Weissgauff

Духовой шкаф компактный с СВЧ

OE 449 PDW
OE 449 PDB
OE 449 PDX
OE 449 PDB Black Edition





Руководство по эксплуатации

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

Содержание

Меры предосторожности 3
Дополнение 3
Инструкции по технике безопасности 3
Возможные причины повреждения 5
Установка 6
Ваш новый прибор 8
Панель управления 8
Сенсорные клавиши и дисплей 8
Селектор функций 8
Селектор параметров 9
Система охлаждения 10
Аксессуары 10
Перед первым использованием 11
Настройка часов 11
Первый запуск духового шкафа 11
Очистка аксессуаров 11
Настройка духового шкафа 11
Установка параметров режима нагрева и температуры 11
Быстрый предварительный нагрев 12
Режим СВЧ 13
Примечания для используемой посуды 13
Установка мощности в режиме СВЧ 14
Установка параметров режима СВЧ 15
Комбинированный режим 16
Установка параметров в комбинированном режиме 16
Автоматические программы 17
Установка параметров автоматической программы 17
Программы разморозки 18
Настройка параметров времени 19
Установка времени приготовления 19
Настройка часов 20
Блокировка от детей 20
Включение блокировки от детей 20
Выключение блокировки от детей 20
Блокировка от детей при использовании с другими операциями приготовления 20
Очистка и уход 21
Чистящие средства 21
Технические характеристики 23
Таблица неисправностей и их устранение 24
Продукты с содержанием акриламида 25
Советы по энергоэффективному использованию и утилизации 25
Энергоэффективное использование 25
Утилизация 25
Руководство по рецептам приготовления 26
Размораживание, разогревание и приготовление пищи в режиме СВЧ 26
Советы при использовании режима СВЧ 31
Выпечка 31
Советы по выпечке 33
Обжарка и гриль 33
Советы по обжарке и грилю 37
Выпечка, панировка, тосты с начинкой 37
Замороженные полуфабрикаты 38

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

1. Не пытайтесь использовать прибор с открытой дверцей, так как это может привести к вредному воздействию микроволновой энергии. Важно не сломать или не испортить систему блокировки.
2. Не помещайте какие-либо предметы между передней поверхностью прибора и дверцей, не допускайте скопления грязи или остатков чистящего средства на уплотнительных поверхностях.
3. Предупреждение: если дверца или дверные уплотнения повреждены, прибор не должен эксплуатироваться, в таком случае обратитесь авторизованный сервисный центр Weissgauff.

ДОПОЛНЕНИЕ

Если прибор не поддерживается в 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. 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.
2. Ознакомьтесь и следуйте инструкциям из раздела выше: «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ».
3. Храните прибор и его шнур в недоступном месте для детей возрасте до 8 лет.
4. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен специалистом авторизованного сервисного центра Weissgauff во избежание опасности.
5. Предупреждение: все работы, включающие снятие крышки для защиты от воздействия микроволновой энергии, представляют опасность и должны проводиться специалистом авторизованного сервисного центра Weissgauff.
6. Предупреждение: жидкости и другие продукты питания не должны нагреваться в герметичных контейнерах, так как они могут взорваться.
7. При нагревании продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах следите за прибором из-за возможности возгорания.
8. Используйте только посуду, пригодную для использования в микроволновых печах.
9. При появлении дыма выключите или отсоедините прибор от розетки и держите дверцу закрытой, чтобы заглушить пламя.
10. Микроволновое нагревание напитков может привести к замедленному процессу кипения, поэтому при обращении с контейнером необходимо проявлять осторожность.

11. Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует перемешать или встряхнуть и проверить температуру перед употреблением во избежание ожогов.
12. Нельзя варить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца, так как они могут взорваться, даже после окончания нагрева.
13. Прибор следует регулярно чистить и удалять любые отложения пищи.
14. Если прибор не поддерживается в состоянии чистоты, его характеристики могут ухудшиться и повлиять на срок службы, а также привести к опасной ситуации.
15. Используйте датчик температуры, рекомендованный для данного устройства.
16. Этот прибор предназначен для домашнего использования:
    - в кухонных зонах при магазинах, офисах и других рабочих средах;
    - клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых типах помещений;
    - частные дома.
17. При извлечении посуды из прибора следует соблюдать осторожность, чтобы не выронить съемный поворотный стол и не повредить его.
18. Запрещено использовать для очистки прибора пароочиститель
19. Предупреждение: перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
20. Предупреждение: некоторые внешние элементы прибора могут нагреваться во время использования. Детей следует держать на безопасном расстоянии.
21. Микроволновая печь предназначена для нагрева пищевых продуктов и напитков. Сушка продуктов питания или одежды и нагревание грелок, тапочек, губок, влажной ткани и т.п. могут привести к травмам, возгоранию или пожару.
22. Поверхность ящиков для хранения, расположенных рядом с устройством, может нагреваться, это нормально.
23. Во время использования прибор нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов внутри рабочей камеры.
24. Не допускается использовать металлическую посуду для приготовления в режиме СВЧ.
25. 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 разрушению стекла.
26. Прибор предназначен для встраиваемого использования.
27. Прибор не должен устанавливаться за декоративной дверцей во избежание перегрева.
28. Предупреждение: когда прибор работает в комбинированном режиме, дети должны использовать прибор только под наблюдением взрослых из-за высокой температуры, создаваемой во время работы.

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Возможные причины повреждения

Осторожно!

- Возникновение искр: металлические приборы, например, ложка в стакане - должна находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы. Искры могли непоправимо повредить стекло на внутренней стороне двери.
- Вода в разогретой рабочей камере: никогда не наливайте воду в разогретую рабочую камеру. Это вызовет возникновение пара. Резкое изменение температуры может привести к повреждению прибора.
- Влажная пища: не храните влажную пищу в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Не используйте прибор для хранения продуктов питания. Это может привести к коррозии.
- Охлаждение с открытой дверцей: после работы при высоких температурах дайте прибору остыть с закрытой дверцей. Даже если дверь лишь немного приоткрыта, передняя часть соседней мебели со временем может быть повреждена.
- Загрязнение дверного уплотнителя: если уплотнитель слишком загрязнен, дверца прибора не будет закрываться должным образом во время работы, это может привести к повреждению расположенных рядом фасадов мебели.
- Эксплуатация прибора в режиме СВЧ без пищи: эксплуатация прибора без пищи в рабочей камере может привести к перегрузке. Никогда не включайте прибор, если в рабочей камере нет продуктов. Исключением из этого правила является короткий тест для посуды (см. раздел «Режим СВЧ, подходящая посуда»).
- Использование дверцы прибора для установки или размещения предметов: не ставьте ничего на открытую дверцу прибора. Не ставьте посуду или аксессуары на дверцу прибора.
- Транспортировка прибора: не переносите и не держите прибор за дверную ручку. Дверная ручка не выдерживает веса прибора и может сломаться.
- Приготовление попкорна в режиме СВЧ: никогда не устанавливайте мощность прибора печи слишком высоко. Используйте настройку мощности не выше 600 Вт. Всегда ставьте пакет с попкорном на стеклянную тарелку.
- Закипевшая жидкость не должна попадать через привод поворотного стола внутрь прибора. Контролируйте процесс приготовления. Выберите более короткое время приготовления и увеличьте время приготовления по мере необходимости.
- Прибор следует регулярно чистить и удалять любые отложения пищи, так как они могут взорваться, даже после окончания микроволнового нагрева.
- Если прибор не поддерживается в состоянии чистоты, его характеристики могут ухудшиться и повлиять на срок службы, а также привести к опасной ситуации.

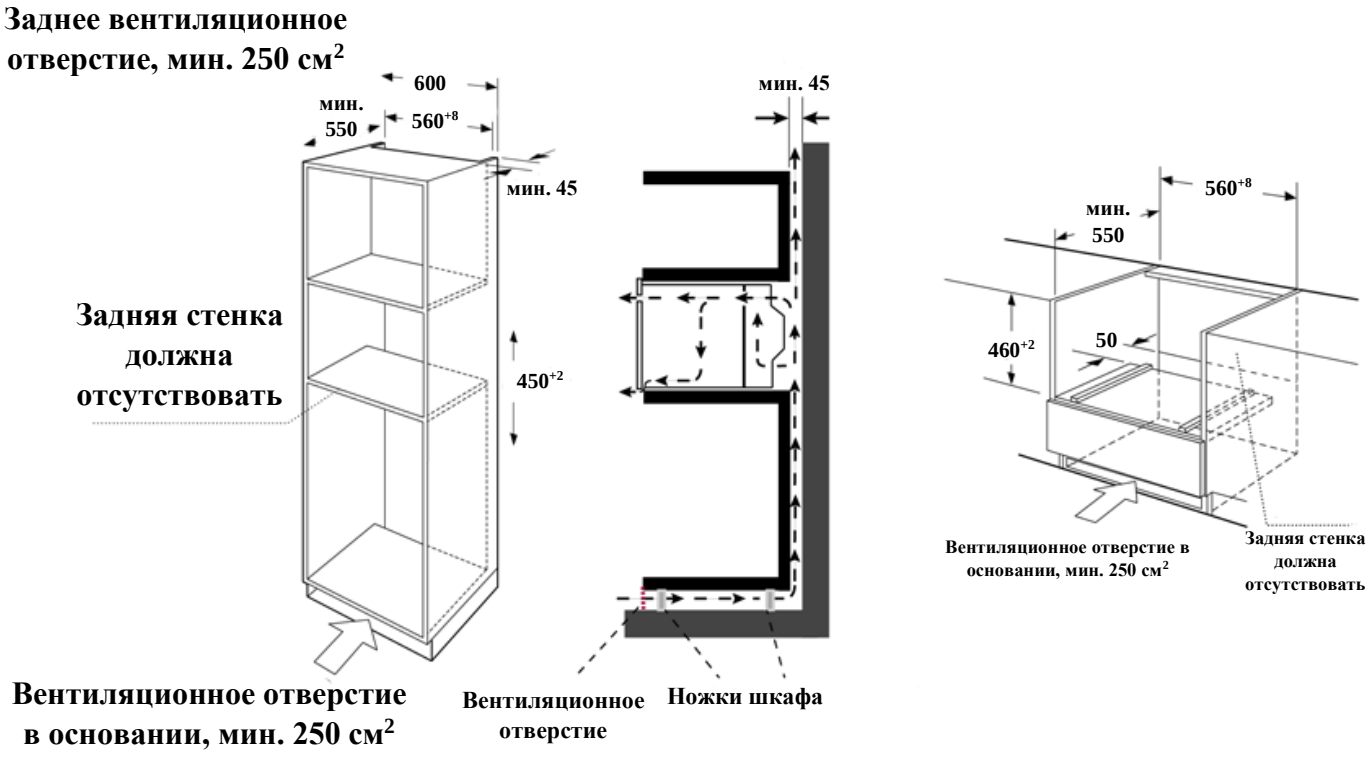
Установка

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 см^2 спереди.
- Вентиляционные щели 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 до 90 ºС.

Монтажные размеры

Вентиляционное отверстие

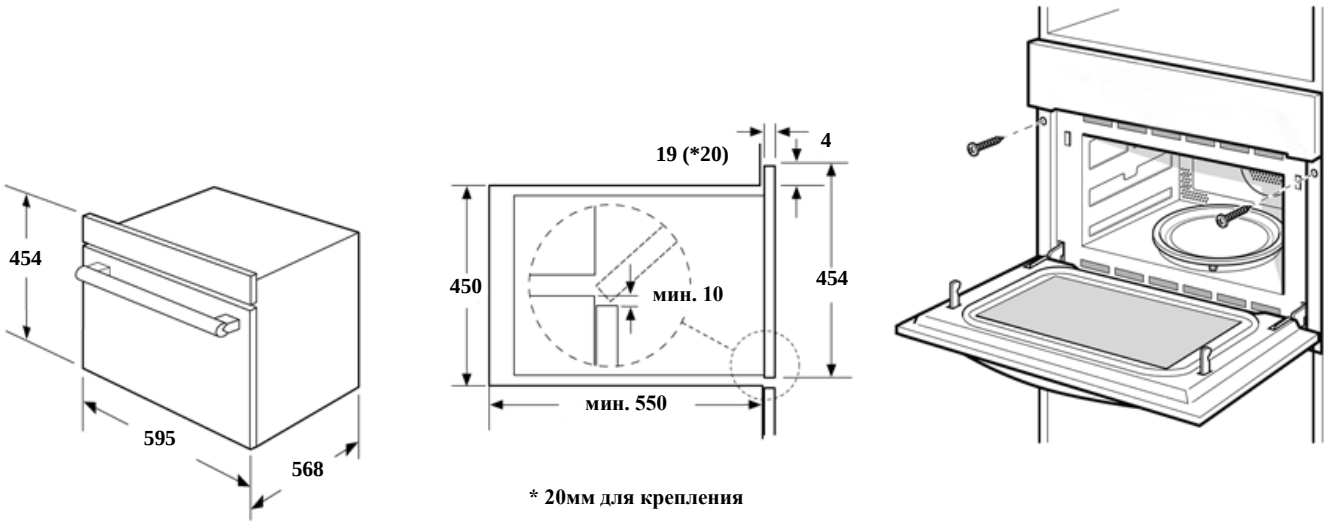


Примечание: над прибором должен оставаться небольшой зазор.

Встраивание

- 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

Подключение к электросети

Прибор оснащен вилкой и должен быть подключен только к заземленной розетке. Только квалифицированный специалист, который принимает во внимание соответствующие правила, может установить розетку или заменить кабель электропитания. Если после установки вилка больше не доступна, то должен быть установлен многополюсный изолирующий выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм. При установке должна быть обеспечена защита контактов.

Ваш новый прибор
Используйте этот раздел, чтобы ознакомиться с вашим новым устройством.

Панель управления



Сенсорные клавиши и дисплей
Сенсорные клавиши используются для настройки различных дополнительных функций. На дисплее, отображаются значения, которые Вы установили.

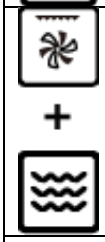
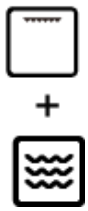
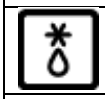
Символ	Функция
	Мощность / Вес
	Быстрый предварительный нагрев
	Включение / Выключение
	Температура / Автоматические программы
	Часы
	Старт /Пауза

Примечание:

Нажмите и удерживайте клавиши и в течении 3 сек. для активации режима блокировки от детей.

Селектор функций
Используйте селектор функций для выбора режима нагрева.

Режим	Описание
3D Конвекция	Для выпечки бисквитных тортов, блинчиков и чизкейков, а также пирогов, пиццы и небольших мучных изделий на противне. Температурный режим в 50°C может поддерживать вкус свежеприготовленного блюда в течении 1-2 часов.
Гриль + конвекция	Подходит для подрумянивания во время приготовления птицы, а также подходит для приготовления запеканок и блюд на гриле.
Нижний нагрев + 3D Конвекция (Пицца)	Для замороженных полуфабрикатов и блюд, которые требуют сильного нагрева снизу.

 Гриль	Выберите между уровнями высокий, средний или низкий. Это идеальный вариант, если Вы хотите приготовить на гриле несколько стейков, сосисок, кусочков рыбы или ломтиков хлеба.
 Режим СВЧ + 3D конвекция	Используйте эту функцию для быстрого приготовления пищи с одновременным использованием режима 3D конвекции.
 Режим СВЧ + гриль + конвекция	Подходит для подрумянивания во время приготовления птицы, а также подходит для приготовления запеканок и блюд на гриле. Используйте эту функцию для равномерного обжаривания.
 Режим СВЧ + Нижний нагрев + 3D Конвекция (Пицца)	Используйте эту функцию для быстрого приготовления пищи с одновременным использованием режима нижнего нагрева и 3D Конвекции («Пицца»)
 Режим СВЧ + Гриль	Используйте эту функцию для быстрого приготовления блюд и в тоже время придания блюду хрустящей корочки.
 Разморозка	Режим, содержащий 2 подпрограммы разморозки
 Автоматические программы	13 автопрограмм приготовления, с различными режимами нагрева и временем приготовления в зависимости от веса блюда.
 Режим СВЧ	Можно использовать для разморозки, подогрева и приготовления пищи.

Селектор параметров

Используйте селектор для установки параметров.

Параметр	Значение
Автоматические программы	Установите 1 из 13 автоматических программ. От P01 до P13.
Температура	Установите температуру для приготовления (°C)  : 50,100,105,110...230  : 100,105,110…230 : 100,105,110…230  : 50,100,105,110…230  : 100,105,110…230 : 100,105,110…230

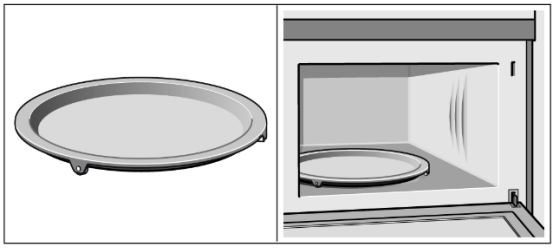
Вес	Установите вес для приготовления
Время	Установите необходимое время для приготовления
Мощность режима СВЧ	Установите мощность: 100Вт, 300Вт, 450Вт, 700Вт, 900Вт

Система охлаждения
В Вашем устройстве установлен вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается во время работы. Горячий воздух выходит над дверью. Охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение определенного времени после работы.
Осторожно!
Не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае прибор перегреется.

Примечание:

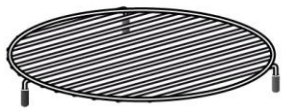
- Прибор остается холодным во время работы в режиме СВЧ, но вентилятор охлаждения все равно включится. Вентилятор может работать даже после окончания работы прибора.
- Конденсат может появиться на стекле дверцы, внутренних стенах и на дне рабочей камеры. Это нормально и не оказывает отрицательного влияния на работу прибора. Вытрите конденсат после приготовления.

Аксессуары (опционально)



Поворотный стол
Пища, которая особенно требует много тепла снизу, может быть приготовлена непосредственно на поворотном столе. Поворотный стол может поворачиваться по часовой стрелке или против часовой стрелки.
Установите поворотный стол на приводе в центре рабочей камеры для приготовления пищи. Убедитесь, что он правильно установлен.

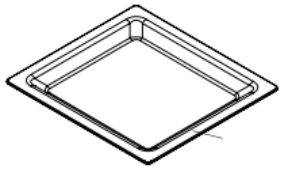
- Никогда не используйте режим СВЧ без поворотного стола.
- Максимальная нагрузка на поворотный стол 5 кг.
- Поворотный стол должен вращаться при использовании любого режима нагрева.



Низкая решетка для использования в режиме СВЧ и для выпечки и обжарки в режиме духового шкафа.



Горизонтальная решетка для использования гриля, например, при приготовлении стейков, колбас и для поджаривания хлеба.



Стеклянный противень для выпечки и запекания

Перед первым использованием прибора
Здесь Вы найдете все, что нужно сделать, прежде чем использовать прибор для приготовления пищи в первый раз. Сначала прочитайте раздел, посвященный информации о мерах предосторожности.

Настройка часов
Как только прибор будет подключен к сети, на дисплее будет отображено «00:00» и прозвучит звуковой сигнал, после этого приступите к настройке часов.

1. Вращайте селектор параметров для установки необходимого значения от 00:00 до 23:59.
2. Нажмите клавишу для подтверждения установки.

Первый запуск духового шкафа
Чтобы избавиться от специфичного запаха нового прибора, проведите запуск с пустой рабочей камерой, в течении 1 часа в режиме с температурой 230 ºС, убедившись, что в рабочей камере не осталось упаковочных материалов.

1. Используйте селектор для выбора функции нагрева . Вращайте селектор для выбора режима 3D-конвекции.
2. Нажмите клавишу . Используйте селектор для установки температуры 230 ºС.
3. Нажмите клавишу . Используйте селектор для установки времени на 60 минут.
4. Нажмите клавишу . Прибор начнет работу.

Очистка аксессуаров
Перед первым использованием аксессуаров тщательно промойте их горячей мыльной водой и вытрите мягкой тканью.

Настройка духового шкафа
Существуют различные способы, с помощью которых можно настроить духовой шкаф. Здесь мы объясним, как Вы можете выбрать нужный режим нагрева и температуры или настройки гриля. Вы также можете выбрать время приготовления для Вашего блюда. Пожалуйста, обратитесь к разделу «Настройка параметров времени»

Установка параметров режима нагрева и температуры.
Например: Режим «Конвекция» 200 ºС в течении 25 минут.

1. Используйте селектор для выбора функции нагрева . Вращайте селектор для выбора режима .

2. Нажмите клавишу . Используемая по умолчанию температура 180 °C. Вращайте селектор для установки температуры 200 °C.
3. Нажмите клавишу . Вращайте селектор для установки времени на 25 минут.
4. Нажмите клавишу . Прибор начнет работу.

Открытие дверцы прибора во время работы.
После открытия дверцы во время работы прибора, программа будет приостановлена. После закрытия дверцы нажмите и прибор возобновит работу.

Приостановка работы
Нажмите для приостановки работы. Нажмите повторно для возобновления работы.

Изменение времени приготовления во время работы
Изменить время приготовления возможно в любой момент работы. Нажмите клавишу , вращайте селектор для выбора необходимого значения.

Изменение температуры во время работы
Изменить температуру возможно в любой момент работы. Нажмите клавишу для установки новой температуры, вращайте селектор для выбора необходимого значения.

Отмена операции
Произвести отмену операции возможно в любой момент работы, для этого необходимо нажать клавишу .

Быстрый предварительный нагрев
При быстром предварительном нагреве Ваша прибор очень быстро достигает заданной температуры.

Быстрый предварительный нагрев доступен для режимов:
- 3D-Конвекция
- Гриль + конвекция
- \+ Режим СВЧ + 3D-конвекция
- \+ Режим СВЧ + гриль + конвекция
- Нижний нагрев + 3D-конвекция (Пицца)
- \+ Режим СВЧ + Нижний нагрев + 3D-конвекция (Пицца)

Чтобы обеспечить равномерное приготовление, кладите продукты в рабочую камеру только после завершения этапа предварительного нагрева.

1. Установите режим нагрева и температуры
2. Нажмите клавишу , на дисплее отобразится данный значок .
3. Нажмите клавишу ▷|| . Прибор начнет работу.

Процесс предварительного нагрева завершен.

Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее будет мигать . Поставьте Ваше блюдо в рабочую камеру.

Отмена предварительного нагрева.

Во время установки предварительного нагрева нажмите клавишу , чтобы отменить эту функцию.

Во время предварительного нагрева коснитесь или ▷|| для отмены. Также Вы можете открыть дверь, чтобы отменить процесс предварительного нагрева.

Примечание:

1. Функция предварительного нагрева работает только в том случае, если Вы уже выбрали один из указанных выше режимов. Во время предварительного нагрева режим СВЧ выключается.
2. Вы можете добавить блюдо во время предварительного нагрева только после того, как прозвучит сигнал и на дисплее будет мигать значок .

Режим СВЧ

Микроволны преобразуются в тепло в пищевых продуктах. Микроволновку можно использовать как самостоятельно, так и в сочетании с другим режимом нагрева. Здесь Вы найдете информацию о посуде и как настроить режим СВЧ.

Примечание:

Здесь Вы найдете примеры размораживания, нагрева и приготовления пищи с помощью режима СВЧ.

Примечание:

Величина шага для регулировки времени в режиме СВЧ:
0-1 мин. : 1 сек.
1-5 мин. : 10 сек.
5-15 мин. : 30 сек.
15-60 мин. : 1 мин.
60 мин. : 5 мин.

Примечания для используемой посуды:

Подходящая посуда

Подходящей посудой является термостойкая посуда из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термостойкого пластика. Эти материалы позволяют микроволнам проходить через них.

Вы также можете использовать посуду для сервировки блюд. Это избавит Вас от необходимости переносить еду из одного блюда в другое. Вы можете использовать посуду с декоративной золотой или серебряной отделкой, только если производитель гарантирует, что они подходят для использования в микроволновых печах.

Неподходящая посуда
Металлическая посуда непригодна для использования в режиме СВЧ. Металл не пропускает микроволны. Еда в закрытых металлических контейнерах останется холодной.

Осторожно!
Возникновение искр: металлические приборы, например, ложка в стакане - должна находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы. Искры могут непоправимо повредить стекло на внутренней стороне двери.

Как проверить посуду
Не включайте прибор в режиме СВЧ, если в нем нет продуктов. Единственным исключением из этого правила является следующий тест.
Выполните следующий тест, если Вы не уверены, подходит ли Ваша посуда для использования в режиме СВЧ:

1. Нагрейте пустую посуду на максимальной мощности в течение 30 секунд.
2. Время от времени проверяйте температуру в течение этого периода.

Посуда должна быть холодной или теплой на ощупь.
Посуда непригодна, если она становится горячей или образуются искры.

Установка мощности в режиме СВЧ
Используйте клавишу ≋/⌂ для установки требуемой мощности в режиме СВЧ.
100 Вт: Мягкая разморозка, разморозка продуктов неправильной формы, размягчение мороженого, поднятие теста.
300 Вт: Разморозка, растапливание шоколада и сливочного масла.
400 Вт: Приготовление риса, супа.
700 Вт: Нагрев, приготовление грибов, морепродуктов, а также блюд с содержанием яиц и сыра.
900 Вт: Кипячение и нагрев воды, приготовление курицы, рыбы, овощей.

Примечание:
1. При нажатии клавиши загорается выбранная мощность.
2. Мощность в режиме СВЧ может быть установлена на 900 Вт в течение максимум 30 минут. При всех других настройках мощности возможно максимальное время приготовления 1 час 30 минут.

Установка параметров режима СВЧ
Пример: установка мощности в режиме СВЧ 300 Вт, Время приготовления 17 минут.

1. В выключенном состоянии коснитесь клавиши ⏻ для входа в режим настроек. По умолчанию мощность в режиме СВЧ установлена на 900 Вт. На дисплее будет мигать время приготовления по умолчанию.
2. Нажмите клавишу ≋/⎘ для установки мощности. Вращайте селектор ◯ до значения 300 Вт.
3. Нажмите клавишу 🕒. Вращайте селектор ◯ до значения 17 мин.
4. Нажмите клавишу ▷II . Прибор начнет работу.

После начала программы время приготовления начнет обратный отсчет.

Время приготовления истекло
Прозвучит звуковой сигнал, означающий завершение работы.

Открытие дверцы прибора во время работы
После открытия дверцы во время работы прибора, программа будет приостановлена. После закрытия дверцы нажмите ▷II и прибор возобновит работу.

Изменение времени приготовления во время работы
Изменить время приготовления возможно в любой момент работы. Нажмите клавишу 🕒, вращайте селектор ◯ для выбора необходимого значения.

Изменение мощности во время работы
Изменить мощность возможно в любой момент работы. Нажмите клавишу ≋/⎘ для установки новой мощности, вращайте селектор ◯ для выбора необходимого значения.

Приостановка работы
Нажмите ▷II для приостановки работы. Нажмите ▷II повторно для возобновления работы.

Отмена операции
Произвести отмену операции возможно в любой момент работы, для этого необходимо нажать клавишу ⏻ .

Примечание:

- При установке селектора функций ≋ на максимальную мощность режим СВЧ всегда загорается в соответствии с предложенной настройкой.

- Если Вы откроете дверцу прибора во время приготовления пищи, вентилятор может продолжать работать.

Комбинированный режим
Это режим предполагает одновременную работу гриля и режима СВЧ.
Использование режима СВЧ делает ваши блюда готовыми быстрее, при этом оставляя хорошо подрумяненными.
Вы можете использовать все настройки мощности в этом режиме, за исключением 900 Вт.

Установка параметров в комбинированном режиме

Пример: мощность 100 Вт, 17 минут и конвекция 190 °C.

1. Поверните селектор режимов до . Поверните селектор до .
2. Нажмите . Будет мигать температура по умолчанию 180 °C, с помощью селектора измените ее на 190°C.
3. Мощность в режиме СВЧ по умолчанию 300 Вт. Нажмите клавишу , и с помощью селектора установите значение мощности на 100 Вт.
4. Нажмите клавишу . С помощью селектора установите время приготовления на 17 мин.
5. Нажмите клавишу . Прибор начнет работу.

После начала программы время приготовления начнет обратный отсчет.

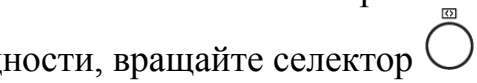
Время приготовления истекло
Прозвучит звуковой сигнал, означающий завершение работы.

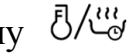
Открытие дверцы прибора во время работы
После открытия дверцы во время работы прибора, программа будет приостановлена.
После закрытия дверцы нажмите и прибор возобновит работу.

Приостановка работы
Нажмите для приостановки работы. Нажмите повторно для возобновления работы.

Изменение времени приготовления в процессе работы
Изменить время приготовления возможно в любой момент работы. Нажмите клавишу , вращайте селектор для выбора необходимого значения.

Изменение мощности в процессе работы

Изменить мощность возможно в любой момент работы. Нажмите клавишу
для установки новой мощности, вращайте селектор  для выбора необходимого значения.

Изменение температуры в процессе работы
Изменить температуру возможно в любой момент работы. Нажмите клавишу 
для установки новой температуры, вращайте селектор  для выбора необходимого значения.

Отмена операции
Произвести отмену операции возможно в любой момент работы, для этого необходимо нажать клавишу .

Автоматические программы
Автоматические программы позволяют Вам готовить пищу очень легко. Вы выбираете программу и вводите вес Вашего блюда. Автоматическая программа выбирает оптимальные установки. Вы можете выбрать одну из 13 программ. Всегда помещайте продукты в холодную рабочую камеру, когда работаете с автоматическими программами.

Установка параметров автоматических программ
После выбора программы, селектор температуры должен находиться в выключенном положении.

Пример: программа с весом 1 килограмм.

1. Поверните селектор режимов  до автоматических программ . Порядковый номер программы отобразится на дисплее.
2. Нажмите клавишу , вращайте селектор  до необходимого номера программы.
3. Нажмите клавишу .
4. Вращайте селектор  для установки веса, время приготовления будет подобрано автоматически.
5. Нажмите клавишу . Прибор начнет работу.

После начала программы время приготовления начнет обратный отсчет.

Список автоматических программ

№ программы	Категория	Описание
P 01**	Овощи	Свежие овощи
P 02**	Гарниры	Картофель очищенный/вареный
P 03*	Гарниры	Картофель-жареный

P 04	Птица/Рыба	Кусочки курицы
P 05*	Выпечка	Пироги
P 06*	Выпечка	Яблочный пирог
P 07*	Выпечка	Киш
P 08**	Разогревание	Напитки/Суп
P 09**	Разогревание	Еда в тарелке
P 10**	Разогревание	Соус/тушеное мясо/блюдо
P 11*	Полуфабрикаты	Замороженная пицца
P 12*	Полуфабрикаты	Жареные чипсы
P 13*	Полуфабрикаты	Лазанья

Примечание:

- Программы с символом * нуждаются в предварительном нагреве. Во время предварительного нагрева время приготовления приостанавливается и на дисплее загорается значок предварительного нагрева. После предварительного нагрева Вы услышите звуковой сигнал, и символ предварительного нагрева будет мигать.
- Программы символом ** используют только режим СВЧ.

Программа завершена
Прозвучит звуковой сигнал, означающий завершение работы. Прибор прекратит нагрев.

Изменение программы после запуска
Номер программы и вес не могут быть изменены после ее запуска.

Отмена операции
Произвести отмену операции возможно в любой момент работы, для этого необходимо нажать клавишу ⏻ .

Изменение времени приготовления
При использовании автоматической программы, Вы не можете изменить время приготовления во время работы.

Программы разморозки
Вы можете использовать 2 программы размораживания для размораживания мяса, птицы и хлеба.

1. Поверните селектор функций до автоматической программы . На дисплее будет отображена первая программа.
2. Вращайте селектор до необходимой программы.
3. Нажмите клавишу .

4. Вращайте селектор для установки веса, время приготовления будет подобрано автоматически.
5. Нажмите клавишу ▷|| . Прибор начнет работу.

Примечание:

- Полуфабрикаты

Используйте продукты, которые были заморожены при температуре -18 °C и хранятся порционно. Извлеките размороженную пищу из всех упаковок и взвесьте ее. Вы должны знать вес, чтобы установить программу.
При размораживании мяса или птицы будет выделяться жидкость. Слейте эту жидкость при переворачивании мяса и птицы и ни при каких обстоятельствах не используйте ее для других целей и не допускайте контакта с другими продуктами питания.

- Посуда

Поместите еду в неглубокую посуду для микроволновой печи, например, фарфоровую или стеклянную тарелку, но не накрывайте крышкой. При размораживании курицы (d 01) дважды прозвучит звуковой сигнал, указывающий на то, что она должна быть перевернута.

- Отстаивание после разморозки

Размороженную пищу следует оставить еще на 10-30 минут, пока она не достигнет равномерной температуры. Большие куски мяса требуют более длительного времени разморозки, чем более мелкие куски. Плоские куски мяса и изделия из фарша должны быть отделены друг от друга перед отстаиванием. После этого Вы можете продолжать готовить пищу, даже если толстые куски мяса все еще заморожены в середине. Потроха могут быть удалены из птицы.

№ программы	Размораживаемый продукт	Вес (кг)
d 01*	мясо, птица и рыба	0,20 - 1,00
d 02*	хлеб, пироги и фрукты	0,10 - 0,50
* Закрепите еду на низкой решетке.		

Настройка параметров времени

Данный прибор имеет различные параметры настройки времени. Вы можете использовать для вызова меню и переключения между отдельными функциями. Параметры времени, которые уже были установлены, могут быть изменены с помощью селектора .

Установка времени приготовления

По истечении времени приготовления прибор автоматически выключается. Это означает, что Вам не придется отвлекаться от своих дел, чтобы выключить прибор. Время приготовления не может превышать установленное значение.
После начала программы время приготовления начнет обратный отсчет.

Время приготовления закончилось
Прозвучит звуковой сигнал, означающий завершение работы. Прибор прекратит нагрев.

Настройка часов
Как только прибор будет подключен к сети, на дисплее будет отображено «00:00» и прозвучит звуковой сигнал, после этого приступите к настройке часов.

1. Вращайте селектор параметров для установки необходимого значения от 00:00 до 23:59.
2. Нажмите клавишу для подтверждения установки.

Изменение настройки часов

1. Нажмите и удерживайте клавишу в течение 3 секунд в режиме ожидания. Фактическое время исчезнет, время на дисплее будет мигать и предложено установить новое значение.
2. Вращайте селектор для установки необходимого значения, клавишей подтвердите установку.

Блокировка от детей
Прибор имеет функцию блокировки от детей, чтобы избежать случайного включения прибора детьми. После активации функции прибор не будет реагировать на изменение настроек. Таймер и часы все еще могут быть установлены, когда блокировка от детей активна.

Включение блокировки от детей
Требование: Время приготовления не должно быть установлено, а селектор функций находится в выключенном положении.
Нажмите и удерживайте клавиши и в течение 3 секунд.
На дисплее появится символ , обозначающий что блокировка от детей активна.

Выключение блокировки от детей
Нажмите и удерживайте клавиши и в течение 3 секунд.
С дисплея исчезнет символ , обозначающий что блокировка от детей отключена.

Блокировка от детей при использовании с другими операциями приготовления
Когда установлены другие программы приготовления пищи, блокировка от детей не работает.

Очистка и уход
При тщательном уходе и чистке Ваш прибор сохранит свой внешний вид и состояние на долгое время. Здесь мы объясним, как правильно ухаживать за прибором.

⚠ Опасность поражения электрическим током!
Проникающая влага может привести к поражению электрическим током. Не используйте очистители высокого давления или пароочистители.

⚠ Риск ожогов!
Никогда не чистите прибор сразу после выключения. Дайте прибору остыть.

⚠ Риск серьезного ущерба здоровью!
При повреждении дверцы или дверного уплотнителя может произойти утечка микроволновой энергии. Никогда не используйте прибор, если повреждена дверца прибора или уплотнитель дверцы. В случае возникновения данных неисправностей обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.

Примечание:

- Незначительные различия в цвете передней панели прибора могут быть вызваны использованием различных материалов, таких как стекло, пластик и металл.
- Тени на дверной панели, которые выглядят как полосы, вызваны отражениями, от внутренней подсветки прибора.
- Неприятные запахи, после приготовления рыбы, могут быть удалены очень легко. Добавьте несколько капель лимонного сока в чашку воды. Поместите ложку в чашку, чтобы предотвратить замедленный процесс закипания. Нагрейте воду в течение 1-2 минут при максимальной мощности в режиме СВЧ.

Чистящие средства
Чтобы убедиться, что поверхности прибора не будут повреждены при использовании чистящего средства, ознакомьтесь с информацией в таблице.
Запрещено использовать:

- острые или абразивные чистящие средства,
- металлические или стеклянные скребки для очистки стекла в дверце прибора,
- металлические или стеклянные скребки для очистки дверного уплотнения,
- жесткие мочалки и губки,
- чистящие средства с высокой концентрацией спирта.

Тщательно вымойте новые губки перед использованием.
Перед использованием прибора дайте всем поверхностям тщательно высохнуть.

Поверхность	Чистящее средство
Элементы прибора из закаленного стекла	Горячая мыльная вода: протрите губкой и высушите мягкой тканью. Не используйте для чистки стеклоочистители, металлические или стеклянные скребки.
Элементы прибора из нержавеющей стали	Горячая мыльная вода: протрите губкой и высушите мягкой тканью. Немедленно удалите остатки известкового налета, жира, крахмала и других загрязнений. Под такими остатками может образовываться коррозия. Используйте специальные чистящие средства для нержавеющей стали. Не используйте для чистки стеклоочистители, металлические или стеклянные скребки.
Рабочая камера	Горячая мыльная вода: протрите губкой и высушите мягкой тканью. Если рабочая камера очень грязная: не используйте спрей для очистки духового шкафа или другие агрессивные чистящие средства или абразивные материалы. Грубые губки и чистящие средства для кастрюль также непригодны. Эти предметы царапают поверхность. Дайте внутренним поверхностям тщательно высохнуть.
Углубление в рабочей камере	Влажная ткань: убедитесь, что вода не просачивается через привод поворотного стола внутрь прибора.
Решетки	Горячая мыльная вода: очистите с помощью чистящего средства для нержавеющей стали или в посудомоечной машине.
Стекла дверцы	Очиститель стекла: очистите с помощью губки. Не используйте скребок для стекла.
Уплотнитель	Горячая мыльная вода: протрите губкой, не вытирайте. Не используйте металлический или стеклянный скребок для очистки.

Технические характеристики

Полезный объем	44 л
Номинальная мощность	3350 Вт
Количество стекол в дверце	3
Количество решеток для гриля	2
Количество противней	1
Габариты (В*Ш*Г)	595*568*454 мм
Напряжение источника питания	230 В
Подсветка рабочей камеры	Да
Длина шнура питания	1,5 м
Вилка шнура питания	Евровилка
Тип шнура питания	3*1.5ММ^2
Тангенциальное охлаждение	Да
Термоплавкий предохранитель	Да
Нагревательный элемент	Да
Регулятор температуры	Да
Температурные режимы	50-230 °С
Влагостойкость	Да
Тип духового шкафа	Электрический
Количество режимов	8
Программатор	Механический + сенсорный
Цвет дисплея	Белый
Управление	Электронное + сенсорное управление
Часы	Да
Таймер	Да
Гриль	Да
Режим СВЧ	Да

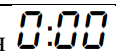
Продукт сертифицирован в соответствии с действующим техническим регламентом. Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства и технические характеристики модели, следуя политике непрерывного улучшения качества выпускаемой продукции. Приобретенная Вами модель может отличаться от описанной в тексте данного руководства.

Таблица неисправностей и их устранение

Неисправности часто имеют простые объяснения. Пожалуйста, обратитесь к таблице неисправностей перед обращением в авторизованный сервисный центр Weissgauff. Если еда не получается именно такой, как Вы хотели, обратитесь к разделу с рецептами, где Вы найдете множество кулинарных советов и подсказок.

⚠ Опасность поражения электрическим током!

Неправильный ремонт опасен. Ремонт может быть выполнен только специалистом авторизованной сервисной службы Weissgauff.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает	Неисправен автоматический выключатель. Вилка не подключена. Отключение электроэнергии.	Загляните в блок предохранителей и убедитесь, что автоматический выключатель прибора находится в рабочем состоянии. Вставьте вилку электропитания в розетку. Проверьте, работает ли свет на кухне.
Прибор не работает, на дисплее появилась иконка  .	Активированная функция блокировки от детей.	Отключите блокировку от детей (см. раздел «Блокировка от детей»)
На дисплее отображается 	Отключение электроэнергии	Сбросьте часы.
Не включается режим СВЧ	Дверца прибора не закрыта до конца.	Проверьте, не застряли ли остатки пищи или мусор в двери.
Процесс нагревания в режиме СВЧ занимает больше времени, чем раньше	Выбранный режим мощности слишком слабый. В приборе размещено пищи больше чем обычно. Еда более холодная чем обычно.	Установите большую мощность. При увеличении количества разогреваемой пищи необходимо увеличивать и время. Перемешайте или переверните пищу во время приготовления.
Невозможно установить определенный режим работы или уровень мощности.	Температура, уровень мощности или комбинированная настройка для этого режима работы невозможны.	Выберите разрешенные настройки.
На дисплее отображается 	Активирована функция отключения при перегреве.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.
На дисплее отображается 	Активирована функция отключения при перегреве.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.
На дисплее отображается 	Попадание влаги в панель управления.	Дайте панели управления высохнуть.
На дисплее отображается 	Быстрый предварительный нагрев не удался.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.

Продукты с содержанием акриламида

Какие продукты содержат акриламид?

Акриламид в основном содержится в зерновых и картофельных продуктах, которые нагреваются до высоких температур, например в картофельных чипсах, тостах, булочках, хлебе, мелкой выпечке (печенье, пряники).

Советы по минимизации содержания акриламида при приготовлении пищи	
Общий совет	Сократите время приготовления до минимума. Готовьте блюда, пока они не станут золотисто-коричневыми, но не слишком темными. Большие, толстые куски пищи содержат меньше акриламида.
Выпечка, жареные чипсы	Макс. 200 °C верхний/нижний нагрев или макс. 180 °C в режиме конвекции. Макс. 190° C в верхний/нижний нагрев или Макс. 170 °C в режиме конвекции. Яичный белок и яичный желток уменьшают образование акриламида. Распределите чипсы тонко и равномерно по противню. Приготовьте за раз не менее 400 г., чтобы чипсы не высохли.

Советы по энергоэффективному использованию и утилизации

Здесь Вы можете найти советы о том, как экономить энергию при выпечке и обжаривании и как правильно утилизировать прибор.

Энергоэффективное использование

- Используйте предварительный нагрев только в том случае, если это указано в рецептуре или в таблицах инструкций по эксплуатации.
- Используйте темные, черные лакированные или эмалированные формы для выпечки. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Открывайте дверцу прибора как можно реже во время приготовления пищи, выпечки или жарки.
- Лучше всего печь несколько пирогов один за другим, пока рабочая камера еще теплая. Это сокращает время выпечки для второго блюда. Вы также можете разместить две формы для хлеба рядом друг с другом.
- При длительном времени приготовления можно выключить прибор за 10 минут до окончания времени приготовления и использовать оставшееся тепло для завершения приготовления.

Утилизация

Утилизируйте упаковку и прибор только экологически безопасным способом.



Данное устройство соответствует европейской директиве 2002/96 / EC об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Директива дает основу для сбора и утилизации старых приборов, которая действует на всей территории ЕС.

Руководство по рецептам приготовления
Здесь Вы найдете подборку рецептов и оптимальные настройки для них. Мы покажем Вам, какой режим нагрева и какие настройки температуры или мощности в режиме СВЧ лучше всего подходят для Вашего блюда.
Вы можете найти информацию о подходящих аксессуарах и высоте, на которой они должны быть установлены. Есть также советы о посуде и методах приготовления.

Примечание:

- Значения в таблице всегда применяются к пище, помещенной в рабочую камеру, когда она холодная и пустая. Используйте предварительный нагрев только в том случае, если это указано в таблице. Перед использованием прибора извлеките из рабочей камеры все аксессуары, которыми Вы не будете пользоваться.
- Не выстилайте бумагу для запекания до тех пор, пока противень не будет нагрет.
- Время, указанное в таблицах, является только ориентировочным. Оно будет зависеть от качества и количества приготавливаемой пищи.
- Используйте прилагаемые аксессуары. Дополнительные аксессуары могут быть приобретены в авторизованном сервисном центре Weissgauff.
- Всегда используйте полотенца для духовки или прихватки, когда вынимаете аксессуары или посуду из рабочей камеры.

Размораживание, разогревание и приготовление пищи в режиме СВЧ
В следующих таблицах представлены различные параметры и настройки режима СВЧ.
Время, указанное в таблицах, является только ориентировочным. Оно может варьироваться в зависимости от используемой посуды, ее качества, температуры и консистенции пищи. Сначала установите самое короткое время, а затем при необходимости увеличьте его.
Возможно, у Вас будет другое количество еды, отличное от указанного в таблице. Можно применить эмпирическое правило: двойное количество - чуть меньшее, чем двойное время приготовления, половина от указанного количества - половина времени приготовления.

Разморозка
Примечание:

- Поместите замороженные продукты в контейнер на низкую решетку.
- Нежные части, такие как ножки и крылышки цыпленка или жирные внешние слои, могут быть покрыты небольшими кусочками алюминиевой фольги. Фольга не должна касаться стенок рабочей камеры. Вы можете снять фольгу в середине процесса размораживания.
- Поверните или перемешайте пищу один или два раза во время размораживания. Большие куски пищи нужно переворачивать несколько раз. При повороте удалите всю жидкость, образовавшуюся в результате размораживания.

- Оставьте размороженные продукты стоять при комнатной температуре в течение еще 10-60 минут, чтобы температура могла стабилизироваться. Потроха могут быть удалены из птицы в этот момент.

Разморозка	Вес	Мощность и время приготовления	Примечание
Целые куски мяса (говядина, телятина или свинина-на кости или на костях)	800 г	300 Вт, 15 мин + 100 Вт, 10-20 мин	Переверните несколько раз
	1 кг	300 Вт, 20 мин + 100 Вт, 15-25 мин	
	1,5 кг	300 Вт, 30 мин + 100 Вт, 20-30 мин	
Кусочки мяса (говядина, телятина или свинина)	200 г	300 Вт, 3 мин + 100 Вт, 10-15 мин	Разделите размораживаемые кусочки
	500 г	300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 15-20 мин	
	800 г	300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 15-20 мин	
Фарш	200 г	100 В, 10-15 мин	Распределите по всей поверхности посуды, по возможности переверните несколько раз
	500 г	300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 10-15 мин	
	800 г	300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 15-20 мин	
Птица или части птицы	600 г	300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 10-15 мин	Переверните несколько раз
	1,2 кг	300 Вт, 15 мин + 100 Вт, 25-30 мин	
Утка	2 кг	300 Вт, 20 мин + 100 Вт, 30-40 мин	Переверните несколько раз
Рыбное филе, рыбный стейк или ломтики рыбы	400 г	300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 10-15 мин	Разделите размораживаемые кусочки
Целая рыба	300 г	300 Вт, 3 мин + 100 Вт, 10-15 мин	-
	600 г	300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 10-15 мин	
Овощи	300 г	300 Вт, 10-15 мин	Тщательно перемешайте
	600 г	300 Вт, 10 мин + 100 Вт, 10-15 мин	
Фрукты	300 г	300 Вт, 7-10 мин	Разделите и тщательно перемешайте
	500 г	300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 5-10 мин	
Сливочное масло	125 г	300 Вт, 1 мин + 100 Вт, 2-4 мин	Удалите упаковку перед размораживанием
	250 г	300 Вт, 1 мин + 100 Вт, 2-4 мин	
Хлеб	500 г	300 Вт, 6 мин + 100 Вт, 5-10 мин	Переверните несколько раз
	1 кг	300 Вт, 12 мин + 100 Вт, 15-25 мин	
Пироги (бисквитные)	500 г	100 Вт, 10-15 мин	Только для пирогов без кремовой начинки
	750 г	300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 10-15 мин	
Пироги с начинкой (фруктовые, чизкейк)	500 г	300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 10-15 мин	Только для пирогов без глазури, крема или желатина
	750 г	300 Вт, 7 мин + 100 Вт, 10-15 мин	

Поместите еду прямо на поворотный стол.

Размораживание, нагрев или приготовление замороженных продуктов

Примечание:

- Извлеките готовые блюда из упаковки. Они будут нагреваться быстрее и равномерно в режиме СВЧ. Разные ингредиенты еды могут не требовать одинакового времени приготовления.
- Пища, которая разложена по всей плоскости, будет готовиться быстрее, чем пища, которая сложена в несколько слоев. Поэтому Вы должны распределить пищу так, чтобы она была как можно более плоской. Различные пищевые продукты не следует класть слоями друг на друга.
- Всегда накрывайте еду крышкой. Если у Вас нет подходящей крышки для Вашей посуды, используйте тарелку или специальную фольгу.

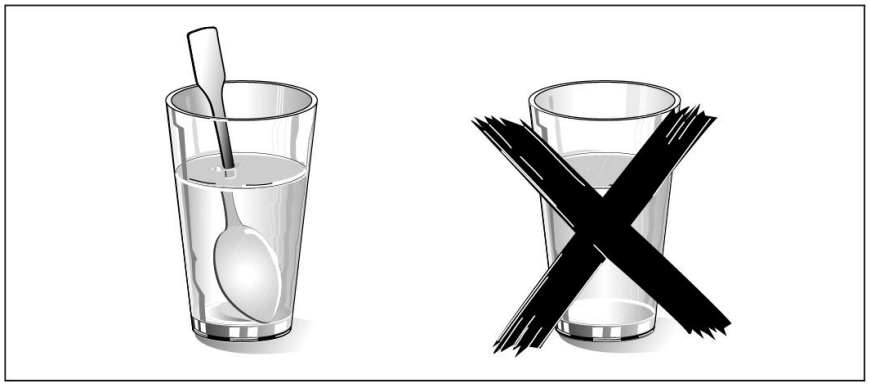
- Перемешайте или переверните еду несколько раз во время приготовления.
- После нагревания дайте пище постоять еще от 2 до 5 минут, для равномерного распределения температуры.
- Всегда используйте полотенца или прихватки во время извлечения блюда из рабочей камеры.
- Это поможет пище сохранить свой собственный ярко выраженный вкус, поэтому ей потребуется меньше приправ.

Размораживание, нагрев или приготовление замороженных продуктов	**Вес**	**Мощность и время приготовления**	**Примечание**
Полуфабрикаты	300-400 г	700 Вт, 10-15 мин	Извлеките еду из упаковки и накройте крышкой
Суп	400-500 г	700 Вт, 8-10 мин	Используйте посуду с крышкой
Тушеные блюда	500 г	700 Вт, 10-15 мин	Используйте посуду с крышкой
	1 кг	700 Вт, 20-25 мин	
Гуляш	500 г	700 Вт, 10-20 мин	Используйте посуду с крышкой
	1 кг	700 Вт, 25-30 мин	
Рыба	400 г	700 Вт, 10-15 мин	Накройте крышкой
	800 г	700 Вт, 18-20 мин	
Гарниры	250 г	700 Вт, 2-5 мин	Используйте посуду с крышкой, добавьте немного жидкости
	500 г	700 Вт, 8-10 мин	
Овощи	300 г	700 Вт, 8-10 мин	Используйте посуду с крышкой, добавьте 1 ст. ложку воды
	600 г	700 Вт, 15-20 мин	
Шпинат со сливками	450 г	700 Вт, 11-16 мин	Готовить без дополнительной воды

Разогревание еды

⚠ Опасность ожога!

Существует возможность замедленного кипения при нагревании жидкости.
Это означает, что жидкость достигает температуры кипения без пузырьков пара, поднимающихся на поверхность. Даже если емкость немного подвинуть, горячая жидкость может внезапно вскипеть и разбрызгаться. При нагревании жидкостей всегда кладите ложку в емкость. Это предотвратит замедленное кипение.



Осторожно!
Возникновение искр: металлические приборы, например, ложка в стакане - должна находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы. Искры могут непоправимо повредить стекло на внутренней стороне двери.

Примечание:

- Извлеките готовые блюда из упаковки. Они будут нагреваться быстрее и равномерно в режиме СВЧ. Разные ингредиенты еды могут не требовать одинакового времени приготовления.
- Всегда накрывайте еду крышкой. Если у Вас нет подходящей крышки для Вашей посуды, используйте тарелку или специальную фольгу.
- Перемешайте или переверните еду несколько раз во время приготовления. Проверьте температуру.
- После нагревания дайте пище постоять еще от 2 до 5 минут, для равномерного распределения температуры.
- Всегда используйте полотенца или прихватки во время извлечения блюда из рабочей камеры.
- Поместите еду прямо на поворотный стол.

Подогревание еды	**Вес**	**Мощность и время приготовления**	**Примечание**
Полуфабрикаты	350-500 г	700 Вт, 5-10 мин	Извлеките еду из упаковки и накройте крышкой
Напитки	150 мл	900 Вт, 1-2 мин	Осторожно! Положите ложку в емкость. Не перегревайте алкогольные напитки. Проверяйте во время нагрева.
	300 мл	900 Вт, 2-3 мин	
	500 мл	900 Вт, 3-4 мин	
Детское питание	50 мл	300 Вт, примерно 1 мин	Поместите бутылочки в рабочую камеру без соски и крышки. Хорошо встряхните после нагревания. Проверьте температуру
	100 мл	300 Вт, 1-2 мин	
	200 мл	300 Вт, 2-3 мин	
Суп			
1 порция	175 г	900 Вт, 2-3 мин	-
2 порции	>175 г	900 Вт, 4-5 мин	
4 порции	>175 г	900 Вт, 5-6 мин	
Гуляш	500 г	700 Вт, 10-15 мин	Используйте посуду с крышкой
Тушеные блюда	400 г	700 Вт, 5-10 мин	Используйте посуду с крышкой
	800 г	700 Вт, 10-15 мин	
Овощи	150 г	700 Вт, 2-3 мин	Используйте посуду с крышкой, добавьте немного жидкости
	300 г	700 Вт, 3-5 мин	

Приготовление еды

Примечание:

- Пища, которая разложена по всей плоскости, будет готовиться быстрее, чем пища, которая сложена в несколько слоев. Поэтому Вы должны распределить пищу так, чтобы она была как можно более плоской. Различные пищевые продукты не следует класть слоями друг на друга.
- Поместите еду прямо на поворотный стол.
- Всегда накрывайте еду крышкой. Если у Вас нет подходящей крышки для Вашей посуды, используйте тарелку или специальную фольгу.
- После нагревания дайте пище постоять еще от 2 до 5 минут, для равномерного распределения температуры.
- Всегда используйте полотенца или прихватки во время извлечения блюда из рабочей камеры.

Приготовление еды	**Вес**	**Мощность и время приготовления**	**Примечание**
Свежая курица (без потрохов)	1,5 кг	700 Вт, 30-35 мин	Переверните на половине время приготовления
Рыба	400 г	700 Вт, 5-10 мин	-
Свежие овощи	250 г	700 Вт, 5-10 мин	Нарезать на равные дольки, добавить 1-2 ст. ложки воды на 100 г, перемешать во время приготовления
	500 г	700 Вт, 10-15 мин	
Картошка	250 г	700 Вт, 8-10 мин	Нарезать на равные дольки, добавить 1-2 ст. ложки воды на 100 г, перемешать во время приготовления
	500 г	700 Вт, 11-14 мин	
	750 г	700 Вт, 15-22 мин	
Рис	125 г	700 Вт, 7-9 мин + 300 Вт, 15-20 мин	Добавьте двойное количество жидкости и используйте глубокую посуду с крышкой
	250 г	700 Вт, 10-12 мин + 300 Вт, 20-25 мин	
Сладкие продукты, например бланманже (растворимый)	500 г	700 Вт, 7-9 мин	Перемешайте 2-3 раза венчиком при нагревании
Фруктовый компот	500 г	700 Вт, 9-12 мин	-

Приготовление попкорна в режиме СВЧ

Примечание:

- Используйте термостойкую плоскую стеклянную посуду.
- Всегда устанавливайте посуду на решетку.
- Не используйте фарфор или чрезмерно изогнутые тарелки.
- Установите настройки как указано в таблице. Вы можете применить свои настройки исходя из Вашего количества попкорна.
- Чтобы попкорн не подгорел выньте его ненадолго из рабочей камеры и встряхните
- Будьте осторожны упаковка может быть очень горячей.

⚠ Опасность ожога!
Откройте пакет попкорна осторожно, так как может быть выпущен горячий пар.
Никогда не устанавливайте максимальную мощность во время приготовления.

	Вес	Аксессуар	Мощность /Время
Попкорн	1 упаковка, 100 г	Стеклянная посуда	700 Вт, 3-5 мин

Советы при использовании режима СВЧ

Вы не можете найти никакой информации о настройках для еды, которую Вы собираетесь приготовить.	Можно применить эмпирическое правило: двойное количество - чуть меньшее двойное время приготовления, половина от указанного количества - половина времени приготовления.
Еда получилась слишком сухой	В следующий раз установите более короткое время приготовления или выберите более низкую мощность. Накройте еду крышкой и добавьте еще жидкости.
По истечению времени приготовления/разморозки/нагревания блюдо не готово/не размораживается/не нагрелось.	Установите более длительное время. Большему количеству еды требуется больше времени для приготовления/разморозки/нагрева.
По истечению времени еда горячая с краю и холодная в середине	Перемешивайте блюдо во время приготовления и используйте более низкую мощность и более длительное время.
После истечения времени размораживания птица/мясо размерожены снаружи, но не размерожены в середине	Установите более низкую мощность. Если Вы размораживаете больше количество птицы/мяса, переверните его несколько раз.

Выпечка
Примечание:

- Приведенные ниже значения времени приготовления применяются для пищи, помещенной в холодную рабочую камеру.
- Температура и время приготовления в таблице представлены в виде диапазонов, так как эти данные зависят от консистенции и количества теста. Начните с более низкой температуры и в случае необходимости используйте более высокую настройку.
- Дополнительную информацию можно найти в разделе «Советы по выпечке» после таблицы.
- Всегда устанавливайте форму для пирога в центр решетки, для пунктов с ** необходимо устанавливать блюдо на середину поворотного стола.
- Рекомендуем использовать формы для выпечки темного цвета, так как они лучше поглощают тепло.

Выпечка	**Аксессуар**	**Режим нагрева**	**Темпер. °C**	**Мощность (Вт)**	**Время (мин)**
Бисквитный пирог	Кольцо для выпечки		170-180	100	40-50
Бисквитный пирог, нежный*	Кольцо для выпечки		150-170	-	70-90
Основа пирога с фруктами (бисквит)	Плоский противень		160-180	-	30-40
Нежный фруктовый пирог (бисквит)	Кольцо для выпечки		170-180	100	35-45

Бисквитная основа (2 яйца)	Плоский противень		160-170	-	20-25
Бисквитная основа (6 яиц)	Кольцо для выпечки		170-180	-	35-45
Основа песочного пирога с корочкой	Кольцо для выпечки		170-190	-	30-40
Фруктовый пирог / чизкейк с основой для выпечки*	Кольцо для выпечки		170-190	100	35-45
Швейцарский фруктовый пирог**	Кольцо для выпечки		190-200	-	45-55
Круглый пирог	Кольцо для выпечки		170-180		40-50
Пицца, тонкая основа, легкая начинка **	Круглый поднос для пиццы		220-230	-	15-25
Пикантные пирожные**	Кольцо для выпечки		200-220	-	50-60
Ореховый торт	Кольцо для выпечки		170-180	100	35-45
Дрожжевое тесто с сухой посыпкой	Круглый поднос для пиццы		160-180	-	50-60
Дрожжевое тесто с влажной посыпкой	Круглый поднос для пиццы		170-190	-	55-65
Плетеный батон 500 г муки	Круглый поднос для пиццы		170-190	-	35-45
Столлен с 500 г муки	Круглый поднос для пиццы		160-180	-	60-70
Штрудель, сладкий	Круглый поднос для пиццы		190-210	100	35-45
Небольшие мучные изделия					
Печенье	Круглый поднос для пиццы		150-170	-	25-35
Миндальное печенье	Круглый поднос для пиццы		110-130	-	35-45
Меренга	Круглый поднос для пиццы		100	-	80-100
Маффины	Форма для маффинов		160-180	-	35-40
Заварное тесто	Круглый поднос для пиццы		200-220	-	35-45
Слоеное тесто	Круглый поднос для пиццы		190-200	-	35-45
Пирог из опарного теста	Круглый поднос для пиццы		200-220	-	25-35
Хлеб и булочки					
Хлеб на закваске с мукой 1,2 кг	Круглый поднос для пиццы		210-230	-	50-60
Лепешка	Круглый поднос для пиццы		220-230	-	25-35
Булочка	Круглый поднос для пиццы		210-230	-	25-35
Булочки из сладкого дрожжевого теста	Круглый поднос для пиццы		200-220	-	15-25

Советы по выпечке

Вы хотите испечь блюдо по своему собственному рецепту.	Используйте аналогичные рецепты из таблицы в качестве руководства.
Использование форм для выпечки из силикона, стекла, пластика или керамики.	Формы для выпечки должны быть термостойким до 250 °C. Выпечка в этих формах будут менее подрумяненной. При использовании режима СВЧ время приготовления будет меньше времени, указанного в таблице.
Как узнать готов ли пирог	Примерно за 10 минут до окончания времени выпечки, указанного в рецепте, ткните пирог коктейльной палочкой в его самую высокую точку. Если к ней не прилипает тесто, пирог готов.
Пирог разваливается	В следующий раз используйте меньше жидкости или установите температуру прибора на 10 градусов ниже и увеличьте время выпечки. Соблюдайте указанное в рецепте время смешивания.
Пирог поднялся в середине, но низкий по краям	Смазывайте только основание формы для выпечки. После выпечки осторожно отделите пирог с помощью ножа.
Пирог слишком подрумяненный	Выберите более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой	Если это произойдет, сделайте небольшие отверстия в пироге с помощью зубочистки. Затем сбрызните его фруктовым соком или алкогольным напитком. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов выше и сократите время выпечки.
Пирог выглядит готовым снаружи, но сырой внутри	В следующий раз используйте немного меньше жидкости и выпекайте немного дольше при более низкой температуре. При выпечке пирога с влажной начинкой сначала выпекают основу, а затем добавляют начинку. Пожалуйста, следуйте рецепту и времени выпечки.
Пирог не вынимается из формы, даже если ее перевернуть	После выпечки дайте пирогу остыть 5-10 минут, тогда его будет легче извлечь из формы. Если он все еще прилипает, осторожно отделите его по краям с помощью ножа. Переверните форму вверх дном и накройте ее несколько раз холодной влажной тканью. В следующий раз хорошо смажьте форму.
Вы измерили температуру прибора с помощью собственного термометра и обнаружили несоответствие	Температура измеряется заводом-изготовителем через определенный промежуток времени с помощью испытательной стойки в центре рабочей камеры. Посуда и аксессуары влияют на измерение температуры, поэтому всегда будет некоторое несоответствие, когда Вы измеряете температуру самостоятельно.
Между формой для запекания и решеткой образуются искры	Проверьте, что форма чистая снаружи. Измените положение формы в рабочей камере. Если это не помогает, продолжайте выпекать, но без режима СВЧ. Время выпечки в таком случае будет немного больше.

Обжарка и гриль

Температура и время обжарки зависят от вида и количества готовящейся пищи. Именно поэтому в таблице указаны диапазоны температуры. Начните с более низкой температуры и, если необходимо, используйте более высокую настройку, для получения дополнительной информации см. раздел «Советы по грилю и обжарке», после таблицы.

Используемая посуда

Вы можете использовать любую термостойкую посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи, кроме металлической посуды. Посуда может стать очень горячей. Используйте прихватки, для ее извлечения из рабочей камеры.

Поставьте горячую стеклянную посуду на сухое кухонное полотенце после того, как она будет извлечена из рабочей камеры, иначе стекло может треснуть, если его поместить на холодную или влажную поверхность.

Советы по обжарке

- Используйте глубокую посуду для запекания мяса и птицы.
- Убедитесь, что Ваша посуда помещается в рабочую камеру. Она не должна быть слишком большой.
- Мясо:

Накройте приблизительно две трети основания посуды жидкостью. Добавьте немного больше жидкости для жаркого в горшочке. Поверните куски мяса на половине времени приготовления. Когда блюдо будет готово, выключите прибор и дайте ему отдохнуть еще 10 минут. Это позволяет лучше распределять мясные соки.

- Птица:

Переверните кусочки курицы по истечению времени приготовления.

Советы по грилю

Примечание:

- Всегда держите дверцу прибора закрытой, во время приготовления на гриле.
- Куски пищи, которые Вы жарите на гриле, должны быть одинаковой толщины. Стейки должны быть не менее 2-3 см толщиной. Это позволит им равномерно обжариваться и оставаться сочными. Не добавляйте соль в стейки, пока они не будут приготовлены на гриле.
- Используйте щипцы, чтобы повернуть куски пищи, которую Вы жарите. Если проткнуть мясо вилкой, то оно потеряем свои соки и станет сухим.
- Темное мясо, например говядина, обжаривается быстрее, чем более светлое мясо, такое как телятина или свинина. При приготовлении на гриле светлого мяса или рыбы, они часто только слегка обжариваются на поверхности, но внутри уже приготовлены.
- Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Настройка гриля определяет, как часто это будет происходить.

Говядина

Примечание:

- Переворачивайте жареную говядину во время приготовления. Дайте постоять еще около 10 минут после завершения приготовления.
- Поверните вырезку и филе в середине времени приготовления. Дайте постоять еще около 10 минут после завершения приготовления.

Говядина	Аксессуар	Режим нагрева	Темпер. °C/Гриль	Мощность (Вт)	Время (мин)
Тушеная говядина, ок. 1 кг*	Посуда с крышкой		180-200	-	120-143
Филе говядины, среднее, ок. 1 кг*	Посуда без крышки		180-200	100	30-40
Филе, среднее, ок. 1 кг*	Посуда без крышки		210-230	100	30-40
Стейк, средний, толщиной 3 см**	Высокая решетка для гриля		3	-	каждая сторона: 10-15
* Низкая решетка для гриля					
**Высокая решетка для гриля					

Телятина	Аксессуар	Режим нагрева	Темпер. °C/Гриль	Мощность (Вт)	Время (мин)
Вырезка, ок. 1 кг*	Посуда с крышкой		180-200	-	110-130
Мясо на косточке, ок. 1,5 кг*	Посуда с крышкой		200-220	-	120-130
* Низкая решетка для гриля					

Свинина	Аксессуар	Режим нагрева	Темпер. °C/Гриль	Мощность (Вт)	Время (мин)
Вырезка без кожи (например, шея), прибл. 750 г*	Посуда с крышкой		220-230	100	40-50
Вырезка с кожей (например, плечо) прибл. 1,5 кг*	Посуда без крышки		190-210	-	130-150
Филе свинины, ок. 500 г*	Посуда с крышкой		220-230	100	25-30
Свиной отруб, постный приблизительно. 1 кг*	Посуда с крышкой		210-230	100	60-80
Копченая свинина на кости, ок. 1 кг*	Посуда без крышки	-	-	300	45-50
Шейка свиная, толщиной 2 см**	Посуда с крышкой		3	-	15-20 с одной стороны, 10-15 с другой
* Низкая решетка для гриля					
**Высокая решетка для гриля					

Баранина	Аксессуар	Режим нагрева	Темпер. °C/Гриль	Мощность (Вт)	Время (мин)
Вырезка ягненка на кости, ок. 1 кг*	Посуда без крышки		210-230	-	40-50
Бедро ягненка на кости ок. 1.5 кг*	Посуда с крышкой		190-210	-	90-95
* Низкая решетка для гриля					

Прочие мясные блюда

Блюдо	Аксессуар	Режим нагрева	Темпер. °C/Гриль	Мощность (Вт)	Время (мин)
Мясной рулет, около 1 кг*	Посуда без крышки		180-200	700 +100	-
4-6 сосисок на гриле, ок. 150 г, каждая**	-		3	-	10-15 с каждой стороны
* Низкая решетка для гриля					
**Высокая решетка для гриля					

Птица	Аксессуар	Режим нагрева	Темпер. °C/Гриль	Мощность (Вт)	Время (мин)
Курица, цельная, ок. 1.2 кг*	Посуда с крышкой		220-230	300	35-45
Пулярка, цельная, ок. 1.6 кг*	Посуда с крышкой		220-230	300 100	30 20-30
Курица, половинки, по 500 г каждая*	Посуда без крышки		180-200	300	30-35
Курицу порциями, ок. 800 г*	Посуда без крышки		210-230	300	20-30
Куриная грудка с кожей и костями, 2шт., ок. 350-450 г*	Посуда без крышки		190-210	100	30-40
Утиная грудка с кожей и костями, 2 шт., ок 300-400 г каждая**	Посуда без крышки		3	100	20-30
Гусиная грудка, 2 штуки, по 500 г каждая*	Посуда без крышки		210-230	100	25-30
Гусиные ножки, 4 штуки, ок. 1,5 кг*	Посуда без крышки		210-230	100	30-40
Грудка индейки, ок. 1 кг*	Посуда с крышкой		200-220	-	90-100
Голени индейки, ок. 1,3 кг*	Посуда с крышкой		200-220	100	50-60
*Низкая решетка для гриля					
**Высокая решетка для гриля					

Рыба	Аксессуар	Режим нагрева	Темпер. °C/Гриль	Время (мин)
Стейк из рыбы, например лосося, толщиной 3 см, на гриле	Высокая решетка для гриля		3	20-25
Целая рыба, 2-3 штуки, по 300 г каждая, жареная на гриле	Высокая решетка для гриля		3	20-30

Примечание:

- Для приготовления на гриле поместите всю рыбу, например форель, на середину более высокой решетки для гриля.
- Предварительно смажьте решетку маслом.

Советы по обжарке и грилю

Таблица не содержит информации о весе Вашего блюда.	Для небольших объемов обжарки выберите более высокую температуру и более короткое время приготовления. Для более крупных жареных блюд выберите более низкую температуру и более длительное время приготовления.
Как понять, когда жаркое готово.	Используйте термометр для мяса (доступный для приобретения в авторизованном сервисном центре Weissgauff) или проведите “тест ложкой”. Надавите на жаркое ложкой. Если оно твердое, оно готово. Если ложку можно вдавить, его нужно готовить еще немного.
Жаркое выглядит хорошо, но соки подгорели.	В следующий раз используйте меньшую посуду или добавьте больше жидкости.
Жаркое выглядит хорошо, но соки слишком прозрачные и водянистые.	В следующий раз используйте большую посуду и добавьте меньше жидкости.
Жаркое недостаточно хорошо прожарено.	Нарезать жаркое. Приготовьте соус и поместить ломтики жареного мяса в соус. Закончить приготовление.

Выпечка, панировка, тосты с начинкой

Выпечка, панировка, тосты с начинкой	**Аксессуар**	**Режим нагрева**	**Темпер. °C/Гриль**	**Мощность (Вт)**	**Время (мин)**
Выпечка, сладкая, ок. 1,5 кг*	Посуда без крышки		140-160	300	25-35
Пикантная выпечка, прибл. 1 кг*	Посуда без крышки		150-160	700	20-25
Лазанья, свежая*	Посуда без крышки		200-220	300	25-35
Картофельная запеканка с сыром, ок. 1.1 кг*	Посуда без крышки		180-200	700	25-30
Тост с начинкой, 4 ломтика**	-		3	-	8-10
* Низкая решетка для гриля					
**Высокая решетка для гриля					

Примечание:

- Значения в таблице относятся к пище, помещенной в холодную рабочую камеру.
- Для выпечки, картофельных запеканок и лазаньи используйте, жаропрочную посуду для микроволновой печи глубиной от 4 до 5 см.
- Помещайте выпечку на нижнюю решетку.
- Оставьте выпечку для приготовления в рабочей камере еще на 5 минут после выключения.
- Добавляйте на тосты сыр, после предварительной обжарки

Полуфабрикаты, замороженные продукты

Полуфабрикаты, замороженные продукты	**Аксессуар**	**Режим нагрева**	**Темпер. °C/Гриль**	**Мощность (Вт)**	**Время (мин)**
Пицца с тонкой основой*	Поворотный стол		220-230	-	10-15
Пицца с толстой основой	Поворотный стол		220-230	700	3 3-18
Мини-пицца*	Поворотный стол		220-230	-	10-15
Пицца-багет*	Поворотный стол		220-230	700	2 13-18
Чипсы	Поворотный стол		220-230	-	8-13
Крокеты*	Поворотный стол		210-220	-	13-18
Рости, картофельные	Поворотный стол		200-220	-	25-30
Замороженные булочки или багет	Низкая решетка для гриля		170-180	-	13-18
Рыбные палочки	Поворотный стол		210-230	-	10-20
Наггетсы	Поворотный стол		200-220	-	15-20
Лазанья, ок. 400 г**	Низкая решетка для гриля		220-230	700	12-17
*Предварительный нагрев в течении 5 минут.					
** Поместите еду в подходящую, термостойкую посуду.					

Примечания:

- Соблюдайте инструкции на упаковке.
- Значения в таблице относятся к пище, помещенной в холодную рабочую камеру.
- Не кладите чипсы, крокеты или картофельные ростики друг на друга. Поверните на половине времени приготовления.
- Поместите еду в центр поворотного стола.