

Günter & Hauer

- Bedienungsanleitung
- Instruction manual
- Istruzioni di montaggio e d'uso
- Prescriptions de montage et mode d'emploi
- Manual de instructiuni
- Instrukcja obsługi i montażu
- Predpis učbenik
- használati útmutató
- Керівництво користувача

Elektroeinbauherd Вбудована Духова Шафа

MODEL:

EOV1100



MODEL:

EOV1100

ДЛЯ ВАШОЇ БЕЗПЕКИ



Перед тим як встановлювати прилад і почати ним користуватися, просимо Вас уважно прочитати інструкцію з використання. Дуже важливо, щоб інструкція зберігалася разом з приладом, щоб до неї можна було звертатися в майбутньому в разі виникнення будь-яких питань. Даний прилад повинен використовуватися тільки з метою, для якої він призначений, тобто для приготування їжі в домашніх умовах.

Користування даним виробом дозволено тільки дорослим особам. Переконайтеся, що діти не чіпають органи управління і не грають з виробом.

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.

Установка цієї духової шафи повинна виконуватися тільки кваліфікованим фахівцем. Спеціаліст з установки несе відповідальність за підключення виробу до мережі змінного струму у відповідності з існуючими правилами з техніки безпеки.

Даний виріб відповідає наступним директивам ЕСС:

- 2006/95 (Директива про низьку напругу);
 - 89/336 (Директива по EMC);
 - 93/68 (Загальна директива);
- з подальшими змінами.



Цей прилад відповідає Директиві ЄС 2002/96/СЕ

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 і правил утилізації відходів. Для отримання більш докладної інформації з вторинної переробки цього приладу слід звертатися у відповідне відомство (департамент екології та охорони навколишнього середовища), в службу очищення або в магазин, де Ви придбали прилад.

Виробник не несе відповідальності за збиток, що виник внаслідок неправильної установки приладу, а також при порушеннях правил експлуатації або використання його не за призначенням.

MODEL:
EOV1100



Підключення цього виробу до мережі змінного струму повинно виконуватися тільки технічним персоналом, що має спеціальну ліцензію.

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 серйозної 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 (опція) 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 плавких запобіжників. Ніколи не використовуйте перехідні штепсельні колодки, адаптери або подовжувачі.
- При проведенні ремонту або чищенні електроживлення виробу повинно бути відключене.
- Будьте обережні при включенні в розетки електроприладів, розташованих поруч з духовою шафою.

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 тільки в тому випадку, якщо це вказано в рецепті або в таблицях приготування в даній інструкції.
- При нагріванні порожньої духовки витрачається велика кількість енергії. Тому при приготуванні великої кількості різної випічки або піци по черзі економиться електроенергія, так як духовка вже розігріта.
- 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 його дверцят під час приготування їжі або по його закінченні, щоб дати можливість вийти надлишкам пару або тепла.
- Усі речі необхідно правильно вставляти в бічні напрямні.

MODEL:

EOV1100

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ

- Відкриваючи дверцята духовки під час і після закінчення приготування їжі, прийміть заходи обережності, щоб не обшпаритися потоком гарячого повітря, що виходить з камери.
- Ця духовка 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 для очищення струмінь води або пару високого тиску.
- 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 емальованих поверхонь і псування продуктів через сильну концентрації тепла.
- Фруктові соки можуть залишити плями, незмивні з алюмінієвих поверхонь духової шафи.
- Не розміщуйте посуд на відкриті дверцята духової шафи.
- Батьки повинні стежити за тим, щоб діти не гралися з духовкою.
- Внесення будь-яких змін в конструкцію і технічні характеристики даного виробу небезпечні для життя.

MODEL:

EOV1100

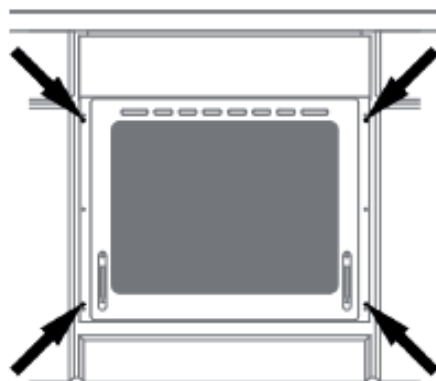
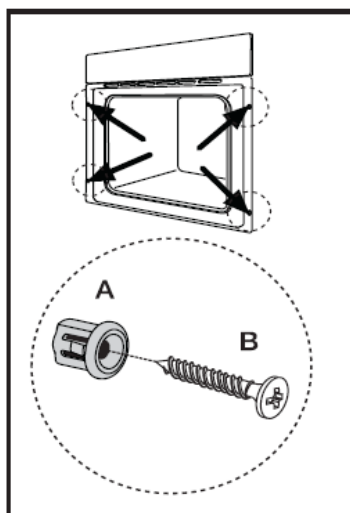
МОНТАЖ І ПІДКЛЮЧЕННЯ

УВАГА! Духова шафа повинна встановлюватися кваліфікованими фахівцями. Підключення духової шафи до електричної мережі і всі роботи з електричними деталями шафи повинні проводитися тільки при відключеній подачі електроенергії.

Якщо духовая шафа встановлюється в безпосередній близькості від інших електроприладів, що знаходяться на кухні, потрібно переконатися, що вони не заважають один одному. Перед першим включенням переконайтеся, що всі захисні плівки, використовувані при транспортуванні пристрою, видалені. Дотичні з духовою шафою поверхні кухонних меблів повинні витримувати температуру нагрівання до 100 ° 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 теплоізолюючі накладки. Ці захисні накладки можуть бути замовлені і придбані Вами в організаціях, що займаються продажами кухонь.

Виробник знімає з себе всяку відповідальність за шкоду, заподіяну людям або майну, яка з'явилася внаслідок неправильної установки або помилкового використання духової шафи.

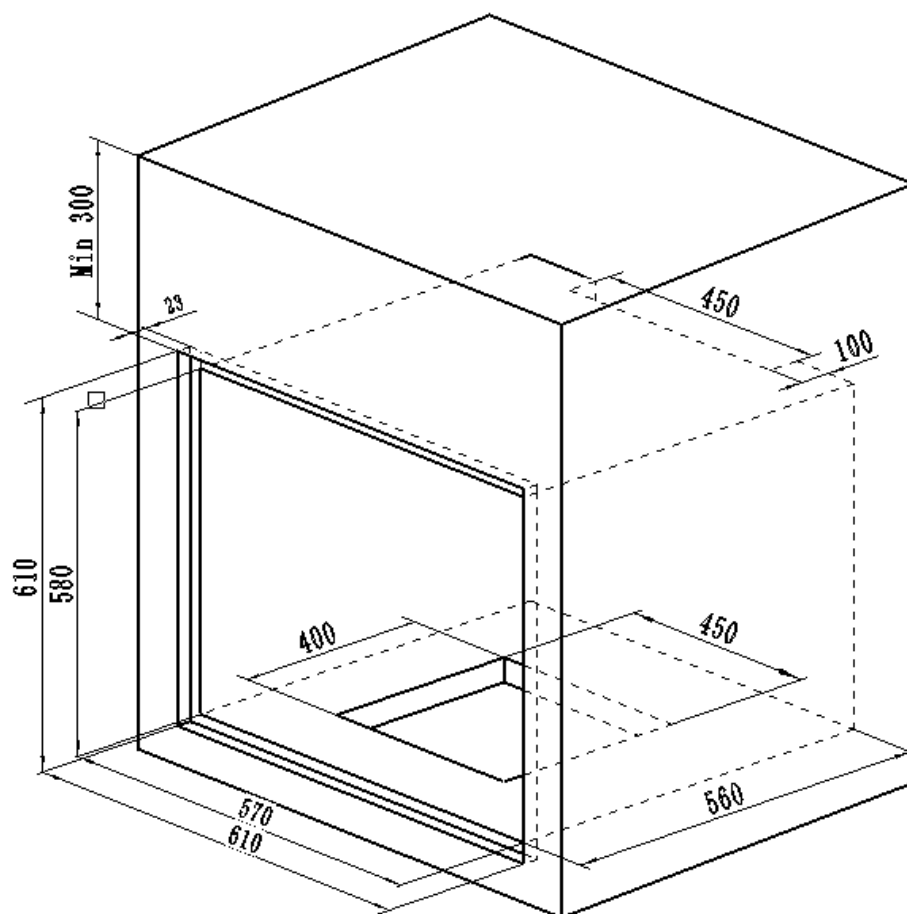
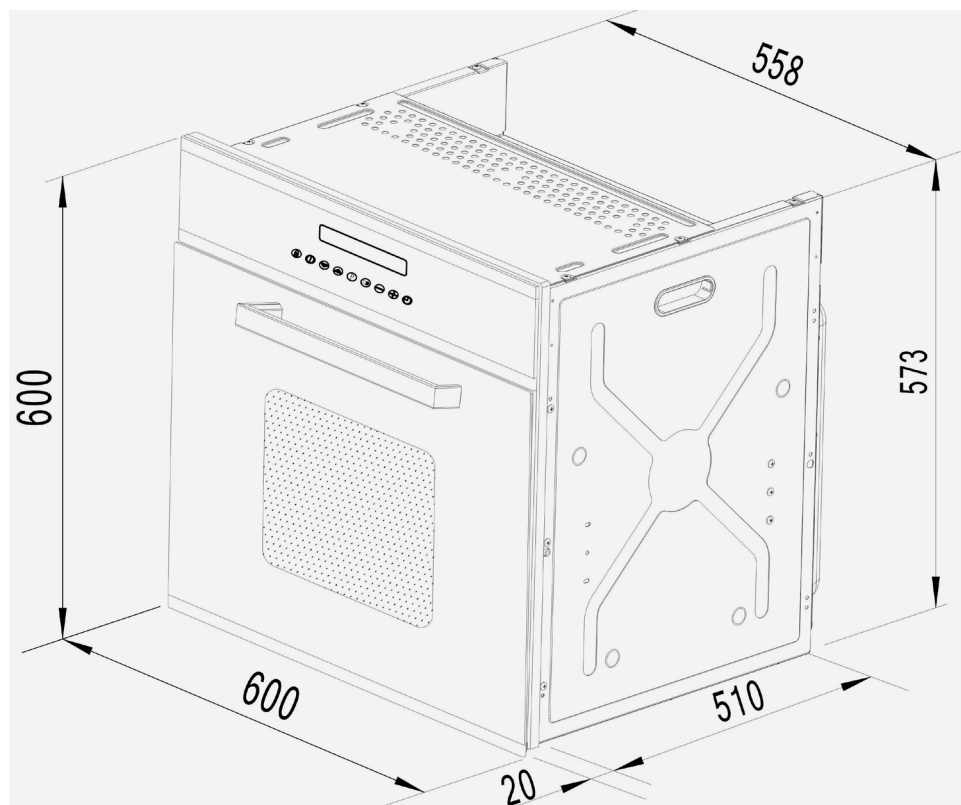
Перш ніж приступати до монтажу, переконайтеся, що ніша кухонних меблів, призначена для установки Вашої духової шафи, відповідає розмірам, представленим в інструкції. У ніші під духовку між задньою стінкою і підлогою для забезпечення вентиляції духовки повинна бути залишена щілина не менше 85 мм. Для запобігання можливих пошкоджень і перегріву, має бути забезпечений зазор позаду духовки між духовкою і задньою стінкою кухонних меблів не менше 30 мм. Духова шафа може бути встановлена в стандартний отвір як це показано на рисунку, як під стільницею, так і в колоні. Кріплення духової шафи до меблів здійснюється 4 гвинтами, розташованими в спеціальних отворах рамки. Будьте обережні при установці духової шафи в проріз і не користуйтеся дверцятами в якості важеля.



MODEL:

EOV1100

РОЗМІРИ ДУХОВОЇ ШАФИ



MODEL:

EOV1100

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Перед підключенням виробу до електричної мережі, будь ласка, переконайтеся в наступному:

- Головний запобіжник і домашня електропроводка здатні витримати максимальну потужність духової шафи (див. табличку з технічними даними).
- Електропроводка у вашому будинку має ефективне заземлення, відповідне діючим нормам і правилам.
- Після установки духової шафи забезпечується зручний доступ до розетки або багатополюсного розмикача. Кабель живлення і вилка повинні бути підключені до електробезпечної розетки (220-230 В ~, 50 Гц).

Електробезпечна мережева розетка повинна бути встановлена у відповідності з діючими нормами і правилами. Для практичного використання (з урахуванням вимог по номінальному перерізу) придатні кабелі живлення наступних типів: H07 RN -F, H05 RN -F, H05 RR -F, H05 VV -F, H05 V2V2 -F(T90), H05BB -F.

Якщо духовка шафа підключається до мережі без використання штепсельної вилки або вона недоступна, то в цьому випадку між духовою шафою і кабелем живлення необхідно встановити багатополюсний розмикач (запобіжник, мережевий переривник) з зазором між контактами не менше 3 мм. Цей розмикач ні в одній точці не повинен переривати дріт заземлення. Жовто-зелений провід заземлення повинен бути на 2-3 см довше всіх інших проводів.

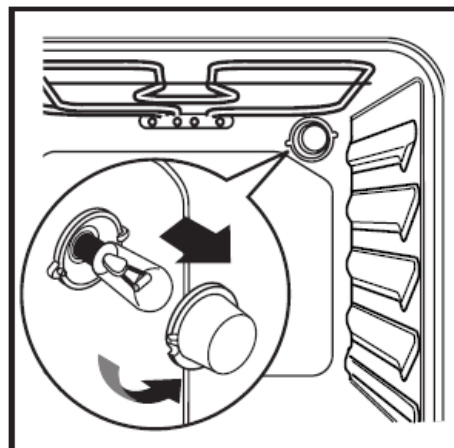
З'єднувальний кабель повинен бути прокладений таким чином, щоб він ні в якому разі не міг нагрітися до температури в 50 ° С. Після підключення духової шафи до мережі необхідно приблизно на 3 хвилини включити нагрівальні елементи, щоб перевірити їх справність.

ЗАМІНА ЛАМПИ

Патрон лампочки духовки знаходиться під напругою. Небезпека удару електричним струмом! Перед заміною лампочки освітлення духовки обов'язково відключіть прилад від електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач.

Електрична лампочка є видатковим матеріалом, гарантія на неї не поширюється!

Для заміни вам буде потрібно лампочка з наступними параметрами: E14, 230 В, 25 Вт, 300 ° С.



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

MODEL:

EOV1100

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 і на 100% підлягають переробці.

УВАГА! До пакувальних матеріалів (поліетиленові пакети, шматки пінопласту і т.п.) в процесі розпакування не можна підпускати дітей. Зніміть всі захисні плівки та наклейки.

Вийміть всі приладдя з духовки та помийте їх теплою водою і засобом для ручного миття посуду. Не використовуйте абразивні чистячі засоби і губки.

Перед першим використанням рекомендується прожарити духовку, щоб видалити всі виробничі забруднення і захисні покриття. Для цього включіть духовку при максимальній температурі на 45 хвилин.

У цей час може з'явитися специфічний запах. Це абсолютно нормальне явище. Воно викликане згорянням залишків заводського виробництва. Необхідно добре провітрити приміщення.

Після першого підключення приладу до електромережі і в разі відключення електроенергії необхідно встановити поточний час.

КОМПЛЕКТАЦІЯ:

- Деко для випікання 1 шт.,
- Решітка для гриля 2 шт.,
- Комплект кріплення духової шафи до кухонних меблів,
- Інструкція із застосування



Деко для випічки

Деко може використовуватися для випічки пирогів та бісквітів



Решітка для гриля

Решітка для гриля повинна використовуватися для жарки і гриля. Крім того, ви можете ставити на неї посуд, форми для випічки тортів і кексів, деко.

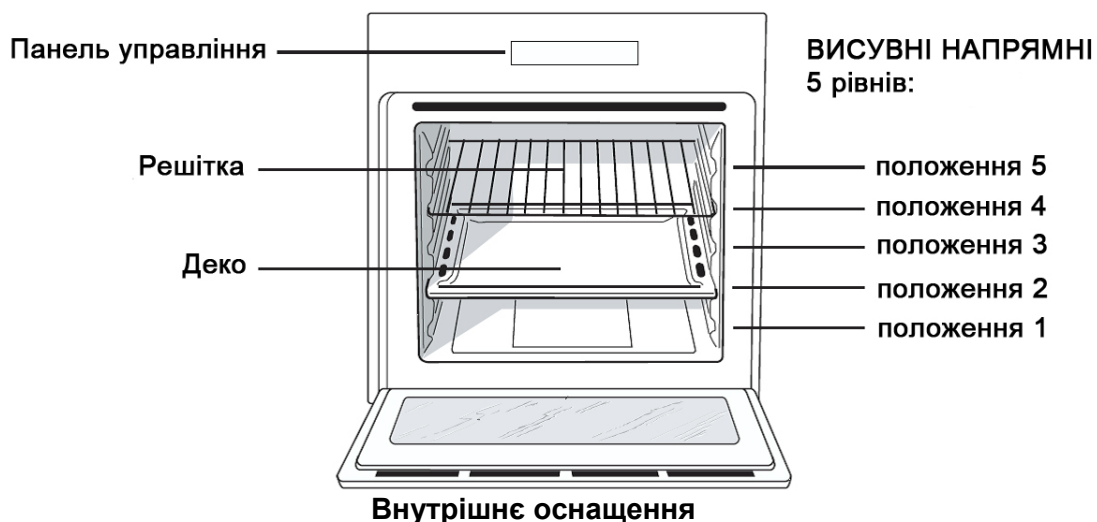
MODEL:
EOV1100

ОПИС ПРИСТРОЮ

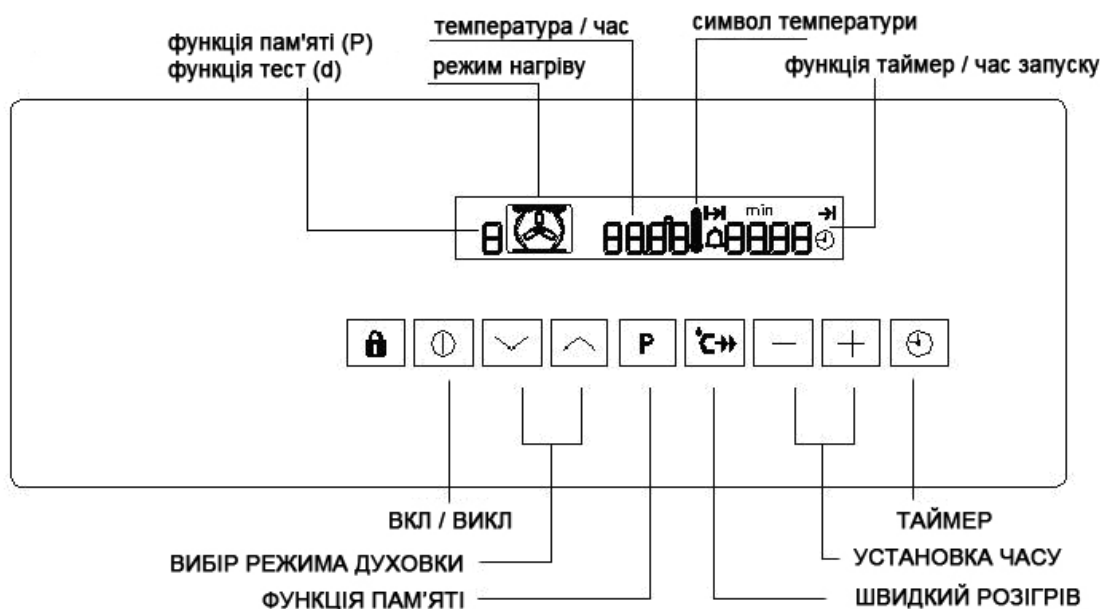
ЗАГАЛЬНИЙ ВИД ПРИСТРОЮ



Зовнішній вигляд



РОЗТАШУВАННЯ І ПРИЗНАЧЕННЯ ОРГАНІВ УПРАВЛІННЯ НА ПЕРЕДНІЙ ПАНЕЛІ І ІНДИКАЦІЯ НА ДИСПЛЕЇ





MODEL:

EOV1100

УСТАНОВКА ЧАСУ

Після першого підключення приладу до електромережі і в разі відключення електроенергії обов'язково необхідно встановити поточний час.

ПОКИ ВИ НЕ ВСТАНОВИТЕ ЧАС, ДУХОВА ШАФА ПРАЦЮВАТИ НЕ БУДЕ!


Для цього натисніть і утримуйте кнопку  на панелі управління протягом трьох секунд, поки не дисплеї не блиматиме значок .




Після цього, використовуючи кнопки  та , встановіть поточний час.





По закінченні декількох секунд значення часу перестане блимати. Час буде встановлено і духовка буде готова до використання.

УВАГА! Перед початком приготування двері духової шафи повинні бути закриті, інакше нагрівальні елементи працювати не будуть. Освітлення при цьому може бути включено.

ВИБІР НЕОБХІДНОЇ ФУНКЦІЇ НАГРІВУ (РЕЖИМУ) ДУХОВКИ

Увімкніть духовку за допомогою кнопки  (ВКЛ / ВИКЛ)






Встановіть час роботи за допомогою кнопки  та кнопок  ,  .
(детально про встановлення часу описано далі в інструкції)


Виберіть, натискаючи на кнопку  або  необхідну функцію нагріву. На дисплеї з'явиться значення передвстановленої температури. Духовка автоматично включиться через п'ять секунд. Якщо Ви бажаєте поміняти температуру, у Вас є 5 секунд, щоб зробити це шляхом натискання на кнопки  та  . При цьому значення температури буде змінюватися на 5 ° C.

**СИМВОЛ ТЕМПЕРАТУРИ (ТЕРМОСТАТА)**

При нагріванні духовки і збільшенні температури секції цей символ на дисплеї буде повільно заповнюватися.

При досягненні заданої температури символ буде показувати всі три секції.


У ході роботи духовки Ви можете змінювати режими шляхом їх перемикання за допомогою кнопок  та  . А також час використовуючи  ,  та  .

Використовуйте кнопку  , щоб виключити / включити духовку.

MODEL:


EOV1100

УСТАНОВКА ФУНКЦІЙ ЧАСУ

Ваша духовна шафа має різні функції часу. Кнопкою  викличте меню і переключайте функції.

При цьому на індикаторі будуть підсвічуватися різні символи.

Обрану функцію часу Ви можете змінювати за допомогою кнопок

 та .

ІНДИКАЦІЯ НА ДИСПЛЕЇ

Тривалість: 

Для установки часу роботи духової шафи.

Кінець: 

Для установки часу завершення роботи духової шафи.




Будильник: 

Для установки акустичного сигналу по закінченні певного часу. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.

Час доби: 

Для установки і зміни часу доби для постійної або періодичної індикації.

ПОЯСНЕННЯ ДО ФУНКЦІЙ ЧАСУ





- Після вибору будь-якої з функцій часу на дисплеї приблизно 5 секунд мигатиме індикатор цієї функції. В цей час за допомогою перемикача $+$ / $-$ можна встановити потрібний час або змінити вже наявний.
- Після встановлення часу індикатор відповідної функції мигає на дисплеї ще приблизно 5 секунд. Потім він перейде в режим постійного свічення.
- По закінченню виконання функцій часів «Тривалість » та «Кінець » **перемикач функцій духової шафи необхідно встановити на «0».**
- Кнопкою індикації  можна по бажанню виводити на дисплей або температуру духової шафи, або поточний час доби.



MODEL:


EOV1100

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА (БУДИЛЬНИК)

Ви можете використовувати таймер як звичайний побутовий. Він працює незалежно від духовки. Таймер видає характерний звуковий сигнал. І Ви можете почути, що встановлена тривалість або час на таймері минули.

Для налаштування таймера натисніть кнопку , доки на дисплеї не висвітиться символ . Після цього виконайте операцію з налаштування годин шляхом натискання кнопок  або  (максимальний час, який Ви можете встановити, 99 хвилин). Через кілька секунд встановлений час приймається. Таймер включається і веде зворотний відлік часу.








Включений символ на дисплеї  показує, що таймер включений. Після закінчення заданого часу прозвучить сигнал протягом 2х хвилин (Ви можете його відключити, натиснувши будь-яку кнопку). На дисплеї при цьому буде відображатися час «00.00», а символ  буде блимати.


Для виключення таймера натисніть на кнопку .


Функція Таймер (Будильник) не керує включенням або виключенням духовки.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (ТРИВАЛІСТЬ)

Ви можете встановити час приготування в духовій шафі. Після закінчення встановленого часу духовка автоматично вимикається.

1. Виберіть необхідний вид нагріву за допомогою перемикача функцій.
2. Встановіть необхідну температуру, натискаючи кнопки  або .
3. Натисніть на кнопку , поки на дисплеї не з'явиться символ .
4. Встановіть за допомогою кнопок  або  необхідний час приготування страви.
5. Через кілька секунд духовка починає працювати. На дисплеї загориться символ  і почнеться зворотний відлік часу.
6. Коли час приготування закінчується - лунає звуковий сигнал.

Дисплей при цьому показує час 00.00, а символ  блимає. Духова шафа автоматично вимкнеться.

Ви можете натиснути , щоб повернути індикацію поточного часу.

Якщо ви хочете перервати звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

MODEL:


EOV1100



ЧАС ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ →|

Ви можете вказати до якого часу блюду необхідно готуватися.

По досягненні зазначеного Вами часу духовка автоматично вимкнеться.


1. Виберіть необхідний вид нагріву за допомогою перемикача функцій і встановіть необхідну температуру.

2. Натисніть на кнопку , поки на дисплеї не з'явиться символ **→|**.

3. Встановіть за допомогою кнопок  або  необхідний час до якого страва має бути готовою.

Через кілька секунд духовка починає працювати. На дисплеї загориться символ **→|** і розрахункова тривалість приготування.

Коли час приготування закінчується лунає звуковий сигнал. Дисплей при цьому показує час «00.00», а символ **→|** блимає. Духовка

автоматично вимкнеться. Ви можете натиснути , щоб повернути індикацію поточного часу.

Якщо ви хочете перервати звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку.




ВІДСТРОЧЕННЯ ВКЛЮЧЕННЯ (ПРИГОТУВАННЯ З ЗАТРИМКОЮ)


Ви можете відкласти приготування страви, вказавши час, до якого страва має бути готовою. Духовка автоматично включиться і вимкнеться і страва буде готова до зазначеного часу.

Наприклад, продукти можна поставити в духовку, вранці, щоб блюдо було готове в обід. При цьому задіяні обидві функції, **|→|** та **→|**.


Слідкуйте за тим, щоб продукти не залишалися в духовій шафі занадто довго і не псувалися.


1. Виберіть необхідний вид нагріву за допомогою перемикача функцій і встановіть необхідну температуру.

2. Натисніть на кнопку , поки на дисплеї не з'явиться **|→|**. Встановіть за допомогою кнопок  та  необхідний час, який блюдо повинне готуватися (наприклад 1:00)

3. Натисніть на кнопку , поки на дисплеї не з'явиться **→|**. Встановіть необхідний час до якого Ваше блюдо має бути готове (наприклад в 15:00)

Після установки часу на дисплеї будуть світитися символи **|→|**, **→|**. Духовка включається в розрахунковий час (у нашому прикладі в 14:00). Після закінчення заданого часу приготування (1год) духовка автоматично вимкнеться. Коли час приготування закінчується - лунає звуковий сигнал. Дисплей при цьому показує час «00.00», а символи **|→|** та **→|** блимають.

Ви можете натиснути , щоб повернути індикацію поточного часу. Якщо ви хочете перервати звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

СБРОС ФУНКЦІЙ таймер, час приготування, час закінчення приготування, відстрочка приготування можна за допомогою кнопки  (ВКЛ / ВИКЛ).

MODEL:

EOV1100

ВИБІР РЕЖИМУ НАГРІВУ**ЗВИЧАЙНИЙ (ТРАДИЦІЙНИЙ) РЕЖИМ. ВКЛЮЧЕНІ ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ.**

Тепло надходить як від верхнього, так і від нижнього нагрівальних елементів, забезпечуючи рівномірний нагрів внутрішнього простору духової шафи. Приготування випічки і м'яса можливе лише на одному рівні напрямних. Звичайний режим рекомендується для звичайного випікання і смаження майже всіх типів страв. Рекомендована температура: 200 ° C.

**ВКЛЮЧЕНИЙ ГРИЛЬ**

Встановивши ручку в це положення, буде виконуватися підсмажування блюд тільки при включеному зверху грилі духовки.

Цей режим підходить для підсмажування бутербродів, тостів, пивних ковбасок, а також підходить для біфштексів, курки, індички, риби.

**ГРИЛЬ З ВЕНТИЛЯТОРОМ**

При виборі цього режиму будуть задіяні гриль і вентилятор для циркуляції повітря усередині духовки.

При смаженні м'яса цей режим збереже верхню частину страви свіжою, а циркулююче гаряче повітря приготує його всередині. Цей режим також може використовуватися для підсмажування м'яса, овочів, причому продукти не треба занадто часто перевертати. Жарка повинна проводитися тільки при закритих дверцятах духовки.

**НИЖНІЙ НАГРІВ З КОНВЕКЦІЄЮ**

Працює нижній нагрівальний елемент і задній центральний нагрівальний елемент з вентилятором, який забезпечує рівномірну циркуляцію гарячого повітря по об'єму духовки. Цей режим ідеально підходить для приготування піци. Використовуйте 1-й рівень напрямних знизу і низькі форми для випічки, щоб гаряче повітря могло безперешкодно циркулювати над процесом запікання.

**ВКЛЮЧЕНА КОНВЕКЦІЯ**

Установка ручки в даному положенні дозволяє нагрівати духовку примусово за допомогою кільцевого нагрівача і конвекції, розташованого в центрі задньої стінки духовки.

Використання такого способу нагрівання дозволяє рівномірно розподілити тепло навколо продуктів, що знаходяться в духовці. Даний спосіб нагрівання дозволяє випікати на багатьох робочих рівнях одночасно. Ця функція рекомендується для приготування заморожених страв і випікання. Рекомендована температура 170 ° C.

MODEL:

EOV1100

**ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ І ВЕНТИЛЯТОР**

У цьому режимі одночасно працюють нижній і верхній нагрівальні елементи і вентилятор. Вентилятор забезпечує рівномірний розподіл повітря по простору духовки. Цей режим підходить для приготування випічки, сушіння овочів і фруктів. Перш ніж поставити блюдо в духовку, почекайте, поки в перший раз не вимкнеться лампочка-індикатор нагріву. Найкращий результат забезпечений при приготуванні на одному рівні (на середньому). Використовуйте 2 -й і 4 -й рівні знизу.

**НИЖНІЙ НАГРІВ І ВЕНТИЛЯТОР**

У цьому режимі одночасно працюють нижній нагрівальний елемент та вентилятор. Цей режим підходить для приготування випічки (низького підняття) і консервування овочів і фруктів. Використовуйте 1-й рівень напрямних знизу і низькі форми для випічки, щоб гаряче повітря мало змогу безперешкодно циркулювати над процесом запікання.

**ПОСИЛЕНИЙ ГРИЛЬ**

Включення функції «посилений гриль» дозволяє проводити обсмажування при включеному одночасно верхньому нагрівальному елементі і грилі. Вона дозволяє отримувати підвищену температуру у верхній частині робочого простору духовки, що призводить до рум'янцю страви, і також дозволяє готувати великі порції.

Цей режим підходить для приготування невеликих шматків м'яса, наприклад, стейків, шніцелів, ковбасок.

**ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ І КОНВЕКЦІЯ**

У цьому режимі одночасно працюють нижній і верхній нагрівальні елементи, а також круглий центральний нагрівальний елемент та вентилятор. Вентилятор забезпечує рівномірний розподіл повітря по простору духовки. Цей режим підходить для приготування випічки, сушіння овочів і фруктів. Дозволяє готувати продукти на двох і трьох рівнях одночасно.

**ВКЛЮЧЕННЯ ФУНКЦІЇ РОЗМОРОЖУВАННЯ**

При використанні цієї функції використовується тільки вентилятор для циркуляції повітря в духовці. Нагрівальні елементи не задіяні, тому духовка залишається холодною. По можливості перевертайте продукти, щоб вони рівномірно розморожувалися. Рекомендується класти розморожувати продукти на середній рівень. Рекомендується залишати продукти в упаковці, щоб запобігти їх зневоднення зовні.

MODEL:

EOV1100

РЕЖИМ ТЕСТ (ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ)

Духова шафа може працювати в режимі ТЕСТ.



При цьому відключаються всі нагрівальні елементи, залишається включеним тільки управління.

Для включення режиму ТЕСТ - вимкніть спочатку духовку натисненням

кнопки ON / OFF , потім натисніть одночасно кнопки  та .


Пролунає звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться «d».


Для відключення режиму проведіть ту ж процедуру. Вимкніть духовку,

натисніть одночасно кнопки  та .



Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї згасне напис «d».

ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТІ

Функція пам'яті  дозволяє зберегти налаштування якими Ви найчастіше користуєтеся.

- Виберіть необхідний режим роботи духовки, а також температуру і час роботи.
- Натисніть кнопку  і утримуйте її в натиснутому стані дві секунди поки звуковий сигнал не повідомить Вас, що всі поточні дані духовки занесені в пам'ять.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ПАМ'ЯТІ


Увімкніть духовку, натиснувши кнопку . Потім натисніть кнопку . Дані про всі збереженні режими роботи духовки завантажуться з пам'яті.

ЗАХИСТ ВІД ДОСТУПУ ДІТЕЙ



Функція захисного блокування дозволяє запобігти включенню духовки або зміні параметрів її роботи, тому функцію блокування можна також використовувати як блокування від дітей.

Для включення захисного блокування натисніть і утримуйте 3 секунди

сенсор . На дисплеї з'явиться відповідний знак . Захисне

блокування запобігає включенню всіх сенсорів, окрім сенсора  (вкл/викл) і сенсора захисного блокування. **При цьому дверцята духовки не блокуються.**

Для виключення захисного блокування натисніть і утримуйте 3 секунди

сенсор , доки на дисплеї не згасне знак .

MODEL:

EOV1100


ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ


Якщо Вам для приготування того чи іншого блюда необхідно попередньо розігріти духовку, Вам допоможе функція швидкого нагріву.

За допомогою цієї функції у відносно короткий термін можна зробити попередній нагрів порожньої духової шафи.

При цьому одночасно включаються гриль, нижній нагрів і вентилятор.

- Задайте необхідний вид нагріву духовки і температуру. (Якщо Ви задали температуру нижче 100 ° C, то функція швидкого попереднього розігріву не може бути використана).
- Виберіть режим швидкого попереднього нагрівання, натиснувши

на кнопку з символом . При цьому на дисплеї символ

температури  горітиме, кажучи про те що дана функція задіяна. По досягненні заданої температури загориться відповідна величина температури (наприклад, 200 ° C), символ



згасне і буде поданий звуковий сигнал.

- Після цього поставте блюдо в духовку і включіть процес приготування.



MODEL:

EOV1100

ВКЛЮЧЕННЯ / ВИКЛЮЧЕННЯ ДИСПЛЕЯ (ІНДИКАЦІЇ)



Для економії енергії у Вас є можливість відключити індикацію на дисплеї духовки.

Для цього натисніть кнопку  щоб вимкнути духовку,

Натисніть одночасно кнопки  та  до тих пір поки індикація на дисплеї згасне. При новому включенні духовки індикація включиться автоматично і при кожному виключенні духовки вона буде вимикатися. Щоб включити дисплей, повторіть дію з цими двома кнопками.

ВКЛЮЧЕННЯ / ВИКЛЮЧЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Якщо Вам необхідно вимкнути звуковий сигнал, який супроводжує кожне натискання якої-небудь кнопки, Вам необхідно одночасно натиснути на

кнопки  та . Утримання їх нажатими протягом 2х секунд дозволить Вам відключити звук.

Духовка при цьому повинна бути виключена!

Натиснувши одночасно на ці кнопки ще раз, і утримуючи 2 секунди, звуковий супровід включиться.

ОХОЛОДЖУВАЛЬНА ВЕНТИЛЯЦІЯ

Для зниження температури ззовні духової шафи в процесі приготування, охолоджувальний вентилятор створює потік повітря між передньою панеллю і дверцятами духової шафи.

По завершенні приготування вентилятор продовжує працювати, поки температура не опуститься до 50°C. Після цього він вимкнеться автоматично.

Коли задіяна функція очищення в моделі, яка працює при високій температурі, охолоджуючий вентилятор включається з підвищеною потужністю.

ФУНКЦІЯ САМООЧИЩЕННЯ (ПІРОЛІЗ)

Ваша модель нової духової шафи оснащена спеціальною функцією самоочищення. Цей вид очищення заснований на піролізі - термічному процесі розкладання речовин без окислення.


Процес згоряння проходить при температурі близько 500 ° C, в результаті чого залишки їжі від смаження, приготування на грилі або випічки повністю знищуються. Єдиний догляд за внутрішньою поверхнею такої духовки після використання піролізу - витерти вологою ганчірочкою утворений в процесі піролізу попіл.

Увага! При згорянні жиру можлива поява характерного запаху, що утворюється при цьому. Тому піроліз необхідно здійснювати при включеній витяжці.

MODEL:

EOV1100

ЩО ТРЕБА ЗНАТИ

- Чим старіше і сильніше забруднення, тим довше має бути час самоочищення. Достатньо очищати робочу камеру один раз на 2-3 місяці. **Увага! Для одного очищення потрібно 2.5-3.5 кВт/ч**
- Для Вашої безпеки духовка шафа при самоочищенні автоматично замикається після досягнення температури в 170 ° C. Ви зможете відкрити дверцята тільки після того як духовка охолоне до 150 ° C і символ блокування  на дисплеї згасне. Не намагайтеся відкрити дверцята духовки під час процесу самоочищення. Це призведе до переривання процесу.
- Духова шафа сильно нагрівається зовні. Переконайтеся в тому, що передня панель залишається вільною. Ніколи не вішайте на ручку духовки посудні рушники або подібні предмети, які можуть загорітися! Не підпускайте близько до виробу дітей!
- При автоматичному самоочищенні освітлення в духовій шафі і вентилятор конвекції не працюватимуть. Індикатор контролю за нагріванням теж не задіюється. Вентилятор для охолодження дверцят та контрольної панелі буде працювати на підвищеній потужності.

ПЕРЕД САМООЧИЩЕННЯМ



Духова шафа повинна бути порожньою. **Вийміть ВСІ приналежності, посуд і навісні елементи (телескопічні направляючі) з духової шафи.** Процес зняття навісних елементів описаний в розділі «Телескопічні напрямні».





При самоочищенні не можна очищати дека та форми з антипригарним покриттям! Через дуже сильний жар антипригарне покриття руйнується і виділяються токсичні гази!

Решітка також не підлягає очищенню в духовій шафі.

Перед включенням функції самоочищення духовки переконайтеся, що її дверці щільно закриті.

ВКЛЮЧЕННЯ І ВИКЛЮЧЕННЯ ФУНКЦІЇ САМООЧИЩЕННЯ

Для запуску функції самоочищення включіть духовку, натиснувши кнопку . (Дисплей при цьому повинен показати  і поточний час.)

потім одночасно натисніть кнопки  та . Утримуйте їх в натиснутому положенні протягом 3х секунд. На дисплеї повинно з'явитися P, ,  "00.25".

Після цього у Вас є кілька секунд щоб змінити час (за замовчуванням стоїть 25 хв.) в межах до 45 хв. Якщо ніяких дій в перебігу декількох секунд зроблено не було, духовка запустить процес очищення на 25 хвилин автоматично.

Увага! Після того як самоочищення почалося, його режим змінити не можна!

Вимкнути функцію можна натиснувши знову на  та , утримуючи їх протягом 3х секунд.

Після завершення самоочищення охолоджуючий вентилятор продовжуватиме працювати поки температура духовки достатньо не впаде.

MODEL:

EOV1100

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.

ВНУТРІШНЯ ПОВЕРХНЯ ДУХОВКИ

- Для очищення внутрішньої поверхні 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.

ЗОВНІШНЯ ПОВЕРХНЯ ДУХОВКИ

- Для очищення зовнішньої поверхні духової шафи використовуйте ганчірку і м'який засіб для чищення або теплу мильну воду.
- Витирайте насухо кухонним папером або сухим рушником.
- 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 керуючись інструкціями на наступній сторінці.

ПРИЛАДДЯ

- Мийте весь посуд та приладдя після кожного використання і протирайте їх насухо кухонним рушником.
- Для полегшення очистки можна замочити їх у теплій мильній воді на 30 хвилин.
- Як зняти напрямні і дверці Ви зможете знайти в інших розділах даного керівництва.

MODEL:

EOV1100

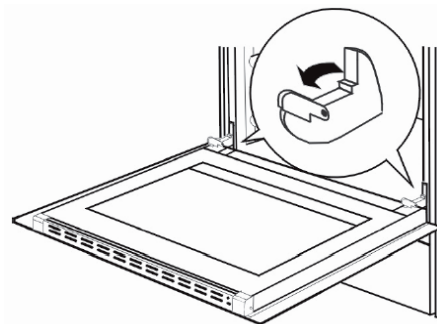
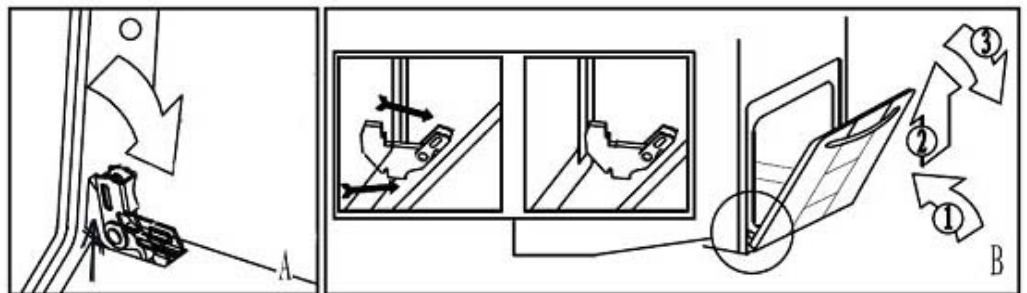
ЗНЯТТЯ ДВЕРЦЯТ

Для більш зручного доступу до камери духовки і її чищення можна зняти дверцята.

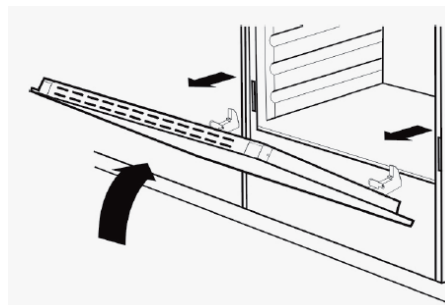
УВАГА! Не приступайте до чищення дверцят до тих пір, поки скляні панелі не охолонуть. При недотриманні цієї вимоги скляна панель може лопнути.

Для цього потрібно її повністю відкрити, підняти запобіжник, що знаходиться в петлі. Після цього дверцята злегка прикрити, підняти і висунути вперед.

Для установки дверцят в духову шафу повторити дії у зворотній послідовності. При установці слід звернути увагу на правильне поєднання частин петлі. Після установки дверцят духовки потрібно обов'язково опустити запобіжник. В іншому випадку, при спробі закриття дверцят можуть бути пошкоджені петлі.



Відсуньте запобіжники петель



Зніміть дверцята

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.

MODEL:

EOV1100

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ

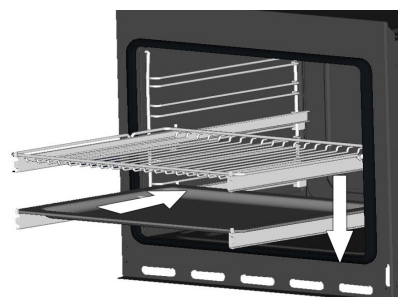
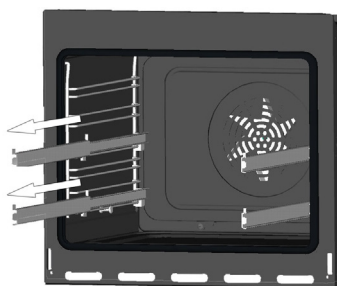
Телескопічні напрямні можуть бути встановлені на двох або трьох рівнях (залежно від моделі). При знімних напрямних решітку та деко вставляйте точно між двома прутками одного рівня (рівнів може бути 4 або 5 залежно від моделі).



знімні напрямні



телескопічні напрямні

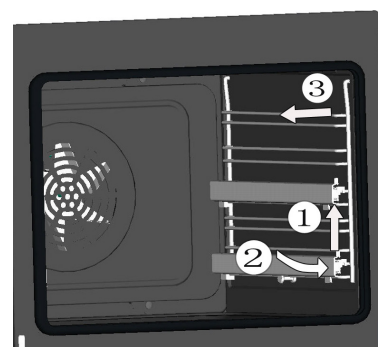


- Щоб встановити решітку або деко на телескопічні напрямні, висуньте пару напрямних необхідного рівня.
- Встановіть деко або решітку на телескопічні напрямні та засуньте в духовку. Переконайтеся, що напрямні засунуті в духовку до кінця, і закрийте дверцята.

ЗНЯТТЯ І УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

Для полегшення очищення стінок духовки ви можете зняти телескопічні напрямні. Також обов'язково знімати напрямні при функції піролізу (самоочищення)!

- Підніміть напрямні знизу і вийміть з гнізд.
- Для очищення телескопічних напрямних (висувні полози і решітка, на яку вони встановлені)
- Використовуйте тільки звичайні засоби для чищення.
- Телескопічні напрямні не призначені для миття у посудомийній машині.
- Установка телескопічних напрямних проводиться в зворотному порядку.



Увага! Телескопічні напрямні не можна змашувати!

MODEL:

EOV1100

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Увага! Каструлі, жароміцні сковороди і алюмінієві лотки завжди встановлюйте на листи та решітки, вставлені в напрямні. При нагріванні харчових продуктів в камері духової шафи утворюється пар, як у чайнику. Потрапляючи на скло дверцят, пар конденсується з утворенням крапель води.

Щоб зменшити конденсацію пару, завжди протягом 10 хвилин виконуйте попередній нагрів порожньої духової шафи. Після кожного приготування їжі рекомендуємо стерти краплі води з поверхонь духової шафи.

ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

- Середній рівень духової шафи забезпечує найкращий розподіл тепла. Для збільшення пропінання низу встановіть решітку на нижчий рівень. Для збільшення пропінання верху встановіть решітку на більш високий рівень.
- Ступінь рум'янцю низу продукту залежить від страви чи якості матеріалу і покриття деко, в яких випікається продукт. Емальований, темний з антипригарним покриттям посуд збільшує ступінь пропінання низу продуктів, в той час як скляний, блискучий алюмінієвий або полірований сталевий посуд зменшує її, оскільки відображає тепло.
- Завжди встановлюйте посуд по центру решіток для забезпечення рівномірного зарум'янювання продуктів.
- Щоб уникнути проливання рідин на дно духовки і для полегшення його чистки встановлюйте посуд на дека відповідного розміру.
- Не розміщуйте страви, форми та дека безпосередньо на дно духовки, так як воно сильно нагрівається, і це може пошкодити посуд. У цьому режимі приготування тепло надходить до продуктів від верхнього і нижнього нагрівальних елементів.

ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

- Велику частину продуктів слід поміщати на решітку, встановлену на деко гриля, щоб дозволити максимальну циркуляцію повітря і забезпечити стікання жиру і соків. Такі продукти, як рибу, печінку можна за бажання класти безпосередньо на деко для гриля.
- Перед приготуванням на грилі продукти слід ретельно висушити для зменшення бризок. Пісне м'ясо і рибу слід полити невеликою кількістю рослинного або розтопленого вершкового масла, щоб забезпечити наявність в них вологи під час приготування.
- При приготуванні тостів ми рекомендуємо використовувати верхній рівень духової шафи.
- Під час приготування шматки слід перевертати відповідно до рецепту.
- При приготуванні їжі на решітці або рожні (у деяких моделях) на найнижчому рівні бажано розмістити піддон з невеликою кількістю води.

MODEL:

EOV1100

ВИПІЧКА

- Для випікання пирогів і борошняних кондитерських виробів зазвичай потрібна середня температура (150-200 ° C) , тому перед початком їх приготування необхідно прогрівати духову шафу приблизно 10 хвилин.
- Випічку можна виробляти у формах і на піддонах промислового виробництва, які ставляться на бічні напрямні. Для приготування продуктів харчування рекомендується використовувати піддони чорного кольору, оскільки вони краще проводять тепло і скорочують час приготування.
- Не рекомендується застосовувати форми і піддони зі світлою і блискучою поверхнею, застосування такого посуду може призвести до того, що тісто не пропечеться знизу.
- Не відкривайте дверцята духовки, поки не пройде 3/4 часу випікання. Вироби з пісочного тіста слід випікати в формах для тістечок або на деку протягом 2/3 усього часу приготування, а потім гарнірувати їх і допекати до повної готовності.
- Час випікання залежить від типу та кількості продуктів, що використовуються для верху або начинки. Кулінарні суміші для бісквітів повинні насилу відставати від ложки. Надлишок рідини в продуктах нерационально збільшує час приготування.
- Якщо в духову шафу одночасно встановлені два дека з продуктами для приготування борошняних кондитерських виробів або печива, їх необхідно поміняти місцями і повернути, коли пройде 2/3 усього часу випікання.
- Рекомендується залишити випічку в духовці на 5 хвилин після її вимкнення.

СМАЖЕННЯ

- Не смажте частини туш вагою менше 1 кг. Шматки меншого розміру стають при смаженні занадто сухими.
- Темне м'ясо, яке має бути добре просмаженим зовні, але середньо або слабо просмаженим всередині, слід смажити при більш високій температурі (200-250 ° C).
- Для смаження білого м'яса, птиці та риби потрібно, навпаки, більш низька температура (150-180 ° C).
- Якщо час приготування невеликий, то інгредієнти для соусу або підливи повинні бути додані в посуд для смаження ще на початку. Їх також можна додати в останні півгодини.
- Ростбіф та філе, які повинні залишатися рожевими всередині, слід смажити при підвищеній температурі протягом більш короткого часу.
- Якщо Ви готуєте м'ясо прямо на решітці духовки, вставте на більш низький рівень духової шафи деко для збору стікаючого соку. Щоб з м'яса не витік сік, дайте йому постояти не менше 15 хвилин при кімнатній температурі. Для зменшення концентрації диму в духовій шафі рекомендуємо підлити в посуд для смаження трохи води. Перед подачею на стіл страви можна тримати в духовій шафі при мінімальній температурі.

MODEL:

EOV1100

ТАБЛИЦІ ДЛЯ ВИПІКАННЯ І СМАЖЕННЯ

Час приготування не включає час попереднього прогріву духової шафи. Порожню духову шафу слід завжди попередньо розігрівати протягом 10 хвилин.

При використанні паперу для випічки, переконайтеся, що він стійкий до високої температури.

Страва	Традиційний режим приготування		Приготування в режимі конвекції		Час приготування в хвиликах	Примітки
	Рівень	Темп. °C	Рівень	Темп. °C		
Пирого						
Збите тісто	2	170	2(1 і 3)*	160	45-60	у формі для випічки
Пісочне тісто	2	170	2(1 і 3)*	160	20-30	у формі для випічки
Сирний пиріг	1	175	2	165	60-80	у формі для випічки
Яблучний пиріг	1	170	2 зліва + справа	160	90-120	у формі для випічки
Штрудель	2	180	2	160	60-80	на деко
Пиріг з варенням	2	190	2(1 і 3)*	180	40-45	у формі для випічки
Фруктовий пиріг	2	170	2	150	60-70	у формі для випічки
Бісквітний пиріг	1	170	2(1 і 3)*	165	30-40	у формі для випічки
Різдвяний пиріг	1	150	2	150	120-150	у формі для випічки
Сливовий пиріг	1	175	2	160	50-60	в хлібопекарській формі
Кекс	3	170	2	160	20-35	на деко
Сухе печиво	2	160	2(1 і 3)*	150	20-30	на деко
Меренги	2	160	2(1 і 3)*	150	60-90	на деко
Здобні булочки	2	200	2	190	12-20	на деко
Борошняні кондитерські вироби: тістечка із заварного тіста	2-3	210	2(1 і 3)*	170	25-35	на деко
Хліб та піца						
Білий хліб	1	195	2	180	60-70	в хлібопекарській формі
Житний хліб	1	190	1	185	30-45	в хлібопекарській формі
Хлібці	2	200	2(1 і 3)*	175	25-40	на деко
Піца	2	200	2	200	20-30	на деко
Відкритий пиріг						
Макаронна запіканка	2	200	2(1 і 3)*	175	40-50	в формі
Пиріг з овочами	2	200	2(1 і 3)*	175	45-60	в формі
Лазанья	2	200	2	200	25-35	в формі
Каннеллоні	2	200	2	200	25-35	в формі
М'ясо						
Яловичина	2	190	2	175	50-70	на решітці
Свинина	2	180	2	175	100-130	на решітці
Телятина	2	190	2	175	90-120	на решітці
Свиняча лопатка	2	180	2	170	120-150	зі скоринкою
Баранина	2	190	2	175	110-130	нога
Курка	2	190	2	200	70-85	цілком
Індичка	2	180	2	160	210-240	цілком
Качка	2	175	2	220	120-150	цілком
Гуска	2	175	1	160	150-200	цілком
М'ясний хліб	2	180	2	170	всього 150	на сковороді
Риба						
Форель/Морський окунь	2	190	2(1 і 3)*	175	40-55	3-4 штуки
Тунець/лосось	2	190	2(1 і 3)*	175	35-60	4-6 філе

(*) Якщо Ви хочете одночасно готувати кілька страв, ми рекомендуємо розміщувати їх на рівнях, зазначених у дужках.

MODEL:
EOV1100

ЧАС 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 першій 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.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ДО ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ:

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

Приготування м'яса, птиці та риби економічно тільки при вазі більше 1кг. При приготуванні великих шматків м'яса в духовці може утворюватися велика кількість пару та конденсату на дверцятах духовки. Це нормально і не впливає на роботу приладу.

По закінченні приготування насухо протріть дверцята та скло дверцят.



ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

Необхідно попередньо розігріти духовку протягом 5-10 хв.

Продукт	Рівень знизу	Температура (°C)	Час (хв..)	
			Сторона 1	Сторона 2
Свинячий бік	4	250	8-10	6-8
Свинячий шніцель	3	250	10-12	6-8
Шашлик	4	250	7-8	6-7
Ковбаски	4	250	8-10	8-10
Ростбіф, (стейк 1 кг)	3	250	12-15	10-12
Телячий біфштекс	4	250	8-10	6-8
Телячий бік	4	250	6-8	5-6
Баранячий бік	4	250	8-10	6-8
Ягнячий бік	4	250	10-12	8-10
Половина курки (по 500 г)	3	250	25-30	20-25
Рибне філе	4	250	6-7	5-6
Форель (на 200-250 г)	3	250	5-8	5-7
Хліб (тости)	4	250	2-3	2-3

MODEL:

EOV1100

ФУНКЦІЯ ДУХОВКИ "ГРИЛЬ З ВЕНТИЛЯТОРОМ"

М'ясо	Вага (кг)	Рівень (знизу)	Температура (°C)	Час (хв..)
Свиняче жарке	1	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2	2	170-190	120-140
Нога бараняча	2	2	170-190	90-110
Ростбїф	1	2	180-200	30-40
Курка	1	2	180-200	50-60
Качка	2	1-2	170-190	85-90
Гуска	3	2	140-160	110-130
Індичка	2	2	180-200	110-130
	3	1-2	160-180	150-180

У процесі випічки слід по можливості перевертати м'ясо і поливати соусом або гарячою солоною водою.

**ФУНКЦІЯ ДУХОВКИ "НИЖНІЙ НАГРІВ + КОНВЕКЦІЯ"**

Випічка	Температура (°C)	Час випічки
Випічка в формах		
Безе	80	60-70
Бабка пісочна	150	65-70
Бабка дріжджова	150	60-70
Торт	150	25-35
Випічка на підносах з оснащення плити		
Пиріг дріжджовий	150	40-45
Пиріг з крихтою	150	30-45
Коржик з фруктами	150	40-55
Бісквіт	150	30-40

Наведені тут значення температури є орієнтовними. Користувач може коригувати параметри температури відповідно до особистих переваг.

СМАЧНОГО!

MODEL:

EOV1100

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо прилад не функціонує належним чином, то перед тим, як звертатися в сервісний центр, будь ласка, перевірте, чи не можна усунути несправність нижчеописаними способами:

Сенсори не реагують, інформація на дисплеї не змінюється.	<ul style="list-style-type: none"> Вимкніть духовку від електромережі на кілька хвилин (знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач), потім знову підключіть духовку до електромережі, включіть її і встановіть поточний час.
Запобіжник побутової електропроводки постійно вимикається.	<ul style="list-style-type: none"> Викличте фахівця сервісного центру!
Не працює освітлення духовки.	<ul style="list-style-type: none"> Заміна лампочки освітлення описана в розділі «Заміна лампи».
Духовка не нагрівається.	<ul style="list-style-type: none"> Духовка включена? Час доби встановлено? Ви правильно встановили температуру і режим нагріву? Дверцята духовки закриті?
Випічка погано пропеклась.	<ul style="list-style-type: none"> Ви слідували вказівкам і радам розділу «Випічка»? Ви слідували вказівкам таблиць приготування випічки?
Дисплей духовки показує незвичайні значення або несподівано включається або вимикається.	<ul style="list-style-type: none"> У випадку неправильної роботи дисплея відключіть духовку від електромережі на кілька хвилин (знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач), потім знову підключіть духовку до електромережі, включіть її і встановіть поточний час.

УМОВИ ГАРАНТІЇ

При зверненні в центр сервісного обслуговування повідомте: модель виробу, номер тех. паспорта (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 до сервісного центру 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.

MODEL:

EOV1100

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Номинальна напруга: **220 ~ 240V ~ / 50 Гц**Номинальна потужність: **макс. 2500 Вт**

Параметри лампи освітлення:

Лампа розжарювання, патрон E14, 230 В, 25 Вт, 300 ° С.Функція самоочищення: **піролітична**

Розміри духовки (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВИСОТА)

600/570/600 ммКорисний об'єм духовки * **50 ~ 53 літрів**

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

* Згідно EN 50304 обсяг залежить від оснащення духовки.

Вага - **31 кг****Цей прилад відповідає Директиві ЕС 2002/96/СЕ**

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'ю людей, які можуть бути викликані неправильної переробкою по закінченні терміну використання. Утилізація приладу повинна проводитися відповідно до чинного природоохоронного законодавства і правил утилізації відходів. Для отримання більш докладної інформації з вторинної переробки цього приладу слід звертатися у відповідне відомство (департамент екології та охорони навколишнього середовища), в службу очищення або в магазин, де Ви придбали прилад.

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



Günter & Hauer GmbH

www.gunter-hauer.deTel: [+49 \(2253\) 960839](tel:+492253960839)Email: 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