

# Weissgauff

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

МИНИ-ПЕЧЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

---

### **WMR 48 Touch Black**

---

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

# СОДЕРЖАНИЕ

---

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ      | 3  |
| ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА               | 5  |
| ПОРЯДОК РАБОТЫ                    | 6  |
| ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ | 12 |
| УТИЛИЗАЦИЯ                        | 13 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ        | 14 |

## **Благодарим вас за выбор мини-печи Weissgauff!**

При соблюдении всех инструкций по установке и эксплуатации наша мини-печь будет служить вам надежно и верно долгие годы.

Перед установкой и первым включением своей новой мини-печи внимательно изучите все правила техники безопасности и инструкции по установке и эксплуатации, чтобы в полной мере воспользоваться всеми ее возможностями. Сохраните настоящее руководство и держите его в надежном месте для использования в будущем.

Это устройство имеет все необходимые сертификаты на соответствие требованиям нормативных документов по электробезопасности и безопасной эксплуатации.

Все изображения в настоящем руководстве приведены только для справки. Ориентируйтесь на фактический внешний вид своей мини-печи.

# ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

---



При использовании мини-печи, помимо приведенных в настоящем руководстве инструкций, соблюдайте все базовые правила техники безопасности и всегда руководствуйтесь здравым смыслом.

---

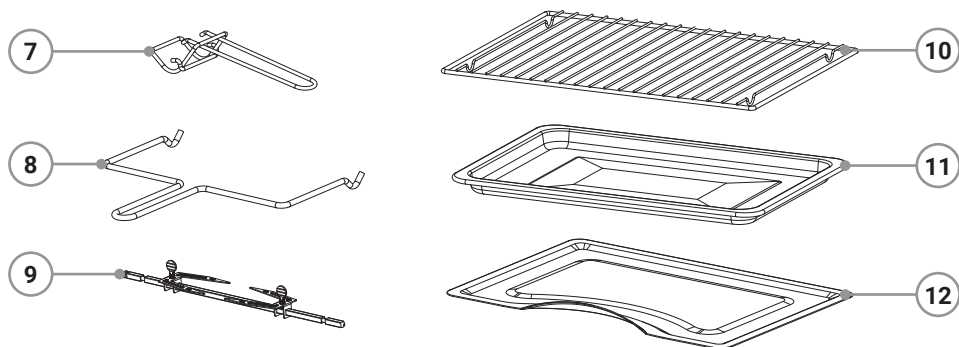
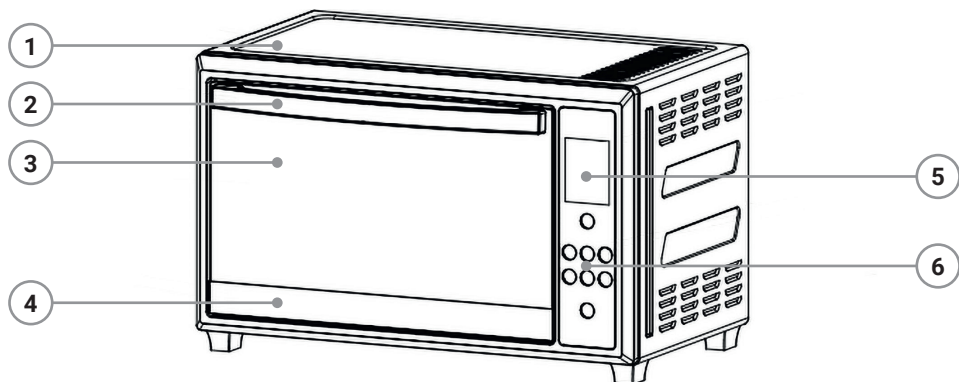
- Эта мини-печь предназначена только для использования в бытовых целях.
- Внимательно изучите все приведенные в настоящем руководстве инструкции.
- Используйте мини-печь только по назначению.
- Ни в коем случае не используйте мини-печь на улице.
- Ни в коем случае не касайтесь горячих поверхностей мини-печи. Во время работы безопасными для касания остаются только ручка дверцы и элементы управления.
- Всегда внимательно следите за детьми, когда они находятся рядом с работающим устройством.
- Во избежание опасности поражения электрическим током ни в коем случае не погружайте шнур электропитания, вилку или какие-либо части мини-печи в воду или иные жидкости.
- Внимательно следите, чтобы шнур электропитания не свисал с края стола или столешницы и не касался никаких горячих поверхностей.
- Ни в коем случае не включайте мини-печь в случае повреждения шнура электропитания или вилки, а также при возникновении любых неполадок в ее работе. Обратитесь для диагностики, ремонта или регулировки параметров устройства в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Использование каких-либо дополнительных аксессуаров не рекомендуется, поскольку они могут стать причиной несчастного случая или травмы.
- Ни в коем случае не устанавливайте мини-печь рядом с газовой или электрической плитой или варочной панелью.
- Для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха вокруг работающей мини-печи оставьте зазоры со всех сторон размером не менее 10 см.
- Если мини-печь не используется, отключайте ее от электросети. Обязательно извлекайте вилку из розетки перед проведением любых работ по очистке и техническому обслуживанию. Прежде чем устанавливать или снимать какие-либо компоненты, а также перед выполнением работ по очистке обязательно дождитесь полного остывания устройства.
- Чтобы отключить подачу напряжения на мини-печь, установите ручку регулировки времени в положение выключения, а затем извлеките вилку из розетки. Ни в коем случае не тяните за шнур электропитания, всегда беритесь только за корпус вилки.
- Ни в коем случае не закрывайте поддон для крошек или какие-либо элементы печи металлической фольгой. В противном случае мини-печь может перегреться.
- При установке противня или решетки в горячую печь и при их извлечении всегда надевайте защитные термостойкие перчатки/рукавицы для духовки.

- Соблюдайте особую осторожность при извлечении противня/решетки, а также при перемещении поддона для стекания жира с горячим жиром или иными горячими жидкостями и при выливании горячего жира или иных горячих жидкостей из поддона.
- Ни в коем случае не используйте для очистки внутренних поверхностей печи металлические губки или мочалки. Оторвавшиеся от них металлические частицы могут касаться электрических компонентов, создавая опасность поражения электрическим током.
- Не помещайте в мини-печь слишком крупные продукты или металлические кухонные принадлежности. При несоблюдении этого требования существует опасность пожара или поражения электрическим током.
- Не накрывайте работающую мини-печь никакими легковоспламеняющимися материалами и не допускайте ее контакта с такими материалами, включая шторы, декоративные салфетки, стены и пр. Не ставьте ничего на работающую мини-печь.
- Соблюдайте особую осторожность при использовании внутри мини-печи посуды, изготовленной из любых материалов, кроме металла и жаропрочного стекла.
- Всегда следите, чтобы никакие продукты или иные предметы не касались нижнего и верхнего нагревательных элементов.
- Ни в коем случае не храните в мини-печи никакие горючие материалы, такие как картон, пластмасса, бумага и т. п.
- Не помещайте в мини-печь никакие предметы или материалы, не рекомендованные ее изготовителем, даже когда она не используется.
- Дверца мини-печи изготовлена из безопасного закаленного стекла. Оно прочнее обычного стекла и более устойчиво к разрушению. Однако закаленное стекло все равно можно разбить, особенно по краям. Старайтесь не царапать поверхность стекла и избегать сколов по его краям.

## ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Изделие необходимо транспортировать и хранить в оригинальной упаковке в соответствии с указанными на нем знаками по обращению. Будьте осторожны при погрузке, разгрузке и транспортировке. При транспортировке и хранении следует защитить изделие от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.

# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1 Корпус

2 Ручка дверцы

3 Стекло дверца

4 Рама дверцы

5 Цифровой дисплей

6 Панель управления

7 Держатель для противня/решетки

8 Держатель для вертела

9 Вертел

10 Решетка

11 Противень

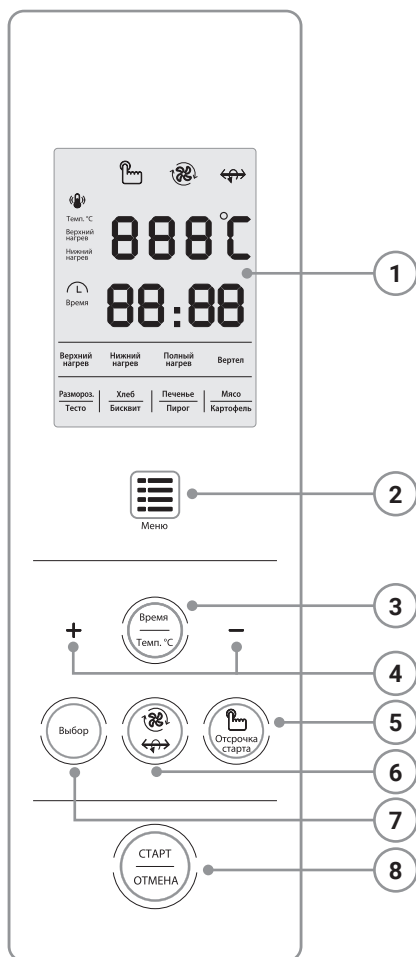
12 Поддон для крошек

# ПОРЯДОК РАБОТЫ



Приступая к использованию своей мини-печи, полностью прочтите руководство по эксплуатации и неукоснительно соблюдайте приведенные в нем инструкции и рекомендации.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1 Цифровой дисплей**  
На дисплее отображаются значения настраиваемых параметров, индикаторы режимов и коды ошибок.
- 2 Кнопка «Меню»**  
Выбор одного из четырех предварительно настроенных рецептов из меню.
- 3 Кнопка «Время/Темп. °С»**  
Настройка времени и температуры для выбранного режима приготовления.
- 4 Кнопки «+» и «-»**  
Увеличение или уменьшение времени и температуры.
- 5 Кнопка «Отсрочка старта»**  
Настройка приготовления с отложенным стартом.
- 6 Кнопка «Вертел/Конвекция»**  
Включение/отключение функций конвекции и вертела.
- 7 Кнопка «Выбор»**  
Выбор одного из четырех рабочих режимов.
- 8 Кнопка «Старт/Отмена»**  
Запуск/остановка процесса приготовления.

## ИНДИКАТОРЫ НА ЦИФРОВОМ ДИСПЛЕЕ



- 1** Индикатор отложенного старта
- 2** Индикатор конвекции
- 3** Индикатор вращения вертела
- 4** Дисплей температуры
- 5** Дисплей времени
- 6** Индикаторы режимов:
  - Верхний нагрев
  - Нижний нагрев
  - Полный нагрев
  - Вертел
- 7** Индикаторы предварительно настроенных рецептов из меню:
  - Разморозка/Тесто
  - Хлеб/Бисквит
  - Печенье/Пирог
  - Мясо/Картофель

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



Во избежание опасности травмы или ожога ни в коем случае не касайтесь внешних поверхностей работающей мини-печи. Обязательно используйте перчатки/рукавицы для духовки.


- Прочитайте руководство по эксплуатации.
- Убедитесь, что мини-печь не подключена к электросети (вилка не вставлена в розетку).
- Вымойте все аксессуары в теплой воде с мылом или в посудомоечной машине, затем вытрите их насухо и установите обратно в мини-печь.
- Убедитесь, что внутри мини-печи не осталось никаких упаковочных материалов.
- Вставьте вилку в розетку. Загорается подсветка кнопок, и подается звуковой сигнал, означающий, что мини-печь готова к работе.
- Если вы не нажмете никакую кнопку в течение 1 минуты, мини-печь переходит в режим ожидания. В режиме ожидания горит только кнопка «Старт/Отмена».

- Чтобы выйти из режима ожидания, нажмите любую кнопку.
- Сначала рекомендуется включить мини-печь на максимальной температуре (230 °С) в режиме полного нагрева приблизительно на 15 минут, чтобы удалить все остатки смазки, которые могли остаться после транспортировки. Это также поможет удалить все запахи, характерные для нового устройства.
- В время работы горят индикаторы выбранного режима приготовления и настроенных функций, а также подсветка кнопок. Никакие кнопки, кроме кнопки «Старт/Отмена» не реагируют на нажатие.
- По истечении заданного времени нагрев отключается и подается звуковой сигнал.
- Чтобы прервать процесс приготовления до завершения настроенного времени, нажмите кнопку «Старт/Отмена».



При первом включении мини-печи возможно появление легкого запаха и дыма в результате сгорания защитной смазки, нанесенной на нагревательные элементы на заводе. Это явление не свидетельствует о неисправности и должно пропасть примерно через 15 минут.

## ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим приготовления (см. инструкции в разделе «Выбор режима приготовления»).
- На дисплее отображаются настроенные для него стандартные температура и время. Эти значения можно при необходимости изменить. См. раздел «Изменение времени приготовления и температуры».
- Кроме того, ко всем режимам и рецептам можно добавить функцию конвекции или вертела, нажав кнопку  необходимое число раз. При этом загорятся индикаторы конвекции, вертела или же оба индикатора одновременно.
- Настроив режим приготовления, нажмите кнопку «Старт/Отмена», чтобы запустить процесс приготовления.
- Когда мини-печь работает, подсветка рабочей камеры горит непрерывно. После выключения мини-печи подсветка гаснет.
- Для приготовления можно выбрать один из четырех рабочих режимов или же один из четырех предварительно настроенных рецептов из меню.

## ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Чтобы выбрать рабочий режим:

- При необходимости выйдите из режима ожидания, нажав любую кнопку.
- Нажмите кнопку «Выбор» необходимое число раз, чтобы выбрать наиболее подходящий рабочий режим:
  - **Нижний нагрев:** работают только нижние нагревательные элементы.
  - **Верхний нагрев:** работают только верхние нагревательные элементы.
  - **Полный нагрев:** работают верхние и нижние нагревательные элементы.
  - **Вертел:** вращается вертел, работают верхние нагревательные элементы. Этот режим преимущественно предназначен для приготовления курицы гриль.
- Индикатор выбранного в настоящий момент режима загорается.

## Чтобы выбрать предварительно настроенный рецепт:

- При необходимости выйдите из режима ожидания, нажав любую кнопку.
- Нажмите кнопку «Меню» необходимое число раз, чтобы выбрать один из предварительно настроенных рецептов:
  - **Разморозка/Тесто:** рецепт подходит для размораживания продуктов и для расстаивания дрожжевого теста.
  - **Хлеб/Бисквит:** рецепт подходит для выпечки хлеба и бисквитов.
  - **Печенье/Пирог:** рецепт подходит для выпечки изделий из песочного теста и открытых пирогов типа «тарт».
  - **Мясо/Картофель:** рецепт для жарки мяса и запекания картофеля.
- Индикатор выбранного в настоящий момент рецепта загорается.

## ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ТЕМПЕРАТУРЫ

- После выбора режима приготовления, на дисплее отображается стандартное время, которое можно изменить, нажимая кнопки «+» и «-».
- При однократном нажатии кнопки «+» или «-» время увеличивается или уменьшается на 1 минуту соответственно.
- Если нажать и удерживать кнопку «+» или «-»:
  - Если время на дисплее меньше 30 минут, оно будет изменяться с шагом 1 минута.
  - Если время на дисплее больше 30 минут, оно будет изменяться с шагом 5 минут.



Для большинства режимов приготовления, кроме рецепта «Разморозка/Тесто», максимальное время приготовления составляет 120 минут.

- Настроив время, нажмите кнопку «Время/Темп. °C», чтобы перейти к настройке температуры.
- Для изменения температуры нажимайте кнопки «+» и «-»:
  - При однократном нажатии кнопки «+» или «-» температура увеличивается или уменьшается на 1 °C соответственно.
  - Если нажать и удерживать кнопку «+» или «-», температура будет изменяться с шагом 5 °C.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

- Эта функция позволяет отсрочить начало приготовления на период до 24 часов.

### Чтобы задать приготовление с отложенным стартом:

- При необходимости нажмите любую кнопку, чтобы выйти из режима ожидания.
- Нажмите кнопку «Отсрочка» и кнопками «+» и «-» настройте время отложенного старта в диапазоне от 1 минуты до 24 часов. По умолчанию установлено время 10 минут.
- Выберите режим приготовления. При необходимости измените время и температуру и добавьте конвекцию и/или вращение вертела.
- Нажмите кнопку «Старт/Отмена», чтобы запустить приготовление с отложенным стартом. Начинается обратный отсчет времени, по завершении которого приготовление начинается автоматически.

## ПАРАМЕТРЫ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

| Допустимое время        | Стандартное время | Диапазон температур | Стандартная температура | Верхний нагрев | Нижний нагрев | Конвекция | Вертел   |
|-------------------------|-------------------|---------------------|-------------------------|----------------|---------------|-----------|----------|
| <b>Верхний нагрев</b>   |                   |                     |                         |                |               |           |          |
| 0:01–2:00               | 0:45              | 80–200 °С           | 180 °С                  | Да             | –             | Выкл/Вкл  | Выкл/Вкл |
| <b>Нижний нагрев</b>    |                   |                     |                         |                |               |           |          |
| 0:01–2:00               | 1:00              | 80–200 °С           | 160 °С                  | –              | Да            | Выкл/Вкл  | Выкл/Вкл |
| <b>Полный нагрев</b>    |                   |                     |                         |                |               |           |          |
| 0:01–2:00               | 0:20              | 80–230 °С           | 220 °С                  | Да             | Да            | Выкл/Вкл  | Выкл/Вкл |
| <b>Вертел</b>           |                   |                     |                         |                |               |           |          |
| 0:01–2:00               | 0:45              | 80–200 °С           | 180 °С                  | Да             | –             | Выкл/Вкл  | Вкл/Выкл |
| <b>Разморозка/Тесто</b> |                   |                     |                         |                |               |           |          |
| 0:01–10:00              | 0:40              | 25–80 °С            | 30 °С                   | –              | Да            | Вкл/Выкл  | Выкл/Вкл |
| <b>Хлеб/Бисквит</b>     |                   |                     |                         |                |               |           |          |
| 0:01–2:00               | 0:20              | 140–170 °С          | 160 °С                  | Да             | Да            | Вкл/Выкл  | Выкл/Вкл |
| <b>Печенье/Пирог</b>    |                   |                     |                         |                |               |           |          |
| 0:01–2:00               | 0:25              | 160–190 °С          | 180 °С                  | Да             | Да            | Вкл/Выкл  | Выкл/Вкл |
| <b>Мясо/Картофель</b>   |                   |                     |                         |                |               |           |          |
| 0:01–2:00               | 1:00              | 180–230 °С          | 200 °С                  | Да             | Да            | Вкл/Выкл  | Выкл/Вкл |


– нагревательный элемент не работает

Вкл/Выкл функция по умолчанию включена, но ее можно отключить

Выкл/Вкл функция по умолчанию отключена, но ее можно включить

- Если по завершении приготовления продукты еще не готовы, установите дополнительное время, выбрав подходящий режим приготовления.
- Результаты приготовления с использованием предварительно настроенных рецептов зависят от качества продуктов и их количества.
- Чтобы ускорить процесс приготовления, печь можно предварительно прогреть.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА

- Установите на вертел первую вилку острыми концами к центру. Зафиксируйте вилку винтом.
- Насадите продукт для жарки на вертел. Вертел должен проходить через его центр.
- Убедитесь, что продукт находится по центру вертела, наденьте на вертел вторую вилку острыми концами к центру и закрепите ее винтом.
- Вставьте один конец вертела в отверстие для вертела и установите его второй конец (квадратный) на упор.
- Выберите рабочий режим «Вертел» или любой другой режим приготовления, а затем кнопкой  добавьте к нему функцию вращения вертела.
- При необходимости измените время и температуру приготовления и нажмите кнопку «Старт/Отмена».
- По завершении приготовления с помощью держателя достаньте вертел из печи. Обязательно убедитесь, что крюки держателя находятся на равном расстоянии от концов вертела. Сначала осторожно приподнимите конец, который лежит на упоре, а потом извлеките второй конец вертела из отверстия.
- Положите жаркое на тарелку или доску и снимите его с вертела, предварительно вынув из него вилки.

## АКСЕССУАРЫ

- Для жарки мяса, птицы, рыбы и прочих продуктов можно использовать как решетку, так и противень.
- Устанавливайте решетку выступами вниз.
- При жарке на решетке устанавливайте под ней противень, чтобы в него стекали жир и сок от жарящихся продуктов.
- Доставая противень из духовки, обязательно придерживайте решетку, чтобы она не упала.



---

Соблюдайте особую осторожность при извлечении противня, решетки или иной посуды из горячей печи. Обязательно используйте держатель для противня/решетки или надевайте перчатки/рукавицы для духовки.

---

# ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

---



Перед выполнением любых работ по очистке и техническому обслуживанию обязательно отключите мини-печь от электросети и дождитесь ее полного остывания.

---

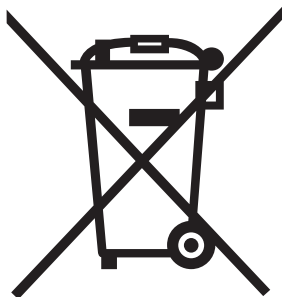
- Брызги, возникающие в процессе приготовления и попадающие на внутренние поверхности печи, сгорают во время работы. При желании можно протереть внутренние стенки влажной губкой или тряпкой или же нейлоновой губкой/мочалкой с использованием мягкого моющего средства.
- Ни в коем случае не используйте металлические абразивные губки/мочалки или абразивные чистящие средства и не пытайтесь соскрести грязь с помощью каких-либо металлических приспособлений, чтобы не поцарапать покрытие.

- Мойте все аксессуары теплой водой с мылом или в посудомоечной машине.
- Дверцу можно протереть влажной губкой, а затем вытереть насухо бумажным полотенцем или сухой тряпкой.
- Протирайте мини-печь снаружи влажной губкой. Не используйте никакие абразивные чистящие средства, которые могут повредить внешнее покрытие.
- Ни в коем случае не мойте противень с использованием абразивных чистящих средств или металлической мочалки, чтобы не повредить защитную эмаль.



Перед подключением мини-печи к электросети дождитесь полного высыхания всех ее деталей и поверхностей.

---



## ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Эта маркировка указывает, что по истечении срока службы данное устройство не подлежит утилизации вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды и здоровья людей в результате неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте это устройство ответственно, способствуя таким образом экологически безопасному повторному использованию материальных ресурсов.

Чтобы утилизировать отслужившее свой срок устройство, сдайте его в пункт раздельного сбора отходов электронного оборудования или обратитесь в магазин, где вы его приобрели. Продавец, возможно, сможет транспортировать это устройство для его экологически безопасной переработки.

Для обеспечения безопасности детей перед утилизацией этого устройства отрежьте шнур электропитания как можно ближе к корпусу.

Данное устройство соответствует директиве ЕС 2012/19/EU по утилизации отходов электрического и электронного оборудования, и на нем нанесено классификационное обозначение отходов электрического и электронного оборудования.

Кроме того, это устройство соответствует директиве ЕС по ограничению использования вредных веществ (2011/56/EU) и не содержит никаких опасных или запрещенных материалов, перечисленных в этой директиве.

## УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Упаковка предназначена для защиты устройства от повреждений во время транспортировки. Она произведена из пригодных для переработки материалов в соответствии с государственными нормативами по охране окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с обычными бытовыми отходами, а сдайте их в пункт раздельного сбора мусора, адрес которого можно узнать в местных органах власти. Вторичное использование упаковочных материалов позволяет снизить использование сырья в производственном процессе и объем отходов, свозимых на мусорные полигоны.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

---

|                            |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| Название модели            | <b>WMR 48 Touch Black</b> |
| Номинальное напряжение     | 220–240 В~                |
| Номинальная частота        | 50/60 Гц                  |
| Номинальная мощность       | 2000 Вт                   |
| Полезный объем духовки     | 48 л                      |
| Диапазон температур        | 100–230 °С                |
| Класс энергоэффективности  | В                         |
| Потребление электроэнергии | 2 кВт·ч                   |
| Габариты (ВхГхВ)           | 583 x 410 x 370 (мм)      |
| Вес нетто/брутто           | 11,3/12,8 кг              |