Weissgauff

Встраиваемый духовой шкаф

Weissgauff
EOS 456 WM, EOS 456 WMV,
EOS 456 BM, EOS 456 BMV,
EOS 456 XM, EOS 456 XMV,
EOS 459 PDBF, EOS 459 PDBFV,
EOS 459 PDWF, EOS 459 PDWFV,
EOS 459 PDX, EOS 459 PDXV,
EOS 459 PDB, EOS 459 PDBV,
EOS 459 PDW, EOS 459 PDWV,
EOS 456 DRM, EOS 456 DRMV

Руководство по эксплуатации

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

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что отдали предпочтение нашей бытовой технике.

Надеемся, что Вам понравится продукция нашей компании, и в будущем Вы отдадите ей предпочтение.

Данное изделие произведено на современном оборудовании без нанесения вреда окружающей среде.

ПРИМЕЧАНИЕ

Данное руководство по эксплуатации предназначено для нескольких моделей, наличие режимов и функций может отличаться. Все рисунки схематичны. Функции и комплектующие, обозначенные знаком «*», являются опциональными и могут отсутствовать в Вашем изделии. Их наличие в приобретаемой Вами модели не гарантируется производителем.

Внимательно прочтите руководство, в нём даются важные указания по безопасной установке, эксплуатации и техобслуживанию. Позаботьтесь о сохранности руководства по эксплуатации для использования его в дальнейшем. При передаче данного устройства новому владельцу не забудьте передать все документы.

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

Список технических характеристик по конкретным моделям смотрите в конце данного руководства

Содержание

Важные примечания ---- 4
Электрическое соединение (подключение) ---- 14
Описание прибора ---- 15
Аксессуары ---- 16
Параметры мощности и питания ---- 17
Установка прибора ---- 17
Панель управления ---- 23
Использование утапливаемых переключателей ---- 24
Эксплуатация ---- 25
Использование гриля ---- 26
Использование вертела ---- 26
Режимы приготовления ---- 27
Рекомендации по приготовлению ---- 28
Таблица приготовления ---- 29
Использование камня для выпечки пиццы ---- 30
Уход и чистка ---- 31
Пароочистка ---- 31
Чистка и установка дверцы ---- 32
Чистка стекла ---- 33
Каталитические стенки ---- 33
Положение направляющих ---- 34
Замена лампы ---- 34
Поиск и устранение неисправностей ---- 35
Правила транспортировки ---- 37
Советы по энергосбережению ---- 37
Экологически безопасная утилизация ---- 38
Информация об упаковке ---- 38

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

1. Установка и ремонт должны быть выполнены **квалифицированным специалистом.** Производитель не несет ответственности за работы, осуществляемые неавторизованными сервисами.

2. Внимательно изучите данные инструкции по эксплуатации перед началом работ. Так Вы можете безопасно использовать прибор.

3. Следует использовать духовый шкаф в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

4. Не позволяйте детям младше 8 лет, и домашним животным приближаться к прибору, когда он работает.

5. Некоторые части могут быть горячими во время использования. Не допускайте маленьких детей к духовому шкафу

6.ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Пожароопасно:не храните какие-либо предметы в духовом шкафу.

7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы духовка нагревается. Нельзя касаться внутренних элементов духовки без средств защиты.

8. Характеристики данного прибора указаны на заводской табличке.

9. Поверхности могут быть горячими при использовании гриля. Не подпускайте к печи маленьких детей.

10. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данный прибор пред - назначен для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.

11. Не используйте пароочистители для чистки прибора.

12. После того, как вы положите пищу в духовку, убедитесь, что дверца духовки полностью закрыта.

13. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Сначала выключите питание прибора, а затем перекройте пламени доступ к воздуху.

14. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дети до 8 лет должны находиться на расстоянии, если за ними не осуществляется постоянное наблюдение.

15. Следует избегать контакта с нагревательными элементами.

16. ВНИМАНИЕ: Не следует оставлять процесс приготовления без присмотра.

17. Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии опыта и знаний, только под присмотром, или в случае их инструктажа по использованию прибора, если указанные лица понимают степень опасности. Дети не должны играть с оборудованием. Чистка и обслуживание не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.

18. Данный прибор разработан исключительно для использования в бытовых условиях.

19. Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей в возрасте младше 8 лет.

20. Перед тем, как начать использовать прибор, уберите шторы, тюль, бумагу или любой воспламеняющийся (воспламеняемый) материал на безопасное растояние. Не помещайте воспламеняющиеся или легковоспламеняющиеся материалы на прибор или в него.

21. Держите вентиляционные каналы открытыми.

22. Прибор не подходит для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

23. Не нагревайте консервы и стеклянные банки. Давление может привести к взрыву банок.

24. Ручка духового шкафа не является полотенцесушителем. Не вешайте полотенца и т. д. на ручку духового шкафа.

25. Не размещайте противни, плиты или алюминиевую фольгу для духовки непосредственно на нижнюю часть духовки. Накопленное тепло может повредить основание печи.

26. При помещении продуктов питания в духовку или извлечении блюд из неё всегда используйте термостойкие перчатки.

27. Не используйте прибор в таких состояниях, которые могут повлиять на вашу умственную деятельность и координацию. Например под воздействием лекарств и/или алкоголя.

28. Будьте осторожны при смешивании алкоголя с едой. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, если он соприкасается с горячими поверхностями.

29. После каждого использования проверьте, выключен ли прибор.

30. Если прибор неисправен или имеет видимые повреждения, не используйте его.

31. Не касайтесь штепсельной вилки мокрыми руками. Не тяните за шнур питания, чтобы отключить прибор от сети электропитания; всегда придерживайте вилку рукой.

32. Не используйте прибор, если стекло дверцы удалено или сломано.

33. Положите бумагу для выпечки вместе с пищей в предварительно нагретую духовку, поместив ее в духовку или на аксессуар для духовки (противень, проволочная решетка и т. д.).

34. Не размещайте на приборе предметы, которые могут быть доступны для детей.

35. Важно правильно поместить решетку и противень на направляющие (при их наличии).

Поместите решетку или противень между двумя направляющими и убедитесь, что он надёжно держится, прежде чем положить на него пищу.

36. Чтобы предотвратить риск прикосновения к горячим элементам духовки, удалите лишние части бумаги для выпечки, которые могут выступать за края.

37. Никогда не используйте духовку при температурах выше, чем максимальная температура, указанная на вашей бумаге для выпечки. Не размещайте бумагу для выпечки на дне духовки. Из-за риска прикоснуться к нагревательным элементам духовки, удалите лишние части бумаги для выпечки, которые выступают за края.

38. Не размещайте тяжёлые предметы на открытой дверце и не позволяйте детям сидеть на ней. Это может привести к опрокидыванию печи или к повреждению дверных петель.

39. Упаковочные материалы представляют опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

40. Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла, так как царапины, которые могут возникать на поверхности стекла дверцы, могут привести к разбитию стекла.

41. Пользователь не должен ремонтировать духовой шкаф самостоятельно.

42. При использовании внутренние и внешние поверхности духовки становятся горячими. Когда вы открываете дверцу устройства, отходите назад, чтобы избежать горячего пара, выходящего изнутри. Имеется риск ожога.

43. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.

44. Не включайте прибор при чистке. Это может привести к поражению электрическим током.

45. Питание духовки необходимо отключить во время строительных работ дома. После завершения работ повторное подключение духовки должно выполняться компетентным специалистом.

46. Прибор нельзя устанавливать за декоративным покрытием во избежание перегрева.

47. Прежде чем снять хромирующие направляющие, выключите прибор. После очистки установите направляющие в обратном порядке. (опционально).

48. Точки крепления кабеля должны быть защищены.

49. Пожалуйста, не готовьте пищу непосредственно на противне или решетке. Положите пищу в соответствующую посуду, прежде чем положить ее в духовку.

Электробезопасность

1. Подключите устройство в заземленную розетку, защищенную предохранителем, соответствующую значениям, приведенным в таблице технических характеристик.

2. Регулировка оборудования заземления должна быть выполнена квалифицированным электриком. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате эксплуатации прибора без заземления в соответствии с нормами электробезопасности.

3. Следует использовать автоматические выключатели, автоматы защиты от тока утечки при подключении прибора.

4. Шнур питания (шнур со штепсельной вилкой) не должен соприкасаться с горячими частями прибора.

5.Если шнур питания (шнур со штепсельной вилкой) поврежден, такой шнур должен быть заменен производителем или его дилером по техническому обслуживанию в помощью квалифицированного персонала во избежания опасности.

6. Никогда не мойте прибор путем распыления или наливания на него воды. Имеется риск поражения электрическим током.

7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что питание прибора отключено.

8.ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:Перед обслуживанием отсоедините все соединения цепи от электропитания.

9. Не используйте порванные или поврежденные шнуры или удлинители; используйте только оригинальный шнур питания.

10. При подключении штепсельной вилки к розетке, убедитесь, что в розетке нет жидкости или влаги.

11. Задняя панель духовки также нагревается при эксплуатации. Электрические соединения не должны соприкасаться с задней панелью, в противном случае соединения могут быть повреждены.

12. Не закрепляйте соединительные кабели на дверце духовки и не прокладывайте кабели через горячие поверхности. Если шнур расплавится, это может привести к короткому замыканию духовки и даже к пожару.

13. Для установки, технического обслуживания, очистки и ремонта отключайте прибор от сети электропитания.

14. В случае повреждения шнура питания необходимо обратиться к производителю, в авторизованный сервисный центр к квалифицированным специалистам для его замены на аналогичный во избежание опасных ситуаций.

15. Убедитесь, что штепсельная вилка плотно вставлена в розетку, чтобы избежать образования искр.

16. Не используйте пароочистители при очистке прибора, в противном случае может возникать поражение электрическим током.

17. Прибор должен быть подключен к электросети через разделительное устройство, позволяющее отсоединить от сети все контакты.

18. Прибор может быть оснащен или не оснащен вилкой питания, её наличие опционально и не является дефектом устройства.

19. Неподвижные соединения должны быть подключены к источнику питания, обеспечивающему многополюсное отключение. Для приборов с защитой от перенапряжения ниже III категории, устройство отключения должно быть подключено к источнику питания с фиксированным напряжением в соответствии с кодом проводки.

Целевое использование

1. Данный прибор предназначен для использования в частных бытовых условиях. Коммерческое и общественное использование прибора не допускается.

2. Данный прибор можно использовать только для приготовления пищи. Его не следует использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.

3. Данный прибор не следует использовать для сушки одежды, полотенец путем подвешивания их для обогрева.

4. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие в результате неправильного использования устройства или обращения с ним.

5. Прибор можно использовать для размораживания, обжаривания, жарки и приготовления на гриле.

Электрическое соединение

Установка и соединения данной печи должны выполняться уполномоченным сервисом и в соответствии с указаниями производителя.

Прибор следует устанавливать в отсек для печи, обеспечивающий хорошую вентилируемость.

Соединение прибора с электрической сетью следует выполнять только через розетки с надлежащей системой заземления. Если в месте установки прибора нет розеток с системой заземления, свяжитесь с уполномоченным персоналом. Производитель не несет ответственности за вред, причиненный в результате соединения прибора с не заземленной системой питания. Если вилка Вашей духовки имеется и оснащена заземлением (опционально), убедитесь, что розетка для подключения также заземлена. После установки прибора, розетка должна располагаться в легко доступном месте.

Ваша печь изготовлена в соответствии с электропитанием 220-240 V 50/60 Hz. AC и требует установки предохранителя мощностью 16 Amp. Если Ваша сеть отличается от указанных значений, свяжитесь с уполномоченным сервисом или профессиональным электриком.

В случае необходимости замены электрического предохранителя, убедитесь, что электрическое соединение выполнено следующим образом:

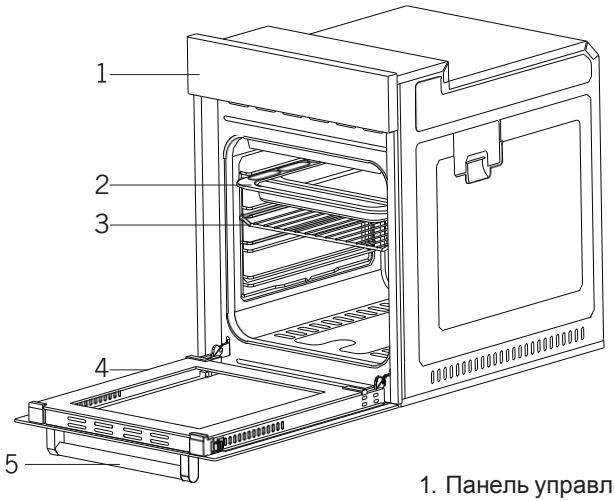
- Коричневый кабель в фазу (рабочий контакт)
- Синий кабель в нейтральный контакт
- Желто-зеленый кабель в контакт заземления

Разъединители цепи питания должны быть расположены в доступном для пользователя месте.

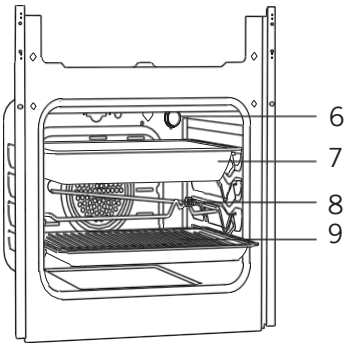
Кабель питания не должен контактировать с нагревающимися поверхностями прибора.

В случае повреждения кабеля питания, он должен быть заменен авторизованным сервисным центром в целях предотвращения возникновения опасных ситуаций.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Стандартный противень
3. Решетка для гриля
4. Дверца
5. Ручка дверцы



6.Лампа
7.Глубокий противень*
8.Вертел*
9.Решетка на противень *

* опционально, не гарантируется производителем

Аксессуары (опционально, не гарантируются производителем)



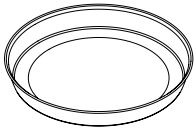
Глубокий противень *

Используется для выпечки хлебобулочных изделий, приго - товления больших запеканок, жидких блюд. Используется для выпекания кексов, а также в качестве сборника для жира в случае запекания мясных продуктов или размораживания замороженных продуктов на гриле.



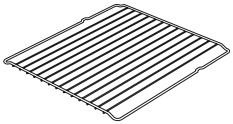
Противень *

Используется для выпекания хлебобулочных изделий (печенье, бисквиты, и т.д.), размораживания продуктов.



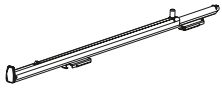
Круглый противень *

Используется для выпекания хлебобулочных изделий размораживания продуктов.



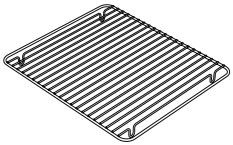
Решетка (гриль)

Используется для зажарки, а также для размещения продуктов под запекание, зажарку или размораживание на необходимом уровне.



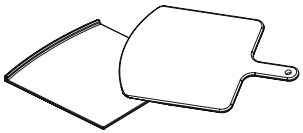
Телескопические направляющие *

Благодаря телескопическим направляющим подносы или решетки с легкостью устанавливаются и снимаются.



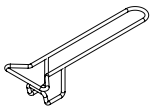
Решетка на противень *

Продукты, которые могут пригореть во время запекания, такие как отбивная, укладываются на решетку внутри противня. Таким образом предотвращается прилипание и пригорание продуктов к противню.



Камень и доска для пиццы *

Они используются для выпечки: пиццы, хлеба, блинов и вынимания выпеченной пищи из духовки.



Ручка противня *

Используется, чтобы держать горячие противни.

* опционально, не гарантируется производителем

Параметры мощности и питания

ХАРАКТЕРИСТИКИ	ВСТРАИВАЕМАЯ ПЕЧЬ 45 см
Мощность лампы	15Вт
Термостат	40-240 / Max °C
Нижний нагреватель	1000Вт
Верхний нагреватель	800Вт
Турбо нагреватель	1800Вт
Нагреватель гриля	1500Вт
Напряжение	220-240В 50/60 Гц

В прибор могут вноситься изменения без предварительного предупреждения в целях улучшения его технических характеристик.

Значения, имеющиеся на обозначениях изделия, или декларируемые на поставляемой вместе с изделием дополнительной печатной документации, являются значениями, полученными в лабораторных условиях в соответствии с установленными стандартами. Эти значения могут изменяться в зависимости от способа использования изделия и условий его эксплуатации

Рисунки, представленные в руководстве, являются схематическими и могут не отражать настоящий вид продукта.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

В целях обеспечения работоспособности прибора убедитесь, что электрическое оборудование соответствует требованиям. В случае несоответствия, вызовите профессионального электрика для выполнения соответствующих корректировок. Производитель не несет ответственности за вред, причиненный в результате выполнения операций не уполномоченными лицами, что ведет к прекращению действия гарантии.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Покупатель несет ответственность за подготовку места для расположения прибора и электрического оборудования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время монтажа изделия следует соблюдать правила, установленные местными стандартами в части электрических работ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой прибора, проверьте его на наличие каких либо повреждений. Не выполняйте установку если прибор поврежден. Поврежденные приборы несут риск для Вашей безопасности.

Важные примечания по установке:

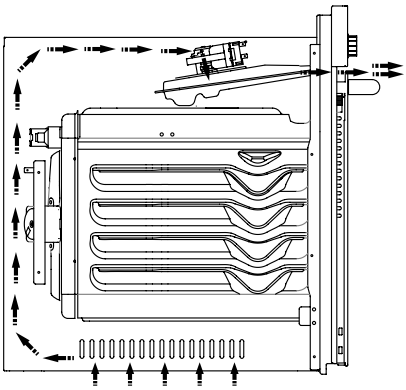


Рис. 1

Во время работы печи, охлаждающий вентилятор будет выводить лишний пар наружу и предотвращать чрезмерное нагревание внешних поверхностей прибора. Это необходимо для правильной работы прибора и равномерного приготовления блюд.

После окончания процесса готовки, вентилятор будет продолжать работать. Вентилятор отключится автоматически, когда охлаждение будет завершено. В задней части отсека для установки прибора необходимо предусмотреть пространство для качественной и правильной работы прибора.

Не следует закрывать это пространство, так как оно необходимо для исправной работы системы вентиляции прибора.

Правильное место для монтажа

Дизайн изделия разработан в соответствии с доступными на рынке столешницами. Между прибором и стенами кухни или мебелью следует оставить безопасное расстояние.

- Используемые поверхности, синтетический ламинат и клеящие материалы должны быть жароустойчивыми. (минимум 100 °C)
- Кухонные шкафы должны находиться на одном уровне с прибором и должны быть закреплены.
- Если под печью имеется выдвижной ящик, между печью и ящиком следует установить панель.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не устанавливайте прибор вблизи холодильников или охлаждающих приборов. Жар, исходящий от прибора может повысить энергопотребление охлаждающих приборов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не используйте дверцу или ручку дверцы для передвижения прибора.

Установка встраиваемой духовки

Перед началом установки следует определить место использования прибора.

Не следует устанавливать прибор в местах с сильными потоками воздуха.

Прибор следует передвигать минимум вдвоем. Не тащите прибор по полу во избежание повреждения покрытия пола.

Удалите все перевозочные материалы снаружи и внутри прибора. Выньте все материалы и документацию из прибора.

Установка под столешницу

Отсек должен соответствовать размерам, указанным на рисунке 2.

В задней части отсека следует обеспечить пространство как указано на рисунке, в целях обеспечения необходимой проветриваемости.

Пространство между столешницей и верхней частью прибора, которое должно оставаться после установки, отмечено буквой "A" на рисунке 5. Это пространство необходимо для вентиляции и не должно закрываться.

Установка в шкаф

Отсек должен соответствовать меркам, указанным на рисунке 4.

В задней части отсека, в нижней верхней частях следует обеспечить пространство как указано на рисунке, в целях обеспечения необходимой проветриваемости.

Условия установки

Размеры прибора приведены на рисунке 3.

Поверхность мебели и монтажные материалы, используемые для установки, должны обладать минимальной жароустойчивостью в 100°C.

Во избежание переворачивания прибора, отсек для установки должен быть закреплен а основание должно быть плоским.

Основание отсека должно выдерживать минимальную нагрузку в 60 кг.

Установка и закрепление печи

Установите печь в отсек при помощи двух или более человек.

Убедитесь, что рамка прибора и передняя часть мебели выровнены.

Кабель питания не должен оставаться под печью, зажиматься между печью и мебелью и сгибаться.

Закрепите духовку на мебели при помощи шурупов, предоставленных вместе с прибором. Шурупы следует вкручивать продев их в пластиковые крепежи, установленные на раме прибора, как показано на рисунке 5. Шурупы не следует закручивать чрезмерно туго. В противном случае резьба может повредиться и пластик разрушится.

После установки убедитесь, что духовка надежно закреплена. Если духовка плохо закреплена , существует риск опрокидывания во время использования.

Подключение к сети

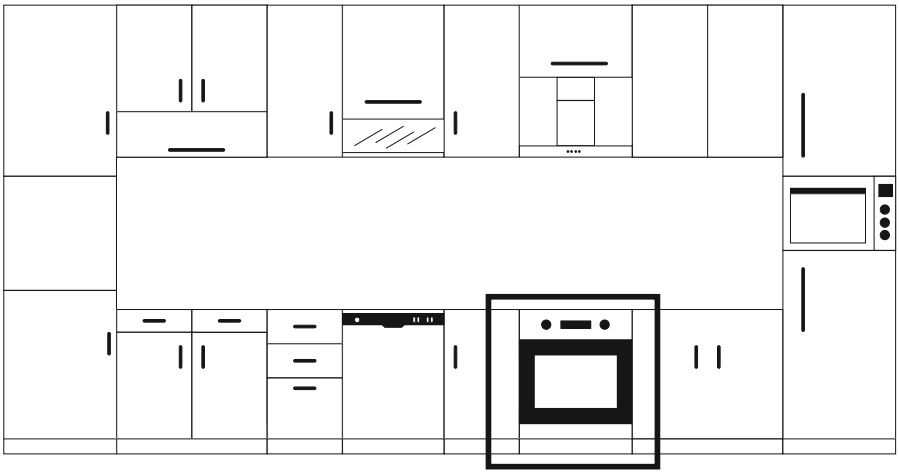
Место подключения духовки должно быть оборудовано подходящей розеткой.

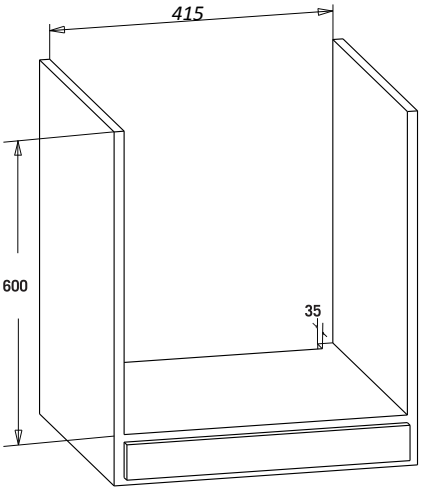
Напряжение сети должно соответствовать значениям, указанным на типовой этикетке прибора.

Подключение прибора должно выполняться в соответствии с местными и национальными стандартами электросети.

Перед началом установки прибора отключите питание в сети. Не подключайте прибор к сети до завершения процедуры установки.

Монтаж





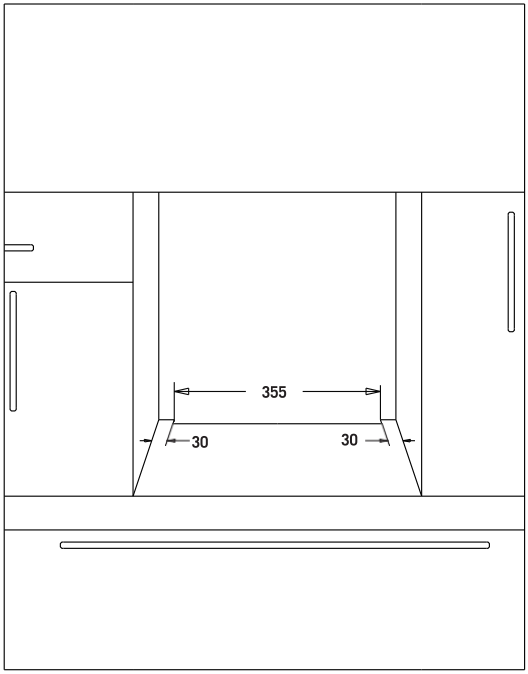


Рис. 2

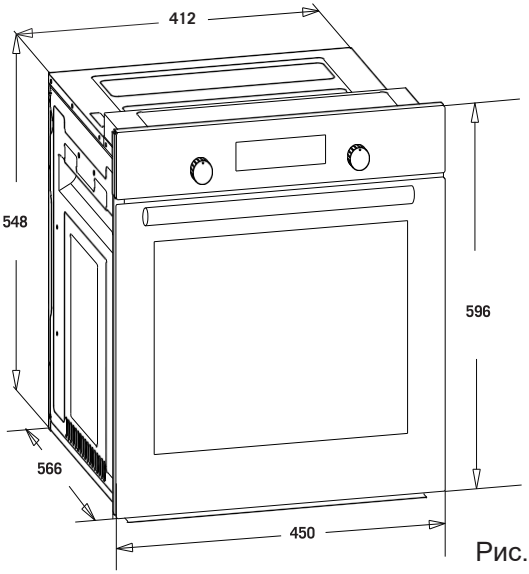
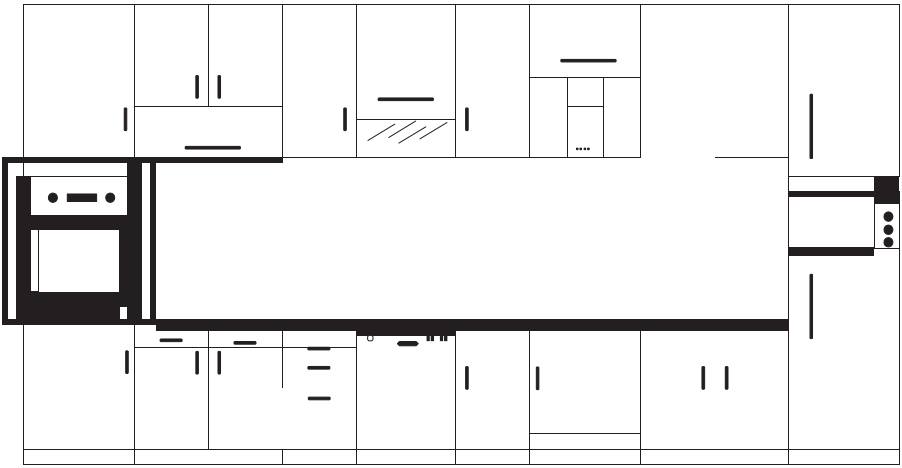
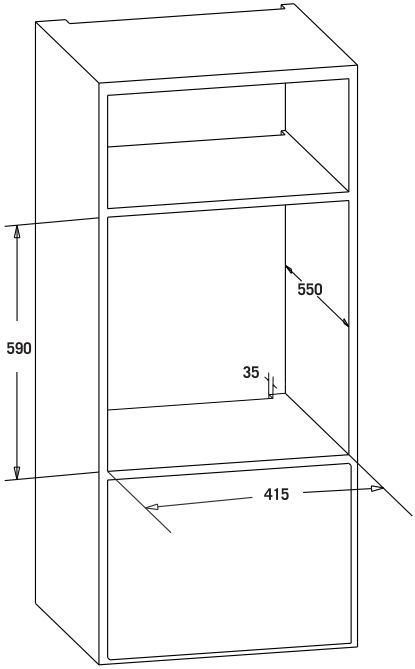


Рис. 3





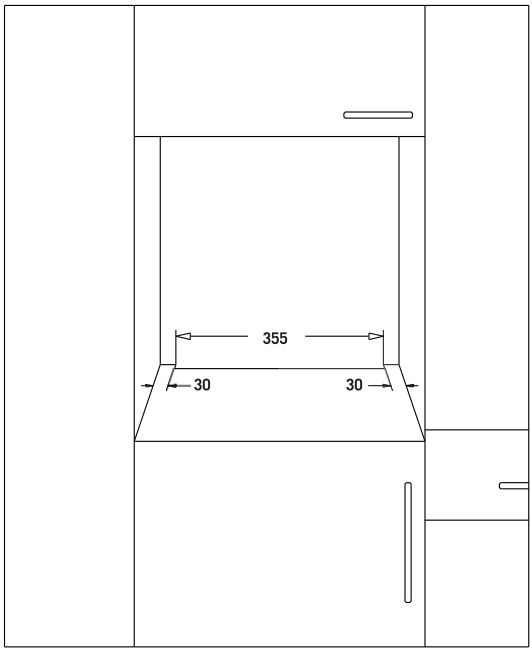


Рис. 4

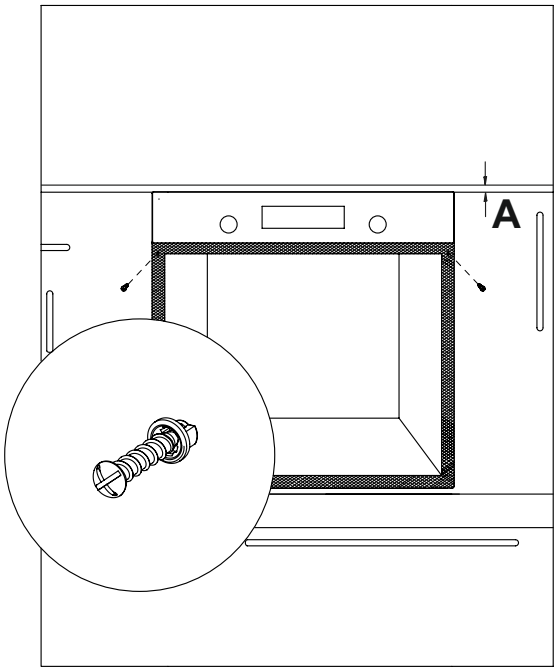
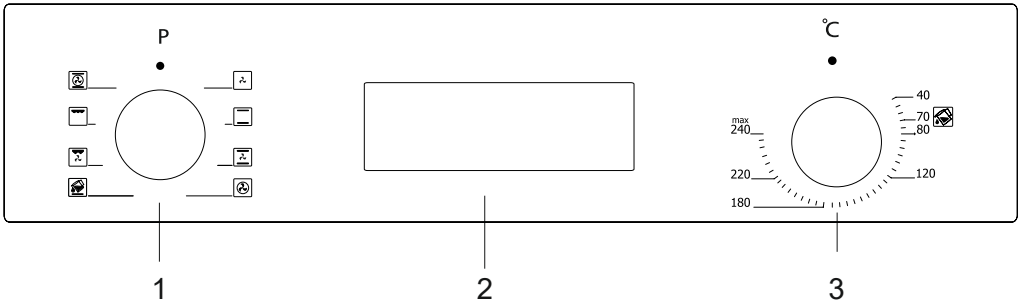


Рис. 5

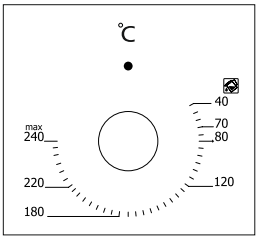
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



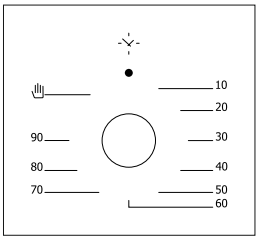
1. Переключатель режимов духовки
2. Механический или цифровой таймер*
3. Термостат*

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Указанная панель управления приведена только в качестве примера. Ориентируйтесь на панель управления, установленную на Вашем приборе.

* опционально, не гарантируется производителем



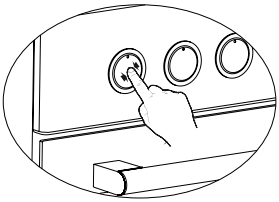
Термостат*: Используется для установки температуры приготовления пищи в печи. После размещения блюда в печи, поверните реле и установите желаемую температуру. См. таблицу приготовления пищи, чтобы узнать температуру приготовления различных продуктов.



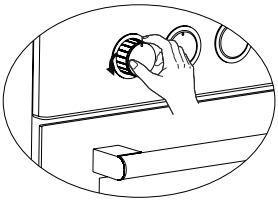
Механический таймер *: Используется для установки времени приготовления пищи. Когда установленное для приготовления время истекает, таймер отключает нагревательные элементы и издает характерный звук.Информацию о приготовлении различных продуктов см. таблицу приготовления.

Использование утапливаемых переключателей*

В моделях с выдвигающимися переключателями настройка может осуществляться только когда ручка выдвинута.



Нажмите и отпустите ручку, чтобы она выдвинулась, как показано на рисунке слева.



Когда ручка выдвинута вперед, можно осуществлять необходимые переключения поворотомручки влево или вправо.

* опционально, не гарантируется производителем

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Первое использование

После выполнения работ по установке прибора согласно инструкции, необходимо совершить следующие действия:

1. Выньте все этикетки и аксессуары, находящиеся внутри духовки и удалите защитную пленку на внешней стороне прибора.

2. Протрите внутреннюю часть прибора от пыли и частиц упаковки при помощи влажной тряпки. Внутренность печи должна быть пустой.

Вставьте вилку устройства в розетку.

3. Установите реле термостата на максимальную температуру и дайте печи проработать с закрытой дверцей в течение 30 минут. При этом может появиться легкий дым и запах, это нормально.

4. После этой процедуры, дождитесь охлаждения печи, протрите внутреннюю часть теплой мыльной водой и просушите при помощи чистой сухой тряпки. Теперь Вы можете использовать свою печь.

Стандартная эксплуатация печи

1. Для начала приготовления, установите реле термостата в положение желаемой температуры в соответствии с продуктами.

2. На моделях с механическим таймером, Вы можете установить желаемое время готовки при помощи реле таймера. По истечении установленного времени таймер отключает нагреватели и издает характерный звук.

3. На моделях с цифровым таймером, по истечении времени готовки в соответствии с установленными данными, таймер отключает нагреватели и издает характерный звук.

4. После завершения процедуры готовки система охлаждения прибора будет продолжать работать. Не отключайте питание прибора до полного охлаждения прибора в таком режиме. После завершения охлаждения система отключится автоматически.

Использование режима Гриль*

1. Когда вы помещаете продукты на верхний уровень, то они не должны соприкасаться с нагревательным элементом гриля.

2. Рекомендуется разогреть духовку в режиме гриль в течение 5 минут.

3. Блюдо должно находиться по центру духовки, чтобы обеспечить хорошую циркуляцию воздуха.

Чтобы включить гриль;

1. Выберете режим гриль

2. Затем установите его на желаемую температуру.

Выключение гриля;

Приведите переключатель выбора функций в положение «Выкл.».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Держите дверцу закрытой во время приготовления на гриле.

Использование вертела*

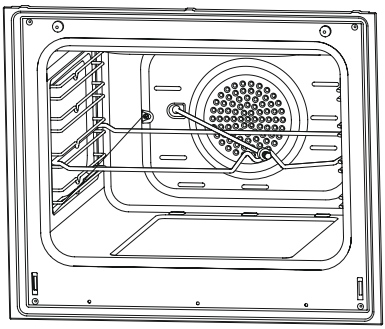
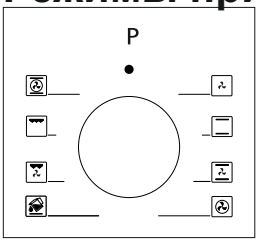


Рис. 6

Поместите вертел на раму. Передвиньте раму с вертелом на нужный уровень. Поместите поддон для сбора жира в нижнюю часть. Налейте в него воду для облегчения последующей чистки, не забудьте снять с вертела пластиковую ручку. После приготовления на гриле, установите пластиковую ручку к вертелу и вытащите готовое блюдо из духовки.

* опционально, не гарантируется производителем

Режимы приготовления



Переключатель режимов духовки:

Количество режимов зависит от модели духового шкафа.

Виды режимов* приготовления пищи и пояснения к ним предоставлены ниже. Данная таблица представлена только для наглядности. Режимы, представленные в ней, могут отличаться от режимов, имеющихся в приобретаемой Вами модели.

	Нижний и верхний нагревательные элементы		Вентилятор
	Нижний нагревательный элемент и вентилятор		Турбо нагреватель и вентилятор
	Гриль и вертел		Нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор
	Верхний нагревательный элемент и вентилятор		Гриль и вентилятор
	Мульти-функциональное приготовление (3D)		Гриль
	Нижний нагревательный элемент		Верхний нагревательный элемент
	Малый гриль и вентилятор		Пароочистка

Нижний нагревательный элемент: Выпекание пирогов с хрустящей основой.

Верхний нагревательный элемент: Подрумянивание хлеба, завершение приготовления блюд.

Нижний и верхний нагревательный элемент: Приготовление продуктов на одном уровне духового шкафа.

Нижний нагревательный элемент и вентилятор: Используется для приготовления выпечки с начинкой.

Нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор: Подходит для приготовления мясных блюд и лазаньи.

* опционально, не гарантируется производителем

Решетка (гриль): Решетка используется для приготовления таких продуктов, как бифштексы, сосиски и рыба на гриле. Во время приготовления пищи на гриле, под решетку следует установить противень с небольшим количеством воды.

Турбо нагреватель и вентилятор: Подходит для приготовления, жарки и сушки продуктов. Устанавливайте температуру на 20-40 градусов ниже, чем в режиме (верхний+нижний нагрев).

Гриль и вентилятор: Подходит для приготовления мясных блюд. Во время приготовления пищи на гриле, под решетку следует установить противень с небольшим количеством воды.

Мульти-функциональный режим (3D): Быстрый разогрев духового шкафа посредством потока горячего воздуха, также работают и верхней и нижний нагревательные элементы. Подходит для приготовления блюд на противне, требующих интенсивного нагрева.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Рекомендация приготовления продуктов, которые мы протестировали в наших лабораториях , приведена в таблицах ниже. Время приготовления может меняться в зависимости от напряжения сети, особенностей, количества и температуры продуктов.

Блюда, приготовленные с применением таблицы, представленной ниже могут не подойти Вам по вкусу. Вы можете самостоятельно найти более подходящие для Вас режимы приготовления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед размещением продуктов в духовку, ее следует предварительно нагреть в течение 7-10 минут.

Таблица Приготовления (в моделях до 6 функций)

Блюда	Функция приготовления	Температура (°C)	Полка	Время (мин.)
Торт	нижн.+верхний нагр. элемент/вентилятор	170-180	2-3	35-45
Пирожное	нижн.+верхний нагр. элемент / Турбовентилятор	170-180	2	25-30
Пироги	нижн.+верхний нагр. элемент/вентилятор	180-200	2	35-45
Печенье	нижн.+верхний нагр. элемент	170-180	2	20-25
Шарлотка	нижн.+верхний нагр. элемент / Турбовентилятор	180-190	1	50-70
Бисквит	нижн.+верхний нагр. элемент	200/150 *	2	20-25
Пицца	нижн.+верхний нагр. элемент+вентилятор	180-200	3	20-30
Лазанья	нижн.+верхний нагр. элемент	180-200	2-3	25-40
Меренги (безе)	нижн.+верхний нагр. элемент	100	2	50
Курица на гриле **	Гриль+вентилятор	200-220	3	25-35
Жареная рыба **	Гриль+вентилятор	200-220	3	25-35
Стейк без костей **	Гриль+вентилятор	Max	4	15-20
Фрикадельки **	Гриль+вентилятор	Max	4	20-25

* без предварительного нагрева Первая половина времени приготовления при температуре 200 °C, остальное время - 150 °C.

** В середине продолжительности приготовления необходимо перевернуть продукты.

Таблица Приготовления (в моделях до 8 функций):

Блюда	Функция приготовления	Температура (°C)	Полка	Время (мин.)
Торт	нижн.+верх.нагрев. элемент/вентилятор	170-180	2-3	30-35
Пирожное	нижн.+верх.нагрев. элемент / Турбовентилятор	170-180	2-3	25-30
Пироги	нижн.+верх.нагрев. элемент / Турбовентилятор	180-200	2-3	30-35
Печенье	нижн.+верх.нагрев. элемент / Турбовентилятор	170-180	2-3	20-30
Шарлотка	нижн.+верх.нагрев. элемент / Турбовентилятор	180-190	2-3	40-50
Бисквит	нижн.+верх.нагрев. элемент / Турбовентилятор	200/150 *	2-3	25-30
Пицца	нижн.+верх.нагрев. элемент/вентилятор	180-200	3	20-30
Лазанья	нижн.+верх.нагрев. элемент	180-200	2-3	20-25
Меренги (безе)	нижн.+верх.нагрев. элемент+ вентилятор	100	2-3	60-70
Курица на гриле **	Гриль / Нижний-верхний+вентилятор	200-220	2-3	25-30
Жареная рыба **	Гриль	190-200-220	3-4	20-25
Стейк без костей **	Гриль	230	5	25-30
Фрикадельки **	Гриль	230	5	20-35

* без предварительного нагрева, первая половина времени приготовления при температуре 200 °C, остальное время - 150 °C.

** В середине продолжительности приготовления необходимо перевернуть продукты.

Выпечка с камнем для пиццы *

При использовании камня для выпечки пиццы положите камень поверх решётки и предварительно нагрейте духовку в режиме пиццы (турбо + нижний нагрев) при 230 °C в течение 30 минут.
После завершения предварительного нагрева, не удаляя камень для выпечки пиццы, положите пиццу поверх него с помощью лопатки (не размещайте замороженную пиццу) и запекайте при температуре 180 °C в течение 20-25 минут. Как только выпечка завершена, удалите испеченную пиццу из духовки, используя лопатку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не размещайте камень для выпечки пиццы в предварительно разогретой духовке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИ: Когда выпечка завершена, не удаляйте камень для выпечки пиццы в горячем состоянии и не размещайте его на холодных поверхностях. В противном случае могут возникнуть трещины на камне для выпечки пиццы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не подвергайте камень для выпечки пиццы воздействию влаги.

* опционально, не гарантируется производителем

УХОД И ЧИСТКА

1. Отсоедините вилку питания от розетки.

2. Не используйте жесткие щетки, металлические щетки или ножи для чистки внутренних частей, панели, противней и прочих частей духовки. Не используйте абразивные, царапающие материалы или едкие моющие средства.

3. Протрите части духовки мыльным раствором, смойте водой, а затем насухо вытрите мягкой тканью.

4. Очищайте стеклянные поверхности специальными средствами для чистки стекол.

5. Не используйте парогенераторные очистители для чистки прибора.

6. Для чистки духовки никогда не пользуйтесь кислотой, растворителем, керосином и другими горючими веществами.

7. Не мойте какие-либо части духовки в посудомоечной машине.

8. Для удаления грязи и пятен используйте мягкие моющие средства.

Пароочистка

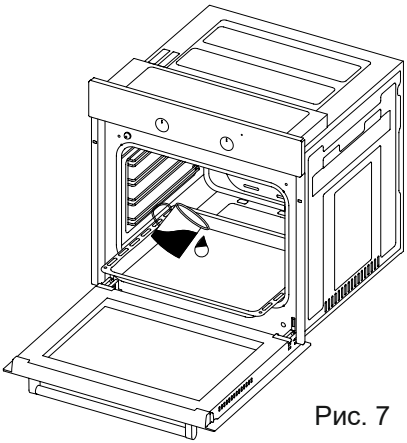


Рис. 7

Помогает легко очистить духовку, благодаря водяному пару, размягчающему загрязнения.

1.Удалите все аксессуары из духовки.

2.Залейте 0,5 литра воды в противень и поместите его в нижнюю часть духового шкафа.

3.Установите переключатель на режим очистки паром (опционально, если он есть в вашей модели) или на нижний нагрев, если отдельный режим очистки паром не предусмотрен в приобретаемой Вами модели.

4.Установите термостат на 70 °C градусов и включите печь на 30 минут.

5. После работы духовки в течение 30 минут откройте дверцу и протрите внутреннюю поверхность влажной тряпкой.

6. Используйте жидкость для мытья посуды, теплую воду и ткань для стойких загрязнений, затем протрите очищенное пространство насухо.

Чистка и установка дверцы

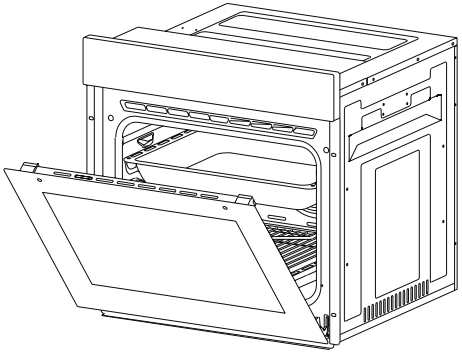


Рис. 8

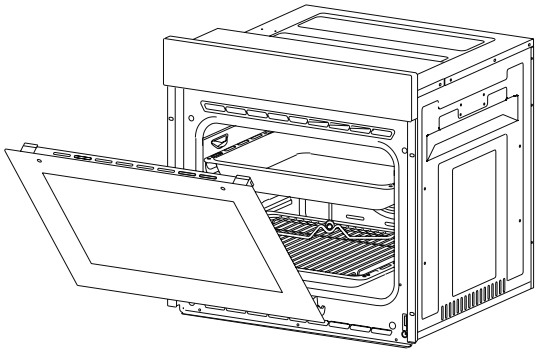


Рис. 9

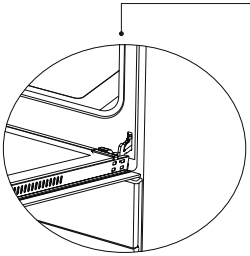


Рис. 8.1

Потяните дверцу печи на себя и откройте ее до предела. Затем, потяните замок петли при помощи отвертки и выполните процедуру открытия замка, как показано на **рисунке 8.1**.

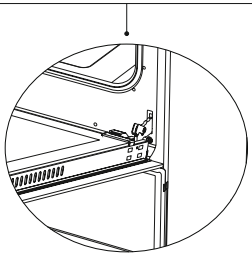


Рис. 8.2

Приведите замок петли в максимально открытое положение, как показано на **рисунке 8.2**. Переведите обе петли, соединяющие дверцу с печью, в одинаковое положение.

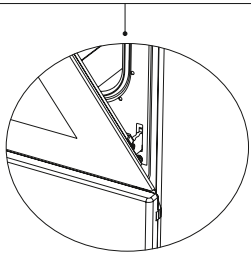


Рис. 9.1

Затем, прикройте дверцу до того момента как она будет упираться в замок петли, как показано на **рисунке 9.1**.

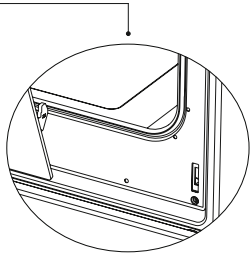


Рис. 9.2

Для снятия дверцы, приведите ее в практически закрытое положение и потяните ее вверх обеими руками, как показано на **рисунке 9.2**.

Для установки дверцы на место выполняйте действия, описанные для снятия, в обратном порядке.

Чистка стекла

Нажмите на пластиковые защелки с левой и правой стороны дверцы, как показано на рисунке 10 и потяните планку на себя (рис.11)
После снятия профиля, осторожно потяните стекло на себя (рис.12)
Внешнее стекло закреплено на профиле дверцы печи. После снятия стекол, Вы можете легко их очистить. После завершения процедуры чистки и ухода, выполните процедуру в обратном порядке и установите стекла на место. Убедитесь, что профиль плотно установлен на свое место.

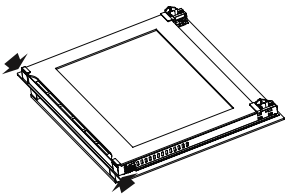


Рис. 10

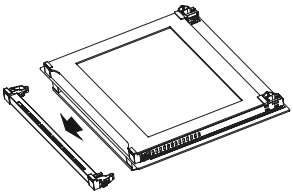


Рис. 11

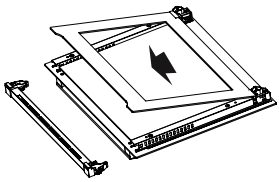


Рис. 12

Каталитические стенки

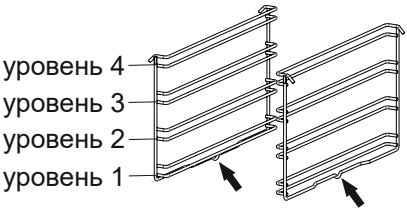
Каталитические экраны расположены в камере слева и справа под направляющими.

Каталитические экраны поглощают остатки масла и чистят духовку во время ее работы.

Снятие каталитических экранов

Чтобы снять каталитические экраны, извлеките направляющие. После этого они легко извлекаются. Их следует менять через 2-3 года.

Съемные направляющие противней*



Соблюдайте правильность установки направляющих внутри духовки.

Положение направляющих показано на рисунке.

Положение направляющих

Чтобы снять направляющие, надавите на защелки вниз, как показано стрелками на рисунке.

Чтобы установить направляющие; выполните процедуру в обратном порядке.

Замена лампы

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от электропитания.

Убедитесь в том, что духовка остыла.

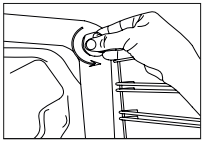
Поверните и снимите стеклянный плафон как показано на рис.13,14 (в зависимости от типа лампы).

В случае затруднения при повороте плафона, используйте перчатки.

Затем, выкрутите старую и установите новую лампу с такими же характеристиками.

Установите плафон на место, подключите кабель питания к розетке и завершите процедуру замены лампы. Теперь Вы можете использовать духовку.

Тип G9 лампы



220-240 В, AC
15-25 Вт

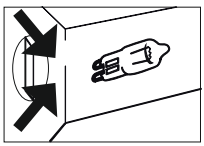


Рис. 13

Тип E14 лампы



220-240 В, AC
15 Вт

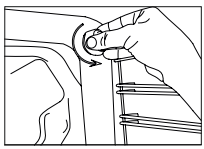


Рис. 14

* опционально, не гарантируется производителем

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если у Вас возникла проблема с духовкой, попробуйте устранить неполадку, используя таблицу ниже.

Возможные неполадки.

Неисправность	Вероятная причина	Рекомендации
Духовка не работает.	Источник питания недоступен.	Проверьте наличие электропитания.
Духовка останавливается во время приготовления.	Возможно, вилка отсоединена от розетки.	Вставьте штепсельную вилку в розетку.
Духовка отключается во время приготовления.	Непрерывная работа в течение слишком долгого времени.	Дайте духовке остыть после длительных циклов приготовления.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Прослушайте звук от охлаждающего вентилятора. Если звука нет, обратитесь в сервисный центр.
	Духовка установлена в плохо проветриваемом месте.	Удостоверьтесь, что соблюдены зазоры, указанные в инструкциях по эксплуатации.
	Несколько устройств подключены к одной розетке.	Подключите только один прибор к розетке.
Наружные поверхности прибора сильно нагреваются во время работы.	Духовка установлена в плохо проветриваемом месте.	Удостоверьтесь, что соблюдены зазоры, указанные в инструкциях по эксплуатации.
Дверца духовки не открывается должным образом.	Загрязнение петель и уплотнителя.	Очистите духовку и попытайтесь открыть дверцу снова
Внутренний свет тусклый или не включается.	Загрязнение плафона	Очистите плафон
	Возможно, неисправна лампа.	Установите новую лампу с теми же характеристиками.
Поражение электрическим током при касании духовки.	Заземление не выполнено должным образом.	Убедитесь, что прибор подключен к розетке с заземлением.
	Используется розетка без заземления.	

Неисправность	Вероятная причина	Рекомендации
Пар выходит из зазоров на дверце духовки.	Вода или пар могут образовываться при определенных условиях в зависимости от приготовленной пищи. Это не является неисправностью прибора.	Дайте духовке остыть и вытрите тканью.
Вода в духовке.		
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после завершения приготовления.	Вентилятор работает в течение определенного периода времени для вентиляции внутреннего пространства духовки.	Это не является неполадкой прибора; поэтому вам не нужно беспокоиться.
Духовка не греет	Дверца духовки открыта.	Закройте дверцу и включите духовку повторно
	Режим духовки неправильно установлен.	Прочтите раздел, касающийся работы духовки(проверьте установку таймера, если в вашей модели есть таймер)*
	Сработал автоматический выключатель	Включите автоматически выключатель. Если выключатель снова сработал, обратитесь к электрику.
Дым во время работы.	При включении духовки в первый раз	Запах при первом включении духового шкафа не является неисправностью.
	Остатки пищи на нагревателе.	Дайте духовке остыть и очистите остатки пищи на дне духовки и по - верхности верхнего нагревателя.
При работе духовки образуется запах гари или пластика.	В духовке используется пластиковая или нетермостойкая посуда.	Используйте посуду для высоких температур.
Духовка не готовит должным образом.	Дверца духовки часто открывается во время приготовления.	Не открывайте дверцу духовки часто, если еда, которую вы готовите, не требует переворачивания. Если вы часто открываете дверцу, внутренняя температура падает, это будет влиять на результат приготовления.

Правила транспортировки

1. Не используйте дверцу духовки и/или ручку при переносе и транспортировки прибора.

2. Переносите и перевозите прибор в оригинальной упаковке.

3. При погрузке, разгрузке соблюдайте крайнюю осторожность.

4. Перед перемещением и транспортировкой убедитесь, что упаковка надежно закрыта.

5. Защищайте прибор от внешних факторов (таких как влажность, вода и т. д.), которые могут повредить упаковку.

6. Во время переноса и транспортировки предохраняйте прибор от ударов.

СОВЕТЫ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

Некоторые советы помогут Вам, комфортно эксплуатировать прибор и сэкономить электроэнергию.

1. Используйте темные и эмалевые сосуды, теплопроводность которых выше.

2. Предварительно разогревайте духовку, если это прописано в рецепте.

3. Не открывайте дверцу духовки во время приготовления.

4. Вы можете готовить несколько блюд одновременно, поставив второе блюдо на другой уровень.

5. Готовьте, блюда одно за другим. Духовка не теряет тепло.

6. Выключайте духовку за несколько минут до окончания времени приготовления. В этом случае не открывайте дверцу духовки.

7. Перед приготовлением размораживайте замороженные продукты питания.

ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

1. Данное изделие не содержит опасных и запрещенных веществ. Соответствует требованиям положений Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования

2 . Данное изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые могут быть переработаны и повторно использованы.

3. Не следует выбрасывать Ваше изделие вместе с бытовыми отходами по истечении его срока службы. Необходимо сдать его в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования.

Помогите защитить окружающую среду и природные источники путем переработки отработанных изделий.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого материала в соответствии с нашим национальным законодательством. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми и иными отходами, сдавайте их в пункты сбора упаковочных материалов.

В целях безопасности детей перед утилизацией данного изделия необходимо отрезать электрический кабель, чтобы предотвратить его включение.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Weissgauff EOS 456 WM/ EOS 456 WMV

Ширина - 45 см.
Цвет - белый;
Количество функций - 6;
Количество стекол в дверце - 2;
Таймер - есть, механический;
Объем: 49 литров;
Рукоятки: поворотные

Weissgauff EOS 456 BM/ EOS 456 BMV

Ширина - 45 см;
Цвет - черный;
Количество функций - 6;
Количество стекол в дверце - 2;
Таймер - есть, механический;
Объем: 49 литров;
Рукоятки: поворотные

Weissgauff EOS 456 XM/ EOS 456 XMV

Ширина - 45 см;
Цвет - нержваеющая сталь;
Количество функций - 6;
Количество стекол в дверце - 2;
Таймер - есть, механический;
Объем: 49 литров;
Рукоятки: поворотные

Weissgauff EOS 459 PDBF/ EOS 459 PDBFV
Ширина - 45 см;
Цвет - черный;
Количество функций - 10;
Количество стекол в дверце - 2;
Таймер - есть, электронный;
Объем: 49 литров;
Рукоятки: утапливаемые

Weissgauff EOS 459 PDWF/ EOS 459 PDWFV
Ширина - 45 см;
Цвет - белый;
Количество функций - 10;
Количество стекол в дверце - 2;
Таймер - есть, электронный;
Объем: 49 литров;
Рукоятки: утапливаемые

Weissgauff EOS 459 PDX/ EOS 459 PDXV
Ширина - 45 см;
Цвет - нержавеющая сталь;
Количество функций - 10;
Количество стекол в дверце - 2;
Таймер - есть, электронный;
Объем: 49 литров;
Рукоятки: утапливаемые

Weissgauff EOS 459 PDB/ EOS 459 PDBV
Ширина - 45 см;
Цвет - черный;
Количество функций - 10;
Количество стекол в дверце - 2;
Таймер - есть, электронный;
Объем: 49 литров;
Рукоятки: утапливаемые

Weissgauff EOS 459 PDW/ EOS 459 PDWV

Ширина - 45 см;
Цвет - белый;
Количество функций - 10;
Количество стекол в дверце - 2;
Таймер - есть, электронный;
Объем: 49 литров;
Рукоятки: утапливаемые

Weissgauff EOS 456 DRM/ EOS 456 DRMV

Ширина - 45 см;
Цвет - бежевый;
Количество функций - 6;
Количество стекол в дверце - 2;
Таймер - есть, механический;
Объем: 49 литров;
Рукоятки: поворотные

Обращаем внимание, что производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства и технические характеристики модели, следуя политике непрерывного улучшения качества выпускаемой продукции. Приобретенная Вами модель может отличаться от описанной в тексте данного руководства.