
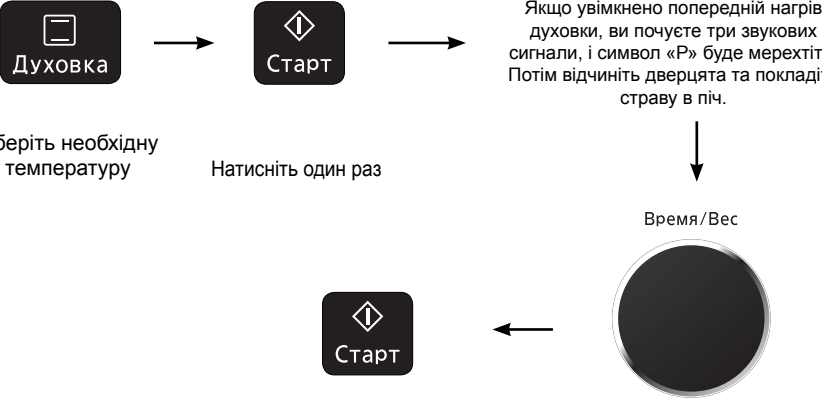

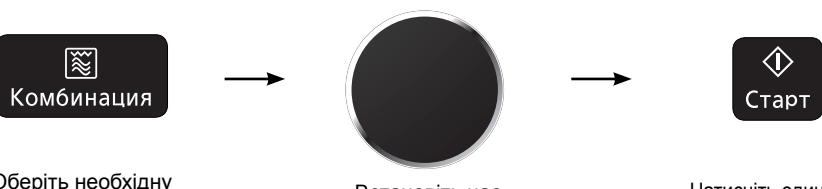
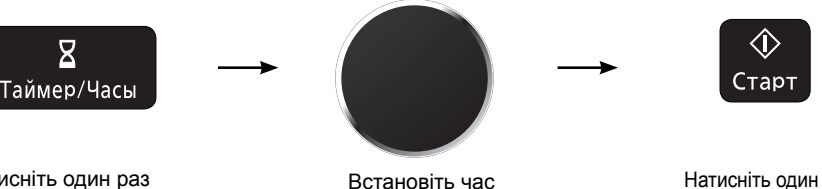


Зміст


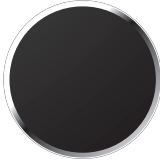


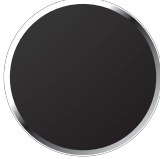


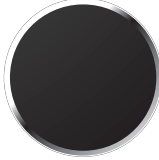





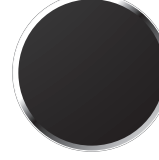

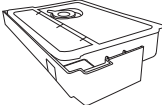


Зміст.....	1
Стисле керівництво	2-4
Установлення та підключення.....	5
Заходи безпеки	6
Важлива інформація.....	7
Посуд та приладдя для готування	8
Режими готування	9
Готування в комбінованому режимі	10
Схема пристрою.....	11-12
Панель керування.....	13
Дисплей	14
Вибір мови індикації	14
Поворотний перемикач.....	14
Установлення годинника	15
Установлення функції захисту від дітей	15
Установлення мікрохвильового режиму	16
Установлення режиму пари.....	17-18
Установлення зволоження парою.....	19
Установлення турборозморожування.....	20
Установлення розморожування із встановленням часу.....	20
Підказки та способи розморожування	21
Налаштування духовки.....	22-23
Режим Гриль.....	24-25
Комбінований режим (Комбінація 1/2/3).....	26
Комбінований режим (Гриль з хрусткою скоринкою).....	27
Комбінований режим (Пара Гриль).....	28
Налаштування таймера (кухонний таймер/час витримки/затримка увімкнення).....	29
Програмування 3-етапного готування	30
Установлення автоматичного режиму пари	31
Меню автоматичного режиму пари.....	32
Режим автоматичного готування	33
Меню автоматичного готування.....	34-35
Налаштування самоочищення системи	36-37
Перед тим як звертатись до сервісного центру	38-39
Догляд та технічне обслуговування мікрохвильової печі	40-41
Технічні характеристики	42

Стисле керівництво

Функції	Як користуватися
Щоб встановити годинник (ст. 15)	<p>Время/Вес</p> <p>Натисніть двічі → Встановіть час → Натисніть один раз</p>
Щоб увімкнути/вимкнути функцію захисту від дітей (ст. 15)	<p>Встановлення:</p> <p>Натисніть 3 рази → Дисплей</p> <p>Скидання:</p> <p>Натисніть 3 рази → На дисплей виводиться двокрапка або час.</p>
Готування/Розігрів/Розморожування у режимі Мікрохвилі (ст. 16, ст. 20)	<p>Время/Вес</p> <p>Оберіть рівень потужності → Встановіть час → Натисніть один раз</p>
Режим пари (ст. 17-18)	<p>Время/Вес</p> <p>Оберіть рівень потужності → Встановіть час → Натисніть один раз</p>
Зволоження парою (ст. 19)	<p>Встановлення та запуск обраної програми.</p> <p>Щоб додати 1 хвилину обробки парою під час приготування, утримуйте кнопку пари натиснутою протягом 2 секунд.</p> <p>Додаткові функції</p> <p>Щоб збільшити час обробки парою до 2 або 3 хвилин, натисніть кнопку «Пар» один раз або двічі протягом 3 секунд після виконання кроку 2.</p>
Гриль (ст. 24-25)	<p>Время/Вес</p> <p>Оберіть рівень потужності → Встановіть час → Натисніть один раз</p>

Функції	Як користуватися
Духовка (ст. 22-23)	<p>Без попереднього нагрівання:</p>  <p>Оберіть необхідну температуру Встановіть час Натисніть один раз</p>
	<p>3 попереднім нагріванням:</p>  <p>Оберіть необхідну температуру Натисніть один раз Натисніть один раз</p> <p>На дисплеї відображається символ «Р». Якщо увімкнено попередній нагрів духовки, ви почуєте три звукових сигнали, і символ «Р» буде мерехтіти. Потім відчиніть дверцята та покладіть страву в піч.</p> <p>Встановіть час</p>
	<p>Ферменти:</p>  <p>Встановіть 40 °C Встановіть час Натисніть один раз</p>
Комбінований режим (ст. 26-28)	 <p>Оберіть необхідну комбіновану програму. Встановіть час Натисніть один раз</p>
Кухонний таймер (ст. 29)	 <p>Натисніть один раз Встановіть час Натисніть один раз</p>

Українська

Функції	Як користуватися
Час витримки (ст. 29)	<p>Встановіть необхідну програму готування.</p> <p>→  →  → </p> <p>Натисніть один раз Встановіть час Натисніть один раз</p>
Затримка увімкнення (ст. 29)	<p>→  →  → Встановіть необхідну програму готування. → </p> <p>Натисніть один раз Встановіть час Натисніть один раз</p>
Режим турборозморожування (ст. 20)	<p>→  →  → </p> <p>Натисніть один раз Встановіть вагу. Натисніть один раз</p>
Програми автоматичного готування з парою (ст. 31)	<p>→  →  → </p> <p>Оберіть необхідну комбіновану програму автоматичного готування з парою. Встановіть вагу. Натисніть один раз</p>
Програми автоматичного готування (ст. 33)	<p>→  →  → </p> <p>Оберіть необхідну комбіновану програму автоматичного готування. Встановіть вагу. Натисніть один раз</p>
Програма очищення (ст. 36-37)	<p>Наприклад: Настройка зливу води:</p> <p> →  → </p> <p>Додайте воду або розчин. Оберіть необхідну програму очищення. Натисніть один раз</p>

Установлення та підключення

Перевірка мікрохвильової печі

Розпакуйте піч та видаліть пакувальний матеріал. Перевірте піч на наявність пошкоджень, таких як вм'ятини, тріщини у дверцятах або несправність замку дверцят. У разі виявлення будь-яких пошкоджень відразу зверніться до Вашого дилера. Не встановлюйте пошкоджену мікрохвильову піч.

Вказівки по заземленню

УВАГА: З МЕТОЮ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ БЕЗПЕКИ МІКРОХВИЛЬОВУ ПІЧ СЛІД ЗАЗЕМЛИТИ. Якщо електрична розетка, до якої планується підключити піч, не має заземлення, Вам слід обов'язково замінити її на розетку із системою заземлення.

Робоча напруга

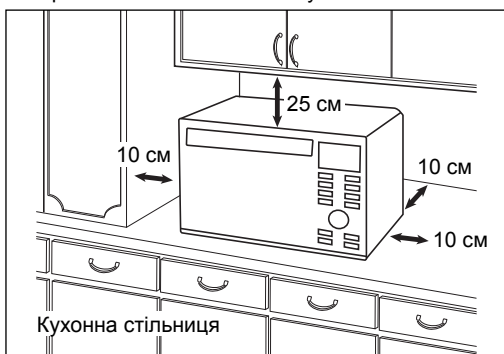
Напруга електричної мережі має співпадати із значенням, що вказане на фірмовій наклейці. Якщо Ви підключите піч до розетки з напругою, що перевищує вказане значення, це може спричинити спалахування або інші пошкодження.

Розташування печі

1. Піч слід розташувати на пласкій та стійкій поверхні, на відстані не менш ніж 85 см від підлоги.
2. Піч слід встановити таким чином, щоб її можна було легко ізолювати від електричної мережі, витягнувши шнура або вимкнувши переривник.
3. Для нормальної роботи пристрою необхідно забезпечити достатню циркуляцію повітря.

Встановлення на кухонній стільниці:

Залиште 25 см вільного простору над верхньою панеллю, 10 см позаду та по 10 см з обох боків. Якщо піч одним з боків притиснута до стіни, верхня поверхня та інший бік мають бути вільні.



4. Не розташовуйте піч біля електричної або газової плити.
5. Не знімайте ніжки печі.
6. Ця піч призначена лише для побутового використання.
7. Не використовуйте піч в умовах підвищеної вологості.
8. Шнур живлення не повинен торкатися зовнішньої сторони печі. Стежте за тим, щоб шнур також не торкався гарячих поверхонь. Шнур не повинен звисати з краю столу або робочої поверхні. Не занурюйте шнур, вилку або піч у воду.
9. Не загороджуйте вентиляційні отвори печі. Якщо отвори заблоковані, піч може перегріватися або зламатися. Якщо ви накриваєте піч, стежте щоб вентиляційні отвори були вільними.
10. Мікрохвильова піч не може бути вбудована у шафу.

УВАГА

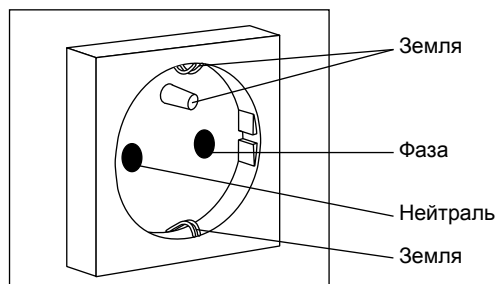
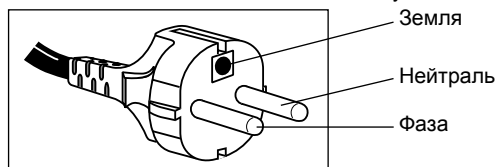
1. **Ущільнювачі дверцят та місця їх прилягання** слід протирати вологою серветкою. Пристрій слід регулярно перевіряти на наявність пошкоджень ущільнювачів дверцят та місць їх прилягання. При виявленні пошкоджень експлуатація печі не допускається, доки не буде виконаний ремонт пристрою спеціалістом сервісної служби, який пройшов навчання у виробника.
2. **Не використовуйте пристрій у разі пошкодження шнура або вилки**, а також у разі падіння або поломки пристрою або якщо пристрій має насправності. Якщо шнур живлення печі пошкоджений, він має бути замінений виробником, його сервісною службою або кваліфікованим спеціалістом.
3. Не намагайтеся самостійно розбирати, виконувати регулювання або ремонт дверцят, корпусу панелі керування, запобіжних блокувальних перемикачів чи будь-яких інших частин печі. Не знімайте зовнішню панель печі, яка запобігає мікрохвильовому опроміненню. Здійснення ремонту печі некваліфікованими особами небезпечно, тому ремонт має виконувати лише спеціаліст сервісної служби, який пройшов навчання у виробника.
4. **Заміну лампи** печі має виконувати спеціаліст сервісної служби, який пройшов навчання у виробника. Зверніться до свого дилера, якщо у печі треба замінити лампу.
5. Рідину та інші продукти не можна розігрівати у щільно запечатаних ємностях, тому що вони можуть вибухнути.
6. Дозволяйте використовувати піч дітям тільки після дохідливих пояснень щодо правил безпеки під час використання мікрохвильової печі.
7. Даний пристрій заборонений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з браком досвіду, окрім як під наглядом або після інструктажу щодо використання даного пристрою, проведеного особами, відповідальними за їх безпеку.
8. Не допускайте, щоб діти грались з даним пристроєм.
9. Поверхні можуть нагріватись під час використання.
10. Цей пристрій не призначено для використання з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.



Обережно! Гарячі поверхні

Увага!

Цей пристрій призначений для підключення до розетки змінного струму із заземленням. Не слід нехтувати даним заходом безпеки, тому що без дроту заземлення в ланцюгу цей пристрій не відповідатиме вимогам захисту від ураження електричним струмом. Запросіть кваліфікованого спеціаліста встановити Вам розетку із заземленням, яка показана на малюнку нижче.



- Ukr-5 -

Заходи безпеки

Використання печі

1. Використовуйте піч тільки для приготування їжі. Ця піч спеціально розроблена для розігріву та приготування їжі. Не використовуйте її для нагрівання хімікатів та інших нехарчових продуктів.
2. Перед застосуванням переконайтеся, що посуд або ємність підходить для використання у мікрохвильовій печі.
3. Мікрохвильова піч призначена для нагрівання харчових продуктів та напоїв. Не використовуйте її для сушіння харчових продуктів або одягу, а також нагрівання грилок, взуття, губок або сушіння тканин та інших речей, оскільки це може спричинити травми або пожежі.
4. Коли піч не використовується, не слід застосовувати її для зберігання сторонніх предметів на випадок, якщо піч буде ввімкнена випадково.
5. Не можна вмикати **МІКРОХВИЛЬОВИЙ РЕЖИМ, КОЛИ У ПЕЧІ НЕМАЄ ПРОДУКТІВ**.
6. Якщо Ви помітили дим, натисніть кнопку «Стоп/Сброс» та не відчиняйте дверцята. Відключіть шнур живлення або електрику в усьому помешканні, щоб запобігти пожежі.

Використання елемента нагріву

1. **Зовнішня поверхня печі, включно з вентиляційними отворами на корпусі та дверцятах нагріваються під час готування в КОМБІНОВАНОМУ режимі та режимах ГРИЛЬ, ДУХОВКА, ПАРА, ГРИЛЬ З ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ, ГРИЛЬ З ПАРОЮ. Будьте обережні під час відкривання або закривання дверцят, встановлення або виймання їжі та приладдя з печі.**
2. Піч обладнана двома нагрівачами для грилю, що розташовані у верхній її частині, та конвекційним нагрівачем, що знаходиться у задній частині печі. Після використання режимів ГРИЛЬ, ДУХОВКА, ПАРА, ГРИЛЬ З ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ, ГРИЛЬ З ПАРОЮ та КОМБІНОВАНОГО режиму стеля камери нагрівається до високої температури.
Увага: після використання режимів ГРИЛЬ, ДУХОВКА, ПАРА, ГРИЛЬ З ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ, ГРИЛЬ З ПАРОЮ та КОМБІНОВАНОГО режиму приладдя стає дуже гарячим.
3. Частини печі, до яких можна доторкнутися, також нагріваються під час приготування у вищевказаних режимах. Не підпускайте дітей до пічки.
4. Перед першим використанням режимів ГРИЛЬ, ДУХОВКА, ПАРА, ГРИЛЬ З ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ, ГРИЛЬ З ПАРОЮ та КОМБІНОВАНОГО режиму увімкніть піч без їжі та приладдя в режимі ДУХОВКА та встановіть 220 °C на 10 хвилин. Таким чином ви позбудетесь мастила, що нанесено на компоненти печі задля захисту від корозії. Це єдиний раз, коли піч може працювати абсолютно пустою.

Встановлений виробником термін служби (придатності) цього виробу дорівнює 7 рокам від дати виготовлення за умовою, що експлуатація продукту здійснюється у суворій відповідності до даної інструкції та пропонує технічних вимог.

Робота вентилятора після готування

Після використання печі вентилятор, можливо, увімкнеться для охолодження елементів печі. Це цілком нормально, та Ви можете дістати їжу з печі під час роботи вентилятора.

Обслуговування печі

1. **Ремонт**
Якщо піч слід відремонтувати, зверніться до спеціалізованого сервісного центру Panasonic (до служби підтримки споживачів). Здійснення ремонту печі некваліфікованими особами може бути небезпечним, особливо якщо ремонт передбачає зняття корпусу печі, який запобігає мікрохвильовому опроміненню. Тому ремонт має виконувати лише спеціаліст.
2. **Ущільнювачі дверцят**
Не намагайтеся самостійно розбирати, виконувати регулювання або ремонт дверцят, панелі керування, запобіжних блокувальних перемикачів чи будь-яких інших частин печі. Не знімайте передню панель корпусу.
Ущільнювачі дверцят та місця їх прилягання слід регулярно протирати вологою серветкою.
Увага: Пристрій слід перевірити на наявність пошкоджень ущільнювачів дверцят та місць їх прилягання. Якщо вони мають пошкодження, піч включати не можна, доки кваліфікований спеціаліст, що пройшов навчання у виробника, не виконає ремонт.
3. **Лампа печі**
Заміну лампи печі має виконувати лише спеціаліст сервісної служби, який пройшов навчання у виробника. **НЕ НАМАГАЙТЕСЯ** знімати зовнішню панель печі.

Приладдя

Піч постачається із комплектом приладдя. Обов'язково дотримуйтеся вказівок щодо застосування цього приладдя.

Важлива інформація

1) Час готування

- Час готування страв у збірнику рецептів наданий приблизно. Час готування залежить від стану, температури та кількості продуктів, а також від типу посуду, що використовується.
- Щоб запобігти переварюванню їжі, спочатку встановіть мінімальний час готування. Якщо страва не приготувалася, Ви завжди зможете встановити додатковий час готування.

Увага: При перевищенні рекомендованого часу готування їжа буде зіпсована, а за надзвичайних умов можливе й виникнення пожежі та пошкодження внутрішньої поверхні печі.

2) Невеликі порції продуктів

- Невеликі порції продуктів або продукти з низьким вмістом вологи можуть пересохнути або навіть спалахнути, якщо готувати їх занадто довго. Якщо продукт у печі спалахнув, не відчиняйте дверцята, а вимкніть піч та від'єднайте шнур живлення від розетки.

3) Яйця

- Не готуйте яйця у шкаралупі та яйця, що зварені на твердо, у МІКРОХВИЛЬОВОМУ режимі. Через підвищення внутрішнього тиску вони можуть лопнути.

4) Проколювання

- При готуванні в МІКРОХВИЛЬОВОМУ режимі, продукти з непористою шкіркою, такі як картопля, яечний жовток або сосиски, рекомендується попередньо проколювати, щоб вони не лопнули.

5) Термометр для м'яса

- Використовуйте термометр для м'яса для перевірки ступеня готовності м'яса та птиці тільки після того, як виймете їх із печі. Не використовуйте звичайний термометр під час роботи у мікрохвильовому режимі, тому що це може спричинити іскріння.

6) Рідини

- При розігріванні рідин, наприклад, супів, соусів або напоїв, у мікрохвильовій печі їх закипання може відбутися без видимих пухирців. У результаті гаряча рідина може несподівано виплеснутися з посуду. Щоб запобігти цьому, дотримуйтесь наступних правил:
 - а) Не використовуйте ємності з прямими сторонами з вузькими горлечками
 - б) Не допускайте перегріву рідини.
 - в) Перемішайте рідину два рази: перш ніж помістити ємність із рідиною у піч та через половину часу, відведеного для готування.
 - г) Після розігрівання залиште ємність у печі на деякий час, а потім перемішайте рідину та обережно вийміть ємність.
 - д) Мікрохвильове розігрівання напоїв може спричинити бурхливе кипіння вже після впливу хвиль, тому виймайте ємність із рідиною дуже обережно.

7) Папір та пластик

- При розігріванні їжі у пластикових або паперових ємностях, якомога частіше перевіряйте піч, тому що ці типи ємностей можуть спалахнути при перегріванні.
- Не використовуйте матеріали з вторинного паперу (наприклад, кухонні рушники) якщо на пакунку не вказано, що цей папір може використовуватись у мікрохвильовій печі. Пакунки з вторинного паперу можуть містити домішки, які можуть спричинити пожежу або іскріння при використанні у печі.
- Перед завантажуванням продуктів у піч видаліть будь-які металеві елементи з упаковки.

8) Посуд та фольга

- Не розігрівайте продукти у зачинених банках та пляшках, тому що вони можуть вибухнути.
- У мікрохвильовому режимі не можна застосовувати металеві ємності або посуд із металевою обробкою. Це спричинить іскріння.
- Якщо Ви використовуєте алюмінієву фольгу, шампури або якісь металеві предмети, забезпечте відстань між ними та стінками і дверцятами печі не менше ніж 2 см, щоб уникнути іскріння.

9) Пляшки для годування та банки із дитячим харчуванням

- Пляшки для годування та банки з дитячим харчуванням слід ставити у піч без кришок та сосок.
- Вміст пляшок та банок слід перемішати або струснути.
- Перед годуванням слід перевірити температуру, щоб уникнути опіків.

10) Накривання

- Накривайте харчові продукти харчовою плівкою або кришками з фіксаторами під час приготування в мікрохвильовій печі. Завжди накривайте вологі харчові продукти, такі як супи, запіканки, риба, овочі, та їжу на тарілках. Не накривайте пироги, соуси, картоплю у мундирі та кондитерські вироби.

11) Час витримки

- Час витримки — період після закінчення готування або розігрівання, протягом якого їжа залишається для досягання перед подачею на стіл для проникнення тепла в центр страви та усунування холодних зон.

Посуд та приладдя для готування

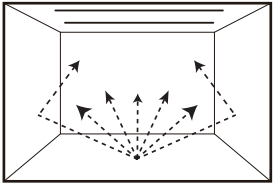
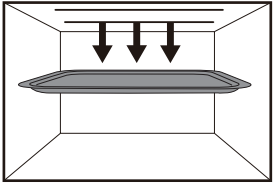
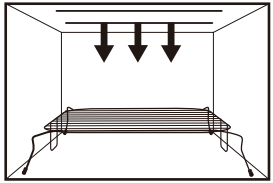
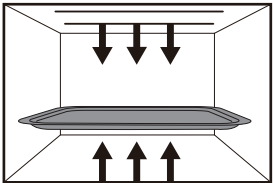
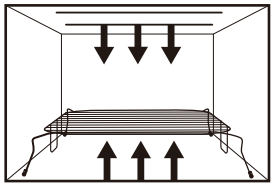
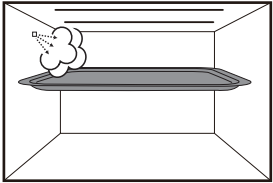
Кухонний посуд	Мікрохвильова піч	Гриль	Духовка	Кнопка пари		Кнопка комбінованого режиму		
				Пара 1/2/3	Пара 4 (Мікрохвилі + Пара)	Комбінований режим 1/2/3 (Мікрохвилі + Гриль)	Гриль з хрусткою скоринкою	Гриль з парю
Деко для грилю (приладдя печі)	ні	так	так	так	ні*2	ні	так	так
Решітка (приладдя печі)	ні	так	так	ні	ні	так	ні	ні
Алюмінієва фольга	для захисту	так	так	так	для захисту	для захисту	ні	так
Керамічне деко	так	так	так	так	так	так	ні	так
Деко для смаження	так	ні	ні	ні	так	ні	ні	ні
Паперові мішечки для підсмажування	ні	ні	ні	ні	ні	ні	ні	ні
Столовий посуд для духовки/ мікрохвильової печі	так	так	так	так	так	так	ні	так
не для духовки/ мікрохвильової печі	ні	ні	ні	ні	ні	ні	ні	ні
Одноразові картонні контейнери	так*1	так*1	так*1	ні	ні	так*1	ні	ні
Скляний посуд скляний та керамічний посуд для духовки	так	так	так	так	так	так	ні	так
не жаростійкий	ні	ні	ні	ні	ні	ні	ні	ні
Металевий посуд	ні	так	так	так	ні	ні	ні	так
Металеві затискачі-закрутки	ні	так	так	так	ні	ні	ні	так
Мішечки для готування в духовці	так	так*1	так*1	так	так	так	ні	так
Паперові рушники та серветки	так	ні	ні	ні	ні	ні	ні	ні
Пластикове деко для розморожування	так	ні	ні	ні	ні	ні	ні	ні
Пластикові тарілки для мікрохвильової печі	так	ні	ні	так	так	ні	ні	ні
не для мікрохвильової печі	ні	ні	ні	ні	ні	ні	ні	ні
Харчова плівка для мікрохвильової печі	так	ні	ні	не потрібна	не потрібна	ні	ні	ні
Солом'яний, плетений, дерев'яний посуд	так	ні	ні	так	так	ні	ні	ні
Термометри для мікрохвильової печі	так	ні	ні	ні	ні	ні	ні	ні
звичайний	ні	так	так	ні	ні	ні	ні	ні
Вощений папір	так	так	так	так	так	так	ні	так
Силіконові форми для запікання	так*1	так*1	так*1	так*1	так*1	так*1	ні	так*1

*1 Див. рекомендації виробника: посуд та приладдя має витримувати високі температури, або виконуйте інструкції, вказані в рецепті.

*2 Див. книгу рецептів.

Режими готування

Нижче зображено приклади приладдя. Необхідне приладдя залежить від рецепту.

Режими готування	Спосіб використання	Рекомендоване приладдя	Посуд
<p>МІКРОХВИЛІ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Розморожування ■ Розігрів ■ Розтоплювання: масло, шоколад, сир. ■ Готування риби, овочів, фруктів, яєць. ■ Готування: компот, джем, соуси, солодкі креми, тістечка, кондитерські вироби, карамель, м'ясо, риба. ■ Випікання пирогів без зарум'янення. <p>Без попереднього нагрівання</p>	-	Використовуйте блюда, тарілки або миски Ругех®, встановіть на дно печі. Для мікрохвильової печі, неметалеві.
<p>ГРИЛЬ</p>  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Приготування м'яса або риби на грилі. ■ Приготування тостів на грилі. ■ Зарум'янення гратенів та безе. <p>Без попереднього нагрівання</p>	Деко для грилю або решітка	Жаростійкий металевий посуд можна встановлювати на деко для грилю у нижні або верхні напрямні, або класти продукти безпосередньо на решітку, встановивши під них жаростійкий посуд.
<p>ДУХОВКА</p>  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Випікання невеликих виробів з коротким часом приготування: листового тіста, тістечок, рулетів, здобного хліба. ■ Спеціальні вироби: рогаики або булочки, бісквіти. ■ Випікання піци, фруктових тістечок. <p>Рекомендації щодо попереднього нагрівання</p>	Деко для грилю або решітка	Жаростійкий металевий посуд можна встановлювати на деко для грилю у нижні або верхні напрямні, або класти продукти безпосередньо на решітку, встановивши під них жаростійкий посуд.
<p>ПАРА</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Приготування риби, овочів, курячого м'яса, риса та картоплі. <p>Без попереднього нагрівання</p>	Деко для грилю	Жаростійкий посуд на деці для грилю у верхніх або нижніх напрямних.

Готування в комбінованому режимі

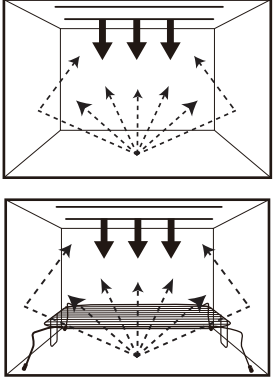
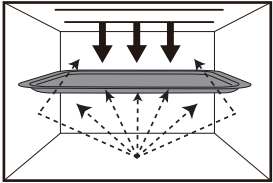
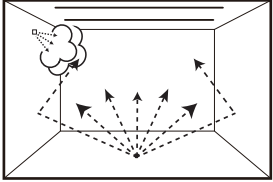
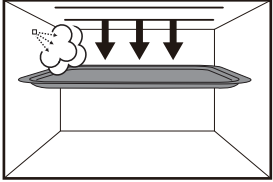
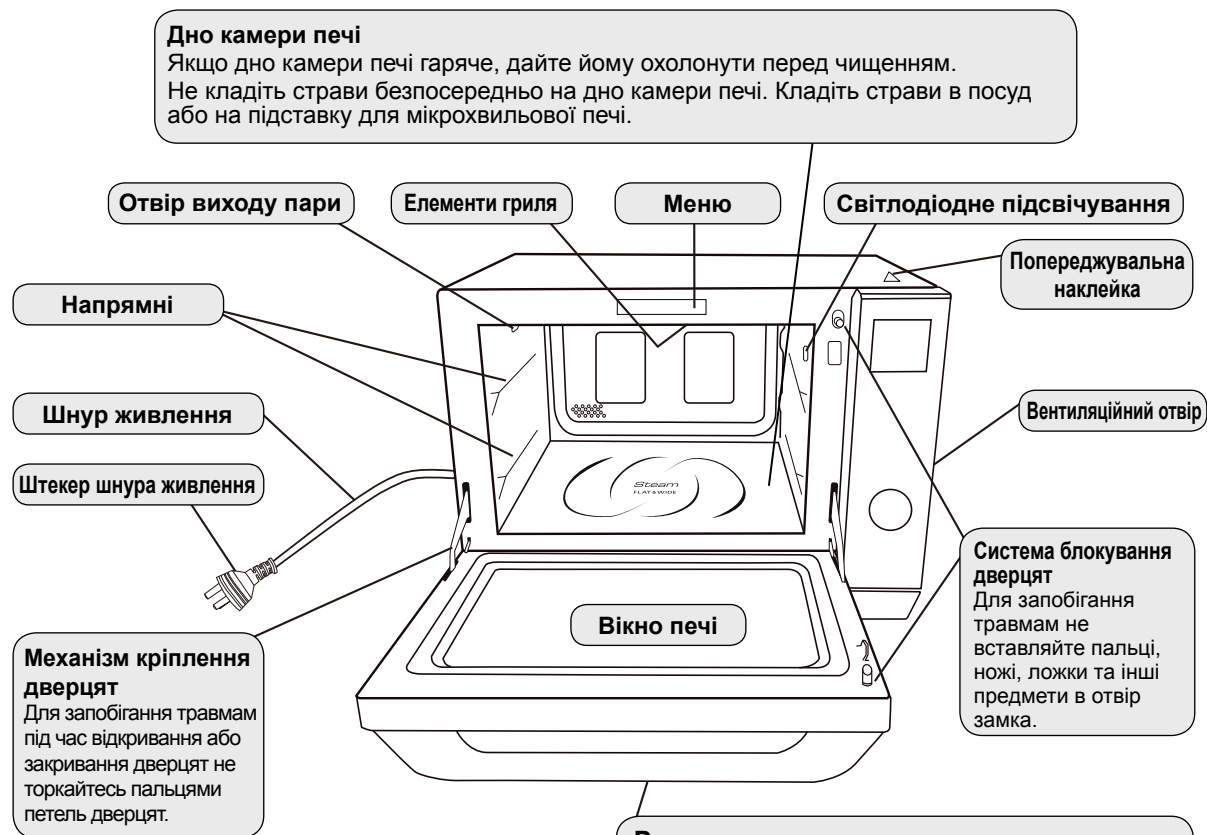
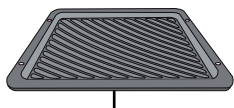
<p>ГРИЛЬ + МІКРОХВИЛІ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Приготування лазаньї, м'яса, картоплї або овочїв гратен. <p>Без попереднього нагрівання</p>	<p>Решітка</p>	<p>Поставте страву на решітку, встановивши під неї жаростійкий посуд або посуд для мікрохвильової печі. Або покладіть в посуд для мікрохвильової печі або жаростійкий посуд та поставте на дно печі.</p>
<p>ХРУСТКА СКОРИНКА</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смаження курячих крилець, морепродуктів, смажених страв, м'яса на шампурі, замороженої картоплї фрі, піци та ін. <p>Без попереднього нагрівання</p>	<p>Деко для грилю у верхніх або нижніх напрямних.</p>	<p>-</p>
<p>ПАРА + МІКРОХВИЛІ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Приготування риби, овочїв, курячого м'яса, риса та картоплї. <p>Без попереднього нагрівання</p>	<p>-</p>	<p>Посуд для мікрохвильової печі або жаростійкий посуд та поставте на дно печі.</p>
<p>ГРИЛЬ + ПАРА</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Приготування гратенів ■ Кебаб ■ Рибне філе ■ Ціла риба ■ Сухарі <p>Без попереднього нагрівання</p>	<p>Деко для грилю</p>	<p>Посуд для мікрохвильової печі та жаростійкий посуд можна встановлювати на деко для грилю у нижні або верхні напрямні.</p>

Схема пристрою



Технологія нижньої подачі

Зверніть увагу на те, що в цьому виробі використовується технологія нижньої подачі для розподілення мікрохвиль, що відрізняється від традиційного методу бокової подачі на поворотний стіл, та створює більший корисний простір для посуду різного за розмірами. Ця технологія подачі мікрохвиль дозволяє змінити час готування (у мікрохвильовому режимі) в порівнянні з технологією бокової подачі. Ця ситуація є нормальною та не призводить до проблем.

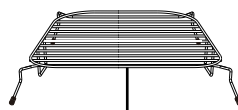


Деко для грилю

1. Не встановлюйте його на вікно печі. Це може пошкодити вікно.
2. При вийманні дека для грилю одягайте рукавички, оскільки деко може бути дуже гарячим, як і стеля та стінки печі.
3. Деко для грилю слід регулярно очищати.
4. Деко для грилю можна мити у посудомийній машині.

Ручка дверцят

Якщо дверцята відчиняються, готування припиняється, але програма не скасовується. Готування буде продовжене після того, як дверцята будуть зачинені та буде натиснута кнопка «Старт». Лампа печі вмикається та горить навіть якщо дверцята відчинені. Ви можете відчиняти дверцята у будь-який час під час виконання програми готування без ризику ураження мікрохвилями.



Решітка

1. Решітка постачається разом з пічкою для приготування маленьких страв.
2. Решітка потребує регулярного чищення.
3. Під час використання решітки в ручному режимі ГРИЛЬ, ДУХОВКА або КОМБІНОВАНИЙ 1/2/3, слід використовувати термостійкий посуд. Посуд з пластику або паперу може оплавитись або згоріти під впливом тепла, що випромінюється нагрівальними елементами.
4. В режимі КОМБІНОВАНИЙ 1/2/3 ніколи не кладіть алюмінієвий та металевий посуд безпосередньо на решітку. Між ними завжди повинна бути скляна тарілка або блюдо. Це допоможе уникнути іскріння, яке може пошкодити піч.
5. Не використовуйте решітку для готування в МІКРОХВИЛЬОВОМУ режимі.

Лампа печі:

Лампа печі вмикається під час приготування та горить, якщо дверцята відчинені.

Примітка:

Вказана вище ілюстрація наводиться лише в якості прикладу.

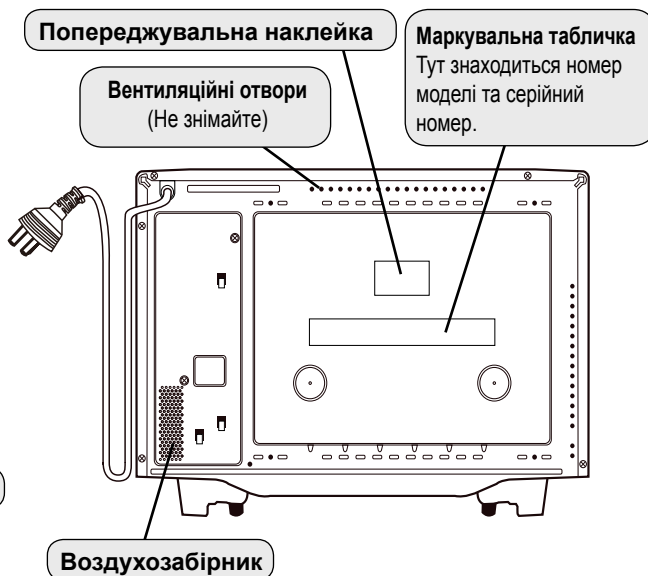
Схема пристрою

(продовження)

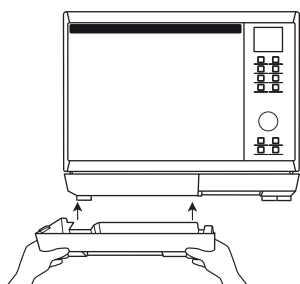
Вид спереду



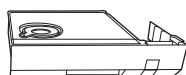
Вид ззаду



Українська



Встановіть водозбірник на місце на ніжки (до клацання).



Контейнер для води

Обережно виймайте контейнер для води з печі. Зніміть кришку та залийте прісну воду (не використовуйте мінеральну воду). Встановіть кришку на місце та встановіть контейнер назад в піч. Переконайтесь в тому, що кришку щільно встановлено та надійно закріплено, оскільки в протилежному випадку можливе протікання. Контейнер для води рекомендується очищувати теплою водою один раз на тиждень.



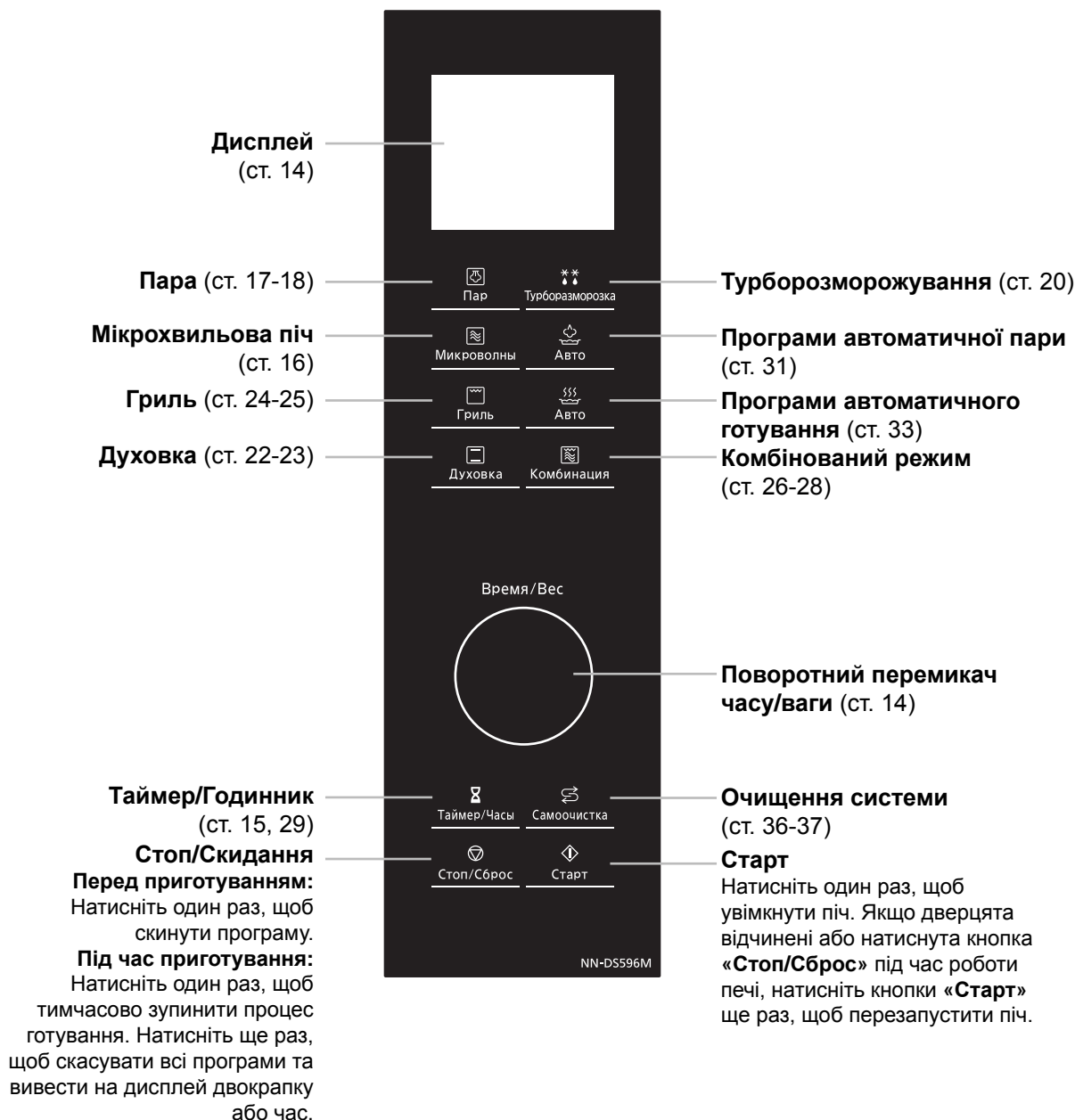
Підставка-водозбірник

1. Перед використанням встановіть водозбірник для збору надлишків води під час готування. Регулярно виймайте та очищайте водозбірник.
2. Тримайте водозбірник обома руками, встановіть його (до клацання) на пластикові ніжки.
3. Щоб зняти водозбірник, злегка потягніть його на себе обома руками. Промивайте теплою мильною водою. Встановіть водозбірник на ніжках (до клацання).
4. **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ МИТИ ВОДОЗБІРНИК В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ.**

Примітка:

Вказана вище ілюстрація наводиться лише в якості прикладу.

Панель керування



Українська

Звуковий сигнал:

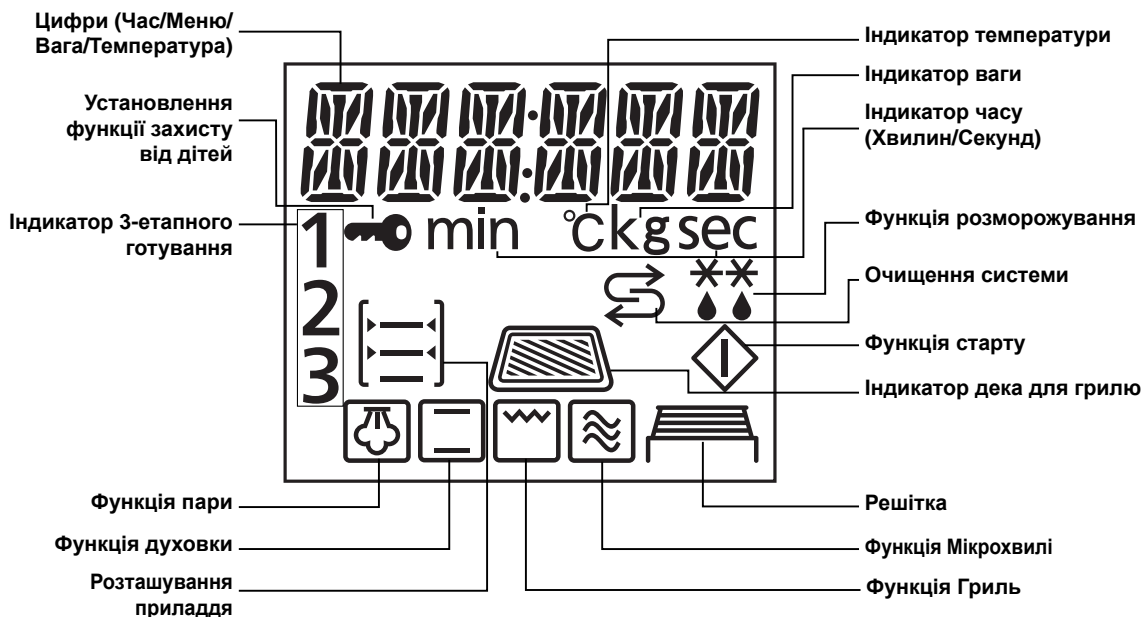
Якщо кнопку натиснуто вірно, ви почуєте звуковий сигнал. Якщо кнопку натиснуто, але звуковий сигнал відсутній, прилад не прийняв або не може прийняти програму. Ви почуєте два звукових сигнали між запрограмованими етапами. Ви почуєте три звукових сигнали після попереднього нагрівання. В кінці програми піч подає 5 звукових сигналів.

Примітка:

Якщо після встановлення програми кнопку «Старт» не натиснуто, через 6 хвилин піч автоматично скасує програму. На екрані буде відобразитись годинник або двокрапка.

Дисплей

Щоб забезпечити зручну роботу печі, поточний стан виводиться на дисплей.



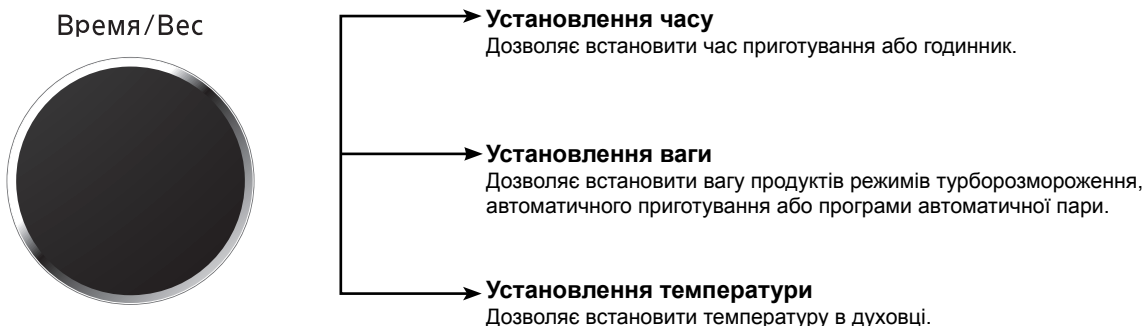
Українська

Вибір мови індикації

Після під'єднання до належним чином заземленої електричної розетки на дисплеї з'являться символи 88:88. Натисніть кнопку «Старт» один раз, щоб обрати мову: при цьому на дисплеї з'явиться повідомлення WORD PROMPT OFF (ТЕКСТОВУ ІНДИКАЦІЮ ВИМКНЕНО). Натисніть кнопку «Старт» ще раз, щоб обрати російську мову: при цьому на дисплеї з'явиться повідомлення РУССКИЙ. Щоб змінити мову, від'єднайте піч від електричної розетки та повторіть цю процедуру.

Щоб вимкнути навігатор, натисніть «Таймер/Часы» 4 рази. Щоб увімкнути навігатор, натисніть «Таймер/Часы» 4 рази.

Поворотний перемикач



Установлення годинника

При першому під'єднанні до мережі на дисплеї відображаються символи 88:88.



Примітка:

1. Щоб перевстановити час, виконайте кроки 1–3.
2. Годинник показує час при під'єднанні печі до мережі та подачі живлення.
3. Час відображається у 24-годинному форматі.
4. Піч не буде працювати, якщо на дисплеї мерехтить двокрапка.
5. Один поворот перемикача збільшує або зменшує час на 1 хвилину. Безперервно повертайте перемикач, щоб швидко збільшити або зменшити час.

Установлення функції захисту від дітей

Ця функція дозволяє запобігти вмиканню печі дітьми, однак при цьому можливість відкривання дверцят зберігається. Її можна встановити, коли на дисплеї відображається двокрапка або час.

Встановлення:



Натисніть тричі.

Натисніть «Старт» тричі.
► На дисплеї з'явився напис “”.

Скидання



Натисніть тричі.

Натисніть «Стоп/Сброс» тричі.
► При цьому на дисплеї буде відобразитись двокрапка або час.

Примітка:

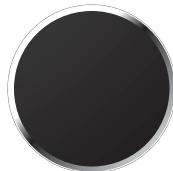
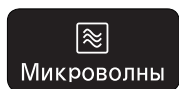
Щоб встановити або скасувати функцію захисту від дітей, натисніть «Старт» або «Стоп/Сброс» тричі протягом 10 секунд.

Установлення мікрохвильового режиму



Ця функція дозволяє встановити необхідну потужність та час готування. Не кладіть продукти безпосередньо на дно печі. Кладіть продукти на блюда, тарілки або в миски, вкриті харчовою плівкою, встановлені на дно печі.

Время/Вес



1. Натискайте кнопку Мікрохвилі, доки необхідна потужність не з'явиться на дисплеї.

2. Оберіть час приготування поворотом перемикача «Время/Вес».

3. Натисніть один раз. При цьому запускається програма приготування, а на дисплеї вмикається зворотний відлік часу.

Примітка:

- Максимальний час при потужності 1000 Вт складає 30 хвилин. При інших рівнях потужності максимальний час складає 1 годину 30 хвилин.
- За необхідності час готування можна змінити в процесі готування. Поверніть поворотний перемикач для збільшення або зменшення часу готування. Час можна збільшити/зменшити з кроком в 1 хвилину (до 10 хвилин). Щоб завершити готування, поверніть поворотний перемикач в положення 0.
- Не використовуйте металевий посуд в мікрохвильовому режимі.
- Не кладіть продукти безпосередньо на дно печі. Покладіть продукти у посуд для мікрохвильової печі або скляний посуд. При розігріванні або приготуванні в мікрохвильовій печі продукти слід накривати кришкою або харчовою плівкою, якщо відсутні інші інструкції.
- Час витримки можна запрограмувати після встановлення потужності мікрохвильового режиму та часу.
- Якщо час приготування перевищує 60 хвилин, час відображається в годинах та хвилинах.
- Піч буде автоматично працювати з потужністю 1000 Вт, якщо час приготування вводиться без попереднього вибору рівня потужності.

Якщо приготування виконується в декілька етапів:

Повторіть кроки 1–2, вказані вище, та натисніть кнопку «Старт». Максимальна кількість етапів готування дорівнює 3. Ви почуєте два звукові сигнали між етапами. (Додаткову інформацію див. на ст. 30)

Мікрохвилі

Кнопка «Мікрохвилі» дозволяє обрати різні рівні потужності мікрохвиль, щоб готувати продукти з різною швидкістю. Наприклад: чим нижче встановлена енергія мікрохвиль, тим більш рівномірно готується їжа, однак час її приготування збільшується. Щоб правильно обрати рівень потужності для приготування різних продуктів, див. таблицю нижче.

Натисніть	Потужність	Приклад використання
1	1000 Вт (Висока потужність)	Кип'ятіння води. Приготування свіжих фруктів, овочів, консервованих фруктів та карамелі.
2	800 Вт (середньо-висока потужність)	Приготування риби та морепродуктів, м'яса, птиці, яєць та пирогів.
3	600 Вт (середня потужність)	Приготування пирогів, тушкованих страв з м'яса та риби.
4	440 Вт (середньо-низька потужність)	Приготування жорсткого м'яса, супів-пюре та розм'якшення вершкового масла.
5	300 Вт (розморожування)	Розморожування м'яса, птиці або морепродуктів, розтоплення вершкового масла та шоколаду.
6	100 Вт (низька потужність)	Підтримання їжі теплою, розм'якшення морозива.

Установлення режиму пари



Піч можна запрограмувати як пароварку для приготування овочів, риби, курятини та рису. Вона може зберегти вологу в продуктах та рівномірно приготувати продукти паром. Користувач може обирати серед 4 різних режимів обробки паром.



1. Натискайте кнопку «Пар», доки необхідна потужність не з'явиться на дисплеї.
(Пара 1/2/3 На дисплеї відображається символ пари «☁»).
Пара 4: На дисплеї відображається символ пари «☁» та мікрохвилі «⚡»).
2. Оберіть час приготування поворотом перемикача «Время/Вес». Максимальний час приготування складає 30 хвилин.
3. Натисніть один раз.
Почнеться процес готування. На дисплеї почнеться зворотний відлік часу.

Потужність	Приклад використання
Пара 1	Овочі, курятина, м'ясо, та інш.
Пара 2	Морепродукти, яйця-пашот, суфле, та інш.
Пара 3	Розтоплення шоколаду, розморожування малини.
Пара 4 (Пара + Мікрохвилі)	Дозволяє швидко готувати наведені вище продукти.

Примітка:

1. Залийте воду в контейнер для води перед використанням функції Пара.
2. Максимальний час готування в цьому режимі складає 30 хвилин. Якщо час готування слід збільшити, долийте воду в контейнер та повторіть вказану вище операцію протягом залишку часу.
3. Якщо під час роботи контейнер для води спорожніє, піч вимикається. На дисплеї з'явиться запит долити воду в контейнер. Після доливання води в контейнер та встановлення в піч натисніть кнопку «Старт». Приготування буде продовжено лише після того, як у контейнер буде долита вода та натиснута кнопка «Старт».
4. За необхідності час готування можна змінити в процесі готування. Поверніть поворотний перемикач «Время/Вес» для збільшення або зменшення часу готування. Час можна збільшити/зменшити з кроком в 1 хвилину (до 10 хвилин). Щоб завершити готування, поверніть поворотний перемикач в положення 0.
5. За необхідності протріть залишки води в камері після приготування в режимі пари.
6. Під час приготування ви можете в будь-який момент долити води в контейнер без необхідності натискання кнопки «Стоп/Сброс».
7. У режимі «Пара 4» не можна застосовувати металеві ємності або посуд.

Обережно!

1. Деко для грилю та суміжні зони печі можуть ставати дуже гарячими. Користуйтеся спеціальними рукавицями.
2. Виймаючи їжу або деко для грилю будьте обережні: з верхньої частини печі може стікати гаряча вода.
3. Відчиняючи дверцята будьте обережні: можливий вихід гарячої пари. Якщо в печі є пара, не засовуйте в неї незахищені руки! Є ризик опіків! Користуйтеся спеціальними рукавицями.
4. Під час та після приготування за допомогою пари не наближайте обличчя до печі, коли відчиняєте дверцята. Обережно відчиняйте дверцята, оскільки пара може спричинити травми.
5. Після кожного використання режиму пари обережно вийміть водозбірник, потягнувши його в передній частині печі. Злегка потягніть до себе, тримаючи обома руками. Після злиття води промийте водозбірник теплою мильною водою. Встановіть водозбірник на місце на ніжках печі (до клацання). (Див. ст. 12)
6. Деко для грилю та суміжні зони печі можуть сильно нагріватися. Користуйтеся спеціальними рукавицями.

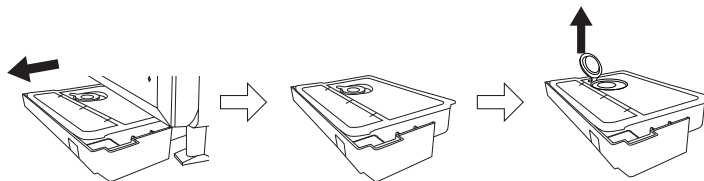
Інструкції

1. У програмах лише обробки паром (Пара 1/2/3) мікрохвильова обробка не передбачена.
2. Використовуйте надане в комплекті деко для грилю відповідно до інструкції.
3. Режим пари працює лише в нижній частині дверцят печі.
4. Використовуйте рукавиці, коли виймаєте страви та деко для грилю оскільки вони можуть бути дуже гарячими.

Установлення режиму пари (продовження)

Інструкції щодо контейнера для води

Обережно виймайте контейнер для води з печі. Зніміть кришку та залийте прісну воду (не використовуйте мінеральну воду). Встановіть кришку на місце та встановіть контейнер у піч. Переконайтесь в тому, що кришку щільно встановлено та надійно закріплено, оскільки в протилежному випадку можливе протікання. Контейнер для води рекомендується очищувати теплою водою один раз на тиждень.



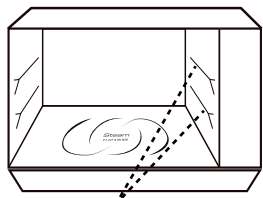
Використання приладдя

Для приготування в режимі **пари** кладіть продукти на деко для грилю у верхніх напрямних. Для приготування в режимі пари великих порцій кладіть продукти на деко для грилю у нижніх напрямних. При приготуванні в режимі пари сік стікає у канавки дека.

При вийманні дека для грилю одягайте рукавички, оскільки деко може бути дуже гарячим, як і стеля та стінки печі.

Українська

Деко для грилю (для режимів Пара 1/2/3)



на верхніх та нижніх напрямних.

Наприклад:



Дно печі (для режиму Пара 4)

Наприклад:



безпосередньо на дні печі в жаростійкому посуді для мікрохвильової печі без кришки.

Установлення зволоження парою



Ця функція дозволяє додавати пару під час приготування (до 3 хвилин). Додавання пари під час приготування покращує розподілення тепла та сприяє підніманню хліба, пирогів та кондитерських виробів.

Ви можете використовувати 5 комбінацій режимів приготування зі зволоженням парою: мікрохвильовий режим, гриль, духовка, гриль з хрусткою скоринкою, мікрохвилі + гриль.

Установіть бажану програму.



Додаткові функції

Щоб додати 1 хвилину парозволоження під час приготування, утримуйте кнопку пари натиснутою протягом 2 секунд.

Щоб додати 2 або 3 хвилин, натисніть кнопку «Пар» один або два рази протягом 3 секунд після виконання кроку 2. На дисплеї буде відображено залишок часу включно з часом зволоження парою. (натисніть тричі, щоб зменшити час до 0. Щоб повторно додати зволоження парою, повторіть крок 3).

Примітка:

1. Зволоження парою не доступне в режимі попереднього нагрівання або при 40 °C в режимі духовки.
2. **Залийте воду в контейнер для води** перед використанням.
3. Попередньо обрана програма продовжує зворотний відлік часу під час зволоження парою.
4. Час зволоження парою не може перевищувати час приготування, що залишився.
5. Щоб додати 2 або 3 хвилини парової обробки, натисніть кнопку пари 2 або 3 рази протягом 3 секунд.
6. Протріть залишки води в камері та біля контейнера для води після приготування зі зволоженням парою.

Обережно!

1. Деко для грилю та суміжні зони печі можуть сильно нагріватися. Користуйтеся рукавицями.
2. Виймаючи їжу або деко для грилю будьте обережні: з верхньої частини печі може стікати гаряча вода.
3. Відчиняючи дверцята будьте обережні: можливий вихід гарячої пари. Якщо в печі є пара, не засовуйте в неї незахищені руки! Є ризик опіків! Користуйтеся рукавицями.

Приклад використання:

Продукт	Режими готування	Зволоження парою
Кондитерські вироби	Духовка	Після закінчення $\frac{2}{3}$ часу приготування додайте 3 хвилини зволоження парою
Хліб	Духовка	Після закінчення $\frac{2}{3}$ часу приготування додайте 3 хвилини зволоження парою
Бісквіти	Духовка	Після закінчення $\frac{1}{2}$ часу приготування додайте 3 хвилини зволоження парою
Напівготові булочки	Духовка або гриль	Після закінчення $\frac{2}{3}$ часу приготування додайте 3 хвилини зволоження парою

Установлення турборозморожування

Турборозморожування

Ця функція дозволяє розморожувати м'ясо, птицю, морепродукти в автоматичному режимі, встановлюючи лише вагу продуктів.



1. Натисніть один раз.

2. Встановіть вагу.
Оберіть вагу поворотом перемикача «Время/Вес». Крок поворотного перемикача «Время/Вес» дорівнює 0.1 кг.

3. Натисніть один раз.
Почнеється процес готування.
На дисплеї почнеється зворотний відлік часу.

Примітка:

1. Форма та розмір продукту визначає максимальну вагу, яку може обробити піч. Рекомендована максимальна вага продукту залежить від розміру камери печі. Вагу можна запрограмувати в кілограмах або десятих долях кілограму (від 0,1 кг до 3,0 кг). Для отримання найкращих результатів мінімальна рекомендована вага складає 0,2 кг.
2. Протягом часу розморожування піч подасть два звукові сигнали. Це означає, що продукт необхідно перевернути, розділити на частини або вийняти. Після виконання необхідної дії з продуктом закрийте дверцята та натисніть кнопку «Старт», щоб продовжити розморожування.
3. Встановіть час витримки, щоб забезпечити повне розморожування продукту.
4. Якщо на дисплеї з'являється повідомлення «ГОРЯЧО» (HOT), температура в духовці надто висока порівняно з попереднім режимом та автоматичну програму неможливо встановити. Режим приготування та час також можна встановити вручну.



Українська

Установлення розморожування із встановленням часу

Ця функція дозволяє розморожувати м'ясо, птицю та морепродукти при потужності 300 Вт протягом обраного часу.



1. Натисніть 5 раз.

На дисплеї відображається символ розморожування «» та символ мікрохвилі «»).

2. Оберіть час розморожування поворотом перемикача «Время/Вес» (до 90 хвилин)

3. Натисніть один раз.
Запускається розморожування.
На дисплеї почнеється зворотний відлік часу.

Примітка:

Рекомендується відчинити дверцята та вийняти розморожені частини під час виконання функції. Переверніть, перемішайте або перекладіть частини, що ще не розморозились.

Підказки та способи розморожування

Підготовка до заморожування

Якість страв залежить від якості продуктів до заморожування, способів заморожування, а також способів та часу розморожування. Тому слід обирати свіжі та високоякісні продукти. Заморожуйте такі продукти негайно. Продукти можуть зберігатись в морозильній камері протягом деякого часу в харчовій плівці, упаковці для заморожування (наприклад, м'ясо).

Примітка: Якщо продукт знаходиться в алюмінієвій фользі, зніміть її, щоб уникнути іскріння.

Продукти в морозильній камері слід зберігати при температурі нижче -18°C . (час заморожування складає не менше 24 годин).

1. При розморожуванні м'яса, птиці, риби або морепродуктів рівномірно розкладіть продукти колом або квадратом на відстані 2,5–5 см один від одного.
2. Вийміть тельбухи з курки перед заморожуванням. (Тельбухи можна заморозити окремо). Помийте курку та висушіть її. Зв'яжіть ніжки та крильця.
3. Видаліть все повітря та забезпечте герметичність упаковки. Нанесіть на упаковку маркування, вказавши вид м'яса, дату та вагу.

Турборозморожування

Ефективність функції турборозморожування залежить від ваги продуктів. Більшість нарізаних продуктів, таких як курятина, м'ясо та риба, можна вільно розморожувати за допомогою цієї функції. За допомогою поворотного перемикача «Время/Вес» оберіть вагу продукту, після чого мікрохвильова піч автоматично встановить необхідну потужність та час. Після цього на дисплеї з'явиться час розморожування. Перелічені в наступній таблиці продукти найкраще підходять для використання функції розморожування. Мінімальна вага складає 0,1 кг, максимальна — 3 кг для досягнення найкращих результатів.

Продукт	Максимальна вага
Фарш, шматочки курки, котлети	2 кг
Яловичина, баранина, ціла курка	3 кг
Ціла риба, молюски, креветки та рибне філе	1 кг

Підказки щодо турборозмороження

М'ясо з кістками. За умови однакової ваги, м'ясо без кісток має більшу вагу, ніж м'ясо з кістками. Таким чином, можна відняти 0.5 кг від загальної ваги 2 кг м'яса з кістками для кращого розморожування та відняти 0.2 кг - 0.3 кг для м'яса з кістками вагою менше 2 кг.

Два звукових сигнали

Переверніть м'ясо, курку, рибу або морепродукти. Розділіть фарш, шматки курятини та м'ясні котлети. Витягніть м'ясну котлету з гамбургера. Закрийте кінці курячих крилець, тонкі частини м'яса, жир або кістки.

Правила розморожування Для рівномірного розморожування переверніть продукти або змініть їх положення в посуді в процесі розморожування.



Зніміть упаковку з сирого м'яса та покладіть його на тарілку.



Закрийте кістки ніжок курки алюмінієвою фольгою.



Закрийте голову та хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою.



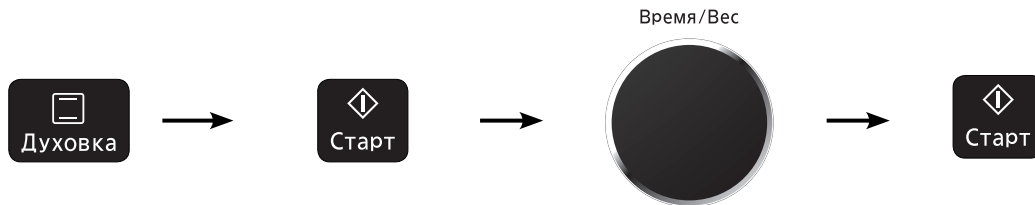
Зніміть упаковку з рибного філе та покладіть його на тарілку.

Налаштування духовки



Вашу комбіновану піч можна використовувати в режимі духовки з подачею тепла згори та знизу. Для отримання найкращих результатів завжди кладіть страву в попередньо розігріту піч. В режимі духовки деко для грилю можна розмістити у верхніх або нижніх напрямних. Не виконуйте попереднє нагрівання, коли деко для грилю встановлено в піч.



3 попереднім нагріванням:



1. Натисніть кнопку «Духовка». Духовка запускається при температурі 150 °С. Натисніть кнопку «Духовка», температура буде підвищуватися з кроком 10 °С до 220 °С, потім 100 °С.

2. Натисніть один раз, щоб встановити попереднє нагрівання. На дисплеї відображається символ «Р». Коли камера прогріється, ви почуєте три звукових сигнали, і символ «Р» буде мерехтіти. Потім відчиніть дверцята та покладіть страву в піч.

3. Оберіть час приготування поворотом перемикача «Время/Вес». Максимальний час приготування складає 90 хвилин.



4. Натисніть один раз. Примітка: Переконайтесь, що символ духовки  відображено на дисплеї. Якщо на дисплеї відображено символ мікрохвильової печі , режим обрано неправильно і програму слід скасувати. Повторно встановіть налаштування духовки.

Без попереднього нагрівання:



1. Натисніть кнопку «Духовка». Духовка запускається при температурі 150 °С. Натисніть кнопку «Духовка», температура буде підвищуватися з кроком 10 °С до 220 °С, потім 40 °С та 100 °С.

2. Оберіть час приготування поворотом перемикача «Время/Вес». Максимальний час приготування складає 90 хвилин.

3. Натисніть «Старт». Примітка: Переконайтесь, що символ духовки  відображено на дисплеї. Якщо на дисплеї відображено символ мікрохвильової печі , режим обрано неправильно і програму слід скасувати. Повторно встановіть налаштування духовки.

Обережно!

Деко для грилю та суміжні зони печі можуть сильно нагріватися. Користуйтеся спеціальними рукавицями.

Примітка:

- Відчиніть дверцята, потягнувши за ручку, оскільки за умови натискання кнопки «Стоп/Сброс» програму може бути скасовано.
- Попередній нагрів духовки до 40 °С неможливий.
- За необхідності час готування можна змінити в процесі готування. Поверніть поворотний перемикач «Время/Вес» для збільшення або зменшення часу готування. Час можна збільшити/зменшити з кроком в 1 хвилину (до 10 хвилин). Щоб завершити готування, поверніть поворотний перемикач в положення 0.
- Натисніть кнопку «Старт», щоб вивести на дисплей або змінити обрану температуру. Натисніть кнопку «Духовка» один раз, щоб вивести температуру на дисплей. Коли температура виводиться на дисплей, її можна змінити (за виключенням 40 °С) натисканням кнопки «Духовка».
- Духовка підтримуватиме обрану температуру попереднього нагрівання протягом 30 хвилин без відкриття дверцят. Якщо в піч не покласти продукт, або якщо не встановлений час приготування, піч подасть 5 звукових сигналів та автоматично скасує програму приготування та введе на дисплей двокрапку або час. Якщо після відкриття дверцят кнопку «Старт» не натиснуто, через 6 хвилин піч автоматично скасує програму попереднього нагрівання. На екрані буде відобразитись годинник або двокрапка.

Налаштування духовки (продовження)

Налаштування функції ферментації (функція ферментації використовується для ферментації тіста, наприклад основи для піци, або дріжджового тіста для хліба).



Ця функція дозволяє виконувати ферментацію продуктів при 40 °С.

Наприклад, необхідно виконати ферментацію тіста при 40 °С протягом 40-60 хвилин.



1. Натисніть кнопку «Духовка». Оберіть необхідну температуру (40 °С).

2. Оберіть час приготування поворотом перемикача «Время/Вес». Максимальний час приготування складає 9 годин.

3. Натисніть один раз.
Примітка: Переконайтесь, що символ духовки  відображено на дисплеї. Якщо на дисплеї відображено символ мікрохвильової печі , режим обрано неправильно і програму слід скасувати. Повторно встановіть налаштування духовки.

Інструкції щодо встановлення температури духовки

Для отримання найкращих результатів завжди кладіть страву в попередньо розігріту піч.

Не забувайте, що для спрощення програмування звичайних температур духовка має запускатись при 150 °С з відліком 10 °С до 220 °С, а потім знову до 40 °С, та 100 °С. Продукти, зазвичай готуються без кришки, якщо інакше не передбачене в інструкціях або рецепті.

Температура, °С	Приклад використання (нижніх напрямних)
40 °С	Приготування тіста для хліба або піци
150/160 °С	Мигдальне печиво
160/170 °С	Запіканка, фруктові пироги, печиво
180 °С	Бісквіт з начинкою, кекси, м'ясні вироби, фруктовий рулет
190 °С	Гратени, лазанья, тістечка
200 °С	Фарширований перець, здобний хліб
210 °С	Курятина, мафіни
220 °С	Млинці з овочами, хліб, часникові грінки, смажена картопля, піца.

Українська

Обережно!

Деко для грилю та суміжні зони печі можуть сильно нагріватися. Користуйтеся рукавицями.

Приладдя для духовки

В режимі духовки готувати страви можна безпосередньо на деці для грилю у верхніх або нижніх напрямних. Також можна використовувати звичайні пекарські форми та посуд для духовки, встановлені на деко для грилю у нижні напрямні. Окрім того, страви у жаростійкому посуді можна ставити на решітку. Не ставте форми та посуд для духовки безпосередньо на дно печі в режимі духовки.

Смажити картоплю або овочі, а також випікати кекси, здобний хліб та печиво можна на деці для грилю. Воно також ідеально підходить для розігрівання готових кондитерських виробів.

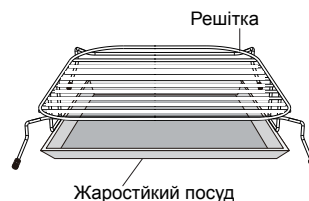
Деко для грилю можна розмістити у верхніх або нижніх напрямних.



Наприклад:
Випікання: Деко для грилю в нижніх напрямних.



Решітку можна встановлювати на пласку підставку.



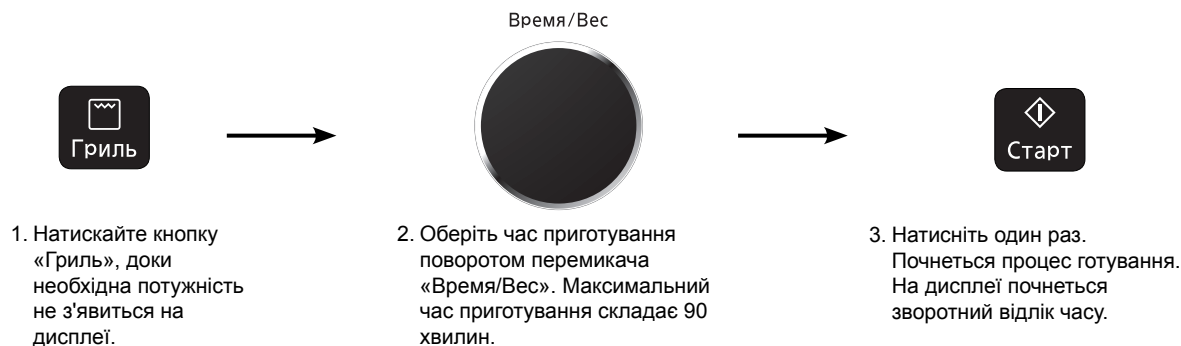
Наприклад:



Режим Гриль



Готування в режимі Гриль можливе на трьох рівнях потужності. Тепло випромінюється двома нагрівальними елементами. Це особливо підходить для смаження тонких шматків м'яса та морепродуктів, а також хліба та порційних продуктів. Більшість продуктів необхідно перевернути в середині приготування. Коли перевертаєте продукти, відчиніть дверцята печі та **ОБЕРЕЖНО** вийміть приладдя, міцно тримаючи його.



Потужність	Тип продукту
Гриль 1 (висока потужність)	Приготування хлібних тостів, мафінів, тістечок до чаю та інш.
Гриль 2 (середня потужність)	Тонкі морепродукти, часникові грінки та тости
Гриль 3 (низька потужність)	Шматочки птиці або м'яса

Українська

Примітка:

1. Режим Гриль працює лише за умови закритих дверцят.
2. За необхідності час готування можна змінити в процесі готування. Поверніть поворотний перемикач «Время/Вес» для збільшення або зменшення часу готування. Час можна збільшити/зменшити з кроком в 1 хвилину (до 10 хвилин). Щоб завершити готування, поверніть поворотний перемикач в положення 0.

Час приготування на грилі

Час приготування продуктів на грилі відповідає часу приготування на традиційному грилі. Більшість продуктів слід перевернути в середині готування.

Обережно!

Деко для грилю та суміжні зони печі можуть сильно нагріватися. Користуйтеся рукавицями.

Покладіть продукти на деко для грилю

1. Деко для грилю має канавки для збирання жиру та соку, що дозволяє запобігти розбризкуванню та появі диму під час готування на грилі.
2. Більшість продуктів потребують перевертання в середині приготування. Коли перевертаєте продукти, відчиніть дверцята печі та обережно вийміть деко для грилю, міцно тримаючи його.
3. При вийманні дека для грилю одягайте рукавички, оскільки деко може бути дуже гарячим, як і стеля та стінки печі.
4. Після перевертання поверніть продукти в піч, зачиніть дверцята та натисніть кнопку «Старт». Піч продовжить відлік часу готування. Ви можете відчиняти дверцята у будь-який час, щоб перевірити хід приготування їжі на грилі.

Інструкції

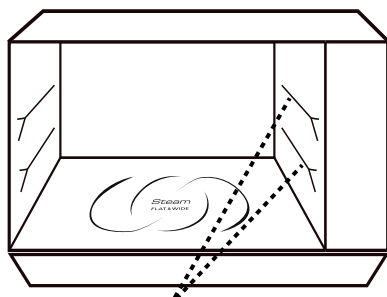
1. Використовуйте надане в комплекті деко для грилю відповідно до інструкцій.
2. Більшість м'ясних продуктів, таких як бекон, ковбаса, відбивна, можна готувати при найвищій температурі в режимі «Гриль 1». Цей режим також може використовуватися для приготування хлібних тостів, мафінів, тістечок до чаю та інш.
3. Режими «Гриль 2» та «Гриль 3» використовуються для приготування делікатних продуктів, або страв, для приготування яких потрібно більше часу, наприклад риби або шматочків курки.
4. Ніколи не накривайте продукти, готуючи їх в режимі Гриль.
5. Виймайте страви та деко для грилю після приготування в режимі Гриль лише в рукавицях, оскільки вони можуть бути дуже гарячими.
6. Після приготування в режимі Гриль деко необхідно вийняти для очищення, а стінки та дно печі слід протерти тканиною, змоченою гарячим мильним розчином для видалення жиру.

Приладдя для духовки

При приготуванні на грилі риби, відбивних або невеликих продуктів деко для грилю слід встановити на верхні напрямні. Для приготування великих продуктів, деко для грилю слід встановити в нижні напрямні. Окрім того, страви у жаростійкому посуді можна ставити на решітку.

Деко для грилю

можна розмістити у верхніх або нижніх напрямних.



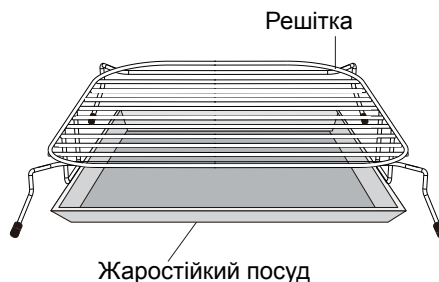
на верхніх або нижніх напрямних.

Наприклад:



Решітку

можна встановлювати на дно камери печі.



Наприклад:

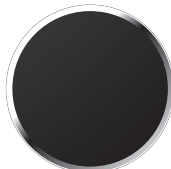


Комбінований режим (Комбінація 1/2/3)



Для комбінованого режиму передбачено п'ять рівнів потужності. Він дозволяє смажити продукти, ефективно комбінуючи мікрохвилі та гриль. Цей режим може використовуватись для смаження птиці, м'яса та морепродуктів. Ця функція забезпечує рівномірне приготування страв та хрустку скоринку. Відчиніть дверцята та переверніть продукти в середині готування, а потім продовжуйте готування.

Время/Вес



1. Натисніть кнопку «Комбінація». Оберіть необхідний рівень. На дисплеї відображається символ грилю ☀️ та символ мікрохвилі 📡.

2. Оберіть час приготування поворотом перемикача «Время/Вес». (Максимальний час приготування складає 90 хвилин)

3. Натисніть один раз. Почнеться процес готування. На дисплеї почнеться зворотний відлік часу.

Потужність	Натисніть	Приклад використання
КОМБ 1	Натисніть один раз	Морські продукти та пудинги
КОМБ 2	Натисніть двічі	Птиця та картопля
КОМБ 3	Натисніть 3 рази	Тонке м'ясо

Примітка:

- Максимальний час в комбінованому режимі 1, 2 або 3 складає 1 годину 30 хвилин. При інших рівнях потужності максимальний час складає 30 хвилин.
- За необхідності час готування під час приготування можна змінити. Поверніть поворотний перемикач «Время/Вес» для збільшення або зменшення часу готування. Час можна збільшити/зменшити з кроком в 1 хвилину (до 10 хвилин). Щоб завершити готування, поверніть поворотний перемикач «Время/Вес» в положення 0.

Посуд для використання

Не використовуйте пластиковий посуд для мікрохвильової печі в комбінованому режимі (якщо вони непридатні для готування в комбінованому режимі). Посуд має бути жаростійким (наприклад, посуд Pyrex®, або керамічний посуд — ідеальний вибір).

Інструкції

Страви завжди мають готуватись не накритими.

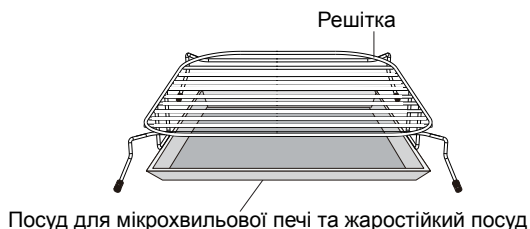
Обережно!

Решітка та суміжні зони печі можуть сильно нагріватися. Користуйтеся рукавицями.

Приладдя для духовки

Для комбінованого режиму 1/2/3: безпосередньо на дні печі в жаростійкому посуді для мікрохвильової печі. Окрім того, страви у жаростійкому посуді для мікрохвильової печі можна ставити на решітку.

Решітку можна встановлювати на дно камери печі.



Наприклад:



Наприклад:

безпосередньо на дні печі в жаростійкому посуді для мікрохвильової печі.






Комбінований режим (Гриль з хрусткою скоринкою)



Функція Гриль з хрусткою скоринкою дозволяє формувати добре піджарену та хрустку скоринку на верхній та нижній поверхні без перевертання страви завдяки спеціальній конструкції дека для грилю. Страва може набувати золотаво-коричневого кольору та хрусткої скоринки без перевертання. Ця функція дозволяє готувати всі типи морепродуктів, хліба та м'яса.



1. Натисніть кнопку «Комбінація» 4 рази.

Символ грилю , символ мікрохвилі  та символ дека для грилю  буде відображено на дисплеї.

2. Оберіть час приготування поворотом перемикача «Время/Вес». Максимальний час приготування складає 30 хвилин.

3. Натисніть один раз. Почнеться процес готування. На дисплеї почнеться зворотний відлік часу.

Рекомендації щодо приготування

Продукт	Вага	Потужність	Напрявні	Час готування
Заморожена товста піца	440 г	Хрустка скоринка	Нижні	10 хв.
Заморожена тонка піца з хрусткою скоринкою	335 г	Хрустка скоринка	Верхні	7-8 хв.
Охолоджений ковбасний рулет	160 г (1)	Хрустка скоринка	Верхні	6-7 хв.
Круасани/булочки (кімнатна темп.)	будь який	Хрустка скоринка	Верхні	4 хв.
Охолоджена риба у панірувальних сухарях	255 г (2)	Хрустка скоринка	Верхні	6 хв.

Примітка:

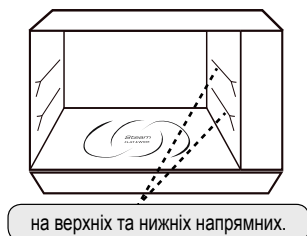
- За необхідності час готування можна змінити під час готування. Поверніть поворотний перемикач «Время/Вес» для збільшення або зменшення часу готування. Час можна збільшити/зменшити з кроком в 1 хвилину (до 10 хвилин). Щоб завершити готування, поверніть поворотний перемикач «Время/Вес» в положення 0.
- Завжди використовуйте деко для грилю у разі готування в режимі Гриль з хрусткою скоринкою.
- Максимальний час готування в цьому режимі складає 30 хвилин. Якщо час готування слід збільшити, долийте воду в контейнер та повторіть вказану вище операцію протягом залишку часу.
- В режимі хрусткої скоринки попереднє нагрівання не передбачене.
- Виймайте страви та деко для грилю після приготування в рукавицях, оскільки вони можуть бути дуже гарячими.

Обережно!

Деко для грилю та суміжні зони печі можуть сильно нагріватися. Користуйтеся спеціальними рукавицями.

Приладдя для духовки

Деко для грилю у верхніх або нижніх напрямних.



Наприклад:



Комбінований режим (Пара Гриль)



Це часто допомагає зменшити час готування у порівнянні з традиційною духовкою, та зберегти вологу у страві. Ця функція дозволяє комбінувати пару та гриль встановленням відповідних налаштувань. Потужність пари та грилю обирається у сталій послідовності по черзі для збереження вологи у страві протягом готування на грилі, що дозволяє зменшити час готування у порівнянні з традиційним приготуванням.



1. Натисніть кнопку «Комбінація» 5 разів.

На дисплеї відображається символ «☉» та грилю «☼».

2. Оберіть час приготування поворотом перемикача «Время/Вес». Максимальний час приготування складає 30 хвилин.

3. Натисніть один раз. Почнеться процес готування. На дисплеї почнеться зворотний відлік часу.

Потужність	Приклад використання
ГРИЛЬ З ПАРОЮ	Приготування на грилі курячих крилець, кебабу, фаршированих млинців

Примітка:

1. **Залийте воду в контейнер для води** перед використанням функції грилю з парою.
2. Максимальний час готування в цьому режимі складає 30 хвилин. Якщо час готування слід збільшити, долийте воду в контейнер та повторіть вказану вище операцію протягом залишку часу.
3. Якщо під час роботи контейнер для води спорожніє, піч вимикається. На дисплеї з'явиться запит долити воду в контейнер. Після доливання води в контейнер та встановлення в піч натисніть кнопку «Старт». Приготування буде продовжено лише після того, як у контейнер буде долита вода та буде натиснута кнопка «Старт».
4. В режимі грилю з парою попереднє нагрівання не передбачене.
5. За необхідності час готування можна змінити в процесі готування. Поверніть поворотний перемикач «Время/Вес» для збільшення або зменшення часу готування. Час можна збільшити/зменшити з кроком в 1 хвилину (до 10 хвилин). Щоб завершити готування, поверніть поворотний перемикач в положення 0.
6. Під час приготування ви можете в будь-який момент долити води в контейнер без необхідності натискання кнопки «Стоп/Сброс».
7. За необхідності протріть залишки води в камері після приготування в режимі пари.

Інструкції

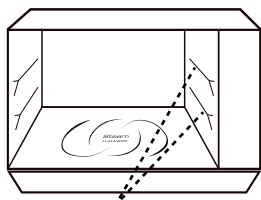
1. Під час та після приготування за допомогою пари не наближайте обличчя до печі, коли відчиняєте дверцята. Обережно відчиняйте дверцята, оскільки пара може спричинити травми.
2. Виймайте страви та деко для грилю після приготування лише в спеціальних рукавицях, оскільки вони можуть бути дуже гарячими.
3. Після кожного використання режиму пари обережно вийміть водозбірник, потягнувши його в передній частині печі. Злегка потягніть до себе, тримаючи обома руками. Після злиття води промийте водозбірник теплою мильною водою. Встановіть водозбірник на місце на ніжках печі (до клацання).

Обережно!

1. Деко для грилю та суміжні зони печі можуть ставати дуже гарячими. Користуйтеся спеціальними рукавицями.
2. Виймаючи їжу або деко для грилю будьте обережні: з верхньої частини печі може стікати гаряча вода.
3. Відчиняючи дверцята будьте обережні: можливий вихід гарячої пари. Якщо в печі є пара, не засовуйте руки в неї незахищені руки! Є ризик опіків! Користуйтеся спеціальними рукавицями.
4. Обережно виймайте водозбірник.

Приладдя для духовки

Деко для грилю у верхніх або нижніх напрямних.



на верхніх та нижніх напрямних.

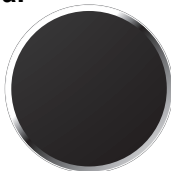
Наприклад:



Налаштування таймера (кухонний таймер/час витримки/затримка увімкнення)

Ця функція дозволяє програмувати витримку після завершення готування, а також програмувати таймер духовки (10 секунд або 1 хвилина) або затримку увімкнення.

Встановлення кухонного таймера:



1. Натисніть один раз.

2. Установіть необхідний час. (до 90 хвилин)

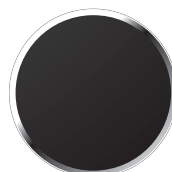
3. Натисніть один раз. Зворотний відлік таймера почнеться без роботи печі.

Встановлення часу витримки:

Встановіть необхідну програму готування. (до 2 рівнів потужності)



Время/Вес

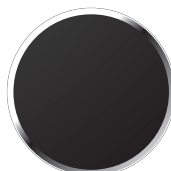


2. Натисніть один раз.

3. Установіть необхідний час витримки. (до 90 хвилин)

4. Натисніть один раз. Почнеться процес готування. Після приготування зворотний відлік часу витримки почнеться без роботи печі.

Встановлення затримки увімкнення:



Встановіть необхідну програму готування. (до 2 рівнів потужності)



1. Натисніть один раз.

2. Установіть необхідний час затримки. (до 90 хвилин)

4. Натисніть один раз. Зворотний відлік часу затримки почнеться без роботи печі. Після цього почнеться приготування.

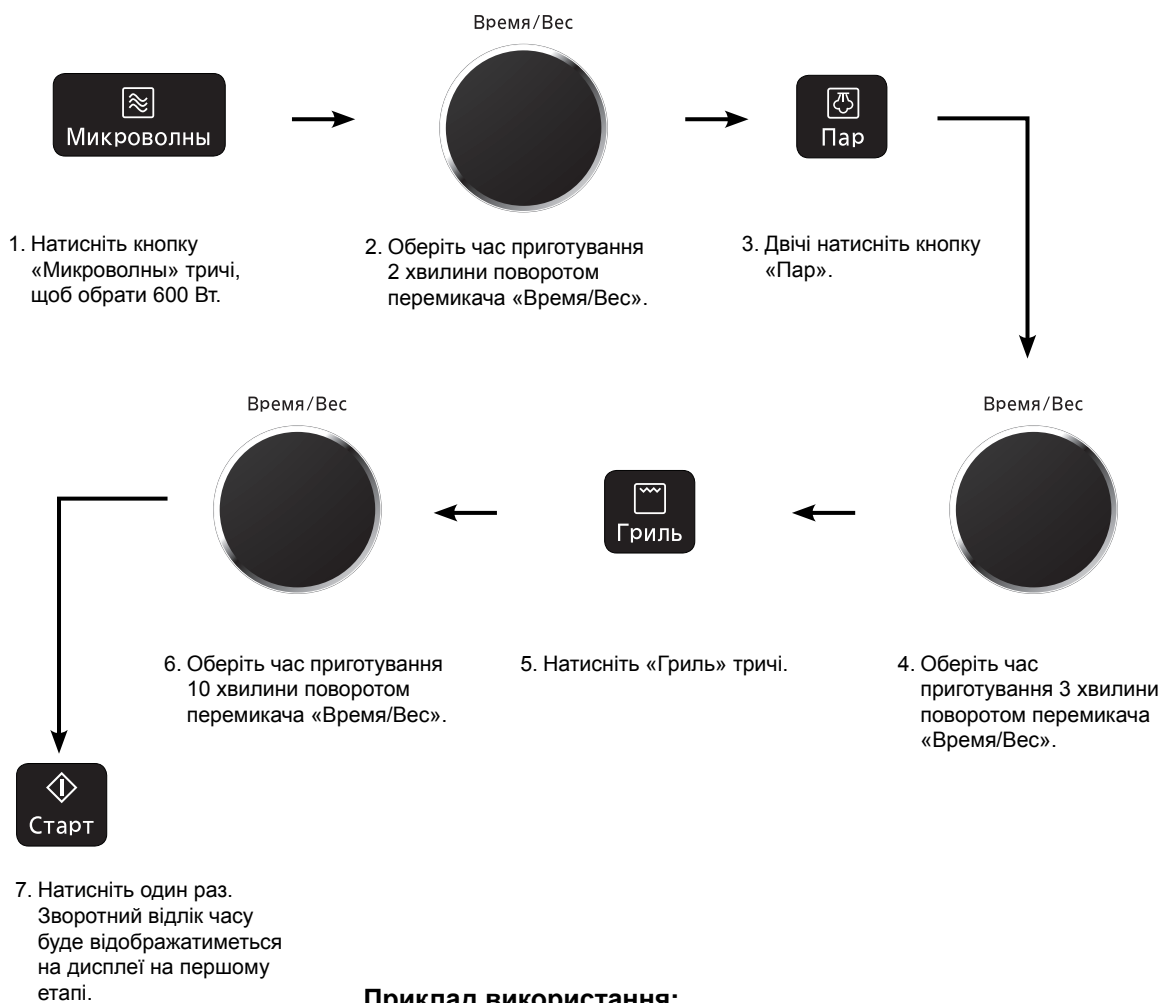
Примітка:

1. Якщо під час роботи кухонного таймера, таймера часу витримки, часу затримки відчиняються дверцята, відлік часу на дисплеї продовжується.
2. Час витримки та час затримки не можна запрограмувати разом з автоматичною функцією, функцією духовки та функції Гриль з хрусткою скоринкою. Це дозволяє запобігти зростанню початкової температури продуктів до розморожування або початку готування. Зміна початкової температури може спричинити неточні результати.
3. При використанні часу витримки або часу затримки можна обрати до 2 рівнів потужності.
4. Якщо запрограмований час витримки перевищує одну годину, відлік часу виконується в хвилинах. Якщо запрограмований час витримки менше однієї години, відлік часу виконується в секундах.
5. Таймер часу витримки також можна використовувати в якості таймера хвилин. Для цього натисніть «Таймер/Часы», встановіть час та натисніть «Старт».

Програмування 3-етапного готування

Ця функція дозволяє програмувати 3 послідовних етапи готування.

Наприклад: Послідовно встановіть [600 Вт] 2 хвилини, [Пар 2] 3 хвилини та [Гриль 3] 10 хвилин.



Приклад використання:

	Каша		Ростбіф		
1 етап	600 Вт	6 хв.	1 етап	600 Вт	10 хв.
2 етап	100 Вт	15 хв.	2 етап	Пара 1	3 хв.
3 етап	100 Вт	15 хв.	3 етап	220 °C	30 хв.

Примітка:

- Для трьохетапного приготування введіть іншу програму готування та натисніть кнопку «Старт».
- Протягом роботи натисніть «Стоп/Сброс» один раз, щоб зупинити роботу. Натисніть «Старт», щоб повторно запустити запрограмований режим. Натисніть «Стоп/Сброс» двічі, щоб зупинити та видалити запрограмований режим.
- Якщо операція ще не виконується, натисніть «Стоп/Сброс», щоб видалити обрану програму.
- Автоматичні програми (такі, як автоматичне приготування, турборозморожування та автоматична пара) не можна використовувати при трьохетапному приготуванні.
- Режим духовки та режим Гриль з хрусткою скоринкою не можуть використовуватись при трьохетапному приготуванні.
- Функція Пара та Гриль з парюю не може використовуватись більше 30 хвилин в даному режимі.

Установлення автоматичного режиму пари



В цьому режимі продукти можна обробляти парю, встановивши лише вагу. Духовка автоматично визначає рівень пари та час готування. Оберіть категорію та встановіть вагу продуктів. Вага програмується в грамах. Для спрощення вибору користувачеві пропонується обрати вагу в типовому діапазоні для кожної категорії.



1. Оберіть необхідну програму автоматичного готування з парю. На дисплеї буде відображена категорія продукту. (див. таблицю на наступній сторінці)

2. Оберіть необхідну порцію/вагу поворотом перемикача «Время/Вес».

3. Натисніть один раз. При цьому запускається програма приготування, а на дисплеї вмикається зворотний відлік часу.

Примітка:

1. Залийте воду в контейнер для води перед приготуванням.
2. Використовуйте автоматичні програми приготування парю лише для вказаних продуктів.
3. При приготуванні керуйтеся вказаними діапазонами ваги.
4. Завжди зважуйте продукти, навіть якщо вагу вказано на упаковці.
5. Якщо вага продуктів, що готуються за допомогою автоматичних програм пари, перевищує вказану (наприклад, якщо ви готуєте куряче філе з рисом), долийте води в контейнер протягом готування.
6. Не накривайте їжу кришкою при використанні автоматичних програм приготування парю.
7. Якість більшості страв покращується завдяки витримці після приготування в автоматичних програмах, адже тепло таким чином потрапляє в центр продукту.
8. Через те, що час готування продуктів відрізняється, перевіряйте ступінь готовності страви перед подаванням до столу.
9. Температура заморожених продуктів складає від -18°C до -20°C , а температура охолоджених продуктів — від $+5^{\circ}\text{C}$ до $+8^{\circ}\text{C}$ (температура в холодильнику).
10. Якщо на дисплеї з'являється повідомлення «ГОРЯЧО» (HOT), температура в духовці надто висока порівняно з попереднім режимом та автоматичну програму неможливо встановити. Режим приготування та час також можна встановити вручну.
11. Якщо ви обрали автоматичну програму готування, на дисплеї з'являться символи відповідного режиму готування та необхідного приладдя.

Меню автоматичного режиму пари



Номер	Меню/функція	Порцій/вага				Приладдя та розміщення
1	Свіжі овочі	200 г	250 г	300 г	-	Деко для грилю у верхніх напрямних.
2	Заморожені овочі	200 г	250 г	300 г	-	Деко для грилю у верхніх напрямних.
3	Картопля	200 г	300 г	400 г	500 г	Деко для грилю у верхніх напрямних.
4	Куряче філе	200 г	300 г	400 г	500 г	Деко для грилю у верхніх напрямних.
5	Свіже рибне філе	200 г	300 г	400 г	500 г	Деко для грилю у верхніх напрямних.
6	Заморожене рибне філе	200 г	300 г	400 г	500 г	Деко для грилю у верхніх напрямних.
7	Рис	100 г	150 г	200 г	-	Деко для грилю у верхніх напрямних.

1. Свіжі овочі

Приготування на парі **свіжих** овочів, наприклад, моркви, броколі, цвітної капусти, зеленого горошку, кабачків(товщина шматочків не більше 1 см): **Налийте воду в контейнер для води.** Покладіть підготовані овочі у деко для грилю. Встановіть деко для грилю у верхні напрямні. Оберіть програму 1. Введіть вагу свіжих овочів. Натисніть «Старт».

2. Заморожені овочі

Приготування на парі **заморожених** овочів, наприклад моркви, броколі, цвітної капусти, зеленого горошку: **Налийте воду в контейнер для води.** Покладіть овочі у деко для грилю. Встановіть деко для грилю у верхні напрямні. Оберіть програму 2. Введіть вагу заморожених овочів. Натисніть «Старт».

3. Картопля

Приготування на парі картоплі: **Налийте воду в контейнер для води.** Очистіть картоплю та поріжте її на шматочки однакового розміру (товщиною не більше 3 см). Покладіть підготовану картоплю у деко для грилю. Встановіть деко для грилю у верхні напрямні. Оберіть програму 3. Введіть вагу картоплі. Натисніть «Старт».

4. Куряче філе

Приготування свіжого курячого філе. Кожне філе має бути вагою від 100 г до 150 г. **Налийте воду в контейнер для води.** Покладіть курку у деко для грилю. Встановіть деко

для грилю у верхні напрямні. Оберіть програму 4. Введіть вагу філе. Натисніть «Старт». Перевірте рівень води під час готування, та долийте воду за необхідності.

5. Свіже рибне філе

Приготування **свіжого** рибного філе, наприклад лосося, тріски, морського окуня, камбали (товщина шматків не більше 3 см): **Налийте воду в контейнер для води.** Покладіть свіжу рибу у деко для грилю. Встановіть деко для грилю у верхні напрямні. Оберіть програму 5. Введіть вагу свіжої риби. Натисніть «Старт».

6. Заморожене рибне філе

Приготування **замороженого** рибного філе, наприклад лосося, тріски, морського окуня (товщина шматків не більше 3 см): **Налийте воду в контейнер для води.** Покладіть заморожену рибу у деко для грилю. Встановіть деко для грилю у верхні напрямні. Оберіть програму 6. Введіть вагу риби. Натисніть «Старт».

7. Рис

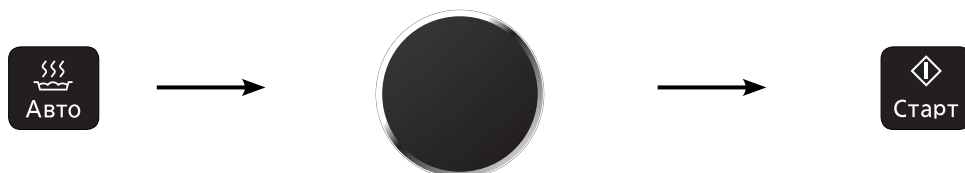
Приготування рису для гострих страв (тайський рис, рис басматі, рис жасмин, довгозернистий рис), не для пудингу: Промийте рис холодною водою. **Налийте воду в контейнер для води.** Покладіть рис в мілку форму Ругех®. Додайте 3 частини води у рис (у співвідношенні 3:2). Не накривайте кришкою. Поставте блюдо на деко для грилю. Встановіть деко для грилю у верхні напрямні. Оберіть програму 7. Введіть вагу тільки рису. Натисніть «Старт». Перевірте рівень води під час готування, та долийте воду за необхідності.

Режим автоматичного готування



В цьому режимі продукти можна готувати, встановивши лише вагу. Піч автоматично визначає потужність мікрохвиль та/або комбінованого режиму та час готування. Оберіть категорію та встановіть вагу продуктів. Вага програмується в грамах. Для спрощення вибору користувачеві пропонується обрати вагу в типовому діапазоні для кожної категорії.

Время/Вес



1. Оберіть необхідну комбіновану програму автоматичного готування. На дисплеї буде відображена категорія продукту. (Див. таблицю нижче).

2. Оберіть необхідну порцію/вагу поворотом перемикача «Время/Вес».

3. Натисніть один раз. Час готування відображається на дисплеї та починається зворотний відлік таймера.

Примітка:

- Використовуйте автоматичні програми приготування лише для вказаних продуктів.
- При приготуванні керуйтеся вказаними діапазонами ваги.
- Завжди зважуйте продукти, навіть якщо вагу вказано на упаковці.
- Температура заморожених продуктів складає від -18°C до -20°C , а температура охолоджених продуктів — від $+5^{\circ}\text{C}$ до $+8^{\circ}\text{C}$ (температура в холодильнику).
- Якість більшості страв покращується завдяки витримці після приготування в автоматичних програмах, адже тепло таким чином потрапляє в центр продукту.
- Через те, що час готування продуктів відрізняється, перевіряйте ступінь готовності страви перед подаванням до столу.
- Якщо на дисплеї з'являється повідомлення «ГОРЯЧО» (HOT), температура в духовці надто висока порівняно з попереднім режимом та автоматичну програму неможливо встановити. Режим приготування та час також можна встановити вручну.
- Якщо ви обрали автоматичну програму готування, на дисплеї з'являться символи відповідного режиму готування та необхідного приладдя.

Номер	Меню/функція	Порцій/вага				Рекомендований посуд	Приладдя та розміщення
		250 г	350 г	500 г	750 г		
8	Каша	250 г	350 г	-	-	Каструля з кришкою	Дно камери печі
9	Пельмені	250 г	500 г	-	-	Каструля з кришкою	Дно камери печі
10	Паста	150 г	250 г	375 г	-	Каструля з кришкою	Дно камери печі
11	Тушкування в горнятках	2 горнятка	3 горнятка	4 горнятка	5 горнятка	Горнятка	Дно камери печі
12	Котлети	250 г	375 г	500 г	750 г	-	Деко для грилю у верхніх напрямних.
13 *	Свіже рибне філе	300 г	400 г	500 г	-	-	Деко для грилю у верхніх напрямних.
14 *	Шматки курятини	200 г	400 г	600 г	-	-	Деко для грилю у верхніх напрямних.
15	М'ясо по-французьки	2 порц.	4 порц.	6 порц.	-	-	Деко для грилю у верхніх напрямних.
16	Йогурт	3 порц.	6 порц.	-	-	-	Деко для грилю в нижніх напрямних
17 *	Смажена свинина	500 г	1000 г	1500 г	2000 г	-	Решітка з підставкою для рідини
18	Смажена курятина	1400 г	1600 г	1800 г	2000 г	-	Решітка з підставкою для рідини
19 *	Ростбїф/смажена баранина	500 г	1000 г	1500 г	2000 г	-	Решітка з підставкою для рідини
20	Заморожена піца	200 г	350 г	-	-	-	Деко для грилю у верхніх напрямних.
21 *	Пиріжки та пироги	1 шт.	-	-	-	-	Деко для грилю в нижніх напрямних
22	Печиво	16 шт.	-	-	-	-	Деко для грилю в нижніх напрямних
23	Жульєн	9 шт.	-	-	-	-	Деко для грилю в нижніх напрямних

Примітка:

- Для меню з “*” доверху наповніть контейнер для води перед приготуванням.
- Якщо температура у камері печі надто висока, функцію автоматичного готування використовувати не можна. На дисплеї з'явиться повідомлення «ГОРЯЧО» (HOT). Функція автоматичного готування може ще раз використовуватись аж до зникнення повідомлення «ГОРЯЧО» (HOT).
- Готуйте згідно до інструкцій щодо готування на ст. 34 до 35.

Режим автоматичного готування



8. Каша

Можна використовувати для приготування різних видів каш, таких як гречана, пшоняна та рисова. Залийте кашу молоком у відповідному посуді. Не накривайте кришкою. Дотримуйтесь наступних інструкцій:

Рис	250 г	350 г
Молоко	800 мл	900 мл
Сіль	1/2 ч. л.	1 ч. л.
Цукор	1 ст. л.	2 ст. л.

Геркулес	250 г	350 г
Молоко	1000 мл	1200 мл
Сіль	1/2 ч. л.	1 ч. л.
Цукор	1 ст. л.	2 ст. л.

Потім поставте посуд у піч та оберіть «Каша». Перемішайте та зніміть кришку, коли почуєте звуковий сигнал.

9. Пельмені

Покладіть заморожені пельмені в посуд для мікрохвильової печі великого розміру, щоб запобігти випіканню. (див. таблицю):

Пельмені	Окріп
250 г	1000 мл
500 г	1500 мл

Додайте 1 ч. л. олії перед приготуванням для запобігання склеюванню. Покладіть в велику каструлю з кришкою, після звукового сигналу зніміть кришку та перемішайте.

10. Паста

Ви можете готувати різні типи макаронних виробів: спагеті, фетучіні, тальятелі, макарони, пенне, спіралі та інші типи паст. Покладіть пасту у відповідний посуд для мікрохвильової печі в окріп. Див. таблицю нижче.

Кількість паст	Окріп	Розмір посуду
150 г	1000 мл	3 л
250 г	1400 мл	3,5 л
375 г	1600 мл	4 л

Додайте 1 ч. л. олії, за необхідності, перед приготуванням для запобігання склеюванню. Покладіть в велику каструлю з кришкою, після звукового сигналу зніміть кришку та перемішайте. Дайте пасті постояти 5-10 хвилин після приготування, за необхідності, та злийте воду.

11. Тушкування в горнятках

Ви можете тушувати страви в горнятках. Візьміть необхідну кількість горняток та покладіть в них продукти. Поставте горнятка в піч. Дотримуйтесь наступних інструкцій:

на 1 горнятко	
Свинина	100 г
Овочі (картопля, морква, цибуля, кайєнський перець, цвітна капуста, капуста та інш.)	150 г
Бульйон	80-100 мл
Олія	1 ч. л.
Сіль, приправи	за смаком

Поріжте м'ясо та овочі на невеликі шматки, покладіть всі інгредієнти в горнятко, влийте бульйон, щоб він накрив інгредієнти, додайте спеції та перемішайте. Не накривайте кришкою. Добре перемішайте після звукового сигналу.

12. Котлети

Ця програма призначена для приготування домашніх котлет та розмороження напівфабрикатів котлет. Покладіть котлети на деко для грилю, залишивши проміжки між котлетами, встановіть деко для грилю у верхні напрямні та оберіть «Котлети». Щоб обрати вагу, скористайтесь наступною таблицею:

на одну штуку	
Свинина	40 г
Яловичина	60 г
Цибуля	25 г
Сіль та перець	за смаком

Вага	250 г	375 г	500 г	750 г
Домашні котлети	2 шт. по 125 г кожна	3 шт. по 125 г кожна	4 шт. по 125 г кожна	6 шт. по 125 г кожна
Розморожені напівфабрикати котлет	3 шт. по 85 г кожна	4 шт. по 85 г кожна	6 шт. по 85 г кожна	8 шт. по 85 г кожна

13. Свіже рибне філе

Цей режим можна використовувати для приготування свіжого рибного філе, наприклад філе лосося (вагою не більше 180 г та товщиною не більше 3 см кожне), без перевертання. **Долийте воду в контейнер для води.** Покладіть рибне філе шкірою вниз на деко для грилю. Поставте деко для грилю на верхні напрямні. Оберіть програму та вагу, натисніть «Старт».

14. Шматки курятини

Цей режим призначений для готування шматків курки, таких як крильця, ніжки, стегна, половинки філе та інш. Шматки курки мають повністю розтанути перед приготуванням. Вага кожного шматка курки має складати від 100 г до 120 г. Перед приготуванням зробіть декілька проколів шкірки. **Налийте воду в контейнер для води.** Покладіть шматки курки у деко для грилю. Встановіть деко для грилю у верхні напрямні. Оберіть програму та вагу, натисніть «Старт».

15. М'ясо по-французьки

Ця програма дозволяє запикати шматки будь-якого м'яса. В цьому режимі також можна готувати запіканку по-французьки зі свіжими овочами, м'ясом, рибою, птицею та різними соусами.

Продукти	2 порц.	4 порц.	6 порц.
Яловичина (нарізана вирізками шматками по 125 г)	2	4	6
Сіль	2 г	3 г	4 г
Суміш перців	щіпка	1 г	1,25 г
Цибуля	40 г	100 г	200 г
Майонез	50 г	75 г	100 г
Натертий сир жирністю 45%	30 г	50 г	75 г

Наріжте яловичину на шматки товщиною не більше 1,5 см, покладіть їх на кільця цибулі, додайте солі, перцю, та викладіть один шар на деко для грилю. Викладіть майонез на кільця цибулі та посипте сиром. Встановіть деко для грилю з м'ясом у верхні напрямні, оберіть програму, вагу та натисніть кнопку «Старт». В кінці готування залиште м'ясо в печі ще на 5 хвилин. Подавайте як основну страву з картопляним пюре.

Режим автоматичного готування (продовження)

16. Йогурт

Ця програма призначена для приготування домашнього йогурту з молока та магазинного йогурту. Дотримуйтесь наступних інструкцій:

Інгредієнти:	3 порц.	6 порц.
Йогурт	75 г	150 г
Молоко	500 г	1000 г

Вилийте молоко в каструлю та нагрівайте при потужності 440 Вт приблизно до 40 °С. Додайте йогурт та добре перемішайте. Поставте каструлю на деко для грилю у нижніх напрямних та накрийте кришкою. Оберіть програму та натисніть «Старт». Після закінчення програми поставте каструлю в холодильник на ніч.

17. Смажена свинина

Ця програма підходить для готування свинячої вирізки, ніжок, м'яса з кістками, філе, вирізки з кісткою та лопатки. Товщина шматків не має перевищувати 6 см. Надріжте шкіру, скропіть лимонним соком та трохи натріть сіллю. Покладіть шкірою вгору на решітку, та підставте посуд для рідини. **Налийте воду в контейнер для води.** Оберіть в меню автоматичних програм «Жарена свинина», оберіть вагу, що найбільше відповідає вазі м'яса, а потім натисніть «Старт». Під час приготування м'ясо слід перевернути, коли почуєте звуковий сигнал. Не використовуйте харчову плівку або кришку.

18. Смажена курятина

Цей режим призначений для смаження цілої курки. Курку можна замаринувати перед приготуванням у підливці або овочах. Покладіть підготовану курку на решітку, підставивши посуд для рідини, оберіть програму та натисніть «Старт», обравши відповідну вагу. Під час приготування м'ясо слід перевернути, коли почуєте звуковий сигнал. Накривати страву не потрібно.

19. Ростбіф/смажена баранина

Оберіть цю програму для смаження великих шматків яловичини/баранини. Замаринуйте м'ясо на півгодини, додавши спеції. Покладіть м'ясо на решітку та встановіть її в центр пласкої підставки, підставивши жаростійкий посуд. **Налийте воду в контейнер для води.** Оберіть програму та вагу, натисніть «Старт». Відкрийте дверцята, щоб перевернути м'ясо, коли почуєте два звукових сигнали, та натисніть «Старт», щоб продовжити.

Примітка:

- Заморожену яловичину/баранину слід розморозити перед приготуванням.
- Не додавайте соус, якщо готуєте яловичину/баранину в соусі.
- Ця програма не підходить для занадто товстих шматків яловичини/баранини (товщиною не більше 2,5 см).

20. Заморожена піца

Цей режим можна використовувати для випікання замороженої піци. Покладіть піцу на деко для грилю у верхніх напрямних. Оберіть «Піцца заморожена» в меню автоматичних програм та вагу піци. Натисніть «Старт». Не використовуйте харчову плівку або кришку.

Примітка:

Алюмінієву фольгу та масло/олію для змащення можна не використовувати.

21. Пиріжки та пироги

Ця програма призначена для готування пісочного тіста та виробів з листового здобного тіста з начинкою. Покладіть папір для випікання на деко для грилю, трохи змастіть його та викладіть вироби. Не забувайте, що під час готування вироби будуть збільшуватись.

Першим етапом програми є попереднє нагрівання.

Натисніть «Старт», щоб прогріти пусту піч.

- Після звукового сигналу встановіть деко в піч на нижні напрямні і натисніть «Старт».
- Налийте воду в контейнер для води.**
- Повторіть всі кроки для приготування наступної партії.

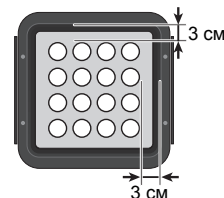
22. Печиво

Інгредієнти:

просіяне борошно	120 г
вершкове масло	60 г
цукор	60 г
яйця	1 шт.

Спосіб приготування:

- Вінчиком перемішайте вершкове масло та цукрову до отримання м'якої та кремової текстури. Додайте яйця та рівномірно перемішайте. Поступово додавайте просіяну муку та добре перемішайте дерев'яною ложкою.
- Оберіть програму та вагу, натисніть «Старт» для попереднього нагрівання.
- Застеліть деко для грилю алюмінієвою фольгою. Розділіть суміш, сформуйте печиво висотою 5 мм по 16 г кожне, та викладіть його по 4 штуки в 4 ряди.
- Після попереднього розігрівання пролунають три звукових сигнали. негайно встановіть деко для грилю у нижні напрямні та натисніть «Старт».
- Коли в процесі готування пролунають два звукових сигнали, відкрийте дверцята печі та поверніть деко на 180°, потім натисніть «Старт» для продовження випікання.



Примітка:

- Масло можна розм'якшити у мікрохвильовій печі. В такому стані його легко збити до кремової консистенції.
- Покладіть інгредієнти в глибокий посуд, щоб уникнути бризок при перемішуванні.
- Розташуйте печиво на однаковій відстані одне від одного.
- Після попереднього нагрівання негайно встановіть деко для грилю у нижні напрямні. Якщо дверцята будуть відчинені занадто довго, якість виробу може бути незадовільною.

23. Жульєн

Ця програма призначена для приготування жульєну. Тонко наріжте цибулю, гриби, курку. Покладіть інгредієнти у 9 котонниць. Змішайте вершки з борошном, додайте сіль та перець. Влийте суміш у кожную котонницю. Посипте дрібно натертим сиром. Встановіть котонниці на деко для грилю. Оберіть програму попереднього нагрівання. Після звукового сигналу встановіть деко для грилю з котонницями у нижні напрямні та натисніть «Старт». На одну котонницю:

35 г	грибів
30 г	курячого філе
5 г	цибулі
20 г	вершків
1,5 г	борошна
20 г	натертого сиру

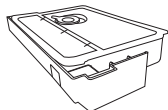


Налаштування самоочищення системи



24 Налаштування зливу води

Вода перекачується через систему для очищення труб. Вода зливається в водозбірник.



Додайте 100 мл води в контейнер для води. Переконайтесь в тому, що водозбірник пустий.



2. Один раз натисніть кнопку «Самоочистка системи».



3. Натисніть один раз. Випорожніть водозбірник після закінчення програми.

Примітка:

1. Запускайте цю програму лише при наявності 100 мл води у контейнері.
2. Не виймайте водозбірник під час виконання програми зливу води.
3. Випорожніть водозбірник та промийте його під проточною водою після закінчення програми.

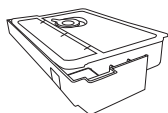
Обережно!

Якщо функція зливання води використовується одразу після готування на парі, температура води у водозбірнику може бути дуже високою.

25 Самоочищування системи

В ході першого етапу виконується очищення розчином лимонної кислоти. Другий етап передбачує прокачування води через систему для очищення труб.

Українська



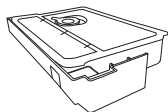
1. Підготуйте розчин лимонної кислоти (16 г на 200 г води) та залийте його в контейнер для води. Переконайтесь в тому, що водозбірник пустий.



2. Два рази натисніть кнопку «Самоочистка системи».



3. Натисніть один раз. Програма виконується протягом приблизно 29 хвилин.



4. Після встановлення програми на паузу спорожніть водозбірник та **залийте воду в контейнер** (до максимальної відмітки).

5. Натисніть один раз. Програма виконується протягом приблизно 1 хвилини. Випорожніть водозбірник після закінчення програми.

Примітка:

1. Залийте воду в контейнер для води перед використанням.
2. Якщо на дисплеї з'явилось повідомлення «S», запустіть програму СЛИВ ВОДИ та САМООЧИСТКА СИСТЕМИ.
3. Якщо програма самоочищення системи не використовується регулярно, труби можуть засмічуватись, а ефективність подавання пари знижуватись.
4. Не виймайте водозбірник під час виконання програми зливу води.
5. Випорожніть водозбірник та промийте його під проточною водою після закінчення програми.

26 Самоочищування камери

Ця функція дозволяє очищати камеру від жиру (потрібно 20 хвилин).



1. Три рази натисніть кнопку «Самоочистка системи».

2. Натисніть один раз.
Час готування відображається на дисплеї та починається зворотний відлік таймера.

Примітка:

1. Залийте воду в контейнер для води перед використанням.
2. Після очищення відчиніть дверцята та протріть вологою тканиною.

27 Видалення запахів


Ця функція призначена для очищення печі від характерних запахів (на очищення потрібно 20 хвилин).



1. Чотири рази натисніть кнопку «Самоочистка системи».

2. Натисніть один раз.
Час готування відображається на дисплеї та починається зворотний відлік таймера.

Перед тим як звертатись до сервісного центру

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ
Піч не вмикається.	Піч ненадійно підключена до розетки живлення.	Вимкніть штекер з розетки, зачекайте 10 секунд та ввімкніть знов.
	Спрацював автоматичний переривник або перегорів плавкий запобіжник.	Установіть автоматичний переривник або замініть плавкий запобіжник.
	Несправна розетка.	Підключіть інший пристрій до цієї розетки щоб перевірити чи вона є справною.
Процес приготування не починається.	Дверцята не повністю закрито.	Закрийте щільно дверцята.
	Кнопка «Старт» не була натиснута після програмування.	Натисніть кнопку «Старт».
	Раніше вже була введена інша програма.	Натисніть кнопку «Стоп/Сброс» для того, щоб відмінити програму, яку було введено раніше та введіть нову програму.
	Програма була введена невірно.	Повторіть програмування згідно з інструкцією з експлуатації.
Випадково натиснуто кнопку «Стоп/Сброс».	Повторіть програмування згідно з інструкцією з експлуатації.	
На дисплеї з'являється повідомлення «ГОРЯЧО» (HOT).	Піч надто гаряча.	Спробуйте ще раз після того, як піч охолоне.
На дисплеї з'являється повідомлення «  ».	Включено функцію блокування від дітей після потрібного натискання кнопки «Старт».	Скасуйте блокування потрібним натисканням кнопки «Стоп/Сброс».
На дисплеї з'явився напис «H97», «H98» або «H00».	Повідомлення на дисплеї свідчить про проблеми із магнетроном.	Зверніться до Авторизованого Сервісного Центру.
На дисплеї з'явився напис «U14».	Контейнер для води порожній.	Режим без навігації. Долейте воду в контейнер та встановіть в піч, потім натисніть кнопку «Старт». Якщо це стається тричі протягом роботи, приготування зупиняється. Натисніть «Стоп/Сброс», щоб скинути.
		Російська мова: Якщо це стається протягом роботи, приготування зупиняється. Натисніть «Стоп/Сброс», щоб скинути. (Залийте воду в контейнер, встановіть на місце в піч та продовжуйте використання).
На дисплеї з'явився напис "D".	Піч знаходиться в демонстраційному режимі.	Натисніть кнопку «Микроволны» один раз, кнопку «Старт» 4 рази, та кнопку «Стоп/Сброс» 4 рази.

Українська

Режим демонстрації призначено для показу функцій приладу у магазині. Режими приготування та інші функції не будуть працювати в режимі демонстрації. Якщо ви вважаєте, що ваша піч несправна, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Перед тим як звертатись до сервісного центру (продовження)

НОРМАЛЬНІ ЯВИЩА:

Мікрохвильова піч викликає перешкоди в роботі телевізора. Це нормально?	Деякі перешкоди в роботі ТВ, Wi-Fi, бездротових телефонів, радіонянь, блютузу та інших бездротових приладів можуть виникати під час приготування страв у мікрохвильовій печі. Подібні перешкоди виникають під час використання малих електроприладів таких як міксери, пилососи, фени та ін. Це не означає що з вашою піччю щось трапилось.
На дверцятах конденсується пара, а з вентиляційних отворів іде гаряче повітря.	Під час приготування з їжі виділяється пара та гаряче повітря. Більша частина пари та гарячого повітря відводиться через вентиляційні отвори завдяки циркуляції повітря в печі. Але деяка кількість пари конденсується на менш гарячих поверхнях, наприклад, на дверцятах. Це нормальне явище.
Я випадково включив піч без продуктів.	Включення порожньої печі на короткий час не повинно викликати її пошкодження. Однак так робити не рекомендується.
Під час роботи в режимах Духовки, Комбінації або Гриля з'являється запах та дим.	Регулярно протирайте піч, особливо після готування в режимах Духовки, Комбінації або Гриля. Від крапель жиру, що накопичуються на стінках і стелі камери, буде виходити дим, якщо їх не змити вчасно.
Під час приготування у режимі Комбінації, чути клацання та постукування.	Такий шум може виникати, коли піч автоматично перемикається на режим гриля. Це нормальне явище.
Під час першого використання печі в режимі грилю, духовки та комбінації з камери може виділятися дим.	Він виникає внаслідок наявності надлишків мастила в камері та антикорозійної оливи.

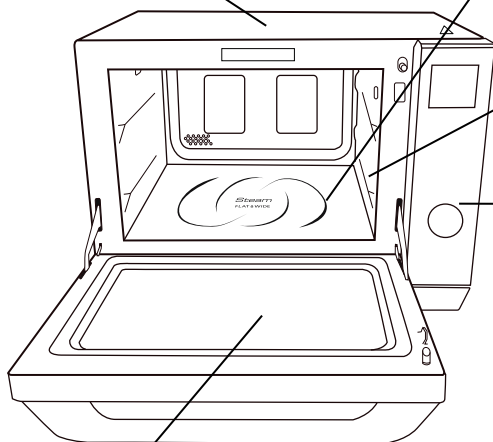
Догляд та технічне обслуговування мікрохвильової печі

Перед початком чищення виключіть піч та від'єднайте вилку від розетки.

Зовнішню поверхню мікрохвильової печі чистять за допомогою вологої серветки. Для запобігання пошкодження внутрішніх елементів управління вода не повинна проникати крізь вентиляційні отвори.

Завжди промивайте дно камери печі після охолодження печі м'яким миючим засобом і витирайте насухо.

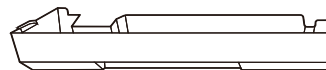
Внутрішні поверхні мікрохвильової печі повинні бути чистими. Якщо частки їжі або бризки від рідини потрапляють на стінки печі, їх треба протерти вологою серветкою. Якщо піч дуже забруднена, можна використати м'які миючі засоби. Не потрібно використовувати агресивні миючі засоби та абразиви.



Запобігайте попаданню рідини на панель керування. Для чищення панелі керування використовуйте м'яку вологу серветку. Не використовуйте миючі засоби, абразиви або аерозолі для миття панелі керування. Під час протирання панелі керування, залишайте дверцята відкритими, щоб запобігти ненавмисному увімкненню печі. Після протирання натисніть клавішу «Стоп/Сброс», щоб очистити дисплей.

Якщо навколо дверцят з внутрішньої або наручної сторони накопичується конденсат, витріть його вологою серветкою. Конденсат може накопичуватись коли мікрохвильова піч працює в умовах підвищеної вологості але це не вказує на пошкодження печі.

Не використовуйте грубі абразивні очищувачі та гострі металеві предмети для очищення скла дверцят, оскільки це може пошкодити поверхню та спричинити розбивання скла.



Підставка-водозбірник

Після використання вимийте м'яким миючим засобом або в посудомийній машині.



Решітка



Деко для грилю

Завжди підтримуйте у чистоті. Після використання очищайте та витирайте насухо. Після очищення встановіть водозбірник на пластикові ніжки. **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ МИТИ ВОДОЗБІРНИК В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНИ.**

Українська

Примітка:

1. При готуванні деяких продуктів у режимах Гриль, Духовка, Комбінація, Гриль з парою або Гриль з хрусткою скоринкою бризки жиру на стінках неминучі. Якщо їх не змити, іноді це приводить до появи димку під час готування. До того ж, старі плями відмивати складніше.
2. Після використання режимів Гриль, Духовка, Комбінація, Гриль з парою або Гриль з хрусткою скоринкою стінки й стелю камери печі потрібно промити м'якою серветкою, змоченою в мильній воді й добре віджатою. Особливо ретельно треба промивати вікно на дверцятах і обов'язково робити це після використання режимів Гриль, Духовка, Комбінація, Гриль з парою або Гриль з хрусткою скоринкою. Стійкі краплі можна видалити м'якою вологою серветкою, скропивши її спеціальним спреєм для чищення мікрохвильових печей. Протріть цією серветкою проблемні плями, почекайте зазначений на упакувці час і відтріть їх. Цей метод не можна застосовувати для чищення дверцят печі. **НІКОЛИ НЕ РОЗПИЛЮЙТЕ СПРЕЙ УСЕРЕДИНІ КАМЕРИ ПЕЧІ.** Парогенератори для очищення також не можна використовувати.
3. Відмова підтримувати піч в чистому стані може призвести до погіршення поверхні, це може несприятливо вплинути на терміні служби (придатності) виробу та стати причиною небезпеки.
4. При необхідності заміни лампочки зверніться до авторизованого сервісного центру Panasonic.

Очищення контейнера для води

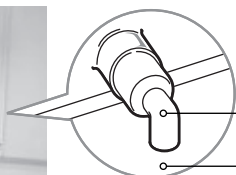
Очищайте м'якою губкою, змоченою у воді.



Зніміть контейнер для води та очистіть відсік, в який він вставляється.



Відкрийте пробку отвору для зливу води, зніміть кришку і носик трубки, і почистіть.



Носик трубки

Має бути направлений донизу

Якщо носик трубки важко зняти, похитайте з боку в бік. Встановіть на місце так, щоб трубка була спрямована донизу (див. схему).

Для очищення можна також зняти передню частину контейнера для води.

Зняття передньої панелі



1. Злегка поверніть передню панель, щоб відкріпити протилежну сторону.
2. Продовжуйте повертати, поки ближча сторона не відкріпиться.

Встановлення передньої панелі



1. Зіставте пази на панелі з отворами на контейнері.
2. Вставте і натисніть до клацання.

Примітка:

1. Чистіть контейнер для води принаймні один раз на тиждень, щоб запобігти накопиченню накипу.
2. Не використовуйте посудомийну машину для очищення контейнера для води або його частин.

Технічні характеристики

Модель		NN-DS596M
Джерело живлення:		220 В 50 Гц
Споживання енергії*:	Мікрохвильова піч	4,6 А 1000 Вт
	Пара	4,8 А 1020 Вт
	Гриль	5,6 А 1220 Вт
	Духовка	5,8 А 1270 Вт
	Комбінований режим	9,0 А 2010 Вт
Споживання енергії (максимальне):		9,0 А 2010 Вт
Вихідна потужність*:	Мікрохвильова піч	1000 Вт
	Гриль	1200 Вт
	Духовка	1250 Вт
Верхній гриль		1200 Вт
Габаритні розміри (Ш x Г x В):		512 мм (Ш) x 416 мм (Г) x 347 мм (В)
Розміри камери печі (Ш x Г x В):		335 мм (Ш) x 350 мм (Г) x 238 мм (В)
Загальний об'єм камери		27 Л
Робоча частота:		2450 МГц
Вага без тари (прибл.)		Прибл. 16,4 кг

* Тест IEC

Технічні характеристики можуть змінюватись без попереднього повідомлення.

Вимоги щодо напруження, місяць та країну випуску, серійний номер дивіться на таблиці паспортних даних мікрохвильової печі.

Importer in Ukraine:

Імпортер: ТОВ "ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД"

Адреса Імпортера: провулок Охтирський, будинок 7, місто Київ, 03022, Україна

Українська

Примітка:

+380-44-490-38-98

(Для міжнародних дзвінків та дзвінків із Києва)

0-800-309-880

(Дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах України безкоштовні)

0-800-61-444

(Дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах Молдови безкоштовні)

+380-44-490-38-98

(Для международных звонков и звонков из Киева)

0-800-309-880

(Звонки со стационарных телефонов в пределах Украины бесплатные)

0-800-61-444

(Звонки со стационарных телефонов в пределах Молдовы бесплатные)

Відповідно до ДСТУ EN 55011:2014 виріб класифікується як:

- обладнання Групи 2, в якому спеціально генерована радіочастотна енергія використовується в якості електромагнітного випромінювання для обробки продуктів харчування;
- обладнання Класу В, яке призначене для побутового використання і яке під'єднується безпосередньо до низьковольтної мережі електроживлення у побутових приміщеннях.

Декларація про Відповідність

Вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні

(затвердженого Постановою №1057 Кабінету Міністрів України)

Виріб відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні (ТР ОВНР).

Вміст небезпечних речовин у випадках, не обумовлених в Додатку №2 ТР ОВНР:

1. свинець (Pb) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
2. кадмій (Cd) – не перевищує 0,01% ваги речовини або в концентрації до 100 частин на мільйон;
3. ртуть (Hg) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
4. шестивалентний хром (Cr⁶⁺) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
5. полібромбіфеноли (PBB) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
6. полібромдефенілові ефіри (PBDE) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон.