Weissgauff

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

EOM691xxx
EOM69xxx

Руководство по эксплуатации



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку прибора от Weissgauff.

Перед использованием внимательно ознакомьтесь с прилагаемой инструкцией и сохраните ее для дальнейшего использования.

Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, без опыта и знаний, если только за ними не осуществляется надлежащий контроль и им даны инструкции по использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Следите, чтобы дети не играли с прибором.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.

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.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ 4
ИНСТРУКЦИЯ ПО РАСПАКОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ 7
РАСПАКОВКА ДУХОВОГО ШКАФА 7
ПОДКЛЮЧЕНИЕ 7
ВСТРАИВАНИЕ 8
ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В НИШЕ 8
ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ 9
ПРОВЕРКА ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ 10
ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА 10
УСТАНОВКА ЧАСОВ 14
ВЫБОР РЕЖИМА 14
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ИТЕМПЕРАТУРЫ 15
УСТАНОВКА ПОДСВЕТКИ 15
ФУНКЦИЯ СПРАВКИ 16
ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ 16
ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ 17
СТАРТ/ПАУЗА/ОТМЕНА 18
РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ 18
ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА 19
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ И ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 35

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Эти предупреждения приведены для вашей безопасности. Пожалуйста, внимательно прочтите их перед установкой и началом использования устройства:

- Это устройство разработано, чтобы использоваться взрослыми. Нельзя разрешать детям играть с устройством и вмешиваться в средства управления.
- Любые работы по установке, ремонту, сервисному обслуживанию должны проводиться квалифицированными специалистами. Опасно изменять спецификацию или видоизменять устройство.

Продавец не несет ответственности за видоизмененное устройство.

- Плиты могут быть очень горячими вовремя их использования и сохранять высокую температуру в течение длительного периода времени после использования. Дети должны быть под контролем во время использования устройства. Запрещено прикасаться к поверхностям во время использования или пока устройство не охладится после использования. Убедитесь, что все ручки управления находятся

в положении «OFF», когда устройство не используется.

- Для гигиены и из соображений безопасности устройство должно быть чистым. Жировой налет и остатки пищи могут привести к пожару. Устройство разработано для приготовления пищи и не должно использоваться в других целях.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения полученные устройством при использовании не по назначению. Никогда не оборачивайте части духовки алюминиевой фольгой. Прежде чем начинать чистить духовку убедитесь, что она выключена и отключена от розетки, дайте ей остынуть.
- Ни при каких обстоятельствах не ремонтируйте устройство самостоятельно. Ремонт, выполненный не специалистами, может привести к повреждениям или более серьезным сбоям в работе устройства.
- Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.
- Не используйте шлифующие моющие средства и металлические скребки для очистки стекла

духовки, это может поцарапать поверхности и нанести непоправимый ущерб стеклу.

- Не используйте шнур питания с адаптером или удлинителем, это может привести к пожару.
- Если кабель поврежден, то он должен быть заменен на новый кабель типа H05VV-F или H05V2V2-F квалифицированным электриком. Поперечное сечение используемого кабеля должно быть минимум 1,5 мм^2.
- Электропитание должно быть должным образом заземлено и подключено в розетку не менее 250 вольт и 20 ампер.
- Панели кухонного гарнитура рядом с духовым шкафом должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клей, которым склеены фанерные панели, может выдерживать температуру 120°C. Пластиковые панели или клей фанерных панелей могут не выдержать высокой температуры и начать плавиться и деформироваться. После того, как шкаф будет установлен, необходимо изолировать электрические части шкафа.
- Все крепления должны быть привинчены на местах так, чтобы их невозможно было вытащить без специальных инструментов.

- Снимите заднюю панель кухонного шкафа для обеспечения нормальной циркуляции воздуха округ духовки. Зазор с задней стороны духовки должен быть не менее 45 мм.

ИНСТРУКЦИЯ ПО РАСПАКОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ

РАСПАКОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

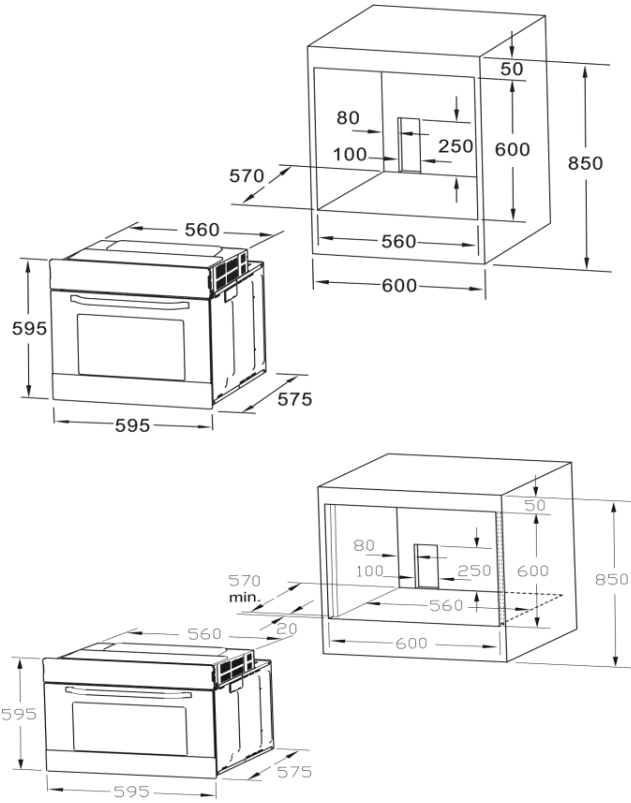
Когда Вы распаковали духовку, удостоверьтесь, что она не была повреждена. Если у Вас есть какие-нибудь сомнения: свяжитесь с сервисным центром или продавцом, у которого вы приобрели духовку. Духовой шкаф тяжелый. Соблюдайте осторожность при его перемещении. Перед началом использования духового шкафа убедитесь, что вся упаковка внутри и снаружи была извлечена.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Важно: духовой шкаф должен быть подключен согласно прилагаемым инструкциям. Любые работы, связанные с электричеством должны проводиться квалифицированным электриком.

ВСТРАИВАНИЕ

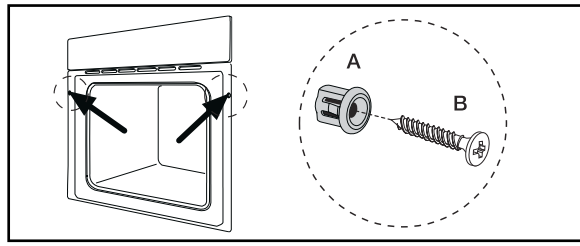
Важно, чтобы размеры и материалы ниши в которую будет встраиваться духовка были подходящими и могли выдерживать температуру как минимум 70°C. Размеры устройства и ниши представлены ниже:



ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В НИШЕ

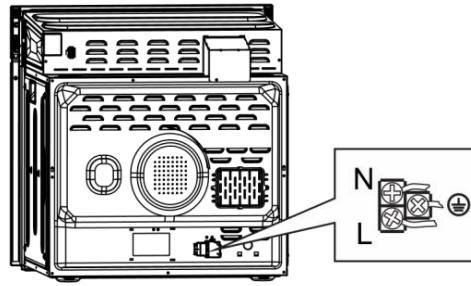
1. Установите духовой шкаф в нишу.

2. Откройте дверцу духовки и снимите резиновую защиту с двух отверстий для винтов по бокам рамки духовки.
3. Закрепите духовой шкаф в кухонном шкафу с помощью двух винтов, подходящих в отверстия в рамке духовки.
4. Верните резиновую защиту после закрепления духового шкафа в нише.



ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Духовка предназначена для работы в сети 230 В – 50 Гц, полная мощность поглощения 3000 Вт. Кабель, используемый для прямого подключения к электросети должен быть с сечением 1,5 мм, двухполярным выключателем с минимальным значением 250В, 20А. Желто-зеленый провод - заземление.



ПРОВЕРКА ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

После установки и подключения кабель должен быть размещен таким образом, чтобы он ни в коем случае не касался мест с повышенной температурой. После установки избавьтесь от упаковки должным образом, не причиняя вред окружающей среде.

ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Символ	Описание функций
	Освещение духовки: позволяет увидеть процесс готовки без открытия дверцы
	Размораживание: циркуляция воздуха комнатной температуры позволяет быстрее разморозить замороженные продукты без использования нагрева.

	Нижний нагрев: скрытый нагревательный элемент в нижней части духовки обеспечивает более концентрированный нагрев основания блюд без краев. Этот режим идеально подходит для приготовления запеканок, выпечки, пиццы и других блюд с зажаристым основанием.
	Верхний и нижний нагрев: духовка должна быть разогрета перед этим режимом. Этот режим идеально подходит для отдельных больших блюд, таких как торт. Лучший результат обеспечивается, если поставить блюдо в центр духовки. Температура может быть выбрана в диапазоне 50-250°C. Температура по умолчанию составляет 210°C.
	Верхний и нижний нагрев с вентилятором: работают верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор. Благодаря более равномерному нагреву достигается 30-40% экономии энергии. Блюда слегка запекаются снаружи и хорошо пропекаются внутри. Режим идеален для жарки на гриле или вертеле больших кусков мяса при высокой температуре.
	Гриль: температура может быть установлена в диапазоне от 180 до 240°C. Температура по умолчанию составляет 180°C. Используйте для маленьких или тонких кусков мяса. Во время приготовления воздержитесь от открытия двери духовки. Расположите пищу как можно выше.
	Двойной гриль: температура может быть установлена в диапазоне от 180 до 250°C. Температура по умолчанию 210°C. Идеально для больших кусков мяса. Во время приготовления воздержитесь от открытия двери духовки. Расположите пищу как можно выше.

	Двойной гриль с вентилятором: подходит для равномерного зажаривания больших кусков мяса. Рекомендуется использовать вертел.
	Турбовентилятор: равномерно распределяет тепло внутри духовки, равномерный нагрев продуктов.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

	EOM691xxx EOM69xxx
	√
	√
	√
	√
	√
	√
	√
	√
	√
Цвет	Черный, Белый, Нержавеющая сталь
Вместимость	70 л.
Управление	Электронное
Часы	√
Таймер	9 часов
Универсальный противень 4,5см	1
Решетка	1
Количество стекол в дверце	3
Функция отложенного старта	√

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Как только духовка установлена, необходимо удалить все заводские защитные материалы и снять пластиковую пленку с элементов духовки. При первом использовании духовки могут появиться неприятные запахи. Не стоит беспокоиться. Разогрейте духовку до максимальной температуры и оставьте работать пустой духовой шкаф на 30 минут для удаления остатков защитных материалов и неприятных запахов Духовой шкаф управляется цифровым программатором с LED дисплеем.

Когда функция выбрана, на дисплее загорается соответствующий значок (см. рис. 1 ниже)

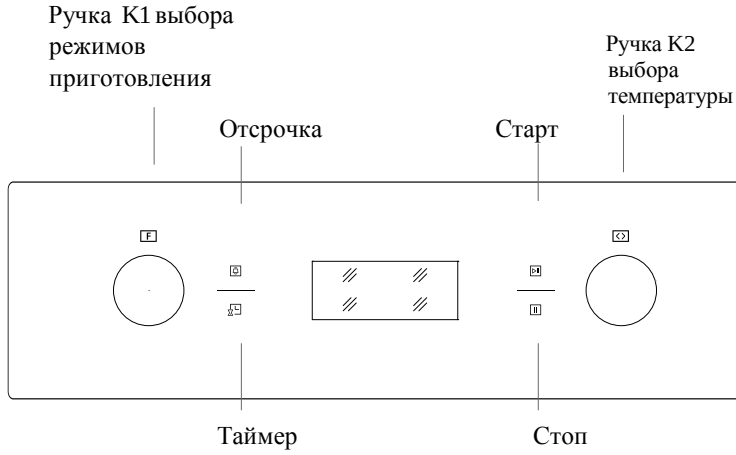


Рис.1

УСТАНОВКА ЧАСОВ

Диапазон установки времени равен 24ч.
После подключения к электросети на дисплее появится 00:00 (см. рис. 1)

1. Нажмите символ таймера, замигают часы.
2. Поверните К2 для установки и выбора часов в пределах 0-23.
3. Нажмите таймер, замигают минуты.
4. Поверните К2 для установки минут в пределах 0-59.
5. Нажмите таймер для окончания установки времени. Замигает «:», загорится установленное время.

ВЫБОР РЕЖИМА

1. Поверните К1 для выбора нужного режима приготовления. На дисплее появится соответствующий символ (см. таблицу режимов приготовления и рис.1).
2. Поверните К2 для выбора температуры.
3. Нажмите Старт для подтверждения начала процесса приготовления.
4. Можно пропустить шаг 2 и сразу нажать Старт, по умолчанию время приготовления равно 9 часам, на дисплее отразится температура по умолчанию.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ

При установке времени в пределах от 0 до 30 минут шаг равен 1 минуте. От 0:30 до 9:00 шаг равен 5 минутам.

1. При установке температуры шаг равен 5°С, для функции гриля – 30°С.
2. Поверните К1 для установки времени, когда начнете приготовление, затем нажмите Старт для подтверждения. Если Старт не будет нажат в течение 3 секунд, прибор вернется к предварительно установленным настройкам температуры.
3. Поверните К2 для выбора необходимой температуры, когда начнете приготовление. Загорится соответствующий индикатор. Нажмите Старт для начала приготовления. Если Старт не будет нажат в течение 3 секунд, прибор вернется к предварительно установленным настройкам.

УСТАНОВКА ПОДСВЕТКИ

Поверните К1 для выбора функции подсветки, загорится соответствующий сигнал.

1. Нажмите кнопку Старт для установки, появится «0:0», и замигает «:».

ФУНКЦИЯ СПРАВКИ

При необходимости, можно использовать функции справки. Через 3 секунды прибор вернется в текущий режим.

1. Во время рабочего режима, если часы были установлены, нажмите Таймер чтобы увидеть текущее время. Если функция отсрочки была установлена, нажмите кнопку Отсрочка чтобы увидеть время отсрочки.
2. В режиме отсрочки, если часы были установлены, нажмите Таймер, чтобы увидеть текущее время.
3. В режиме установки часов, если установки были сохранены, нажмите Таймер, чтобы увидеть сохраненные установки.

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ

Включение блокировки: нажмите Старт и Стоп одновременно, удерживайте примерно 3 секунды - прозвучит длинный звуковой сигнал, уведомляющий о входе в режим блокировки прибора от детей, появится символ блокировки. Повторное нажатие и удержание в течение 3 секунд снимет блокировку.

В рабочем режиме, если Вы хотите остановить

приготовление, кратковременно нажмите кнопку Стоп. Нет необходимости удерживать кнопку Стоп долго.

УСТАНОВКА ОТСРОЧКИ

Эта функция позволит вам начать приготовление в точно заданное время, от 1 минуты до 9:59 часов. Напоминание может быть установлено только в автономном режиме. Чтобы установить напоминание:

1. Нажмите на кнопку Отсрочка (см. рис. 1).
2. Поверните кнопку К2, чтобы выбрать время отсрочки в часах (от 0 до 9).
3. Снова нажмите кнопку Отсрочка.
4. Поверните кнопку К2, чтобы установить время в минутах (от 0 до 59)
5. Нажмите Старт для подтверждения введенных установок. Начнется обратный отсчет времени.

Примечание: когда закончится обратный отсчет времени, раздадутся 10 звуковых сигналов.

Вы можете отменить функцию отсрочки во время ввода параметров нажатием кнопки Стоп. Если установка отсрочки уже подтверждена, для отмены нажмите кнопку Стоп дважды.

СТАРТ / ПАУЗА / ОТМЕНА

1. Если все настройки введены, нажмите Старт для начала процесса приготовления. Если прибор находится в режиме паузы, нажатие кнопки Старт возобновит процесс приготовления.
2. Для остановки процесса приготовления нажмите кнопку Стоп – прибор перейдет в режим Паузы. Повторное нажатие кнопки Стоп отменит процесс приготовления.

РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

1. Для Вашего удобства духовой шкаф оборудован режимом энергосбережения. В режиме ожидания или отсрочки нажмите Старт и удерживайте 3 секунды. LED дисплей выключится, будет установлен режим энергосбережения.
2. Если в режиме ожидания в течение 10 минут нет никаких операций, прибор автоматически перейдет в режим энергосбережения.
3. Для выхода из режима энергосбережения нажмите любую кнопку или поверните ручку.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

1. Для использования функции таймера часы должны быть установлены заранее. В процессе установки времени, установите время начала приготовления:
   а) нажмите кнопку Таймера. Поверните К2 для установки и выбора часов в пределах 0-23.
   б) нажмите кнопку Таймера. Поверните К2 для установки минут в пределах 0-59.
   в) нажмите кнопку К1 для выбора функции.

2. Нажмите кнопку Старт для выбора времени и температуры. Затем поверните кнопку К1 для установки времени и К2 для установки температуры.

3. Нажмите кнопку Старт для окончания ввода установок. На экране появится время и символ таймера – песочные часы. Время таймера может быть изменено нажатием кнопки таймера, спустя 3 секунды на дисплее снова появится время.

4. В установленное время раздастся звуковой сигнал, начнется автоматическое приготовление. Символ таймера погаснет, на дисплее будет обычная индикация.

Примечание: функция таймера не работает в режимах разморозки, температурной пробы, подсветки.

Примечание: если во время установки таймера нажать кнопку Стоп – замигают время и температура меню таймера. Повторное нажатие вернет экран к режиму часов. Если нажать кнопку Старт, вы снова вернетесь в меню таймера.

ВНИМАНИЕ:

1. Подсветка работает во всех режимах.
2. Если установлена программа приготовления, но кнопка Старт не была нажата, через 5 минут на экране появится текущее время и прибор перейдет в режим ожидания. Установленная программа будет автоматически отменена.
3. Звуковой сигнал является индикатором нажатия кнопки. Пять звуковых сигналов являются индикатором окончания процесса приготовления.

ЧИСТКА И УХОД

При тщательном уходе и очистке Ваш духовой шкаф надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. О том, как правильно ухаживать за духовым шкафом, Вы узнаете из этого раздела.

Указания

Чтобы продлить срок службы духовки, необходимо достаточно часто очищать ее, примите во внимание:

1.Для чистки и ухода за духовкой всегда выключайте духовку из розетки и дайте ей остыть.

2.Эмалированные детали или детали из нержавеющей стали следует мыть теплой водой. При этом нельзя использовать абразивные порошки или вещества, вызывающие коррозию, так как они могут повредить эмалированные или стальные детали или способствовать появлению пятен на стальных деталях.

3.Если такие пятна трудно удалить, следует использовать специальные средства, имеющиеся на рынке. После очистки деталей рекомендуется тщательно ополоснуть и высушить их. Внутри духовку следует тщательно промыть непосредственно после приготовления пищи, пока духовка еще не остыла, горячей водой с мылом; следы мыла полностью удалить посредством ополаскивания, а затем полностью осушить внутреннюю часть духовки. Нельзя использовать абразивные детергенты (например, чистящие порошки и т.п.) и абразивные губки, которые предназначаются для мытья тарелок, а также кислоты (которые используются для удаления известкового и иного налета), так как такие средства могут повредить эмаль.

4. Если имеется грязь или пятна жира, удалить которые особенно трудно, следует использовать специальные

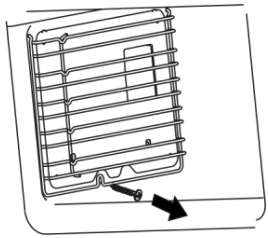
средства для чистки духовок и строго соблюдать инструкции, которые приводятся на их упаковке.

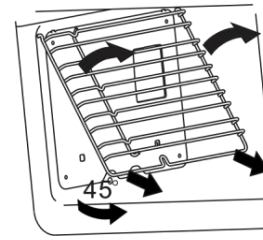
5.Если духовкой пользуются в течение длительного времени, в ней может образоваться конденсат. Конденсат следует удалять при помощи мягкой ткани.
6.Спереди внутри духовки имеется резиновое уплотнение, которое служит гарантией надлежащего функционирования духовки. Следует регулярно проверять состояние этого уплотнения. При необходимости его следует очищать; при этом нельзя применять никаких абразивных средств или предметов. Если уплотнение будет повреждено, следует обратиться в ближайший сервисный центр. При этом духовку не рекомендуется использовать до тех пор, пока она не будет отремонтирована.
7.Категорически запрещается выстилать дно духовки алюминиевой фольгой, так как фольга аккумулирует тепло, а это может привести к нарушению процесса приготовления пищи и даже к повреждению эмали.
8.Стеклянную дверцу следует мыть, используя какое-либо неабразивное средство или губку, а затем досуха протирать мягкой тканью.
9.При очистке дверного стекла духовки не следует использовать жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут оставить на поверхности царапины. Подобные дефекты могут привести к разрушению стекла.

10.После каждой жарки мяса вымойти противни, как только они остынут, чтобы удалить весь жир.

Снятие направляющих для противней и очистка панелей духовки

Если на внутренних панелях духовки образуется налет, направляющие для противней должны быть сняты для более тщательной чистки. Для того чтобы сделать это, поверните направляющие для противней наружу, как показано на рисунке.

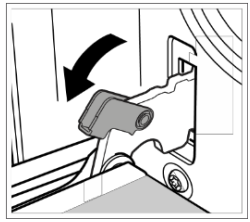


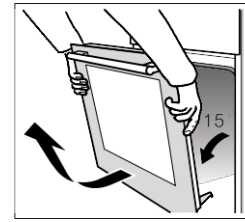


Снятие двери духового шкафа для чистки

Для того чтобы снять дверь духовки:

1. Откройте дверцу духовки. Откройте дверные петли до их максимального положения.
2. Поднимите дверцу в раскрытом состоянии на угол около 15°C. Затем вытащите дверцу на себя.

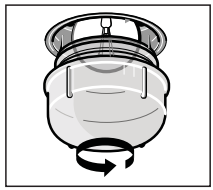




Установка двери обратно

Вставьте дверь в духовку с помощью двух держателей, держите дверь под углом 15 градусов.

Замена лампочки в духовке



Для того чтобы заменить лампочку, отключите плиту от сети, выкрутите лампочку и замените на новую со следующими характеристиками: 25Вт, 220-240В, 50Гц с температурным сопротивлением 300°С или выше.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Духовка позволяет выбрать из разнообразных вариантов самый лучший способ приготовления того или иного блюда. Со временем вы научитесь наилучшим образом использовать разнообразные возможности плиты, следуя приведенным ниже указаниям.

Предварительное нагревание

Если духовку следует предварительно нагреть (это обычно требуется при выпечке из дрожжевого теста), можно использовать режим «Верхний и нижний нагрев

с вентилятором»  , чтобы как можно быстрее нагреть духовку до требуемой температуры и при этом сократить потребление электроэнергии.

После того, как блюдо будет помещено в духовку, можно выбрать режим, больше подходящий для его приготовления.

Приготовление пищи на двух полках

При приготовлении пищи не менее чем на двух полках одновременно, следует использовать только режим

«Верхний и нижний нагрев с вентилятором  ,

так как он более всего подходит для приготовления пищи таким способом.

1. В духовке предусмотрены 5 выступов-полок. При работе в этом режиме следует использовать две из трех центральных полок; на самую нижнюю и самую верхнюю полку горячий воздух поступает непосредственно, и, тем самым, изысканные блюда на этих полках могут подгореть.
2. Следует взять за правило пользоваться 2-й и 4-й полкой, считая снизу, и располагать продукты, для приготовления которых требуется больше тепла, на 2-й полке снизу. Например, при приготовлении, одновременно с другим блюдом мясного жаркого следует помещать жаркое на 2-ю снизу полку, а блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4-ю снизу полку.
3. Если одно из блюд требует длительного времени приготовления при высокой температуре, следует установить промежуточную температуру, поместить блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4-ю снизу полку и в первую очередь вынимать из духовки то блюдо, на приготовление которого требуется меньше времени.
4. Поддон следует устанавливать на нижнюю полку, а решетку – на верхнюю.

Использование гриля

В подобной многофункциональной духовке имеется два различных режима приготовление пищи на гриле только при закрытой дверце духовки.

Следует использовать режим «Гриль» , помещая блюдо под центром гриля (который расположен между 3-й и 4-й снизу полками), потому что в этом режиме используется только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

Следует использовать нижнюю полку (1-ю снизу), разместив на ней поддон, предназначенный для того, чтобы собирать соус и/или жир, который не должен попадать на дно духовки.

При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на максимальное значение. Однако это не значит, что в этом режиме нельзя готовить при более низких температурах; следует просто переключить ручку термостата на желаемую температуру.

Режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором»

 особенно полезен в том случае, если требуется быстро приготовить пищу на гриле, поскольку при таком распределении появляется возможность не

только получить на продукте румяную корочку, но и достаточно хорошо прожарить и его нижнюю часть.

Кроме того, этот режим может также оказаться полезным, если желательно, чтобы в конце приготовления блюда на нем образовалась румяная корочка, если это, например, запеченные макароны.

При использовании этого режима решетку помещают на 2-ю или 3-ю снизу полку (см. таблицу приготовления пищи), а затем, чтобы предотвратить попадание капель жира на нижнюю часть духовки и образования чада, на первую снизу полку помещают поддон.

Важно: *На гриле готовят только при закрытой дверце духовки.*

Это позволяет получить великолепный результат и одновременно сократить потребление электроэнергии (до 10%).

При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на 200°C , так как это самый экономичный способ приготовления пищи на гриле, который основан на использовании инфракрасного излучения. Однако это не значит, что в этом режиме нельзя готовить при более низких температурах; достаточно просто установить ручку термостата на желаемую температуру.

Таким образом, наилучшие результаты при приготовлении пищи на гриле можно получить, если устанавливать решетку на нижних полках (см. таблицу приготовления пищи), а затем, с целью предотвращения попадания капель жира на дно духовки и образования чада, помещать на первую снизу полку поддон.

Выпечка

Выпечку следует помещать в предварительно нагретую духовку. Следует убедиться в том, что духовка разогрелась до требуемой температуры В процессе выпекания не открывать дверцу духовки, чтобы пирог не «сел». Общие правила:

Выпечка слишком сухая - следует повысить температуру на 10^0C и сократить время приготовления блюда.

Выпечка «села» - следует использовать меньше жидкости или понизить температуру на 10^0C.

Выпечка слишком «прихватилась» сверху - следует переставить выпечку на более низкую полку, понизить температуру и сократить время приготовления блюда.

Выпечка хорошо пропеклась изнутри, но остается липкой снаружи – следует использовать меньше жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления блюда.

Выпечка прилипает к форме - следует смазывать форму жиром и посыпать ее мукой, или выстилать промасленной бумагой.

Использовалось больше одного уровня (в режиме «верхний и нижний нагрев с вентилятором»), и на одной и той же стадии приготовления пищи результаты не одинаковы - следует задать более низкую температуру. Не обязательно вынимать блюда со всех полок в одно и то же время.

Приготовление пиццы

Чтобы получить наилучшие результаты, необходимо использовать режим «*Верхний и нижний нагрев с вентилятором*»

1 Следует предварительно прогреть духовку в течение, как минимум, 10 минут;
2 Использовать легкую алюминиевую форму для пиццы, поместив ее на решетку, которая прилагается к духовке. Если используется поддон, то на приготовление пиццы требуется больше времени;

при этом трудно добиться образования хрустящей корочки.

3 Во время приготовления пиццы не следует часто открывать дверцу духовки.

4 Если в пицце много наполнителей (три или четыре слоя), то рекомендуется добавлять верхний слой сыра «Моцарелла» на стадии полуготовности.

5 Если пиццу готовят на двух полках, следует использовать 2-ю и 4-ю полку, устанавливать температуру 220°С и помещать пиццу в духовку после того, как духовка хорошо прогреется в течение не менее 10 минут.

Приготовление рыбы и мяса

При приготовлении мяса, дичи и рыбы термостат следует устанавливать на температуру в интервале от 180 °С до 220°С.

При приготовлении мяса «с кровью», которое должно хорошо запечься снаружи, а внутри оставаться сочным и нежным, его сначала следует в течение короткого времени обжаривать при высокой температуре (200°С-220°С), а затем переключить духовку на более низкую температуру.

Общее правило таково: чем больше кусок жарящегося мяса, тем ниже должна быть температура. Следует

помещать мясо в центре решетки и ставить под решетку поддон для того, чтобы на нем собирался жир.

Необходимо убедиться в том, что решетка установлена таким образом, что находится в центре духовки. Если желательно, чтобы больше тепла поступало снизу, следует использовать нижние полки. Чтобы приготовить вкусное жаркое (особенно из утки и дичи), следует прикрыть мясо сверху свиным салом или беконом.

Поворотный переключатель режимов	Блюдо	Вес (в кг)	Положение полки, считая снизу	Время предва-рительного нагревания (мин)	Положение ручки термостата	Время приготовления (мин)
Режим «Верхний и нижний нагрев» 	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из говядины или телятины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Бисквиты (выпечка быстрого приготовления)	1	3	15	180	15-20
	Домашние пироги	1	3	15	180	30-35

Режим «Верхний и нижний нагрев с вентиля-тором» 	Пицца (на двухполках)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Мясо молодого барашка	1	2	10	180	50-60
	Жареный цыпленок с картофелем	1	2-4	10	180	60-75
	Макрель	1	2	10	80	30-35
	Сливовый торт	1	2	10	170	40-50
	Пирожные с кремом (на 2полках)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Бисквиты (на 2полках)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Бисквитный торт (на 1 полке)	0,5	2	10	170	15-20
	Бисквитный торт (на 2полках)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Пикантные пирожки	1,5	3	15	20	25-30
Режим «Двойной гриль» 	Образование великолепной румяной корочки		3/4			

Режим «Гриль» 	Камбала и кальмар	1	4	5	Макс.	8-10
	Кальмар и кебабы из креветок	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	3/4	5	Макс.	10
	Овощи на гриле	1	4	5	Макс.	10-15
	Стейк из телятины	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные котлеты	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
	Макрель	1	4	5	Макс.	15-20
	Запеченные сандвичи	0,4	4	5	Макс.	2-3
Режим «Двойной гриль с вентиля-тором» 	Цыпленок гриль	1,5	3	5	200	55-60

Примечание Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от личных вкусов. При приготовлении пищи на гриле или на гриле с распределением тепла посредством вентилятора на первой снизу полке необходимо всегда устанавливать поддон.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ И ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки



Электробытовой прибор и его упаковка должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе.

Не выбрасывайте прибор вместе с обычным бытовым мусором.

Основной импортер товара Weissgauff™ в России: ООО «Вирса». Адрес: 121374 г. Москва, Можайское шоссе, д. 4, кор. 1, пом. IX, комн. 5.
Изготовитель:
«Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd.»
no.6, Yong An Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, P.R. China,
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 наш товар, и он организует ремонт или замену.

КЛАСС ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ

Модель	EOM691xxx , EOM69xxx
Индекс энергетической эффективности (EEI)	106.0
Класс энергоэффекивности	*A*
Потребление энергии за цикл в принудительном режиме	0.89 *кВт час / цикл*
Потребление энергии за цикл в обычном режиме	0.99 *кВт час / цикл*
Количество камеры	1
Источик питания	*Электричество*
Объем в литрах	70