

Weissgauff

Духовой шкаф компактный с СВЧ и паром

Weissgauff OEMS 459 PDB

Weissgauff OEMS 459 PDW

Руководство по эксплуатации

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

ОГЛАВЛЕНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ИЗБЕЖАНИЯ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ	3
ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ЗАЗЕМЛЕНИЕ ПРИБОРА	6
ОЧИСТКА	6
РЕКОМЕНДАЦИИ К ПОСУДЕ	7
ПОСУДА, ПОДХОДЯЩАЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В РЕЖИМЕ СВЧ	7
ПОСУДА, ЗАПРЕЩЕННАЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ В РЕЖИМЕ СВЧ	8
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	9
ВСТРАИВАНИЕ ПРИБОРА	10
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.....	12
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.	12
ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО УДАЛЕНИЯ НАКИПИ	21
МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ	22
МЕНЮ БЕЗ ПАРА	26
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	29
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	30

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ИЗБЕЖАНИЯ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

1. Не пытайтесь использовать прибор с открытой дверцей, так как это может привести к вредному воздействию микроволновой энергии. Следите за исправностью системы блокировки дверцы прибора.
2. Не помещайте какие-либо предметы между передней панелью прибора и дверцей, не допускайте скопления грязи или остатков чистящего средства на уплотнительных поверхностях.
3. **Предупреждение:** если дверца или дверные уплотнители повреждены, прибор не должен эксплуатироваться, обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff для устранения неисправности.

Дополнение

Если прибор не поддерживается в должном состоянии чистоты, его характеристики могут ухудшиться и повлиять на срок службы, а также привести к опасной ситуации.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Чтобы снизить риск возникновения пожара, поражения электрическим током, получения травм или чрезмерного воздействия микроволновой энергии при использовании устройства, соблюдайте основные меры предосторожности:

1. Ознакомьтесь и следуйте инструкциям из раздела выше: «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ИЗБЕЖАНИЯ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ».
2. Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или инструктируются лицом, ответственным за их безопасность, а также получили инструкции о том как безопасно пользоваться устройством и понимают связанные с этим опасности.
3. Храните прибор и его шнур в недоступном месте для детей в возрасте до 8 лет.
4. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен специалистом авторизованного сервисного центра Weissgauff во избежание опасности.
5. **Предупреждение:** перед заменой лампы подсветки убедитесь, что прибор отключен от электросети, чтобы избежать поражения электрическим током.
6. **Предупреждение:** если дверца или дверные уплотнения повреждены, прибор не должен эксплуатироваться до тех пор, пока неисправность не будет устранена, замена должна производиться специалистом авторизованного сервисного центра Weissgauff.
7. **Предупреждение:** все работы, включающие снятие крышки для защиты от воздействия микроволновой энергии, представляют опасность и должны проводиться специалистом авторизованного сервисного центра Weissgauff.
8. **Предупреждение:** жидкости и другие продукты питания не должны нагреваться в герметичных контейнерах, так как они могут взорваться.

9. При нагревании продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах следите за прибором из-за возможности возгорания.
10. Используйте посуду, пригодную для использования в микроволновых печах.
11. При появлении дыма выключите или отсоедините прибор от розетки и держите дверцу закрытой, чтобы заглушить пламя.
12. Микроволновое нагревание напитков может привести к замедленному процессу кипения, поэтому при обращении с контейнером необходимо проявлять осторожность.
13. Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует перемешать или встряхнуть и проверить температуру перед употреблением во избежание получения ожогов.
14. Нельзя варить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца, так как они могут взорваться, даже после окончания нагрева.
15. Прибор следует регулярно чистить и удалять любые отложения пищи.
16. Если прибор не поддерживается в состоянии чистоты, его характеристики могут ухудшиться и повлиять на срок службы, а также привести к опасной ситуации.
17. Используйте датчик температуры, рекомендованный для данного устройства.
18. Этот прибор предназначен для домашнего использования:
 - в кухонных зонах при магазинах, офисах и других рабочих средах;
 - клиентами в гостиницах, отелях и других типах жилых помещений;
 - частных домах.
19. Духовой шкаф предназначен для нагрева пищевых продуктов и напитков. Сушка продуктов питания или одежды и нагревание грелок, тапочек, губок, влажной ткани и т.п. может привести к травмам, возгоранию или пожару.
20. Не допускается использовать металлическую посуду для приготовления в режиме СВЧ.
21. Запрещено использовать для очистки прибора пароочиститель.
22. Прибор предназначен для встраиваемого использования.
23. **Предупреждение:** когда прибор работает в комбинированном режиме, дети должны использовать прибор только под наблюдением взрослых из-за высокой температуры, создаваемой во время работы.
24. При извлечении контейнеров из прибора следует следить за тем, чтобы поворотный стол не смещался. (Для стационарных приборов и встроенных приборов, используемых на высоте не менее 900 мм над полом и имеющих съемные поворотные столы.)
25. Поверхность ящиков для хранения, расположенных рядом с устройством, может нагреваться, это нормально.
26. Во время использования прибор нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов внутри рабочей камеры.
27. **Предупреждение:** некоторые внешние элементы могут нагреться во время работы прибора.
28. Прибор не должен устанавливаться за декоративной дверцей во избежание перегрева, если он не оснащен декоративной панелью, идущей в комплекте.

29. Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к повреждению стекла.
30. **Предупреждение:** при перемещении прибора не переносите его за ручку.
31. Вода внутри прибора и в резервуаре для воды должна удаляться после каждого использования.
32. Не используйте бумажные стаканчики и пластиковые контейнеры с термостойкостью ниже 120 градусов. Не используйте металлическую посуду в режиме СВЧ. Рекомендуется использовать стеклянную и керамическую посуду.
33. Пар является основной функцией нагрева для этого прибора.

Если Вы нагреваете жидкость в режиме СВЧ, то Вы также должны поместить чайную ложку, пригодную для использования с микроволнами в емкость с жидкостью. Это гарантирует, что жидкость не закипит внезапно после извлечения ее из прибора.



ЗАЗЕМЛЕНИЕ ПРИБОРА

ОПАСНОСТЬ!

Опасность поражения электрическим током путем прикосновения к некоторым компонентам, может привести к серьезным травмам или смерти. Не разбирайте этот прибор.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность поражения электрическим током из-за неправильного использования заземления может привести к поражению электрическим током. Не подключайте вилку к розетке до тех пор, пока прибор не будет правильно установлен и заземлен.

Этот прибор должен быть заземлен. В случае короткого замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, через отводящий провод для электрического тока. Этот прибор оснащен шнуром электропитания, имеющим заземляющий провод. Должна использоваться розетка, которая правильно установлена и заземлена.

Обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию электроприборов, если инструкции по заземлению не поняты или существуют сомнения в том, правильно ли заземлен прибор. Если необходимо использовать удлинитель, используйте только трехжильный удлинитель.

1. Короткий шнур питания предусмотрен для снижения риска запутывания или спотыкания об него.
2. Если Вы собираетесь использовать более длинный шнур или удлинитель:
 - Характеристики шнура или удлинителя должны соответствовать электрической мощности прибора.
 - Должен использоваться трехжильный провод с заземлением.
 - Длинный шнур должен быть расположен таким образом чтобы дети не имели к нему доступа и об него невозможно было случайно споткнуться.

ОЧИСТКА

Обязательно отключите прибор от источника питания.

1. Очистите полость духового шкафа после использования слегка влажной тряпкой.
2. Очистите аксессуары в мыльной воде.
3. Дверная рама, уплотнитель и соседние детали должны быть тщательно очищены влажной тряпкой, если на них образовалось загрязнение.
4. Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к повреждению стекла.
5. Советы по очистке - для более легкого очищения стенок рабочей камеры, к которым может прикасаться приготовленная пища. Поместите половину лимона в миску, добавьте 300 мл воды и нагрейте на 100% мощности режима СВЧ в течение 10 минут. Протрите поверхность духовки мягкой сухой тканью.

РЕКОМЕНДАЦИИ К ПОСУДЕ

Возможно, у Вас есть посуда, которая небезопасна для использования в режиме СВЧ. Если Вы сомневаетесь, то можете протестировать рассматриваемую посуду, следуя приведенной ниже процедуре:

Испытание посуды:

1. Заполните подходящую для использования в режиме СВЧ емкость 1 стаканом холодной воды (250 мл) вместе с испытываемой посудой.
2. Готовьте на максимальной мощности в течение 1 минуты.
3. Осторожно ощупайте посуду. Если испытываемая посуда теплая, не используйте ее для приготовления пищи в режиме СВЧ.
4. Не превышайте времени приготовления во время испытания посуды.

ПОСУДА, ПОДХОДЯЩАЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В РЕЖИМЕ СВЧ:

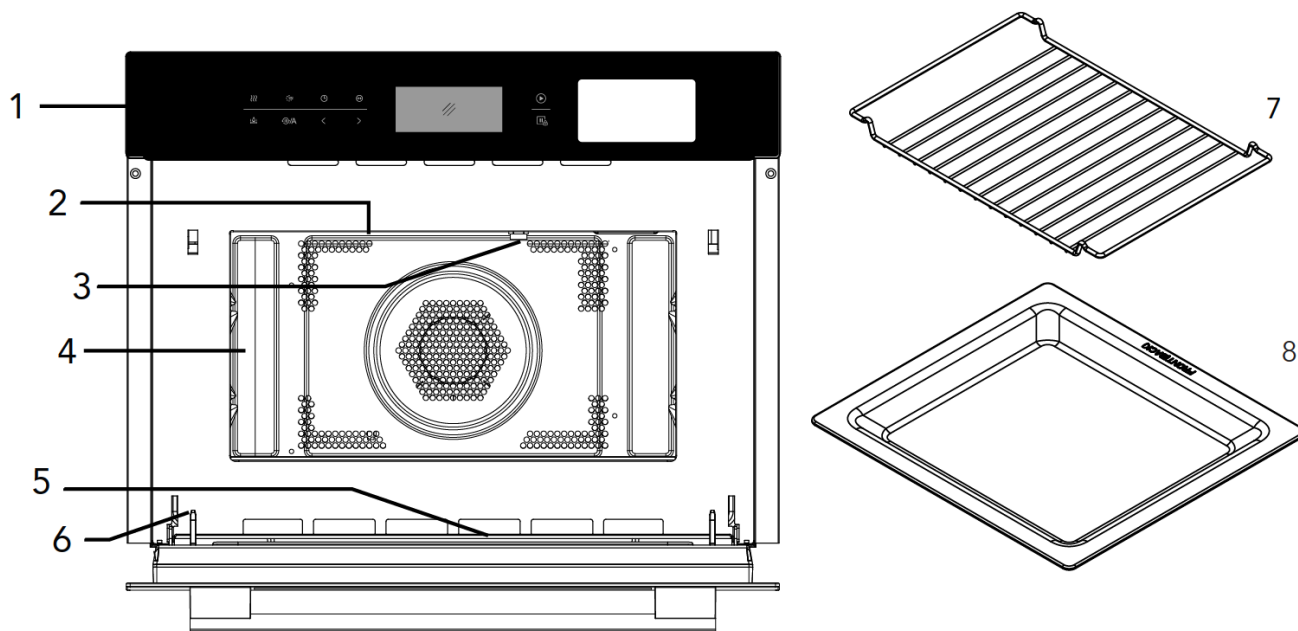
Блюдо для запекания	Дно блюда для запекания должно быть на 5 мм выше поворотного стола. Неправильное использование может привести к поломке поворотного стола.
Обеденная тарелка	Посуда должна подходить для использования в режиме СВЧ. Не используйте треснувшую или расколотую посуду.
Стеклянные банки	Всегда снимайте крышку. Большинство стеклянных емкостей не являются термостойкими и могут разбиться при сильном нагреве.
Стеклянная посуда	Используйте только термостойкую посуду для духовки, не имеющей металлических элементов. Не используйте треснувшую или сколотую посуду.
Пакеты для запекания	Не закрывайте пакет металлическими стяжками/скрепками и прочим. Сделайте небольшие отверстия на пакете для выпуска пара.
Бумажная посуда	Используйте только для кратковременного приготовления/разогрева пищи. Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи.
Бумажные салфетки	Используйте для покрытия пищи, для разогрева и поглощения излишков жира. Используйте под наблюдением, только для кратковременного приготовления пищи.
Пергаментная бумага	Используйте в качестве обертки для предотвращения разбрызгивания или для пропаривания приготавливаемого блюда.
Пластиковая посуда	Пластиковая посуда должна иметь маркировку "безопасна для использования в микроволновой печи" или аналогичную ей надпись. Некоторая пластиковая посуда размягчается, так как пища внутри становится горячей. "Пакеты для кипячения" и плотно закрытые полиэтиленовые пакеты должны быть разрезаны, проколоты или иметь вентиляционные отверстия.

Пищевая пленка	Используйте только для покрытия пищи во время приготовления, чтобы сохранить влагу внутри блюда. Не допускайте соприкосновения с пищей.
Термометр для мяса и выпечки	Используйте термометр, подходящий для данного прибора и имеющий возможность использования в режиме СВЧ.
Вощеная бумага	Используйте в качестве оберточного материала, чтобы предотвратить разбрызгивание и сохранить влагу внутри приготавливаемого блюда.

ПОСУДА, ЗАПРЕЩЕННАЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ В РЕЖИМЕ СВЧ:

Алюминиевая форма для запекания	Микроволновые волны при использовании алюминиевой посуды или посуды с металлическими элементами могут образовывать искры и привести к возгоранию. Несоблюдения требований эксплуатации может привести к неисправности прибора.
Посуда с металлическими элементами	
Бумажные пакеты	При нагревания может вызвать возгорание.
Пластиковая посуда не обладающая термостойкими свойствами	Пластиковая посуда не обладающая термостойкими свойствами, при нагревании может расплавиться.
Деревянная посуда	Деревянная посуда при нагревании высыхает и может треснуть или расколоться.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Нагревательный элемент гриля
3. Подсветка
4. Направляющие
5. Стекло дверцы
6. Дверные петли
7. Решетка для гриля
8. Противень

Важная информация по установке прибора:

- Данное устройство не предназначено для использования в коммерческих условиях.
- Пожалуйста, соблюдайте прилагаемые инструкции по установке и обратите внимание, что данное устройство должно устанавливаться только квалифицированным специалистом.
- Прибор оснащен вилкой электропитания и должен быть подключен только к подходящей, правильно установленной и заземленной розетке.
- В случае необходимости установки новой вилки, подключение должно выполняться только квалифицированным специалистом. Если после установки вилка больше недоступна, то на месте установки должно быть установлено устройство для размыкания контакта с зазором между контактами не менее 3 мм.
- Переходники и подобные им устройства не должны использоваться при эксплуатации прибора. Перегрузка может привести к возгоранию.
- Если прибор не оснащен шнуром питания и вилкой, то места соединения должны быть оборудованы размыкающими устройствами, обеспечивающими полное разъединение с электросетью, и прибор должен быть подключен к домашней проводке в соответствии со всеми правилами электробезопасности.



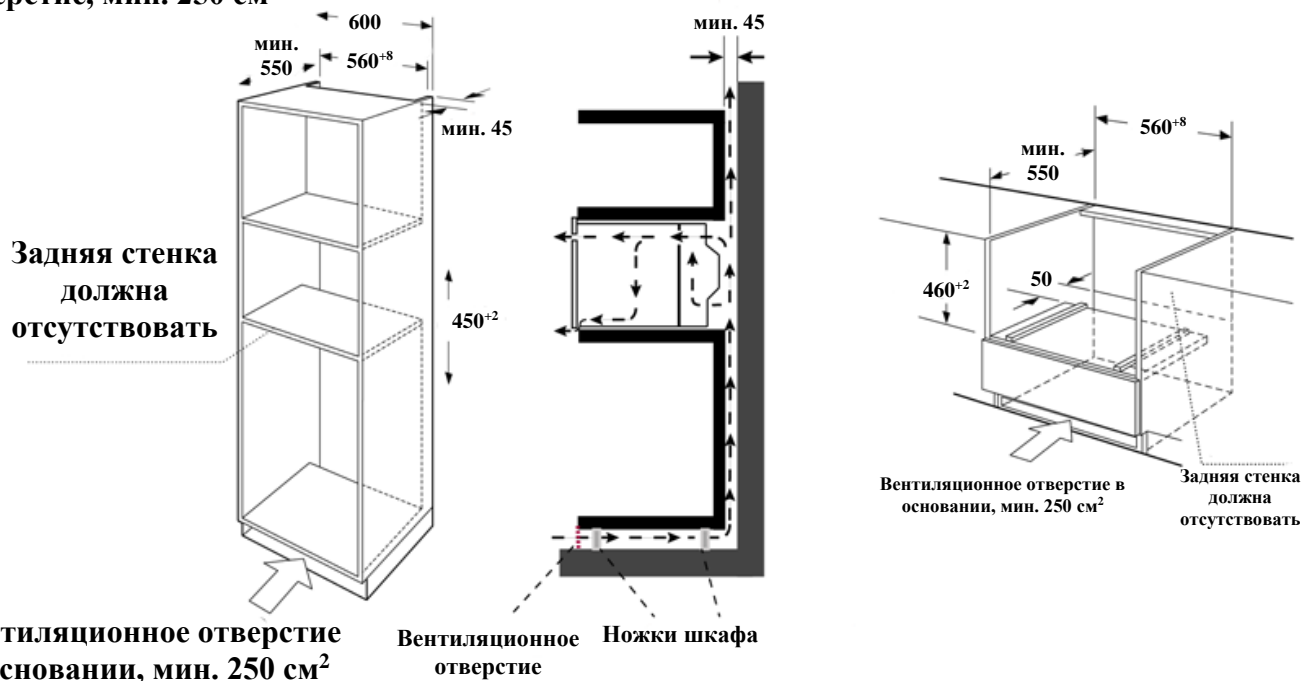
Некоторые поверхности прибора могут нагреваться во время использования.

ВСТРАИВАНИЕ ПРИБОРА

- Данный прибор предназначен только для встраиваемого использования.
- Данный прибор не предназначен для настольного использования.
- Шкаф для встраивания прибора не должен иметь задней стенки.
- Между стеной и основанием или задней панелью устройства, расположенного выше, должен сохраняться зазор не менее 45 мм.
- Установленный шкаф должен иметь вентиляционное отверстие площадью 250 см² спереди.
- Вентиляционные отверстия и воздухозаборники не должны быть закрыты.
- Безопасная эксплуатация данного прибора может быть гарантирована только в том случае, если он был установлен в соответствии с инструкциями по установке.
- Человек осуществляющий монтаж прибора, несет ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки.
- Мебель, в которую осуществляется встраивание должна обладать термостойкими свойствами и выдерживать температуру до 90 °С.

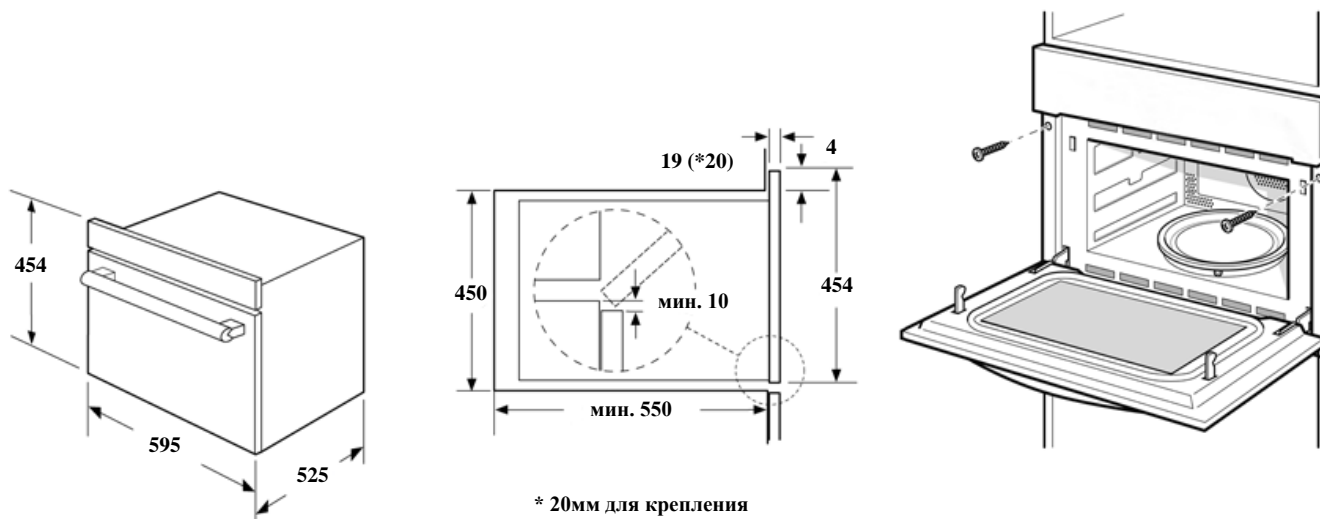
Монтажные размеры

Заднее вентиляционное отверстие, мин. 250 см²



Примечание: над прибором должен оставаться небольшой зазор.

- Не держите и не переносите прибор за дверную ручку. Дверная ручка не выдерживает веса прибора и может сломаться.
1. Осторожно вставьте прибор в полость для монтажа, убедившись, что он находится в центре.
 2. Откройте дверцу и закрепите прибор с помощью винтов, идущих в комплекте.



- Полностью вставьте прибор и отцентрируйте его.
- Не перегибайте шнур электропитания.
- Закрепите прибор на месте с помощью винтов.
- Зазор между рабочей поверхностью и прибором не должен закрываться дополнительными элементами.

Важная информация:

Прибор должен быть подключен с помощью трехконтактного шнура питания и может быть подключен только квалифицированным специалистом в соответствии со схемой подключения.

Производить замену шнура питания может только квалифицированный специалист, который принимает во внимание соответствующие правила электробезопасности. Не используйте несколько штекеров, переходников или удлинителей. Перегрузка вызывает риск возникновения пожара.

Если после установки вилка больше недоступна, то на месте установки должно быть установлено устройство для размыкания контакта с зазором между контактами не менее 3 мм.

Цветовая кодировка провода шнура питания:




Желто-зеленый – Земля (E)

Синий – Нейтраль (N)

Коричневый – Фаза (L)

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА




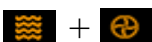




Очистка и прогрев должны быть проведены перед первым использованием. Снимите с духового шкафа всю защитную пленку на передней панели. Дополнительную информацию смотрите в разделе "Очистка и уход".

- Чтобы избавиться от специфичного запаха нового прибора, проведите запуск с пустой рабочей камерой, убедившись, что в рабочей камере не осталось упаковочных материалов.
- Извлеките и вымойте все аксессуары, идущие в комплекте с прибором.
- Перед нагревом лучше всего протереть внутреннюю поверхность микроволновой печи влажной тряпкой, для удаления скопившейся пыли.
- Нажмите кнопку . Прибор включится, на дисплее появится главное меню.
- Нажмите кнопку  для выбора режима конвекции. Будет задана температура по умолчанию.
- Увеличьте показатель температуры до максимального значения.
- Нажмите кнопку  для запуска процесса нагревания. Нагревайте духовой шкаф в течении 1 часа. При этом убедитесь, что помещение хорошо проветривается. Закройте дверь в помещении, чтобы препятствовать распространению запаха.
- Дайте прибору остыть до комнатной температуры. Затем раствором мягкого моющего средства, смешанного с горячей водой, очистите рабочую камеру духового шкафа. После этого насухо протрите внутреннюю поверхность чистой мягкой тканью.
Держите дверцу прибора открытой до полного высыхания.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ






Обозначения иконок на панели управления:

	СВЧ		СВЧ + Гриль
	Гриль		СВЧ + Конвекция
	Конвекция		СВЧ + Гриль + Конвекция
	Гриль + конвекция		Приготовление на пару





В данном духовом шкафу используется современное электронное управление для регулировки параметров, чтобы удовлетворить все Ваши потребности в приготовлении пищи.

1. Установка времени


После подключения прибора к электросети, на дисплее будет мигать значение "00:00" и прозвучит короткий звуковой сигнал.

- Нажимая кнопки  или , установите необходимое время в диапазоне от 00:00 до 23:59.
- После того как Вы установили нужное время, нажмите кнопку . Будет произведена установка заданного времени.

Примечание:

- 1) Если Вы хотите изменить время, Вам нужно будет нажать и удерживать кнопку  в течение 3 секунд. Фактическое время исчезнет, а затем показатель времени начнет мигать. Нажимая кнопки  или , установите необходимое время и подтвердите выбор нажатием кнопки .
- 2) Во время установки времени, регулировка кнопок осуществляется с шагом в 10 минут при длительном нажатии, а при коротком с шагом в 1 минуту.

Примечание:

При нажатии кнопки , Вы можете выбирать режимы работы прибора: СВЧ, Гриль, Конвекция, Гриль+Конвекция, СВЧ+Конвекция, СВЧ+Гриль, СВЧ+Гриль+Конвекция.

2. СВЧ













- 1) Нажмите кнопку , для активации выбора режима. На дисплее отобразится значение времени «01:00» и .
- 2) Нажмите кнопку  или  , чтобы выбрать режим СВЧ.
- 3) Нажмите кнопку  и с помощью кнопок   установите необходимую мощность (900 Вт, 700 Вт, 450 Вт, 300 Вт, 100 Вт). Мощность по умолчанию составляет 900 Вт.
- 4) Нажмите кнопку  и с помощью кнопок   установите время приготовления. Время приготовления зависит от выбранной Вами мощности. Максимальное время приготовления при мощности 900 Вт – 30 минут, при остальных – 90 минут.
- 5) Нажмите кнопку  для начала приготовления.














Таблица мощности в режиме СВЧ

Мощность в процентах	100%	80%	50%	30%	20%
Отображаемое значение	900 Вт	700 Вт	450 Вт	300 Вт	100 Вт














Ниже приведена таблица с рекомендациями мощности относительно типа приготавливаемых продуктов.

Уровень мощности	Тип продуктов
900 Вт	- Кипячение воды, повторный нагрев воды - Приготовление курицы, рыбы, овощей
700 Вт	- Разогрев еды - Приготовление грибов и морепродуктов - Приготовление блюд, содержащих яйца и сыр
450 Вт	- Приготовление риса, супа
300 Вт	- Размораживание - Растапливание шоколада и сливочного масла
100 Вт	- Размораживание деликатных продуктов питания - Размораживание продуктов неправильной формы - Растапливание мороженого - Такая мощность позволяет быстрее подняться тесту














3. Гриль

- 1) Нажмите кнопку  , для активации выбора режима. На дисплее отобразится значение времени «01:00» и 
- 2) Нажмите кнопку  или  ,  чтобы выбрать режим Гриль 
- 3) Нажмите  кнопку для выбора уровня мощности гриля. По умолчанию в режиме Гриль используется максимальная (3 уровень) мощность.
- 4) Нажатием кнопок   выберите необходимый уровень мощности гриля, 1 уровень (мин.), 2 уровень (сред.) или 3 уровень (макс.)
- 5) Нажмите кнопку  и с помощью кнопок   установите время приготовления. Время приготовления по умолчанию – 10 минут. Максимальное время приготовления 90 минут.
- 6) Нажмите  кнопку для начала приготовления.


















4. Конвекция

- 1) Нажмите кнопку  , для активации выбора режима. На дисплее отобразится значение времени «01:00» и 
- 2) Нажмите кнопку  или   , чтобы выбрать режим Конвекция 
- 3) Нажмите кнопку  для выбора температуры. По умолчанию значение температуры составляет 180 °С.
- 4) Нажатием кнопок   выберите необходимое значение температуры, диапазон температур от 50 °С до 230 °С (шаг регулировок температуры: 50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230 °С)
- 5) Нажмите кнопку  и с помощью кнопок   установите время приготовления. Время приготовления по умолчанию – 10 минут. Максимальное время приготовления 5 часов.
- 6) Нажмите кнопку  для начала приготовления.












5. Гриль + Конвекция







- 1) Нажмите кнопку , для активации выбора режима. На дисплее отобразится значение времени «01:00» и 
- 2) Нажмите кнопку  или  , чтобы выбрать режим Гриль + Конвекция 
- 3) Нажмите кнопку  для выбора температуры. По умолчанию значение температуры составляет 180 °С.
- 4) Нажатием кнопок   выберите необходимое значение температуры, диапазон температур от 35 °С до 180 °С (шаг регулировок температуры: 35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180 °С)
- 5) Нажмите кнопку  и с помощью кнопок   установите время приготовления. Время приготовления по умолчанию – 10 минут. Максимальное время приготовления 5 часов.
- 6) Нажмите кнопку  для начала приготовления.

6. СВЧ + Гриль


















- 1) Нажмите кнопку , для активации выбора режима. На дисплее отобразится значение времени «01:00» и 
- 2) Нажмите кнопку  или  , чтобы выбрать режим СВЧ + Гриль  + 
- 3) Нажмите кнопку  для выбора уровня мощности гриля.
- 4) Нажатием кнопок   выберите необходимый уровень мощности гриля, 1 уровень (мин), 2 уровень или 3 уровень (макс.)
- 5) Нажмите кнопку  для установки уровня мощности режима СВЧ.
- 6) Нажатием кнопок   установите необходимую мощность (700 Вт, 450 Вт, 300 Вт, 100 Вт). Мощность по умолчанию составляет 300 Вт.
- 7) Нажмите кнопку  для установки времени приготовления. Время приготовления по умолчанию 10 минут.
- 8) Нажатием кнопок   установите необходимое время приготовления. Максимальное время приготовления 90 минут.
- 9) Нажмите кнопку  для начала приготовления.

7. СВЧ + Конвекция








- 1) Нажмите кнопку , для активации выбора режима. На дисплее отобразится значение времени «01:00» и 
- 2) Нажмите кнопку  или  , чтобы выбрать режим СВЧ + Конвекция  + 
- 3) Нажмите кнопку  для выбора температуры. По умолчанию значение температуры составляет 180 °С.
- 4) Нажатием кнопок   выберите необходимое значение температуры, диапазон температур от 50 °С до 230 °С (шаг регулировок температуры: 50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230 °С)
- 5) Нажмите кнопку  для установки уровня мощности режима СВЧ.

- 6) Нажатием кнопок   установите необходимую мощность (700 Вт, 450 Вт, 300 Вт, 100 Вт). Мощность по умолчанию составляет 300 Вт.
- 7) Нажмите кнопку  для установки времени приготовления. Время приготовления по умолчанию 10 минут.
- 8) Нажатием кнопок   установите необходимое время приготовления. Максимальное время приготовления 90 минут.
- 9) Нажмите кнопку  для начала приготовления.








8. СВЧ + Гриль + Конвекция

- 1) Нажмите кнопку , для активации выбора режима. На дисплее отобразится значение времени «01:00» и 
- 2) Нажмите кнопку  или  , чтобы выбрать режим СВЧ + Гриль + Конвекция  + 
- 3) Нажмите кнопку  для выбора температуры. По умолчанию значение температуры составляет 180 °С.
- 4) Нажатием кнопок   выберите необходимое значение температуры, диапазон температур от 100 °С до 180 °С (шаг регулировок температуры: (100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180 °С)
- 5) Нажмите кнопку  для установки уровня мощности режима СВЧ.
- 6) Нажатием кнопок   установите необходимую мощность (700 Вт, 450 Вт, 300 Вт, 100 Вт). Мощность по умолчанию составляет 300 Вт.
- 7) Нажмите кнопку  для установки времени приготовления. Время приготовления по умолчанию 10 минут.
- 8) Нажатием кнопок   установите необходимое время приготовления. Максимальное время приготовления 90 минут.
- 9) Нажмите кнопку  для начала приготовления.

9. Автоменю

- 1) В режиме ожидания нажмите кнопку /A один раз, на дисплее отобразится иконка , обозначающая переход в режим разморозки; нажимая клавишу несколько раз, Вы можете переключаться между различными режимами приготовления пищи. Также Вы можете нажатием кнопок   выбрать разморозку, обычное приготовление и приготовление на пару. Когда на дисплее загорится **A**, это будет означать, что Вы вошли в режим Автоменю, с параметрами веса и времени приготовления по умолчанию, на дисплее отобразится P01 или S01. Полное меню для автопрограмм указано на страницах 22-28.
- 2) Нажмите кнопку , на дисплее загорится P01 или S01, нажатием кнопок   Вы можете выбрать программу Автоменю (P01-40 или S01-S40).







Примечание:

- 1) Для обычного приготовления (P01-P40), нажмите , чтобы подтвердить свой выбор программы Автоменю и войти в состояние регулировки веса, Вы можете нажатием кнопок   автоматически менять время приготовления в зависимости от веса блюда.
- 2) Для приготовления на пару, если Вы хотите изменить время приготовления по умолчанию, Вы можете нажать кнопку , на дисплее начнет мигать время приготовления, нажатием кнопок   можно менять время приготовления.
- 3) Нажмите кнопку  для начала приготовления.

Примечание:




- 1) После Автоменю на пару, водяная помпа откачает воду назад в емкость с водой, это может вызывать небольшой шум.
- 2) После Автоменю на пару, Вам необходимо очистить остатки влаги на полости рабочей камеры прибора и на дверной панели.
- 3) Если приготавливаемое блюдо нуждается в предварительном нагреве, не ставьте его в рабочую камеру во время предварительного нагрева. Только по достижении необходимой температуры поместите блюдо в прибор для начала процесса приготовления.

10.Разморозка

- 1) В режиме ожидания нажмите кнопку /A один раз, на дисплее отобразится иконка , обозначающая переход в режим разморозки, на дисплее загорится индикация режима разморозки d1, вес, и иконка приготовления.
- 2) Нажмите кнопку , для подтверждения выбора режима разморозки, введите вес размораживаемого блюда нажатием кнопок  , время разморозки будет установлено в соответствии с весом.
- 3) Нажмите кнопку  для начала процесса разморозки.

11.Предварительный нагрев

Функция предварительного нагрева может быть активирована после того, как Вы установите один из подходящих режимов: Конвекция, Гриль + Конвекция, СВЧ + Конвекция, СВЧ + Гриль + Конвекция.










- 1) Нажмите кнопку /A, на дисплее отобразится иконка предварительного нагрева.
- 2) Нажмите кнопку  для начала предварительного нагрева. Когда будет достигнута нужная температура, Вы услышите три звуковых сигнала. Вы можете остановить предварительный нагрев, открыв дверцу прибора или нажав кнопку .

Примечание:















Во время предварительного нагрева режим СВЧ выключается. Не ставьте еду в прибор во время предварительного нагрева. Только когда необходимая температура

будет достигнута, Вы можете положить пищу в рабочую камеру, чтобы начать приготовление.








12. Приготовление на пару








- 1) В режиме ожидания нажмите кнопку  , Вы перейдете в режим приготовления на пару, на дисплее загорится время приготовления по умолчанию 10:00. На дисплее отобразится иконка режима  "Min" и "°C", значок бака справа показывает текущий уровень воды (вода в норме, отсутствие воды). Загорается температура по умолчанию 100 °C.
- 2) Нажмите кнопку  чтобы переключиться на выбор температуры, значение температуры будет мигать, нажатием кнопок   , Вы можете выбрать необходимое значение температуры (50, 60, 70, 80, 90, 100 °C).
- 3) Нажмите кнопку  для установки времени приготовления. Время приготовления по умолчанию 10 минут.
- 4) Нажатием кнопок   установите необходимое время приготовления. Максимальное время приготовления 90 минут.
- 5) Нажмите кнопку  для начала приготовления.

13. Конвекция + Приготовление на пару

- 1) В режиме ожидания нажмите кнопку  , Вы перейдете в режим приготовления на пару, на дисплее загорится время приготовления по умолчанию 10:00. Нажмите  повторно или используйте   для выбора режима Конвекция + Приготовление на пару. На дисплее отобразится иконка режима, температура по умолчанию 180 °C.
- 2) Нажмите кнопку  чтобы переключиться на выбор температуры.
- 3) Нажатием кнопок   установите необходимую температуру (180, 190, 200, 220 °C)
- 4) Нажмите кнопку  , для установки степени влажности (10, 20, 30 %), по умолчанию значение 30%, нажатием кнопок   Вы можете регулировать степень влажности.
- 5) Нажмите кнопку  для установки времени приготовления. Время приготовления по умолчанию 10 минут.
- 6) Нажатием кнопок   установите необходимое время приготовления. Максимальное время приготовления 90 минут.
- 7) Нажмите кнопку  для начала приготовления.

14. СВЧ + Приготовление на пару



- 1) В режиме ожидания нажмите кнопку  , Вы перейдете в режим приготовления на пару, на дисплее загорится время приготовления по умолчанию 10:00. Нажмите  повторно или используйте   для выбора режима СВЧ + Приготовление на пару. На дисплее отобразится иконка режима и мощность 300 Вт.
- 2) Нажмите кнопку  чтобы переключиться на выбор мощности СВЧ.
- 3) Нажатием кнопок   установите необходимую мощность (900 Вт, 700 Вт, 450 Вт, 300 Вт, 100 Вт). Мощность по умолчанию 300 Вт.



- 4) Нажмите кнопку  , для установки степени влажности (10, 20, 30 %), по умолчанию значение 30%, нажатием кнопок   Вы можете регулировать степень влажности.
- 5) Нажмите кнопку  для установки времени приготовления. Время приготовления по умолчанию 10 минут.
- 6) Нажатием кнопок   установите необходимое время приготовления. Максимальное время приготовления зависит от выбранной Вами мощности, при мощности 900 Вт – максимальное время приготовления составляет 30 минут, при остальных – 90 минут.
- 7) Нажмите кнопку  для начала приготовления.

Соотношение пара при различной мощности СВЧ



Мощность СВЧ	Коэффициент пара
100 Вт	10%, 20%, 30%
300 Вт	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%
450 Вт	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
700 Вт	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
900 Вт	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%, 80%, 90%, 100%

15. Блокировка от детей

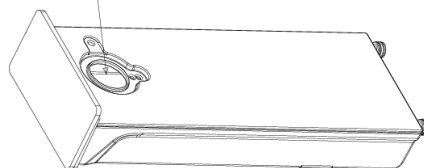
Активация: в режиме ожидания удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, раздастся длинный звуковой сигнал, обозначающий вход в состояние блокировки от детей, и загорится индикатор  .

Деактивация: при активной блокировке от детей, удерживайте кнопку  в течении 3 секунд, раздастся длинный звуковой сигнал, обозначающий выход из активного состояния блокировки от детей, индикатор  погаснет.

16. Особенности использования


- 1) При настройке, если не производится никаких операций в течении 10 секунд, происходит автоматическое подтверждение настроек, за исключением настройки времени, в первый раз.
- 2) Подтверждение выбранного Вами режима производится по истечении 3 секунд, за исключением Автоменю, в нем подтверждение выбранной программы происходит через 10 сек.
- 3) Когда прибор находится в состоянии настройки или паузы, включая Автоменю и Разморозку, он перейдет в отключенное состояние, если не производить никаких операций в течении 5 минут.
- 4) Лампа подсветки рабочей камеры будет гореть все время пока открыта дверца прибора.
- 5) Лампа подсветки рабочей камеры будет гореть все время, если прибор поставлен на паузу.
- 6) Для продолжения процесса приготовления после открытия дверцы, необходимо нажать кнопку  .
- 7) Кнопку  можно нажать в любом состоянии прибора, чтобы открыть резервуар для воды.

Отверстие для
добавления воды



Примечания к приготовлению на пару:

1. Перед приготовлением на пару:

Перед запуском режима приготовления на пару, если в баке не хватает воды, то при нажатии кнопки , прозвучит сигнал и на дисплее загорится иконка сообщающая о дефиците уровня воды, чтобы напомнить Вам о необходимости добавить воду.

Примечание: перед запуском режима приготовления на пару, пожалуйста, помойте резервуар для воды.

2. Во время приготовления на пару:

Во время режима приготовления на пару, если в баке окажется недостаточно воды, прозвучит сигнал и на дисплее загорится иконка сообщающая о дефиците уровня воды, чтобы напомнить Вам добавить воду. После добавления воды работа прибора продолжится в нормальном режиме.

3. После приготовления на пару:

1 - После того как процесс приготовления на пару завершен, вода в бойлере будет отведена обратно в резервуар для воды. Этот процесс длится около 1 минуты.

2 - Во время процесса отвода воды обратно в резервуар для хранения, в случае переполнения резервуара, система будет подавать звуковой сигнал 10 раз, чтобы напомнить Вам о необходимости опустошить резервуар. После того как резервуар для воды опустеет, система продолжит отвод воды.

Примечание: после приготовления на пару, пожалуйста, удалите воду из резервуара для воды.

Коды ошибок

Ниже приведены коды ошибок, которые могут возникнуть во время работы в режиме приготовления на пару:

E-06: 1 - резервуар для воды плохо закрыт.

E-05: неисправность системы подачи воды, обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff. Возможные причины:

1 – неисправность датчика воды.





3 – неисправность водяного насоса.

2 – неисправность внутреннего трубопровода прибора.

4 – неисправность резервуара для воды

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО УДАЛЕНИЯ НАКИПИ

Для достижения наилучших результатов очистки мы рекомендуем использовать моющее средство, содержащее цитрат натрия. Следуйте инструкциям производителя на упаковке. Предлагается использовать функцию удаления накипи после, примерно 20 часов работы в режиме приготовления на пару.

- 1) Включите духовой шкаф, извлеките резервуар для воды, добавьте 1000 мл свежей воды в резервуар, добавив средство для удаления накипи.
- 2) Установите резервуар для воды на место.
- 3) В режиме ожидания нажмите кнопку /A , на дисплее отобразится иконка * , программа по умолчанию d01, вес по умолчанию 0.10 и соответствующее время приготовления.
- 4) Нажимайте кнопку /A , до тех пор, пока не загорится индикатор «CLE», означающий, что Вы находитесь в режиме удаления накипи. Загораются индикаторы «Min» и время по умолчанию «20:00», иконка уровня воды показывает текущий уровень воды (вода в норме, отсутствие воды, полный резервуар воды), другие иконки исчезают.
- 5) Нажмите кнопку  для запуска процесса удаления накипи.
- 6) Подождите 1 минуту после завершения программы (чтобы вода была отведена обратно в резервуар), выньте резервуар для воды и тщательно очистите его.
- 7) Замените воду на свежую и повторите шаги 3-6.

Примечание: процесс удаления накипи не должен быть прерван. Если программа удаления накипи не завершается до конца, то она должна быть запущена с шага 3.

МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

Название блюда (Автоменю)	Отображаемая программа	Вес	Мощность / Температура
Форель	S01	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Филе лосося	S02	200 г	Пар 100°C +100 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Судак	S03	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Креветки	S04	200 г	Пар 100°C
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
		200 г	
Филе палтуса	S05	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Мидии	S06	200 г	Пар 100°C +100 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Филе трески	S07	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Сельдь	S08	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Филе тунца	S09	200 г	Пар 100°C +100 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	

Краб	S10	2 шт.	Пар 100°C +300 Вт
		3 шт.	
		4 шт.	
		5 шт.	
		6 шт.	
Куриная ножка	S11	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Куриная грудка	S12	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
		800 г	
Фрикадельки	S13	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Эскалоп из индейки	S14	400 г	Пар 100°C +300 Вт
		500 г	
		600 г	
		700 г	
		800 г	
Свинина	S15	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Колбасы / сосиски	S16	200 г	Пар 100°C +100 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Яичница-болтунья	S17	1 шт.	Пар 100°C
		3 шт.	
Яйца вкрутую	S18	1 шт.	Пар 100°C
		3 шт.	
Яйца всмятку	S19	1 шт.	Пар 100°C
		3 шт.	
Бурый рис на воде	S20	200 г + 400 мл	Пар 100°C +300 Вт
		400 г + 800 мл	Пар 100°C +450 Вт

Рис на воде	S21	200 г + 300 мл	Пар 100°C +300 Вт
		400 г + 600 мл	Пар 100°C +450 Вт
Баклажаны	S22	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Бобовые (нут, фасоль, чечевица, бобы)	S23	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Брокколи	S24	200 г	Пар 100°C
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Цветная капуста	S25	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Горох	S26	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Картофель с кожурой (цельный, мелкий)	S27	1 шт.	Пар 100°C +300 Вт
		2 шт.	
		3 шт.	
		4 шт.	
Картофель с кожурой (цельный, крупный)	S28	1 шт.	Пар 100°C +300 Вт
		2 шт.	
		3 шт.	
		4 шт.	
Картофель без кожуры (нарезанный)	S29	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Морковь	S30	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	

Кукуруза (початок)	S31	2 шт.	Пар 100°C +300 Вт
		3 шт.	
		4 шт.	
		5 шт.	
		6 шт.	
Сладкий перец	S32	200 г	Пар 100°C
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Острый перец	S33	200 г	Пар 100°C
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Грибы	S34	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Лук-порей	S35	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Брюссельская капуста	S36	200 г	Пар 100°C
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Сельдерей	S37	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
		700 г	
		800 г	
Спаржа	S38	200 г	Пар 100°C +100 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Шпинат	S39	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Кабачок	S40	200 г	Пар 100°C +300 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	

МЕНЮ БЕЗ ПАРА

Название блюда (автоменю)	Отображаемая программа	Вес	Мощность / Температура
Топленый шоколад	P01	100 г	450 Вт
		150 г	
		200 г	
Топленое сливочное масло	P02	100 г	450 Вт
		150 г	
		200 г	
Сладкий картофель (батат)	P03	200 г	100 Вт + 220 °C
		400 г	
		600 г	
Курица (целиком)	P04	800 г	100 Вт + 220 °C
		1000 г	
		1200 г	
Куриная ножка	P05	200 г	450 Вт + 220 °C
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
		700 г	
Куриное крылышко	P06	200 г	300 Вт + 220 °C
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
		700 г	
Рыба (целиком)	P07	1 шт.	100 Вт + 220 °C
		2 шт.	
		3 шт.	
Рыбный стейк	P08	200 г	100 Вт + 220 °C
		300 г	
		400 г	
		500 г	
Свежая пицца	P09	200 г	Предварительный нагрев/220 °C + Конвекция
		300 г	
		400 г	
		500 г	
Замороженная пицца	P10	200 г	100 Вт + 220 °C
		300 г	
		400 г	
Кекс, бисквит	P11	400 г	Предварительный нагрев/150 °C
		500 г	
		600 г	

Жареная свинина	P12	400 г	450 Вт + 220 °С
		500 г	
		600 г	
		700 г	
		800 г	
		900 г	
		1000 г	
Куриный кебаб	P13	200 г	100 Вт + 220 °С
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Креветки	P14	200 г	Предварительный нагрев / 220 °С
		400 г	
		600 г	
Говяжий стейк	P15	400 г	100 Вт + 220 °С
		500 г	
		600 г	
		700 г	
		800 г	
		900 г	
		1000 г	
Ребрышки барбекю	P16	200 г	100 Вт + 220 °С
		400 г	
		600 г	
Шоколадное печенье	P17	500 г	Предварительный нагрев / 180 °С
Лимонное печенье	P18	400 г	Предварительный нагрев / 200 °С
Колбаса / сосиски	P19	200 г	Предварительный нагрев / 220 °С
		400 г	
		600 г	
Закуски, фуршетные блюда	P20	200 г	Предварительный нагрев / 220 °С
		300 г	
		400 г	
Разогрев блюд	P21	200 г	900 Вт
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Картофель	P22	1 шт.	900 Вт
		2 шт.	
		3 шт.	
Напиток	P23	1 шт.	900 Вт
		2 шт.	
		3 шт.	
Паста	P24	100 г + 800 мл	700 Вт
		150 г + 1000 мл	
		200 г + 1200 мл	
Суп	P25	1 шт.	900 Вт
		2 шт.	
		3 шт.	

Пицца	P26	1 шт.	900 Вт
		2 шт.	
		3 шт.	
Порционные кексы, капкейки	P27	1 шт.	900 Вт
		2 шт.	
		3 шт.	
		4 шт.	
Овсянка	P28	50 г + 500 мл	450 / 900 Вт
		100 г + 1000 мл	
		150 г + 1500 мл	
Запеченное яблоко	P29	2 шт.	700 Вт
		3 шт.	
		4 шт.	
Сэндвич	P30	1 шт.	900 Вт
		2 шт.	
		3 шт.	
Попкорн	P31	50 г	900 Вт
		100 г	
Пирожные с помадкой	P32	800 г	100 Вт + 180 °С
Хлеб	P33	100 г	Гриль, уровень мощности 3
		150 г	
		200 г	
Куриные наггетсы	P34	200 г	100 Вт + 220 °С
		300 г	
		400 г	
		500 г	
		600 г	
Картофель фри	P35	200 г	100 Вт + 220 °С
		300 г	
		400 г	
		500 г	
Овсяное печенье с изюмом	P36	600 г	Предварительный нагрев / 180 °С
Ореховые чипсы	P37	500 г	Предварительный нагрев / 180 °С
Арахисовое шоколадное печенье	P38	500 г	Предварительный нагрев / 180 °С
Гамбургер	P39	2 шт.	100 Вт + 220 °С
		4 шт.	
		6 шт.	
Маффины	P40	840 г (70 г * 12 шт.)	Предварительный нагрев / 180 °С

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Микроволновое излучение мешает приему сигнала телевизора	Прием сигнала радио и телевидения может быть нарушен при работе прибора в режиме СВЧ в случае близкого расположения приемника сигнала к духовому шкафу.
Тусклая внутренняя подсветка	При приготовлении пищи в режиме СВЧ на малой мощности подсветка рабочей камеры может стать тусклой. Это нормально.
Пар накапливается возле двери, горячий воздух выходит из вентиляционных отверстий	При приготовлении пищи может образовываться пар. Большая часть пара будет выходить из вентиляционных отверстий, но некоторое его количество может скапливаться в менее нагретых участках рабочей камеры, например возле дверцы прибора. Это нормально.
Духовой шкаф был случайно включен без еды внутри	Немедленно отключите прибор. Нельзя включать устройство без еды внутри. Это может привести к выходу прибора из строя и возгоранию.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не включается	Шнур питания не до конца воткнут в розетку или вовсе отключен от нее	Отсоедините вилку от розетки и через 10 секунд попробуйте подключить ее повторно.
	Перегорание предохранителя или срабатывание автоматического выключателя	Замените предохранитель (следует обратиться в авторизованный сервисный центр Weissgauff) или сбросьте автоматический выключатель
	Неисправна розетка, к которой подключен прибор	Проверьте исправность розетки с помощью других электроприборов.
Духовой шкаф не нагревается	Дверца прибора не закрыта должным образом	Плотно закройте дверцу прибора

Согласно директиве по отходам электрического и электронного оборудования (WEEE), WEEE следует собирать и обрабатывать отдельно. Если в будущем Вам понадобится утилизировать этот прибор, пожалуйста, не утилизируйте его вместе с бытовыми отходами. Отправьте этот прибор в пункты сбора WEEE, если это возможно.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение	~ 230 В
Номинальная частота	50 Гц
Номинальная входная мощность (СВЧ)	1550 Вт
Номинальная исходящая мощность (СВЧ)	900 Вт
Частота СВЧ-излучения	2450 МГц
Номинальная входная мощность (Гриль)	1200 Вт
Номинальная входная мощность (Конвекция)	1750 Вт
Материалы корпуса	Нержавеющая сталь
Объем рабочей камеры	34 л
Диапазон рабочих температур	35 – 230 °С
Мощность в режиме СВЧ	100 – 900 Вт
Объем емкости для воды	1.2 л
Полости рабочей камеры	Плоские
Количество программ Автоменю	80
Разморозка по весу	Да
Электронные часы	Да
Блокировка от детей	Да
Звуковое оповещение о завершении приготовления	Да
Защита от перегрева	Да
Защита от короткого замыкания	Да
Габариты (Ш*Г*В)	595*525*454 мм
Вес	33 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, следуя политике непрерывного улучшения качества выпускаемой продукции. Приобретенная Вами модель может отличаться от описанной в тексте данного руководства

Дата изготовления прибора: см.торговую маркировку на приборе.

Условные обозначения:

WS01YYMMZZZZZ, где

WS01 – компактные духовые шкафы с СВЧ Weissgauff. YY- год выпуска (например, 2012 год- 12)

MM - месяц выпуска (например, октябрь- 10) ZZZZZ - номер прибора (например, №1222 - 01222)

Основной импортер товара Weissgauff™ в России: ООО "ГАУФ РУС". Адрес: 121357, г. Москва, ул. Вере́йская, дом 29, строение 134, комната 56

Изготовитель:

ГУАНГДОНГ АТЛАН ЭЛЕКТРОНИК АПЛАЙНС МАНУФЭКЧОР КО., ЛТД №.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 АПЛАЙАНСИЗ 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 ЭПЛАЙЯНСИЗ 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 магазин, где Вы приобрели товар, и он организует ремонт или замену.

Weissgauff

EAC C E