

Weissgauff

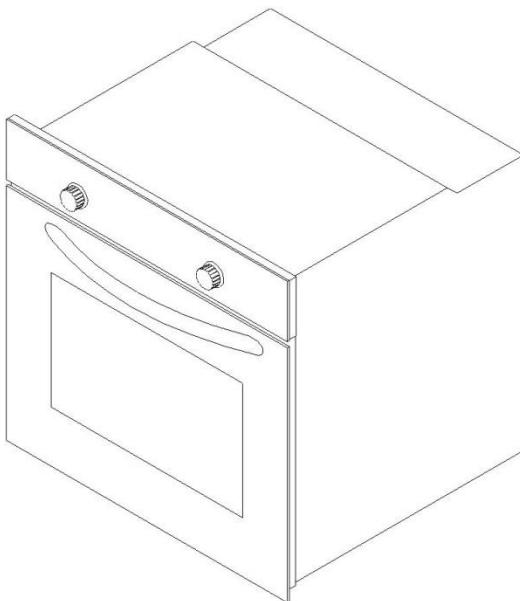
Встраиваемый духовой шкаф

Weissgauff EOV 166 LB

Weissgauff EOV 186 LB

Weissgauff EOV 196 LB

Руководство по эксплуатации



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

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за сделанный выбор. Наш электрический духовой шкаф будет верным помощником на Вашей кухне. Он экономичен, надежен в работе, удобен в управлении и прост в уходе. Радуйте себя и свою семью вкусными и полезными блюдами, приготовленными с помощью нашего духового шкафа.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Внимание! Руководство охватывает различные модели встраиваемых духовых шкафов, поэтому оно может содержать описание функций и деталей, которых Ваш шкаф не имеет.

Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на встраиваемые электрические духовые шкафы моделей WEISSGAUFF EOV 166 LB, WEISSGAUFF EOV 186 LB, WEISSGAUFF EOV 196 LB (далее по тексту **духовые шкафы**), их исполнения и модификации. Духовые шкафы предназначены для приготовления блюд из пищевых продуктов в бытовых условиях.

Настоящее руководство предназначено для потребителя. В нем описывается устройство духового шкафа, а также управление им.

Перед эксплуатацией необходимо внимательно ознакомиться с настоящим руководством. Содержащиеся в нем указания помогут Вам воспользоваться всеми достоинствами этого духового шкафа. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

Наши изделия постоянно совершенствуются, улучшаются их рабочие характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от рисунков и обозначений Вашей модели.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	4
2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	4
3 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ	6
4 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	8
5 ОПИСАНИЕ И РАБОТА ДУХОВОГО ШКАФА	8
6 ОПИСАНИЕ И РАБОТА СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ ДУХОВОГО ШКАФА	10
6.1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	10
6.2 УПРАВЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ ТАЙМЕРОМ	14
6.3 УПРАВЛЕНИЕ СЕНСОРНЫМ ТАЙМЕРОМ	15
7 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В ДУХОВОМ ШКАФУ	20
8 УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ	22
9 ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ	23
10 УТИЛИЗАЦИЯ	23
11 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	23

1 ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ



Внимание! Перед первым включением выдержать прибор в помещении, где он будет установлен, не менее четырех часов.

- При покупке убедитесь, что духовой шкаф не поврежден, полностью укомплектован.

- Внимательно прочтите и обязательно сохраните руководство по эксплуатации, оно поможет Вам правильно обслуживать духовой шкаф и разрешит возникшие вопросы.

- Прибор должен быть подключен только специалистами соответствующей квалификации монтажных организаций, имеющих право установки и обслуживания электрических духовых шкафов с соблюдением действующих правил и стандартов.

- Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам прибора, указанным в настоящем РЭ.

- В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической сети. Электромонтажные работы должна выполнять организация, имеющая право на проведение данных работ.

- Самостоятельно и неправильно подключенный духовой шкаф, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к пожару, поражению электрическим током, ожогам.

- Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантыйный период):

а) за дефекты и повреждения, возникшие вследствие нарушения указаний по хранению прибора, его установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов.

б) за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Духовой шкаф не предназначен для использования в коммерческих и производственных зонах.

- Прибор должен устанавливаться в помещениях, где электропроводка обеспечивает пожаро- и электробезопасность.



Внимание! Без заземления прибор не включать! Также прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- При включении нагрева, через некоторое время (10-30 мин – зависит от выбранного режима работы духового шкафа) начинает работать охлаждающий вентилятор, и через зазор между панелью управления и дверцей должен выходить поток воздуха. После выключения нагрева охлаждающий вентилятор продолжает работать и выключается автоматически после

остывания духового шкафа. Запрещается глушить, заклеивать вентиляционный зазор или всячески препятствовать работе вытяжного вентилятора.

Духовой шкаф оборудован специальным механизмом защиты от перегрева. Если духовой шкаф начнёт работать в нештатном режиме (например, при высокой окружающей температуре, или при выходе из строя какого-нибудь элемента духового шкафа), то при достижении «критической» температуры духовой шкаф полностью отключится, при этом погаснут все сигнальные лампы. Через некоторое время (15-30 минут) духовой шкаф сам включится. Если вы наблюдаете циклическое повторение данной ситуации, необходимо отключить духовой шкаф от сети и вызвать мастера. Под «критической», имеется ввиду такая температура, при преодолении которой, могут возникнуть повреждения внутренних элементов духового шкафа, но при этом, шкаф не создаст опасности пожара для окружающей мебели.



Внимание! Во время работы духового шкафа дверца должна быть закрыта. Запрещается при работе духового шкафа держать дверцу открытой более 2 минут.

- Перед мытьем и другими работами по уходу, прибор необходимо отсоединить от электросети.

- Извлекать вилку из розетки можно только после отключения всех нагревательных элементов духового шкафа.

- Если вблизи духового шкафа находится штепсельная розетка, к которой подключен другой электроприбор, необходимо убедиться, что соединительный шнур электроприбора не касается нагревающихся мест духового шкафа или случайно не зажат дверкой.

- Не реже одного раза в полгода проверяйте состояние подводящего шнура. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, получаемым у изготовителя или его агента.

- Гарантийный и текущий ремонт прибора производится только специалистами соответствующей квалификации обслуживающих организаций, имеющих право обслуживания электрических духовых шкафов с соблюдением действующих правил и стандартов.

- При обнаружении неисправностей прибора обращаться на завод-изготовитель или в организацию, занимающуюся гарантийным ремонтом.



Внимание! Любые изменения конструкции прибора категорически запрещаются!

Запрещается:

- пользоваться неисправным духовым шкафом;
- оставлять включенный духовой шкаф без присмотра;
- использовать духовой шкаф для обогрева помещений и сушки белья;
- хранить возле духового шкафа легковоспламеняющиеся вещества и материалы.

- обкладывать духовой шкаф изнутри алюминиевой фольгой и оставлять посуду на дне духового шкафа, тем самым повреждая эмаль;
- нагружать противень и решетку духового шкафа массой более 5 кг.
- устанавливать прибор в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к покрытым обоями, горючим пластиком и т.п. поверхностям);
- самостоятельно снимать заднюю защитную крышку и производить какой-либо ремонт духового шкафа;
- тянуть за соединительный шнур, чтобы вынуть вилку из розетки;
- ставить в нагретый духовой шкаф посуду с пластмассовыми и другими, неустойчивыми к высокой температуре деталями;



Внимание!

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.*
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.*
- Доступные части могут нагреваться во время эксплуатации. Не допускайте близко к ним детей.*
- Прежде чем производить замену лампы освещения духового шкафа, убедитесь, что духовой шкаф выключен.*
- Не допускайте попадания влаги внутрь прибора.*

3 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Внимание! Инструкции по установке и подключению духового шкафа даны только для специалистов соответствующих организаций!

- 1) При перемещении духового шкафа запрещается поднимать его за ручку дверки, на боковых стенках духового шкафа имеются специальные ручки для переноски.
- 2) Духовой шкаф встраивается в напольную тумбу или пенал кухонного гарнитура, в которых имеется ниша с размерами указанными на рис.1 (при этом задняя стенка гарнитура должна отсутствовать).
- 3) Духовой шкаф устанавливается на дно ниши и закрепляется спереди (рис.2) винтами, прилагаемыми в комплекте.

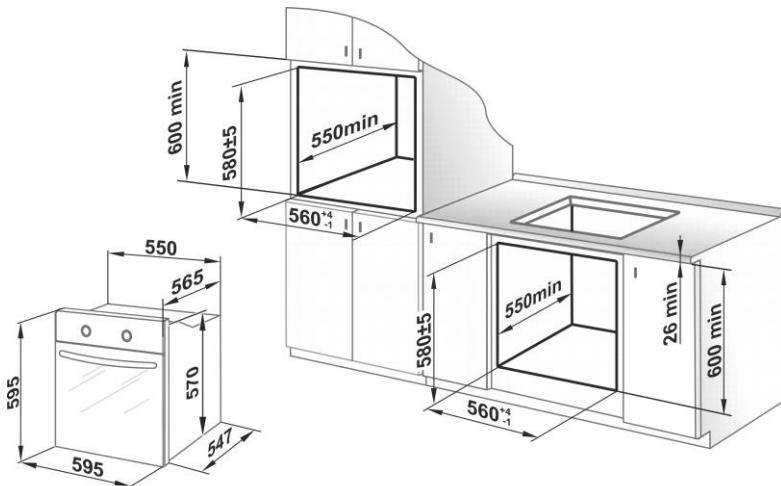


Рис.1. Размеры для установки духового шкафа в мебель.

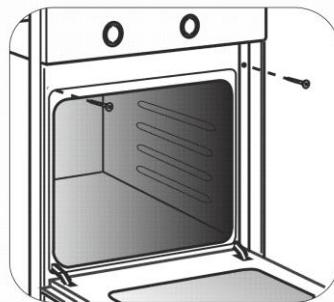


Рис.2. Крепление духового шкафа к тумбе.

4) Духовой шкаф подключается к электрической сети шнуром питания с вилкой, либо шнуром питания напрямую к встроенному в проводку автоматическому выключателю, в соответствии с правилами по электротехническому монтажу.



Запрещается:

- использовать для заземления элементы водопровода, отопления, канализации и устройства, имеющие естественное заземление.
- использовать переходники, удлинители, двойные и более розетки.

Перед подключением обязательно проверить:

- соответствие электрических параметров прибора и электрической сети.

- наличие системы заземления и соответствие её установленным нормам.
- могут ли предохранители, автоматические выключатели и провода выдержать дополнительную нагрузку от духового шкафа.
- установку ручек в нулевом положении.

После чего получить подпись потребителя в талоне установки о выполнении указанных требований.

5) На задней крышке плиты находится клеммная коробка, следуя инструкциям, нанесенным на клеммной коробке, откройте её и подключите подводящий кабель к духовому шкафу с помощью крестообразной отвертки. Символы на контактных зажимах соответствуют следующим значениям:

 **Клемма** —||| к проводу заземления
Клемма L к фазному проводу
Клемма N к нулевому проводу

Ваш духовой шкаф не укомплектован шнуром питания. Рекомендуемый тип кабеля – в резиновой оболочке (типа ПРС). Сечение жил кабеля не менее 3х1,5 мм.

6) Установленный на место духовой шкаф не должен закрывать розетку или автоматический выключатель. Подводящий кабель не должен проходить в местах, где температура может достигать 70°C.

7) Подключите духовой шкаф к сети при нулевом положении ручек переключателей. Для того чтобы включить его, необходимо установить ручку электромеханического таймера в положение «ручной режим» (для моделей, имеющих электромеханический таймер, см. технические характеристики плиты в табл.1), а ручку терморегулятора установить на температуру не менее 50°C.

Проверьте работоспособность духового шкафа, включая ручку выбора режимов в различные положения.

Если в выключенном состоянии духового шкафа сигнальные лампы горят «вполнакала», необходимо поменять полярность подключения вилки в розетке или проводов к автоматическому выключателю.

4 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Протрите эмалированные поверхности и стенки духового шкафа мягкой тряпкой, с использованием моющего средства. Вытрите насухо.

Духовой шкаф прогрейте в течение получаса, установив температуру 250 °C. Запах выгорания консервационных материалов, сопровождающий нагрев, не вреден для здоровья, но помещение рекомендуется проветрить.

ДУХОВОЙ ШКАФ ГОТОВ К РАБОТЕ

5 ОПИСАНИЕ И РАБОТА ДУХОВОГО ШКАФА

Духовой шкаф предназначен для использования только в домашних условиях.

 **Внимание!** При эксплуатации духового шкафа могут появляться необычные звуки (легкие щелчки, потрескивания). Это связано с температурным сжатием или расширением отдельных деталей устройства при изменении температуры, что не является неисправностью (дефектом).

Комплектация духового шкафа и его технические характеристики, в зависимости от модели, приведены в таблице 1 и таблице 2 соответственно.

Таблица 1

Наименование	Модель духового шкафа
	WEISSGAUFF EOV 166 LB, WEISSGAUFF EOV 186 LB, WEISSGAUFF EOV 196 LB
Встраиваемый электрический духовой шкаф	1
Противень	1
Решётка духового шкафа	1
Руководство по эксплуатации	1
Упаковка	1
Винты (шт.)	2

Таблица 2

Модель	WEISSGAUFF EOV 166 LB	WEISSGAUFF EOV 186 LB	WEISSGAUFF EOV 196 LB
Габаритные размеры (Ш x Г x В), см		59,5x56,5x59,5	
Размеры для монтажа (Ш x Г x В), см		55,0x54,7x57,0	
Объем духового шкафа, л		60	
Вес нетто, кг	28	30	30
Номинальное напряжение, В		230	
Род тока/ частота, Гц		Переменный/50 Гц	
Установленная мощность, кВт	2,0	3,5	3,5
Единовременно потребляемая мощность, кВт	2,0	2,7	2,7
Мощность верхнего ТЭНа, кВт	0,8	0,8	0,8
Мощность нижнего ТЭНа, кВт	1,2	1,2	1,2
Мощность ТЭН-гриля, кВт	-	1,5	1,5
Способ разогрева	Стандартный	Стандартный; стандартный с принудительной циркуляцией	Стандартный; стандартный с принудительной циркуляцией
Наличие электронного таймера	-	-	+
Наличие электромеханического реле-таймера	-	+	-
Наличие вытяжного вентилятора	+	+	+
Защитное аварийное отключение при перегреве	+	+	+
Утапливаемые ручки	-	-	+
Гарантия, мес.	12	12	12

6 ОПИСАНИЕ И РАБОТА СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ ДУХОВОГО ШКАФА

6.1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Духовой шкаф управляется при помощи ручек, расположенных на передней панели. При включении духового шкафа загорается сигнальная лампочка. При пользовании духовым шкафом установите ручку переключателя в нужный вам режим, а ручку терморегулятора на нужную температуру.

Модель WEISSGAUFF EOV 196 LB имеет утапливаемые ручки управления. Чтобы привести в рабочее положение, ручку нужно нажать и отпустить. Она выдвинется вперед. Поворотом ручки установите необходимый режим. Повторное нажатие приведет ручку в исходное положение.

Как только духовой шкаф разогревается до заданной температуры, терморегулятор отключает нагреватели духового шкафа. При снижении температуры ниже заданной, терморегулятор вновь включает нагреватели духового шкафа, о чем сигнализирует лампочка, расположенная на передней панели.

Перед использованием духового шкафа прочтите наши «Рекомендации по приготовлению блюд в духовом шкафу» (стр.20). При выпечке не рекомендуется часто приоткрывать дверцу духового шкафа.

В принадлежности духового шкафа входит:

- Противень, предназначенный для выпечки кондитерских изделий, пирогов, запекания мяса, птицы, сбора жира и сока, выделяющегося при приготовлении мясных блюд на решетке и т.п.
- Решетка духового шкафа, используемая для установки форм для выпечки и запекания мяса, птицы и т.п. При выпечке непосредственно на решётке, необходимо проложить между ней и продуктами питания пищевую фольгу.

В духовом шкафу рабочими являются 4 уровня направляющих для противня (решетки или блюда для выпечки) начиная снизу.

На передней панели духового шкафа расположены ручки управления и сигнальные лампочки, назначение которых показано на рисунках 3-6.

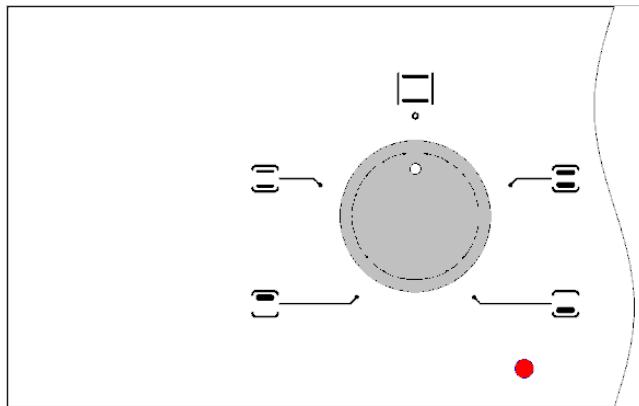


Рис. 3 Переключатель режимов духового шкафа с сигнальной лампой для модели **WEISSGAUFF EOV 166 LB**.

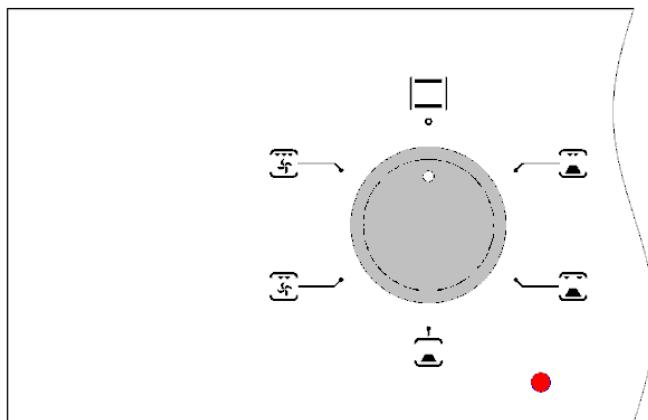


Рис. 4 Переключатель режимов духового шкафа с сигнальной лампой для модели **WEISSGAUFF EOV 186 LB**.

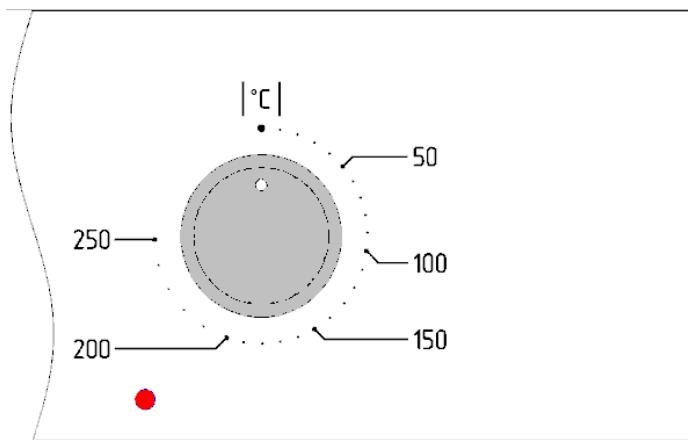


Рис. 5 Регулятор температуры духового шкафа с сигнальной лампой для моделей WEISSGAUFF EOV 166 LB, WEISSGAUFF EOV 186 LB, WEISSGAUFF EOV 196 LB.

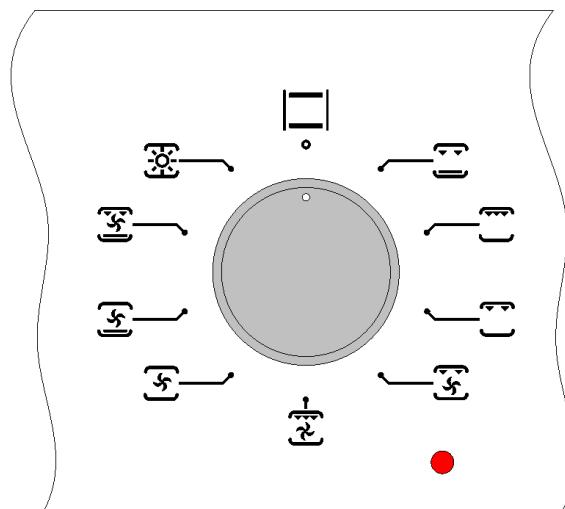


Рис. 6 Переключатель режимов духового шкафа с сигнальной лампой для модели WEISSGAUFF EOV 196 LB.

На рис. 7 представлены значения символов на передней панели духового шкафа для всех моделей.

	<u>Выключенное состояние духового шкафа</u>
	<u>Нижний нагрев</u> рекомендуется для поджаривания блюд, приготовления печенья, разогрева готовых блюд.
	<u>Верхний нагрев</u> применяется в основном для подрумянивания готовых блюд.
	<u>Нижний нагрев+верхний нагрев</u> . Этот традиционный режим применяется для приготовления блюд по домашним рецептам.
	<u>Нижний нагрев+гриль</u> , рекомендуется для приготовления рыбы, выпечки кондитерских изделий.
	<u>Нижний нагрев</u> рекомендуется для поджаривания блюд, приготовления печенья, разогрева готовых блюд.
	<u>Инфракрасный гриль</u> дает возможность приготовления на решетке шашлыка, сосисок, рыбы и т.д.
	<u>Нижний нагрев+верхний нагрев</u> . Этот традиционный режим применяется для приготовления блюд по домашним рецептам.
	<u>Инфракрасный гриль+верхний нагрев(супергриль)</u> дает возможность обжаривания больших порций мяса, птицы на решетке.
	<u>Инфракрасный гриль+вентилятор</u> . Тепло от гриля равномерно циркулирует и дает возможность получать сочные обжаренные блюда.
	<u>Инфракрасный гриль+верхний нагрев+вентилятор</u> . Режим интенсивного подрумянивания больших порций мяса, птицы.
	<u>Нижний нагрев+вентилятор</u> . Режим для выпечки и разморозки.
	<u>Нижний нагрев+верхний нагрев+вентилятор</u> . Ускоренный разогрев, традиционная выпечка.
	<u>Вентилятор</u> . Режим разморозки продуктов.
	<u>Освещение духового шкафа</u> .

Рис. 7

- при пользовании грилем температура установки терморегулятора должна быть не более 200°.

- Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение ТЭН-гриля действует подобно углем костра. Снаружи образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким внутри.

- Гриль незаменим при подрумянивании готового пирога или пышек. На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной шашлык и некоторые виды овощей (например, кабачки, баклажаны, помидоры и т.п.). хороши и тосты к чаю или кофе, приготовленные со всевозможной начинкой.

- Противень или жаростойкую посуду для приготовления следует устанавливать на второй уровень сверху. Мясо можно запекать и непосредственно на решетке, предварительно смазав прутья растительным маслом. В этом случае ниже решетки нужно установить противень для сбора жира и выделяющегося сока. Чтобы жир или сок не подгорали и не дымили, залейте в противень 1-2 стакана воды.



Внимание! При включенном гриле доступные части сильно нагреваются.

- Применение вентилятора значительно расширяет возможности духового шкафа и повышает качество выпечки.

- Эффект режимов использующих работу вентилятора заключается в том, что жар, создаваемый верхним ТЭНом или ТЭН-грилем, вентилятор направляет на приготавливаемое блюдо. Горячий воздух равномерно перемешивается и омывает блюдо со всех сторон, образовывая снаружи румяную корочку. Мясо при этом внутри остается нежным и сочным.

- Включив режим «» и установив терморегулятором температуру 50°C, Вы можете быстро разморозить продукты.

Символ «0» на панели управления означает, что духовой шкаф выключен.



Внимание! Ручка терморегулятора и реле-таймера кругового вращения не имеет! При включении, её следует вращать по часовой стрелке, а при выключении против часовой стрелки.

6.2 УПРАВЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ ТАЙМЕРОМ

Цифры на ручке реле-таймера означают, интервал времени в минутах (Рис. 7).

Таймер имеет две функции управления духовым шкафом:

1) Задание времени работы духового шкафа (не более 60 минут), по истечении которого происходит автоматическое отключение нагрева.

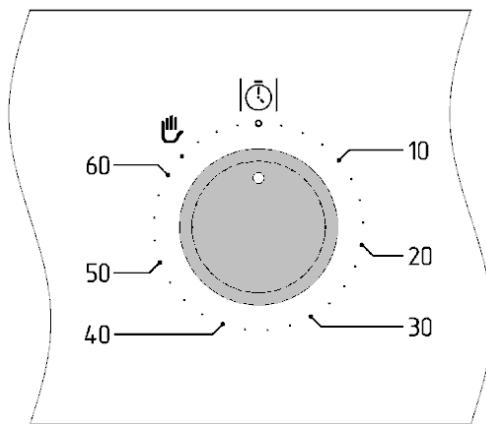


Рис. 7 Реле-таймер духового шкафа для модели WEISSGAUFF EOV 186 LB.

Этой функцией удобно пользоваться, когда Вам известен режим, температура и время приготовления. Для этого необходимо:

- ручкой режимов работы установить необходимый способ приготовления (например, включить верхний и нижний нагрев ).

- ручкой терморегулятора задать температуру нагрева.

- Чтобы взвести таймер, необходимо повернуть ручку по часовой стрелке из положения «0» до «60» и, вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени. При этом духовой шкаф включится и, отработав заданное время, автоматически отключится. Таймер издаст звуковой сигнал.

Следует помнить, что, как правило, перед установкой пирогов и другой выпечки духовой шкаф следует прогреть в течение 15–20 минут. Это необходимо учитывать при задании времени.

В процессе приготовления можно изменять заданное время, переводя ручку в нужное положение.

После завершения приготовления установите все ручки в нулевое положение.

2) Символ  реле-таймера означает, что реле-таймер отключен и время работы духового шкафа не ограничено.

Если время выпечки неизвестно и за готовностью нужно следить самому, установите ручку таймера, вращая против часовой стрелки, в положение

 (ручной режим). При этом, установив режим и температуру нагрева духового шкафа, получим обычные условия приготовления с выключением вручную.

После завершения приготовления установите все ручки в нулевое положение.

6.3 УПРАВЛЕНИЕ СЕНСОРНЫМ ТАЙМЕРОМ



Рис. 8 Сенсорный таймер духового шкафа для модели **WEISSGAUFF EOV 196 LB.**

Режимы таймера:

- Часы
- Будильник
- Ручной режим
- Полуавтоматический режим
- Автоматический режим

Управление

- Управление таймером происходит путем касания сенсорных зон «**MENU**», стрелок вниз «**▼**» и вверх «**▲**».
- Срабатывание команды сопровождается коротким звуковым сигналом и свечением индикатора.
- Касание и непрерывное удержание зоны «**▼**» или «**▲**» ускоряет настройку таймера.
- Информация о выбранной программе или о последнем установленном значении подсвечивается на табло в течение 7 секунд.

Часы

1. Подключите шкаф к электросети. На электронном табло должно мигать изображение «**00:00**» и значок «**⌚**», который указывает на готовность часов к установке времени. Касаясь зон “**▼**” или “**▲**”, установите текущее время.
2. После того, как установка времени будет завершена, дождитесь пока погаснет значок «**⌚**» и появится надпись «**Man**».

Будильник

Будильник не обладает функцией включения/выключения шкафа, его следует использовать для звукового оповещения об истечении заданного интервала времени. Установка будильника выполняется независимо от других программ.

Коснитесь зоны «**MENU**». На табло появится символ «**⌚**». Касаясь зон «**▼**» или «**▲**», задайте время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.

Когда задана программа «будильник», на табло горит символ «**⌚**» и идет обратный отчет времени.

Сигнал будильника отключается касанием любой зоны, при этом символ «**⌚**» начинает мигать.

Для полного отключения будильника коснитесь зоны «**MENU**».

Для досрочного отключения будильника коснитесь зоны «**MENU**», выберите на табло символ «**⌚**» и, касаясь зоны «**▼**», установите изображение «**0:00**».

Будильник отключён.

Ручной режим

- Подключите шкаф к электросети.
- Установите на таймере текущее время (см.п. «Часы»)
- Ручкой режимов работы установите необходимый способ приготовления (после выбора режима загорается сигнальная лампа).
- Ручкой терморегулятора задайте температуру нагрева.

При этом включится нагрев духовки и загорится сигнальная лампа. Следите за процессом приготовления и по готовности выключите духовку, переведя все ручки в положение «выключено».

В ручном режиме на табло отображаются цифры, обозначающие текущее время и надпись «Man».

Полуавтоматический режим

В этом режиме задается время продолжительности приготовления или время окончания приготовления. Установленный диапазон времени продолжительности приготовления от 00 ч:01 мин до 10 ч:00 мин. Предположим, Вы собираетесь приготовить блюдо и точно знаете режим, температуру и время выпечки.

Тогда:

1. Касанием зоны «**MENU**» выберите команду «» (продолжительность приготовления) или «» (окончание приготовления), при этом горит надпись «**Man**» и мигает значок «» или «». Касаясь зон «» или «», установите на табло время продолжительности приготовления или время окончания приготовления.

На табло загорятся символы «**AUTO**» и «».

2. Ручкой режимов работы духовки установите выбранный способ приготовления, например, «объемный нагрев» (работают нижний и верхний ТЭНЫ).

3. Ручкой терморегулятора установите необходимую температуру нагрева духового шкафа. На табло будут гореть символы «**AUTO**» и «».

4. По истечении заданного времени шкаф выключится, звуковой сигнал известит об окончании приготовления, погаснет символ «» и будет мигать надпись «**0:00**».

5. Переведите ручки терморегулятора и режимов работы шкафа в нулевое положение.

6. Коснитесь зоны «**MENU**» для перевода таймера в режим часов.

Автоматический режим

В этом режиме задается продолжительность приготовления и время окончания приготовления, а также выбранный способ приготовления и

температура нагрева духовки.

Рассмотрим эту функцию на примере. Допустим, Вы ожидаете гостей в 18.30. Ваш фирменный пирог готовится ровно 1 час 20 минут в режиме “объемный нагрев” при температуре 200 °C.

Итак:

1. Касанием зоны «**MENU**» выберите команду «»

(продолжительность приготовления), при этом горит надпись «**AUTO**», символ «» мигает.

Касаясь кнопок «» или «», установите на табло продолжительность приготовления. В нашем случае это «**1:20**».

2. Касанием зоны «**MENU**» выберите команду «» (окончание приготовления), при этом горит надпись «**AUTO**» и мигает символ «».

Касаясь зон «» или «», задайте время выключения духового шкаф. У нас это будет «**18:30**».

По окончании установки времени на табло останется гореть надпись «**AUTO**».

3. Ручкой режимов работы установите режим – «объемный нагрев».

4. Ручкой терморегулятора установите температуру нагрева 200 °C.

5. Духовой шкаф по заданной программе включится в 17:10 (на табло дополнительно загорится символ «»), отработает 1 час 20 минут и выключится ровно в 18:30, о чем известит звуковой сигнал, символ «» погаснет и будет мигать надпись «**Man**».

6. Переведите ручки терморегулятора и режимов работы в нулевое положение.

7. Коснитесь зоны выбора режима «**MENU**» для перевода таймера в режим часов.

Звуковой сигнал

Продолжительность звукового сигнала, если его не отключать составляет 7 минут.

Громкость сигнала можно изменить. Для этого несколько раз коснитесь зоны «**MENU**», пока на табло не появится надпись «**L1**» (или «**L2**» или «**L3**»), касаясь стрелок вниз «» и вверх «», выберите громкость сигнала.

Блокировка сенсора

Для блокировки сенсора коснитесь одновременно зон «» и «» и удерживайте, пока на табло не появится значок «», звуковой сигнал оповестит о блокировке.

Для того чтобы разблокировать сенсор, так же коснитесь одновременно зон «» и «» и удерживайте, пока на табло не исчезнет значок «», звуковой сигнал оповестит о разблокировке.

Проверка и контроль

В любой момент Вы можете проверить, какая программа и на какое время установлена, либо сколько времени осталось до ее завершения. Коснитесь зоны «MENU» и выберите интересующий режим. Табло укажет информацию, а по истечении нескольких секунд возвратится в режим часов.

Отмена программы

Для досрочного отключения программы коснитесь зоны «MENU», выберите на табло ранее установленный режим и, касаясь зоны «», установите изображение «0:00». Автоматическая программа отменится, надпись “AUTO” погаснет и духовка перейдет на ручное управление.

Для информации:

- Таймеру в режиме **включил - приготовил - выключил** нужно задавать время **работы** и время **выключения**. Когда включить духовой шкаф, таймер вычислит сам.
- Отсчет времени начинается сразу при включении духовки, т.е. до того, как установится выбранная температура. На это нужно давать поправку при задании времени приготовления.
- Если светится надпись «**AUTO**» - таймеру задана автоматическая программа (ручное управление невозможно).
- После отработки любого автоматического режима необходимо установить ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение (выключено), касанием зоны «MENU» перевести таймер в режим часов.



Внимание! Если по какой-то причине произойдет сбой в подаче электричества, все программы исчезнут, на табло таймера будет мигать изображение «0.00», то программирование таймера придется повторить заново.

7 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В ДУХОВОМ ШКАФУ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

В нашем духовом шкафу Вы можете приготовить любой продукт оптимальным способом.

С временем Вы научитесь пользоваться всеми возможностями духового шкафа, поэтому рекомендации, которые даны ниже, следует рассматривать исключительно как указания общего характера, Вы сами можете их изменить исходя из своего вкуса и опыта.

Общие рекомендации:

1. Перед приготовлением выпечки в духовом шкафу рекомендуем прогреть его на нужном режиме в течении 15 - 20 минут.
2. При выпечке кондитерских изделий и изделий из теста не рекомендуем открывать дверку духового шкафа, следить за выпечкой необходимо по возможности через смотровое окно.
3. При пользовании грилем, во избежание горения жира в процессе приготовления блюд из мяса и рыбы, рекомендуем на нижний уровень установить противень с водой.
4. При пользовании грилем дверка духового шкафа должна быть закрыта. Рекомендуемая температура - не более 200°C.
5. При приготовлении пищи с повышенным выделением влаги рекомендуется использовать закрытую посуду.
6. На качество выпечки влияет: температура, время, правильно выбранная полка и масса изделия.

Выпечка изделий из теста

Общие правила

- *Если пирог подгорает сверху.* Поставьте его на один уровень ниже и уменьшите температуру.
- *Если пирог подгорает снизу.* Поставьте его на один уровень выше и уменьшите температуру выпечки.
- *Пирог не пропекается внутри.* В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте пирог при более низкой температуре, но дольше.
- *Если пирог «осел».* Опять же, в тесте было много влаги, и температура выбрана большая.
- *Если пирог при выпечке сильно высушивается.* Установите температуру на 10 °C выше и попробуйте уменьшить время выпекания.
- *Как проверить готовность пирога?* Приблизительно за 10 минут до окончания выпекания проткните пирог в самом толстом месте деревянной шпилькой, если на ней не остается следов теста – пирог готов. Чтобы использовать остаточное тепло духового шкафа, выключите его и оставьте пирог доходить еще 5 минут.

- *Если пирог не достается из формы.* Попробуйте сначала аккуратно отделить края пирога от формы с помощью ножа. Пирог будет легче извлечь, если горячую еще форму поставить на мокрое холодное полотенце. А при следующей выпечке обильней смажьте форму маслом и посыпьте панировочными сухарями, овсяными хлопьями или ореховой крошкой.

Шаньги картофельные

Ручку терморегулятора установить на температуру 200°C. Ручку выбора режимов работы духового шкафа установить в положение:  или .

После прогрева шкафа (20 - 25 минут) сигнальная лампа терморегулятора отключается. Поставить на средний уровень противень с шаньгами, перевести ручку терморегулятора на температуру 175 °C. Общее время выпечки - 15 минут.

Пирог с мясом (мясо предварительно обжарено)

Ручку терморегулятора установить на температуру 200°C. Ручку выбора режимов работы духового шкафа установить в положение:  или .

После прогрева шкафа (20 - 25 минут) сигнальная лампа терморегулятора отключается. Поставить на средний уровень противень с пирогом, перевести ручку терморегулятора на температуру 175°C. Общее время выпечки пирога - 20 минут.

Пирог рыбный

Ручку терморегулятора установить на температуру 200°C. Ручку выбора режимов работы духового шкафа установить в положение:  или .

После прогрева шкафа (20 - 25 минут) сигнальная лампа терморегулятора отключается. Поставить на средний уровень противень с пирогом, через 25 минут ручку терморегулятора перевести на температуру 175°C. Через 5 минут пирог будет готов.

Мясо в горшочках с овощами

Поставить решетку духового шкафа с горшочками на средний уровень, затем установить ручку терморегулятора на температуру 250°C, а ручку выбора режимов работы в положение  или . После прогрева шкафа (20 - 25 минут) сигнальная лампа терморегулятора отключается. Перевести ручку терморегулятора на температуру 175°C. Через 7 минут ручку терморегулятора перевести на температуру 150°C. Общее время приготовления мяса - 45 минут.

Приготовление мяса и рыбы

Общие правила

- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.

- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (до 250°C) температуре и постепенно ее снижайте.
- Основное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура и больше время приготовления.
- Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями.
- Степень готовности мяса можно проверить, нажав на кусок вилкой. если при этом красный сок не вытекает - мясо готово.
- Для получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленым жиром.
- Мелкую рыбу следует от начала до конца готовить при высокой температуре. Рыбу среднего размера начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру снижают. большую рыбу готовят при умеренной температуре от начала до конца.
- Проверьте готовность рыбы, осторожно приподняв край брюшка, мясо должно быть белым и непрозрачным. Это относится ко всем видам рыб, кроме лосося, форели и им подобным.

8 УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ



Внимание! Содержите духовой шкаф в чистоте – чистый духовой шкаф служит дольше, в нём приятно готовить, и пища получается аппетитней. Перед чисткой духового шкафа отключите его от электросети! Дайте духовому шкафу остыть, прежде чем приступать к чистке! Не использовать паровую чистку для очистки духового шкафа.

При распаковывании духового шкафа рекомендуется удалять следы клеевого слоя от упаковочной ленты «скотч» спиртовым раствором. Чистить духовой шкаф и стеклянные поверхности необходимо тёплой водой, мыльным или другим жидким моющим средством и мягкой тканью.

Запрещено употребление грубых, агрессивных моющих средств и применение для чистки острых предметов. Тяжело удаляемые загрязнения необходимо сначала отмочить.

Не используйте крупнозернистые абразивные чистящие средства или острые металлические предметы для очистки стеклянных поверхностей, так как это может оцарапать поверхность и привести к повреждению стекла.

Духовой шкаф следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем его использовании. Значительно легче мыть духовой шкаф, пока он еще теплый. Прикипевшие загрязнения нужно размочить и удалить при помощи чистящего средства.

Для удобства очистки духового шкафа можно снять дверку. Для снятия дверки нужно полностью открыть дверку, поднять фиксаторы шарниров вверх до упора и движением дверки от себя вывести рычаг шарнира из зацепления,

затем снять дверку. Установку дверцы производите в обратной последовательности.

Система очистки паром

Для выполнения функции нужно налить в противень 0,5л (2 стакана) воды, установить его на первый уровень снизу и закрыть дверцу шкафа. Затем ручку регулятора температуры установить в положение 70°C , а ручку выбора режима работы в положение «нижний нагрев» . По истечении 30 минут повернуть ручки в нулевое положение и дать шкафу остить. Под воздействием пара жир размягчается, удалите загрязнения с помощью губки и средства для мытья посуды, после протрите внутреннюю поверхность духового шкафа насухо мягкой тканью.

9 ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

Электрические духовые шкафы должны храниться в отапливаемых помещениях, при температуре воздуха от $+1^{\circ}\text{C}$ до $+40^{\circ}\text{C}$, с относительной влажностью не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материал духового шкафа.

Транспортирование должно производиться только в вертикальном положении, в заводской упаковке с предохранением от атмосферных осадков и механических повреждений.

10 УТИЛИЗАЦИЯ

При утилизации упаковочного материала не забывайте, пожалуйста, об охране окружающей среды.

Если вы хотите заменить старый духовой шкаф, его необходимо сдать в специализированную организацию, занимающуюся установкой и ремонтом духовых шкафов.

Если духовой шкаф будет отправлен на свалку или в специально отведенные места по сдаче металлом, позаботьтесь о том, чтобы сделать его непригодным для дальнейшего использования. Обрежьте сетевой кабель, снимите ТЭНЫ. Помните, что, попав в детские руки, они могут привести к несчастному случаю.

11 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если при эксплуатации прибора возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисную службу, проверьте следующее:

- Подключен ли прибор к сети 230 В (50 Гц).
- Выведены ли ручки управления из нулевого положения.
- Состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения.

В случае выхода из строя лампы подсветки духового шкафа, вы можете заменить лампу самостоятельно, для этого:

- Отключите духовой шкаф от сети.
- Отверните стеклянный плафон в правом верхнем углу духового шкафа.



Внимание! Для предупреждения опасности поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен!

- Выверните сгоревшую лампу и замените ее новой. Используйте лампу накаливания с малой колбой, предназначенную для эксплуатации при высоких температурах (300°C, e14, 220-230 В, 15 Вт).

- Подключите духовой шкаф к электрической сети.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

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