

Weissgauff

Духовой шкаф

EOM 266 PMB

EOM 366 PDB

Руководство по эксплуатации

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

Спасибо, что выбрали Weisgauff! Перед использованием нового продукта, пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство, чтобы убедиться, что вы знаете, как правильно его использовать.

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ		01
УСТАНОВКА	Схема установки (вертикальный шкаф)	04
	Схема установки (горизонтальный шкаф)	05
	Важные инструкции по установке	06
	Процесс установки	07
ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРОДУКТОМ	Духовой шкаф	08
	Аксессуары	08
	Использование аксессуаров	09
	Панель управления	10
	Перед первым использованием	12
	Регулярное использование	12
	Установка часов	13
	Настройка режимов	14
	Ручной режим	14
	Функция напоминания (таймер)	14
	Время приготовления	15
	Время окончания приготовления	15
	Предосторожности по использованию таймера	15
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	Чистка	16
	Замена лампы	16
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ		17
СПЕЦИФИКАЦИЯ		17
УТИЛИЗАЦИЯ		18

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ЭТИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРЕДОСТАВЛЯЮТСЯ В ИНТЕРЕСАХ БЕЗОПАСНОСТИ. ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИХ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.

Для поддержания ЭФФЕКТИВНОСТИ и БЕЗОПАСНОСТИ этого прибора мы рекомендуем:

- Обращайтесь только в сервисные центры, авторизованные продавцом.
 - Всегда используйте оригинальные запасные части.
1. При первом включении духовой шкаф может издавать неприятный запах. Это связано с использованием клеящего вещества для изоляционных панелей и смазочных материалов. Пожалуйста, прогрейте новый пустой шкаф в режиме обычного приготовления при температуре 250°C в течение 90 минут, чтобы сжечь смазку внутри камеры.
 2. Во время первого использования совершенно нормально, что будет небольшое количество дыма и запаха гари. Если это произойдет, подождите, пока запах не исчезнет, прежде чем помещать пищу в духовку.
 3. Пожалуйста, используйте продукт в хорошо проветриваемом помещении.
 4. Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Следует проявлять осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревающимся элементам. Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи прибора, или находиться под постоянным присмотром.
 5. Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.
 6. Прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

7. Во время использования прибор становится очень горячим. Следует проявлять осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов внутри духовки.
8. Не позволяйте детям находиться рядом с духовкой, когда она работает, особенно когда включен гриль.
9. Перед заменой лампы в духовке убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.
10. Средства для отключения должны быть интегрированы в стационарную проводку в соответствии с нормативными требованиями.
11. Дети должны находиться под присмотром для предотвращения игр с прибором.
12. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если только они не находятся под присмотром или не получили инструкции по использованию прибора от лица, ответственного за их безопасность.
13. Доступные части могут нагреваться во время использования. Маленьких детей следует держать вдали от прибора.
14. Устройство отключения всех контактов должно быть интегрировано в стационарную проводку в соответствии с местными правилами.
15. Если шнур питания поврежден, его должен заменить производитель, сервисный центр или квалифицированные лица.
16. Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.
17. Используйте только температурный зонд, рекомендованный для этого шкафа.
18. Не используйте пароочиститель.
19. Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
20. Инструкции для шкафов, имеющих полки, должны включать пункты по правильной установке полок.

21. Не используйте шкаф, если на вас нет обуви. Не прикасайтесь к шкафу влажными руками или ногами.
22. Дверцу шкафа не следует часто открывать в процессе приготовления пищи.
23. Прибор должен быть установлен и введен в эксплуатацию авторизованным техником. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, который может быть вызван неправильной установкой и размещением, выполненным неавторизованным персоналом.
24. Когда дверца или ящик шкафа открыты, не оставляйте на них что-либо, чтобы не нарушить равновесие прибора или не сломать дверцу.
25. Некоторые части прибора могут долго сохранять тепло; необходимо подождать, пока они остынут, прежде чем касаться мест подверженных нагреву.
26. Если вы не будете использовать прибор в течение длительного времени, рекомендуется отключить его от сети.

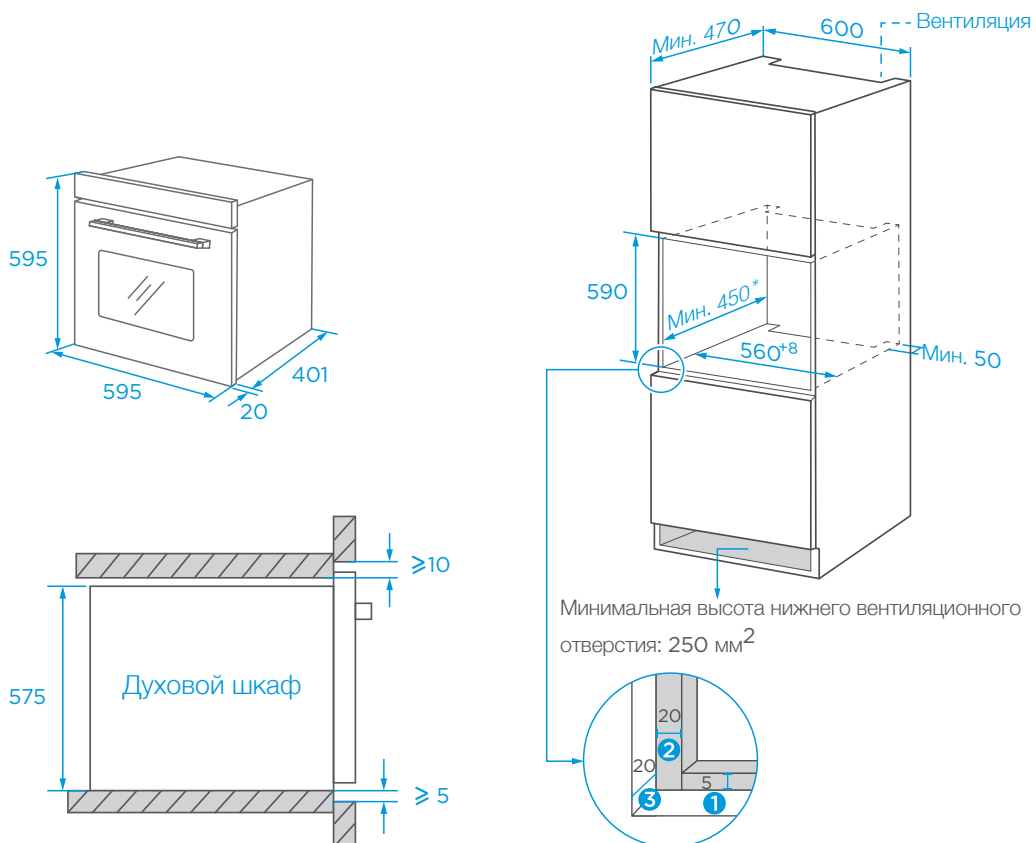
ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

После распаковки прибора убедитесь, что он не повреждена. Если у вас есть какие-либо сомнения, не используйте его: обратитесь к квалифицированному специалисту. Храните упаковочные материалы, такие как пластиковые пакеты, пенопласт или гвозди, в недоступном для детей месте, так как они представляют для них опасность.

УСТАНОВКА

Если есть расхождение между иллюстрациями и фактическим продуктом, пожалуйста, обращайтесь к фактическому продукту.

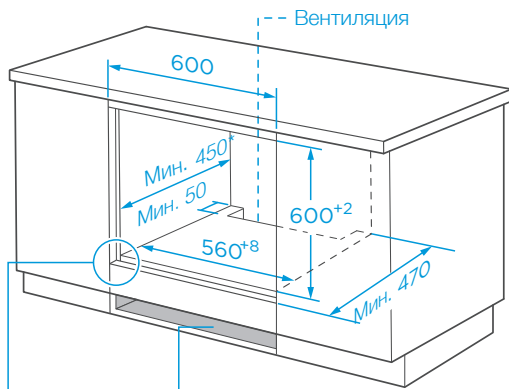
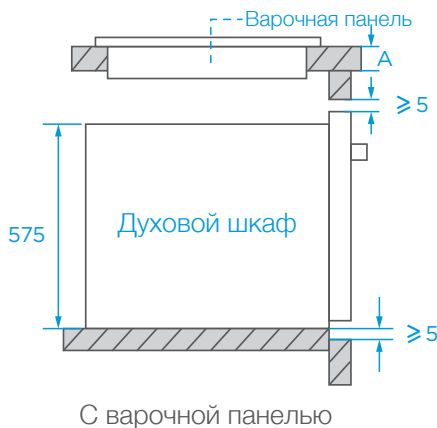
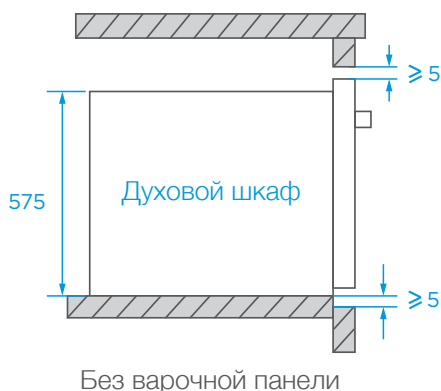
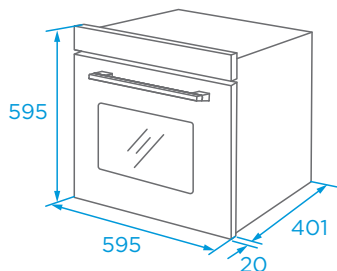
Схема установки (вертикальный шкаф)



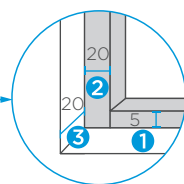
- 1 Оставьте для лицевой части 5 мм свободного пространства снизу и 10 мм сверху.
- 2 Оставьте по 20 мм свободного пространства до панели двери слева и справа.
- 3 Оставьте 20 мм свободного пространства для двери по толщине.

1. Толщина доски шкафа составляет 20 мм.
2. Если розетка установлена на задней стенке прибора, глубина отверстия шкафа должна быть увеличена с минимального значения 470 мм до 500 мм.
3. Размеры на рисунках указаны в миллиметрах.

Схема установки (горизонтальный шкаф)



Минимальная высота нижнего вентиляционного отверстия: 250 мм2



- ❶ Оставьте по 5 мм свободного пространства сверху и снизу.
- ❷ Оставьте по 20 мм свободного пространства до панели двери слева и справа.
- ❸ Оставьте 20 мм свободного пространства для двери по толщине.

Если прибор устанавливается под варочной поверхностью, минимальная толщина столешницы А указана ниже:

Тип варочной поверхности	Столешница А
Индукционная	37 мм
Полноповерхностная индукционная	47 мм
Газовая	30 мм
Электрическая	27 мм

1. Толщина доски шкафа составляет 20 мм.
2. Если розетка установлена на задней стенке прибора, глубина шкафа должна быть увеличена с минимального значения 470 мм до 500 мм.
3. Размеры на рисунках указаны в миллиметрах.

Важные инструкции по установке

Обязательно к прочтению:

1. Безопасная эксплуатация прибора может быть гарантирована только в случае профессиональной установки в соответствии с инструкциями. Монтажник несет ответственность за любые повреждения, возникшие вследствие неправильной установки.
2. Для установки необходимы два профессиональных монтажника. Во время установки используйте сухие защитные перчатки, чтобы избежать царапин или поражения электрическим током.
3. Фиттинги и крепеж должны выдерживать до 90°C, а фронтальный крепеж до 70°C.
4. Пожалуйста, используйте розетку на 16А.

Запрещается

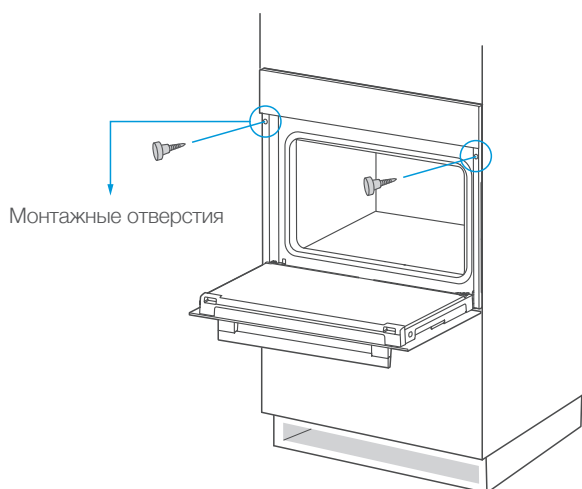
1. Не устанавливайте прибор за декоративной дверью или дверью кухонного шкафа, так как это может привести к перегреву прибора.
2. После распаковки прибора проверьте его на наличие повреждений. Если прибор был поврежден в процессе транспортировки, не подключайте его к сети.
3. Не закрывайте вентиляционные отверстия прибора и зазор между шкафом и прибором.
4. Будьте особенно осторожны при перемещении или установке прибора. Он очень тяжелый, не поднимайте прибор за дверную ручку.
5. Если сетевой шнур или вилка повреждены, немедленно прекратите использование прибора, чтобы избежать пожара, удара током или других травм.

Примечания

1. Будьте очень осторожны при перемещении или установке прибора, чтобы избежать повреждения самого прибора или мебели.
2. Перед включением прибора удалите из него все упаковочные материалы и аксессуары.
3. Розетка должна быть доступной (например, рядом со шкафом) для легкого отключения питания.
4. После установки убедитесь, что вилка питания хорошо вставлена в розетку.
5. Пожалуйста, проверьте размеры мебели на соответствие необходимых размеров. Зазор между задней стенкой духового шкафа и задней стенкой кухонного шкафа (или стеной) не должен быть менее 50мм.

Процесс установки

1. Пожалуйста, проверьте мебель на соответствие требованиям по установке.
2. Перед установкой проверьте наличие нормальной розетки и заземления.
3. Поместите прибор в кухонный шкаф и подключите к источнику питания.
4. Чтобы найти отверстия для крепления, откройте дверцу прибора и посмотрите на боковую раму (см. рис. ниже).
5. Закрепите прибор с помощью двух резиновых вставок А и винтов В, поставляемых в комплекте.

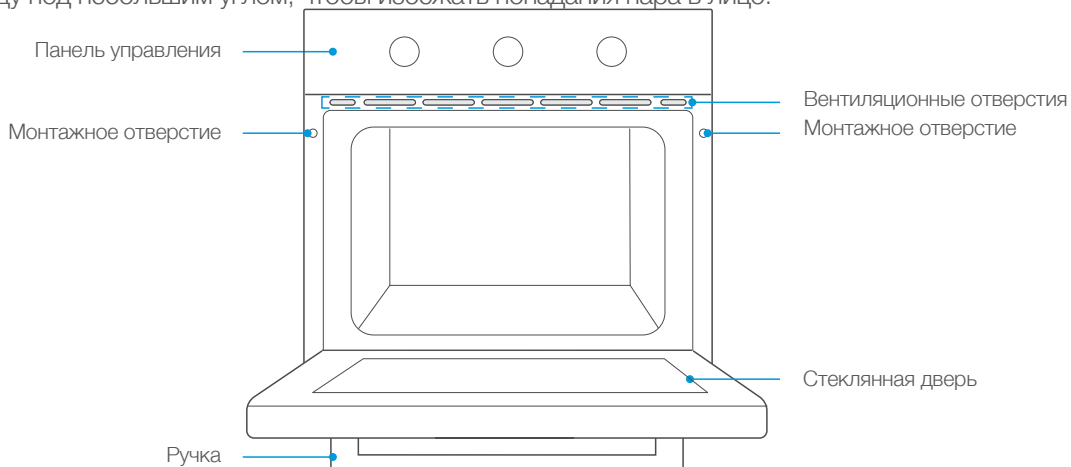


ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРОДУКТОМ

Духовой шкафа

При извлечении пищи, пожалуйста, наденьте теплоизоляционные перчатки, чтобы предотвратить ожоги!

В момент открытия дверцы духовки обратите внимание на пар. Пожалуйста, открывайте дверцу под небольшим углом, чтобы избежать попадания пара в лицо.

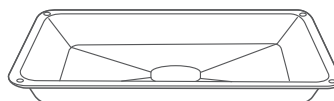


Аксессуары



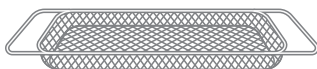
Решетка для гриля

Для размещения продуктов или жаропрочной посуды для приготовления



Поддон для гриля

Для больших порций или сбора остатков еды

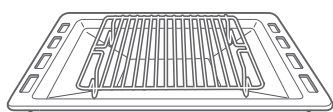
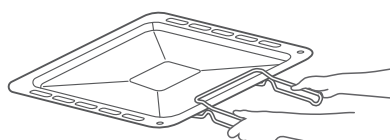
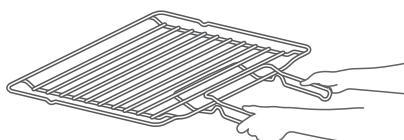
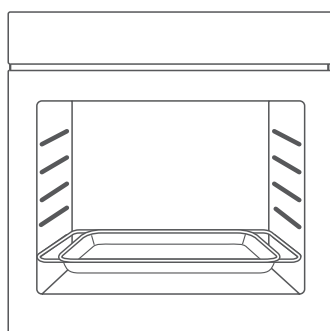
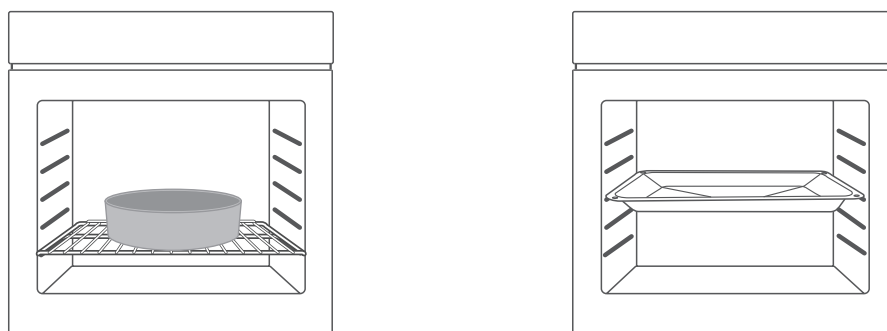
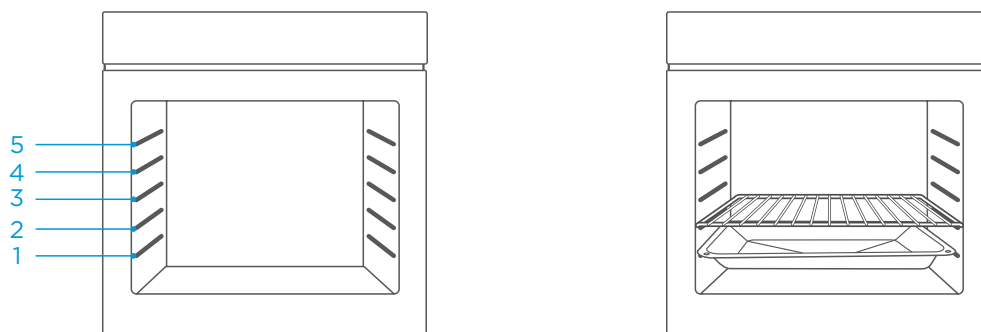


Решетчатая корзина

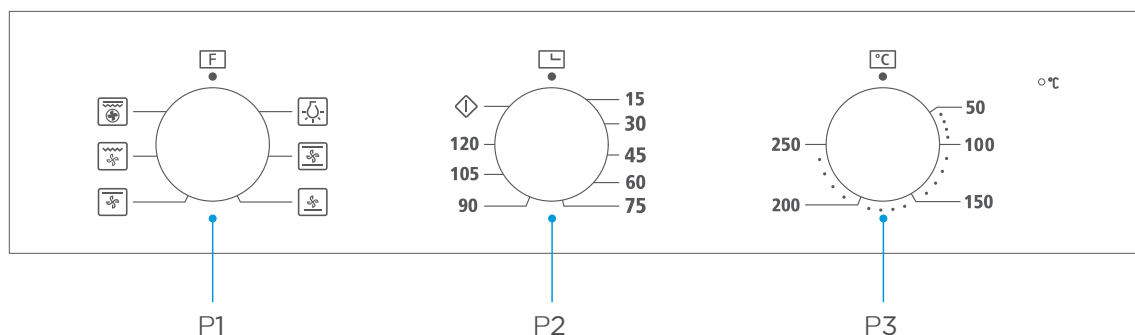
для жарки (AirFry) (у модели EOM 366 PBD)

Использование аксессуаров (у некоторых моделей)

Чтобы духовой шкаф работал правильно, решетку и поддон для гриля следует размещать только между первым и пятым уровнями. При их совместном использовании поместите поддон под решеткой гриля.



Панель управления EOM 266 PMB



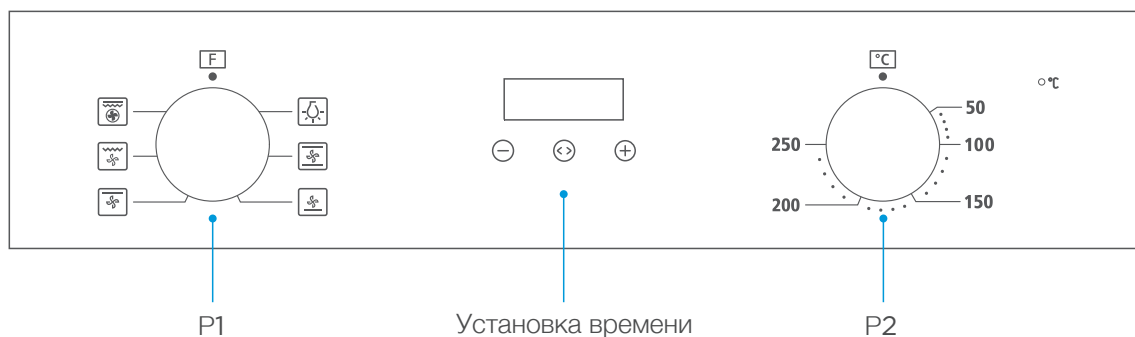
Поверните ручку P1 для выбора режима приготовления.

Поверните ручку P2 для настройки времени.

Поверните ручку P3 для настройки температуры.

Режимы	Описание
 Освещение	Для наблюдения за процессом приготовления. При этом включается вентилятор. Можно использовать для размораживания пищи.
 Верхний и нижний нагрев с конвекцией	Вентиляторы и нагревательные элементы обеспечивают равномерное распределение тепла. Подходит для приготовления всех видов мяса.
 Нижний нагрев с конвекцией	Работает нагревательный элемент в нижней части шкафа, а вентилятор делает его быстрым и равномерным. Главным образом используется для поддержания температуры пищи.
 Верхний нагрев с конвекцией	Работает нагревательный элемент в верхней части шкафа, а вентилятор делает его быстрым и равномерным. Главным образом используется для приготовления небольших кусков мяса.
 Гриль с конвекцией	Излучающий нагревательный элемент работает с вентилятором. Главным образом используется для приготовления небольшого количества пищи.
 Турбогриль с конвекцией	Масло на сковороде заменяет воздух, быстро циркулирующий в закрытом пространстве. Также горячий воздух удаляет влагу с поверхности пищи. Результат напоминает жарку.



Панель управления EOM 366 PDB



Поверните ручку P1 для выбора режима приготовления.


Поверните ручку P2 для настройки температуры.

Установка времени позволяет настроить продолжительность приготовления.

Режимы	Описание
 Освещение	Для наблюдения за процессом приготовления. При этом включается вентилятор. Можно использовать для размораживания пицци.
 Верхний и нижний нагрев с конвекцией	Вентиляторы и нагревательные элементы обеспечивают равномерное распределение тепла. Подходит для приготовления всех видов мяса.
 Нижний нагрев с конвекцией	Работает нагревательный элемент в нижней части шкафа, а вентилятор делает его быстрым и равномерным. Главным образом используется для поддержания температуры пицци.
 Верхний нагрев с конвекцией	Работает нагревательный элемент в верхней части шкафа, а вентилятор делает его быстрым и равномерным. Главным образом используется для приготовления небольших кусков мяса.
 Гриль с конвекцией	Излучающий нагревательный элемент работает с вентилятором. Главным образом используется для приготовления небольшого количества пицци.
 Турбогриль с конвекцией	Масло на сковороде заменяет воздух, быстро циркулирующий в закрытом пространстве. Также горячий воздух удаляет влагу с поверхности пицци. Результат напоминает жарку.

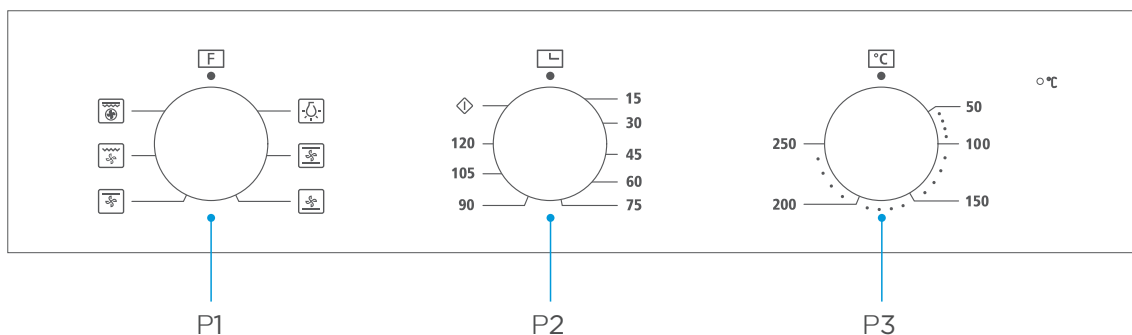
Перед первым использованием

1. Духовку следует включать только после правильной установки.
2. Для предотвращения пожара удалите все защитные материалы и убедитесь, что духовка не содержит остаточной упаковки материалов и аксессуаров (например, пенопласта, картона, решеток, поддона и т. д.).
3. Очистите духовой шкаф и аксессуары мягкой тканью и моющим средством.
4. Откройте окна на кухне и вытяжку, чтобы обеспечить хорошую вентиляцию.
5. Не допускайте детей или домашних животных на кухню и закройте двери комнат.
6. После подключения активируйте режим, время и температуру духовки согласно таблице ниже, чтобы удалить запахи.
7. После первого использования оставьте дверцу духового шкафа приоткрытой и дождитесь его полного охлаждения.

Режим	Температура	Время
 Верхний и нижний нагрев с конвекцией	250 °C	30 минут

Регулярное использование EOM 266 PMB

1. Поверните ручку P1 для выбора режима приготовления.
2. Поверните ручку P2 для настройки времени.
3. Поверните ручку P3 для настройки температуры.
4. По окончании готовки поверните все ручки в положение "●".



Примечание

По истечении установленного времени нагревательный элемент прекращает работу, а вентилятор и лампа продолжают работать. После окончания готовки поверните ручку P1 в положение "●". Вентилятор и лампа выключатся.

Регулярное использование EOM 366 PDB

1. Поверните ручку P1 для выбора режима приготовления.
2. Поверните ручку P2 для настройки температуры (см. панель управления EOM 366 PDB).
3. Ручной режим.
4. По окончании готовки поверните все ручки в положение "●".







Примечание

1. Во время готовки лампа всегда горит. Если вы хотите ее выключить, установите ручку P1 в положение "●".



Установка часов EOM 366 PDB

Когда духовка впервые подключается к источнику питания, необходимо установить время на часах.

Примечание: Часы работают в формате 24 часа.

1. Нажмите  или  для установки часов.
2. Нажмите  для подтверждения установленного времени.
3. Нажмите  или  для установки минут.
4. Нажмите  для завершения установки.

Настройка режимов EOM 366 PDB

В режиме ожидания нажмите и удерживайте клавишу  течение 3 секунд, чтобы войти в ручной режим, иконка  загорится.

Чтобы выбрать режим времени, в режиме ручного управления нажмите: Режим ручного управления → Настройка таймера → Настройка продолжительности приготовления (*dur*) → Настройка времени окончания приготовления (*End*) → Режим ручного управления.


Режимы приготовления в духовом шкафу являются полуавтоматическими (с установкой длительности приготовления или временем окончания приготовления) и полностью автоматическими (с совместной установкой длительности приготовления и времени окончания приготовления).

Если на дисплее не отображается иконка , духовка не будет работать или нагреваться. Духовка будет работать или нагреваться только при отображении иконки .



Примечания

1. Ручной режим. Время приготовления контролируется пользователем.
2. Таймер. Можно установить звуковое напоминание через определенное время.
3. Продолжительность приготовления (*dur*). Духовка готовит в течение заданного промежутка времени.
4. Время окончания приготовления (*End*). Духовка готовит до заданного времени.

Ручной режим EOM 366 PDB









В ручном режиме отображаются только часы и значок . Время работы духовки управляется пользователем.

Примечания

1. В ручном режиме, если в течение 5 часов не было никаких операций, отображаемое время начинает мигать. Через 10 часов бездействия устройство возвращается в режим ожидания.
2. Если время мигает, и вы хотите снова использовать ручной режим, пожалуйста, нажмите клавишу  или .






Функция напоминания (таймер) EOM 366 PDB

Издает только звуковой сигнал.

1. Нажмите , чтобы выбрать функцию напоминания. Замигает значок  или .
2. Нажмите  или  для входа в режим установки напоминания. См. "Установка часов".
3. После настройки нажмите  для подтверждения. Загорится .
4. При наступлении установленного времени раздастся сигнал и значок  начнет мигать. Чтобы выключить напоминание, нажмите любую кнопку.







Время приготовления EOM 366 PDB

Установлено на 1 час. Через 1 час приготовление прекращается.






1. Нажмите и удерживайте  пока на дисплее не появится → Настройка продолжительности приготовления (dur)
2. Нажмите  или , чтобы войти в настройки (См. "Установка времени"). Максимально можно установить 10 часов.
3. После подтверждения нажмите  Загорятся значки A и .
4. Если время установлено на 1 час, то через час раздастся сигнал, означающий конец готовки и значок A начнет мигать.
5. Для отключения индикации и перехода в режим ожидания нажмите любую кнопку.

Время окончания приготовления EOM 366 PDB

Приготовление заканчивается в назначенное время.

1. Нажмите и удерживайте  пока на дисплее не появится End.
2. Нажмите  или , чтобы войти в настройки (См. "Установка времени").
3. После подтверждения нажмите . Загорятся значки A и .
4. При наступлении установленного времени раздастся сигнал, значок  исчезнет, а A начнет мигать.
5. Для отключения индикации и перехода в режим ожидания нажмите любую кнопку.

Предосторожности по использованию таймера EOM 366 PDB

1. При установке времени нажмите и удерживайте клавишу  или  в течение 3 секунд, чтобы непрерывно увеличивать или уменьшать время.
2. В режиме таймера или автоматического приготовления нажмите и удерживайте клавиши  и  до звукового сигнала, чтобы отключить все режимы и перейти в режим ожидания.
3. При настройке таймера, если ничего не делать в течение 5 минут, устройство вернется в ручной режим.
4. При настройке любой функции нажмите и удерживайте клавишу  более 3 секунд, чтобы отменить настройки и войти в ручной режим.
5. При настройке таймера можно выбрать только один из режимов: будильник или автоматическое приготовление.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка

Перед чисткой и обслуживанием отключите питание. Чтобы обеспечить долговечность духовки, чистите ее сразу после готовки.

Шаги по очистке:

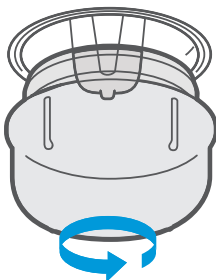
1. После приготовления пищи дождитесь пока духовка полностью остынет.
2. Выньте аксессуары из духовки, промойте теплой водой и высушите.
3. Удалите остатки пищи и жировые пятна из духовки.
4. Очистите духовку мягкой тканью, смоченной моющим средством, и высушите.

Примечание

1. Не используйте жесткую щетку и коррозионные моющие средства, чтобы не повредить духовку и ее аксессуары.
2. Не используйте грубые абразивные средства для чистки или острые металлические лопатки для очистки стекла дверцы.

Замена лампы

1. Перед заменой лампы выключите и отключите питание духовки. Убедитесь, что внутренние детали остыли.
2. Снимите крышку лампы, повернув ее против часовой стрелки (обратите внимание, она может быть тугой), замените лампочку на новую того же типа.
3. Вставьте новую лампочку, которая должна выдерживать 300°C. Для приобретения запасных лампочек обратитесь в местный сервисный центр.
4. Если возникли какие-либо сомнения, проконсультируйтесь с квалифицированным электриком.



Внимание!

Для предотвращения удара током и ожогов убедитесь, что электропитание отключено и прибор полностью остыл.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если проблему не удастся решить или возникают другие проблемы, пожалуйста, свяжитесь с сервисным центром.

Проблема	Возможная причина	Решение
Шкаф не запускается	• Не подключено питание	• Вставьте вилку в розетку
	• Не включена сеть	• Включите сеть
	• Не закрыта дверца	• Закройте дверцу
Не работает лампа	• Перегорела	• Обратитесь в сервис
Дым или неприятный запах	• Первое включение	• Не требует вмешательства
Пицца не готовится	• Низкая температура	• Увеличьте температуру
	• Слишком большая порция	• Увеличьте время готовки или уменьшите порцию
Пицца подгорает	• Слишком высокая температура или долгое время готовки	• Отрегулируйте время или температуру
	• Пицца слишком близко к нагревательному элементу	• Расположите пиццу правильно
Вентилятор не отключается после окончания готовки	• Это предусмотрено для снижения температуры	• Не требует вмешательства

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ЕОМ 266 РМВ	ЕОМ 366 РДВ
Полезный объем	60 л	67 л
Напряжение	220-240 В	220-240 В
Частота тока	50-60 Гц	50-60 Гц
Потребляемая мощность	2,05 кВт	2,05 кВт

УТИЛИЗАЦИЯ

Этот символ на изделии или в инструкции по эксплуатации указывает на то, что устройство должно быть утилизировано в конце его срока службы отдельно от бытовых отходов. В вашем регионе есть система переработки для утилизации. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, свяжитесь с местным органом власти или розничным продавцом, у которого приобрели продукт.



После распаковки, убедитесь, что устройство не повреждено. Если у вас есть какие-либо сомнения, не используйте его, а обратитесь к квалифицированному специалисту. Держите упаковочные материалы, такие как пластиковые пакеты, пенопласт или гвозди, вне досягаемости детей.