Weissgauff

# Духовой шкаф с паром Weissgauff EOM 891 SWx

# Духовой шкаф с паром Weissgauff EOM 891 SBx







## Руководство по эксплуатации

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

# ОГЛАВЛЕНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ..... 4
УСТАНОВКА ..... 8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....9
РЕЖИМЫ НАГРЕВА.....11
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА ..... 12
ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА.....19
ДВЕРЦА УСТРОЙСТВА.....22
СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....27
ТАБЛИЦА ПРОГРАММ АВТОМЕНЮ. .....29
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ. ..... 30

## Информация по безопасности

Благодарим Вас за покупку встраиваемого духового шкафа Weissgauff. Прежде чем распаковывать его, пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию. Только тогда Вы сможете безопасно и правильно использовать данный прибор. Настоятельно рекомендуем сохранить руководство по эксплуатации для дальнейшего использования или для передачи последующим владельцам.
Прибор предназначен только для установки на кухне. Соблюдайте инструкции по установке и эксплуатации.
Проверьте прибор на наличие повреждений после распаковки. Не подключайте устройство, если оно было повреждено. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным подключением.
Используйте этот прибор только внутри помещения. Прибор предназначен только для приготовления пищи и напитков. Духовой шкаф должен находиться под наблюдением во время работы.
Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или инструктируются лицом, ответственным за их безопасность, и получили инструкции о безопасном применении устройства, а также понимают связанные с этим опасности.
Дети не должны играть с прибором или рядом с ним. Дети не должны заниматься чисткой или техническим обслуживанием прибора, если им не исполнилось 8 лет или они не находятся под наблюдением.
Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии от прибора и кабеля питания.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**Опасность поражения электрическим током!**

1. Вмешательство в конструкцию прибора может быть опасно. Ремонт и замена поврежденных силовых кабелей могут производиться только специалистами авторизованного сервисного центра Weissgauff. Если прибор неисправен, отключите его от сети. В случае неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff для получения консультации, осмотра или ремонта.
2. Изоляция кабеля на электроприборах может расплавиться при соприкосновении с горячими частями прибора. Никогда не допускайте контакта кабелей электроприборов с горячими частями духового шкафа.
3. Не используйте очистители высокого давления или пароочистители, которые могут привести к поражению электрическим током или повреждению духового шкафа.
4. Неисправный прибор может привести к поражению электрическим током. Никогда не включайте неисправный духовой шкаф. Незамедлительно отключите его от электрической сети. В случае неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff для получения консультации, осмотра или ремонта.

**Опасность возгорания!**

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

**Опасность поражения горячим воздухом!**

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

**Опасность получения травм!**

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

**Опасность пожара!**

1. Предметы, содержащие воспламеняющиеся вещества, могут загореться при хранении в рабочей камере. Никогда не храните горючие предметы внутри духового шкафа. Никогда не открывайте дверцу прибора, если внутри есть дым. Выключите прибор и отсоедините его от электрической сети.
2. Бумага для запекания может соприкоснуться с нагревательным элементом и загореться. Не помещайте бумагу для запекания за границы противня или формы для выпекания во время предварительного нагрева. Всегда утяжеляйте бумагу для запекания с помощью посуды или формы для выпечки. Покрывайте только требуемую поверхность бумагой для запекания. Бумага для запекания не должна выступать за пределы противня.

**Опасность магнитного поля**

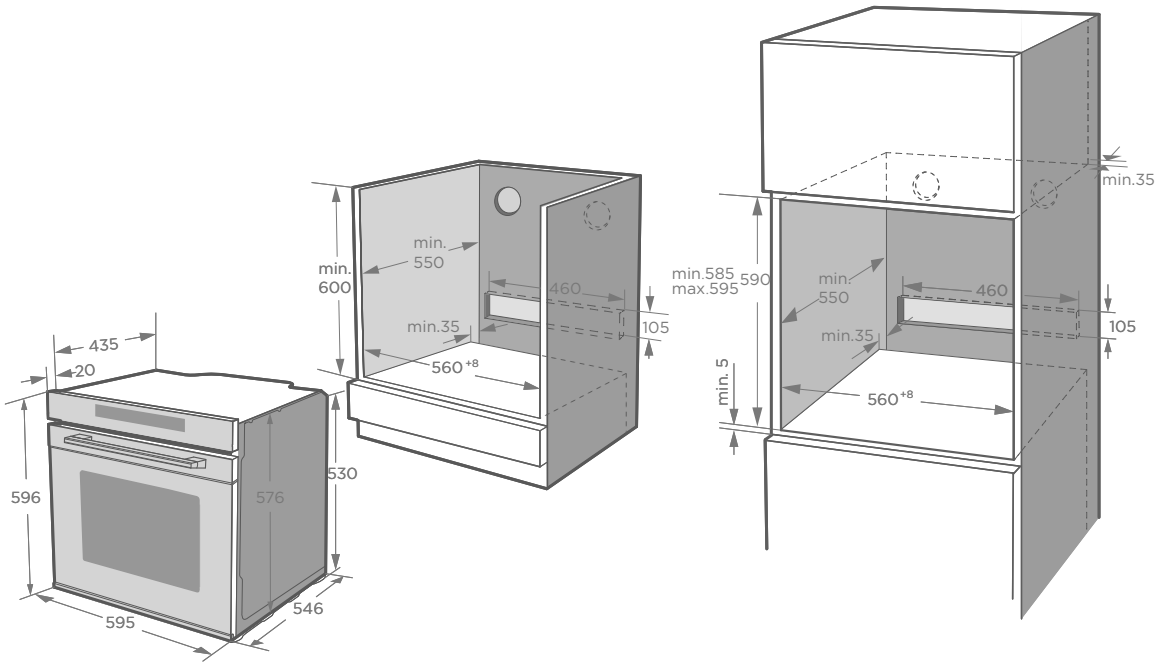
Магниты используются в электронных комплектующих прибора. Они могут влиять на электронные имплантаты, например, кардиостимуляторы или инсулиновые помпы. Носители имплантатов должны находиться на расстоянии не менее 10 см от панели управления духового шкафа.

**Причины повреждений**

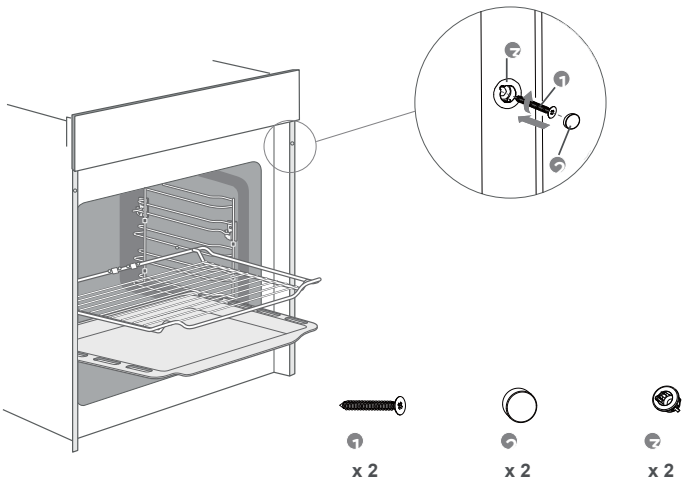
1. Не размещайте фольгу, бумагу для запекания или посуду на дне рабочей камеры, если температура нагрева духового шкафа превышает 50 °C, во избежание повреждения внутреннего покрытия рабочей камеры.
2. Посуда в рабочей камере не должна вступать в контакт с дверным стеклом. Это может привести к повреждению дверного стекла.
3. Силиконовые формы: не используйте силиконовые поддоны, коврики, крышки или аксессуары, содержащие силикон. Это может вызвать повреждение духового шкафа.
4. Вода в горячей рабочей камере: не наливайте воду в разогретую рабочую камеру. Это вызовет образование пара. Резкое изменение температуры может привести к повреждению духового шкафа.
5. Влага в полости: нахождение влаги в рабочей камере в течение длительного времени может привести к коррозии. Дайте прибору высохнуть после использования и убедитесь в том, что духовой шкаф сухой внутри. Не храните готовую пищу в закрытой камере в течение длительного времени.

6. Охлаждение с открытой дверцей: после работы при высоких температурах дайте прибору остыть с закрытой дверцей. Даже если дверь лишь немного приоткрыта, фасад соседней с прибором мебели со временем может быть поврежден. Оставляйте прибор остывать с открытой дверцей только в том случае, если во время работы духового шкафа образовалось много влаги.
7. Фруктовый сок: при выпечке фруктовых пирогов, не заполняйте противень слишком сильно. Фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые невозможно удалить. По возможности используйте более глубокую универсальную посуду, пригодную для выпекания.
8. Загрязнение дверного уплотнителя: если уплотнитель слишком загрязнен, дверца прибора не будет закрываться должным образом во время работы, и это может привести к повреждению расположенных рядом фасадов мебели.
9. Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья, полки или столешницы запрещено. Нельзя также ставить на дверцу прибора посуду.
10. Устанавливая любую посуду или аксессуары в духовой шкаф, убедитесь, что они установлены надежно и не повредят дверную панель при ее закрытии.
11. Перемещение прибора: не переносите и не держите прибор за дверную ручку, поскольку она может не выдержать вес прибора и сломаться.
12. Если Вы используете остаточное тепло выключенной печи для поддержания температуры приготовленной пищи, может возникнуть повышенное содержание влаги внутри рабочей камеры. Вызванное этим образование конденсата способно вызвать коррозионное повреждение прибора. Избегайте образования конденсата, приоткрывая дверцу, или используйте режим «Разморозка».

## УСТАНОВКА




Для безопасной эксплуатации данного прибора убедитесь, что он установлен в соответствии с инструкцией. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате неправильной установки. Во время установки, пожалуйста, наденьте защитные перчатки, чтобы предотвратить риск получения порезов о заостренные элементы корпуса. Проверьте прибор на наличие повреждений перед установкой и не подключайте его, если Вы их обнаружили. Перед первым включением прибора необходимо очистить его от всех упаковочных материалов и клейкой пленки. Прилагаемые размеры на чертеже выше указаны в миллиметрах. Розетка электропитания прибора должна оставаться в легком доступе даже после подключения прибора.
Предупреждение: прибор не должен устанавливаться за декоративной дверцей или навесной панелью во избежание перегрева.

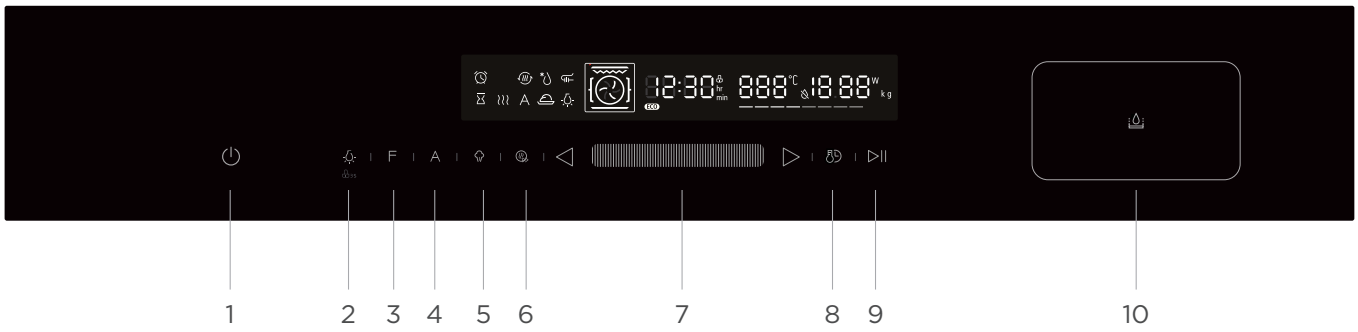



После того как устройство будет размещено на месте установки, закрепите его с помощью винтов (наличие винтов в комплекте опционально и не гарантируется производителем).

**Осторожно!**

Не затягивайте винты слишком сильно, чтобы не повредить корпус устройства, используйте для этого отвертку.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1. | | Вкл./Выкл. | Включение/выключение устройства |
| 2. | | Вкл./Выкл. подсветки | Включение и выключение внутренней подсветки |
| 3. | | Функции | Нажмите кнопку с этим символом, чтобы выбрать режим нагрева. Последовательное нажатие переключает режимы |
| 4. | | Автоменю | Нажмите кнопку с этим символом, чтобы использовать режим автоменю или режим очистки |
| 5. | | Пар | Нажмите эту кнопку для ручного добавления пара. На дисплее загорится иконка |
| 6. | | Быстрый предварительный нагрев | Нажмите эту кнопку для использования быстрого предварительного нагрева. На дисплее загорится иконка |
| 7. | | Слайдер регулировки | Проведите по слайдеру или используйте кнопки и для изменения значений на дисплее |
| 8. | | Часы / Настройка времени / Температура | Установка часов, отображаемых в режиме ожидания. Переключение между настройкой времени и настройкой температуры |
| 9. | | Старт/Пауза | Нажмите эту кнопку для старта или паузы процесса приготовления |
| 10. | | Емкость для воды | Емкость с водой для режима «Пар», после нажатия на нее выдвигается специальный отсек для добавления воды |

*Изображение дисплея на панели управления представлено выше лишь для наглядности и может не отражать функциональность реального устройства. Также, в виду особенностей моделей Weissgauff EOM 891 SWx и Weissgauff EOM 891 SBx функции, связанные с иконками , и , не активны в данных моделях.

**Перед использованием**

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

1. Удалите все упаковочные и транспортировочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары и съемные элементы (опционально) из рабочей камеры прибора.
3. Тщательно очистите аксессуары и съемные элементы (опционально) с помощью мыльной воды или мягкой щетки.
4. Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки, таких как гранулы полистирола, которые могут привести к пожару.
5. Протрите гладкие поверхности в рабочей камере и дверцу мягкой влажной тканью.
6. Чтобы избавиться от специфического запаха нового прибора, произведите запуск пустого духового шкафа без продуктов и посуды.
7. Кухня должна хорошо проветриваться в процессе первого запуска прибора. В это время не допускайте детей и домашних животных на кухню. Закройте двери в соседние комнаты.
8. Выставьте указанные настройки.
   Режим нагрева , температура 250 °C, время – 1 час.

**После того, как прибор остынет***:*

1. Очистите внутреннюю поверхность камеры и дверцу с мыльной водой и мягкой неабразивной салфеткой для посуды.
2. Высушите все поверхности.
3. Установите аксессуары (опционально).

**Установка времени**

Время должно быть установлено перед использованием духового шкафа.

1. Подключите прибор к электросети. Затем в режиме ожидания нажмите кнопку установки времени один раз и установите значение часов с помощью слайдера регулировки или кнопок  и .
2. Нажмите кнопку установки времени еще один раз и установите значение минут с помощью слайдера регулировки или кнопок  и .
3. Нажмите кнопку установки времени еще раз, чтобы применить текущие настройки.

**Примечание**: часы имеют 24-часовой формат отображения времени.

## РЕЖИМЫ НАГРЕВА

| Режим нагрева | | Температура | Использование |
|---|---|---|---|
|  | Верхний и нижний нагрев | 30~250 °C | Для традиционной выпечки и обжарки на одном уровне. Хорошо подходит для тортов с влажной начинкой. |
|  | Конвекция | 50~250 °C | Для выпечки и обжарки на одном или нескольких уровнях. Тепло поступает от кольцевого нагревателя, равномерно окружающего вентилятор. |
|  | ЭКО | 140~240 °C | Режим нагрева, обеспечивающий оптимальное соотношение температуры и энергопотребления во время приготовления. |
|  | Верхний и нижний нагрев + конвекция | 50~250 °C | Для выпечки и обжарки на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов по всей полости. |
|  | Гриль | 150~250 °C | Для приготовления или подрумянивания на гриле небольшого количества пищи. Пожалуйста, положите еду на центральную часть, под нагревательный элемент гриля. |
|  | Двойной гриль с конвекцией | 50~250 °C | Для жарки и подрумянивания плоских кусков мяса. Вентилятор равномерно распределяет тепло по всей полости. |
|  | Двойной гриль | 150~250 °C | Для жарки и подрумянивания плоских кусков мяса. |
|  | Режим для пиццы | 50~250 °C | Для пиццы и блюд, которые нуждаются в большом количестве тепла снизу. Будет работать нижний нагревательный элемент с равномерным распределением тепла от вентилятора. |
|  | Нижний нагрев | 30~220 °C | Для дополнительного формирования корочки в нижней части выпечки. Поступление тепла происходит от нижнего нагревательного элемента. |
|  | Разморозка | - | Для деликатного размораживания замороженных продуктов. |
|  | Тесто | 30~45 °C | Для приготовления дрожжевого теста и закваски для расстойки и разведения йогуртов. |
|  | Термощуп | 50~100 °C | Для помощи в приготовлении мясных блюд, таких как стейки и курица. |

## Осторожно!

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

**Примечание**

1. Чтобы разморозить большие порции пищи, можно снять боковые решетки (опционально) и поставить контейнер в духовой шкаф (если контейнер для этого пригоден).
2. Для лучшего прогрева посуды рекомендуется снять боковые решетки (опционально), а также использовать режимы нагрева «гриль с конвекцией» и «верхний и нижний нагрев + конвекция» с установкой температуры 50 ° C. Режим «Гриль с конвекцией» следует использовать, если более половины рабочей площади камеры покрыто посудой.
3. В целях равномерного распределения тепла внутри рабочей камеры во время режима «Конвекция» вентилятор будет работать в ходе процесса нагрева, чтобы гарантировать наилучший результат.

**Вентилятор охлаждения**

Вентилятор охлаждения включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит из вентиляционных отверстий над дверью.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

### Приготовление еды в духовом шкафу

1. После подключения духового шкафа к электросети выберите функции с помощью соответствующей кнопки, а с помощью слайдера или кнопок ◁ и ▷ установите температуру приготовления.
2. Нажмите кнопку Старт/Пауза для запуска процесса приготовления. Если не нажать ее в течение 5 минут, устройство вернется в режим ожидания.
3. Для отмены процесса приготовления Вы можете нажать кнопку ⏻ в ходе работы духового шкафа.

**Примечание:** после установки температуры Вы можете настроить продолжительность времени приготовления, нажав кнопку ⏱ используя слайдер или клавиши ◁ и ▷ .

**Быстрый предварительный нагрев**

Вы можете использовать функцию быстрого предварительного нагрева, чтобы сократить время нагрева перед началом приготовления.

Для выбора этой функции нажмите кнопку , после этого на дисплее загорится иконка быстрого предварительного нагрева. Функцию быстрого предварительного нагрева можно использовать не со всеми режимами. Если применить эту функцию невозможно, то прозвучит звуковой предупреждающий сигнал.

**Внесение изменений во время процесса приготовления**
Вы можете изменить режим нагрева и температуру приготовления во время работы устройства, используя клавишу функций или слайдер. Через 6 секунд после внесения изменений прибор продолжит работу согласно новым установленным значениям. Если Вы хотите изменить продолжительность времени приготовления в ходе работы, то нажмите кнопку и установите необходимое значение с помощью соответствующих кнопок. Через 6 секунд после внесения изменений прибор продолжит работу согласно новым установленным значениям.
Для отмены процесса приготовления необходимо нажать кнопку .

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

**Блокировка от детей**
Духовой шкаф оснащен блокировкой от детей, чтобы они не могли случайно включить устройство или внести изменения в настройки.
Для включения/выключения блокировки от детей нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку .
После включения блокировки от детей на дисплее загорится индикатор .

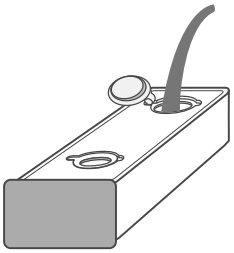
**Подача пара**
1. Когда устройство находится в режиме ожидания, нажатие кнопки «Пар» позволит добавить пар к процессу приготовления после установки режима нагрева.
2. Пар можно добавить вручную, нажав кнопку «Пар» во время процесса приготовления.
3. Когда устройство находится в режиме ожидания, нажмите кнопку «Пар», чтобы установить режим пара и добавить пар для приготовления пищи. Уровень подачи пара по умолчанию «1».

**Примечание**
Подача пара имеет 3 уровня, количество подаваемого пара увеличивается с ростом уровня. Нажмите кнопку подачи пара 1 раз для 1 уровня, 2 раза для 2 уровня и 3 раза для 3 уровня. На дисплее будет отображаться текущий уровень подачи пара L01, L02 или L03. Нажмите кнопку подачи пара 4 раза, чтобы отменить добавление пара, соответствующие индикаторы на дисплее перестанут отображаться.
Из-за вибрации во время подачи пара емкость для воды может выдвинуться из места установки, не забудьте задвинуть ее на место.

## Емкость для воды

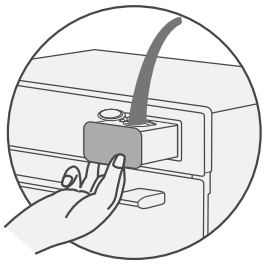
### Добавление воды в емкость

Метод 1



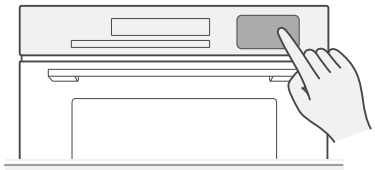
1. Нажмите на емкость и извлеките ее, откройте крышку и добавьте воды.

Метод 2

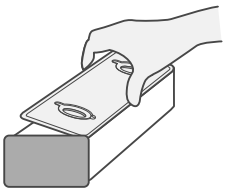


2. Нажмите на емкость, выдвиньте ее наполовину, откройте крышку и добавьте воды.

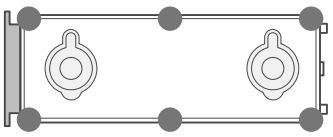
### Чистка емкости для воды



1. Нажмите на емкость и извлеките ее из места установки.

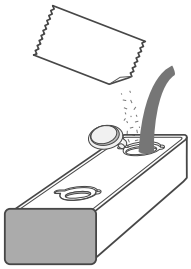


2. Снимите крышку с верхней части и очистите емкость.



3. Установите верхнюю крышку и крышку отверстия для добавления воды, зафиксируйте крышку в указанных точках.

### Автоматическая чистка емкости для воды



1. Нажмите на емкость и извлеките ее из места установки. Добавьте в емкость немного лимонной кислоты.




2. В режиме ожидания нажмите на панели управления кнопку «Автоменю», передвиньте слайдер регулировки влево или нажмите кнопку ◁ для перехода в режим самоочистки.

**Функция очистки паром**
Данная функция использует пар для смягчения загрязнений внутри рабочей камеры устройства, чтобы облегчить его очистку.

1. Извлеките емкость для воды, добавьте в нее 1000 мл чистой воды.
2. Установите емкость на место.
3. В режиме ожидания нажмите кнопку «Автоменю», с помощью слайдера выберите значение на дисплее «A11», сигнализирующее о переходе устройства в режим очистки паром. В области отображения времени будет отображено время по умолчанию «05:00».
4. Нажмите ⏯ для очистки.

**Примечание**
Время работы функции очистки паром не регулируется. Нажмите кнопку Старт/Пауза или откройте дверцу, чтобы приостановить процесс очистки. Будьте осторожны, открывая дверь, чтобы избежать ожогов.

**Функция автоматического удаления накипи**
Рекомендуется использовать функцию удаления накипи после 20 часов работы в режиме подачи пара.

1. Извлеките емкость для воды, добавьте в нее 1000 мл пресной воды и средство для удаления накипи.
2. Установите емкость на место.
3. В режиме ожидания нажмите кнопку «Автоменю», с помощью слайдера выберите значение на дисплее «A10», сигнализирующее о переходе устройства в режим автоматического удаления накипи. В области отображения времени появится время по умолчанию «40:00», а иконка заполнения емкости для воды будет отображать текущий уровень, остальные иконки погаснут.
4. Нажмите ⏯ для начала процесса удаления накипи.
5. Когда оставшееся время дойдет до значения «10:00», функция очистки будет приостановлена, чтобы напомнить пользователю о необходимости добавления воды в емкость. Выньте резервуар и добавьте в него воды.
6. После замены воды повторите шаги 3 и 4.

**Примечание**
Не рекомендуется прерывать процесс удаления накипи. В случае прерывания процесса удаления накипи всю программу необходимо повторить с пункта 3.

**Функция термощупа**

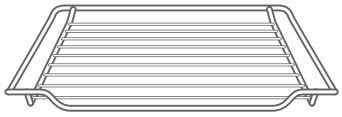
Ваш духовой шкаф имеет дополнительную функцию термощупа . Когда термощуп установлен в прибор, иконка загорится на дисплее. В это же время, на дисплее появится отображение настройки температуры для термощупа. Вы можете использовать кнопки и , а также слайдер для изменения настройки. Затем нажимте , выберите функцию, настройте температуру таким же образом и включите духовой шкаф, нажав . (Перед началом работы убедитесь, что Вы заранее приготовили все необходимое). В этом режиме кнопка используется для изменения настроек температуры термощупа. Вы можете изменять настройки в процессе приготовления.

**Примечания**

1. При использовании термощупа, его наконечник должен располагаться непосредственно внутри приготавливаемого продукта. Не располагайте наконечник где-либо ещё во избежание повреждения устройства.
2. Используйте только оригинальный термощуп, предназначенный для данной модели духового шкафа.

**АКСЕССУАРЫ (ОПЦИОНАЛЬНО)**

Ваш прибор может сопровождаться следующим набором аксессуаров. Их наличие опционально в Вашей модели духового шкафа и не гарантируется производителем.



Решетка для гриля
Используется для приготовления на гриле и жарки пищи, а также для установки на решетку посуды и форм для выпекания



Противень
Используется для выпечки и запекания небольших объемов продуктов

Вы можете использовать противень для сбора жидкости при приготовлении пищи с выделением сока. Используйте только оригинальные аксессуары. Спрашивайте о наличии аксессуаров для Вашего духового шкафа в авторизованном сервисном центре Weissgauff.

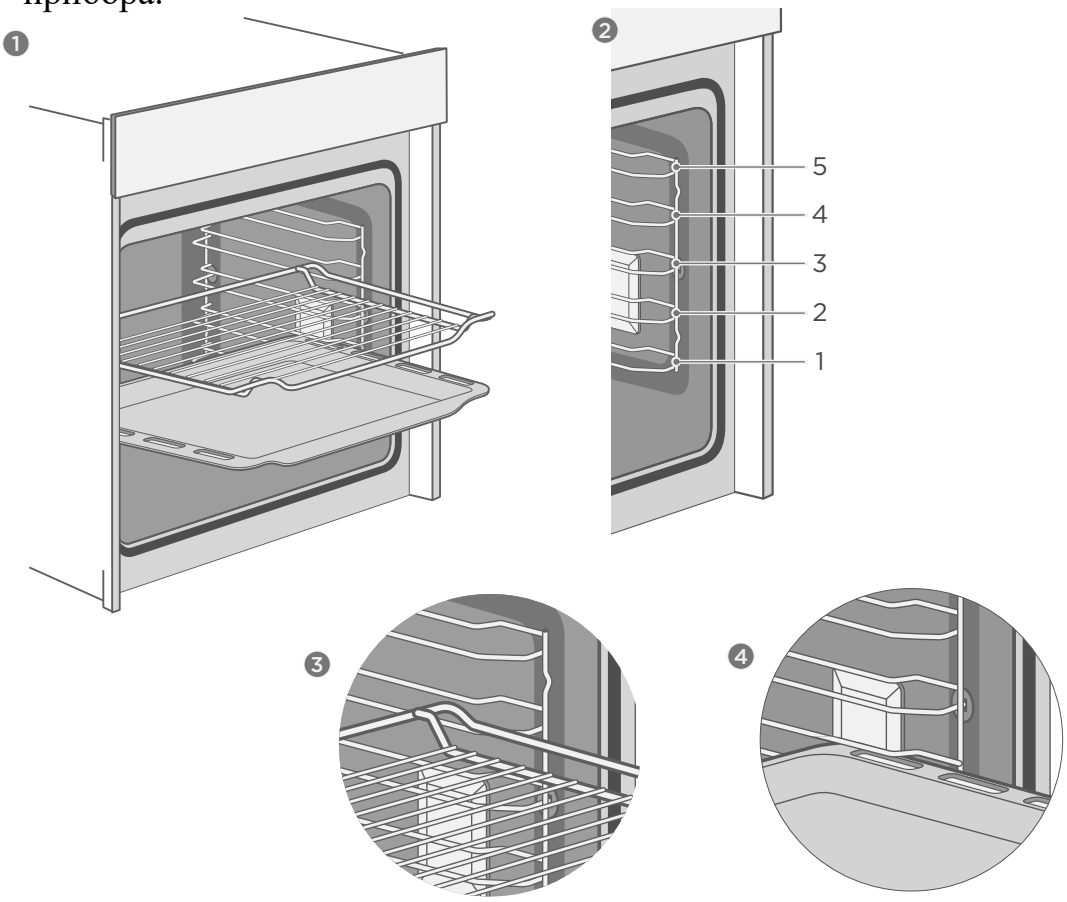
**Примечание**

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

**Установка аксессуаров (опционально)**
Рабочая камера имеет пять позиций для установки противня или решетки. Нумерация позиций отсчитывается снизу вверх. Аксессуары можно выдвинуть из духового шкафа без риска опрокидывания примерно наполовину.

**Примечание**

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




**Фиксация аксессуаров**

1. Аксессуары можно выдвинуть из боковых решеток примерно наполовину без риска их опрокидывания под тяжестью еды. При установке решетки для гриля убедитесь, что она находится в правильном положении, как показано на рисунках 1 3 .
2. При установке противня убедитесь, что он находится в правильном положении, как показано на рисунке 1 4 .

**Энергоэффективное использование**

1. Удалите все аксессуары, которые не нужны во время процесса приготовления и выпекания.
2. Не открывайте дверцу во время приготовления и выпекания.
3. Если Вы открываете дверцу во время приготовления, переведите духовой шкаф в режим подсветки (без изменения настройки температуры).
4. Уменьшите настройку температуры до 50 ° C за 5–10 минут до окончания времени приготовления. Таким образом, Вы можете использовать остаточное тепло рабочей камеры для завершения процесса.
5. Используйте конвекцию, когда это возможно.
6. С помощью конвекции Вы можете готовить блюда на нескольких уровнях в одно и то же время.
7. Если нет возможности готовить и выпекать разные блюда одновременно, Вы можете готовить их друг за другом, чтобы использовать уже разогретый при предыдущем приготовлении духовой шкаф.
8. Не разогревайте пустую духовку, если это не требуется. При необходимости поместите продукты в духовой шкаф сразу после достижения температуры, указанной при первом выключении индикатора.
9. Не используйте фольгу для покрытия полости рабочей камеры.
10. По возможности используйте внешний таймер или термощуп (приобретаются отдельно и не входят в комплектацию).
11. Используйте темную матовую посуду и легкие формы для выпечки. Старайтесь не использовать тяжелые аксессуары с полированными поверхностями, такие как формы из нержавеющей стали или алюминия.

**Утилизация**



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

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

**Совет**
1. Используйте как можно меньше времени для приготовления.
2. Готовьте пищу до золотисто-желтого цвета корочки, не до темно-коричневого цвета.
3. Большие порции содержат меньше акриламида.
4. Используйте режим «Конвекция», если это возможно.
5. При жарке картофеля укладывайте за один раз более 450 г на противень, равномерно распределяйте и поворачивайте его время от времени.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА
**Чистящее средство**
При хорошем уходе и чистке Ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет функционировать должным образом в течение длительного времени.

**Осторожно!**
**Риск повреждения поверхности**

**Не используйте:**
1. Жесткие или абразивные чистящие средства.
2. Чистящие средства с высоким содержанием спирта.
3. Жесткие губки для чистки.
4. Очистители, использующие высокое давление или пароочистители.
5. Средства для чистки духового шкафа в разогретом состоянии.

Тщательно вымойте новые губки перед использованием.
Соблюдайте соответствующие инструкции производителя.

| Элемент устройства | Чистящее средство |
|---|---|
| Элементы передней части из нержавеющей стали | Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем протрите насухо мягкой тканью. Удалите остатки налета и жира. Под такими пятнами может образовываться коррозия. Нанесите тонкий слой чистящего средства мягкой тканью. |
| Пластиковые элементы | Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем протрите насухо мягкой тканью. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стекла. |
| Окрашенные поверхности | Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем протрите насухо мягкой тканью. |
| Панель управления | Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем протрите насухо мягкой тканью. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стекла. |
| Дверные панели | Горячая мыльная вода: очистите губкой, а затем высушите мягкой тканью. Не используйте скребок для стекла или металлические губки. |
| Дверная ручка | Горячая мыльная вода: очистите губкой для посуды, а затем высушите мягкой тканью. Если средство для удаления накипи случайно соприкасается с дверной ручкой, немедленно протрите ее. В противном случае, пятна не удастся удалить. |
| Внутренние поверхности камеры духового шкафа | Используйте неагрессивные средства для чистки духовых шкафов. Избегайте использования абразивных средств и металлических губок во избежание повреждения внутренней поверхности рабочей камеры. |
| Стеклянная крышка внутренней лампы подсветки | Горячая мыльная вода: очистите губкой для посуды, а затем высушите мягкой тканью. Если рабочая камера сильно загрязнена, используйте чистящее средство для духового шкафа. |
| Дверной уплотнитель | Горячая мыльная вода: очистите губкой для посуды. Не снимайте уплотнитель. Не применяйте излишних усилий, это может повредить уплотнитель. |
| Элементы двери из нержавеющей стали | Используйте чистящее средство для нержавеющей стали. Не используйте металлические губки. |
| Аксессуары (опционально) | Горячая мыльная вода: замочите аксессуары и очистите с помощью губки или щетки. Если есть тяжелые отложения грязи, используйте губку из нержавеющей стали. |
| Боковые направляющие (опционально) | Горячая мыльная вода: замочите и очистите с помощью губки или щетки. |

**Примечание**

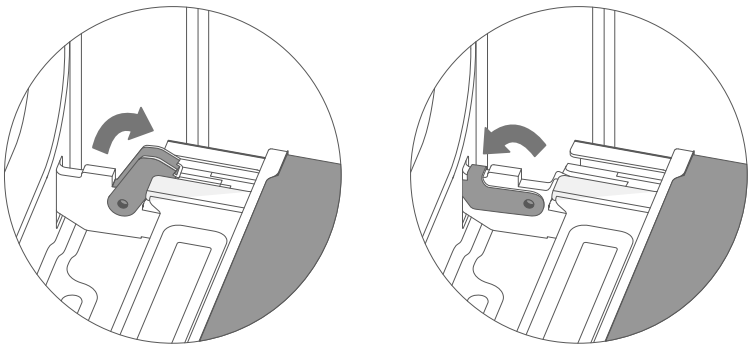
1. Возможные небольшие различия в цвете на передней панели прибора вызваны использованием различных материалов, таких как стекло, пластик и металл.
2. Тени на дверных панелях, которые выглядят как полосы, вызваны отражением от внутреннего освещения.
3. Эмаль выпекается при очень высоких температурах.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

**Совет**

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

## ДВЕРЦА УСТРОЙСТВА

При качественном уходе и чистке Ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет функционировать должным образом в течение длительного времени. Эта инструкция подскажет Вам, как снять дверцу прибора и очистить ее.
Для очистки и снятия дверных панелей можно отсоединить дверцу от корпуса духового шкафа. Дверные петли прибора имеют фиксирующий рычаг.
Когда запирающие рычаги закрыты, дверца прибора закреплена на месте. Она не может быть отсоединена. Когда запирающие рычаги открыты для отсоединения дверцы прибора, петли блокируются и не захлопнутся.

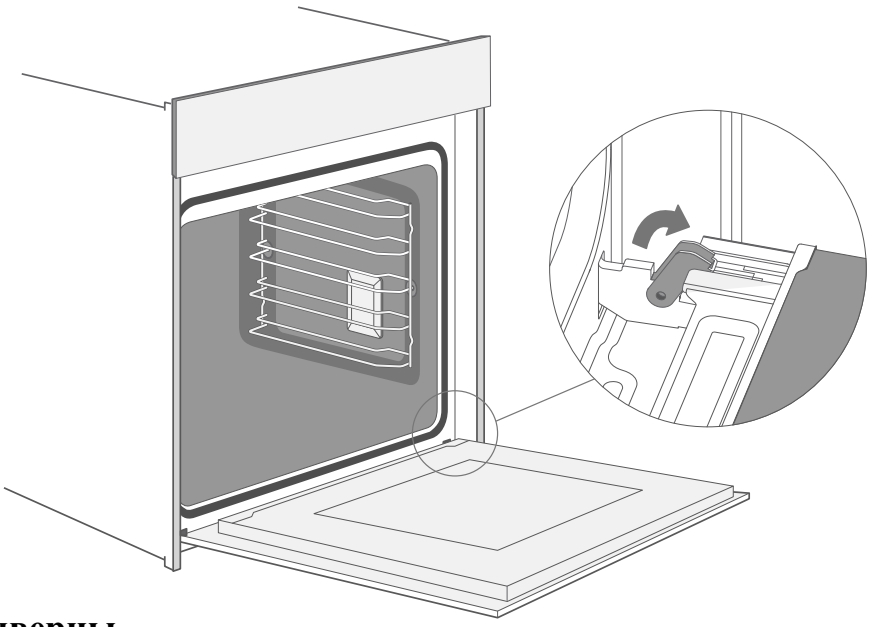


**Внимание! Опасность получения травм!**

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

**Снятие дверцы**

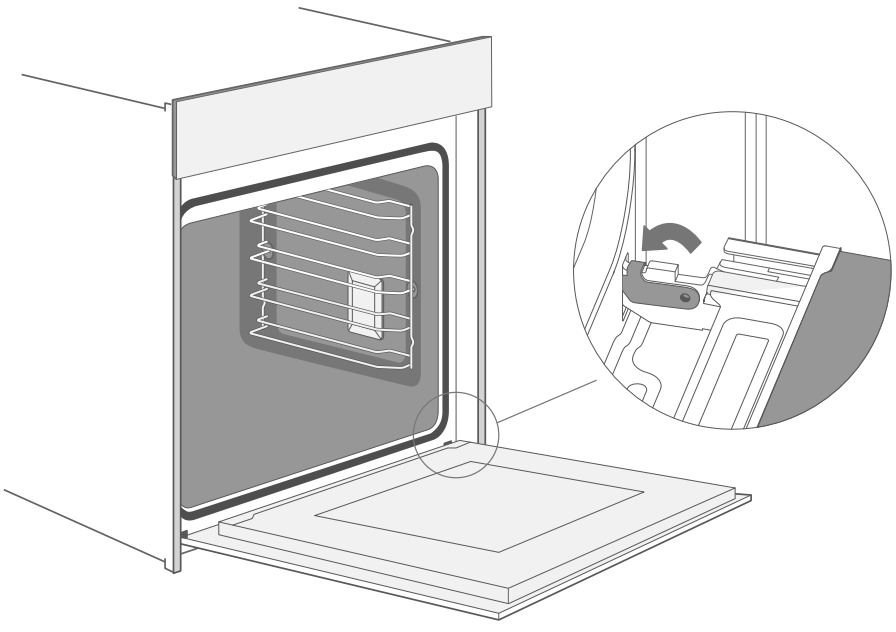
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откиньте два запирающих рычага слева и справа.
3. Закройте дверцу прибора до упора.
4. Обеими руками ухватитесь за дверцу с левой и правой стороны и потяните ее вверх.



**Установка дверцы**

Установите дверцу прибора на место в последовательности, противоположной снятию.

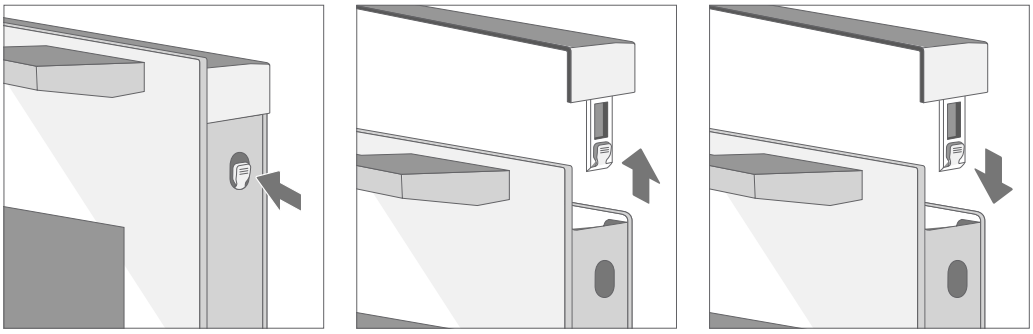
1. При установке дверцы прибора убедитесь, что обе петли расположены прямо под установочными отверстиями передней панели. Убедитесь, что петли выставлены в правильное положение. Дверца должна быть установлена легко и без сопротивления. Если Вы чувствуете какое-либо сопротивление, убедитесь, что петли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



**Снятие крышки дверцы**

Пластиковая вставка в крышке двери может обесцвечиваться. Для проведения тщательной очистки можно снять крышку.
Снимите дверцу прибора, как указано выше.

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



**Осторожно!**
Пока дверь прибора установлена, крышку двери также можно снять.

1. Снятие дверной крышки означает, что внутреннее стекло дверцы прибора не закреплено, стекло может легко сместиться и вызвать повреждение или травму.
2. Поскольку снятие дверной крышки и внутреннего стекла означает уменьшение общего веса дверцы прибора, петли могут легче перемещаться при закрытии двери, и существует риск получения травмы.

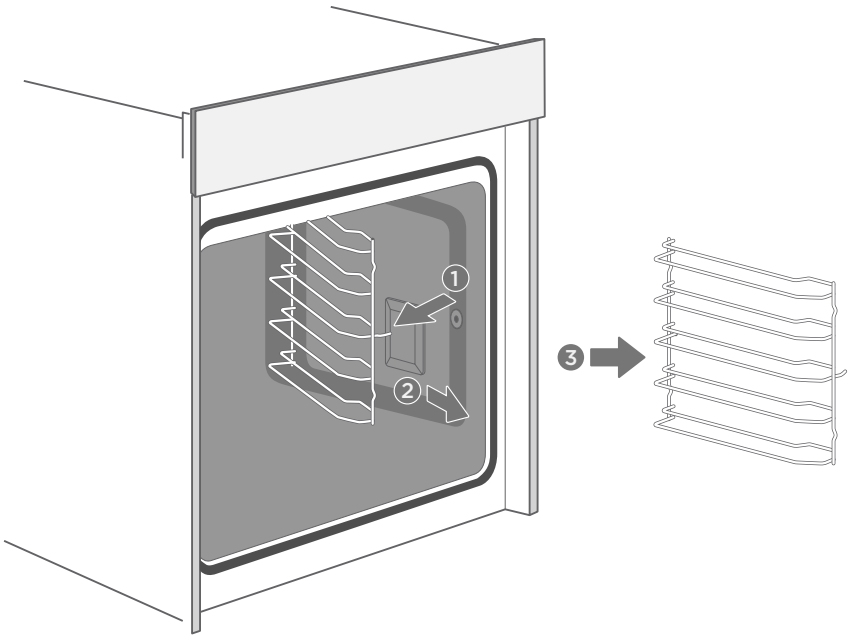
Из-за вышеуказанных пунктов мы настоятельно рекомендуем Вам не снимать крышку дверцы, пока не будет снята сама дверца прибора. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией.

## Боковые решетки (опционально)

Если Вы хотите качественно очистить боковые решетки и находящуюся за ними часть рабочей камеры прибора, Вы можете извлечь их. Таким образом, Ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет функционировать должным образом в течение длительного времени.

## Снятие боковых решеток (опционально)

Для снятия боковых решеток выполните действия в порядке, показанном на рисунке ниже, отсоединив каждую из решеток от боковой стенки. Стрелки на рисунке показывают порядок и направление, в котором необходимо нажать и вытянуть решетку.



**Возможные неисправности и их устранение**

В случае возникновения неисправности, перед обращением в авторизованный сервисный центр Weissgauff, пожалуйста, убедитесь, что она возникла не из-за неправильного обращения с устройством, и воспользуйтесь таблицей неисправностей, чтобы попытаться устранить ее самостоятельно.

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| Прибор не включается | Неисправный предохранитель | Проверьте предохранитель в распределительном щитке Вашего дома и убедитесь, что прибор подключен к рабочей электросети. |
| | Отключение электроэнергии | |
| Ручки управления выпали из крепления на панели управления | Ручки были случайно отсоединены | Ручки устройства съемные, это не является неисправностью. Просто поместите ручки обратно на их место на панели управления и нажмите на них так, чтобы они могли поворачиваться, как обычно. |
| Ручки панели управления поворачиваются с усилием | Возможное скопление грязи под ручками | Ручки могут быть отсоединены.<br>Чтобы снять ручки, просто снимите их с места крепления. Тщательно очистите ручки с помощью ткани и мыльной воды.<br>Высушите мягкой тканью. Не используйте острые или абразивные материалы. Не замачивайте и не чистите в посудомоечной машине. Не снимайте ручки слишком часто, чтобы не нарушить прочность крепления. |
| Вентилятор работает непостоянно в режиме: «Конвекция» | | Это его нормальный режим работы, для распределения тепла и оптимальной производительности вентилятор может работать с интервалами. |
| После процесса приготовления пищи можно услышать шум и почувствовать поток воздуха в непосредственной близости от панели управления | | Охлаждающий вентилятор все еще работает, чтобы предотвратить условия высокой влажности в рабочей камере и охладить прибор. Вентилятор охлаждения выключается автоматически. |
| Пища недостаточно приготовлена за время, указанное в рецепте | | Возможно, используется температура, отличная от рецепта. Проверьте температуру, а также количество используемых ингредиентов. Попробуйте изменить рецепт приготовления. |
| Неравномерное запекание | | Была установлена слишком высокая температура или выбран неправильный уровень расположения в рабочей камере, возможно, использована посуда из неподходящего материала. При использовании режима «верхний и нижний нагрев» выбирайте посуду с толстыми стенками. |
| Лампа не включается | | Возможно, необходима замена лампы. |

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

**Максимальное время работы**
Предельное время непрерывной работы данного прибора составляет 9 часов, чтобы предотвратить ситуацию, при которой Вы можете забыть выключить его.

**Замена лампы подсветки**
В случае перегорания лампы освещения, обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff для замены.

## СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

| **Советы и рекомендации** | |
|---|---|
| Если Вы хотите приготовить свой собственный рецепт | Попробуйте сначала воспользоваться настройками похожих рецептов и оптимизировать процесс приготовления. |
| Как узнать готовность пирога? | Вставьте деревянную палочку внутрь пирога примерно за 10 минут до достижения заданного времени приготовления. Достаньте палочку, если сырого теста на ней нет – пирог готов. |
| Пирог теряет объем по мере остывания | Попробуйте снизить температуру на 10 ° C и проверьте рецепт приготовления пирога, особенно рекомендации по предварительной подготовке теста. |
| Высота пирога в середине гораздо выше, чем по бокам | Не смазывайте боковые стенки формы для запекания. |
| Пирог слишком запечен сверху | Используйте более низкий уровень расположения противня или используйте более низкую температуру (это может привести к более длительному времени приготовления). |
| Тесто пирога слишком сухое | Используйте на 10 ° C более высокую заданную температуру (это может привести к сокращению времени приготовления). |
| Приготовленная еда снаружи выглядит готовой, но внутри еще сырая | Используйте на 10 ° C более низкую заданную температуру (это может привести к увеличению времени приготовления), а также проверьте рецепт. |
| Подрумянивание происходит неравномерно | Используйте более низкую заданную температуру на 10 ° C (это может привести к увеличению времени приготовления). Используйте режим «Верхний и нижний нагрев». |
| Пирог меньше подрумянивается на дне | Выберите более низкое место установки противня. |
| При выпечке на нескольких уровнях одновременно: одно блюдо готово быстрее другого | Используйте режим с конвекцией для выпечки на более чем одном уровне и вынимайте блюда по отдельности, когда они будут готовы. Не обязательно, чтобы все блюда были готовы одновременно. |

| | |
|---|---|
| Конденсация воды во время приготовления | Пар является частью процесса приготовления пищи и обычно выходит из духового шкафа вместе с потоком охлаждающего воздуха. Этот пар может конденсироваться на различных поверхностях духовки или вблизи неё и образовывать капли воды. Это физический процесс, и его нельзя полностью избежать. |
| Какие виды посуды можно использовать? | Можно использовать любую термостойкую посуду. Рекомендуется не использовать алюминий в непосредственном контакте с пищей. Пожалуйста, обеспечьте плотное соединение между посудой и ее крышкой. |
| Как использовать функцию гриля? | Разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут и поместите продукты. Закройте дверцу, когда Вы используете любой режим гриля. Не используйте прибор, когда дверца открыта, за исключением загрузки/удаления/проверки продуктов. |
| Как поддерживать чистоту духовки при использовании гриля? | Используйте противень, заполненный небольшим количеством воды на уровне 1. Почти все жидкости от еды капают вниз, в помещенный противень. |
| Нагревательный элемент во всех режимах гриля включается и выключается с течением времени | Это нормальная работа устройства, связанная с выбранной настройкой температуры. |
| Как рассчитать настройки духовки, когда вес блюда не указан рецептом? | Выберите настройки рядом с весом блюда и немного измените время.<br>Используйте термощуп (опционально), если это возможно, чтобы определить температуру внутри мяса. |
| Что происходит, если добавлять воду в пищу в духовке во время процесса приготовления? | Жидкость будет кипеть, и будет возникать пар – это нормальный физический процесс. Пожалуйста, будьте осторожны, потому что пар горячий. Если жидкость содержит спирт, процесс кипения будет происходить быстрее и может привести к возникновению пламени. Пожалуйста, тщательно контролируйте процесс выпекания или приготовления. Открывайте дверь очень осторожно и только в случае необходимости. |

## ТАБЛИЦА ПРОГРАММ АВТОМЕНЮ

Ваш духовой шкаф имеет богатый ассортимент автоматических программ, позволяющих достичь оптимального результата приготовления. Выберите подходящую программу соответственно типу помещаемой в духовой шкаф еды и следуйте инструкциям на дисплее.

| Блюдо | Код программы на дисплее | Кол-во нажатий | Режим нагрева | Темпер. (°C) | Время (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Жареные куриные крылышки | C01 | 1 | Конвекция | 250 | 17 |
| Креветки на гриле | C02 | 2 | Конвекция | 250 | 10 |
| Пицца | A01 | 3 | Конвекция | 200 | 13 |
| Круассаны | A02 | 4 | Конвекция | 180 | 11 |
| Печенье | A03 | 5 | Конвекция | 160 | 15 |
| Жареная говядина | A04 | 6 | Двойной гриль с конвекцией | 250 | 20 |
| Бисквитный пирог | A05 | 7 | Верхний и нижний нагрев | 175 | 35 |
| Рыба | A06 | 8 | Конвекция | 250 | 17 |
| Запеченный картофель | A07 | 9 | Конвекция | 180/200 | 35/5 |
| Жареный цыпленок с картофелем | A08 | 10 | Конвекция | 250/200 | 15/25 |
| Ростбиф | A09 | 11 | Конвекция | 250/120 | 5/50 |
| Удаление накипи | A10 | 12 | - | - | 40 |
| Очистка | A11 | 13 | - | - | 5 |

1. Приготовьте ингредиенты для помещения в духовой шкаф.
2. В режиме ожидания нажмите кнопку «A», чтобы активировать режим автоменю, выберите необходимую программу с помощью слайдера или кнопок ◁ и ▷.

**Примечание**

1. Следуйте подсказкам на дисплее, чтобы добиться идеального результата приготовления.
2. Вы можете приостановить процесс автоматического приготовления в любой момент.
3. Пожалуйста, не открывайте дверцу устройства, если этого не требуется.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|---|
| Объем духовки | 72 л |
| Номинальная мощность | 3150 Вт |
| Температурный диапазон | 30-250 ºC |
| Тип управления | Электронное |
| Дверца устройства | Трехслойное закаленное стекло |
| Съемная дверца | Да |
| Мягкие доводчики дверцы | Да |
| Блокировка от детей | Да |
| Система охлаждения | Да |
| Рейтинг энергоэффективности | A+ |
| Функции | Подсветка, Верхний + Нижний нагрев, ЭКО, Гриль, Двойной гриль, Двойной гриль + Конвекция, Нижний нагрев, Верхний и Нижний нагрев + Конвекция, Пицца, Разморозка, Тесто, Термощуп ,Конвекция |
| Подача пара | Да |
| Габариты | 595x566x596 мм |

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.