Weissgauff

ДУХОВОЙ ШКАФ

**EOV 29 PDB, EOV 291 PDB,
EOV 291 PDB Black Edition, EOV 29 PDX,
EOV 291 PDX, EOV 29 PDW, EOV 291 PDW,
EOA 69 OW, EOV 695 PDB, EOV 695 PDW,
EOA 39 PDB, EOA 39 PDX, EOA 39 PDW**



EAC

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Производитель, в целях следования политике непрерывного улучшения качества выпускаемой продукции, оставляет за собой право на внесение изменений без предварительного уведомления в технические характеристики, дизайн, габаритные размеры, комплектацию и функциональные особенности моделей. приобретенное Вами устройство может отличаться от описанного в тексте руководства.

При покупке перед использованием снимите упаковку и убедитесь, что духовой шкаф не имеет повреждений и дефектов, а также полностью укомплектован.

■ Внимательно прочтите данное руководство, содержащее важную информацию по установке, правильному использованию и обслуживанию духового шкафа.
■ Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
■ Неправильно подключенный духовой шкаф не обеспечит надежную и безопасную работу и может привести к несчастному случаю, а также лишит Вас возможности гарантийного обслуживания.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

■ ***Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.***

■ Лица, пользующиеся духовым шкафом, обязаны знать правила безопасного обращения с электрическими приборами и внимательно изучить данное руководство.

■ Духовой шкаф предназначен для использования только в домашних условиях.

■ Запрещается пользоваться духовым шкафом, если характеристики электрической сети не соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке, расположенной на задней стороне плиты.

Внимание! Модели духовых шкафов выполнены по I классу защиты от поражения электрическим током и должны подключаться к розетке с заземлением.

Во избежание возникновения пожара категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ:
- ► Пользоваться неисправным духовым шкафом.
- ► Оставлять работающий духовой шкаф без присмотра.
- ► Использовать духовой шкаф для обогрева помещения.
- ► Хранить вблизи духового шкафа легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).
- ► Допускать детей к работающему духовому шкафу.

Внимание! Доступные части могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте близко детей.

■ Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию духовой шкаф необходимо отключить от электросети.
■ Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо. Обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff, не пытайтесь осуществить ремонт самостоятельно.
■ В случае возникновения пожара отключить духовой шкаф от электрической сети, вызвать пожарную службу по телефону **01** и принять меры по тушению огня.
■ Если рядом с духовым шкафом находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не был зажат горячей дверцей духового шкафа.
■ Категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.

Помните! Наиболее распространенными несчастными случаями, связанными с эксплуатацией электрошкафов, являются ожоги. Обычно они происходят при касании горячих частей духового шкафа.

■ Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими детьми, а лучше не пускайте их на кухню, пока духовой шкаф работает или остывает.
■ Во время работы нагревательных элементов духового шкафа, а также стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним и особо предупредите детей, – возможны ожоги.

Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла, они легко воспламеняются.
Знайте! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой, посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.

■ При использовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри духового шкафа.

3. УСТАНОВКА

■ Духовой шкаф устанавливается в нишу в кухонной мебели (см. рис. 1).
■ Размеры между различными частями духового шкафа и окружающими его частями предметов обстановки показаны на рис. 1.
■ При совместной установке варочной панели и духового шкафа необходимо учитывать выступание корпуса варочной панели из нижней части столешницы и верхней части корпуса духового шкафа. Соприкасание не допускается. Рекомендуемый воздушный зазор не менее 25мм (см. рис. 3).
■ Между задней стенки духового шкафа и задней стенкой мебели (стеной) должен быть воздушный зазор не менее 30 мм.

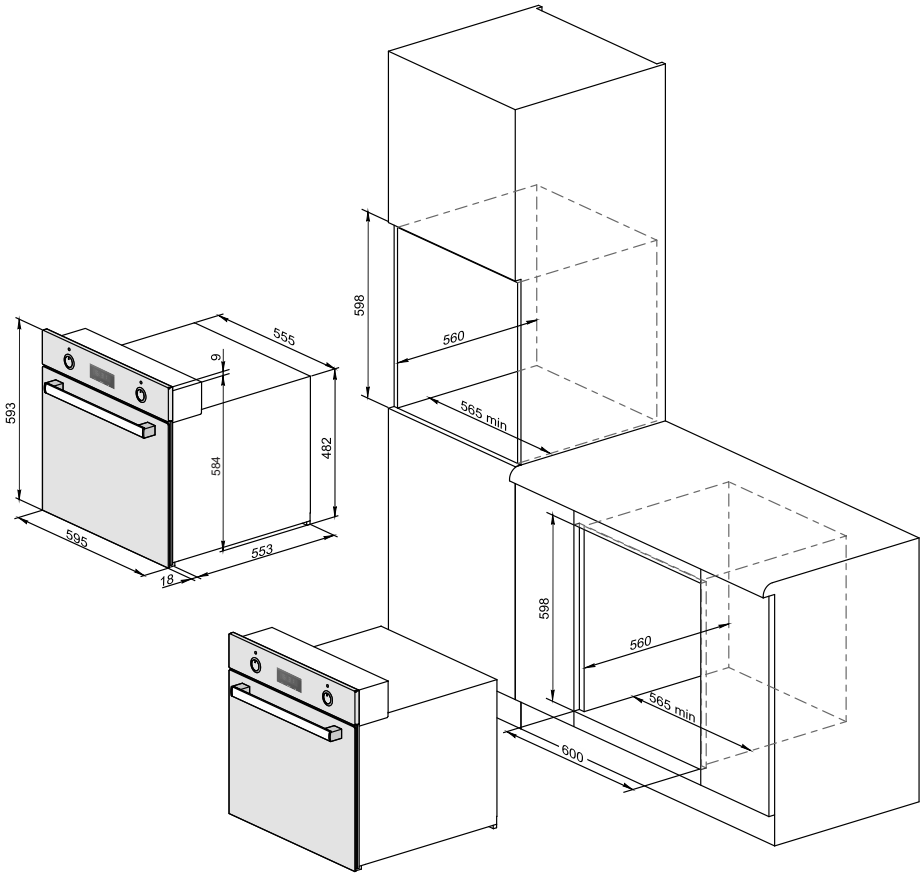


рис. 1

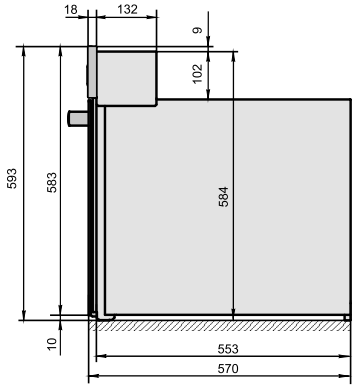


рис. 2

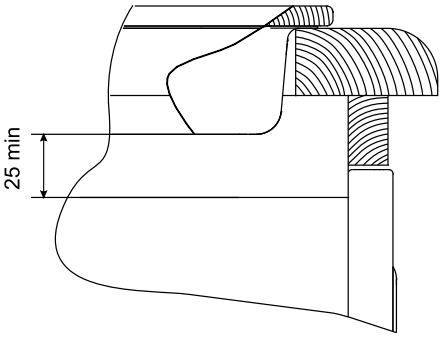


рис. 3

Внимание! Для исключения возможного повреждения кухонной мебели, в которую встраивается духовой шкаф, от воздействия высоких температур следует соблюдать следующие требования:
- мебель должна быть выполнена из термостойкого материала, не применять материалы типа ПВХ и материалы с низкой термостойкостью;
- клей, используемый для крепления элементов мебели, должен быть устойчивым к температуре 100°C.

■ В мебели в задней стенке должны быть предусмотрены отверстия для вывода электрошнура и для воздушной вентиляции.
■ Для устранения возможности случайного перемещения, духовой шкаф крепится к мебели двумя винтами с потайной головкой (см. рис. 4).

4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ

■ При подключении духового шкафа необходимо убедиться, что характеристики электрической сети соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке духового шкафа.

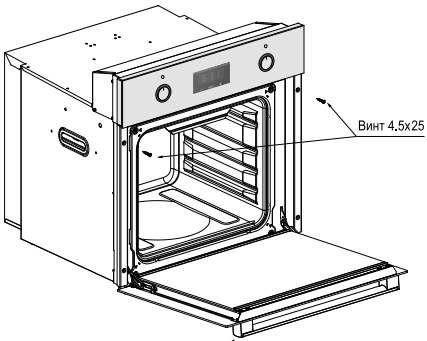


рис. 4

■ Необходимо проверить, могут ли предохранители или автоматические выключатели и провода выдержать ту нагрузку, которую они уже несут, и дополнительную от вновь устанавливаемого духового шкафа.

■ Электробезопасность духового шкафа гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с действующими стандартами по безопасности.

Помните! Не рекомендуется использование переходников, сдвоенных и более розеток, удлинителей.

Помните! После установки духового шкафа на место обязательно проверьте положение шнура питания. Он не должен располагаться рядом с нагревающимися частями духового шкафа. Во время работы духового шкафа задняя стенка сильно нагревается, поэтому располагайте шнур питания вне зоны нагрева.

Внимание! После установки духового шкафа Вы можете удалить со стекла дверцы духового шкафа декоративные и информационные наклейки. Для этого прогрейте пустой духовой шкаф в течение 30 мин. и, зацепив уголок наклейки, удалите ее, оставшийся клеевой слой уберите с помощью уайт-спирита.

Внимание! При первоначальном подключении духового шкафа к электросети возможно подсвечивание сигнальной лампочки индикации терморегулятора. При дальнейшем использовании духового шкафа подсвечивание сигнальной лампочки исчезает.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

■ Духовой шкаф подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте.

5. УСТРОЙСТВО

Духовой шкаф всех модификаций оборудован освещением, нижним и верхним нагревателями, в нем размещаются поддон, решетка и противень.

В зависимости от модификации духовой шкаф может дополнительно комплектоваться нагревателем гриля, конвектором.

Для устранения нагрева стенок при работе духового шкафа в конструкции предусмотрено наличие принудительного охлаждения с выводом теплого воздуха между панелью управления и дверцей духового шкафа (см. рис. 6).

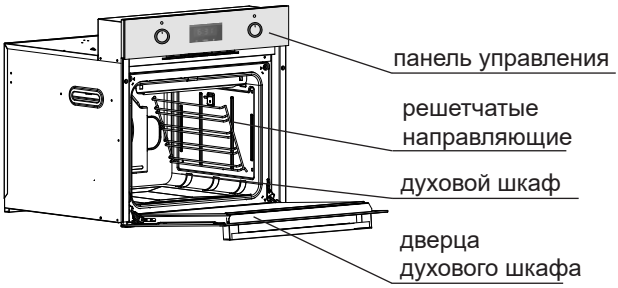


рис. 5

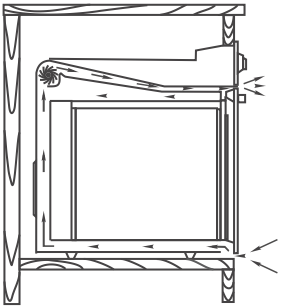


рис. 6

6. КОМПЛЕКТНОСТЬ

№ п/п	Наименование составных частей	Кол-во	Модели духовых шкафов
1.	Духовой шкаф	1	Все модели
2.	Поддон для сбора жира	1	
3.	Руководство по эксплуатации	1	
4.	Гарантийные обязательства	1	
5.	Винт 4,5x25	2	
6.	Упаковка	1	
7.	Решётка духового шкафа	1	
8.	Решетчатые направляющие	2	Все модели
9.	Телескопические направляющие	2	EOV 695 PDB, EOV 695 PDW, EOV 291 PDB, EOV 291 PDB Black Edition, EOV 291 PDW, EOV 291 PDX, EOA 39 PDW, EOA 39 PDB, EOA 39 PDX

7. ХАРАКТЕРИСТИКИ

7.1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ15150-69 и ГОСТ15543.1-89.

- Объем духового шкафа, л.....60
- Напряжение электросети, В 230
- Класс защиты I
- Класс энергоэффективности ..... A
- Габариты (ширина x глубина x высота), см.....59,5x57,0x59,5
- Масса, не более, кг 31

7.2. ПОТРЕБЛЯЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА

№ п/п	Наименование параметра	Обозначение				
		EOV 29 PDX EOV 291 PDX EOA 39 PDX	EOV 29 PDB EOV 29 PDB Black Edition, EOV 291 PDB EOA 39 PDB	EOV 29 PDW EOV 291 PDW, EOA 39 PDW	EOA 69 OW	EOV 695 PDB EOV 695 PDW
1	Установленная мощность, Вт	3500	3500	3500	3500	5000
2	Единовременно потребляемая мощность, Вт	2000	2000	2000	2000	2800

7.3. ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

■ Суммарный вес продуктов, располагаемых на решётке духового шкафа, не должен превышать 3 кг.

8. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

■ Панели управления отличаются в зависимости от модели духового шкафа. Типовое расположение элементов управления приведено ниже:



рис.7. Панель духового шкафа EOV 29 PDX, EOV 29 PDB, EOV 29 PDB Black Edition, EOV 29 PDW, EOV 291 PDW, EOV 291 PDX, EOV 291 PDB, EOA 39 PDX, EOA 39 PDB, EOA 39 PDW

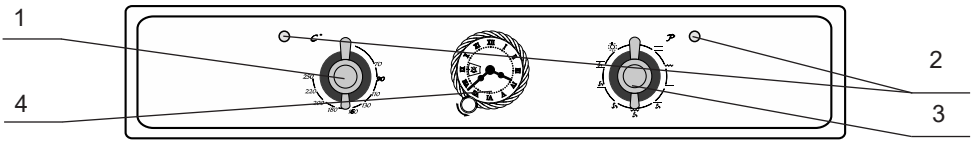


рис.8. Панель духового шкафа EOA 69 OW

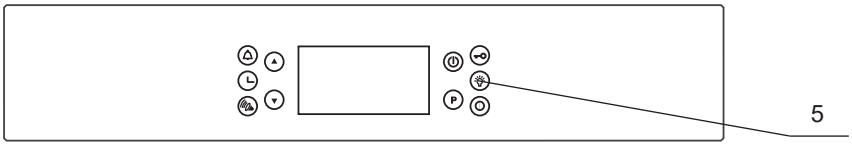


рис.9. Панель духового шкафа EOV 695 PDW, EOV 695 PDB

1. Рукоятка управления терморегулятора.
2. Лампочки индикации.
3. Рукоятка управления переключателя режимов работы духового шкафа.
4. Часы-таймер.
5. Сенсорная система управления духовым шкафом

9. ДУХОВОЙ ШКАФ

Духовой шкаф всех моделей оборудован нижним и верхним нагревателем, в зависимости от модели шкаф может дополнительно комплектоваться освещением, нагревателем гриля, кольцевым нагревателем, конвектором.

Духовой шкаф укомплектован следующими принадлежностями:
Поддон для сбора жира (эмалированный) служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд;
Решётка духового шкафа используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях.
Решётчатые направляющие предназначены для установки решетки или поддона на различных уровнях.
Телескопические направляющие устанавливаются на решетчатые направляющие и служат для удобства выдвижения аксессуаров из жарочного электрошкафа. Телескопические направляющие можно устанавливать на любой уровень, в зависимости от того на каком уровне будет готовится блюдо. Для переустановки телескопических направляющих необходимо повернуть нижний край направляющей и движением вниз снять ее. Установку провести в обратной последовательности.

Внимание!
Не оставляйте на дне духового шкафа различную кухонную посуду, формы для выпечки, поддон во время включенного основного (нижнего) нагревателя духовки. Это может привести к растрескиванию (разрушению) эмалевого покрытия духового шкафа и возможным травмам во время его уборки.

9.1. УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВОГО ШКАФА (ДЛЯ МОДЕЛЕЙ, ОСНАЩЕННЫХ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯМИ)

■ Управление духовым шкафом осуществляется переключателем режимов, который включает и выключает ТЭНы духового шкафа.
■ Установка рабочей температуры в духовом шкафу обеспечивается применением терморегулятора, который задает необходимую температуру. Значения температур указаны на панели управления. Указанные температуры являются ориентировочными и могут колебаться в пределах ±15°C.
■ Установку рабочей температуры в духовом шкафу в режимах с грилем необходимо проводить поворотом ручки управления терморегулятора в положения:
- не выше «170°C» в режиме гриля совместно с конвектором;
- не выше «190°C» в режиме гриля (без конвектора).

Внимание! Для духового шкафа EOA 69 OW перед включением нагревателей задействуйте таймер, установив определенное время или установив ручку в положение «» (см. раздел «Часы-таймер»).
Для духовых шкафов с электронным таймером перед включением нагревателей задействуйте таймер, установив текущее время (см. Приложение 2).

9.2. ВОЗМОЖНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА И ИХ СИМВОЛЫ

Условное обозначение режимов	Режимы	Рекомендации по тепловой обработке
	Гриль	Жарка
	Гриль с вертелом	Подрумянивание верхней корочки, жарка на гриле
	Гриль с конвекцией и вертелом	Жарка для получения хрустящей корочки (жаркое, курица)
	Гриль с конвекцией	Жарка для получения румяной верхней корочки
	Режим нижнего ТЭНа	Выпечка, покрытая фруктами, сыром; разогревание готовых блюд
	Предварительный нагрев	Размораживание, подрумянивание
	Обычный режим	Традиционная жарка, выпечка
	«Мягкий» обычный режим	Традиционная жарка, выпечка
	Режим термоциркуляции	Размораживание, подогрев готовых блюд на нескольких уровнях
	Режим нижнего ТЭНа с термоцирку-ляцией	Одновременное приготовление блюд на нескольких уровнях
	Обычный режим с конвекцией	Ускоренный разогрев, традиционная жарка, выпечка
	Холодная конвекция	Размораживание, в т.ч. фруктов и кондитерских изделий
	Режим нижнего ТЭНа с конвекцией	Размораживание, выпечка
	Предварительный нагрев с конвекцией	Разогревание блюд, сушка
	Освещение жарочного шкафа	

Обратите внимание, что данная таблица представлена для наглядности. Не все из указанных в таблице функций могут быть в приобретаемой Вами модели.
Примечание: описание режимов работы духовых шкафов моделей EOV 695 PDB, EOV 695 PDW см. далее в Приложении 1.

9.3. РАБОТА ДУХОВОГО ШКАФА (ДЛЯ МОДЕЛЕЙ, ОСНАЩЕННЫХ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯМИ)

Духовой шкаф включается в работу в следующей последовательности:

■ Ручкой переключателя режимов установить нужный Вам режим работы духового шкафа, повернув ручку в любую сторону и установив ее на нужный значок. При этом над ручкой загорается красная сигнальная лампочка, что означает готовность духового шкафа к работе, но нагреватели при этом не включаются.

■ Для включения нагревательных элементов необходимо повернуть по часовой стрелке ручку терморегулятора и установить выбранный температурный интервал. При этом над ручкой загорается желтая сигнальная лампочка.

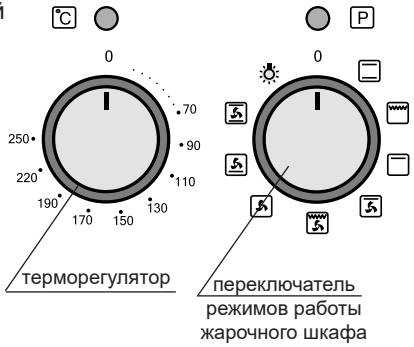


рис. 10

■ При достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы, а сигнальная лампочка погаснет. Такой режим будет сохраняться до тех пор, пока температура в духовом шкафу не снизится до заданного предела. После этого терморегулятор автоматически включит нагревательные элементы и вновь нагреет духовой шкаф до заданной температуры, при этом вновь загорится сигнальная лампочка.
■ Для выключения духового шкафа необходимо ручку терморегулятора установить в положение «0», вращая её против часовой стрелки. Ручку выбора режима работы также необходимо установить в положение «0», вращая ее в любую сторону.

10. ГРИЛЬ

■ Гриль используется для обжаривания продуктов инфракрасным излучением, выделяемым горячим электронагревателем.
■ Рекомендуется готовить мясо, птицу или рыбу. Температура и время приготовления приведены в разделе «Рекомендации».

Внимание!
■ Когда ставите и вынимаете блюдо из разогретого духового шкафа, будьте осторожны, чтобы избежать соприкосновения с нагревателями (ТЭНами).
■ Не следует оставлять дверцу разогретого духового шкафа открытой более 3 минут во избежание перегрева ручек управления.
■ При включении нижнего нагревателя запрещается устанавливать посуду и класть алюминиевую фольгу на дно духового шкафа. Это может привести к повреждению эмалевого покрытия и подгоранию пищи вследствие нарушения распределения температуры внутри духового шкафа.

11. КОНВЕКТОР

Конвектор применяется для выравнивания температуры внутри духового шкафа, за счет принудительного движения воздуха.
■ Для включения конвектора необходимо выбрать соответствующий режим
Основные достоинства способа приготовления блюд с конвектором заключаются в следующем:
■ экономия электроэнергии за счет равномерного распределения температуры и сокращения времени на нагрев электрошкафа;
■ улучшение вкусовых качеств мясных блюд, т. к. мясо быстрее зарумянивается;
■ открытие дверцы для проверки качества выпечки, при включенном кольцевом ТЭНе, не вызывает резкого охлаждения электрошкафа.
Рекомендуемые температуры и продолжительность приготовления различных блюд приведены в разделе «Рекомендации».

12. ЧАСЫ - ТАЙМЕР (ДЛЯ МОДЕЛЕЙ, ОСНАЩЕННЫХ ЭЛЕКТРОННЫМИ ЧАСАМИ-ТАЙМЕРОМ)

Часы-таймер применяются для установки временного интервала приготовления

пищи в духовом шкафу и звукового оповещения. Включение часов-таймера осуществляется при подключении плиты к электрической сети с номинальным напряжением 230 В.
Часы-таймер управляют работой электронагревателей духового шкафа. При установке в положение **«✋»** позволят готовить пищу без учета времени приготовления.

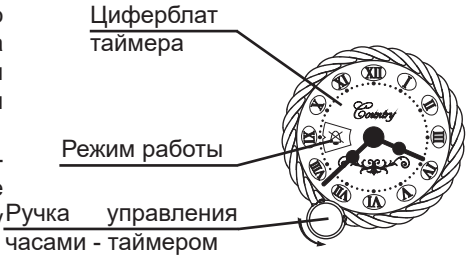


рис. 11

12.1. Установка текущего времени:
■ Текущее время установить после подключения плиты к электросети.
■ Потянуть ручку управления часами - таймером на себя и поворачивая против часовой стрелки установить текущее время.

12.2. Установка режима отсчета временного интервала (режим таймера):
■ Повернуть ручку управления часами - таймером против часовой стрелки и установить временной интервал от «0» до «180».После установки временного интервала часы-таймер переходят в режим отсчета времени приготовления. По истечении установленного времени на отметке «0» раздастся звуковой сигнал и при включенном электронагревателе происходит автоматическое отключение питания. Для отключения звукового сигнала установите часы-таймер в положение «🔔».

При установке таймера в положение «✋», после отключения звукового сигнала, произойдет повторное включение нагревателей, без учета времени приготовления.

13. ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ

Таймер применяется для отображения текущего времени, для установки временного интервала приготовления пищи в электрошкафу, звукового оповещения и отключения. Описание работы электронного таймера см. далее в Приложении 2.

14. РЕКОМЕНДАЦИИ

14.1. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДУХОВОГО ШКАФА

■ Перед первым использованием необходимо
- духовой шкаф и весь комплект (противень, поддон и решётку) вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить;
- прогреть пустой духовой шкаф в течение 30 мин. при установке работы нагревателей на полную мощность для удаления консервационных материалов и для испарения влаги из нагревательных элементов, возможно скопившуюся при хранении и транспортировке изделия. При этом может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку и проветрите помещение.
■ Во время приготовления следите, чтобы противень был установлен в середине

решётки, не упирался в заднюю или боковую стенки. Уберите все лишние предметы (сковородки, кастрюли, формы для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил может привести к нарушению циркуляции тепловых потоков и испортит выпечку.

■ Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда в духовой шкаф необходимо прогреть его в течение 10 минут при температуре выпечки.

■ Обычно для выпечки в духовом шкафу используется температура в пределах (170...220)°C.

■ Старайтесь лишний раз не открывать дверцу духового шкафа во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно.

■ При проведении выпечки, пользуясь комплектом из противня и поддона, можно получить эффект «двойного дна». При этом противень вставляется в поддон, и за счет воздушного зазора между дном противня и дном поддона температура низа выпечки будет подниматься медленнее чем обычно, и, следовательно, уменьшается риск пригорания и получается более однородная выпечка. Также можно заполнить полость между противнем и поддоном определенной порцией воды, этим самым можно увлажнить микроклимат в духовом шкафу и ускорить выпечку верха относительно низа, обеспечить на выходе однородность цвета всех поверхностей выпечки, исключить перегрев и подгорание. Также выпечку можно производить, установив противень на решетку духового шкафа.

14.1.1. При приготовлении пирогов

■ Перед выпечкой не забудьте прогреть духовой шкаф. Консистенция теста должна быть плотной, чтобы время выпечки не затягивалось на выпаривание лишней влаги.

■ Перед выпечкой тесту необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.

■ Перед установкой пирога в духовой шкаф верх пирога можно смазать взбитым яичным желтком для образования румяной корочки.

■ Плоский пирог из дрожжевого теста без начинки весом около 700 граммов следует выпекать на противне, установленном на третью полку снизу. Если пирог будет выпекаться в специальной высокой форме (вес приблизительно 300-400 граммов), решётку необходимо установить на вторую полку снизу. Температура выпечки (180...200) °C. Время выпечки (25...30) минут.

■ Пирог из дрожжевого теста с начинкой следует установить на третью полку снизу и выпекать при температуре (200...220) °C в течение (30...50) минут.

■ Изделия из песочного теста рекомендуется выпекать на третьей полке снизу при температуре (200...220) °C в течение (30...50) минут.

14.1.1.1. Общие правила:

■ **Если выпечка подгорает снизу.** Установите выпечку на один уровень выше и уменьшите температуру выпечки.

■ **Если выпечка подгорает сверху.** Установите выпечку на один уровень ниже и уменьшите температуру выпечки.

■ **Если выпечка «осела».** В тесте было много влаги и выбрана высокая температура выпечки.

■ **Выпечка не пропекается внутри.** В следующий раз при замешивании теста до-

бавляйте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре и увеличьте время выпечки.

■ **Как проверить готовность выпечки?** Приблизительно за 10 минут до окончания выпекания проткните выпечку в самом толстом месте деревянной шпилькой. Если на ней не остается следов теста - выпечка готова. Чтобы использовать остаточное тепло духового шкафа, выключите его и оставьте выпечку доходить еще минут 5.

■ **Если выпечка не отделяется от противня.** Выпечку легче будет извлечь, если горячий еще противень поставить на мокрое холодное полотенце. При следующей выпечке обильней смажьте противень маслом и посыпьте панировочными сухарями или подобными продуктами.

14.1.2. При приготовлении мяса и рыбы

■ Универсальное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура приготовления и дольше время приготовления.

■ Запекать мясо можно в жаростойкой посуде с низкими краями или на противне.

■ Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (200...220) °С температуре и постепенно ее снижайте.

■ Если при протыкании куска мяса вилкой не вытекает красный сок - мясо готово.

■ Для равномерного подрумянивания следует поливать мясо топленым жиром.

■ Мясо птицы или рыба обычно готовятся при температуре (150...170) °С.

■ Крупную рыбу от начала до конца готовят при умеренной температуре. Рыбу средних размеров начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру уменьшают.

Мелкую рыбу от начала до конца следует готовить при высокой температуре.

■ Степень готовности рыбы проверяют, осторожно приподняв край брюшка - оно должно быть белым и непрозрачным. Это правило относится ко всем видам рыб с белым мясом (кроме лосося, форели и им подобным).

14.2. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЭН ГРИЛЯ

■ Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение горелки действует подобно углям костра. При этом образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным.

■ Гриль хорошо подрумянивает готовую выпечку.

■ На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной или рыбный шашлык.

Помните, что во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта.

Из опыта наших покупателей

■ Оттопыренные крылышки, ножки и отвислая шейка птицы перегреваются и обгорают. Поэтому их рекомендуется прижать к тушке и обвязать толстой ниткой. Для закрепления можно использовать большую иглу с «суровой» ниткой.

■ Снизу необходимо установить поддон для сбора жира.

Вам на заметку! Все приведённые рекомендации могут быть дополнены Вашим собственным опытом исходя из конкретной ситуации.

15. УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Помните! Перед тем как мыть, обязательно отключите духовой шкаф от электросети.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА:

■ Содержите духовой шкаф в чистоте. Это сделает пищу аппетитней, процесс приготовления доставит Вам удовольствие, а плита прослужит дольше.

■ Паровую чистку не использовать.

Нельзя использовать для чистки:

■ Абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества).

■ Чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.

■ Жесткие губки, металлические мочалки или нож для удаления загрязнений и другие грубые предметы.

Рекомендуем использовать для чистки:

■ Мягкую ткань, мягкие салфетки из микрофибры.

■ Специальные моющие средства, в составе которых нет вышеперечисленных веществ, жидкие моющие средства для посуды.

Полезные советы:

■ Стойкие и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой.

■ Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.

■ После пользования духовым шкафом его необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.

■ Значительно легче мыть духовой шкаф, пока он еще теплый. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мокрой тряпкой и удалить при помощи чистящего средства.

ПРАВИЛА УХОДА ЗА ДЕТАЛЯМИ С ЭМАЛЕВЫМ ПОКРЫТИЕМ И ОКРАШЕННЫМИ ДЕТАЛЯМИ:

■ Внутренняя поверхность духового шкафа покрыта силикатным эмалевым покрытием. Остальные видовые детали покрыты краской.

■ Перед применением чистящих средств следует проверить стойкость покрытия в скрытом месте на небольшом участке.

■ При чистке деталей покрытых эмалевым покрытием старайтесь следить за тем, чтобы средство не предназначенное для окрашенных поверхностей не попадало на детали покрытые краской.

■ Окрашенные поверхности являются менее стойкими к чистящим средствам, чем эмалевое покрытие, поэтому для мытья окрашенных поверхностей не применяйте моющие и чистящие вещества содержащие в своем составе растворители, абразивные материалы и щелочи >5%, во избежание повреждения покрытия с необратимыми последствиями. По окончании вымойте поверхность чистой водой и протрите насухо мягкой тканью или специальной салфеткой.

ПРАВИЛА УХОДА ЗА ДЕТАЛЯМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Детали из нержавеющей стали (панель управления и накладки) желательно протирать специальным средством, предназначенным для таких типов покрытий.

Нельзя использовать для чистки:
Дезинфицирующие жидкости или порошки, содержащие хлориды.

Полезные советы:

■ Регулярная чистка особым составом для ухода за нержавеющей сталью значительно улучшит внешний вид поверхности и защитит ее.

Внимание! Во время эксплуатации духового шкафа возможно появление пятен или незначительное изменение цвета, что не является производственным браком и не влияет на работу плиты.

■ Для облегчения чистки Вы можете снять дверцу духового шкафа.

Для снятия дверцы нужно (см. рис. 12,13,14):

1. Полностью открыть дверцу;
2. Повернуть фиксатор шарнира в крайнее нижнее положение см. рис. 12;
3. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока фиксатор не зафиксирует шарнир, см. рис. 13;
4. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров, см. рис.14;
5. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках жарочного электрошкафа;
6. Снять дверцу.
7. Установку дверцы производить в обратной последовательности, фиксатор поднять до упора вверх.

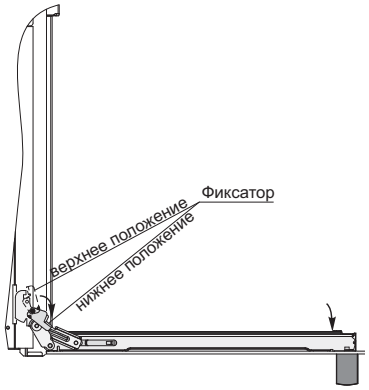


рис. 12

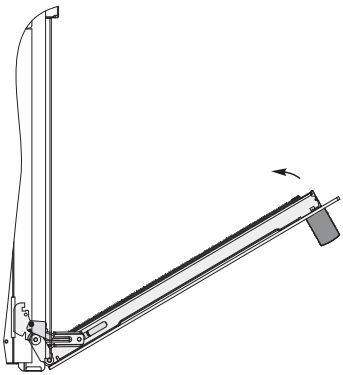


рис. 13

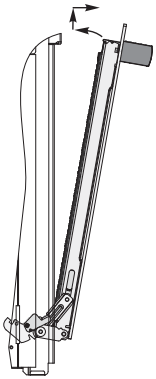


рис. 14

Предупреждение!
! При проведении работ со снятой дверцей ни в коем случае нельзя снимать упоры дверцы, т.к. это вызовет резкий рывок цапф шарниров, что может нанести травму. Когда моете духовой шкаф, будьте аккуратны — не повредите резиновое уплотнение.
! Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.

■ Для проведения работ по очистке стекол дверцы духового шкафа Вы можете разобрать дверцу.

Для разборки дверцы духового шкафа необходимо:

1. Положить дверцу на ткань горизонтально внутренним стеклом вверх;
2. Отвернуть 4 винта крепления металлических профилей дверцы, поддерживая ручку от падения;
3. Разобрать дверцу и провести необходимые работы;
4. Сборку дверцы провести в обратной последовательности.

УХОД ЗА ЗА НАПРАВЛЯЮЩИМИ ДУХОВОГО ШКАФА

■ Съемные детали можно вымыть в посудомоечной машине за исключением телескопических направляющих.

Для снятия решетчатых направляющих нужно (рис. 15):

1. Полностью открыть дверцу;
2. Надавить на верхнюю проволоку направляющей вывести ее из зацепа
3. Движением вверх вывести решетчатые направляющие из специальных отверстий в стенках жарочного электрошкафа и снять их.
4. Установку направляющих произвести в обратной последовательности.

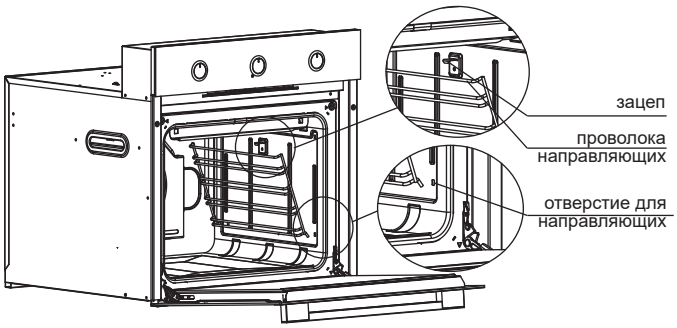


рис. 15

Для снятия телескопических направляющих нужно (рис. 16):

1. Полностью открыть дверцу;

2. Повернуть нижний край телескопической направляющей и освободить нижние зацепы направляющей от проволоки решетчатых направляющих

3. Движением вниз освободить верхние зацепы телескопической направляющей от проволоки решетчатых направляющих и снять их.

4. Установку направляющих произвести в обратной последовательности.

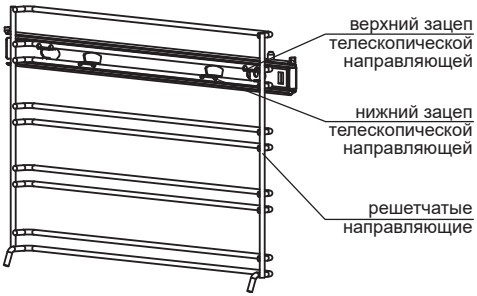


рис. 16

16. ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Внимание! Убедитесь, что духовой шкаф выключен, прежде чем проводить замену лампы, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

1. Открутить защитный стеклянный плафон;
2. Вывинтить перегоревшую лампу;
3. Вкрутить новую лампу*.
4. Закрутить защитный плафон обратно.

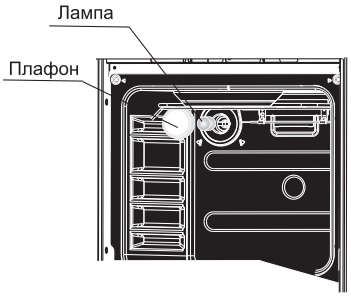


рис. 17

Примечание:* *Лампа специального назначения (SPECIAL OVEN) для духовых шкафов, грушевидная, цоколь E14, температурная стойкость 300 °C, мощность - 15 Вт.*

17. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не работает все электрооборудование	- духовой шкаф не подключен к сети; - обрыв шнура	-**подключить духовой шкаф; -**заменить шнур питания
2. Не горит лампа подсветки духового шкафа	- перегорела лампа; - повреждена проводка	- заменить лампу; -**заменить проводку
3. Образование конденсата на стеклах дверцы	- при приготовлении какого-либо блюда выделяется много влаги	- рекомендуется предварительно прогреть электрошкаф в течение 10 мин.

** - работы выполняются квалифицированным специалистом. Обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.

18. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

■ Транспортировать электрошкафы необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в три яруса по высоте.
■ Хранить электрошкафы необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в шесть ярусов по высоте.
■ Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту духовых шкафов от атмосферных осадков и механических повреждений.
■ Духовой шкаф должен храниться в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.
■ Распакованный духовой шкаф запрещается переносить за ручку дверцы духового шкафа.
■ Рекомендуется при перемещении духового шкафа поддерживать его за верхнюю часть при приоткрытой дверце духового шкафа.

19. УТИЛИЗАЦИЯ

■ Материалы, используемые в транспортной упаковке безопасны для окружающей среды. Деревянная часть упаковки подлежит вторичному использованию, вспененный полистирол утилизируется как твердые коммунальные отходы и размещается на полигоне совместно с бытовыми отходами. Все остальные части упаковки подлежат вторичной переработке в соответствии с действующим природоохранным законодательством и правилами утилизации отходов. Помните, что возвращение упаковки для ее переработки приводит к экономии и уменьшению количества отходов.
■ Если Вы хотите заменить старый духовой шкаф, его необходимо сдать в специализированную организацию.
■ В случае, если духовой шкаф будет отправлен на свалку, помните, что, попав в детские руки, он может быть причиной несчастного случая.
Позаботьтесь о том, чтобы сделать его максимально безопасным. Обрежьте шнур питания, снимите дверцу духового шкафа, демонтируйте ручки управления.

Классификация модификаций духовых шкафов

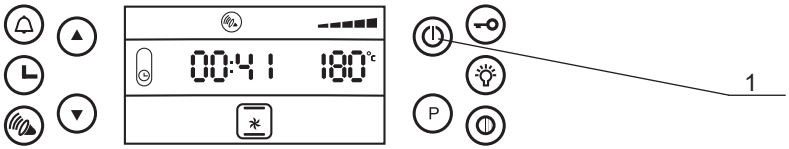
Производитель, в целях следования политике непрерывного улучшения качества выпускаемой продукции, оставляет за собой право на внесение изменений без предварительного уведомления в технические характеристики, дизайн, габаритные размеры, комплектацию и функциональные особенности моделей. Приобретенное Вами устройство может отличаться от описанного в тексте данного руководства.

№ п/п	Элементы комфортности	Обозначение								
		EOV 29 PDX	EOV 29 PDB, EOV 29 PDB Black Edition	EOV 29 PDW	EOA 69 OW	EOV 291 PDB EOA 39 PDB	EOV 291 PDW EOA 39 PDW	EOV 291 PDX EOA 39 PDX	EOV 695 PDW	EOV 695 PDB
1.	Терморегулятор	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Нагреватели духового шкафа:									
	ТЭН - нижний - 1,2 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ТЭН - верхний - 0,8 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ТЭН - гриль - 1,5 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ТЭН - кольцевой - 1,5 кВт	-	-	-	-	-	-	-	+	+
3.	Количество режимов работы духового шкафа:									
	9 режимов	+	+	+	+	+	+	+	-	-
	11 режимов	-	-	-	-	-	-	-	+	+
4.	Часы - таймер	-	-	-	+	-	-	-	-	-
5.	Таймер электронный	+	+	+	-	+	+	+	-	-
6.	Сенсорная система управления	-	-	-	-	-	-	-	+	+
7.	Конвектор	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8.	Освещение	+	+	+	+	+	+	+	+	+
9.	Заземление	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Примечание:
EOV 29 PDX, EOV 291 PDX - цвет панели управления нержавеющая сталь;
EOV 29 PDB, EOV 291 PDB, EOV 29 PDB Black Edition - цвет панели управления черный;
EOV 29 PDW, EOV 291 PDW - цвет панели управления белый;
EOA 69 OW - цвет панели бежевый;
EOV 695 PDB - цвет панели управления черный;
EOV 695 PDW - цвет панели управления белый.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ СЕНСОРНОЙ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА (ДЛЯ МОДЕЛЕЙ EOV 695 PDB, EOV 695 PDW)

1.ПАНЕЛЬ С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



1. Элементы управления электронной панелью.

2. ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

КНОПКИ ▲ или ▼

■ Кнопки ▲, ▼ предназначены для указания времени, час, минуты, температурного значения, выбора режима. Если нажать кнопку и удерживать в течении 3 сек. – быстрый выбор или настройка.

ОТОБРАЖЕНИЕ НАГРЕВА >> ∫∫

Пять ячеек отображают процесс нагрева жарочного электрошкафа. Заполнение всех пяти ячеек означает завершение процесса нагрева.

КНОПКА ⏻

■ После выбора режима нажмите кнопку ⏻, чтобы запустить нагрев.
■ При повторном нажатии на кнопку ⏻ нагрев отключается. Если шкаф находится в состоянии «OFF», то при нажатии на кнопку ⏻ ответа не будет.

ПОДСВЕТКА КНОПОК

■ Каждая кнопка подсвечивается изнутри при нажатии.
■ Подсветка отключается автоматически.

3.ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОШКАФА К СЕТИ

■ При подключении электрошкафа к источнику питания, зуммер издает звуковой сигнал и замигает поле « 00: » - мигает значок три раза, чтобы напомнить пользователю ввести в текущем поле часы; и после 3 секунд значок мигает 3 раза, автоматически начинает мигать « : 00 » и напоминает пользователю ввести текущую минуту.
■ Если второй значок мигает 3 раза, и по-прежнему нет ввода, то он показывает «0:00» и часы начинают отсчет.
Примечание: Под термином «кнопка» следует понимать область, обозначенную окружностью, нанесенной на стеклянную панель управления. Под термином «нажать

на кнопку» следует понимать следующее действие: приложить палец к поверхности, обозначенной окружностью.

4. НАСТРОЙКА ЧАСОВ

■ Нажмите на кнопку ⏲ на 3 секунды, чтобы выбрать режим настройки часов, начнет мигать индикатор «00 :», затем нажать кнопку ▲ - плюс на один час, если нажать кнопку ▼ - минус один час: И если нажать кнопки ▲ или ▼ на 3 секунды увеличение или уменьшение будет происходить в более быстром темпе (от 0 до 23).

Настройка часов завершена, через 3 секунды, автоматически начинается настройка минут. Настройка минут (начнет мигать индикатор « :00 ») производится аналогично часам.

Примечание:

1. При отключении питания настройки часов и таймера отменяются.
2. «h» и «min» не отображаются во время настройки режимов.

5. ВОЗМОЖНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ ЭЛЕКТРОШКАФА И ИХ СИМВОЛЫ

Условное обозначение режимов	Режимы	Рекомендации по тепловой обработке
	Гриль	Жарка
	Гриль с конвекцией	Жарка для получения румяной верхней корочки
	Режим нижнего ТЭНа	Выпечка, покрытая фруктами, сыром; разогревание готовых блюд
	Предварительный нагрев	Размораживание, подрумянивание
	Обычный режим	Традиционная жарка, выпечка
	Режим термоциркуляции	Размораживание, подогрев готовых блюд на нескольких уровнях
	Режим верхнего ТЭНа с термоциркуляцией	Одновременное приготовление блюд на нескольких уровнях
	Обычный режим с конвекцией	Ускоренный разогрев, традиционная жарка, выпечка
	Холодная конвекция	Размораживание, в т.ч. фруктов и кондитерских изделий
	Режим нижнего ТЭНа с конвекцией	Размораживание, выпечка
	Режим верхнего ТЭНа с грилем	Жарка для получения румяной верхней корочки
	Режим верхнего ТЭНа с грилем и конвекцией	Ускоренный разогрев, жарка для получения румяной корочки
	Освещение жарочного шкафа	

6.ВЫБОР РЕЖИМОВ И УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЭЛЕКТРОШКАФА

■ Нажмите кнопку Ⓟ , отобразится значок начального режима или последнего выбранного режима. Во время выбора режима значок мигает, нажмите кнопку ▲ или ▼ (или удерживайте более 3 секунд - быстрый выбор).

■ Когда режим выбран, значок выбранного режима мигает 6 раз, затем перестанет мигать и будет отображаться на дисплее.

■ После выбора режима нажмите кнопку ⏻ , функция нагрева будет активирована, на дисплее появится значок ≫ ⟆ ▬▬▬▬. Режим также можно активировать после того, как будет установлен уровень температуры, таймер.

■ Повторное нажатие кнопки ⏻ отключает нагрев. Значок ≫ ⟆ ▬▬▬▬ на ЖК-дисплее погаснет и отобразится значок «OFF», который означает, что нагрев выключен.

■ После активирования режима работы на дисплее отобразится реальная температура внутри электрошкафа. Нажатием кнопки ▲ или ▼, или удержанием более 3 секунд задайте необходимую температуру. Начальная температура - 180 или температура, выбранная при последнем использовании. Температурный диапазон: от 40 до 250 градусов.

После установки температуры индикация на дисплее мигает 3 раза (температура установлена), затем отображается реальная температура внутри электрошкафа.

Примечания:

1) Если режим приготовления и температурный режим установлены, то при внезапном отключении питания (например, на пять минут) электрошкаф должен остаться в заданных режимах.

2) Во всех режимах кроме ❄ , начальная температура 180 градусов (или последняя выбранная температура) и диапазон задаваемых температур 40-250 градусов.

3) Во время работы режима ❄ на дисплее отображается реальная температура внутри электрошкафа и не разрешается сброс или коррекция температуры, а также нагрев не может быть активирован.

4) Только после того как режим установлен можно установить время задержки отложенного старта. В противном случае время задержки режима работы может не установиться.

7. РЕЖИМ РАБОТЫ БЕЗ УЧЕТА ВРЕМЕНИ (БЕЗ ТАЙМЕРА)

■ После выбора режима установите необходимую температуру. Нажмите кнопку ⏻ и функция нагрева будет активирована.

■ Отображение нагрева (зависит от заданной и текущей температуры), режим работы без учета времени означает, что нагрев будет отключаться автоматически после 10 часов непрерывной работы.

8. РЕЖИМ РАБОТЫ С ФУНКЦИЕЙ УЧЕТА ВРЕМЕНИ (С ТАЙМЕРОМ)

■ После выбора режима нажмите кнопку 🕒, на дисплее замигает значок →| и поле «h» - настройка времени приготовления как описано в настройке часов.

Далее кнопкой ⏻ активируйте режим и на дисплее начнется обратный отсчет.

■ Если таймер дойдет до нуля, шкаф будет автоматически отключен, и прозвучит звуковой сигнал, который звучит 0.5 с., с интервалом 0.5 с.,10 раз. Полностью оповещение занимает 5 с. В течение 5 секунд значок и зуммер на дисплее будут мигать одновременно 10 раз, затем на дисплее отобразятся часы, и звуковое оповещение будет выключено (оповещение можно выключить нажатием любой кнопки).
■ Для повторной работы с таймером, когда отсчет времени дошел до нуля, на дисплее отображается «OFF», нажмите кнопку , укажите время, затем снова нажмите кнопку для активации функции нагрева.

Примечания:
1) Для таймера максимальное время составляет 6 часов.
2) Значок таймера отображается только тогда, когда установленное время не равно 0. При отключении питания и изменения настройки часов, таймер и время отложенного старта будут отменены.

9. ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА:

■ После установки времени работы (таймера) нажмите кнопку дважды, чтобы установить время завершения работы (на дисплее отобразится значок ⊢→|). Время завершения нагрева устанавливается так же, как часы. На ЖК-дисплее отобразится значок «OFF». Это означает, что время задержки установлено успешно - выполняется. Так же на дисплее отобразится значок отложенного старта ⊢→| и время окончания работы режима.
■ По истечение времени задержки режим приготовления активируется и будет подан звуковой сигнал, время завершения работы сменится обратным отсчетом таймера приготовления.
В этом режиме время окончания и время продолжительности приготовления должны быть установлены в соотношении указанном ниже:
Время, когда электрошкаф начинает работать = время окончания – продолжительность
Примечание:
1) Максимальное время задержки составляет 23 часа 59 минут.
2) Время задержки должно быть больше нуля.
3) При отключении питания и изменения настройки часов, время работы и время задержки работы будут отменены.
4) После установки времени продолжительности и времени задержки работы имеется возможность переключиться на другие режимы приготовления (это не повлияет на сроки заданных параметров времени).

10. ФУНКЦИЯ БУДИЛЬНИК

■ Нажмите кнопку , на дисплее замигает « h » и значок . Настройка будильника производится так же как настройка часов. После установки параметров будильника на дисплее отобразится значок и время обратного отсчета.
■ Если таймер дойдет до нуля - прозвучит звуковой сигнал: он звучит 0.5 с., с интервалом 0.5 с.,10 раз. Полностью оповещение занимает 5 с. В течение 5 секунд значок

и зуммер на дисплее будут мигать одновременно10 раз, затем на дисплее отобразятся часы и звуковое оповещение будет выключено (оповещение можно выключить нажатием любой кнопки).
Примечания:
1) Заданное время должно быть более нуля.
2) При срабатывании будильника другие функции не отменяются.
3) Для отмены будильника необходимо повторно нажать кнопку .

11. ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКА

■ Нажмите кнопку - устройство будет заблокировано (на дисплее отобразится значок и не будет ответа при нажатии на любую кнопку).

■ Для снятия блокировки нажмите кнопку и удерживайте 3 с., устройство будет разблокировано.

12. ФУНКЦИЯ ОСВЕЩЕНИЕ ЭЛЕКТРОШКАФА.

■ Для включения освещения электрошкафа нажмите кнопку и на дисплее отобразится значок .

■ Для отключения освещения шкафа нажмите повторно кнопку , значок на дисплее погаснет.

13. ФУНКЦИЯ ДИММЕР (ИНТЕНСИВНОСТЬ ПОДСВЕТКИ)

■ Для регулировки интенсивности подсветки нажмите кнопку .
Интенсивность регулируется от уровня 1 до уровня 4.

14. ФУНКЦИЯ ЗУММЕР (КОНТРОЛЬ ГРОМКОСТИ ЗВУКОВ)

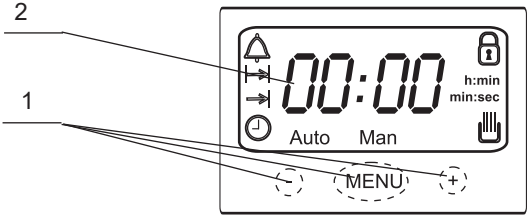
■ Для регулировки громкости звуков нажмите кнопку .
Громкость звуков регулируется от уровня 1 до уровня 4.

15. ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

■ Блок управления имеет функцию памяти при отключении питания.
■ Запоминаемые параметры: настройки температуры, выбранный режим, подсветка внутри шкафа, уровень звука, уровень подсветки.
Другие параметры не входят в функционал памяти.
■ При включении для активирования установленного до отключения режима нажать кнопку P, затем .

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОННОГО ТАЙМЕРА (ДЛЯ МОДЕЛЕЙ EOV 29 PDB, EOV 29 PDB Black Edition, EOV 29 PDW, EOV 29 PDX, EOV 291 PDB, EOV 291 PDW, EOV 291 PDX, EOA 39 PDB, EOA 39 PDW, EOA 39 PDX)

■ Таймер применяется для отображения текущего времени, для установки временного интервала приготовления пищи, звукового оповещения и отключения.
■ Внешний вид электронного таймера и расположение элементов таймера приведено далее на рисунке:



1. Сенсорные кнопки управления.
2. Электронный дисплей.

Внимание! Перед началом работы задействуйте таймер, установите текущее время.

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

■ После подключения жарочного шкафа к электросети на индикаторе электронного таймера начинают мигают цифры «12:00», индикатор , **h:min** . Таймер находится в режиме ожидания.
Для установки текущего времени необходимо путем нажатия кнопок «-», «+» установить текущее время. Через 7 секунд после установки текущего времени индикатор перестанет мигать. На индикаторе будет высвечиваться текущее время, над кнопкой «MENU» индикация «Man».
■ При нажатии кнопки «MENU» можно последовательно выбрать следующие режимы:

- звуковой таймер
- длительность приготовления пищи
- время окончания приготовления пищи
- корректировка показаний текущего времени

«L1» («L2», «L3»)- регулировка громкости звука

Примечание: Под термином «кнопка» следует понимать область, обозначенную окружностью на рисунке таймера выше. Под термином «нажать на кнопку» следует понимать следующее действие: к поверхности, обозначенной окружностью приложить палец и некоторое время подержать его на рисунке.

УСТАНОВКА ОТСЧЕТА ВРЕМЕННОГО ИНТЕРВАЛА (РЕЖИМ ТАЙМЕРА)

■ Нажать на кнопку «MENU» и выбрать режим таймера, при этом на электронном таб-

ло начинает мигать индикатор , высвечивается «00:00» и надпись «min:sec». Нажатием кнопок «+» или «-» установить время, по истечении которого прозвучит звуковой сигнал.

■ Через 7 секунд после установки времени индикатор в реальном режиме начнет показывать время, оставшееся до звукового сигнала.

■ Звуковой сигнал подается при появлении на электронном табло значения «00:00» в течение 7 минут. Для отключения звукового сигнала нажать на кнопку «MENU» и таймер перейдет в режим индикации текущего времени. После отключения звукового сигнала необходимо выключить жарочный шкаф, установив ручки управления в положение «0». Режим таймера не управляет работой нагревателей жарочного шкафа.

УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

■ Установить требуемый режим работы жарочного шкафа и необходимую температуру.

■ Нажать на кнопку «MENU» и выбрать режим . Нажатием кнопки «+» или «-» установить отрезок времени, при котором жарочный шкаф будет находиться во включенном состоянии.

■ Через 7 секунд после установки отрезка времени на электронном табло высветится текущее время и значки «Auto» и , что означает включение режима автоматического отключения.

■ По истечении заданного интервала времени жарочный шкаф отключится, на электронном табло высветится «00:00» и сработает звуковой сигнал, после чего необходимо установить ручки управления в положение «0».

■ После двойного нажатия кнопки «MENU» таймер перейдет в режим индикации текущего времени.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

■ Установить требуемый режим работы жарочного шкафа и необходимую температуру.

■ Нажать на кнопку «MENU» и выбрать режим , на электронном табло отражается текущее время. Нажатием кнопки «+» или «-» установить время отключения жарочного шкафа.

■ Через 7 секунд после установки времени на электронном табло будет высвечиваться текущее время и значки «Auto» и , что означает включение режима автоматического отключения.

■ По достижении заданного времени жарочный шкаф отключится, на электронном табло высветится «00:00» и сработает звуковой сигнал, после чего необходимо установить ручки управления в положение «0».

■ После двойного нажатия кнопки «MENU» таймер перейдет в режим индикации текущего времени.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАБОТА ТАЙМЕРА С УСТАНОВКОЙ ДЛИТЕЛЬНОСТИ И ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

■ Установить требуемый режим работы жарочного шкафа и необходимую температуру.

■ Нажать на кнопку «MENU» и выбрать режим . Нажатием кнопки «+» или «-» установить отрезок времени приготовления пищи.

■ Нажать на кнопку «MENU» и выбрать режим , на электронном табло отражается текущее время. Нажатием кнопки «+» или «-» установить время отключения жарочного шкафа.При этом значок гаснет.
■ Через 7 секунд после установки времени на электронном табло будет высвечиваться текущее время и значок «Auto».
■ Жарочный шкаф включится автоматически, при этом засветится значок , что означает включение режима автоматической работы. Выключится жарочный шкаф при достижении времени установки в положении . Нагревательные элементы будут работать в течении времени установленном в положении .
■ По достижении времени окончания приготовления пищи сработает звуковой сигнал, после чего необходимо установить ручки управления в положение «0».
■ После двойного нажатия кнопки «MENU» таймер перейдет в режим индикации текущего времени.

КОРРЕКТИРОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

■ Нажать на кнопку «MENU» и выбрать режим , на электронном табло отражается текущее время. Нажатием кнопок «+» или «-» откорректировать текущее время.
■ Через 7 секунд после корректировки времени таймер перейдет в режим текущего времени.

БЛОКИРОВКА (ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ)

■ Нажать на кнопку «+» или одновременно нажать кнопки «+» и «-» и удерживать в течении 5 сек до появления на электронном табло значка .
■ Для снятия блокировки нажать на кнопку «+» или одновременно нажать кнопки «+» и «-» и удерживать в течении 5 сек до исчезновения на электронном табло значка .
■ Можно включить блокировку после установки «автоматического» или «полуавтоматического» режимов приготовления пищи. Это не позволит детям изменить время приготовления, которое запрограммировано.

РЕГУЛИРОВКА ГРОМКОСТИ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

■ Нажать на кнопку «MENU» и выбрать режим **«L1» («L2», «L3»)**.
■ Нажатием кнопок «+» или «-» отрегулировать громкость сигнала. Для увеличения громкости нажать кнопку «+», для уменьшения громкости нажать кнопку «-».
«L1» - минимальный уровень звукового сигнала;
«L2» - средний уровень звукового сигнала;
«L3» - максимальный уровень звукового сигнала.

Примечание: При кратковременном отключении жарочного шкафа (до 1,5 мин.) от электросети все настройки электронного таймера сохраняются. При длительном отключении жарочного шкафа от электросети необходимо настроить электронный таймер вновь.

Обращаем Ваше внимание, что 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. Пожалуйста, уточняйте информацию у продавца перед покупкой.