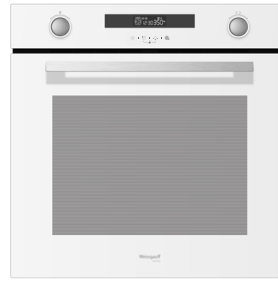
Weissgauff

Встраиваемый духовой шкаф

Weissgauff EOM 731 PDB
Weissgauff EOM 731 PDW
Weissgauff EOM 731 PDX
Weissgauff EOM 731 PDBX


Руководство по эксплуатации

Перед использованием, внимательно прочтите и изучите данное руководство.
Соблюдайте правила техники безопасности при работе с устройством

Содержание

Информация по безопасности	3
Использование по назначению	3
Предупреждение	3
Причины повреждений	5
Установка	7
Панель управления	8
Перед использованием	9
Виды нагрева	10
Аксессуары	14
Энергоэффективное использование	16
Охрана окружающей среды	16
Забота о здоровье	17
Техническое обслуживание устройства	17
Дверца духового шкафа	20
Возможные неисправности и их устранение	26
Советы и рекомендации	29
Настройки для классических рецептов	32
Пироги	32
Хлеб и пицца	33
Мясо	33
Приготовление пищи в режиме «ECO»	35
Технические характеристики	36

Информация по безопасности

Использование по назначению

Благодарим Вас за покупку встраиваемого духового шкафа Weissgauff. Прежде чем распаковывать его, пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию. Только тогда Вы сможете безопасно и правильно пользоваться своим прибором. Настоятельно рекомендуем сохранить руководство по эксплуатации и инструкции по установке для дальнейшего использования или для последующих владельцев. Прибор предназначен только для установки на кухне. Соблюдайте инструкции по установке.

Проверьте прибор на наличие повреждений после распаковки. Не подключайте устройство, если оно было повреждено. Только квалифицированный специалист может подключать прибор в случае, если он не оснащен вилкой электропитания. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным подключением.

Используйте этот прибор только внутри помещения. Прибор должен использоваться только для приготовления пищи и напитков. Духовой шкаф должен находиться под наблюдением во время работы.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или инструктируются лицом, ответственным за их безопасность, и получили инструкции о безопасном использовании устройства, а также понимают связанные с этим опасности.

Дети не должны играть с прибором или рядом с ним. Дети не должны заниматься чисткой или техническим обслуживанием прибора, если им не исполнилось 8 лет или они не находятся под наблюдением.

Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии от прибора и кабеля питания. Пожалуйста, всегда устанавливайте аксессуары согласно инструкции.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность поражения электрическим током!

1. Неправильный ремонт опасен. Ремонт и замена поврежденных силовых кабелей может производиться только специалистами авторизованного сервисного центра Weissgauff. Если прибор неисправен, отключите его от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей. В случае неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff для получения консультации, осмотра или ремонта.

2. Изоляция кабеля на электроприборах может расплавиться при соприкосновении с горячими частями прибора. Никогда не допускайте контакта кабелей электроприборов с горячими частями духового шкафа.
3. Не используйте очистители высокого давления или пароочистители, которые могут привести к поражению электрическим током.
4. Неисправный прибор может привести к поражению электрическим током. Никогда не включайте неисправный прибор. Отключите прибор от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей. В случае неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff для получения консультации, осмотра или ремонта.

Опасность получения ожога!

1. Прибор во время работы становится очень горячим. Никогда не прикасайтесь к его внутренним поверхностям или нагревательным элементам.
2. Всегда позволяйте прибору остыть после завершения работы.
3. Дети должны находиться на безопасном расстоянии от прибора во время его работы.
4. Аксессуары и посуда становятся очень горячими во время использования. Всегда используйте прихватки, чтобы достать фурнитуру и посуду из духового шкафа.
5. Алкогольные пары могут загореться в разогретой рабочей камере. Никогда не готовьте пищу, содержащую большое количество напитков с высоким содержанием алкоголя. Используйте небольшие количества напитков с высоким содержанием алкоголя. Осторожно откройте дверцу прибора во время приготовления подобных блюд.

Опасность поражения горячим воздухом!

1. Некоторые элементы прибора становятся горячими во время работы. Никогда не прикасайтесь к горячим частям. Держите детей на безопасном расстоянии.
2. Когда Вы открываете дверцу прибора, горячий пар может выйти наружу. Он может быть не виден, в зависимости от его температуры. При открытии, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора.
3. Вода в рабочей камере может преобразовываться горячий пар. Никогда не наливайте воду в разогретую камеру духового шкафа.

Опасность получения травм!

1. Поцарапанное стекло в дверце прибора может превратиться в трещину. Не используйте скребок для стекла, острые или абразивные чистящие или моющие средства.
2. Закрывайте дверцу духового шкафа, придерживая её только за ручку. Чтобы избежать травм, вызванных защемлением пальцев при закрытии двери.

Опасность пожара!

1. Горючие предметы, хранящиеся внутри рабочей камеры, могут загореться. Никогда не храните горючие предметы внутри духового шкафа. Никогда не открывайте дверцу прибора, если внутри есть дым. Выключите прибор и отсоедините его от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.
2. Бумага для запекания может соприкоснуться с нагревательным элементом и загореться. Не помещайте бумагу для запекания за границы аксессуаров во время предварительного нагрева. Всегда утяжеляйте бумагу для запекания с помощью тарелки или формы для выпечки. Покрывайте только требуемую поверхность бумагой для запекания. Бумага для запекания не должна выступать за пределы аксессуаров.

Опасность магнитного поля

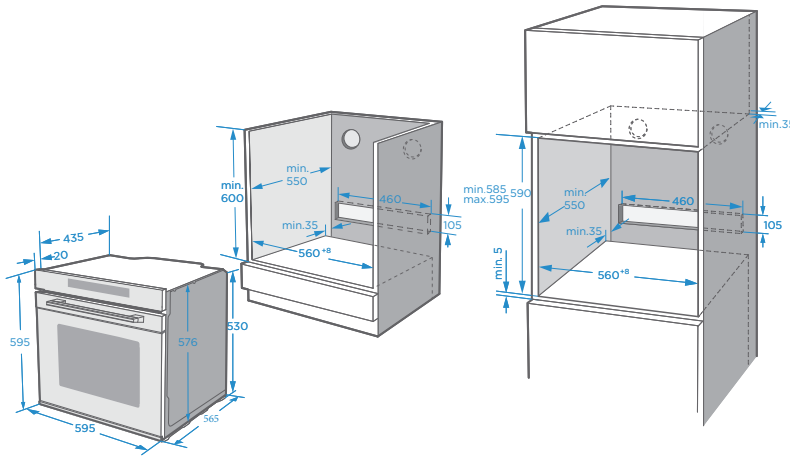
1. Магниты используются в электронных комплектующих панели управления прибора. Они могут влиять на электронные имплантаты, например кардиостимуляторы или инсулиновые помпы. Носители электронных имплантатов должны находиться на расстоянии не менее 10 см от панели управления.

Причины повреждений

1. Не размещайте фольгу, бумагу для запекания или посуду на дне рабочей камеры духового шкафа во избежание повреждения эмали.
2. Алюминиевая фольга: алюминиевая фольга в рабочей камере не должна вступать в контакт с дверным стеклом. Это может привести к необратимому обесцвечиванию дверного стекла.
3. Силиконовые формы: не используйте силиконовые поддоны, коврики, крышки или аксессуары, содержащие силикон. Это может вызвать повреждения датчика духового шкафа.
4. Вода в горячей рабочей камере: не наливайте воду в разогретую рабочую камеру. Это вызовет образование пара. Резкое изменение температуры может привести к повреждению эмали.
5. Влага в полости: в течение длительного времени влага в рабочей камере может привести к коррозии. Дайте прибору высохнуть после использования. Не храните готовую пищу в закрытой камере в течение длительного времени.
6. Охлаждение с открытой дверцей: после работы при высоких температурах дайте прибору остыть с закрытой дверцей. Даже если дверь лишь немного приоткрыта, передняя часть соседней мебели со временем может быть повреждена. Оставляйте прибор сушиться с открытой дверцей только в том случае, если во время работы духового шкафа образовалось много влаги.

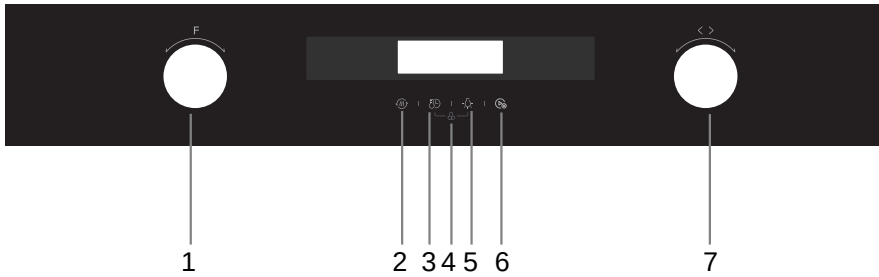
7. Фруктовый сок: при выпечке фруктовых пирогов, не заполняйте противень слишком плотно. Фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые невозможно удалить. По возможности используйте более глубокую универсальную кастрюлю.
8. Загрязнение дверного уплотнителя: если уплотнитель слишком загрязнен, дверца прибора не будет закрываться должным образом во время работы, это может привести к повреждению расположенных рядом фасадов мебели.
9. Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья, полки или столешницы запрещено; не ставьте на дверцу прибора посуду.
10. Установка аксессуаров: в зависимости от модели прибора, аксессуары могут повредить дверную панель при закрытии, если они установлены не надежно или не до конца. Поэтому всегда устанавливайте аксессуары в место крепления до упора.
11. Перемещение прибора: не переносите и не держите прибор за дверную ручку, она может не выдержать вес прибора и сломаться.
12. Если Вы используете остаточное тепло выключенной печи для поддержания температуры приготовленной пищи, может возникнуть повышенное содержание влаги внутри рабочей камеры. Это может привести к образованию конденсата и вызвать коррозионное повреждение прибора. Избегайте образования конденсата, открывая дверцу, или используйте режим "разморозка".

Установка



Для безопасной эксплуатации данного прибора убедитесь, что он установлен в соответствии с инструкцией. Повреждения, возникшие из-за неправильной установки, не входят в гарантию. Во время установки, пожалуйста, наденьте защитные перчатки, чтобы предотвратить риск получения порезов об некоторые заостренные элементы корпуса. Проверьте прибор на наличие повреждений перед установкой и не подключайте его, если они есть. Перед первым включением прибора необходимо очистить его от всех упаковочных материалов и клейкой пленки. Прилагаемые размеры указаны в милиметрах. Необходимо иметь доступ к розетке, чтобы при необходимости отсоединить прибор от источника питания после установки.
Предупреждение: прибор не должен устанавливаться за декоративной дверцей или накладкой во избежание перегрева.

Панель управления



Обозначения панели управления	Описание
1. Селектор режимов нагрева	Поверните эту ручку, чтобы выбрать режим нагрева.
2. Предварительный нагрев	Используйте, чтобы быстро разогреть духовой шкаф
3. Регулятор температуры / Время	Регулировка температуры и настройка часов
4. Блокировка от детей	Комбинация кнопок для включения и отключения блокировки от детей
5. Подсветка Вкл./ Выкл.	Переключатель внутренней подсветки
6. Старт / Пауза / Отмена	Нажмите и отпустите = запуск / приостановка операции. Нажмите и удерживайте = отмена операции
7. Селектор регулировки	Изменение значений настроек, отображаемых на дисплее.

Перед использованием

Перед первым использованием прибора для приготовления пищи необходимо очистить внутреннее пространство духового шкафа и аксессуары.

1. Удалите все упаковочные и транспортировочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары и съемные направляющие из рабочей камеры прибора.
3. Тщательно очистите аксессуары и боковые направляющие с помощью мыльной воды или мягкой щетки.
4. Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки, таких как гранулы полистирола, которые могут привести к пожару.
5. Протрите гладкие поверхности в рабочей камере и двери мягкой влажной тканью.
6. Чтобы избавиться от запаха нового прибора, произведите запуск пустого духового шкафа.
7. Кухня должна быть хорошо проветриваемой, пока прибор нагревается в первый раз. В это время не допускайте детей и домашних животных на кухню. Закройте дверь в соседние комнаты.
8. Выставьте указанные настройки. Вы можете узнать, как установить режим нагрева и температуру в следующем разделе. «Использование устройства»

   Режим нагрева , температура 250 ºС, время – 1 час.

После того, как прибор остынет*:*

1. Очистите гладкие поверхности и дверь с мыльной водой и салфеткой для посуды.
2. Высушите все поверхности
3. Установите боковые направляющие

Установка времени

Время должно быть установлено перед использованием духового шкафа.

1. После подключения прибора к электросети нажмите кнопку .
2. Установите текущее время с помощью селектора.
3. Нажмите повторно на кнопку , чтобы применить текущие настройки.

Примечание: часы имеют 24-часовой формат отображения времени.

Виды нагрева

Режим нагрева		Температура	Использование
	Верхний и нижний нагрев (традиционное приготовление)	30-250℃	Для традиционной выпечки и обжарки на одном уровне. Хорошо подходит для тортов с влажной начинкой.
	Кольцевой нагрев	50-250℃	Для выпечки и обжарки на одном или нескольких уровнях. Тепло поступает от кольцевого нагревателя, равномерно окружающего вентилятор.
	ЭКО	140-240℃	Для энергосберегающего приготовления пищи.
	Верхний и нижний нагрев + конвекция	50-250℃	Для выпечки и обжарки на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов по всей полости.
	Гриль	150-250℃	Для приготовления на гриле небольшого количества пищи и для подрумянивания.
	Двойной гриль с конвекцией	50-250℃	Для жарки и подрумянивания плоских кусков мяса. Вентилятор равномерно распределяет тепло по всей полости.
	Двойной гриль	150-250℃	Для жарки и подрумянивания плоских кусков мяса.
	Кольцевой нагрев + нижний нагрев (режим для пиццы)	50-250℃	Для пиццы и блюд, которые нуждаются в большом количестве тепла снизу. Будет работать нижний нагревательный элемент с равномерным распределением тепла от вентилятора.
	Нижний нагрев	30-220℃	Для дополнительного подрумянивания к нижней части пиццы, пирогов и пирожных. Подогрев приходит от нижнего нагревательного элемента.
	Разморозка	--	Для мягкого размораживания замороженных продуктов.
	Тесто	30-45℃	Для изготовления теста при температуре 30～45℃ или для приготовления йогурта.
	Предварительный разогрев	150-220℃	Подготавливает камеру духового шкафа для дальнейшей работы
	Освещение	--	Включает внутреннее освещение духового шкафа.

Примечание

1. Чтобы разморозить большие порции пищи, можно снять боковые стойки и поставить контейнер в духовой шкаф (если контейнер для этого пригоден).
2. Для лучшего прогрева посуды полезно снять боковые стойки, а также использовать режимы нагрева «гриль с конвекцией» и «верхний и нижний нагрев + конвекция» с установкой температуры 50°C. «Гриль с конвекцией» следует использовать, если более половины полости покрыто посудой.
3. Благодаря оптимальной равномерности распределения тепла внутри рабочей камеры во время режима «Конвекция», вентилятор будет работать в определенное время процесса нагрева, чтобы гарантировать наилучшую производительность.

Осторожно

1. Если Вы откроете дверцу прибора во время работы, процесс нагрева не будет приостановлен. Пожалуйста, будьте особенно осторожны во избежание риска получения ожогов.
2. Не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае прибор может перегреться. Чтобы прибор быстрее остывал после работы, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение некоторого времени после завершения приготовления.

Охлаждающий вентилятор
Вентилятор охлаждения включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит над дверью духового шкафа.

Использование прибора
Приготовление еды в духовом шкафу

1. После подключения духового шкафа к электросети используйте селектор режимов для выбора режима приготовления, а селектор регулировки - для установки температуры приготовления.
2. Нажмите кнопку  , духовой шкаф начнет нагреваться.
3. Нажмите кнопку  еще раз, операция будет приостановлена.
4. Нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение 3 секунд для отмены операции.

Примечание: режим нагрева и температура или настройки гриля могут быть изменены в любое время с помощью соответствующего селектора.

Установка времени приготовления

1. После подключения духового шкафа к электросети используйте селектор режимов для выбора режима приготовления, а селектор регулировки - для установки температуры приготовления.
2. Нажмите кнопку , используйте селектор регулировки, чтобы установить время приготовления.
3. Нажмите кнопку еще раз, духовой шкаф начнет нагреваться.

Предварительный нагрев перед установкой режима нагрева

1. Нажмите кнопку , после чего духовой шкаф начнет быстро разогреваться.
2. Вы можете установить температуру предварительного нагрева с помощью селектора регулировки, по умолчанию духовой шкаф будет нагреваться до 200℃.
3. Когда действует функция предварительного нагрева на дисплее будет отображаться 88:88 с заполнением нижней линии.
4. Когда прогрев будет закончен, на дисплее будет отображено 88:88 . Духовой шкаф будет издавать звуковой сигнал в течении 30 секунд и сохранять тепло.
5. Теперь Вы можете установить режим нагрева и температуру, разместить еду и начать готовить.

Предварительный нагрев после выбора режима нагрева

1. После подключения духового шкафа к электросети используйте селектор режимов для выбора режима приготовления, а селектор регулировки - для установки температуры приготовления.
2. Нажмите кнопку , после чего духовой шкаф начнет быстро разогреваться.
3. Когда температура рабочей камеры достигнута, духовой шкаф издаст звуковой сигнал и продолжит работу.

Примечание: чтобы обеспечить равномерный результат приготовления, не помещайте пищу в рабочее пространство до завершения предварительного нагрева.

Изменение режима нагрева, температуры и времени приготовления
Внесение этих изменений возможно в любое время.

1. Используйте селектор функций для изменения режима нагрева.
2. Используйте селектор регулировки для изменения температуры приготовления.

3. Нажмите кнопку  , используйте селектор регулировки, чтобы изменить время приготовления.
4. После изменения настроек, через 6 секунд духовой шкаф будет нагреваться, согласно последним внесенным настройкам.

Осторожно!
После выключения прибора он некоторое время остается очень горячим, особенно внутри. Никогда не прикасайтесь к внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Используйте прихватки, чтобы извлечь аксессуары или посуду из рабочей камеры и дайте прибору остыть.
Держите детей на безопасном расстоянии, чтобы избежать травмы ожогов.

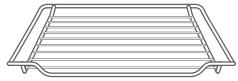
Блокировка от детей
Устройство имеет функцию защиты, чтобы дети не могли случайно включить его или изменить какие-либо настройки.

1. Нажмите  +  и удерживайте в течение 3 секунд, на дисплее появится  , означающий что сейчас духовой шкаф заблокирован.
2. Нажмите и удерживайте комбинацию в течение 3 секунд, чтобы разблокировать.

Аксессуары

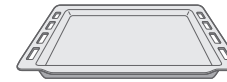
Ваш прибор сопровождается набором аксессуаров. Здесь Вы можете найти обзор прилагаемых аксессуаров и информацию о том, как их правильно использовать.

Устройство оснащено следующими аксессуарами:



Решетка для гриля

Используется для гриля и жареной пищи, а также для установки посуды, формы для тортов и др.



Противень

Используется для запекания небольших продуктов.

Вы можете использовать противень для сбора жидкости при приготовлении пищи с соком. Используйте только оригинальные аксессуары. Вы можете приобрести аксессуары в авторизованном сервисном центре Weissgauff.

Примечание

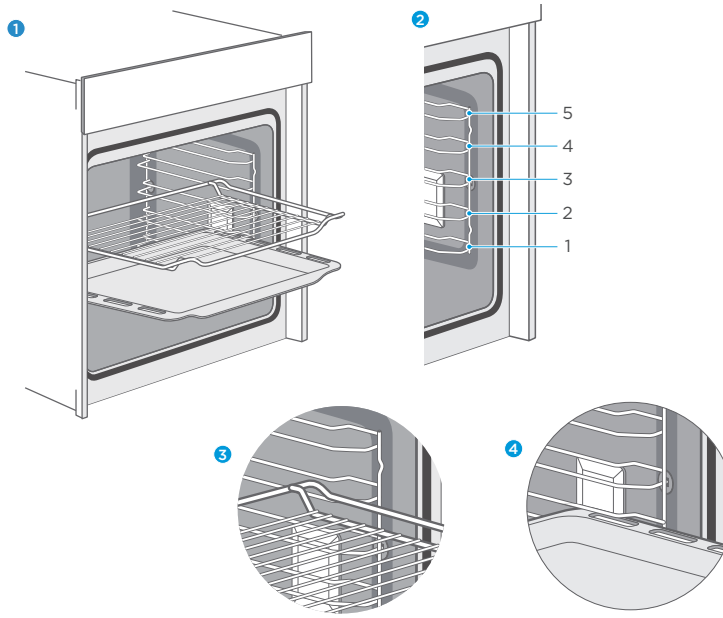
Аксессуары могут деформироваться при нагревании. Это не влияет на их функцию. Как только они остынут, они вернут свою первоначальную форму.

Установка аксессуаров

Рабочее пространство имеет пять позиций для установки противня или решетки. Позиции подсчитываются снизу вверх. Аксессуары можно вытянуть из духового шкафа без наклона примерно на половину.

Примечание

1. Убедитесь, что аксессуары установлены правильно внутри духового шкафа.
2. Всегда вставляйте аксессуары полностью, чтобы они не касались дверцы прибора.



Фиксация аксессуаров

1. Аксессуары можно вытащить из боковых стоек примерно на половину, пока они не будут зафиксированы. Функция фиксации помогает избежать опрокидывания под тяжестью еды пока аксессуары находятся в выдвинутом положении. При установке решетки для гриля убедитесь, что она находится в правильном положении, как показано на рисунке 1 3 .
2. При установке противня убедитесь, что он находится в правильном положении как показано на рисунке 1 4 .

Энергоэффективное использование

1. Удалите все аксессуары, которые не нужны во время процесса приготовления и выпечки
2. Не открывайте дверцу во время приготовления и выпечки
3. Если Вы открываете дверцу во время приготовления, переключите режим на "освещение" (без изменения настройки температуры).
4. Уменьшите настройку температуры в моделях без вентилятора до 50°C за 5 – 10 минут до окончания времени приготовления. Таким образом, Вы можете использовать остаточное тепло рабочей камеры для завершения процесса.
5. Используйте конвекцию, когда это возможно.
6. С помощью конвекции Вы можете готовить блюда на нескольких уровнях в одно и тоже время.
7. Если нет возможности готовить и выпекать разные блюда одновременно, Вы можете готовить их друг за другом, чтобы использовать уже разогретый духовой шкаф.
8. Не разогревайте пустую духовку, если это не требуется. При необходимости поместите продукты в духовку сразу после достижения температуры, указанной при первом выключении индикатора
9. Не используйте фольгу для покрытия полости рабочей камеры.
10. По возможности используйте таймер и или датчик температуры.
11. Используйте темную матовую посуду и легкие формы для выпечки. Старайтесь не использовать тяжелые аксессуары с блестящими поверхностями, такими как нержавеющая сталь или алюминий.

Охрана окружающей среды

Упаковка предназначена для защиты Вашего нового прибора от повреждений во время транспортировки. Используемые материалы тщательно отбираются для переработки. Переработка уменьшает использование сырья и отходов. Электрические и электронные приборы часто содержат опасные материалы. Пожалуйста, не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами.



Забота о здоровье

Акриламид возникает главным образом при нагревании еды, содержащей крахмал (например, картофель фри, хлеб) до очень высоких температур в течение длительного времени.

Совет

1. Используйте как можно меньше времени для приготовления.
2. Готовьте пищу до золотисто-желтого цвета корочки, не до темно-коричневого цвета.
3. Большие порции содержат меньше акриламида.
4. Используйте режим «конвекция», если это возможно.
5. Картофель фри: используйте более 450 г на противень, равномерно распределите их и поворачивайте время от времени. Используйте информацию о продукте, если она доступна, чтобы получить лучший результат.

Техническое обслуживание

Чистящее средство

При хорошем уходе и чистке Ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет функционировать должным образом в течение длительного времени. Мы объясним здесь, как правильно чистить и ухаживать за прибором.

Чтобы убедиться, что различные поверхности не будут повреждены при использовании неправильного чистящего средства, ознакомьтесь с информацией в таблице. В зависимости от модели устройства (PDB, PDW, PDX или PDBX) не все перечисленные области могут быть в приобретенном Вами устройстве.

Осторожно!

Риск повреждения поверхности

Не используйте:

1. Жесткие или абразивные чистящие средства.
2. Чистящие средства с высоким содержанием спирта.
3. Жесткие губки для чистки.
4. Очистители высокого давления или пароочистители.
5. Специальные чистящие средства для чистки прибора в нагретом состоянии.

Тщательно вымойте новые губки перед использованием.

Соблюдайте соответствующие инструкции производителя.

Элемент устройства	Чистящее средство
Элементы лицевой части из нержавеющей стали	Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем высушите мягкой тканью. Удалите остатки налета и жира. Под такими пятнами может образовываться коррозия. Нанесите очень тонкий слой чистящего средства мягкой тканью.
Пластиковые элементы	Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем высушите мягкой тканью. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стекла.
Окрашенные поверхности	Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем высушите мягкой тканью.
Панель управления	Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем высушите мягкой тканью. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стекла.
Дверная панель	Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем высушите мягкой тканью. Не используйте скребок для стекла или металлические губки.
Дверная ручка	Горячая мыльная вода: очистите губкой для посуды, а затем высушите мягкой тканью. Если средство для удаления накипи случайно соприкасается с дверной ручкой, немедленно протрите ее. В противном случае, пятна не удастся удалить.
Эмалевые и самоочищающиеся поверхности	Соблюдайте инструкции для поверхностей рабочей камеры, следующих за таблицей.
Стеклянная крышка внутренней подсветки	Горячая мыльная вода: очистите губкой для посуды, а затем высушите мягкой тканью. Если рабочая камера сильно загрязнена, используйте чистящее средство для духового шкафа.
Дверной уплотнитель (НЕ СНИМАТЬ!)	Горячая мыльная вода: очистите губкой для посуды.
Элементы двери из нержавеющей стали	Чистящее средство для нержавеющей стали: соблюдайте инструкции производителя. Не используйте металлические губки. Снимите крышку двери для очистки.
Аксессуары	Горячая мыльная вода: замочите и очистите с помощью губки или щетки. Если есть тяжелые отложения грязи, используйте губку из нержавеющей стали.
Боковые направляющие	Горячая мыльная вода: замочите и очистите с помощью губки или щетки.

Примечание

1. Небольшие различия в цвете на передней панели прибора вызваны использованием различных материалов, таких как стекло, пластик и металл.
2. Тени на дверных панелях, которые выглядят как полосы, вызваны отражением от внутреннего освещения.
3. Эмаль выпекается при очень высоких температурах. Это может вызвать некоторые незначительные изменения цвета. Это нормально и не влияет на работу. Края тонких лотков не могут быть полностью покрыты эмалью. В результате эти края могут быть шероховатыми. Это не ухудшает антикоррозионную защиту.
4. Всегда держите прибор в чистоте и немедленно удаляйте грязь, чтобы не образовались стойкие отложения.

Совет

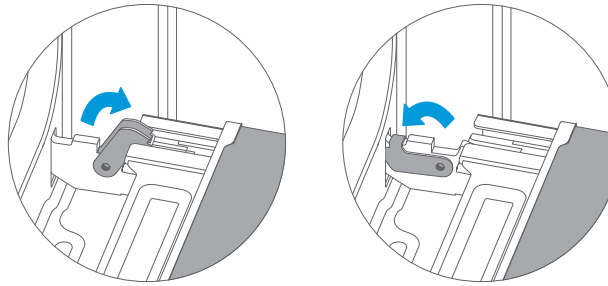
1. Производите очистку рабочей камеры после каждого использования, это поможет избежать стойких отложений грязи.
2. Всегда незамедлительно удаляйте пятна известковой накипи, жира, крахмала и других загрязнений.
3. Удаляйте пятна пищи с содержанием сахара настолько быстро, насколько это возможно, пока они еще теплые.
4. Используйте для приготовления подходящую посуду.

Дверца духового шкафа

При хорошем уходе и чистке Ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет функционировать должным образом в течение длительного времени. Эта инструкция подскажет Вам, как снять дверцу прибора и очистить ее.

Для очистки и снятия дверных панелей можно отсоединить дверцу от корпуса духового шкафа. Дверные петли прибора имеют фиксирующий рычаг.

Когда запирающие рычаги закрыты, дверца прибора закреплена на месте. Она не может быть отсоединена. Когда запирающие рычаги открыты для отсоединения дверцы прибора, петли блокируются и не захлопнутся.

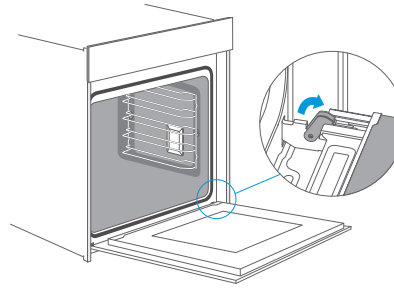


Внимание! Опасность получения травмы!

1. Если петли не заперты, они могут захлопнуться с большой силой. Убедитесь, что запирающие рычаги всегда полностью закрыты или, при отсоединении дверцы прибора, полностью открыты.
2. Петли на двери прибора двигаются при открытии и закрытии двери, поэтому существует риск защемления. Держите руки подальше от петель.

Снятие дверцы

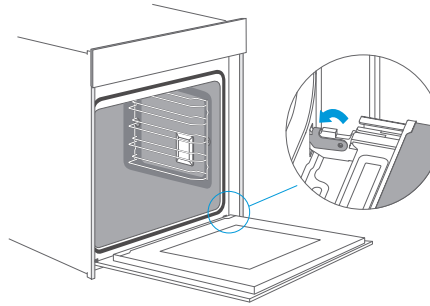
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откиньте два запирающих рычага слева и справа.
3. Закройте дверцу прибора до упора.
4. Обеими руками ухватитесь за дверцу с левой и правой стороны и потяните ее вверх.



Установка дверцы

Установите дверцу прибора на место в последовательности, противоположной снятию.

1. При установке дверцы прибора убедитесь, что обе петли расположены прямо под установочными отверстиями передней панели. Убедитесь, что петли выставлены в правильное положение. Они должны быть вставлены легко и без сопротивления. Если Вы чувствуете какое-либо сопротивление, убедитесь, что петли вставлены в отверстия правильно.
2. Полностью откройте дверцу прибора. Открывая дверцу прибора, Вы можете еще раз проверить, находятся ли петли в правильном положении. Если Вы произведете установку неправильно, то не сможете полностью открыть дверцу прибора. Снова сложите оба запирающих рычага.
3. Закройте дверцу духового шкафа. Мы настоятельно рекомендуем Вам еще раз проверить, находится ли дверь в правильном положении и не закрыты ли вентиляционные отверстия.

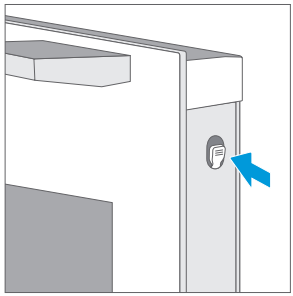
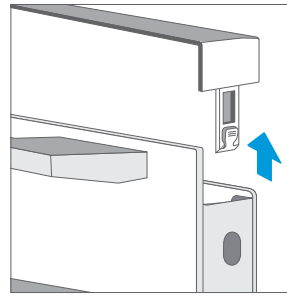
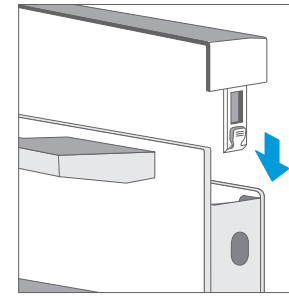


Снятие крышки двери

Пластиковая вставка в крышке двери может обесцвечиваться. Для проведения тщательной очистки, можно снять крышку.

Снимите дверцу прибора, как указано выше.

1. Нажмите на правую и левую стороны крышки.
2. Снимите крышку.
3. После снятия крышки дверцы можно легко снять остальные части дверцы прибора, чтобы можно было продолжить очистку. По окончании очистки дверцы прибора установите крышку на место и надавите на нее до тех пор, пока она не встанет на место с громким щелчком.
4. Установите дверцу прибора и закройте ее.

Осторожно!

Пока дверь прибора установлена, крышку двери также можно снять.

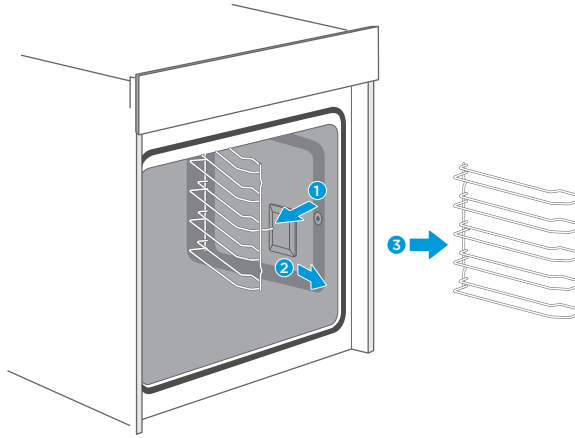
1. Снятие дверной крышки означает, что внутреннее стекло дверцы прибора свободно, стекло может быть легко извлечено и вызвать повреждение или травму.
2. Поскольку снятие дверной крышки и внутреннего стекла означает уменьшение общего веса дверцы прибора. Петли могут быть легче перемещаться при закрытии двери, и существует риск получения травмы. Держите руки подальше от петель.

Из-за вышеуказанных пунктов, мы настоятельно рекомендуем Вам не снимать крышку дверцы, пока не будет снята сама дверца прибора. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией.

Боковые направляющие (опционально)

Если Вы хотите хорошо очистить боковые направляющие и рабочую камеру прибора, Вы можете извлечь аксессуары и очистить их. Таким образом, Ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет функционировать должным образом в течение длительного времени.

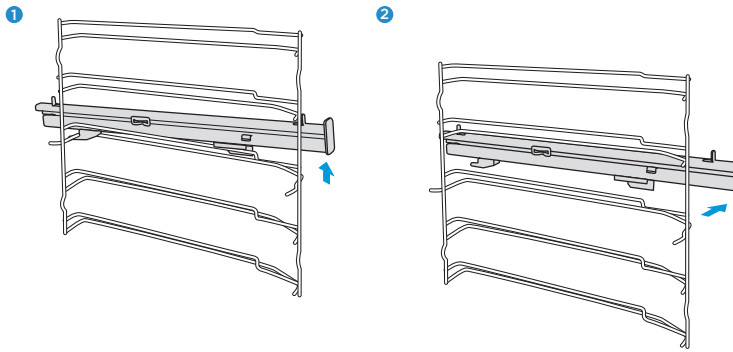
Отсоединение и установка



Установка направляющих (опционально)

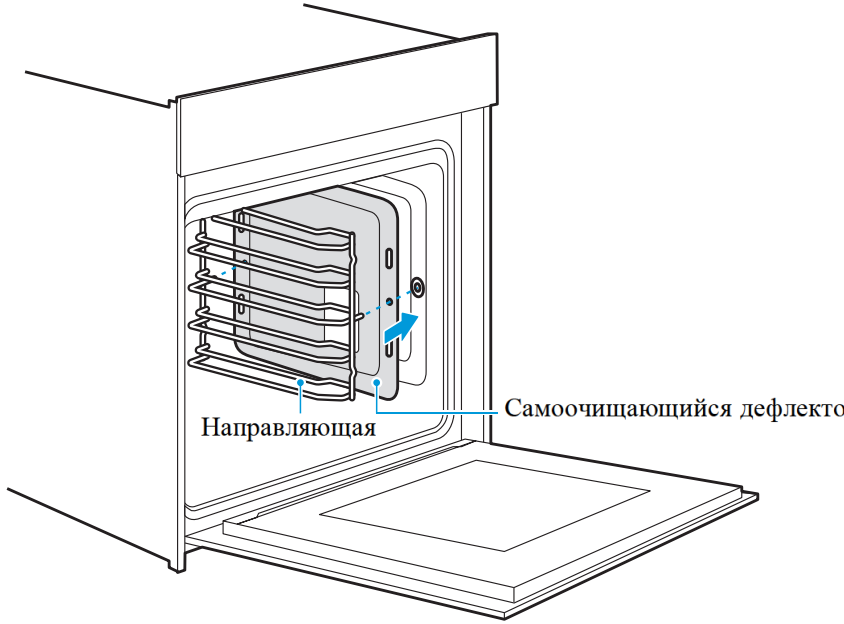
(порядок установки направляющих с левой и правой стороны аналогичен)

1. Поднимите один конец направляющей.
2. Поднимите вверх другой конец направляющей и потяните назад.



Самоочищающаяся каталитическая панель (опционально)
Дефлектор со специальной эмалированной обработкой на своей поверхности которая может поглощать масло и жир, испаряя их во время последующей работы, делает полость чистой и без запаха во время процесса приготовления.

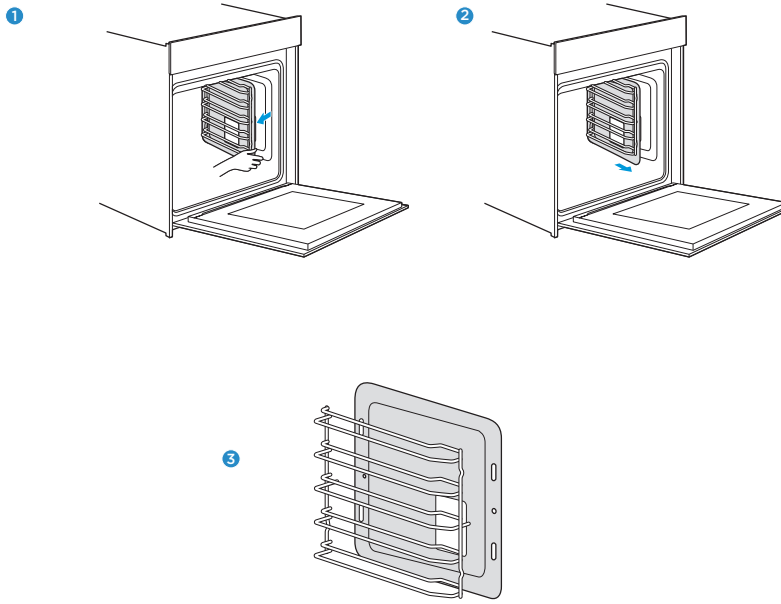
Установка каталитической панели (опционально)
Установите боковые направляющие и самоочищающийся дефлектор поочередно, как показано на рисунке.



Снятие каталитической панели (опционально)

Самоочищающиеся панели можно снять для более удобного обслуживания рабочей камеры прибора.

1. Потяните боковую направляющую в сторону.
2. Выньте направляющую из места крепления вместе с самоочищающимся дефлектором.
3. Отделите самоочищающийся дефлектор от боковой направляющей.



Примечание

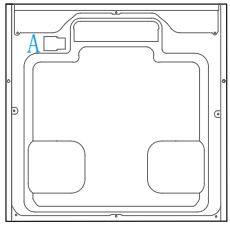
Выдвижные направляющие / боковые направляющие / дефлектор самоочистки – опциональные аксессуары.

Подключение шнура питания

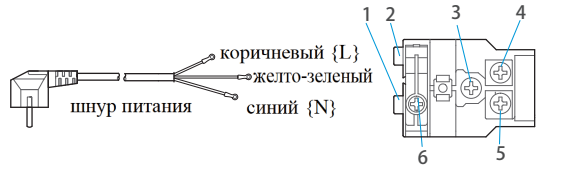
Рисунок А показывает место подключения на тыльной стороне духового шкафа.

Порядок подключения:

1. Отключите питание. Используя небольшую плоскую отвертку, чтобы открыть доступ к контактам.
2. Используйте крестовую отвертку, чтобы снять винты 3, 4, 5 и 6.
3. Зафиксируйте желто-зеленый провод на 3, коричневый на 4, синий на 5.
4. Закрутите винт 6, закройте крышку распределительной коробки.



тыльная сторона прибор



распределительная коробка

Возможные неисправности и их устранение

В случае возникновения неисправности, перед обращением в авторизованный сервисный центр Weissgauff, пожалуйста, убедитесь, что она возникла не из-за неправильного обращения и воспользуйтесь таблицей неисправностей, попытайтесь исправить ее самостоятельно. Вы часто можете легко исправить технические неисправности на приборе самостоятельно. Если блюдо получается не совсем так, как Вы хотели, Вы можете найти много советов и инструкций по приготовлению в конце руководства по эксплуатации.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается	Неисправный предохранитель	Проверьте предохранитель в распределительном щитке Вашего дома.
	Отключение электроэнергии	
Ручки управления выпали из крепления на панели управления	Ручки были случайно отсоединены	Ручки модели съемные. Просто поместите ручки обратно на их место на панели управления и нажмите на них так, чтобы они могли поворачиваться, как обычно.

Ручки панели управления поворачиваются с усилием	Возможное скопление грязи под ручками	Ручки могут быть отсоединены. Чтобы снять ручки, просто снимите их с места крепления. Тщательно очистите ручки с помощью ткани и мыльной воды. Высушите мягкой тканью. Не используйте острые или абразивные материалы. Не замачивайте и не чистите в посудомоечной машине. Не снимайте ручки слишком часто, чтобы не нарушить прочность крепления.
Вентилятор не работает все время в режиме: "конвекция"		Это его нормальная работа, для наилучшего распределения тепла и наилучшей производительности.
После процесса приготовления пищи можно услышать шум и чувствовать поток воздуха в непосредственной близости от панели управления		Охлаждающий вентилятор все еще работает, чтобы предотвратить условия высокой влажности в рабочей камере и охладить прибор. Вентилятор охлаждения выключается автоматически.
Пища недостаточно приготовлена за время, указанное в рецепте.		Возможно, используется температура, отличная от рецепта, проверьте температуру, а также количество ингредиентов.
Неравномерное подрумянивание		Была установлена слишком высокая температура или выбран неправильный уровень расположения в рабочей камере, возможно использована посуда из неподходящего материала. При использовании режима «верхний и нижний нагрев» выбирайте посуду с толстыми стенками.
Лампа не включается		Возможно, необходима замена лампы.

Предупреждение! Опасность поражения электрическим током!
Неправильный ремонт опасен. Ремонт и замена поврежденных силовых кабелей может производиться только специалистами авторизованного сервисного центра Weissgauff. Если прибор неисправен, отключите его от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей. В случае неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff для получения консультации, осмотра или ремонта.

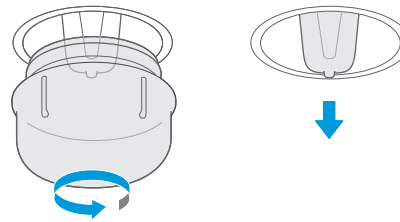
Максимальное время работы
Предельное время непрерывной работы данного прибора составляет 9 часов, чтобы Вы не забыли отключить питание.

Замена лампы подсветки
В случае отказа лампы подсветки ее необходимо заменить. В устройстве используются термостойкие галогенные лампы мощностью 25 Вт, а также напряжением 230 В. При обращении с галогенной лампой используйте сухую ткань. Это увеличит срок службы лампы.

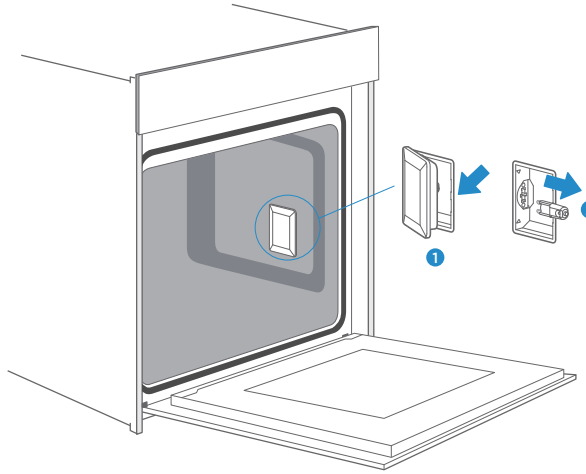
Предупреждение
Опасность поражения электрическим током!
При замене лампы ее контакты находятся под напряжением. Перед заменой отсоедините прибор от сети или включите автоматический выключатель в блоке предохранителей.

Опасность получения ожога!
Прибор во время работы становится очень горячим. Не прикасайтесь к его внутренним поверхностям или нагревательным элементам.

1. Во избежание повреждений поместите полотенце в рабочую камеру.
2. Поверните стеклянную крышку против часовой стрелки (лампа подсветки), чтобы снять ее, вытяните рассеивающую сетку, а затем слегка отодвиньте стеклянную крышку инструментом с плоской головкой (боковая лампа).
3. Вытащите лампу. Не поворачивайте ее.
4. Установите стеклянную крышку на место.
5. Уберите полотенце и включите лампу, чтобы проверить ее работу.
6. Если после замены, лампа исправно работает, пожалуйста, не забудьте установить рассеивающую сетку обратно.



Лампа подсветки



Боковая лампа подсветки

Стеклянная крышка
Если стеклянная крышка галогенной лампы повреждена, ее необходимо заменить. Вы можете приобрести новую стеклянную крышку в сервисном центре Weissgauff.

Советы и рекомендации

Если Вы хотите приготовить свой собственный рецепт	Попробуйте сначала воспользоваться настройками похожих рецептов и оптимизировать процесс приготовления.
Как узнать готовность пирога?	Вставьте деревянную палочку внутрь торта примерно на 10 минут, до достижения заданного времени приготовления. Достаньте палочку, если сырого теста на ней нет – пирог готов.
Пирог теряет объем по мере остывания	Попробуйте снизить температуру на 10°C и дважды проверьте инструкции по приготовлению пирога, касающиеся обращения с тестом.
Высота пирога в середине гораздо выше, чем по бокам	Не смазывайте боковые стенки формы для выпекания.
Пирог слишком запечен сверху	Используйте более низкий уровень расположения противня или используйте более низкую температуру (это может привести к более длительному времени приготовления)

Тесто пирога слишком сухое	Используйте более высокую заданную температуру на 10°C (это может привести к сокращению времени приготовления)
Приготовленная еда снаружи выглядит готовой, но внутри еще сырая.	Используйте более низкую заданную температуру на 10°C (это может привести к увеличению времени приготовления), а также проверьте рецепт.
Подрумянивание происходит неравномерно	Используйте более низкую заданную температуру на 10°C (это может привести к увеличению времени приготовления). Используйте режим «верхний и нижний нагрев».
Пирог меньше подрумянивается на дне	Выберите более низкое место установки противня.
При выпечке на нескольких уровнях одновременно: одно блюдо готово быстрее другого.	Используйте режим с конвекцией для выпечки на более чем одном уровне и вынимайте блюда по отдельности, когда они будут готовы. Не обязательно, чтобы все блюда были готовы одновременно.
Конденсация воды во время приготовления	Пар является частью процесса приготовления пищи и обычно выходит из печи вместе с потоком охлаждающего воздуха. Этот пар может конденсироваться на различных поверхностях печи или вблизи печи и образовывать капли воды. Это физический процесс, и его нельзя полностью избежать.
Какие виды посуды можно использовать?	Можно использовать любую термостойкую посуду. Рекомендуется не использовать алюминий в непосредственном контакте с пищей. Пожалуйста обеспечьте плотное соединение между посудой и ее крышкой.
Как использовать функцию гриля?	Разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут и поместите продукты. Закройте дверцу, когда Вы используете любой режим гриля. Не используйте прибор, когда дверца открыта, за исключением загрузки / удаления / проверки продуктов.
Как поддерживать чистоту духовки при использовании гриля?	Используйте противень, заполненный небольшим количеством воды на уровне 1. Почти все жидкости от еды капают вниз, в помещенный противень.
Нагревательный элемент во всех режимах гриля включается и выключается с течением времени	Это нормальная работа и зависит от настройки температуры.

Как рассчитать настройки духовки, когда вес блюда не указан рецептом?	Выберите настройки рядом с весом блюда и немного измените время.
Что происходит, если жидкость заливается в пищу в духовке во время выпечки или процесса приготовления?	Жидкость будет кипеть, и будет возникать пар – это нормальный физический процесс. Пожалуйста, будьте осторожны, потому что пар горячий. Дополнительную информацию смотрите также в разделе “конденсация воды во время выпечки”. Если жидкость содержит спирт, процесс кипения будет быстрее и может привести к возникновению пламени. Убедитесь, что дверца духовки закрыта во время таких действий. Пожалуйста, тщательно контролируйте процесс выпечки или приготовления. Открывайте дверь очень осторожно и только в случае необходимости.

Настройки для классических рецептов

Пироги	Уровень	Режим	Темпер. °С	Время (мин.)
Бисквитный пирог (простой) квадратной формы	2	Верхний и нижний нагрев + конвекция	170	50
Бисквитный пирог (простой) квадратной формы	1	Конвекция	140	70
Бисквитный пирог с фруктами круглой формы	1	Верхний и нижний нагрев + конвекция	150	50
Бисквитный пирог с фруктами на противне	1	Конвекция	140	70
Маффины с изюмом (дрожжи прессованные)	2	Конвекция	220	Предварительный нагрев – 19:00 Время приготовления – 11:00
Гугельхупф (дрожжевой)	1	Конвекция	150	Предварительный нагрев – 11:00 Время приготовления – 60:00
Маффины	1	Конвекция	160	Предварительный нагрев – 8:30 Время приготовления – 30:00
Маффины	1	Верхний и нижний нагрев + конвекция	150	Предварительный нагрев – 8:30 Время приготовления – 30:00
Яблочный пирог (дрожжевой) на противне	1	Верхний и нижний нагрев + конвекция	160	Предварительный нагрев – 10:00 Время приготовления – 42:30
Бисквит на воде (6 яиц) круглой формы	1	Конвекция	160	Предварительный нагрев – 9:30 Время приготовления – 41:00
Бисквит на воде (4 яйца) круглой формы	1	Конвекция	160	Предварительный нагрев – 9:00 Время приготовления – 26:00
Бисквит на воде круглой формы	1	Конвекция	160	35
Яблочный пирог (дрожжевой) на противне	2	Верхний и нижний нагрев + конвекция	150	Предварительный нагрев – 8:00 Время приготовления – 42:00
Хала плетеная	2	Верхний и нижний нагрев + конвекция	150	40
Маленькие пироги (20 см)	2	Конвекция	150	36
Маленькие пироги (40 см)	2+4	Конвекция	150	Предварительный нагрев – 10:00 Время приготовления – 34:00

Пирог с повидлом	2	Конвекция	150	Предварительный нагрев – 8:00 Время приготовления – 30:00
Песочное печенье	2	Конвекция	170	Предварительный нагрев – 8:00 Время приготовления – 13:00
Песочное печенье на 2 уровнях	2+4	Верхний и нижний нагрев + конвекция	160	Предварительный нагрев – 8:20 Время приготовления – 12:00
Ванильное печенье	2	Конвекция	160	Предварительный нагрев – 8:00 Время приготовления – 10:00
Ванильное печенье на 2 уровнях	2+4	Верхний и нижний нагрев + конвекция	150	Предварительный нагрев – 8:00 Время приготовления – 14:00
Хлеб	**Уровень**	**Режим**	**Темпер. °C**	**Время (мин.)**
Белый хлеб (1 кг муки)	1	Конвекция	170	Предварительный нагрев – 9:20 Время приготовления – 50:00
Белый хлеб (1 кг муки)	1	Верхний и нижний нагрев + конвекция	170	Предварительный нагрев – 12:00 Время приготовления – 45:00
Пицца (тонкая)	2	Конвекция	170	Предварительный нагрев – 9:30 Время приготовления – 21:00
Пицца (толстая)	2	Конвекция	170	Предварительный нагрев – 10:00 Время приготовления – 45:00
Пицца (толстая)	2	Верхний и нижний нагрев + конвекция	170	Предварительный нагрев – 8:00 Время приготовления – 41:00
Хлеб	1	Конвекция	190	Предварительный нагрев – 9:00 Время приготовления – 30:00
Мясо	**Уровень**	**Режим**	**Темпер. °C**	**Время (мин.)**
Говяжья вырезка (1,6 кг)	2	Двойной гриль с конвекцией	180	55
Мясной рулет (1 кг мяса)	1	Конвекция	180	75
Курица (1 кг)	1 – решетка 2 – противень	Двойной гриль с конвекцией	180	50
Рыба (2,5 кг)	2	Конвекция	170	70
Ребра	3	Конвекция	120	85
Свиная шея	1	Конвекция	160	82
Курица (1,7 кг)	1 – решетка 2 – противень	Конвекция	180	78

Примеры приготовления пищи						
Блюдо	Аксессуар	Режим	Темпер. °C	Уровень	Время (мин.)	Предв. нагрев
Бисквитный пирог	Разъемное кольцо для выпечки 26 см		170	1	30-35	Нет
Бисквитный пирог	Разъемное кольцо для выпечки 26 см		160	1	30-35	Нет
Маленький пирог	1 противень		150	2	30-40	Да
Маленький пирог	2 противня		150	2+4	30-35	Да
Чизкейк	Разъемное кольцо для выпечки 26 см		150	1	70-80	Нет
Яблочный пирог	Разъемное кольцо для выпечки 20 см		170	1	80-85	Нет
Яблочный пирог	Разъемное кольцо для выпечки 20 см		160	1	70-80	Нет
Хлеб	1 противень		210	1	30-35	Да
Хлеб	1 противень		190	1	30-35	Да
Тосты	Решетка для гриля		Макс.	5	6-8	Да 5 мин.
Курица	Решетка для гриля и противень		180	Решетка – 2 Противень – 1	78-50	Да

1. Начинайте приготовление курицы со стороны спины и переверните курицу через 30 минут на другую сторону.
2. Используйте темную, матовую форму.
3. Вынимайте еду в тот момент, когда она готова, даже если время приготовления еще не закончилось.
4. Выберите более низкую температуру и проверьте через минимальное время, указанное в таблице.
5. При использовании противня для улавливания жидкостей, капающих с продуктов, во время любого режима гриля, противень должен быть установлен на уровень 1 и заполнен небольшим количеством воды.
6. Котлеты для гамбургеров должны быть перевернуты через 2/3 времени приготовления.

Приготовление пищи в режиме «ECO»

Блюдо	Аксессуар	Темпер. °C	Уровень	Время (мин.)	Предв. нагрев
Хала плетеная	1 противень	180	1	45-50	Нет
Жаркое из свинины	1 противень	200	1	80-85	Нет
Вишневый торт	Круглая форма	200	1	55-60	Нет
Говяжий ростбиф (1,3 кг)	1 противень	200	1	80-85	Нет
Пирожные	Решетка и стеклянная форма	180	1	55-60	Нет
Картофельная запеканка	Решетка и круглая форма	180	1	65-70	Нет
Лазанья	Решетка и стеклянная форма	180	1	75-80	Нет
Чизкейк	Разъемное кольцо для выпечки 20 см	160	1	80-90	Нет

Технические характеристики

Модель	Weissgauff EOM 731 PDB/PDW/PDX/PDBX
Полезный объем	72 л
Номинальная мощность	3200 Вт
Боковые хромированные решетки	Да
Количество стекол в двери	3
Решетка для гриля	Да
Противень для выпечки	472x370 мм
Габариты духового шкафа (Ш*Г*В)	595*565*595
Напряжение источника питания	220-240 В
Внутренняя подсветка	Да
Мощность лампы подсветки	25 Вт
Коннектор лампы подсветки	Да
Длина шнура питания	1 м
Вилка	Нет
Тип шнура питания	H05VV-F 3X1.5
Двигатель	Да
Плавкий предохранитель	Да
Нагревательный элемент	Да
Регулировка температуры	Да
Вес духового шкафа	34 кг
Температурные режимы	30-250
Влагостойкость	Да
Тип духового шкафа	Электрический
Количество режимов	13
Панель управления	Механическое + сенсорное управление
Дисплей	Белый LED
Управление	Электронное
Часы	Да

Продукт сертифицирован в соответствии с действующим техническим регламентом. Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства и технические характеристики модели, следуя политике непрерывного улучшения качества выпускаемой продукции. Приобретенная Вами модель может отличаться от описанной в тексте данного руководства.

Дата изготовления прибора: см.торговую маркировку на приборе.

Условные обозначения:
WS08YYMMZZZZZ, где
WS08 – духовые шкафы Weissgauff.
YY- год выпуска (например, 2012 год- 12)
MM - месяц выпуска (например, октябрь- 10)
ZZZZZ - номер прибора (например, №1222 - 01222)

Основной импортер товара Weissgauff™ в России: ООО "ГАУФ РУС". Адрес: 121357, г. Москва, ул. Верейская, дом 29, строение 134, комната 56 Изготовитель: ГУАНДОНГ МИДЕЯ КИТЧЕН ЭППЛАЙЯНСИЗ МАНУФАКТУРИНГ КО., ЛТД № 6 ЙОНГАН РОАД, БЕЙДЖАО, ФОШАН, КИТАЙ
ГУАНГДОНГ АТЛАН ЭЛЕКТРОНИК АПЛАЙНС МАНУФЭКЧОР КО., ЛТД
No.12 Ист 3 роад, Жиангуй Ав., Лелью Таун, Шунде, Фошан, Китай.
ГУАНДОНГ ШУНДЕ СПЛЕНДОР ТРЕЙДИНГ КО. ЛТД, ЮНИТ 301 ,9 ДЖОНГХУА РОАД, РОНГУИ, ШУНДЕ, ФОШАН, ГУАНГДОНГ, КИТАЙ.
ФОШАН АОМС ЭЛЕКТРИКАЛ АППЛАЙАНСИЗ КО ЛТД, НО. 3 КЕЙДЖУ 10 ЛУ, КСИНТАН ИНДАСТРИАЛ ПАРК, ШУНДЕ, ФОШАНЬ, ГУАНДОНГ, КИТАЙ.
Р НО 33 МОНГ КОК РОАД КЛ. ГОНКОНГ, КИТАЙ.
ГУАНДОНГ ВАНВАРД НЬЮ ЭЛЕКТРИК КО ЛТД, НО 13 ДЖАНАЙ МИД РОАД ШУН - ДЕ ХАЙ ТЕХ ИНДАСТРИ ДЕВЕЛОПМЕНТ ЗОУН РОНГГВАЙ ШУНДЕ, ФОШАНЬ, ГУАНДОНГ, КИТАЙ.
ГУАНДОНГ ВАНВАРД ЭЛЕКТРИК КО ЛТД, НО 185 ЭНД 187 ГЕНГХЕ РОАД, ГЕНГХЕ ТАУН, ГАОМИНГ ДИСТРИКТ, ГУАНДОНГ, КИТАЙ.
ГУАНДОНГ ВАНВАРД ЭЛЕКТРИК КО ЛТД, ИСТ САЙД ОВ ЯНГШИ АВЕНЮ (РЕНХЕ), ЯНГШИ, ГАНМИНГ ДИСТРИКТ, ФОШАНЬ СИТИ, ГУАНДОНГ ПРОВИНС, КИТАЙ
ГУАНДОНГ МИДЕЯ КИТЧЕН ЭППЛАЙЯНСИЗ МАНУФАКТУРИНГ КО. ЛТД
АДРЕС: № 6 ЙОНГАН РОАД, БЕЙДЖАО, ФОШАН, КИТАЙ

Сделано в КНР.
На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.
Срок службы: 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Веб-сайт: http:www.weissgauff.ru

Информацию об авторизованных сервисных центрах Вы можете узнать на web-сайте www.btremont.ru

Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели товар, и он организует ремонт или замену.

Weissgauff