Weissgauff

Микротолқынды пеші бар шағын тұмшапеш

Weissgauff OE 449

PDW PDB PDX

Пайдалану жөніндегі нұсқаулығы

Қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып, меңгеріп шығыңыз. Құрылғымен жұмыс істеу кезінде қауіпсіздік ережелерін сақтаңыз.

4824481

Мазмұны

Сақтық шаралары 3
Қосымша 3
Қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулық 3
Ақаудың ықтимал себептері 5
Орнатуы 6
Сіздің жаңа аспабыңыз 8
Басқару панелі 8
Сенсорлық пернелер және дисплей 8
Функциялар селекторы 8
Параметрлер селекторы 9
Салқындату жүйесі 10
Керек-жарақтар 10
Алғашқы пайдалану алдында 11
Сағатты теңшеу 11
Тұмшапешті алғашқы іске қосу 11
Керек-жарақтарды тазалау 11
Тұмшапешті теңшеу 11
Қыздыру режимін және температураны орнату 11
Жылдам алдын ала қыздыру 12
АЖЖ режимі 13
Пайдаланатын ыдысқа арналған ескертпелер 13
АЖЖ режимінде қуатты орнату 14
АЖЖ режимінің параметрлерін орнату 15
Аралас режимі 16
Параметрлерді аралас режимінде орнату 16
Автоматты бағдарламалар 17
Автоматты бағдарламаның параметрлерін орнату 17
Еріту бағдарламалары 18
Уақыт параметрлерін теңшеу 19
Тамақ дайындау уақытын орнату 19
Сағатты теңшеу 20
Балалардан бұғаттау 20
Балалардан бұғаттауды қосу 20
Балалардан бұғаттауды өшіру 20
Дайындаудың басқа операцияларымен пайдалану кезінде балалардан бұғаттау 20
Тазалау және күтім жасау 21
Тазалау құралдары 21
Техникалық сипаттамалары 23
Ақаулар кестесі және оларды жою 24
Құрамында акриламид бар өнімдер 25
Энергияны үнемдеп пайдалану және кәдеге жарату жөніндегі кеңестер 25
Энергияны үнемдеп пайдалану 25
Кәдеге жарату 25
Дайындау рецептері жөніндегі нұсқаулық 26
Еріту, жылыту және АЖЖ режимінде тамақ дайындау 26
АЖЖ режимін пайдалану кезіндегі кеңестер 31
Пісірме 31
Пісіруге қатысты кеңестер 33
Қуыру және гриль 33
Қуыру және гриль жөніндегі кеңестер 37
Нан бұйымдарын пісіру, ұнға аунату, салмасы бар тосттар 37
Мұздатылған жартылай дайын өнімдер 38

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ЭНЕРГИЯНЫҢ ЫҚТИМАЛ ШАМАДАН ТЫС ӘСЕРІН БОЛДЫРМАУҒА АРНАЛҒАН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

1. Аспапты есігі ашық күйде пайдалануға тырыспаңыз, өйткені бұл микротолқын қуатының зиянды әсеріне әкелуі мүмкін. Бұғаттау жүйесін сындармау немесе бүлдірмеу жөн.

2. Аспаптың алдыңғы беті мен есіктің арасына ешнәрсе қоймаңыз, тығыздағыш беттерде қоқыс пен тазалау құралдары қалдықтарының жиналуына жол бермеңіз.

3. Ескерту: егер есік немесе есік тығыздағыштары зақымдалған болса, аспапты қолдануға болмайды, бұндай жағдайда уәкілетті Weissgauff қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ҚОСЫМША

Егер аспап тиісті тазалықта ұсталмаса, оның сипаттамалары нашарлап, қызмет ету мерзіміне әсер етуі, сондай-ақ және қауіпті жағдайға әкелуі мүмкін.

Қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулық

Аспапты пайдалану кезінде өрт, электр тогының соғуы, жарақат алу немесе микротолқынды қуаттың шамадан тыс әсер ету қаупін азайту үшін келесі негізгі сақтық шараларын қолданыңыз:

1. 8 жасқа толмаған балалар, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі және тәжірибесі немесе білімі жеткіліксіз тұлғалар, егер олар қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғаның қарауында болған немесе электр құрылғысын қауіпсіз қолдануға мүмкіндік беретін және пайдалануға қатысты қауіп-қатер туралы түсінік беретін тиісті нұсқауларды алған жағдайларды қоспағанда, бұл құрылғыны пайдалана алмайды.

2. Жоғары бөлімдегі нұсқауларды оқып, оларды орындаңыз: «МИКРОТОЛҚЫНДЫ ЭНЕРГИЯНЫҢ ЫҚТИМАЛ ШАМАДАН ТЫС ӘСЕРІН БОЛДЫРМАУҒА АРНАЛҒАН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ».

3. Аспапты және оның сымын 8 жасқа дейінгі балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

4. Егер қуат сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай болдырмау үшін оны Weissgauff уәкілетті қызмет көрсету орталығының маманымен ауыстырылуы қажет.

5. Ескерту: микротолқынды қорғаныс қабатын алып тастауға байланысты кез келген жұмыс қауіпті және оны Weissgauff уәкілетті қызмет көрсету орталығының маманымен ауыстырылуы қажет.

6. Ескерту: сұйықтықтарды және басқа тағамдарды жабық ыдыста қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі мүмкін.

7. Пластик немесе қағаз ыдыстарда тағамды қыздырғанда, өрттің шығуы мүмкін болғандықтан аспапты қадағалаңыз.

8. Тек микротолқынды пештерде қолдануға ыңғайлы ыдыс-аяқты қолданыңыз.

9. Егер түтін пайда болса, отты сөндіру үшін аспапты сөндіріңіз немесе розеткадан ажыратыңыз, есікті жабық ұстаңыз.

10. Сусындарды микротолқынды пеште қыздыру қайнату процесін баяулатуы мүмкін, сондықтан контейнер ыдыспен жұмыс істеу кезінде абайлау қажет.

11. Күйіктің алдын алу үшін бала емізуге арналған бөтелкелер мен бала тамағы салынған шыны ыдыстарды тұтынудың алдында бір шайқап алып, ішіндегі тамақтың температурасын тексеріп алу керек.

12. Жұмыртқаларды қабығын алмай пісіруге және пісірілген жұмыртқаларды қайта қыздыруға болмайды, өйткені олар қыздыру аяқталғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.

13. Аспапты үнемі тазалап, кез келген тамақ қалдықтарын кетіру қажет.

14. Егер аспап тиісті тазалықта ұсталмаса, оның сипаттамалары нашарлап, қызмет ету мерзіміне әсер етуі, сондай-ақ және қауіпті жағдайға әкелуі мүмкін.

15. Бұл құрылғы үшін ұсынылған температура датчигін пайдаланыңыз.

16. Осы аспап тек тұрмыстық жағдайда ғана пайдалануға арналған:

- дүкендердегі, кеңселердегі қызметкерлерге арналған ас үй және басқа да қызметтік үй-жайларда;

- қонақ үйлерде, мотельдерде және қонақтардың тұруымен байланысты басқа да тұрғын үй түрлері;

- жеке меншікті үйлер.

17. Ыдысты аспаптан шығарған кезде алынбалы бұралмалы үстелді құлатып алмау және оны бүлдірмеу үшін абай болу керек.

18. Аспапты тазалау үшін бу тазартқышты пайдалануға тыйым салынады.

19. Ескерту: электр тогының соғуына жол бермеу үшін шамды ауыстырар алдында аспаптың сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.

20. Ескерту: аспапты пайдалану кезінде кейбір сыртқы элементтер қызып кетуі мүмкін. Балаларды қауіпсіз қашықтықта ұстау қажет.

21. Микротолқынды пеш тамақ өнімдері мен сусындарды жылыту үшін арналған. Тамақ өнімдерін немесе киімді кептіру және жылытқыштарды, аяқ киімді, ысқыштарды, дымқыл шүберекті және т. б. жылыту жарақат алуға, тұтынуға немесе өртке әкелуі мүмкін.

22. Аспапқа жақын жерде сақтайтын жәшіктердің беттері қызып кететіні қалыпты жағдай болып табылады.

23. Пайдалану кезінде аспап қызады. Жұмыс камераның ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеу үшін сақ болу қажет.

24. Микротолқынды пеште пісіру үшін металл ыдыстарды пайдаланбаңыз.

25. Есіктің шынысын тазалау үшін агрессивті абразивті тазалау құралдарын немесе өткір металл қырғыштарды қолданбаңыз, өйткені олар бетін сызып тастауы мүмкін, нәтижесінде шыны сынуы мүмкін.

26. Аспап кіріктіріп пайдалануға арналған.

27. Шамадан тыс қызуының алдын алу үшін аспапты сәндік есіктің артына орнатылмауы тиіс.

28. Ескерту: аспап аралас режимде жұмыс істеп тұрғанда, жұмыс кезінде пайда болатын жоғары температураға байланысты балалар аспапты тек ересек адамның бақылауымен пайдалануы қажет.

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТЫ МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ ЖӘНЕ ОНЫ ОДАН ӘРІ ПАЙДАЛАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ

Ақаудың ықтимал себептері

Абайлаңыз!

• Ұшқындардың пайда болуы: металл аспаптар, мысалы, стақандағы қасық – жұмыс камерасының қабырғаларынан және есіктің ішкі жағынан кемінде 2 см қашықтықта орналасуы тиіс. Ұшқындар есіктің ішкі жағындағы әйнекті қайтымсыз бүлдіріп алуы мүмкін еді.

• Қыздырылған жұмыс камерасындағы су: алдын ала қыздырылған жұмыс камерасына ешқашан су құймаңыз. Бұл будың пайда болуын тудырады. Температураның күрт өзгеруі аспапқа зақым келтіруі мүмкін.

• Ылғал тамақ: ылғал тамақты жабық жұмыс камерасында ұзақ уақыт ішінде сақтамаңыз. Аспапты тамақ өнімдерін сақтау үшін қолданбаңыз. Бұл коррозияға әкелуі мүмкін.

• Ашық есікпен салқындату: жоғары температурада жұмыс істегеннен кейін, аспапты жабық есікпен суытыңыз. Есік сәл ғана ашыңқыраған болса да, көрші жиһаздың алдыңғы жағы уақыт өте келе зақымдалуы мүмкін.

• Есік тығыздағышының ластануы: егер тығыздағыш тым ластанған болса, жұмыс кезінде аспаптың есігі дұрыс жабылмайды, бұл жақын орналасқан жиһаз қасбеттеріне зақым келтіруі мүмкін.

• АЖЖ режимінде аспапты тамақсыз пайдалану: аспапты жұмыс камерасында тамақсыз пайдалану артық жүктеуге әкелуі мүмкін. Егер жұмыс камерасында азық-түлік болмаса, аспапты ешқашан қоспаңыз. Бұл ережеден ерекшелігі – ыдысқа арналған қысқа сынақ («АЖЖ режимі, қолайлы ыдыс» бөлімін қараңыз).

• Заттарды орнату немесе орналастыру үшін аспаптың есігін пайдалану: аспаптың ашық есігіне ештеңе қоймаңыз. Ыдысты немесе аксессуарларды аспаптың есігіне қоймаңыз.

• Аспапты тасымалдау: аспапты есіктің тұтқасынан ұстап тасымалдамаңыз немесе ұстамаңыз. Есіктің тұтқасы аспаптың салмағын көтере алмайды және сынып қалуы мүмкін.

• АЖЖ режимінде попкорнды дайындау: ешқашан аспап пешінің қуатын тым жоғары етіп орнатпаңыз. 600 Вт-тан аспайтын қуат теңшелімін қолданыңыз. Әрқашан попкорн бар пакетті шыны тәрелкеге салыңыз.

• Қайнаған сұйықтық бұрма үстелдің жетегі арқылы аспаптың ішіне түспеуі керек. Дайындау процесін бақылап отырыңыз. Қысқалау дайындау уақытын таңдап, қажет болған жағдайда дайындау уақытын арттырыңыз.

• Аспапты үнемі тазалап, кез келген тамақ қалдықтарын алып тастау керек, өйткені олар микротолқынды жылыту аяқталғаннан кейін де жарылуы мүмкін.

• Егер аспап тиісті тазалықта ұсталмаса, оның сипаттамалары нашарлап, қызмет ету мерзіміне әсер етуі, сондай-ақ және қауіпті жағдайға әкелуі мүмкін.

Орнатуы

Аспапты кіріктіру

• Бұл аспап тек кіріктіріп пайдалануға арналған.

• Бұл аспап үстелде қойып пайдалануға арналмаған.

• Аспапты салуға арналған шкафта артқы қабырға болмауы қажет.

• Қабырға мен құрылғаның жоғары орналасқан негізі немесе артқы панелі арасында кемінде 45 мм саңылау сақталуы керек.

• Орнатылған шкафтың алдыңғы жағында 250 см^2 ауа желдеткіші болуы қажет.

• Желдеткіш саңылаулар мен ауа қабылдағыштарды бітеуге/жабуға болмайды.

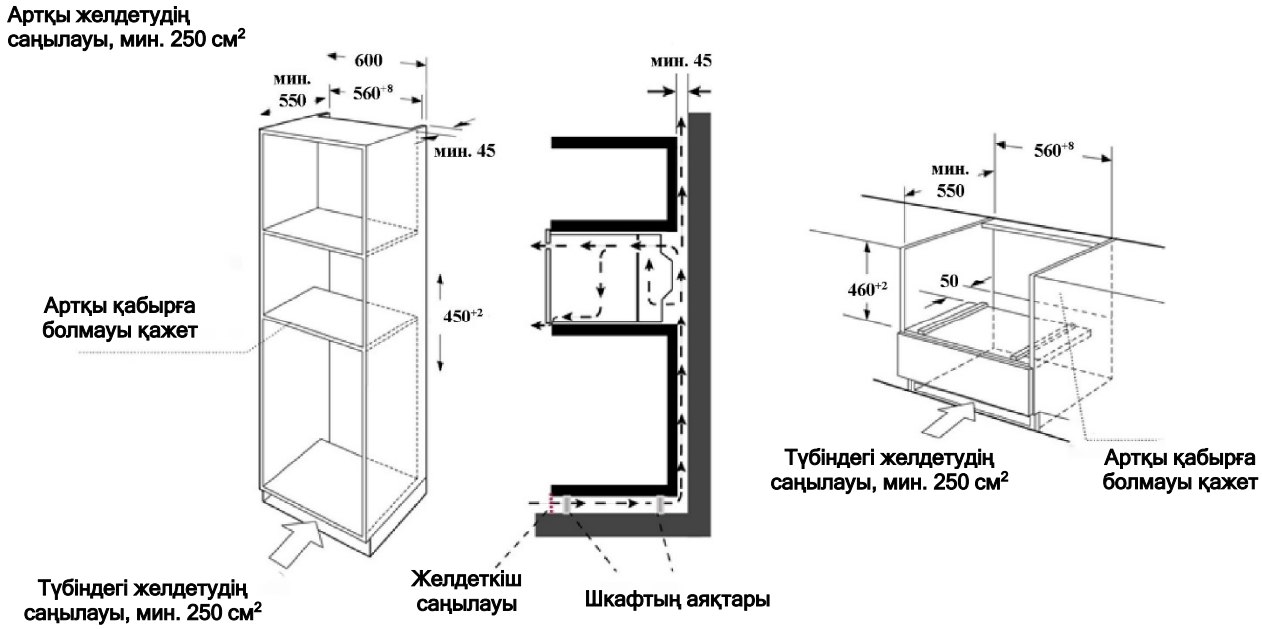
• Бұл аспаптың қауіпсіз жұмысына оны орнату нұсқауларына сәйкес орнатылған жағдайда ғана кепілдік беруге болады.

• Аспапты монтаждауды жүзеге асырған адам дұрыс орнатпау салдарынан болатын кез келген зақымға жауап береді.

• Кіріктіру жұмыстары жүргізілетін жиһаз 90 °C дейін ыстыққа төзімді қасиеттерге ие болуы қажет.

Монтаждау өлшемдері

Желдеткіш саңылауы



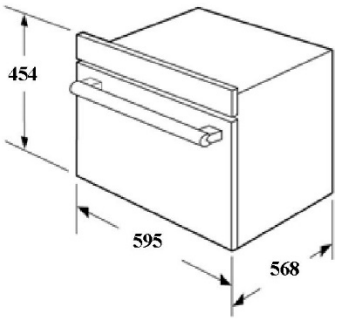
Ескерту: аспаптың үстінде сәл бос орын болуы керек.

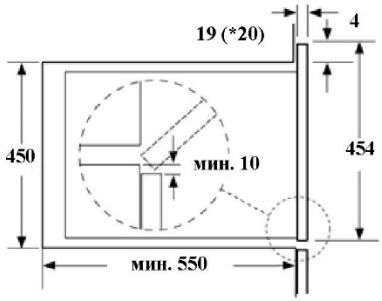
Кіріктіру

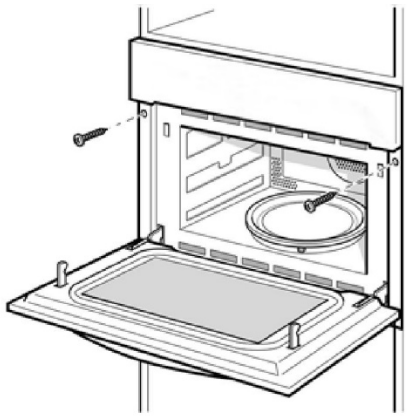
• Аспаптың орнын ауыстырған кезде оны есіктің тұтқасынан ұстап жылжытпаңыз. Есіктің тұтқасы аспаптың салмағын көтере алмайды және сынып қалуы мүмкін.

1. Аспапты оның ортасына орнатылғанына көз жеткізіп, бекіту қуысына мұқият салыңыз.

2. Есікті ашып, аспапты жиынтықта берілген бұрандалармен бекітіңіз.







* бекіту үшін 20 мм

• Аспапты толығымен салыңыз және дәл ортасына орнатыңыз.

• Қуат сымын майыстырмаңыз.

• Аспапты бұрандалармен орнына бекітіңіз.

• Жұмыс беті мен аспап арасындағы саңылау қосымша элементтермен жабылмауы керек.

Маңызды ақпарат

Электр желісіне қосылу

Аспап ашамен жабдықталған және тек жерге тұйықталған розеткаға қосылуы керек. Тек тиісті ережелерді ескеретін білікті маман ашаны орната алады немесе электр қуаты кабелін ауыстыра алады. Егер орнатқаннан кейін аша бұдан былай қолжетімді болмаса, онда түйіспелер арасында кемінде 3 мм бос орны бар көп полюсті оқшаулағыш ажыратқыш орнатылуы керек. Орнату кезінде түйіспелердің қорғанысы қамтамасыз етілуі керек.

Сіздің жаңа аспабыңыз

Жаңа құрылғыңызбен танысу үшін осы бөлімді пайдаланыңыз.

Басқару панелі



Сенсорлық пернелер және дисплей

Сенсорлық пернелер әртүрлі қосымша функцияларды теңшеу үшін қолданылады. Дисплейде сіз орнатқан мәндер көрсетіледі.

Таңба	Функциясы
	Қуаты/Салмағы
	Жылдам алдын ала қыздыру
	Қосу/Өшіру
	Температура/Автоматты бағдарламалар
	Сағат
	Бастау/Үзіліс

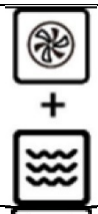
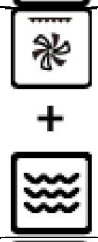
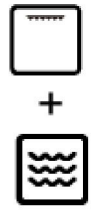
Ескертпе:

Балалардан бұғаттау режимін іске қосу үшін және пернелерін басып, 3 секунд бойы ұстап тұрыңыз.

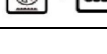
Функциялар селекторы

Қыздыру режимін таңдау үшін функция селекторын пайдаланыңыз.

Режимі	Сипаттамасы
3D-конвекция	Бисквитті торттарды, құймақ пен чизкейктерді, сондай-ақ бәліштерді, пиццаларды және кішкене ұн өнімдерін қаңылтыр табаға дайындау үшін. 50 °C температура режимі жаңа дайындалған тағамның дәмін 1-2 сағат бойы сақтай алады.
Гриль + конвекция	Құс етін дайындау кезінде қызартып қуыруға жарамды, сонымен қатар көмештер мен грильдегі тағамдарды дайындауға жарамды.
Төменгі қыздыру + 3D-конвекция (Пицца)	Астынан қатты қыздыруды талап ететін мұздатылған жартылай дайын өнімдер мен тағамдарға арналған.
Гриль	Жоғары, орташа немесе төмен деңгейлері арасынан таңдап алыңыз. Егер грильде бірнеше стейк, шұжықша, балық бөліктерін, нан үзінділерін пісіргіңіз келсе бұл таптырмас шешім.

 АЖЖ режимі + 3D-конвекция	Бұл функцияны бір уақытта 3D-конвекция режимін қолдана отырып, жылдам дайындау үшін пайдаланыңыз
 АЖЖ режимі + гриль + конвекция	Құс етін дайындау кезінде қызартып қуыруға жарамды, сонымен қатар көмештер мен грильдегі тағамдарды дайындауға жарамды. Бұл функцияны біркелкі етіп қуыру үшін пайдаланыңыз.
 АЖЖ режимі + Төменгі қыздыру + 3D-конвекция (Пицца)	Бұл функцияны бір уақытта төменгі қыздыру режимін және 3D-конвекциясын («Пицца») қолдана отырып, жылдам дайындау үшін пайдаланыңыз
 АЖЖ режимі + Гриль	Бұл функцияны тағамдарды жылдам дайындау, сонымен қатар қытырлақ қыртысты алу үшін пайдаланыңыз.
 Еріту	2 еріту қосалқы бағдарламаларын қамтитын режим.
 Автоматты бағдарламалар	Тағамның салмағына байланысты қыздырудың әртүрлі режимдерімен және дайындау уақытымен 13 автоматты дайындау бағдарламасы.
 АЖЖ режимі	Оны еріту, жылыту және тамақ дайындау үшін пайдалануға болады.

Параметрлер селекторы
Параметрлерді орнату үшін селекторды пайдаланыңыз.

Параметр	Мәні
Автоматты бағдарламалар	13 автоматты бағдарламаның 1-ін орнатыңыз. P01-ден P13-ке дейін.
Температура	Әзірлеу үшін температураны (°C) орнатыңыз  : 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

Салмағы	Әзірлеу үшін салмақты орнатыңыз
Уақыты	Тамақ әзірлеу үшін қажетті уақытын орнатыңыз
АЖЖ режимінің қуаты	Қуатты орнатыңыз: 100 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 700 Вт, 900 Вт

Салқындату жүйесі

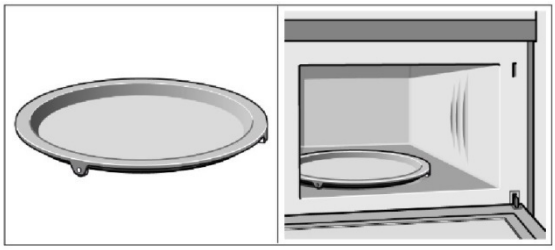
Сіздің құрылғыңызда салқындату желдеткіші орнатылған. Салқындату желдеткіші жұмыс барысында қосылады. Ыстық ауа есіктің үстінен шығады. Салқындататын желдеткіш пеш жұмысы аяқталғаннан кейін белгілі бір уақыт бойы жұмыс істеп тұрады. Абайлаңыз!

Желдету саңылауларын жаппаңыз. Әйтпесе аспап қызып кетуі мүмкін. Ескертпе:

• АЖЖ режимінде жұмыс істеу кезінде аспап суық болып қалады, бірақ салқындату желдеткіші оған қарамастан қосылады. Желдеткіш аспаптың жұмысы аяқталғаннан кейін де жұмыс істей алады.

• Есіктің әйнегінде, ішкі қабырғаларында және жұмыс камерасының түбінде конденсат пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және аспаптың жұмысына кері әсер етпейді. Дайындаудан кейін конденсатты сүртіңіз.

Керек-жарақтар (опция түрінде)



Бұрма үстел

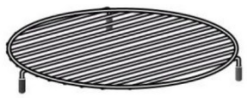
Әсіресе төменнен көп жылуды қажет ететін тағамды тікелей бұрма үстелде дайындауға болады. Бұрма үстелді сағат тіліне қарай немесе сағат тіліне қарсы айналдыруға болады.

Жұмыс камерасының ортасына жетектегі бұрма үстелді орнатыңыз. Ол дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.

• Ешқашан АЖЖ режимін бұрма үстелсіз пайдаланбаңыз.

• Бұрма үстелге максималды жүктеме 5 кг құрайды.

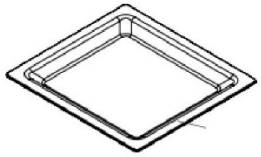
• Кез келген қыздыру режимін қолданған кезде бұрма үстел айналуы тиіс.



АЖЖ режимінде қолдануға және тұмшапеш режимінде пісіруге және қуыруға арналған аласа тор.



Стейктер, шұжықтар жасау және нанды қуыру кезінде сияқты грильді қолдануға арналған көлденең тор.



Нан өнімдерін пісіруге және көмештеуге арналған әйнек қаңылтыр таба.

Аспапты алғашқы пайдаланудың алдында

Мұнда сіз аспапты тамақты алғаш рет дайындау үшін қолданар алдында не істеу керек екенін бәрін таба аласыз. Алдымен сақтық шаралары туралы ақпаратқа арналған бөлімді оқыңыз.

Сағатты теңшеу

Аспап желіге қосылғаннан кейін дисплейде «00:00» көрсетіледі және дыбыстық дабыл беріледі, содан кейін сағатты теңшеуге кірісіңіз.

1. Қажетті мәнді орнату үшін параметр селекторын 00:00-ден 23:59-ға дейін бұраңыз.

2. Орнатуды растау үшін пернесін басыңыз.

Тұмшапешті алғашқы іске қосу

Жаңа аспаптың ерекше иісінен құтылу үшін, жұмыс камерасында қаптама материалдарының қалмағанына көз жеткізіп, 230 °C температурасымен режимінде 1 сағат ішінде бос жұмыс камерасын іске қосуынан бастаңыз.

1. Қыздыру функциясын таңдау үшін селекторын пайдаланыңыз. 3D-конвекция режимін таңдау үшін селекторын таңдаңыз.

2. пернесін басыңыз. 230 °C температураны орнату үшін селекторын қолданыңыз.

3. пернесін басыңыз. Уақытты 60 минутке орнату үшін селекторын пайдаланыңыз.

4. пернесін басыңыз. Аспап іске қосылады.

Керек-жарақтарды тазалау

Аксессуарларды алғаш рет қолданар алдында оларды ыстық сабынды сумен жақсылап шайып, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

Тұмшапешті теңшеу

Тұмшапешті баптауға болатын әртүрлі тәсілдері бар. Мұнда сізге қыздыру және температура режимін немесе гриль баптауларын қалай таңдауға болатындығын түсіндіреміз. Сондай-ақ, тағамыңыз үшін дайындау уақытын таңдай аласыз. «Уақыт параметрлерін теңшеу» бөліміне жүгініңіз

Қыздыру режимінің және температураның параметрлерін орнату.

Мысалы: 25 минут бойы 200 °C «Конвекция» режимі.

1. Қыздыру функциясын таңдау үшін селекторын пайдаланыңыз. режимін таңдау үшін селекторын таңдаңыз.

2.  пернесін басыңыз. Әдепкі бойынша пайдаланатын температура 180 °C. 200 °C температураны орнату үшін  селекторын бұраңыз.

3.  пернесін басыңыз. Уақытты 25 минутке орнату үшін  селекторын бұраңыз.

4.  пернесін басыңыз. Аспап іске қосылады.

Жұмыс кезінде аспаптың есігін ашу.

Аспап жұмыс істеп тұрған кезде есік ашылғаннан кейін бағдарлама тоқтатыла тұрады. Есікті жапқаннан кейін  басыңыз және аспап жұмысын қайтадан бастайды.

Жұмысты тоқтатыңқырау

Жұмысты тоқтатыңқырау үшін  басыңыз. Жұмысты жалғастыру үшін басыңыз.

Жұмыс кезінде дайындау уақытын өзгерту

Жұмыстың кез келген сәтінде дайындау уақытын өзгертуге болады.  пернесін басыңыз, қажетті мәнді таңдау үшін  селекторын бұраңыз.

Жұмыс кезінде температураны өзгерту

Температураны жұмыстың кез келген уақытында өзгертуге болады. Жаңа температураны орнату үшін  пернесін басыңыз, қажетті мәнді таңдау үшін  селекторын бұраңыз.

Операцияны болдырмау

Операцияның күшін кез келген уақытта жоюға болады, ол үшін  пернесін басу керек.

Жылдам алдын ала қыздыру

Жылдам алдын ала қыздыру кезінде аспабыңыз белгіленген температураға тез жетеді.

Тұмшапешті жылдам алдын ала қыздыру мынадай режимдер үшін қолжетімді:

 3D-конвекция

 Гриль + конвекция

 +  АЖЖ режимі + 3D-конвекция

 +  АЖЖ режимі + гриль + конвекция

 Төменгі қыздыру + 3D-конвекция (Пицца)

+ АЖЖ режимі + Төменгі қыздыру + 3D-конвекция (Пицца)

Біркелкі дайындауды қамтамасыз ету үшін, алдын ала қыздыру кезеңі аяқталғаннан кейін ғана өнімдерді жұмыс камерасына салыңыз.

1. Температура мен қызу режимін орнатыңыз.

2. пернесін басыңыз, дисплейде белгішесі көрсетіледі.

3. пернесін басыңыз. Аспап іске қосылады.

Алдын ала қыздыру процесі аяқталды.

Дыбыстық сигнал беріледі. Дисплейде жыпылықтай бастайды. Тағамыңызды жұмыс камерасына қойыңыз.

Алдын ала қыздыруды болдырмау.

Алдын ала қыздыруды орнату кезінде осы функцияны болдырмау үшін пернесін басыңыз.

Алдын ала қыздыру кезінде болдырмау үшін немесе түртіңіз. Сондай-ақ, алдын ала қыздыру процесін болдырмау үшін есікті аша аласыз.

Ескертпе:

1. Алдын ала қыздыру функциясы жоғарыда сіз аталған режимдердің біреуін таңдаған жағдайда ғана жұмыс істейді. Алдын ала қыздыру кезінде АЖЖ режимі өшіріледі.

2. Алдын-ала қыздыру кезінде дабыл естіліп, дисплейде белгішесі жыпылықтағаннан кейін ғана тағамды қоса аласыз.

АЖЖ режимі

Тамақ өнімдерінде микротолқындар жылуға айналады. Микротолқынды пешті өздігінен де, қыздырудың басқа режимімен үйлесімде де пайдалануға болады. Мұнда сіз ыдыс туралы ақпаратты және АЖЖ режимін қалай баптауға болатынын таба аласыз.

Ескертпе:

Мұнда сіз АЖЖ режимін пайдаланып еріту, жылыту және дайындау мысалдарын таба аласыз.

Ескертпе:

АЖЖ режимінде уақытты баптау үшін қадам өлшемі:

0-1 мин: 1 с.

1-5 мин: 10 с.

5-15 мин: 30 с.

15-60 мин: 1 мин.

60 мин: 5 мин.

Пайдаланатын ыдысқа арналған ескертпелер:

Тиісті ыдыс

Қолайлы ыдыс әйнектен, шыны керамикадан, фарфордан, керамикадан немесе ыстыққа төзімді пластиктен жасалған ыстыққа төзімді ыдыс болып табылады. Бұл материалдар микротолқындардың олардан өтуіне мүмкіндік береді.

Сіз сондай-ақ тағамдарды даярлауға арналған ыдысты пайдалана аласыз. Бұл сізді тағамды бір тағамнан екінші тағамға ауыстыру қажеттілігінен құтқарады. Сіз сәндік алтын немесе күмістен жасалған әрлеуі бар ыдыстарды тек өндіруші микротолқынды пештерде қолдануға жарамды деп кепілдік берген жағдайда ғана пайдалана аласыз.

Жарамайтын ыдыс

Металл ыдыс АЖЖ режимінде пайдалануға жарамайды. Металл микротолқындарды өткізбейді. Жабық металл контейнерлердегі тамақ суық болып қалады.

Абайлаңыз!

Ұшқындардың пайда болуы: металл аспаптар, мысалы, стақандағы қасық – жұмыс камерасының қабырғаларынан және есіктің ішкі жағынан кемінде 2 см қашықтықта орналасуы тиіс. Ұшқындар есіктің ішкі жағындағы әйнекті түзелмейтін етіп зақымдауы мүмкін.

Ыдысты қалай тексеруге болады

Егер онда азық болмаса, аспапты АЖЖ режимінде қоспаңыз. Бұл ережеден жалғыз ерекшелік – келесі тест.

Егер ыдысыңыз АЖЖ режимінде қолдануға жарамды екеніне сенімді болмасаңыз, келесі тестті орындаңыз:

1. Бос ыдысты максималды қуатпен 30 секунд бойы жылытыңыз.

2. Осы кезең ішінде температураны мезгіл-мезгіл тексеріп отырыңыз.

Ыдыс қолмен тигенде суық немесе жылы болуы керек.

Ыстық болып кетсе немесе ұшқын пайда болса, ыдыс жарамсыз.

АЖЖ режимінде қуатты орнату

Қажетті қуатты АЖЖ режимінде орнату үшін ≋/⎍ пернесін пайдаланыңыз.

100 Вт: Жұмсақ еріту, дұрыс емес пішінді өнімдерді еріту, балмұздақты жұмсарту, қамырды көтеру.

300 Вт: Шоколад пен сары майды еріту.

400 Вт: Күріш, сорпа пісіру.

700 Вт: Саңырауқұлақтарды, теңіз өнімдерін, сондай-ақ жұмыртқа мен ірімшік қосылған тағамдарды жылыту, дайындау.

900 Вт: Суды қайнату және жылыту, тауықты, балықты, көкөністі дайындау. Ескертпе:

1. Пернені басқанда таңдалған қуат жанады.

2. АЖЖ режиміндегі қуат 900 Вт-қа максималды 30 минут бойы орнатылуы мүмкін. Барлық басқа қуат баптауларында максималды дайындау уақыты 1 сағат 30 минут болуы мүмкін.

АЖЖ режимінің параметрлерін орнату

Мысал: қуатты 300 Вт АЖЖ режимінде орнату, дайындау уақыты 17 минут.

1. Өшірулі күйде теңшеулер режиміне кіру үшін ⏻ пернесін түртіңіз. Әдепкі бойынша АЖЖ режиміндегі қуат 900 Вт-қа орнатылған. Дисплейде әдепкі қалпы бойынша дайындау уақыты жыпылықтайды.

2. Қуатты орнату үшін ≋/⌂ пернесін басыңыз. ◯ селекторды 300 Вт мәнге дейін бұраңыз.

3. ◷ пернесін басыңыз. ◯ селекторды 17 мин мәнге дейін бұраңыз.

4. ▷|| пернесін басыңыз. Аспап іске қосылады.

Бағдарлама басталғаннан кейін пісіру уақыты кері санауды бастайды.

Пісіру уақыты аяқталды

Жұмыстың аяқталуын белгілейтін дыбыстық сигнал естіледі.

Жұмыс кезінде аспаптың есігін ашу

Аспап жұмыс істеп тұрған кезде есік ашылғаннан кейін бағдарлама тоқтатыла тұрады. Есікті жапқаннан кейін ▷|| басыңыз және аспап жұмысын қайтадан бастайды.

Жұмыс кезінде дайындау уақытын өзгерту

Жұмыстың кез келген сәтінде дайындау уақытын өзгертуге болады. ◷ пернесін басыңыз, қажетті мәнді таңдау үшін ◯ селекторын бұраңыз.

Жұмыс уақытында қуатты өзгерту

Қуатты жұмыстың кез келген уақытында өзгертуге болады. Жаңа қуатты орнату үшін ≋/⌂ пернесін басыңыз, қажетті мәнді таңдау үшін ◯ селекторын бұраңыз.

Жұмысты тоқтатыңқырау

Жұмысты тоқтатыңқырау үшін ▷|| басыңыз. Жұмысты жалғастыру үшін ▷|| басыңыз.

Операцияны болдырмау

Операцияның күшін кез келген уақытта жоюға болады, ол үшін ⏻ пернесін басу керек.

Ескертпе:

• ≋ функция селекторын максималды қуатқа орнатқан кезде, АЖЖ режимі әрқашан ұсынылған параметрге сәйкес жанады.

• Тамақ дайындау кезінде аспаптың есігін ашсаңыз, желдеткіш жұмыс істеуді жалғастыра алады.

Аралас режимі

Бұл режим гриль мен АЖЖ режимінің бір мезгілде жұмыс істеуін қамтиды. АЖЖ режимін пайдалану сіздің тағамдарыңызды жақсы қыздырылған күйде сақтап, тезірек дайын етеді.

900 Вт-тан басқа барлық қуат баптауларын осы режимде пайдалануға болады.

Параметрлерді аралас режимде орнату

Мысал: қуаты 100 Вт, 17 минут және конвекция 190 °C.

1. -ден -ге дейін режимдер селекторын бұраңыз. Селекторды -тен -ке дейін бұраңыз.

2. басыңыз. Әдепкі бойынша 180 °C температурасы жыпылықтайды, селектордың көмегімен оны 190°C-қа өзгертіңіз.

3. АЖЖ режиміндегі әдепкі қуат – 300 Вт. пернесін басыңыз, және селекторының көмегімен қуат мәнін 100 Вт-қа орнатыңыз.

4. пернесін басыңыз. селекторын пайдаланып, пісіру уақытын 17 мин етіп орнатыңыз.

5. пернесін басыңыз. Аспап іске қосылады.

Бағдарлама басталғаннан кейін пісіру уақыты кері санауды бастайды.

Пісіру уақыты аяқталды

Жұмыстың аяқталуын белгілейтін дыбыстық сигнал естіледі.

Жұмыс кезінде аспаптың есігін ашу

Аспап жұмыс істеп тұрған кезде есік ашылғаннан кейін бағдарлама тоқтатыла тұрады. Есікті жапқаннан кейін басыңыз және аспап жұмысын қайтадан бастайды.

Жұмысты тоқтатыңқырау

Жұмысты тоқтатыңқырау үшін басыңыз. Жұмысты жалғастыру үшін басыңыз.

Жұмыс процесі кезінде дайындау уақытын өзгерту

Жұмыстың кез келген сәтінде дайындау уақытын өзгертуге болады. пернесін басыңыз, қажетті мәнді таңдау үшін селекторын бұраңыз.

Жұмыс процесінде қуатты өзгерту

Қуатты жұмыстың кез келген уақытында өзгертуге болады. Жаңа қуатты орнату үшін  пернесін басыңыз, қажетті мәнді таңдау үшін  селекторын бұраңыз.

Жұмыс процесінде температураны өзгерту

Температураны жұмыстың кез келген уақытында өзгертуге болады. Жаңа температураны орнату үшін  пернесін басыңыз, қажетті мәнді таңдау үшін  селекторын бұраңыз.

Операцияны болдырмау

Операцияның күшін кез келген уақытта жоюға болады, ол үшін  пернесін басу керек.

Автоматты бағдарламалар

Автоматты бағдарламалар сізге тамақты өте оңай жасауға көмектеседі. Сіз бағдарламаны таңдап, тағамыңыздың салмағын енгізесіз. Автоматты бағдарлама оңтайлы орнатуларды таңдайды. 13 бағдарламаның ішінен біреуін таңдай аласыз.

Автоматты бағдарламалармен жұмыс жасағанда әрқашан өнімдерді суық жұмыс камерасына салыңыз.

Автоматты бағдарламалардың параметрлерін орнату

Бағдарламаны таңдағаннан кейін температура селекторы өшірулі болуы тиіс.

Мысал: салмағы 1 килограмм бағдарламасы.

1.  режимдер селекторын  автоматты бағдарламаларға бұраңыз. Бағдарламаның реттік нөмірі дисплейде көрсетіледі.

2.  пернесін басыңыз,  селекторын қажетті бағдарлама нөміріне дейін бұраңыз.

3.  пернесін басыңыз.

4. Салмақты орнату үшін  селекторын бұраңыз, дайындау уақыты автоматты түрде таңдалады.

5.  пернесін басыңыз. Аспап іске қосылады.

Бағдарлама басталғаннан кейін пісіру уақыты кері санауды бастайды.

Автоматты бағдарламалардың тізімі

Бағдарлама №	Санат	Сипаттамасы
P 01**	Көкөністер	Жаңа піскен көкөністер
P 02**	Гарнирлер	Тазартылған, пісірілген картоп
P 03*	Гарнирлер	Қуырылған картоп

P 04	Құс/Балық	Тауық еті кесектері
P 05*	Пісірме	Бәліштер
P 06*	Пісірме	Алма бәліші
P 07*	Пісірме	Киш
P 08**	Жылыту	Сусындар/Сорпа
P 09**	Жылыту	Тәрелкедегі тамақ
P 10**	Жылыту	Тұздық/бұқтырылған ет/тағам
P 11*	Жартылай фабрикаттар	Мұздатылған пицца
P 12*	Жартылай фабрикаттар	Қуырылған чипстер
P 13*	Жартылай фабрикаттар	Лазанья

Ескертпе:

• * таңбасы бар бағдарламалар алдын-ала қыздыруды қажет етеді. Алдын ала қыздыру кезінде дайындау уақыты тоқтата тұрылады және дисплейде алдын ала қыздыру белгішесі жанады. Алдын ала қыздырғаннан кейін сіз дыбыстық сигналды естисіз және алдын ала қыздыру белгісі жыпылықтайды.

• ** таңбасы бар бағдарламалар тек АЖЖ режимін қолдайды.

Бағдарлама аяқталды

Жұмыстың аяқталуын белгілейтін дыбыстық сигнал естіледі. Аспап қыздыруды тоқтатады.

Іске қосудан кейін бағдарламаны өзгерту

Бағдарлама нөмірі мен салмағын іске қосқаннан кейін өзгерту мүмкін емес.

Операцияны болдырмау

Операцияның күшін кез келген уақытта жоюға болады, ол үшін ⏻ пернесін басу керек.

Дайындау уақытын өзгерту

Автоматты бағдарламаны пайдалану кезінде сіз жұмыс кезінде дайындау уақытын өзгерте алмайсыз.

Еріту бағдарламалары

Сіз ет, құс еті мен нанды еріту үшін 2 еріту бағдарламасын қолдана аласыз.

1.  функция селекторын  автоматты бағдарламаға дейін бұраңыз. Дисплейде бірінші бағдарлама көрсетіледі.

2.  селекторын қажетті бағдарламаға дейін бұраңыз.

3.  пернесін басыңыз.

4. Салмақты орнату үшін  селекторын бұраңыз, дайындау уақыты автоматты түрде таңдалады.

5. ⏯ пернесін басыңыз. Аспап іске қосылады.

Ескертпе:

• Жартылай дайын өнімдер

−18 °C температурада мұздатылған және бөлшектеп сақталған азық-түлікті қолданыңыз. Ерітілген азық-түлікті барлық қаптамадан шығарып, өлшеңіз. Бағдарламаны орнату үшін сіз салмақты білуіңіз керек.

Ет немесе құс етін еріту кезінде сұйықтық бөлінеді. Ет пен құс етін айналдырған кезде бұл сұйықтықты төгіп тастаңыз және ешқандай жағдайда оны басқа мақсаттар үшін пайдаланбаңыз және басқа тағам өнімдерімен байланысын болдырмаңыз.

• Ыдыс

Тамақты фарфор немесе шыны тәрелке сияқты таяз микротолқынды пешке салыңыз, бірақ қақпақпен жаппаңыз. Тауық етін еріту кезінде (d 01) екі рет дыбыстық дабыл естіледі, бұл оның төңкерілуі керек екенін көрсетеді.

• Ерітуден кейінгі тұндыру

Еріген тағамды біркелкі температураға жеткенше тағы 10-30 минутқа қалдыру керек. Үлкен ет кесектері кішкене кесектерге қарағанда ұзақ уақыт ерітуді қажет етеді. Тегіс ет кесектері мен тартылған ет өнімдері тұндыру алдында бір-бірінен бөлінуі керек. Осыдан кейін, қалың ет кесектері әлі де ортасында мұздатылған болса да, тамақ дайындауды жалғастыра аласыз. Құстың ішек-қарнын алып тастауға болады.

Бағдарлама №	Ерітілетін өнім	Салмағы (кг)
d 01*	ет, құс және балық	0,20-1,00
d 02*	нан, бәліштер және жемістер	0,10-0,50
* Тамақты аласа торға бекітіңіз.		

Уақыт параметрлерін теңшеу

Бұл аспапта уақытты баптаудың әртүрлі параметрлері бар. Мәзірді шақыру және жеке функциялар арасында ауысу үшін  пайдалана аласыз. Орнатылған уақыт параметрлерін  селектордың көмегімен өзгертуге болады.

Тамақ дайындау уақытын орнату

Дайындау уақыты өткеннен кейін аспап автоматты түрде өшеді. Бұл аспапты өшіру үшін істеріңізден алаңдаудың қажеті жоқ дегенді білдіреді. Дайындау уақыты белгіленген мәннен аспауы керек.

Бағдарлама басталғаннан кейін пісіру уақыты кері санауды бастайды.

Пісіру уақыты аяқталды

Жұмыстың аяқталуын белгілейтін дыбыстық сигнал естіледі. Аспап қыздыруды тоқтатады.

Сағатты теңшеу

Аспап желіге қосылғаннан кейін дисплейде «00:00» көрсетіледі және дыбыстық дабыл беріледі, содан кейін сағатты теңшеуге кірісіңіз.

1. Қажетті мәнді орнату үшін параметр селекторын 00:00-ден 23:59-ға дейін бұраңыз.

2. Орнатуды растау үшін пернесін басыңыз.

Сағат баптауын өзгерту

1. Күту режимінде пернесін 3 секунд бойы басып, ұстап тұрыңыз. Нақты уақыт жоғалады, дисплейдегі уақыт жыпылықтайды және жаңа мәнді орнату ұсынылады.

2. Қажетті мәнді орнату үшін селекторды бұраңыз, пернесімен орнатуды растаңыз.

Балалардан бұғаттау

Аспап балалардың кездейсоқ қосылуына жол бермеу үшін балалардан бұғаттау функциясына ие. Функция іске қосылғаннан кейін аспап баптаулардың өзгеруіне жауап бермейді. Балалардан бұғаттау белсенді болған кезде таймер мен сағат әлі де орнатылуы мүмкін.

Балалардан бұғаттауды қосу

Талап: Дайындау уақыты орнатылмауы тиіс, ал функция селекторы өшірулі күйде.

және пернелерін 3 секунд бойы басып, ұстап тұрыңыз.

Балалардан бұғаттау белсенді екенін білдіретін белгісі пайда болады.

Балалардан бұғаттауды өшіру

және пернелерін 3 секунд бойы басып, ұстап тұрыңыз.

Дисплейден балалардан бұғаттау өшірілгенін білдіретін белгі жоғалады.

Дайындаудың басқа операцияларымен пайдалану кезінде балалардан бұғаттауБасқа тамақ дайындау бағдарламалары орнатылған кезде, балалардан бұғаттау жұмыс істемейді.

Тазалау және күтім жасау

Мұқият күтіммен және тазалаумен аспабыңыз ұзақ уақыт бойы сыртқы келбеті мен күйін сақтайды. Біз мұнда аспапты қалай дұрыс күту керектігін түсіндіреміз.

⚠Электр тогының соғу қаупі!

Кіретін ылғал электр тоғымен зақымдауға әкелуі мүмкін. Жоғары қысымды тазартқыштарды немесе бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз.

⚠Күйік қаупі!

Аспапты ешқашан өшірілгеннен кейін бірден тазаламаңыз. Аспапты суытыңыз.

⚠Денсаулыққа айтарлықтай зиян келтіру қаупі!

Егер есік немесе есіктің тығыздағышы зақымдалған болса, микротолқынды энергия ағып кетуі мүмкін. Аспаптың есігі немесе есіктің тығыздағышы ақаулы болған кезде аспапты ешқашан пайдаланбаңыз. Бұндай ақаулықтар пайда болған жағдайда, Weissgauff уәкілетті сервистік орталығына хабарласыңыз.

Ескертпе:

Аспаптың алдыңғы панеліндегі болмашы түс айырмашылықтары әйнек, пластик және металл сияқты әртүрлі материалдарды қолдануға байланысты болуы мүмкін.

• Жолақтарға ұқсайтын есік тақтасындағы көлеңкелер аспаптың ішкі жарықтандыруынан пайда болған шағылысулардан туындаған.

• Балықты дайындағаннан кейін жағымсыз иістерді өте оңай кетіруге болады. Лимон қышқылының бірнеше тамшыларын бір кесе суға қосыңыз. Қайнау процесінің алдын алу үшін қасықты шыны аяққа қойыңыз. АЖЖ режимінде максималды қуатпен суды 1-2 минут бойы жылытыңыз.

Тазалау құралдары

Тазалау құралды пайдаланған кезде аспаптың әр түрлі беттері зақымдалмайтынына көз жеткізу үшін кестедегі ақпаратпен танысыңыз.

Мыналарды пайдалануға тыйым салынады:

• өткір немесе абразивті тазартқыш құралдар,

• аспаптың есігіндегі әйнекті тазалауға арналған металл немесе шыны қырғыштар,

• есіктің тығыздамасын тазалауға арналған металл немесе әйнек қырғыштар,

• қатты жөке немесе ысқыштар,

• спирттің концентрациясы жоғары тазарту құралдары.

Қолданар алдында жаңа ысқыштарды жақсылап жуыңыз.

Аспапты қолданар алдында барлық беттерді мұқият құрғатыңыз.

Бет	Тазалау құралы
Аспаптың шыңдалған әйнектен жасалған элементтері	Ыстық сабын суы: ысқышпен сүртіп алыңыз және жұмсақ матамен құрғатыңыз. Тазалау үшін шыны тазартқыштарды, металл немесе шыны қырғыштарды пайдаланбаңыз.
Тот баспайтын болаттан жасалған аспаптың элементтері	Ыстық сабын суы: ысқышпен сүртіп алыңыз және жұмсақ матамен құрғатыңыз. Әк жабыны, май, крахмал және басқа да ластаушы заттардың қалдықтарын дереу алып тастаңыз. Бұл қалдықтардың астында коррозия пайда болуы мүмкін. Тот баспайтын болатқа арналған арнайы тазалау құралдарын қолданыңыз. Тазалау үшін шыны тазартқыштарды, металл немесе шыны қырғыштарды пайдаланбаңыз.
Жұмыс камерасы	Ыстық сабын суы: ысқышпен сүртіп алыңыз және жұмсақ матамен құрғатыңыз. Егер жұмыс камерасы өте лас болса: тұмшапешті тазалауға арналған спрейді немесе басқа агрессивті тазалау құралдарын немесе абразивті материалдарды пайдаланбаңыз. Кастрөлдерге арналған қатты жөкелер және тазалау құралдары да жарамсыз. Бұл заттар бетті қажайды. ішкі беттерге жақсылап кебуге мүмкіндік беріңіз.
Жұмыс камерасындағы қуыс	Дымқыл мата: аспаптың ішіне бұрма үстелдің жетегі арқылы су тамшылап кетпегеніне көз жеткізіңіз.
Торлар	Ыстық сабынды су: тот баспайтын болаттан жасалған тазалау құралы көмегімен немесе ыдыс жууға арналған машинада тазалаңыз.
Есік әйнектері	Әйнек тазалағыш: губкамен тазалаңыз. Әйнек үшін қырғышты пайдаланбаңыз.
Тығыздағыш	Ыстық сабынды су: ысқышпен сүртіп алыңыз, құрғатпаңыз. Тазалау үшін металл немесе шыны қырғышты пайдаланбаңыз.

Техникалық сипаттамалары

Үлгісі	Weissgauff OE 449 PDW PDB PDX
Пайдалы көлемі	44 л
Номиналды қуаты	3350 Вт
Есіктегі әйнектер саны	3
Грильге арналған торлардың саны	2
Қаңылтыр табалар саны	1
Өлшемдер (Б × Е × Т)	595 × 568 × 454 мм
Қуат көзінің кернеуі	230 В
Жұмыс камерасын жарықтандыру	Иә
Қуат сымының ұзындығы	1,5 м
Қуат сымының ашасы	Евроаша
Қуат сымының түрі	3 × 1,5 мм^2
Тангенциалды салқындату	Иә
Термобалқымалы сақтандырғыш	Иә
Қыздыру элементі	Иә
Температураны реттегіш	Иә
Температура режимдері	50-230 °C
Ылғалға төзімділік	Иә
Тұмшапештің түрі	Электр
Режимдер саны	8
Бағдарламалағыш	Механикалық + сенсорлық
Дисплей түсі	Ақ
Басқару	Электрондық + сенсорлық басқару
Сағат	Иә
Таймер	Иә
Гриль	Иә
АЖЖ режимі	Иә

Өнім қолданыстағы техникалық регламентке сәйкес сертификатталған. Өндіруші өз қалауы бойынша және қосымша хабарламаларсыз өнімнің сапасын үздіксіз жақсарту саясатына сүйене отырып, үлгінің конфигурациясын, сыртқы түрін, өндіріс елін және техникалық сипаттамаларын өзгерте алады. Сіз сатып алған үлгі осы нұсқаулықтың мәтінінде сипатталғаннан өзгеше болуы мүмкін.

Ақаулар кестесі және оларды жою

Ақаулықтардың көбінесе қарапайым түсініктері бар. Weissgauff уәкілетті сервистік орталығына хабарласпас бұрын ақаулықтар кестесін қараңыз. Егер тағам дәл Сіз қалағандай шықпаса, рецепттер бөліміне жүгініңіз, онда Сіз көптеген аспаздық кеңестер мен сыбыр сөздерді таба аласыз.

⚠ Электр тогының соғу қаупі!

Дұрыс емес жөндеу қауіпті. Жөндеуді тек Weissgauff уәкілетті сервистік қызмет көрсету маманы ғана жасай алады.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Жою
Аспап жұмыс істемейді	Автоматты ажыратқыш ақаулы. Аша қосылмаған. Электр энергиясын өшіру.	Сақтандырғыштар блогын қараңыз және аспаптың автоматикалық ажыратқышы жұмыс күйінде екеніне көз жеткізіңіз. Ашаны розеткаға қосыңыз. Асүйдегі жарық жұмыс істейтінін тексеріңіз.
Аспап жұмыс істемейді, дисплейде белгішесі пайда болды.	Белсендірілген балалардан бұғаттау функциясы.	Балалардан бұғаттауды өшіріңіз («Балалардан бұғаттау» бөлімін қараңыз).
Дисплейде 0:00 көрсетіледі	Электр энергиясын өшіру	Сағат теңшелімдерін қалпына келтіріңіз.
АЖЖ режимі қосылмайды	Аспаптың есігі толық жабылмаған.	Қалған тамақ немесе қоқыс есікке жабысып қалғанын тексеріңіз.
АЖЖ режимдегі қыздыру процесі бұрынғыға қарағанда көп уақытты алады	Тым әлсіз қуат режимі таңдалған. Аспапта әдеттегіден көп тамақ бар. Тамақ әдеттегіден суық.	Көбірек қуатты орнатыңыз. Жылытылатын тамақ мөлшерін арттыру кезінде уақытты да арттыру керек. Дайындау кезінде тамақты араластырыңыз немесе аударыңыз.
Белгілі бір жұмыс режимін немесе қуат деңгейін орнату мүмкін емес.	Бұл жұмыс режимі үшін температура, қуат деңгейі немесе үйлесімді баптау мүмкін емес.	Рұқсат етілген баптауларды таңдаңыз.
Дисплейде E1 көрсетіледі	Қатты қызып кеткенде өшірілу функциясы іске қосылған.	Weissgauff уәкілетті сервистік орталығына жүгініңіз.
Дисплейде E4 көрсетіледі	Қатты қызып кеткенде өшірілу функциясы іске қосылған.	Weissgauff уәкілетті сервистік орталығына жүгініңіз.
Дисплейде E11 көрсетіледі	Басқару панеліне ылғал түсуі.	Басқару панелін кептіруге жол беріңіз.
Дисплейде E17 көрсетіледі	Жылдам алдын ала қыздыру сәтсіз аяқталды.	Weissgauff уәкілетті сервистік орталығына жүгініңіз.

Құрамында акриламид бар өнімдер

Акриламид қандай өнімдердің ішінде бар?

Акриламид көбінесе жоғары температураға дейін қыздырылатын дәнді дақылдар мен картоп өнімдерінде кездеседі, мысалы, картоп чипстері, тосттар, тоқаштар, нан, ұсақ пісірмелер (піспенан, пірәндіктер).

Тамақ дайындау кезінде акриламид мөлшерін минимизациялау бойынша кеңестер	
Жалпы кеңес	Дайындау уақытын минимумге дейін қысқартыңыз. Тағамдарды алтын қоңыр, бірақ тым қара емес болғанша дайындаңыз. Үлкен, қалың тамақ бөліктерінде акриламид аз болады.
Пісірме, қуырылған чипстер	Макс. 200 °C жоғарғы/төменгі қыздыру немесе макс. Конвекция режимінде 180 °C. Макс. 190 °C жоғарғы/төменгі қыздыру немесе Макс. конвекция режимінде 170 °C. Жұмыртқаның ағы мен сарысы акриламидтің пайда болуын азайтады. Чипстерді қаңылтыр табаға жұқа және біркелкі таратыңыз. Чипстердің кебуіне жол бермеу үшін бір уақытта кем дегенде 400 г пісіріңіз.

Энергияны үнемдеп пайдалану және кәдеге жарату жөніндегі кеңестер

Мұнда сіз пісіру және қуыру кезінде энергияны үнемдеу және аспапты дұрыс кәдеге жарату туралы кеңестерді таба аласыз.

Энергияны үнемдеп пайдалану

• Алдын ала қыздыруды тек рецептурада немесе пайдалану жөніндегі нұсқаулардың кестелерінде көрсетілген болса ғана пайдаланыңыз.

• Күңгірт, қара лакталған немесе эмальданған пісіруге арналған қалыптарды пайдаланыңыз. Әсіресе олар жылуды жақсы сіңдіреді.

• Тамақ дайындау, пісіру немесе қуыру кезінде аспаптың есігін мүмкіндігінше аз ашыңыз.

• Жұмыс камерасы әлі жылы болған кезде бірнеше бәлішті бірінен соң бірі пісірген дұрыс. Бұл екінші тағам үшін пісіру уақытын қысқартады. Сондай-ақ, нанға арналған екі қалыпты бір-бірінің қасына қоюға болады.

• Дайындау уақыты ұзақ болған кезде аспапты дайындау уақыты аяқталғанға дейін 10 минут бұрын өшіруге болады және дайындауды аяқтау үшін қалдық жылуды пайдалануға болады.

Кәдеге жарату

Аспап пен қаптаманы кәдеге жаратуды тек қоршаған ортаға зиян тигізбейтін тәсілмен орындаңыз.



Бұл құрылғы «ЕО электр және электрондық жабдықтар қалдықтары туралы 2002/96/EC еуропалық директивасына (WEEE) сәйкес келеді. Директива ЕО-та қолданыстағы ескі аспаптарды жинауға және кәдеге жаратуға негіз береді.

Дайындау рецептері жөніндегі нұсқаулық

Мұнда сіз рецепттер жиынтығын және олар үшін оңтайлы баптауларды таба аласыз. Біз сізге қандай қыздыру режимі және АЖЖ режимдегі температура немесе қуат баптаулары тағамыңызға жақсы сәйкес келетінін көрсетеміз.

Сіз қолайлы керек-жарақтар және олар орнатылу керек биіктігі туралы ақпаратты таба аласыз. Сондай-ақ, ыдыс пен дайындау әдістері туралы кеңестер бар.

Ескертпе:

• Кестедегі мәндер әрқашан суық және бос жұмыс камерасына орналастырылған тағамға қолданылады. Алдын ала қыздыруды тек кестеде көрсетілген болса ғана пайдаланыңыз. Аспапты қолданар алдында жұмыс камерасынан пайдаланбайтын барлық керек-жарақтарды шығарып алыңыз.

• Көмештеуге арналған қағазды қаңылтыр таба қызбағанша төсемеңіз.

* Кестелерде көрсетілген уақыт тек бағдарлы болып табылады. Ол дайындалған тағамның сапасы мен мөлшеріне байланысты болады.

• Қоса берілген керек-жарақтарды пайдаланыңыз. Қосымша аксессуарларды Weissgauff уәкілетті сервистік орталығында сатып алуға болады.

• Керек-жарақтарды немесе ыдысты жұмыс камерасынан шығарған кезде әрқашан тұмшапешке арналған сүлгілерді немесе тұтқыш қолғаптарды қолданыңыз.

АЖЖ режимінде еріту, қыздыру және тамақ дайындау Келесі кестелерде АЖЖ режимінің әртүрлі параметрлері мен баптаулары ұсынылған.

Кестелерде көрсетілген уақыт тек бағдарлы болып табылады. Ол қолданылатын ыдысқа, оның сапасына, температурасына және тағамның консистенциясына байланысты өзгеруі мүмкін. Алдымен ең қысқа уақытты орнатыңыз, содан кейін қажет болған жағдайда оны арттырыңыз.

Сізде кестеде көрсетілгеннен басқа тағам мөлшері болуы мүмкін. Сіз эмпирикалық ережені қолдана аласыз: екі есе мөлшер- екі еседен сәл ғана аз дайындау уақыты, көрсетілген мөлшердің жартысы – дайындау уақытының жартысы.

Еріту

Ескертпе:

• Мұздатылған тағамдарды контейнерге төмен торға салыңыз.

• Тауықтың аяқтары мен қанаттары немесе майлы сыртқы қабаттар сияқты нәзік бөліктерді алюминий жұқалтырдың кішкене бөліктерімен жабуға болады. Жұқалтыр жұмыс камерасының қабырғаларына тиіп кетпеуі керек. Еріту процесінің ортасында жұқалтырды алып тастай аласыз.

• Еріту кезінде тағамды бір-екі рет айналдырыңыз немесе араластырыңыз. Тағамның үлкен бөліктерін бірнеше рет аудару керек. Айналдырғанда еріту нәтижесінде пайда болған барлық сұйықтықты кетіріңіз.

• Еріген тағамдарды температурасы тұрақтануы үшін бөлме температурасында тағы 10-60 минут тұруға қалдырыңыз. Бұл сәтте құстың ішек-қарнын алып тастауға болады.

Еріту	Салмағы	Қуаты және дайындау уақыты	Ескертпе
Еттің тұтас кесектері (сиыр еті, бұзау немесе шошқа еті – сүйекте немесе сүйектерде)	800 г	300 Вт, 15 мин + 100 Вт, 10-20 мин	Бірнеше рет аударыңыз
	1 кг	300 Вт, 20 мин + 100 Вт, 15-25 мин	
	1,5 кг	300 Вт, 30 мин + 100 Вт, 20-30 мин	
Ет кесектері (сиыр еті, бұзау еті немесе шошқа еті)	200 г	300 Вт, 3 мин + 100 Вт, 10-15 мин	Ерітілетін кесектерді бөліңіз
	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	Ыдыстың бүкіл бетіне жазыңыз, мүмкін болса бірнеше рет аударыңыз
	500 г	300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 10-15 мин	
	800 г	300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 15-20 мин	
Құс немесе құстың бөліктері	600 г	300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 10-15 мин	Бірнеше рет аударыңыз
	1,2 кг	300 Вт, 15 мин + 100 Вт, 25-30 мин	
Үйрек	2 кг	300 Вт, 20 мин + 100 Вт, 30-40 мин	Бірнеше рет аударыңыз
Балық сүбесі, балық стейкі немесе балық тілімдері	400 г	300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 10-15 мин	Ерітілетін кесектерді бөліңіз
Бүтін балық	300 г	300 Вт, 3 мин + 100 Вт, 10-15 мин	-
	600 г	300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 10-15 мин	
Көкөністер	300 г	300 Вт, 10-15 мин	Мұқият араластырыңыз
	600 г	300 Вт, 10 мин + 100 Вт, 10-15 мин	
Жемістер	300 г	300 Вт, 7-10 мин	Бөліңіз және мұқият араластырыңыз
	500 г	300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 5-10 мин	
Сары май	125 г	300 Вт, 1 мин + 100 Вт, 2-4 мин	Еріту алдында қаптаманы алып тастаңыз
	250 г	300 Вт, 1 мин + 100 Вт, 2-4 мин	
Нан	500 г	300 Вт, 6 мин + 100 Вт, 5-10 мин	Бірнеше рет аударыңыз
	1 кг	300 Вт, 12 мин + 100 Вт, 15-25 мин	
Бәліштер (бисквитті)	500 г	100 Вт, 10-15 мин	Тек кремді салмасыз бәліштер үшін
	750 г	300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 10-15 мин	
Салмасы бар бәліштер (жеміс, чизкейк)	500 г	300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 10-15 мин	Тек сыламасы, кремі немесе желатині жоқ бәліштері үшін
	750 г	300 Вт, 7 мин + 100 Вт, 10-15 мин	

Тамақты тікелей бұрма үстелге қойыңыз.

Мұздатылған өнімдерді еріту, қыздыру немесе дайындау

Ескертпе:

• Дайын тағамдарды қаптамадан шығарыңыз. Олар АЖЖ режимінде тезірек және біркелкі жылытылады. Тамақтың әртүрлі ингредиенттері бірдей дайындау уақытын талап етпеуі мүмкін.

• Бүкіл бетке жайылған тамақ бірнеше қабатқа салынған тамаққа қарағанда тезірек дайындалады. Сондықтан Сіз тағамды мүмкіндігінше тегіс етіп таратуыңыз керек. Әртүрлі тамақ өнімдерін қабаттастырып, біріне бірін қоюға болмайды.

• Тамақты әрдайым қақпақпен жабыңыз. Егер сіздің ыдысыңызға сәйкес қақпағыңыз болмаса, тәрелкені немесе арнайы жұқалтырды қолданыңыз.

• Дайындау кезінде тамақты бірнеше рет араластырыңыз немесе аударыңыз.

• Қыздырғаннан кейін температураның біркелкі таратылуы үшін тағамға тағы 2-ден 5 минутқа дейін тұруға уақыт беріңіз.

• Тағамды жұмыс камерасынан шығару кезінде әрдайым сүлгілерді немесе тұтқыш қолғапты қолданыңыз.

• Бұл тағамның өзіндік айқын дәмін сақтауға көмектеседі, сондықтан оған аз дәмдеуіш қажет болады.

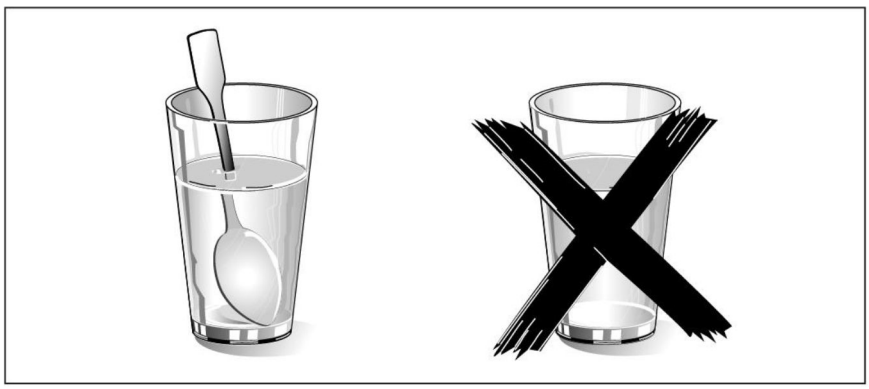
Мұздатылған өнімдерді еріту, қыздыру немесе дайындау	Салмағы	Қуаты және дайындау уақыты	Ескертпе
Жартылай фабрикаттар	300-400 г	700 Вт, 10-15 мин	Тамақты қаптамадан алыңыз және қақпақпен жабыңыз
Сорпа	400-500 г	700 Вт, 8-10 мин	Қақпағы бар ыдысты қолданыңыз
Бұқтырылған тағамдар	500 г	700 Вт, 10-15 мин	Қақпағы бар ыдысты қолданыңыз
	1 кг	700 Вт, 20-25 мин	
Гуляш	500 г	700 Вт, 10-20 мин	Қақпағы бар ыдысты қолданыңыз
	1 кг	700 Вт, 25-30 мин	
Балық	400 г	700 Вт, 10-15 мин	Қақпақпен жабыңыз
	800 г	700 Вт, 18-20 мин	
Гарнирлер	250 г	700 Вт, 2-5 мин	Қақпағы бар ыдысты қолданыңыз, аздап сұйықтықты қосыңыз
	500 г	700 Вт, 8-10 мин	
Көкөністер	300 г	700 Вт, 8-10 мин	Қақпағы бар ыдысты қолданыңыз, 1 ас қасық су қосыңыз
	600 г	700 Вт, 15-20 мин	
Кілегей қосылған асжапырақ	450 г	700 Вт, 11-16 мин	Қосымша сусыз дайындау

Тамақты жылыту

⚠ Күйіп қалу қаупі бар!

Сұйықтықты жылыту кезінде баяулатылған қайнау мүмкіндігі бар.

Бұл сұйықтық бетіне көтерілген бу көпіршіктерінсіз қайнау температурасына жететінін белгілейді. Ыдыс аздап қозғалса да, ыстық сұйықтық кенеттен қайнап, шашырауы мүмкін. Сұйықтықтарды жылытқан кезде ыдысқа әрқашан қасықты салыңыз. Бұл баяу қайнаудың алдын алады.



Абайлаңыз!

Ұшқындардың пайда болуы: металл аспаптар, мысалы, стақандағы қасық – жұмыс камерасының қабырғаларынан және есіктің ішкі жағынан кемінде 2 см қашықтықта орналасуы тиіс. Ұшқындар есіктің ішкі жағындағы әйнекті түзелмейтін етіп зақымдауы мүмкін.

Ескертпе:

• Дайын тағамдарды қаптамадан шығарыңыз. Олар АЖЖ режимінде тезірек және біркелкі жылытылады. Тамақтың әртүрлі ингредиенттері бірдей дайындау уақытын талап етпеуі мүмкін.

• Тамақты әрдайым қақпақпен жабыңыз. Егер сіздің ыдысыңызға сәйкес қақпағыңыз болмаса, тәрелкені немесе арнайы жұқалтырды қолданыңыз.

• Дайындау кезінде тамақты бірнеше рет араластырыңыз немесе аударыңыз. Температураны тексеріңіз

• Қыздырғаннан кейін температураның біркелкі таратылуы үшін тағамға тағы 2-ден 5 минутқа дейін тұруға уақыт беріңіз.

• Тағамды жұмыс камерасынан шығару кезінде әрдайым сүлгілерді немесе тұтқыш қолғапты қолданыңыз.

• Тамақты тікелей бұрма үстелге қойыңыз.

Тамақты жылыту	Салмағы	Қуаты және дайындау уақыты	Ескертпе
Жартылай фабрикаттар	350-500 г	700 Вт, 5-10 мин	Тамақты қаптамадан алыңыз және қақпақпен жабыңыз
Сусындар	150 мл	900 Вт, 1-2 мин	Абайлаңыз! Қасықты ыдысқа салыңыз. Алкогольді сусындарды қатты қыздырмаңыз. Қыздыру кезінде тексеріңіз.
	300 мл	900 Вт, 2-3 мин	
	500 мл	900 Вт, 3-4 мин	
Бала тағамы	50 мл	300 Вт, шамамен 1 мин	Бөтелкелерді емізіксіз және қақпақсыз жұмыс камерасына салыңыз. Қыздырудан кейін дұрыстап шайқаңыз. Температураны тексеріңіз.
	100 мл	300 Вт, 1-2 мин	
	200 мл	300 Вт, 2-3 мин	
Сорпа			
1 бөлік	175 г	900 Вт, 2-3 мин	-
2 бөлік	> 175 г	900 Вт, 4-5 мин	
4 бөлік	> 175 г	900 Вт, 5-6 мин	
Гуляш	500 г	700 Вт, 10-15 мин	Қақпағы бар ыдысты қолданыңыз
Бұқтырылған тағамдар	400 г	700 Вт, 5-10 мин	Қақпағы бар ыдысты қолданыңыз
	800 г	700 Вт, 10-15 мин	
Көкөністер	150 г	700 Вт, 2-3 мин	Қақпағы бар ыдысты қолданыңыз, аздап сұйықтықты қосыңыз
	300 г	700 Вт, 3-5 мин	

Тамақ дайындау

Ескертпе:

• Бүкіл бетке жайылған тамақ бірнеше қабатқа салынған тамаққа қарағанда тезірек дайындалады. Сондықтан Сіз тағамды мүмкіндігінше тегіс етіп таратуыңыз керек. Әртүрлі тамақ өнімдерін қабаттастырып, біріне бірін қоюға болмайды.

• Тамақты тікелей бұрма үстелге қойыңыз.

• Тамақты әрдайым қақпақпен жабыңыз. Егер сіздің ыдысыңызға сәйкес қақпағыңыз болмаса, тәрелкені немесе арнайы жұқалтырды қолданыңыз.

• Қыздырғаннан кейін температураның біркелкі таратылуы үшін тағамға тағы 2-ден 5 минутқа дейін тұруға уақыт беріңіз.

• Тағамды жұмыс камерасынан шығару кезінде әрдайым сүлгілерді немесе тұтқыш қолғапты қолданыңыз.

Тамақ дайындау	Салмағы	Қуаты және дайындау уақыты	Ескертпе
Жас тауық (ішек-қарынсыз)	1,5 кг	700 Вт, 30-35 мин	Әзірлеу уақытының ортасында аударыңыз
Балық	400 г	700 Вт, 5-10 мин	-
Жаңа піскен көкөністер	250 г	700 Вт, 5-10 мин	Тең бөліктерге кесіп, 100 г тамаққа 1-2 ас қасық су қосып, дайындап жатқан кезде араластырыңыз
	500 г	700 Вт, 10-15 мин	
Картоп	250 г	700 Вт, 8-10 мин	Тең бөліктерге кесіп, 100 г тамаққа 1-2 ас қасық су қосып, дайындап жатқан кезде араластырыңыз
	500 г	700 Вт, 11-14 мин	
	750 г	700 Вт, 15-22 мин	
Күріш	125 г	700 Вт, 7-9 мин + 300 Вт, 15-20 мин	Сұйықтықты екі есе қосыңыз, қақпағы бар терең ыдысты пайдаланыңыз
	250 г	700 Вт, 10-12 мин + 300 Вт, 20-25 мин	
Тәтті өнімдер, мысалы бланманже (еритін)	500 г	700 Вт, 7-9 мин	Жылытып жатқанда 2-3 рет бұлғауышпен араластырыңыз
Жеміс қосылған компот	500 г	700 Вт, 9-12 мин	-

АЖЖ режимінде попкорнды дайындау

Ескертпе:

• Ыстыққа төзімді жалпақ шыны ыдысты қолданыңыз.

• Ыдысты әрқашан торға орналастырыңыз.

• Фарфор немесе шамадан тыс иілген тәрелкелерді пайдаланбаңыз.

• Баптауларды кестеде көрсетілгендей етіп орнатыңыз. Сіз өз баптауларыңызды попкорн мөлшеріне қарай қолдана аласыз.

• Попкорн күйіп қалмас үшін оны жұмыс камерасынан қысқа уақытқа шығарып, шайқаңыз

• Сақ болыңыз: қаптама өте ыстық болуы мүмкін.

⚠Күйіп қалу қаупі бар!

Попкорн пакетін абайлап ашыңыз, өйткені ыстық бу шығуы мүмкін. Ешқашан дайындау кезінде максималды қуатты орнатпаңыз.

	Салмағы	Аксессуар	Қуаты/Уақыт
Попкорн	1 қаптама, 100 г	Шыны ыдыс-аяқ	700 Вт, 3-5 мин

АЖЖ режимін пайдалану кезіндегі кеңестер

Сіз дайындағыңыз келетін тағамның баптаулары туралы ешқандай ақпарат таба алмайсыз.	Сіз эмпирикалық ережені қолдана аласыз: екі есе мөлшер – екі есе аз дайындау уақыты, көрсетілген мөлшердің жартысы – дайындау уақытының жартысы.
Тамақ тым құрғақ болып шықты	Келесі жолы қысқалау дайындау уақытын орнатыңыз немесе төмендеу қуатты таңдаңыз. Тамақты қақпақпен жабыңыз және тағы да сұйықтық қосыңыз.
Дайындау/еріту/қыздыру уақыты аяқталғаннан кейін ыдыс дайын емес/ерітілмейді/қызбайды.	Ұзағырақ уақытты орнатыңыз. Тамақтың көп мөлшерін дайындау/еріту/жылыту үшін көбірек уақыт қажет.
Уақыт өте келе, тамақ шетінен ыстық және ортасында суық болады	Дайындау кезінде тағамды араластырыңыз және төменірек қуат пен ұзағырақ уақытты пайдаланыңыз.
Еріту уақыты аяқталғаннан кейін құс/ет сыртынан еріген, бірақ ортасында ерімеген	Төменірек қуатты орнатыңыз. Егер сіз құстың/еттің көбірек мөлшерін ерітсеңіз, оны бірнеше рет аударыңыз.

Пісірме

Ескертпе:

• Төмендегі дайындау уақытының мәндері суық жұмыс камерасына орналастырылған тағамға қолданылады.

• Кестедегі температура мен дайындау уақыты ауқым түрінде берілген, өйткені бұл мәліметтер қамырдың консистенциясы мен мөлшеріне байланысты. Төмендеу температурадан бастаңыз және қажет болған жағдайда жоғарырақ баптауды қолданыңыз.

• Қосымша ақпаратты кестеден кейінгі «Дайындау жөніндегі кеңестер» бөлімінен табуға болады.

• Бәлішке арналған қалыпты әрқашан тордың ортасына орнатыңыз, ** бар нүктелері үшін ыдысты бұрма үстелдің ортасына қою керек.

• Күңгірт түсті пісіруге арналған қалыптарды қолдануды ұсынамыз, өйткені олар жылуды жақсы сіңіреді.

Пісірме	Аксессуар	Қыздыру режимі	Темпер. °С	Қуаты (Вт)	Уақыт (мин)
Бисквитті бәліш	Пісірмеге арналған сақина		170-180	100	40-50
Бисквит бәліш, нәзік*	Пісірмеге арналған сақина		150-170	-	70-90
Жеміс қосылған бәліштің негізі (бисквит)	Жалпақ қаңылтыр таба		160-180	-	30-40
Нәзік жеміс қосылған бәліш (бисквит)	Пісірмеге арналған сақина		170-180	100	35-45
Бисквиттік негіз (2 жұмыртқа)	Жалпақ қаңылтыр таба		160-170	-	20-25
Бисквиттік негіз (6 жұмыртқа)	Пісірмеге арналған сақина		170-180	-	35-45
Қытырлақ қабықшасы бар құмшекерлі бәліштің негізі	Пісірмеге арналған сақина		170-190	-	30-40
Жеміс бәліші/пісіру үшін негізі бар чизкейк	Пісірмеге арналған сақина		170-190	100	35-45
Швейцариялық жеміс бәліші**	Пісірмеге арналған сақина		190-200	-	45-55
Дөңгелек бәліш	Пісірмеге арналған сақина		170-180		40-50
Пицца, қамыры жұқа, толтырмасы аз**	Пиццаға арналған дөңгелек науа		220-230	-	15-25
Татымды тәтті нан**	Пісірмеге арналған сақина		200-220	-	50-60
Жаңғақ қосылған торт	Пісірмеге арналған сақина		170-180	100	35-45
Құрғақ себіндісі бар ашытылған нан	Пиццаға арналған дөңгелек науа		160-180	-	50-60
Ылғал себіндісі бар ашытылған нан	Пиццаға арналған дөңгелек науа		170-190	-	55-65
Өрілген батон, 500 г ұн	Пиццаға арналған дөңгелек науа		170-190	-	35-45
Столлен, 500 г ұн	Пиццаға арналған дөңгелек науа		160-180	-	60-70
Штрудель, тәтті	Пиццаға арналған дөңгелек науа		190-210	100	35-45
Кішкентай ұн бұйымдары					
Піспенан	Пиццаға арналған дөңгелек науа		150-170	-	25-35
Бадам піспенаны	Пиццаға арналған		110-130	-	35-45

	дөңгелек науа				
Меренга	Пиццаға арналған дөңгелек науа		100	-	80-100
Маффиндер	Маффиндерге арналған қалып		160-180	-	35-40
Қайнатылған қамыр	Пиццаға арналған дөңгелек науа		200-220	-	35-45
Қатпарлы қамыр	Пиццаға арналған дөңгелек науа		190-200	-	35-45
Ашыған қамырдан бәліш	Пиццаға арналған дөңгелек науа		200-220	-	25-35
Нан мен тоқаштар					
Ұнмен ашытылған нан, 1,2 кг	Пиццаға арналған дөңгелек науа		210-230	-	50-60
Таба нан	Пиццаға арналған дөңгелек науа		220-230	-	25-35
Тоқаш	Пиццаға арналған дөңгелек науа		210-230	-	25-35
Тәтті ашытылған қамырдан жасалған тоқаш	Пиццаға арналған дөңгелек науа		200-220	-	15-25

Пісіруге қатысты кеңестер

Сіз тағамды өз рецептіңіз бойынша пісіргіңіз келеді.	Кестедегі ұқсас рецепттерді нұсқаулық ретінде қолданыңыз.
Силиконнан, әйнектен, пластиктен немесе керамикадан пісіруге арналған қалыптарды қолдану.	Пісіруге арналған қалыптар 250 °C дейін ыстыққа төзімді болуы тиіс. Бұндай қалыптардағы пісірме аздау қызарады. АЖЖ режимін қолданған кезде дайындау уақыты кестеде көрсетілген уақыттан аздау болады.
Бәліш дайын ба екенін қалай білуге болады	Рецептте көрсетілген дайындау уақытының аяқталуына шамамен 10 минут қалғанда, бәлішті коктейль таяқшасымен оның ең биік нүктесінде шаншып көріңіз. Егер қамыр оған жабыспаса, бәліш дайын.
Бәліш құлап жатыр.	Келесі жолы сұйықтықты аздау пайдаланыңыз немесе аспаптың температурасын 10 градусқа төмен қойыңыз және пісіру уақытын көбейтіңіз. Рецептте көрсетілген араластыру уақытын сақтаңыз.
Бәліш ортасында көтеріліп, шетінен аласа болып тұр	Тек пісіруге арналған қалыптың түбін майлаңыз. Пісіргеннен кейін бәлішті пышақпен ақырын бөліңіз.
Бәліш аса қызартып қуырылған	Төмендеу температураны таңдап, бәлішті сәл ұзағырақ пісіріңіз.
Қаусырма өте құрғақ	Егер бұл орын алса, тіс тазартқышпен бәлішке кішкентай тесіктерді жасаңыз. Содан кейін оған жеміс шырынын немесе алкоголь сусынын себіңіз. Келесі жолы температураны 10 градустан жоғары етіп таңдаңыз және пісіру уақытын азайтыңыз.
Бәліш сыртынан дайын болып көрінеді, бірақ іші шикі	Келесі жолы сұйықтықты аздау қолданыңыз және төмендеу температурада біршама ұзағырақ уақыт пісіріңіз. Салмасы дымқыл бәлішті пісірген кезде алдымен негізін пісіріп, содан кейін салмасын қосады. Рецепт пен пісіру уақытын ұстаныңыз.
Бәліш қалыптан тіпті егер оны аударса да шығарылмайды	Пісіргеннен кейін бәлішті 5-10 минут суытып алыңыз, содан кейін оны қалыптан шығару оңайырақ болады. Егер ол әлі де жабысып тұрса, оны пышақтың көмегімен шетінен ақырын бөліңіз. Қалыпты түбін жоғары қаратып төңкеріңіз және бірнеше рет суық, дымқыл шүберекпен жабыңыз. Келесі жолы қалыпты жақсылап майлаңыз.
Сіз аспаптың температурасын өз термометріңіздің көмегімен өлшедіңіз және сәйкессіздікті анықтадыңыз	Температураны дайындаушы зауыт белгілі бір уақыт өткеннен кейін жұмыс камерасының ортасындағы сынақ тірегінің көмегімен өлшейді. Ыдыс пен керек-жарақтар температураны өлшеуге әсер етеді, сондықтан температураны өзіңіз өлшеген кезде әрдайым біршама сәйкессіздік болады.
Көмештеуге арналған қалып пен тордың арасында ұшқындар пайда болады.	Қалыптың сыртқы жағы таза екенін тексеріңіз. Жұмыс камерасындағы қалыптың орнын өзгертіңіз. Егер бұл көмектеспесе, пісіруді АЖЖ режимінсіз жалғастырыңыз. Пісіру уақыты бұндай кезде сәл ұзағырақ болады.

Қуыру және гриль

Қуыру температурасы мен уақыты дайындалып тұрған тағамның түріне және мөлшеріне байланысты. Сондықтан кестеде температура ауқымдары көрсетілген. Төменірек температурадан бастаңыз және, қажет болса, жоғарырақ баптауды қолданыңыз, қосымша ақпарат алу үшін кестеден кейінгі «Гриль және қуыру жөніндегі кеңестер» бөлімін қараңыз.

Пайдаланатын ыдыс

Металл ыдыстардан басқа микротолқынды пеште қолдануға болатын кез келген ыстыққа төзімді ыдысты қолдануға болады. Ыдыс өте ыстық болып қалуы мүмкін. Оны жұмыс камерасынан шығару үшін тұтқыш қолғапты қолданыңыз.

Ыстық шыны ыдысты жұмыс камерасынан шығарғаннан кейін құрғақ асүй сүлгінің үстіне қойыңыз, әйтпесе суық немесе дымқыл бетке қойылса, әйнек жарылып кетуі мүмкін.

Қуыру жөніндегі кеңестер

• Ет пен құсты көмештеу үшін терең ыдысты пайдаланыңыз.

• Ыдыстың жұмыс камерасына сыйятынына көз жеткізіңіз. Ол тым үлкен болмауы тиіс.

• Ет:

Ыдыс негізінің үштен екісін сұйықтықпен жабыңыз. Қыш құмырада қуырдақ жасау үшін сәл көбірек сұйықтық қосыңыз. Ет кесектерін дайындау уақытының жартысында аударыңыз. Тағам дайын болған кезде аспапты өшіріп, тағы 10 минут демалуға мүмкіндік беріңіз. Бұл ет шырындарын жақсы таратуға мүмкіндік береді.

• Құс:

Дайындау уақыты аяқталғаннан кейін тауық кесектерін аударыңыз.

Гриль жөніндегі кеңестер
Ескертпе:

• Грильде тағам әзірлеу кезінде аспаптың есігін жабық ұстаңыз.

• Сіз грильде дайындайтын тағам кесектерінің қалыңдығы бірдей болуы керек. Стейктердің қалыңдығы 2-3 см-ден аз болмауы тиіс. Бұл оларға біркелкі қуыруға және шырынды болып қалуға мүмкіндік береді. Стейктерге олар грильде қуырылмағанша тұз қоспаңыз.

• Қуырылған тағамның бөліктерін айналдыру үшін қысқышты қолданыңыз. Егер сіз етті шанышқымен шаншысаңыз, онда ол шырындарын жоғалтып, құрғап кетеді.

• Сиыр еті сияқты түсі қара ет бұзау немесе шошқа еті сияқты ақшылдау етке қарағанда тезірек қуырылады. Қызғылт ет немесе балықты грильде дайындаған кезінде олар көбінесе тек бетінен ғана аздап қуырылады, бірақ ішінде әлдеқашан дайын.

• Грильдің қыздырғыш элементі автоматты түрде қосылады және өшіріледі. Бұл – қалыпты жағдай. Грильді баптау оның қаншалықты жиі болатынын анықтайды.

Сиыр еті
Ескертпе:

• Қуырылған сиыр етін дайындау кезінде айналдырыңыз. Дайындау аяқталғаннан кейін шамамен 10 минут тұруға уақыт беріңіз.

• Дайындау уақытының ортасында кесек ет пен сүбені айналдырыңыз. Дайындау аяқталғаннан кейін шамамен 10 минут тұруға уақыт беріңіз.

Сиыр еті	Аксессуар	Қыздыру режимі	Темпер. °C/Гриль	Қуаты (Вт)	Уақыт (мин)
Бұқтырылған ет, шамамен 1 кг*	Қақпағы бар ыдыс		180-200	-	120-143
Орташа сиырдың жон еті, шамамен 1 кг*	Қақпағы жоқ ыдыс		180-200	100	30-40
Сүбе, орташа, шамамен 1 кг*	Қақпағы жоқ ыдыс		210-230	100	30-40
Стейк, орташа, қалыңдығы 3 см**	Грильге арналған биік тор		3	-	әр жағы: 10-15
* Грильге арналған аласа тор					
** Грильге арналған биік тор					

Бұзау еті	Аксессуар	Қыздыру режимі	Темпер. °C/Гриль	Қуаты (Вт)	Уақыт (мин)
Кесек ет, шамамен 1 кг*	Қақпағы бар ыдыс		180-200	-	110-130
Сүйегі бар ет, шамамен 1,5 кг*	Қақпағы бар ыдыс		200-220	-	120-130
* Грильге арналған аласа тор					

Шошқа еті	Аксессуар	Қыздыру режимі	Темпер. °C/Гриль	Қуаты (Вт)	Уақыт (мин)
Терісі бар кесек ет (мысалы, мойын), шамамен 750 г*	Қақпағы бар ыдыс		220-230	100	40-50
Терісі жоқ кесек ет (мысалы, иық), шамамен 1,5 кг*	Қақпағы жоқ ыдыс		190-210	-	130-150
Шошқа сүбесі, шамамен 500 г*	Қақпағы бар ыдыс		220-230	100	25-30
Шошқа кесіндісі, майсыз шамамен 1 кг*	Қақпағы бар ыдыс		210-230	100	60-80
Сүйектегі ысталған шошқа еті, шам. 1 кг*	Қақпағы жоқ ыдыс	-	-	300	45-50
Шошқа мойны, қалыңдығы 2 см**	Қақпағы бар ыдыс		3	-	Бір жағынан 15-20, екінші жағынан 10-15
* Грильге арналған аласа тор					
** Грильге арналған биік тор					

Қой еті	Аксессуар	Қыздыру режимі	Темпер. °C/Гриль	Қуаты (Вт)	Уақыт (мин)
Сүйегі бар қозы етінің кесіндісі, шамамен 1 кг*	Қақпағы жоқ ыдыс		210-230	-	40-50
Сүйегі бар қозының	Қақпағы бар ыдыс		190-210	-	90-95

саны, шамамен 1,5 кг*					
* Грильге арналған аласа тор					

Басқа ет тағамдары

Тағам	Аксессуар	Қыздыру режимі	Темпер. °C/Гриль	Қуаты (Вт)	Уақыт (мин)
Ет орамасы, шамамен 1 кг*	Қақпағы жоқ ыдыс		180-200	700 + 100	-
4-6 грильдегі шұжықша, шамамен 150 г, әрқайсысы**	-		3	-	10-15 әрбір жақтан
* Грильге арналған аласа тор					
** Грильге арналған биік тор					

Құс еті	Аксессуар	Қыздыру режимі	Темпер. °C/Гриль	Қуаты (Вт)	Уақыт (мин)
Тауық, тұтас, шамамен 1,2 кг*	Қақпағы бар ыдыс		220-230	300	35-45
Семіртілген тауық, тұтас, шамамен 1,6 кг*	Қақпағы бар ыдыс		220-230	300 100	30 20-30
Тауық, жартылай, әрқайсысы 500 г*	Қақпағы жоқ ыдыс		180-200	300	30-35
Тауық порциялармен, шамамен 800 г*	Қақпағы жоқ ыдыс		210-230	300	20-30
Тауық төсі, терісімен, сүйегімен, 2 дана, шамамен 350-450 г*	Қақпағы жоқ ыдыс		190-210	100	30-40
Үйрек төсі, терісімен, сүйегімен, 2 дана, шамамен 300-400 г әрқайсысы**	Қақпағы жоқ ыдыс		3	100	20-30
Қаздың төсі, 2 дана, әрқайсысы 500 г*	Қақпағы жоқ ыдыс		210-230	100	25-30
Қаздың аяқтары, 4 дана, шамамен 1,5 кг*	Қақпағы жоқ ыдыс		210-230	100	30-40
Күркетауық төсі, шам. 1 кг*	Қақпағы бар ыдыс		200-220	-	90-100
Күркетауық саны, шам. 1,3 кг*	Қақпағы бар ыдыс		200-220	100	50-60
* Грильге арналған аласа тор					
** Грильге арналған биік тор					

Балық	Аксессуар	Қыздыру режимі	Темпер. °C/Гриль	Уақыт (мин)
Балықтан, мысалы ақсеркеден жасалған стейк, қалыңдығы 3 см, грильде дайындалған	Грильге арналған биік тор		3	20-25
Бүтін балық, 2-3 дана, әрқайсысы 300 г, грильде қуырылған	Грильге арналған биік тор		3	20-30

Ескертпе:

• Грильде дайындау үшін бақтақ сияқты барлық балықты грильге арналған жоғарылау торының ортасына қойыңыз.

• Торды алдын ала майлаңыз.

Қуыру және гриль жөніндегі кеңестер

Кестеде тағамыңыздың салмағы туралы ақпараты жоқ.	Аз мөлшерде қуыру үшін жоғарырақ температура мен қысқалау дайындау уақытын таңдаңыз. Одан үлкен қуырылған тағамдар үшін төмендеу температураны және ұзағырақ дайындау уақытын таңдаңыз.
Қуырдақ дайын екенін қалай түсінуге болады.	Етке арналған термометрін пайдаланыңыз (Weissgauff уәкілетті сервистік орталығынан сатып алуға қолжетімді) немесе «қасықпен сынақ» өткізіңіз. Қуырдақты қасықпен басыңыз. Егер ол қатты болса, ол дайын. Егер қасықты басуға болатын болса, оны тағы кішкене дайындау керек.
Қуырдақтың көрінісі жақсы, бірақ шырындары күйіп кетті.	Келесі жолы көлемі аздау ыдысты қолданыңыз немесе сұйықтықты көбірек қосыңыз.
Қуырдақтың көрінісі жақсы, бірақ шырындары тым мөлдір және сулы.	Келесі жолы көлемі үлкендеу ыдысты қолданыңыз немесе сұйықтықты аздау қосыңыз.
Қуырдақ дұрыстап қуырылмаған.	Қуырдақты кесіңіз. Тұздықты дайындап, қуырылған ет кесектерін тұздыққа салыңыз. Дайындауды аяқтау

Нан бұйымдарын пісіру, ұнға аунату, салмасы бар тосттар

Нан бұйымдарын пісіру, ұнға аунату, салмасы бар тосттар	Аксессуар	Қыздыру режимі	Темпер. °C/Гриль	Қуаты (Вт)	Уақыт (мин)
Пісірме, тәтті, шамамен 1,5 кг*	Қақпағы жоқ ыдыс		140-160	300	25-35
Татымды пісірме, шамамен 1 кг*	Қақпағы жоқ ыдыс		150-160	700	20-25
Лазанья, жаңа*	Қақпағы жоқ ыдыс		200-220	300	25-35
Ірімшік қосылған картоп көмеші, шамамен 1,1 кг*	Қақпағы жоқ ыдыс		180-200	700	25-30
Салмасы бар тост, 4 тілім**	-		3	-	8-10
* Грильге арналған аласа тор					
** Грильге арналған биік тор					

Ескертпе:

• Кестедегі мәндер суық жұмыс камерасына орналастырылған тағамға қатысты.

• Пісірмелер, картоп көмеші мен лазанья үшін тереңдігі 4 см-ден 5 см-ге дейін микротолқынды пешке арналған ыстыққа төзімді ыдыс қолданыңыз.

• Пісірмелерді төменгі торға салыңыз.

• Пісірмелерді өшіргеннен кейін жұмыс камерасында дайындалу үшін тағы 5 минутқа қалдырыңыз.

• Ірімшікті алдын ала қуырғаннан кейін тосттарға қосыңыз.

Жартылай дайын өнімдер, мұздатылған өнімдер

Жартылай дайын өнімдер, мұздатылған өнімдер	Аксессуар	Қыздыру режимі	Темпер. °C/Гриль	Қуаты (Вт)	Уақыт (мин)
Қамыры жұқа пицца*	Бұрма үстел		220-230	-	10-15
Қамыры қалың пицца	Бұрма үстел		220-230	700	3 3-18
Шағын пицца*	Бұрма үстел		220-230	-	10-15
Пицца-багет*	Бұрма үстел		220-230	700	2 13-18
Чипстер	Бұрма үстел		220-230	-	8-13
Крокеттер*	Бұрма үстел		210-220	-	13-18
Рости, картоптан жасалған	Бұрма үстел		200-220	-	25-30
Мұздатылған тоқаштар немесе багет	Грильге арналған аласа тор		170-180	-	13-18
Балық таяқшалары	Бұрма үстел		210-230	-	10-20
Наггетстер	Бұрма үстел		200-220	-	15-20
Лазанья, шамамен 400 г**	Грильге арналған аласа тор		220-230	700	12-17
* 5 минут бойы алдын ала жылыту.					
** Тамақты қолайлы, ыстыққа төзімді ыдысқа салыңыз.					

Ескертулер:

• Қаптамадағы нұсқауларды орындаңыз.

• Кестедегі мәндер суық жұмыс камерасына орналастырылған тағамға қатысты.

• Чипстерді, крокеттерді немесе картоп ростиктерін бір-бірінің үстіне қоймаңыз. Дайындау уақытының жартысында аударыңыз.

• Тамақты бұрма үстелдің ортасына қойыңыз.

Аспаптың жасалған күні: аспаптағы сауда таңбалауын қараңыз.

Шартты белгілер:

KIT № 1803280001(1), мұнда

18 – шығарылған жылы (мысалы, 2018 жыл – 18)

03 – шығарылған айы (мысалы, наурыз – 03)

28 – шығарылған күні (мысалы, 28 күн – 28)

0001 – аспаптың нөмірі

(1) – аспаптың нұсқасы

Ресейдегі Weissgauff™ тауардың негізгі импорттаушысы: «ГАУФ РУС» ЖШҚ. Мекенжайы: 121357, Мәскеу қ., Верейская көш., 29-үй, 134-құр., 56-бөлме.

Дайындаушы: ГУАНГДОНГ АТЛАН ЭЛЕКТРОНИК АПЛАЙНС МАНУФЭКЧОР КО., ЛТД.

No.12 ИСТ 3 РОАД, ЖИАНГУЙ АВ., ЛЕЛЬЮ ТАУН, ШУНДЕ, ФОШАН, ҚЫТАЙ.

ГУАНДОНГ ШУНДЕ СПЛЕНДОР ТРЕЙДИНГ КО. ЛТД, ЮНИТ 301, 9 ДЖОНГХУА РОАД, РОНГУИ, ШУНДЕ, ФОШАН, ГУАНГДОНГ, ҚЫТАЙ.

ФОШАН АОМС ЭЛЕКТРИКАЛ АППЛАЙАНСИЗ КО ЛТД, НО. 3 КЕЙДЖУ 10 ЛУ, КСИНТАН ИНДАСТРИАЛ ПАРК, ШУНДЕ, ФОШАНЬ, ГУАНДОНГ, ҚЫТАЙ.

Р НО 33 МОНГ КОК РОАД КЛ. ГОНКОНГ, ҚЫТАЙ.

ГУАНДОНГ ВАНВАРД НЬЮ ЭЛЕКТРИК КО ЛТД, НО 13 ДЖАНАЙ МИД РОАД ШУН - ДЕ ХАЙ ТЕХ ИНДАСТРИ ДЕВЕЛОПМЕНТ ЗОУН РОНГГВАЙ ШУНДЕ, ФОШАНЬ, ГУАНДОНГ, ҚЫТАЙ.

ГУАНДОНГ ВАНВАРД ЭЛЕКТРИК КО ЛТД, НО 185 ЭНД 187 ГЕНГХЕ РОАД, ГЕНГХЕ ТАУН, ГАОМИНГ ДИСТРИКТ, ГУАНДОНГ, ҚЫТАЙ.

ГУАНДОНГ ВАНВАРД ЭЛЕКТРИК КО ЛТД, ИСТ САЙД ОВ ЯНГШИ АВЕНЮ (РЕНХЕ),

ЯНГШИ, ГАНМИНГ ДИСТРИКТ, ФОШАНЬ СИТИ, ГУАНДОНГ ПРОВИНС, ҚЫТАЙ.

ГУАНДОНГ МИДЕЯ КИТЧЕН ЭППЛАЙЯНСИЗ МАНУФАКТУРИНГ КО. ЛТД

МЕКЕНЖАЙ: № 6 ЙОНГ АН РОАД, БЕЙДЖАО, ФОШАН, ГУАНГДОНГ ПРОВИНС, ҚЫТАЙ.
ҚХР-да өндірілген.

Аспапқа кепілдік қызмет көрсетуге 1 жыл беріледі.

Қызмет ету мерзімі: Осы пайдалану нұсқаулығына және қолданыстағы техникалық стандарттарға сәйкес қолданылған кезде сатып алынған күннен бастап 5 жыл.

Веб-сайты: http://www.weissgauff.ru

www.btremont.ru веб-сайтында авторизацияланған сервистік орталықтары туралы ақпаратты таба аласыз.

Егер сіздің қалаңызда уәкілетті сервистік орталығы болмаса, сіз тауарды сатып алған дүкенге баруыңыз керек және ол жөндеу немесе ауыстыруды ұйымдастырады.

Weissgauff