Panasonic®

Русский

Українська

Қазақша

Руководство по эксплуатации
Посібник з експлуатації
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

Микроволновая печь с конвекцией и грилем
Мікрохвильова піч з конвекцією та грилем
Конвекция және гриль орнатылған микротолқынды пеш

Для домашнего использования
Для домашнього використання
Үйде пайдалануға арналған

Модель NN-C69MS ZPE
Модель NN-C69MS ZPE
Үлгісі NN-C69MS ZPE

- Меры безопасности. Перед началом работы с данной микроволновой печью ознакомьтесь с инструкцией. Не выбрасывайте инструкцию — она может вам понадобиться в дальнейшем.

- Предостережение. Изделие необходимо проверять на предмет повреждения уплотнителя дверцы и мест его прилегания. При обнаружении повреждений эксплуатация печи не допускается до тех пор, пока они не будут устранены специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.

- Предостережение. Не пытайтесь самостоятельно разбирать или производить регулировку, ремонт дверцы, корпуса, панели управления, предохранительных выключателей или любой другой части печи. Во избежание поражения СВЧ-волнами не снимайте наружную панель печи. Ремонт должен выполняться только квалифицированным сервисным специалистом.

- Предостережение. Не допускается разогревать жидкости и другие продукты в плотно закрытых емкостях, так как они могут взорваться.

- Предостережение. При разогреве жидкостей, например супов, соусов, напитков, их закипание может произойти без видимых пузырьков. В результате кипящая жидкость может выплеснуться из посуды.

- Предостережение. Содержимое бутылочек для кормления и банок с детским питанием нужно помешивать или встряхивать. Перед кормлением необходимо проверить температуру содержимого, чтобы не допустить ожогов.

- Предостережение. Открытые части печи могут нагреваться во время использования. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи. Дети до восьми лет могут пользоваться микроволновой печью только под присмотром взрослых.

- Предостережение. Во время сервисного обслуживания и при замене деталей прибор должен быть отсоединен от сети питания. При этом отсоединенная штепсельная вилка должна оставаться видимой для обслуживающего персонала, чтобы исключить случайное повторное включение.

- Предостережение. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы необходимо отключить электропитание печи.

- Данное устройство не предназначено для использования детьми до восьми лет, людьми с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, а также лицами без соответствующих знаний и опыта. Использование устройства такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность, и при условии предоставления с его стороны четких указаний по работе с устройством. Не разрешайте детям играть с устройством. Чистка печи и уход за ней детьми не допускаются без наблюдения взрослых. Устройство и его шнур питания следует размещать в недоступном для детей младше 8 лет месте.

- Убедитесь, что установленную печь можно легко обесточить, вынув вилку из розетки или отключив выключатель на квартирном щитке.

- В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен сервисной службой завода-изготовителя, его сервисным представителем или лицом с аналогичной квалификацией.

- Не размещайте печь вблизи электрической или газовой плиты.

- Изделие предназначено для эксплуатации на столешнице. Не допускается устанавливать печь в шкаф или в иное замкнутое пространство.

- Установите микроволновую печь на плоскую, устойчивую поверхность на высоте не менее 85 см от пола задней частью к стене. Если одна сторона печи прижата к стене вплотную, другая или верхняя сторона не должны быть заблокированы. Оставьте 15 см свободного пространства над печью.

- При разогреве продуктов в пластиковых и бумажных упаковках нужно следить за ними, т. к. при перегреве они могут загореться.

- В случае задымления нажмите кнопку «Стоп/Сброс» и, оставив дверцу закрытой, отсоедините шнур питания или отключите электропитание с помощью автоматического выключателя на квартирном щитке.

- Данное устройство предназначено для бытового и аналогичного использования, например:
  – на кухнях для персонала на предприятиях, в офисах и других рабочих помещениях;
  – в деревенских домах;
  – для использования постояльцами отелей, мотелей и прочих мест проживания;
  – в гостиницах типа «ночлег и завтрак».

- Не допускается варить яйца в скорлупе в микроволновом режиме. Это может привести к их взрыву из-за повышения внутреннего давления даже после отключения микроволновой печи.

- Внутренние поверхности печи, уплотнитель дверцы и поверхности вокруг уплотнителя необходимо регулярно очищать. Частицы пищи, брызги от жидкостей на стенках печи, уплотнителе дверцы и местах его прилегания стирайте влажной салфеткой. При сильном загрязнении можно воспользоваться мягкими чистящими средствами. Не рекомендуется использовать сильные моющие средства и абразивные препараты.

- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ ПЕЧЕЙ.

- Во время приготовления блюд в режимах «Гриль», «Конвекция» и «Комбинация» на стенках камеры неизбежно остается жир. Если печь не чистить, может появиться неприятный запах и дымок во время ее работы.

- Содержите печь в чистоте: загрязнения могут привести к повреждению внутренних поверхностей, значительно сократить срок службы печи и стать причиной опасной ситуации.

- Не разрешается использовать пароочиститель.

- Не используйте для очистки смотрового окна в дверце острые металлические скребки и абразивные скребки, т. к. они могут поцарапать поверхность стекла, что может привести к его разрушению.

- Во время работы печи в режимах «Гриль», «Конвекция» или «Комбинация» ее наружные поверхности, в т. ч. вентиляционные отверстия камеры и дверца, нагреваются до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, открывая и закрывая дверцу и извлекая посуду и аксессуары из камеры.

- Это устройство не предназначено для работы с внешним таймером или с отдельной дистанционной системой управления.

- Используйте посуду и аксессуары, пригодные для использования в микроволновой печи.

- Микроволновая печь предназначена для нагрева пищи и напитков. Будьте осторожны при разогреве продуктов с низким содержанием влаги, таких как хлебобулочные изделия, шоколад, печенье, сухари и иные мучные изделия. При длительном приготовлении они легко могут пригореть, пересохнуть или даже воспламениться. Не рекомендуется разогревать продукты, содержащие мало влаги, например воздушную кукурузу или хлеб. Использование печи для сушки газет, одеж-

ды, тканей, губок и пр., нагрева грелок, обуви может привести к травме или возгоранию.

- Замена осветительной лампы должна производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя. Не пытайтесь снять наружную панель печи самостоятельно.

- Не допускается использование металлической посуды и посуды с металлическим ободком в микроволновом режиме, т. к. это приведет к искрению.

Содержание

Установка и подключение 8
Меры безопасности 9
Устройство печи 14
Панель управления 15
Аксессуары 17
Режим приготовления 18
Настройка часов 20
Блокировка от детей 20
Режим «Микроволны» 22
Режим «Гриль» 23
Режим «Конвекция» 25
Режим «Комбинация» 27
Многоэтапный режим 30
Быстро 30 31
Функция добавления времени 32
Использование таймера 33
Кухонный таймер 33
Время выдержки 33
Отложенный старт 34
Автоматические программы 35
Авторазогрев 38
Авторазморозка 38
Подогрев выпечки 39
Программы автоматического приготовления 40
Программы детского меню 41
Комбинированные автоматические программы 44
Выпечка/жарка в автоматическом режиме 45
Прочее 47
Очистка 48
Вопросы и ответы 49
Уход за печью 50
Очистка паром (автоматическая программа № 30) 51
Техническая характеристика 52

Русский

Благодарим за приобретение бытовой техники Panasonic.

Установка и подключение

Проверка печи

Распакуйте печь и удалите упаковочный материал. Проверьте печь на наличие вмятин, неисправных запоров дверцы, трещин в дверце и т. п. При обнаружении каких-либо неисправностей незамедлительно обратитесь к дилеру. Не устанавливайте поврежденную микроволновую печь.

Указания по заземлению

■ Важная информация

В ЦЕЛЯХ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.

Если сетевая розетка не заземлена, покупатель должен заменить ее розеткой с заземлением.

Напряжение питающей сети

Напряжение в сети должно соответствовать указанному на фирменной наклейке. При подключении к сети с напряжением выше указанного возможно возгорание и повреждение устройства.

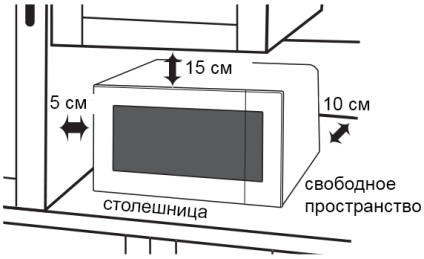
Установка печи

Изделие предназначено для эксплуатации на столешнице. Не допускается устанавливать печь в шкаф или в иное замкнутое пространство.

1. Установите печь на ровную, устойчивую поверхность не ниже 85 см от пола.
2. Убедитесь, что установленную печь можно легко обесточить, вынув вилку из розетки или отключив выключатель на квартирном щитке.
3. Для нормальной работы печи необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

   Установка на кухонном столе
   Оставьте 15 см свободного пространства над печью, 10 см за печью, 5 см с одной стороны и не менее 40 см с другой стороны.
4. Не размещайте печь вблизи электрической или газовой плиты.
5. Шнур питания не должен касаться внешней поверхности корпуса. Не допускайте его соприкосновения с горячей поверхностью. Шнур питания не должен свисать с края стола. Не опускайте печь, шнур питания или вилку в воду.
6. Не снимайте ножки печи.
7. Данное устройство предназначено для бытового и аналогичного использования, например:
   - на кухнях для персонала на предприятиях, в офисах и других рабочих помещениях;
   - в деревенских домах;
   - для использования постояльцами отелей, мотелей и прочих мест проживания;
   - в гостиницах типа «ночлег и завтрак».

   Не используйте ее вне помещения.



8. Не рекомендуется пользоваться печью при повышенной влажности воздуха.
9. Не загораживайте вентиляционные отверстия с левой и тыльной сторон печи. Если во время работы эти отверстия окажутся закрытыми, это может привести к перегреву устройства. На этот случай в печи предусмотрена защита в виде теплового предохранителя. Печь возобновляет работу после охлаждения.
10. Это устройство не предназначено для работы с внешним таймером или с отдельной дистанционной системой управления.

Меры безопасности

1. Уплотнитель дверцы и места его прилегания необходимо протирать влажной салфеткой и проверять на наличие повреждений. Изделие необходимо проверять на предмет повреждения уплотнителя дверцы и мест его прилегания. При обнаружении повреждений эксплуатация печи не допускается до тех пор, пока они не будут устранены специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.
2. Не пытайтесь самостоятельно разбирать или производить регулировку, ремонт дверцы, корпуса, панели управления, предохранительных выключателей или любой другой части печи. Во избежание поражения СВЧ-волнами не снимайте наружную панель печи. Ремонт должен выполняться только квалифицированным сервисным специалистом.
3. Не допускается эксплуатация печи при повреждении шнура, вилки, а также если произошло падение, повреждение самого устройства или в нем замечены неисправности. Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно.
4. Поврежденный шнур питания должен быть заменен сервисной службой завода-изготовителя, его сервисным представителем или лицом с аналогичной квалификацией.
5. Не допускается разогревать жидкости и другие продукты в плотно закрытых емкостях, так как они могут взорваться.
6. Данное устройство не предназначено для использования детьми до восьми лет, людьми с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, а также лицами без соответствующих знаний и опыта. Использование устройства такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность, и при условии предоставления с его стороны четких указаний по работе с устройством. Не разрешайте детям играть с устройством. Чистка печи и уход за ней детьми не допускаются без наблюдения взрослых. Устройство и его шнур питания следует размещать в недоступном для детей младше 8 лет месте.

Перед использованием

- Перед первым использованием функций «Гриль», «Конвекция» или «Комбинация» дайте печи поработать в режиме «G-1» в течение 5 минут, не загружая в нее продукты и не устанавливая аксессуары (включая стеклянный поворотный стол и роликовое кольцо). Это требуется для удаления с поверхностей слоя антикоррозийного масла. В других случаях включать пустую печь не разрешается (кроме предварительного разогрева).

Эксплуатация печи

- Используйте устройство только для приготовления и разогрева пищи. Печь не предназначена для использования с другой целью. Не используйте печь для нагрева химических веществ и прочих непищевых продуктов.
- Удостоверьтесь, что посуда (емкость) подходит для использования в микроволновой печи.
- При хранении печи не помещайте в нее посторонние предметы во избежание повреждения при случайном включении.
- Включать пустую печь не разрешается (кроме предварительного разогрева и обжига антикоррозийного масла, см. раздел «Перед использованием» выше). Не допускается включение микроволнового или комбинированного режима, если в печи нет продуктов.

  Включение микроволновой печи без продуктов может привести к повреждению прибора.
- В случае задымления нажмите кнопку «Стоп/Сброс» и, оставив дверцу закрытой, отсоедините шнур питания или отключите электропитание с помощью автоматического выключателя на квартирном щитке.

Нагрев печи

- ⚠ Внимание! Во время работы печи в режимах «Гриль», «Конвекция» или «Комбинация» ее наружные поверхности, в т. ч. вентиляционные отверстия корпуса и дверца, нагреваются до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, открывая и закрывая дверцу и извлекая посуду и аксессуары из камеры.
- Печь оснащена двумя нагревательными элементами, установленными в верхней части печи. При работе печи в режимах «Комбинация», «Гриль» и «Конвекция» их поверхности нагреваются до очень высокой температуры. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи.

  Примечание. При работе в этих режимах аксессуары, установленные внутри печи, сильно нагреваются.

Вентилятор

- После использования печи вентилятор может продолжать работать в течение некоторого времени, чтобы охладить камеру и электрические элементы. Это не является признаком неисправности. Во время работы вентилятора можно извлекать блюдо из печи, а также повторно использовать печь.

Подсветка

- При необходимости заменить лампу обратитесь к дилеру.

Аксессуары

- В комплект входит набор аксессуаров. Всегда следуйте указаниям по их использованию.

Стеклянный поворотный стол

- Не включайте печь без установленных роликового кольца и стеклянного поворотного стола.
- Используйте только специально предназначенный для данной печи стеклянный поворотный стол.
- Если стеклянный поворотный стол еще горячий, дайте ему остыть, прежде чем мыть или чистить его.
- Стеклянный поворотный стол может вращаться в обе стороны.
- Если пища или посуда на стеклянном поворотном столе касается стенок печи и препятствует вращению, поворотный стол автоматически начнет вращаться в противоположном направлении. Это не является признаком неисправности.
- Если иное не указано в рецептах, не кладите пищу непосредственно на поворотный стол. Всегда используйте посуду, пригодную для микроволновых печей.

Роликовое кольцо

- Регулярно очищайте роликовое кольцо и дно печи от остатков еды во избежание шума при работе.
- Во время приготовления пищи роликовое кольцо всегда используется вместе со стеклянным поворотным столом.

Решетка

- Не ставьте металлическую посуду непосредственно на решетку в режиме «Комбинация».
- Не используйте решетку в режиме «Микроволны» без сочетания с другим режимом.

Противень для гриля

- Противень следует размещать в центре стеклянного поворотного стола таким образом, чтобы он не касался стенок камеры печи. В противном случае это может привести к искрению и повреждению стенок камеры.
- Всегда ставьте противень для гриля непосредственно на стеклянный поворотный стол. Не используйте противень вместе с решеткой.
- При извлечении противня пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Не кладите на горячий противень термочувствительные материалы, так как это может привести к возгоранию.

Время приготовления

- Время приготовления зависит от состояния и количества продуктов, их температуры, а также от используемой посуды.
- Во избежание перегрева пищи следует сначала устанавливать минимальное время приготовления. Если блюдо не совсем готово, можно установить дополнительное время приготовления.

■ Важная информация

При превышении рекомендуемого времени приготовления блюд пища портится; кроме того, возможно возгорание и повреждение внутренней поверхности печи.

Небольшие порции продуктов

- При длительном приготовлении малые порции и продукты с низким содержанием влаги легко могут пригореть, пересохнуть и воспламениться. Если произошло возгорание, необходимо отключить печь, не

открывая дверцу, и вынуть вилку из розетки.

Продукты с низким содержанием влаги

- Микроволновая печь предназначена для нагрева пищи и напитков. Будьте осторожны при разогреве продуктов с низким содержанием влаги, таких как хлебобулочные изделия, шоколад, печенье, сухари и иные мучные изделия. При длительном приготовлении они легко могут пригореть, пересохнуть или даже воспламениться. Не рекомендуется разогревать продукты, содержащие мало влаги, например воздушную кукурузу или хлеб. Использование печи для сушки газет, одежды, тканей, губок и пр., нагрева грелок, обуви может привести к травме или возгоранию.

Яйца

- Не допускается варить яйца в скорлупе в микроволновом режиме. Это может привести к их взрыву из-за повышения внутреннего давления даже после отключения микроволновой печи.

Прокалывание

- При приготовлении в микроволновом режиме продуктов с непористой кожурой (картофель, яичные желтки, сосиски и т. п.) рекомендуется предварительно прокалывать их, чтобы они не лопнули.

Термометр для мяса

- Для определения степени готовности мяса или птицы можно использовать термометр для мяса. Для этого необходимо предварительно вынуть блюдо из печи. Не используйте обычный термометр для мяса во время приготовления в микроволновом режиме, т. к. он может вызвать искрение.

Жидкости

- При разогревании жидкостей, например супа, соусов, напитков, их закипание может произойти без видимых пузырьков. В результате кипящая жидкость может выплеснуться из посуды. Во избежание этого соблюдайте следующие правила:

a Не пользуйтесь емкостями с прямыми сторонами и узким горлышком.

b Не допускайте перегрева жидкостей.

c Перемешивайте жидкость дважды: один раз перед тем, как поместить емкость в печь; второй раз — по истечении половины времени, отведенного для приготовления.

d После разогрева оставьте жидкость в печи на некоторое время, а затем помешайте и аккуратно выньте емкость из печи.

Бумага и пластик

- При разогреве продуктов в пластиковых и бумажных упаковках нужно следить за ними, т. к. при перегреве они могут загореться.
- Не помещайте в печь продукты, упакованные в бумагу из вторсырья (например, в бумажные кухонные полотенца), если на ней нет маркировки, разрешающей использование в микроволновых печах. Изделия из вторсырья могут содержать вкрапления, способные вызвать искрение и возгорание во время нагрева.
- Перед загрузкой продуктов в печь извлеките из упаковки металлические скрепки.

Посуда и фольга

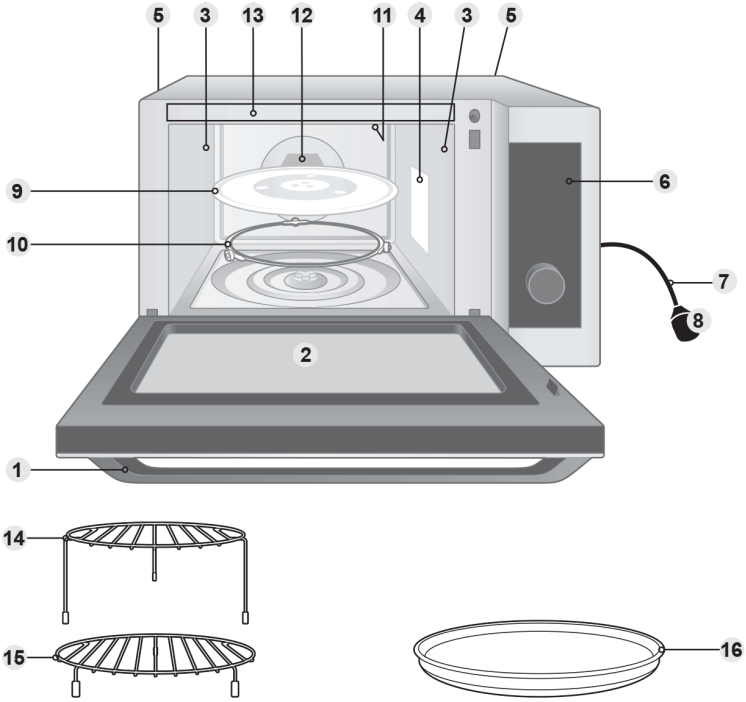
- Не допускается разогрев продуктов в закрытых консервных банках и закупоренных бутылках, т. к. они могут взорваться.
- Не допускается использование металлической посуды и посуды с металлическим ободком в микроволновом режиме, т. к. это приведет к искрению.
- При использовании алюминиевой фольги, шампуров, металлической посуды, располагайте их на расстоянии не менее 2 см от стенок и дверцы печи во избежание искрения.

Бутылочки для кормления, банки с детским питанием

- Бутылочки для кормления и банки с детским питанием необходимо помещать в печь без крышек и сосок.
- Содержимое бутылочек для кормления и банок с детским питанием нужно помешивать или встряхивать.
- Перед кормлением необходимо проверить температуру содержимого, чтобы не допустить ожогов.

Устройство печи

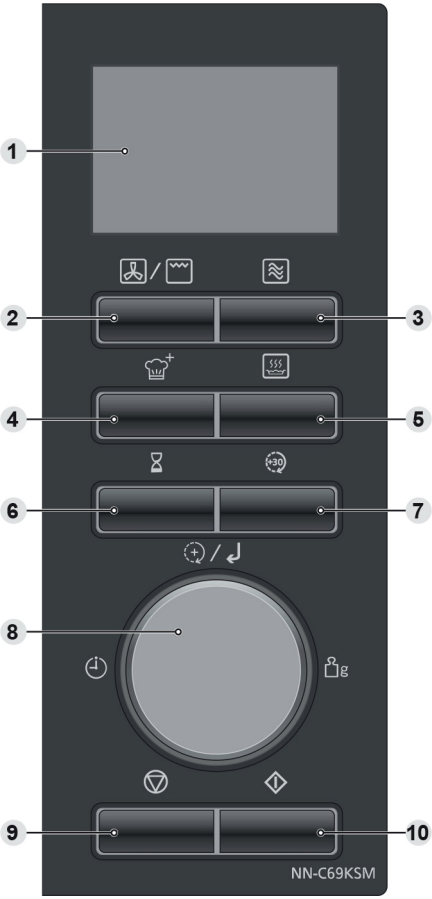
1. **Ручка дверцы**
   Чтобы открыть дверцу, потяните за ручку. Открытие дверцы во время работы печи останавливает процесс приготовления без сброса программы. Работа печи возобновляется после закрытия дверцы и нажатия кнопки «Старт». Открытие дверцы безопасно в любой момент выполнения печью программы работы без риска микроволнового облучения.
2. **Смотровое окно печи**
3. **Вентиляционные отверстия**
4. **Защитная пластина магнетрона (не снимать)**
5. **Внешние вентиляционные отверстия**
6. **Панель управления**
7. **Шнур питания**
8. **Штепсельная вилка**
9. **Стеклянный поворотный стол**
10. **Роликовое кольцо**
11. **Гриль**
12. **Конвекционный нагреватель**
13. **Приклейте на печь наклейку с перечнем автоматических программ (входит в комплект изделия).**
14. **Высокая решетка**
15. **Низкая решетка**
16. **Противень для гриля**



На печь нанесены наклейки с обозначениями и предупреждениями.

■ Примечание.
Изображения носят справочный характер.

Панель управления



- Внешний вид панели управления может быть другим, но надписи на кнопках и функции соответствуют указанным в данном руководстве.

1 **Дисплей (см. с. 16)**
При первом подключении печи к сети на дисплее отображаются цифры «88:88».

2 **Кнопка «Конвекция/Гриль»**

3 **Кнопка «Микроволны»**

4 **Кнопка «Комбинация»**

5 **Кнопка «Автоматические программы»**

6 **Кнопка «Таймер/Часы»**

7 **Кнопка «Быстро 30»**

8 **Поворотный переключатель**
Поворотный переключатель обладает следующими функциями:
Выбор значений
Выбор установленных значений для ручного режима приготовления и режима автоматических программ.
Время приготовления
Выбор времени приготовления в ручном режиме производится путем поворота переключателя. Поворотный переключатель также используется для работы с функцией добавления времени (см. с. 32).
Автоматические программы
Для выбора требуемой автоматической программы приготовления нажмите кнопку «Автоматические программы» и поверните переключатель.
Подтверждение
Чтобы подтвердить выбор, нажмите на поворотный переключатель. При этом мигающий индикатор «Подтвердить» ↲ означает необходимость подтверждения настроек.

9 **Кнопка «Стоп/Сброс»**
Перед приготовлением:
Однократное нажатие сбрасывает введенные команды.
Во время приготовления:
Одно нажатие временно приостанавливает процесс приготовления. Вто-

Продолжение на следующей странице

рое нажатие отменяет все команды, и на дисплее отображается текущее время.

10 Кнопка «Старт»
При однократном нажатии печь начинает работу. При открытии дверцы или однократном нажатии кнопки «Стоп/Сброс» для повторного запуска печи нужно нажать кнопку «Старт».

■ Звуковой сигнал

При нажатии кнопок раздается звуковой сигнал. Если при нажатии кнопки звукового сигнала нет, печь не принимает или не может принять команду. Между запрограммированными этапами и в моменты, когда нужно помешать или перевернуть продукт при приготовлении в автоматическом режиме, печь подает двойной звуковой сигнал. По завершении разогрева в режиме «Конвекция» или «Комбинация» раздается тройной сигнал. После завершения любой программы печь выдает 5 звуковых сигналов подряд с отображением сообщения «End» или «Add». Сообщение «Add» означает, что в течении 1 минуты можно воспользоваться функцией добавления времени.

■ Примечание.
Если кнопка «Старт» не нажата в течение 6 минут с установки программы приготовления, печь автоматически отменит эту программу. Дисплей вернется к отображению двоеточия или часов.

Панель управления

- Когда настройка завершена и печь готова к запуску предварительного разогрева или приготовления, загорается индикатор «Старт». Нажмите кнопку «Старт» для начала предварительного разогрева или приготовления.
- Светящийся индикатор «Подтвердить» означает необходимость подтверждения настроек. Нажатие на поворотный переключатель подтверждает текущую настройку и переключает на следующую.
- Индикаторы высокой решетки, низкой решетки и противня для гриля указывают, какие аксессуары необходимо использовать для каждой из автоматических программ.

Противень для гриля

Приготовление пищи на противне для гриля происходит тремя способами одновременно:

- нагревом самого противня для гриля путем поглощения микроволн и передачи тепла продуктам;
- непосредственным нагревом продуктов микроволнами;
- воздействием на продукты гриля.

Дно противня поглощает микроволны и превращает их в тепло.

Для получения наилучших результатов:

- Используйте противень для гриля в режиме «Комбинация». См. с. 27.
- Важно выкладывать продукты на противень сразу после его предварительного разогрева. Задержка может сказаться на качестве готового блюда.

Высокая решетка

Высокая решетка обеспечивает лучшую циркуляцию тепловых потоков и быстрое подрумянивание небольших блюд, например, гратена или тостов.

Для получения наилучших результатов используйте высокую решетку в режимах «Гриль» или «Комбинация 2» («С-2»). См. с. 27.

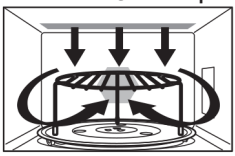
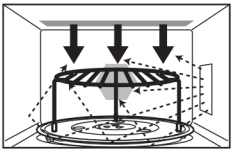
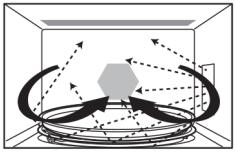
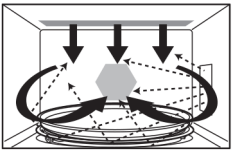
Низкая решетка

Низкая решетка обеспечивает лучшую циркуляцию тепловых потоков и быстрое подрумянивание объемных блюд, например, птицы или тортов.

Для получения наилучших результатов используйте низкую решетку в режиме «Конвекция».

Режим приготовления

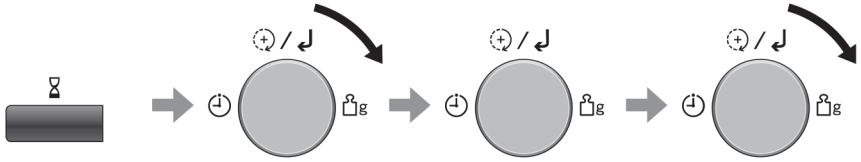
Режим приготовления	Используемые аксессуары	Назначение	Емкости
МИКРОВОЛНЫ	Нет (только стеклянный поворотный стол)	• Разморозка • Разогрев • Растапливание: сливочное масло, шоколад, сыр. • Приготовление блюд из рыбы, овощей, фруктов, яиц. • Приготовление: компоты, варенье, соусы, заварные кремы, выпечка, карамель, мясо, рыба. • Выпечка коржей без подрумянивания. **Без предварительного разогрева**	Используйте тарелки или миски, пригодные для СВЧ-печей (например, бренда Pyrex®), устанавливая их непосредственно на стеклянный поворотный стол. **Не используйте металлические предметы.**
ГРИЛЬ	Высокая решетка или Низкая решетка или Противень для гриля	• Приготовление мяса или рыбы в режиме «Гриль». • Приготовление тостов в режиме «Гриль». • Подрумянивание блюд, готовящихся до образования корочки, или воздушных пирогов. **Без предварительного разогрева**	Используйте жаропрочную посуду, тарелки или миски (например, бренда Pyrex®), устанавливая их непосредственно на стеклянный поворотный стол или решетку.
КОНВЕКЦИЯ	Низкая решетка или Противень для гриля	• Выпечка небольших блюд с коротким временем приготовления: слоеное тесто, печенье, рулеты. • Специальная выпечка: булочки или сдоба, бисквиты. • Выпечка открытых пирогов и пиццы. **Рекомендуется предварительно разогреть камеру**	Жаростойкая посуда (можно использовать металлические формы) с установкой на решетку. **Не ставьте посуду непосредственно на стеклянный поворотный стол.**

Режим приготовления	Используемые аксессуары	Назначение	Емкости
ГРИЛЬ + КОНВЕКЦИЯ 	Высокая решетка или Низкая решетка или Противень для гриля	• Обжарка красного мяса, стейка из толстых кусков мяса (ребра говядины, тибон стейк). • Приготовление рыбы. **Рекомендуется предварительно разогреть камеру**	Жаростойкая посуда (можно использовать металлические формы) с установкой на решетку. **Не ставьте посуду непосредственно на стеклянный поворотный стол.**
ГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ 	Высокая решетка или Низкая решетка или Противень для гриля	• Приготовление лазаньи, мяса, картофеля, овощных гратенов. **Без предварительного разогрева**	Используйте пригодную для СВЧ-печей и жаропрочную посуду, устанавливая ее на решетку или противень для гриля на стеклянном поворотном столе. **Не используйте металлические предметы.**
КОНВЕКЦИЯ + МИКРОВОЛНЫ 	Высокая решетка или Низкая решетка или Противень для гриля	• Выпечка тортов и пудингов с подрумяниванием, киша, пирогов (открытых и с начинкой). (Не размещайте металлические противни/жестяные формы на решетке) Предварительный разогрев при необходимости	Используйте пригодную для СВЧ-печей и жаропрочную посуду, устанавливая ее на решетку или противень для гриля на стеклянном поворотном столе. **Не используйте металлические предметы.**
ГРИЛЬ + КОНВЕКЦИЯ + МИКРОВОЛНЫ 	Высокая решетка или Низкая решетка или Противень для гриля	• Приготовление жареного мяса, птицы • Разогрев и создание хрустящей корочки (киш, пицца, хлеб, лазанья, запеканка). • Предварительный разогрев при необходимости	Используйте пригодную для СВЧ-печей и жаропрочную посуду, устанавливая ее на решетку или противень для гриля на стеклянном поворотном столе. **Не используйте металлические предметы.**

■ Примечание.
Не используйте противень для гриля вместе с решеткой.

Настройка часов

При первом подключении печи к сети на дисплее отображаются цифры «88:88».



Нажмите кнопку «Таймер/Часы» дважды.

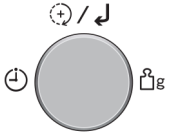
Значение часа и двоеточие начнут мигать.

Поверните переключатель, чтобы установить значение часа.

Нажмите на поворотный переключатель.

Значение минут и двоеточие начнут мигать.

Поверните переключатель, чтобы установить значение минут.



Нажмите на поворотный переключатель.

Мигание прекратится, и время на дисплее будет установлено.

■ **Примечания**

1. Чтобы переустановить время, повторите шаги выше.
2. Время будет отображаться на дисплее, пока печь подключена к сети и в сети есть напряжение.
3. Часы работают в 24-часовом формате.

Блокировка от детей

Данная функция отключает элементы управления печью; при этом дверцу можно открыть. Блокировку от детей можно включить, когда на дисплее отображается точка или время.

Установка блокировки

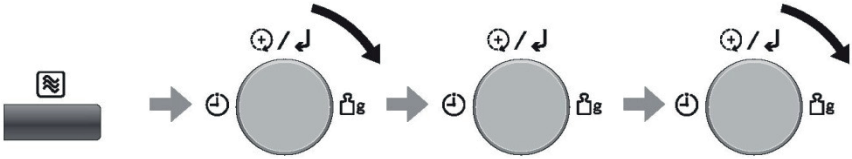
Нажмите кнопку «Старт» трижды в течение 10 секунд.
Индикация времени исчезает. Настройки времени при этом сброшены не будут. На дисплее отобразится «L- —».

Отмена

Нажмите кнопку «Стоп/Сброс» трижды в течение 10 секунд.
На дисплее снова отобразится время.

Приготовление в микроволновой печи и размораживание

При использовании печи всегда должны быть установлены стеклянный поворотный стол и роликовое кольцо. Печь имеет пять уровней микроволновой мощности, перечисленных в таблице ниже.



Нажмите кнопку «Микроволны». На дисплее загорится , и начнет мигать индикатор .

Поверните переключатель, чтобы установить мощность.

Чтобы подтвердить выбор, нажмите на поворотный переключатель.

Поверните переключатель, чтобы установить время приготовления.

Нажмите кнопку «Старт».
На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Уровень мощности		Макс. время
1000 Вт	Высокий	30 минут
270 Вт	Разморозка	90 минут
750 Вт	Средний	90 минут
470 Вт	Низкий	90 минут
100 Вт	Минимальный	90 минут

Примечания

1. После завершения операции на дисплее около минуты будет отображаться «Add». В это время можно воспользоваться функцией добавления времени (см. с. 32).
2. Если повернуть поворотный переключатель до нажатия кнопки «Микроволны», можно сразу установить время приготовления. При этом по нажатию кнопки «Старт» печь автоматически начнет работу на максимальной мощности 1000 Вт.
3. При работе печи возможна вибрация стеклянного поворотного стола. Это не влияет на процесс приготовления пищи.
4. Многоэтапный режим приготовления описан на с. 30.
5. Время выдержки можно задать после установки мощности и времени приготовления. См. с. 33.
6. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ микроволновый режим с металлическими аксессуарами.
7. Всегда проверяйте состояние продуктов во время разморозки, открывая дверцу, после чего снова включайте печь при необходимости. Накрывать продукты при разморозке не обязательно. Для обеспечения равномерного результата разделите или несколько раз переверните продукт во время разморозки. При разморозке больших кусков и тушек птицы включите разморозку на половине мощности и закройте края мяса фольгой.

Указания по разморозке

Рекомендации

Периодически проверяйте размораживаемый продукт, даже если используете автоматические программы. Соблюдайте время выдержки.

Время выдержки

Отдельные небольшие порции продуктов можно готовить практически сразу после размораживания. При этом объемные порции продуктов могут все еще быть замороженными в середине. Это нормально. После разморозки дайте постоять таким продуктам по меньшей мере один час. В это время продукт приобретает равномерную температуру, и еда размораживается за счет теплопроводности.

Примечание. Если немедленное приготовление размороженного продукта не предполагается, уберите его в холодильник.

Никогда не замораживайте размороженные продукты повторно.

Мясо и птица

Замороженные куски мяса желательно класть на перевернутую тарелку или пластиковую решетку, чтобы дать стечь соку.

Рекомендуется защищать деликатные или выступающие части таких продуктов небольшими кусочками фольги, чтобы предотвратить их пересыхание. **Использование небольших кусочков фольги в печи допускается, если они не касаются стенок камеры.**

Мясной фарш, рубленое мясо и морепродукты

Поскольку внешняя часть таких продуктов размораживается быстрее, во время размораживания рекомендуется разделять большие куски на более мелкие и постепенно вынимать уже размороженные куски.

Небольшие порции продуктов

Отбивные и кусочки птицы следует разделять как можно скорее, чтобы обеспечить равномерную разморозку.

Жирные и выступающие части размораживаются быстрее. Размещайте их ближе к центру стеклянного поворотного стола или закрывайте небольшими кусочками фольги.

Хлеб

Хлеб после разморозки рекомендуется выдержать в течение 5–30 минут, чтобы дать оттаять середине. Время выдержки можно сократить, если разделить хлеб на ломтики, а булочки и батоны разрезать пополам.

Режим «Гриль»

Режим «Гриль» особенно хорошо подходит для приготовления тонких кусочков мяса, стейков, кебабов, сосисок или кусочков курицы. Также этот режим подходит для приготовления горячих бутербродов и всех блюд, которые запекаются до корочки.

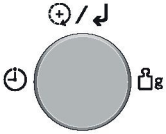
Используемые аксессуары

Высокая решетка | Низкая решетка | Противень для гриля

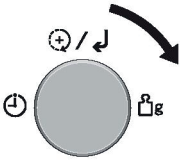
- Не используйте противень для гриля вместе с решеткой.

Чтобы выбрать режим «Гриль», дважды нажмите кнопку «Конвекция/Гриль».

Индикаторы и начнут мигать.

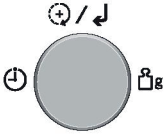


Чтобы подтвердить выбор, нажмите на поворотный переключатель.

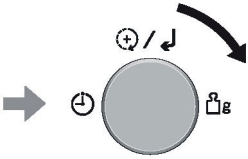


Поверните переключатель, чтобы установить мощность.

Уровень	
G-1	1000 Вт
G-2	700 Вт



Чтобы подтвердить выбор, нажмите на поворотный переключатель.



Поверните переключатель, чтобы установить время приготовления.
(До 9 часов.)

Нажмите кнопку «Старт».
На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Русский

■ **Примечания**

1. После завершения операции на дисплее около минуты будет отображаться «Add». В это время можно воспользоваться функцией добавления времени (см. с. 32).
2. Уложите продукты на решетку, установленную на стеклянный поворотный стол. Установите снизу жаропрочную тарелку для улавливания капель воды и жира.
3. Не накрывайте продукты, обрабатываемые в режиме «Гриль».
4. НЕ СЛЕДУЕТ предварительно прогревать печь.
5. Во время приготовления в режиме «Гриль» микроволновое излучение не применяется.
6. Большинство продуктов в середине времени приготовления нужно перевернуть. Для этого откройте дверцу и ОСТОРОЖНО извлеките решетку, надев на руки рукавицы-прихватки.
7. Перевернув блюдо, поставьте его обратно в печь, закройте дверцу и нажмите кнопку «Старт». На дисплее печи продолжится обратный отсчет оставшегося времени приготовления в режиме «Гриль».
8. Элементы гриля будут включаться и выключаться во время приготовления. Это нормально.
9. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к нагревательным элементам вверху внутренней камеры печи при нагретой камере. Нагревательные элементы могут сохранять высокую температуру.
10. После использования режима «Гриль» печь может некоторое время не включаться во избежание перегрева.

■ **ВНИМАНИЕ!**

Решетку всегда следует использовать на установленном стеклянном поворотном столе. Для извлечения решетки из печи крепко держите решетку и жаропрочный поворотный стол. При извлечении аксессуаров пользуйтесь кухонными рукавицами. Во избежание ожогов не прикасайтесь к стеклу дверцы или к внутренним металлическим частям печи, когда извлекаете блюдо или помещаете его в печь.

Режим «Конвекция»

Конвекционная печь снабжена нагревательным элементом с вентилятором для сухого нагрева, необходимого для получения хрустящей, подрумяненной корочки. Для приготовления пищи в данном режиме подойдут самые обычные рецепты (например, печенье, пирожные, мясные изделия и выпечка). Для большинства рецептов необходимо предварительно разогреть печь.

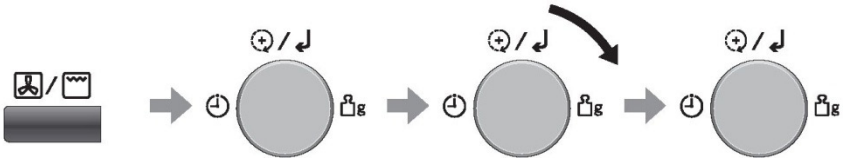
Используемые аксессуары

Низкая решетка

Противень для гриля

- Не используйте противень для гриля вместе с решеткой.

С предварительным разогревом



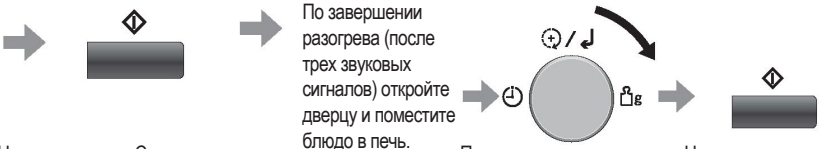
Один раз нажмите кнопку «Конвекция/Гриль» для выбора режима «Конвекция».

Индикаторы и начнут мигать.

Чтобы подтвердить выбор, нажмите на поворотный переключатель.

Поверните переключатель, чтобы установить температуру. (100–220 °C)

Чтобы подтвердить выбор, нажмите на поворотный переключатель.



Нажмите кнопку «Старт» для начала предварительного разогрева.
Во время предварительного разогрева на дисплее отображаются «P» и температура.

По завершении разогрева (после трех звуковых сигналов) откройте дверцу и поместите блюдо в печь.

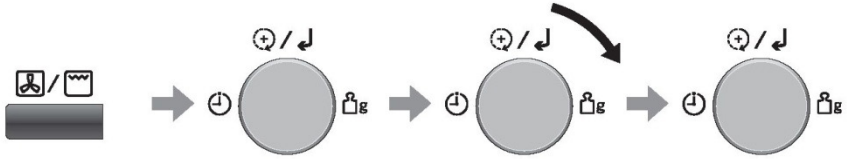
Поверните переключатель, чтобы установить время приготовления. (До 9 часов.)

Нажмите кнопку «Старт». Программа приготовления запустится, и начнется обратный отсчет времени на дисплее.

Температура	Приготовляемые блюда
40 °C	Подъем теста для хлеба и пиццы
100–110 °C	Безе
120–140 °C	Паштет из мяса и рыбы, мясо в горшочках
150–160 °C	Яичница, фруктовый торт, макаруны
170–180 °C	Киш, печенье, штрудель, бисквит, бискотти, мясо, приготовленное на медленном огне или тушеное
190–210 °C	Кексы, гратены, заварное тесто, суфле
220 °C	Выпечка хлеба, пирогов и пиццы

Режим «Конвекция»

Без предварительного разогрева



Один раз нажмите кнопку «Конвекция/ Гриль» для выбора режима «Конвекция».

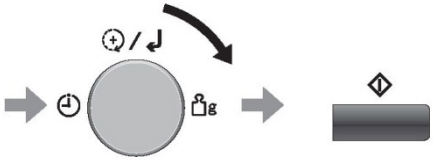
Индикаторы и начнут мигать.

Чтобы подтвердить выбор, нажмите на поворотный переключатель.

Поверните переключатель, чтобы установить температуру.

(40 °C, 100–220 °C)

Чтобы подтвердить выбор, нажмите на поворотный переключатель.



Поверните переключатель, чтобы установить время приготовления. (До 9 часов.)

Нажмите кнопку «Старт». На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Примечания

1. После завершения операции на дисплее около минуты будет отображаться «Add». В это время можно воспользоваться функцией добавления времени (см. с. 32).
2. Когда печь достигнет заданной температуры, отображаемая температура начнет мигать и прозвучат 3 звуковых сигнала. Откройте дверцу, поместите блюдо в печь и закройте дверцу.
3. Время приготовления можно ввести после того, как печь достигнет заданной температуры. Чтобы ввести время приготовления, необходимо открыть дверцу, установить блюдо, закрыть дверцу и ввести время приготовления. Если время не будет введено в течение 30 минут, печь прекратит разогрев, подаст 5 звуковых сигналов и вернется в режим ожидания.
4. Печь нельзя предварительно разогреть до 40 °C.

ВНИМАНИЕ!

Решетку всегда следует использовать на установленном стеклянном поворотном столе. Для извлечения решетки из печи крепко держите решетку и жаропрочный поворотный стол. При извлечении аксессуаров пользуйтесь кухонными рукавицами. Во избежание ожогов не прикасайтесь к стеклу дверцы или к внутренним металлическим частям печи, когда извлекаете блюдо или помещаете его в печь.

Режим «Комбинация»

Режим «Комбинация» позволяет комбинировать функции режимов «Микроволны», «Гриль» и «Конвекция» для размораживания, приготовления и разогрева продуктов. Режим «Микроволны» обеспечивает быстрое приготовление пищи, а режимы «Гриль» и «Конвекция» — традиционную хрустящую корочку.

Используемые аксессуары

Высокая решетка | Низкая решетка | Противень для гриля

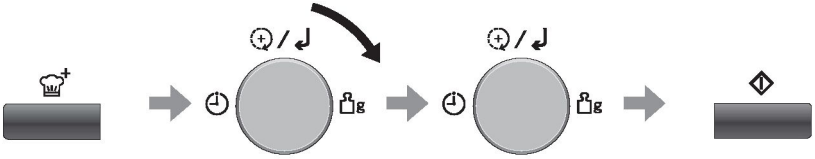
- Не используйте противень для гриля вместе с решеткой.

Дисплей (Уровень)	Комбинация		Назначение
C-1 (Комбинация 1)	Микроволны:	470 Вт	Целая курица, киш
	Гриль:	—	
	Конвекция:	200 °C*	
C-2 (Комбинация 2)	Микроволны:	470 Вт	Гратен, запеканки из пасты, кусочки курицы, бутерброды
	Гриль:	500 Вт	
	Конвекция:	—	
C-3 (Комбинация 3)	Микроволны:	—	Запекание мяса, охлажденной пиццы, цельной рыбы, колбасы
	Гриль:	1000 Вт	
	Конвекция:	200 °C*	
C-4 (Комбинация 4)	Микроволны:	270 Вт	Замороженные продукты из картофеля, замороженная пицца, мелкая выпечка
	Гриль:	700 Вт	
	Конвекция:	200 °C*	

* Температура может не достигать 200 °C в зависимости от продуктов и времени приготовления.

С предварительным разогревом

- В режиме «Комбинация 2» (C-2) предварительный разогрев не предусмотрен.



Нажмите кнопку «Комбинация».

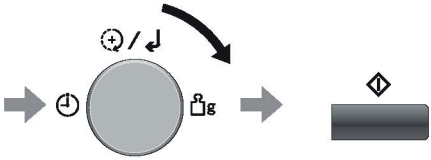
Для выбора требуемого уровня мощности поверните переключатель.
Загорятся индикаторы, соответствующие выбранному уровню режима «Комбинация».

Чтобы подтвердить выбор, нажмите на поворотный переключатель.

Нажмите кнопку «Старт» для начала предварительного разогрева.
Во время разогрева на дисплее отобразится символ «P».

Продолжение на следующей странице

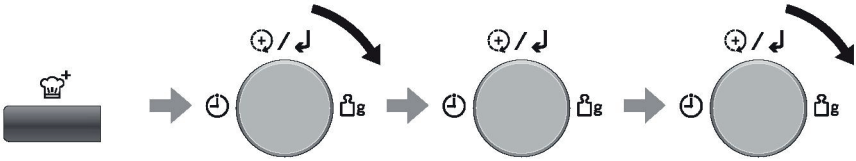
По завершении разогрева (после трех звуковых сигналов) откройте дверцу и поместите блюдо в печь.



Поверните переключатель, чтобы установить время приготовления.
(До 9 часов.)

Нажмите кнопку «Старт».
Программа приготовления запустится, и начнется обратный отсчет времени на дисплее.

Без предварительного разогрева



Нажмите кнопку «Комбинация».

Для выбора требуемого уровня мощности (см. с. 27) поверните переключатель.
Загорятся индикаторы, соответствующие выбранному уровню режима «Комбинация».

Чтобы подтвердить выбор, нажмите на поворотный переключатель.

Поверните переключатель, чтобы установить время приготовления. (До 9 часов.)

Нажмите кнопку «Старт».
На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Примечания

1. После завершения операции на дисплее около минуты будет отображаться «Add». В это время можно воспользоваться функцией добавления времени (см. с. 32).
2. Решетки предназначены для использования в режимах «Комбинация», «Гриль» и «Конвекция». Не используйте никакие другие металлические аксессуары помимо поставляемых в комплекте с печью. Поставьте вниз жаропрочную тарелку для улавливания капель жира или сока.
3. Используйте решетки только согласно указаниям в инструкции. Не используйте решетку в режиме ручного управления, если масса продукта в печи меньше 200 граммов. Небольшие порции не следует готовить в режиме «Комбинация», в этом случае наилучший результат обеспечивается в режиме «Гриль», «Конвекция» или «Микроволны».

4. Не накрывайте продукты, обрабатываемые в режиме «Комбинация».
5. Искрение может возникнуть, если неверно задана масса порции, повреждена решетка или используется металлическая емкость. Искрение в микроволновой печи проявляется как вспышки синего света. В случае искрения следует немедленно выключить печь.
6. НЕ используйте пластиковые емкости, предназначенные для использования в микроволновых печах, чтобы приготовить пищу в режиме «Комбинация» (за исключением емкостей, пригодных для использования в режиме «Комбинация»). Такие емкости должны выдерживать нагрев от верхнего гриля. Идеальным выбором будет жаропрочное стекло или керамика.
7. НЕ используйте свои металлические тарелки или кастрюли в режимах «Комбинация 1», «2» и «4» (C-1, C-2, C-4), так как микроволны не могут проникать сквозь них, и может возникнуть искрение.
8. Время приготовления можно ввести после того, как печь достигнет заданной температуры. Чтобы ввести время приготовления, необходимо открыть дверцу, установить блюдо, закрыть дверцу и ввести время приготовления. Если время не будет введено в течение 30 минут, печь прекратит разогрев, подаст 5 звуковых сигналов и вернется в режим ожидания.

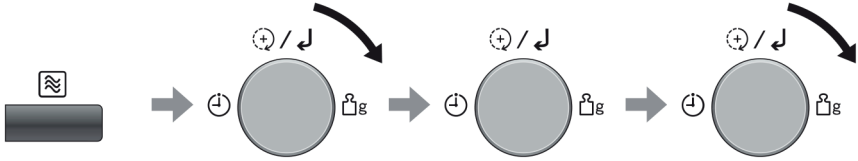
■ **ВНИМАНИЕ!**

Решетку всегда следует использовать на установленном стеклянном поворотном столе. Для извлечения решетки из печи крепко держите решетку и жаропрочный поворотный стол. При извлечении аксессуаров пользуйтесь кухонными рукавицами. Во избежание ожогов не прикасайтесь к стеклу дверцы или к внутренним металлическим частям печи, когда извлекаете блюдо или помещаете его в печь.

Многоэтапный режим

Данная функция позволяет запрограммировать до трех последовательных этапов приготовления пищи в печи.

Пример: Последовательная установка среднего уровня мощности (750 Вт) режима «Микроволны» на 2 минуты, режима «Комбинация 2» на 3 минуты и режима «Гриль 1» на 2 минуты.

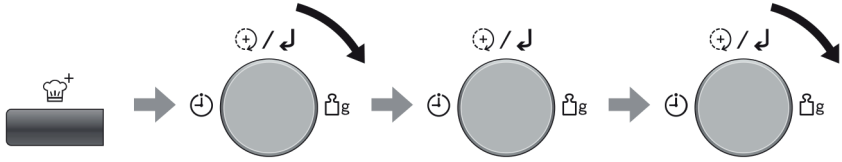


Нажмите кнопку «Микроволны».

Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится «750».

Чтобы подтвердить выбор, нажмите на поворотный переключатель.

Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится «2.00».

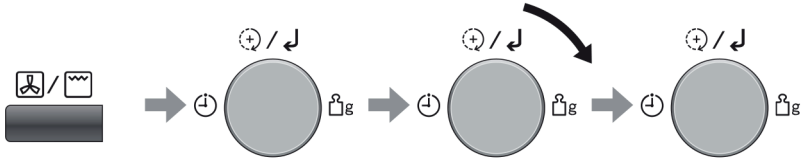


Нажмите кнопку «Комбинация».

Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится «C-2».

Чтобы подтвердить выбор, нажмите на поворотный переключатель.

Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится «3.00».

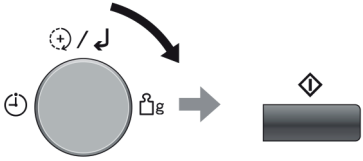


Чтобы выбрать режим «Гриль», дважды нажмите кнопку «Конвекция/Гриль».

Чтобы подтвердить выбор, нажмите на поворотный переключатель.

Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится «G-1».

Чтобы подтвердить выбор, нажмите на поворотный переключатель.



Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится «2.00».

Нажмите кнопку «Старт».

На дисплее начнется обратный отсчет времени первого этапа.

■ **Примечания**

1. После завершения операции на дисплее около минуты будет отображаться «Add». В это время можно воспользоваться функцией добавления времени (см. с. 32).
2. В режиме многоэтапного приготовления пищи автоматические программы и предварительный разогрев использоваться не могут.
3. При работе печи между этапами звучит по 2 звуковых сигнала и 5 звуковых сигналов после завершения всех этапов.
4. В режиме многоэтапного приготовления пищи высокий уровень мощности (1000 Вт) режима «Микроволны» можно установить только на одном этапе.

Быстро 30

Данная функция позволяет устанавливать время приготовления интервалами по 30 секунд до 5 минут при высокой мощности (1000 Вт) в режиме «Микроволны». Функция доступна только в режиме «Микроволны».

Нажмите кнопку «Быстро 30», чтобы установить требуемую продолжительность приготовления.
На дисплее отобразится время.

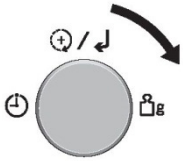
Нажмите кнопку «Старт». На дисплее начнется обратный отсчет времени.

■ **Примечания**

1. После завершения операции на дисплее около минуты будет отображаться «Add». В это время можно воспользоваться функцией добавления времени (см. далее).
2. При необходимости, можно использовать другие уровни мощности. Выберите нужный уровень мощности до нажатия кнопки «Быстро 30».
3. После установки времени с помощью функции «Быстро 30», использование поворотного переключателя будет невозможно.

Функция добавления времени

Эта функция позволяет увеличить время приготовления по истечении ранее заданного времени. Функция доступна в режиме «Микроволны», «Гриль», «Конвекция» и «Комбинация».



Поверните переключатель, чтобы установить дополнительное время.
Функция добавления времени позволяет установить до 30 минут на высокой мощности (1000 Вт) и до 90 минут для других уровней мощности режима «Микроволны», а также до 9 часов для режимов «Гриль», «Конвекция» и «Комбинация».

Нажмите кнопку «Старт».
На дисплее начнется обратный отсчет времени.

■ **Примечания**

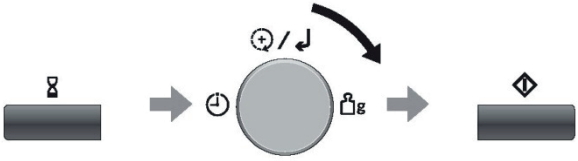
1. После завершения операции на дисплее около минуты будет отображаться «Add». В это время можно еще раз воспользоваться функцией добавления времени.
2. Во время работы печи дополнительное время приготовления устанавливается путем поворота поворотного переключателя (от 10 секунд до 10 минут).
3. Команда будет отменена, если вы не выполните никакой операции в течение 1 минуты после завершения приготовления пищи, откроете дверцу печи или нажмете на любую кнопку, пока на дисплее горит «Add».
4. Функцию добавления времени можно использовать после многоэтапного приготовления. Уровень мощности при этом остается такой же, как на предыдущем этапе. Функция не может использоваться, если на последнем этапе была задана выдержка.
5. Функция добавления времени не доступна для автоматических программ.

Использование таймера

Данная функция работает как кухонный таймер и позволяет программировать время выдержки или задержку старта.

Кухонный таймер

Пример: Для отсчета 5 минут.



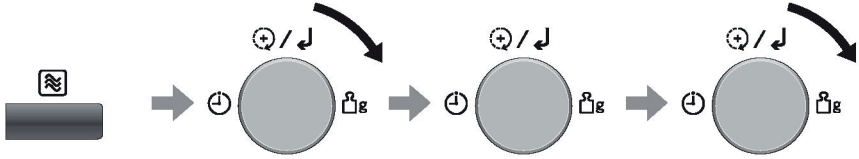
Нажмите кнопку «Таймер/ Часы».

Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится «5.00». (До 90 минут.)

Нажмите кнопку «Старт».
Обратный отсчет времени выполняется без работы печи.

Время выдержки

Пример: Установка 5 минут выдержки блюда после приготовления на средней мощности (750 Вт) в режиме «Микроволны» в течение 3 минут.

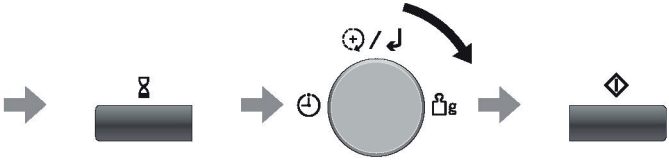


Нажмите кнопку «Микроволны».

Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится «750».

Чтобы подтвердить выбор, нажмите на поворотный переключатель.

Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится «3.00».



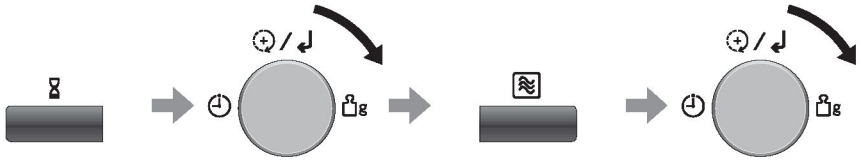
Нажмите кнопку «Таймер/ Часы».

Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится «5.00». (До 90 минут.)

Нажмите кнопку «Старт».
Начинается приготовление.
После окончания приготовления, время выдержки отсчитывается без работы печи.

Отложенный старт

Пример: Запуск приготовления блюда на средней мощности (750 Вт) в режиме «Микроволны» в течение 3 минут через 5 минут выдержки.

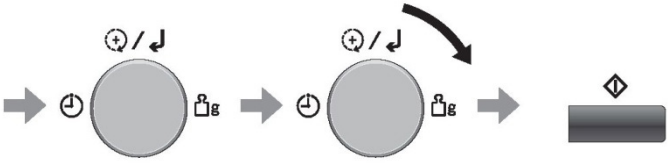


Нажмите кнопку «Таймер/Часы».

Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится «5.00». (До 90 минут.)

Нажмите кнопку «Микроволны».

Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится «750».



Чтобы подтвердить выбор, нажмите на поворотный переключатель.

Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится «3.00».

Нажмите кнопку «Старт». Обратный отсчет времени выполняется без работы печи.

■ **Примечания**

1. После завершения операции на дисплее около минуты отображается «Add». В это время можно воспользоваться функцией добавления времени (см. с. 32).
2. Многоэтапный режим приготовления пищи позволяет программировать время выдержки и отложенный старт.
3. Даже в случае открывания дверцы печи в режимах «Кухонный таймер», «Время выдержки» или «Отложенный старт», отсчет времени на дисплее продолжится.
4. Режим «Время выдержки/Отложенный старт» не может быть запрограммировано перед любой автоматической программой и после нее.

Автоматические программы

Автоматические программы позволяют выполнять разморозку и приготовление пищи по массе. Выберите категорию и установите массу продуктов. Масса задается в граммах. Печь автоматически определяет уровень мощности в режиме «Микроволны», настройки режимов «Гриль», «Конвекция» или «Комбинация», а также время приготовления. Для удобства отсчет массы начинается с самых распространенных величин для каждой категории. Масса добавленной воды или емкости не включена.

Список автоматических программ

Авторазогрев

Дисплей	Меню	Страница
1	Охлажденное блюдо	38
2	Суп	38

Авторазморозка

Дисплей	Меню	Страница
3	Маленькие кусочки	38
4	Большой кусок	38
5	Хлеб/выпечка	39

Подогрев выпечки

Дисплей	Меню	Страница
6	Багет/булочки с хрустящей корочкой	39
7	Круассаны	39

Программы автоматического приготовления

Дисплей	Меню	Страница
8	Свежие овощи	40
9	Картофель	40
10	Свежая рыба	40
11	Паста	40

Программы детского меню

Дисплей	Меню	Страница
12	Овощное пюре	41
13	Фруктовое пюре	41
14	Кекс в кружке	42
15	Детская запеканка из пасты	43
16	Замороженные продукты в панировке	43
17	Куриные окорочка	43

Комбинированные автоматические программы

Дисплей	Меню	Страница
18	Пицца охлажденная	44
19	Пицца замороженная	44
20	Полуфабрикаты из замороженного картофеля	44
21	Блинчики с начинкой	44
22	Эскалоп	45
23	Курица запеченная	45

Выпечка/жарка в автоматическом режиме

Дисплей	Меню	Страница
24	Говядина/баранина	45
25	Кекс	46

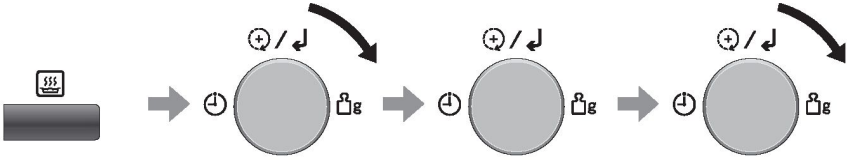
Прочее

Дисплей	Меню	Страница
26	Йогурт	47
27	Сушка/вяление	47
28	Тушение	48
29	Подогрев	48

Очистка

Дисплей	Меню	Страница
30	Очистка паром	48

Для автоматических программ 1–5, 8–15, 23, 24



Нажмите кнопку «Автоматические программы».

На дисплее появится номер автопрограммы, загорится индикатор и отобразится соответствующий режим приготовления. Индикатор начнет мигать.

Для выбора требуемой автопрограммы поверните переключатель.

По мере переключения автопрограмм на дисплее будут отображаться соответствующие режимы приготовления и требуемые дополнительные аксессуары.

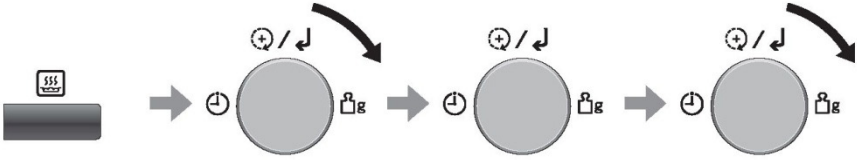
Чтобы подтвердить выбор, нажмите на поворотный переключатель.

Поверните переключатель, чтобы установить массу или количество продуктов.

Нажмите кнопку «Старт».

На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Для автоматических программ 6, 7, 16–22



Нажмите кнопку «Автоматические программы».

На дисплее появится номер автопрограммы, загорится индикатор и отобразится соответствующий режим приготовления. Индикатор начнет мигать.

Для выбора требуемой автопрограммы поверните переключатель.

По мере переключения автопрограмм на дисплее будут отображаться соответствующие режимы приготовления и требуемые дополнительные аксессуары.

Чтобы подтвердить выбор, нажмите на поворотный переключатель.

Поверните переключатель, чтобы установить массу или количество продуктов.

Автоматические программы

Нажмите кнопку «Старт» для начала предварительного разогрева.

Во время разогрева на дисплее отобразится символ «P».

По завершении разогрева (после трех звуковых сигналов) откройте дверцу и поместите блюдо в печь.

Нажмите кнопку «Старт».

На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Для автоматических программ 25–30

См. с. 46–48.

Примечания

1. Автоматические программы приготовления допустимо использовать только для указанных продуктов.
2. Убедитесь, что масса продукта соответствует указанной.
3. Всегда взвешивайте продукты, не полагаясь на информацию на упаковке.
4. Для большинства продуктов рекомендуется задавать время выдержки. После завершения приготовления в автопрограмме подождите, пока тепло равномерно распределится по всему блюду.
5. Используйте только аксессуары, указанные на с. 43–47 или на экране дисплея.

Авторазогрев

Данные программы позволяют разогревать блюда, указывая только их массу. Печь автоматически определяет уровень мощности в режиме «Микроволны» и время приготовления. Выберите категорию блюда и просто укажите массу.

Программа	Указания
1. Охлажденное блюдо	**Масса**: 150 г / 250 г / 350 г / 450 г / 600 г Для разогрева свежих блюд, прошедших предварительную кулинарную обработку. Все блюда должны быть предварительно приготовлены. Температура блюда должна быть около +5 °C (как в холодильнике). При разогреве в упаковке проткните упаковочную пленку острым ножом в центре и в четырех местах по краям. Если блюдо перекладывается в другую емкость, накройте его проколотой пищевой пленкой. Поставьте контейнер на стеклянный поворотный стол. Перемешайте по завершении программы и дайте блюду настояться в течение нескольких минут. Большие куски мяса или рыбы в жидком соусе могут потребовать более продолжительного приготовления. Эта программа не подходит для продуктов с высоким содержанием крахмала (риса, лапши, картофеля и т.п.). Продукты в контейнерах неправильной формы могут потребовать более длительного приготовления. Не разогревайте хлеб или кондитерские изделия, напитки, сырые и замороженные продукты.
2. Суп	**Масса**: 200 г / 400 г / 600 г Для разогрева супов. Температура супа должна быть +5 °C (как в холодильнике). Перелейте суп в миску, подходящую для микроволновой печи. Накройте пищевой пленкой или соответствующей крышкой. Перемешайте блюдо перед подачей на стол.

Авторазморозка

Данные программы позволяют размораживать пищу по массе.

Программа	Указания
3. Маленькие кусочки	**Масса**: 200–1000 г Для разморозки мелких кусков мяса, эскалопов, сосисок, фарша, стейков, рыбного филе (куски от 100 до 400 г). По звуковому сигналу печи переворачивайте продукт. При необходимости прикрывайте его фольгой. Время выдержки составляет от 15 до 30 минут.
4. Большой кусок	**Масса**: 600–1600 г Для разморозки больших кусков мяса, куриных тушек. При разморозке куриных тушек и кусков мяса нужно прикрывать их фольгой. Закрывайте крылышки, филе и жировую часть кусочками гладкой алюминиевой фольги, закрепив ее на продукте зубочистками. Следите за тем, чтобы фольга не касалась стенок камеры. После окончания программы разморозки продукты необходимо выдержать 1–2 часа. По звуковому сигналу печи переворачивайте продукт. При необходимости прикрывайте его фольгой.

Автоматические программы

Программа	Указания
5. Хлеб/выпечка	**Масса**: 100–600 г Для разморозки хлеба (буханок, кусочков, булочек) и кондитерских изделий. Данная программа не подходит для кондитерских изделий и десертов с кремом и сахарной глазурью. Переворачивайте по звуковым сигналам. Время выдержки составляет от 10 (легкий белый хлеб) до 30 минут (плотный ржаной хлеб). Во время выдержки большие куски хлеба следует разрезать пополам.

Подогрев выпечки

Программа	Указания
6. Багет/булочки с хрустящей корочкой	**Масса:** 100 г / 150 г / 200 г / 250 г **Аксессуары:** Для повторного выпекания багетов и булочек — создание мягкой структуры и хрустящей корочки. Используется для разогрева, подрумянивания и подсушивания покупных багетов и булочек комнатной температуры. Высота багетов и булочек должна быть не более 5 см. Перед тем, как нажать кнопку «Старт», поместите противень для гриля в печь. После нажатия кнопки «Старт» начнется предварительный разогрев печи. По завершении разогрева выложите багеты/булочки на противень для гриля. После приготовления на несколько минут положите продукты на решетку.
7. Круассаны	**Количество**: 1–2 штуки / 3 штуки / 4 штуки / 5 штук **Аксессуары:** Для подогрева круассанов. Используется для разогрева, подрумянивания и подсушивания покупных круассанов комнатной температуры. Перед тем, как нажать кнопку «Старт», поместите противень для гриля в печь. Для выбора количества круассанов поверните переключатель. После нажатия кнопки «Старт» начнется предварительный разогрев печи. По завершении разогрева выложите круассаны на противень для гриля. После приготовления на несколько минут положите продукты на решетку.

Программы автоматического приготовления

Данные программы позволяют выполнять приготовление пищи по массе. Выберите категорию и установите массу или количество продуктов. Масса задается в граммах. Печь автоматически определяет уровень мощности в режиме «Микроволны» и время приготовления. Для удобства отсчет массы начинается с самых распространенных величин для каждой категории. Масса добавленной воды или емкости не включена.

<table>
<tr><th>Программа</th><th>Указания</th></tr>
<tr><td>8. Свежие овощи</td><td>Масса: 150 г / 350 г / 500 г
Для приготовления свежих овощей, таких как морковь, брокколи, цветная капуста и стручковая фасоль.
Тщательно промойте овощи. Нарежьте плотные овощи на кубики 1×1 см; брокколи, цветную капусту разделите на небольшие соцветия. Положите овощи в подходящую по размеру емкость. Сбрызните их водой из расчета 1 столовая ложка воды на 100 г овощей. Накройте пищевой пленкой. Проткните пленку острым ножом в центре и в четырех местах по краям. Примечание. Все куски должны быть примерно одинакового размера. Не солите и не смазывайте маслом блюдо, пока не закончите приготовление.</td></tr>
<tr><td>9. Картофель</td><td>Количество: 1 штука / 2 штуки / 3 штуки
Для приготовления картофеля.
Картофель следует вымыть и высушить. Проткните кожицу вилкой в нескольких местах. Разложите картофель по краям стеклянного поворотного стола. Поверните поворотный переключатель, чтобы выбрать количество картофеля. (1 штука соответствует 200–250 г картофеля) Выдержите блюдо в течение 5 минут после завершения приготовления.</td></tr>
<tr><td>10. Свежая рыба</td><td>Масса: 150 г / 250 г / 350 г / 450 г / 650 г
Для приготовления свежего филе или стейков из рыбы.
Положите рыбу на подходящую по размеру тарелку для микроволновых печей. Накройте пищевой пленкой. Выдержите блюдо в течение нескольких минут после завершения приготовления.</td></tr>
<tr><td>11. Паста</td><td>Масса: 50 г / 100 г / 150 г Для приготовления пасты.
Налейте воду в глубокую кастрюлю, подходящую для использования в микроволновой печи, в соответствии с таблицей ниже. Положите пасту в воду и добавьте растительного масла.
<table>
<tr><th>Паста</th><th>Вода</th><th>Растительное масло</th></tr>
<tr><td>50 г</td><td>450 г</td><td>1 ч.л.</td></tr>
<tr><td>100 г</td><td>800 г</td><td>2 ч.л.</td></tr>
<tr><td>150 г</td><td>1200 г</td><td>1 ст. л.</td></tr>
</table>
Слейте воду после приготовления.
Примечание. Не накрывайте кастрюлю крышкой.</td></tr>
</table>

Программы детского меню

Программы для приготовления блюд для детей младшего и среднего возраста. Фруктовые и овощные пюре — идеальный первый прикорм для грудных детей. Полезные овощные блюда и запеканки из пасты идеально подходят для маленьких животиков. Кекс в кружке — это быстрый и легкий десерт. Простые ингредиенты, которые можно смешать в кружке для удобства приготовления. Такой десерт будет готов в кратчайшие сроки при использовании программы приготовления кексов.

Программа	Указания
12. Овощное пюре	**Масса:** 100 г / 200 г / 300 г / 400 г Для приготовления кабачка, картофеля, тыквы, моркови, батата и брюквы. Приготовленные овощи разминаются в пюре и подходят для детского питания. Очистите овощи от кожицы и нарежьте кубиками размером 1×1 см. Выложите их в форму Pyrex®. Добавьте воды: 75 мл на 100–150 г овощей. 100 мл на 155–300 г овощей. 150 мл на 305–400 г овощей. Накройте пищевой пленкой или соответствующей крышкой. Перемешайте после звукового сигнала по прошествии половины времени приготовления. Время выдержки после приготовления — 10 минут. Измельчите овощи в пюре с помощью блендера, добавляя воду для изменения консистенции. Проверьте температуру пюре перед кормлением.
13. Фруктовое пюре	**Масса:** 100 г / 200 г / 300 г / 400 г Для приготовления яблок, груш, персиков, папайи и манго. Приготовленные фрукты разминаются в пюре и подходят для детского питания. Очистите фрукты от кожицы и нарежьте кубиками размером 1×1 см. Выложите их в форму Pyrex®. Добавьте воды: 75 мл на 100–150 г фруктов. 100 мл на 155–300 г фруктов. 150 мл на 305–400 г фруктов. Накройте пищевой пленкой или соответствующей крышкой. Перемешайте после звукового сигнала по прошествии половины времени приготовления. Время выдержки после приготовления — 10 минут. Измельчите фрукты в пюре с помощью блендера, добавляя воду для изменения консистенции. Проверьте температуру пюре перед кормлением.

Программа	Указания
14. Кекс в кружке	**Количество:** 1 чашка, 2 чашки Для приготовления кекса в кружке — шоколадного брауни или лимонного кекса. Приготовьте кекс в кружке по следующим рецептам. Объем кружки должен быть не менее 300 мл. Поставьте кружку в центр стеклянного поворотного стола. Поверните переключатель для выбора количества — 1 или 2 чашки. Выдержите блюдо в течение нескольких минут после завершения приготовления. Подавайте на стол теплым с мороженым, заварным кремом или сливками.
	Шоколадный брауни в кружке Ингредиенты На 1 порцию 4½ ст. л. муки (40 г) 1/4 ч.л. разрыхлителя 2 ст. л. молока 1 щепотка соли 2 ст. л. растопленного сливочного масла (25 г) 3 ст. л. сахара (40 г) 2½ ст. л. какао-порошка (12 г) 4 кусочка измельченного темного или молочного шоколада (20 г) Украшение: посыпка или маршмэллоу Смешайте в кружке муку, сахар, какао-порошок, разрыхлитель и соль. Добавьте растопленное масло, молоко и перемешайте. Добавьте измельченный шоколад. Тщательно перемешайте. После приготовления украсьте посыпкой или маршмэллоу.
	Лимонный кекс в кружке Ингредиенты На 1 порцию 3 ст. л. муки 1/4 ч.л. разрыхлителя 1 щепотка соли 3 ст. л. сахара (40 г) 2 ст. л. растительного масла 2 ст. л. лимонного сока + цедра половины лимона 1 яйцо Украшение: клубника, черника, посыпка Смешайте в кружке муку, сахар, разрыхлитель и соль. Добавьте растительное масло, лимонный сок, цедру лимона и яйцо. Тщательно перемешайте. После приготовления украсьте клубникой, черникой или посыпкой.

Автоматические программы

<table>
<tr><th>Программа</th><th>Указания</th></tr>
<tr><td rowspan="2">15. Детская запеканка из пасты</td><td>
Масса: 250 г / 500 г / 800 г Аксессуары:

Для приготовления свежей запеканки используйте заранее приготовленную пасту (пенне, спагетти, фузилли), сырный или томатный соус и тертый мягкий сыр чеддер.

Используйте подходящий квадратный неглубокий контейнер Pyrex®. Используйте следующие количества продуктов:
<table>
<tr><th>Масса</th><th>Паста</th><th>Соус</th><th>Сыр</th></tr>
<tr><td>250 г</td><td>70 г</td><td>130 г</td><td>50 г</td></tr>
<tr><td>500 г</td><td>150 г</td><td>280 г</td><td>70 г</td></tr>
<tr><td>800 г</td><td>250 г</td><td>450 г</td><td>100 г</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Можно также добавить дополнительные ингредиенты, например ветчину, тунца или кукурузу. В этом случае замените часть соуса выбранными ингредиентами. Поместите запеканку на высокую решетку.</td></tr>
<tr><td>16. Замороженные продукты в панировке</td><td>
Масса: 100 г / 200 г / 300 г / 400 г Аксессуары:

Для приготовления замороженных продуктов в панировке, таких как замороженные кусочки курицы, куриные наггетсы, ножки индейки, рыбные палочки и креветки с чесноком.

Перед тем, как нажать кнопку «Старт», поместите противень для гриля в печь. После нажатия кнопки «Старт» начнется предварительный разогрев печи. Снимите всю упаковку и поместите замороженные продукты в панировке на разогретый противень для гриля.

Переворачивайте продукт по звуковому сигналу в ходе приготовления.
</td></tr>
<tr><td>17. Куриные окорочка</td><td>
Масса: 100 г / 200 г / 300 г / 400 г Аксессуары:

Для приготовления куриных окорочков. Замаринуйте куриные окорочка по вашему любимому рецепту или смажьте растительным маслом и посыпьте соль и специи. Перед тем, как нажать кнопку «Старт», поместите противень для гриля в печь. После нажатия кнопки «Старт» начнется предварительный разогрев печи. По завершении предварительного разогрева выложите окорочка на противень для гриля.
</td></tr>
</table>

Комбинированные автоматические программы

Программы позволяют разогревать или готовить блюда, указывая только массу продукта. Печь автоматически определяет настройки в режиме «Комбинация» и время приготовления. Выберите категорию блюда и просто укажите массу.

Программа	Указания
18. Пицца охлажденная	**Масса**: 200 г / 300 г / 400 г **Аксессуары**: Для разогрева покупной охлажденной пиццы. Перед тем, как нажать кнопку «Старт», поместите противень для гриля в печь. После нажатия кнопки «Старт» начнется предварительный разогрев печи. После окончания разогрева снимите всю упаковку и поместите пиццу на противень для гриля.
19. Пицца замороженная	**Масса**: 200 г / 300 г / 400 г **Аксессуары**: Для разогрева и подрумянивания замороженной покупной пиццы. Перед тем, как нажать кнопку «Старт», поместите противень для гриля в печь. После нажатия кнопки «Старт» начнется предварительный разогрев печи. После окончания разогрева снимите всю упаковку и поместите пиццу на противень для гриля. Эта программа не подходит для толстой пиццы.
20. Полуфабрикаты из замороженного картофеля	**Масса**: 200 г / 300 г / 400 г **Аксессуары**: Для приготовления покупных замороженных продуктов из картофеля, пригодных для гриля, например картофеля фри, картофеля по-деревенски, крокетов, драников или картофельных вафель. Перед тем, как нажать кнопку «Старт», поместите противень для гриля в печь. После нажатия кнопки «Старт» начнется предварительный разогрев печи. По завершении предварительного разогрева выложите картофельные изделия на противень для гриля. Переворачивайте/перемешивайте продукт по звуковому сигналу в ходе приготовления. Для получения наилучших результатов уложите продукты в один слой. Примечание. Картофельные изделия значительно различаются. Рекомендуется проверять блюдо за несколько минут до окончания приготовления, чтобы оценить степень подрумянивания.
21. Блинчики с начинкой	**Масса**: 200 г / 300 г / 400 г **Аксессуары**: Для приготовления покупных охлажденных блинчиков с начинкой. Смажьте блинчики растительным маслом. Перед тем, как нажать кнопку «Старт», поместите противень для гриля в печь. После нажатия кнопки «Старт» начнется предварительный разогрев печи. По завершении предварительного разогрева выложите блинчики на противень для гриля.

22. Эскалоп	**Масса**: 200 г / 300 г / 400 г **Аксессуары**: Для приготовления покупного или домашнего охлажденного эскалопа. Смажьте эскалопы растительным маслом. Сделайте с одной стороны 2–3 неглубоких надреза, чтобы края не поднялись во время жарки. Перед тем, как нажать кнопку «Старт», поместите противень для гриля в печь. После нажатия кнопки «Старт» начнется предварительный разогрев печи. По завершении предварительного разогрева выложите эскалопы на противень для гриля. Переворачивайте продукт по звуковому сигналу в ходе приготовления.

Программа	Указания
23. Курица запеченная	**Масса**: 500 г / 750 г / 1000 г / 1200 г **Аксессуары**: Для приготовления целой нефаршированной свежей курицы. Начинку готовят отдельно. Смажьте курицу растительным маслом, посыпьте солью и специями, поместите ее грудкой вниз на низкую решетку, положив под нее неглубокую тарелку для улавливания капель жира. Когда прозвучит звуковой сигнал в ходе приготовления, переверните курицу. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Выдержите блюдо в течение пяти минут после приготовления.

Выпечка/жарка в автоматическом режиме

Программы традиционных способов приготовления пищи с помощью конвекции. Печь автоматически определяет настройки температуры и время приготовления.

Программа	Указания
24. Говядина/ баранина	**Масса**: 500 г / 1000 г / 1500 г **Аксессуары**: Используется для приготовления свежего ростбифа или баранины. Поместите куски мяса на противень для гриля. Время выдержки после приготовления — от 10 до 20 минут.

25. Кекс	Программа предназначена для выпечки. **Аксессуары**: Ингредиенты	
	Кекс 150 г пшеничной муки 1 ч.л. разрыхлителя 100 г масла 100 г сахарной пудры Просейте муку с разрыхлителем и солью. Взбейте масло, сахар и эссенцию до образования пышности и бледного цвета. Понемногу вбейте яйца. Всыпьте муку, при необходимости добавив немного молока для получения более жидкой консистенции. Вылейте смесь в смазанную маслом форму для выпечки (18 см). Нажмите кнопку «Автоматические программы». Поверните переключатель, выбрав программу 25. Нажмите кнопку «Старт», чтобы включить предварительный разогрев. После разогрева печь издаст звуковой сигнал и на дисплее замигает буква «P». Поместите форму на низкую решетку и нажмите «Старт».	2 яйца 2 ст. л. молока 2,5 мл (½ ч.л.) ванильной эссенции 1 щепотка соли

Прочее

Программа	Указания
26. Йогурт	**Устанавливаемые значения:** от 10 минут до 12 часов Программа предназначена для приготовления йогурта в домашних условиях. Налейте 1 л молока (3,2–3,5% жирности) в сотейник. Добавьте 150 г натурального йогурта и хорошо перемешайте. Разлейте массу в 6 стаканчиков и поставьте их на стеклянный поворотный стол. Нажмите кнопку «Автоматические программы». Поверните переключатель, выбрав программу 26, и нажмите на него. Поверните поворотный переключатель, чтобы установить значение времени приготовления на 5–6 часов. Нажмите кнопку «Старт». После приготовления дайте йогурту отстояться в холодильнике в течение около 6 часов. Примечание. Перед приготовлением продезинфицируйте сотейник и стаканчики в кипящей воде.
27. Сушка/вяление	**Устанавливаемые значения**: От 40 до 90°C, от 10 минут до 12 часов Программа позволяет производить сушку фруктов и овощей для получения полезных и питательных закусок без химии и консервантов. **Аксессуары**: Выложите бумагу для выпечки на противень для гриля и разложите продукты в один слой. Нажмите кнопку «Автоматические программы». Поверните переключатель, выбрав программу 27, и нажмите на него. Поверните поворотный переключатель, чтобы установить значение температуры приготовления для продуктов, и еще раз нажмите на него. Поверните поворотный переключатель, чтобы установить значение времени приготовления для продуктов. Нажмите кнопку «Старт». Бананы/яблоки/инжир/киви/манго/ананас: нарежьте ломтиками толщиной 5–8 мм, установите температуру 80 °C на 3–5 часов. Помидоры/цукини: нарежьте ломтиками толщиной 5 мм, установите температуру 80 °C на 5–7 часов.

Программа	Указания
28. Тушение	**Устанавливаемые значения**: От 90 до 110°C, от 10 минут до 12 часов Программа позволяет готовить продукты при относительно низкой температуре в течение многих часов в отличие от других методов приготовления (таких как запекание, варка и жарка). Это дает возможность готовить жаркое, тушеное мясо и другие подобные блюда без необходимости постоянного контроля. При таком режиме блюдо в течение длительного времени мягко томится, не пережариваясь и не подгорая. При этом перемешивание блюда также не требуется.
	Венгерский гуляш на 4 порции. Ингредиенты 700 г говяжьего стейка 600 мл горячего говяжьего бульона 50 г пшеничной муки — 3 ст. л. томатного пюре 1 крупная луковица — 2 ст. л. паприки 1 красный перец 1 ч.л. сахара 400 г консервированных помидоров кубиками 4 ст. л. сметаны 175 г грибов соль по вкусу Форма: большой сотейник Pyrex® с крышкой. Говяжий стейк нарежьте кубиками, обваляйте их в муке. Перец очистите от семян. Нарежьте лук, перец и грибы крупно. Смешайте все ингредиенты, кроме сметаны, в форме для приготовления. Накройте крышкой и установите непосредственно на стеклянный поворотный стол. Нажмите кнопку «Автоматические программы». Поверните переключатель, выбрав программу 28, и нажмите на него. Поверните поворотный переключатель, чтобы установить значение температуры приготовления на 110 °C, и еще раз нажмите на него. Поверните поворотный переключатель, чтобы установить значение времени приготовления на 3–4 часа. Нажмите кнопку «Старт». После приготовления сразу же добавьте сметану.
29. Подогрев	**Устанавливаемые значения**: От 60 до 80°C, от 5 до 90 минут Программа позволяет поддерживать блюда теплыми до момента подачи их на стол. Нажмите кнопку «Автоматические программы». Поверните переключатель, выбрав программу 29, и нажмите на него. Поверните поворотный переключатель, чтобы установить температуру, и еще раз нажмите на него. Поверните поворотный переключатель, чтобы установить время приготовления. Нажмите кнопку «Старт». **Примечание.** Используйте жаропрочную форму. Накройте блюдо крышкой или бумагой для выпечки.

Очистка

Программа	Указания
30. Очистка паром	Программа очистки. См. страницу 51.

В: Почему печь не включается?

О: Если печь не включается, проверьте следующее:

1. Прочно ли штепсельная вилка вставлена в розетку? Выньте штепсельную вилку из розетки, подождите 10 секунд и вставьте ее обратно в розетку.
2. Проверьте автоматический выключатель и предохранитель.

   Верните автоматический выключатель в исходное положение или замените предохранитель, если он сработал или перегорел.
3. Если автоматический выключатель или предохранитель исправны, включите в розетку другой прибор, чтобы проверить ее исправность. Если другой прибор работает, то, скорее всего, неисправна печь. Если другой прибор не работает, то, скорее всего, неисправна розетка.

   Если вы полагаете, что печь неисправна, обратитесь в авторизованный сервисный центр Panasonic.

В: При включении микроволновой печи возникают помехи в работе телевизора. Означает ли это неисправность?

О: При работе микроволновой печи могут возникать помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Эти помехи схожи с возникающими при работе небольших электроприборов (миксеров, пылесосов, фенов и т.п.) и не являются признаком неисправности.

В: Печь не принимает заданную программу. Почему?

А: Печь не принимает неправильную программу. Например, печь не примет четвертый этап приготовления.

В: Иногда из вентиляционных отверстий выходит теплый воздух. Почему?

О: Тепло от приготовления продуктов нагревает воздух внутри печи. Этот воздух выводится через воздуховоды. В выходящем воздухе нет микроволнового излучения. Не закрывайте вентиляционные отверстия печи во время ее работы.

В: Можно ли использовать в печи обычный термометр для печей?

О: Только при работе печи в режимах «Гриль» и «Конвекция». Металлические части, имеющиеся в некоторых термометрах, могут вызвать искрение в печи, поэтому их использование в режимах «Микроволны» и «Комбинация» не допускается.

В: При работе печи в режиме «Комбинация» слышны гудение и щелчки. Что вызывает эти шумы?

О: Шумы возникают при автоматическом переключении из одного режима в другой, когда печь работает в комбинированном режиме. Это не является признаком неисправности.

В: При работе печи в режиме «Комбинация», «Гриль» и «Конвекция» появляются неприятный запах и дым. Почему?

О: После нескольких использований рекомендуется очистить печь, после чего запустить ее в режиме «Гриль» на 5 минут без пищи, стеклянного поворотного стола и роликового кольца. При этом выгорают частицы пищи и жира, которые являются причиной возникновения запаха или дыма.

1. Перед чисткой печи выключите ее и отсоедините шнур питания от сетевой розетки.
2. Внутренние поверхности печи, уплотнитель дверцы и поверхности вокруг уплотнителя необходимо регулярно очищать. Частицы пищи, брызги от жидкостей на стенках печи, уплотнителе дверцы и местах его прилегания стирайте влажной салфеткой. При сильном загрязнении можно воспользоваться мягкими чистящими средствами. Не рекомендуется использовать сильные моющие средства и абразивные препараты. Не очищайте область защитной пластины магнетрона, расположенной на правой стенке камеры печи.

   НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ ПЕЧЕЙ.
3. Не используйте для очистки смотрового окна в дверце острые металлические скребки и абразивные средства, так как они могут поцарапать поверхность стекла, что может привести к его разрушению.
4. Внешние поверхности печи очищайте влажной салфеткой. Во избежание повреждений внутренних частей печи не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
5. Панель управления очищайте мягкой тканью. Не применяйте концентрированные моющие средства или абразивные материалы для очистки панели управления. При чистке панели управления оставьте дверцу печи открытой во избежание случайного включения печи. По завершении очистки нажмите кнопку «Стоп/Сброс» для возврата печи в исходное состояние.
6. Если на внутренней поверхности или вокруг наружных краев дверцы конденсируется влага, вытрите ее мягкой салфеткой. Конденсация может происходить при эксплуатации печи в условиях повышенной влажности и не является признаком неисправности.
7. Стеклянный поворотный стол нужно периодически извлекать и чистить. Мойте его в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.
8. Роликовое кольцо и дно печи нужно периодически очищать для обеспечения бесшумной работы печи. Просто протирайте нижнюю поверхность тканью, смоченной мягким моющим средством, например жидким мылом для посуды, после чего вытирайте насухо чистой тканью. Роликовое кольцо можно мыть в мыльной воде. Внутри печи со временем скапливаются загрязнения от испарений, но это никак не влияет на состояние дна и роликов кольца. Убедитесь, что правильно установили снятое для чистки роликовое кольцо на днище микроволновой печи.
9. Во время приготовления блюд в режимах «Гриль», «Конвекция» и «Комбинация» на стенках камеры неизбежно остается жир. Если печь не чистить, может появиться неприятный запах и дымок во время ее работы.
10. Не разрешается использовать пароочиститель.
11. Обслуживание печи должно выполняться только квалифицированным персоналом. При необходимости в обслуживании и ремонте печи обратитесь к ближайшему уполномоченному дилеру.
12. Содержите печь в чистоте: загрязнения могут привести к повреждению внутренних поверхностей, значительно сократить срок службы печи и стать причиной опасной ситуации.
13. Вентиляционные отверстия должны быть всегда чистыми. Не допускайте блокирования вентиляционных

отверстий в верхней, нижней или тыльной стороне печи пылью или другими материалами. Блокирование вентиляционных отверстий может привести к перегреву печи, что негативно скажется на ее работе и может стать причиной опасной ситуации.

14. Не используйте острые кухонные приспособления при работе с противнем для гриля, так как это может повредить его антипригарное покрытие.
15. После использования помойте противень для гриля с мылом в горячей воде. Не применяйте абразивные чистящие средства или губки для мытья посуды, так как это может повредить поверхность противня.

Очистка паром (автоматическая программа № 30)

Функция очистки паром упрощает чистку камеры печи. В процессе работы этой функции в камере создается пар, что облегчает удаление грязи.

1. Налейте 300 мл (1½ стакана) воды в стеклянную миску, пригодную для использования в микроволновой печи. Положите кусочек лимона и добавьте немного сока лайма (примерно 1 чайную ложку). Воды должно быть не больше половины миски.
2. Для выбора требуемой автопрограммы поверните переключатель и выберите программу 30, затем нажмите кнопку «Старт».
3. Печь нагреет воду, и внутри ее камеры будет образовываться пар. Подождите необходимое время.
4. Не открывайте дверцу печи, пока не услышите звуковой сигнал.
5. По звуковому сигналу выключите устройство из розетки и выньте миску из печи. Вытрите стенки камеры печи мягкой салфеткой.

- При необходимости повторите всю процедуру.

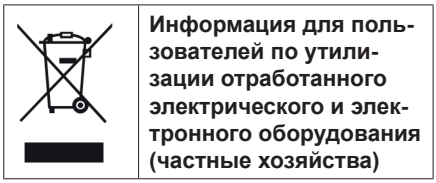
Технические характеристики

Питание:	**230 В, 50 Гц**
Потребляемая мощность:	
Макс.	**2400 Вт**
Микроволны	**1500 Вт**
Гриль	**2400 Вт**
Конвекция	**2400 Вт**
Выходная мощность:	
Микроволны,	**1000 Вт (IEC-60705)**
Встроенный нагреватель	**2400 Вт**
Конвекционный нагреватель	**2400 Вт**
Габаритные размеры:	**520 × 327 × 520 мм (Ш × В × Г)**
Размеры камеры:	**351 × 250,5 × 351 мм (Ш × В × Г)**
Общий объем камеры:	**30 л**
Диаметр стеклянного поворотного стола:	**315 мм**
Рабочая частота:	**2450 МГц**
Масса нетто:	**19,5 кг**
Уровень шума:	**LWA 60 дБ**

Масса и размеры указаны приблизительно.

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Данное устройство соответствует европейскому стандарту электромагнитной совместимости EN 55011. Согласно этому стандарту, продукт относится к группе 2, классу B и находится в требуемых пределах. Группа 2 означает, что радиочастотная энергия генерируется в виде электромагнитного излучения с целью подогрева или приготовления пищи. Класс B означает, что устройство можно использовать в обычных домашних условиях.



Данный знак на изделии или сопроводительной документации указывает на недопустимость утилизации электротехнической и электронной продукции с бытовыми отходами.

< Предупреждение >

Следуйте нижеприведённым правилам, если иное не указано в других документах.

1. Устанавливайте прибор на твёрдой плоской поверхности, за исключением отсоединяемых или несъёмных частей.
2. Хранить в сухом, закрытом помещении.
3. Во время транспортировки не бросать, не подвергать излишней вибрации или ударам о другие предметы.
4. Утилизировать в соответствии с национальным и/или местным законодательством.

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРОЧТИТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, печь нельзя включать, пока не будет отремонтирована квалифицированным специалистом;

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Любому лицу, кроме квалифицированного специалиста, опасно выполнять какие-либо действия по обслуживанию или ремонту, связанные с удалением крышки, которая защищает от воздействия микроволновой энергии;

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Жидкости и другие продукты питания нельзя нагревать в герметичных ёмкостях, поскольку они могут взорваться.

- Заходи безпеки. Перед початком роботи з цією мікрохвильовою піччю ознайомтеся з інструкцією. Не викидайте інструкцію — вона може вам знадобитися в подальшому

- Застереження. Виріб необхідно перевіряти на предмет пошкодження ущільнювача дверцят та місць його прилягання. При виявленні пошкоджень експлуатація печі не допускається доти, поки вони не будуть усунуті спеціалістом сервісної служби, який пройшов навчання у виробника.

- Застереження. Не намагайтеся самостійно розбирати або робити регулювання, ремонт дверцят, корпусу, панелі керування, запобіжних вимикачів будь-якої іншої частини печі. Щоб уникнути ураження НВЧ-хвилями не знімайте зовнішню панель печі. Ремонт повинен виконуватися тільки кваліфікованим сервісним спеціалістом.

- Застереження. Не допускається розігрівати рідини та інші продукти в щільно закритих ємностях, тому що вони можуть вибухнути.

- Застереження. При розігріванні рідин, наприклад, супів, соусів, напоїв, їх закипання може відбуватися без видимих пухирців. У результаті кипляча рідина може вилитися з посуду.

- Застереження. Вміст пляшечок для годування і банок з дитячим харчуванням потрібно помішувати або струшувати. Перед годуванням необхідно перевірити температуру вмісту, щоб не допустити опіків.

- Застереження. Відкриті частини печі можуть нагріватися під час використання. Не доторкайтеся до нагрівальних елементів всередині печі. Діти до восьми років можуть користуватись мікрохвильовою піччю тільки під наглядом дорослих.

- Застереження. Під час сервісного обслуговування та при заміні деталей прилад повинен бути під'єднаний від мережі живлення. При цьому від'єднана штепсельна вилка повинна залишатися в полі зору для обслуговуючого персоналу, щоб виключити випадкове повторне ввімкнення.

- Застереження. Щоб уникнути ураження електричним струмом перед заміною лампи необхідно відключити електроживлення печі.

- Це обладнання не призначено для використання дітьми до восьми років, людьми з обмеженими фізичними, сенсорними, розумовими здібностями, а також особами без відповідних знань і досвіду. Використання пристрою такими людьми допускається тільки під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, і за умови надання з її сторони чітких вказівок щодо роботи з обладнанням. Не дозволяйте дітям гратися з обладнанням. Чищення печі та догляд за нею дітьми не допускаються без нагляду дорослих. Пристрій і його шнур живлення слід розміщувати для дітей молодше 8 років в недоступному місці

- Переконайтеся, що встановлену піч можна легко знеструмити, вийнявши вилку з розетки або відключивши вимикач на квартирному щитку.

- У випадку пошкодження мережевого шнура він повинен бути замінений сервісною службою заводу-виробника, його сервісним представником або особою з аналогічною кваліфікацією.

- Не розміщуйте піч біля електричної або газової плити.

- Виріб призначений для експлуатації на стільниці. Не допускається встановлювати піч у шафу або в інший замкнений простір.

- Установіть мікрохвильову піч на плоску, стійку поверхню на висоті не менше 85 см від підлоги задньою частиною до стіни. Якщо одна сторона печі притиснута до стіни, інша або верхня сторона не повинні бути заблоковані. Залишіть 15 см вільного простору над піччю.

- При розігріванні продуктів у пластикових і паперових упаковках потрібно стежити за ними, тому що при перегріванні вони можуть спалахнути.

- У випадку задимлення натисніть кнопку «Стоп/Скидання» і, залишивши дверцята закритими, від'єднайте шнур живлення або відключіть електроживлення за допомогою автоматичного вимикача на квартирному щитку.

- Це обладнання призначено для побутового та аналогічного використання, наприклад:

  - на кухнях для персоналу на підприємствах, в офісах та інших робочих приміщеннях;
  - у сільських будинках;
  - для використання відвідувачами готелів, мотелів та інших місць проживання;
  - у готелях типу «ліжко і сніданок».

- Не допускається варити яйця в шкарлупі в мікрохвильовому режимі. Це може призвести до їх вибуху через підвищення внутрішнього тиску, навіть після відключення мікрохвильової печі.

- Внутрішні поверхні печі, ущільнювач дверцят та поверхні навколо ущільнювача необхідно регулярно очищати. Частки їжі, бризки від рідин на стінках печі, ущільнювачі дверцят і місцях його прилягання витирайте вологою серветкою. При сильному забрудненні можна скористатися м'якими засобами для чищення. Не рекомендується використовувати сильні засоби для миття та абразивні препарати.

- НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПРОМИСЛОВІ ОЧИСНИКИ ДЛЯ ПЕЧІ.

- Під час готування страв у режимах «Гриль», «Конвекція» і «Комбінація» на стінках камери зазвичай залишається жир. Якщо піч не чистити, може з'явитися неприємний запах і дим під час роботи.

- Тримайте піч в чистоті: забруднення можуть призвести до пошкодження внутрішніх поверхонь, значно скоротити термін служби печі та стати причиною небезпечної ситуації.

- Не дозволяється використовувати пароочисник.

- Не використовуйте для очищення оглядового вікна у дверцятах гострі металеві шкребки та абразивні шкребки, тому що вони можуть подряпати поверхню скла, що може призвести до його пошкодження.

- Під час роботи печі в режимах «Гриль», «Конвекція» або «Комбінація» її зовнішні поверхні, у т.ч. вентиляційної отвори камери та дверцята, нагріваються до високої температури. Дотримуйтесь обережності, відкриваючи та закриваючи дверцята та витягуючи посуд і аксесуари з камери.

- Це обладнання не призначено для роботи із зовнішнім таймером або з окремою дистанційною системою керування.

- Використовуйте посуд і аксесуари, що придатні для використання в мікрохвильовій печі.

- Мікрохвильова піч призначена для нагрівання їжі та напоїв. Будьте обережні при розігріванні продуктів з низьким вмістом вологи, таких як хлібобулочні вироби, шоколад, печиво, сухарі та інші вироби з борошна. При тривалому готуванні вони легко можуть пригоріти, пересохнути або навіть спалахнути. Не рекомендується розігрівати продукти, що містять мало вологи, наприклад, повітряну кукурудзу або хліб. Використання печі для сушіння газет, одягу,

тканин, губок та ін., нагрівання грілок, взуття може призвести до травми або займання.

- Заміна освітлювальної лампи повинна проводитися тільки спеціалістом сервісної служби, який пройшов навчання у виробника. Не намагайтеся зняти зовнішню панель печі самостійно.

- Не допускається використання металевого посуду та посуду з металевим обідком у мікрохвильовому режимі, тому що це призведе до іскріння.

Зміст

Установлення та підключення 62
Заходи безпеки..... 63
Будова печі 68
Панель керування 69
Аксесуари.....71
Режим готування 72
Налаштування годинника 74
Блокування від дітей 74
Режим «Мікрохвилі» 76
Режим «Гриль» 77
Режим «Конвекція».....79
Режим «Комбінація».....81
Багатоетапний режим 84
Швидко 30 85
Функція додавання часу 86
Використання таймера 87
Кухонний таймер 87
Час витримки 87
Відкладений старт.....88
Автоматичні програми 89
Авторозігрівання 92
Авторозморожування.....92
Підігрівання випічки 93
Програми автоматичного готування.....94
Програми дитячого меню 95
Комбіновані автоматичні програми 98
Випікання/смаження в автоматичному режимі.....99
Інше 100
Очищення 102
Питання та відповіді.....103
Догляд за піччю.....104
Очищення парою (автоматична програма № 30) 105
Технічна характеристика 106

Дякуємо за придбання побутової техніки Panasonic.

Перевірка печі

Розпакуйте піч та видаліть пакувальний матеріал. Перевірте піч на наявність вм'ятин, несправностей запорів дверцят, тріщин у дверцятах і т.п. При виявленні яких-небудь несправностей відразу зверніться до дилера. Не встановлюйте пошкоджену мікрохвильову піч.

Вказівки з заземлення

■ Важлива інформація

З МЕТОЮ БЕЗПЕКИ ПІЧ ПОВИННА ЗАЗЕМЛЕНА.

Якщо мережева розетка не заземлена, покупець повинен замінити її розеткою із заземленням.

Напруга мережі живлення

Напруга в мережі повинна відповідати зазначеній на фірмовій наклейці. При підключенні до мережі з напругою вище зазначеної можливе займання та пошкодження обладнання.

Установлення печі

Виріб призначений для експлуатації на стільниці. Не допускається встановлювати піч у шафу або в інший замкнений простір.

1. Установіть піч на рівну, стійку поверхню не нижче 85 см від підлоги.
2. Переконайтеся, що встановлену піч можна легко знеструмити, вийнявши вилку з розетки або відключивши вимикач на квартирному щитку.
3. Для нормальної роботи печі необхідно забезпечити достатню циркуляцію повітря.

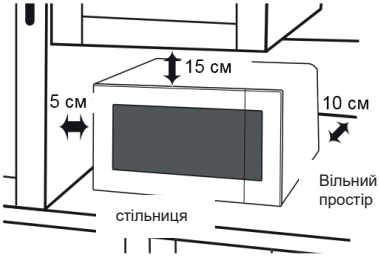
Установлення на кухонному столі

Залишіть 15 см вільного простору над піччю, 10 см за піччю, 5 см з однієї сторони і не менше 40 см з іншої сторони.

4. Не розміщуйте піч поблизу електричної або газової плити.
5. Шнур живлення не повинен торкатися до зовнішньої поверхні корпусу. Не допускайте його контакту з гарячою поверхнею. Шнур живлення не повинен звисати із краю стола.

   Не опускайте піч, шнур живлення або вилку у воду.
6. Не знімайте ніжки печі.
7. Це обладнання призначено для побутового та аналогічного використання, наприклад:
   - на кухнях для персоналу на підприємствах, в офісах та інших робочих приміщеннях;
   - у сільських будинках;
   - для використання відвідувачами готелів, мотелів та інших місць проживання;
   - у готелях типу «ліжко і сніданок».

   Не використовуйте її поза приміщенням.



8. Не рекомендується користуватися піччю при підвищеній вологості повітря.
9. Не закривайте вентиляційні отвори з лівої та тильної сторін печі. Якщо під час роботи ці отвори виявляться закритими, це може призвести до перегрівання пристрою. На цей випадок у печі передбачений захист у вигляді теплового запобіжника. Піч відновить роботу після охолодження.
10. Це обладнання не призначено для роботи із зовнішнім таймером або з окремою дистанційною системою керування.

Заходи безпеки

1. Ущільнювач дверцят і місця його прилягання необхідно протирати вологою серветкою та перевіряти на наявність пошкоджень. Виріб необхідно перевіряти на предмет пошкодження ущільнювача дверцята і місць його прилягання. При виявленні пошкоджень експлуатація печі не допускається доти, поки вони не будуть усунуті спеціалістом сервісної служби, які пройшли навчання у виробника.
2. Не намагайтеся самостійно розбирати або робити регулювання, ремонт дверцят, корпусу, панелі керування, запобіжних вимикачів або будь-якої іншої частини печі. Щоб уникнути ураження НВЧ-хвилями не знімайте зовнішню панель печі. Ремонт повинен виконуватися тільки кваліфікованим сервісним спеціалістом.
3. Не допускається експлуатація печі при пошкодженні шнура, вилки, а також якщо відбулося падіння, пошкодження самого обладнання або в ньому помічені несправності. Проведення ремонту некваліфікованими особами небезпечно.
4. Пошкоджений шнур живлення повинен бути замінений сервісною службою заводу-виробника, його сервісним представником особою з аналогічною кваліфікацією.
5. Не допускається розігрівати рідину та інші продукти в щільно за критих ємностях, тому що вони можуть вибухнути.
6. Це обладнання не призначено для використання дітьми до восьми років, людьми з обмеженими фізичними, сенсорними, розумовими здібностями, а також особами без відповідних знань і досвіду. Використання обладнання такими людьми допускається тільки під спостереженням особи, відповідальної за їх безпеку, і за умови надання з її боку чітких вказівок щодо роботи з обладнанням. Не дозволяйте дітям гратися з обладнанням. Чищення печі і догляд за нею дітьми не допускаються без спостереження дорослих. Пристрій і його шнур живлення слід розміщувати в місці, недоступному для дітей молодше 8 років

Заходи безпеки

Перед використанням

- Перед першим використанням функцій «Гриль», «Конвекція» або «Комбінація» дайте печі попрацювати у режимі «G-1» протягом 5 хвилин, не завантажуючи в неї продукти і не встановлюючи аксесуари (включи скляний поворотний стіл і роликове кільце). Це потрібно для видалення з поверхонь шару антикорозійного мастила. В інших випадках вмикати порожню піч не дозволяється (крім попереднього розігрівання).

Експлуатація печі

- Використовуйте обладнання тільки для готування та розігрівання їжі. Піч не призначена для використання з іншою метою. Не використовуйте піч для нагрівання хімічних речовин та інших нехарчових продуктів.
- Переконайтеся, що посуд (ємність) підходить для використання в мікрохвильовій печі.
- При зберіганні печі не поміщайте в неї сторонні предмети, щоб уникнути пошкодження при випадковому ввімкненні.
- Вмикати порожню піч дозволяється (крім попереднього розігрівання і випалу антикорозійного мастила, див. розділ «Перед використанням» вище). Не допускається ввімкнення мікрохвильового або комбінованого режиму, якщо в печі немає продуктів.
  Ввімкнення мікрохвильової печі без продуктів може призвести до пошкодження приладу.
- У випадку задимлення натисніть кнопку «Стоп/Скидання» і, залишивши дверцята закритими, від'єднайте шнур живлення або відключіть електроживлення за допомогою автоматичного вимикача на квартирному щитку.

Нагрівання печі

- Увага! Під час роботи печі в режимах «Гриль», «Конвекція» або «Комбінація» її зовнішні поверхні, у т.ч. вентиляційні отвори корпусу та дверцята нагріваються до високої температури. Дотримуйтесь обережності, відкриваючи та закриваючи дверцята і витягаючи посуд та аксесуари з камери.
- Піч оснащена двома нагрівальними елементами, установленими у верхній частині печі. При роботі печі в режимах «Комбінація», «Гриль» і «Конвекція» їх поверхня нагріваються до дуже високої температури. Не доторкайтеся до нагрівальних елементів всередині печі.
  Примітка. При роботі в цих режимах аксесуари, що встановлені всередині печі, сильно нагріваються.

Вентилятор

- Після використання печі вентилятор може продовжувати працювати протягом деякого часу, щоб охолодити камеру та електричні елементи. Це не є ознакою несправності. Під час роботи вентилятора можна витягати страву з печі, а також повторно використовувати піч.

Підсвічування

- За необхідності замінити лампу зверніться до дилера.

Аксесуари

- У комплект входить набір аксесуарів. Завжди дотримуйтесь вказівок щодо їх використання.

Скляний поворотний стіл

- Не вмикайте піч без установленого роликового кільця та скляного поворотного стола.
- Використовуйте тільки спеціально призначений для цієї печі скляний поворотний стіл.
- Якщо скляний поворотний стіл ще гарячий, дайте йому охолонути, перш ніж мити або чистити його.
- Скляний поворотний стіл може обертатися в обидва боки.
- Якщо їжа або посуд на скляному поворотному столі доторкається до стінок печі і перешкоджає обертанню, поворотний стіл автоматично почне обертатися в зворотному напрямку. Це не є ознакою несправності.
- Якщо інше не зазначено в рецептах, не кладіть їжу безпосередньо на поворотний стіл. Завжди використовуйте посуд, придатний для мікрохвильових печей.

Роликове кільце

- Регулярно очищайте роликове кільце і дно печі від залишків їжі, щоб уникнути шуму при роботі.
- Під час готування їжі роликове кільце завжди використовується разом зі скляним поворотним столом.

Решітка

- Не ставте металевий посуд безпосередньо на решітку в режимі «Комбінація».
- Не використовуйте решітку в режимі «Мікрохвилі» без комбінації з іншим режимом.

Деко для гриля

- Деко слід розміщувати в центрі скляного поворотного стола таким чином, щоб воно не торкалося стінок камери печі. В іншому випадку це може призвести до іскріння та пошкодження стінок камери.
- Завжди ставте деко для гриля безпосередньо на скляний поворотний стіл. Не використовуйте деко разом із решіткою.
- При витягуванні дека користуйтесь кухонними рукавичками.
- Не кладіть на гаряче деко термочутливі матеріали, тому що це може призвести до займання.

Час готування

- Час готування залежить від стану та кількості продуктів, їх температури, а також від посуду, що використовується.
- Щоб уникнути перегрівання їжі слід спочатку встановлювати мінімальний час приготуванні. Якщо страва не зовсім готова, можна встановити додатковий час готування.

Важлива інформація

При перевищенні рекомендованого часу приготування страв, їжа псується; крім того, можливе займання і пошкодження внутрішньої поверхні печі.

Невеликі порції продуктів

- При тривалому готуванні малі порції і продукти з низьким вмістом вологи легко можуть пригоріти, пересохнути і спалахнути. Якщо відбулося займання, необхідно вимкнути піч, не

відкриваючи дверцята, і витягти вилку з розетки.

Продукти з низьким вмістом вологи

- Мікрохвильова піч призначена для нагрівання їжі та напоїв. Будьте обережні при розігріванні продуктів з низьким вмістом вологи, таких як хлібобулочні вироби, шоколад, печиво, сухарі та інші вироби з борошна. При тривалому готуванні вони легко можуть пригоріти, пересохнути або навіть спалахнути. Не рекомендується розігрівати продукти, що містять мало вологи, наприклад, повітряну кукурудзу або хліб. Використання печі для сушіння газет, одягу, тканин, губок та ін., нагрівання грілок, взуття може призвести до травми або займання.

Яйця

- Не допускається варити яйця у шкарлупі в мікрохвильовому режимі. Це може призвести до їхнього вибуху через підвищення внутрішнього тиску навіть після відключення мікрохвильової печі.

Проколювання

- При готуванні в мікрохвильовому режимі продуктів з непористою шкіркою (картопля, яєчні жовтки, сосиски тощо.) рекомендується попередньо проколювати їх, щоб вони не лопнули.

Термометр для м'яса

- Для визначення ступеня готовності м'яса або птиці можна використовувати термометр для м'яса. Для цього необхідно попередньо витягти страву з печі. Не використовуйте звичайний термометр для м'яса під час готування в мікрохвильовому режимі, тому що він може викликати іскріння.

Рідини

- При розігріванні рідин, наприклад, супу, соусів, напоїв, їх закипання може відбутися без видимих пухирців. У результаті кипляча рідина може виплеснутися з посуду. Щоб уникнути цього дотримуйтесь наступних правил:
- Не користуйтеся ємностями із прямими сторонами та вузьким горлечком.
- Не допускайте перегрівання рідин.
- Перемішуйте рідину двічі: один раз перед тим, як помістити ємність у піч; другий раз — після закінчення половини часу, відведеного для готування.
- Після розігрівання залишіть рідину в печі на деякий час, а потім перемішайте і акуратно витягніть з печі.

Папір і пластик

- При розігріванні продуктів у пластикових і паперових упаковках потрібно стежити за ними, тому що при перегріванні вони можуть спалахнути.
- Не поміщайте в піч продукти, що упаковані в папір із вторсировини (наприклад, у паперові кухонні рушники), якщо на ньому немає маркування, що дозволяє використання в мікрохвильових печах. Вироби із вторсировини можуть містити вкраплення, що здатні викликати іскріння та займання під час нагрівання.
- Перед завантаженням продуктів у піч витягніть із упакування металеві скріпки.

Посуд і фольга

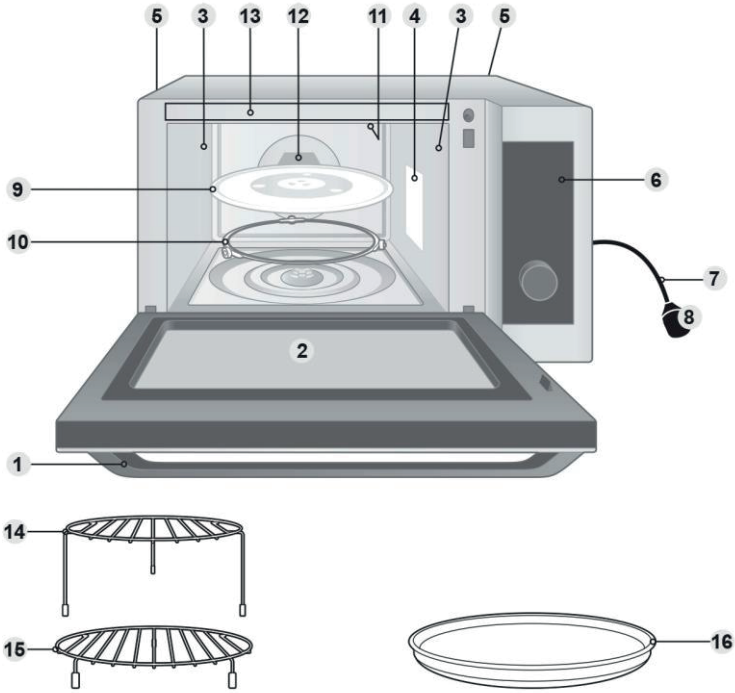
- Не допускається розігрівання продуктів у закритих консервних банках і закупорених пляшках, тому що вони можуть вибухнути.
- Не допускається використання металевого посуду та посуду з металевим обідком у мікрохвильовому режимі, тому що це призведе до іскріння.
- При використанні алюмінієвої фольги, шампурів, металевого посуду, розташовуйте їх на відстані не менше 2 см від стінок і дверцят печі, щоб уникнути іскріння.

Пляшечки для год ування, банки з дитячим харчуванням

- Пляшечки для годування і банки з дитячим харчуванням необхідно поміщати у піч без кришок і сосок.
- Вміст пляшечок для годування і банок з дитячим харчуванням потрібно помішувати або струшувати.
- Перед годуванням необхідно перевірити температуру вмісту, щоб не допустити опіків.

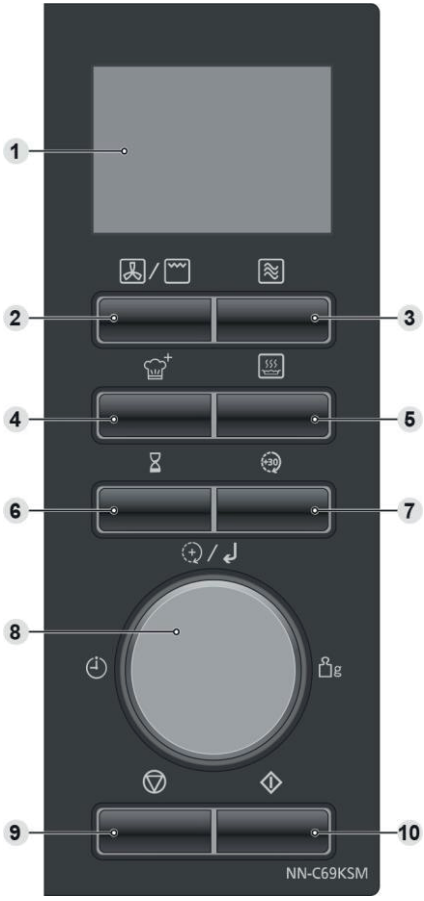
Будова печі

1. **Ручка дверцят**
   Щоб відкрити дверцята, потягніть за ручку. Відкриття дверцят під час роботи печі зупиняє процес готування без скидання програми. Робота печі відновлюється після закриття дверцят і натискання кнопки «Старт». Відкриття дверцят безпечно в будь-який момент виконання піччю програми роботи без ризику мікрохвильового опромінення.
2. **Оглядове вікно печі**
3. **Вентиляційні отвори**
4. **Захисна пластина магнетрона (не знімати)**
5. **Зовнішні вентиляційні отвори**
6. **Панель керування**
7. **Шнур живлення**
8. **Штепсельна вилка**
9. **Скляний поворотний стіл**
10. **Роликове кільце**
11. **Гриль**
12. **Конвекційний нагрівач**
13. **Приклейте на піч наліпку з переліком автоматичних програм (входить у комплект виробу).**
14. **Висока решітка**
15. **Низька решітка**
16. **Деко для гриля**



На піч нанесені наліпки з позначеннями та попередженнями.

■ Примітка.
Зображення носять довідковий характер.



- Зовнішній вигляд панелі керування може бути іншим, але написи на кнопках і функції відповідають зазначеним у цьому посібнику.

1 **Дисплей (див. с. 70)**
При першому підключенні печі до мережі на дисплеї відображаються цифри «88:88».

2 **Кнопка «Конвекція/Гриль»**

3 **Кнопка «Мікрохвилі»**

4 **Кнопка «Комбінація»**

5 **Кнопка «Автоматичні програми»**

6 **Кнопка «Таймер/Годинник»**

7 **Кнопка «Швидко 30»**

8 **Поворотний перемикач** Поворотний перемикач має наступні функції:
Вибір значень

Вибір установлених значень для ручного режиму готування та режиму автоматичних програм.
Час готування
Вибір часу готування в ручному режимі проводиться шляхом обертання перемикача. Поворотний перемикач також використовується для роботи з функцією додавання часу (див. с. 86).
Автоматичні програми Для вибору необхідної автоматичної програми готування натисніть кнопку «Автоматичні програми» і поверніть перемикач.

Підтвердження

Щоб підтвердити вибір, натисніть на поворотний перемикач. При цьому блимаючий індикатор «Підтвердити» ↲ означає необхідність підтвердження налаштувань.

9 **Кнопка «Стоп/Скидання»**
Перед готуванням:
Однократне натискання скидає введені команди.
Під час готування:

Одне натискання тимчасово призупиняє процес готування.

Продовження на наступній сторінці

Друге натискання скасовує всі команди, і на дисплеї відображається поточний час.

10 Кнопка «Старт»

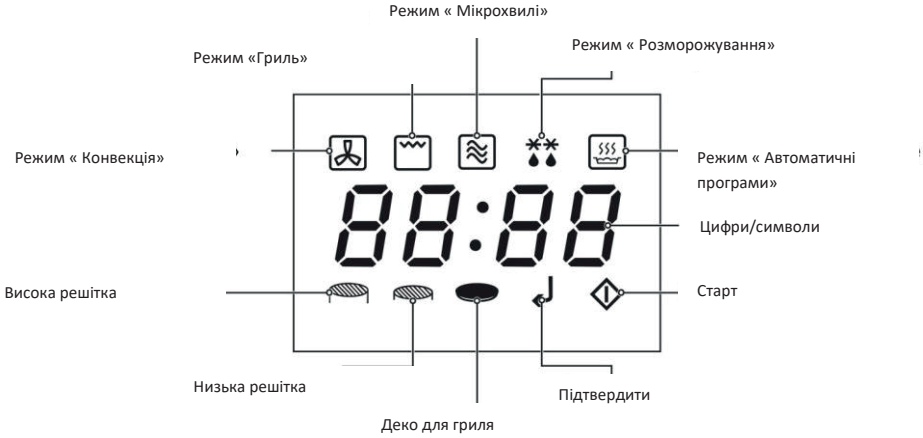
При однократному натисканні піч починає роботу. При відкритті дверцят або однократному натисканні кнопки «Стоп/ Скидання» для повторного запуску печі потрібно натиснути кнопку «Старт».

■ Звуковий сигнал

При натисканні кнопок лунає звуковий сигнал. Якщо при натисканні кнопки звукового сигналу немає, піч не приймає або не може прийняти команду. Між запрограмованими етапами та у моменти, коли потрібно перешкодити або перевернути продукт при готуванні в автоматичному режимі, піч подає подвійний звуковий сигнал. Після завершення розігріву в режимі «Конвекція» або «Комбінація» лунає потрійний сигнал. Після завершення кожної програми піч видає 5 звукових сигналів підряд з відображенням повідомлення
«End» або «Add». Повідомлення «Add» означає, що протягом 1 хвилини можна скористатися функцією додавання часу.

■ Примітка.
Якщо кнопка «Старт» не на тиснута протягом 6 минут з початку встановлення програми приготування, піч автоматич но скасує цю програму. Дисплей повернеться до відображення двокрапки або годин

Панель керування



- Коли налаштування завершено і піч готова до запуску попереднього розігрівання або готування, починає світитись індикатор «Старт». Натисніть кнопку «Старт» для початку попереднього розігрівання або готування.
- Світний індикатор «Підтвердити» означає необхідність підтвердження налаштувань. Натискання на поворотний перемикач підтверджує поточне налаштування і перемикає на наступне.
- Індикатори високої решітки, низької решітки і дека для гриля показують , які аксесуари необхідно використовувати для кожної з автоматичних програм.

Аксесуари

Деко для гриля

Готування їжі на деку для гриля відбувається трьома способами одночасно:

- нагріванням самого дека для гриля шляхом поглинання мікрохвиль і передачі тепла продуктам;
- безпосереднім нагріванням продуктів мікрохвилями;
- впливом на продукти гриля.

Дно дека поглинає мікрохвилі і перетворює їх у тепло.

Для отримання найкращих результатів:

- Використовуйте деко для гриля в режимі «Комбінація». Див. с. 81.
- Важливо викладати продукти на деко відразу після його попереднього розігрівання. Затримка може позначитися на якості готової страви.

Висока решітка

Висока решітка забезпечує кращу циркуляцію теплових потоків і швидке підрум’янення великих страв, наприклад, гратену або тостів.

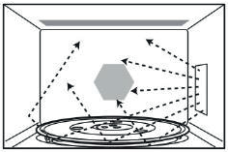
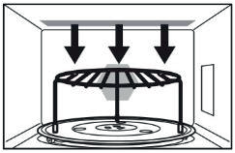
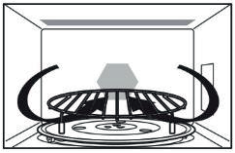
Для отримання найкращих результатів використовуйте високу решітку в режимах «Гриль» або «Комбінація 2» («С-2»). Див. с. 81.

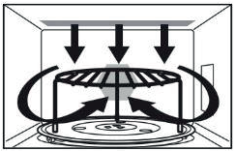
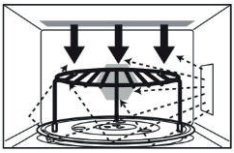
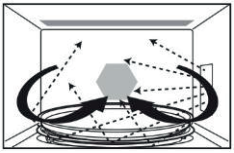
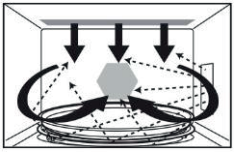
Низька решітка

Низька решітка забезпечує кращу циркуляцію теплових потоків і швидке підрум’янення об’ємних страв, наприклад, птиці або тортів.

Для отримання найкращих результатів використовуйте низьку решітку в режимі «Конвекція».

Режим приготування

Режим приготування	Аксесуари, що використовуються	Призначення	Ємності
МІКРОХВИЛІ 	Немає (тільки скляний поворотний стіл)	• Розморожування • Розігрівання • Розтоплювання: вершкове масло, шоколад, сир. • Готування страв з риби, овочів, фруктів, яєць. • Готування: компоти, варення, соуси, заварні креми, випічка, карамель, м'ясо, риба. • Випічка коржів без підрум'янення **Без попереднього розігрівання**	Використовуйте тарілки або миски, придатні для НВЧ-печей (наприклад, бренду Pyrex®), встановлюючи їх безпосередньо на скляний поворотний стіл. **Не використовуйте металеві предмети.**
ГРИЛЬ 	Висока решітка або Низька решітка або Деко для гриля	• Готування м'яса або риби в режимі «Гриль». • Готування тостів у режимі «Гриль». • Підрум'янення страв, що готуються до утворення скоринки, або повітряних пирогів. **Без попереднього розігрівання**	Використовуйте жаростійкий посуд, тарілки або миски (наприклад, бренду Pyrex®), встановлюючи їх безпосередньо на скляний поворотний стіл або решітку.
КОНВЕКЦІЯ 	Низька решітка або деко для гриля	• Випічка невеликих страв з коротким часом приготування: листкове тісто, печиво, рулети. • Спеціальна випічка: булочки або здоба, бісквіти. • Випічка відкритих пирогів та піци. **Рекомендується попередньо розігріти камеру**	Жаростійкий посуд (можна використовувати металеві форми) з установленням на решітку. **Не ставте посуд безпосередньо на скляний поворотний стіл.**

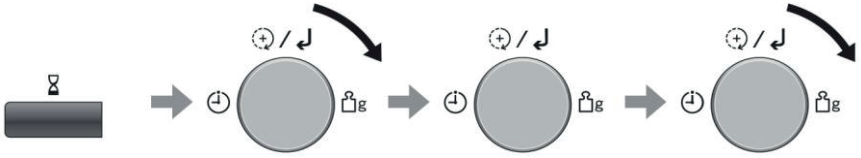
Режим приготування	Аксесуари, що використовуються	Призначення	Ємності
ГРИЛЬ + КОНВЕКЦІЯ 	Висока решітка або Низька решітка або Деко для гриля	• Обсмаження червоного м'яса, стейка з товстих шматків м'яса (ребра яловичини, тибон стейк). • Готування риби. **Рекомендується попередньо розігріти камеру**	Жаростійкий посуд (можна використовувати металеві форми) з установленням на решітку **Не ставте посуд безпосередньо на скляний поворотний стіл.**
ГРИЛЬ + МІКРОХВИЛІ 	Висока решітка або Низька решітка або Деко для гриля	• Готування лазаньї, м'яса, картоплі, овочевих гратенів. **Без попереднього розігрівання**	Використовуйте придатний для НВЧ-печей і жароміцний посуд, встановлюючи його на решітку або деко для гриля на скляному поворотному столі. **Не використовуйте металеві предмети.**
КОНВЕКЦІЯ + МІКРОХВИЛІ 	Висока решітка або Низька решітка або деко для гриля	• Випічка тортів і пудингів з підрум'яненням, киша, пирогів (відкритих і з начинкою). (Не розміщуйте металеві дека/ жерстяні форми на решітці) Попереднє розігрівання за необхідності	Використовуйте придатний для НВЧ-печей і жароміцний посуд, встановлюючи його на решітку або деко для гриля на скляному поворотному столі. **Не використовуйте металеві предмети.**
ГРИЛЬ + КОНВЕКЦІЯ + МІКРОХВИЛІ 	Високі решітка або Низька решітка або деко для гриля	• Готування смаженого м'яса, птиці • Розігрівання і створення хрусткої скоринки (кіш, піца, хліб, лазанья, запіканка). • Попереднє розігрівання за необхідності	Використовуйте придатний для НВЧ-печей і жароміцний посуд, встановлюючи його на решітку або деко для гриля на скляному поворотному столі. **Не використовуйте металеві предмети.**

■ **Примітка.**

Не використовуйте декодля гриля разом з решіткою.

Налаштування годинника

При першому підключенні печі до мережі на дисплеї відображаються цифри «88:88».



Натисніть кнопку

«Таймер/Годинник» двічі.

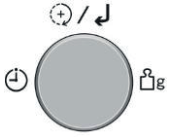
Значення години та двокрапку почнуть блимати.

Поверніть перемикач, щоб установити значення години.

Натисніть на поворотний перемикач.

Значення хвилин і двокрапка почнуть блимати.

Поверніть перемикач, щоб установити значення хвилин.



Натисніть на поворотний перемикач.

Блимання припиниться, і час на дисплеї буде встановлено.

■ **Примітка**

1. Щоб перевстановити час, повторіть кроки вище.
2. Час буде відображатись на дисплеї, поки піч підключена до мережі і в мережі є напруга.

Блокування від дітей

Ця функція відключає елементи керування піччю; при цьому дверцята можна відкрити. Блокування від дітей можна ввімкнути, коли на дисплеї відображається крапка або час.

Установлення блокування

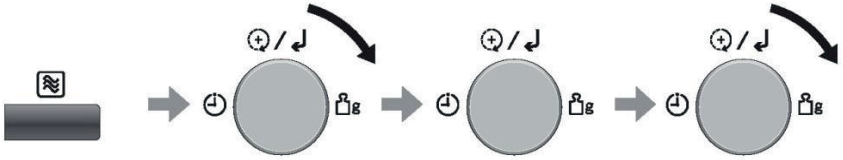
Натисніть кнопку «Старт» тричі протягом 10 секунд.
Індикація часу зникає. Налаштування часу при цьому скинуто не буде. На дисплеї відобразиться «L- --».

Скасування

Натисніть кнопку «Стоп/Скидання» тричі протягом 10 секунд.
На дисплеї знову відобразиться час.

Приготування в мікрохвильовій печі та розморожування

При використанні печі завжди повинні бути встановлені скляний поворотний стіл і роликове кільце. Піч має п'ять рівнів мікрохвильової потужності, перерахованих у таблиці нижче.



Натисніть кнопку «Мікрохвилі». На дисплеї почне світитись , і почне блимати індикатор .

Поверніть перемикач, щоб установити потужність.

Щоб підтвердити вибір, натисніть на поворотний перемикач.

Поверніть перемикач, щоб встановити час готування.

Натисніть кнопку «Старт».
На дисплеї почнеться зворотний відлік часу.

Рівень потужності		Макс. час
1000 Вт	Високий	30 хвилин
270 Вт	Розморожування	90 хвилин
750 Вт	Середній	90 хвилин
470 Вт	Низький	90 хвилин
100 Вт	Мінімальний	90 хвилин

Примітка

1. Після завершення операції на дисплеї близько хвилини буде відображатися «Add». У цей час можна скористатися функцією додавання часу (див. с. 86).
2. Якщо повернути поворотний перемикач до натискання кнопки «Мікрохвилі», можна відразу встановити час готування. При цьому після натискання кнопки «Старт» піч автоматично почне роботу на максимальній потужності 1000 Вт.
3. При роботі печі можлива вібрація скляного поворотного стола. Це не впливає на процес готування їжі.
4. Багатоетапний режим готування описаний на с. 84.
5. Час витримки можна задати після установлення потужності та часу приготування. Див. с. 87.
6. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ мікрохвильовий режим з металевими аксесуарами.
7. Завжди перевіряйте стан продуктів під час розморожування, відкриваючи дверцята, після чого знову ввімкніть піч за необхідності. Накривати продукти при розморожуванні не обов'язково. Для забезпечення рівномірного результату розділіть або декілька разів переверніть продукт під час розморожування. При розморожуванні великих шматків і тушок птиці ввімкніть розморожування на половину потужності та закрийте краї м'яса фольгою

Режим «Мікрохвилі»

Вказівки щодо розморожування

Рекомендації
Періодично перевіряйте продукт, що розморожується, навіть якщо використовуєте автоматичні програми. Дотримуйтесь часу витримки.

Час витримки
Окремі невеликі порції продуктів можна готувати практично відразу після розморожування. При цьому об'ємні порції продуктів можуть все ще бути замороженими всередині. Це нормально. Після розморожування дайте

постояти таким продуктам щонайменше одну годину. У цей час продукт рівномірно прогрівається , і їжа розморожується за рахунок теплопровідності.

Примітка. Якщо негайне приготування розмороженого продукту не передбачається, поставте його в холодильник.

Ніколи не заморожуйте розморожені продукти повторно.

М'ясо та птиця

Заморожені шматки м'яса бажано класти на перевернуту тарілку або пластикову решітку, щоб дати стекти соку.

Рекомендується захищати делікатні або виступаючі частини таких продуктів невеликими шматочками фольги, щоб запобігти їхньому пересиханню. **Використання невеликих шматочків фольги в печі допускається, якщо вони не торкаються стінок камери.**

М'ясний фарш, рублене м'ясо та морепродукти

Оскільки зовнішня частина таких продуктів розморожується швидше, під час розморожування рекомендується розділяти великі шматки на більш дрібні та поступово витягувати вже розморожені шматки.

Невеликі порції продуктів

Відбивні та шматочки птиці слід розділяти якомога швидше, щоб забезпечити рівномірне розморожування.

Жирні та виступаючі частини розморожуються швидше. Розміщуйте їх ближче до центру скляного поворотного стола або закривайте невеликими шматочками фольги.

Хліб

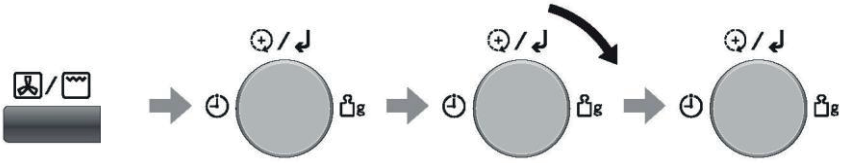
Хліб після розморожування рекомендується витримати протягом 5-30 хвилин, щоб дати розмерзнутися всередині. Час витримки можна скоротити, якщо розділити хліб на скибочки, а булочки та батони розрізати навпіл.

Режим «Гриль» особливо добре підходить для готування тонких шматочків м'яса, стейків, кебабів, сосисок або шматочків курки. Також цей режим підходить для готування гарячих бутербродів і всіх страв, які запікаються до скоринки.

Аксесуари, що використовуються

Висока решітка | Низька решітка | Деко для гриля

- Не використовуйте деко для гриля разом із решіткою.



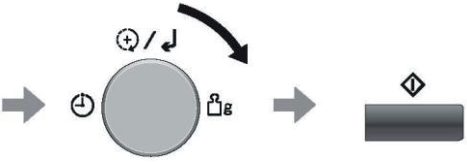
Щоб вибрати режим «Гриль», двічі натисніть кнопку «Конвекція/Гриль».
Індикатори і почнуть блимати.

Щоб підтвердити вибір, натисніть на поворотний перемикач.

Поверніть перемикач, щоб установити потужність.

Рівень	
G-1	1000 Вт
G-2	700 Вт

Щоб підтвердити вибір, натисніть на поворотний перемикач.



Поверніть перемикач, щоб встановити час готування.
(До 9 годин.)

Натисніть кнопку «Старт». На дисплеї почнеться зворотний відлік часу.

Примітки

1. Після завершення операції на дисплеї близько хвилини буде відображатися «Add». У цей час можна скористатися функцією додавання часу (див. с. 86).
2. Покладіть продукти на решітку, встановлену на скляний поворотний стіл. Установіть знизу жароміцну тарілку для вловлювання крапель води та жиру.
3. Не накривайте продукти, що обробляються в режимі «Гриль».
4. НЕ СЛІД попередньо прогрівати піч.
5. Під час готування в режимі «Гриль» мікрохвильове випромінювання не застосовується.
6. Більшість продуктів у середині часу готування потрібно перевернути. Для цього відкрийте дверцята і ОБЕРЕЖНО витягніть решітку, надягнувши на руки рукавички-прихватки.
7. Перевернувши страву, поставте її назад у піч, закрийте дверцята і натисніть кнопку «Старт». На дисплеї печі продовжиться зворотний відлік залишкового часу готування в режимі «Гриль».
8. Елементи гриля будуть вмикатися і вимикатися під час готування. Це нормально.
9. НЕ ДОТОРКАЙТЕСЯ до нагрівальних елементів вверху внутрішньої камери печі при нагрітій камері. Нагрівальні елементи можуть зберігати високу температуру.
10. Після використання режиму «Гриль» піч може деякий час не вмикатися, щоб уникнути перегрівання.

УВАГА!

Решітку завжди слід використовувати на встановленому скляному поворотному столі. Для витягування решітки з печі міцно тримайте решітку і жароміцний поворотний стіл. При витягуванні аксесуарів користуйтеся кухонними рукавицями. Щоб уникнути опіків не доторкайтеся до скла дверцят або до внутрішніх металевих частин печі, коли витягуєте страву або поміщаєте її в піч
.

Режим «Конвекція»

Конвекційна піч постачена нагрівальним елементом з вентилятором для сухого нагрівання, необхідного для отримання хрусткої, підрум'яненої скоринки. Для готування їжі в цьому режимі підійдуть звичайні рецепти (наприклад, печиво, тістечка, м'ясні вироби та випічка).
Для більшості рецептів необхідно попередньо розігріти піч.

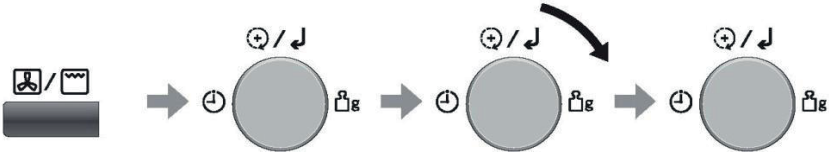
Аксесуари, що використовуються

Низька решітка

Деко для гриля

- Не використовуйте деко для гриля разом з решіткою.

З попереднім розігріванням



Один раз натисніть кнопку «Конвекція/Гриль» для вибору режиму «Конвекція». Індикатори / і почнуть блимати.

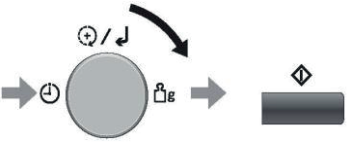
Щоб підтвердити вибір, натисніть на поворотний перемикач.

Поверніть перемикач, щоб установити температуру. (100–220 °C)

Щоб підтвердити вибір, натисніть на поворотний перемикач.

Натисніть кнопку «Старт» для початку попереднього розігрівання.
Під час попереднього розігрівання на дисплеї відображаються «P» і температура.

Після завершення розігрівання (після трьох звукових сигналів) відкрийте дверцята і помістіть страву в піч.

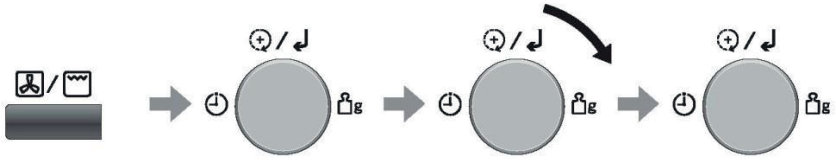


Поверніть перемикач, щоб установити час готування.
(До 9 годин.)

Натисніть кнопку «Старт». Програма готування запуститься, і почнеться зворотний відлік часу на дисплеї.

Температура	Страва, що готується
40 °C	Розпушення тіста для хліба та піци
100–110 °C	Безе
120–140 °C	Паштет з м'яса і риби, м'ясо в горщиках
150–160 °C	Яєчня, фруктовий торт, макаруни
170–180 °C	Кіш, печиво, штрудель, бісквіт, біскоті, м'ясо, що готується на повільному вогні або тушковане
190–210 °C	Кекси, гратени, заварне тісто, суфле
220 °C	Випічка хліба, пирогів та піци

Без попереднього розігрівання

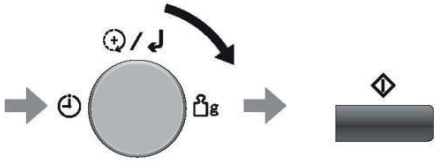


Один раз натисніть кнопку «Конвекція/ Гриль» для вибору режиму «Конвекція».
Індикатори і / почнуть блимати.

Щоб підтвердити вибір, натисніть на поворотний перемикач.

Поверніть перемикач, щоб установіть температуру.
(40 °C, 100–220 °C)

Щоб підтвердити вибір, натисніть на поворотний перемикач



Поверніть перемикач, щоб установити час готування. (До 9 годин.)

Натисніть кнопку «Старт». На дисплеї почнеться зворотний відлік часу.

Примітки

1. Після завершення операції на дисплеї близько хвилини буде відображатися «Add». У цей час можна скористатися функцією додавання часу (див. с. 86).
2. Коли піч досягне заданої температури, відображувана температура почне блимати і пролунають 3 звукових сигнали. Відкрийте дверцята, помістіть страву в піч і закрийте дверцята.
3. Час готування можна ввести після того, як піч досягне заданої температури. Щоб ввести час готування, необхідно відкрити дверцята, установити страву, закрити дверцята та ввести час готування. Якщо час не буде введений протягом 30 хвилин, піч припинить розігрівання, подасть 5 звукових сигналів і повернеться в режим очікування.
4. Піч не можна попередньо розігріти до 40 °C.

УВАГА!

Решітку завжди слід використовувати на встановленому скляному поворотному столі. Для витягування решітки з печі міцно тримайте решітку і жароміцний поворотний стіл. При витягуванні аксесуарів користуйтеся кухонними рукавичками. Щоб уникнути опіків не доторкайтеся до скла дверцят або до внутрішніх металевих частин печі, коли витягуєте страву або поміщаєте її в піч

Режим «Комбінація»

Режим «Комбінація» дозволяє комбінувати функції режимів «Мікрохвилі», «Гриль» і «Конвекція» для розморожування, готування і розігрівання продуктів. Режим «Мікрохвилі» забезпечує швидке готування їжі, а режими «Гриль» і «Конвекція» — традиційну хрустку скоринку.

Аксесуари, що використовуються

Висока решітка | Низька решітка | Деко для гриля

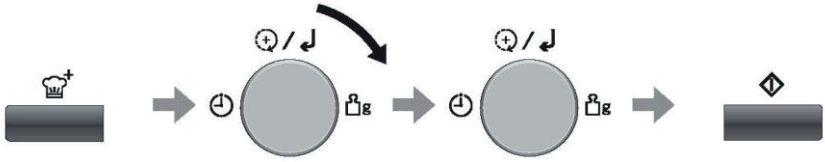
- Не використовуйте деко для гриля разом із решіткою.

Дисплей (ровінь)	Комбінація		Призначення
C-1 (Комбінація 1)	Мікрохвилі:	470 Вт	Ціла курка, кіш
	Гриль:	—	
	Конвекція:	200 °C*	
C-2 (Комбінація 2)	Мікрохвилі:	470 Вт	Гратен, запіканки з пасти, шматочки курки, бутерброди
	Гриль:	500 Вт	
	Конвекція:	—	
C-3 (Комбінація 3)	Мікрохвилі:	—	Запікання м'яса, охолодженого птаха, цільної риби, ковбаси
	Гриль:	1000 Вт	
	Конвекція:	200 °C*	
C-4 (Комбінація 4)	Мікрохвилі:	270 Вт	Заморожені продукти з картоплі, заморожена піца, дрібна випічка
	Гриль:	700 Вт	
	Конвекція:	200 °C*	

* Температура може не досягати 200 °C залежно від продуктів і часу готування.

З попереднім розігріванням

- У режимі «Комбінація 2» (З-2) попереднє розігрівання не передбачено.
-



Натисніть кнопку «Комбінація»
.

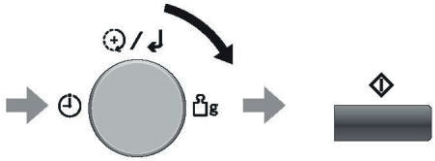
Для вибору необхідного рівня потужності поверніть перемикач.
Почнуть світитись індикатори, що відповідають обраному рівню режиму «Комбінація».

Щоб підтвердити вибір, натисніть на поворотний перемикач.

Натисніть кнопку «Старт» для початку попереднього розігрівання.
Під час розігрівання на дисплеї відобразиться символ «P».

Продовження на наступній сторінці

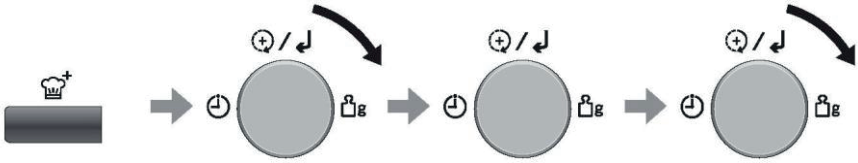
Після завершення розігрівання (після трьох звукових сигналів) відкрийте дверцята та помістіть страву в піч.



Поверніть перемикач, щоб встановити час приготування. (До 9 годин.)

Натисніть кнопку «Старт». Програма готування запуститься, і почнеться зворотний відлік часу на дисплеї.

Без попереднього розігрівання



Натисніть кнопку «Комбінація».

Для вибору необхідного рівня потужності (див. с. 81) поверніть перемикач. Почнуть світитись індикатори, що відповідають обраному рівню режиму «Комбінація».

Щоб підтвердити вибір, натисніть на поворотний перемикач.

Поверніть перемикач, щоб установити час готування. (До 9 годин.)

Натисніть кнопку «Старт».

На дисплеї почнеться зворотний відлік часу.

Примітки

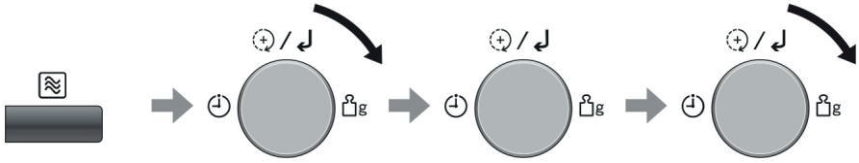
1. Після завершення операції на дисплеї близько хвилини буде відображатися «Add». У цей час можна скористатися функцією додавання часу (див. с. 86).
2. Решітка призначена для використання в режимах «Комбінація», «Гриль» і «Конвекція». Не використовуйте жодні інші металеві аксесуари, крім тих, що поставляються в комплекті з піччю. Поставте вниз жароміцну тарілку для збирання крапель жиру або соку.
3. Використовуйте решітку тільки згідно з вказівками в інструкції. Не використовуйте решітку в режимі ручного керування, якщо маса продукту в печі менше 200 грамів. Невеликі порції не слід готувати в режимі «Комбінація», у цьому випадку найкращий результат забезпечується в режимі «Гриль», «Конвекція» або «Мікрохвилі».
4. Не накривайте продукти, що обробляються в режимі «Комбінація».
5. Іскріння може виникнути, якщо неправильно задана маса порції, пошкоджена решітка або використовується металева ємність. Іскріння в мікрохвильовій печі проявляється як спалах синього світла. У випадку іскріння потрібно негайно вимкнути піч.
6. НЕ використовуйте пластикові ємності, що призначені для використання в мікрохвильових печах, щоб приготувати їжу в режимі «Комбінація» (за винятком ємностей, придатних для використання в режимі «Комбінація»). Такі ємності повинні витримувати нагрівання від верхнього гриля. Ідеальним вибором буде жароміцне скло або кераміка.
7. НЕ використовуйте свої металеві тарілки або каструлі в режимах «Комбінація 1», «2» і «4» (C-1, C-2, C-4), тому що мікрохвилі не можуть проникати через них, і може виникнути іскріння.
8. Час готування можна ввести після того, як піч досягне заданої температури. Щоб ввести час готування, необхідно відкрити дверцята, встановити страву, закрити дверцята та вести час готування. Якщо час не буде введений протягом 30 хвилин, піч припинить розігрівання, подасть 5 звукових сигналів і повернеться в режим очікування.

УВАГА !
Решітку завжди слід використовувати на встановленому скляному поворотному столі. Для витягування решітки з печі міцно тримайте решітку і жароміцний поворотний стіл. При витягуванні аксесуарів користуйтеся кухонними рукавичками. Щоб уникнути опіків не доторкайтеся до скла дверцят або до внутрішніх металевих частин печі, коли витягуєте страву або поміщаєте її в піч

Багатоетапний режим

Ця функція дозволяє запрограмувати до трьох послідовних етапів готування їжі в печі.

Приклад: Послідовне встановлення середнього рівня потужності (750 Вт) режиму «Мікрохвилі» на 2 хвилини, режиму «Комбінація 2» на 3 хвилини та режиму «Гриль 1» на 2 хвилини.

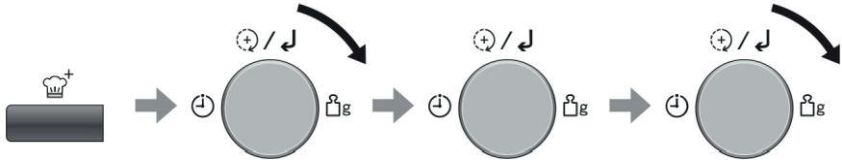


Натисніть кнопку «Мікрохвилі».

Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться «750».

Щоб підтвердити вибір, натисніть на поворотний перемикач.

Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться «2.00».

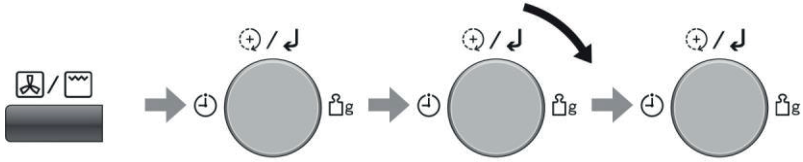


Натисніть кнопку «Комбінація».

Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться «C-2».

Щоб підтвердити вибір, натисніть на поворотний перемикач.

Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться «3.00».

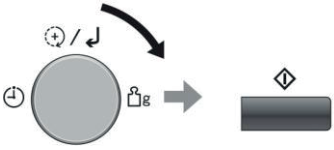


Щоб вибрати режим «Гриль», двічі натисніть кнопку «Конвекція/Гриль».

Щоб підтвердити вибір, натисніть на поворотний перемикач.

Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться «G-1».

Щоб підтвердити вибір, натисніть на поворотний перемикач.



Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться «2.00».

Натисніть кнопку «Старт».
На дисплеї почнеться зворотний відлік часу першого етапу.

Примітка

1. Після завершення операції на дисплеї близько хвилини буде відображатися «Add». У цей час можна скористатися функцією додавання часу (див. с. 86).
2. У режимі багатоетапного готування їжі автоматичні програми та попереднє розігрівання використовуватися не можуть.
3. При роботі печі між етапами звучить по 2 звукових сигнали і 5 звукових сигналів після завершення всіх етапів.
4. У режимі багатоетапного готування їжі високий рівень потужності (1000 Вт) режиму «Мікрохвилі» можна встановити тільки на одному етапі.

Швидко 30

Ця функція дозволяє встановлювати час готування інтервалами по 30 секунд до 5 хвилин при високій потужності (1000 Вт) у режимі «Мікрохвилі». Функція доступна тільки в режимі «Мікрохвилі».

Натисніть кнопку «Швидко 30», щоб установити необхідну тривалість готування. На дисплеї відобразиться час.

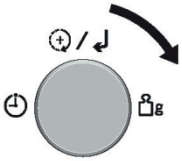
Натисніть кнопку «Старт». На дисплеї почнеться зворотний відлік часу.

Примітки

1. Після завершення операції на дисплеї близько хвилини буде відображатися «Add». У цей час можна скористатися функцією додавання часу (див. далі).
2. За необхідності, можна використовувати інші рівні потужності. Виберіть потрібний рівень потужності до натискання кнопки «Швидко 30».
3. Після установлення часу за допомогою функції «Швидко 30», використання поворотного перемикача буде неможливо.

Функція додавання часу

Ця функція дозволяє збільшити час готування після закінчення раніше заданого часу. Функція доступна в режимі «Мікрохвилі», «Гриль», «Конвекція» і «Комбінація».



Поверніть перемикач, щоб встановити додатковий час.
Функція додавання часу дозволяє встановити до 30 хвилин на високій потужності (1000 Вт) і до 90 хвилин для інших рівнів потужності режиму «Мікрохвилі», а також до 9 годин для режимів «Гриль», «Конвекція» і «Комбінація».

Натисніть кнопку «Старт». На дисплеї почнеться зворотний відлік часу.

Примітки

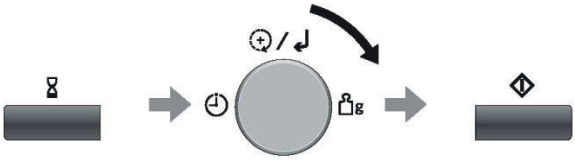
1. Після завершення операції на дисплеї близько хвилини буде відображатися «Add». У цей час можна ще раз скористатися функцією додавання часу.
2. Під час роботи печі додатковий час готування встановлюється шляхом повороту поворотного перемикача (від 10 секунд до 10 хвилин).
3. Команда буде скасована, якщо ви не виконаєте жодної операції протягом 1 хвилини після завершення готування їжі, відкриєте дверцята печі або натиснете на будь-яку кнопку, поки на дисплеї світиться «Add».
4. Функцію додавання часу можна використовувати після багатоетапного приготування. Рівень потужності при цьому залишається таким самим, як на попередньому етапі. Функція не може використовуватися, якщо на останньому етапі була задана витримка.
5. Функція додавання часу не доступна для автоматичних програм.

Використання таймера

Ця функція працює як кухонний таймер і дозволяє програмувати час витримки або затримку старту.

Кухонний таймер

Приклад: Для відліку 5 хвилин.



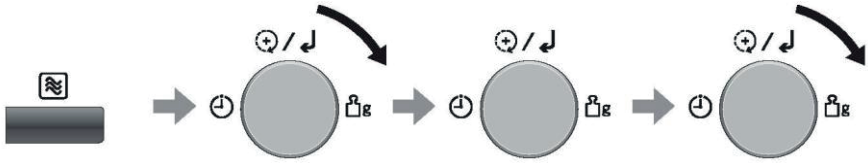
Натисніть кнопку «Таймер/ Годинник».

Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться «5.00». (До 90 хвилин.)

Натисніть кнопку «Старт». Зворотний відлік часу виконується без роботи печі.

Час витримки

Приклад: Встановлення 5 хвилин витримки страви після готування на середній потужності (750 Вт) у режимі «Мікрохвилі» протягом 3 хвилин.

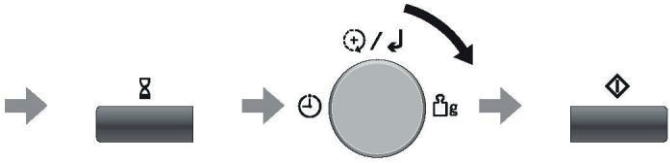


Натисніть кнопку «Мікрохвилі».

Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться «750».

Щоб підтвердити вибір, натисніть на поворотний перемикач

Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться «3.00».



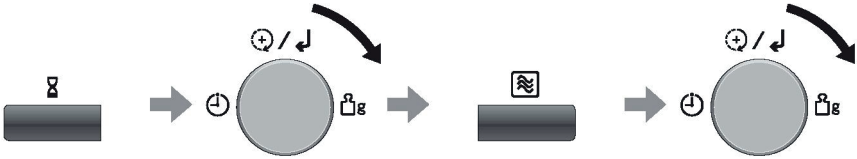
Натисніть кнопку «Таймер/ Годинник».

Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться «5.00». (До 90 хвилин.)

Натисніть кнопку «Старт». Починається готування
Після закінчення готування, час витримки відраховується без роботи печі.

Відкладений старт

Приклад: Запуск готування страви на середній потужності (750 Вт) у режимі «Мікрохвилі» протягом 3 хвилин через 5 хвилин витримки.

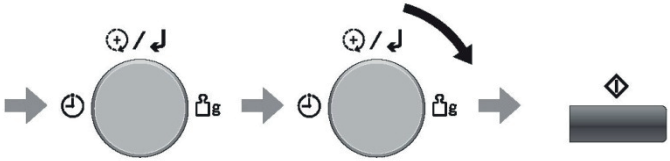


Натисніть кнопку «Таймер/Годинник».

Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться «5.00». (До 90 хвилин)

Натисніть кнопку «Мікрохвилі».

Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї з'явиться «750».



Щоб підтвердити вибір, натисніть на поворотний перемикач.

Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться «3.00».

Натисніть кнопку «Старт». Зворотний відлік часу виконується без роботи печі.

Примітки

1. . Після завершення операції на дисплеї близько хвилини відображається «Add». У цей час можна скористатися функцією додавання часу (див. с. 86).
2. Багатоетапний режим готування їжі дозволяє програмувати час витримки та відкладений старт.
3. Навіть у випадку відкривання дверцята печі в режимах «Кухонний таймер», «Час витримки» або «Відкладений старт», відлік часу на дисплеї продовжиться.
4. Режим «Час витримки/Відкладений старт» не може бути запрограмований перед кожною автоматичною програмою і після неї

Автоматичні програми

Автоматичні програми дозволяють виконувати розморожування та готування їжі за масою. Виберіть категорію та встановіть масу продуктів. Маса задається в грамах. Піч автоматично визначає рівень потужності в режимі «Мікрохвилі», налаштування режимів «Гриль», «Конвекція» або «Комбінація», а також час готування. Для зручності відлік маси починається з найпоширеніших величин для кожної категорії. Маса доданої води або ємності не врахована.

Список автоматичних програм

Авторозігрівання

Дисплей	Меню	Стор.
1	Охолоджене	92
2	Суп	92

Автор озморожування

Дисплей	Меню	Стор.а
3	Маленькі шматочки	92
4	Великий шматок	92
5	Хліб/випічка	93

Підігрівання випічки

Дисплей	Меню	Стор.
6	Багет/булочки із хрусткою скоринкою	93
7	Круасани	93

Програми автоматичного готування

Диспле	Меню	Стор.
8	Свіжі овочі	94
9	Картопля	94
10	Свіжа риба	94
11	Паста	94

Програми дитячого меню

Дисплей	Меню	Стор.
12	Овочеве пюре	95
13	Фруктове пюре	95
14	Кекс у чашці	96
15	Дитяча запіканка	97
16	Заморожені продук ти в паніровці	97
17	Курячі стегенця	97

Комбіновані автоматичні програми

Дисплей	Меню	Стор.
18	Піца охолоджена	98
19	Піца заморожена	98
20	Напівфабрикати із замороженої картоплі	98
21	Млинці з начинкою	98
22	Ескалоп	98
23	Курка запечена	99

Випічка/жарка в автоматичному режимі

Дисплей	Меню	Стор.
24	Яловичина/баранина	99
25	Кекс	99

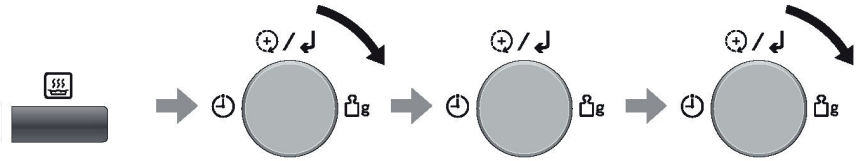
Інше

Диспле	Меню	Стор.
26	Йогурт	100
27	Сушіння/в'ялення	100
28	Тушкування	101
29	Підігрівання	101

Очищення

Дисплей	Меню	Стор.
30	Очищення парою	102

Для автоматичних програм 1-5, 8-15, 23, 24



Натисніть кнопку «Автоматичні програми».

На дисплеї з'явиться номер автопрограми, почне світитись індикатор і відобразиться відповідний режим готування. Індикатор почне блимати.

Для вибору необхідної автопрограми поверніть перемикач.

У міру перемикання автопрограм на дисплеї будуть відображатися відповідні режими готування та необхідні додаткові аксесуари.

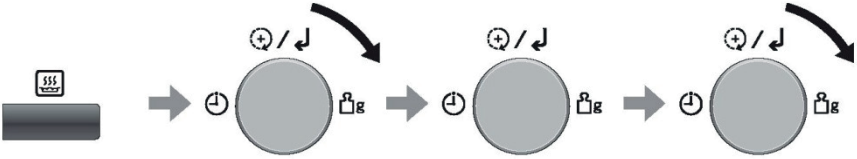
Щоб підтвердити вибір, натисніть на поворотний перемикач

Поверніть перемикач, щоб установити масу або кількість продуктів.

Натисніть кнопку «Старт».

На дисплеї почнеться зворотний відлік часу.

Для автоматичних програм 6, 7, 16-22



Натисніть кнопку «Автоматичні програми».

На дисплеї з'явиться номер автопрограми, почне світитись індикатор і відобразиться відповідний режим готування. Індикатор почне блимати.

Для вибору необхідної автопрограми поверніть перемикач.

У міру перемикання автопрограм на дисплеї будуть відображатися відповідні режими готування та необхідні додаткові аксесуари.

Щоб підтвердити вибір, натисніть на поворотний перемикач

Поверніть перемикач, щоб встановити масу або кількість продуктів.

Автоматичні програми

Натисніть кнопку «Старт» для початку попереднього розігрівання.

Під час розігрівання на дисплеї відобразиться символ «P».

Після завершення розігрівання (після трьох звукових сигналів) відкрийте дверцята і помістіть страву в піч.

Натисніть кнопку «Старт».

На дисплеї почнеться молочний відлік часу.

Для автоматичних програм 25-30

Див. с. 99—102.

Примітки

1. Автоматичні програми готування можливо використовувати тільки для зазначених продуктів.
2. Переконайтеся, що маса продукту відповідає зазначеній.
3. Завжди зважуйте продукти, не покладаючись на інформацію на упакуванні.
4. Для більшості продуктів рекомендується задавати час витримки. Після завершення готування в авто програмі почекайте, поки тепло рівномірно розподілиться по всій страві.
5. Використовуйте тільки аксесуари, що зазначені на с. 92-102 або на екрані дисплея

Авторозігрівання

Ці програми дозволяють розігрівати страви, вказуючи тільки їх масу. Піч автоматично визначає рівень потужності в режимі «Мікрохвилі» і час готування. Виберіть категорію страви і просто вкажіть масу.

Програма	Вказівки
1. Охолоджена страва	Маса: 150 г / 250 г / 350 г / 450 г / 600 г Для розігрівання свіжих страв, що пройшли попередню кулінарну обробку. Всі страви повинні бути попередньо приготовлені. Температура страви повинна бути близько +5 °C (як у холодильнику). При розігріванні в упакуванні проткніть пакувальну плівку гострим ножем у центрі та у чотирьох місцях по краях. Якщо страва перекладається в іншу ємність, накрийте її проколотою харчовою плівкою. Поставте контейнер на скляний поворотний стіл. Перемішайте після завершення програми і дайте страві настоятися протягом декількох хвилин. Більші шматки м'яса або риби в рідкому соусі можуть вимагати більш тривалого готування. Ця програма не підходить для продуктів з високим вмістом крохмалю (рису, локшини, картоплі і т.п.). Продукти в контейнерах неправильної форми можуть вимагати більш тривалого готування. Не розігрівайте хліб або кондитерські вироби, напої, сири та заморожені продукти.
2. Суп	Маса: 200 г / 400 г / 600 г Для розігрівання супів. Температура супу повинна бути +5 °C (як у холодильнику). Перелийте суп у миску, що підходить для мікрохвильової печі. Накрийте харчовою плівкою або відповідною кришкою. Перемішайте страву перед подачею на стіл.

Авторозморожування

Ці програми дозволяють розморожувати їжу за масою.

Програма	Вказівки
3. Маленькі шматочки	Маса: 200-1000 г Для розморожування дрібних шматків м'яса, ескалопів, сосисок, фаршу, стейків, рибного філе (шматки від 100 до 400 г). За звуковим сигналом печі перевертайте продукт. За необхідності при накрийте його фольгою. Час витримки становить від 15 до 30 хвилин.
4. Великий шматок	Маса: 600-1600 г Для розморожування великих шматків м'яса, курячих тушок. При розморожуванні курячих тушок і шматків м'яса потрібно прикривати їх фольгою. Закривайте крильця, філе та жирову частину шматочками гладкої алюмінієвої фольги, закріпивши її на продукті зубочистками. Стежте за тим, щоб фольга не торкалася стінок камери. Після закінчення програми розморожування продукти необхідно витримати 1-2 години. Після звукового сигналу печі перевертайте продукт. За необхідності прикривайте його фольгою.

Автоматичні програми

Програма	Вказівки
5. Хліб/випічка	Маса: 100—600 г Для розморожування хліба (буханців, шматочків, булочок) і кондитерських виробів. Ця програма не підходить для кондитерських виробів і десертів із кремом і цукровою глазур'ю. Перевертайте за звуковими сигналами. Час витримки складає від 10 (легкий білий хліб) до 30 хвилин (щільний житній хліб). Під час витримки більші шматки хліба слід розрізати навпіл.

Підігрівання випічки

Програма	Вказівки
6. Багет/булочки із хрусткою скоринкою	Маса: 100 г / 150 г / 200 г / 250 г Аксесуари: Для повторного випікання багетів і булочок — створення м'якої структури та хрусткої скоринки. Використовується для розігрівання, підрум’янення і підсушування покупних багетів і булочок кімнатної температури. Висота багетів і булочок повинна бути не більше 5 см. Перед тим, як натиснути кнопку «Старт», помістіть деко для гриля в піч. Після натискання кнопки «Старт» почнеться попереднє розігрівання печі. Після завершення розігрівання викладіть багети/булочки на деко для гриля. Після готування на декілька хвилин покладіть продукти на решітку.
7. Круасани	Кількість: 1—2 штуки / 3 штуки / 4 штуки / 5 штук Аксесуари: Для підігрівання круасанів. Використовується для розігрівання, підрум’янення і підсушування покупних круасанів кімнатної температури. Перед тим, як натиснути кнопку «Старт», помістіть деко для гриля в піч. Для вибору кількості круасанів поверніть перемикач. Після натискання кнопки «Старт» почнеться попередній розігрів печі. Після завершення розігрівання викладіть круасани на деко для гриля. Після готування на декілька хвилин покладіть продукти на решітку.

Програми автоматичного приготування

Ці програми дозволяють здійснювати приготування їжі за масою. Виберіть категорію та встановіть масу або кількість продуктів. Маса задається в грамах. Піч автоматично визначає рівень потужності в режимі «Мікрохвилі» і час готування. Для зручності відлік маси починається з найпоширеніших величин для кожної категорії. Маса доданої води або ємності не включена.

<table>
<tr><th>Програма</th><th>Вказівки</th></tr>
<tr><td>8. Свіжі овочі</td><td>Маса: 150 г / 350 г / 500 г
Для готування свіжих овочів, таких як морква, броколі, цвітна капуста та стручкова квасоля.
Ретельно промийте овочі. Наріжте щільні овочі на кубики 1×1 см; броколі, цвітну капусту розділіть на невеликі суцвіття. Покладіть овочі у підходящу за розміром ємність. Збризкайте їх водою з розрахунку 1 столова ложка води на 100 г овочів. Накрийте харчовою плівкою. Проткніть плівку гострим ножем у центрі та у чотирьох місцях по краях. Примітка. Всі шматки повинні бути приблизно однакового розміру. Не соліть і не змащуйте маслом страву, поки не закінчиться готування.</td></tr>
<tr><td>9. Картопля</td><td>Кількість: 1 штука / 2 штуки / 3
штуки Для приготування
картоплі.
Картопля слід вимити і висушити. Проткніть шкірочку вилкою в декількох місцях. Розкладіть картоплю по краях скляного поворотного стола. Поверніть поворотний перемикач, щоб вибрати кількість картоплі. (1 штука відповідає 200-250 г картоплі) Витримайте стравУ протягом 5 хвилин після завершення</td></tr>
<tr><td>10. Свіжа риба</td><td>Маса: 150 г / 250 г / 350 г / 450 г / 650 г
Для приготування свіжого філе або стейків з риби.
Покладіть рибу на підходящу за розміром тарілку для мікрохвильових печей. Накрийте харчовою плівкою. Витримайте страву протягом декількох хвилин після завершення готування.</td></tr>
<tr><td>11. Паста</td><td>Маса: 50 г / 100 г / 150 г Для приготування пасти.
Налийте воду в глибоку каструлю, що підходить для використання в мікрохвильовій печі, відповідно до таблиці нижче. Покладіть пасту у воду і додайте рослинної олії.
<table>
<tr><th>Паста</th><th>Вода</th><th>Рослинна олія</th></tr>
<tr><td>50 г</td><td>450 г</td><td>1 ч. л.</td></tr>
<tr><td>100 г</td><td>800 г</td><td>2 ч. л.</td></tr>
<tr><td>150 г</td><td>1200 г</td><td>1 ст. л.</td></tr>
</table>
Злийте воду після приготування. Примітка.
Не накривайте каструлю кришкою.</td></tr>
</table>

Автоматичні програми

Програми дитячого меню

Програми для приготування страв для дітей молодшого і середнього віку. Фруктові та овочеві пюре — ідеальний перший прикорм для грудних дітей. Корисні овочеві страви та запіканки з пасти ідеально підходять для маленьких животиків. Кекс у чашці — це швидкий і легкий десерт.

Прості інгредієнти, які можна змішати в чашці для зручності приготування. Такий десерт буде готовий у найкоротший термін при використанні програми приготування кексів.

Програма	Вказівки
12. Овочеве пюре	**Маса:** 100 г / 200 г / 300 г / 400 г Для приготування кабачків, картоплі, гарбуза, моркви, батату та брукви. Приготовлені овочі розминаються в пюре і підходять для дитячого харчування. Очистіть овочі від шкірочки та наріжте кубиками розміром 1×1 см. Викладіть їх у форму Pyrex®. Додайте води: 75 мл на 100-150 г овочів. 100 мл на 155-300 г овочів. 150 мол на 305-400 г овочів. Накрийте харчовою плівкою або відповідною кришкою. Перемішайте після звукового сигналу після закінчення половини часу готування. Час витримки після приготування — 10 хвилин. Подрібніть овочі у пюре за допомогою блендера, додаючи воду для зміни консистенції. Перевірте температуру пюре перед годуванням.
13. Фруктове пюре	**Маса:** 100 г / 200 г / 300 г / 400 г Для приготування яблук, груш, персиків, папайї та манго. Приготовлені фрукти розминаються в пюре і підходять для дитячого харчування. Очистіть фрукти від шкірочки і наріжте кубиками розміром 1×1 см. Викладіть їх у форму Pyrex®. Додайте води: 75 мл на 100-150 г фруктів. 100 мл на 155-300 г фруктів. 150 мл на 305-400 г фруктів. Накрийте харчовою плівкою або відповідною кришкою. Перемішайте після звукового сигналу після закінченні половини часу готування. Час витримки після готування — 10 хвилин. Подрібніть фрукти в пюре за допомогою блендера, додаючи воду для зміни консистенції. Перевірте температуру пюре перед годуванням.

Програма	Вказівки
14. Кекс у чашці	**Кількість:** 1 чашка, 2 чашки Для приготування кексу в чашці — шоколадного брауні або лимонного кексу. Приготуйте кекс у чашці за наступними рецептами. Об'єм чашки повинен бути не менше 300 мл. Поставте чашку в центр скляного поворотного стола. Поверніть перемикач для вибору кількості — 1 або 2 чашки. Витримайте страву протягом декількох хвилин після завершення готування. Подавайте на стіл теплою з морозивом, заварним кремом або вершками.
	Шоколадний брауні в чашці Інгредієнти На 1 порцію 4½ ст. л. борошна (40 г) 1/4 ч. л. розпушувача 2 ст. л. молока 1 щіпка солі 2 ст. л. розтопленого вершкового масла (25 г) 3 ст. л. цукру (40 г) 2½ ст. л. какао-порошку (12 г) 4 шматочки подрібненого темного або молочного шоколаду (20 г) Прикрасити: посипка або маршмеллоу Змішайте в чашці борошно, цукор, какао-порошок, розпушувач і сіль. Додайте розтоплене масло, молоко і перемішайте. Додайте подрібнений шоколад. Ретельно перемішайте. Після приготування прикрасьте посипкою або маршмеллоу.
	Лимонний кекс у чашці Інгредієнти На 1 порцію 3 ст. л. борошна 1/4 ч. л. розпушувача 1 щіпка солі 3 ст. л. цукру (40 г) 2 ст. л. рослинної олії 2 ст. л. лимонного соку + цедра половини лимона 1 яйце Прикрасити: полуниця, чорниця, посипка Змішайте в чашці борошно, цукор, розпушувач і сіль. Додайте рослинну олію, лимонний сік, цедру лимона і яйце. Ретельно перемішайте. Після готування прикрасьте полуницею, чорницею або посипкою

Автоматичні програми

<table>
<tr><th>Програма</th><th>Вказівки</th></tr>
<tr><td rowspan="3">15. Дитяча запіканка з пасти</td><td>
Маса: 250 г / 500 г / 800 г Аксесуари:

Для готування свіжої запіканки використовуйте заздалегідь приготовлену пасту (пенне, спагетті, фузіллі), сирний або томатний соус і тертий м'який сир чеддер.

Використовуйте підходящий квадратний неглибокий контейнер Pyrex®. Використовуйте наступну кількість продуктів:
<table>
<tr><th>Маса</th><th>Паста</th><th>Соус</th><th>Сир</th></tr>
<tr><td>250 г</td><td>70 г</td><td>130 г</td><td>50 г</td></tr>
<tr><td>500 г</td><td>150 г</td><td>280 г</td><td>70 г</td></tr>
<tr><td>800 г</td><td>250 г</td><td>450 г</td><td>100 г</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Можна також додати додаткові інгредієнти, наприклад шинку, тунець або кукурудзу. У цьому випадку замініть частину соусу обраними інгредієнтами. Помістіть запіканку на високу решітку.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">16. Заморожені продукти в паніровці</td><td>
Маса: 100 г / 200 г / 300 г / 400 г Аксесуари:

Для готування заморожених продуктів у паніровці, таких як заморожені шматочки курки, курячі нагетси, ніжки індички, рибні палички та креветки з часником.
Перед тим, як натиснути кнопку «Старт», помістіть деко для гриля в піч. Після натискання кнопки «Старт» почнеться попереднє розігрівання печі.
Зніміть все упакування та помістіть заморожені продукти в паніровку на розігріте деко для гриля.
Перевертайте продукт за звуковим сигналом під час готування.
</td></tr>
<tr><td>
Маса: 100 г / 200 г / 300 г / 400 г Аксесуари:

Для готування курячих стегенець. Замаринуйте курячі стегенця за вашим улюбленим рецептом або змажте рослинною олією і посипте сіль і спеції. Перед тим, як натиснути кнопку «Старт», помістіть деко для гриля в піч. Після натискання кнопки «Старт» почнеться попереднє розігрівання печі. Після завершення попереднього розігрівання викладіть стегенця на деко для гриля.
</td></tr>
<tr><td>17. Курячі стегенця</td></tr>
</table>

Комбіновані автоматичні програми

Програми дозволяють розігрівати або готувати страву, вказуючи тільки масу продукту. Піч автоматично визначає налаштування в режимі «Комбінації» і час готування. Виберіть категорію страви і просто вкажіть масу.

Програма	Вказівки
18. Піца охолоджена	**Маса**: 200 г / 300 г / 400 г Аксесуари: Для розігрівання покупної охолодженої піци. Перед тим, як натиснути кнопку «Старт», помістіть деко для гриля в піч. Після натискання кнопки «Старт» почнеться попереднє розігрівання печі. Після закінчення розігрівання зніміть все упакування і помістіть піцу на деко для гриля.
19. Піца заморожена	**Маса**: 200 г / 300 г / 400 г Аксесуари: Для розігрівання і підрум'янення замороженої покупної піци. Перед тим, як натиснути кнопку «Старт», помістіть деко для гриля в піч. Після натискання кнопки «Старт» почнеться попереднє розігрівання печі. Після закінчення розігріву зніміть все упакування і помістіть піцу на деко для гриля. Ця програма не підходить для товстої піци.
20. Напівфабрикати із замороженої картоплі	**Маса**: 200 г / 300 г / 400 г Аксесуари: Для приготування покупних заморожених продуктів з картоплі, придатних для гриля, наприклад, картоплі фрі, картоплі по-селянські, крокетів, дерунів або картопляних вафель. Перед тим, як натиснути кнопку «Старт», помістіть деко для гриля в піч. Після натискання кнопки «Старт» почнеться попереднє розігрівання печі. Після завершення попереднього розігрівання викладіть картопляні вироби на деко для гриля. Перевертайте/перемішуйте продукт за звуковим сигналом в ході готування. Для отримання найкращих результатів укладіть продукти в один шар. Примітка. Картопляні вироби значно відрізняються. Рекомендується перевіряти страву за декілька хвилин до закінчення готування, щоб оцінити ступінь підрум'янення
21. Млинці з начинкою	**Маса**: 200 г / 300 г / 400 г Аксесуари: Для готування покупних охолоджених млинців з начинкою. Змажте млинці рослинною олією. Перед тим, як натиснути кнопку «Старт», помістіть деко для гриля в піч. Після натискання кнопки «Старт» почнеться попередній розігрів печі. Після завершення попереднього розігрівання викладіть млинці на деко для гриля.
22. Ескалоп	**Маса**: 200 г / 300 г / 400 г Аксесуари: Для готування покупного або домашнього охолодженого ескалопа. Змажте ескалопи рослинною олією. Зробіть із однієї сторони 2–3 неглибоких надрізи, щоб краї не піднялися під час смаження. Перед тим, як натиснути кнопку «Старт», помістіть деко для гриля в піч. Після натискання кнопки «Старт» почнеться попереднє розігрівання печі. Після завершення попереднього розігрівання викладіть ескалопи на деко для гриля. Перевертайте продукт за звуковим сигналом під час готування.

Програма	Вказівки
23. Курка запечена	**Маса**: 500 г / 750 г / 1000 г / 1200 г Аксесуари: Для готування цілої нефаршированої свіжої курки. Начинку готують окремо. Змажте курку рослинною олією, посипте сіллю та спеціями, помістіть її грудкою вниз на низьку решітку, поклавши під неї неглибоку тарілку для вловлювання крапель жиру. Коли пролунає звуковий сигнал у ході готування, переверніть курку. Дотримуйтесь обережності, щоб не обпектися. Витримайте страву протягом п'яти хвилин після готування.

Випікання/смаження в автоматичному режимі

Програми традиційних способів готування їжі за допомогою конвекції. Піч автоматично визначає налаштування температури і час готування.

Програма	Вказівки
24. Яловичина / баранина	**Маса**: 500 г / 1000 г / Аксесуари: Використовується для готування свіжого ростбіфа або баранини. Помістіть шматки м'яса на деко для гриля. Час витримки після приготування — від 10 до 20 хвилин.
25. Кекс	Програма призначена для випікання . Інгредієнти Аксесуари: **Кекс** 150 г пшеничного борошна — 2 яйця 1 ч. л. розпушувача — 2 ст. л. молока 100 г масла — 2,5 мл (½ ч. л.) ванільної есенції 100 г цукрової пудри — 1 дрібка солі Просійте борошно з розпушувачем і сіллю. Збийте масло, цукор і есенцію до утворення пишності та блідого кольору. Поступово вбийте яйця. Всипте борошно, за необхідності додавши трішки молока для отримання більш рідкої консистенції. Вилийте суміш у змащену маслом форму для випікання (18 см). Натисніть кнопку «Автоматичні програми». Поверніть перемикач, вибравши програму 25. Натисніть кнопку «Старт», щоб ввімкнути попереднє розігрівання . Після розігрівання піч видасть звуковий сигнал і на дисплеї почне блимати літера «P». Помістіть форму на низьку решітку і натисніть «Старт».

Інше

Програма	Вказівки
26. Йогурт	**Задані значення:** від 10 хвилин до 12 годин Програма призначена для приготування йогурту в домашніх умовах. Налийте 1 л молока (3,2-3,5 % жирності) у сотейник. Додайте 150 г натурального йогурту і добре перемішайте. Розлийте масу в 6 стаканчиків і поставте їх на скляний поворотний стіл. Натисніть кнопку «Автоматичні програми». Поверніть перемикач, вибравши програму 26, і натисніть на нього. Поверніть поворотний перемикач, щоб установити значення часу готування на 5-6 годин. Натисніть кнопку «Старт». Після готування дайте йогурту відстоятися в холодильнику протягом приблизно 6 годин. Примітка. Перед приготуванням продезінфікуйте сотейник і стаканчики в киплячій воді.
27. Сушіння/в'ялення	**Задані значення:** Від 40 до 90 °C, від 10 хвилин до 12 годин Програма дозволяє робити сушіння фруктів і овочів для отримання корисних і живильних закусок без хімії й Аксесуари: Викладіть папір для випікання на деко для гриля і розкладіть продукти в один шар. Натисніть кнопку «Автоматичні програми». Поверніть перемикач, вибравши програму 27, і натисніть на нього. Поверніть поворотний перемикач, щоб установити значення температури готування для продуктів, і ще раз натисніть на нього. Поверніть поворотний перемикач, щоб установити значення часу готування для продуктів. Натисніть кнопку «Старт». Банани/яблука/інжир/ківі/манго/ананас: наріжте скибочками товщиною 5—8 мм, установіть температуру 80 °C на 3–5 годин. Помідори/цукіні: наріжте скибочками товщиною 5 мм, установіть температуру 80 °C на 5—7 годин.

Автоматичні програми

Програма	Вказівки
28. тушкування	**Задані значення:** Від 90 до 110 °C, від 10 хвилин до 12 годин Програма дозволяє готувати продукти при відносно низькій температурі протягом багатьох годин на відміну від інших методів готування (таких як запіканка, варіння і смаження). Це дає можливість готувати печеню, тушковане м'ясо та інші подібні страви без необхідності постійного контролю. При такому режимі страва протягом тривалого часу м'яко тушкується без пересмаження та підгоряння. При цьому перемішувати страву не потрібно.
	Угорський гуляш на 4 порції. Інгредієнти 700 г яловичого стейка 600 мл гарячого яловичого бульйону 50 г пшеничного борошна 3 ст. л. томатного пюре 1 велика цибулина 2 ст. л. паприки 1 червоний перець 1 ч. л. цукру 400 г консервованих помідорів кубиками 4 ст. л. сметани 175 г грибів сіль за смаком Форма: великий сотейник Pyrex® із кришкою. Яловичий стейк наріжте кубиками, обваляйте їх у борошні. Перець очистіть від насіння. Наріжте лук, перець і гриби великими шматочками. Змішайте всі інгредієнти, крім сметани, у формі для готування. Накрийте кришкою і установіть безпосередньо на скляний поворотний стіл. Натисніть кнопку «Автоматичні програми». Поверніть перемикач, вибравши програму 28, і натисніть на нього. Поверніть поворотний перемикач, щоб установити значення температури готування на 110 °C, і ще раз натисніть на нього. Поверніть поворотний перемикач, щоб установити значення часу приготування на 3-4 години. Натисніть кнопку «Старт». Після готування відразу додайте сметану.
29. Підігрівання	**Задані значення:** Від 60 до 80 °C, від 5 до 90 хвилин Програма дозволяє підтримувати страву теплими до моменту подачі їх на стіл. Натисніть кнопку «Автоматичні програми». Поверніть перемикач, вибравши програму 29, і натисніть на нього. Поверніть поворотний перемикач, щоб установити температуру, і ще раз натисніть на нього. Поверніть поворотний перемикач, щоб установити час готування. Натисніть кнопку «Старт». Примітка. Використовуйте жароміцну форму. Накрийте страво кришкою або папером для випічки.

Очищення

Програма	Вказівки
30. Очищення	Програма очищення. Див. сторінку 105.

Питання та відповіді

В: Чому піч не вмикається?

О: Якщо піч не вмикається, перевірте наступне:

1. Чи міцно штепсельна вилка вставлена в розетку? Витягніть штепсельну вилку з розетки, почекайте 10 секунд і вставте її назад у розетку.
2. Перевірте автоматичний вимикач і запобіжник.

   Поверніть автоматичний вимикач у вихідне положення або замініть запобіжник, якщо він спрацював або перегорів.
3. Якщо автоматичний вимикач або запобіжник справні, ввімкніть в розетку інший прилад, щоб перевірити її справність. Якщо інший прилад працює, то, швидше за все, несправна піч. Якщо інший прилад не працює, то, швидше за все, несправна розетка.

   Якщо ви вважаєте, що піч несправна, зверніться в авторизований сервісний центр Panasonic.

В: При ввімкненні мікрохвильової печі виникають перешкоди в роботі телевізора. Чи означає це несправність?

О: При роботі мікрохвильової печі можуть виникати перешкоди в роботі радіоприймачів і телевізорів. Ці перешкоди схожі з такими, що виникають при роботі невеликих електроприладів (міксерів, пилососів, фенів і т.п.) і не є ознакою несправності.

В: Піч не приймає задану програму. Чому?

А: Піч не приймає неправильну програму. Наприклад, піч не приймає четвертий етап готування.

В: Іноді з вентиляційних отворів виходить тепле повітря. Чому?

О: Тепло від готування продуктів нагріває повітря всередині печі. Це повітря виводиться через повітроводи. У вихідному повітрі немає мікрохвильового випромінювання. Не закривайте вентиляційні отвори печі під час її роботи.

В: Чи можна використовувати в печі звичайний термометр для печей?

О: Тільки при роботі печі в режимах «Гриль» і «Конвекція». Металеві частини, наявні в деяких термометрах, можуть викликати іскріння в печі, тому їх використання в режимах «Мікрохвилі» і «Комбінація» не допускається.

В: При роботі печі в режимі «Комбінація» чутно гудіння і клацання. Що викликає ці шуми?

О: Шуми виникають при автоматичному перемиканні з одного режиму в іншій, коли піч працює в комбінованому режимі. Це не є ознакою несправності.

В: При роботі печі в режимі «Комбінація», «Гриль» і «Конвекція» з'являються неприємний запах і дим. Чому?

О: Після декількох використань рекомендується очистити піч, після чого запустити її в режимі «Гриль» на 5 хвилин без їжі, скляного поворотного стола і роликового кільця. При цьому вигорають частки їжі та жиру, які є причиною виникнення запаху або диму.

Догляд за піччю

1. Перед чищенням печі вимкніть її та від'єднайте шнур живлення з мережевої розетки.
2. Внутрішні поверхні печі, ущільнювач дверцят і поверхні навколо ущільнювача необхідно регулярно очищати. Частки їжі, бризки від рідин на стінках печі, ущільнювачі дверцят і місцях його прилягання витирайте вологою серветкою. При сильному забрудненні можна скористатися м'якими засобами для чищення. Не рекомендується використовувати сильні засоби для миття та абразивні препарати. Не очищайте область захисної пластини магнетрона, розташованої на правій стінці камери печі.

   НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПРОМИСЛОВІ ОЧИСНИКИ ПЕЧЕЙ.
3. Не використовуйте для очищення оглядового вікна у дверцятах гострі металеві шкребки та абразивні засоби, тому що вони можуть подряпати поверхню скла, що може призвести до його пошкодження.
4. Зовнішні поверхні печі очищайте вологою серветкою. Щоб уникнути пошкоджень внутрішніх частин печі не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори.
5. Панель керування очищайте м'якою тканиною. Не застосовуйте концентровані засоби для миття або абразивні матеріали для очищення панелі керування. При очищенні панелі керування залишіть дверцята печі відкритими, щоб уникнути випадкового ввімкнення печі. Після завершення очищення натисніть кнопку «Стоп/Скидання» для повернення печі у вихідний стан.
6. Якщо на внутрішній поверхні або навколо зовнішніх країв дверцят конденсується волога, витріть її м'якою серветкою. Конденсація може відбуватися при експлуатації печі в умовах підвищеної вологості та не є ознакою несправності.
7. Скляний поворотний стіл потрібно періодично витягати і чистити. Мийте його в теплій мильній воді або в посудомийній машині.
8. Роликове кільце та дно печі потрібно періодично очищати для забезпечення безшумної роботи печі. Просто протирайте нижню поверхню тканиною, змоченою м'яким засобом для миття, наприклад, рідким милом для посуду, після чого витирайте насухо чистою тканиною. Роликове кільце можна мити в мильній воді. Всередині печі з часом накопичується забруднення від випарів, але це ніяк не впливає на стан дна і роликів кільця. Переконайтеся, що правильно встановили зняте для чищення роликове кільце на дно мікрохвильової печі.
9. Під час готування страв у режимах «Гриль», «Конвекція» і «Комбінація» на стінках камери зазвичай залишається жир. Якщо піч не чистити, може з'явитися неприємний запах і димок під час її роботи.
10. Не дозволяється використовувати пароочисник.
11. Обслуговування печі повинно виконуватись тільки кваліфікованим персоналом. За необхідності в обслуговуванні та ремонті печі зверніться до найближчого вповноваженого дилера.
12. Тримати піч в чистоті: забруднення можуть призвести до пошкодження внутрішніх поверхонь, значно скоротити термін служби печі і стати причиною небезпечної ситуації.
13. Вентиляційні отвори повинні бути завжди чистими. Не допускайте блокування вентиляційних

отворів у верхній, нижній або тильній стороні печі пилом або іншими матеріалами. Блокування вентиляційних отворів може призвести до перегрівання печі, що негативно позначиться на її роботі та може стати причиною небезпечної ситуації.

14. Не використовуйте гостре кухонне приладдя при роботі з деком для гриля, тому що це може пошкодити його антипригарне покриття.
15. Після використання помийте деко для гриля з милом у гарячій воді. Не застосовуйте абразивні засоби для чищення або губки для миття посуду, тому що це може пошкодити поверхню дека.

Очищення парою (автоматична програма № 30)

Функція очищення парою спрощує чищення камери печі. У процесі роботи цієї функції в камері створюється пар, що полегшує видалення бруду.

1. Налийте 300 мл (1½ склянки) води в скляну миску, придатну для використання в мікрохвильовій печі. Покладіть шматочок лимона і додайте трішки соку лайма (приблизно 1 чайну ложку). Води повинно бути не більше половини миски.
2. Для вибору необхідної автопрограми поверніть перемикач і виберіть програму 30, потім натисніть кнопку «Старт».
3. Піч нагріє воду, і всередині її камери буде утворюватися пара. Почекайте визначений час.
4. Не відкривайте дверцята печі, поки не почуєте звуковий сигнал.
5. Після звукового сигналу вимкніть обладнання з розетки та витягніть миску з печі. Витріть стінки камери печі м'якою серветкою.

- За необхідності повторіть всю процедуру.

Технічні характеристики

Живлення	230 В, 50 Гц
Споживана потужність:	
Макс.	2400 Вт
Мікрохвилі	1500 Вт
Гриль	2400 Вт
Конвекція	2400 Вт
Вихідна потужність:	
Мікрохвилі,	1000 Вт (IEC-60705)
Вбудований нагрівач	2400 Вт
Конвекційний нагрівач	2400 Вт
Габаритні розміри:	520 × 327 × 520 мм (Ш × В × Г)
Розміри камери:	351 × 250,5 × 351 мм (Ш × В × Г)
Загальний об’єм камери:	30 л
Діаметр скляного поворотного стола:	315 мм
Робоча частота:	2450 МГц
Маса нетто:	19,5 кг
Рівень шуму:	LWA 60 дБ

Маса і розміри зазначені приблизно

Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

Це обладнання відповідає європейському стандарту електромагнітної сумісності EN 55011. Згідно з цим стандартом, продукт відноситься до групи 2, класу B і перебуває в визначених межах. Група 2 означає, що радіочастотна енергія генерується у вигляді електромагнітного випромінювання з метою підігрівання або готування їжі. Клас B означає, що обладнання можна використовувати у звичайних домашніх умовах.

	Інформація для користувачів щодо утилізації відпрацьованого електричного та електронного обладнання (приватні господарства)

Цей знак на виробі або супровідній документації вказує на неприпустимість утилізації електротехнічної та електронної продукції з побутовими відходами.

Декларацію про відповідність вимогам Технічних Регламентів, діючих в Україні, можна переглянути на сайті https://service.panasonic.ua у розділі «Технічне регулювання»

Виробник: “ “Panasonic Corporation”, 1006 Oaza Kadoma, Kadoma-City, Osaka, 7571-8501, Japan

Країна походження: Китай

Імпортер: ТОВ "ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД"
Адреса імпортера: вулиця Васильківська, будинок 30, місто Київ, 03022, Україна

Умови гарантії: Компанія Panasonic Corporation надає на даний виріб, що постачається в Україну, гарантію виробника строком на 3 роки.
Термін служби виробу: 7 років.

Примітка

Дату виготовлення Ви можете визначити за комбінацією цифр та літер, що розташовані на маркувальній табличці виробу.

Приклад:

xx X X XX xxxx

- **3-тя цифра або літера: місяць 1 - Січень, 2 - Лютий, 3 - Березень…, 9 - Вересень, O - Жовтень, N - Листопад, D - Грудень**
- **4-та цифра: рік (остання цифра номера року) 1 - 2021, 2 - 2022,... 9 - 2029**
- **5-та та 6-та цифри: день місяця 01, 02, 03,… 31**

- Қауіпсіздік шаралары. Микротолқынды пешпен жұмыс істеуді бастамас бұрын, нұсқаулықпен танысып алыңыз. Нұсқаулықты тастамаңыз, ол алдағы уақытта қажет болып қалуы мүмкін.

- Абайлаңыз. Құрылғының есік тығыздағышы мен оның жанасатын бөліктерінің зақымдалмағанын тексеру керек. Егер зақымдалған жерлер анықталса, өндіруші тарапынан оқудан өткен қызмет көрсету маманы оларды жөндемегенше, пешті пайдалануға болмайды.

- Абайлаңыз. Өз бетіңізше пештің бөлшектерін шашып, жинауға немесе реттеуге, есігін, корпустарын, басқару панельдерін, сақтандыру сөндіргіштерін немесе өзге де бөлшектерін жөндеуге әрекеттенбеңіз. Ультражоғары жиіліктегі толқындардан жарақаттанбау үшін пештің сыртқы панелін алмаңыз. Жөндеу жұмыстарын тек білікті қызмет көрсету маманы орындауы тиіс.

- Абайлаңыз. Сұйықтықтар мен өзге де өнімдерді тығыз жабылған ыдыстарда жылытуға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.

- Абайлаңыз. Сұйықтықтарды (мысалы, сорпа, соус, сусын) жылытқан кезде олар көзге көрінетін көпіршіктер шығармай-ақ қайнауы мүмкін. Нәтижесінде қайнап жатқан сұйықтық ыдыстан төгіліп кетуі мүмкін.

- Абайлаңыз. Баланы тамақтандыруға арналған бөтелкенің немесе балалар тағымы бар құтының ішіндегі тағамды араластыру немесе шайқау керек. Баланы тамақтандырмай тұрып, оның күйіп қалмауы үшін, тағам температурасын тексеріп алу керек.

- Абайлаңыз. Пештің ашық бөлшектері пайдалану барысында қызуы мүмкін. Пеш ішіндегі қыздырғыш элементтерді ұста-

маңыз. Бес жасқа дейінгі балалар микротолқынды пешті тек үлкендер қадағалауымен пайдалана алады.

- Абайлаңыз. Қызмет көрсету және бөлшектерді ауыстыру үшін құрылғыны токтан ажырату керек. Бұл кезде құрылғы кездейсоқ қосылып кетпеуі үшін, штепсель ашасы қызмет көрсетуші маманға көрініп тұруы тиіс.

- Абайлаңыз. Электр тогынан жарақат алуды болдырмау үшін шамын ауыстырмас бұрын, пешті қуат көзінен ажырату керек.

- Бұл құрылғы физикалық, сенсорлық және ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдардың (соның ішінде сегіз жасқа толмаған балалардың), сондай-ақ тиісті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдардың пайдалануына арналмаған. Бұндай адамдардың құрылғыны пайдалануына тек олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғаның қадағалауымен және ол осы құрылғымен жұмыс істеуге арналған нақты нұсқаулар берген жағдайда ғана рұқсат етіледі. Балалардың құрылғымен ойнауына жол бермеңіз. Үлкендердің қадағалауынсыз балалардың пешті тазалауына және қызмет көрсетуіне болмайды. Құрылғы мен оның қуат сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерге қою керек.

- Орнатылған пеш штепселін розеткадан суыру арқылы немесе сөндіргішті өшіру арқылы токтан оңай ажыратуға болатынын тексеріңіз.

- Зақымдалған желілік сымды өндіруші зауыттың қызмет көрсету қызметі, оның қызмет көрсету өкілі немесе балама біліктілігі бар тұлға ауыстыруы қажет.

- Пешті электр немесе газ плитасына жақын жерге орналастырмаңыз.

- Өнім тек үстел үстіне қойып пайдалануға арналған. Пешті шкаф ішіне немесе басқа да жабық кеңістікке орнатуға болмайды.

- Микротолқынды пешті артқы жағын қабырғаға қаратып, жерден кемінде 85 см биіктікте тегіс, берік бетке қойыңыз. Егер пештің бір жағы қабырғаға жақын болса, екінші жағы немесе үстіңгі жағы жабық болмауы тиіс. Пештің үстіңгі жағынан 15 см бос орын қалдырыңыз.

- Пластик немесе қағаз қаптамасы бар азық-түліктерді жылыту кезінде оларды қадағалап отыру қажет, себебі қатты қызып кеткен жағдайда, пластик немесе қағаз тұтанып кетуі мүмкін.

- Түтіндеп кетсе, «Стоп/Қайта орнату» түймесін басып, есікті жабық күйінде қалдырыңыз да, қуат сымын ажыратыңыз немесе пәтер қалқаншасындағы автоматты ажыратқыш көмегімен электр қуатын өшіріңіз.

- Бұл құрылғы тұрмыстық және соған ұқсас қолданысқа арналған, мысалы:
  - кәсіпорындардағы, кеңселердегі және басқа да жұмыс мекемелеріндегі қызметкерлерге арналған асүйлерде;
  - ауылдағы үйлерде;
  - қонақүй, мотель және басқа да мекендеуге арналған орындарда;
  - «түнеуге және таңғы ас ішуге» арналған қонақүйлерде пайдалануға арналған.

- Микротолқынды режимде жұмыртқаны қабығымен қайнатпаңыз. Әйтпесе микротолқынды пеш өшкен жағдайдың өзінде, ішкі қысым артып кететіндіктен, жұмыртқа жарылуы мүмкін.

- Пештің ішкі қабырғаларын, есік тығыздағышын және тығыздағыш жанындағы беттерді үнемі тазалап отыру қажет. Пештің қабырғаларындағы, есік тығыздағышындағы және ол жанасатын жерлердегі тағам қалдықтарын, сұйықтық шашырандыларын дымқыл шүберекпен күртіңіз. Қатты ластанған кезде жұмсақ тазалағыш құралдарды пайдалануға болады. Күшті жуатын немесе абразивті құралдарды пайдаланбаған жөн.

- ӨНЕРКӘСІПТІК ПЕШ ТАЗАРТҚЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.

- Тағамдарды «Гриль», «Конвекция» және «Комбинация» режимдерінде әзірлеген кезде камераның қабырғаларына май шашырайды. Пеш тазаланбаса, оның жұмысы кезінде жағымсыз иіс және түтін пайда болуы мүмкін.

- Пешті таза ұстаңыз: ластану ішкі беттердің зақымдалуына әкеліп соғуы, пештің қызмет мерзімін айтарлықтай қысқартуы және қауіпті жағдайдың себепкері болуы мүмкін.

- Бутазартқышты пайдалануға болмайды.

- Есіктің қарау әйнегін тазалау үшін үшкір металл қырғыштарды және абразивті қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнектің шытынауына әкеліп соғатындай бетін сыруы мүмкін.

- Пеш «Гриль», «Конвекция» немесе «Комбинация» режимінде жұмыс істеген кезде, оның сыртқы беттері, соның ішінде камерасы мен есігіндегі желдеткіш саңылаулар жоғары температураға дейін қызады. Есікті ашып-жабу және камерадан ыдыстар мен керек-жарақтарды шығару кезінде сақ болыңыз.

- Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен жұмыс істеуге арналмаған.

- Микротолқынды пеште пайдалануға жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтарды пайдаланыңыз.

- Микротолқынды пеш тағамдар мен сусындарды жылытуға арналған. Нан-тоқаш өнімдері, шоколад, печенье, кепкен нан және тағы да басқа ұн өнімдері сияқты ылғалдылығы төмен өнімдерді жылыту кезінде сақ болыңыз. Ұзақ уақыт қыздырған кезде олар оңай кеуіп, күйіп кетуі мүмкін немесе тіпті тұтанып кетуі де мүмкін. Ылғалдылығы төмен өнімдерді (мысалы, жеңіл жүгері немесе нан) қыздырмаған жөн. Пешті газеттерді, киімдерді, маталарды, губкаларды және т.б. кептіру, жылытқы-

ларды, аяқ киімдерді қыздыру үшін пайдаланған жағдайда жарақат алу немесе өрт шығу қауіптеріне алып келуі мүмкін.

- Жарықтандыратын шамды тек өндіруші тарапынан оқытудан өткен қызмет көрсету маманы ауыстыруы қажет. Пештің сыртқы панелін өз бетіңізше алуға әрекеттенбеңіз.

- Металл ыдысты және металл жиегі бар ыдысты микротолқынды режимде пайдалануға болмайды: бұл ұшқын шашыратуға әкелуі мүмкін.

Мазмұны

Орнату және қосу 114
Қауіпсіздік шаралары 116
Пеш құрылғысы 120
Басқару панелі 121
Керек-жарақтар 123
Тағам дайындау режимі 124
Сағатты реттеу 126
Балалардан блоктау 126
“Микротолқындар” режимі 127
“Гриль” режимі 129
“Конвекция” режимі 131
“Комбинация” режимі 133
Көп кезеңдік режим 136
Жылдам 30 137
Уақыт қосу функциясы 138
Таймерді пайдалану 139
Асүй таймері 139
Ұстау уақыты 139
Кідіртілген старт 140
Автоматты бағдарламалар 141
Автожылыту 144
Мұзды автоматты еріту 144
Қамыр пісірмені ысыту 145
Автоматты дайындау бағдарламалары 146
Балалар мәзірінің бағдарламалары 147
Автоматты бағдарламаларды біріктіру 150
Автоматты режимде пісіру/қуыру 151
Басқа 152
Тазалау 154
Сұрақ-жауап 155
Пешті күтіп ұстау 156
Бумен тазалау (№ 30 автоматты бағдарлама) 157
Техникалық сипаттама 158

Panasonic тұрмыстық техникасын сатып алғаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз.

Орнату және қосу

Пешті тексеру

Пешті қораптан шығарып алып, орауыш материалын алыңыз. Пештің ешқандай жері майыспағандығын, есік тиектерінің бүлінбегендігін, есікте ешқандай сызаттың жоқтығын және т.б. тексеріңіз. Қандай да бір ақауларды тапқан жағдайда, дилерге дереу хабарласыңыз. Зақымдалған микротолқынды пешті орнатпаңыз.

Жерге тұйықтау жөніндегі нұсқаулар

■ **Маңызды ақпарат**

ҚАУІПСІЗДІК МАҚСАТТАРЫ ҮШІН ПЕШТІ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАУ ҚАЖЕТ.

Егер желілік розетка жерге тұйықталмаған болса, сатып алушы оны жерге тұйықталатын розеткамен ауыстыруы тиіс.

Қуат көзінің кернеуі

Желідегі кернеу фирмалық жапсырмада көрсетілген кернеуге сәйкес болуы тиіс. Кернеуі көрсетілгеннен жоғары желіге жалғанған жағдайда, құрылғы тұтануы немесе бүлінуі мүмкін.

Пешті орнату

Өнім тек үстел үстіне қойып пайдалануға арналған. Пешті шкаф ішіне немесе басқа да жабық кеңістікке орнатуға болмайды.

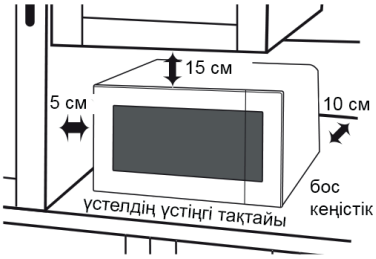
1. Пешті еденнен 85 см жоғары тегіс әрі орнықты беткі қабатқа орнатыңыз.
2. Орнатылған пеш штепселін розеткадан суыру арқылы немесе сөндіргішті өшіру арқылы токтан оңай ажыратуға болатынын тексеріңіз.
3. Пештің қалыпты жұмыс істеуі үшін, ауа айналымы жеткілікті болуы тиіс.
4. Пешті электр немесе газ плитасына жақын жерге орналастырмаңыз.
5. Қуат сымы корпустың сыртқы жағына тимеуі керек. Оның ыстық беттерге тиюіне жол бермеңіз. Қуат сымы үстел шетінен салбырап тұрмауы қажет. Пешті, қуат сымын немесе штепселін суға салмаңыз.
6. Пеш аяқтарын алып тастамаңыз.
7. Бұл құрылғы тұрмыстық және соған ұқсас қолданысқа арналған, мысалы:

- кәсіпорындардағы, кеңселердегі және басқа да жұмыс мекемелеріндегі қызметкерлерге арналған асүйлерде;
- ауылдағы үйлерде;
- қонақүй, мотель және басқа да мекендеуге арналған орындарда;
- «түнеуге және таңғы ас ішуге» арналған қонақүйлерде пайдалануға арналған.

Оны сыртта пайдаланбаңыз.

Асүй үстеліне орнату

Пештің үстіңгі жағынан 15 см, артқы жағынан 10 см және бүйір жағынан 5 см, екінші бүйір жағынан кемінде 40 см бос орын қалдырыңыз.



8. Пешті ауа ылғалдылығы жоғары жерде пайдаланбаған жөн.

9. Пештің сол жағындағы және сыртқы жағындағы желдеткіш саңылауларын бітеп қоймаңыз. Пеш жұмыс істеп тұрғанда, осы саңылаулар жабық болатын болса, бұл құрылғының қызып кетуіне алып келуі мүмкін. Бұл жағдай үшін пеште жылу сақтандырғышы түріндегі қорғаныс қарастырылған. Пеш суығаннан кейін, өз жұмысын жалғастырады.

10. Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен жұмыс істеуге арналмаған.

Қауіпсіздік шаралары

1. Есіктің тығыздағышы мен оның тиіп тұратын жерлерін ылғал майлықпен сүрту керек және зақымдалған жерлерінің болмауына көз жеткізу керек. Құрылғының есік тығыздағышы мен оның жанасатын бөліктерінің зақымдалмағанын тексеру керек. Егер зақымдалған жерлер анықталса, өндіруші тарапынан оқудан өткен қызмет көрсету маманы оларды жөндемегенше, пешті пайдалануға болмайды.
2. Өз бетіңізше пештің бөлшектерін шашып, жинауға немесе реттеуге, есігін, корпустарын, басқару панельдерін, сақтандыру сөндіргіштерін немесе өзге де бөлшектерін жөндеуге әрекеттенбеңіз. Ультражоғары жиіліктегі толқындардан жарақаттанбау үшін пештің сыртқы панелін алмаңыз. Жөндеу жұмыстарын тек білікті қызмет көрсету маманы орындауы тиіс.
3. Сымы, штепселі зақымдалған пешті қолдануға болмайды, сондай-ақ егер құрылғы құлап кеткен болса, зақымдалған болса немесе ақаулықтар анықталса, оны пайдалануға болмайды. Жөндеу жұмыстарын білікті емес тұлғалардың жүргізуі қауіпті болып табылады.
4. Зақымдалған желілік сымды өндіруші зауыттың қызмет көрсету орталығы, оның қызмет көрсету өкілі немесе балама біліктілігі бар тұлға ауыстыруы қажет.
5. Сұйықтықтар мен өзге де өнімдерді тығыз жабылған ыдыстарда жылытуға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.
6. Бұл құрылғы физикалық, сенсорлық және ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдардың (соның ішінде сегіз жасқа толмаған балалардың), сондай-ақ тиісті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдардың пайдалануына арналмаған. Бұндай адамдардың құрылғыны пайдалануына тек олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғаның қадағалауымен және ол осы құрылғымен жұмыс істеуге арналған нақты нұсқаулар берген жағдайда ғана рұқсат етіледі. Балалардың құрылғымен ойнауына жол бермеңіз. Үлкендердің қадағалауынсыз балалардың пешті тазалауына және қызмет көрсетуіне болмайды. Құрылғы мен оның қуат сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерге қою керек.

Пайдалану алдында

- Гриль», «Конвекция» немесе «Комбинация» функциясын пайдалану алдында пешке тағамдарды салмай, керек-жарақтарды (оның ішінде айналдыратын шыны үстел мен ролик-ті сақинаны) орнатпай, пештің «G-1» режимінде 5 минут бойы жұмыс істеуіне мүмкіндік беріңіз. Осылайша беткі жақтағы коррозияға қарсы май қалдықтары түгел кетеді. Басқа жағдайларда іші бос пешті қосуға болмайды (алдын ала қыздыруды қоспағанда).

Эксплуатация печи

- Құрылғыны тек тағам дайындау және ысыту үшін қолданыңыз. Пеш басқа мақсаттарда пайдалануға арналмаған. Пешті химиялық заттарды немесе басқа да тағам емес өнімдерді жылыту үшін қолданбаңыз.
- Ыдыс-аяқ (ыдыс) микротолқынды пеште пайдалануға сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Пешті сақтауға қойған кезде оның ішіне бөгде заттар салмаңыз, себебі ол кенеттен іске қосылып кеткен жағдайда, зақымдалуы мүмкін.
- Іші бос пешті қосуға болмайды (алдын ала қыздыруды және коррозияға қарсы майды күйдіруді қоспағанда, жоғарыдағы «Пайдалану алдында» бөлімін қараңыз). Пеште ешқандай өнім болмаса, микротолқынды немесе аралас режимді қосуға болмайды.

  Микротолқынды пешті ішіне өнім салмай қосқан жағдайда, құрылғы зақымдалуы мүмкін.
- Түтіндеп кетсе, «Стоп/Қайта орнату» түймесін басып, есікті жабық күйінде қалдырыңыз да, қуат сымын ажыратыңыз немесе пәтер қалқаншасындағы автоматты ажыратқыш көмегімен электр қуатын өшіріңіз.

Пешті қыздыру

- Назар аударыңыз! Пеш «Гриль», «Конвекция» немесе «Комбинация» режимінде жұмыс істеген кезде, оның сыртқы беттері, соның ішінде корпусы мен есігіндегі желдеткіш саңылаулар жоғары температураға дейін қызады. Есікті ашып-жабу және камерадан ыдыстар мен керек-жарақтарды шығару кезінде сақ болыңыз.
- Пеш оның жоғарғы жағында орнатылған екі қыздырғыш элементпен жабдықталған. Пеш «Комбинация», «Гриль» және «Конвекция» режимінде жұмыс істеген кезде, сыртқы беттері өте жоғары температураға дейін қызады. Пеш ішіндегі қыздырғыш элементтерді ұстамаңыз.

  Примечание. При работе в этих режимах аксессуары, установленные внутри печи, сильно нагреваются.

Желдеткіш

- Пешті пайдаланып болғаннан кейін оның желдеткіші камера мен электрлік элементтерді суыту үшін белгілі бір уақыт бойы жұмыс істей беруі мүмкін. Бұл ақаулықтың белгісі емес. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде, тағамды пештен ала беруге, сондай-ақ пешті қайта пайдалануға болады.

Фондық жарық

- При необходимости заменить лампу обратитесь к дилеру.

Керек-жарақтар

- Жинаққа керек-жарақтар жиынтығы кіреді. Оларды пайдалануға қатысты нұсқауларды әрдайым орындаңыз.

Айналдыратын шыны үстел

- Роликті сақина мен айналдыратын шыны үстелді орнатпай, пешті іске қоспаңыз.
- Осы пеш үшін арнайы әзірленген айналдыратын шыны үстелді ғана пайдаланыңыз.
- Егер айналдыратын шыны үстел әлі де ыстық болса, оны жумас немесе тазартпас бұрын, суығанша күтіңіз.
- Айналдыратын шыны үстел екі жаққа да айнала береді.
- Егер айналдыратын шыны үстелдегі тағам немесе ыдыс пештің қабырғасына тиетін болса және үстелдің айналуына кедергі келтіретін болса, айналдыратын үстел автоматты түрде қарама-қарсы бағытпен айнала бастайды. Бұл ақаулықтың белгісі емес.
- Рецепте басқаша көрсетілмесе, айналдыратын үстел үстіне тағамды ыдыссыз қоймаңыз. Әрдайым микротолқынды пештер үшін жарамды ыдысты пайдаланыңыз.

Роликті сақина

- Пеш жұмыс істеп тұрған кезде, шуылдаған дыбыстың шығуына жол бермеу үшін роликті сақинаны және пештің түбін тамақ қалдықтарынан жүйелі түрде тазалап тұрыңыз.
- Тамақты дайындау барысында роликті сақина шыныдан жасалған айналдыратын үстелмен бірге пайдаланылады.

Тор

- Металл ыдысты «Комбинация» режимінде тікелей торға қоймаңыз.
- Торды басқа режиммен үйлестірмей, «Микротолқындар» режимінде пайдаланбаңыз.

Грильге арналған таба

- Таба пеш камерасының қабырғасына тимейтіндей етіп, оны айналдыратын шыны үстелдің ортасына қою керек. Әйтпесе камера қабырғалары ұшқындауы және зақымдалуы мүмкін.
- Грильге арналған табаны үнемі тікелей айналдыратын шыны үстелдің үстіне қойыңыз. Табаны тормен бірге пайдаланбаңыз.
- Табаны шығару алдында асүй қолғабын киіп алыңыз.
- Ыстық табаға термосезгіш материал қоймаңыз, әйтпесе бұл әрекет тұтануға әкелуі мүмкін.

Тағам әзірлеу уақыты

- Әзірлеу уақыты өнімдердің жағдайына және мөлшеріне, температурасына, сондай-ақ қолданылатын ыдысқа байланысты.
- Тағамның күйіп кетпеуі үшін, алдымен әзірлеудің минималды уақытын орнату керек. Тағам толықтай дайын болмаса, қосымша дайындау уақытын орнатуға болады.

■ Маңызды ақпарат
Тағам дайындауға ұсынылған уақытты арттырған кезде, тағам бұзылып кетеді; сонымен қатар пештің ішкі жағы зақымдалып, күйіп кетуі мүмкін.

Өнімдердің кішігірім порциялары

- Кішігірім порцияларды және ылғал мөлшері аз тағамдарды ұзақ уақыт әзірлеген кезде олар күйіп кетуі, құрғап кетуі немесе жануы мүмкін. Жанып кетсе, есікті ашпай тұрып, пешті өшіріп, штепсельді розеткадан суырып алу керек.

Ылғалдылық деңгейі төмен өнімдер

- Микротолқынды пеш тағамдар мен сусындарды жылытуға арналған. Нан-тоқаш өнімдері, шоколад, печенье, кепкен нан және тағы да басқа ұн өнімдері сияқты ылғалдылығы төмен өнімдерді жылыту кезінде сақ болыңыз. Ұзақ уақыт қыздырған кезде олар оңай кеуіп, күйіп кетуі мүмкін немесе тіпті тұтанып кетуі де мүмкін. Ылғалдылығы төмен өнімдерді (мысалы, жеңіл жүгері немесе нан) қыздырмаған жөн. Пешті газеттерді, киімдерді, маталарды, губкаларды және т.б. кептіру, жылытқыларды, аяқ киімдерді қыздыру үшін пайдаланған жағдайда жарақат алу немесе өрт шығу қауіптеріне алып келуі мүмкін.

Жұмыртқа

- Микротолқынды режимде жұмыртқаны қабығымен қайнатпаңыз. Әйтпесе микротолқынды пеш өшкен жағдайдың өзінде, ішкі қысым артып кететіндіктен, жұмыртқа жарылуы мүмкін.

Тесу

- Борқылдақ емес өнімдерді (картоп, жұмыртқа сарысы, шұжық және т.б.) микротолқынды режимде дайындау кезінде олар жарылып кетпес үшін, алдын ала тесіп алған жөн.

Етке арналған термометр

- Еттің немесе құс етінің дайын болу деңгейін анықтау үшін етке арналған термометрді пайдалануға болады. Бұл үшін тағамды пештен алдын ала шығарып алу қажет. Етті микротолқынды режимде әзірлеу кезінде кәдімгі термометрді қолданбаңыз, себебі ол ұшқын шашыратуы мүмкін.

Сұйықтықтар

- Сұйықтықтарды (мысалы, сорпа, соус, сусын) жылытқан кезде олар көзге көрінетін көпіршіктер шығармай-ақ қайнауы мүмкін. Нәтижесінде қайнап жатқан сұйықтық ыдыстан төгіліп кетуі мүмкін. Сондықтан келесі ережені ұстаныңыз:

a Бүйірі тік және мойны жіңішке ыдыстарды пайдаланбаңыз.

b Сұйықтықтың шамадан тыс қызып кетуіне жол бермеңіз.

c Сұйықтықты екі рет араластырыңыз: бірінші рет — ыдысты пешке салмас бұрын, екінші рет — жылыту үшін орнатылған уақыттың жартысы өткен кезде.

d Сұйықтық ысығаннан кейін, оны пеште аздаған уақытқа қалдырыңыз, содан кейін араластырып, пештен абайлап шығарыңыз.

Қағаз және пластик

- Пластик немесе қағаз қаптамасы бар азық-түліктерді жылыту кезінде оларды қадағалап отыру қажет, себебі қатты қызып кеткен жағдайда, пластик немесе қағаз тұтанып кетуі мүмкін.
- Қайталама шикізатта (мысалы, қағаздан жасалған асүй сүлгілері) микротолқынды пешке салуға болатыны туралы белгі болмаса, осындай шикізатпен қапталған өнімді пешке салмаңыз. Қайталама шикізаттан жасалған өнімдерде қыздыру кезінде ұшқын шашыратып, тұтануы мүмкін дақтар болуы ықтимал.
- Өнімдерді пешке салмай тұрып, қаптамадағы металл қыстырғыштарды шығарып алыңыз.

Ыдыс және фольга

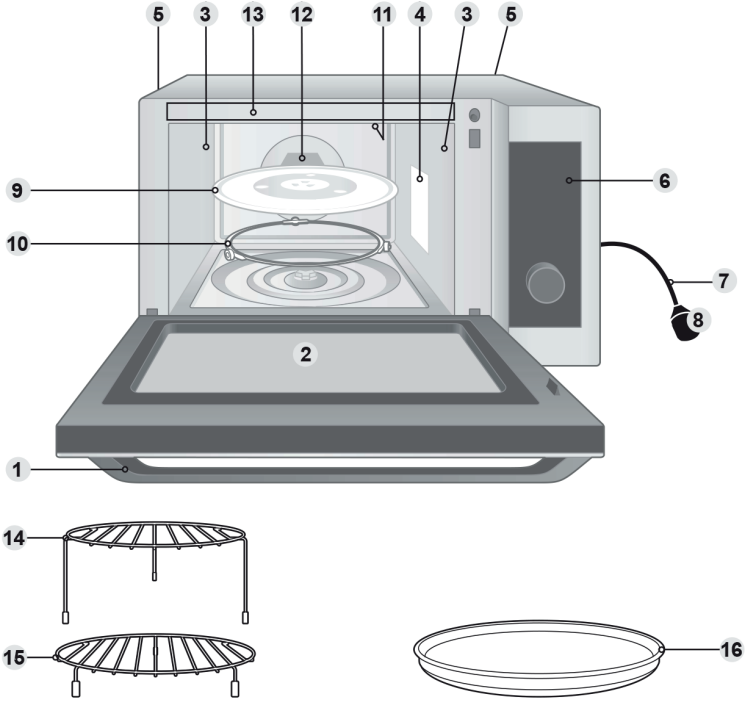
- Жабық консерв құтысындағы және тығындалған бөтелкелердегі өнімдерді жылытпаңыз, себебі олар жарылуы мүмкін.
- Металл ыдысты және металл жиегі бар ыдысты микротолқынды режимде пайдалануға болмайды: бұл ұшқын шашыратуға әкелуі мүмкін.
- Алюминий фольганы, шампурларды, металл ыдыстарды қолданған кезде ұшқын шашырауына жол бермеу үшін оларды пештің қабырғалары мен есігінен 2 см қашықтықта орналастырыңыз.

Тамақтандыруға арналған бөтелкелер, балалар тағамы бар банкілер

- Тамақтандыруға арналған бөтелкелерді және балалар тағамы бар банкілерді пешке емізіксіз және қақпақсыз салу қажет.
- Баланы тамақтандыруға арналған бөтелкенің немесе балалар тағымы бар құтының ішіндегі тағамды араластыру немесе шайқау керек.
- Баланы тамақтандырмай тұрып, оның күйіп қалмауы үшін, тағам температурасын тексеріп алу керек.

Пеш құрылғысы

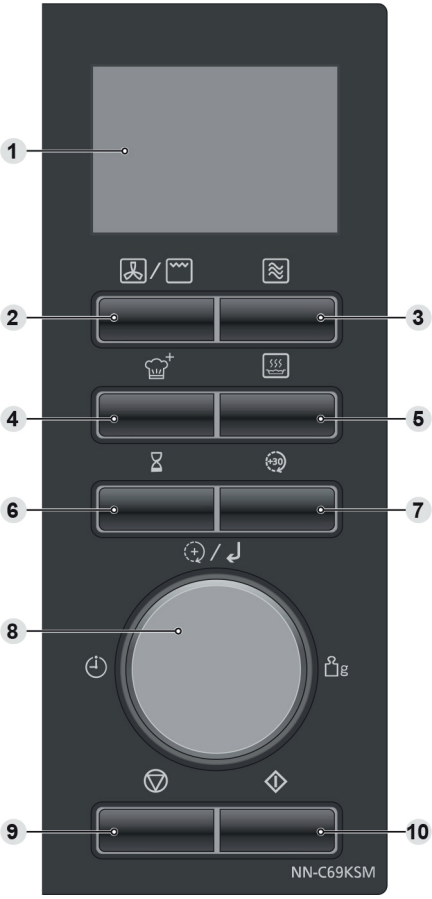
1. **Есік тұтқасы**
   Есікті ашу үшін тұтқасынан тартыңыз. Пеш жұмыс істеп тұрған кезде, оның есігін ашатын болсаңыз, ол бағдарламаны қайта орнатпай-ақ, дайындау процесін тоқтатады. Пеш оның есігін жапқаннан кейін және «Старт» түймесін басқаннан кейін іске қосылады. Жұмыс бағдарламасы орындалып жатқан кезде кез келген уақытта пештің есігін ашу қауіпсіз болып табылады, ол ешқандай микротолқынды сәулелену қаупін тудырмайды.
2. **Пештің қарау терезесі**
3. **Желдеткіш саңылаулар**
4. **Магнетронды қорғауыш пластина** (шешіп алуға болмайды)
5. **Сыртқы желдеткіш саңылаулар**
6. **Басқару панелі**
7. **Қуат сымы**
8. **Штепсельдік аша**
9. **Айналдыратын шыны үстел**
10. **Роликті сақина**
11. **Гриль**
12. **Конвекциялық қыздырғыш**
13. **Пешке автоматты бағдарламалар тізімінің жапсырмасын** (өнім жинағына кіреді) жабыстырып қойыңыз.
14. **Биік тор**
15. **Аласа тор**
16. **Грильге арналған таба**



Пешке белгілері мен ескертулері бар жапсырма жабыстырылған.

■ **Примечание.**
Изображения носят справочный характер.

Басқару панелі



- Басқару панелінің сыртқы көрінісі басқа болуы мүмкін, бірақ түймелердегі жазбалар мен функциялары осы нұсқаулықта берілген сипаттамаларына сәйкес келеді.

1 **Дисплей (122-бетті қараңыз)**
Пеш желіге алғаш қосылған кезде, дисплейде «88:88» сандары көрсетіледі.

2 **«Конвекция/гриль» түймесі**

3 **«Микротолқындар» түймесі**

4 **«Комбинация» түймесі**

5 **«Автоматты бағдарламалар» түймесі**

6 **«Таймер/Сағат» түймесі**

7 **«Жылдам 30» түймесі**

8 **Айналдыратын ауыстырып-қосқыш**
Айналдыратын ауыстырып-қосқыштың келесідей функциялары бар:
Мәндерді таңдау
Қолмен дайындау режимі мен автоматты бағдарламалар режимі үшін орнатылған мәндерді таңдау.
Тағам әзірлеу уақыты
Қолмен дайындау режимінде тағам әзірлеу уақытын таңдау үшін ауыстырып-қосқышты айналдыру керек. Айналдыратын ауыстырып-қосқыш уақыт қосу функциясымен жұмыс істеу үшін де қолданылады (138-бетті қараңыз).
Автоматты бағдарламалар
Қажетті автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау үшін «Автоматты бағдарламалар» түймесін басып, ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.
Растау
Таңдауды растау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз. Бұл кезде жыпылықтайтын «Растау» индикаторы параметрлерді растау қажеттігін білдіреді.

9 **«Стоп/Қайта орнату» түймесі**
Тағамды дайындамас бұрын:
Бір рет басатын болсаңыз, енгізілген пәрмендерді қайта орнатады.
Тағамды дайындау кезінде:
Бір рет басу тағам дайындау процесін уақытша тоқтатады. Екінші рет басқанда, барлық пәрмендерден

Жалғасы келесі бетте

бас тартылады және дисплейде ағымдағы уақыт көрсетіледі.

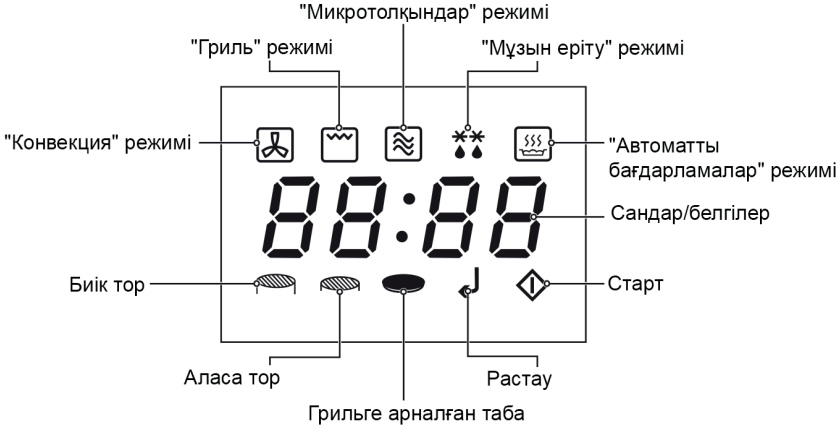
10 **«Старт» түймесі**
Бұл түймені бір рет басатын болсаңыз, пеш іске қосылады. Пешті қайта іске қосу үшін есігін ашқан кезде немесе «Стоп/Қайта орнату» түймесін бір рет басқан кезде «Старт» түймесін басу қажет.

■ Дыбыстық сигнал

Түймелерді басқан кезде дыбыстық сигнал шығады. Түймені басқан кезде дыбыстық сигнал шықпаса, пеш пәрменді қабылдамады немесе қабылдай алмайды. Бағдарламаланған мерзімдерде және тағамды автоматты режимде әзірлеу кезінде араластыру немесе аудару қажет болған кезде, пеш екі дыбыстық сигнал береді. «Конвекция» немесе «Комбинация» режимінде алдын ала ысыту аяқталған кезде, үш сигнал беріледі. Кез келген бағдарлама аяқталғаннан кейін, пеш «End» немесе «Add» хабарын көрсетіп, 5 дыбыстық сигналды қатарынан шығарады. «Add» хабары 1 минуттың ішінде уақыт қосу функциясын пайдалануға болатынын білдіреді.

■ Ескерту.

«Старт» түймесі әзірлеу бағдарламасы орнатылғаннан кейін 6 минут ішінде басылмаса, пеш сол бағдарламадан автоматты түрде бас тартады. Дисплейде қайтадан қос нүкте немесе сағат көрсетіледі.



- Орнату аяқталып, пеш алдын ала қыздыру немесе әзірлеу үшін дайын болған кезде, «Старт» индикаторы жанады. Алдын ала қыздыру немесе әзірлеу үшін «Старт» түймесін басыңыз.
- Жанатын «Растау» индикаторы параметрлерді растау қажеттігін білдіреді. Айналдыратын ауыстырып-қосқыш басылса, ағымдағы параметр расталып, келесі параметрге ауысады.
- Биік тор, аласа тор және грильге арналған таба индикаторлары әрбір автоматты бағдарлама үшін пайдалану қажет керек-жарақтарды көрсетеді.

Грильге арналған таба

Грильге арналған табада тағам бір уақытта үш әдіспен әзірленеді:

- микротолқындарды сіңіру және өнімдерге жылу беру арқылы грильге арналған табаны қыздыру;
- өнімдерді микротолқындармен тікелей қыздыру;
- грильдегі өнімдерге әсер ету.

Таба түбі микротолқындарды сіңіріп, оларды жылуға айналдырады.

Ең үздік нәтижелерді алу үшін:

- «Комбинация» режимінде грильге арналған табаны пайдаланыңыз. 133-бетті қараңыз.
- Табаны алдын ала қыздырғаннан кейін бірден оған өнімдерді қойған маңызды. Әйтпесе кідірту дайындалатын өнім сапасына кері әсерін тигізуі мүмкін.

Биік тор

Биік тор жылу ағындарының жақсы айналуын және кішігірім тағамдардың (мысалы, гратен немесе тост) жылдам қызаруын қамтамасыз етеді.

Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін «Гриль» және «Комбинация 2» («C-2») режимдерінде биік торды пайдаланыңыз. 133-бетті қараңыз.

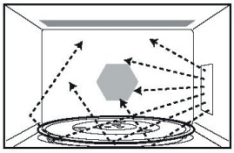
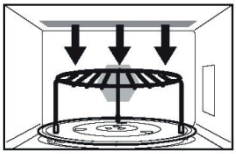
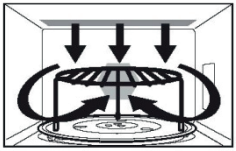
Аласа тор

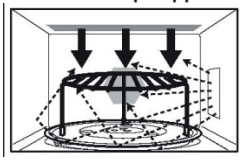
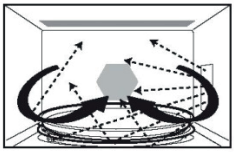
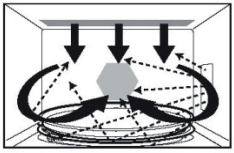
Аласа тор жылу ағындарының жақсы айналуына және ірі тағамдардың тез қызаруына мүмкіндік береді

(мысалы, құс еті немесе торт).

Ең үздік нәтижелерге қол жеткізу үшін «Конвекция» режимінде аласа тор пайдаланыңыз.

Тағам дайындау режимі

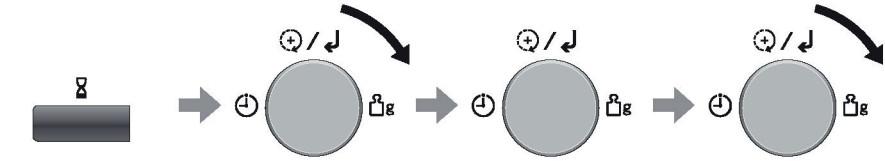
Тағам дайындау режимі	Қолданылатын керек-жарақтар	Қолданылу мақсаты	Ыдыстар
МИКРОТОЛҚЫНДАР 	Жоқ (тек айналдыратын шыны үстел)	• Мұзын еріту • Жылыту • Еріту: сары май, шоколад, ірімшік. • Балықтан, көкөністерден, жеміс-жидектерден, жұмыртқадан ас әзірлеу. • Ас әзірлеу: компот, тосап, соус, пісірілген крем, пісірме, карамель, ет, балық. • Шелпек нанды қыздырмай пісіру. **Алдын ала қыздырмай**	Ультражоғары жиіліктегі пештерге арналған тәрелке мен табақтарды пайдаланыңыз Оларды (мысалы, Pyrex® брендінің ыдысын) тікелей айналмалы шыны үстелге орнату керек. **Металл заттарды пайдаланбаңыз.**
ГРИЛЬ 	Биік тор немесе Аласа тор немесе Грильге арналған таба	• "Гриль" режимінде ет немесе балық әзірлеу. • "Гриль" режимінде тост әзірлеу. • Қабықша пайда болғанша әзірленетін тағамдарды немесе жұмсақ бәліштерді қызарту. **Алдын ала қыздырмай**	Қызуға төзімді ыдысты, тәрелкені немесе табақты (мысалы, Pyrex® брендінің ыдысын) тікелей айналмалы шыны үстелге немесе торға орнату арқылы пайдаланыңыз.
КОНВЕКЦИЯ	Аласа тор немесе Грильге арналған таба	• Әзірлеу уақыты қысқа шағын өнімдерді пісіру: қатпарлы, қамыр, печенье, орамалар. • Арнайы пісірмелер: тоқаш немесе майқоспа, бисквит. • Ашық бәліштер мен пицца пісіру. **Камераны алдын ала қыздырған жөн**	Қызуға төзімді ыдысты (металл қалыптарды қолдануға болады) торға орнату арқылы. **Ыдысты тікелей айналмалы шыны үстелге қоймаңыз.**
ГРИЛЬ + КОНВЕКЦИЯ 	Биік тор немесе Аласа тор немесе Грильге арналған таба	• Қызыл етті, еттің қалың бөліктерінен (сиыр еті қабырғасы, тибон стейк) стейкті қуыру. • Балық пісіру. **Камераны алдын ала қыздырған жөн**	Қызуға төзімді ыдысты (металл қалыптарды қолдануға болады) торға орнату арқылы. **Ыдысты тікелей айналмалы шыны үстелге қоймаңыз.**

Тағам дайындау режимі	Қолданылатын керек-жарақтар	Қолданылу мақсаты	Ыдыстар
ГРИЛЬ + МИКРОТОЛҚЫНДАР 	Биік тор немесе Аласа тор немесе Грильге арналған таба	• Лазанья, ет, картоп, көкөніс гратенін әзірлеу. **Алдын ала қыздырмай**	Ультражоғары жиілікті пештерге арналған және қызуға төзімді ыдысты торға немесе айналмалы шыны үстелге орнатылатын табаға қою арқылы пайдаланыңыз. **Металл заттарды пайдаланбаңыз.**
КОНВЕКЦИЯ + МИКРОТОЛҚЫНДАР 	Биік тор немесе Аласа тор немесе Грильге арналған таба	• Торт пен пудингіні жылтыратып, қопсытқышпен пісіру, киш, бәліш (ашық және салмасы бар) әзірлеу. • (Металл табаның/қаңылтыр қалыптың ішіндегі тағамды торда араластырмаңыз) **Қажет кезде алдын ала қыздыру**	Ультражоғары жиілікті пештерге арналған және қызуға төзімді ыдысты торға немесе айналмалы шыны үстелге орнатылатын табаға қою арқылы пайдаланыңыз. **Металл заттарды пайдаланбаңыз.**
ГРИЛЬ + КОНВЕКЦИЯ + МИКРОТОЛҚЫНДАР 	Биік тор немесе Аласа тор немесе Грильге арналған таба	• Етті, құс етін қуырып пісіру • Қыздыру және қытырлақ қабықша пайда болғанға дейін әзірлеу (киш, пицца, нан, лазанья, көмеш). **Қажет кезде алдын ала қыздыру**	Ультражоғары жиілікті пештерге арналған және қызуға төзімді ыдысты торға немесе айналмалы шыны үстелге орнатылатын табаға қою арқылы пайдаланыңыз. **Металл заттарды пайдаланбаңыз.**

■ **Ескерту.**
Грильге арналған табаны тормен бірге пайдаланбаңыз.

Сағатты реттеу

Пеш желіге алғаш қосылған кезде, дисплейде “88:88” сандары көрсетіледі.



"Таймер/сағат" түймесін екі рет басыңыз.

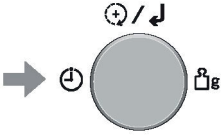
Сағат белгісі мен қос нүкте жыпылықтай бастайды.

Сағат мәнін орнату үшін ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.

Айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.

Минут белгісі мен қос нүкте жыпылықтай бастайды.

Минут мәнін орнату үшін ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.



Айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.
Жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт орнатылады.

Ескертулер

1. Уақытты қайта орнату үшін жоғарыдағы қадамдарды қайталаңыз.
2. Пеш желіге қосылып тұрғанда және желіде кернеу болғанда, дисплейде уақыт көрсетіліп тұра береді.
3. Уақыт 24 сағаттық режиммен жұмыс істейді.

Балалардан блоктау

Бұл функция пешті басқару элементтерін өшіреді, дегенмен есігін ашуға болады. Дисплейде нүкте немесе уақыт көрсетілген кезде, балалардан блоктауды қосуға болады.

Блоктауды орнату

"Старт" түймесін 10 секунд ішінде үш рет басыңыз.

Уақыт индикаторы көрсетілмейді. Дегенмен уақыт параметрлері жойылмайды. Дисплейде "L- --" көрсетіледі.

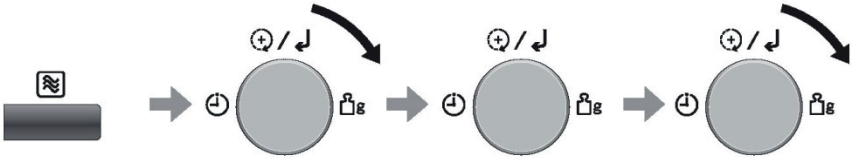
Бас тарту

"Стоп/Қайта орнату" түймесін 10 секунд ішінде үш рет басыңыз.

Дисплейде уақыт қайтадан көрсетіледі.

“Микротолқындар” режимі

Пешті пайдаланған кезде әрдайым айналдыратын шыны үстел мен роликті сақина орнатылып тұруы тиіс. Пеште микротолқынды қуаттың бес деңгей бар, олар төмендегі кестеде берілген.



"Микротолқындар" түймесін басыңыз.

Дисплейде жанып, индикатор жыпылықтай бастайды.

Қуатты орнату үшін ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.

Таңдауды растау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.

Әзірлеу уақытын орнату үшін ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.

"Старт" түймесін басыңыз.

Дисплейде уақыттың кері санағы басталады.

Қуат деңгейі		Максималды уақыт
1000 Вт	Жоғары	30 минут
270 Вт	Мұзын еріту	90 минут
750 Вт	Орташа	90 минут
470 Вт	Төмен	90 минут
100 Вт	Минималды	90 минут

Ескертулер

1. Операция аяқталған кезде, дисплейде бір минут бойы “Add” сөзі көрсетіледі. Бұл кезде уақыт қосу функциясын пайдалануға болады (138-бетті қараңыз).
2. “Микротолқындар” түймесін баспай тұрып, айналдыратын ауыстырып-қосқыш бұрылса, әзірлеу уақытын бірден орнатуға болады. Бұл кезде “Старт” түймесі басылса, пеш 1000 ВТ максималды қуатпен автоматты түрде жұмыс істейді.
3. Пештің жұмысы кезінде айналдыратын шыны үстел дірілдеуі мүмкін. Бұл тамақ дайындау процесіне әсер етпейді.
4. Тамақ әзірлеудің көп кезеңдік режимі 136-бетте сипатталған.
5. Қуат пен әзірлеу уақытын орнатып болғаннан кейін тағамды ұстау уақытын орнатуға болады. 139-бетті қараңыз.
6. Микротолқынды режимді металл керек-жарақтармен ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.
7. Еріту уақытында пеш есігін ашып, тағамдардың күйін үнемі тексеріп отырыңыз, содан кейін қажет болған жағдайда, пешті қайта іске қосыңыз. Еріту кезінде тағамдарды жабу міндетті емес. Біркелкі нәтижені қамтамасыз ету үшін еріту уақытында тамақты бөліңіз немесе бірнеше рет аударыңыз. Құстың ұшаларын және үлкен кесектерін еріту кезінде қуаттың жартысымен ерітіңіз және еттің жиектерін фольгамен жабыңыз.

“Микротолқындар” режимі

Еріту бойынша нұсқаулар

Ұсыныстар

Автоматты бағдарламаларды пайдаланса-ңыз да, ерітілетін өнімді тексеріп тұрыңыз. Тағамды ұстау уақытын ұстаныңыз.

Ұстау уақыты

Өнімдердің бөлек кішігірім порцияларын еріткеннен кейін бірден әзірлеуге болады. Бірақ өнімдердің ірі бөліктерінің ортасы әлі де ерімеген болуы мүмкін. Бұл — қалыпты жағдай. Өнімдерді еріткеннен кейін, оларды кемінде бір сағат бойы қойып қойыңыз. Осылайша өнім біркелкі температураға жетіп, тағам жылу өткізгіштігі арқасында ериді.

Ескерту. Ерітілген өнімді бірден әзірлемейтін болсаңыз, оны тоңазытқышқа қойыңыз.
Мұзы ерітілген өнімдерді қайта мұздатпаңыз.

Ет және құс еті

Мұздатылған ет бөліктерінің суы ағып кетуі үшін, оларды төңкерілген тәрелкеге немесе пластик торға қойған дұрыс.

Мұндай өнімдердің нәзік немесе шығыңқы бөліктері кеуіп кетпеуі үшін, оларды фольганың аздаған бөлігімен қаптаған жөн. **Фольганың аздаған бөліктерін камера қабырғасына тимейтіндей етіп пеште пайдалануға болады.**

Ет фаршы, шабылған ет және теңіз өнімдері

Мұндай өнімдердің сыртқы бөлігінің мұзы тезірек еритіндіктен, ірі бөліктерді бөлген және еріген бөліктерді біртіндеп шығарып алған дұрыс.

Өнімдердің кішігірім порциялары

Жаншылған еттің немесе құс еті бөліктерінің біркелкі еруі үшін, оларды тезірек бөлген дұрыс.
Майлы және шығыңқы көліктерінің мұзы жылдам ериді. Оларды айналмалы шыны үстелдің ортасына жақын қойыңыз немесе фольганың аздаған бөліктерімен жабыңыз.

Нан

Нан мұзын еріткеннен кейін, оның ортасы еруі үшін, 5-30 минут ұстаған жөн. Нанды бөліп, ал тоқаш пен батонды екі бөлікке бөліп, ұстау уақытын қысқартуға болады.

“Гриль” режимі

«Гриль» режимі әсіресе еттің жұқа кесектерін, стейктерді, кәуаптарды, сосискаларды немесе құс етінің кесектерін әзірлеу үшін сәйкес келеді. Сонымен қатар бұл режим ыстық бутербродтарды және қабықша пайда болғанға дейін пісетін барлық тағамдарды дайындау үшін жарамды.

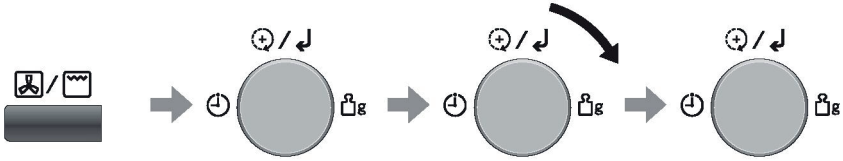
Қолданылатын керек-жарақтар

Биік тор

Аласа тор

Грильге арналған таба

- Грильге арналған табаны тормен бірге пайдаланбаңыз.



"Гриль" режимін таңдау үшін "Конвекция/гриль" түймесін екі рет басыңыз.

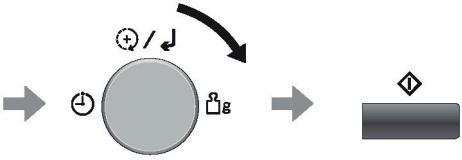
және индикаторлары жыпылықтай бастайды.

Таңдауды растау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.

Қуатты орнату үшін ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.

Деңгей	
G-1	1000 Вт
G-2	700 Вт

Таңдауды растау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.



Әзірлеу уақытын орнату үшін ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.

(9 сағатқа дейін.)

"Старт" түймесін басыңыз.

Дисплейде уақыттың кері санағы басталады.

Жалғасы келесі бетте

■ **Ескертулер**

1. Операция аяқталған кезде, дисплейде бір минут бойы "Add" сөзі көрсетіледі. Бұл кезде уақыт қосу функциясын пайдалануға болады (138-бетті қараңыз).
2. Айналдыратын шыны үстелге орнатылған торға тағамдарды салыңыз. Су мен майды жинау үшін астына ыстыққа төзімді тәрелкені қойыңыз.
3. "Гриль" режимінде өңделетін өнімдерді жаппаңыз.
4. Пешті алдын ала қыздыру ҚАЖЕТ ЕМЕС.
5. "Гриль" режимінде тамақ әзірлеу кезінде микротолқынды сәулелену қолданылмайды.
6. Тағамдардың көпшілігін дайындау уақытының ортасында аудару керек. Ол үшін пештің есігін ашып, қолыңызға ұстағыш-қолғапты киіп, торды АБАЙЛАП шығарыңыз.
7. Тағамды аударып, пешке қайта қойыңыз, есікті жауып, "Бастау" түймесін басыңыз. Пештің дисплейінде "Гриль" режимінде дайындаудың қалған уақытының кері санағы жалғасады.
8. Гриль элементтері тағамды дайындау кезінде қосылып, өшіп тұрады. Бұл — қалыпты жағдай.
9. Қызып тұрған камерада пештің ішкі камерасының үстіндегі қыздырғыш элементтерге ТИІП КЕТПЕҢІЗ. Қыздырғыш элементтер жоғары температураны сақтауы мүмкін.
10. "Гриль" режимін пайдаланғаннан кейін пеш қызып кетпеуі үшін, біраз уақыт қосылмауы мүмкін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Торды үнемі орнатылған айналдыратын үстелде пайдалану керек. Пештен торды алу үшін торды және ыстыққа төзімді айналдыратын үстелді мықтылап ұстаңыз. Керек-жарақтарды шығару алдында асүй қолғабын киіп алыңыз. Жарақат алу қаупін болдырмау үшін тағамды шығару немесе оны пешке қою кезінде есіктің әйнегіне немесе пештің ішкі металл бөліктеріне жақындамаңыз.

“Конвекция” режимі

Конвекциялық пеште қытырлақ, қыздырылған қабықша алу үшін қажет құрғақтай құрғатуға арналған желдеткіші бар қыздырғыш элементі бар. Тағамды бұл режимде әзірлеу үшін қарапайым рецептілер жарайды (мысалы, печенье, тәтті нан, ет тағамдары және пісірме). Рецептілердің көпшілігі үшін пешті алдын ала қыздыру қажет.

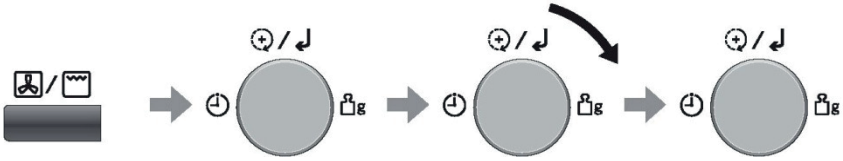
Қолданылатын керек-жарақтар

Аласа тор

Грильге арналған таба

- Грильге арналған табаны тормен бірге пайдаланбаңыз.

Алдын ала қыздырумен



"Конвекция" режимін таңдау үшін "Конвекция/гриль" түймесін бір рет басыңыз.
және индикаторлары жыпылықтай бастайды.

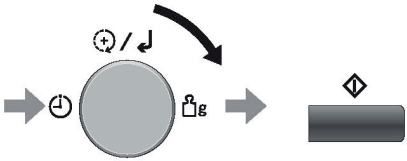
Таңдауды растау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.

Температураны орнату үшін ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз. (100–220 °C)

Таңдауды растау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.

Алдын ала қыздыру үшін "Старт" түймесін басыңыз.
Алдын ала қыздыру кезінде дисплейде "P" мен температура көрсетіледі.

Қыздыру аяқталғаннан кейін (үш дауыстық сигналдан кейін), есікті ашып, тағамды пешке қойыңыз.



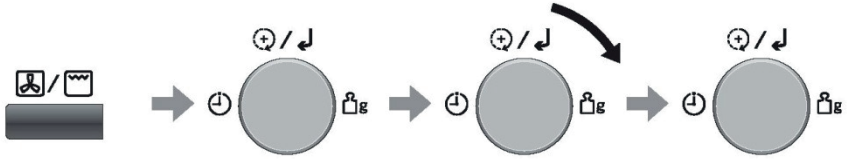
Әзірлеу уақытын орнату үшін ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз. (9 сағатқа дейін.)

"Старт" түймесін басыңыз.
Тағамды әзірлеу бағдарламасы іске қосылады да, дисплейде уақыттың кері санағы басталады.

Температура	Әзірленетін тағамдар
40 °C	Нан мен пицца қамырын көтеру
100–110 °C	Безе
120–140 °C	Ет пен балықтан әзірленетін паштет, құмырадағы ет
150–160 °C	Қуырылған жұмыртқа, жеміс торты, макарун
170–180 °C	Киш, печенье, штрудель, бисквит, бискотти, баяу отта әзірленген немесе бұқтырылған ет
190–210 °C	Кекс, гратен, қайнатылған қамыр, суфле
220 °C	Нан, бәліш пен пицца пісіру

“Конвекция” режимі

Алдын ала қыздырмай

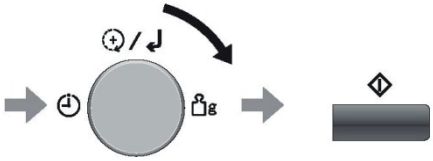


"Конвекция" режимін таңдау үшін "Конвекция/гриль" түймесін бір рет басыңыз.
 және индикаторлары жыпылықтай бастайды.

Таңдауды растау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.

Температураны орнату үшін ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз. (40 °C, 100–220 °C)

Таңдауды растау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.



Әзірлеу уақытын орнату үшін ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз. (9 сағатқа дейін.)

"Старт" түймесін басыңыз.

Дисплейде уақыттың кері санағы басталады.

■ **Ескертулер**

1. Операция аяқталған кезде, дисплейде бір минут бойы “Add” сөзі көрсетіледі. Бұл кезде уақыт қосу функциясын пайдалануға болады (138-бетті қараңыз).
2. Пеш орнатылған температураға жеткен кезде, көрсетілетін температура жыпылықтай бастайды және 3 дыбыстық сигнал беріледі. Есікті ашып, тағамды пешке қойыңыз да, есігін жабыңыз.
3. Пеш орнатылған температураға жеткен кезде, әзірлеу уақытын енгізуге болады. Әзірлеу уақытын енгізу үшін алдымен есікті ашып, тағамды қойып, есікті жабу керек. Уақыт 30 минут ішінде енгізілмесе, пеш қыздырылуы тоқтап, 5 дыбыстық сигнал беріліп, күту уақытына оралады.
4. Пешті 40 °C-қа алдын ала қыздыруға болмайды.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!
Торды үнемі орнатылған айналдыратын үстелде пайдалану керек. Пештен торды алу үшін торды және ыстыққа төзімді айналдыратын үстелді мықтылап ұстаңыз. Керек-жарақтарды шығару алдында асүй қолғабын киіп алыңыз. Жарақат алу қаупін болдырмау үшін тағамды шығару немесе оны пешке қою кезінде есіктің әйнегіне немесе пештің ішкі металл бөліктеріне жақындамаңыз.

“Комбинация” режимі

“Комбинация” режимінде мұзды еріту, өнімдерді әзірлеу және қыздыру үшін “Микротолқындар”, “Гриль” және “Комбинация” режимдерінің функцияларын біріктіруге болады. “Микротолқындар” режимі тамақты жылдам әзірлеумен қамтамасыз етеді, ал “Гриль” және “Конвекция” режимі дәстүрлі қытырлақ қабықшамен қамтамасыз етеді.

Қолданылатын керек-жарақтар

Биік тор

Аласа тор

Грильге арналған таба

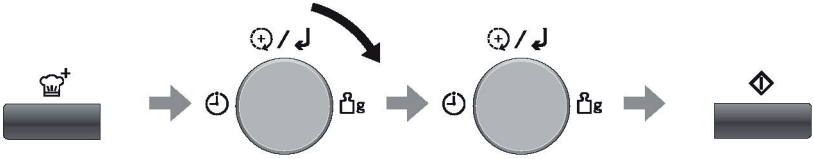
- Грильге арналған табаны тормен бірге пайдаланбаңыз.

Дисплей (деңгей)	**Комбинация**		**Қолданылу мақсаты**
С-1 (Комбинация 1)	Микротолқындар:	470 Вт	Тұтас тауық еті, киш
	Гриль:	—	
	Конвекция:	200 °C*	
С-2 (Комбинация 2)	Микротолқындар:	470 Вт	Гратен, пастаға арналған көмеш, тауық етінің бөліктері, бутербродтар
	Гриль:	500 Вт	
	Конвекция:	—	
С-3 (Комбинация 3)	Микротолқындар:	—	Етті, салқындатылған пиццаны, тұтас балықты, шұжықты көмештеу
	Гриль:	1000 Вт	
	Конвекция:	200 °C*	
С-4 (Комбинация 4)	Микротолқындар:	270 Вт	Картоптан әзірленетін мұздатылған өнімдер, мұздатылған пицца, ұсақ көмеш
	Гриль:	700 Вт	
	Конвекция:	200 °C*	

* Өнімдер мен әзірлеу уақытына байланысты температура 200 °C-қа жетпеуі мүмкін.

Алдын ала қыздырумен

- “Комбинация 2” (С-2) режимінде алдын ала қыздыру қарастырылмаған.



"Комбинация" түймесін басыңыз.

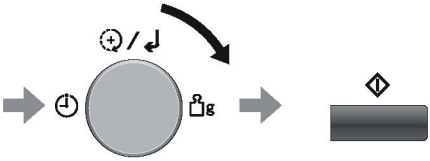
Қажетті қуат деңгейін таңдау үшін ауыстырып-қосқышты бұраңыз. Таңдалған "Комбинация" режиміне сәйкес индикаторлар жанады.

Таңдауды растау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.

Алдын ала қыздыру үшін "Старт" түймесін басыңыз. Қыздыру кезінде дисплейде "P" таңбасы көрсетіледі.

Жалғасы келесі бетте

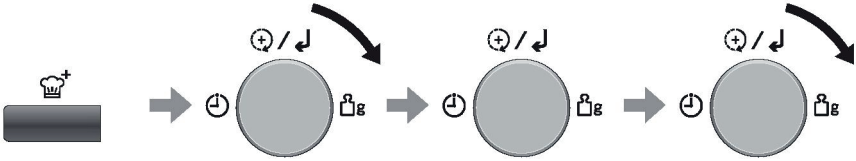
Қыздыру аяқталғаннан кейін (үш дауыстық сигналдан кейін), есікті ашып, тағамды пешке қойыңыз.



Әзірлеу уақытын орнату үшін ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.
(9 сағатқа дейін.)

"Старт" түймесін басыңыз.
Тағамды әзірлеу бағдарламасы іске қосылады да, дисплейде уақыттың кері санағы басталады.

Алдын ала қыздырмай



"Комбинация" түймесін басыңыз.

Қажетті қуат деңгейін (133-бетті қараңыз) таңдау үшін ауыстырып-қосқышты бұраңыз.
Таңдалған "Комбинация" режиміне сәйкес индикаторлар жанады.

Таңдауды растау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.

Әзірлеу уақытын орнату үшін ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз. (9 сағатқа дейін.)

“Старт” түймесін басыңыз.
Дисплейде уақыттың кері санағы басталады.

■ **Ескертулер**

1. Операция аяқталған кезде, дисплейде бір минут бойы "Add" сөзі көрсетіледі. Бұл кезде уақыт қосу функциясын пайдалануға болады (138-бетті қараңыз).
2. Торлар "Комбинация", "Гриль" және "Конвекция" режимдерінде пайдалануға арналған. Пешпен бірге жеткізілетіндерден басқа металл керек-жарақтарды пайдаланбаңыз. Тағамнан таматын майды немесе сөлді жинау үшін астына ыстыққа төзімді тәрелке қойыңыз.
3. Торларды нұсқаулықтағы көрсетілімдерге сай пайдаланыңыз. Егер пештегі тағам салмағы 200 грамнан аз болса, торды қолмен басқару режимінде пайдаланбаңыз. "Комбинация" режимінде шағын порцияларды әзірлемеген жөн, бұл жағдайда "Гриль", "Конвекция" немесе "Микротолқындар" режимінде ең жақсы нәтиже қамтамасыз етіледі.
4. "Комбинация" режимінде өңделетін өнімдерді жаппаңыз.
5. Порцияның салмағы дұрыс орнатылмаған болса, тор зақымдалған болса немесе металл ыдыс пайдаланылса, ұшқын туындауы мүмкін. Микротолқынды пештегі ұшқын көк түсті жарқыл сияқты болады. Ұшқындау жағдайында пешті дереу өшірген жөн.
6. "Комбинация" режимінде тамақ дайындау үшін микротолқынды пеште пайдалануға арналған пластик ыдыстарды ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ ("Комбинация" режимінде пайдалануға арналған ыдыстарды қоспағанда). Бұндай ыдыстар жоғарғы грильдің қызуына төзімді болуы тиіс. Ыстыққа төзімді шыны немесе керамика дұрыс таңдау болады.
7. "Комбинация 1", "2" және "4" (C-1, C-2, C-4) режимдерінде металл тәрелкелер немесе кәстрөлдер пайдаланбаңыз, себебі микротолқындар олардан өте алмай, ұшқындауы мүмкін.
8. Пеш орнатылған температураға жеткен кезде, әзірлеу уақытын енгізуге болады. Әзірлеу уақытын енгізу үшін алдымен есікті ашып, тағамды қойып, есікті жабу керек. Уақыт 30 минут ішінде енгізілмесе, пеш қыздырылуы тоқтап, 5 дыбыстық сигнал беріліп, күту уақытына оралады.

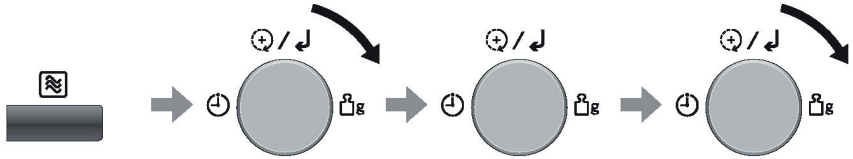
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Торды үнемі орнатылған айналдыратын үстелде пайдалану керек. Пештен торды алу үшін торды және ыстыққа төзімді айналдыратын үстелді мықтылап ұстаңыз. Керек-жарақтарды шығару алдында асүй қолғабын киіп алыңыз. Жарақат алу қаупін болдырмау үшін тағамды шығару немесе оны пешке қою кезінде есіктің әйнегіне немесе пештің ішкі металл бөліктеріне жақындамаңыз.

Көп кезеңдік режим

Бұл функция пеште тамақ дайындаудың үш ретті кезеңіне дейін бағдарламалауға мүмкіндік береді.

Мысалы: қуаттың орташа деңгейін (750 Вт) "Микротолқындар" режимі үшін 2 минутқа, "Комбинация 2" режимі үшін 3 минутқа және "Гриль 1" режимі үшін 2 минутқа ретімен орнату.

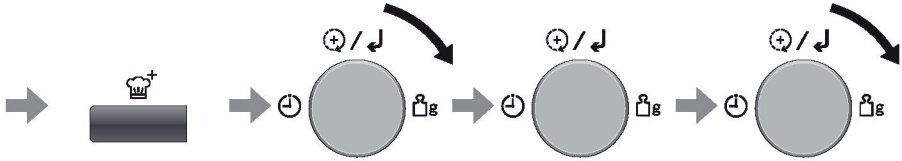


"Микротолқындар" түймесін басыңыз.

Дисплейде "750" саны көрсетілгенше, айналдыратын ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.

Таңдауды растау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.

Дисплейде "2.00" саны көрсетілгенше, айналдыратын ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.

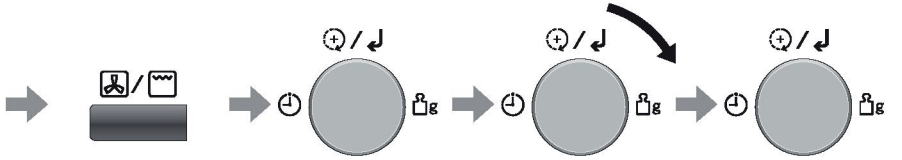


"Комбинация" түймесін басыңыз.

Дисплейде "C-2" көрсетілгенше, айналдыратын ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.

Таңдауды растау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.

Дисплейде "3.00" көрсетілгенше, айналдыратын ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.

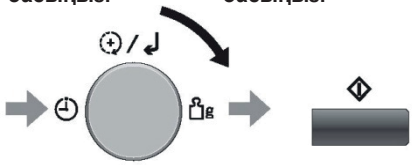


"Гриль" режимін таңдау үшін "Конвекция/гриль" түймесін екі рет басыңыз.

Таңдауды растау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.

Дисплейде "G-1" көрсетілгенше, айналдыратын ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.

Таңдауды растау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.



Дисплейде "2.00" саны көрсетілгенше, айналдыратын ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.

"Старт" түймесін басыңыз.
Дисплейде бірінші кезең уақытының кері санағы басталады.

■ Ескертулер

1. Операция аяқталған кезде, дисплейде бір минут бойы «Add» сөзі көрсетіледі. Бұл кезде уақыт қосу функциясын пайдалануға болады (138-бетті қараңыз).
2. Көп кезеңді тамақ дайындау режимінде автоматты бағдарламалар және алдын ала қыздыру пайдаланылмайды.
3. Пеш кезеңдер арасында жұмыс істеген кезде, 2 дыбыстық сигнал, ал барлық кезеңдер аяқталғаннан кейін, 5 дыбыстық сигнал беріледі.
4. Тағам әзірлеудің көп кезеңдік режимінде “Микротолқындар” режиміне арналған қуаттың жоғары деңгейін (1000 вт) тек бір кезеңде орнатуға болады.

Жылдам 30

Бұл функция “Микротолқындар” режимінде жоғары қуат (1000 Вт) кезінде тамақ әзірлеу уақытын 30 секундтан 5 минутқа дейінгі аралықпен орнатуға мүмкіндік береді.
Функция “Микротолқындар” режимінде ғана қолжетімді.

Дайындаудың қажетті ұзақтығын орнату үшін "Жылдам 30" түймесін басыңыз.

Дисплейде уақыт көрсетіледі.

"Старт" түймесін басыңыз.

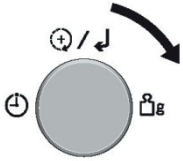
Дисплейде уақыттың кері санағы басталады.

Ескертулер

1. Операция аяқталған кезде, дисплейде бір минут бойы “Add” сөзі көрсетіледі. Бұл кезде уақыт қосу функциясын пайдалануға болады (келесіні қараңыз).
2. Қажет болғанда, қуаттың басқа деңгейлерін пайдалануға болады. “Жылдам 30” түймесін басқанға дейін қуаттың қажетті деңгейін таңдаңыз.
3. “Жылдам 30” функциясы арқылы уақытты орнатқаннан кейін бұрылатын ауыстырып-қосқышты пайдалану мүмкін болмайды.

Уақыт қосу функциясы

Бұл функция, алдыңғы бекітілген уақыт өтіп кеткен кейін, ас әзірлеу уақытын ұзартуға мүмкіндік береді. Функция “Микротолқындар”, “Гриль”, “Конвекция” және “Комбинация” режимінде қолжетімді.



Қосымша уақыт орнату үшін ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.

Уақыт қосу функциясы жоғары қуат деңгейінде (1000 Вт) 30 минутқа дейін және "Микротолқындар" режиміндегі басқа қуат деңгейлері үшін 90 минутқа дейін, ал "Гриль", "Конвекция" және "Комбинация" режимдері үшін 9 сағатқа орнатуға болады.

"Старт" түймесін басыңыз.

Дисплейде уақыттың кері санағы басталады.

Ескертулер

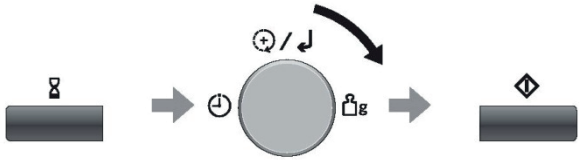
1. Операция аяқталған кезде, дисплейде бір минут бойы “Add” сөзі көрсетіледі. Бұл кезде уақыт қосу функциясын тағы бір рет пайдалануға болады.
2. Пеш жұмыс істеп тұрған кезде, бұрылатын ауыстырып-қосқышты айналдыру арқылы ас әзірлеудің қосымша уақытын орнатуға болады (10 секундтан 10 минутқа дейін).
3. Егер тағам дайындау аяқталғаннан кейін 1 минут ішінде ешқандай операция орындамасаңыз, пәрменнен бас тартылады. Дисплейде “Add” жанып тұрған кезде, пеш есігін ашыңыз немесе кез келген түймені басыңыз.
4. Уақыт қосу функциясын бірнеше кезеңдік ас әзірлеуден кейін пайдалануға болады. Бұл жағдайда қуат деңгейі алдыңғы кезеңдікіндей болады. Егер соңғы кезеңде ұстау уақыты орнатылған болса, функцияны пайдалану мүмкін емес.
5. Уақыт қосу функциясы автоматты бағдарламалар үшін қолжетімді емес.

Таймерді пайдалану

Бұл функция асүй таймері ретінде жұмыс істейді немесе ұстау уақытын немесе бастауды кідіртуді бағдарламалауға мүмкіндік береді.

Асүй таймері

Мысалы: 5 минутты санау үшін.



"Таймер/сағат" түймесін басыңыз.

Дисплейде "5.00" көрсетілгенше, айналдыратын ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.

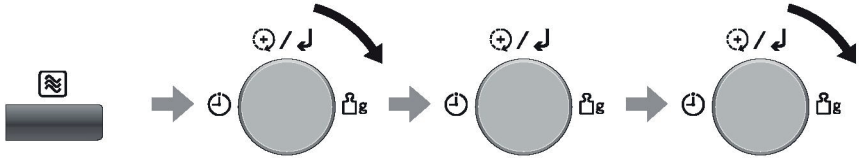
(90 минутқа дейін.)

"Старт" түймесін басыңыз.

Уақытты кері санау пештің жұмысынсыз орындалады.

Ұстау уақыты

Мысалы: 3 минут бойы "Микротолқындар" режимінде орташа қуатта (750 Вт) дайындаудан кейін тамақты 5 минутқа орнату.

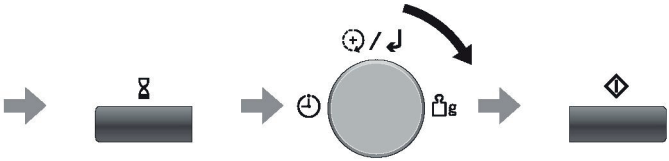


"Микротолқындар" түймесін басыңыз.

Дисплейде "750" саны көрсетілгенше, айналдыратын ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.

Таңдауды растау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.

Дисплейде "3.00" көрсетілгенше, айналдыратын ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.



"Таймер/сағат" түймесін басыңыз.

Дисплейде "5.00" көрсетілгенше, айналдыратын ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.

(90 минутқа дейін.)

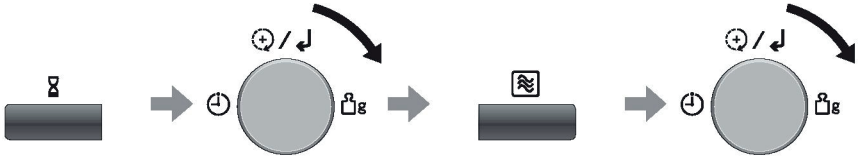
"Старт" түймесін басыңыз.

Ас әзірлеу басталады.

Ас әзірлеу процесін аяқтағаннан кейін тағамды ұстау уақыты пештің жұмысынсыз саналады.

Кідіртілген старт

Мысалы: 5 минут ұстағаннан кейін "Микротолқындар" режимінде 3 минут ішінде орташа қуат деңгейінде (750 Вт) тамақ дайындауды бастау.



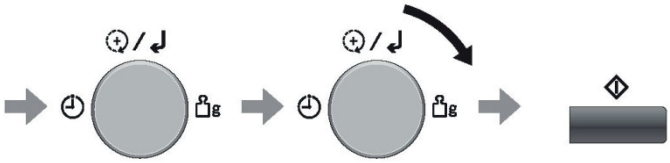
"Таймер/ сағат" түймесін басыңыз.

Дисплейде "5.00" көрсетілгенше, айналдыратын ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.

(90 минутқа дейін.)

"Микротолқындар" түймесін басыңыз.

Дисплейде "750" саны көрсетілгенше, айналдыратын ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.



Таңдауды растау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.

Дисплейде "3.00" көрсетілгенше, айналдыратын ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.

"Старт" түймесін басыңыз.

Уақытты кері санау пештің жұмысынсыз орындалады.

Ескертулер

1. Операция аяқталғаннан кейін, дисплейде шамамен бір минут бойы “Add” сөзі көрсетіледі. Бұл кезде уақыт қосу функциясын пайдалануға болады (138-бетті қараңыз).
2. Тамақ дайындаудың көп кезеңді режимі ұстау уақытын және кідіртілген стартты бағдарламалауға мүмкіндік береді.
3. Тіпті “Асүй таймері”, “Ұстау уақыты” немесе “Кідіртілген старт” режимдерінде пеш есіктерін ашқан жағдайда дисплейде уақыт санағы жалғасады.
4. “Ұстау уақыты/кідіртілген старт” режимі кез келген автоматты бағдарлама алдында бағдарламаланбайды.

Автоматты бағдарламалар

Автоматты бағдарламалар тағамды салмағы бойынша ерітуге және әзірлеуге мүмкіндік береді. Санатын таңдаңыз және өнімдердің салмағын орнатыңыз. Масса грамм бойынша есептеледі. Пеш “Микротолқындар” режиміндегі қуат деңгейін, Гриль”, “Конвекция” немесе “Комбинация” режимдерінің қуатын және ас әзірлеу уақытын автоматты түрде анықтайды. Қолайлылық үшін салмақты есептеу әрбір санат үшін ең көп қолданылатын мөлшерлерден басталады. Қосылған судың немесе ыдыстың салмағы қамтылмаған.

Автоматты бағдарламалар тізімі

Автожылыту

Дисплей	Мәзір	Бет
1	Салқындатылған тағам	144
2	Сорпа	144

Мұзды автоматты еріту

Дисплей	Мәзір	Бет
3	Ұсақ бөліктер	144
4	Ірі бөлік	144
5	Нан/пісірме	145

Қамыр пісірмені ысыту

Дисплей	Мәзір	Бет
6	Багет/қытырлақ қабықты тоқаш	145
7	Круассан	145

Автоматты дайындау бағдарламалары

Дисплей	Мәзір	Бет
8	Балғын көкөністер	146
9	Картоп	146
10	Балғын балық	146
11	Паста	146

Балалар мәзірінің бағдарламалары

Дисплей	Мәзір	Бет
12	Көкөніс пюресі	147
13	Жеміс пюресі	147
14	Сапты аяқтағы кекс	148
15	Балаларға арналған, пастадан әзірленетін қамыр пісірме	149
16	Ұнтаққа аунатылатын мұздатылған өнімдер	149
17	Тауық саны	149

Автоматты бағдарламаларды біріктіру

Дисплей	Мәзір	Бет
18	Салқындатылған пицца	150
19	Мұздатылған пицца	150
20	Мұздатылған картоптан әзірленген жартылай дайын өнімдер	150
21	Салмасы бар құймақшалар	150
22	Эскалоп	150
23	Көмештелген тауық еті	151

Автоматты режимде пісіру/қуыру

Дисплей	Мәзір	Бет
24	Сиыр/қой еті	151
25	Кекс	151

Басқа

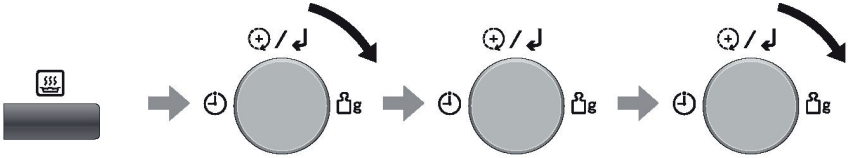
Дисплей	Мәзір	Бет
26	Йогурт	152
27	Кептіру/қақтау	152
28	Бұқтыру	153
29	Ысыту	153

Тазалау

Дисплей	Мәзір	Бет
30	Бумен тазалау	154

Автоматты бағдарламалар

1—5, 8—15, 23, 24 автоматты бағдарламалары үшін



"Автоматты бағдарламалар" түймесін басыңыз.
Дисплейде автоматты бағдарлам нөмірі көрсетіледі, индикатор жанады және ас әзірлеудің сәйкес режимі көрсетіледі.
Индикатор жыпылықтай бастайды.

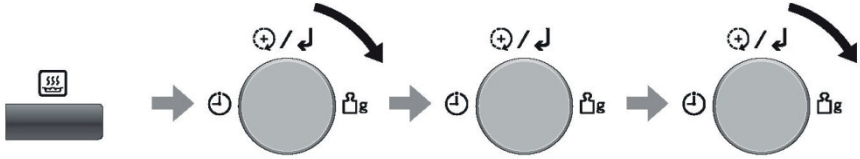
Қажетті автоматты бағдарламаны таңдау үшін ауыстырып-қосқышты бұраңыз.
Дисплейде автоматты бағдарламалар ауысқан сайын, сәйкес ас әзірлеу режимдері мен қажетті қосымша керек-жарақтар көрсетіледі.

Таңдауды растау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.

Өнімдер салмағы мен көлемін орнату үшін ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.

“Старт” түймесін басыңыз.
Дисплейде уақыттың кері санағы басталады.

6, 7, 16—22 автоматты бағдарламалары үшін

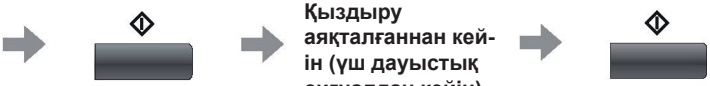


"Автоматты бағдарламалар" түймесін басыңыз.
Дисплейде автоматты бағдарлама нөмірі көрсетіледі, индикатор жанады және ас әзірлеудің сәйкес режимі көрсетіледі. Индикатор жыпылықтай бастайды.

Қажетті автоматты бағдарламаны таңдау үшін ауыстырып-қосқышты бұраңыз.
Дисплейде автоматты бағдарламалар ауысқан сайын, сәйкес ас әзірлеу режимдері мен қажетті қосымша керек-жарақтар көрсетіледі.

Таңдауды растау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты басыңыз.

Өнімдер салмағы мен көлемін орнату үшін ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз.



Алдын ала қыздыру үшін "Старт" түймесін басыңыз. Қыздыру кезінде дисплейде "P" таңбасы көрсетіледі.

Қыздыру аяқталғаннан кейін (үш дауыстық сигналдан кейін), есікті ашып, тағамды пешке қойыңыз.

"Старт" түймесін басыңыз. Дисплейде уақыттың кері санағы басталады.

25—30 автоматты бағдарламалары үшін

151-154-бетті қараңыз.

Ескертулер

1. Ас әзірлеудің автоматты бағдарламаларын тек көрсетілген өнімдер үшін қолдануға болады.
2. Өнім салмағы көрсетілген салмақтан аспайтынын тексеріңіз.
3. Орамдағы ақпаратқа сүйенбей, өнімді әрқашан өлшеңіз.
4. Көптеген өнімдер үшін ұстау уақытын орнату ұсынылады. Автоматты бағдарламада ас әзірлеп болғаннан кейін, жылудың тағамға толықтай таралуы үшін, күте тұрыңыз.
5. 144—154-бетте көрсетілген керек-жарақтарды ғана қолданыңыз.

Автожылыту

Берілген бағдарламалар өнімдерді тек олардың салмағын көрсету арқылы жылытуға мүмкіндік береді. Пеш “Микротолқындар” режиміндегі қуат деңгейін және дайындау уақытын автоматты түрде анықтайды. Өнім санатын таңдап, салмағын көрсетіңіз.

Бағдарлама	Нұсқаулар
1. Салқындатылған тағам	**Салмақ:** 150 г / 250 г / 350 г / 450 г / 600 г Алдын ала аспаздық өңдеуден өткен балғын тағамдарды ысытуға арналған. Барлық тағамдарды алдын ала дайындап қою керек. Тағам температурасы шамамен +5 °C (тоңазытқыштағыдай) болуы тиіс. Тағамды қаптамасымен ысыту үшін қапталған қабықшаны және шетіндегі төрт жағынан өткір пышақпен тесіңіз. Тағамды басқа ыдысқа салатын болсаңыз, оны тесілген тағам қабықшасымен жабыңыз. Ыдысты айналдыратын шыны үстелге қойыңыз. Бағдарлама аяқталғаннан кейін, тағамды араластырып, бірнеше минутқа қалдырып қойыңыз. Сұйық соуста еттің немесе балықтың ірі бөліктері бар болса, ол ұзағырақ әзірленуі мүмкін. Бұл бағдарлама крахмал дәрежесі жоғары өнімдер (күріш, кеспе, картоп және т.б.) үшін жарамайды. Басқаша формалы контейнерлердегі өнімдер ұзағырақ әзірленуі мүмкін. Нанды немесе кондитерлік өнімдерді, сусындарды, шикі немесе мұздатылған өнімдерді жылытпаңыз.
2. Сорпа	**Салмақ:** 200 г / 400 г / 600 г Сорпаны ысыту үшін. Сорпаның температурасы +5 °C болуы тиіс (тоңазытқыштағыдай). Сорпаны микротолқынды пешке арналған ыдысқа құйыңыз. Тағамға арналған пленкамен немесе сәйкес келетін қақпақпен бетін жабыңыз. Тағамды дастарханға қоймай тұрып, араластырыңыз.

Мұзды автоматты еріту

Бұл бағдарламалар тағам мұзын салмағы бойынша ерітуге мүмкіндік береді.

Бағдарлама	Нұсқаулар
3. Ұсақ бөліктер	**Салмақ:** 200—1000 г Еттің, эскалоптың, сосисканың, фарштың, стейктің, балық филесінің ұсақ бөліктерінің (100 грамнан 400 грамға дейін) мұзын ерітуге арналған. Пеш дыбыстық сигнал бергенде, өнімді аударыңыз. Қажет болса, оны фольгамен жабыңыз. Күту уақыты 15 минуттан 30 минутқа дейінгі уақытты құрайды.
4. Ірі бөлік	**Салмақ:** 600—1600 г Еттің, тауық еті ұшасының ірі бөліктерінің мұзын ерітуге арналған. Тауық етінің ұшасын немесе ет кесіктерін еріткен кезде оларды фольгамен жайып қою керек. Қанаттарды, сүбе еттерді, майлы бөліктерді тегіс алюминий фольганың қиығымен жабыңыз және оны өнімде тіс тазартқышпен бекітіп қойыңыз. Фольга камера қабырғасымен жанаспауы тиіс. Мұз еріту бағдарламасы аяқталғаннан кейін, өнімдерді 1-2 сағат ұстау керек. Пеш дыбыстық сигнал бергенде, өнімді аударыңыз. Қажет болса, оны фольгамен жабыңыз.

Бағдарлама	Нұсқаулар
5. Нан/пісірме	**Салмақ:** 100—600 г Нанның (бөлке нандар, нан тілімдері, тоқаштар) және кондитерлік өнімдердің мұзын ерітуге арналған. Бұл бағдарлама кремі мен қантты сыламасы бар кондитерлік өнімдерге сәйкес келмейді. Тағамды дыбыстық сигнал бойынша аударыңыз. Күту уақыты 10 минуттан (жеңіл ақ нан) 30 минутқа (тығыз қарабидай наны) дейінгі уақытты құрайды. Ұстау уақыты кезінде нанның үлкен бөліктерін ортасынан бөлу қажет.

Қамыр пісірмені ысыту

Бағдарлама	Нұсқаулар
6. Багет/қытырлақ қабықты тоқаш	**Салмақ:** 100 г / 150 г / 200 г / 250 г **Керек-жарақтар**: Багеттер мен тоқашты қайта пісіру, ішін жұмсақ, сыртын қытырлақ қылу үшін. Бөлме температурасындағы сатып алынған багет пен тоқашты ысыту, қыздыру және кептіру үшін қолданылады. Багет пен тоқаш биіктігі 5 см-ден көп болуы тиіс. "Старт" түймесін баспай тұрып, грильге арналған табаны пешке қойыңыз. "Старт" түймесін басқаннан кейін пешті алдын ала қыздыру басталады. Қыздыру аяқталғаннан кейін, багетті/тоқашты грильге арналған табаға қойыңыз. Өнімдер дайын болғаннан кейін, оларды торға бірнеше минутқа қойыңыз.
7. Круассан	**Мөлшері:** 1—2 / 3 / 4 / 5 **Керек-жарақтар**: Круассанды қыздыру үшін. Бөлме температурасындағы сатып алынған круассанды ысыту, қыздыру және кептіру үшін қолданылады. "Старт" түймесін баспай тұрып, грильге арналған табаны пешке қойыңыз. Круассан санын таңдау үшін ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз. "Старт" түймесін басқаннан кейін пешті алдын ала қыздыру басталады. Қыздыру аяқталғаннан кейін, круассанды грильге арналған табаға қойыңыз. Өнімдер дайын болғаннан кейін, оларды торға бірнеше минутқа қойыңыз.

Автоматты дайындау бағдарламалары

Берілген бағдарламалар тағамды салмағы бойынша әзірлеуге мүмкіндік береді. Санатын таңдаңыз және өнімдердің салмағын немесе санын орнатыңыз. Масса грамм бойынша есептеледі. Пеш “Микротолқындар” режиміндегі қуат деңгейін және дайындау уақытын автоматты түрде анықтайды. Қолайлылық үшін салмақты есептеу әрбір санат үшін ең көп қолданылатын мөлшерлерден басталады. Қосылған судың немесе ыдыстың салмағы қамтылмаған.

Бағдарлама	Нұсқаулар
8. Балғын көкөністер	**Салмақ:** 150 г / 350 г / 500 г Сәбіз, брокколи, гүлді қырыққабат және бұршаққынды үрмебұршақ сияқты балғын көкөністерді әзірлеу үшін. Көкөністерді мұқият жуыңыз. Тығыз көкөністерді 1×1 см шаршыларға кесіңіз, брокколиді, гүлді қырыққабатты шағын гүлшоғырларға бөліңіз. Көкөністерді сыйымды кәстрөлге салыңыз. Оларға 100 г көкөніске 1 ас қасық мөлшерінде су шашыңыз. Тағамға арналған қабықшамен жабыңыз. Қабықшаны ортасынан және шетіндегі төрт жағынан өткір пышақпен тесіңіз. *Ескерту.* Барлық бөліктер өлшемі шамамен бірдей болуы тиіс. Тағамды әзірлеп болмай, тұздамаңыз және май жақпаңыз.
9. Картоп	**Мөлшері:** 1 / 2 / 3 Картоп әзірлеу үшін. Картопты жуып, кептіру керек. Қабығын бірнеше жерден шанышқымен тесіңіз. Картопты айналдыратын шыны үстелдің шеттеріне орналастырыңыз. Картоп мөлшерін таңдау үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты бұраңыз. (1 картопқа 200-250 г картоп сәйкес келеді) Тағам дайын болғаннан кейін, оны 5 минутқа қалдырыңыз.
10. Балғын балық	**Салмақ:** 150 г / 250 г / 350 г / 450 г / 650 г Балғын сүбе ет немесе балық стейктерін әзірлеу үшін. Балықты микротолқынды пештерге арналған сыйымды тәрелкеге салыңыз. Тағамға арналған қабықшамен жабыңыз. Тағам дайын болғаннан кейін, оны бірнеше минутқа қалдырыңыз.
11. Паста	**Салмақ:** паста әзірлеу үшін 50 г / 100 г / 150 г. Микротолқынды пешке арналған шұңғыл кәстрөлге келесі кестеге сәйкес су құйыңыз. Суға пастаны салып, өсімдік майын қосыңыз. Паста / Су / Өсімдік майы 50 г / 450 г / 1 шай қасық 100 г / 800 г / 2 шай қасық 150 г / 1200 г / 1 ас қасық Дайын болғаннан кейін, суын төгіңіз. *Ескерту.* Кәстрөл қақпағын жаппаңыз.

Балалар мәзірінің бағдарламалары

Кіші және орта жастағы балаларға ас әзірлеуге арналған бағдарламалар. Жеміс және көкөніс езбесі — емшектегі балалар үшін ең дұрыс бірінші тағам. Пайдалы көкөніс тағамдары мен пастадан әзірленетін көмештер кішкентай балалар үшін таптырмайтын тағам болып табылады. Саптыаяқтағы кекс — жылдам әрі оңай әзірленетін десерт. Ас әзірлеуді жеңілдету үшін саптыаяқта араластыруға болатын қарапайым ингредиенттер. Кекс әзірлеу бағдарламасы арқылы мұндай десертті жылдам әзірлеуге болады.

Бағдарлама	Нұсқаулар
12. Көкөніс пюресі	**Салмақ:** 100 г / 200 г / 300 г / 400 г Кәді, картоп, асқабақ, сәбіз, батат және тарна әзірлеу үшін қолданылады. Дайын көкөністерді езіп, балаларға беруге болады. Көкөністер қабығын аршып, 1×1 см шаршы қылып тураңыз. Оларды Pyrex® формасына салыңыз. Су құйыңыз: 100—150 г көкөніске 75 мл. 155—300 г көкөніске 100 мл. 305—400 г көкөніске 150 мл. Тағамға арналған пленкамен немесе сәйкес келетін қақпақпен бетін жабыңыз. Әзірлеу уақытының жартысы өткенде, дыбыстық сигнал берілген кезде, араластырыңыз. Тағам дайындаудан кейінгі ұстау уақыты — 10 минут. Көкөністерді блендер көмегімен пюреге айналдырыңыз, консистенциясын өзгерту үшін су қосыңыз. Балаға пюре бермей тұрып, оның температурасын тексеріңіз.
13. Жеміс пюресі	**Салмақ:** 100 г / 200 г / 300 г / 400 г Алма, алмұрт, шабдалы, папайя және манго әзірлеуге арналған. Дайын жемістерді езіп, балаларға беруге болады. Жемістер қабығын аршып, 1×1 см шаршы қылып тураңыз. Оларды Pyrex® формасына салыңыз. Су құйыңыз: 100—150 г жеміске 75 мл. 155—300 г жеміске 100 мл. 305—400 г жеміске 150 мл. Тағамға арналған пленкамен немесе сәйкес келетін қақпақпен бетін жабыңыз. Әзірлеу уақытының жартысы өткенде, дыбыстық сигнал берілген кезде, араластырыңыз. Тағам дайындаудан кейінгі ұстау уақыты — 10 минут. Жемістерді блендер көмегімен пюреге айналдырыңыз, консистенциясын өзгерту үшін су қосыңыз. Балаға пюре бермей тұрып, оның температурасын тексеріңіз.

Бағдарлама	Нұсқаулар
14. Саптыаяқтағы кекс	**Мөлшері:** 1 шыны-аяқ, 2 шыны-аяқ Саптыаяқтағы кексті, шоколадты брауниді немесе лимон кексін әзірлеуге арналған. Саптыаяқтағы кексті келесі рецептер бойынша әзірлеңіз. Саптыаяқ көлемі кемінде 300 мл болуы тиіс. Айналдыратын шыны үстелдің ортасына саптыаяқты қойыңыз. Көлемін (1 немесе 2 шыны-аяқ) таңдау үшін ауыстырып-қосқышты айналдырыңыз. Тағам дайын болғаннан кейін, оны бірнеше минутқа қалдырыңыз. Дастарханға балмұздақпен бірге жылы күйінде, пісірілген креммен немесе кілегеймен қойыңыз.
	Саптыаяқтағы шоколадты брауни Ингредиенттері 1 порция үшін 4½ ас қасық ұн (40 г) 1/4 2 ас қасық ерітілген сары май (25 г) шай қасық қопсытқыш 3 ас қасық қант (40 г) 2 ас қасық сүт 1 шымшым тұз 2½ ас қасық какао ұнтағы (12 г) Ұсақталған қара немесе сүтті шоколадтың 4 бөлігі (20 г). Безендіру: сеппе немесе маршмэллоу Саптыаяққа ұн, қант, какао ұнтағын, қопсытқыш және тұз қосып, араластырыңыз. Ерітілген май, сүт қосып, араластырыңыз. Ұсақталған шоколад қосыңыз. Мұқият араластырыңыз. Дайын болғаннан кейін, сеппемен немесе маршмэллоумен безендіріңіз.
	Саптыаяқтағы лимон кексі Ингредиенттері 1 порция үшін 3 ас қасық ұн 2 ас қасық өсімдік майы 1/4 шай қасық қопсытқыш 1 шымшым тұз 3 ас қасық қант (40 г) 2 ас асық лимон шырыны + жарты лимон қабығы 1 жұмыртқа Безендіру: құлпынай, қаражидек, сеппе Саптыаяққа ұн, қант, қопсытқыш және тұз қосып, араластырыңыз. Өсімдік майын, лимон шырынын, лимон қабығы мен жұмыртқа қосыңыз. Мұқият араластырыңыз. Дайын болғаннан кейін, құлпынаймен, қаражидекпен немесе сеппемен безендіріңіз.

<table>
<tr><th>Бағдарлама</th><th>Нұсқаулар</th></tr>
<tr><td>15. Балаларға арналған, пастадан әзірленетін қамыр пісірме</td><td>
Салмақ: 250 г / 500 г / 800 г Керек-жарақтар:

Балғын қамыр пісірме әзірлеу үшін алдын ала әзірленген пастаны (пенне, спагетти, фузилли), ірімшік немесе қызанақ тұздығын және жұмсақ чеддер ірімшігін пайдаланыңыз.

Шұңғыл емес Pyrex® шаршы контейнерін қолданыңыз. Өнімдерді келесі мөлшерде қосыңыз:
<table>
<tr><th>Салмағы</th><th>Паста</th><th>Соус</th><th>Ірімшік</th></tr>
<tr><td>250 г</td><td>70 г</td><td>130 г</td><td>50 г</td></tr>
<tr><td>500 г</td><td>150 г</td><td>280 г</td><td>70 г</td></tr>
<tr><td>800 г</td><td>250 г</td><td>450 г</td><td>100 г</td></tr>
</table>
Шошқа еті, тунец немесе жүгері сияқты қосымша ингредиенттерді де қосуға болады. Бұл жағдайда соустың бір бөлігін таңдалған элементтермен алмастырыңыз. Көмешті биік торға қойыңыз.
</td></tr>
<tr><td>16. Ұнтаққа аунатылатын мұздатылған өнімдер</td><td>
Салмақ: 100 г / 200 г / 300 г / 400 г Керек-жарақтар:

Мұздатылған тауық еті бөліктері, тауық еті наггетстері, күркетауық саны, балық таяқшалары және сарымсақ қосылған асшаян сияқты мұздатылған өнімдерді ұнтаққа аунатып пісіруге арналған.

"Старт" түймесін баспай тұрып, грильге арналған табаны пешке қойыңыз. "Старт" түймесін басқаннан кейін пешті алдын ала қыздыру басталады. Қаптаманы алып, ұнға аунатылған мұздатылған өнімдерді грильге арналған қыздырылған табаға қойыңыз.

Әзірлеу барысында дыбыстық сигнал берілгенде, өнімді аударыңыз.
</td></tr>
<tr><td>17. Тауық саны</td><td>
Салмақ: 100 г / 200 г / 300 г / 400 г Керек-жарақтар:

Тауық санын әзірлеуге арналған. Тауық санын өзіңізге ұнайтын рецептімен маринадтаңыз немесе өсімдік майын жағып, тұз, бұрыш қосыңыз. "Старт" түймесін баспай тұрып, грильге арналған табаны пешке қойыңыз. "Старт" түймесін басқаннан кейін пешті алдын ала қыздыру басталады. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін, тауық санын грильге арналған табаға қойыңыз.
</td></tr>
</table>

Автоматты бағдарламаларды біріктіру

Бағдарламалар өнімдерді тек олардың салмағын көрсету арқылы тағамды жылытуға мүмкіндік береді. Пеш “Комбинация” режиміндегі параметрлерді және дайындау уақытын автоматты түрде анықтайды. Өнім санатын таңдап, салмағын көрсетіңіз.

Бағдарлама	Нұсқаулар
18. Салқындатылған пицца	**Салмақ:** 200 г / 300 г / 400 г **Керек-жарақтар:** Ірі салқындатылған пицца ысытуға арналған. "Старт" түймесін баспай тұрып, грильге арналған табаны пешке қойыңыз. "Старт" түймесін басқаннан кейін пешті алдын ала қыздыру басталады. Қыздыру аяқталғаннан кейін, қаптаманы алып, пиццаны грильге арналған қыздырылған табаға қойыңыз.
19. Мұздатылған пицца	**Салмақ:** 200 г / 300 г / 400 г **Керек-жарақтар:** Сатып алынған мұздатылған пиццаны ысытуға және қызартуға арналған. "Старт" түймесін баспай тұрып, грильге арналған табаны пешке қойыңыз. "Старт" түймесін басқаннан кейін пешті алдын ала қыздыру басталады. Қыздыру аяқталғаннан кейін, қаптаманы алып, пиццаны грильге арналған қыздырылған табаға қойыңыз. Бұл бағдарлама қалың пицца үшін жарамды емес.
20. Мұздатылған картоптан әзірленген жартылай дайын өнімдер	**Салмақ:** 200 г / 300 г / 400 г **Керек-жарақтар:** Грильге арналған картоптан жасалған мұздатылған өнімдерді (мысалы, фри, ауылдық картоп, крокет, драник немесе картофель вафельдері) әзірлеуге арналған. "Старт" түймесін баспай тұрып, грильге арналған табаны пешке қойыңыз. "Старт" түймесін басқаннан кейін пешті алдын ала қыздыру басталады. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін, картопты грильге арналған табаға қойыңыз. Әзірлеу барысында дыбыстық сигнал берілгенде, өнімді аударыңыз/араластырыңыз. Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін өнімдерді бір қабатпен салыңыз. *Ескерту.* Картоп өнімдері әртүрлі болады. Қызару деңгейін анықтау үшін өнімді әзірлеу уақытына бірнеше минут қалғанда тексерген жөн.
21. Салмасы бар құймақшалар	**Салмақ:** 200 г / 300 г / 400 г **Керек-жарақтар:** Салмасы бар сатып алынған салқындатылған құймақшаларды әзірлеуге арналған. Құймақшаларға өсімдік майын жағыңыз. "Старт" түймесін баспай тұрып, грильге арналған табаны пешке қойыңыз. "Старт" түймесін басқаннан кейін пешті алдын ала қыздыру басталады. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін, құймақшаларды грильге арналған табаға қойыңыз.
22. Эскалоп	**Салмақ:** 200 г / 300 г / 400 г **Керек-жарақтар:** Сатып алынған немесе үйде әзірленген салқындатылған эскалопты әзірлеуге арналған. Эскалоптарға өсімдік майын жағыңыз. Қуыру кезінде шеттері көтерілмеуі үшін, бір жағынан 2-3 рет тереңдетпей кесіңіз. "Старт" түймесін баспай тұрып, грильге арналған табаны пешке қойыңыз. "Старт" түймесін басқаннан кейін пешті алдын ала қыздыру басталады. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін, эскалоптарды грильге арналған табаға қойыңыз. Әзірлеу барысында дыбыстық сигнал берілгенде, өнімді аударыңыз.

Автоматты бағдарламалар

Бағдарлама	Нұсқаулар
23. Көмешталған тауық еті	**Салмақ:** 500 г / 750 г / 1000 г / 1200 г **Керек-жарақтар:** Фаршталмаған тұтас балғын тауық етін әзірлеуге арналған. Салмасын бөлек дайындайды. Тауық етіне өсімдік майын жағып, тұз және дәмдеуіштер себіңіз, оның астына май жинау үшін терең емес тәрелке қойып, аласа торға төс етін төмен қаратып қойыңыз. Дайындау кезінде дыбыстық сигнал шықса, тауық етін аударыңыз. Күйіп қалмаңыз. Тағам дайын болғаннан кейін, оны бес минутқа қалдырыңыз.

Автоматты режимде пісіру/қуыру

Конвекция көмегімен тамақ әзірлеудің дәстүрлі бағдарламалары. Пеш температура параметрін және дайындау уақытын автоматты түрде анықтайды.

Бағдарлама	Нұсқаулар
24. Сиыр/қой еті	Салмақ: 500 г / 1000 г / 1500 г **Керек-жарақтар:** Балғын ростбиф немесе қой етін әзірлеу үшін қолданылады. Ет бөліктерін грильге арналған табаға қойыңыз. Дайындаудан кейін ұстау уақыты — 10-20 минут.
25. Кекс	Бағдарлама пісірмеге арналған. **Керек-жарақтар:** Ингредиенттері **Кекс** 150 г бидай ұны — 2 жұмыртқа 1 шай қасық қопсытқыш — 2 ас қасық сүт 100 г май — 2,5 мл (½ шай қасық) ванильді эссенция 100 г қант ұнтағы — 1 шымшым тұз Ұнды қопсытқышпен және тұзбен елеңіз. Көпіршікті бозғылт түс пайда болғанша, майды, қантты және эссенцияны шайқаңыз. Жұмыртқаны аздап шайқаңыз. Ұн себіңіз, сұйықтау консистенция алу үшін аздап сүт қосыңыз. Қоспаны пісірмеге арналған, май жағылған формаға құйыңыз (18 см). "Автоматты бағдарламалар" түймесін басыңыз. 25-бағдарламаны таңдап, ауыстырып-қосқышты бұраңыз. Алдын ала қыздыруды қосу үшін "Старт" түймесін басыңыз. Қыздыру аяқталған кезде, пеш дыбыстық сигнал беріп, дисплейде "P" әрпі жыпылықтайды. Форманы аласа торға қойып, "Старт" түймесін басыңыз.

Басқа

Бағдарлама	Нұсқаулар
26. Йогурт	Орнатылатын мәндер: 10 минуттан 12 сағатқа дейін. Бағдарлама йогуртты үйде әзірлеуге арналған. Сотейникке 1 л сүт (майлылығы 3,2–3,5 %) құйыңыз. 150 г табиғи йогурт қосып, жақсылап араластырыңыз. Қоспаны 6 стақанға құйып, айналдыратын шыны үстелге қойыңыз. "Автоматты бағдарламалар" түймесін басыңыз. 26-бағдарламаны таңдап, ауыстырып-қосқышты бұрап, басыңыз. Ас әзірлеу уақытын 5-6 сағатқа орнату үшін айналдыратын ауысты-рып-қосқышты бұраңыз. "Старт" түймесін басыңыз. Дайын болғаннан кейін, йогуртты тоңазытқышқа шамамен 6 сағатқа қойыңыз. *Ескерту.* Ас әзірлемей тұрып, сотейник пен стақандарды қайнаған сумен дезинфекциялаңыз.
27. Кептіру/ қақтау	**Орнатылатын мәндер:** 40-90 °C, 10 минут - 12 сағат аралығы Бағдарлама жемістер мен көкөністерді химиясыз және консервантсыз кептіріп, пайдалы және нәрлі жеңіл тағам әзірлеуге мүмкіндік береді. **Керек-жарақтар:** Пісірмеге арналған қағазды грильге арналған табаға жайып, өнімдерді бір қабатпен қойыңыз. "Автоматты бағдарламалар" түймесін басыңыз. 27-бағдарламаны таңдап, ауыстырып-қосқышты бұрап, басыңыз. Өнімдерді әзірлеу температурасын орнату үшін айналдыратын ауысты-рып-қосқышты бұрап, тағы бір рет басыңыз. Өнімдерді әзірлеу уақытын орнату үшін айналдыратын ауысты-рып-қосқышты бұраңыз. "Старт" түймесін басыңыз. Банан/алма/інжір/киви/манго/ананас: 5—8 мм тіліммен кесіп, 80 °C температураны 3—5 сағатқа орнатыңыз. Қызанақ/цукини: 5 мм тіліммен кесіп, 80 °C температураны 5—7 сағатқа орнатыңыз.

Бағдарлама	Нұсқаулар
	Орнатылатын мәндер: 90-110 °C, 10 минут - 12 сағат аралығы Басқа ас әзірлеу әдістеріне (көмештеу, қайнату және қуыру) қараған-да өнімдерді салыстырмалы түрде төмен температурада көп сағат әзірлеуге мүмкіндік береді. Бұл жағдай үнемі қадағаламай-ақ қуырдақ, бұқтырылған ет және соған ұқсас тағамдарды әзірлеуге мүмкіндік бе-реді. Мұндай режимде өнім қатты қуырылмай және күймей, ұзақ уақыт әзірленеді. Сондай-ақ тағамды араластыру қажет емес.
28. Бұқтыру	**Венгер гуляшы 4 порция үшін** Ингредиенттері 700 г сиыр етінің стейкі сиыр етінің 600 мл ыстық сорпасы 50 г бидай ұны — 3 ас қасық қызанақ езбесі 1 ірі пияз — 2 ас қасық паприка 1 қызыл бұрыш 1 шай қасық қант 400 г консервіленген қызанақ шаршылары 4 ас қасық қаймақ 175 г саңырауқұлақ қалағанша тұз Форма: қақпағы бар үлкен Pyrex® сотейнигі Сиыр еті стейкін шаршылап турап, ұнға аунатыңыз. Бұрыш дәндерін тазалаңыз. Пиязды, бұрыш пен саңырауқұлақты ірі бөліктерге тураңыз. Қаймақтан басқа ингредиенттерді ас әзірлеу формасында араласты-рыңыз. Қақпағын жауып, айналдыратын шыны үстелдің үстіне қойыңыз. "Автоматты бағдарламалар" түймесін басыңыз. 28-бағдарламаны таңдап, ауыстырып-қосқышты бұрап, басыңыз. Өнімдерді әзірлеу температурасын 110 °C-қа орнату үшін айналдыра-тын ауыстырып-қосқышты бұрап, тағы бір рет басыңыз. Ас әзірлеу уақытын 3-4 сағатқа орнату үшін айналдыратын ауысты-рып-қосқышты бұраңыз. "Старт" түймесін басыңыз. Дайын болғаннан кейін, бірден қаймақ қосыңыз.
29. Ысыту	**Орнатылатын мәндер:** 60-80 °C, 5-90 минут аралығы. Бағдарлама тағамдарды дастарханға қойғанға дейін жылы күйінде сақтауға көмек-теседі. "Автоматты бағдарламалар" түймесін басыңыз. 29-бағдарламаны таңдап, ауыстырып-қосқышты бұрап, басыңыз. Температураны орнату үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты бұрап, тағы бір рет басыңыз. Әзірлеу уақытын орнату үшін айналдыратын ауыстырып-қосқышты бұраңыз. "Старт" түймесін басыңыз. *Ескерту.* Ыстыққа төзімді форманы пайдаланыңыз. Тағамды қақпақпен немесе пісіруге арналған қағазбен жабыңыз.

Тазалау

Бағдарлама	Нұсқаулар
30. Бумен тазалау	Тазалау бағдарламасы. 157-бетті қараңыз.

В: пеш неге қосылмайды?

О: егер пеш қосылмаса, келесіні тексеріңіз:

Штепсельдік аша розеткаға соңына дейін кірген бе? Штепсельдік ашаны розеткадан алыңыз және 10 секунд күте тұрыңыз және қайтадан розеткаға қосыңыз.

Автоматты ажыратқышты және сақтандырғышты тексеріңіз.

Автоматты ажыратқышты бастапқы күйіне қойыңыз немесе сақтандырғыш қосылса не жанып кетсе, ауыстырыңыз.

Егер автоматты ажыратқыш немесе сақтандырғыш ақаусыз болса, розеткаға оның ақауы жоқтығын тексеру үшін басқа құрал қосып көріңіз. Егер басқа құрал жұмыс істеп тұрса, онда пеште ақау болғаны. Егер басқа құрал жұмыс істемесе, онда розеткада ақау бар.

Егер сіз пеште ақау бар деп ойласаңыз, Panasonic өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

В: микротолқынды пеш қосылған кезде, теледидардың жұмысына кедергі келеді. Бұл ақауды білдіре ме?

О: микротолқынды пештің жұмысы кезінде кейбір радиоқабылдағыштар мен телевизорлардың жұмысында кедергілер туындауы мүмкін. Бұл кедергілер шағын электр құрылғыларының (миксер, шаңсорғыш, фен және т.б.) жұмысы кезінде туындайтын кедергілерге ұқсас және ақаулықтың белгісі емес.

В: пеш берілген орнатылған қабылдамайды. Неліктен?

А: пеш қате бағдарламаны қабылдамайды. Мысалы, пеш дайындаудың төртінші кезеңін қабылдамайды.

В: кейде желдеткіш саңылаулардан жылы ауа шығады. Неліктен?

О: өнімдерді дайындаудан туындайтын жылу пештің ішіндегі ауаны қыздырады. Бұл ауа пештегі ауа шығарғыштан шығады. Шығатын ауада микротолқынды сәулелену жоқ. Желдеткіш саңылауларды пеш жұмысы кезінде жаппаңыз.

В: пеште пештерге арналған қарапайым термометрді пайдалануға бола ма?

О: тек пештің «Гриль» және «Конвекция» режиміндегі жұмысында ғана. Кейбір термометрлердегі металл бөліктер пеште ұшқын шашыратуы мүмкін, сол себепті оларды «Микротолқындар» және «Комбинация» режимдерінде қолдануға болмайды.

В: пеш «Комбинация» режимінде жұмыс істеген кезде, гуіл мен шерт еткен дыбыс естіледі. Бұл шулар неліктен туындайды?

О: пеш аралас режимде жұмыс істеген кезде, бір режимнен екіншісіне автоматты түрде ауысу уақытында шу пайда болады. Бұл ақаулықтың белгісі емес.

В: пештің «Комбинация», «Гриль» және «Конвекция» режиміндегі жұмысы кезінде жағымсыз иіс және түтін пайда болады. Неліктен?

О: бірнеше рет пайдаланғаннан кейін пешті тазалау ұсынылады, содан кейін оны 5 минутқа тағамсыз, айналдыратын шыны үстелсіз және роликті сақинасыз «Гриль» режимінде қосу қажет. Бұл ретте иіс пен түтіннің туындау себебі болып табылатын тағам мен майдың бөлшектері күйеді.

1. Пешті тазалар алдында оны сөндіріңіз және қуатпен қамту сымын желілік розеткадан ажыратыңыз.
2. Пештің ішкі қабырғаларын, есік тығыздағышын және тығыздағыш жанындағы беттерді үнемі тазалап отыру қажет. Пештің қабырғаларындағы, есік тығыздағышындағы және ол жанасатын жерлердегі тағам қалдықтарын, сұйықтық шашырандыларын дымқыл шүберекпен күртіңіз. Қатты ластанған кезде жұмсақ тазалағыш құралдарды пайдалануға болады. Күшті жуатын немесе абразивті құралдарды пайдаланбаған жөн. Пеш камерасының оң жақ қабырғасында орналасқан магнетронның қорғаныс пластинасы бөлігін тазаламаңыз.

   ӨНЕРКӘСІПТІК ПЕШ ТАЗАРТҚЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.
3. Есіктің қарау әйнегін тазалау үшін үшкір металл қырғыштарды және абразивті заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнектің шытынауына әкеліп соғатындай бетін сыруы мүмкін.
4. Пештің сыртқы бетін ылғалды шүберекпен тазалаңыз. Пештің ішкі бөліктерінің зақымдалуын болдырмас үшін желдеткіш саңылауларға судың кіруіне жол бермеңіз.
5. Басқару панелін жұмсақ матамен тазалаңыз. Концентрацияланған жуу құралдарын немесе абразивті материалдарды басқару панелін тазалауға қолданбаңыз. Басқару панелін тазалау кезінде кездейсоқ қосылудың алдын алу үшін пештің есігін ашық қалдырыңыз. Тазалау аяқталған соң, пештің бастапқы қалпына келуі үшін, “Стоп/қайта орнату” түймесін басыңыз.
6. Егер есіктің ішкі бетінде немесе сыртқы шеттерінің айналасында ылғал жиналса, оны жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Пешті ылғалдылығы жоғары жерде қолданған кезде, конденсация болуы мүмкін. Бұл ақаулық белгісі емес.
7. Айналдыратын үстелді үнемі шығарып, тазалап отыру қажет. Оны жылы сабынды сумен немесе ыдыс жуатын машинада жуыңыз.
8. Пештің роликті сақинасын және түбін пештің шусыз жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін тазалап тұру қажет. Төменгі бетін жұмсақ жуу құралға (мысалы ыдысқа арналған сұйық сабын) батырылған матамен сүртіңіз, содан кейін таза матамен құрғатып сүртіңіз. Роликті сақинаны сабынды сумен жууға болады. Пеш ішінде буланудан кір жиналады, бірақ ол түбіне және сақина роликтеріне ешқандай әсер етпейді. Тазалау үшін алынған роликті сақинаның микротолқынды пештің түбіне дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
9. Тағамдарды «Гриль», «Конвекция» және «Комбинация» режимдерінде әзірлеген кезде камераның қабырғаларына май шашырайды. Пеш тазаланбаса, оның жұмысы кезінде жағымсыз иіс және түтін пайда болуы мүмкін.
10. Бутазартқышты пайдалануға болмайды.
11. Пешке қызмет көрсетуді тек білікті қызметкер ғана орындауы тиіс. Қызмет көрсету және жөндеу қажет болған жағдайда, жақын арадағы уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
12. Пешті таза ұстаңыз: ластану ішкі беттердің зақымдалуына әкеліп соғуы, пештің қызмет мерзімін айтарлықтай қысқартуы және қауіпті жағдайдың себепкері болуы мүмкін.

13. Желдеткіш саңылаулар әрқашан таза болуы тиіс. Пештің жоғарғы, төменгі немесе сыртқы жағындағы желдеткіш саңылаулардың шаңмен немесе басқа материалдармен жабылуына жол бермеңіз. Желдеткіш саңылаулар жабылса, пештің шектен тыс қызуына әкеліп соғып, оның жұмысына жағымсыз әсер етеді және қауіпті жағдайдың себебі болуы мүмкін.
14. Грильге арналған табаны пайдаланған кезде үшкір асүй жабдықтарын қолданбаңыз, әйтпесе күюге қарсы қабат зақымдалуы мүмкін.
15. Грильге арналған табаны пайдаланып болғаннан кейін, сабынды ыстық сумен жуыңыз. Ыдыс жуу үшін абразивті тазалағыш заттар немесе жөке пайдаланбаңыз, әйтпесе таба беті зақымдалуы мүмкін.

Бумен тазалау (№ 30 автоматты бағдарлама)

Бумен тазалау функциясы пеш камерасын тазалау үрдісін жеңілдетеді. Бұл функция жұмысы кезінде бу шығып, кірді кетіру жеңілдейді.

1. Микротолқынды пеште пайдалануға жарамды шыны табаққа 300 мл (1½ стақан) су құйыңыз. Лимон бөлігін салып, аздап лайм шырынын (шамамен 1 шай қасық) қосыңыз. Табақтағы су жартылай болуы тиіс.
2. Қажетті автоматты бағдарламаны таңдау үшін ауыстырып-қосқышты бұраңыз да, 30-бағдарламаны таңдап, “Старт” түймесін басыңыз.
3. Пеш камераны қыздырып, оның ішінде бу шығады. Белгілі бір уақыт күте тұрыңыз.
4. Дыбыстық сигнал естілмегенше, пеш есігін ашпаңыз.
5. Дыбыстық сигнал берілгеннен кейін, құрылғыны розеткадан ажыратып, табақты пештен шығарып алыңыз. Камера қабырғаларын жұмсақ майлықпен сүртіп алыңыз.

- Қажет болса, процедураны қайталаңыз.

Техникалық сипаттама

Қуат көзі:	**230 В, 50 Гц**
Тұтынылатын қуат:	
Макс.	**2400 Вт**
Микротолқындар	**1500 Вт**
Гриль	**2400 Вт**
Конвекция	**2400 Вт**
Шығыс қуат:	
Микротолқындар,	**1000 Вт (IEC-60705)**
Ендірілген қыздырғыш	**2400 Вт**
Конвекциялық қыздырғыш	**2400 Вт**
Габариттік өлшемдері:	**520 × 327 × 520 мм (Е × Б × Т)**
Камера өлшемі:	**351 × 250,5 × 351 мм (Е × Б × Т)**
Камераның жалпы көлемі:	**30 л**
Айналдыратын шыны үстел диаметрі:	**315 мм**
Жұмыс жиілігі:	**2450 МГц**
Таза салмағы:	**19,5 кг**
Шуыл деңгейі:	**LWA 60 дБ**

Салмақ пен өлшемдер шамамен берілген.

Техникалық сипаттамалар алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Берілген құрылғы электромагниттік сәйкестіктің еуропалық EN 55011 стандартына сәйкес келеді. Бұл стандартқа сәйкес 2-топқа, B класына жатады және талап етілетін шектен шықпайды. 2-топ қыздыру немесе тамақ әзірлеу үшін радиожиілікті энергия электромагниттік сәулелену ретінде туындайтынын білдіреді. B класы құрылғыны кәдімгі үй жағдайында пайдалануға болатынын білдіреді.

	Өңделген электрлік және электромагниттік құрылғыны утилизациялау бойынша пайдаланушыға арналған ақпарат (жеке шаруашылық)

Бұйымдағы немесе онымен бірге берілетін құжаттардағы бұл белгі электромагниттік және электрондық өнімдерді тұрмыстық қоқысқа тастауға болмайтынын көрсетеді.

< Эскертуу >

Эгерде башка документтерде башкача жазылган болбосо, томондогу жазылган эрежелерди сактагыла.

1. Ажырай турган же чечилбей турган бөлүктөрүнөн сырткары, приборду тегиз жана катуу жерге орноткула.
2. Жабык жана кургак тамда сактоо.
3. Ташуу учурунда ыргытпоо, ашыкча кыймылдатпоо, башка буюмдарга урунду кылбоо керек.
4. Жергиликтүү жана/же улуттук мыйзамга ылайык утилизациялоо керек.

Таратуу эрежелери жана шарттары ондуруучу тарабынан дайындалган эмес жана товарды тараткан мамлекеттин жергиликтуу жана/же улуттук мыйзамдарына ылайыктуу болушу керек.

«МААНИЛҮҮ КООПСУЗДУК НУСКАМАЛАРЫН КЫЛДАТ ОКУП ЧЫГЫҢЫЗ ЖАНА КЕЛЕЧЕКТЕ КОЛДОНУУ ҮЧҮН САКТАП КОЮҢУЗ»

- ЭСКЕРТҮҮ! Эгердеэшиги же эшиктин тыгыздагычтарына доо кеткен болсо, мешти дасыккан адиске оңдотмоюнча күйгүзбөңүз;
- ЭСКЕРТҮҮ! Дасыккан адистен башка адамдар үчүн, микротолкундуу энергиянын таасиринен сактап турган капкакты чыгаруу менен тейлөө же оңдоо аракеттерин аткаруу коркунучтуу;

- ЭСКЕРТҮҮ! Суюктуктарды жана башка азыктүлүктөрдү тыгыз жабылган идиштерде ысытууга болбойт, анткени алар жарылышы мүмкүн.

Panasonic Corporation
Вебсайт: http://www.panasonic.com

© Panasonic Corporation 2021

PN:16170000A73360
F0619-10719

Отпечатано в Китае.