Weissgauff

Духовой шкаф

Weissgauff
EOM 386 PDB

Руководство по эксплуатации

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

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 3
УСТАНОВКА ПРИБОРА 5
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА 9
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 11
ОЧИСТКА И УХОД 16
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 17
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 18

Предупреждение: Перед использованием данного изделия, пожалуйста, внимательно прочтите руководство и сохраните его для дальнейшего использования.
Дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления в целях улучшения продукта.
Для получения более подробной информации проконсультируйтесь с Вашим дилером или производителем.
Иллюстрации приведены только для справки и могут отличаться от фактического вида изделия. Пожалуйста, перед покупкой уточняйте информацию у продавца.

Спасибо, что выбрали Weissgauff! Перед использованием Вашего нового устройства, пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство, чтобы убедиться, что Вы знаете, как безопасно пользоваться функциями нового прибора.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ПРИВЕДЕНЫ В ИНТЕРЕСАХ БЕЗОПАСНОСТИ. ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИХ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.

Для ЭФФЕКТИВНОГО и БЕЗОПАСНОГО использования данного прибора мы рекомендуем:

- Обращайтесь только в фирменный сервисный центр Weissgauff.
- Всегда используйте только оригинальные запасные части.

1. При первом включении прибора от него может исходить неприятный запах. Это связано со связующим веществом, используемым для изоляционных панелей внутри. Пожалуйста, запустите прибор пустым, с обычной функцией приготовления при температуре 250°C в течение 90 минут, чтобы очистить полость от масляных загрязнений.
2. Во время первого использования совершенно нормально появление небольшого задымления и запотевания двери. Если это произошло, Вам следует подождать, пока запах исчезнет, прежде чем ставить продукты в духовой шкаф.
3. Пожалуйста, используйте изделие в открытом помещении.
4. Во время использования прибор и его доступные части нагреваются. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии от прибора, если за ними не ведется постоянный надзор.
5. Если на поверхности появились трещины, выключите прибор, чтобы избежать потенциальной угрозы здоровью.
6. Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны производить чистку и техническое обслуживание без присмотра.
7. Во время использования прибор сильно нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
8. Не позволяйте детям приближаться к работающему прибору, особенно при включенном гриле.
9. Перед заменой лампы подсветки убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
10. Средства для отключения электропитания должны быть встроены в стационарную проводку в соответствии со спецификациями подключения.
11. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
12. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая - детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными

способностями, а также с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.

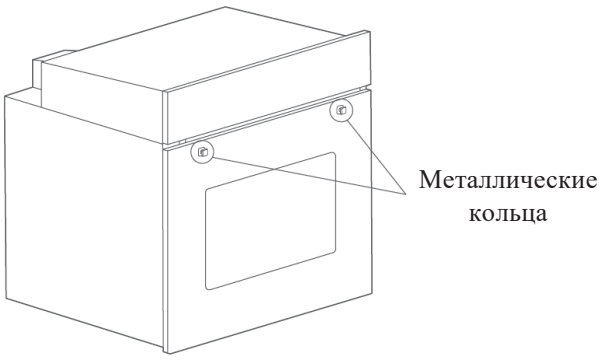
13. Доступные детали могут нагреться во время использования. Маленьких детей следует держать подальше от работающего духового шкафа.
14. В соответствии с правилами монтажа в стационарную проводку должно быть встроено многополюсное разъединительное устройство.
15. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицами, имеющими соответствующую квалификацию, во избежание опасности.
16. Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к повреждению стекла.
17. Используйте только датчик температуры, рекомендованный для данного прибора.
18. Не следует использовать пароочиститель для чистки прибора.
19. Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
20. Не прикасайтесь к духовке мокрыми руками.
21. Дверцу духовки не следует часто открывать во время приготовления.
22. Прибор должен быть установлен квалифицированным специалистом и введен в эксплуатацию. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, который может быть вызван неправильным размещением и установкой неквалифицированным персоналом.
23. Когда дверца духовки открыта, не оставляйте на ней ничего, иначе Вы можете вывести прибор из равновесия или сломать дверцу.
24. Некоторые части прибора могут сохранять тепло в течение длительного времени; необходимо подождать, пока они остынут, прежде чем прикасаться к точкам, непосредственно подверженным воздействию тепла.
25. Если Вы не собираетесь пользоваться прибором в течение длительного времени, рекомендуется отключить его от сети.

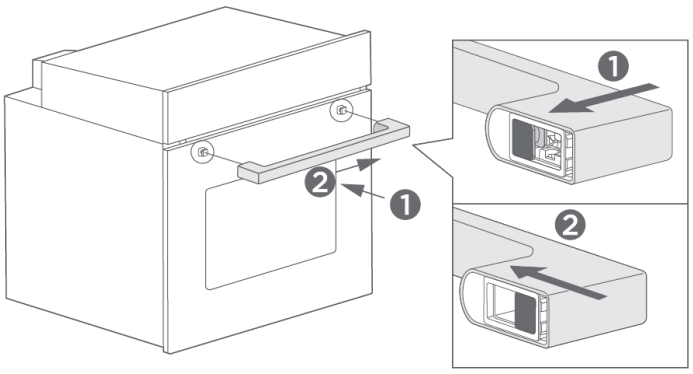
Когда Вы распакуете прибор, убедитесь, что он никоим образом не поврежден. Если у Вас есть какие-либо сомнения, не используйте его и обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff. Храните упаковочные материалы, такие как пластиковые пакеты, полистирол или винты, в недоступном месте, поскольку они опасны для детей.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

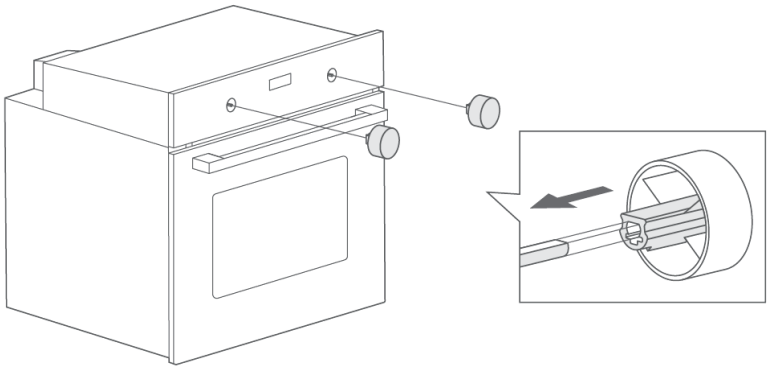
Установка дверной ручки

1. Закрепите оба конца дверной ручки на двух металлических кольцах на дверном стекле.
2. Переместите дверную ручку параллельно вправо так, чтобы дверная ручка полностью прилегала к стеклу дверцы духовки.
3. После установки ручка будет располагаться по центру дверного стекла.

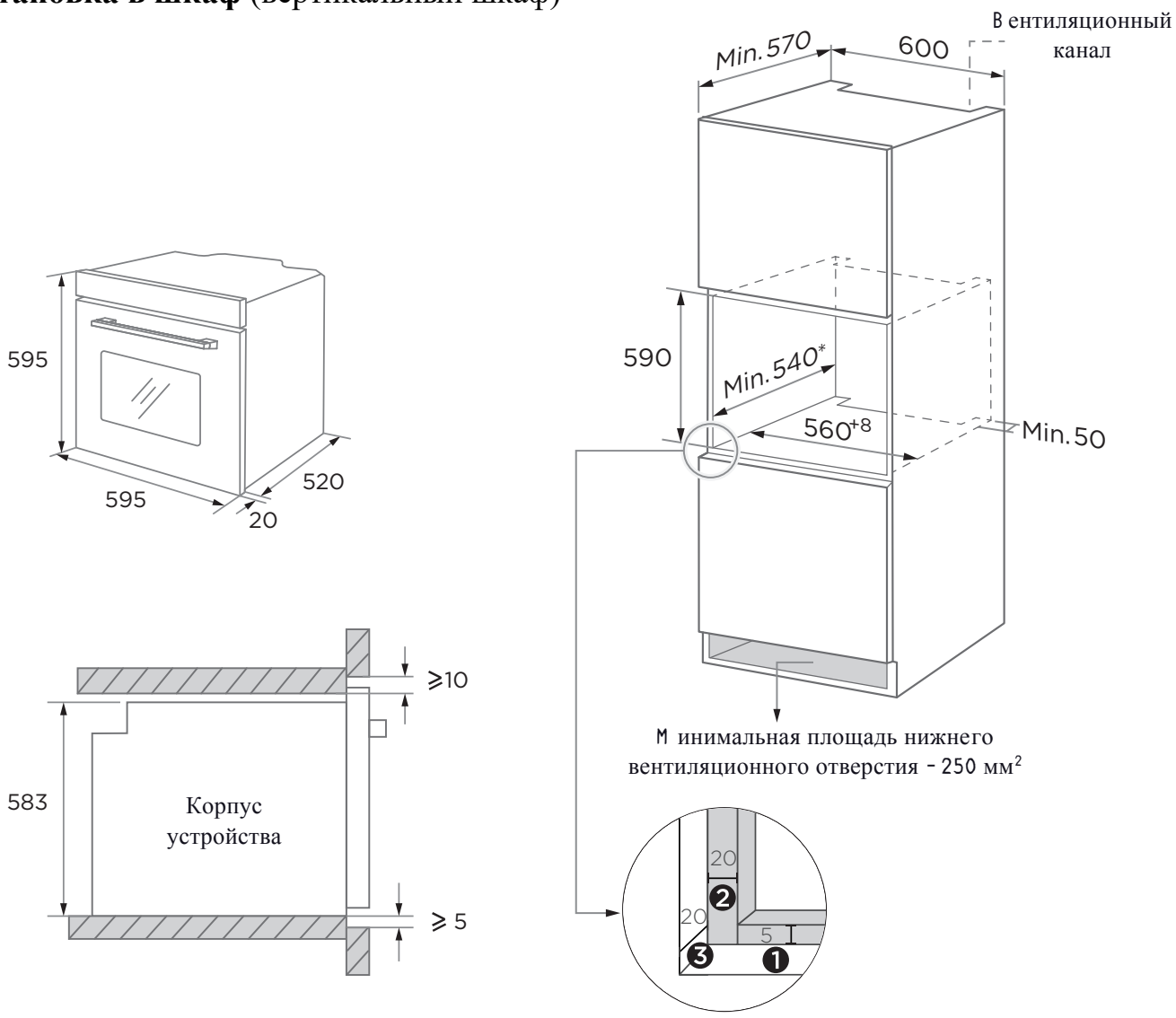




Установка ручек панели управления (опционально, только для варианта модели, оснащенного съемными ручками панели управления)



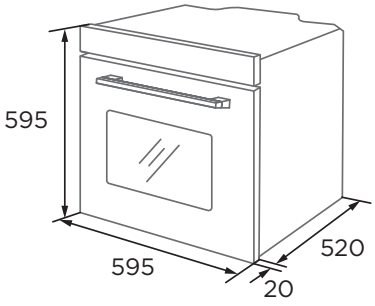
Установка в шкаф (вертикальный шкаф)

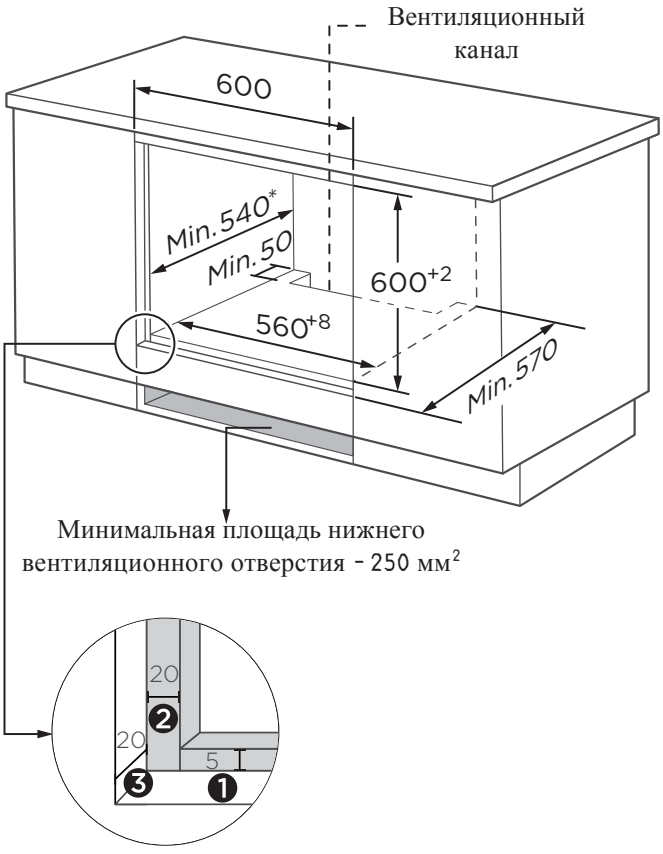


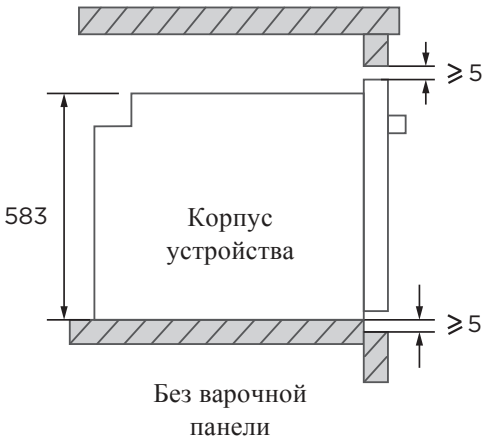
❶ Оставьте 5 мм для дверной панели сверху и снизу соответственно.
❷ Оставьте 20 мм для дверной панели слева и справа соответственно.
❸ Оставьте 20 мм для толщины дверной панели.

1. Толщина доски шкафа составляет 20 мм.
2. Если розетка установлена на задней панели прибора, глубина отверстия корпуса должна быть увеличена как минимум с 570 мм до 590 мм.
3. Размеры на рисунках указаны в мм.

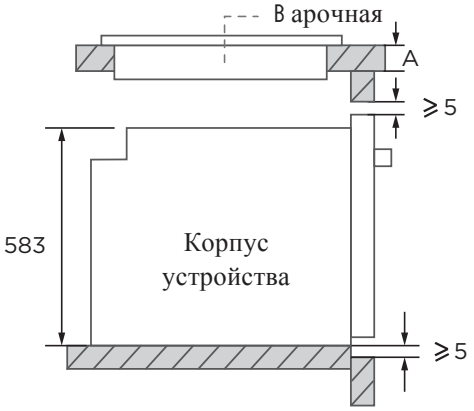
Установка в шкаф (напольный шкаф)







❶ Оставьте 5 мм для дверной панели сверху и снизу соответственно.
❷ Оставьте 20 мм для дверной панели слева и справа соответственно.
❸ Оставьте 20 мм для толщины дверной панели.



Если прибор установлен под варочной панелью, минимальная толщина столешницы A указана ниже:

Тип варочной панели	Столешница
Индукционная	37 мм
Индукционная варочная панель с полной поверхностью	47 мм
Газовая	30 мм
Электрическая	27 мм

1. Толщина доски шкафа составляет 20 мм.
2. Если розетка установлена на задней панели прибора, глубина отверстия корпуса должна быть увеличена как минимум с 570 мм до 590 мм.
3. Размеры на рисунках указаны в мм.

Важные инструкции по установке

Обязательно

1. Безопасная эксплуатация данного прибора может быть гарантирована только в том случае, если он был установлен в соответствии с рекомендациями инструкции по установке. Производитель не несет ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки.
2. Для всего процесса установки требуются два профессиональных монтажника в целях верной и безопасной установки. Во время монтажа надевайте сухие защитные перчатки, чтобы избежать царапин или поражения электрическим током.
3. Стенки мебели в месте установки прибора должны быть термостойкими, до 90°C, а прилегающие фасады - до 70°C.
4. Пожалуйста, используйте розетку, рассчитанную на ток 16A.

Запрещается

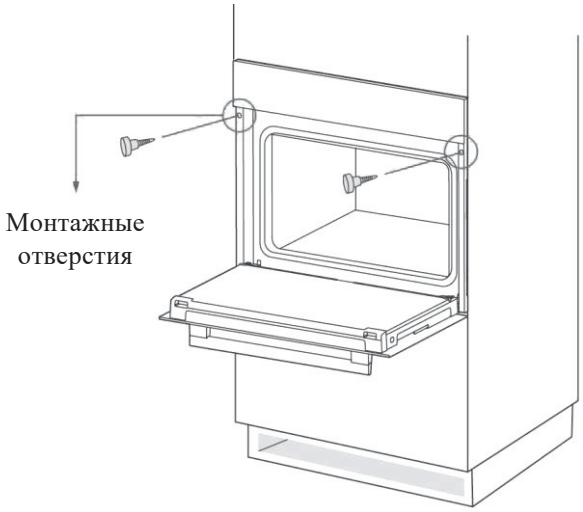
1. Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей или дверцей кухонного гарнитура, так как это может привести к перегреву прибора.
2. После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.
3. Не перекрывайте вентиляционное отверстие прибора и зазор между корпусом и прибором.
4. Соблюдайте крайнюю осторожность при перемещении или установке прибора. Он очень тяжелый, не поднимайте прибор за дверную ручку.
5. Если шнур питания или вилка повреждены, немедленно прекратите использование прибора, чтобы избежать пожара, поражения электрическим током или других травм.

Примечание

1. Будьте очень осторожны при перемещении или установке прибора, чтобы избежать повреждения прибора или мебели.
2. Перед запуском прибора извлеките из полости все упаковочные материалы и аксессуары.
3. После установки розетка должна быть доступна пользователям (например, рядом со шкафом) для легкого отключения питания.
4. После завершения установки убедитесь, что вилка питания надежно вставлена в розетку.
5. Пожалуйста, проверьте ваше устройства, проведя фактический замер для получения информации о чистой глубине шкафа. Зазор между нижней панелью шкафа и задней панелью (или стенкой) должен составлять не менее 50 мм.

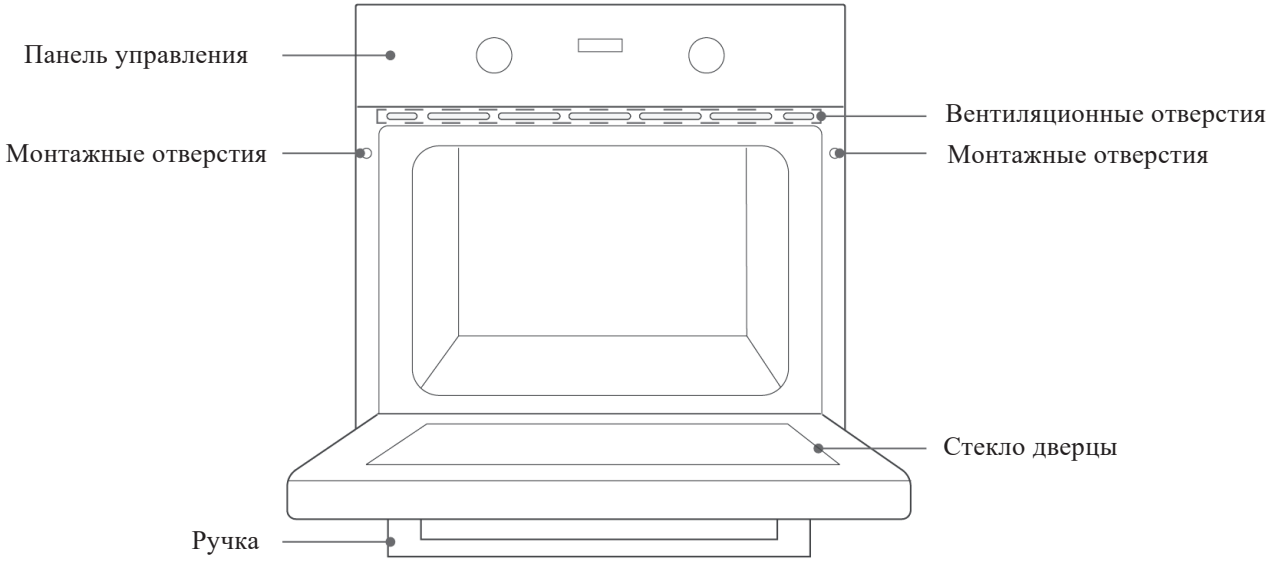
Этапы установки

1. Пожалуйста, установите прибор в соответствии с типом шкафа.
2. Перед установкой, пожалуйста, проверьте наличие подходящей розетки питания и соответствующего заземления, а также проверьте, соответствуют ли размеры шкафа требованиям к установке.
3. Разместите прибор в специально отведенных местах на кухне, установите его в шкаф и подключите источник питания.
4. Чтобы найти монтажные отверстия, откройте дверцу прибора и посмотрите на боковую раму прибора (положение показано выше).
5. Закрепите прибор на корпусе с помощью двух резиновых заглушек A и винтов B, входящих в комплект поставки прибора.



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

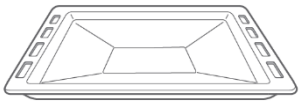
При извлечении продуктов, пожалуйста, надевайте теплоизоляционные перчатки, чтобы избежать ожогов! В момент открытия дверцы печи обратите внимание на пар. Пожалуйста, откройте дверцу под небольшим углом, чтобы пар не попал Вам на лицо.



Аксессуары



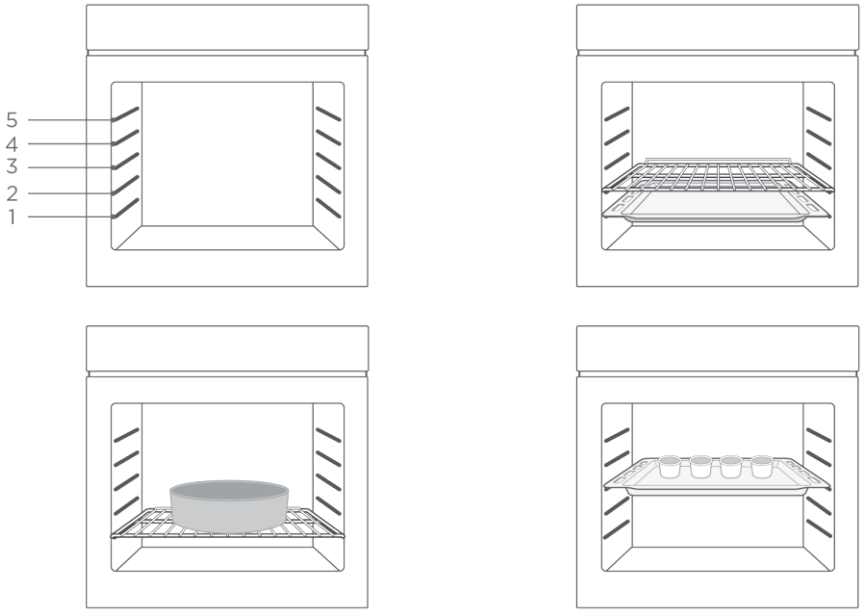
Решетка для гриля
Приготовьте пищу на гриле или поставьте термостойкие контейнеры для приготовления пищи



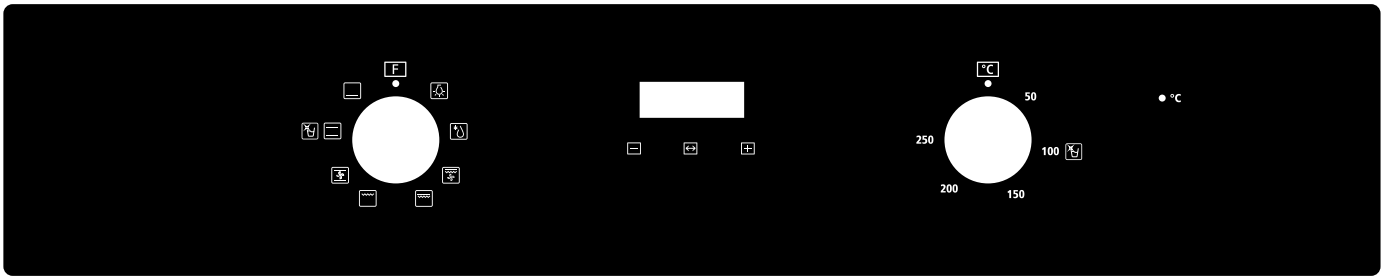
Противень
Готовьте большие порции пищи или собирайте жидкости выделяющиеся в процессе приготовления

Использование аксессуаров

Чтобы духовка работала должным образом, решетку для гриля и противень следует размещать только между первым и пятым уровнями. При совместном использовании поместите противень под решетку для гриля.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



K1 Настройки времени K2

K1: Выбор программы приготовления
K2: Выбор температуры
Настройка времени: Установка времени приготовления

Программа	Описание
Освещение	Позволяет наблюдать за процессом приготовления с освещением.
Размораживание	Циркуляция воздуха обеспечивает более быстрое размораживание продуктов (без использования какого-либо разогрева).
Турбогриль с конвекцией	Гриль и верхний нагревательный элемент работают вместе с вентилятором.
Турбогриль	Гриль и верхний нагревательный элемент работают вместе.
Гриль	Внутренний элемент гриля включается и выключается для поддержания температуры. Может использоваться для приготовления на гриле небольшого количества блюд.
Верхний и нижний нагрев с конвекцией	Комбинация вентилятора и верхнего + нижнего нагревательных элементов обеспечивает более равномерное распределение тепла и запекание, в первую очередь для приготовления мяса.
Верхний и нижний нагрев	Верхний и нижний нагревательные элементы работают вместе, обеспечивая обычное приготовление пищи.
Нижний нагрев	Нагрев обеспечивается нагревательными элементами, расположенными в нижней части духового шкафа. В основном используется для сохранения тепла и запекания продуктов.
Гидролизная очистка	Пар размягчает остатки пищи или жир в полости, для дальнейшей очистки

Перед первым использованием

1. Прибор нельзя включать до тех пор, пока он не будет правильно установлен.
2. Во избежание возгорания снимите все защитные материалы, предназначенные для транспортировки и убедитесь, что в духовке нет остатков упаковочных материалов и принадлежностей (например, пенопласта, картона, упаковки противня и решетки для гриля и т.д.).
3. Очистите полость духовки и аксессуары с помощью мыльной воды и мягкой ткани.
4. Откройте окна в помещении и включите вытяжку при её наличии для поддержания хорошей вентиляции.
5. Не допускайте детей или домашних животных на кухню, закрывайте двери соседних комнат.
6. После подключения питания включите режим приготовления «Верхний и нижний нагрев», установите время и температуру, указанные в таблице ниже, чтобы удалить неприятные запахи.
7. После первого использования, пожалуйста, откройте дверцу духовки на небольшой угол и дождитесь пока прибор остынет.

Функция	Температура	Время
 Верхний и нижний нагрев	250℃	0.5 – 1 часов

Установка часов

Когда прибор подключается к источнику питания в первый раз, Вам необходимо установить часы. Примечание: Часы рассчитаны на 24-часовой формат времени.

1. Нажмите «» и «» для настройки часов.
2. Нажмите клавишу «», чтобы подтвердить настройку часов.
3. Нажмите «» и «» для настройки минут.
4. Нажмите клавишу «», чтобы завершить настройку.

Основные элементы управления

1. Поверните ручку K1, чтобы выбрать программы духовки.
2. Поверните ручку K2, чтобы отрегулировать температуру.
3. Настройте время
4. По окончании приготовления поверните все ручки в положение « • » .

Настройка программы

В режиме ожидания нажмите и удерживайте клавишу «⇔» в течение 3 секунд, чтобы перейти в ручной режим, загорится индикатор «♨».

Нажмите клавишу «⇔», чтобы перейти к выбору режима: Ручной режим → Таймер с напоминанием → Приготовление в заданном диапазоне → Приготовление ко времени.

Можно установить автоматические режимы приготовления:

полуавтоматический: Приготовление в заданном диапазоне или Приготовление ко времени, и полностью автоматический: Приготовление ко времени + Приготовление ко времени

Если на дисплее не отображается индикатор «♨», духовка не будет работать или нагреваться. Духовка будет работать или нагреваться только в том случае, если на дисплее появится соответствующий индикатор.

Примечание

1. Ручной режим - время приготовления регулируется пользователем.
2. Таймер с напоминанием - Вы можете установить звуковое напоминание о времени завершения.
3. Приготовление в заданном диапазоне - Вы можете настроить духовку таким образом, чтобы она готовила блюдо в течение желаемого промежутка времени.
4. Приготовление ко времени - Вы можете настроить духовку таким образом, чтобы блюдо готовилось до нужного времени.

Ручной режим

В ручном режиме на дисплее загорается только время и символ «♨». Духовка всегда находится в рабочем состоянии, а время приготовления контролируется пользователем.

Примечание

1. В ручном режиме, после 5 часов бездействия, отображаемое время начинает мигать. Через 10 часов без каких-либо операций прибор вернется в режим ожидания.
2. Когда время начнет мигать, а Вы хотите снова использовать ручной режим, пожалуйста, нажмите клавишу «−» или «+».

Таймер с напоминанием

Этот режим используется только в качестве функции напоминания о завершении приготовления.

1. Нажмите клавишу «⇔», чтобы выбрать функцию. Соответствующие индикаторы «🔔» « ▪ » будут мигать.
2. Нажмите клавишу «−» или «+» для ввода настройки времени таймера (см. раздел «Настройка времени».

3. После настройки нажмите клавишу «⇔» для подтверждения настройки таймера, индикатор «🔔» будет гореть постоянно.

Приготовление в заданном диапазоне

Если режим «Приготовление в заданном диапазоне» установлен на 1 час, это означает, что приготовление закончится через 1 час.

1. Нажимайте клавишу «⇔» до тех пор, пока на экране не появится надпись «dur».
2. Нажмите клавишу «−» или «+», чтобы перейти к настройке времени в режиме «dur» (см. раздел «Настройка часов»). Максимальное время приготовления составляет 10 часов.
3. После подтверждения установки времени нажмите клавишу «⇔», чтобы начать работу. В это время индикаторы «♨» и «A» всегда включены.
4. Если режим «dur» установлен на 1 час, через 1 час раздастся звуковой сигнал, означающий окончание приготовления, и индикатор «A» будет мигать.
5. На этом этапе нажмите любую клавишу, чтобы вернуться в режим ожидания, остановить оповещение, индикатор «A» погаснет.

Приготовление ко времени

Приготовление начинается в текущее время и заканчивается по заданному времени на часах.

1. Нажимайте клавишу «⇔» до тех пор, пока на экране не появится надпись «End».
2. Нажмите клавишу «−» или «+», чтобы ввести настройку времени окончания приготовления (см. раздел «Настройка часов»).
3. После подтверждения установки времени нажмите клавишу «⇔», чтобы начать работу. В это время индикаторы «♨» и «A» всегда включены.
4. Когда время окончания совпадает со временем на системных часах, раздастся звуковой сигнал, указывающий на окончание приготовления. Индикатор «♨» исчезнет, а индикатор «A» начнет мигать.
5. На этом этапе нажмите любую клавишу, чтобы вернуться в режим ожидания, остановить оповещение, индикатор «A» погаснет.

Отсрочка старта

С помощью этой функции можно начать приготовление в указанное время.

1. Нажимайте клавишу «⇔» до тех пор, пока на экране не появится надпись «dur».
2. Нажмите клавишу «−» или «+», чтобы ввести настройку времени приготовления (см. раздел «Настройка часов»).
3. Нажмите клавишу «⇔» для подтверждения.
4. Нажимайте клавишу «⇔» до тех пор, пока на экране не появится надпись «End».
5. Нажмите клавишу «−» или «+», чтобы настроить время окончания приготовления (см. раздел «Настройка часов»).
6. Нажмите клавишу «⇔», чтобы начать.

Примечание

1. Если на часах указано 12.30, время приготовления установлено на 1 час, а время окончания на 16:00, то приготовление в духовке начнется в 15:00 и завершится в 16:00.
2. Когда время на часах совпадает с запланированным временем запуска, духовка начнет приготовление, и индикаторы «A» и «♨» всегда горят.
3. Когда время окончания совпадает со временем на часах, то при завершении приготовления индикатор «♨» исчезнет, индикатор «A» начнет мигать и раздастся звуковой сигнал. На этом этапе нажмите любую клавишу, чтобы отменить звуковой сигнал.

Меры предосторожности при использовании таймера

1. При установке времени нажмите и удерживайте клавишу «−» или «+», удерживайте клавишу в течение 3 секунд, чтобы непрерывно увеличивать или уменьшать время.
2. В режиме таймера или автоматического приготовления нажмите и удерживайте клавиши «−» и «+» до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал, чтобы отменить все настройки режима и перейти в режим ожидания.
3. При настройке режима таймера, если в течение 5 минут ничего не будет сделано, прибор вернется в ручной режим.
4. При настройке каждой функции нажмите и удерживайте клавишу «↔» более 3 секунд, чтобы отменить текущую настройку и перейти в ручной режим.
5. При установке режима таймера можно выбрать только один из режимов приготовления.

ОЧИСТКА И УХОД

Очистка

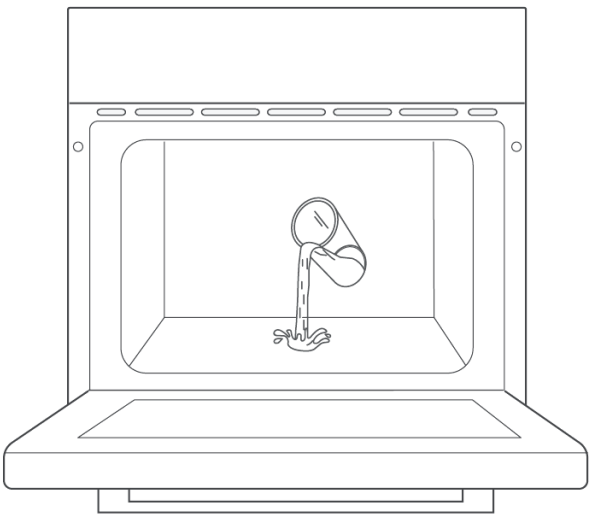
Перед чисткой и техническим обслуживанием отключите прибор от источника питания. Чтобы продлить срок службы устройства, своевременно очищайте его после приготовления пищи.

Этапы очистки:

1. После приготовления подождите, пока духовка полностью остынет.
2. Достаньте принадлежности для духовки, промойте теплой водой и высушите.
3. Удалите остатки пищи и масляные пятна из внутренней полости.
4. Протрите поверхность духовки мягкой тканью, смоченной в моющем средстве, и высушите.
5. Запустите функцию очистки следующим образом:

- Добавьте в полость около 250 мл очищенной воды.
- При закрытой дверце духовки поверните ручку K1 в положение «».
- Поверните ручку K2 в положение «100°C».
- Выберите режим «Приготовление в заданном диапазоне и установите время на 30 минут.
- Нажмите клавишу «» для запуска.

6. После завершения функции очистки подождите, пока духовка полностью остынет. Затем протрите внутреннюю полость чистой впитывающей губкой или мягкой тканью.

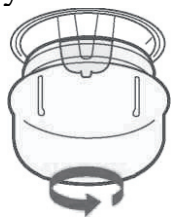


Примечание

1. Не используйте абразивные чистящие средства, жесткую щетку и агрессивные чистящие средства, чтобы не повредить духовку и ее аксессуары.
2. Не используйте абразивное чистящее средство или острый металлический скребок для очистки дверного стекла.

Замена лампы подсветки

1. Отключите питание духовки. Убедитесь, что внутренние детали остыли, прежде чем прикасаться к ним.
2. Снимите крышку лампы, повернув ее против часовой стрелки (обратите внимание, она может быть жестко зафиксирована), замените лампу накаливания на новую того же типа.
3. Вставьте новую лампу, которая должна быть устойчива к температуре 300°C. Для замены ламп накаливания обратитесь в местный авторизованный сервисный центр.
4. Если у Вас есть какие-либо сомнения, обратитесь за помощью к квалифицированному электрику.



Предупреждение
Во избежание поражения электрическим током - пожалуйста, убедитесь перед снятием лампы, что электропитание прибора отключено и он полностью остыл.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если проблема не может быть решена или возникают другие неполадки, пожалуйста, обратитесь в службу послепродажного сервиса.

Проблема	Возможная причина	Решение
Не удается включить	Питание не подключено	Подключите источник питания
	Главный выключатель питания не включен	Включите выключатель питания
	Дверца духовки не закрыта	Закройте дверцу духовки
Лампа не загорается	Лампа неисправна	Обратитесь авторизованный сервисный центр
Имеется резкий запах или дым	Это нормальное явление при первом запуске прибора	Не следует предпринимать никаких действий. Запах позже исчезнет
Пища не приготовлена	Слишком низкая температура	Используйте более высокую настройку температуры
	Порция пищи слишком велика	Готовьте пищу небольшими кусочками/порциями или увеличьте время приготовления
Пригоревшая пища	Установлена слишком высокая температура или слишком продолжительное время нагрева	Отрегулируйте температуру или время приготовления
	Продукты находятся слишком близко к нагревательным элементам	Отрегулируйте расположение аксессуаров
Вентилятор не перестал работать после прекращения нагрева	Вентилятор поддерживает обдув для отвода тепла даже после завершения нагрева	Это не является неисправностью.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Аксессуары		
Противень		Да
Решетка для гриля		Да
Характеристики		
Цвет		Черный
Объем камеры	л	65
Напряжение	В	220-240
Частота	Гц	50/60
Энергоэффективность	класс	A
Размер камеры	Ш*Г*В, мм	487*420*350
Размер устройства	Ш*Г*В, мм, без ручки	595*540*595
Функции		
Диапазон температур	°C	50-250
Таймер	Время, ч	До 10
Функции	Освещение	●
	Размораживание	●
	Нижний нагрев	●
	Верхний и нижний нагрев	●
	Верхний и нижний нагрев с конвецкией	●
	Гриль	●
	Турбогриль	●
	Турбогриль с конвекцией	●
	Гидролизная очистка	●
Панель управления		
Дисплей	тип	LED
Количество стекол дверцы	шт.	3
Параметры мощности		
Верхний нагревательный элемент	Вт	950
Нагревательный элемент гриля	Вт	2000
Нижний нагревательный элемент	Вт	1100
Конвекционный двигатель	Вт	19
Охлаждающий вентилятор	Вт	13
Лампа для духовки	Вт	25
Максимальная мощность	Вт	3000
Дополнительные опции		
Датчик температуры		●
Комплект для монтажа	Винты	●
Дверь	Съемная	●
Система охлаждения	Принудительная	●

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.