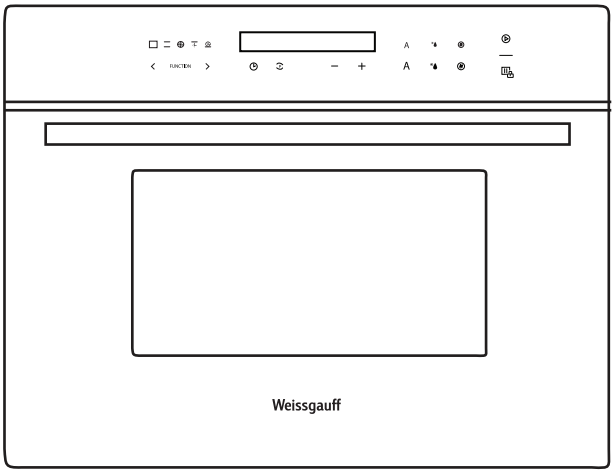
Weissgauff

ДУХОВОЙ ШКАФ С СВЧ
OE442, OE445, OE446

Благодарим Вас за покупку прибора от Weissgauff. Перед использованием внимательно ознакомьтесь с прилагаемой инструкцией и сохраните ее для дальнейшего использования.



ОСНОВНЫЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	OE442, OE445, OE446
Напряжение питания	230 В, ~ 50 Гц
Нормальная входная мощность (микроволновая)	1650 Вт
Нормальная выходная мощность (микроволновая)	900 Вт
Нормальная входная мощность (гриль)	1750 Вт
Нормальная входная мощность (конвекция):	1750 Вт
Объем печи	44 л
Диаметр поворотной платформы	360 мм
Внешние размеры (Ширина x Глубина x Высота)	595x550x452 мм
Вес нетто	~ 38.7 кг

Продукт сертифицирован в соответствии с действующим техническим регламентом. Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства и технические характеристики модели.

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЧРЕЗМЕРНОЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

- (a) Не используйте прибор с открытой дверью, так как это может привести к вредному воздействию микроволновой энергии. Важно не ломать и не пытаться снять защитные элементы.
- (b) Не вставляйте посторонние предметы между поверхностью печи и ее дверью, своевременно очищайте уплотнитель от пыли, конденсата и загрязнений.
- (c) ***ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:*** *В случае повреждения двери или элементов уплотнителя, печь необходимо отремонтировать в авторизованном сервисном центре – нельзя эксплуатировать прибор с поврежденной дверью или уплотнителем.*

ДОПОЛНЕНИЕ:

- для продления срока службы и безопасной эксплуатации прибора, необходимо регулярно очищать рабочие поверхности прибора и содержать его в чистоте.
- Никогда не тяните за шнур при отключении прибора от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Во избежание пожароопасных ситуаций, поражения электрическим током или воздействия чрезмерной микроволновой энергии прибора, следуйте основным мерам предосторожности:

1. ***Внимание!*** *Не разогревайте жидкие готовые блюда или продукты питания в герметичных контейнерах или упаковках, так как они могут внезапно закипеть или взорваться. Будьте осторожны и всегда прокалывайте пластиковую пленку полуфабрикатов перед приготовлением. После приготовления пищи, давайте ей остыть около минуты.*
2. ***Внимание!*** *Техобслуживание, включающее работы с защитным кожухом, защищающим от воздействия микроволновой энергии, может осуществляться только авторизованными сервисными центрами или специалистами авторизованных сервисных центров.*
3. Не допускайте детей к работе с прибором без присмотра взрослых или без надлежащего обучения правильной эксплуатации прибора, чтобы ребенок мог безопасно исполь-

зовать печь и осознавать риски ненадлежащего использования.

4. Предупреждение: при работе прибора в комбинированном режиме (для моделей с грилем), дети могут эксплуатировать печь только под присмотром взрослых. Это связано с опасностью получения травмы при воздействии высоких температур.
5. Используйте только специальную посуду, подходящую для микроволновых печей.
6. Регулярно чистите прибор и удаляйте любые остатки еды.
7. Запрещается использовать прибор без предварительного ознакомления с инструкцией, обратите особое внимание на пункт «ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЧРЕЗМЕРНОЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ».
8. При разогревании еды в пластмассовых, пенопластовых или бумажных контейнерах, следите за процессом разогрева во избежание возможной опасности воспламенения. Не разогревайте в микроволновой печи продукты в жестяной упаковке!
9. Если вы увидели дым или вспышку пламени, выключите прибор из розетки и не открывайте дверь, чтобы сдержать пламя.
10. Не перегревайте еду.
11. Не используйте отсек для приготовления для хранения посторонних предметов или продуктов.
12. Удаляйте любые металлические элементы упаковки (такие как зажимы или проволока), металлические детали посуды или контейнеров перед приготовлением.
13. Устанавливайте и используйте печь только согласно предоставленным инструкциям.
14. Перед приготовлением или разогреве варенных в скорлупе яиц необходимо обязательно проколоть скорлупу, так как иначе яйца могут взорваться даже по окончании приготовления. Также будьте осторожны при приготовлении яиц-пашот, яичных желтков. Прокалывайте перед приготовлением продукты с твердой оболочкой или кожурой, такие, как картофель, яблоки, куриная печенка и т.п.
15. Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования в ситуациях, приведенных ниже:
    - поварским персоналом в зонах питания при магазинах, офисах и в других подобных рабочих зонах;
    - в дачных домах, коттеджах, для использования клиентами в номерах отелей, мотелей или других подобных местах проживания;
    - в гостиницах типа «полупансион».
16. Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать или разбирать прибор самостоятельно. Неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования прибора.
17. Не храните и не используйте данный прибор вне помещений.
18. Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости. Ставьте прибор в такие места, где он не может упасть в воду или другие жидкости. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду – обратитесь в сервисный центр.
19. Во время приготовления температура рабочих поверхностей может быть достаточно высокой. Держите шнур вдали от нагретых поверхностей и не закрывайте вентиляционные отверстия или рабочие поверхности посторонними предметами. Будьте осторожны: стеклянное смотровое окно может треснуть, если пролить на него воду во время приготовления в режиме гриля.
20. Располагайте шнур прибора так, чтобы никто не смог случайно задеть или повредить шнур, или опрокинуть прибор.
21. Несоблюдение правил ухода за прибором или использование его в загрязненном виде сокращает срок службы прибора и может привести к несчастным случаям.
22. Во избежание ожогов, проверьте температуру содержимого разогретых детских бутылочек или емкостей с детским питанием перед употреблением, при необходимости – смешайте или взболтайте.
23. Разогрев напитков или жидкостей может привести к закипанию без обычных видимых

признаков – пузырьков на поверхности. Пожалуйста, соблюдайте осторожность при приготовлении и употреблении подогретых продуктов.

24. Данный прибор не предназначен для использования людьми ((включая детей младше 8 лет) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, с отсутствием опыта и знаний, если только за ними не осуществляется надлежащий контроль и им даны соответствующие инструкции по использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность.
25. Следите, чтобы дети не играли с прибором.
26. Прибор не предназначен для эксплуатации с использованием внешнего таймера или отдельных систем дистанционного управления.
27. ***ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:*** *во избежание травм, перед заменой лампы необходимо отключить прибор от сети.*
28. Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью в режиме СВЧ при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.
29. Запрещается использовать пароочистители, т.к. это может повредить покрытие и внутренние элементы прибора.
30. Не используйте абразивные или агрессивные химические средства очистки или острые металлические скребки для очистки прибора, так как они царапают или разъедают поверхности и могут привести к дефекту или разрушению стекла или элементов прибора. Никогда не используйте для приготовления в приборе вызывающие коррозию или химически активные вещества.
31. ***ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:*** *во время эксплуатации прибор и его внутренние части нагреваются.* Будьте осторожны во избежание травм – берегите лицо и руки от ожогов, используйте прихватки. Открывая дверцу, стойте на расстоянии вытянутой руки – во избежание возможных ожогов от выходящего горячего воздуха или пара.
32. Используйте только рекомендованные датчики температуры (для печей с возможностью использования температурных датчиков)
33. Соблюдайте осторожность при использовании стеклянного противня в режиме духового шкафа (конвекция, конвекция и гриль, гриль). Не помещайте на разогретый противень холодные продукты. Не помещайте охлажденный противень в разогретый духовой шкаф. Избегайте контакта разогретого противня с холодной водой. Подобные перепады температуры могут привести к его повреждению.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ!

Опасность поражения электрическим током!
Прикосновение к некоторым внутренним компонентам прибора может привести к серьезной травме или смерти. Не разбирайте прибор!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность поражения электрическим током!
Ненадлежащее заземление может привести к удару током. Не вставляйте вилку от прибора в розетку до тех пор, пока прибор не будет должным образом установлен и заземлен.

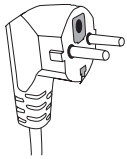
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Проверьте – перед очисткой прибора вилка должна быть вынута из розетки.
1. Протрите внутреннюю часть печи слегка влажной мягкой тряпкой.

2. Протрите аксессуары, входящие в комплект, мягкой влажной тканью с нейтральным моющим средством.
3. Дверца, герметичная прокладка-уплотнитель, рама дверцы должны содержаться в чистоте – регулярно протирайте их мягкой влажной тряпкой.

4. Не используйте абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стеклянной дверцы, т.к. они могут повредить или поцарапать стекло.
5. Совет по облегчению очистки стенок духовки: поместите половину лимона в подходящую для СВЧ миску, добавьте 300 воды и включите прибор на 100% мощности СВЧ на 10 минут. Затем протрите печь, используя мягкую сухую ткань.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ, ВИЛКА И РОЗЕТКА



Данный прибор должен быть обязательно заземлен: в случае короткого замыкания, заземление уменьшает риск электрического поражения, так как при заземлении предусмотрен безопасный отвод электрического тока. Прибор оснащен проводом с вилкой заземления. Вилку необходимо вставлять в правильно установленную и заземленную розетку. Проконсультируйтесь с квалифицированным электриком или мастером по ремонту, чтобы прибор был заземлен правильно. Если вам нужно использовать удлинитель, используйте только 3-проводной удлинитель с заземлением. Электрический вывод должен быть легко доступен, чтобы прибор можно было легко отключить от электросети в чрезвычайном случае. Иначе должна быть обеспечена возможность отключения электропитания с помощью специального выключателя в системе электропроводки.

При подключении к электросети:

1) Указанная мощность электропроводки должна быть не меньше электрической мощности прибора. Напряжение сети, тип тока и частота, указанные в технических характеристиках, должны совпадать с характеристиками сети электропитания.
2) Если вам нужно использовать удлинитель, используйте только 3-проводной удлинитель с заземлением.
3) Электропровод необходимо разместить таким образом, чтобы он не проходил через используемые кухонные поверхности, не мог быть поврежден или выдернут детьми во время игры, чтобы об него нельзя было нечаянно споткнуться.

ПОСУДА

> ***Внимание:*** *во избежание травм, техобслуживание, включающее работы с защитным кожухом, защищающим от воздействия микроволновой энергии, может осуществляться только авторизованными сервисными центрами или специалистами авторизованных сервисных центров.*

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновой печи. Искрение во время работы микроволновой печи обычно происходит из-за использования металлической посуды. Продолжительное искрение может повредить прибор. Остановите программу и проверьте посуду. Большинство посуды из стекла, стеклокерамики и жаропрочного стекла идеально подходит для использования в микроволновой печи.

См. также инструкции ***«Рекомендации по посуде и материалам для приготовления в микроволновой печи»***.

ПРОВЕРКА ПОСУДЫ:

1. Наполните 1 стаканом холодной воды (250 мл) надежный контейнер для приготовления в СВЧ вместе с исследуемой посудой.
2. Подогрейте его на максимальной мощности в течение 1 минуты.
3. Осторожно дотроньтесь до проверяемой посуды. Если пустая посуда теплая, не используйте ее для приготовления в печи.

Не превышайте время проверки - не более 1 минуты!

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОСУДЕ И МАТЕРИАЛАМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Разрешенные материалы:

Посуда	**Рекомендации**
Посуда для жарки	Следуйте инструкциям производителя. Дно посуды для обжаривания должно быть не менее 5мм от вращающейся поверхности. Неправильное использование может привести к поломке.
Столовая посуда	Только посуда, предназначенная для микроволновых печей. Следуйте инструкциям производителя. Не используйте посуду с трещинами или обитыми краями.
Стеклянные емкости – кувшины, стаканы и пр.	Всегда снимайте крышку. Подогревайте напитки или еду только до теплого состояния. Большинство стеклянных стаканов, кувшинов и пр. не являются жаропрочными и могут треснуть.
Стеклянная посуда	Только жаропрочная стеклянная посуда, предназначенная для печей. Убедитесь в том, что на ней нет металлических вставок, узоров, окантовки. Не используйте посуду с трещинами или обитыми краями.
Мешочки для приготовления в печи	Следуйте инструкциям производителя. Не закрывай и не фиксируйте металлическими элементами. Делайте отверстия для выхода пара.
Бумажные тарелки и чашки	Используйте только для кратковременного подогрева. При приготовлении не оставляйте печь без присмотра.
Бумажные салфетки	Используйте для впитывания жира и накрывании еды только для кратковременного подогрева. При приготовлении не оставляйте печь без присмотра.
Пергаментная бумага	Используйте в качестве крышки во избежание разбрызгивания или в качестве обертки при приготовлении на пару.

Изделия из пластика	Только изделия, специально предназначенные для микроволновых печей - следуйте инструкциям производителя: должна быть маркировка «Для микроволновых печей». *Будьте осторожны: некоторые виды пластмассовых контейнеров размягчаются по мере того, как еда внутри них становится горячей.* *В «пакетиках для кипячения» и герметично закрытых полиэтиленовых пакетах нужно сделать вентиляционные надрезы или проколы.*
Пищевая пленка	Только специально предназначенная для микроволновых печей. Используется для накрывания еды во время приготовления, для удерживания жидкости и сохранения пищи сочной, также в качестве защиты от брызг. Будьте внимательны: пищевая пленка не должна касаться приготавливаемой или разогреваемой еды.
Температурные датчики-термометры для еды	Только подходящие для микроволновых печей (термометры для приготовления мяса и кондитерских изделий).
Вощеная бумага	Используйте в качестве крышки во избежание разбрызгивания или для удержания влаги при приготовлении.

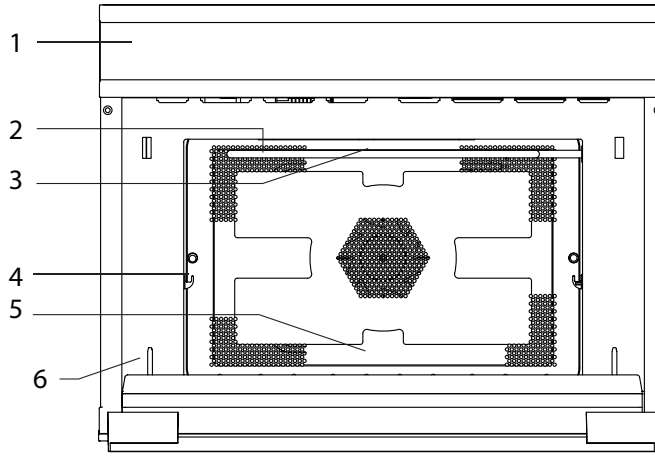
Запрещенные материалы:

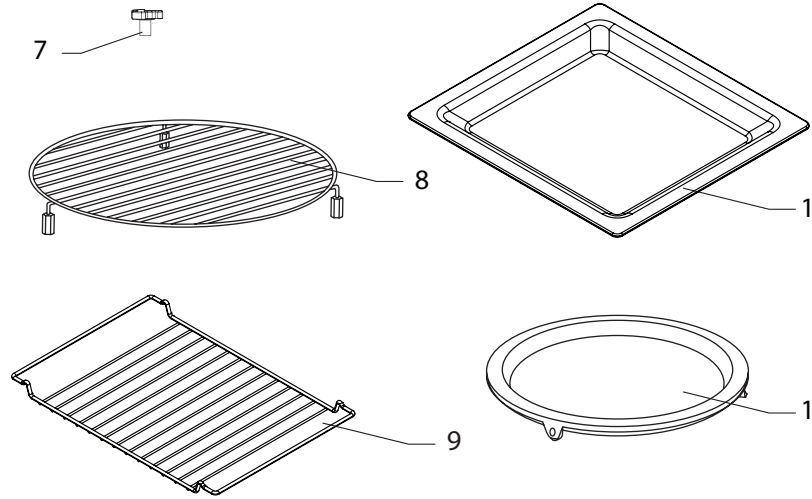
Материал	**Нельзя использовать в микроволновой печи**
Посуда из алюминия – контейнеры, сковородки, поддоны и пр.	Металл защищает пищу от воздействия микроволновой энергии и мешает процессу приготовления. Также металлические элементы могут привести к появлению электрической дуги или пожару. Переложите еду в рекомендуемую посуду для микроволновых печей.
Пищевой картон с металлическими вставками или ручками	
Металлическая посуда или любая посуда с металлизированным орнаментом или отделкой, включая золочение и серебрение, а также элементы росписи металлизированной краской	
Металлический крепеж, элементы крепления	
Бумажные пакетики, не предназначенные для микроволновых печей	Могут привести к пожару.
Пенопласт	Пенопласт может растаять под воздействием высокой температуры и попасть в жидкость или пищу.
Дерево	При использовании в микроволновой печи деревянная посуда может высохнуть или треснуть.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- Вытащите печь и все материалы из коробки, освободите рабочий отсек печи.
- Ваша печь поставляется со следующими комплектующими:

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

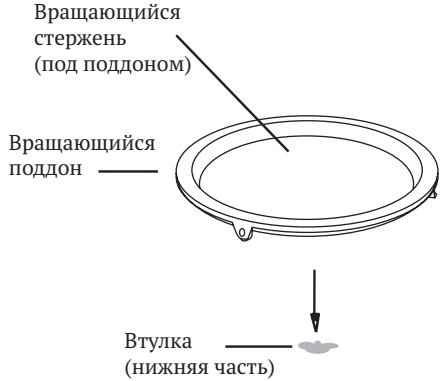




Круглый эмалированный поддон 1
Вращающееся кольцо уплотнения 1
Руководство по эксплуатации 1

1. Панель управления
2. Гриль
3. Освещение
4. Уровень приготовленияпечи
5. Стеклянная дверца
6. Защелка дверцы (блокировочные контакты)
7. Вращающееся кольцо уплотнения (втулка)
8. Высокая и низкая круглые подставки-решетки для гриля, 2 шт. (опционально)
9. Решетка для гриля (опционально)
10. Универсальный поддон (опционально)
11. Вращающийся поддон

Установка поворотной платформы



a. Всегда используйте эмалированный круглый поддон и вращающееся кольцо уплотнения при приготовлении.
b. Никогда не размещайте поддон дном вверх. Проверьте - поддон не должен быть жестко зафиксирован на одном месте.
c. Вся еда и контейнеры должны размещаться только на поддоне для приготовления.
d. Если поддон или вращающееся кольцо уплотнения треснули или сломались, обратитесь в ближайший авторизированный сервисный центр.

Установка и подсоединение

• Прибор НЕ предназначен для использования в коммерческих целях, только для бытового применения.
• Пожалуйста, изучите прилагаемые инструкции по установке и имейте в виду, что установка может осуществляться только квалифицированным специалистом.
• Печь укомплектована электрической вилкой, которую допускается включать только в правильно установленную заземленную розетку.
• Если необходима новая розетка, ее установка и подключение кабелей может выполняться только квалифицированным электриком. Если к вилке сетевого шнура после установки нет доступа, необходимо установить полярное размыкающее устройство с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

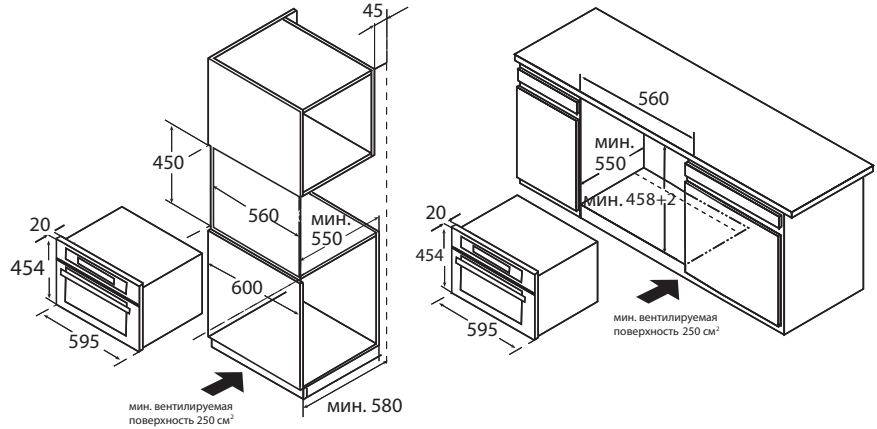
• Запрещается использование переходников, блоков сетевых розеток и удлинителей. Перегрузка может привести к возгоранию.
• Если прибор используется без шнура питания и вилки, подключающее оборудование должно иметь разделение контактов на всех полюсах, обеспечивающих полное отключение. Прибор должен быть включен в стационарную проводку в соответствии с правилами монтажа электроустановок.

Внимание: *будьте осторожны - доступные поверхности могу быть горячими во время эксплуатации.*
Внимание*: избегайте резких перепадов температур при работе со стеклянным противнем - это может привести к его повреждению.*
Не допускайте контакта горячего противня с холодными продуктами или водой, а также не помещайте охлажденный противень в разогретый духовой шкаф.

Важная информация!

• Не разбирайте прибор – это опасно. Прикосновение к внутренним частям прибора может привести к серьезным травмам.
• Устанавливайте прибор на твердую ровную поверхность.
• Убедитесь в том, что вентиляция воздуха вокруг прибора достаточна – необходимо оставить свободными, как минимум, по 10 см вокруг задней и боковой поверхности прибора.
• Не закрывайте вентиляционные отверстия.
• Регулируемые ножки не должны быть удалены.
• Не устанавливайте печь вблизи источников тепла.
• Во время работы печи могут наблюдаться слабые помехи работе телевизора или радиоприемника. Чтобы минимизировать этот эффект, попробуйте установить печь подальше от телевизоров, радиоприемников и антенн.

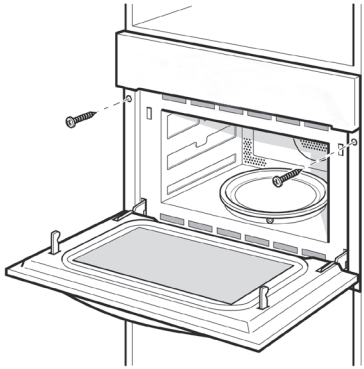
СХЕМА ВСТРАИВАНИЯ



Советы:

- оставьте достаточное расстояние и вокруг прибора (см.схему встраивания).
- не берите и не держите на весу прибор за ручку дверцы, т.к. она не сможет удержать вес прибора.
- аккуратно установите прибор внутри отсека для встраивания, проверьте, что он расположен по центру.

- откройте дверцу прибора и закрепите прибор винтами, входящими в комплект (см. картинку)



- не перегибайте соединительный кабель.
- не закрывайте необходимые для вентиляции промежутки между нишей для встраивания и печью.
- вблизи прибора не должно быть огнеопасных и горючих материалов, таких как занавески, масло, тряпки и т.д., которые могут воспламениться. Мебель, окружающая духовой шкаф должна быть устойчива к воздействию высоких температур.
- установка духового шкафа вблизи холодильников или морозильных камер не рекомендуется.

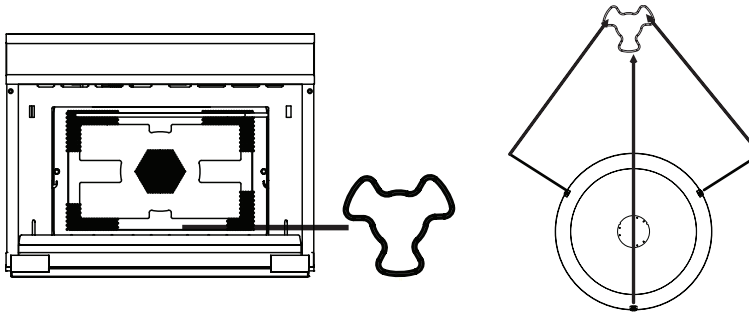
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием

- снимите упаковочные материалы.
- выньте и помойте аксессуары для приготовления, протрите рабочий отсек влажной чистой тканью.

Установка вращающегося поддона

1. Проверьте крепеж втулки.
2. Выровняйте вращающийся поддон и втулку.
3. Аккуратно установите вращающийся поддон, слегка повращайте (см.картинки).



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Компактные духовые шкафы Weissgauff с сенсорным управлением относятся к новому поколению духовых шкафов. В них использовано самое современное электронное оборудование для оптимальной настройки и точного контроля температуры и других параметров, что позволяет достичь наилучший результат приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: *ПРИ ПЕРВОМ ВКЛЮЧЕНИИ И НАГРЕВЕ МОЖЕТ ПОЯВИТЬСЯ ХАРАКТЕРНЫЙ ЗАПАХ, ВОЗНИКАЮЩИЙ ПРИ СГОРАНИИ ОСТАТОЧНОЙ СБОРОЧНОЙ СМАЗКИ. ЭТО - НОРМАЛЬНОЕ ЯВЛЕНИЕ. Рекомендуется предварительно прогреть прибор во избежание посторонних запахов при приготовлении пищи.*

ПЕРВИЧНАЯ ОЧИСТКА И ПРОГРЕВ

• Коснитесь сенсорной кнопки «▷». Устройство активируется, появится главное меню.

• Нажимайте «<» или «>» для выбора настроек режима конвекции (см. раздел 4 данной инструкции «Приготовление в режиме конвекции»). Рекомендуемая температура нагрева 180°C будет подсвечена, начнется процесс нагрева. Максимальная температура составляет 230°C. Если необходимо, Вы можете увеличить температуру, используя расположенные рядом сенсорные клавиши.

• коснитесь кнопки «▷» рядом с сенсорными клавишами. Оставьте пустой духовой шкаф нагреваться в течение часа, затем проветрите помещение.
• дайте прибору остыть до комнатной температуры.
• протрите рабочий отсек прибора влажной губкой, смоченной нейтральным моющим средством с горячей водой, затем протрите насухо чистой мягкой тканью.
• оставьте дверь открытой пока духовка полностью не высохнет.

1. Установка часов

При подключении прибора к электросети, цифры 00:00 на дисплее начнут мигать, прозвучит звуковой сигнал.
1) Нажмите «+» или «-», чтобы установить правильное время (между 00:00 и 23:59).

2) После того как Вы установите нужное время, нажмите кнопку «🕒» - часы будут установлены.

Примечание:
• Если Вы хотите изменить время, нажмите и удерживайте кнопку «🕒» в течение 3 секунд. Текущая установка исчезнет, дисплей начнет мигать. Нажмите «+» или «-», чтобы выбрать правильное время, затем нажмите кнопку «🕒», чтобы подтвердить установку.

3) Когда Вы устанавливаете часы нажатием «+» или «-», каждый шаг равен 10 минутам. При кратковременном нажатии, шаг равен 1 минуте.

2. Приготовление пищи в режиме микроволн

1) Нажимайте «<» или «>», чтобы активировать функцию микроволн. На дисплее отобразится «01:00», появится изображение микроволн. Если никаких действий не последует в течение 10 секунд, текущие установки мощности будут подтверждены автоматически.

2) Нажмите «🕒», на дисплее отобразится время приготовления по умолчанию. Затем нажмите «+» или «-», чтобы установить нужное время приготовления.

Максимальное время приготовления зависит от установленной мощности. К примеру, при мощности микроволн 900Вт, максимальное время приготовления составляет 30 минут. При меньших уровнях мощности максимальное время приготовления составляет 90 минут.

3) Нажмите «↔» чтобы выставить нужный уровень микроволн.

4) Затем нажимайте «+» или «-», чтобы выбрать нужную мощность между 100 Вт и 900 Вт.

5) Нажмите «▷» чтобы начать приготовление.

Расшифровка параметров режима «МИКРОВОЛНЫ» – 5 уровней мощности:

Дисплей	Микроволновая мощность
900 Вт	*100%*
700 Вт	*80%*
450 Вт	*50%*
300 Вт	*30%*
100 Вт	*10%*

Максимальный уровень мощности (900 Вт) рекомендуется для кипячения воды или разогрева жидких продуктов, например, супа, горячих напитков.

Следующий уровень (700 Вт) используются также для разогрева и приготовления более плотных продуктов, таких как куски мяса или птицы для запекания, мясной рулетов и т.д.

Средний уровень (450 Вт) применяется для приготовления супов, рыбных блюд,
Режим со сниженной мощностью (300 Вт) используется для разморозки и медленного приготовления. На этом уровне рекомендуется растапливать масло или шоколад.

Последний пятый уровень (100 Вт) идеален для осторожного размораживания, например, для заварных пирожных или теста, а также для разогрева блюд.

3. Приготовление в режиме гриля или в комбинированном режиме

1) Нажимайте «<» или «>» для выбора режима гриля. Индикатор «▬▬» загорается при выборе функции гриля.

2) По умолчанию установлен третий уровень мощности гриля. Нажмите «↔» чтобы выставить нужный уровень мощности гриля. Нажимайте «+» или «-», чтобы выбрать нужный из трех возможных уровней мощности: максимальный – уровень 3, средний – уровень 2, минимальный – уровень 1.

3) Нажмите «🕒», чтобы выбрать время приготовления: по умолчанию время приготовления равно 10 минутам. Нажимайте «+» или «-», чтобы установить нужное время приготовления. Максимальное время приготовления равно 90 минутам.

4) Нажмите «▷» чтобы начать приготовление.

Расшифровка параметров режима «ГРИЛЬ/КОМБИ»

Функция	Индикация	Режим	
Микроволны	≋	Микроволны	Работает только функция «**Микроволны**» - для приготовления и разогрева овощей, картофеля, риса, рыбных и мясных изделий. Быстрое и эффективное приготовление пищи без хрустящей корочки.
Режимы духовки		Горячий воздух (конвекция)	Равномерное распределение тепла внутри духовки - приготовление пищи как в обычном духовом шкафу. Режим «**Микроволны**» не работает. Рекомендуется разогреть духовку перед приготовлением.
		Гриль с конвекцией	Используйте эту функцию для равномерного приготовления и получения наиболее хрустящей корочки.
		Гриль	Этот режим очень удобен для приготовления тонких кусков мяса или рыбы.
		Горячий воздух (конвекция) и нижний нагрев	Сочетание нижнего нагрева и обдува горячим воздухом. Используйте эту функцию для поджаривания и приготовления пиццы, больших кусков мяса и т.д.

Комби-режим		Микроволны и горячий воздух	Используется для максимально быстрого поджаривания.
		Микроволны и гриль с конвекцией	Равномерное прожаривание и прогрев, нежная хрустящая корочка со всех сторон.
		Микроволны и гриль	Используйте эту функцию для быстрого приготовления и получения хрустящей корочки. Подходит для запеканок.
		Микроволны, горячий воздух и нижний нагрев	Используйте эту функцию для поджаривания больших кусков мяса, приготовления пиццы и т.д.
Авто меню	A	13 автоматических программ P01-P13	См.ниже таблицу-расшифровку раздела «**Автоматическое приготовление**»
Размораживание	*💧	2 режима размораживания d01-d02	См.ниже таблицу-расшифровку раздела «**Размораживание**»

4. Приготовление в режиме конвекции

1) Нажимайте «<» или «>» для выбора режима конвекции. Индикатор «⊛» загорается при выборе функции гриля.

2) По умолчанию установлена температура 180°C.

3) Нажмите «⊖» чтобы выставить нужный уровень температуры. Нажимайте «+» или «-», чтобы выбрать нужный из интервала от 50 до 230°C (минимальное значение равно 50°C, далее – 100°C, затем температура будет меняться с шагом 5°C до максимальной).

4) Нажмите «🕒», чтобы выбрать время приготовления: по умолчанию время приготовления равно 10 минутам. Нажимайте «+» или «-», чтобы установить нужное время приготовления. Максимальное время приготовления равно 5 часам.

5) Нажмите «▷» чтобы начать приготовление.

5. Приготовление в режиме гриля с конвекцией

1) Нажимайте «<» или «>» для выбора режима гриля. Индикатор « » загорается при выборе функции гриля с конвекцией.

2) По умолчанию установлена температура 180°C.

3) Нажмите «⊖» чтобы выставить нужный уровень температуры. Нажимайте «+» или «-», чтобы выбрать нужный из интервала от 100 до 230°C (минимальное значение равно 100°C, затем температура будет меняться с шагом 5°C до максимальной).

4) Нажмите «🕒», чтобы выбрать время приготовления: по умолчанию время приготовления равно 10 минутам. Нажимайте «+» или «-», чтобы установить нужное время приготовления. Максимальное время приготовления равно 5 часам.

5) Нажмите «▷», чтобы начать приготовление.

6. Приготовление в режиме конвекции с нижним нагревом

1) Нажимайте «▷» для выбора режима. Индикатор «⏲» загорается при выборе функции конвекции с нижним нагревом.

2) По умолчанию установлена температура 180°C.

3) Нажмите «↔» чтобы выставить нужный уровень температуры. Нажимайте «+» или «-», чтобы выбрать нужный из интервала от 100 до 230°C (минимальное значение равно 100°C, затем температура будет меняться с шагом 5°C до максимальной).

4) Нажмите «◷», чтобы выбрать время приготовления: по умолчанию время приготовления равно 10 минутам. Нажимайте «+» или «-», чтобы установить нужное время приготовления. Максимальное время приготовления равно 5 часам.

5) Нажмите «▷» чтобы начать приготовление.

7. Микроволны и гриль

1) Нажимайте «<» или «>» для выбора комбинированного режима. Когда включатся индикаторы «≋» и «▬», будет выбран комби-режим «Микроволны и гриль».

2) По умолчанию установлен третий уровень мощности гриля. Нажмите«↔», чтобы выставить нужный уровень мощности гриля. Нажимайте «+» или «-», чтобы выбрать нужный из трех возможных уровней мощности: максимальный – уровень 3, средний – уровень 2, минимальный – уровень 1.

3) Нажмите «↔» чтобы выставить нужный уровень микроволн. По умолчанию мощность равна 300 Вт.

4) Затем нажимайте «+» или «-», чтобы выбрать нужную мощность между 100 Вт и 700 Вт.

5) Нажмите «◷», чтобы выбрать время приготовления: по умолчанию время приготовления равно 10 минутам. Нажимайте «+» или «-», чтобы установить нужное время приготовления. Максимальное время приготовления равно 90 минутам.

6) Нажмите «▷» чтобы начать приготовление.

8. Микроволны и горячий воздух (конвекция)

1) Нажимайте «<» или «>» для выбора комбинированного режима. Когда включатся индикаторы «≋» и «⏲», будет выбран комби-режим «Микроволны и горячий воздух (конвекция)».

2) По умолчанию установлена температура 180°C .

3) Нажмите ««↔»» чтобы выставить нужный уровень температуры. Нажимайте «+» или «-», чтобы выбрать нужный из интервала от 50 до 230°C (минимальное значение равно 50 °C , далее – 100°C , затем температура будет меняться с шагом 5°C до максимальной).

4) Нажмите ««↔»» чтобы выставить нужный уровень микроволн. По умолчанию мощность равна 300 Вт.

5) Затем нажимайте «+» или «-», чтобы выбрать нужную мощность между 100 Вт и 700 Вт.

6) Нажмите «», чтобы выбрать время приготовления: по умолчанию время приготовления равно 10 минутам.

7) Нажимайте «+» или «-», чтобы установить нужное время приготовления. Максимальное время приготовления равно 90 минутам.

8) Нажмите «» чтобы начать приготовление.

9. Микроволны и гриль с конвекцией

1) Нажимайте «» или «» для выбора комбинированного режима. Когда включатся индикаторы «» и «», будет выбран комби-режим «Микроволны и гриль с конвекцией».

2) По умолчанию установлена температура 180°C.

3) Нажмите «», чтобы выставить нужный уровень температуры. Нажимайте «+» или «-», чтобы выбрать нужный из интервала от 100 до 230°C (минимальное значение равно 100°C, затем температура будет меняться с шагом 5°C до максимальной).

4) Нажмите «», чтобы выставить нужный уровень микроволн. По умолчанию мощность равна 300 Вт.

5) Затем нажимайте «+» или «-», чтобы выбрать нужную мощность между 100 Вт и 700 Вт.

6) Нажмите «», чтобы выбрать время приготовления: по умолчанию время приготовления равно 10 минутам.

7) Нажимайте «+» или «-», чтобы установить нужное время приготовления. Максимальное время приготовления равно 90 минутам.

8) Нажмите «», чтобы начать приготовление.

10. Микроволны, горячий воздух и нижний нагрев

1) Нажимайте«» или «» для выбора комбинированного режима. Когда включатся индикаторы «» и «», будет выбран комби-режим «Микроволны, горячий воздух и нижний нагрев».

2) По умолчанию установлена температура 180°C.

3) Нажмите «», чтобы выставить нужный уровень температуры. Нажимайте «+» или «-», чтобы выбрать нужный из интервала от 100 до 230°C (минимальное значение равно 100 градусам, затем температура будет меняться с шагом 5°C до максимальной).

4) Нажмите «», чтобы выставить нужный уровень микроволн. По умолчанию мощность равна 300 Вт.

5) Затем нажимайте «+» или «-», чтобы выбрать нужную мощность между 100 Вт и 700 Вт.

6) Нажмите «», чтобы выбрать время приготовления: по умолчанию время приготовления равно 10 минутам.

7) Нажимайте «+» или «-», чтобы установить нужное время приготовления. Максимальное время приготовления равно 90 минутам.

8) Нажмите «▷», чтобы начать приготовление.

11. Размораживание

Существует две программы размораживания. Вам нужно только выбрать программу и установить вес – время размораживания уже оптимально подобрано. Программа «d01» предназначена для мяса, птицы, рыбы. Программа «d02» предназначена для хлеба, фруктов и овощей, десертов и тортов. Для размораживания используется только функция «Микроволны».

1) Нажмите «*💧» для активации функции разморозки. Включится индикатор «*💧».

2) Нажимайте «+» или «-», чтобы выбрать первую или вторую программу разморозки – на дисплее появится «d01» или «d02».

3) Нажмите «↔», чтобы выбрать вес. Нажимайте «+» или «-», чтобы выбрать нужный.

4) Нажмите «▷», чтобы начать приготовление.

Примечание: *если в процессе размораживания Вы услышите звуковой сигнал, откройте дверь, проверьте размораживаемый продукт и переверните его, если необходимо. Закройте дверь и нажмите клавишу «▷» для продолжения программы.*

12. Автоматическое приготовление

Существует 13 автоматических программ приготовления. Вам нужно только выбрать программу и установить вес. Мощность, время и температура приготовления уже подобраны оптимальным образом:

1) Нажмите «A» для активации функции автоматического меню. Включится индикатор «A»

2) Нажимайте «+» или «-» чтобы выбрать одну из автоматических программ (см. таблицу ниже) – на дисплее будут появляться программы от «P01» до ««P13» с индикацией времени, веса и номера программы.

3) Нажмите «↔», чтобы выбрать вес. Нажимайте «+» или «-», чтобы выбрать нужный из меню.

4) Нажмите «▷», чтобы начать приготовление.

Таблица автоматического меню:

Программа	Категория	Описание
P01**	Овощи	Свежие овощи
P02**	Гарниры	Картофель – очищенный/вареный
P03*	Гарниры	Картофель – жареный Если Вы услышали сигнал, переверните продукт, если необходимо. Следующий этап приготовления начнется автоматически.

P04	Курица/Рыба	Домашняя птица, рыба, порционные куски курицы или рыбы. Если Вы услышали сигнал, переверните продукт, если необходимо. Следующий этап приготовления начнется автоматически.
P05*	Выпечка	Выпечка, торт.
P06*	Выпечка	Выпечка, яблочный пирог.
P07*	Выпечка	Выпечка, киш (открытый пирог с запекаемой жидкой начинкой).
*P08***	Разогрев	Суп, напитки.
*P09***	Разогрев	Разогрев порционной еды в миске или тарелке.
*P10***	Разогрев	Соусы, рагу.
*P11**	Полуфабрикаты	Замороженная пицца.
*P12**	Полуфабрикаты	Обжаренные ломтики картофеля или овощей. Если Вы услышали сигнал, переверните продукт, если необходимо. Следующий этап приготовления начнется автоматически.
*P13**	Полуфабрикаты	Замороженная лазанья

Примечание:

• *программы с одной «*» предварительно нагревают духовку. Во время разогрева отсчет времени останавливается, горит символ предварительного нагрева. После окончания процесса разогрева духовки, Вы услышите звуковой сигнал, символ предварительного нагрева начнет мигать.*

• *программы с «**» используют только функцию микроволн.*

13. Предварительный разогрев

1) Функция предварительного разогрева может быть установлена, если Вы выбрали следующие режимы приготовления: «Конвекция (горячий воздух)», «Гриль с конвекцией», «Микроволны и горячий воздух», «Микроволны и гриль с конвекцией», «Горячий воздух (конвекция) и нижний нагрев», «Микроволны, горячий воздух и нижний нагрев».

2) Нажмите « » для активации функции разморозки. Включится индикатор « ».

3) Нажмите « » чтобы начать приготовление. Когда будет достигнута необходимая температура в духовке, вы услышите три звуковых сигнала. Вы можете остановить процесс разогрева, открыв дверь или нажав кнопку « ».

Примечание:

• *функция предварительного разогрева работает, только, если Вы выбрали программу приготовления из пункта 1 данного раздела.*

• *во время предварительного разогрева функция микроволны отключена.*

14. Функция блокировки от детей

Блокировка: в режиме ожидания ввода настроек нажмите «» примерно на 3 секунды - прозвучит длинный звуковой сигнал, уведомляющий о входе в режим блокировки прибора от детей. Загорится индикатор « ».

Снятие блокировки: При включенной блокировке нажмите «» на 3 секунды, прозвучит долгий сигнал, уведомляющий о снятии блокировки, индикатор погаснет.

15. Дополнительная информация о работе электронной системы управления

1) если во время ввода настроек пауза после последнего нажатия составит более 10 секунд, прибор автоматически будет считать подтвержденными все введенные настройки (за исключением первичной настройки часов).

2) во время регулировки настроек программы, после быстрых 3-х секундных изменений, введенные параметры будут автоматически подтверждены через 3-х секунды.

3) если в режиме ввода настроек или в режиме паузы (включая функции автоматического меню и разморозки) пауза составит более 5 минут, прибор отключится автоматически.

4) освещение духовки автоматически включается при открытой дверце.

5) освещение духовки автоматически включается в режиме паузы.

6) если Вам нужно открыть дверь духовки во время процесса приготовления, для продолжения процесса приготовления, нажмите сенсорную кнопку « » для продолжения процесса приготовления.

Выявление неисправностей:

Нормальное состояние	
Микроволновая печь препятствует получению ТВ сигнала.	*При работе микроволновой печи может нарушаться прием ТВ и радио сигналов. Это похоже на помехи со стороны небольших электрических приборов, таких как миксер, пылесос и электрический фен. Это нормально.*
Тусклый свет в печи.	*При приготовлении на низкой мощности свет в печи может стать тусклым. Это нормально.*
На двери конденсируется пар, из отверстий выходит горячий воздух	*При готовке пар может выходить из еды. Большая его часть выходит из вентиляционных отверстий. Но некоторое его количество может конденсироваться на холодных поверхностях, таких как дверь печи. Это нормально.*
Печь включена случайно, в ней не было еды.	*Запрещено включать печь, если в ней нет еды. Это очень опасно.*

Неисправность	**Возможная причина**	**Что делать**
Печь не включается.	*(1) Шнур питания установлен неплотно.*	*Отсоедините шнур из розетки. Затем через 10 секунд установите его снова.*
	(2) Перегорел предохранитель или сработало автоматическое выключение.	*Замените предохранитель или переустановите автоматическое выключение (ремонт должен производится квалифицированным специалистом).*
	(3) Неисправность розетки	*Проверьте розетку другими работающими электрическими приборами.*
Печь не нагревается.	*(4) Дверь закрыта не до конца.*	*Закройте дверь до конца.*

УТИЛИЗАЦИЯ

Электробытовой прибор и его упаковка должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе. Не выбрасывайте прибор вместе с обычным бытовым мусором.

Дата изготовления прибора: см.торговую маркировку на приборе.

Условные обозначения:
KIT № 1803280001(1), где
18 - год выпуска (например, 2018 год - 18)
03 - месяц выпуска (например, март - 03)
28 - день выпуска (например, 28 число - 28)
0001 - номер прибора
(1) - версия прибора

Основной импортер товара Weissgauff™ в России: ООО "ГАУФ РУС". Адрес: 121357, г. Москва, ул. Верейская, дом 29, строение 134, комната 56 Изготовитель: ГУАНГДОНГ АТЛАН ЭЛЕКТРОНИК АПЛАЙНС МАНУФЭКЧОР КО., ЛТД
No.12 Ист 3 роад, Жиангуй Ав., Лелью Таун, Шунде, Фошан, Китай.
ГУАНДОНГ ШУНДЕ СПЛЕНДОР ТРЕЙДИНГ КО. ЛТД, ЮНИТ 301 ,9 ДЖОНГХУА РОАД, РОНГУИ, ШУНДЕ, ФОШАН, ГУАНГДОНГ, КИТАЙ.
ФОШАН АОМС ЭЛЕКТРИКАЛ АППЛАЙАНСИЗ КО ЛТД, НО. 3 КЕЙДЖУ 10 ЛУ, КСИНТАН ИНДАСТРИАЛ ПАРК, ШУНДЕ, ФОШАНЬ, ГУАНДОНГ, КИТАЙ.
Р НО 33 МОНГ КОК РОАД КЛ. ГОНКОНГ, КИТАЙ.
ГУАНДОНГ ВАНВАРД НЬЮ ЭЛЕКТРИК КО ЛТД, НО 13 ДЖАНАЙ МИД РОАД ШУН -
ДЕ ХАЙ ТЕХ ИНДАСТРИ ДЕВЕЛОПМЕНТ ЗОУН РОНГГВАЙ ШУНДЕ, ФОШАНЬ, ГУАНДОНГ, КИТАЙ.
ГУАНДОНГ ВАНВАРД ЭЛЕКТРИК КО ЛТД, НО 185 ЭНД 187 ГЕНГХЕ РОАД, ГЕНГХЕ
ТАУН, ГАОМИНГ ДИСТРИКТ, ГУАНДОНГ, КИТАЙ.
ГУАНДОНГ ВАНВАРД ЭЛЕКТРИК КО ЛТД, ИСТ САЙД ОВ ЯНГШИ АВЕНЮ (РЕНХЕ), ЯНГШИ, ГАНМИНГ ДИСТРИКТ, ФОШАНЬ СИТИ, ГУАНДОНГ ПРОВИНС, КИТАЙ ГУАНДОНГ МИДЕЯ КИТЧЕН ЭППЛАЙЯНСИЗ МАНУФАКТУРИНГ КО. ЛТД
АДРЕС: № 6 ЙОНГАН РОАД, БЕЙДЖАО, ФОШАН, КИТАЙ

Сделано в КНР.
На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.
Срок службы: 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Веб-сайт: http:www.weissgauff.ru

Информацию об авторизованных сервисных центрах Вы можете узнать на web-сайте www.btremont.ru

Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели товар, и он организует ремонт или замену.

Weissgauff

EAC CE