

Зміст

Встановлення та підключення	2
Заходи безпеки	3
Важлива інформація.....	4
Схема пристрою	5
Панель керування.....	6
Дисплей	7
Встановлення годинника	7
Використання функції блокування від дітей	7
Розігрів/Розморожування/Готування з установленням потужності та часу	8
Встановлення таймера (Кухонний Таймер/Встановлення Часу/Затримка Часу).....	9
Розморожування	10
Підказки та засоби розморожування	11
Готування в режимі Гриль з установленням часу.....	12
Готування в Комбінованому режимі з установленням часу.....	13
3-ступенева установка.....	14
Налаштування програм автоматичного готування	15
Програми автоматичного готування	16-20
Перед тим як звертатись до сервісного центру	21
Догляд та технічне обслуговування мікрохвильової печі	22
Технічні характеристики	23
Скорочена інструкція з експлуатації	24

Встановлення 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

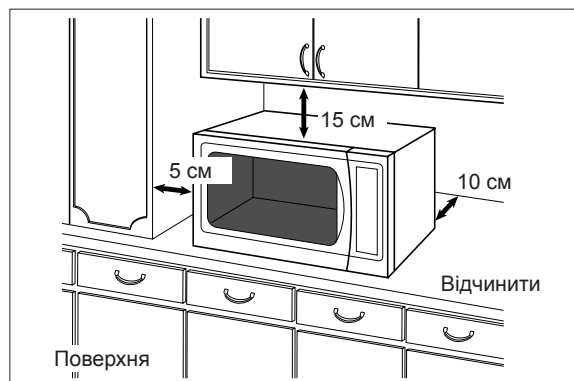
Напруга електричної мережі має співпадати із значенням, що вказане на фірмовій наклейці. Якщо Ви підключите піч до розетки з напругою, що перевищує вказане значення, це може спричинити пожежу або інші пошкодження.

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 від'єднати від електричної мережі, витягнувши шнура або вимкнувши переривник.
3. Для нормальної роботи пристрою необхідно забезпечити достатню циркуляцію повітря.

Розташування на робочій поверхні:

Залиште 15 см вільного простору над верхньою панеллю, 10 см позаду та по 5 см з обох боків. Якщо піч одним з боків притиснута до стіни, верхня поверхня та інший бік мають бути вільні.



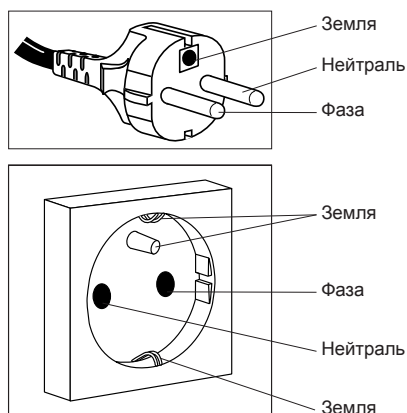
4. Не розташовуйте піч біля електричної або газової плити.
5. Не знімайте ніжки печі.
6. Ця піч призначена лише для домашнього використання.
7. Не використовуйте піч в умовах підвищеної вологості.
8. Шнур живлення не повинен торкатися зовнішньої сторони печі. Стежте за тим, щоб шнур також не торкався 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. При застосуванні будь-якого покриття для печі, стежте за тим, щоб до печі був доступ повітря.
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 працює неправильно. 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 пристрою швидко нагріваються під час роботи.
10. Пристрій не призначений для управління ним за допомогою зовнішнього таймера або пульта дистанційного керування.

Увага!

Цей пристрій призначений для підключення до розетки змінного струму із заземленням (третій дріт). 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.



Заходи безпеки

Використання печі

1. Використовуйте піч тільки для готування їжі. Ця піч спеціально розроблена для розігріву та готування їжі, тому 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. Ця мікрохвильова піч призначена для нагрівання продуктів та напоїв. Сушка продуктів харчування або одягу, нагрівання грілок, капців, мочалок, вологих серветок та ін. може призвести до травмування та виникнення 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 Клавіша **Стоп/Скидання** та не відчиняйте дверцята. Відключіть шнур живлення або електрику в усьому помешканні, щоб запобігти пожежі.

Використання елемента нагріву

1. **Зовнішня поверхня печі, включаючи вентиляційні отвори на корпусі та дверцятах нагрівається під час готування в КОМБІНОВАНОМУ режимі та режимі ГРИЛЬ. Будьте обережні відкриваючи дверцята, ставлячи та виймаючи їжу з печі.**
2. Піч обладнана нагрівачем, що розташовано в верхній її частині. Після використання режиму ГРИЛЬ та КОМБІНОВАНОМУ режимі стеля камери нагрівається до високої температури.
Увага: Після приготування їжі в режимі ГРИЛЬ або в КОМБІНОВАНОМУ режимі, аксесуари дуже нагріваються.
3. Частина печі, до яких можна доторкнутися також нагріваються піл час приготування у вищесказаних режимах. Не підпускайте дітей до пічки.

Інформація щодо терміну служби (придатності)

Встановлений виробником термін служби (придатності) цього виробу дорівнює 7 рокам з дати виготовлення за умови, що виріб використовується у суворій відповідності до дійсної інструкції з експлуатації та технічних стандартів, що застосовуються до цього виробу.

Дротяні решітки

1. Дротяна решітка постачається разом з пічкою для приготування маленьких страв.
2. Решітка потребує щільного чищення.
3. Під час використання решітки в ручному режимі ГРИЛЬ або КОМБІНОВАНОМУ режимі, слід використовувати термостійкі контейнери. Контейнери з пластику або паперу можуть оплавитись або згоріти під впливом жару від грилю.
4. В КОМБІНОВАНОМУ режимі ніколи не кладіть алюмінієві та металеві контейнери безпосередньо на решітку. Між ними завжди повинна бути скляна тарілка або блюдо. Це допоможе уникнути іскрення, яке може пошкодити піч.
5. Не рекомендується використовувати решітку для готування в режимі МІКРОХВИЛІ.

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, корпусу панелі керування, запобіжних блокувальних перемикачів чи будь-яких інших частин печі. Не знімайте зовнішню панель печі.
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.

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 МІКРОХВИЛІ режимі. Через підвищення внутрішнього тиску вони можуть лопнути.

4) Проколювання

- При готуванні в МІКРОХВИЛІ режимі, продукти з непористою шкіркою, такі як картопля, яєчний 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 МІКРОХВИЛІ 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:
 - a) Не використовуйте прямі ємності з вузькими горлечками.
 - b) Не допускайте перегріву рідини.
 - c) Перемішайте рідину два рази: перш ніж помістити ємність із рідиною у піч та через половину часу, відведеного для готування.
 - d) Після розігрівання залиште ємність у печі на деякий час, а потім перемішайте рідину та обережно вийміть ємність.
 - e) 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 пакунки з вторинного паперу (наприклад, рулони кухонного паперу) 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 та Комбінованому 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 їжу плівкою для харчових продуктів або спеціальною кришкою під час готування у мікрохвильовому режимі. Завжди накривайте продукти та страви, що містять вологу, наприклад, супи, запіканки, рибу, овочі, а також порційні страви. Не перекривайте торти, соуси, картоплю у мундирі і кондитерські вироби.

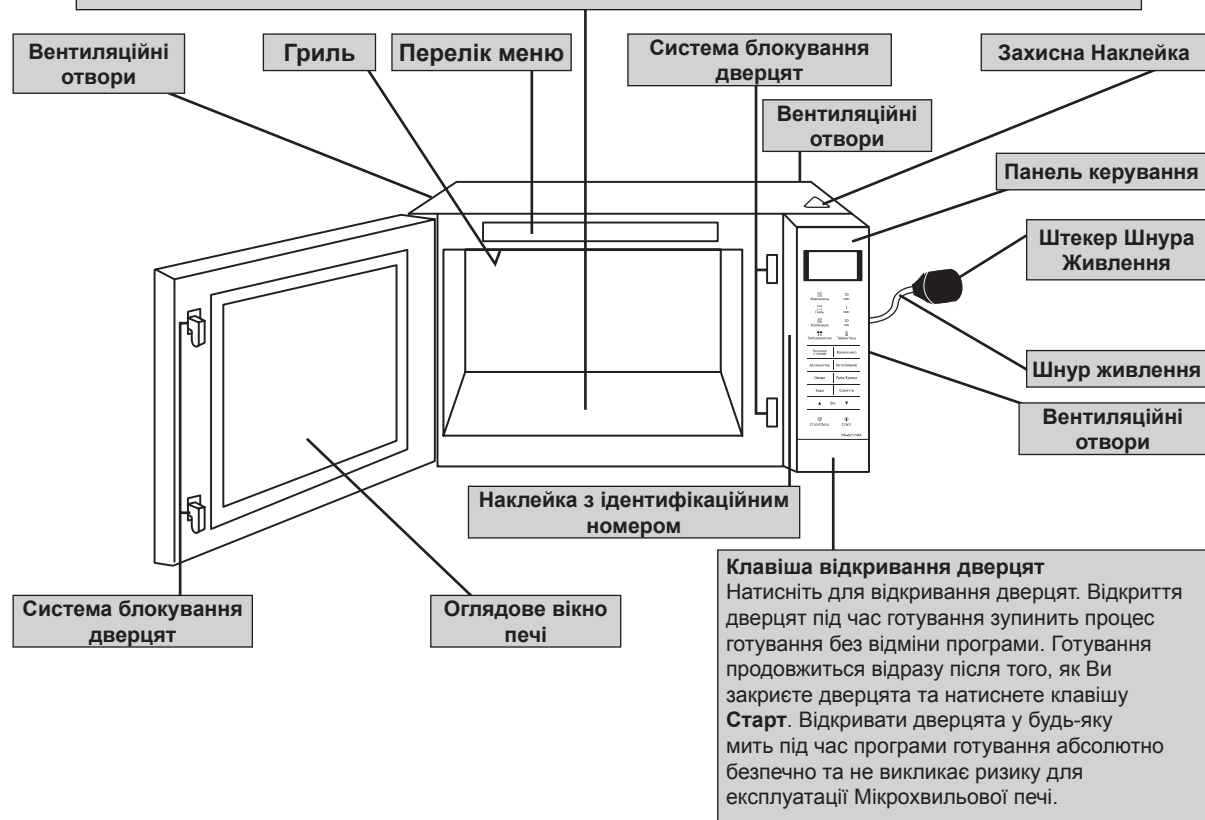
11) Час затримки

- Час затримки у кінці приготування або розігріву, протягом якого їжа залишається у печі перед її подачею, тобто це залишковий час, який дозволяє продовжити повне та рівномірне прогрівання їжі всередині.

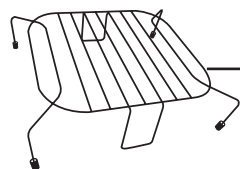
Схема пристрою

Рівна поверхня камери печі (без поворотного столу)

1. Якщо дно камери гаряче, зачекайте поки воно охолоне перед чищенням.
2. Не кладіть їжу безпосередньо на поверхню камери. Завжди використовуйте контейнер або підставку.



Українська



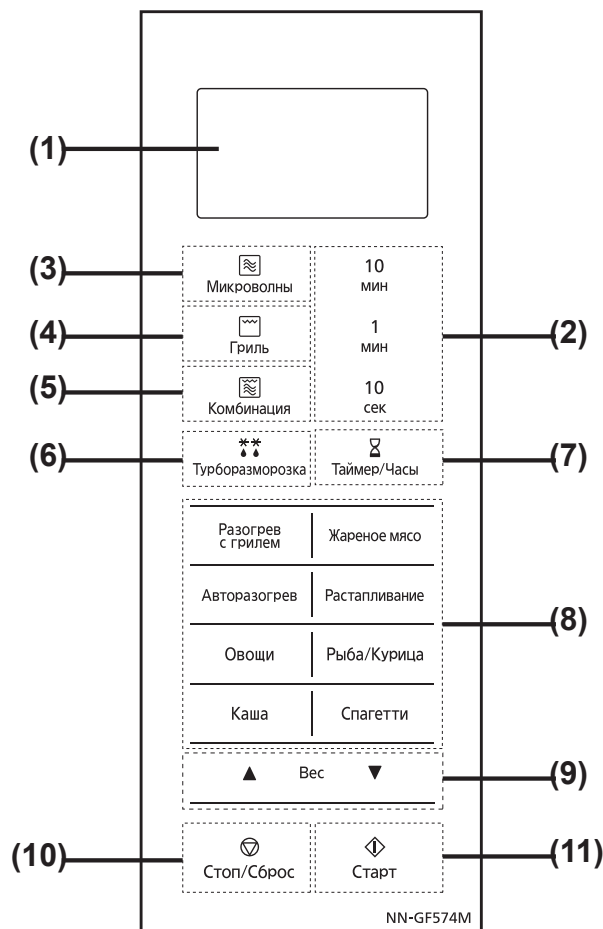
Решітка

- (a) Решітка постачається разом з пічкою для приготування невеликих за об'ємом страв.
- (b) Решітка потребує регулярного чищення.
- (c) Під час використання решітки в режимі ГРИЛЬ або в КОМБІНОВАНОМУ режимі, слід використовувати термостійкі контейнери. Контейнери з пластику або паперу можуть оплавитись або згоріти під впливом тепла від грилю.
- (d) В КОМБІНОВАНОМУ режимі ніколи не кладіть алюмінієві та металеві контейнери безпосередньо на решітку. Між ними завжди повинна бути скляна тарілка або блюдо. Це дозволить уникнути іскріння, яке може пошкодити піч.
- (e) Не рекомендується використовувати решітку для готування в режимі МІКРОХВИЛІ.

Примітки:

1. Це зображення надане лише для довідки.
2. Підсвічування печі вмикається під час готування їжі, а також при відкритих дверцятах.

Панель керування



- (1) Дисплей
- (2) Клавiші Час
- (3) Клавiша Мікрохвилі
- (4) Клавiша Гриль
- (5) Клавiша Комбінований режим
- (6) Клавiша Турборозморожування
- (7) Клавiша Таймер/Годинник
- (8) Клавiші Програми автоматичного готування
- (9) Клавiші Вага
- (10) Клавiша Стоп/Скидання

Перед готуванням: Одне натискання стирає вказівки.

Під час готування: Одне натискання тимчасово зупиняє процес готування. Друге натискання скасовує усі вказівки, та на дисплеї з'являється символ двокрапки.

- (11) **Клавiша Старт**
Після встановлення програми готування, одне натискання кнопки запустить введену програму готування. Якщо Ви відчинили дверцята або один раз натиснули клавiшу **Стоп/Скидання** під час роботи, Ви маєте знов натиснути клавiшу **Старт**, щоб відновити роботу.

Звуковий сигнал:

При натисканні клавiші Ви почуєте звуковий сигнал.

Якщо Ви натиснули клавiшу та не почули сигнал, це може означати, що пристрій не прийняв або не може прийняти команду. Під час переходу від однієї стадії програми до другої лунатиме подвійний сигнал. Наприкінці роботи програми сигнал лунатиме 5 разів.

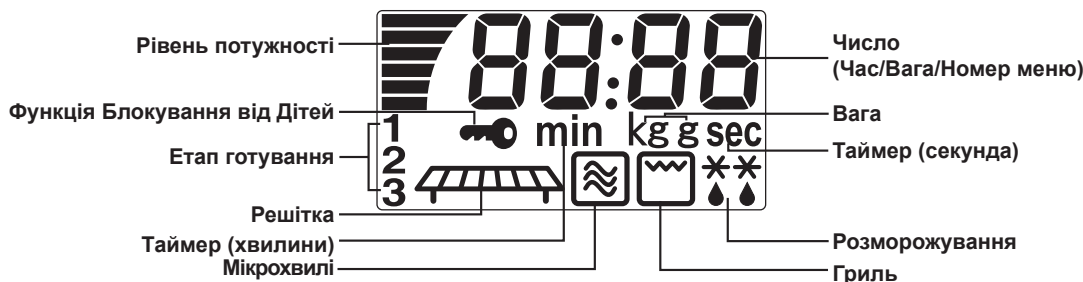
Українська

Примітка:

Якщо впродовж 6 хвилин після введення програми готування її не буде запущено, всі команди будуть автоматично скасовані. На дисплеї з'явиться знак двокрапки або поточний час.

Дисплей

Для зручності користування піччю, її поточний стан/режим відображається на дисплеї.



Встановлення годинника

Ви можете користуватися піччю без налаштованого годинника. Годинник не є обов'язковою функцією. На точність годинника можуть впливати перебої електропостачання.

Для встановлення годинника: **Приклад: щоб установити 11:25**



1. Натисніть двічі. На дисплеї буде блимати двокрапка.
2. Встановіть дату за допомогою Клавіші **Час**. На дисплеї буде відображатися встановлений час та блимати символ двокрапки.
3. Натисніть один раз. Символ двокрапки припиняє блимати; час введений та відображений на дисплеї. Відлік часу відображається у хвилинах.

Примітки:

1. Щоб переустановити час, повторіть кроки 1-3.
2. Годинник буде відображати час протягом усього періоду, поки піч буде підключена до електромережі.
3. Годинник має 24-годинний формат часу.
4. Піч не буде працювати, поки символ двокрапки блимає.

Використання функції блокування від дітей

Ця функція дозволить Вам запобігти використанню печі маленькими дітьми. Ви можете встановити функцію блокування від дітей, коли відображується позначка двокрапки або поточний час.

Установлення:



Натисніть клавішу **Старт** 3 рази.
▶ На дисплеї відобразиться "🔑".

Натисніть 3 рази

Скасування:



Натисніть клавішу **Стоп/Скидання** 3 рази.
▶ На дисплеї відобразиться двокрапка або поточний час.

Натисніть 3 рази

Примітки:

1. Режим блокування від дітей може бути встановлений, коли відображується позначка двокрапки.
2. Ця функція дозволить Вам не допустити, щоб піччю користувалися маленькі діти. У цьому режимі можна тільки відчиняти дверцята.
3. Для встановлення або відміни Блокування від дітей необхідно натиснути клавішу **Старт** або **Стоп/Скидання** 3 рази протягом 10 секунд.

Розігрів/Розморожування/Готування з установленням потужності та часу

Ця функція надає можливість встановити необхідну потужність та час для приготування їжі.



1. Покладіть їжу до печі



2. Вибір рівня потужності мікрохвильової печі

Натискайте кнопку **Мікрохвилі**, поки бажаний рівень потужності не з'явиться на дисплеї. (дивіться таблицю нижче)

3. Установіть час готування

Натискайте кнопку **Час**, доки на дисплеї не з'явиться бажаний час готування.

Приклад: Оберіть 12 хвилин та 30 секунд.

один раз	10 мин
двічі	1 мин
3 рази	10 сек

Максимальний час готування:

Високий рівень потужності: до 30 хвилин
Інші рівні потужності: до 99 хвилин 50 секунд

4. Натисніть

На дисплеї почнеться зворотний відлік.

Українська

Мікрохвилі:

Кнопка **Мікрохвилі** дозволяє вибирати різні рівні потужності (у порядку зменшення), які використовуються для приготування їжі з різною швидкістю.

Наприклад, чим менше потужність мікрохвиль, тим рівномірніше готується їжа, хоча цей процес займе трохи більше часу. Щоб вибрати правильний рівень потужності для приготування різних продуктів, див. таблицю нижче.

Натисніть	Потужність мікрохвильової печі	Дисплей	Приклад використання
один раз	ВИСОКА (1000 Вт)		Кип'ятіння води, готування свіжих фруктів, овочів та кондитерських виробів, підігрів не молочних напоїв.
двічі	СЕРЕДНЯ-ВИСОКА (700 Вт)		Готування риби, молюсків, випічки, м'яса, птиці, яєць та сиру.
3 рази	СЕРЕДНЯ (600 Вт)		Готування заварного крему та запіканок, розтоплення масла та шоколаду.
4 рази	СЕРЕДНЯ-НИЗЬКА (450 Вт)		Готування менш м'яких шматочків м'яса, супів та печень, пом'якшення масла та плавленого сиру.
5 разів	РОЗМОРОЖУВАННЯ (350 Вт)		Розморожування м'яса, птиці, морепродуктів.
6 разів	НИЗЬКА (250 Вт)		Зберігання їжі теплою, підняття дріжджів, пом'якшення морозива, готування йогурту.

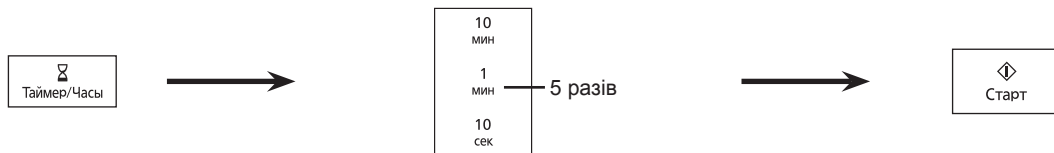
Примітки:

- Під час програмування рецепта допускається не більше 3 етапів готування для однієї установки. Для 2-го або 3-го етапів, повторіть кроки 2 та 3 перед натисканням кнопки **Старт**. Під час готування, між кожним етапом пролунає два сигнали. Ця функція недоступна для програм Автоматичного Готування та Турборозморожування.
- Якщо Ви обираєте Високу потужність на першому етапі, можете пропустити 2-ий крок.

Встановлення таймера (Кухонний Таймер/Встановлення Часу/Затримка Часу)

Ця функція дозволяє програмувати час витримки, після того як готування закінчене, час затримки початку готування або запрограмувати піч як хвилинний або секундний таймер.

Як використовувати кухонний таймер: **Приклад: Як відрахувати 5 хвилин**

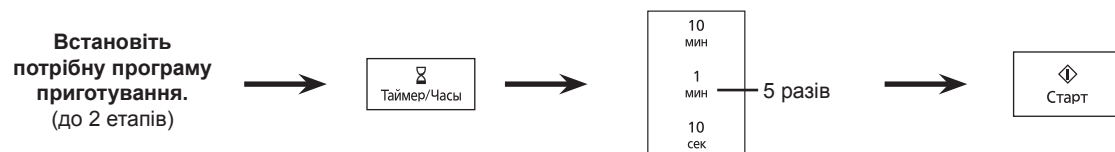


1. Натисніть один раз.

2. Натисніть 5 разів.
Встановіть необхідний час.
(до 99 хвилин 50 секунд)

3. Натисніть.
Починається зворотний відлік часу без включення печі.

Для встановлення часу: **Приклад: Щоб залишити на 5 хвилин після готування**

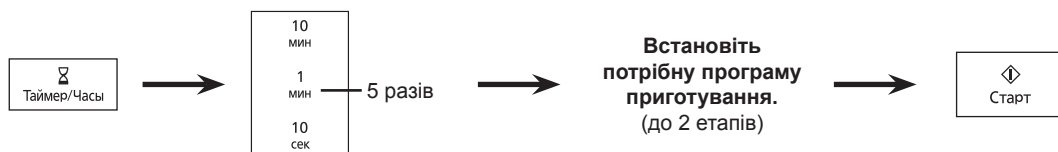


1. Натисніть один раз.

2. Натисніть 5 разів.
Встановіть бажаний час початку готування.
(до 99 хвилин 50 секунд)

3. Натисніть.
Готування почеться.
Після приготування, час витримки почне відлік без включення печі.

Для встановлення часу затримки: **Приклад: Щоб почати готування через 5 хвилин**



1. Натисніть один раз.

2. Натисніть 5 разів.
Встановіть бажаний час затримки готування.
(до 99 хвилин 50 секунд)

3. Натисніть.
Час затримки починає зворотний відлік.
Готування почеться.

Примітки:

1. Якщо дверцята печі відкриті під час встановлення часу витримки, часу затримки або кухонного таймера, час на дисплеї буде продовжувати відлік у зворотному напрямку.
2. Час затримки та час витримки не можуть бути запрограмовані до будь-якої функції Автоматичного готування. Це не дозволяє продукту розігрітися до розморожування або початку готування. Зміна початкової температури може вплинути на результат.
3. Якщо Ви використовуєте час витримки або час затримки, то програмування можливе тільки до 2 стадій установки різних потужностей.

Розморожування

Турборозморожування

Ця функція дозволяє розморожувати м'ясо, птицю та морепродукти за вагою. Вага має бути запрограмована у кілограмах.



1. Покладіть їжу до печі

Продукти, що підходять для використання функції Турборозморожування

Порізане м'ясо, шматочки курки, відбивні
Яловичина, баранина, свинина, цілі курки
Риба, ескалопи, креветки, цілі курки

2. Натисніть один раз, щоб обрати функцію Турборозморожування

3. Установіть вагу продуктів

Натискайте клавіші **Вага** або клавішу **Турборозморожування** доки бажане значення ваги продукту не відобразиться на дисплеї.

Приклад: Щоб розморозити 1,5 кг м'яса.



Дисплей:



Вы можете обрати вагу від 0,1 кг до 3,0 кг.

4. Натисніть

На дисплеї почнеться зворотний відлік.

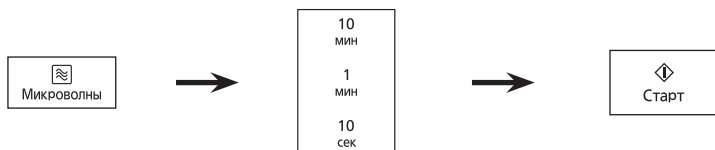
Українська

Примітки:

1. Режим швидкого розморожування можна використовувати для розморожування шматочків м'яса, птиці та риби за вагою. Для цього просто запрограмуйте режим швидкого розморожування та вагу продукту в кілограмах (1,0) та десятих кілограма (0,1). Піч автоматично встановить час розморожування та рівень потужності. Після того як Ви запрограмуєте піч, час розморожування відобразиться на дисплеї. Для найкращого ефекту розморожування рекомендовано завантажувати піч щонайменше на 0,2 кг.
2. М'ясо з кістками, наприклад яловичі порібники або свинячі порібники з філейної частини, мають менше м'язів ніж м'ясо без кісток тієї ж ваги. Тому для м'яса з кістками, яке важить більше 2 кг, встановлюйте вагу менше на 0,5 кг. Для м'яса з кістками, яке важить менше 2 кг, встановлюйте вагу менше на 0,25 кг.
3. Переверніть продукт, видаліть розморожені шматочки їжі, загорніть у фольгу частини/кістки, що виступають, коли пролунає звуковий сигнал.

Час розморожування

Якщо Ви хочете визначити час розморожування самі, будь ласка, оберіть цю клавішу та виконайте наступне. (Для вказівок дивіться сторінку 8)



1. Натисніть 5 разів.

2. Установіть час розморожування.

3. Натисніть.

Підказки та засоби розморожування

Підготовка до заморожування

Якість готових продуктів залежить від їх якості перед заморожуванням, способів, кількості разів заморожування та розморожування. Тому важливо купувати свіжі продукти високої якості і відразу ж їх заморожувати. Продукти, упаковані у поліетиленову плівку, пакети,

спеціальну герметичну упаковку для заморожування, можуть зберігатися в морозильній камері протягом деякого часу.

Примітка: Якщо продукт був упакований в алюмінієву фольгу, щоб уникнути іскріння під час розморожування, зніміть алюмінієву фольгу з продукту.

Примітки:

1. Перед заморожуванням м'яса, птиці, риби або морепродуктів розміром 2,5 – 5 см, бажано рівномірно розташувати та загорнути їх, надавши згортку круглої форми.
2. Ціле курча треба випотрошити перед заморожуванням (нутрощі можна заморозити окремо). Помийте курча та висушіть. Закріпіть ніжки та крильця.
3. Видаліть повітря та переконайтесь у герметичності упаковки. Позначте упаковку, зазначивши продукт, дату та вагу.

Продукти у холодильнику мають зберігатися нижче температури -18°C не менше 24 годин.

Турборозморожування

Дія функції Турборозморожування залежить від ваги продукту. Більшість порційних продуктів, таких як шматочки курки, м'яса й риби можуть бути легко розморожені в цьому режимі. Оберіть вагу на основі реальної ваги продуктів, і мікрохвильова піч установить потужність та час автоматично. Після установки параметрів, час розморожування відобразиться на дисплеї. У цьому режимі найкраще розморожуються продукти, наведені в таблиці нижче. Для одержання найкращого результату, вага продукту повинна бути в межах від 0,1 кг (мінімум) до 3,0 кг (максимум).

Поради щодо турборозморожування

Наприклад, м'ясо на кістці містить менше м'язової тканини ніж частина тієї ж ваги без кісток. Тому для кращого розморожування, із загальної ваги м'яса на кістці, що перевищує 2 кг, можна відняти 0,5 кг. Якщо вага м'яса на кістці менше 2 кг, треба відняти 0,2 - 0,3 кг.

Два звукових сигнали

Коли пролунає сигнал, треба перевернути м'ясо, курку, рибу та морепродукти. Вийняти вже розморожені шматочки м'яса, курки, м'ясного фаршу. Дістати котлету з гамбургера. Накрити плівкою краї крилець курки, тонкі частини ростбіфа, жир або кістки.

Продукти	Максимальна вага продуктів
Подрібнене м'ясо, порційні шматочки курки, котлети	2 кг
Яловичина, баранина, ціла курка	3 кг
Ціла риба, молюски, креветки та рибне філе	1 кг

Правила розморожування

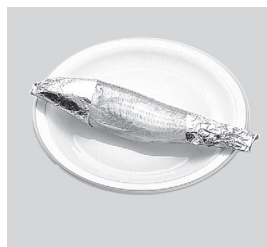
Під час кожного розморожування перевертайте або міняйте місцями продукти.



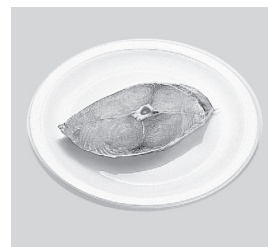
Зніміть упаковку з м'яса та покладіть його на тарілку.



Обгорніть ніжки курки алюмінієвою фольгою.



Загорніть голову та хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою.



Зніміть упаковку з рибного філе та покладіть його на тарілку.

Готування в режимі Гриль з установленням часу

Існує три установки потужності для грилю. (1 – Висока, 2 – Середня, 3 – Низька)

Вказівки щодо приготування у режимі Гриль:

Під час приготування дверцята повинні бути закриті для запобігання розповсюдження запахів по кухні та для економії енергії. Елементи не потребують попереднього розігріву. Гриль особисто підходить для шматочків м'яса, відбивних, кебабів, ковбаси або курки.

Покладіть продукт на решітку, розташуйте під решіткою неглибокий посуд для збирання рідини та розмістіть їх у центрі дна камери. Оберіть режим Гриль, встановіть час готування та увімкніть піч. Звичайно їжу треба перевернути всередині процесу приготування. Готування припиняється після відкриття дверцят. Переверніть їжу, покладіть назад до пічки та продовжуйте готування. Під час готування в режимі Гриль Ви можете в будь-якій час відкрити дверцята для перевірки їжі.

1. Покладіть їжу до печі

2. Оберіть настройки режиму Гриль

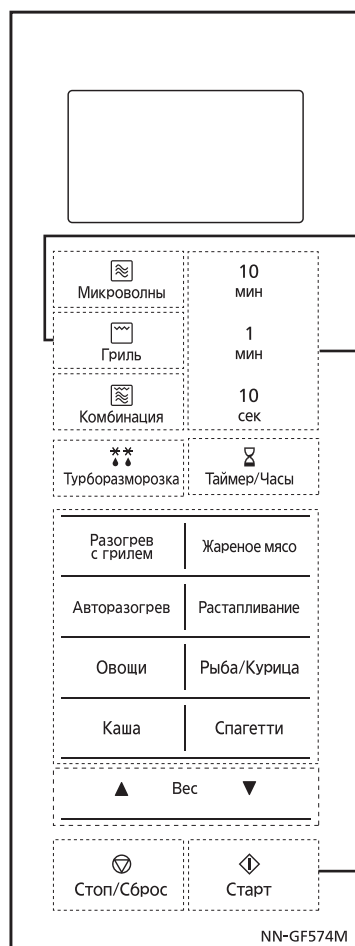
Натисніть	Дисплей	Потужність мікрохвильової печі	Тип їжі
один раз	≡ ☐	Гриль 1 (ВИСОКА)	хліб, грінки
двічі	= ☐	Гриль 2 (СЕРЕДНЯ)	Морепродукти, часник
3 рази	- ☐	Гриль 3 (НИЗЬКА)	М'ясо, шматочки птиці

3. Встановіть час готування

(до 99 хвилин 50 секунд)

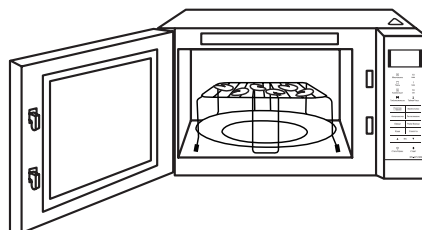
4. Натисніть

На дисплеї почнеться зворотний відлік.



Приладдя печі

Під час смаження на грилі, решітка повинна знаходитися у печі, з розташованим під нею мілким посудом для збирання рідини.



Готування в Комбінованому режимі з установленням часу

Передбачені три типи комбінованого режиму. Цей режим пасує для смаження продуктів за допомогою ефективної комбінації мікрохвильового режиму та режиму гриль. Цей режим підходить для смаження птиці, м'яса й морепродуктів. Ця функція може забезпечити рівномірне готування страви та зберегти хрустку скоринку окремих продуктів. Після закінчення приблизно половини встановленого часу, відкрийте дверцята й переверніть продукти, а потім продовжуйте готування.



1. Покладіть їжу до печі

2. Оберіть настройки Комбінованого режиму

Натисніть	Дисплей	Потужність мікрохвильової печі	Тип їжі
один раз	☰	Комбінація 1 (ВИСОКА)	Печена картопля, Ціла курка
двічі	=	Комбінація 2 (СЕРЕДНЯ)	Яловичина, Телятина
3 рази	-	Комбінація 3 (НИЗЬКА)	Морепродукти, Пудинги

3. Встановіть час готування (до 99 хвилин 50 секунд)

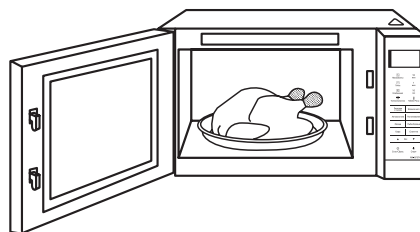
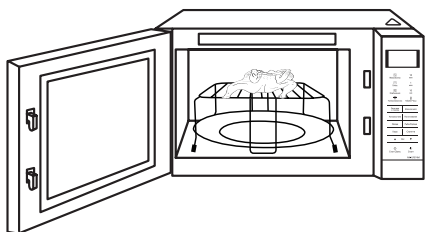
4. Натисніть

На дисплеї почнеться зворотний відлік.

Українська

Приладдя печі

Під час готування їжі в Комбінованому режимі, ви можете покласти їжу в жароміцний посуд та поставити його на дно камери печі. Також ви можете покласти їжу на решітку або використовувати решітку для підрум'янювання готової страви.



3-ступенева установка

Ця функція дозволяє запрограмувати послідовно до 2-3-х стадій готування.

Приклад: Почергово налаштуйте [Середня потужність] 2 хвилини, [Комбінація 1] 3 хвилини, [Гриль 2] 2 хвилини.



1. Натисніть 3 рази.
(див. стор. 8)

2. Натисніть двічі.
Установіть
необхідний час
готування.

3. Натисніть один раз.
(див. стор. 13)

4. Натисніть 3 рази.
Установіть
необхідний час
готування.



5. Натисніть двічі.
(див. стор. 12)

6. Натисніть двічі.
Установіть
необхідний час
готування.

7. Натисніть.
На дисплеї відобразиться
заданий час першої стадії
готування та почнеться
зворотний відлік.

Примітки:

1. У раз вибору високої потужності на першому етапі, ви можете пропустити крок 1.
2. У процесі приготування прозвучать два звукових сигнали між кожним етапом.
3. Автоматичного готування та турборозморожування не можна використовувати 3-ступеневе готування.

Налаштування програм автоматичного готування

За допомогою програм Автоматичного Готування Ви можете готувати різні страви. Вам не потрібно обирати рівень потужності або час готування, тому що піч зробить це за Вас.



1. Покладіть їжу до печі

2. Оберіть Програму автоматичного готування

Натискайте на потрібну кнопку **Програм автоматичного готування**, доки на дисплеї не з'явиться номер необхідної програми.

3. Оберіть потрібну вагу

Натискайте кнопку **Вага** доки на дисплеї не з'явиться потрібне значення ваги/порцій.

4. Натисніть

На дисплеї почнеться зворотний відлік.

Українська

Примітка:

При виборі програм автоматичного готування, на дисплеї відобразяться символи, що позначають режим готування, який буде використовуватися та необхідне приладдя.

¼ склянки	60 мл	¼ ч. ложки	1 мл
½ склянки	85 мл	½ ч. ложки	2 мл
⅓ склянки	125 мл	1 ч. ложка	5 мл
⅔ склянки	165 мл	2 ч. ложки	10 мл
¾ склянки	190 мл	3 ч. ложки	15 мл
1 склянка	250 мл	1 ст. ложка	15 мл
1¼ склянки	310 мл	1½ ст. ложки	22 мл
1½ склянки	375 мл	2 ст. ложки	30 мл
2 склянки	500 мл	3 ст. ложки	45 мл
3 склянки	750 мл	4 ст. ложки	60 мл
3½ склянки	875 мл		
4 склянки	1 літр		
6 склянок	1,5 літри		
8 склянок	2 літри		

Усі рецепти, протестовані з використанням стандартних вимірювань, наведених у таблиці вище.

Програми автоматичного готування

Розігрівання з грилем

Разогрев
с грилем



Номер меню	Меню	Вага						Рекомендоване приладдя
		100 г	200 г	300 г	400 г	-	-	
1	Розігрів охолодженої піци	100 г	200 г	300 г	400 г	-	-	Решітка, з розташованим під нею неглибоким посудом
2	Розігрів смаженої їжі	200 г	400 г	600 г	800 г	-	-	

1. Розігрів охолодженої піци

Підходить для розігріву охолодженої піци. Покладіть піцу на решітку, поставте під решітку неглибокий посуд для збирання рідини. Оберіть програму та вагу та натисніть **Старт**. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ поліетиленову плівку або кришку.**

Примітки:

- Установіть час готування вручну у відповідності до фактичної ваги, якщо він не відповідає розміру, вказаному в інструкції.
- Немає необхідності використовувати кулінарну фольгу або жир для змащування.

2. Розігрів смаженої їжі

Підходить для розігріву більшості видів смажених продуктів, таких як смажене курча, слойки, смажені млинці з начинкою і т.д. Покладіть смажену їжу на решітку, поставте під неї неглибокий посуд для збирання рідини та поставте у центрі камери. Оберіть програму та вагу, потім натисніть клавішу **Старт**. Відкрийте дверцята, щоб перевернути, коли пролунають два звукових сигнали під час готування, потім натисніть клавішу **Старт**, щоб продовжити готування. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ поліетиленову плівку або кришку.**

Смажене м'ясо

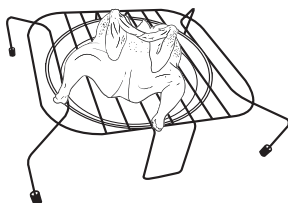
Жареное мясо



Номер меню	Меню	Вага						Рекомендоване приладдя
		600 г	900 г	1200 г	1500 г	-	-	
3	Смажена курка	600 г	900 г	1200 г	1500 г	-	-	Решітка, з розташованим під нею неглибоким посудом
4	Шматочки курки на грилі	200 г	400 г	600 г	800 г	-	-	
5	Шашлик зі свинини	200 г	400 г	600 г	800 г	-	-	

3. Смажена курка

Підходить для смаження цілої курки. Очистьте курку, розріжте вздовж грудинки та розкрийте її, потім замаринуйте приблизно на 1 годину зі спеціями. Покладіть підготовлену курку на решітку спинкою догори (див. зображення нижче), розташуйте решітку в центрі камери, установіть під нею неглибокий посуд для збирання рідини. Оберіть програму та вагу, потім натисніть клавішу **Старт**. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ поліетиленову плівку або кришку.**



4. Шматочки курки на грилі

Підходить для готування невеликих шматочків курки на грилі. Помийте шматочки курки та замаринуйте їх зі спеціями протягом 1 години. Покладіть мариновані шматочки курки на решітку, поставте решітку в центрі камери, установіть під нею неглибокий посуд для збирання рідини. Оберіть програму та вагу, потім натисніть клавішу **Старт**. Відкрийте дверцята, щоб перевернути шматочки, коли пролунають два звукових сигнали під час готування, потім натисніть клавішу **Старт**, щоб продовжити готування. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ поліетиленову плівку або кришку.**

5. Шашлик зі свинини

Підходить для готування шашлику зі свинини або баранини. Замаринуйте м'ясо зі спеціями протягом 1 години. Покладіть мариноване м'ясо на решітку, поставте решітку в центрі камери, установіть під нею неглибокий посуд для збирання рідини. Оберіть програму та вагу, потім натисніть клавішу **Старт**. Відкрийте дверцята, щоб перевернути шматочки, коли пролунають два звукових сигнали під час готування, потім натисніть клавішу **Старт**, щоб продовжити готування. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ поліетиленову плівку або кришку.**

Примітка: Одна порція - 100 г (5 шматочків м'яса вагою 20 г кожен).

Програми автоматичного готування (продовження)

Автоматичне розігрівання

Авторазогрев

Номер меню	Меню	Вага						Рекомендоване приладдя
		1 порція	2 порції	3 порції	4 порції	-	-	
6	Розігрівання їжі	1 порція	2 порції	3 порції	4 порції	-	-	Кастрюля, придатна для використання у мікрохвильовій печі
7	Розігрівання хліба	100 г	200 г	300 г	500 г	-	-	Блюдо, придатне для використання у мікрохвильовій печі
8	Розігрівання заморожених продуктів	100 г	150 г	200 г	250 г	-	-	

6. Розігрівання їжі

Підходить для розігріву готових страв, що зберігалися у холодильнику при температурі (5-7 °С). Покладіть їжу у посуд відповідного розміру, придатний для використання у мікрохвильовій печі, накрийте посуд кришкою або поліетиленою плівкою. Поставте посуд у центр камери. Оберіть програму та вагу, потім натисніть клавішу **Старт**. Відкрийте дверцята, щоб перемішати страву, коли пролунають два звукових сигнали під час готування, потім натисніть **Старт**, щоб продовжити розігрів.

Примітка: 1 порція = 200 г

7. Розігрівання хліба

Підходить для розігріву хлібу, що зберігався у холодильнику при температурі (5-7 °С). Покладіть хліб на блюдо відповідного розміру, придатний для використання у мікрохвильовій печі. Поставте блюдо в центр камери. Оберіть програму та вагу, потім натисніть клавішу **Старт**. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ поліетиленову плівку або кришку.**

8. Розігрівання заморожених продуктів

Підходить для розігріву заморожених десертів, булочок. Не підходить для великих порцій та заморожених пельменів. Заморожені продукти можна розігрівати в мікрохвильовій печі відразу, доставши їх з морозильної камери. Покладіть продукти у посуд відповідного розміру, придатний для використання у мікрохвильовій печі. Щоб уникнути склеювання після готування, побризкайте водою, накрийте кришкою або поліетиленою плівкою та поставте посуд у центр камери. Оберіть програму та вагу, потім натисніть клавішу **Старт**.

Розтоплення

Растапливание

Номер меню	Меню	Вага						Рекомендоване приладдя
		50 г	100 г	150 г	200 г	250 г	300 г	
9	Шоколад	50 г	100 г	150 г	200 г	250 г	300 г	Блюдо, придатне для використання у мікрохвильовій печі
10	Вершкове масло	50 г	100 г	150 г	200 г	250 г	300 г	Посуд для печей НВЧ з кришкою або харчовою плівкою
11	Крем-сир	50 г	100 г	150 г	200 г	250 г	300 г	
12	Морозиво	200 г	500 г	1000 г	2000 г	-	-	-

9. Шоколад

Зніміть упаковку, розламайте шоколад на шматочки, покладіть його у посуд, придатний для використання у мікрохвильовій печі. Готуйте без кришки. Відкрийте дверцята, щоб перемішати шоколад, коли пролунають два звукових сигнали, натисніть **Старт**, щоб продовжити готування. Після нагрівання ретельно розмішайте до повного розтоплення. Якщо продукт вимагає більшого часу готування або вага перевищує ту, що зазначена в таблиці - готуйте, використовуючи меню Розморожування для розтоплення.

Примітка: Шоколад тримає форму навіть у розм'якшеному стані.

10. Вершкове масло

Зніміть упаковку, поріжте масло кубиками 3 см та покладіть його у посуд, придатний для використання у мікрохвильовій печі. Використовуйте кришку або плівку. Перемішайте після готування. Якщо продукт вимагає більшого часу готування або вага перевищує ту, що зазначена в таблиці - готуйте, використовуючи меню Розморожування для розтоплення.

Програми автоматичного готування (продовження)

11. Крем-сир

Зніміть упаковку, поріжте крем-сир кубиками 3 см та покладіть його у посуд, придатний для використання у мікрохвильовій печі. Використовуйте кришку або плівку. Якщо продукт вимагає більшого часу готування або вага перевищує ту, що зазначена в таблиці - готуйте, використовуючи меню Розморожування для розтоплення.

12. Морозиво

Злегка розм'якшіть морозиво, не накриваючи кришкою. Якщо продукт вимагає більшого часу готування або вага перевищує ту, що зазначена в таблиці - готуйте, використовуючи меню Розморожування для розтоплення.

Овочі

Овощи

Номер меню	Меню	Вага						Рекомендоване приладдя
		100 г	200 г	300 г	400 г	-	-	
13	Овочі	100 г	200 г	300 г	400 г	-	-	Контейнер для печі НВЧ з кришкою або плівкою
14	Коренеплоди	180 г	250 г	370 г	500 г	-	-	
15	Картопля в мундирі	250 г	370 г	500 г	900 г	-	-	Посуд, придатний для використання в печі НВЧ
16	Заморожені овочі	120 г	250 г	500 г	700 г	-	-	Контейнер для печі НВЧ з кришкою або плівкою

13. Овочі

Підходить для готування різних овочів (окрім коренеплодів). Помийте та почистіть овочі, поріжте шматочками та покладіть в контейнер, придатний для використання в печі НВЧ, додайте трохи рослинної олії та перемішайте. Накрийте кришкою або плівкою та поставте контейнер у центр камери. Оберіть програму, вагу та натисніть клавішу **Старт**. Відкрийте дверцята, **щоб перемішати страву, коли пролунають два звукових сигнали під час готування**, потім натисніть **Старт**, щоб продовжити розігрів. Додайте сіль та спеції після готування та перемішайте.

14. Коренеплоди

Підходить для готування коренеплодів, таких як картопля та морква. Помийте та почистіть овочі, поріжте шматочками та покладіть в контейнер, придатний для використання в печі НВЧ. Додайте воду, якщо бажаєте отримати овочі з ніжнішою текстурою. Накрийте кришкою або плівкою та поставте контейнер у центр камери. Оберіть програму, вагу та натисніть клавішу **Старт**. Відкрийте дверцята, **щоб перемішати страву, коли пролунають два звукових сигнали під час готування**, потім натисніть **Старт**, щоб продовжити розігрів. Додайте сіль та спеції після готування та перемішайте.

15. Картопля в мундирі

Підходить для готування картоплі. Обирайте картоплю вагою 150-200 г кожна. Проколiть кожну картоплину ножем. Розкладіть підготовлену картоплю на блюді, придатному для використання в печі НВЧ та поставте його у центр камери. Оберіть програму, вагу та натисніть клавішу **Старт**. Відкрийте дверцята, **щоб перевернути або перерозподілити картоплю на блюді, коли пролунають два звукових сигнали**, потім натисніть **Старт**, щоб продовжити готування. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ** плівку або кришку.

16. Заморожені овочі

Підходить для готування різних заморожених овочів. Покладіть овочі в посуд, придатний для використання в печі НВЧ, додайте воду, якщо бажаєте отримати овочі з ніжнішою текстурою. Накрийте кришкою або плівкою та поставте посуд у центр камери. Оберіть програму, вагу та натисніть клавішу **Старт**. Відкрийте дверцята, **щоб перемішати страву, коли пролунають два звукових сигнали під час готування**, потім натисніть **Старт**, щоб продовжити розігрів. Додайте сіль та спеції після готування та перемішайте.

Програми автоматичного готування (продовження)

Риба/Курка Риба/Куриця

Номер меню	Меню	Вага						Рекомендоване приладдя
		100 г	200 г	300 г	400 г	-	-	
17	Риба на парі	100 г	200 г	300 г	400 г	-	-	Контейнер для печі НВЧ з кришкою або плівкою
18	Шматочки курки на парі	100 г	200 г	300 г	400 г	-	-	

17. Риба на парі

Підходить для готування цілої риби або філе (товщина риби не повинна перевищувати 3 см). Оберіть рибу для готування та покладіть її в один шар у посуд, придатний для використання у мікрохвильовій печі, шкірою вниз. Додайте вершкове масло, спеції, трави або лимон за смаком. Загорніть тонкі краї філе, щоб уникнути пригоряння. Якщо ви готуєте цілу рибу зі спеціями, час готування можна збільшити. Загорніть голову та хвост риби невеликими шматочками фольги, щоб уникнути пересушування. Накрийте блюдо плівкою або кришкою відповідного розміру та поставте у центр камери. Оберіть програму, вагу та натисніть клавішу **Старт**. Відкрийте дверцята, щоб перевернути рибу, коли пролунають два звукових сигнали під час готування, потім натисніть **Старт**, щоб продовжити готування. Великі шматки риби залиште на 3-5 хв. в печі після готування, а потім подавайте до столу.

18. Шматочки курки на парі

Підходить для готування шматочків курки, наприклад крилець, стегенець, порізаної на шматочки грудинки і т.п. Проколіть шматочки курки у декількох місцях та замаринуйте, якщо необхідно. Покладіть підготовлені шматочки курки на блюдо, придатне для використання у мікрохвильовій печі. Накрийте плівкою або кришкою та поставте блюдо в центр камери. Оберіть програму, вагу та натисніть клавішу **Старт**. Відкрийте дверцята, щоб перевернути шматочки, коли пролунають два звукових сигнали, потім натисніть **Старт**, щоб продовжити готування.

Рис Каша

Номер меню	Меню	Вага						Рекомендоване приладдя
		1 склянка	1,5 склянки	2 склянки	2,5 склянки	-	-	
19	Рис	1 склянка	1,5 склянки	2 склянки	2,5 склянки	-	-	Контейнер для печі НВЧ з кришкою або плівкою
20	Молочна каша	200 г	300 г	-	-	-	-	

19. Рис

Підходить для готування рисової каші. Покладіть промитий рис у посуд відповідного розміру, придатний для мікрохвильової печі. Див. таблицю нижче.

	1 склянка	1,5 склянки	2 склянки	2,5 склянки
Рис	1 склянка	1,5 склянки	2 склянки	2,5 склянки
Вода	300 мл	450 мл	600 мл	900 мл
Сіль	¼ ч. ложки	½ ч. ложки	½ ч. ложки	1 ч. ложка

Завжди обирайте посуд таким чином, щоб інгредієнти займали не більше половини об'єму. Це допоможе уникнути виливання рідини під час кипіння. Накрийте кришкою або плівкою та поставте в центр камери. Оберіть програму, вагу та натисніть клавішу **Старт**. Відкрийте дверцята, щоб перемішати, коли пролунають два звукових сигнали, залиште кришку нещільно закритою, потім натисніть клавішу **Старт** щоб продовжити готування. Дайте рису постояти 5-10 хв. після готування.

Примітка: 1 склянка = 150 г

20. Молочна каша

Підходить для готування різних каш, таких як геркулесова, гречана, пшоняна, рисова. Висипте геркулес у посуд, придатний для використання у мікрохвильовій печі та додайте молоко (гречану та пшоняну крупи або рис перед готуванням необхідно залити водою та залишити на 15 хв.). Накрийте кришкою або плівкою та поставте в центр камери. Оберіть програму, вагу та натисніть клавішу **Старт**. Відкрийте дверцята, щоб перемішати, коли пролунають два звукових сигнали під час готування, залиште кришку нещільно закритою, потім натисніть клавішу **Старт**, щоб продовжити готування. Див. таблицю нижче:

Вага	200 г	300 г
Вівсяна крупа	200 г	300 г
Молоко	800 мл	1200 мл
Сіль	¾ ч. ложки	1 ч. ложка
Цукор	3 ст. ложки	4 ст. ложки

Програми автоматичного готування (продовження)

Макаронні вироби

Спагетти

Номер меню	Меню	Вага						Рекомендоване приладдя
		150 г	250 г	350 г	500 г	-	-	
21	Спагеті	150 г	250 г	350 г	500 г	-	-	Контейнер для печі НВЧ з кришкою або плівкою
22	Вермішель	1 порція	2 порції	-	-	-	-	

21. Спагеті

Підходить для готування різних видів макаронних виробів, наприклад, спагеті, феттучіне, тальятелле, пенне і т.п. Покладіть макаронні вироби у посуд, відповідного розміру, придатний для використання в мікрохвильовій печі, залийте окропом. Див. таблицю нижче.

Кількість макаронів	150 г	250 г	350 г	500 г
Кипляча вода	1000 мл	1250 мл	1500 мл	2000 мл
Сіль	1 ч. ложка	1¼ ч. ложки	1½ ч. ложки	2 ч. ложки
Олія	1 ст. ложка	1¼ ст. ложки	1½ ст. ложки	2 ст. ложки

Якщо вважаєте за потрібне, додайте 1 ст. л. рослинної олії, щоб макарони не злипалися під час готування. Накрийте кришкою відповідного розміру або плівкою. Поставте в центр камери. Оберіть програму, вагу та натисніть **Старт**. Відкрийте дверцята, щоб перемішати, коли пролунають два звукових сигнали, зніміть кришку, потім натисніть **Старт** для продовження готування. Після закінчення готування злийте воду, додайте вершкове масло та перемішайте.

22. Вермішель

Підходить для готування м'яких макаронних виробів, таких як вермішель, кільця, зірочки, метелики і т.п. Покладіть макаронні вироби у посуд відповідного розміру, придатний для використання у мікрохвильовій печі, залийте окропом. Див. таблицю нижче.

Вермішель	1 порція (100 г)	2 порції (200 г)
Кипляча вода	500 мл	800 мл
Сіль	¼ ч. ложки	½ ч. ложки
Олія	1 ст. ложка	2 ст. ложки

Якщо вважаєте за потрібне, додайте рослинну олію, щоб макарони не злипалися під час готування. Накрийте кришкою відповідного розміру або плівкою. Поставте в центр камери. Оберіть програму, вагу та натисніть **Старт**. Відкрийте дверцята, щоб перемішати, коли пролунають два звукових сигнали, потім натисніть **Старт** для продовження готування. Після закінчення готування злийте воду, додайте вершкове масло та перемішайте.

Перед тим як звертатись до сервісного центру

НОРМАЛЬНІ ЯВИЩА:

Мікрохвильова піч викликає перешкоди в роботі телевізора.	Деякі перешкоди в роботі ТВ та радіо приймачів можуть виникати під час готування страв у мікрохвильовій печі. Подібні перешкоди виникають під час використання малих електроприладів таких як міксер, пылососи, фени та ін. Це не означає що з Вашою пічкою щось трапилось.
На дверцятах конденсується пара, а з вентиляційних отворів іде гаряче повітря.	Під час готування 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 цього робити не рекомендується.
Під час приготування у Комбінованому режимі, чути клацання та постукування.	Такі шуми виникають під час автоматичного перемикання печі з режиму Мікрохвилі в режим Гриль. Це нормальне явище.
Під час роботи в Комбінованому режимі та режимі Гриль відчувається неприємний запах та йде дим.	Дуже важливо регулярно протирати внутрішню поверхню печі, особливо після приготування в Комбінованому режимі та режимі Гриль. У разі залишення на стінках та верхній поверхні камери жиру та залишків їжі, вони можуть стати джерелом неприємного запаху або диму.
Під час роботи в Комбінованому режимі або в режимі Гриль з печі виходить дим.	Це трапляється через випаровування надлишків масла, що використовується для готування, а також мастила, що використовується для захисту печі від корозії.

Проблема	Можлива причина	Усунення
Піч не включається.	Піч ненадійно підключена до розетки живлення.	Вимкніть вилку з розетки, зачекайте 10 секунд та ввімкніть знову.
	Переривник або плавкий запобіжник вимкнено або він перегорів.	Будь ласка, зверніться до авторизованого сервісного центру.
	Несправна розетка.	Підключіть інший пристрій до цієї розетки, щоб перевірити чи вона є справною.
Процес готування не починається.	Дверцята не повністю закрито.	Закрийте щільно дверцята.
	Після програмування не натиснуто клавішу Старт .	Натисніть клавішу Старт .
	Раніше вже була введена інша програма.	Натисніть клавішу Стоп/Скидання 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 клавішу Стоп/Скидання .	Повторіть програмування згідно з інструкцією з експлуатації.
На дисплеї з'являється повідомлення "🔑".	Система блокування від дітей була активована натисканням клавіші Старт 3 рази.	Натисніть клавішу Стоп/Скидання 3 рази.
Процес готування перервано та на дисплеї з'явиться код "H00", "H97" або "H98".	На дисплеї висвітлюється проблема з системою генерації мікрохвиль.	Будь ласка, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Якщо Ви вважаєте, що Ваша піч несправна, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Догляд та технічне обслуговування мікрохвильової печі

1. Необхідно регулярно чистити мікрохвильову піч та видаляти рештки їжі.
2. Перед початком чищення відключіть піч та від'єднайте вилку від розетки.
3. Внутрішні поверхні мікрохвильової печі повинні бути чистими. Якщо частки їжі або бризки від рідини пристають до стінок печі, їх треба протерти вогкою серветкою.
Якщо піч дуже забруднена, можна використати м'які миючі засоби. Не рекомендується використовувати сильні миючі засоби та абразиви.
4. Зовнішню поверхню мікрохвильової печі чистять за допомогою вогкої серветки. Для запобігання пошкодженню внутрішніх елементів управління вода не повинна проникати крізь вентиляційні отвори.
5. 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/Скидання** для того, щоб очистити дисплей.
6. Якщо навколо дверцят з внутрішньої або зовнішньої сторони накопичується конденсат, витріть його вогкою серветкою. Конденсат може накопичуватись коли мікрохвильова піч працює в умовах підвищеної вологості але це не вказує на пошкодження печі.
7. Завжди очищуйте поверхню камери печі після того, як вона охолоне нейтральним миючим засобом та витирайте насухо.
8. При використанні режиму Гриль або Комбінованого режиму, деяка їжа може забруднювати стінки печі жиром. Якщо піч не чистити, може з'явитися неприємний запах та дим під час роботи печі. Також, застарілі бризки жиру буде складніше видалити.
9. Після завершення приготування в режимі ГРИЛЬ або КОМБІНОВАНОМУ режимі, внутрішню поверхню печі треба почистити за допомогою серветки з мильним розчином. Особливо обережними треба бути при чищенні області оглядового вікна після приготування в режимі ГРИЛЬ або КОМБІНОВАНОМУ режимі. З плямами всередині печі, які важко видалити, можна впоратись за допомогою невеликої кількості спеціального розчину для мікрохвильових печей та м'якої вологої серветки. Нанесіть розчин на складні плями, залиште на рекомендований час, а потім зітріть. Не використовуйте цей засіб для чищення дверцят та області навколо повітрозбірника, що розташовано на правій боковій стінці.
НЕ РОЗПРИСКУВАТИ ЗАСІБ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ВСЕРЕДИНИ ПЕЧІ!
Пароочисник не можна використовувати для чищення.
10. При необхідності заміни лампочки, зверніться до дилера компанії.
11. Відмова підтримувати піч в чистому стані може призвести до погіршення стану поверхні, це може несприятливо відобразитися на терміні служби (придатності) виробу та стати причиною небезпеки.

Технічні характеристики

Джерело живлення		220 В 50 Гц
Споживана потужність	Мікрохвилі	4,0 А 850 Вт
	Гриль	4,8 А 1050 Вт
	Комбінований режим	7,3 А 1600 Вт
Вихідна потужність	Мікрохвилі*	1000 Вт
	Гриль	1000 Вт
Зовнішні габарити (Ш x В x Г)		529 мм x 326 мм x 422 мм
Внутрішні габарити (Ш x В x Г)		354 мм x 230 мм x 338 мм
Загальний об'єм камери печі		27 л.
Робоча частота		2450 МГц
Вага нетто		12,7 кг

* Тест ІЕС

Специфікації можуть змінюватись без попереднього повідомлення.

Вимоги щодо напруження, дати, країни випуску, серійний номер дивіться на таблиці паспортних даних мікрохвильової печі.

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 CISPR 11:2007 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


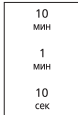




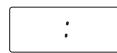
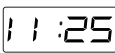

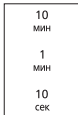







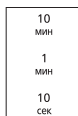


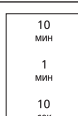






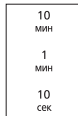


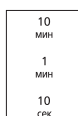


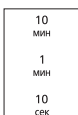

(затвердженого Постановою №1057 Кабінету Міністрів України)

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.

Скорочена інструкція з експлуатації

Функція	Керування
Встановлення годинника (☞ Стор. 7)	 →  →  Натисніть двічі. Введіть час дня. Натисніть один раз.
Блокування від дітей / розблокування (☞ Стор. 7)	Блокування:  →  Повідомлення Натисніть 3 рази. Розблокування:  →  або  Повідомлення Натисніть 3 рази.
Готування / Розігрів / Розморожування в мікрохвильовому режимі із встановленням часу (☞ Стор. 8)	 →  →  Оберіть потужність. Встановіть час. Натисніть один раз.
Клавіша Турборозморожування (☞ Стор. 10)	 →  Вес  або  →  Натисніть один раз. Встановіть вагу продуктів. Натисніть один раз.
Готування з використанням Клавіші Гриль (☞ Стор. 12)	 →  →  Оберіть потужність. Встановіть час. Натисніть один раз.
Готування з використанням Клавіші Комбінованого режиму (☞ Стор. 13)	 →  →  Оберіть потужність. Встановіть час. Натисніть один раз.
Для готування за допомогою клавіші Автоматичного Готування (☞ Стор. 15)	Приклад:  →  Вес  →  Оберіть потрібну програму. Встановіть вагу. Натисніть один раз.
Використання кухонного таймера (☞ Стор. 9)	 →  →  Натисніть один раз. Установіть час таймера. Натисніть один раз.
Встановлення часу витримки (☞ Стор. 9)	Встановіть потрібну програму готування. →  →  →  Натисніть один раз. Установіть час витримки. Натисніть один раз.
Затримка увімкнення (☞ Стор. 9)	 →  → Встановіть потрібну програму готування. →  Натисніть один раз. Установіть час затримки увімкнення. Натисніть один раз.