

# Günter & Hauer

**UA** ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

**ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА**



**EOM 7009 BL**

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](http://www.gunter-hauer.ua)**

*Перед початком експлуатації приладу уважно вивчіть інструкцію. Переконайтеся, що й інші люди, які користуються приладом, також ознайомлені з цими рекомендаціями.*

## **УВАГА**

- Коли духову шафу увімкнено вперше, може з'явитися неприємний запах. Це пов'язано з особливостями технологічного процесу. Будь ласка, увімкніть порожню духову шафу зі стандартним режимом приготування (250°C, 90 хвилин), щоб очистити порожнину від залишків виробництва. Цілком нормально, що при цьому з'явиться легкий дим і сторонні запахи. Якщо це все-таки сталося, вам потрібно лише почекати, доки запах зникне, перш ніж класти їжу в духовку.
- Під час використання прилад та його доступні частини нагріваються. Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрітих елементів. Дітей віком до 8 років слід тримати подалі, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з браком досвіду та знань, якщо їм було надано інструкції щодо безпечного використання приладу та повідомлено про пов'язані ризики. Заборонено гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.

- Перед заміною лампи освітлення переконайтеся, що прилад вимкнено. Це допоможе уникнути ймовірного ураження електричним струмом.
- Засоби відключення повинні бути вбудовані в мережу відповідно до специфікацій електропроводки.
- Якщо кабель електроживлення пошкоджено, його має замінити виробник, його сервісний агент або особа з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
- Не використовуйте агресивні абразивні засоби чи гострі металеві скребки для чищення скла дверцят духовки, оскільки вони здатні подряпати поверхню, що в результаті негативно впливає на зовнішній вигляд приладу та може призвести до руйнування скла.
- Заборонено використовувати для чищення парові пристрої (пароочищувачі).
- Прилад не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

## ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Не торкайтеся духової шафи мокрими або ж вологими руками / ногами.

Не можна часто відкривати дверцята духовки під час приготування.

Прилад повинен бути встановлений і введений в експлуатацію уповноваженим фахівцем. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, яка може бути спричинена неправильним розміщенням та встановленням неавторизованим персоналом.

Не залишайте нічого на відкритих дверцятах духової шафи: ви можете вивести з рівноваги прилад або зламати дверцята.

Деякі частини приладу можуть протягом тривалого часу зберігати тепло; необхідно дочекатися охолодження, перш ніж доторкатися до частин, що зазнають безпосереднього впливу високих температур.

Якщо ви не збираєтесь використовувати прилад протягом тривалого часу, рекомендуємо від'єднати його від електричної мережі.

## ВСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ В КУХОННУ НІШУ

Встановіть прилад у відведене місце в кухонних меблях: під робочою поверхнею або ж у вертикальній шафі.

Закріпіть духовку в потрібному положенні, пригвинтивши її до меблів за допомогою кріпильних елементів та двох отворів у рамі приладу (щоб їх знайти, відкрійте дверцята та загляньте всередину духової шафи).

Щоб забезпечити достатню вентиляцію, під час монтажу дотримуйтеся розмірів та відстаней, вказаних в інструкції та рекомендованих кваліфікованими меблярами.

## ВАЖЛИВО

Для безпечної експлуатації духової шафи кухонні меблі мають відповідати ряду вимог.

Так, панелі кухонного гарнітура, які знаходяться поруч з духовкою, повинні бути виготовлені з термостійкого матеріалу. Переконайтеся, що клей елементів, виготовлених зі шпонованої деревини, витримує температуру щонайменше 120°C. Пластик або клей, які не витримують таких температур, розплавляться та деформують прилад.

Після того, як прилад буде розміщено всередині меблів, електричні частини повинні бути повністю ізольовані.

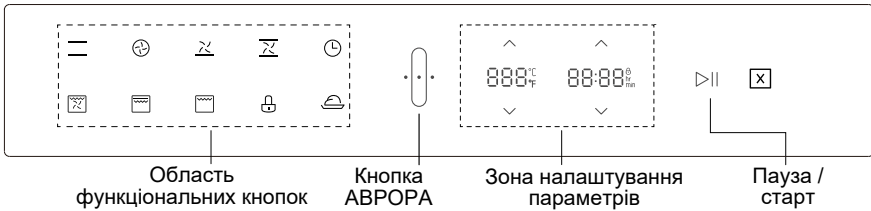
Зніміть задню частину кухонного блоку, щоб забезпечити достатню циркуляцію повітря навколо духовки.

Відстань до варильної поверхні має становити щонайменше 45 мм.

Після розпакування духової шафи переконайтеся, що вона не пошкоджена у процесі транспортування. Якщо виникли сумніви, не використовуйте прилад: зверніться до кваліфікованого спеціаліста.

Тримайте пакувальні матеріали (поліетиленові пакети, полістирол...) у недоступному місці, оскільки вони небезпечні для дітей.

# ОПИС ПРИЛАДУ



**ТРИЛОГІЯ ДІЙ (максимально зрозуміле управління) — оберіть функцію + встановіть температуру + натисніть кнопку "Пуск".**

Кнопка	Опис функціональної кнопки
	<i>Верхній + нижній нагрівальні елементи (класичний нагрів) — діапазон температур: 50~250 °С, температура за замовчуванням: 170 °С, час за замовчуванням: 35 хвилин.</i>
	<i>Конвекційний нагрів — діапазон температур: 50~240 °С, температура за замовчуванням: 160 °С, час за замовчуванням: 30 хвилин.</i>
	<i>Нижній нагрів + конвекція — діапазон температур: 60~120 °С, температура за замовчуванням: 60 °С, час за замовчуванням: 40 хвилин.</i>
	<i>Верхній + нижній нагрівальні елементи (класичний нагрів) та конвекція — діапазон температур: 50~250 °С, температура за замовчуванням: 170 °С, час за замовчуванням: 30 хвилин.</i>
	<i>Гриль та конвекція — діапазон температур: 150~240 °С, температура за замовчуванням: 170 °С, час за замовчуванням: 40 хвилин.</i>
	<i>Подвійний гриль — діапазон температур: 150~240 °С, температура за замовчуванням: 180 °С, час за замовчуванням: 40 хвилин.</i>
	<i>Гриль — діапазон температур: 150~240 °С, температура за замовчуванням: 150 °С, час за замовчуванням: 50 хвилин.</i>
	<i>Ферментація — діапазон температур: 30~40 °С, температура за замовчуванням: 35 °С, час за замовчуванням: 30 хвилин.</i>
	Натисніть і утримуйте протягом 3 секунд, щоб увійти або вийти зі стану блокування панелі керування.

Інші кнопки	Опис
	<i>Режим енергозбереження:</i> в режимі очікування натисніть кнопку АВРОПА, щоб увійти в режим енергозбереження.
	Скасуйте поточні налаштування та поверніться до режиму очікування.
	<i>Активация функції годинника —</i> перше включення духової шафи. Натисніть "Збільшення / Зменшення", щоб встановити години. Далі — кнопку "Годинник". Потім — знову "Збільшення / Зменшення", щоб встановити хвилини. Натисніть кнопку "Старт", щоб завершити налаштування.
	<i>Старт / Пауза:</i> обравши потрібну функцію, натисніть цю кнопку для початку. Також з її допомогою можна призупинити приготування, а потім — відновити.

# ПОСЛІДОВНІСТЬ ДІЙ

## Налаштування годинника

- 1> Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  (кнопки в зоні дисплея відображення часу) для встановлення годин.
- 2> Натисніть  $\text{⌚}$ .
- 3> Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  (кнопки в зоні дисплея відображення часу) для встановлення хвилин.
- 4> Натисніть  $\text{⌚}$  для завершення налаштування годинника.

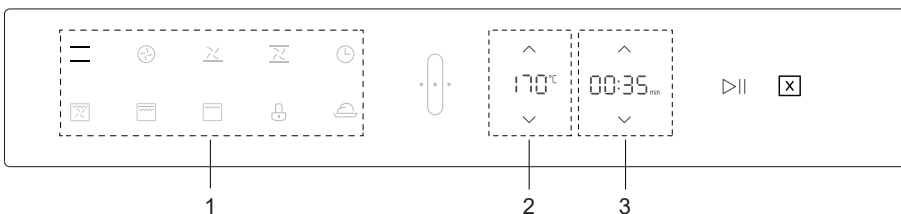
## Примітка

Годинник можна встановити лише в режимі очікування.

Натиснення кнопки  $\text{⌫}$  під час налаштування годинника відмінює встановлені налаштування.

## Налаштування функцій

- 1> У режимі очікування (за винятком стану блокування панелі керування або ж несправності) оберіть потрібну функцію в області функціональних кнопок.
- 2> Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  (кнопки в зоні відображення параметрів) для встановлення часу або температури.
- 3> Натисніть  $\text{▶||}$  для початку приготування.



1. Область функціональних кнопок (вибір потрібної функції).
2. Область відображення температури.
3. Область відображення часу.

## Примітка

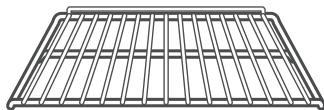
Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  для регулювання часу або температури під час приготування або коли приготування призупинено.

Натисніть кнопку  $\text{▶||}$  на 3 секунди, щоб підтвердити встановлений час або температуру.

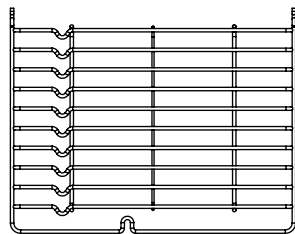
Натисніть кнопку  $\text{⌫}$ , щоб скасувати приготування та повернутися в режим очікування.

## АКСЕСУАРИ

Решітка, на якій можна розташувати посуд або безпосередньо помістити продукти, що готуватимуться.

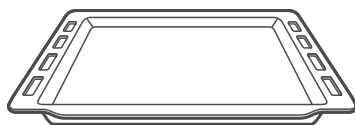


Для приготування страв великого розміру знімні спрямовувачі (решітки, розташовані праворуч і ліворуч у порожнині духової шафи) можна зняти, а посуд або ж деко поставити на дно духовки.



ПРИМІТКА: ставлячи посуд / деко на дно духової шафи, НЕ використовуйте функції із застосуванням нижнього нагрівального елемента, щоб запобігти накопиченню надлишкового тепла знизу.

Деко для приготування страв великих об'ємів: пирогів, тістечок, заморожених продуктів тощо, або для збирання жиру та м'ясного соку, що виділяється у процесі смаження м'яса.



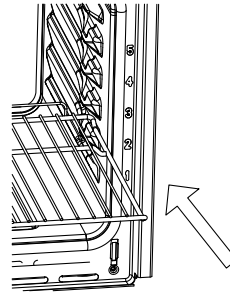
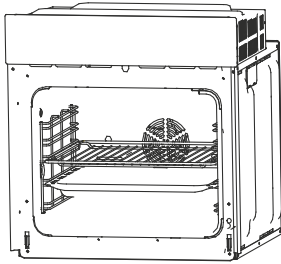
*Вказано стандартну базову комплектацію моделі  
(може змінюватись залежно від модифікації).*



## РОЗМІЩЕННЯ РЕШІТКИ ТА ДЕКО

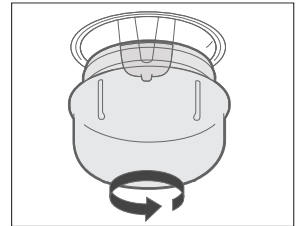
Для безпечної експлуатації необхідно правильно розмістити решітку та деко між бічними спрямовувачами (їх можна встановлювати лише між першим і п'ятим рівнями) та переконатися, що перед закриттям дверцят згадане приладдя повністю засунуте в духову шафу.

Важливо правильно (на одному рівні зліва та справа) та обережно встановлювати приладдя. Це гарантує, що під час виймання решітки або дека гарячі страви не вислизнуть.



## ЗАМІНА ЛАМПИ ОСВІТЛЕННЯ

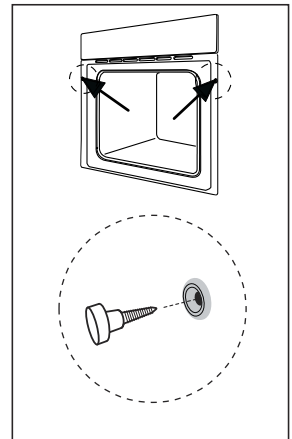
1. Від'єднайте духову шафу від електричної мережі.
2. Відкрутіть скляну кришку лампи (плафон), повернувши її проти годинникової стрілки. Замініть лампу новою такого ж типу.
3. Закрутіть скляну кришку лампи на місце.



ПРИМІТКА. Використовуйте лише галогенні лампи 25-40 Вт, T300°C.

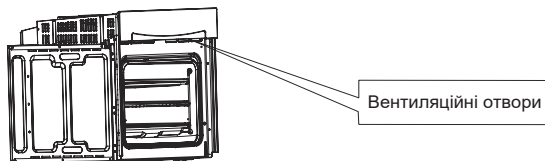
## КРІПЛЕННЯ ДУХОВКИ ДО ШАФИ

1. Вставте духову шафу в нішу.
2. Відкрийте дверцята духовки.
3. Закріпіть духовку на кухонних меблях за допомогою кріпильних елементів, що входять до стандартної комплектації: вставте два дистанційні тримачі, що відповідають отворам у рамі духовки, та вкрутіть два гвинти.

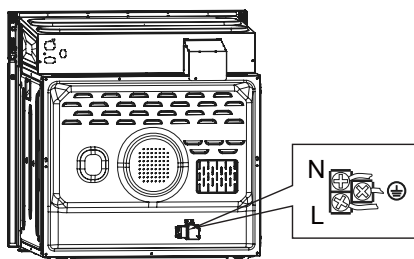


## ВЕНТИЛЯЦІЯ

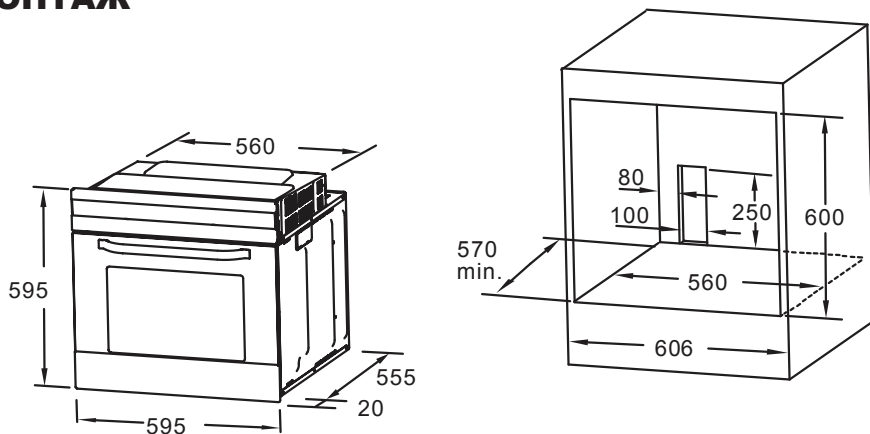
Якщо температура в області вентиляційних отворів після завершення приготування буде перевищувати 70 градусів, вентилятор охолодження продовжить свою роботу (процес супроводжуватиме відповідний звук). Вентилятор охолодження не припинить своєї роботи, доки температура не опуститься нижче 60 градусів.



## ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



## МОНТАЖ



*Зовнішній вигляд та розміри можуть незначним чином відрізнятися.  
Актуальна інформація — на офіційному сайті виробника: [www.gunter-hauer.ua](http://www.gunter-hauer.ua)*

## ЗНЯТТЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ

Знімні дверцята забезпечують повний доступ до всієї внутрішньої частини духовки для більш легкого та швидкого обслуговування.

1. Щоб зняти дверцята, відкрийте їх на максимальний кут. Потім потягніть пряжку дверної петлі назад (Рис. 1).



Рис. 1

2. Закрийте дверцята на кут приблизно 15°. Підніміть і повільно витягніть дверцята з духовки (Рис. 2).

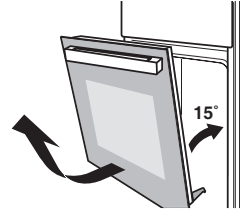


Рис. 2

3. Розташуйте дверцята горизонтально верхньою кришкою до себе, покладіть руки на скло і посуňte його до духовки (Рис. 3).



Рис. 3

4. Обережно від'єднайте скло, піднявши його приблизно на 25° (Рис. 4).

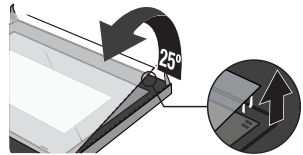


Рис. 4

5. Штовхніть скло в положення, яке вказане стрілкою на Рис. 5. Обережно витягніть його.

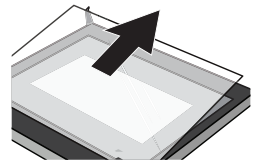


Рис. 5

6. Витягнувши внутрішнє скло, вийміть середнє скло, як показано на Рис. 6.

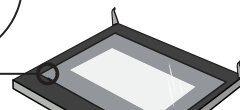


Рис. 6

7. Після завершення очищення виконайте описані вище дії у зворотному порядку, щоб повернути дверцята у вихідне положення.

## ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для гарного зовнішнього вигляду та незмінної надійності тримайте прилад у чистоті.

Сучасний дизайн моделі мінімізує зусилля, необхідні для обслуговування. Проте елементи пристрою, які контактують з їжею, все ж таки необхідно регулярно очищати.

■ Перед будь-яким техобслуговуванням або ж чищенням відключіть живлення.

■ Встановіть усі елементи керування у положення ВИМК.

Зачекайте, доки всередині прилад не охолоне після завершення приготування.

■ Очистіть поверхню приладу вологою тканиною, м'якою щіткою або тонкою губкою, а потім протріть насухо.

■ У разі сильного забруднення використовуйте гарячу воду з неабразивним миючим засобом.

Для очищення скла дверцят духової шафи не використовуйте абразивні миючі

■ засоби або гострі металеві скребки: вони можуть подряпати поверхню або ж навіть призвести до руйнування скла.

■ Ніколи не залишайте кислотні речовини (лимонний сік, оцет) на частинах з нержавіючої сталі.

■ Не використовуйте очисники високого тиску та пароочисники для обслуговування духової шафи.

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

*Цей прилад позначено відповідно до європейської директиви 2012/19/ЄС щодо утилізації електричного та електронного обладнання (WEEE).*

*Забезпечивши належну утилізацію цього продукту, ви допоможете запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей, які могли б бути спричинені неправильною утилізацією цього продукту.*

*Символ на продукті вказує на те, що цей продукт не можна утилізувати як побутові відходи. Натомість його слід передати у відповідний пункт збору для переробки електричного та електронного обладнання. Утилізація повинна здійснюватися відповідно до місцевих екологічних норм щодо утилізації відходів. Для отримання більш детальної інформації щодо обробки, відновлення та переробки цього продукту, будь ласка, зверніться до місцевої міської влади, служби утилізації побутових відходів або магазину, де ви придбали продукт.*



Офіційний представник  
**Günter & Hauer в Україні**

[www.gunter-hauer.ua](http://www.gunter-hauer.ua)  
[info@gunter-hauer.ua](mailto:info@gunter-hauer.ua)

Служба інформаційної підтримки на території України

**0 800 60 44 69**