

Weissgauff

Руководство по эксплуатации

Встраиваемые электрические духовые шкафы

EOV 770 PDX

EOV 776 PDB

EOV 766 PDB

EOV 772 PDW

EOV 29 PDBS

EOV 29 PDBS Black Edition

EOV 29 PDWS

EOV 29 PDXS

EOV 291 PDBS

EOV 291 PDBS Black Edition

EOV 291 PDWS White Edition

EOV 291 PDXS

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

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

Пожалуйста, перед использованием прибора внимательно прочтайте это руководство.

Уважаемый клиент, мы хотим, чтобы этот прибор, который был произведен на современном предприятии и прошёл строгий контроль качества, служил вам с максимальной эффективностью.

Поэтому мы просим вас внимательно прочитать это руководство и сохранить его, чтобы иметь возможность воспользоваться при необходимости. Если вы передадите прибор другому пользователю, предоставьте руководство по эксплуатации вместе с техникой. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве по эксплуатации.

Символы, содержащиеся в этом руководстве, и их значения:

	Важная информация или полезные советы по использованию
	Предупреждение во избежание опасных ситуаций с точки зрения жизни и имущества
	Предупреждение о риске поражения электрическим током
	Предупреждение об угрозе возгорания
	Предупреждение о горячих поверхностях

Это руководство по эксплуатации поможет вам использовать прибор быстро и безопасно.

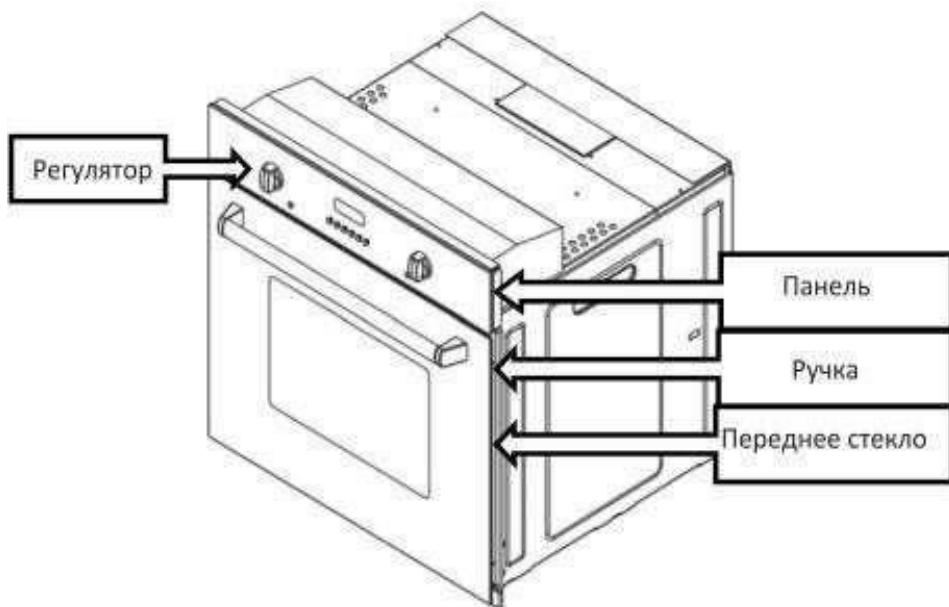
- Перед установкой и эксплуатацией изделия внимательно прочтайте это руководство.
- Обязательно соблюдайте все инструкции по безопасности.
- Храните руководство в легкодоступном месте, поскольку оно может понадобиться вам позже.
- Прочтите все другие документы, предоставленные вместе с прибором.
- Не забывайте, что это руководство может быть применено к нескольким моделям. Различия между моделями подробно описаны в руководстве.

Содержание

1.	Ваш прибор	4
•	Общий вид	4
•	Технические характеристики	4
•	Аксессуары...	5
2.	Основные требования безопасности	5
•	Общая безопасность	5
•	Безопасность для детей	6
•	Безопасность при электрических работах	6
•	Цель использования.....	6
3.	Установка	7
•	Перед установкой	7
•	Установка и соединения	7
•	Электрическое соединение	8
4.	Утилизация.....	8
•	Процедуры для перевозки в будущем	8
•	Избавление от старого изделия...	8
5.	Предварительная подготовка к использованию духового шкафа	9
•	Экономия энергии	9
•	Первое использование - первая чистка - первое нагревание.....	9
6.	Использование духовки	9
•	Общие сведения о готовке и жарке в духовом шкафу, а также использовании в качестве гриля	9
•	Панель управления электрического духового шкафа.....	10
•	Режимы работы и функции духового шкафа	10
•	Таблица времени приготовления.....	14
•	Использование гриля - Таблица времени приготовления на гриле	14
7.	Чистка и уход.....	15
•	Общие сведения.....	15
•	Очистка панели управления	16
•	Очистка духового шкафа	15
•	Снятие дверцы духового шкафа и ее очистка	15
•	Замена лампочки духового шкафа	16
8.	Рекомендации для исправления неполадок	16

1. Ваш прибор.

Общий вид



Общие технические характеристики:

Напряжение/частота	220-240 В — 50 Гц
Общее потребление электроэнергии	Мин. 0,006 кВт — макс. 2,4 кВт
Используемый предохранитель	Мин. 1 А — макс. 24 А
Тип кабеля/сечение	3 x 0,75ПВХ — 3 x 1 ПВХ — 3 x 1,5 ПВХ
Длина кабеля	Макс. 1,3 М
Класс	3
Наружные размеры (В*Ш*Г)	595 x 595 x 543 мм
Класс энергоэффективности	А+
Внутреннее освещение	15 Вт
Двигатель охладительного вентилятора	15 Вт
Двигатель турбо-конвекции (опция)	22 Вт
Используемый объем духового шкафа	72 л

Технические характеристики:

Духовой шкаф	EOV 770 PDX EOV 776 PDB EOV 766 PDB EOV 772 PDW
Класс энергоэффективности	A+
Энергопотребление верхнего нагревательного элемента	1200 Вт
Энергопотребление нижнего нагревательного элемента	900 Вт
Энергопотребление гриля	1200 Вт
Энергопотребление турбо нагревательного элемента	2000 Вт
Энергопотребление турбо конвекции	15 Вт
Максимальное энергопотребление печей на 1 функцию	2100 Вт

Духовой шкаф	EOV 29 PDBS EOV 29 PDBS Black Edition EOV 29 PDWS EOV 29 PDXS EOV 291 PDBS EOV 291 PDBS Black Edition EOV 291 PDWS White Edition EOV 291 PDXS
Класс энергоэффективности	A+
Энергопотребление верхнего нагревательного элемента	900 Вт
Энергопотребление нижнего нагревательного элемента	900 Вт
Энергопотребление турбо конвекции	15 Вт
Максимальное энергопотребление печей на 1 функцию	1800 Вт

Основное: Сведения по потреблению энергии для электрических духовых шкафов домашнего типа предоставлены в соответствии со стандартом EN 50304. Значения установлены для функций стандартной загрузки и нижнего/верхнего нагрева или кольцевого нагрева (при наличии).

 В целях повышения качества прибора технические характеристики могут изменяться без предварительного предупреждения.

 Рисунки в инструкции являются схематическими, возможно расхождение с рисунками на приборе.

 Значения, указанные на обозначениях прибора или в других предоставляемых вместе с прибором печатных документах, получены в лабораторных условиях в соответствии с требуемыми стандартами. Данные значения могут меняться в зависимости от условий и среды использования прибора.

Аксессуары

 Поставляемые аксессуары зависят от модели изделия. Ваше изделие может быть укомплектовано не всеми описываемыми в инструкции аксессуарами.



Противень духового шкафа: 2 шт, глубокий и плоский противень, может использоваться для выпечки, разморозки продуктов и жарки.



Решетка: может использоваться для размещения на требуемой полке блюд для жарки, запекания, обжаривания или тушения.



Телескопические направляющие – благодаря телескопическим направляющим, можно извлекать противни и решетки за пределы духового шкафа.

2. Основные требования безопасности.

В данном разделе описываются требования безопасности, помогающие предотвратить причинение травм или материального ущерба. При несоблюдении данных требований все гарантии становятся недействительными.

Общая безопасность

- Данный прибор не предназначен для использования лицами с физическими или умственными недостатками, а также лицами без соответствующих знаний или опыта, включая детей, если рядом с ними отсутствует лицо, ответственное за безопасность либо дающее распоряжения относительно использования изделия. Категорически запрещаются игры детей с прибором.
- Подсоедините прибор к заземленной розетке/линии, защищенной соответствующим предохранителем в соответствии со значениями в таблице "Технические характеристики". Заземление должен выполнять квалифицированный электрик с использованием трансформатора или без него. Мы не несем ответственности за использование прибора без выполнения заземления в соответствии с местными требованиями.
- Не используйте прибор с неисправным электрическим кабелем/вилкой. Обратитесь в сервисный центр.
- Не используйте прибор, если он неисправен или на нем имеются видимые повреждения.
- Не ремонтируйте самостоятельно прибор. Вы можете устраниить только некоторые неполадки.
- Запрещается мойка прибора путем разбрызгивания на него воды или поливания его водой. При таких действиях существует риск удара электрическим током.
- Отключайте прибор от электрической сети во время установки, ухода, чистки и ремонта.
- Установка и монтаж всегда должны выполняться квалифицированными специалистами. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате действий, выполненных лицами без соответствующих полномочий. Гарантия на изделие в таком случае не распространяется.
- Будьте внимательны при приготовлении блюд с использованием алкоголя. При высоких температурах алкоголь испаряется и при контакте с горячими поверхностями может воспламениться и стать причиной пожара.
- Не нагревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Образуемое давление может стать причиной взрыва банки.

- Не помещайте легковоспламеняющиеся материалы рядом с работающим прибором, так как при работе стенки прибора нагреваются.
- Не помещайте противни, емкости или алюминиевую фольгу непосредственно на основание духового шкафа. Накапливаемое тепло может повредить основание духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные каналы.
- На время использования прибор может быть горячим. Не касайтесь горячих отделов, внутренних частей духового шкафа, нагревательных и прочих элементов. При помещении блюд в горячий духовой шкаф, доставании блюд и пр. всегда используйте специальные рукавицы.
- Не используйте прибор со снятой или разбитой передней дверцей. При работе прибора задняя поверхность также нагревается.
- Электрические соединения из-за риска повреждения не должны касаться задней поверхности духового шкафа.
- Не зажимайте соединительные кабели дверцей духового шкафа и следите за тем, чтобы они не проходили по горячим поверхностям. Повреждение кабеля может вызвать возгорание духового шкафа от короткого замыкания, а также стать причиной пожара.
- После каждого использования убедитесь в том, что прибор отключен.
- Прибор и его открытые для касания детали нагреваются во время использования.
- Не касайтесь прибора во время работы.
- Не используйте для чистки внутренности прибора и его стекла острые и режущие предметы, так как они могут повредить прибор.
- Раскаленное масло может стать причиной пожара, поэтому не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При возникновении пожара не пытайтесь потушить его водой. Немедленно отключите прибор от сети и накройте горящую часть мокрым одеялом.
- Никогда не помещайте внутрь прибора горючие или едкие вещества.
- Не используйте пароочиститель.
- Для чистки дверцы (стекла) духового шкафа не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, которые могут повредить поверхность и стать причиной трещин на стекле.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампочки духового шкафа следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора во избежание риска удара электрическим током.
- Первая полка духового шкафа - самая нижняя полка.
- Не помещайте прибор на целлофан, а также возгораемые и нетермостойкие материалы.

Безопасность для детей



Во время использования открытые части прибора нагреваются, не следует допускать детей к прибору до его полного остывания.

ВНИМАНИЕ: При использовании решетки ее доступные части могут нагреваться. Не следует допускать маленьких детей к прибору.

! Не следует допускать детей младше 8 лет к прибору без присмотра взрослых.

! Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и/или лицами с физическими или умственными недостатками при условии, что они обучены способу использования техники и осведомлены об опасностях.

! Не следует позволять детям играть с прибором. Чистка и уход за прибором не должны выполняться детьми без присмотра.

! Упаковочные материалы могут представлять опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте или выбросите в мусор, рассортировав в соответствии с требованиями.

! Не помещайте сверху никаких тяжелых предметов при открытой дверце и не разрешайте детям садиться на дверцу. Духовой шкаф может перевернуться или петли дверцы могут повредиться.

Безопасность при электрических работах

Все виды работ с электрическим оборудованием и системами выполняются уполномоченными и квалифицированными лицами.

- Данный прибор не предназначен для дистанционного управления.
- При какой-либо неисправности выключите прибор и отключите сеть питания. Для этого отключите предохранитель вашей квартиры/дома.
- Убедитесь в том, что ток предохранителя соответствует току прибора.

Цель использования

Данный прибор предназначен для домашнего использования. Не следует допускать использование данного прибора в коммерческих целях.

! ВНИМАНИЕ: данный прибор должен использоваться только для приготовления пищи. Запрещается использование прибора в других целях, например, для обогрева комнаты. Данный прибор не предназначен для разогрева тарелок под решеткой, сушки или подогрева полотенец, одежду на ручке. Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный по причине неправильного использования или во время транспортировки. Духовой шкаф может использоваться для разморозки, запекания, жарки или приготовления пищи на гриле. Срок службы приобретенного вами прибора - 5 лет.

3. Установка

Перед использованием прибора

Убедитесь в пригодности электрического оборудования. При обнаружении несоответствий вызовите электрика и слесаря и выполните необходимые исправления.

(i) Подготовка места для установки прибора, а также подготовка электрического оборудования является обязанностью покупателя.

(i) При установке прибора следует соблюдать правила, указанные в местных стандартах касательно электричества.

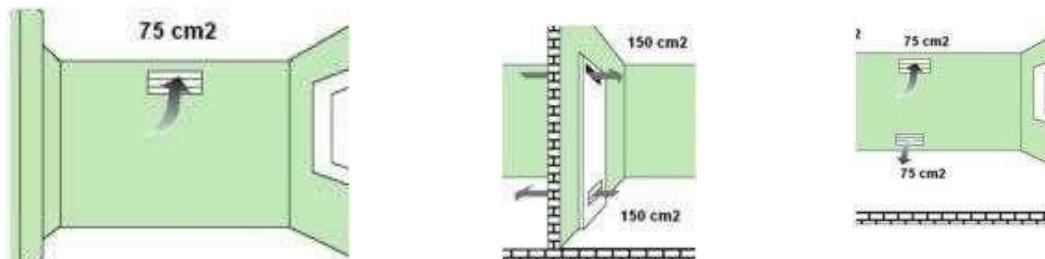
! Перед установкой прибора убедитесь, что он не поврежден. Не выполняйте установку, если на приборе имеются повреждения. Поврежденные приборы представляют угрозу вашей безопасности.

! Для надежной работы прибора необходима хорошая вентиляция помещения. В случае отсутствия какого-либо окна или двери для вентиляции комнаты следует установить дополнительную вентиляцию.

! Площадь пола кухни должна превышать 8 м². Объем кухни должен превышать 20 м³.

! Выход трубы наружу должен находиться на высоте 1.80 м от пола, шириной 150 мм.

! Вентиляционная решетка должна находиться близко к кухонному полу и выходить наружу, ее минимальная площадь должна равняться 75 см².

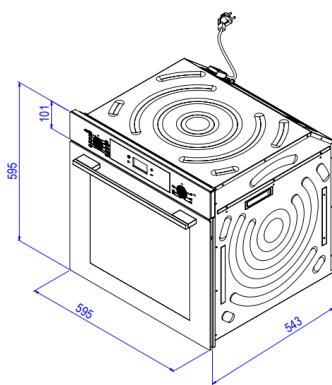


Установка и соединения

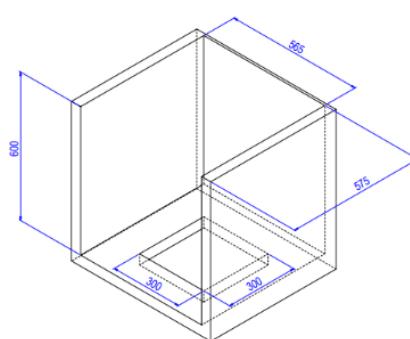
(i) Материальный ущерб. Не используйте дверцу и/или ручку для транспортировки и передвижения прибора. Для транспортировки прибора требуется как минимум два человека.

Установка прибора

Электрический духовой шкаф



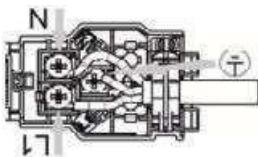
Установочные размеры



Не используйте встроенный духовой шкаф до того, как он будет установлен. Пластиковые детали и шурупы для монтажа находятся внутри прибора.



Электрическое соединение



Прибор необходимо использовать с заземлённой линией! Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в случае использования без заземленной линии.

Установка прибора, выполненная не профессионалами, может стать причиной удара электрическим током, короткого замыкания или пожара. Соединение прибора с сетевым током может выполняться только уполномоченным и квалифицированным лицом, гарантийный срок начинается только после правильной установки.

Неисправный кабель может вызвать удар током, короткое замыкание или пожар. Не следует зажимать, складывать или заминать электрический кабель, также он не должен касаться горячих частей прибора. При повреждении кабеля он должен быть заменен квалифицированным электриком.

- Данные питания сети должны соответствовать данным на типовой этикетке прибора. Типовая этикетка находится на задней стороне прибора.
- Соединительный кабель прибора должен соответствовать техническим характеристикам и потреблению энергии.

 **Опасность удара электрическим током! Перед выполнением любых работ, связанных с электрооборудованием, отключите прибор от питания.**

4. Утилизация

Утилизация упаковки

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Упаковочные материалы произведены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Рассортируйте мусор в соответствии с рекомендациями и выбросите. Не выбрасывайте вместе с обычными бытовыми отходами.

Процедура будущей перевозки

- Сохраните оригинальную коробку и транспортируйте прибор в этой коробке. Соблюдайте указания на коробке. При отсутствии оригинальной коробки упакуйте прибор в пузырчатую пленку или толстый картон и плотно перевяжите скотчем.
- Для того чтобы обезопасить от повреждения дверцы духового шкафа решеткой или противнем, на внутреннюю сторону дверцы прибора на соответствующем уровне крепится картонная лента. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам скотчем.
- Не используйте дверцу или ручку для транспортировки или передвижения прибора.

1. Не помещайте на поверхность прибора другие предметы.
2. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.
3. Проверьте внешний вид прибора на предмет каких-либо повреждений во время транспортировки.

Утилизация старого продукта



Выбрасывайте старый прибор таким образом, чтобы он не представлял вреда для окружающей среды. На данном приборе имеется символ (WEEE), указывающий на то, что электрические приборы следует выбрасывать отдельно. Это означает, что в соответствии с Директивой 2002/96/EC АВ данный предмет подлежит повторной переработке или разбору на части с целью минимизации его влияния на окружающую среду. Для получения более детальной информации обращайтесь в местные и районные инстанции. Электрические приборы, для которых не применяется контролируемый сбор для утилизации, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека по причине содержания ими вредных веществ.

Информацию о способах утилизации продукта вы можете получить у уполномоченного продавца или в центре сбора мусора вашей городской администрации.

Перед тем, как выбросить прибор, отрежьте электровилку и сломайте крепление дверцы, для обеспечения безопасности детей.

5. Предварительная подготовка к использованию духового шкафа

Экономия энергии

Сведения ниже помогут вам использовать прибор, проявляя заботу об экологии, и экономить энергию.

- ~ При приготовлении пищи в духовом шкафу используйте емкости с хорошими свойствами теплопроводности, темного цвета или с эмалированным покрытием.
- ~ Если в рецепте или в таблице инструкции по эксплуатации указан предварительный нагрев, сначала разогрейте духовой шкаф.
- ~ Страйтесь избегать частого открывания дверцы духового шкафа во время приготовления блюд.
- ~ Страйтесь готовить в духовке несколько блюд одновременно. Вы можете поместить на решетку одновременно две емкости для запекания.
- ~ Готовьте несколько блюд одно за другим. Таким образом, тепло духового шкафа не будет потеряно.
- ~ Отключайте духовой шкаф за несколько минут до готовности блюда. В таком случае не открывайте дверцу духового шкафа.
- ~ Размораживайте продукты перед приготовлением блюд.

Первая чистка духового шкафа

Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность.

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тряпкой или губкой, затем высушите при помощи сухого тканевого полотенца.

Первый нагрев

Нагревайте прибор в течение примерно 30 минут, затем отключите. Таким образом, возможные производственные загрязнения и слои прогорят, обеспечивая чистоту прибора. Горячие поверхности могут вызвать ожоги! Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей духового шкафа. Не допускайте приближение детей к прибору и используйте варежки/прихватки для духового шкафа.

1. Вытащите все фиксаторы и решетку из духового шкафа.
2. Закройте крышку духового шкафа.
3. Выберите функцию верхний и нижний нагрев (или с конвекцией).
4. Выберите максимальную температуру, см. Использование электрического духового шкафа
5. Включите примерно на 30 минут.
6. Отключите духовой шкаф.

При первом нагревании появится запах и дым. Обеспечьте хорошее проветривание.

6. Использование электрического духового шкафа



Опасность ожога горячим паром. Аккуратно открывайте дверцу духового шкафа, так как существует риск ожога паром.

Советы по приготовлению блюд в духовом шкафу

- ~ Используйте емкости с антипригарным покрытием, подходящие металлические или алюминиевые емкости, а также силиконовые термостойкие емкости.
- ~ Оптимально используйте поверхность решетки.
- ~ Помещайте емкости для запекания на середину решетки духового шкафа.
- ~ Перед включением духового шкафа или гриля выберите правильную полку. Не меняйте полку в горячем духовом шкафу.
- ~ Держите дверцу духового шкафа закрытой.

Советы по жарке

- ~ При приготовлении целой курицы, индейки и больших кусков мяса рекомендуется маринование с лимоном и черным перцем.
- ~ Приготовление способом жарки мяса с косточками занимает на 15-30 минут дольше, чем приготовление такого же мяса без косточек.
- ~ Для каждого сантиметра по толщине мяса время приготовления составляет 4-5 минут.
- ~ После окончания времени приготовления оставьте мясо в приборе еще примерно на 10 минут. Мясной сок лучше распределится по обжаренному мясу и не вытечет при разрезании мяса.
- ~ Рыба помещается в духовой шкаф в жаропрочной посуде на среднюю или нижнюю полку.

Советы по использованию гриля

При приготовлении на гриле красное мясо, рыба и мясо домашней птицы быстро приобретают коричневый цвет, красивую корочку и не высыпаются. Мясо-филе, шашлычное мясо и сосиски, а также овощи с большим

содержанием воды (например, помидоры, лук) очень хорошо подходят для приготовления на гриле.

~ Разместите предназначенные для приготовления на гриле куски на решетку или на противень с решеткой таким образом, чтобы они не выходили за пределы нагревателей.

~ Установите решетку или противень на желаемый уровень в духовом шкафу.

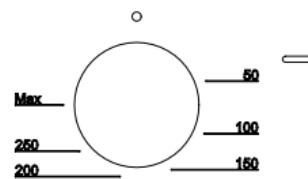
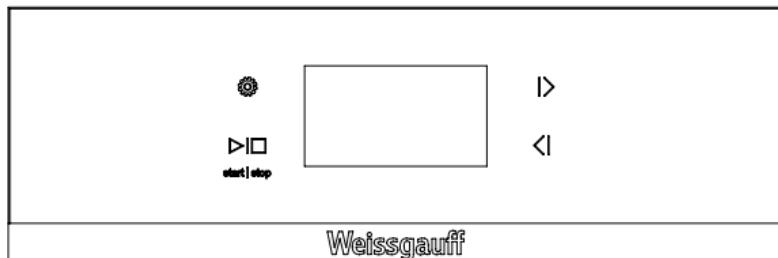
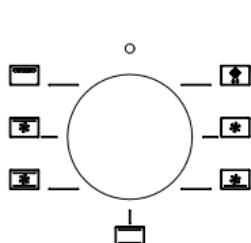
~ Налейте немного воды на противень, это облегчит последующую чистку.

! Опасность пожара при приготовлении неподходящих для гриля продуктов



! Готовьте на гриле только подходящие для этого продукты.

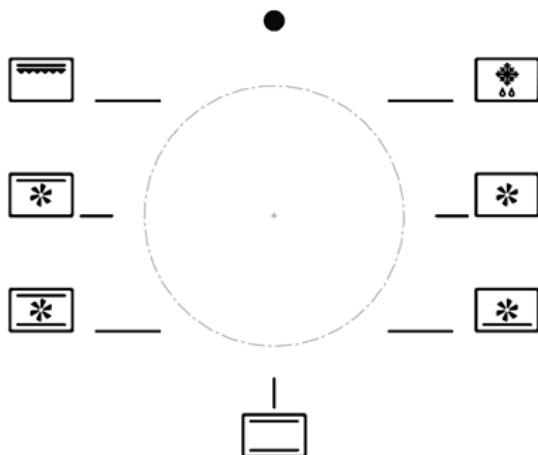
! Не помещайте продукты близко к заднему краю гриля. Это самое горячее место и жирные продукты могут загореться.



Панель управления электрической духовкой

1. Выбор режимов приготовления
2. Регулировки времени работы духового шкафа (поворотная ручка, либо аналоговый таймер, цифровой дисплей)
3. Регулировка температуры духового шкафа.

*они в разных моделях могут выглядеть по-разному, но порядок действий идентичен.



Режимы приготовления:

Включен только верхний нагрев. Например, он подходит для выпечки и блюд, для которых требуется аппетитная корочка.



Включен только нижний нагрев. Например, он подходит для пиццы и блюд, которые нужно пропечь хорошо снизу.



Гриль. Подходит для приготовления мяса. Для приготовления на гриле поместите порционные куски на полку под верхним нагревателем гриля.

По истечению половины времени приготовления переверните куски.



Данный режим используется для разморозки продуктов



Верхний и нижний нагрев с конвекцией. С помощью такого режима можно готовить различные блюда на двух уровнях, ведь распределение тепла не только равномерное, но и постоянное.



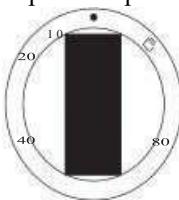
Верхний и нижний нагрев. Продукты одновременно нагреваются сверху и снизу. Подходит, например, для кексов, пирогов или тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.



Кольцевой нагрев. При использовании кольцевого нагрева продукты нагреваются более равномерно. Подходит, например, для кексов, йогурта, пирогов или для тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.

Использование программаторов духового шкафа

В зависимости от модели ваш духовой шкаф может быть оснащен механическим, аналоговым или сенсорным программатором. Краткое описание на каждый из них вы найдете ниже.



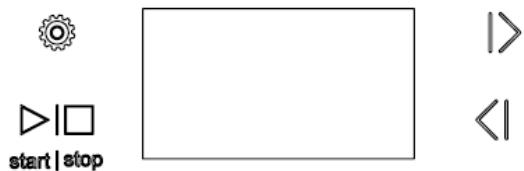
МЕХАНИЧЕСКИЙ ПРОГРАММАТОР

Если есть таймер, как в примере:

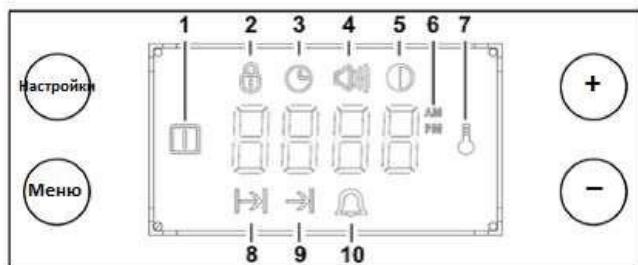
Отрегулируйте время приготовления/температуру/функцию, поворачивая регулятор.

Цифровой дисплей

Вид сенсорного управления программатора



Программатор представляет собой электронный таймер, который позволяет вашей духовке подготовить блюдо к подаче в желаемое время. Остается только запрограммировать время приготовления и время готовности. Его также можно использовать в качестве будильника, где вы просто указываете количество времени, по истечении которого он должен напомнить вам звуковым сигналом.



- 1- Кнопка отображения состояния вкл/выкл.
- 2- Блокировка клавиш
- 3- Время
- 4- Выбор тона
- 5- Яркость дисплея
- 6- Значок утра AM / вечера PM
- 7- Термостат включен
- 8- Продолжительность приготовления
- 9- Время окончания приготовления
- 10- Значок настройки будильника

Включение:

1. Как только вы подключили духовой шкаф к электросети, на дисплее начнет автоматически мигать “ВЫКЛ.” (OFF) и загорается значок времени.

2. В это время нажмите кнопку «Меню», чтобы настроить время.

Кнопка «Настройки»

1. Нажмите на значок, чтобы поочередно переключаться между четырьмя функциями: функцией блокировки клавиш, функцией настройки времени суток, функцией настройки сигнала будильника и функцией регулировки яркости экрана, и соответствующий значок мигнет, предлагая пользователю перейти в режим настройки функции.
2. После настройки любой функции продолжительности приготовления, времени окончания приготовления или будильника нажмите и удерживайте эту кнопку в течение 1 секунды, пока не раздастся короткий звуковой сигнал, и таймер одновременно отменит установленную продолжительность, время окончания приготовления и будильник.
3. Если в определенном состоянии настройки функции пользователь нажимает кнопки "плюс" и "минус" для настройки данных функций, то при следующем повторном нажатии кнопки выбора функции ему необходимо выйти из текущего состояния настройки функций и вернуться в состояние по умолчанию, это происходит автоматически, если не выполнять никаких операций в течение 5 секунд.

Кнопка «Меню»

1. Нажмите эту кнопку, чтобы войти в функцию настройки таймера, отложенного старта или настройки будильника, или чтобы выйти из нее.
2. Когда установлена продолжительность приготовления, время окончания приготовления или время будильника, продолжительно нажмайте эту кнопку 1 секунду, пока не раздастся короткий звуковой сигнал, таймер одновременно сбросит все установленные значения продолжительности приготовления, времени окончания приготовления или времени будильника.

Кнопка "Плюс" (+), Кнопка "минус" (-):

Кнопки плюс и минус помогают регулировать различные значения показателей функции духовки, такие как время, яркость и т.д.

ОПЦИИ

Доступны опции активации блокировки клавиш, 24-часового или 12-часового времени суток, выбора сигнала будильника, настройки яркости экрана. Перебои в подаче питания не влияют на установленные параметры.

Функция блокировки клавиш:

1. Нажмите кнопку настроек один раз, чтобы войти в функцию блокировки клавиш.
2. В режиме функции блокировки мигает значок блокировки ключа (значок № 2). При выходе из состояния настройки функции вам необходимо определить, включен или выключен значок в зависимости от того, включена ли блокировка клавиш (загорается, когда блокировка клавиш включена, и гаснет, когда блокировка клавиш выключена).
3. В режиме блокировки клавиш дисплей не реагирует на какие-либо другие действия и изменения, связанные с функциональностью духового шкафа и работе программатора. Включение блокировки происходит с помощью кнопки «+», выключение – с помощью кнопки «-».
4. В режиме блокировки клавиш, если пользователь не выполняет никаких операций в течение 5 секунд, меню блокировки клавиш исчезнет.

Установка времени (24ч формат):

1. Для установки времени нажмите кнопку настроек, пока значок №3 не начнет мигать.
2. Во время установки на цифровом табло отображается некое время (время: значок включен и не мигает). При каждом нажатии кнопки "плюс" (+) или "минус" (-) текущее время будет увеличиваться на 1 или уменьшаться на 1, скорректируйте его согласно актуальному времени.
3. Нажатие сработает через 1 секунду, и оно будет увеличиваться или уменьшаться на 1 каждые пол секунды; при длительном нажатии в течение более 5 секунд - увеличиваться или уменьшаться на 1 каждые 0,1 секунды.
4. Если не выполнять никаких действий в течение 5 секунд, процесс установки времени будет завершен автоматически.

Установка звукового сигнала:

1. Для установки звукового сигнала нажмите кнопку настроек, пока значок №4 не начнет мигать.
2. При выборе программатор должен подавать звуковой сигнал дважды в секунду в соответствии с выбранным в данный момент звуковым сигналом.
3. При выборе звукового сигнала на дисплее отобразится порядковый номер выбранного тона (01, 02, 03), регулировать выбор сигнала необходимо также кнопками + и - , кнопка срабатывает примерно в течение 1 секунды.
4. Если не выполнять никаких действий в течение 5 секунд, процесс установки сигнала будет завершен автоматически.

Регулировка яркости:

1. Для установки яркости дисплея нажмите кнопку настроек, пока значок №5 не начнет мигать.
2. При выборе яркости экрана на дисплее отобразится порядковый номер выбранной яркости от низкой до высокой (01, 02, 03), регулировать выбор необходимо также кнопками + и - , кнопка срабатывает примерно в течение 1 секунды.
3. Если не выполнять никаких действий в течение 5 секунд, процесс регулировки яркости будет завершен автоматически.

Установка таймера:

Автоматическое приготовление означает, что приготовление завершится автоматически в соответствии с введенной вами программой.

Полуавтоматическое приготовление:

Используется для немедленного начала приготовления, в данном меню устанавливается желаемый период приготовления.

1. Нажмите кнопку программы «Меню», пока не загорится кнопка №8.
2. Время приготовления вы можете регулировать с помощью тех же кнопок + и - . Как только время приготовления установлено, на дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления, показывая часы и минуты (или же минуты и секунды, если времени для окончания приготовления осталось меньше минуты). Максимальное время приготовления, которое можно установить, - 10 часов. Будьте внимательны, не оставляйте без присмотра духовой шкаф, особенно на длительное время.
3. Не забудьте установить режим приготовления и необходимую температуру приготовления.

Автоматическое приготовление (Отложенный старт):

1. Для начала установите период приготовления, как указано выше.
2. Затем нажмите кнопку программы «Меню», пока не загорится кнопка времени окончания приготовления №9.
3. Скорректируйте время окончания приготовления вы можете кнопками + и - .
4. Далее установите режим приготовления и необходимую температуру. И время приготовления, и время окончания приготовления будут показаны на дисплее. Время окончания приготовления исчезнет с дисплея, как только начнется приготовление и будет показывать обратный отсчет времени.

Как только приготовление завершено, все работающие иконки на дисплее погаснут, и дисплей начнет показывать текущее время, прозвучит звуковой сигнал, и он будет звучать в течение 7 минут. Чтобы отключить звуковой сигнал, необходимо нажать кнопку выбора программ «П».

Убедитесь, что духовка перешла в состояние режима ожидания и все нагревательные элементы, а также термостат, перестали работать, т.е. все иконки на дисплее духового шкафа потухли, дисплей должен отображать только текущее время.

Чтобы отменить отложенный старт:

1. Нажмите кнопку выбора программы «Меню», пока не загорится кнопка продолжительности приготовления №8.
2. Далее нажмите еще раз и удерживайте кнопку выбора программы «Меню» в течение 1-2 секунд, чтобы произошла отмена. Или вы можете скорректировать время приготовления до «00:00», в этом случае также произведется отмена.

Установка напоминания:

1. Нажмите кнопку «Меню», пока не загорится кнопка с изображением будильника №10.
2. Кнопками + и - вы можете отрегулировать время с шагом в одну минуту, через какое время духовой шкаф должен подать вам звуковой сигнал напоминания. Минимальное значение – 1 минута, максимальное значение – 23 часа 59 минут.
3. Если вы установили такое напоминание, дисплей будет отображать обратный отсчет времени для будильника.
4. Как только наступило время напоминания, звуковой сигнал будет звучать в течение 7 минут, если вы его не остановите принудительно, нажав любую кнопку.

Чтобы отменить предустановленное время напоминания:

1. Нажмите кнопку выбора программы «Меню», пока не загорится кнопка с изображением будильника №10.
2. Далее снова нажмите и удерживайте кнопку «Меню» в течение 1-2 секунд, тогда отменится и напоминание, и продолжительность приготовления, если она была установлена ранее, или измените время напоминания на отметку «00:00».

Примечания:

1. Если духовой шкаф включен, то кнопка №1 будет гореть всегда.
2. Если духовой шкаф не нагрелся до нужной температуры, на дисплее будет изображен термостат (кнопка №7), при достижении нужной температуры он исчезает.

Таблица времени приготовления.

Самая нижняя полка духового шкафа - 1-я полка. Указанные значения получены в лабораторных условиях. Значения, соответствующие вашему вкусу, могут отличаться от указанных значений.



Горячие поверхности могут вызвать ожоги.

Блюдо	Емкость	Полка	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (приблизительно)
Кекс на противне	Противень для духового шкафа 24...26 см	2	170 - 180	25 - 35
Кекс в форме	Форма для " " 18 ... 22 см	1 ... 2	170 - 180	30 ... 40
Печенье	Противень для духового шкафа	2	170 - 190	25 ... 35
Хрустящее слоеное тесто	Противень для духового шкафа	2	180 - 190	25 ... 35
Сладкий пирог	Противень для духового шкафа	2	170 - 180	25 ... 35
Пироги	Противень для духового шкафа	1 ... 2	200	40 ... 50
Дрожжевое тесто	Противень для духового шкафа	1 ... 2	200	35 ... 45
Булочки	Противень для духового шкафа	1 ... 2	180 ... 190	25 ... 35
Пироги (из юфки)	Противень для духового шкафа	1 ... 2	180 ... 190	40 ... 50
Пицца	Противень для духового шкафа	1 ... 2	200 ... 220	15 ... 20
" "	Противень для духового шкафа	1 ... 2	15 мин. Макс»	100 ... 110
Нога ягненка	Противень для духового шкафа	1 ... 2		90 ... 100
Жареная курица	Противень для духового шкафа	1		60 ... 70
Индейка часть	Противень для духового шкафа	1	25 мин. 220»	180 ... 240
Рыба	Противень для духового шкафа	1 ... 2	200	15 ... 25

Мин.макс, » после чего установите на 150° С

Таблица времени приготовления на гриле

Блюдо	Полка	Срок приготовления на гриле (приблизит.)
Рыба	3	30 ... 40 мин*
Курица порционная	3	40 ... 50 мин
Ягнечья отбивная	3	25 ... 35 мин
Бифштекс	3	25 ... 35 мин*
Телячья отбивная	3	25 ... 35 мин*

* в зависимости от толщины

7. Уход и чистка

Общие сведения

При регулярной чистке продлевается срок службы прибора и уменьшается количество часто встречающихся проблем.

 **Опасность удара электрическим током!** Перед началом чистки отключите прибор от сети питания для предупреждения удара электрическим током.

Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

Дождитесь остывания прибора перед его чисткой.

~ После каждого использования прибор следует тщательно очистить. Таким образом, предупреждается сгорание остатков пищи при последующем использовании прибора.

~ Для чистки прибора нет необходимости в специальном очистительном средстве. Протрите прибор тканевой салфеткой или губкой, смоченной средством для мытья посуды, разведенным в теплой воде, и протрите насухо сухой тканевой салфеткой.

~ После процедуры очистки убедитесь в том, что жидкость и остатки продуктов, которые были разбрызгены во время приготовления, полностью убраны.

~ Не используйте чистящие вещества с содержанием кислоты или хлора для очистки нержавеющих или неокисляемых поверхностей, а также для ручки. Страйтесь чистить в одном направлении мягкой мыльной тканевой салфеткой и жидким порошком (не абразивным).

Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные порошки, чистящие кремы или острые предметы. Не используйте паровые очистительные приборы.

Очистка панели управления

Очистите панель и контрольные регуляторы влажной тканевой салфеткой и высушите сухой.

Следите за тем, чтобы не повредить панель управления! Не удаляйте контрольные регуляторы для чистки панели управления.

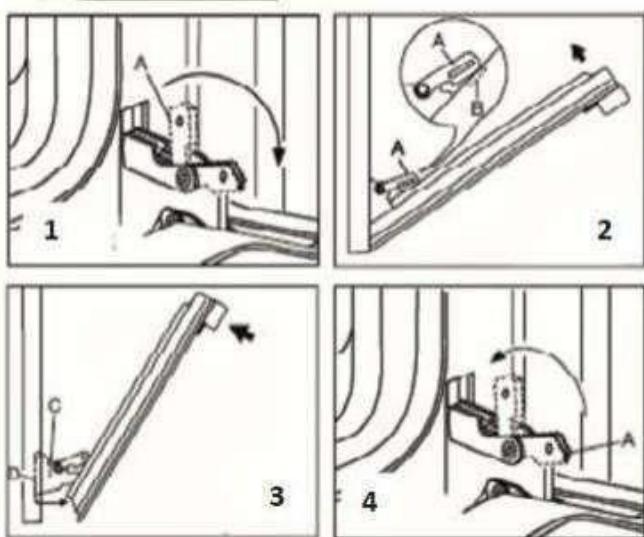
Очистка духового шкафа

Для чистки прибора нет необходимости в использовании какого-либо очистителя духового шкафа других специальных очистительных средств.



Чистка и снятие дверцы духового шкафа

Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки дверцы прибора, такие средства могут поцарапать поверхность и повредить стекло.



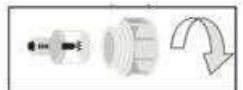
Снятие дверцы духового шкафа
Поверните деталь А по направлению стрелки, как показано на рис.1.

Поместите деталь А внутрь детали В, как показано на рисунке 2.

Передвигая дверцу вперед по направлению стрелки, потяните ее к себе, как показано на рисунке 3.

Снимите аккуратно с петель дверцу, как показано на рис.4.

Замена лампочки духового шкафа



Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

Перед заменой лампочки следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора, во избежание риска удара электрическим током.

Лампочка духового шкафа — это специальная электрическая лампочка, устойчивая к температуре 300 С.

Положение лампочки может отличаться от показанного на рисунке. Если в вашем приборе установлена круглая лампочка:

1. Отключите прибор от сети питания.
2. Удалите стеклянную крышку, вращая ее против часовой стрелки.
3. Удалите лампочку духовки, вращая ее против часовой стрелки и замените на новую.
4. Установите стеклянную крышку на место.

8. Предложения по решению проблем

Прибор не работает.

- Вилка прибора может быть не вставлена в розетку (заземленную). Убедитесь в том, что вилка вставлена в розетку.
- Предохранитель может быть неисправен или сработать. Проверьте предохранители в коробке с предохранителями. Если предохранитель сработал, снова активируйте его. Возможно, имели место скачки напряжения в сети. Удалите и снова вставьте вилку в розетку.

При работе духового шкафа из него идет пар.

- Появление пара является нормальным при работе прибора. Это не является неисправностью.

При нагревании и остывании прибора металл издает звуки.

- При нагревании металлические детали нагреваются и могут издавать звуки. Это не является причиной неисправности.

Духовой шкаф не нагревается.

- Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители.
- Возможно, настройки таймера не выполнены. Отрегулируйте текущее время.
- Возможно, не выполнены настройки функции и/или температуры. Выполните настройки функции и/или температуры.

В духовом шкафе не горит свет.

- Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители.
- Возможно, лампочка духового шкафа неисправна. Замените лампочку в приборе.