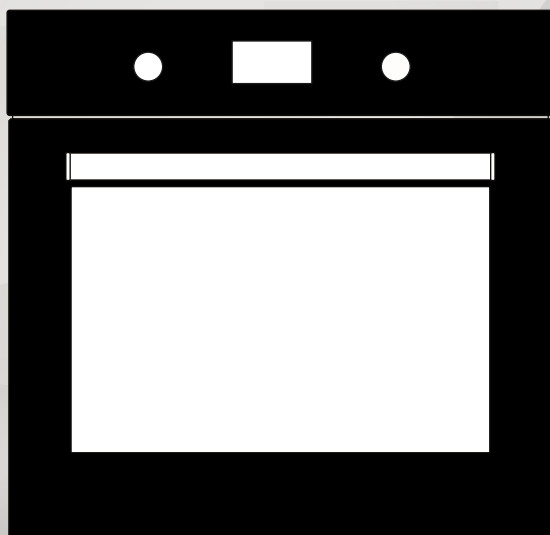


# Günter & Hauer

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА



EOT 960W / EOT 950W / EOT 657  
EOT 665 / EOT 665TL

---

# **ЗМІСТ**

1) Запобіжні заходи та безпека.....	<b>3</b>
2) Монтаж і підключення духовки.....	<b>8</b>
3) Панель управління.....	<b>14</b>
4) Використання духової шафи.....	<b>19</b>
5) Цифровий тач дисплей EOT 960W.....	<b>20</b>
6) Цифровий дисплей EOT 657 / EOT 950W.....	<b>27</b>
7) Чищення і догляд.....	<b>33</b>
8) Технічна інформація.....	<b>38</b>

## **ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ**

### **УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ!**

Перед тим як встановити прилад та розпочати ним користуватися, просимо Вас уважно прочитати інструкцію з користування.

Дуже важливо, щоб інструкція зберігалася разом з приладом, щоб її можна було відкрити при виникненні питань.

Даний прилад повинен використовуватися тільки для цілей, для яких він призначений, тобто для приготування їжі в домашніх умовах.

**(!) УВАГА:** Всі наші пристрої лише для домашнього використання, та не для комерційних цілей.

Користування даним виробом дозволено тільки дорослим.

Переконайтеся, що діти не чіпають органи управління та не грають з приладом.

Прилад заборонено використовувати дітям та особам, чиї сенсорні, розумові або фізичні здібності, а також недостатній досвід або незнання приладу не дозволяють використовувати його в умовах безпеки без нагляду або без вказівок відповідальної особи, яка забезпечує правильне використання приладу.

**(!) УВАГА:** Встановлення цієї духової шафи повинно виконуватись тільки кваліфікованим фахівцем. Спеціаліст з установки несе відповідальність за підключення виробу до мережі змінного струму у відповідності з існуючими правилами техніки безпеки. Виробник не несе відповідальності за збиток, що виник внаслідок неправильної установки приладу, а також при порушеннях правил експлуатації або використання його не за призначенням.

**Цей прилад відповідає наступним директивам ЕСС:**

-2006/95 (Директива по низькій напрузі);  
-89/336 (Директива по EMC);  
-93/68 (загальна директива);  
з наступними змінами.

## **ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА**

- Якщо духовна шафа була пошкоджена при транспортуванні, не підключайте її.
- Ремонт повинен проводитися тільки кваліфікованим технічним персоналом. Ремонт, що виконується людьми, що не мають необхідної кваліфікації, може призвести до небезпеки для Вас та інших людей.
- Якщо Ваша духовна шафа потребує ремонту, зв'яжіться з сервісним центром або з Вашим дилером.
- Заміна кабелю повинна проводитися тільки кваліфікованим фахівцем.
- Якщо електричний кабель має пошкодження, його необхідно замінити.
- Не допускайте дотику електричних виводів або кабелів до духової шафи.
- Духова шафа повинна підключатися до мережі змінного струму за допомогою відповідного автоматичного вимикача або запобіжника. Ніколи не використовуйте перехідні штепсельні колодки, адаптери або подовжувачі.
- При проведенні ремонту або чищення електроживлення виробу повинно бути відключене.

- Будьте обережні при включенні електроприладів в розетку, які розташовані поруч з духовою шафою.
- У разі проблем з енергопостачанням, вам потрібно буде знову встановити годинник. Інакше, духовка не буде працювати (Цифровий Таймер).
- Деякі моделі поставляються без комплекту вилка-з'єднуючий провід. В даному випадку використовуйте гнучкий кабель для підключення до моно фази: H05 VV-F 3 G 4 мм<sup>2</sup> або для 3 фаз: H05 VV-F 5 G 1.5 мм<sup>2</sup>.

**(!) УВАГА:** Перед заміною електролампи відключіть електроживлення духової шафи, щоб уникнути ураження електричним струмом.

## **ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

- Використовуйте темні, чорні, покриті силіконом або емаллю, дека, які добре проводять тепло.
- Попередній розігрів духовки потрібен тільки в тому випадку, якщо це вказано в рецепті або в таблицях приготування.
- При тривалому приготуванні можна вимкнути духовку приблизно за 10 хвилин до кінця приготування і тим самим заощадити електроенергію, використавши залишкове тепло.

- Завжди тримайтеся на відстані від духової шафи при відкритті її дверцят під час приготування їжі або по його закінченні, щоб дати можливість вийти надлишкам пара або тепла.
- Усі речі необхідно правильно вставляти у бокові напрямні. Підключення цього виробу до мережі змінного струму повинно виконуватися тільки технічним персоналом, що має спеціальну ліцензію.

## **ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ**

Відкриваючи дверцята духовки під час і після закінчення приготування їжі прийміть заходи безпеки, щоб не обшпаритися потоком гарячого повітря, що виходить з камери.

- Ця духовка шафа призначена тільки для приготування їжі в домашніх умовах.
- Під час використання внутрішні поверхні стають гарячими і можуть викликати опіки. Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь духової шафи до тих пір, поки вони не охолонуть.
- Ніколи не зберігайте займисті матеріали в духовій шафі.

- Поверхні духової шафи стають гарячими під час її роботи з високою температурою і залишаються гарячими протягом тривалого періоду часу.
- Будьте обережні при приготуванні страв, що містять алкоголь, він може випаровуватися при високих температурах. Ці пари можуть спалахнути при контакті з гарячими елементами духової шафи.
- Для Вашої безпеки не використовуйте пристрої, що використовують струмні води або пари високого тиску для очищення.
- При використанні духової шафи діти повинні перебувати на безпечній відстані.
- Заморожені страви, такі як піца, необхідно готувати на великій решітці для гриля. При використанні піддону для випікання, може відбутися його деформація через велику різницю температур.
- Не наливайте воду на дно духовки, коли вона гаряча. Це може викликати пошкодження емальованої поверхні.
- Під час приготування їжі дверцята духової шафи повинні бути закриті.
  - Не кладіть ніякі предмети на дно духової шафи і не покривайте ніякі ділянки духової шафи алюмінієвою фольгою під час приготування їжі.

Це може привести до пошкодження емальованої поверхні і псування продуктів, які готуються, через сильну концентрацію тепла.

- Фруктові соки можуть залишити плями, які не змиються з алюмінієвих поверхонь духової шафи.
- Не розміщуйте посуд на відкриті дверцята духової шафи.
- Батьки повинні стежити за тим, щоб діти не гралися з духовкою.
- Електричний кабель Вашої духовки має бути якомога далі від гарячих ділянок; не повинен торкатися приладу. Тримайте його подалі від гострих сторін і гарячих поверхонь.
- При використанні Вашого приладу у кімнаті створюється вологість і тепло; переконайтеся, що Ваша кухня добре провітрюється.
- Одягайте рукавичку, користуючись духовкою. Не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Не використовуйте плиту в потенційно вибухових середовищах.
- Не переносьте плиту, тримаючи за ручку.
- Внесення будь-яких змін в конструкцію або технічні характеристики даного приладу - небезпечно для життя.

## **ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ**

### **ПЕРЕД ПЕРШИМ ВКЛЮЧЕННЯМ ДУХОВКИ**

Для транспортування пристрій було захищено від пошкоджень упаковкою. Після видалення упаковки, просимо вас позбутися її частин способом, який не завдасть шкоди навколишньому середовищу. Всі матеріали, використані для виготовлення упаковки, нешкідливі, на 100% підлягають переробці.

**УВАГА!** До пакувальних матеріалів (поліетиленові пакети, шматки пінопласту і т.п.) в процесі розпакування не можна підпускати дітей.

Вийміть всі приладдя з духовки та помийте їх теплою водою і засобом для ручного миття посуду.

Не використовуйте абразивні чистячі засоби і губки.

## ПІСЛЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ



Цей прилад відповідає Директиві ЄС 2002/96/ЄС. Спеціальний знак, який зображає перекреслений

■ сміттєвий контейнер,

означає, що цей прилад

повинен бути утилізований окремо від побутових відходів відповідно до існуючих норм. Ви допоможете уникнути негативних наслідків для навколишнього середовища і здоров'я людей, які можуть бути викликані неправильною переробкою по закінченні терміну служби.

Утилізація приладу повинна проводитися відповідно до чинного природоохоронного законодавства та правилами утилізації відходів.

## ВИКОРИСТАННЯ КАМЕРИ ДУХОВКИ

- При першому використанні духовки буде виділятися запах від використання нагрівальних елементів. Для того, щоб позбавитися цього запаху, треба увімкнути духовку на 45 хвилин при 250 °С та залишити працювати, поки вона порожня. У цей час може з'явитися специфічний запах. Це абсолютно нормальне явище. Воно викликане згорянням залишків заводського виробництва. Необхідно добре провітрити приміщення.

- Пропозиції щодо часу приготування деяких блюд і позиції термостата надані в кулінарній таблиці нижче - ці дані є тільки орієнтиром і будуть змінюватися в залежності від ваги та кількості страви, що буде готуватися.

- Ви можете експериментувати і знайти різні смакові властивості, відповідно для Вашого смаку залежно від Ваших здібностей готувати і від Ваших кулінарних звичок.

- Коли духовка використовується, кришка духовки повинна бути відкрита, інакше циркуляція тепла може бути порушена, що приведе до інших результатів приготування.

## **ЯКЩО ДУХОВКА НЕ ПРАЦЮЄ**

1. Будь ласка перевірте, щоб електричне постачання було під'єднане і підключене до духовки.

2. Будь ласка перевірте чи є постачання електрики до помешкання.

3. Будь ласка перевірте запобіжний прилад.

4. Будь ласка перевірте щоб авто програма / годинник були встановлені у ручний режим.

5. Якщо Ви не можете вирішити проблему, зателефонуйте постачальнику - виробнику, сервісному працівнику або до подібних компетентних людей.

## **МОНТАЖ І ПІДКЛЮЧЕННЯ**

Всі електричні підключення повинні проводитися кваліфікованим фахівцем.

- Переконайтеся, що навколо приладу є достатня вентиляція.

- Даний прилад не з'єднується з витяжним пристроєм, що видаляє продукти горіння. Переконайтеся, що підключення приладу проводиться відповідно до діючих правил.

Приділіть особливу увагу забезпеченню належної вентиляції.

- Духовка повинна встановлюватися і використовуватися в приміщеннях з постійною вентиляцією.

- Якщо духовка встановлюється в безпосередній близькості від електроприладів, що знаходяться на кухні, потрібно переконаватися, що вони не заважають один одному.

- Дотичні з духовою шафою поверхні кухонних меблів повинні витримувати температуру нагрівання до 95 °С.

В іншому випадку вони можуть бути пошкоджені або деформовані через високу температуру. Для меблів, які не пристосовані до таких температур, ми рекомендуємо Вам перед монтажем встановити на стінки корпусу меблів захисні теплоізоляційні накладки. Ці захисні накладки можуть бути замовлені і придбані Вами в організаціях, що займаються продажами і установками кухонь.

- Перед монтажем приладу в області духовки рекомендується усунути задню стінку кухонної шафи для забезпечення постійної вентиляції.

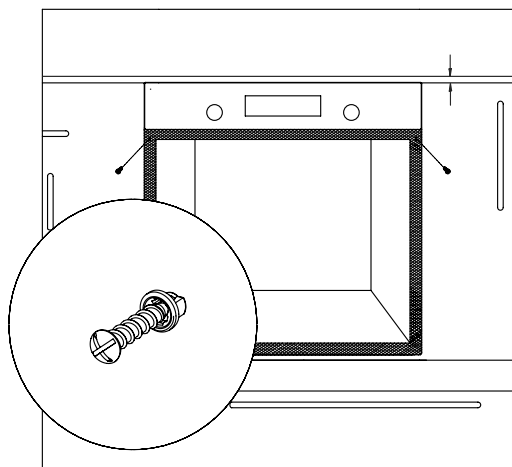
- Кухонна шафа, в яку вбудовується духовка, обов'язково повинна бути стійко зафіксована, наприклад, з'єднана з сусідніми шафами.

- Кріплення духової шафи до меблів здійснюється чотирма гвинтами, розташованими в спеціальних отворах фронтальної рамки.



Під час прикручування не затягуйте гвинти надто туго, тому що можна пошкодити стінки кухонної шафи і емаль на духовці.

- Будьте обережні при установці духової шафи в проріз і не користуйтеся дверцятами в якості важеля.



- Вирівняйте кухонну шафу за допомогою рівня.
- Засуньте духовку в монтажний отвір настільки, щоб гвинти, вставлені в отвори рамки духовки, вперлися в бічні стінки шафи.

**(!) УВАГА:** Переносити і утримувати духовку за ручку дверцят забороняється. Ручка дверцят не розрахована на вагу приладу, може зламатися і пошкодити дверцята духовки!

## **ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ**

До підключення виробу до електромережі, будь ласка, переконайтеся, що:

- Головний запобіжник і домашня електропроводка здатні витримати максимальну потужність духової шафи.
- Електропроводка у вашому будинку має ефективне заземлення, відповідне діючим нормам і правилам.
- Після установки духової шафи забезпечується зручний доступ до розетки або багатополюсного розмикача.

Ваша духовка працює при напрузі 230 Вольт АС струму, 50 гц, і потребує плавкий запобігач 16 Ампер.

Якщо дані електромереж відрізняються від вказаних даних, викличте електрика або проконсультуйтеся з відділом уповноваженого сервісного обслуговування.

Якщо Вам потрібно замінити верхню частину штепсельної вилки 16 Ампер, будь ласка перевірте, що ви замінюєте проводку як вказано нижче:

- Коричневий провід до проводу під напругою
- Блакитний провід до Нейтрального проводу

- Жовтий та Зелений до проводу заземлення

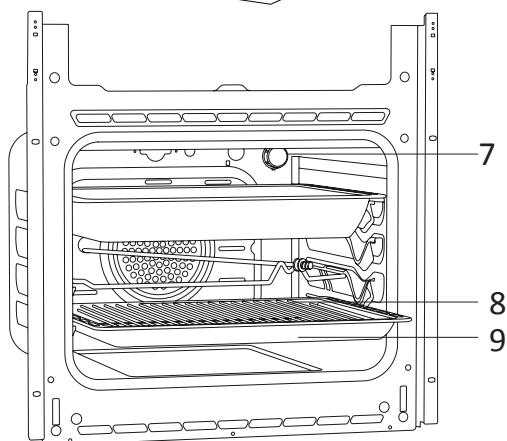
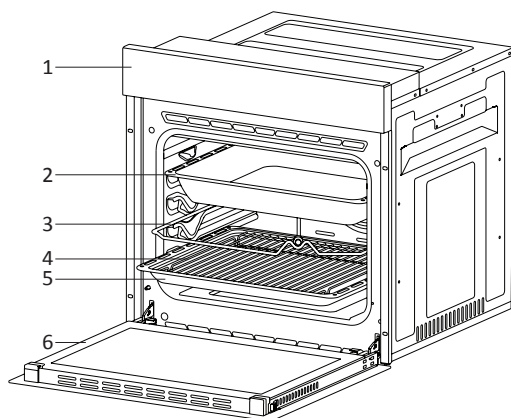
Якщо на місці встановлення не має потрібної розетки, негайно зверніться до компетентного електрика. Виробник не буде нести відповідальність за пошкодження або тілесні ушкодження, які можуть виникнути внаслідок використання невідповідних розеток без системи заземлення.

Якщо у Вас пошкоджений електричний кабель, його має замінити уповноважений сервісний інженер або компетентний електрик. Кабель електропостачання не повинен торкатися гарячих частин приладу.

Духовку потрібно встановити в корпус духовки, що забезпечить добру вентиляцію.

Ця духовка повинна бути правильно встановлена і закріплена на місці, відповідно до інструкцій виробника і кваліфікованим працівником. Ніколи не виконуйте будь-які ремонтні роботи якщо духовка увімкнена. Технічне та сервісне обслуговування повинні здійснюватися після того, як було відключене електроживлення.

## ОПИС ВИРОБУ



1. Контрольна панель
2. Глибоке деко \*
3. Рожен
4. Решітка
5. Стандартне деко
6. Дверцята
7. Освітлення духовки
8. Решітка
9. Стандартне деко

## РОЗМІРИ ДУХОВКИ І НІШІ ДЛЯ ВБУДОВУВАННЯ

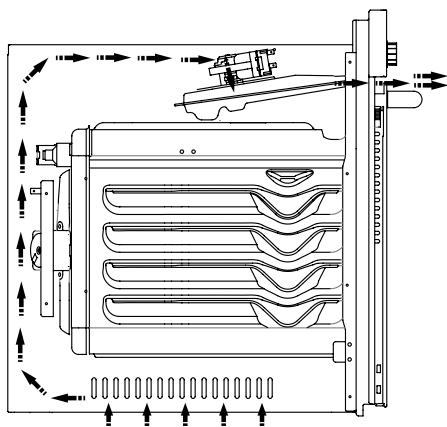
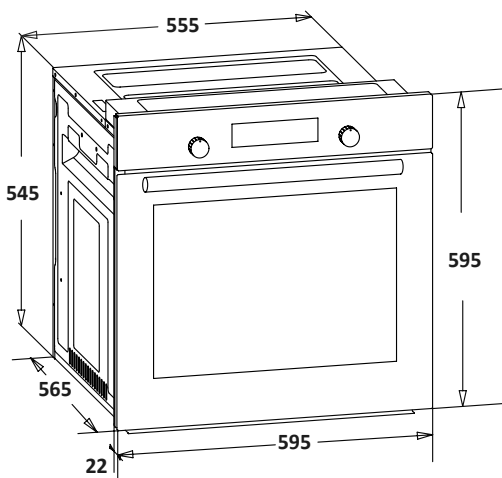
Духова шафа може бути встановлена в стандартний отвір, як під стільницею (мал. 1), так і в колоні (мал. 2).

В обох випадках повинна бути забезпечена вентиляція. Тримайте простір в задній частині корпусу глибиною 85 - 90 мм.

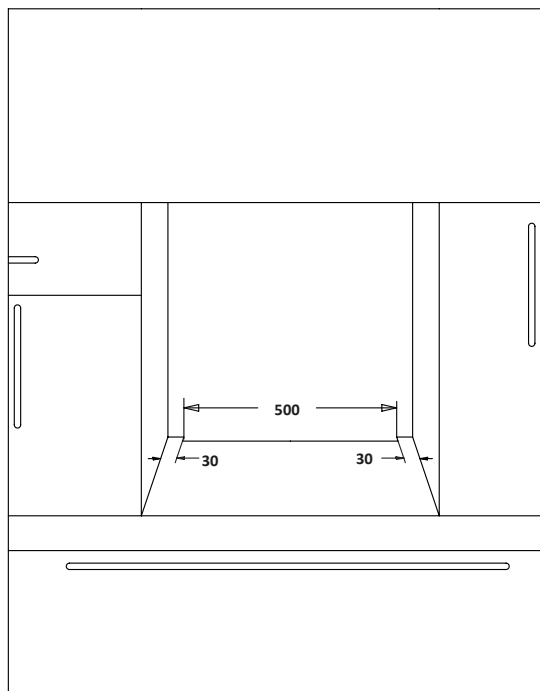
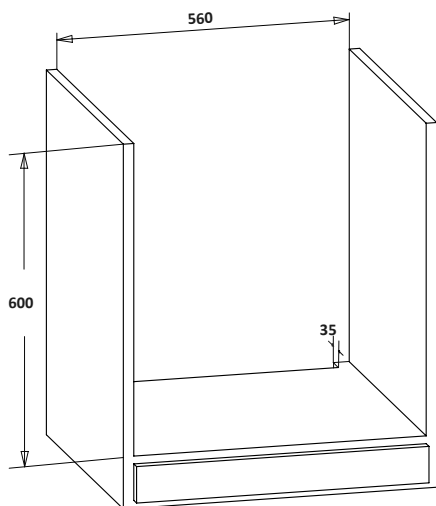
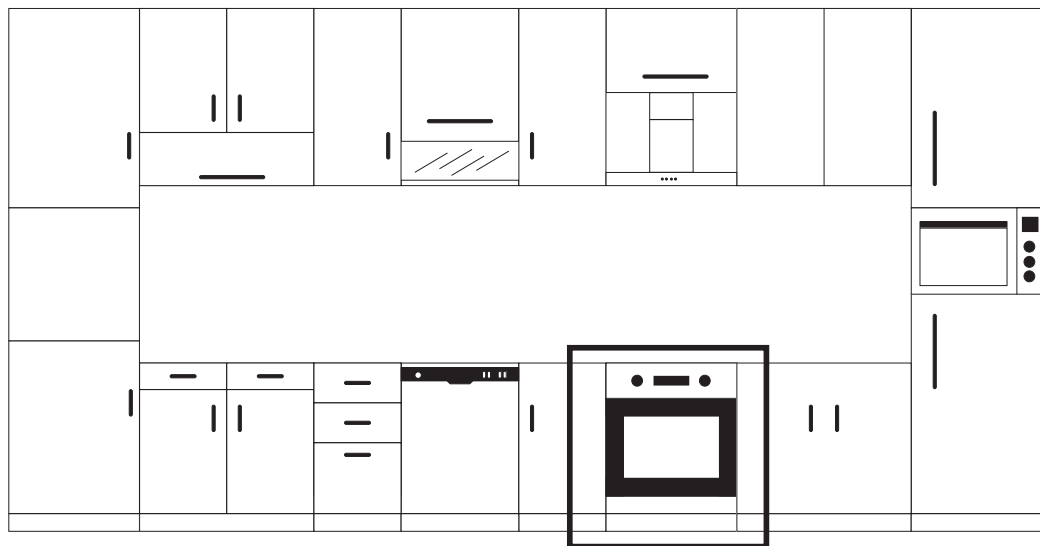
Для забезпечення необхідної вентиляції духовки рекомендується зняти задню стінку кухонних меблів. За нормами ЕС корпус має бути термостійким до температури 100 °С.

Перш ніж приступати до монтажу, переконайтеся, що ніша в кухонних меблях, призначена для установки Вашої духової шафи, відповідає розмірам, представленим на рисунках далі.

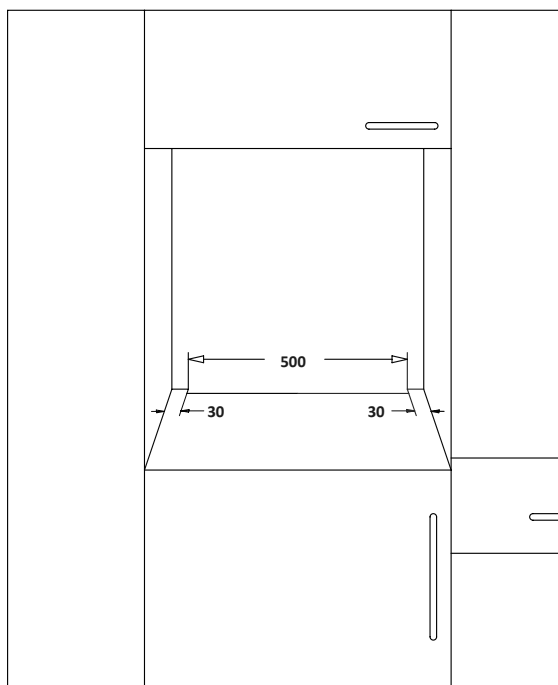
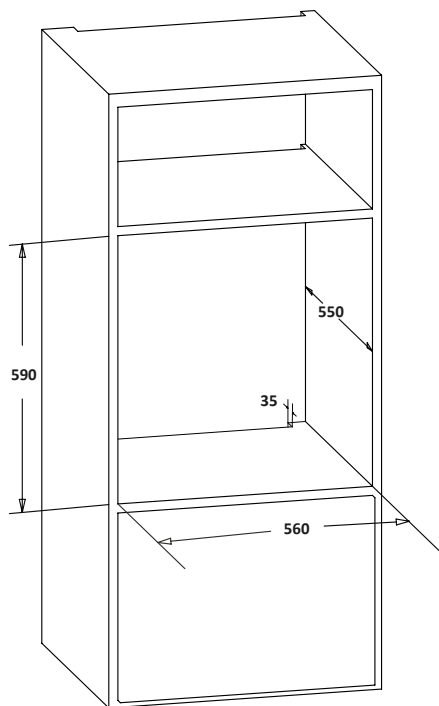
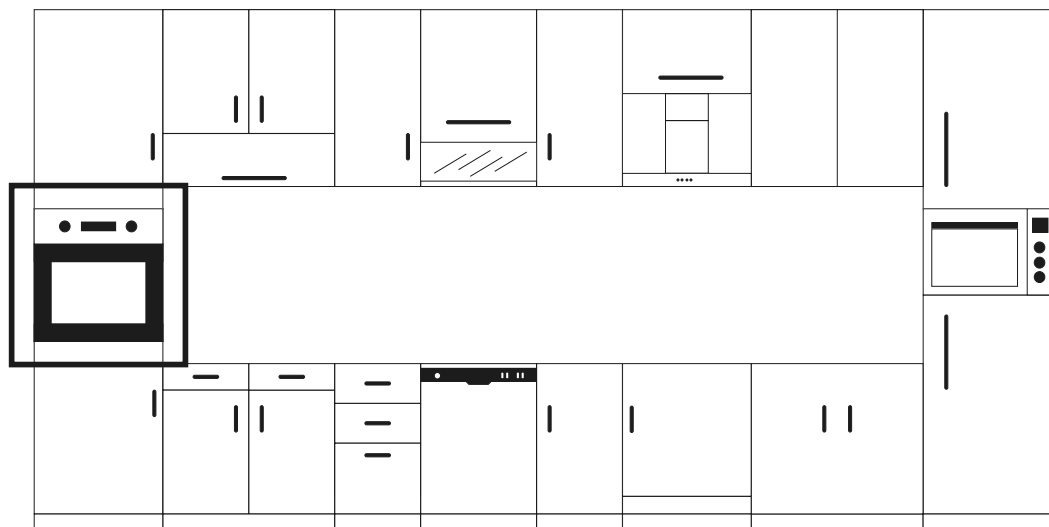
## РОЗМІРИ ПРИБАДУ



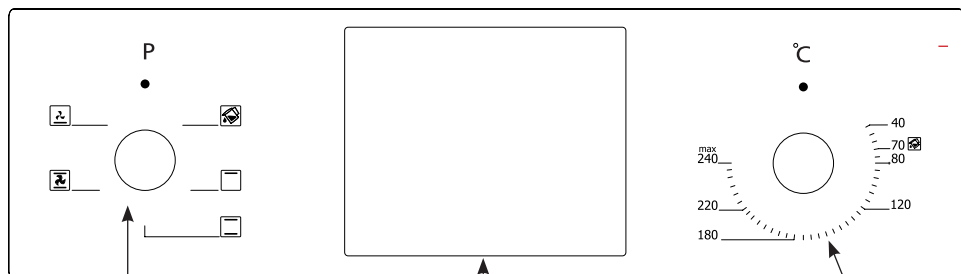
мал. 1



мал. 2



## ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

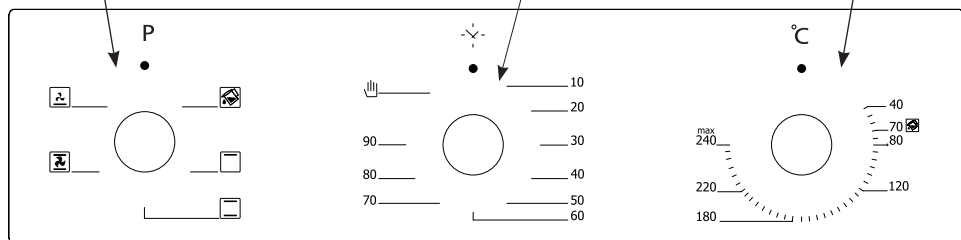


**КНОПКА  
ВИБОРУ  
ПРОГРАМИ**

**ТАЧ  
ДИСПЛЕЙ**

**МЕХАНІЧНИЙ  
ТАЙМЕР**

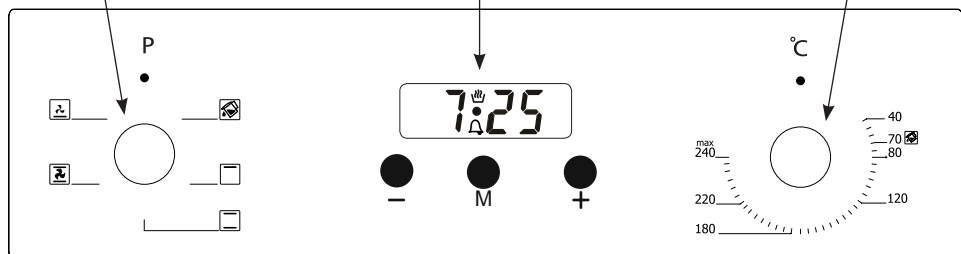
**КНОПКА  
ТЕРМОСТАТА**

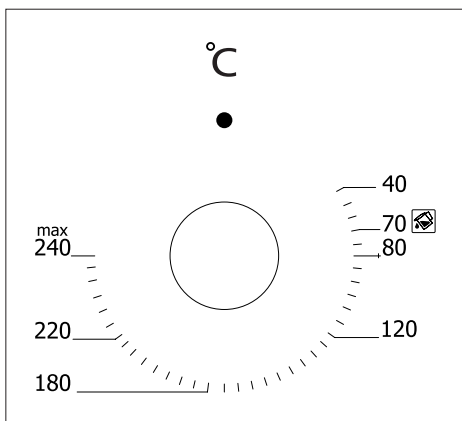


**КНОПКА  
ВИБОРУ  
ПРОГРАМИ**

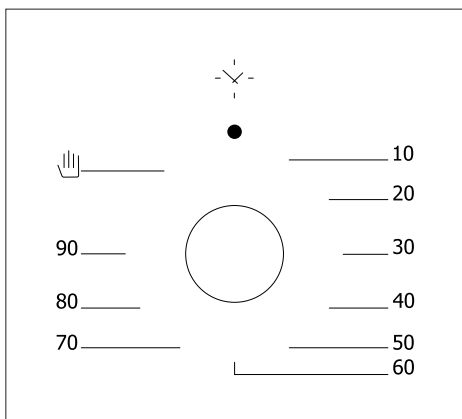
**ЕЛЕКТРОНИЙ  
ТАЙМЕР**

**КНОПКА  
ТЕРМОСТАТА**

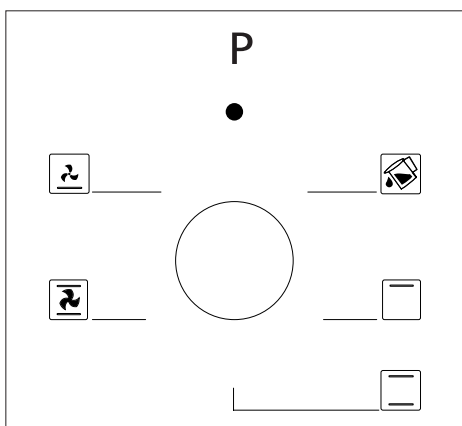




**КНОПКА ТЕРМОСТАТА:** Дозволяє встановити необхідну температуру для приготування страв. Ваш термостат може регулюватися між 40° – 240° градусами Цельсія.



**МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР:** Дозволяє встановити час приготування страв. Таймер вимикає нагрівальні елементи по завершенню встановленого часу та повідомляє про це звуковим сигналом.



**КНОПКА ВИБОРУ ПРОГРАМИ:** Дозволяє обрати необхідну програму приготування відповідно до типу страви. У різних моделях кількість та наявність конкретних функцій може відрізнятися.

## ТИПИ ПРОГРАМ\*

У нижче Ви знайдете перелік можливих програм приготування.

	Класичний нагрів знизу + зверху		Вентилятор
	Гриль + Рожен		Конвекційний нагрів
	Нижній нагрів + вентилятор		Класичний нагрів + вентилятор
	Верхній нагрів + вентилятор		Гриль + вентилятор
	Класичний нагрів + Конвекційний нагрів		Гриль
	Нижній нагрів		Верхній нагрів
	Малий Гриль + вентилятор		Парова чистка

\*Деякі програми можуть бути недоступні у Вашому приладі

### Класичний нагрів знизу + зверху.

За допомогою нагрівних елементів, які розміщені зверху та знизу, тепло рівномірно розподіляється по порожнині духовки. Ідеально підходить для випічки смачних пирогів з дріжджового тіста, піци, бісквітів та печива.

### Верхній нагрів.

Працює лише верхній нагрівальний елемент. Для приготування суфле, запікання овочів на решітці, та розігріву невеличких страв.

### Нижній нагрів.

Працює лише нижній нагрівальний елемент. Рекомендується використовувати для приготування тортів, бісквітів.

### Конвекційний нагрів.

Спеціальний нагрівальний елемент на задній стінці духовки генерує тепло, яке потім поширюється по духовці завдяки вентилятору.

Система дозволяє готувати різні страви на декількох рівнях без змішування запахів.



## **Гриль.**

Ідеально підходить для приготування невеликих порцій м'яса, підсмажування тостів.

## **Гриль + вентилятор.**

Гриль та вентилятор, працюючи паралельно, дозволяють Вам приготувати великі порції м'яса, зберігши його всередині соковитим та ніжним, а ззовні засмаживши до рум'яної скоринки.

## **Нижній нагрів + вентилятор.**

Поєднання нижнього нагрівального елемента з вентилятором. Чудово підходить для запікання риби, з овочевим гарніром, приготування піци та запікання картоплі.

**Гриль + вентилятор:** підходить для приготування м'ясних страв. Під час приготування розташуйте деко на нижній рівень духовки та додайте у нього води.

## **РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ**

Параметри часу приготування харчових продуктів можуть бути різними, залежно від складу, різноманітності інгредієнтів і вмісту рідини в конкретних стравах.

Рекомендуємо записувати установки, що використовуються Вами при перших експериментах з варіння або смаження тих чи інших продуктів, щоб придбати необхідний досвід для приготування тих же страв у майбутньому. Тоді, спираючись на власний досвід, Ви зможете відкоригувати значення, наведені в таблицях.

У таблиці приготування наведені дані про температуру, рівень і час приготування. Значення часу є орієнтовними, оскільки залежать від виду, ваги і якості продуктів.

Примітка: Потрібно 5 - 10 хвилин нагрівати духовку перед приготуванням страв.

## КУЛІНАРНА ТАБЛИЦЯ

СТРАВА	ФУНКЦІЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	РІВЕНЬ НАПРАВЛЯЮЧОЇ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (хв)
Торт		170-180	2-3	35-45
Маленький торт		170-180	2	25-30
Пиріг		180-200	2	35-45
Тістечка		180-190	2	20-25
Печиво		170-180	2	20-25
Яблучний пиріг		180-190	1	50-70
Бісквіт		200/150*	2	20-25
Піца		180-200	3	20-30
Лазанья		180-200	2-3	25-40
Меренга		100	2	50
Курка гриль**		200-220	3	25-35
Риба гриль**		200-220	3	25-35
Стейк**		Max	4	15-20
Тюфтелі на грилі**		Max	4	20-25

\* Без попереднього нагріву. Першу половину часу рекомендується готувати при температурі 200°C. Другу - при температурі 150°C.

\*\* Страву слід перегорнути по досягненню половини часу приготування.

---

## **ПЕРЕД ПЕРШИМ ВКЛЮЧЕННЯМ ДУХОВКИ**

Для транспортування пристрій було захищено від пошкоджень упаковкою. Після видалення упаковки, просимо вас позбутися її частин способом, який не завдасть шкоди навколишньому середовищу.

Всі матеріали, використані для виготовлення упаковки, нешкідливі, на 100% підлягають переробці.

**УВАГА!** До пакувальних матеріалів (поліетиленові пакети, шматки пінопласту і т.п.) в процесі розпакування не можна підпускати дітей.

Вийміть всі приладдя з духовки та помийте їх теплою водою і засобом для ручного миття посуду.

Не використовуйте абразивні чистячі засоби і губки.

3. Встановіть термостат на максимальну температуру (240 Max. °C) та запустіть духову шафу на 30 хвилин. Протягом цього часу може з'явитися незначний дим і запах - це нормально.

По завершенню протріть всередині теплою водою з миючим засобом. Після того як шафа охолоне протріть всередині сухою тканиною. Тепер Ви можете користуватися духовою шафою.

## **ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ**

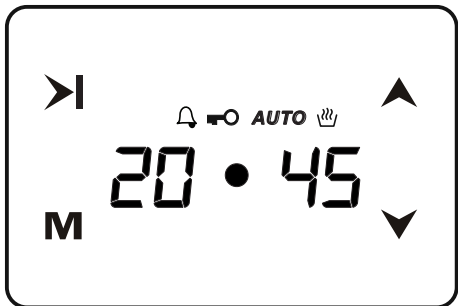
1. Для приготування налаштуйте температуру на якій ви бажаєте гувати страву.

2. Ви можете встановити будь-який час приготування за допомогою механічного, електронного або цифрового таймерів. По завершенню часу приготування усі нагрівальні елементи будуть вимкнені. Пролунає звуковий сигнал.

3. Система охолодження буде працювати ще деякий час після завершення приготування.

Не вимикайте живлення духовки, бо прилад повинен охолонути. Система автоматично вимкне духову шафу по завершенню охолодження.

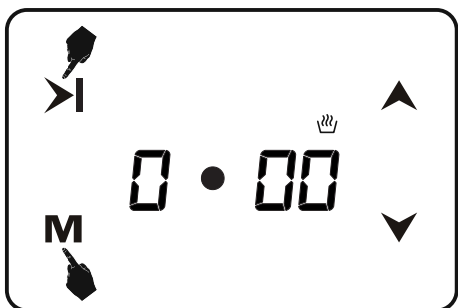
## ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ЦИФРОВОГО ДИСПЛЕЮ EOT 960 W



Після включення, на дисплеї світяться цифри і значок **AUTO**, духовка знаходиться в неробочому стані. Натисніть **M**, щоб повернутися в режим ручного управління і відрегулюйте кнопок вгору і вниз.

## РЕЖИМ РУЧНОГО УПРАВЛІННЯ

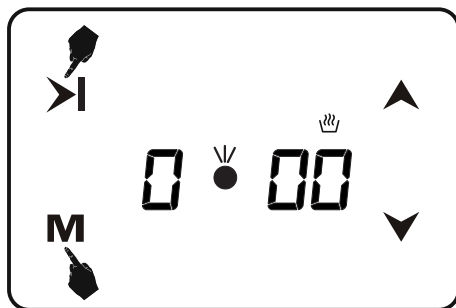
Торкніться сенсорів та одночасно, ручне управління буде активоване. Будь-яка попередня кулінарна програма буде скасована.



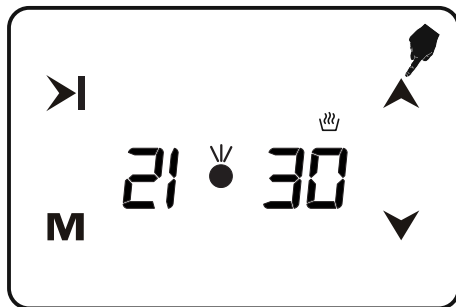
## ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ДОБИ

Встановлювати час можна тільки у випадку, коли не використовується програма приготування їжі. Спочатку активуйте режим ручного управління як описано вище. Крапка між годинами та хвилинами буде мерехтити.

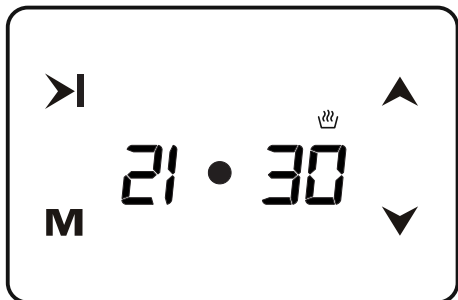
1) Оберіть програму встановлення часу



2) Встановіть час, використовуючи кнопки або .



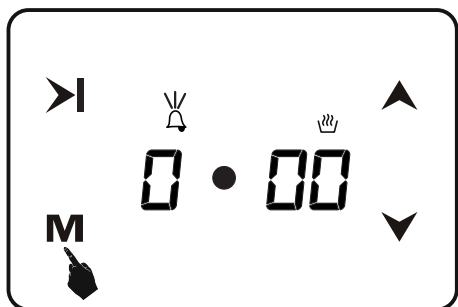
3) Екран повернеться у попередній стан за декілька секунд.





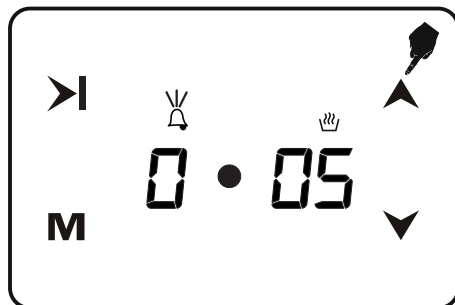
## ВСТАНОВЛЕННЯ ГОДИННИКА (ЗВУКОВЕ СПОВІЩЕННЯ)

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

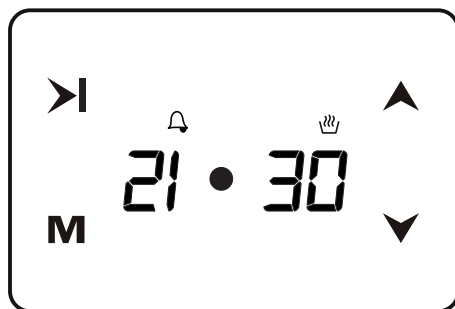
1) Торкніться сенсора **M** двічі, щоб вибрати режим встановлення годинника.



2) Використовуючи сенсори  або , задайте проміжок часу у хвилинах

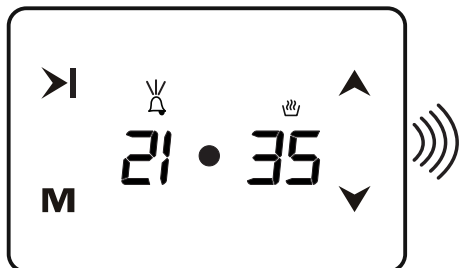


3) Через декілька секунд екран повернеться до відображення поточного часу.



**УВАГА:** Після встановлення годинника, залишок часу можна побачити натиснувши один раз кнопку .

## ВІДКЛЮЧЕННЯ ЗВУКУ НАГАДУВАННЯ



1) Годинник задзвонить одразу після закінчення заданого часу.

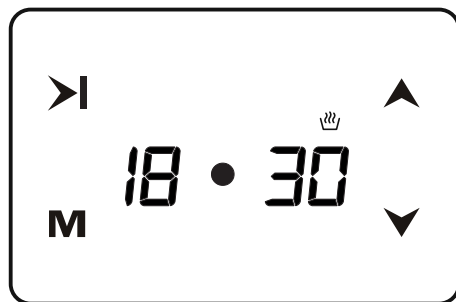
2) Натисніть будь-який сенсор для відміни виключення звукового сповіщення.

## РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ

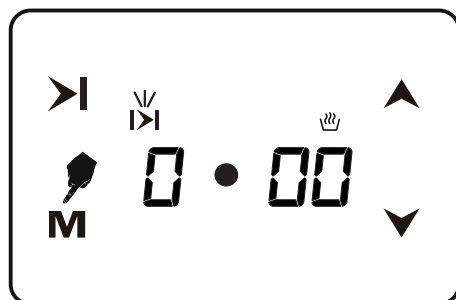
Якщо Ви бажаєте почати готувати негайно, просто задайте час приготування.

**ПРИКЛАД:** Ми кладемо їжу до духової шафи і бажаємо, щоб страва була приготована через 2 години 15 хвилин.

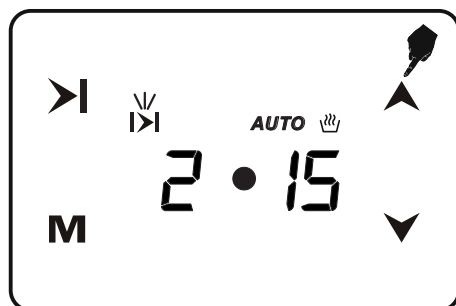
1) Поточний час 18:30



2) Виберіть режим тривалості приготування

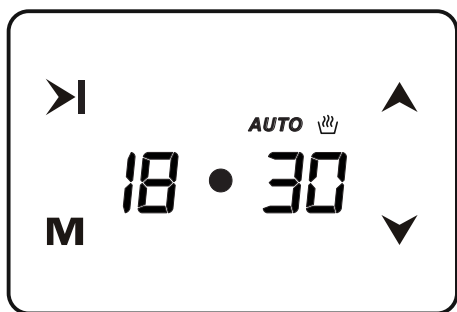


3) Встановіть час приготування за допомогою сенсорів ▼ або ▲.




Тепер Ви запрограмували Вашу духову шафу на приготування їжі за 2 години 15 хвилин. Будь-ласка, не забувайте ставити кнопки функції та/ або температури у відповідне положення.

4) Через декілька секунд екран повідомить про щойно розпочате приготування та покаже поточний час.

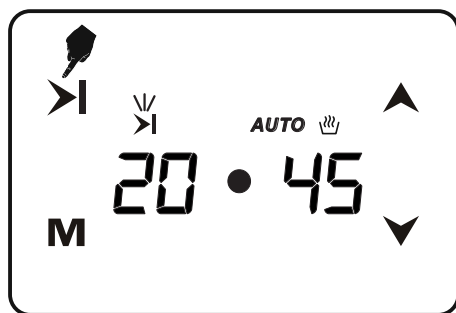




**УВАГА:** Ви можете відмінити автоматичну програму приготування у будь-який час, перейшовши у режим ручного управління.

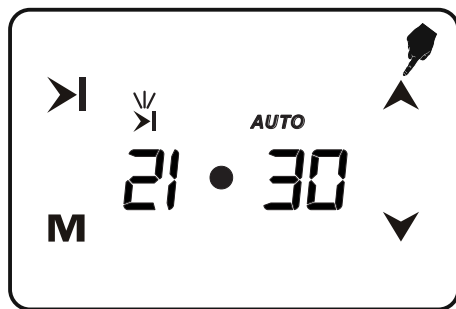
У наведеному вище прикладі, приготування почалося негайно після встановлення бажаного часу. Натиснувши кнопку , Ви можете побачити час, коли страва буде готова, і за Вашим бажанням, цей час можна змінити.

У наведеному далі прикладі, час, коли страва буде готова змінено на 21:30.

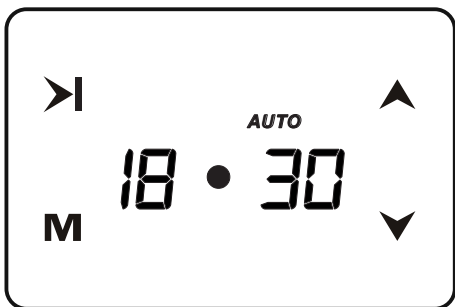
1) Відображається час, коли страва буде готова  $18:30 + 2:15 = 20:45$



2) Встановіть бажаний час, використовуючи сенсори  або .

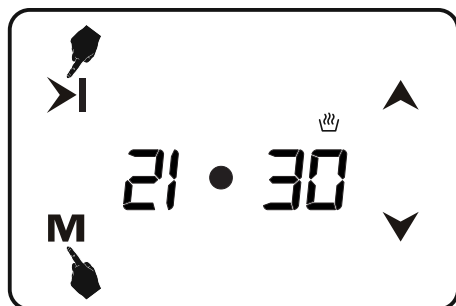


3) Через декілька секунд екран повернеться до поточного часу.



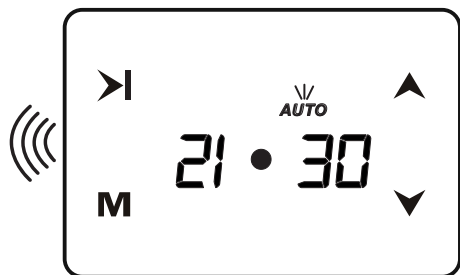
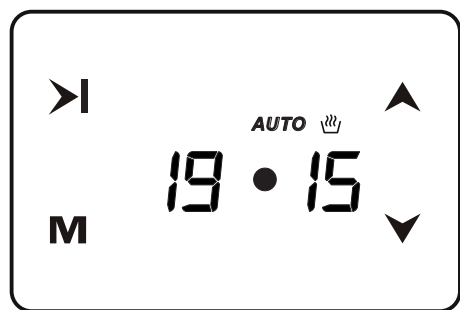
Тепер Ви запрограмували духову шафу на 21:30, коли Ваша страва буде готова. Оскільки час приготування був запрограмований на 2 години 15 хвилин, Ваша духова шафа розпочне приготування о 19:15, щоб страва була готова о 21:30.

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



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

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

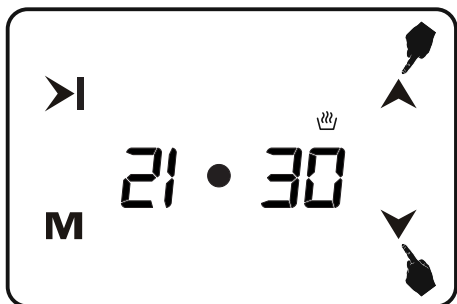




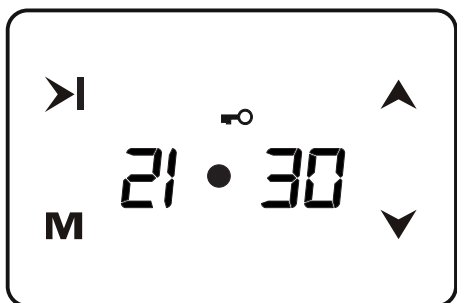
## БЛОКУВАННЯ ДЛЯ ЗАХИСТУ ДІТЕЙ

Коли блокування активоване в режимі ручного управління, блокується духовна шафа та сенсори. Коли блокування активоване під час приготування, блокуються лише сенсори.

1) Торкніться ▼ та ▲ одночасно, поки не почуєте 2 звукових сигнали.



2) На дисплеї з'явиться символ у вигляді ключа. Функція активована.



Для дезактивації блокування, торкніться сенсорів ▼ та ▲ одночасно, доки символ у вигляді ключа не зникне з дисплею

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

## ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 1. Зміна 12/24-часового формату обчислення часу

Заводська установка – 24-часовий формат обчислення часу.

Затисніть **▶** протягом 5 секунд, і після подвійного сигналу, формат обчислення часу буде змінено на 12-ти часовий. Повторіть операцію знову, щоб повернутися до 24-часового формату обчислення часу.

### 2. Звуковий супровід дотику до сенсорів

Заводська установка – дотики до сенсорів супроводжуються звуковим сигналом. Доторкніться протягом 5 секунд до сенсора **M**, прозвучить сигнал і на дисплеї з'явиться **nt** (позначення беззвучного режиму).

Тепер дотики до сенсорів будуть беззвучними. Після повторної операції, на дисплеї з'явиться **bt**, та звуковий супровід дотиків до сенсорів відновиться.

### 3. Регулювання яскравості дисплею

Доторкніться до сенсору **▼**, пролунає подвійний звуковий сигнал, режим регулювання яскравості дисплею буде активовано.

На дисплеї буде відображатися **br 0x** (x – яскравість за шкалою від 1 до 8). Далі кожний дотик до того ж сенсору зменшує яскравість дисплею, після зменшення (8 дотиків) тим самим сенсором відбувається збільшення яскравості.

Також змінювати яскравість можливо просто утримуючи палець на сенсорі. Через 5 секунд після відведення пальця від сенсора – обрана яскравість фіксується.

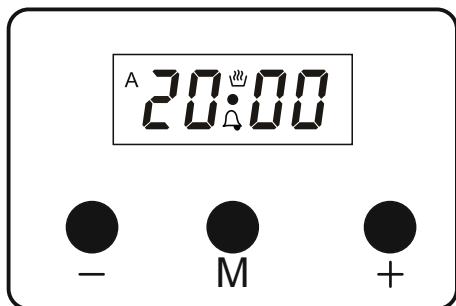
Заводська установка – максимальна яскравість.

### 4. Вибір звукового сигналу

Доторкніться до сенсору **▲**, поки не почуєте подвійний сигнал.

З кожним наступним дотиком в межах 5 секунд, Ви почуєте різні сигнали. В наявності 3 звукових сигнали. Звуковий сигнал, почутий останнім, буде встановлений після 5 секунд.

## ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ЦИФРОВОГО ДИСПЛЕЮ EOT 657, EOT 950W



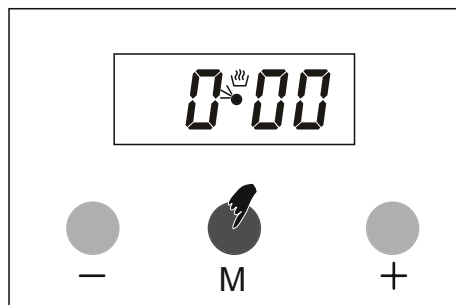
Духова шафа обладнана електронним таймером який дозволяє встановити конкретний час коли Ви бажаєте що страва була готова. Все що потрібно це встановити час приготування та час готовності страви. Також можна встановлювати лише таймер для звукового сповіщення у заданий час.

### ВКЛЮЧЕННЯ

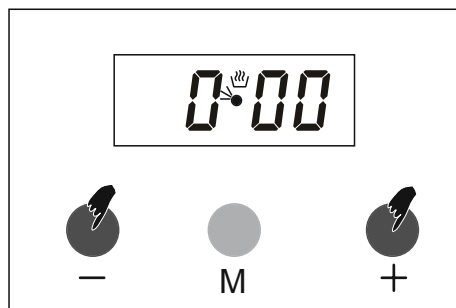
Після включення, на дисплеї з'являться іконки часу (0:00) та 'A'. Налаштування таймеру або часу не можливе. По-перше, слід увійти у ручний режим управління.

### РЕЖИМ РУЧНОГО УПРАВЛІННЯ

1. Натисніть 'M' щоб увійти у ручний режим.



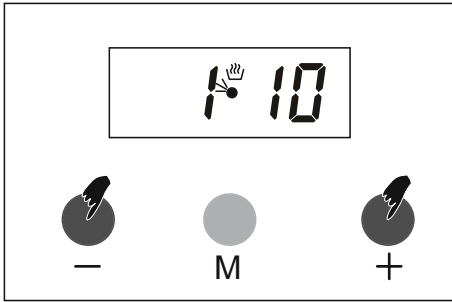
2. Натисніть + та - одночасно щоб вийти з ручного режиму.



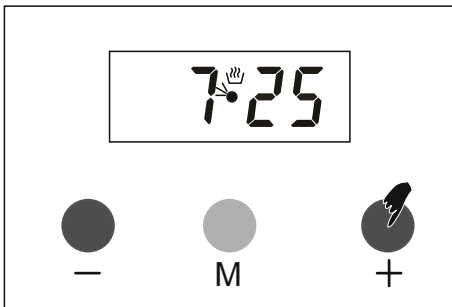
### ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ДОБИ

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

1) Натисніть **+** та **-** одночасно.



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




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

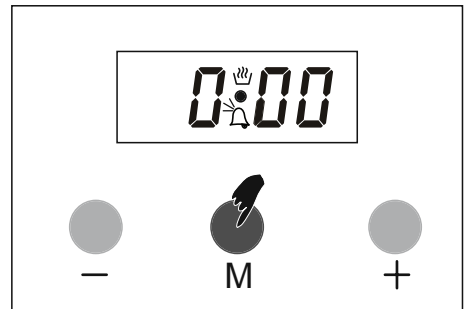
Якщо Ви бажаєте підтвердити час одразу ж - натисніть одночасно кнопки **+** та **-**.

## НАЛАШТУВАННЯ ЗВУКУ НАГАДУВАННЯ

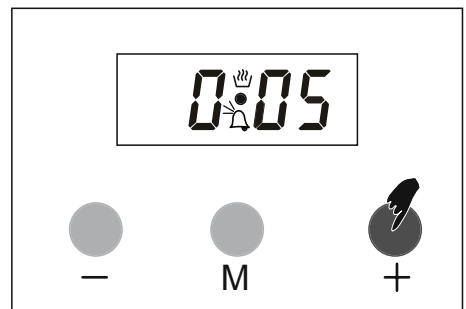
За допомогою цієї функції, Ви можете задати час, через який Ви будете сповіщені звуковим сигналом.

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

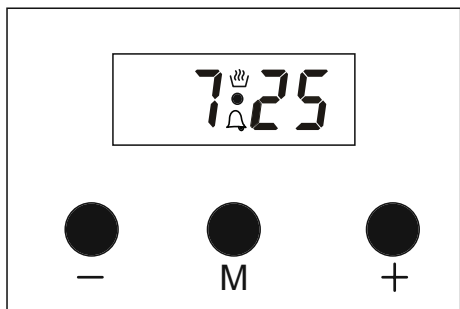
іконка .



2. За допомогою кнопок **+** та **-** встановіть необхідний час таймеру. Напр: 5хв.

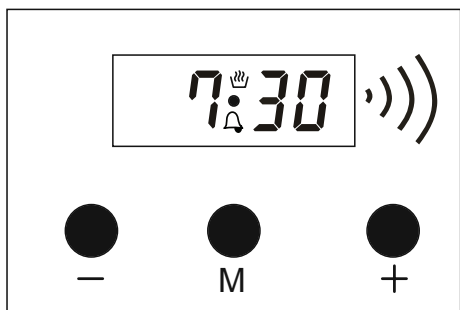


3. Через декілька секунд дисплей повернеться попереднього стану з поточним часом.



## ВІДКЛЮЧЕННЯ ЗВУКУ НАГАДУВАННЯ

1. Після завершення часу приготування буде лунати звуковий сигнал.



2. Натисніть будь-яку кнопку для відключення сигналу.

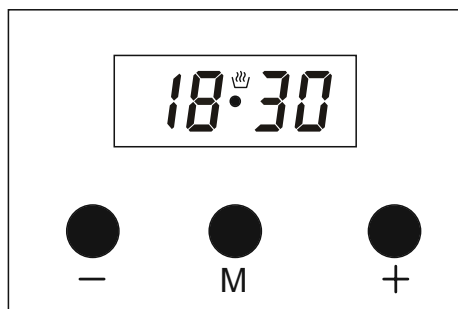
## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

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

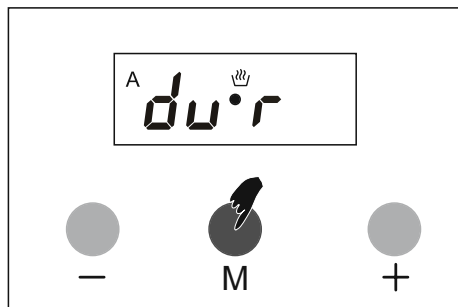
НАПРИКЛАД: необхідно приготувати страву протягом 2 годин 15хв .

Спочатку оберіть бажану програму приготування та температуру. Потім необхідно встановити час приготування:

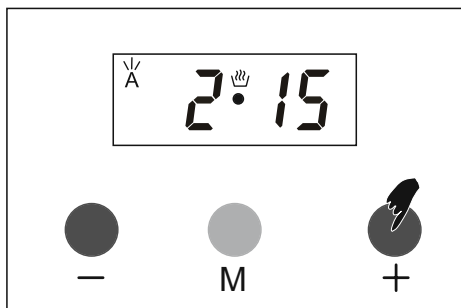
1. Поточний час 18:30.




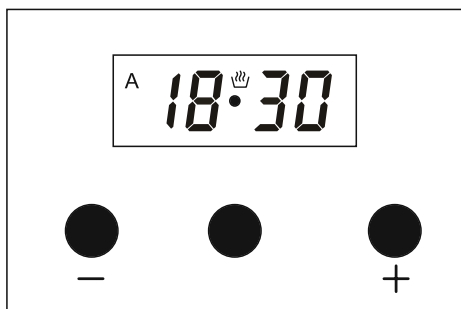
2. Натисніть кнопку 'M' 2 рази.



3. За допомогою кнопок + та – встановіть час приготування.



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

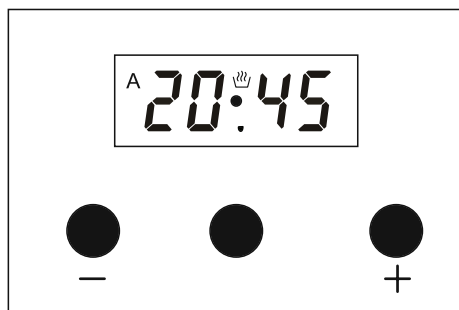
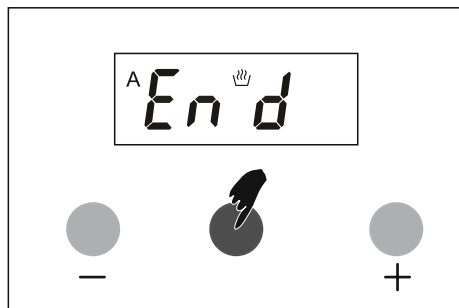


**УВАГА:** Ви можете відмінити автоматичну програму приготування у будь-який час, перейшовши у режим ручного управління.

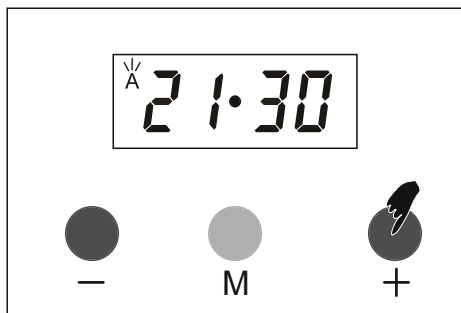
У наведеному вище прикладі, приготування почалося негайно після встановлення бажаного часу.

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

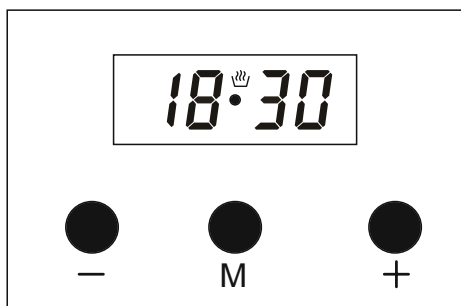
1. Натисніть кнопку 'M' 3 рази. На дисплеї відобразиться 'End' та час завершення приготування: 20:45 (18:30+2:15).



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



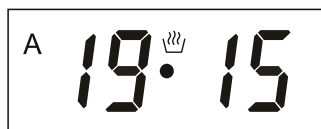
3. Через декілька секунд дисплей повернеться попереднього стану з поточним часом.



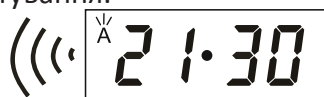
Тепер Ви запрограмували духову шафу на 21:30, коли Ваша страва буде готова.

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

Дисплей під час приготування.



Дисплей після завершення приготування.



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

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

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

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

## **У РАЗІ ВТРАТИ ЖИВЛЕННЯ**

Ваша духовна шафа буде у режимі очікування з причин безпеки. У цей час на дисплеї буде блимати індикатор часу «0:00» та символ 'A'.

Будь-які програми у процесі будуть скасовані.

Попереш увійдіть у ручний режим за допомогою кнопок + та -.

**УВАГА:** У разі короткочасної втрати живлення система встановиться автоматично.

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

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

## **ВИБІР ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ**

1) Натисніть кнопку '—' щоб почути поточний звуковий сигнал.

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

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

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



---

## **ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД**

Акуратність користувача і підтримка духовки в чистоті, і її правильне утримання значною мірою продовжують термін її безаварійної роботи. Зверніть особливу увагу на те, щоб духовка перебувала у вимкненому стані.

Чищення можна робити тільки після того, як духовка та приладдя охолонуть.

Для очищення духовки не використовуйте очищувачі високого тиску і пароструминні очищувачі, так як це може викликати коротке замикання і привести до удару електричним струмом.

Ніколи не використовуйте легкозаймисті розчини такі як розчинники, бензин і кислота, при чищенні духовки.

Не мийте частини духовки в посудомийній машині.

### **ВНУТРІШНЯ ПОВЕРХНЯ ДУХОВКИ**

- Для очищення внутрішніх поверхонь духової шафи використовуйте ганчірку і м'який засіб для чищення або теплу мильну воду.

- Не використовуйте грубі шліфувальні подушечки або чистячі губки.

- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний засіб для чищення духових шаф.

- Не використовуйте для чищення абразивні речовини, наждачний папір, мочалки зі сталевого дроту або інші абразивні матеріали. Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

### **ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ ДУХОВКИ**

- Для очищення зовнішніх поверхонь духової шафи використовуйте ганчірку і м'який засіб для чищення або теплу мильну воду.

- Витирайте насухо кухонним папером або сухим рушником.

- Ніколи не використовуйте металеві мочалки, їдкі та абразивні чистячі засоби для очищення передніх поверхонь духової шафи з нержавіючої сталі та алюмінію.

- Скло акуратно протріть м'якою тканиною або серветкою з мікрОВОлокна, змоченою м'яким засобом для чищення скла.

- При проведенні чистки духовки її дверцята можна зняти. Ви зможете це зробити керуюся інструкціями на наступній сторінці.

## **ПРИЛАДДЯ**

Мийте весь посуд та приладдя після **КОЖНОГО ВИКОРИСТАННЯ** і протирати їх насухо кухонним рушником.

Для ПОЛЕГШЕННЯ ОЧИСТКИ МОЖНА замочити їх у теплій мильній воді на 30 хвилин. Про зняття напрямних і дверці Ви зможете знайти в інших розділах даного керівництва.

## **ОЧИЩЕННЯ ДВЕРЦЯТ ТА СКЛА ДУХОВОЇ ШАФИ**

**УВАГА! Не приступайте до чищення дверцята до тих пір, поки скляні панелі не охолонуть. При недотриманні цієї вимоги скляна панель може лопнути.**

Очистіть скляну частину духової шафи за допомогою губки і неабразивних засіб для чищення, та витріть насухо м'якою тканиною.

Не використовуйте тверді абразивні матеріали або гострі металеві скребки, які можуть подряпати поверхню і пошкодити скло.

Для того, щоб почитистити скляні дверцята духовки:

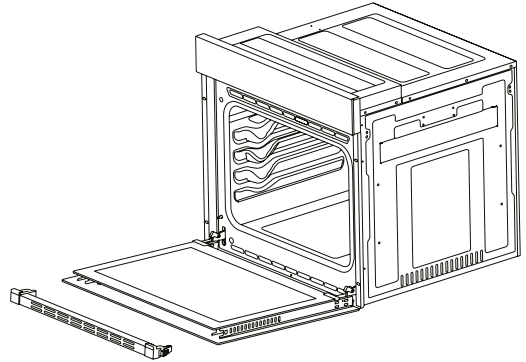
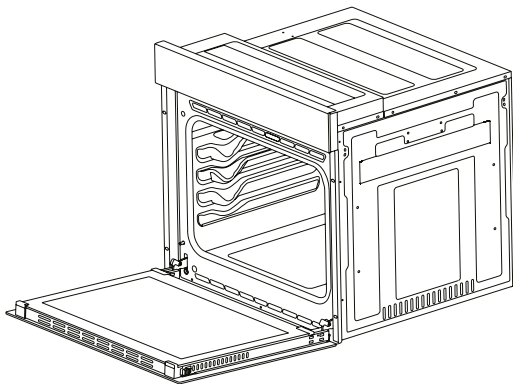
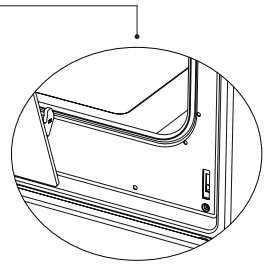
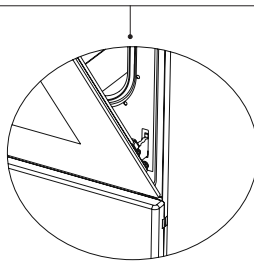
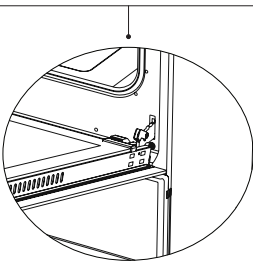
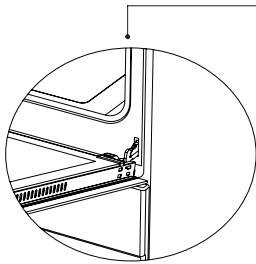
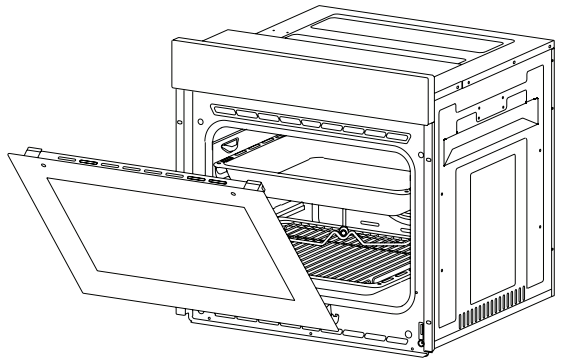
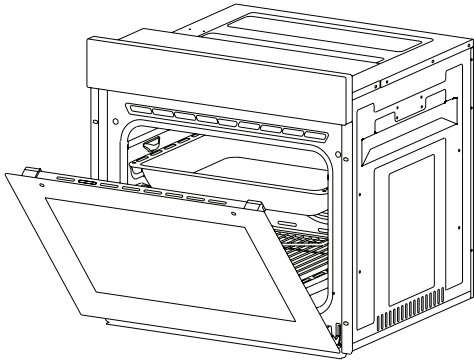
1. Зніміть внутрішню панель дверцят (див. схему).
2. Витягніть скло обережно, ретельно очистіть і промийте.
3. Після сушіння встановіть скло в дверцята, потім встановіть верхню панель.

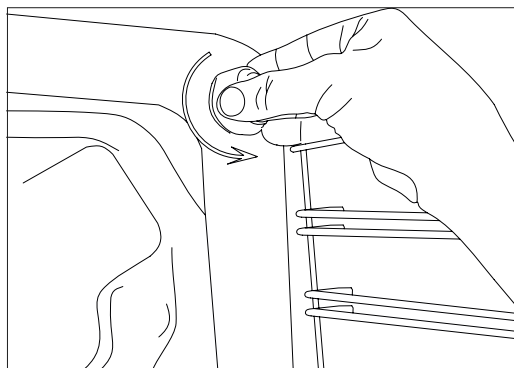
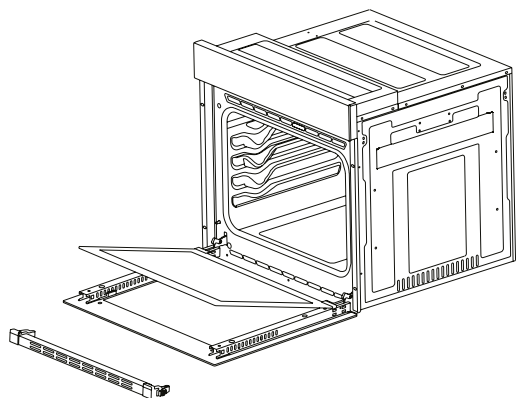
Для чищення скла дверцят використовуйте неабразивні губки та чистячі засоби, потім витріть насухо м'якою ганчіркою.

Не використовуйте тверді абразивні матеріали або гострі металеві скребки, які можуть подряпати поверхню і розбити скло.

## **ПЕРЕВІРКА УЩІЛЬНЕННЯ**

Регулярно перевіряйте стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі пошкодження ущільнення звертайтеся в найближчий центр технічного обслуговування. Не рекомендується користуватися духовкою з пошкодженим ущільненням.





## **ЗАМІНА ЛАМПИ**

Перед заміною лампи освітлення духовки обов'язково відключіть прилад від електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач, так як патрон лампочки знаходиться під напругою!

Електрична лампочка є видатковим матеріалом, гарантія на неї не поширюється. Для заміни вам буде потрібно лампочка розжарювання з наступними параметрами: E14 , 230В, 15Вт , 300°С.

Відкрутіть скляну кришку, замініть лампочку новою з аналогічними характеристиками. Потім встановіть скляну кришку на місце і затягніть.

Розташування лампи у Вашій духовці і на рисунку може відрізнятись.



## ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Об'єм духовки	56л
Потужність	3200 Вт
Рівень шуму	<45dB
Термостат	40-240 / Max °C
Нижній нагрівач	1200W
Верхній нагрівач	1000W
Турбо нагрівач	1800W
Гриль нагрівач (невеликий гриль)	1000W
Гриль нагрівач (Великий гриль)	2000W
Зовнішня ширина	595 мм
Зовнішня глибина	545 мм
Зовнішня висота	595 мм
Потужність лампи	15 W
Напруга електропостачання	220-240 V AC, 50-60 Hz

Відповідає нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6.

\*Згідно EN 50304 обсяг залежить від оснащення духовки.

## УМОВИ ГАРАНТІЇ

При зверненні в центр сервісного обслуговування повідомте модель виробу, номер техпаспорта (серійний №). Ці дані ви знайдете на табличці розташованій на виробі. Ваша нова духовка має гарантійний термін.

Зберігайте з цією довідкою чек, або транспортну накладну, які служать для підтвердження покупки і дати покупки Вашого приладу, а також заповнений гарантійний талон.

У разі звернення у сервісний центр пред'явіть дані документи уповноваженому персоналу.

Протягом гарантійного періоду ремонт приладу може робити тільки фахівець авторизованого сервісного центру!

При недотриманні даної процедури, сервісний центр може вимагати з Вас плату за будь-який необхідний ремонт.

---

Виробник не несе відповідальності за помилки друку, які можуть міститися в інструкціях, і залишає ості власних виробів, зберігаючи незмінними основні технічні характеристики.



**Günter & Hauer GmbH**

[www.gunter-hauer.de](http://www.gunter-hauer.de)

Tel: +49 (2253) 960839

Fax: +49 (2253) 960827

Email: [info@gunter-hauer.de](mailto:info@gunter-hauer.de)

Postfach 1268,  
53896 Bad Münstereifel,  
Deutschland

Служба інформаційної підтримки на території України

Тел. 0 800 60 44 69

Email: [info@gunter-hauer.ua](mailto:info@gunter-hauer.ua)