

# Зміст


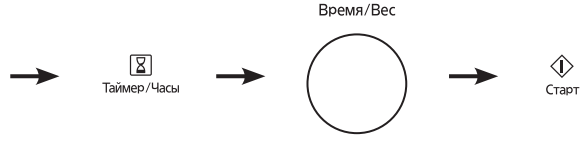
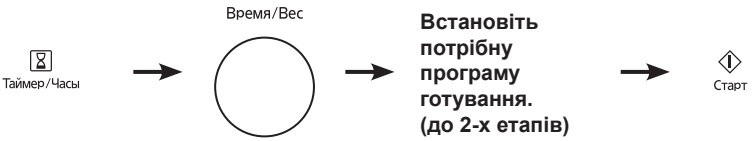
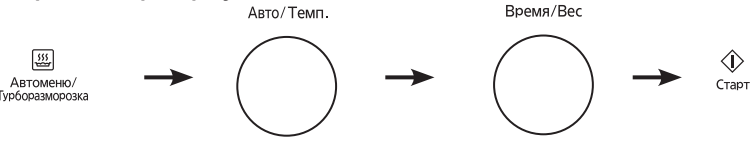
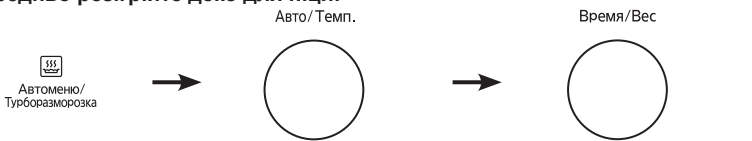
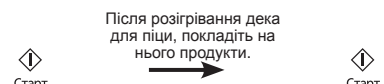

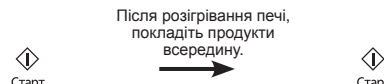
Посібник для швидкого старту .....	2-3
Установлення та підключення.....	4
Заходи безпеки .....	5
Важлива інформація.....	6
Функціональна схема.....	7
Деко для піци.....	8
Акcesуари для мікрохвильової печі .....	8
Панель управління.....	9
Дисплей .....	10
Поворотний перемикач.....	10
Режими готування .....	11
Підказки .....	12
Встановлення годинника.....	12
Налаштування системи захисту від дітей .....	12
Налаштування режиму Мікрохвилі .....	13
Розморожування із встановленням часу.....	14
Налаштування режиму Турборозморожування.....	14
Підказки та засоби розморожування.....	15
Налаштування режиму Гриль .....	16
Комбінований режим .....	17
Налаштування режиму Конвекція.....	18-19
3-ступенева установка.....	20
Налаштування таймера (Кухонний таймер/Час затримки/ Робота з відстроченням часу) .....	21
Налаштування та меню автоматичного готування.....	22-26
Таблиця виміру інгредієнтів .....	27
Перед тим як звертатись до сервісного центру.....	27-28
Догляд та технічне обслуговування мікрохвильової печі.....	29
Технічні характеристики .....	30

# Посібник для швидкого старту

Функції	Як користуватися
Щоб встановити годинник (стор. 12)	<p>Таймер/Часы →  → Таймер/Часы</p> <p>Натисніть двічі. Встановіть час. Натисніть одноразово.</p>
Щоб увімкнути/вимкнути функцію захисту від дітей (стор. 12)	<p>Старт → Дисплей: ЗАЧИНЕНО → Стоп/Сброс →  або </p> <p>Натисніть тричі. Натисніть тричі. Відображається двокрапка або поточний час.</p>
Встановлення потужності мікрохвиль (стор. 13)	<p>Микроволны →  →  → Старт</p> <p>Натисніть одноразово. Встановіть потужність. Встановіть час. Натисніть одноразово.</p>
Використання турборозморожування (стор. 14)	<p>Автоменю/Турборозморозка →  →  → Старт</p> <p>Натисніть одноразово. Оберіть функцію Турборозморожування. Встановіть вагу. Натисніть одноразово.</p>
Гриль (стор. 16)	<p>Гриль →  →  → Старт</p> <p>Натисніть одноразово. Встановіть потужність. Встановіть час. Натисніть одноразово.</p>
Налаштування Комбінованого режиму (стор. 17)	<p>Комбинация →  →  → Старт</p> <p>Натисніть одноразово. Встановіть потужність. Встановіть час. Натисніть одноразово.</p>
Конвекція (стор. 18)	<p><b>3 попереднім розігрівом:</b></p> <p>Конвекция →  → Старт → </p> <p>Натисніть одноразово. Встановіть температуру. Натисніть один раз для початку попереднього нагрівання печі.</p> <p>Коли піч розігріється, відкрийте дверцята та покладіть продукти всередину.</p> <p> → Старт</p> <p>Встановіть час. Натисніть одноразово.</p>
	<p><b>Без попереднього розігріву:</b></p> <p>Конвекция →  →  → Старт</p> <p>Натисніть одноразово. Встановіть температуру. Встановіть час. Натисніть одноразово.</p>

# Посібник для швидкого старту

(продовження)

Функції	Як користуватися
Використання кухонного таймера (стор. 21)	 <p>Натисніть одноразово.      Встановіть час      Натисніть одноразово.</p>
Встановлення часу витримки (стор. 21)	<p><b>Встановіть потрібну програму готування. (до 2-х етапів)</b></p>  <p>Натисніть одноразово.      Встановіть час      Натисніть одноразово.</p>
Затримка увімкнення (стор. 21)	 <p>Натисніть одноразово.      Встановіть час      Натисніть одноразово.</p> <p><b>Встановіть потрібну програму готування. (до 2-х етапів)</b></p>
Використання функції Автоматичне Готування (стор. 22)	<p><b>Без попереднього розігріву:</b></p>  <p>Натисніть одноразово.      Оберіть потрібне меню.      Встановіть вагу.      Натисніть одноразово.</p>
	<p><b>Попередньо розігрійте деку для піци:</b></p>  <p>Натисніть одноразово.      Оберіть потрібне меню.      Встановіть вагу.</p> <p>Після розігрівання дека для піци, покладіть на нього продукти.</p>  <p>Натисніть один раз для попереднього розігрівання дека для піци.      Натисніть одноразово.</p>
	<p><b>Попередньо розігрійте піч:</b></p>  <p>Натисніть одноразово.      Оберіть потрібне меню.      Встановіть вагу.</p> <p>Після розігрівання печі, покладіть продукти всередину.</p>  <p>Натисніть один раз для попереднього розігрівання печі.      Натисніть одноразово.</p>

Українська

# Установлення та підключення

## Перевірка мікрохвильової печі

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

## Вказівки по заземленню

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

## Робоча напруга

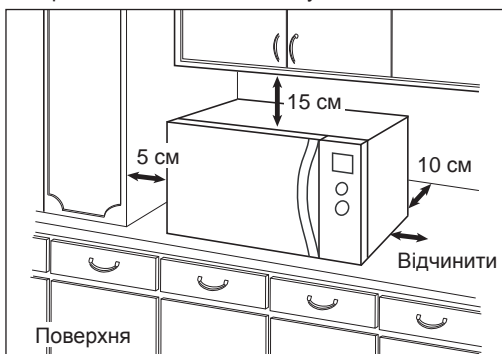
Напруга електричної мережі має співпадати із значенням, що вказане на фірмовій наклейці. Якщо Ви підключите піч до розетки з напругою, що перевищує вказане значення, це може спричинити спалахування або інші пошкодження.

## Розташування печі

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

### Розташування на робочій поверхні:

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



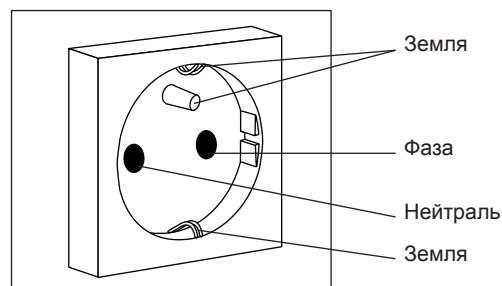
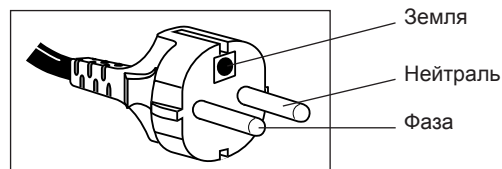
4. Не розташовуйте піч біля електричної або газової плити.
5. Не знімайте ніжки печі.
6. Цей пристрій призначений для домашнього використання або для використання у схожих умовах, наприклад: на кухнях магазинів, у номерах готелів, мотелів та інших житлових приміщеннях. Використовувати тільки в приміщенні.
7. Не використовуйте піч в умовах підвищеної вологості.
8. Шнур живлення не повинен торкатися зовнішньої сторони печі. Стежте за тим, щоб шнур також не торкався гарячих поверхонь. Шнур не повинен висати з краю столу або робочої поверхні. Не занурюйте шнур, вилку або піч у воду.
9. Не загороджуйте вентиляційні отвори печі. Якщо отвори заблоковані, піч може перегріватися або зламатися. Якщо ви накриваєте піч, стежте щоб вентиляційні отвори були вільними.
10. Мікрохвильова піч не може бути вбудована у шафу.

## УВАГА!

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

## Увага!

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



# Заходи безпеки

## Використання печі

1. **Використовуйте піч тільки для приготування їжі.** Ця піч спеціально розроблена для розігріву та приготування їжі, тому не використовуйте її для нагрівання хімікатів та інших нехарчових продуктів.
2. Перед застосуванням переконайтеся, що посуд або ємність підходить для використання у мікрохвильовій печі.
3. Ця мікрохвильова піч призначена для нагрівання продуктів та напоїв. Сушка продуктів харчування або одягу, нагрівання грілок, капців, мочалок, вологих серветок та ін. може призвести до травмування та виникнення пожежі.
4. Коли піч не використовується, не слід застосовувати її для зберігання сторонніх предметів на випадок, якщо піч буде ввімкнена випадково.
5. Не можна вмикати **МІКРОХВИЛЬОВИЙ РЕЖИМ, КОЛИ У ПЕЧІ НЕМАЄ ПРОДУКТІВ.**
6. Якщо Ви помітили дим, натисніть клавіша **Стоп/Скидання** та не відчиняйте дверцята. Відключіть шнур живлення або електрику в усьому помешканні, щоб запобігти пожежі.

## Використання елемента нагріву

1. **Зовнішні поверхні печі, вентиляційні отвори на корпусі та дверцята печі нагріваються у режимах Комбінованому, Гриль, Конвекція. Будьте обережні, коли відкриваєте та закриваєте дверцята печі, під час розміщення в ній продуктів або встановлення аксесуарів.**
2. Піч обладнана нагрівачем, що розташований в верхній її частині. Після використання режимів Комбінованому, Гриль, Конвекція, стеля камери нагрівається до високої температури.  
**Увага:** Після приготування їжі в режимах Комбінованому, Гриль, Конвекція аксесуари дуже нагріваються.
3. Частини печі, до яких можна доторкнутися, також нагріваються під час приготування у вищевказаних режимах. Не підпускайте дітей до пічки.

Відповідно до закону України «Про захист прав споживачів» виробником установлений мінімальний строк служби для даного пристрою, який становить 7 років від дати виготовлення за умовою, що експлуатація продукту здійснюється у суворій відповідності до даної інструкції та пропонованих технічних вимог.

## Робота вентилятора після готування

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

## Обслуговування печі

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

## Приладдя

Піч постачається із комплектом приладь. Обов'язково дотримуйтесь вказівок щодо застосування цих приладь.

# Важлива інформація

## 1) Час готування

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

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

## 2) Невеликі порції продуктів

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

## 3) Яйця

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

## 4) Проколювання

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

## 5) Термометр для м'яса

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

## 6) Рідини

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

## 7) Папір та пластик

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

## 8) Посуд та фольга

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

## 9) Пляшки для годування та банки із дитячим харчуванням

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

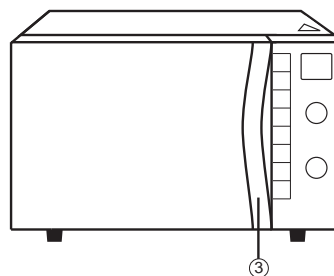
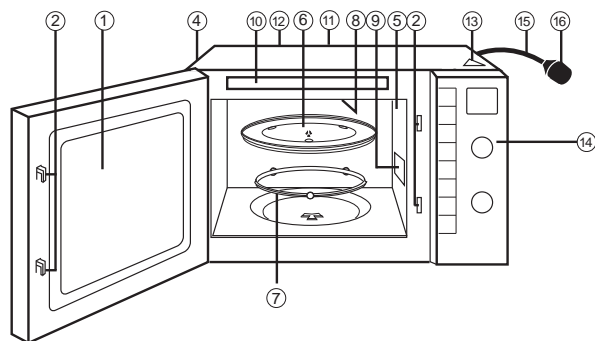
## 10) Накривання

- Накривайте їжу плівкою для харчових продуктів або спеціальною кришкою під час готування у мікрохвильовому режимі. Завжди накривайте продукти та страви, що містять вологу, наприклад, супи, запіканки, рибу, овочі, а також порційні страви. Не перекривайте торти, соуси, картоплю у мундирі і кондитерські вироби.

## 11) Час затримки

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

# Функціональна схема



① **Оглядове вікно печі**

② **Система блокування дверцят**

③ **Ручка для відкривання дверцят**

Потягніть за ручку, щоб відкрити дверцята. Якщо відкрити дверцята під час готування їжі, процес готування тимчасово зупиниться, але попередні налаштування не скасуються. Процес приготування поновиться одразу після того, як ви закриєте дверцята та натиснете кнопку **Старт**. Ви можете відкрити дверцята будь-якої миті - це цілком безпечно стосовно дії мікрохвиль.

④ **Зовнішні вентиляційні отвори**

⑤ **Вентиляційні отвори**

⑥ **Скляний піддон**

- Не використовуйте піч без роликового кільця та скляного піддону всередині.
- Використовуйте тільки скляний піддон, який призначений для цього типу печі. Не використовуйте будь-які інші піддони.
- Якщо скляний піддон гарячий, дайте йому охолонути, перш ніж мити або чистити.
- Не готуйте їжу безпосередньо на скляному піддоні. Продукти треба розташовувати у спеціальному посуді для мікрохвильових печей, або на решітці, яка встановлена у спеціальному посуді.
- Якщо їжа або посуд на скляному піддоні торкаються стінок печі та перешкоджають обертанню, поворотна платформа автоматично почне обертатися у протилежному напрямку. Це нормальне явище.
- Скляний піддон може обертатися у будь-якому напрямку.

⑦ **Роликове кільце**

- Роликове кільце слід регулярно чистити, щоб уникнути надмірного шуму.
- Роликове кільце слід використовувати разом зі скляним піддоном.

⑧ **Нагрівальний елемент для режимів ГРИЛЬ та КОНВЕКЦІЯ.**

⑨ **Кришка хвилеводу (не знімається)**

⑩ **Перелік меню**

⑪ **Захисна етикетка**

⑫ **Наклейка з ідентифікаційним номером**

⑬ **Захисна етикетка**

⑭ **Панель керування**

⑮ **Шнур живлення**

⑯ **Штекер Шнура Живлення**

⑰ **Деко для піци**

Див. наступну сторінку.

⑱ **Ручка дека для піци.**

⑲ **Деко**

- Металеve деко використовується в режимах ГРИЛЬ та КОНВЕКЦІЯ. Не користуйтеся металевим деком в режимі МІКРОХВИЛІ та КОМБІНОВАНОМУ режимі.
- Металеve деко варто ставити на обертовий піддон або решітку.
- Після використання дека, вийміть його з печі, одягнувши захисні рукавиці. Не торкайтесь дека голими руками, щоб уникнути опіків.

⑳ **Решітка**

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

**Підсвічування камери печі:**

Підсвічування печі вмикається під час готування їжі, а також при відкритих дверцятах.

**Примітка:**

Зображення надане у якості прикладу.

# Деко для піци

## Концепція

Деякі страви, приготовані в мікрохвильовій печі, можуть мати м'яку або сирувату поверхню. Завдяки деку для піци ви зможете випікати піцу з рум'яною хрусткою скоринкою, розігрівати смажені страви та хлібобулочні вироби. Розроблене Panasonic деко для піци працює трьома способами: нагрівається саме шляхом поглинання мікрохвиль, безпосередньо нагріває продукти мікрохвилями та нагріває продукти в режимах ГРИЛЬ/КОНВЕКЦІЯ. Основа дека поглинає мікрохвилі та перетворює їх в тепло. Потім це тепло передається від дека до продуктів, що знаходяться в ньому. Ефективність нагрівання максимізується завдяки антипригарній поверхні дека.

## Використання дека для піци (Ручне приготування)

- Для ефективного використання попередньо розігрійте деко для піци в режимі КОМБІНАЦІЯ 1. Установіть його безпосередньо на скляний обертовий піддон та нагрівайте в режимі КОМБІНАЦІЯ 1 протягом 3-х хвилин. Для надання кольору поверхні продуктів, змастіть деко для піци рослинною олією, перед його нагріванням до приготування таких страв, як сосиски або м'ясні бургери.
- Вийміть деко для піци з печі та розташуйте на ньому продукти. Скористайтеся ручкою дека для піци або одягніть захисні рукавиці, оскільки деко може бути дуже гарячим. Для отримання найкращих результатів важливо розташовувати продукти на деку для піци відразу після його попереднього нагрівання. У разі затримки, оптимальний результат не гарантовано.

## Примітки:

- Не нагрівайте деко для піци довше 8 хвилин.
- Завжди ставте деко для піци в центрі скляного обертового піддона, слідкуючи за тим, щоб він не торкався стіно камери. Інакше може статися іскріння, що може призвести до пошкодження камери.
- Завжди користуйтеся деком для піци разом зі скляним обертовим піддоном. Не можна використовувати його з металевою решіткою.
- Виймайте гаряче деко для піци лише за ручку або одягніть захисні рукавиці.
- Переконайтеся, що з продуктів перед їх приготуванням було видалено всю упаковку.
- Не кладіть на гаряче деко для піци матеріали, чутливі до високої температури, тому що вони можуть згоріти.
- Це деко придатне для використання в звичайній духовці.
- Для отримання найкращих результатів використовуйте деко для піци в режимі КОНВЕКЦІЯ.

## Догляд за деком для піци

- Не використовуйте гострі кухонні предмети з цим деком, щоб не пошкодити його антипригарну поверхню.
- Після використання помийте деко теплою мильною водою, а потім сполосніть його гарячою водою. Не використовуйте для чищення дека жодні абразивні речовини та щітки, щоб не пошкодити його поверхню.
- Це деко можна мити в посудомийній машині.

# Акcesуари для мікрохвильової печі

У таблиці нижче зазначено правильне використання акcesуарів.

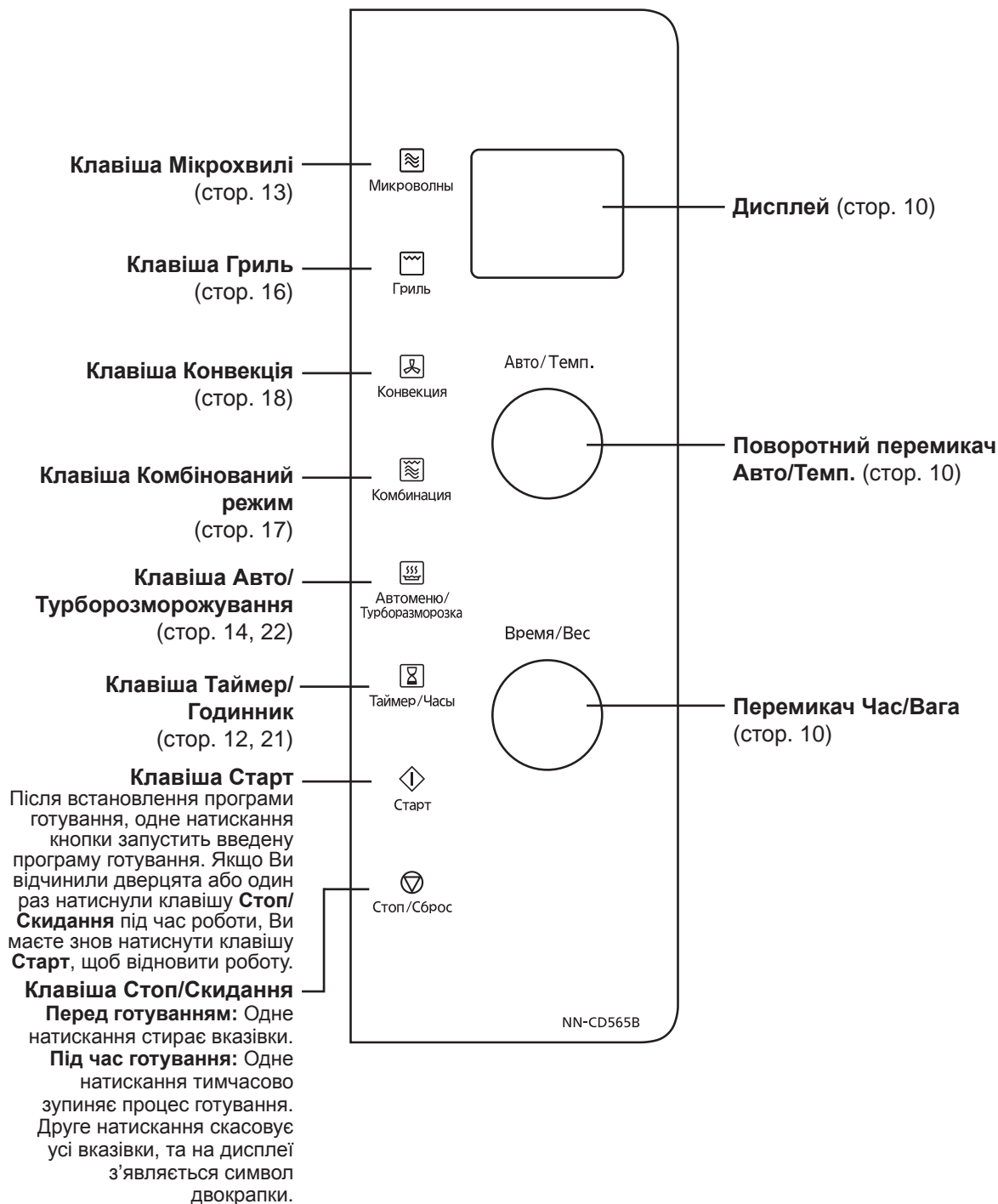
	Скляний піддон	Деко	Решітка	Деко для піци
Мікрохвилі	ТАК	НІ	НІ	НІ
Гриль	ТАК	ТАК	ТАК	ТАК
Конвекція	ТАК	ТАК	ТАК	ТАК
Комбінованому	ТАК	НІ	ТАК	ТАК

## Примітки:

- В режимі КОМБІНАЦІЯ металеві контейнери не можна ставити безпосередньо на решітку.
- НЕ КОРИСТУЙТЕСЬ** жодними металевими контейнерами в режимі МІКРОХВИЛІ.



# Панель управління



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

**Клавіша Стоп/Скидання**  
**Перед готуванням:** Одне натискання стирає вказівки.  
**Під час готування:** Одне натискання тимчасово зупиняє процес готування. Друге натискання скасовує усі вказівки, та на дисплеї з'являється символ двокрапки.

## Звуковий сигнал:

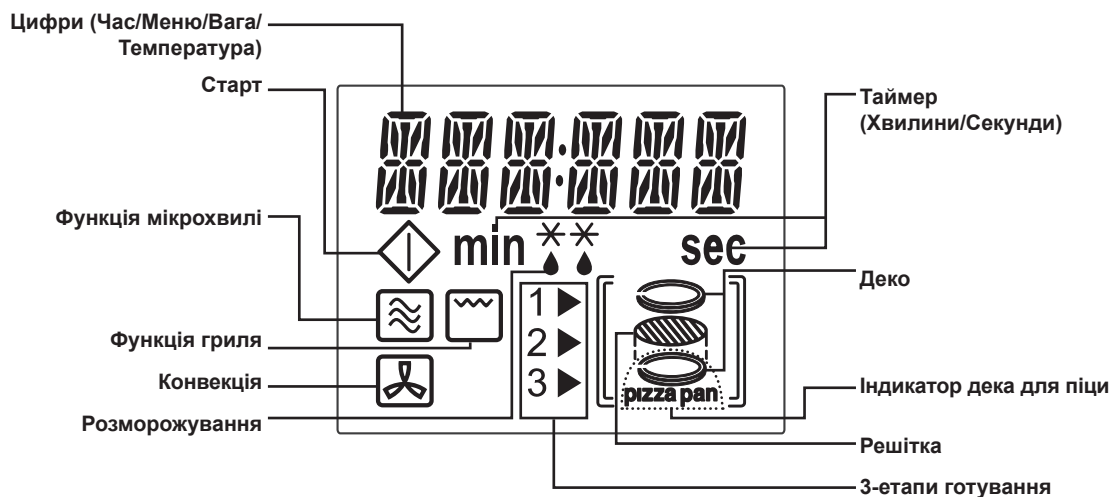
При натисканні кнопок лунає звуковий сигнал. Якщо сигнал відсутній, це означає що установку виконано невірно. Під час переходу від одного етапу програми до іншого лунає подвійний сигнал. Після попереднього розігрівання печі пролунають три звукових сигнали. По закінченню процесу готування пролунають п'ять звукових сигналів.

## Примітка:

Якщо операцію запрограмовано, а кнопку **Старт** не натиснуто, через 6 хвилин піч автоматично скасує операцію. Дисплей повернеться до відображення годинника або до робочої індикації.

# Дисплей

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

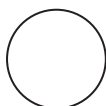


**Примітка:** Якщо час готування перевищує 60 хвилин, він відобразиться в годинах та хвилинах.

# Поворотний перемикач

Українська

Авто/Темп.



## Вибір автоматичної програми готування:

Налаштування потрібної програми зі списку програм автоматичного готування.

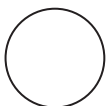
## Поворотний перемикач рівня потужності:

Для вибору рівня потужності в режимах МІКРОХВИЛІ, ГРИЛЬ, КОМБІНОВАНИЙ.

## Встановлення температури:

Для встановлення температури конвекції.

Время/Вес



## Установка часу:

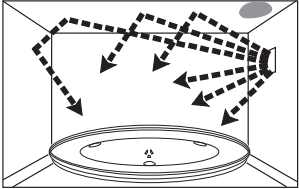
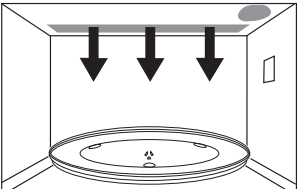
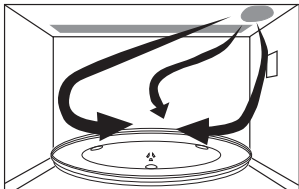
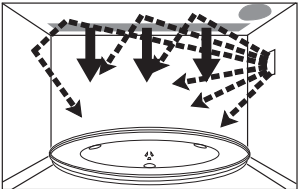
Налаштування часу або годинника.

## Встановлення ваги:

Введення ваги продуктів для турборозморожування та автоматичного готування.

# Режими готування

На діаграмах нижче зображені приклади застосування приладдя. Воно може бути різним, в залежності від рецепту/посуду.

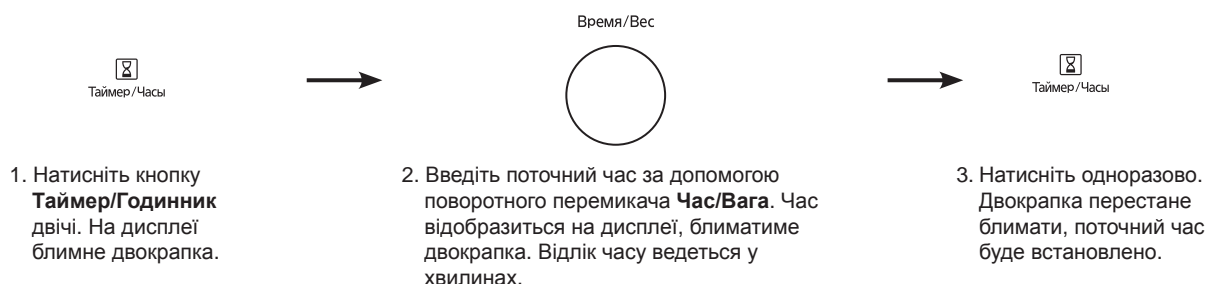
Режими готування	Застосування	Рекомендоване приладдя	Посуд
<p><b>МІКРОХВИЛІ</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Розморожування</li> <li>■ Розігрів</li> <li>■ Розтоплювання: масло, шоколад, сир.</li> <li>■ Готування риби, овочів, фруктів, яєць, рисової та вівсяної каші.</li> <li>■ Повільне кип'ятіння: супи, тушковані страви, запіканки.</li> <li>■ Готування: компот, джем, соус, заварний крем, тістечка із заварного крему, тісто, карамель, м'ясо, риба.</li> <li>■ Випікання тортів.</li> </ul> <p><b>Без попереднього розігріву камери</b></p>	<p>Використовуйте власний посуд - тарілки, миски, встановлені безпосередньо на дно камери.</p>	<p>Придатні для мікрохвильових печей, неметалеві.</p>
<p><b>ГРИЛЬ</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Підсмажування на грилі рулетиків з беконом, шматочків курки, морепродуктів.</li> <li>■ Підсмажування тостів.</li> <li>■ Надання золотавого кольору стравам, смаженим під сиром, м'ясним пирогам, піці.</li> </ul> <p><b>Без попереднього розігріву камери</b></p>	<p>Деко, Решітка, деко для піци</p>	<p>Жароміцні, можна використовувати металеві банки.</p>
<p><b>КОНВЕКЦІЯ</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Випікання маленьких кондитерських виробів з коротким часом готування: пиріжків з листового тіста, виробів із заварного тіста, печива, рулетів.</li> <li>■ Особливе смаження: стейки, баранячий окіст, ціла курка.</li> <li>■ Випікання піци та тартів.</li> </ul> <p><b>Рекомендований попередній розігрів камери</b></p>	<p>Деко, Решітка, деко для піци</p>	<p>Жароміцні, можна використовувати металеві банки.</p>
<p><b>КОМБІНОВАНОМУ</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Смаження курячих крилець, морепродуктів, страв у фритюрі, м'яса на шпалках, замороженої картоплі-фрі, піци і т.ін.</li> </ul> <p><b>Без попереднього розігріву камери</b></p>	<p>Решітка, деко для піци</p>	<p>Придатні для мікрохвильових печей, жароміцні</p>

## Підказки

Після підключення до правильно заземленої електромережі, на дисплеї з'явиться «88:88». Натисніть клавішу **Старт** один раз для вибору мови, на дисплеї також відображається «WORD PROMPT OFF» (Підказки вимкнено). Натисніть кнопку **Старт** двічі для налаштування російської мови, на дисплеї відображається «РОСИЙСКА/RUSSIAN». За бажанням ви можете змінити мову, відключити піч, а потім повторіть процедуру. Після натискання **Таймер/Годинник** чотири рази, функція підказок вимкнеться. Щоб увімкнути підказки, натисніть **Таймер/Годинник** чотири рази.

## Встановлення годинника

Ви можете користуватися піччю без налаштованого годинника. Годинник - це додаткова функція користувача. На її точність можуть впливати місцеві умови енергопостачання.



### Примітки:

1. Щоб обнулити час, повторіть кроки 1-3.
2. Годинник буде показувати час доби при підключенні печі до мережі живлення.
3. Годинник у 24-годинному форматі.
4. При блиманні двокрапки на дисплеї піч не вмикається.

## Налаштування системи захисту від дітей

Ця функція дозволить Вам запобігти використанню печі маленькими дітьми, у цьому режимі можна тільки відчиняти дверцята. Ця функція може бути встановлена, коли на дисплеї відображаються символ двокрапки чи час.

### Щоб встановити:



Старт

Натисніть тричі клавішу **Старт**.  
► «ЗАКРЫТО» з'являється на дисплеї.

Натисніть тричі.

### Щоб відмінити:



Стоп/Сброс

Натисніть тричі клавішу **Стоп/Скидання**.  
► На дисплеї з'являється двокрапка або час.

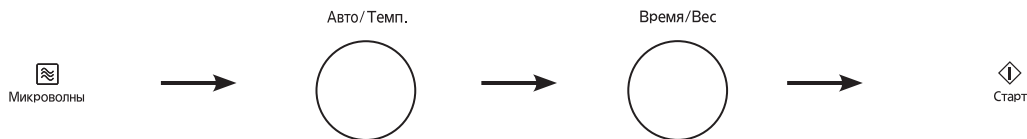
Натисніть тричі.

### Примітка:

Для встановлення або відміни Блокування від дітей необхідно натиснути клавішу **Старт** або **Стоп/Скидання** 3 рази протягом 10 секунд.

# Налаштування режиму Мікрохвилі

Ця функція дозволяє вам самостійно встановити потрібну потужність мікрохвиль та час готування.



1. Натисніть один раз для вибору режиму **МІКРОХВИЛІ**.
2. Оберіть рівень потужності мікрохвиль, повернувши поворотний перемикач **Авто/Темп.** На дисплеї відобразиться потужність мікрохвильової енергії.
3. Встановіть час готування за допомогою поворотного перемикача **Час/Вага** (1000 Вт: до 30 хв.) (Інша потужність до 90 хв.)
4. Натисніть кнопку **Старт**. Час готування відобразиться на дисплеї та почеться його зворотний відлік.

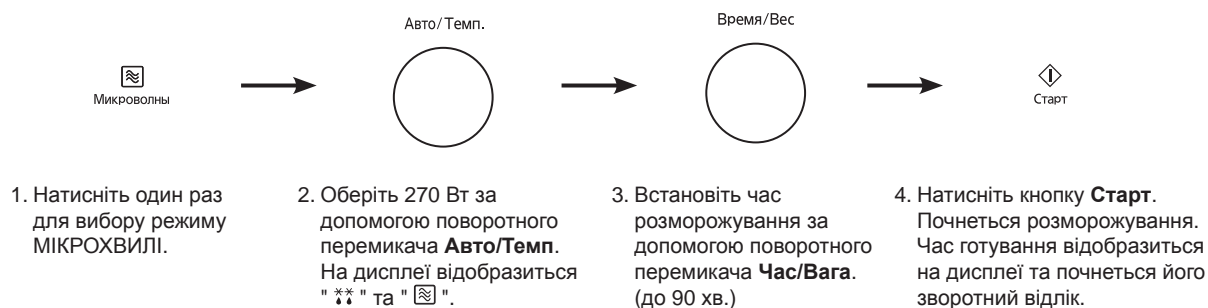
Рівень потужності	Приклад використання
1000 Вт (Висока)	Кип'ятіння води. Готування овочів, рису, пасти та макаронних виробів. Розігрівання їжі.
270 Вт (Розморожування)	Розморожування м'яса, птиці, морепродуктів.
600 Вт (Середня)	Готування тістечок та десертів. Розігрівання молока.
440 Вт (Низька)	Готування риби та морепродуктів.
250 Вт (Повільне кип'ятіння)	Повільне готування супів, рагу, запіканок.
100 Вт (Підігрівання)	Зберігання готових страв теплими, повільне тушкування.

## Примітки:

1. Обираючи потужність 1000 Вт на першому етапі готування, можна пропустити кроки 1-2. Усі три етапи повинні програмуватися послідовно. Ця функція дозволяє вам вводити налаштування для різних етапів лише один раз, не вмищуючись потім у процес готування. Див. стор 20.
2. Час 0 хв. – 3 хв. відраховується по 10 сек. Час 3 хв. – 8 хв. відраховується по 30 сек. Час 8 хв. – 30 хв. відраховується по 1 хвилині. Час, що перевищує 30 хв. відраховується по 5 хв.
3. У разі потреби ви можете змінити час готування під час процесу готування. Поверніть поворотний перемикач **Час/Вага** для збільшення або зменшення часу готування. Час можна збільшувати/зменшувати з кроком в 1 хв. до максимального значення 10 хв. лише у випадку одноетапного готування. Якщо повернути поворотний перемикач **Час/Вага** до нуля, процес готування закінчиться.

# Розморожування із встановленням часу

Ця функція дозволяє розморожувати продукти, встановлюючи час самостійно.

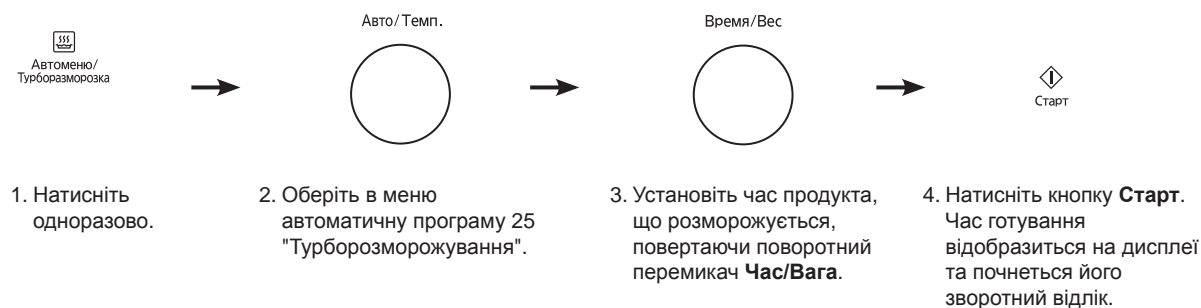


## Примітка:

Рекомендовано в процесі розморожування періодично відчиняти дверцята печі та виймати вже розморожені частини продуктів. Ті частини, що лишилися заморожені, переверніть, перемішайте або поміняйте місцями.

# Налаштування режиму Турборозморожування

Ця функція дозволяє автоматично розморожувати м'ясо, птицю та морепродукти, вказавши лише їхню вагу. Порція/вага складає від 100 до 3000 г



## Примітки:

1. Турборозморожування може використовуватися для розморожування декількох шматків м'яса, птиці та риби з урахуванням їх ваги. Піч сама визначить час та рівень потужності розморожування. Щойно піч запрограмується, на дисплеї відобразиться час заморожування. Для кращого результату радимо використовувати продукти з мінімальною вагою 200г
2. Періодично перевертайте продукти, виймайте вже розморожені шматки та обгорніть тонкі краї/кістки фольгою в серелині процесу готування.

# Підказки та засоби розморожування

## Підготовка до заморожування

Якість готових продуктів залежить від їх якості перед заморожуванням, способів, кількості разів заморожування та розморожування. Тому важливо купувати свіжі продукти високої якості і відразу ж їх заморожувати. Продукти, упаковані у поліетиленову плівку, пакети, спеціальну герметичну упаковку для заморожування, можуть зберігатися в морозильній камері протягом деякого часу.

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

Продукти у холодильнику мають зберігатися нижче температури  $-18^{\circ}\text{C}$  не менше 24 годин.

### Примітки:

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

## Турборозморожування

Дія функції Турборозморожування залежить від ваги продукту. Більшість порційних продуктів, таких як шматочки курки, м'яса й риби можуть бути легко розморожені в цьому режимі. Встановіть поворотний перемикач **Час/Вага** відповідно до реальної ваги продуктів, а потужність та час мікрохвильова піч встановить самостійно. Після установки параметрів, час розморожування відобразиться на дисплеї. У цьому режимі найкраще розморожуються продукти, наведені в таблиці нижче. Для одержання найкращого результату, вага продукту повинна бути в межах від 0,1 кг (мінімум) до 3,0 кг (максимум).

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

### Поради щодо турборозморожування

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

### Два звукових сигнали

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

## Правила розморожування

Під час кожного розморожування перевертайте або міняйте місцями продукти.



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



Обгорніть ніжки курки алюмінієвою фольгою.



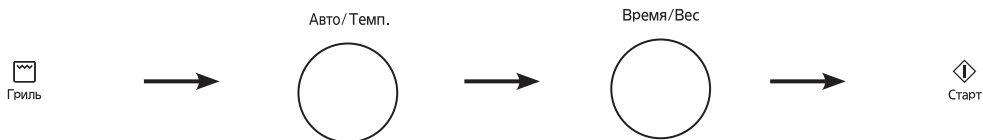
Загорніть голову та хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою.



Зніміть упаковку з рибного філе та покладіть його на тарілку.

# Налаштування режиму Гриль

Підсмажування на грилі можливе на трьох рівнях потужності. Тепло випромінюється нагрівальним елементом. Дверцята печі повинні залишатися закритими, щоб запахи не поширювалися кухнею, а також з метою уникнення втрат енергії. Цей режим особливо підходить для підсмажування тонких шматків м'яса або морепродуктів, а також хліба та готової їжі. Перед використанням гриля не потрібно розігрівати піч. Просто оберіть програму ГРИЛЬ, встановіть час та запустіть піч. Під час готування їжі на грилі варто перевертати продукти в середині процесу готування. Якщо відкрити дверцята печі, програма зупиниться. Переверніть продукт, покладіть його знову до печі, закрийте дверцята та знов увімкніть піч. Під час підсмажування на грилі ви можете будь-якої миті відкрити дверцята печі, щоб перевірити стан продукту.



1. Натисніть один раз для вибору режиму ГРИЛЬ.
2. Оберіть рівень потужності режиму ГРИЛЬ за допомогою поворотного перемикача **Авто/Темп.** На дисплеї з'явиться рівень потужності гриля.
3. Встановіть час готування за допомогою поворотного перемикача **Час/Вага** (до 90 хв.)
4. Натисніть кнопку **Старт.** На дисплеї почнеся зворотний відлік часу готування.

Рівень потужності	Тип продукту
Гриль 1 (Висока)	Garlic Bread, Toast
Гриль 2 (Середня)	Seafood
Гриль 3 (Низька)	Slice meat or poultry pieces

Українська

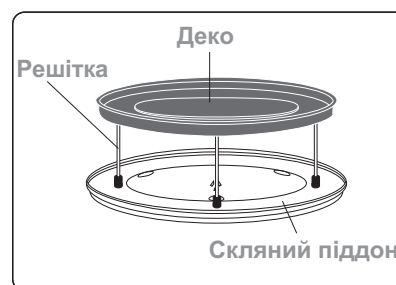
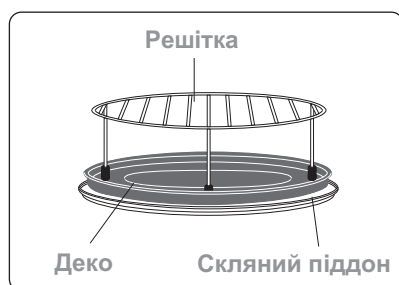
## Примітки:

1. У разі необхідності ви можете змінити час готування під час роботи печі. Поверніть поворотний перемикач **Час/Вага** для збільшення або зменшення часу готування. Час можна збільшувати-зменшувати з кроком 1 хв. до максимального значення 10 хв., але лише у випадку одно етапного готування. Якщо повернути поворотний перемикач **Час/Вага** до нульової відмітки, готування завершиться.
2. Час 0 хв. – 3 хв. відраховується по 10 сек. Час 3 хв. – 8 хв. відраховується по 30 сек. Час 8 хв. – 30 хв. відраховується по 1 хв. Час, що перевищує 30 хв., відраховується по 5 хв.

## Використання аксесуарів печі

Під час роботи печі в режимі ГРИЛЬ скляний поворотний піддон має знаходитися на місці, із встановленим на ньому металевим деком та решіткою. Покладіть продукт на решітку, встановлену на металевому деці на скляному поворотному піддоні. Ця решітка дозволить жиру та соку стікати до дека, завдяки чому буде менше бризок та диму під час підсмажування на грилі стейків, котлет та іншої жирної їжі.

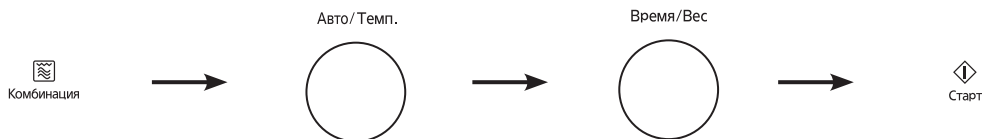
Якщо ви смажете рибу або маленькі шматочки, поставте металеве деко на решітку.





# Комбінований режим

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



1. Натисніть один раз для вибору КОМБІНОВАНОГО режиму.
2. Оберіть рівень потужності за допомогою поворотного перемикача **Авто/Темп.** На дисплеї з'явиться рівень потужності в КОМБІНОВАНОМУ режимі.
3. Установіть час готування за допомогою поворотного перемикача **Час/Вага.** (до 90 хв.)
4. Натисніть кнопку **Старт.** Час готування відобразиться на дисплеї та почне зворотний відлік.

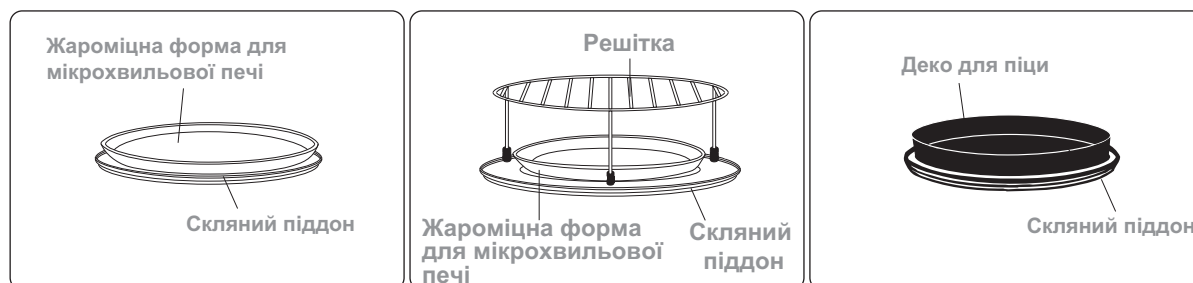
Рівень потужності	Тип продукту
Комбінація 1 (Висока потужність)	Морепродукти, запіканки
Комбінація 2 (Середня потужність)	Яловичина, баранина
Комбінація 3 (Низька потужність)	Ціла птиця

## Примітки:

1. У разі необхідності ви можете змінити час готування під час роботи печі. Поверніть поворотний перемикач **Час/Вага** для збільшення або зменшення часу готування. Час можна збільшувати/зменшувати з кроком 1 хв. до максимального значення 10 хв., але лише у випадку одно етапного готування. Якщо повернути поворотний перемикач **Час/Вага** до нульової відмітки, готування завершиться.
2. Час 0 хв. – 3 хв. відраховується по 10 сек. Час 3 хв. – 8 хв. відраховується по 30 сек. Час 8 хв. – 30 хв. відраховується по 1 хв. Час, що перевищує 30 хв., відраховується по 5 хв.

## Використання аксесуарів печі

Під час готування в КОМБІНОВАНОМУ режимі скляний обертовий піддон повинен знаходитися на місці. Продукти можна класти безпосередньо на решітку, встановлену на скляному обертовому піддоні, підставивши від нього тарілку для соків, що витікають з продукту. Якщо ви збираєтесь готувати великий продукт, покладіть його у жароміцний посуд для мікрохвильової печі, встановивши його на скляний обертовий піддон. Якщо ви хочете користуватись деком для піци в режимі КОМБІНАЦІЯ, оберіть налаштування КОМБІНАЦІЯ 1 та керуйтеся вказівками на стор. 8.

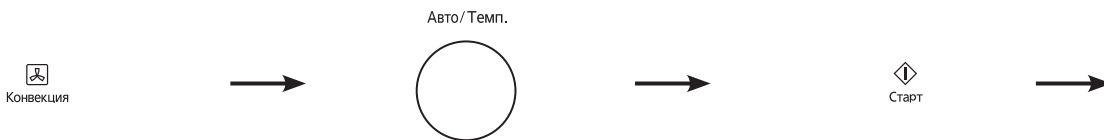


# Налаштування режиму Конвекція

Піч можна використовувати як звичайну духовку у режимі Конвекція, яка включає нагрівальний елемент з вентилятором. Температуру конвекції можна обрати в діапазоні 100°C - 220°C з кроком 10°C. Для швидкого вибору найчастіше використовуваних температур готування від 150°C до 220°C поверніть поворотний перемикач **Авто/Темп.** за годинникову стрілкою.

Ця функція передбачає вибір з 2-х режимів. Для оптимальних результатів завжди кладіть продукти у попередньо розігріту піч.

## З попереднім розігрівом:



1. Натисніть один раз для вибору режиму **КОНВЕКЦІЯ**.

2. Оберіть необхідну температуру за допомогою поворотного перемикача **Авто/Темп.**

3. Натисніть кнопку **Старт** для початку попереднього розігрівання.

На дисплеї з'явиться рухомий рядок «Попереднє розігрівання». Коли піч прогріється, пролунає тональний сигнал та заблимає індикатор «Р». відкрийте дверцята та покладіть продукт в камеру печі.

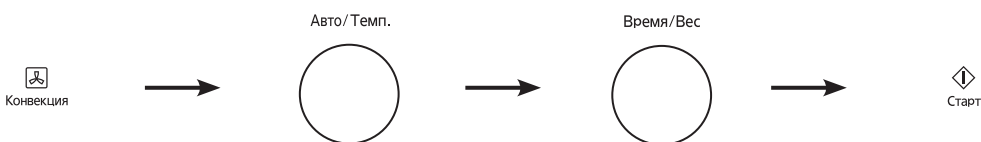


4. Установіть час готування за допомогою поворотного перемикача **Час/Вара** (до 9 годин).

5. Натисніть кнопку **Старт**. Час готування відобразиться на дисплеї та почнеться його зворотний відлік.

Українська

## Без попереднього розігріву:



1. Натисніть один раз для вибору режиму **КОНВЕКЦІЯ**.

2. Оберіть необхідну температуру за допомогою поворотного перемикача **Авто/Темп.**

3. Установіть час готування за допомогою поворотного перемикача **Час/Вара** (до 9 годин).

4. Натисніть кнопку **Старт**. Час готування відобразиться на дисплеї та почнеться його зворотний відлік.

# Налаштування режиму Конвекція (продовження)

## Налаштування температури

Пам'ятайте, що для спрощеного вибору найбільш використовуваних значень температури піч починатиме з 150 °С. Їжа зазвичай готується У ВІДКРИТОМУ ВИГЛЯДІ – окрім готування тушкованих страв або смаження м'яса з використанням пакетів, що одягаються на кістку.

Температура, °С Приклад використання	Тип продукту
150 °С	Сирний пудинг
160/170 °С	Імбирні пряники, печиво
180 °С	Тістечка-корзинки, м'ясні вироби
190 °С	Гратени, пиріжки, курка
200 °С	Булочки з родзинками, швейцарський рулет, оладки
220 °С	Пудинги, хліб

### Примітки:

1. За потреби ви можете змінити час готування під час роботи печі. Поверніть поворотний перемикач **Час/Вага** для збільшення/зменшення часу готування. Час можна збільшувати/зменшувати максимум до 10 хв. з інтервалом в 1 хв., але лише у випадку одноетапного готування. Якщо повернути поворотний перемикач **Час/Вага** до нульової відмітки, приготування завершиться.
2. Після натискання кнопки **Старт**, обрана температура буде викликана з пам'яті та змінена. Натисніть кнопку **Конвекція** один раз, щоб вивести температуру на дисплей. Доки температури відображатиметься на дисплеї, її можна змінити за допомогою поворотного перемикача **Авто/Темп.**, проте лише у випадку одноетапного готування.
3. Час від 0 до 30 хв. встановлюється з інтервалом 1 хв. Час від 30 хв. до 1 год. встановлюється з інтервалом 5 хв. Час більше 1 год. встановлюється з інтервалом 10 хв.
4. Якщо не відкривати дверцята, під підтримуватиме завдану температуру попереднього розігрівання приблизно 30 хв. Якщо до камери не покласти продукти або якщо час готування не буде встановлено, тональний сигнал пролунає 5 разів, і програма готування автоматично скасується. На дисплеї з'явиться двокрапка або поточний час доби. Якщо ви відкриєте дверцята, але не натиснете кнопку **Старт**, через 6 хв. піч автоматично скасує програму попереднього розігрівання. Дисплей повернеться до відображення двокрапки або поточного часу.

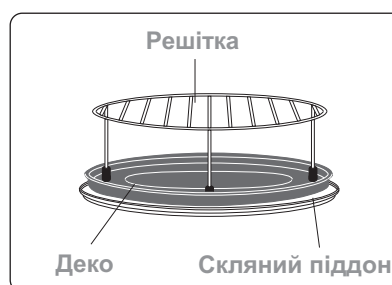
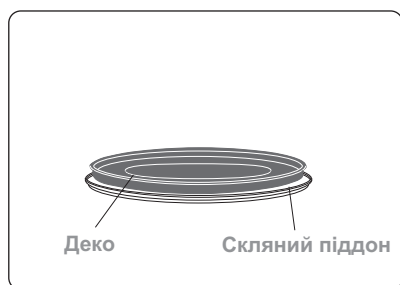
## Використання аксесуарів печі

Користуючись режимом КОНВЕКЦІЯ скляний обертовий піддон повинен знаходитися на своєму місці, а на ньому необхідно встановити металеве деко.

Продукт треба класти на металеве деко. Керуйтеся вказівкам обраного рецепта.

В режимі КОНВЕКЦІЯ мікрохвильова енергія НЕ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ, тобто піч працює як звичайна духовка, тому ви можете користуватися звичайними металевими формами для випікання та іншим жароміцним посудом.

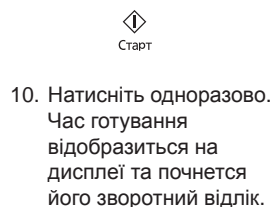
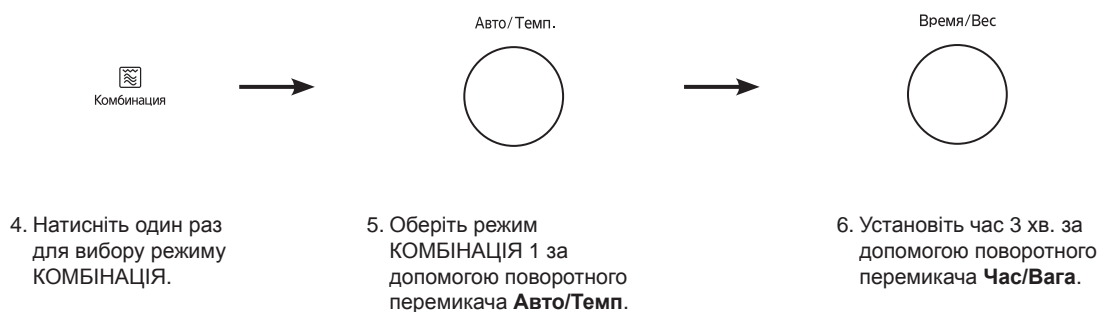
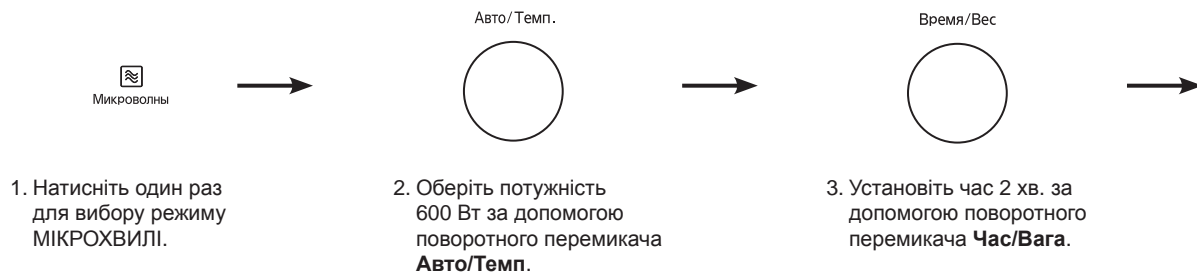
Користуючись режимом КОНВЕКЦІЯ не радимо готувати більше ніж на одному рівні камери.



# 3-ступенева установка

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

**Наприклад: Почергово налаштуйте [600 Вт] 2 хвилини, [Комбінація 1] 3 хвилини, [Гриль 1] 2 хвилини.**



## Приклади застосування:

	Каша		Смажене м'ясо		
1-етапне	600 Вт	6 хв. 00 сек.	1-етапне	600 Вт	5 хв. 00 сек.
2-етапне	100 Вт	20 хв. 00 сек.	2-етапне	600 Вт	50 хв. 00 сек.
3-етапне	100 Вт	20 хв. 00 сек.	3-етапне	220 °C	30 хв. 00 сек.

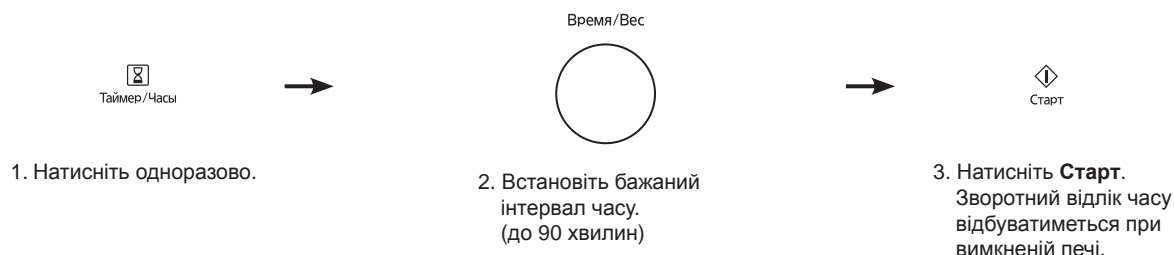
## Примітки:

- Під час роботи, після кожної стадії будуть лунати два звукових сигнали.
- Ця функція доступна в режимі **ГРИЛЬ**, **КОНВЕКЦІЯ**, **КОМБІНОВАНОМУ** режимі (без попереднього розігрівання) та **МІКРОХВИЛІ**.
- Автоматичні програми (наприклад, автоматичного готування, турборозморожування) не можуть використовуватися при 3-етапному готуванні.

# Налаштування таймера (Кухонний таймер/Час затримки/ Робота з відстроченням часу)

Ця функція дозволяє запрограмувати час затримки після завершення готування, а також запрограмувати піч як таймер або налаштувати відстрочення початку роботи.

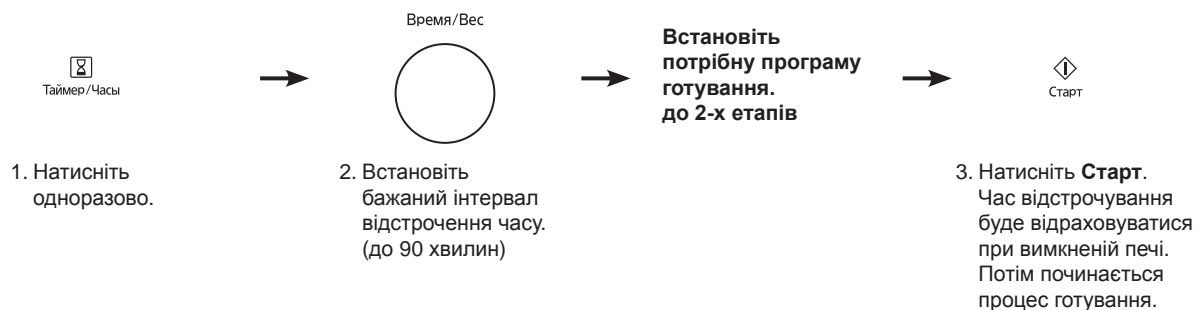
## Встановлення кухонного таймера:



## Встановлення часу затримки:



## Налаштування роботи з відстроченням часу:



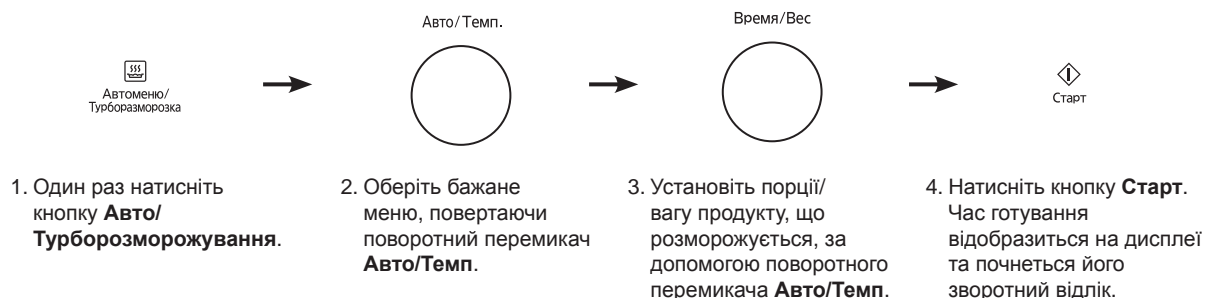
### Примітки:

1. Якщо відкрити дверцята печі під час роботи Таймера, функцій Час затримки або Робота з відстроченням часу, час на дисплеї буде продовжувати відлік.
2. Функції Час затримки та Робота з відстроченням часу не можна запрограмувати разом з програмами автоматичного готування. Це необхідно для запобігання зростання початкової температури їжі перед розморожуванням або початком процесу приготування. Зміна початкової температури їжі може призвести до помилкових результатів.
3. При використанні функцій Час затримки та Робота з відстроченням часу передбачено два режими потужності.

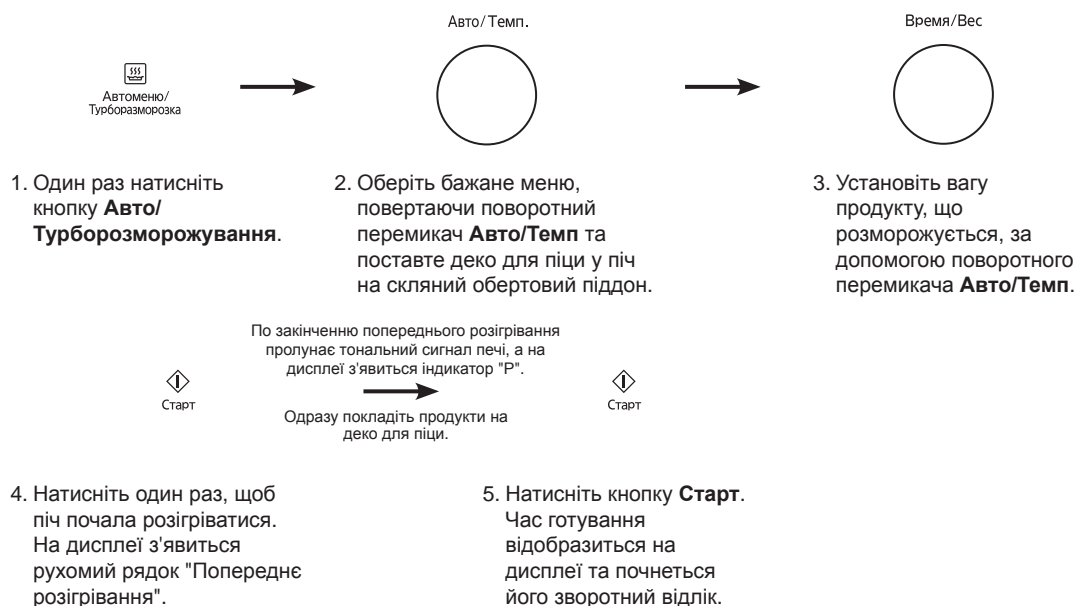
# Налаштування та меню автоматичного готування

Ця функція дозволяє запрограмувати декілька звичайних меню для різної ваги продуктів. Готування виконуватиметься автоматично без встановлення потужності та часу. Оберіть категорію продукту, а потім введіть його особисту вагу без урахування ваги доданої води або контейнера.

При виборі опцій меню 1-10 та 12, 13 виконайте наступне:



Опції меню 11 та 14-16 потребують попереднього розігрівання дека для піци.



Українська

Опції меню 17-24 потребують попереднього розігрівання печі. Виконайте наступне:



# Налаштування та меню автоматичного готування (продовження)

Номер	Меню/Функція	Порції/Вага				Посуд	Акcesуари та розташування
		1 порція (200 г)	2 порції (400 г)	3 порції (600 г)	4 порції (800 г)		
1	Розігрівання їжі	1 порція (200 г)	2 порції (400 г)	3 порції (600 г)	4 порції (800 г)	Посуд для печей НВЧ з кришкою або харчовою плівкою	Безпосередньо на скляному обертовому піддоні
2	Розігрівання хліба	100 г	200 г	300 г	500 г	Посуд для печей НВЧ не накритий	Безпосередньо на скляному обертовому піддоні
3	Розігрівання заморожених продуктів	100 г	150 г	200 г	250 г	Посуд для печей НВЧ, вкритий плівкою	Безпосередньо на скляному обертовому піддоні
4	Свіжі овочі	100 г	200 г	300 г	400 г	Посуд для печей НВЧ з кришкою або харчовою плівкою	Безпосередньо на скляному обертовому піддоні
5	Заморожені овочі	120 г	250 г	500 г	700 г	Посуд для печей НВЧ з кришкою або харчовою плівкою	Безпосередньо на скляному обертовому піддоні
6	Риба (філе)	100 г	200 г	300 г	400 г	Посуд для печей НВЧ з кришкою або харчовою плівкою	Безпосередньо на скляному обертовому піддоні
7	Гарнір	150 г (1 склянка)	225 г (1,5 склянки)	300 г (2 склянки)	375 г (2,5 склянки)	Посуд для печей НВЧ з кришкою або харчовою плівкою	Безпосередньо на скляному обертовому піддоні
8	Пагу	1-3 порції	4-6 порції	-	-	Посуд для печей НВЧ з кришкою або харчовою плівкою	Безпосередньо на скляному обертовому піддоні
9	Каша	250 г	350 г	-	-	Посуд для печей НВЧ з кришкою	Безпосередньо на скляному обертовому піддоні
10	Пельмені	250 г	500 г			Посуд для печей НВЧ з кришкою або харчовою плівкою	Безпосередньо на скляному обертовому піддоні
11	Котлети*	250 г	375 г	500 г	750 г	-	Деко для піци на скляному обертовому піддоні
12	Шматочки курки на грилі	200 г	400 г	600 г	800 г	-	Решітка на скляному обертовому піддоні
13	Шашлик зі свинини	200 г	400 г	600 г	800 г	-	Решітка на скляному обертовому піддоні
14	Піца заморожена*	200 г	400 г	600 г	-	-	Деко для піци на скляному обертовому піддоні
15	Піца*	200 г	400 г	600 г	-	-	Деко для піци на скляному обертовому піддоні
16	Розігрів смаженої їжі*	200 г	400 г	600 г	800 г	-	Деко для піци на скляному обертовому піддоні
17	Смажена курка**	900 г	1200 г	1500 г	2000 г	-	Металеве деко на скляному обертовому піддоні
18	Яловичина слабого смаження**	500 г	1000 г	1500 г	2000 г	-	Металеве деко на скляному обертовому піддоні
19	Яловичина середнього смаження**	500 г	1000 г	1500 г	2000 г	-	Металеве деко на скляному обертовому піддоні
20	Яловичина сильного смаження**	500 г	1000 г	1500 г	2000 г	-	Металеве деко на скляному обертовому піддоні
21	Баранина середнього смаження**	1000 г	2000 г	-	-	-	Металеве деко на скляному обертовому піддоні
22	Баранина сильного смаження**	1000 г	2000 г	-	-	-	Металеве деко на скляному обертовому піддоні
23	Печиво**	12 шт.	-	-	-	-	Металеве деко на скляному обертовому піддоні
24	Мафіни**	12 шт.	-	-	-	-	Металеве деко на скляному обертовому піддоні
25	Турборозморожування	від 0,1 кг до 3,0 кг				Посуд для печей НВЧ	Безпосередньо на скляному обертовому піддоні

## Примітки:

1. Якщо обрано автоматичну програму, на дисплеї з'являться символи, що вказують режим, який буде використано та акcesуари, що знадобляться.
2. \* Попередньо розігрійте деко для піци.
3. \*\* Попередньо розігрійте камеру печі.
4. Готуйте зазначеним нижче способом.

# Налаштування та меню автоматичного готування (продовження)

## 1. Розігрівання їжі

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

Примітка: 1 порція = 200 г

## 2. Розігрівання хліба

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

## 3. Розігрівання заморожених продуктів

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

## 4. Свіжі овочі

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

## 5. Заморожені овочі

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

## 6. Риба (філе)

Підходить для приготування рибного філе (не більше 3 см завтовшки). Оберіть рибу, що підходить для готування в мікрохвильовому режимі та покладіть її одним шаром у форму для НВЧ печі. Додайте вершкове масло, спеції, зелень або лимонний сік для аромату. Підгорніть тонкі краї філе, щоб уникнути їх пересушування. Щільно закрийте ємність харчовою плівкою та поставте її у центр скляного обертового піддона. Оберіть програму та вагу, потім натисніть **Старт**. Залиште великі шматки риби після готування перед подаванням до столу.

## 7. Гарнір

Підходить для готування гречаної (рисової) крупи, макаронних виробів та картоплі. Покладіть промитий рис у посуд для НВЧ печі відповідного розміру. Див. таблицю нижче.

Гречана (рисова) крупа/макаронні вироби/картопля	Вода	Сіль
150 г	300 мл/1 л окропу/ 300 мл (холодна)	0,25 ч.л./1,5 ч.л/ 0,5 ч.л
225 г	450 мл/1,2 л окропу/400 мл (холодна)	0,25 ч.л./1,75 ч.л/ 1 ч.л
300 г	600 мл/1,5 л окропу/400 мл (холодна)	0,5 ч.л./2 ч.л/1 ч.л
375 г	900 мл/2 л окропу/ 500 мл (холодна)	1 ч.л./2,5 ч.л/1,5 ч.л

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

Примітка: 1 чашка = 150 г

## 8. Пагу

Для готування тушкованих страв із м'яса та птиці. Підходить для жорсткіших шматків м'яса/птиці. Покладіть усі інгредієнти та рідину у високу жароміцну форму для НВЧ печі. Заповніть форму не більше ніж на ½ глибини для вільного випаровування та запобігання википанню. Готуйте під кришкою. Оберіть програму та вагу, потім натисніть **Старт**. Відкрийте дверцята та **ПЕРЕМІШАЙТЕ, КОЛИ ПОЧУЄТЕ ДВА ЗВУКОВИХ СИГНАЛИ** у процесі готування, потім натисніть кнопку **Старт** для продовження готування.

Відмірте необхідну кількість води та інгредієнтів відповідно до таблиці нижче.

К-ть порцій	М'ясо	Овочі	Вода
1-3 порції	600 г	200 г	300 мл
4-6 порцій	1200 г	400 г	400 мл



# Налаштування та меню автоматичного готування (продовження)

## 9. Каша

Підходить для готування різних каш, наприклад, гречаної, пшоняної або рисової. Покладіть крупу з водою та молоком у посуд відповідного розміру. Нещільно накрийте кришкою. Керуйтеся таблицею нижче:

Рис	250 г	350 г
Вода	600 мл	800 мл
Молоко	800 мл	900 мл
Сіль	1/2 ч.л.	1 ч.л.
Цукор	1 ст.л.	2 ст.л.

Оберіть програму та вагу, потім натисніть кнопку **Старт**. Відкрийте дверцята, щоб перевернути, коли пролунають два звукових сигнали під час готування, потім натисніть клавішу **Старт**, щоб продовжити готування.

## 10. Пельмені

Покладіть заморожені пельмені у великий посуд, для того щоб запобігти переливанню. Дивіться таблицю:

Пельмені	Кипляча вода
250 г	800 мл
500 г	1500 мл

Додайте сіль, перець, лаврове листя та 1 ст.л. рослинної олії до початку готування, щоб пельмені не злиплися. Відкрийте дверцята печі, щоб перемішати пельмені, коли пролунають два звукових сигнали під час готування, потім натисніть кнопку **Старт**, щоб продовжити готування. Відкрийте дверцята, щоб перевернути, коли пролунають два звукових сигнали під час готування, потім натисніть клавішу **Старт**, щоб продовжити готування.

## 11. Котлети

Ця програма підходить для готування домашніх котлет або котлет із розморожених напівфабрикатів. Поставте деко для піци у центр скляного обертового піддона. Оберіть програму та вагу, потім натисніть кнопку **Старт**. Після попереднього нагрівання дека для піци пролунає звуковий сигнал. Покладіть котлети на деко для піци та натисніть кнопку **Старт**. Відкрийте дверцята, щоб перевернути, коли пролунають два звукових сигнали під час готування, потім натисніть клавішу **Старт**, щоб продовжити готування. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ поліетиленову плівку або кришку.** Для вибору ваги див. наступну таблицю:

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

Після звукового сигналу переверніть котлети.

## 12. Шматочки курки на грилі

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

## 13. Шашлик зі свинини

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

## 14. Піца заморожена\*

Підходить для готування свіжозамороженої піци. Поставте деко для піци в центр скляного піддона. Оберіть програму та вагу, потім натисніть **Старт**. Коли деко для піци розігріється, пролунає звуковий сигнал. Одразу покладіть заморожену піцу на деко на натисніть кнопку **Старт**. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ поліетиленову плівку або кришку.** Примітки:

1. Установіть час вручну відповідно до фактичного розміру піци, якщо він не відповідає розміру, зазначеному в інструкції з експлуатації.
2. Алюмінієва фольга для готування не потрібна.

## 15. Піца\*

Підходить для випікання піци, приготованої в домашніх умовах. Поставте деко для піци в центр скляного обертового піддона. Оберіть програму та вагу, потім натисніть кнопку **Старт**. Коли деко для піци розігріється, пролунає звуковий сигнал. Змастіть жиром деко для піци, одразу покладіть на нього свіжу піцу та натисніть кнопку **Старт**. (Зазначається загальна вага основи + інгредієнти начинки). Кількість див. у таблиці нижче.

Загальна вага	Тісто	Інгредієнти
200 г	120 г	80 г
400 г	240 г	160 г
600 г	360 г	240 г

**НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ поліетиленову плівку або кришку.**

## 16. Розігрів смаженої їжі\*

Підходить для розігріву більшості видів смажених продуктів, таких як смажене курча, слоїки, смажені млинці з начинкою і т.д. Поставте деко для піци в центр скляного обертового піддона. Оберіть програму та вагу, потім натисніть кнопку **Старт**. Коли деко для піци розігріється, пролунає звуковий сигнал. Одразу покладіть готову їжу на деко та натисніть кнопку **Старт**. Відкрийте дверцята, щоб перевернути, коли пролунають два звукових сигнали під час готування, потім натисніть клавішу **Старт**, щоб продовжити готування. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ поліетиленову плівку або кришку.**

## 17. Смажена курка\*\*

Підходить для смаження цілої курки. Очистьте курку, розріжте вздовж грудинки та розкрийте її, потім замаринуйте приблизно на 1 годину зі спеціями. Оберіть програму та вагу, потім натисніть кнопку **Старт** для попереднього розігріву печі. Покладіть курку на металеве деко спинкою донизу. Коли камера печі розігріється, пролунає звуковий сигнал. Одразу установіть металеве деко з куркою в центр скляного обертового піддона та натисніть кнопку **Старт**. Відкрийте дверцята, щоб перевернути, коли пролунають два звукових сигнали під час готування, потім натисніть клавішу **Старт**, щоб продовжити готування. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ поліетиленову плівку або кришку.**

# Налаштування та меню автоматичного готування (продовження)

## 18. Яловичина слабого смаження\*\*

Підходить для готування яловичини слабого смаження. Почистіть шматок яловичини, змастіть рослинною олією та посипте спеціями. Оберіть програму та вагу, потім натисніть кнопку **Старт** для попереднього розігріву печі. Коли камера печі розігріється, пролунає звуковий сигнал. Покладіть м'ясо на металеве деко та установіть його в центр скляного обертового піддона. Відкрийте дверцята, **щоб перевернути, коли пролунають два звукових сигнали під час готування**, потім натисніть клавішу **Старт**, щоб продовжити готування. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ** поліетиленову плівку або кришку.

## 19. Яловичина середнього смаження\*\*

Підходить для готування яловичини середнього смаження. Почистіть шматок яловичини, змастіть рослинною олією та посипте спеціями. Оберіть програму та вагу, потім натисніть кнопку **Старт** для попереднього розігріву печі. Коли камера печі розігріється, пролунає звуковий сигнал. Покладіть м'ясо на металеве деко та установіть його в центр скляного обертового піддона. Відкрийте дверцята, **щоб перевернути, коли пролунають два звукових сигнали під час готування**, потім натисніть клавішу **Старт**, щоб продовжити готування. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ** поліетиленову плівку або кришку.

## 20. Яловичина сильного смаження\*\*

Підходить для готування яловичини сильного смаження. Почистіть шматок яловичини, змастіть рослинною олією та посипте спеціями. Оберіть програму та вагу, потім натисніть кнопку **Старт** для попереднього розігріву печі. Коли камера печі розігріється, пролунає звуковий сигнал. Покладіть м'ясо на металеве деко та установіть його в центр скляного обертового піддона. Відкрийте дверцята, **щоб перевернути, коли пролунають два звукових сигнали під час готування**, потім натисніть клавішу **Старт**, щоб продовжити готування. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ** поліетиленову плівку або кришку.

## 21. Баранина середнього смаження\*\*

Підходить для готування баранини середнього смаження. Почистіть шматок баранини, змастіть рослинною олією та посипте спеціями. Оберіть програму та вагу, потім натисніть кнопку **Старт** для попереднього розігріву печі. Коли камера печі розігріється, пролунає звуковий сигнал. Покладіть м'ясо на металеве деко та установіть його в центр скляного обертового піддона. Відкрийте дверцята, **щоб перевернути, коли пролунають два звукових сигнали під час готування**, потім натисніть клавішу **Старт**, щоб продовжити готування. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ** поліетиленову плівку або кришку.

## 22. Баранина сильного смаження\*\*

Підходить для готування добре просмаженої баранини. Почистіть шматок баранини, змастіть рослинною олією та посипте спеціями. Оберіть програму та вагу, потім натисніть кнопку **Старт** для попереднього розігріву печі. Коли камера печі розігріється, пролунає звуковий сигнал. Покладіть м'ясо на металеве деко та установіть його в центр скляного обертового піддона. Відкрийте дверцята, **щоб перевернути, коли пролунають два звукових сигнали під час готування**, потім натисніть клавішу **Старт**, щоб продовжити готування. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ** поліетиленову плівку або кришку.

## 23. Печиво\*\*

### Інгредієнти:

Яйце	15г	
Пшеничне борошно	60 г	
Вершкове масло (кімнатної температури)		25 г
Цукор	25г	
Ванільна есенція	5 г	

### Спосіб готування:

Збийте масло із цукром до ніжного кремоподібного стану за допомогою міксера. Додайте яйце, ванільну есенцію, перемішайте. Поступово додайте просіяне борошно та перемішайте дерев'яною ложкою. Оберіть програму та вагу, потім натисніть кнопку **Старт** для переднього розігріву печі. Покладіть папір для випікання на металеве деко. Сформуйте печиво (20 шт., приблизно по 22 г кожне) та розкладіть його на металевому деці. Коли камера печі прогріється, пролунає звуковий сигнал. Одразу поставте металеве деко в центр скляного обертового піддона та натисніть кнопку **Старт**.

### Примітки:

1. Заздалегідь витримайте масло при кімнатній температурі для розм'якшення.
2. Покладіть інгредієнти в глибокий контейнер, щоб уникнути розбризкування під час збивання.
3. Покладіть печиво на деко на однаковій відстані одне від одного та в зазначеному об'ємі, щоб воно краще пропікалося.
4. Поставте металеве деко в центр скляного обертового піддона одразу після розігрівання печі. Якщо тримати дверцята відкритими занадто довго, результат випікання може бути гіршим.

## 24. Мафіни\*\*

Підходить для випікання кексів.

### Інгредієнти:

Форми для кексів	12 шт.
Пшеничне борошно	200 г
Розпушувач	12 г
Цукор	60 г
Сухофрукти	50 г
Яйце	1 шт. (50 г)
Розтоплене вершкове масло	80 г
Молоко	120 мл
Сіль на кінчику ножа	

### Спосіб готування:

1. Перемішайте розтоплене масло, яйце, цукор, сіль та молоко.
2. Просійте в цю суміш борошно та розпушувач, перемішайте.
3. Додайте сухофрукти, перемішайте.
4. Оберіть програму та вагу, потім натисніть кнопку **Старт** для попереднього розігріву печі.
5. Покладіть ложкою тісто у форми для кексів, по 43 г тіста в кожен паперову корзинку, поставте форми на металеве деко.
6. Коли камера печі розігріється пролунає звуковий сигнал, одразу поставте металеве деко в центр скляного обертового піддона, натисніть кнопку **Старт**.

## 25. Турборозморожування

Див. інформацію на стор. 14-15.

# Таблиця виміру інгредієнтів

¼ склянки	60 мл	¼ ч. ложки	1 мл
⅓ склянки	85 мл	½ ч. ложки	2 мл
½ склянки	125 мл	1 ч. ложка	5 мл
⅔ склянки	165 мл	2 ч. ложки	10 мл
¾ склянки	190 мл	3 ч. ложки	15 мл
1 склянка	250 мл	1 ст. ложка	15 мл
1¼ склянки	310 мл	1½ ст. ложки	23 мл
1½ склянки	375 мл	2 ст. ложки	30 мл
2 склянки	500 мл	3 ст. ложки	45 мл
3 склянки	750 мл	4 ст. ложки	60 мл
3½ склянки	875 мл		
4 склянки	1 літр		
6 склянок	1,5 літри		
8 склянок	2 літри		

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

## Перед тим як звертатись до сервісного центру

### НОРМАЛЬНІ ЯВИЩА:

Мікрохвильова піч викликає перешкоди в роботі телевізора.	Мікрохвильова піч може викликати перешкоди в роботі радіо, телевізорів, wi-fi роутерів, бездротових телефонів, бебі-моніторів, пристроїв на базі Bluetooth та іншого бездротового обладнання. Подібні перешкоди виникають при роботі невеликих електроприладів, таких як міксери, пилососи, фени і т.і. Це не означає, що мікрохвильова піч несправна.
На дверцятах конденсується пара, а з вентиляційних отворів іде гаряче повітря.	Під час приготування з їжі виділяється пара та гаряче повітря. Більша частина пари та гарячого повітря відводиться через вентиляційні отвори завдяки циркуляції повітря в печі. Але деяка кількість пари конденсується на менш гарячих поверхнях, наприклад, на дверцятах. Це нормальне явище.
Я випадково включив піч без продуктів.	Включення порожньої печі на короткий час не повинно викликати її пошкодження. Однак так робити не рекомендується.
Під час приготування у режимі Комбінації, чути клацання та постукування.	Такий шум виникає, коли піч автоматично перемикається на гриль. Це нормально.
Під час роботи в режимах Комбінації або Гриля піч видає неприємний запах та дим.	Обов'язково треба вимити піч після готування в режимах Комбінації або Гриля. Від крапель жиру, що накопичуються на стінках і стелі камери, буде виходити дим, якщо їх не змити вчасно.

## Перед тим як звертатись до сервісного центру (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ
Піч на включається.	Піч ненадійно підключена до розетки живлення.	Вимкніть штекер з розетки, зачекайте 10 секунд та ввімкніть знов.
	Переривник або плавкий запобіжник вимкнено або перегорів.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
	Несправна розетка.	Підключіть інший пристрій до цієї розетки щоб перевірити чи вона є справною.
Процес приготування не починається.	Дверцята не повністю закриті.	Закрийте щільно дверцята.
	Після програмування не натиснуто клавіша <b>Старт</b> .	Натисніть клавіша <b>Старт</b> .
	Раніше вже була введена інша програма.	Натисніть клавіша <b>Стоп/Скидання</b> для того, щоб відмінити програму, яку було введено раніше, та введіть нову програму.
	Програма була введена неправильно.	Повторіть програмування згідно з інструкцією з експлуатації.
	Випадково натиснуто клавіша <b>Стоп/Скидання</b> .	Повторіть програмування.
На дисплеї з'явився напис «Н97» або «Н98».	На дисплеї висвітлюється проблема з системою генерації мікрохвиль.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї з'явився напис «D».	Піч знаходиться в режимі демонстрації.	Натисніть клавіша Мікрохвилі один раз, клавіша <b>Старт</b> 4 рази і <b>Стоп/Скидання</b> 4 рази.
На дисплеї з'явився напис «ЗАКРИТО».	Система блокування від дітей була активована натисканням клавіша <b>Старт</b> 3 рази.	Відключіть блокування, натиснувши клавіша <b>Стоп/Скидання</b> три рази.

Якщо вам здається, що піч несправна, зверніться до авторизованого сервісного центру.

# Догляд та технічне обслуговування мікрохвильової печі

Камеру печі варто регулярно чистити, видаляючи з неї залишки їжі.

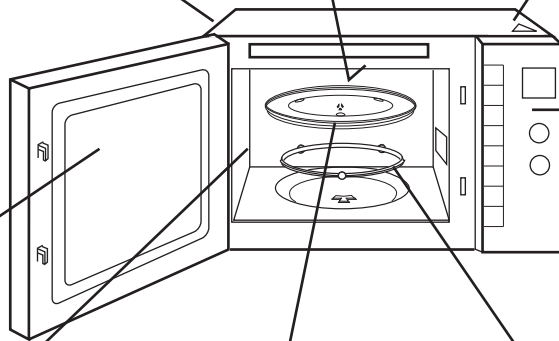
Перед початком чищення виключить піч та від'єднайте вилку від розетки.

Щоб уникнути перегрівання через заблоковані вентиляційні отвори, слід періодично чистити піч вологою тканиною. Щоб уникнути пошкодження робочих деталей усередині печі не допускайте, щоб вода проникла у вентиляційні отвори корпусу.

Чистіть верхній нагрівальний елемент тільки після того як він повністю охолоне. Обережно протірайте м'якою вологою ганчіркою, щоб запобігти пошкодженню нагрівального елемента та uszkodженню пальців.

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

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



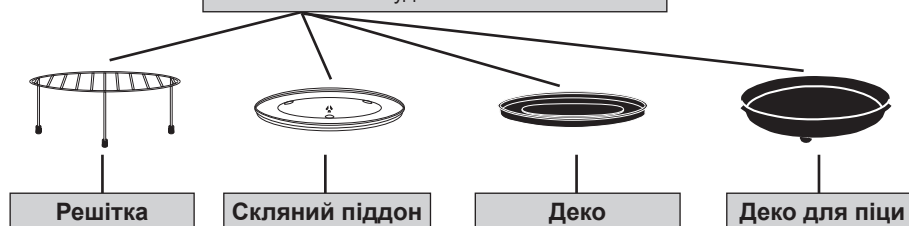
Запобігайте попаданню рідини на панель керування. Для чищення панелі керування використовуйте м'яку вологу серветку. Не використовуйте миючі засоби, абразиви або аерозолі для миття панелі керування. Під час протирання панелі керування, залишайте дверцята відкритими, щоб запобігти ненавмисному увімкненню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

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

Час від часу слід виймати і чистити скляний обертовий піддон. Промийте його теплою мильною водою або в посудомийній машині.

Роликів кільце та дно печі треба регулярно чистити для запобігання появи стороннього шуму. Просто протріть нижню поверхню печі з використанням легкого детергенту, води або засобу для чищення вікон, а потім висушіть. Роликів кільце можна мити за допомогою мильного розчину або в посудомийній машині. Під час регулярного приготування їжі, їде накопичення пари, але це ні в якій мірі не зашкодує нижній поверхні або колесу роликів кільця. Переконайтесь, що після миття роликів кільця, ви встановили його в правильне положення.

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



## Примітки:

1. Під час готування деяких продуктів в режимах Конвекція, Гриль або в Комбінованому режимі, бризки жиру на стінках неминучі. Якщо їх не мити, іноді це призводить до появи диму під час готування. До того ж, старі плями відмивати складніше.
2. Після використання режимів: Конвекція, Гриль або Комбінованого режиму стінки і стелю камери печі потрібно протерти м'якою серветкою, змоченою в мильній воді. Вікно печі треба чистити ретельніше, особливо після використання режимів: Конвекція, Гриль або Комбінованого режиму. Забруднення, що важко видалити можна відчистити м'якою серветкою, на яку нанесено аерозольний засіб для чищення мікрохвильових печей. Протріть нею проблемну пляму, почекайте час і видаліть пляму. Дверцята таким чином чистити не можна. **НІКОЛИ НЕ РОЗБРИЗКУЙТЕ СПРЕЙ ВСЕРЕДИНІ КАМЕРИ ПЕЧІ.** Парогенератори для чищення також не можна використовувати.
3. Якщо на внутрішній стороні дверцят або навколо неї утворився конденсат, витріть його м'якою тканиною. Це може статися під час експлуатації печі в умовах підвищеної вологості і не є ознакою несправності.
4. Під час чищення скла дверцят не користуйтеся абразивними миючими засобами або гострими металевими предметами, оскільки вони можуть подряпати поверхню, через що скло може тріснути.
5. Необхідно підтримувати мікрохвильову піч в чистоті, тому що забруднення можуть призвести до пошкодження внутрішніх поверхонь, значно скоротити термін служби приладу, і стати причиною небезпечної ситуації.
6. У разі необхідності заміни лампочки зверніться в авторизований сервісний центр компанії Panasonic.

# Технічні характеристики

Джерело живлення:		220 В 50 Гц
Вихідна потужність*:	Мікрохвилі	5,1 А 1100 Вт
	Гриль	6,1 А 1340 Вт
	Конвекція	6,2 А 1360 Вт
Споживана потужність (максимальна):		8,6 А 1900 Вт
Вихідна потужність*:	Мікрохвилі	1000 Вт
	Гриль	1300 Вт
	Конвекція	1300 Вт
Зовнішні розміри (Ш x В x Г):		520 мм x 310 мм x 395 мм
Внутрішні габарити (Ш x В x Г):		359 мм x 217 мм x 352 мм
Загальний об'єм камери печі:		27 л.
Робоча частота:		2450 МГц
Вага:		Приблизно 14.2 кг

\* Тест ІЕС

Специфікації можуть змінюватись без попереднього повідомлення.

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

Примітка:

+380-44-490-38-98

(Для міжнародних дзвінків та дзвінків із Києва)

0-800-309-880

(Дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах України

безкоштовні )

0-800-61-444

(Дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах Молдови безкоштовні)

+380-44-490-38-98

(Для международных звонков и звонков из Киева)

0-800-309-880

(Звонки со стационарных телефонов в пределах Украины бесплатные)

0-800-61-444

(Звонки со стационарных телефонов в пределах Молдовы бесплатные)

Українська

Відповідно до ДСТУ CISPR 11:2007 виріб класифікується як:

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

## Декларація про Відповідність

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

(затвердженого Постановою №1057 Кабінету Міністрів України)

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

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

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