



# Panasonic®

**Инструкция по эксплуатации  
Інструкція з експлуатації  
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық**

**Приготовление на пару/ Конвекция/ Гриль/ Микроволновая печь  
Готування на парі/ Конвекція/ Гриль/ Мікрохвильова піч  
Бумен пісіру/ Конвекция/ Гриль/ Қысқа толқынды пеш**

**Только для домашнего использования  
Тільки для домашнього використання  
Тек үйде ғана пайдалануға арналған**



**Model No. NN-CS89LB**

Перед началом эксплуатации микроволновой печи, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией и сохраните ее для использования в дальнейшем.

Перед використанням печі, будь ласка, повністю прочитайте інструкцію та збережіть її для довідок у майбутньому.

Қысқа толқынды пешті пайдаланар алдында, нұсқаулықпен мұқият танысуыңызды және оны бұдан әрі пайдалану үшін сақтап қоюыңызды өтінеміз.



# Зміст

Установлення і підключення .....	2
Заходи безпеки .....	3—4
Важлива інформація .....	5
Аksesуари .....	6—7
Будова печі .....	8—9
Панель керування .....	10
Дисплей .....	11
Режими приготування .....	12—14
Вибір мови індикації .....	15
Функції кнопок Вверх/Вниз .....	15
Налаштування годинника .....	16
Блокування від дітей .....	16
Режим Мікрохвилі (розморожування і приготування) .....	17
Режим Гриль .....	18—19
Режим Конвекція .....	20—21
Режим Пара .....	22—23
Режим Парозволоження .....	24
Комбінований режим з парю .....	25—26
Комбінований режим без пари .....	27—28
Використання таймера .....	29—30
Функція додавання часу .....	31
Багатоетапний режим приготування .....	32—33
Автоматичні програми .....	34—58
Сенсорне розігрівання .....	34—35
Функція Турборозморожування .....	36—37
Розморожування: способи і поради .....	37—38
Розігрівання напоїв .....	39
Підігрівання випічки .....	40
Автоматичні та сенсорні програми .....	41—50
Програми очищення .....	51—54
Зливання води .....	51
Самоочищення системи .....	52
Видалення запахів .....	53
Самоочищення камери .....	53
Очищення контейнера для води .....	54
Автоматичне приготування на парі .....	55—58
Перед звертанням до сервісного центру .....	59—60
Догляд за піччю .....	61
Технічні характеристики .....	62

# Установлення і підключення

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

**УВАЖНО ОЗНАЙОМТЕСЯ З ЦИМ ПОСІБНИКОМ І ЗБЕРЕЖІТЬ ЙОГО ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.**

### Перевірка печі

Розпакуйте піч і зніміть пакувальний матеріал. Перевірте піч на наявність пошкоджень (вм'ятини, зламана засувка дверцят, тріщини у дверцятах і т.п.). При виявленні яких-небудь несправностей негайно зверніться до дилера. Не встановлюйте пошкоджену мікрохвильову піч.

### Вказівки щодо заземлення

**УВАГА! З МЕТОЮ БЕЗПЕКИ ПІЧ ПОВИННА БУТИ ЗАЗЕМЛЕНА.**

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

### Напруга мережі живлення

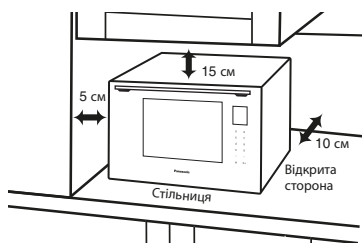
Напруга в мережі повинна відповідати зазначеній на фірмовій наклейці. При підключенні до мережі з напругою вище зазначеної можливе займання і пошкодження пристрою.

### Установлення печі

1. Виріб призначений для експлуатації тільки на стільниці. Не допускається встановлювати піч у шафі, іншому замкненому просторі. Установіть піч на рівну, стійку поверхню не нижче 85 см від підлоги.
2. Переконайтеся, що встановлену піч можна легко знеструмити, витягнувши вилку з розетки або відключивши автоматичний вимикач.
3. Для нормальної роботи печі необхідно забезпечити достатню циркуляцію повітря.

#### Установлення на стільниці:

Залишіть 15 см вільного простору над піччю, 10 см позаду і 5 см з одного торця. Інший торець повинен залишатися відкритим.

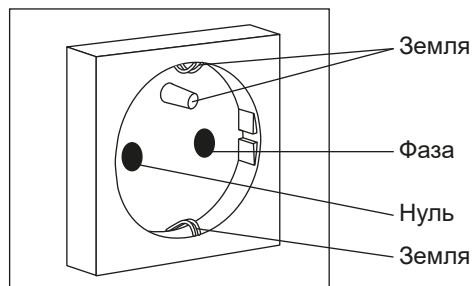
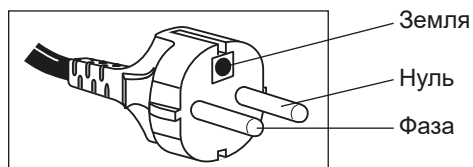


4. Щоб уникнути перегрівання не допускається встановлювати піч за декоративними дверцятами.

5. Не розміщуйте піч поблизу електричної або газової плити.
6. Не знімайте ніжки печі.
7. Піч призначена тільки для побутового застосування.
8. Не використовуйте піч при підвищеній вологості повітря.
9. Шнур живлення не повинен торкатися зовнішньої поверхні корпусу. Не допускайте його контакту з гарячою поверхнею. Шнур живлення не повинен звисати із краю столу. Не опускайте піч, шнур живлення, вилку у воду.
10. Не загороджуйте вентиляційні отвори печі. Якщо під час роботи вони виявляться закритими, це може призвести до перегрівання або пошкодження пристрою. Якщо піч накрита якою-небудь тканиною, вентиляційні отвори повинні залишатися відкритими.
11. Не дозволяється встановлювати піч у шафу.

### Увага!

Виріб необхідно підключати до розетки з безпечним заземленням (третім проводом). Якщо заземлюючий провід відсутній, передбачений у виробі захист від ураження електричним струмом не працює. Зверніться до кваліфікованого фахівця для установлення розетки із заземленням, як на рисунку нижче.



# Заходи безпеки

## ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

1. **Ущільнювач дверцят і місця його прилягання** необхідно протирати вологою серветкою. При виявленні пошкоджень не допускається експлуатація печі до виконання ремонту фахівцем сервісної служби.
2. **Не допускається експлуатація печі при пошкодженні мережевого шнура, вилки, а також якщо відбулося падіння, пошкодження самого пристрою або в ньому помічені несправності.** У випадку пошкодження мережевого шнура він повинен бути замінений сервісною службою виробника або іншим фахівцем з аналогічною кваліфікацією.
3. Не намагайтеся самостійно розбирати або робити регулювання, ремонт дверцят, панелі управління, запобіжних вимикачів, будь-якої іншої частини печі. Щоб уникнути ураження СВЧ-хвилями не знімайте зовнішню панель печі. **Проведення ремонту некваліфікованими особами небезпечно, тому він повинен проводитися тільки фахівцем сервісної служби, який пройшов навчання у виробника.**
4. **Заміна освітлювальної лампи** печі повинна проводитися тільки фахівцем сервісної служби, який пройшов навчання у виробника. За необхідності замінити лампу зверніться до дилера.
5. Рідини та інші продукти не повинні розігріватися в щільно запечатаних або закритих ємностях, тому що вони можуть вибухнути.
6. Дозволяйте дітям користуватися піччю тільки після того, як навчите їх безпечного користування і вони запам'ятають, до яких небезпек може призвести використання печі не за призначенням.
7. Піч не призначена для використання людьми (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними, розумовими здібностями, а також особами без відповідних знань і досвіду. Використання пристрою такими людьми допускається тільки під спостереженням особи, відповідальної за їх безпеку.
8. Стежте за тим, щоб діти не грались з пристроєм.
9. При роботі печі її поверхні можуть нагріватися.
10. Пристрій не призначений для роботи із зовнішнім таймером або з окремою дистанційною системою управління.
11. Тримайте піч у чистоті: забруднення можуть призвести до пошкодження внутрішніх поверхонь, значно скоротити термін служби печі та стати причиною небезпечної ситуації.
12. Для очищення не допускається використовувати парочисник.

# Заходи безпеки

## Експлуатація печі

1. Використовуйте пристрій тільки для приготування і розігрівання їжі. Піч не призначена для використання з іншою метою. Не використовуйте піч для нагрівання хімічних речовин та інших нехарчових продуктів.
2. Перед використанням посуду і аксесуарів переконайтеся, що вони підходять для використання в мікрохвильовій печі.
3. Піч призначена для приготування їжі і напоїв. Використання печі для сушіння харчових продуктів, одягу, тканин, губок та ін., нагрівання грілок, взуття може призвести до травми і займання.
4. Коли піч не використовується, не зберігайте усередині її камери нічого, крім її власних аксесуарів, щоб уникнути пошкоджень при випадковому ввімкненні.
5. Не допускається ввімкнення мікрохвильового режиму, якщо в печі немає продуктів. Це може викликати пошкодження пристрою.
6. З появою диму натисніть кнопку **Стоп/ Скасування** і, залишивши дверцята закритими, від'єднайте шнур живлення або відключіть електроживлення за допомогою автоматичного вимикача на квартирному щитку.
7. Не допускається поміщати в піч продукти, напої в металевому посуді під час мікрохвильового приготування.
8. Використовуйте посуд, придатний для мікрохвильових печей.
9. **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.** При роботі в режимі Комбінація всередині печі може створюватись висока температура, тому використання печі дітьми допускається тільки під доглядом дорослого.

## Робота нагрівального елемента

1. Під час роботи печі в режимах Конвекція, Пара, Гриль, Комбінація її зовнішні поверхні, у т.ч. вентиляційні отвори на корпусі та дверцята нагріваються до високої температури. Дотримуйтесь обережності, відкриваючи та закриваючи дверцята і витягаючи посуд і аксесуари з камери.



### Увага! Гарячі поверхні

2. Піч оснащена нагрівальним елементом, установленим у верхній частині печі. При роботі печі в режимах Конвекція, Пара, Гриль, Комбінація верхня частина печі та аксесуари нагріваються до високої температури. Не доторкайтесь до нагрівальних елементів усередині печі.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.** Відкриті частини печі можуть нагріватися під час використання. Стежте за тим, щоб маленькі діти не доторкалися до печі.

3. Перед першим використанням печі в режимі Конвекція, Пара, Гриль або Комбінація витріть залишки антикорозійного мастила в камері і ввімкніть піч в режимі Конвекція при температурі 230 °C на 10 хвилин без їжі та аксесуарів. Це потрібно для повного видалення антикорозійного мастила з поверхонь камери. Це єдиний раз, коли піч використовується порожньою.

Встановлений виробником мінімальний термін служби виробу складає 7 років з дати виробництва за умови, що виріб експлуатується в суровій відповідності з цим посібником і технічними вимогами.

## Робота вентилятора після приготування їжі

Після використання печі вентилятор може ввімкнутися, щоб охолодити електричні компоненти. Це не є ознакою несправності. Під час роботи вентилятора можна витягати страву з печі.

По завершенню роботи в режимі Конвекція ви можете відкрити дверцята печі для того, щоб прискорити процес охолодження та скоротити час роботи вентилятора.

## Технічне обслуговування печі

### 1. Ремонт

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.** Якщо піч вимагає ремонту, зверніться в найближчий авторизований сервісний центр Panasonic. Щоб уникнути мікрохвильового опромінення довіряйте операції з ремонту і техобслуговування печі корпусу, що вимагають зняття, тільки кваліфікованим фахівцям сервісного центру.

### 2. Ущільнювач дверцят

Не намагайтеся самостійно розбирати, регулювати, ремонтувати дверцята, панель управління, запобіжні вимикачі, інші частини печі. Не знімайте зовнішню панель печі. Ущільнювач дверцят і місця його прилягання завжди повинні бути чистими — необхідно протирати їх вологою серветкою.

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

### 3. Підсвічування

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

## Аксесуари

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

## 1) Час приготування

- Час приготування страв у збірнику рецептів зазначено приблизно. Час приготування залежить від стану та кількості продуктів, їх температури, а також від використаного посуду.
- Щоб уникнути перегрівання їжі спочатку слід встановлювати мінімальний час приготування. Якщо страва не зовсім готова, можна встановити додатковий час приготування.

**Примітка. При перевищенні рекомендованого часу приготування їжа буде зіпсована; крім того, можливе займання і пошкодження внутрішньої поверхні печі.**

## 2) Невеликі порції

- При тривалому приготуванні малі порції і продукти з низьким вмістом вологи легко можуть пригоріти, пересохнути і зайнятися. Якщо відбулося займання, необхідно відключити піч, не відкриваючи дверцята, і витягти вилку з розетки.

## 3) Яйця

- Не допускається нагрівати в печі цілі яйця в шкарлупі та цілі круто зварені яйця в режимі **Мікрохвилі**, тому що вони можуть лопнути навіть після вимикання нагрівання.

## 4) Проколювання

- При приготуванні в мікрохвильовому режимі продуктів з непористою шкіркою (картопля, курячі крильця, сосиски і т.п.) або оболонкою (яєчні жовтки) рекомендується попередньо проколювати їх, щоб вони не лопнули.

## 5) 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 приготування в мікрохвильовому режимі, тому що він може викликати іскріння.

## 6) Рідини

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

## 7) Папір і пластик

- При розігріванні продуктів у пластикових і паперових упаковках потрібно стежити за ними, тому що при перегріванні вони можуть загорітися.
- Не поміщайте в піч вироби з переробленого паперу (наприклад, паперові кухонні рушники), якщо на них немає маркування, що дозволяє використання в мікрохвильових печах. Вироби з вторсировини можуть містити вкраплення, що здатні викликати іскріння та займання під час нагрівання.
- Перед завантаженням продуктів у піч витягніть із упаковки, придатного для використання у мікрохвильовій печі, металеві скріпки.

## 8) Посуд і фольга

- Не допускається розігрівання продуктів у закритих консервних банках і закупорених пляшках, тому що вони можуть вибухнути.
- Не допускається використання металевого посуду і посуду з металевим обідком у режимах з використанням мікрохвиль, 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.

## 9) Пляшечки для годування, банки з дитячим харчуванням

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

## 10) Накривання їжі

- При приготуванні в мікрохвильовому режимі накривайте їжу плівкою або підходящою кришкою. Як правило, потрібно завжди накривати їжу з високим вмістом вологи, наприклад, супи, запіканки, рибу, овочі та порціонні страви. Не накривайте пироги, соуси, картоплю в мундирі та випічку.

## 11) Час витримки

- Час витримки — час, на який страва залишається в печі після закінчення приготування або розігрівання. Протягом цього часу тепло продовжує надходити до середини страви, прогриваючи холодні ділянки.

# Акcesуари

## Акcesуари

У комплект входить набір акcesуарів. Завжди дотримуйтесь вказівок щодо їх використання.

### Металеве деко

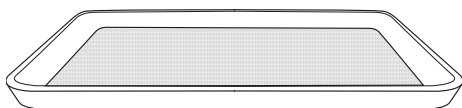
1. Призначено для приготування страв тільки в режимах **Конвекція**, **Гриль** і **Пара**. Не використовуйте металеве деко у режимах **Мікрохвилі** та **Комбінація + Мікрохвилі**.
2. Для 2-х рівневого приготування в режимі **Конвекція** металеве деко слід встановити в нижнє положення, а у верхнє — решітку.
3. Максимальне навантаження на металеве деко — 4 кг (загальна маса страви і посуду).



Металеве деко

### Скляне деко

1. Ставити скляне деко на дно камери можна тільки при використанні режиму **Мікрохвилі**.
2. Скляне деко лист можна ставити на решітчасту полицю в режимі **Комбінація**.
3. При готуванні дрібних шматочків продуктів у режимі **Пара** їх викладають на скляне деко, установлене на решітку у металевому деко.
4. Якщо скляне деко нагріто, дайте йому охолонути, перш ніж поміщати його в холодну воду. Якщо цього не зробити, на деко можуть утворюватися тріщини і воно може розколотися.



Скляне деко

### Решітчаста полиця

1. Ставиться на верхні або середні напрямні для приготування страв у режимах **Гриль** і **Пара**. У режимах **Конвекція** і **Комбінація** полицю також можна ставити на нижні напрямні.
2. Не ставте металевий посуд безпосередньо на решітчасту полицю у режимах, де використовуються мікрохвилі.
3. Не використовуйте решітчасту полицю в режимі **Мікрохвилі**.
4. Максимальне навантаження на решітчасту полицю — 4 кг (загальна маса страви і посуду).



Решітчаста полиця

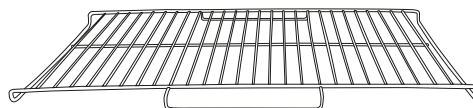


#### Важлива інформація

**Не знімайте із решітчастої полиці пластикові накладки. Вони не відносяться до пакувальних матеріалів і повинні залишатися встановленими на полицю.**

### Решітка


1. Решітку можна ставити на металеве деко при використанні режимів **Пара**, **Гриль**, **Конвекція** і **Комбінація** (без мікрохвиль). Продукти слід викладати прямо на решітку.
2. Не використовуйте решітку для режимів **Мікрохвилі** та **Комбінація + Мікрохвилі**.



Решітка

# Акcesуари

У нижчеподаній таблиці показано, які акcesуари можна використовувати для того або іншого режиму.

	Решітчаста полиця	Скляне деко	Металеve деко	Решітка
				
<b>Мікрохвилі</b>	x	✓	x	x
<b>Гриль</b>	✓	✓	✓	✓
<b>Конвекція</b>	✓	✓	✓	✓
<b>Пара</b>	✓	✓	✓	✓
<b>Пара + Мікрохвилі</b> (КОМБІ 1)	✓*	✓	x	x
<b>Пара + Гриль</b> (КОМБІ 2)	✓	✓	✓	✓
<b>Пара + Конвекція</b> (КОМБІ 3)	✓	✓	✓	✓
<b>Конвекція + Мікрохвилі + Гриль</b> (КОМБІ 4, 5, 6, 7, 8)	✓*	✓	x	x
<b>Конвекція + Мікрохвилі</b> (КОМБІ 9, 10, 11)	✓*	✓	x	x
<b>Гриль + Конвекція</b> (КОМБІ 12)	✓	✓	✓	✓

\*: Не ставте металевий посуд безпосередньо на решітчасту полицю.  
Помістіть страву на полицю або без посуду, або в скляному посуді.



# Будова печі

## 1 Ручка дверцят

Щоб відкрити дверцята, потягніть ручку вниз. Коли ви відкриваєте дверцята під час роботи печі, приготування страви тимчасово зупиняється без скидання заданих налаштувань. Робота печі відновлюється, як тільки ви закриваєте дверцята і натискаєте кнопку **Старт/Підтвердження**.

## 2 Оглядове вікно

## 3 Захисне блокування дверцят

Щоб уникнути травм не вставляйте пальці, ножі, ложки, інші предмети в отвір засувки.

## 4 Вилка

## 5 Шнур живлення

## 6 Нижній СВЧ-випромінювач (див. 17)

## 7 Отвори для подачі пари

## 8 Попереджувальна наклейка «Гаряча поверхня»

## 9 Компоненти грилю

## 10 Конвекційний нагрівач

## 11 Світлодіодна лампа

Лампа починає світитись, як тільки відкриваються дверцята, а також під час роботи печі.

## 12 Напрявні для полиці (нижні, середні, верхні)

## 13 Тримачі дверцят

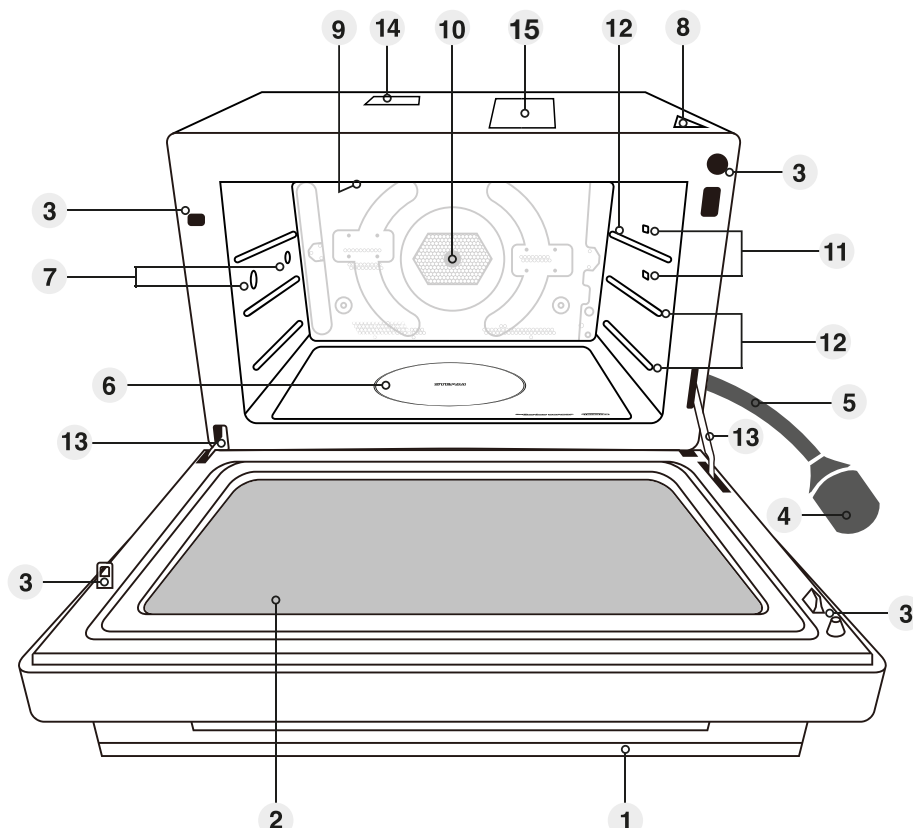
Щоб уникнути травм не підносьте пальці близько до тримачів при відкритті і закритті дверцят.

## 14 Попереджувальна наклейка

## 15 Перелік автоматичних програм

Приклейте на піч наклейку з переліком автоматичних програм на одному із запропонованих мов (входить у комплект виробу).

Українська

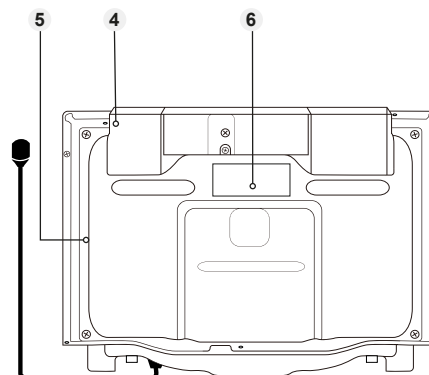
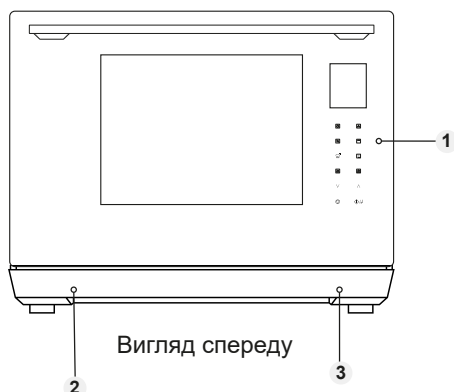


### Примітка

Зображення носить довідковий характер.

# Будова печі

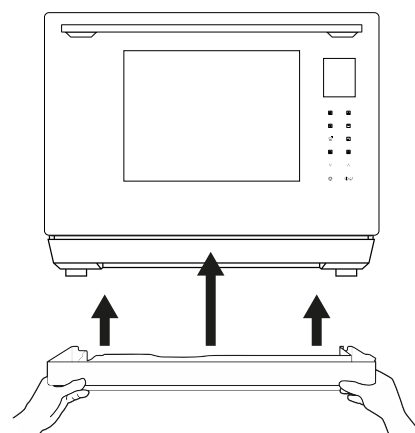
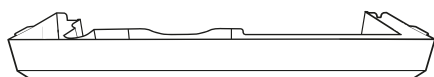
- 1 Панель управління
- 2 Водозбірник
- 3 Контейнер для води ( за водозбірником)
- 4 Вентиляційний отвір (не закривати)
- 5 Ідентифікаційна табличка
- 6 Попереджувальна наклейка



Українська

## Водозбірник

1. Перед використанням печі встановіть в неї водозбірник. Водозбірник необхідно регулярно витягувати для очищення.
2. Тримавши водозбірник обома руками, установіть його на передні ніжки печі, вставивши його до клацання.
3. Щоб витягти водозбірник, візьміться за нього обома руками і акуратно потягніть на себе. Водозбірник слід мити в теплій мильній воді. Після очищення встановіть водозбірник назад на ніжки, вставивши його до клацання.
4. **Не дозволяється мити водозбірник у посудомийній машині.**



## Контейнер для води

Вказівки щодо використання контейнера див. на с. 23.

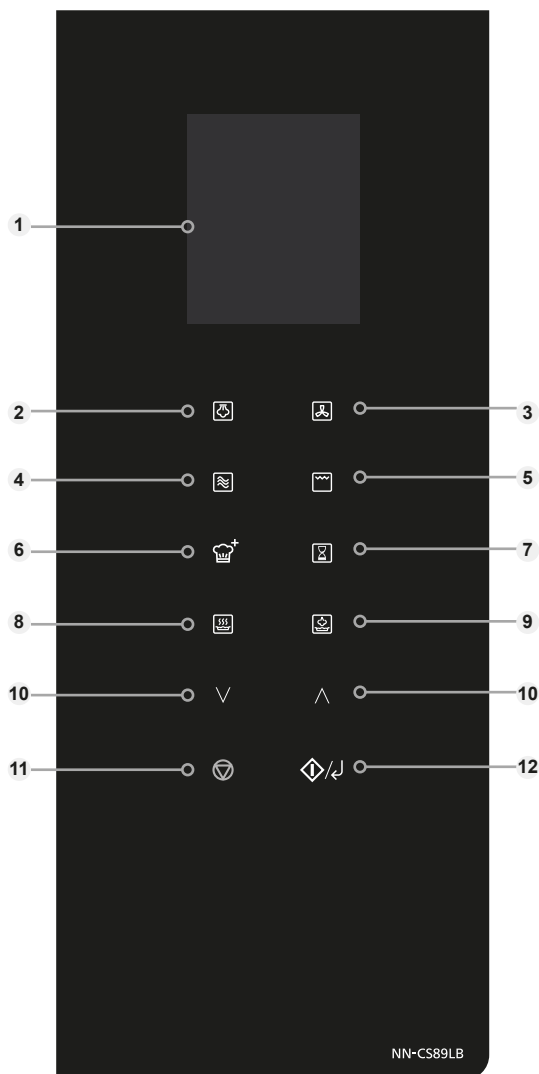


### Примітка

Зображення носить довідковий характер.

# Панель керування

Українська



- 1 **Дисплей**
- 2 **Пара** (с. 22—24)
- 3 **Конвекція** (с. 20—21)
- 4 **Мікрохвилі** (с. 17)
- 5 **Гриль** (с. 18—19)
- 6 **Комбінація** (с. 25—28)
- 7 **Таймер/Годинник** (с. 16, 29—30)
- 8 **Автоматичні програми** (с. 34—54)
- 9 **Автоматичне приготування на пару** (с. 55–58)
- 10 **Кнопки Вверх/Вниз** (с. 15)

Використовуються для вибору часу, маси, автоматичних програм і налаштування параметрів.

#### 11 **Стоп/Скасування:**

##### **Перед приготуванням**

Попередні команди скидаються одним натисканням.

##### **Під час приготування**

Одне натискання припиняє роботу печі. Другим натисканням відмінюються всі команди, і на дисплеї відображається двокрапка або час.

#### 12 **Старт/Підтвердження**

Використовується для запуску печі і підтвердження заданого значення. Якщо під час приготування ви відкриваєте дверцята або один раз натискаєте кнопку **Стоп/Скасування**, для поновлення роботи печі необхідно знову натиснути кнопку **Старт/ Підтвердження**.

Піч оснащена функцією енергозбереження.



#### **Примітки**

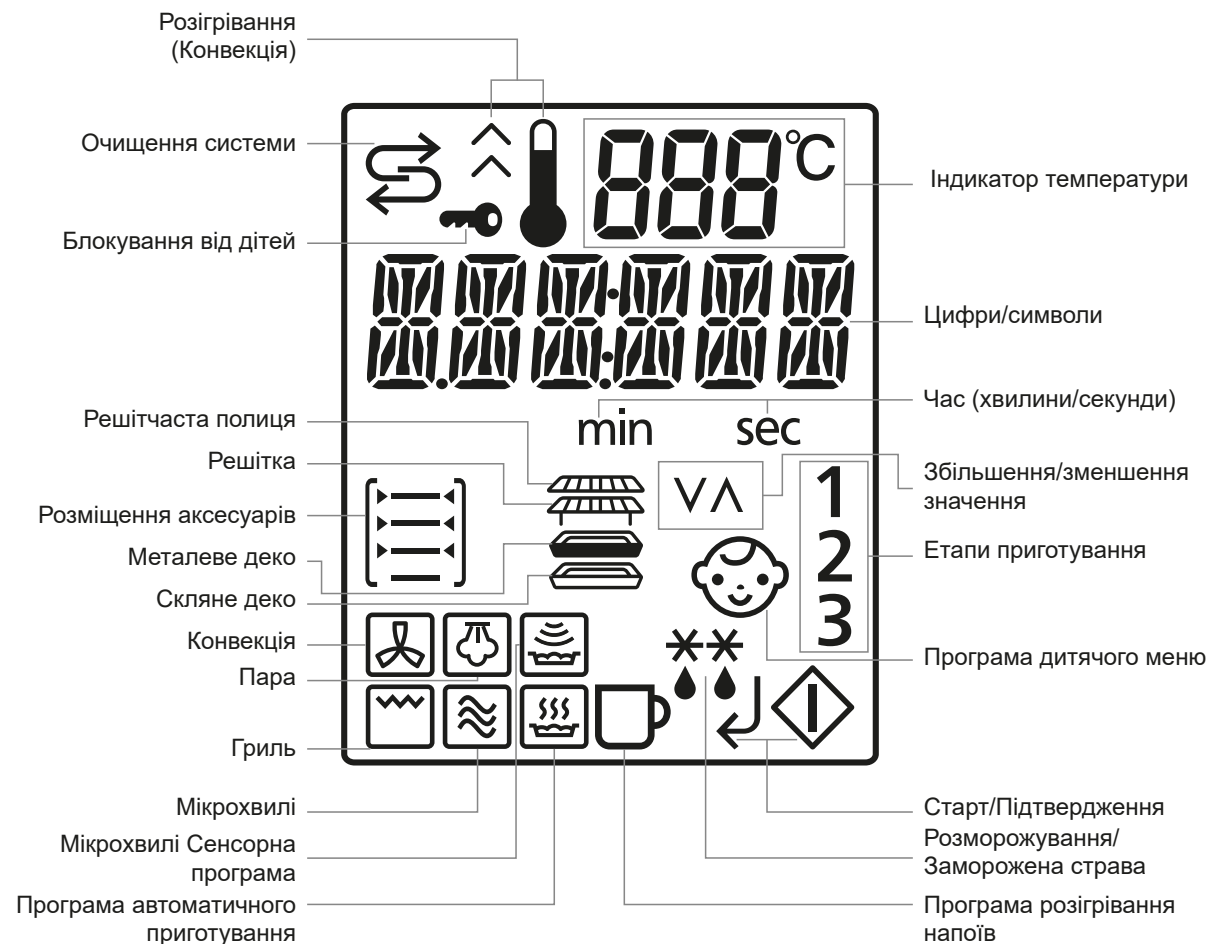
1. Піч переходить у режим очікування після завершення останньої операції. У режимі очікування яскравість дисплею зменшується.
2. Коли піч перебуває в режимі очікування, перед її використанням необхідно відкрити і закрити дверцята.
3. Якщо задана яка-небудь операція і кнопка **Старт/Підтвердження** не натискається протягом шести хвилин, операція автоматично відмінюється. На дисплеї знову відображається двокрапка або годинник.



#### **Звуковий сигнал**

Звуковий сигнал лунає при натисканні кнопок. Якщо сигнал відсутній, установлення здійснено неправильно. При переході з одного етапу на інший лунає подвійний сигнал. В автоматичних програмах подвійний сигнал також нагадує про необхідність перемішати або перевернути страву. Після завершення попереднього розігрівання в режимах **Гриль**, **Конвекція** і **Комбінація** лунає потрійний сигнал. Після завершення приготування піч видає п'ять звукових сигналів поспіль.

# Дисплей



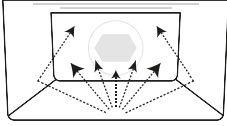
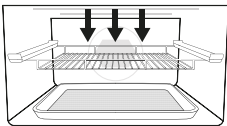
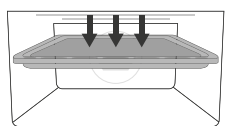
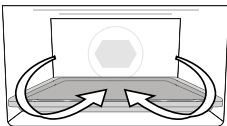
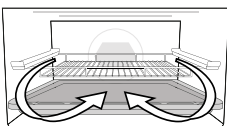
Українська

☉☉ : Наповніть контейнер для води.

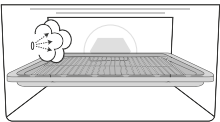
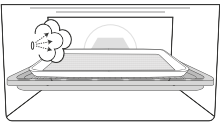
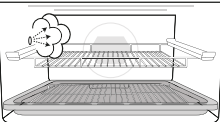
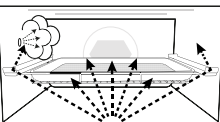
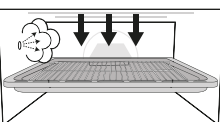
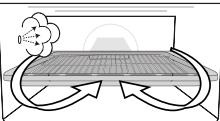
# Режими приготування

У нижченаведеній таблиці наведені приклади використання аксесуарів. Вибір аксесуара залежить від рецепту і посуду.

Українська

Режим приготування	Призначення	Аксесуари, що використовуються	Ємності
<p><b>Мікрохвилі</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Розморожування</li> <li>• Розігрівання</li> <li>• Розтоплювання: вершкове масло, шоколад, сир</li> <li>• Приготування страв з риби, овочів, фруктів, яєць</li> <li>• Приготування компотів, варення, соусів, заварного крему, випічки, карамелі, вегетаріанських пирогів</li> <li>• Яєчна випічка з розпушувачем без колерування (підрум'янення) (корж «Вікторія», клафуті та ін.)</li> </ul> <p><b>Без попереднього розігрівання камери</b></p>	<p>Скляне деко, посуд Pyrex® (ставляться прямо на дно камери)</p>	<p>Придатні для СВЧ-печей, неметалічні</p>
<p><b>Гриль</b></p>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготування м'яса і риби</li> <li>• Приготування тостів</li> <li>• Підрум'янення страв, що готуються до утворення скоринки, і повітряних пирогів</li> </ul> <p><b>Без попереднього розігрівання камери</b></p>	<p>Решітчаста полиця або металеве деко. При використанні решітчастої полиці можна поставити на дно камери скляне деко для вловлювання крапель води і жиру.</p>	<p>Жаростійкі (можна використовувати металеві форми)</p>
<p><b>Конвекція</b></p>  <p>(один рівень)</p>  <p>(два рівні)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Випічка невеликих кондитерських виробів з коротким часом приготування: листкове, піскове тісто, печиво, заварне печиво, рулети</li> <li>• Пікантна випічка: суфле, безе, волован, булочки, бісквіти, м'ясний рулет і т.п.</li> <li>• Випічка пирогів (відкритих і з начинкою), піци</li> </ul> <p><b>Рекомендується попередньо розігріти камеру</b></p>	<p>Металеве деко/скляне деко, решітчаста полиця</p>	<p>Жаростійкі (можна використовувати металеві форми)</p>

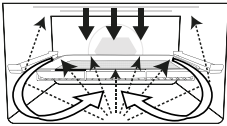
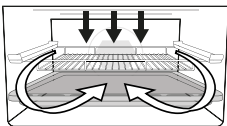
# Режими приготування

Режим приготування	Призначення	Акcesуари, що використовуються	Ємності
<p><b>Пара</b></p>   <p>(один рівень)</p>  <p>(два рівні)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготування риби, овочів, курки, рису, картоплі, бісквітного пудингу</li> </ul> <p><b>Без попереднього розігрівання камери</b></p>	Решітчаста полиця Решітка на металевому деку При приготуванні дрібних шматочків продуктів — скляне деко, установлене на решітку у металевому деку.	Металеві форми, посуд Pyrex®, пластикові контейнери, придатні для приготування на пару
<p><b>Пара + Мікрохвилі</b> (Комбінація № 1)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготування риби, овочів, курки, рису, картоплі</li> </ul> <p><b>Без попереднього розігрівання камери</b></p>	Скляне деко на решітчастій полиці або Скляне деко на дні печі	Придатні для СВЧ-печей
<p><b>Гриль + Пара</b> (Комбінація № 2)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Запіканки</li> <li>• Кебаб</li> <li>• Торти</li> <li>• Відкриті пироги</li> <li>• Суфле</li> <li>• Ціла риба</li> </ul>	Решітка в металевому деку	Жаростійкі (можна використовувати металеві форми)
<p><b>Конвекція + Пара</b> (Комбінація № 3)</p> 	<p><b>Комбінація № 2 без попереднього розігрівання Для режиму Комбінація</b></p> <p><b>№ 3 рекомендується попереднє розігрівання камери</b></p>		

Українська

# Режими приготування

Українська

Режим приготування	Призначення	Акcesуари, що використовуються	Ємності
<b>Гриль + Конвекція + Мікрохвилі</b> (Комбінація № 4, 5, 6, 7, 8) 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготування смаженого м'яса, птиці</li> <li>• Розморожування і розігрівання страв із хрусткою скоринкою (кіш, піца, хліб, віденські булочки, лазанья, ґратен)</li> <li>• Приготування лазаньї, м'яса, картоплі, овочевих запіканок</li> </ul>	Решітчаста полиця і скляне деко	Придатні для СВЧ-печей, жаростійкі. Металеві форми для випічки можна використовувати тільки на скляному деку, поміщеному на решітчасту полицю. Не використовуйте жерстяні банки
<b>Конвекція + Мікрохвилі</b> (Комбінація № 9, 10, 11) 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Випічка тортів і пудингів з яйцями або розпушувачем з підрум'яненням, кішу, пирогів (відкритих і з начинкою)</li> </ul> <p><b>Рекомендується попередньо розігріти камеру</b></p>		
<b>Гриль + Конвекція</b> (Комбінація № 12) 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обжарювання червоного м'яса, стейка з товстих шматків м'яса (ребра яловичини, тібон стейк)</li> <li>• Приготування риби</li> </ul> <p><b>Рекомендується попередньо розігріти камеру</b></p>	Решітчаста полиця і металеве деко	Жаростійкі (можна використовувати металеві форми)

## Вибір мови індикації

Після підключення до заземленої розетки на дисплеї відображаються цифри 88:88. Якщо ви не хочете встановлювати мову індикації, натисніть один раз кнопку **Старт/Підтвердження**. У цьому випадку на дисплеї відображається напис: WORD PROMPT OFF. Якщо ви хочете вибрати російську мову, двічі натисніть кнопку **Старт/Підтвердження**, при цьому на дисплеї з'явиться напис: РУССКИЙ. За необхідності змінити мову індикації від'єднайте піч від мережі, потім підключіть її знову і повторіть вищевказані дії.

Якщо натиснути кнопку **Таймер/Годинник** чотири рази, функція підказок **Операційний гід** відключиться. Щоб знову увімкнути її, натисніть кнопку **Таймер/Годинник** чотири рази.

### Вимикання:



ВКЛИКНІТЕ НАВИГАТОР



На дисплеї відображається двокрапка або час.

Натисніть кнопку «Таймер/Годинник» чотири рази.

Дисплей

### Вмикання:



ВКЛИКНІТЕ НАВИГАТОР



На дисплеї/ відображається двокрапка або час.

Натисніть кнопку «Таймер/Годинник» чотири рази.

Дисплей

Українська

## Функції кнопок Вверх/Вниз

Вибрати час, масу продукту або автоматичну програму можна за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ . Щоб швидко змінити час або масу в більшу або меншу сторону, натисніть  $\wedge$  і  $\vee$  утримуйте відповідну кнопку.



- **Установлення часу:**

Установлення часу приготування, налаштування годин, управління функцією додавання часу (див. с. 31).

- **Вибір маси:**

Установлення маси продуктів для автоматичних програм (див. с. 36-41 і 55-58).

- **Автоматичні програми:**

Вибір програми приготування.

- **Збільшення/зменшення значення:**

Збільшення і зменшення значень параметрів сенсорних програм (див. с. 34-35 і 42).



# Налаштування годинника

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



Двічі натисніть кнопку «Таймер/ Годинник».

Установіть час за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ . Під час налаштування двокрапка блимає.

Натисніть кнопку «Таймер/ Годинник». Двокрапка перестав блимати, і на дисплеї відображається встановлений час.

Українська



## Примітки


1. Щоб переустановити час, повторіть кроки 1-3.
2. Час буде відображатися на дисплеї, поки піч підключена до мережі і у мережі є напруга.
3. Натискання на кнопку збільшує або зменшує значення на одну хвилину. Щоб швидко змінити час, натисніть і утримуйте кнопку збільшення або зменшення значення ( $\wedge$  або  $\vee$ ).
4. Годинник працює в 24-годинному форматі. Наприклад, 2 години дня – на дисплеї відображається 14:00.

# Блокування від дітей

Ця функція відключає елементи управління піччю, при цьому дверцята не блокуються. Блокування від дітей можна увімкнути, коли на дисплеї відображається двокрапка або час.

Установлення блокування:



Натисніть кнопку «Старт/ Підтвердження» три рази протягом **10 секунд**. Індикація часу зникає (налаштування часу при цьому не скидаються), і на дисплеї відображається символ .

Відключення блокування:



Натисніть кнопку «Стоп/Скасування» три рази протягом **10 секунд**. На дисплеї знову відобразиться час.



## Примітка.

Щоб увімкнути або зняти блокування від дітей, кнопку «Старт/Підтвердження» або «Стоп/Скасування» потрібно натиснути три рази протягом 10 секунд.

# Режим Мікрохвилі (розморожування і приготування)

Піч має сім рівнів мікрохвильової потужності, перерахованих у таблиці нижче.



Щоб вибрати потрібний рівень потужності, натисніть кнопку «Мікрохвилі» потрібна кількість раз.

Число натискань	Рівень	Потужність, Вт	Макс. час
1 раз	Максимальний	1000	30 хв
2 рази	Середньо- високий	800	1 год 30 хв
3 рази	Розморожування ❄️	270	1 год 30 хв
4 рази	Середній	600	1 год 30 хв
5 разів	Низький	440	1 год 30 хв
6 разів	Тушкування	300	1 год 30 хв
7 разів	Мінімальний	100	1 год 30 хв



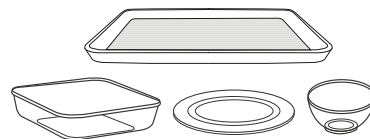
Установіть час приготування за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ .

Натисніть кнопку «Старт/ Під-твердження». Програма приготування запускається, і починається зворотний відлік часу на дисплеї.

Українська

## Який посуд і аксесуари використовувати:

Використовуйте скляне деко, посуд Pyrex®, накритий кришкою або проколотою харчовою плівкою. Посуд ставиться на дно печі. Не викладайте продукти на дно камери без посуду або скляного дека.



### Примітка

- Багатоетапний режим приготування описаний на с. 32-33.
- Час витримки можна задати після установлення потужності та часу приготування. Відкладене ввімкнення можна задати до установлення потужності та часу приготування. Вказівки щодо використання таймера див. на с. 29-30.
- За необхідності час приготування можна змінювати під час самого процесу приготування за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ . Час приготування змінюється в більшу або меншу сторону із кроком в одну хвилину (всього до 10 хвилин).
- Найбільший час приготування на максимальній потужності — 30 хвилин, на інших рівнях потужності — не більше півтора годин.
- Не використовуйте металеві аксесуари для приготування їжі в режимі «Мікрохвилі».

## Система розподілу мікрохвиль знизу вгору

Виріб оснащений системою розподілу мікрохвиль знизу вгору, що відрізняється від традиційних систем подачі мікрохвиль збоку в печах з поворотним столом. Завдяки цьому збільшується корисний простір для приготування страв різних розмірів. Час нагрівання в мікрохвильовому режимі в такій системі може відрізнятися від часу нагрівання при подачі мікрохвиль збоку. Це не є ознакою несправності.

# Режим Гриль

Для режиму **Гриль** передбачено три рівні потужності.

Число натискань	Рівень потужності
1 раз	Гриль 1 (високий)
2 рази	Гриль 2 (середній)
3 рази	Гриль 3 (низький)



Натисніть кнопку «Гриль» один, два або три рази, щоб вибрати потрібний рівень потужності.

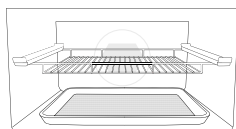
Установіть час приготування за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ .  
Максимальний час приготування — 1 година 30 хвилин.

Українська



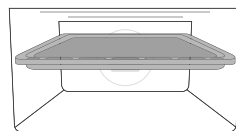
Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження».  
Почнеться зворотний відлік часу на дисплеї.

## Які аксесуари використовувати



Помістіть продукти на решітчасту полицю і установіть її у верхнє або середнє положення.

Поставте на дно камери скляне деко, щоб краплі та жир стікали в нього.



Для приготування невеликих шматочків продуктів у режимі **Гриль** поставте металеве деко у верхньому або середньому положенні.

# Режим Гриль



## Примітки

1. Не накривайте продукти, що готуються в режимі **Гриль**.
2. Піч працює в режимі **Гриль** тільки при закритих дверцятах.
3. Під час приготування в режимі **Гриль** мікрохвильове випромінювання не використовується.
4. Після закінчення половини часу приготування більшість продуктів потрібно перевертати. Для цього відкрийте дверцята і **обережно** витягніть полицю (деко), за допомогою прихваток або рукавичок.
5. Перевернувши страву, поставте її назад у піч, закрийте дверцята і натисніть кнопку **Старт/Підтвердження**. На дисплеї продовжиться зворотний відлік часу приготування в режимі **Гриль**. Відкривати дверцята для перевірки страви під час її приготування в режимі **Гриль** можна в будь-який момент.
6. Завжди очищайте піч після використання режиму **Гриль**.
7. За необхідності час приготування можна змінювати під час самого процесу приготування за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ . Час можна збільшувати або зменшувати із кроком в одну хвилину (всього до 10 хвилин).

Українська



## Увага!

При витягуванні аксесуарів користуйтеся рукавичками або прихватками. Щоб уникнути опіків не доторкайтеся до поверхні скла дверцят або до внутрішніх металевих частин печі, коли витягуєте страву або поміщаєте її в гарячу піч.

# Режим Конвекція

Кнопка **Конвекція** дозволяє встановлювати температуру конвекції в діапазоні 30-230 °С з кроком 10 °С. Для прискорення вибору температури, що найчастіше використовується, при першому натисканні на дисплеї висвічується температура 150 °С, далі до 230 °С, потім 30 °С, 40 °С і так далі. Попереднє розігрівання при температурі 30—60 °С не передбачено.



Установіть потрібну температуру конвекції.

Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». На дисплеї з'являється літера Р. Після закінчення попереднього розігрівання камери піч видає звуковий сигнал і літера Р на дисплеї починає блимати. Відкрийте дверцята і помістіть страву у піч.

*\* Пропустіть цей крок, якщо розігрівання камери не потрібно.*

Українська

Після попереднього розігрівання камери поставте страву в піч.



Установіть час приготування за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ . (до 9 годин).

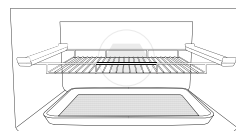
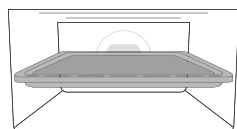
Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». Почнеться зворотний відлік часу на дисплеї.



## Примітки

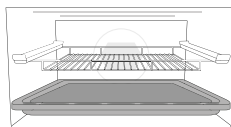
1. Попереднє розігрівання при температурі 30-60 °С не передбачено.
2. Якщо на дисплеї відображається слово «ГОРЯЧО», температура печі занадто висока після приготування попередньої страви, тому значення 30-40 °С установити не можна. Інші температурні режими та час приготування можна встановити вручну.

## Які аксесуари використовувати



Для приготування страви на одному рівні в режимі **Конвекція** використовуйте металеве деко або решітчасту полицю. Установлюйте їх у середнє або нижнє положення.

Ставте на дно камери скляне деко, щоб краплі та жир стікали в нього.



Для приготування страв на двох рівнях одночасно в режимі **Конвекція** можна розташовувати металеве деко у нижньому положенні, а решітчасту полицю — у верхньому.

# Режим Конвекція



## Примітки про попереднє розігрівання

1. Не відкривайте дверцята під час попереднього розігрівання. Після закінчення розігрівання піч видає потрібний звуковий сигнал і на дисплеї блимає літера P. Якщо ви не відкриваєте дверцята після розігрівання, піч підтримує задану температуру. Через 30 хвилин (включаючи час розігрівання) піч автоматично відключається і на дисплеї знову відображається двокрапка або час.
2. Якщо попереднє розігрівання не потрібно, обравши потрібну температуру, установіть час приготування, потім натисніть кнопку **Старт/Підтвердження**.



## Примітки

1. Коли заданий час приготування становить менше однієї години, час відраховується з кроком в одну секунду.
2. Коли заданий час приготування більше однієї години, час відраховується із кроком в одну хвилину, поки до закінчення програми не залишиться одна година. Після цього на дисплеї відображаються хвилини і секунди та час відраховується із кроком в одну секунду.
3. За необхідності час приготування можна змінювати під час самого процесу приготування за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ . Час приготування змінюється в більшу або меншу сторону із кроком в одну хвилину (всього до 10 хвилин).
4. Під час попереднього розігрівання печі задану температуру можна змінити. Натисніть кнопку **Конвекція**. На дисплеї відобразиться температура. Щоб змінити задане значення, натискайте на кнопку **Конвекція** до появи потрібного значення температури.
5. Залежно від рецепта можна попередньо розігрівати піч із установленими в неї рекомендованими аксесуарами або без них (див. конкретний рецепт). Металеve деко і решітчаста полиця ідеально підходять для випічки партіями і приготування їжі у великому посуді.
6. Під час попереднього розігрівання на дисплеї відображається фактична температура камери. Поточна температура не відображається, поки не буде досягнуто значення більше 70 °C. Щоб змінити температуру під час приготування, натисніть кнопку Конвекція
7. Повертайте деко або решітчасту полицю на 180° після закінчення половини часу приготування, щоб приготування було більш рівномірним.



## Увага!

Завжди витягуйте страву і аксесуари з камери за допомогою прихваток або рукавиць, тому що посуд і піч сильно нагріваються.

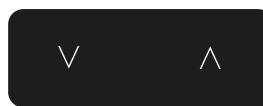
# Режим Пар

Піч можна використовувати як пароварку для приготування овочів, риби, курки та рису. Для режиму Пар передбачено два рівні потужності.



## Числонатискань Рівень потужності

1 раз	Пара 1 (високий)
2 рази	Пара 2 (низький)



Установіть потрібний рівень потужності кнопкою «Пара».

Установіть час приготування за допомогою кнопок ^ і V. Максимальний час приготування - 30 хвилин.

Українська



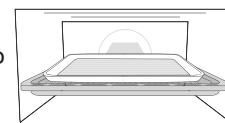
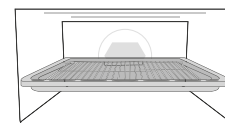
Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». Програма приготування запускається, і починається зворотний відлік часу на дисплеї.

## Використані аксесуари

### Приготування на одному рівні

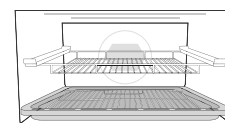
При приготуванні продуктів на пару на одному рівні використовуйте металеве деко з решітками усередині, установлене у середнє положення. Продукти викладайте прямо на решітку.

При приготуванні дрібних шматочків продуктів у режимі **Пара** їх викладають на скляне деко, установлене на решітку в металевому деку.



### Приготування на двох рівнях одночасно

При дворівневому приготуванні в режимі **Пара** використовуйте металеве деко із решітками усередині, установлене у нижнє положення, і решічасту полицю, установлену у верхнє положення. Продукти викладайте прямо на решітку.



## Примітки

1. Перед використанням режиму **Пара** наповніть контейнер для води.
2. Максимальний час приготування в цьому режимі — 30 хвилин. Якщо страва вимагає більшого часу приготування, знову заповніть контейнер для води і повторно встановіть режим **Пара** та необхідний час.
3. Якщо під час приготування страви контейнер для води стане пустим, піч припинить роботу. На дисплеї з'явиться підказка про необхідність наповнити контейнер водою. Після заповнення контейнера встановіть його назад у піч і натисніть кнопку **Старт/Підтвердження**. Піч не буде працювати з порожнім контейнером для води.
4. За необхідності час приготування можна змінювати під час самого процесу приготування за допомогою кнопок ^ і V. Час приготування змінюється в більшу або меншу сторону із кроком в одну хвилину (всього до 10 хвилин).
5. Під час приготування страви можна заповнити контейнер для води в будь-який час, не натискаючи перед цим кнопку **Стоп/Скасування**.
6. Після приготування страви в режимі **Пара** витирайте залишки води в камері.

# Режим Пар

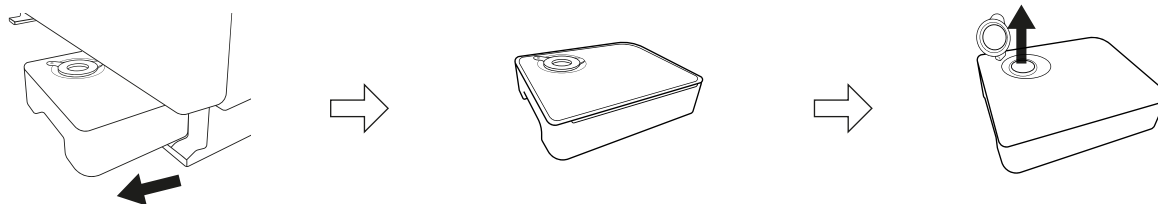


## Увага!

Камера, посуд і аксесуари нагріваються до високої температури. Користуйтеся рукавичками або прихватками. При витягуванні їжі або аксесуарів з верхньої частини камери може капати гаряча вода.

При відкритті дверцят з камери може вивратися пара. Якщо в камері є пара, не відкривайте дверцята, не надягнувши рукавички. В іншому випадку можна обпектися. Дотримуйтеся обережності, витягуючи водозбірник. Витирайте краплі води із внутрішніх поверхонь печі. Їх виникнення не є ознакою несправності

## Використання контейнера для води

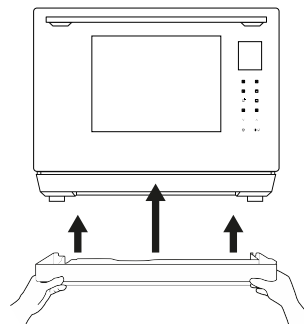


Українська

Акуратно витягніть контейнер з печі. Зніміть кришку і заповніть контейнер водопровідною (не мінеральною) водою. Закрийте контейнер кришкою і установіть його назад у піч. Щоб уникнути витікання води переконайтеся, що контейнер для води щільно закритий і встановлений рівно. Рекомендується мити контейнер у теплій воді один раз на тиждень.

## Примітки

1. Під час приготування в режимі **Пара** мікрохвильове випромінювання не використовується.
2. Використовуйте аксесуари, що поставляються в комплекті з піччю, у відповідності з вищенаведеними вказівками.
3. Піч працює в режимі **Пара** тільки при закритих дверцятах.
4. Під час і після приготування страви на пару не наближайте обличчя близько до печі, коли відкриваєте дверцята. Відкриваючи дверцята, дотримуйтеся обережності, тому що пара може стати причиною опіку.
5. Завжди витягуйте страву і аксесуари з камери в рукавичках або за допомогою прихваток, тому що посуд і піч сильно нагріваються.
6. Після закінчення приготування кожної страви у режимі **Пара** обережно знімайте водозбірник з печі. Щоб витягти водозбірник, візьміться за нього обома руками і акуратно потягніть на себе. Водозбірник слід мити в теплій мильній воді. Після очищення встановіть водозбірник назад на ніжки, вставивши його до клацання.



Установіть водозбірник назад на ніжки, вставивши його до клацання.



# Режим Парозволоження

Ця функція дозволяє вмикати подачу пари на час до трьох хвилин. Парозволоження можна вмикати в режимах **Мікрохвилі**, **Гриль**, **Конвекція** і **Комбінація** (рівні 4-12). Подача пари під час приготування страви покращує розподіл тепла і робить випічку (хліб, пироги, десерти) пишнішою.

Виберіть і запустіть потрібну програму.



Не обов'язково

У міру необхідності під час приготування натисніть і утримуйте кнопку **Пара** протягом двох секунд, щоб продовжити парозволоження на одну хвилину.

Якщо потрібно додати дві або три хвилини, натисніть кнопку **Пара** один або два рази протягом трьох секунд після виконання кроку 2. Почнеться зворотний відлік часу парозволоження, потім продовжиться відлік часу приготування, що залишився (тривалість заданого часу приготування не змінюється, тому що час парозволоження входить до неї).

Українська



## Примітки

1. Парозволоження не можна увімкнути під час попереднього розігрівання.
2. Перед використанням функції наповніть контейнер для води.
3. При увімкненні парозволоження триває відлік заданого часу приготування (на дисплеї відображається зворотний відлік часу парозволоження, і після його закінчення знову відображається зворотний відлік часу приготування, що залишився).
4. Тривалість парозволоження не може перевищувати час приготування, що залишився.
5. Щоб продовжити парозволоження на дві або три хвилини, кнопку **Пара** потрібно натискати відповідно один або два рази протягом трьох секунд після виконання кроку 2.
6. Зміна температури конвекції і часу приготування під час парозволоження не передбачена.



## Увага!

Камера, посуд і аксесуари нагріваються до високої температури. Користуйтеся рукавичками або прихватками.

При витягуванні їжі або аксесуарів з верхньої частини камери може капати гаряча вода.

При відкритті дверцят з камери може вирватися пара. Якщо в камері є пара, не відкривайте дверцята, не надягнувши рукавиці. В іншому випадку можна обпектись.

Страва	Режим приготування	Парозволоження
Печиво, тістечка	Конвекція	Після закінчення $\frac{2}{3}$ від заданого часу додайте 3 хв парозволоження
Хліб	Конвекція	Після закінчення $\frac{2}{3}$ від заданого часу додайте 3 хв парозволоження
Бісквіт	Конвекція	Після закінчення $\frac{1}{2}$ від заданого часу додайте 3 хв парозволоження
Хлібобулочні напівфабрикати	Комбінація № 12	Після закінчення $\frac{2}{3}$ від заданого часу додайте 3 хв парозволоження

# Комбінований режим з парою

Пару можна використовувати для приготування страв у режимах **Мікрохвилі**, **Гриль** і **Конвекція**. Додавання пари, як правило, може скоротити час приготування, зберігаючи при цьому соковитість страви.



Натисніть кнопку **«Комбінація»**. Натискайте кнопку доти, поки на дисплеї не з'явиться потрібний рівень потужності (див. таблицю нижче)

Натисніть, якщо потрібно попереднє розігрівання (тільки для режиму **Комбінація № 3**).

Установіть час приготування за допомогою кнопок **^** і **v**. Максимальний час приготування - 30 хвилин.

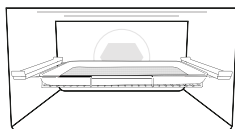


Натисніть кнопку **«Старт/Підтвердження»**. Почнеться зворотний відлік часу на дисплеї.

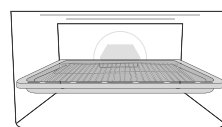
Українська

Число натискань	рівень	Комбінація	Призначення
1 раз	Комбінація № 1	Пара 1 + 440 Вт (низький рів.)	Свіжі, заморожені та консервовані овочі, фрукти, пюре, пудинги
2 рази	Комбінація № 2	Пара 1 + Гриль 1 (високий рів.)	Риба та курка зі шкірою
3 рази	Комбінація № 3	Пара 1 + Конвекція 190 °C	Домашній хліб і заварне тістечко

## Які аксесуари використовувати



**Комбінація № 1**  
Скляне деко на решітчастій полиці в середньому положенні



**Комбінація № 2 або 3**  
Решітка на металевому деку в нижньому або середньому положенні

# Комбінований режим з парою



## Примітки

1. Перед ввімкненням печі наповніть контейнер для води. Максимальний час приготування в цьому режимі - 30 хвилин. Якщо страва вимагає більше часу для приготування, знову заповніть контейнер для води і ввімкніть піч на час, що залишився.
2. Якщо під час приготування страви контейнер для води стане пустим, піч зупиниться. На дисплеї з'явиться підказка про необхідність долити води в контейнер. Після заповнення контейнера встановіть його назад у піч і натисніть кнопку **Старт/Підтвердження**. Піч не буде працювати з порожнім контейнером для води.
3. Попереднє розігрівання не передбачено для режимів **Комбінація № 1** і **Комбінація № 2**.
4. За необхідності час приготування можна змінювати під час самого процесу приготування за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ . Час приготування змінюється в більшу або меншу сторону із кроком в одну хвилину (всього до 10 хвилин).
5. Під час приготування страви можна заповнити контейнер для води в будь-який час, не натискаючи перед цим кнопку **Стоп/Скасування**.
6. Після приготування страви в режимі Пара витирайте залишки води в камері.

Українська

## Після приготування страви

1. Під час і після приготування страви на пару не наближайте обличчя близько до печі, коли відкриваєте дверцята. Відкриваючи дверцята, дотримуйтесь обережності, тому що пара може стати причиною опіку.
2. Завжди витягуйте страву і аксесуари з камери в рукавичках або за допомогою прихваток, тому що посуд і піч сильно нагріваються.
3. Після закінчення приготування кожної страви на пару обережно знімайте водозбірник з печі. Щоб витягти водозбірник, візьміться за нього обома руками і акуратно потягніть на себе. Водозбірник слід мити в теплій мильній воді. Після очищення встановіть водозбірник назад на ніжки, вставивши його до клацання (див. с. 9).



## Увага!

Камера, посуд і аксесуари нагріваються до високої температури. Користуйтеся рукавичками або прихватками.

При витягуванні їжі або аксесуарів з верхньої частини камери може капати гаряча вода.

При відкритті дверцят з камери може вирватися пара. Якщо в камері є пара, не відкривайте дверцята, не надягнувши рукавички. В іншому випадку можна обпектися.

# Комбінований режим без пари

Передбачено дев'ять комбінацій для приготування страв без пари. Ці комбінації ідеально підходять для приготування багатьох страв. У режимі **Мікрохвилі** страва готується швидко, а режими **Конвекція** і **Гриль** дозволяють отримати традиційну хрустку скоринку. Оскільки режими, що поєднуються, виконуються одночасно, час приготування становить  $\frac{1}{2}$  —  $\frac{2}{3}$  від звичайного.



**Натисніть кнопку «Комбінація».**  
Натискайте кнопку доти, поки не дисплеї не з'явиться потрібний рівень потужності (див. таблицю нижче).

**Натисніть, якщо потрібно попереднє розігрівання.**



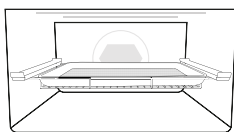
**Установіть час приготування за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ .** Максимальний час приготування — 9 годин.

**Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження».** Почнеться зворотний відлік часу на дисплеї.

Українська

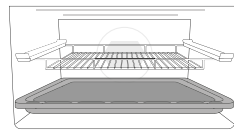
Число натискань	Рівень	Комбінація	Призначення
4 рази	Комбінація № 4	Конвекція 230 °C + Гриль 1 (високий рів.) + 300 Вт (тушкування)	Лазанья, гратен, піца
5 разів	Комбінація № 5	Конвекція 230 °C + Гриль 2 (середній рів.) + 300 Вт (тушкування)	М'ясний пиріг, випічка
6 разів	Комбінація № 6	Конвекція 230 °C + Гриль 2 (середній рів.) + 100 Вт (мінімальний рів.)	Сосиски в тісті, млинці з начинкою, риба у паніровці
7 разів	Комбінація № 7	Конвекція 220 °C + Гриль 1 (високий рів.) + 300 Вт (тушкування)	Готові страви з підрум'яненням скоринки
8 разів	Комбінація № 8	Конвекція 200 °C + Гриль 1 (високий рів.) + 100 Вт (мінімальний рів.)	Фрукти під крихтою
9 разів	Комбінація № 9	Конвекція 220 °C + 300 Вт (тушкування)	Кіш, відкриті пироги
10 разів	Комбінація № 10	Конвекція 190 °C + 300 Вт (тушкування)	Ціла курка, рибні стейки, ціла риба, ціла індичка
11 разів	Комбінація № 11	160 °C + 100 Вт (мінімальний рів.)	Запіканка
12 разів	Комбінація № 12	Конвекція 230 °C + Гриль 1 (високий рів.)	Хлібобулочні напівфабрикати, картопляні страви, шматочки курки, стейки, відбивні

## Які аксесуари використовувати



**Комбінація № 4-11**

Використовуйте решітчасту полицю в середньому або нижньому положенні. Невеликі продукти помістіть на скляне деко і встановіть його на решітчасту полицю.



**Комбінація № 12**

Метале ведеко можна встановлювати в нижнє положення, а решітчасту полицю — у верхнє.

# Комбінований режим без пари



## Примітки про попереднє розігрівання

Попереднє розігрівання передбачено для всіх комбінованих режимів з конвекцією. Натисніть кнопку **Старт/Підтвердження** перед установленням часу приготування і дотримуйтесь вказівок щодо попереднього розігрівання на с. 21.

**Під час попереднього розігрівання в комбінованому режимі мікрохвилі не випромінюються.**



## Примітки

1. Коли заданий час приготування не перевищує однієї години, час відраховується із кроком в одну секунду.
2. Коли заданий час приготування більше однієї години, час відраховується із кроком в одну хвилину, поки до закінчення програми не залишиться одна година. Після цього час відраховується із кроком в одну секунду.
3. За необхідності час приготування можна змінювати під час самого процесу приготування за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ . Час приготування змінюється в більшу або меншу сторону із кроком в одну хвилину ( до 10 хвилин).



## Увага!

При витягуванні аксесуарів користуйтеся рукавичками або прихватками. Щоб уникнути опіків не доторкайтеся до поверхні скла дверцят або до внутрішніх металевих частин печі, коли витягуєте страву або поміщаєте її в піч.

# Використання таймера

Піч оснащена кухонним таймером. Ця функція також дозволяє задавати час витримки після приготування страви і час відкладеного ввімкнення.

## 1. Відкладений старт

За допомогою таймера можна задавати час відкладеного ввімкнення печі.



Натисніть кнопку «Таймер/Годинник» один раз.

Установіть час відкладеного ввімкнення за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ . ( до півтори годин).



Виберіть потрібну програму і установіть тривалість приготування (до двох етапів).



Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». На дисплеї починається відлік часу.

Українська



### Примітки

1. Можна запрограмувати двох- або трьохетапне приготування, одним з етапів якого буде відкладений старт.
2. Якщо заданий час затримки перевищує одну годину, час буде відраховуватись у хвилинах, якщо менше години — у секундах.
3. Відкладений старт не можна задати для автоматичної програми.

### Приклад:

Відкладений старт:  
1 година



Макс. потужність (1000 Вт):  
10 хвилин



Тушкування (300 Вт):  
20 хвилин

# Використання таймера

## 2. Час витримки

За допомогою таймера можна задати час витримки страви після приготування.

Виберіть потрібну програму і установіть тривалість приготування (до двох етапів).



Натисніть кнопку «Таймер/Годинник» один раз.

Українська



Установіть час витримки за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$  (до півтори годин).



Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». На дисплеї починається зворотний відлік часу.



### Примітки

1. Можна запрограмувати двох- або трьохетапное приготування, одним з етапів якого буде час витримки.
2. Якщо дверцята печі відкриті під час відліку затримки ввімкнення або витримки, роботи кухонного таймера, то відлік часу на дисплеї триває.
3. Час витримки не можна задати для автоматичної програми

Приклад:

Макс. потужність  
(1000 Вт):  
4 хвилини



Макс. потужність  
(1000 Вт):  
2 хвилини



Час витримки:  
10 хвилин

## 3. Кухонний таймер



Натисніть кнопку «Таймер/Годинник» один раз.

Установіть час за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$  (до півтора годин).

Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». На дисплеї починається зворотний відлік часу.

# Функція додавання часу

Ця функція дозволяє збільшити час приготування після закінчення раніше заданого часу.



Після закінчення приготування натисніть ∨, щоб вибрати функцію додавання часу. Максимальний час приготування:

Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». Додається час. На дисплеї починається зворотний відлік часу.

Мікрохвилі, 1000 Вт	30 хвилин
Пара	30 хвилин
Комбінація № 1-3	30 хвилин
Гриль	1 година 30 хвилин
Інша потужність у режимі «Мікрохвилі»	1 година 30 хвилин
Конвекція	9 годин
Комбінація № 4-12	9 годин
Таймер	1 година 30 хвилин

Українська



## Примітки

1. Ця функція передбачена тільки для режимів **Мікрохвилі**, **Гриль**, **Конвекція**, **Пара**, **Комбінація** і **Таймер** і не призначена для автоматичних програм.
2. Функцію не можна ввімкнути після закінчення двох хвилин після закінчення приготування страви.
3. Функцію додавання часу можна використовувати після багатоетапного приготування.



# Багатоетапний режим приготування

## Приготування страви у два або три етапи

Виберіть потрібний рівень потужності.



Виберіть потрібний рівень потужності.

Установіть час приготування за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$



Установіть час приготування за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$

Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». Програма приготування запускається і на дисплеї починається зворотний відлік часу

Українська

### Приклад

Розморожування (270 Вт) протягом двох хвилин і приготування на максимальній (1000 Вт) потужності протягом трьох хвилин.



Натисніть кнопку «Мікрохвилі» три рази, щоб вибрати середню потужність (270 Вт).

Установіть час розморожування 2 хвилини за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ .

Натисніть кнопку «Мікрохвилі» один раз, щоб вибрати максимальну потужність (1000 Вт).



Установіть час готування 3 хвилини за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ .

Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». Програма приготування запускається, і починається зворотний відлік часу на дисплеї.

# Багатоетапний режим приготування

## Приклад

3-й рівень режиму **Гриль** на чотири хвилини з наступним приготуванням на малій потужності (440 Вт) протягом п'яти хвилин:



Натисніть кнопку «Гриль» три рази, щоб вибрати 3-й рівень потужності режиму «Гриль».

Установіть час приготування 4 хвилини за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ .

Натисніть кнопку «Мікрохвили» п'ять разів, щоб вибрати потужність 440 Вт.



Установіть час приготування 5 хвилин за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$

Натисніть кнопку «Старт/ Підтвердження». Програма приготування запускається, і починається зворотний відлік часу на дисплеї.

Українська



### Примітки

1. Для 3-етапного приготування задайте ще одну програму приготування перед тим, як натиснути кнопку **Старт/Підтвердження**.
2. Під час роботи печі натискання кнопки **Стоп/Скасування** зупиняє операцію. Щоб знову запустити її, натисніть кнопку **Старт/Підтвердження**. Якщо натиснути кнопку **Стоп/Скасування** двічі, задана операція зупиняється і скидається.
3. Якщо натиснути кнопку **Стоп/Скасування** до початку виконання програми, обрана програма скидається.
4. У режимі багатоетапного приготування їжі автоматичні програми використовуватися не можуть.

Ця функція дозволяє розігрівати охолоджені та заморожені продукти. При цьому не потрібно вибирати рівень потужності, масу та час приготування страви. Вбудований сенсор Genius вимірює вологість їжі та розраховує рівень потужності мікрохвильового випромінювання і час приготування.













Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.

Виберіть потрібну програму за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$  (для програми № 1 цей крок не застосовується).

Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження».


Українська

Програма	Маса*	Розміщення аксесуарів	Вказівки
<b>1. Охолоджена страва</b>    	300-1000 г		Використовується для розігрівання свіжих страв, що пройшли попередню кулінарну обробку. Температура страви повинна бути приблизно 5 °C (як у холодильнику). При розігріванні в упаковці проткніть пакувальну плівку гострим ножом у центрі та у чотирьох місцях по краях. Якщо страва перекладається в іншу ємність, накрийте харчовою плівкою і проткніть її. Поставте контейнер на дно печі. Виберіть програму № 1. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, перемішайте. Перемішайте знову після завершення програми і дайте страві настоятися протягом декількох хвилин. Великі шматки м'яса/риби в рідкому соусі можуть вимагати більш тривалого приготування. Ця програма не підходить для крохмалистої їжі (рис, локшина, картопля і т.п.). Продукти в контейнерах неправильної форми можуть потребувати більш тривалого приготування.
<b>2. Заморожена страва</b>     	320-800 г		Використовується для розігрівання заморожених страв (-18 °C), що пройшли попередню кулінарну обробку. Розігрівати в упаковці. Проткніть пакувальну плівку гострим ножом у центрі та у чотирьох місцях по краях. Якщо страва перекладається в іншу ємність, накрийте її харчовою плівкою і проткніть. Поставте контейнер на дно печі. Виберіть програму № 2. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, перемішайте. За необхідності розріжте продукт на шматки. Перемішайте знову після завершення програми і дайте страві настоятися протягом декількох хвилин. Великі шматки м'яса/риби в рідкому соусі можуть потребувати більш тривалого приготування. Ця програма не підходить для крохмалистої їжі (рис, локшина, картопля і т.п.). Продукти в контейнерах неправильної форми можуть потребувати більш тривалого приготування.

 Мікрохвилі  
\* Рекомендована маса

 Сенсорна програма

 Розморожування

 Розміщення

## Принцип дії

При виборі програми сенсорного розігрівання і натисканні кнопки **Старт/Підтвердження** страва починає нагріватися, і з неї виділяється пара. Коли страва досягає певної температури і починає доходити до готовності, виділяється ще більша кількість пари. Збільшення обсягу пари визначається сенсором вологості. При виявленні пари розраховується час, необхідний для розігрівання страви.

Залишковий час приготування відображається на дисплеї після двох звукових сигналів.

**Не відкривайте дверцята**, поки на дисплеї світиться індикатор сенсорної програми.

Почекайте, поки на дисплеї не з'явиться час приготування, а потім за необхідності відкрийте дверцята, щоб перемішати або перевернути страву.

## Збільшення і зменшення часу приготування

Час розігрівання охолоджених і заморожених продуктів можна змінювати, налаштовуючи програми сенсорного розігрівання на свій смак. При натисканні кнопки **Старт/Підтвердження** на дисплеї з'являються символи  $\wedge$  і  $\vee$ . Натисніть на кнопку  $\wedge$ , щоб збільшити час, або  $\vee$ , щоб зменшити. Ця дія потрібно виконати протягом 14 секунд.



### Примітки

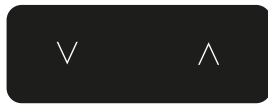
1. Ця функція не підходить для продуктів, які не можна перемішувати (лазанья, ґратен з макаронів і т.п.).
2. Піч автоматично розраховує час розігрівання і залишковий час приготування з'являється на дисплеї.
3. Не відкривайте дверцята, поки на дисплеї не з'явиться час.
4. Щоб уникнути помилок у роботі програми переконайтеся, що дно печі і контейнер сухі.
5. Температура в приміщенні повинна бути в діапазоні 0-35 °C.
6. Якщо піч ще не достатньо охолола після приготування попередньої страви, на дисплеї відображається слово «ГОРЯЧО». Дочекайтеся, коли піч охолоне і слово «ГОРЯЧО» зникне з дисплея. Якщо продукт потрібно приготувати швидко, виберіть потрібний режим і задайте час обробки самостійно.

# Функція Турборозморожування

Ця функція дозволяє розморожувати їжу за масою. Маса задається в грамах. Для зручності значення маси в кожній категорії починається з мінімальних величин.



Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.



Виберіть потрібну програму за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$



Натисніть, щоб підтвердити вибір.



Установіть масу за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ . Значення можна задавати із кроком 10 г.



Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». На дисплеї відображається використаний режим приготування. За необхідності перевертайте продукт під час розморожування і закривайте його фольгою.

Українська

Програма	Маса *	Розміщення аксесуарів	Вказівки
<b>3. Хліб</b>  	100-900 г		Маленькі та великі буханці, білий і цільнозерновий хліб. Помістіть хліб на тарілку або плоский посуд, застелений паперовою серветкою. Установіть на дно камери. Виберіть програму № 3. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> . Задайте масу і натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> . Після сигналу печі перевертайте продукт. За необхідності прикривайте продукт фольгою. Час витримки становить від 10 хвилин (легкий білий хліб) до 30 хвилин (щільний житній хліб). Під час витримки великі шматки хліба слід розрізати навпіл.
<b>4. МАЛЕНЬКІ ШМАТОЧКИ</b>  	100-1200 г		Невеликі шматочки м'яса, ескалопа, сосиски, фарш, стейк, рибне філе ( від 100 до 400 г). Помістіть продукт на тарілку або плоский посуд і установіть на дно камери. Виберіть програму № 4. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> . Задайте масу і натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> . Після сигналу печі перевертайте продукт. За необхідності прикривайте продукт фольгою. Час витримки — від 10 до 30 хвилин.
<b>5. ВЕЛИКИЙ ШМАТОК</b>  	400-2500 г		Великі шматки м'яса, курячі тушки. Покладіть продукт на перевернуте блюдо на тарілці або на плоский посуд. Установіть на дно камери. Виберіть програму № 5. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> . Задайте масу і натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> . При розморожуванні курячих тушок і шматків м'яса потрібно прикривати їх фольгою. Закривайте крильця, філе, жирову частину, кістки шматочками гладкої алюмінієвої фольги, закріпивши її на продукті паличками для коктейлів. Стежте за тим, щоб фольга не торкалася стінок камери. Після сигналу печі перевертайте продукт. Час витримки перед початком приготування — 1-2 години.

Мікрохвилі  
\* Рекомендована маса

Розморожування

Розміщення

# Функція Турборозморожування



## Примітки

1. Якщо час розморожування перевищує 60 хвилин, він відображається в годинах і хвиликах.
2. Форма, розмір і маса продукту визначають максимальний об'єм, який можна помістити в піч.
3. Дайте продукту настоятися, щоб він розморозився повністю.
4. Якщо на дисплеї відображається слово «ГОРЯЧО», температура печі занадто висока після приготування попередньої страви, тому вибрати автоматичну програму не можна. При цьому можна вибрати ручний режим приготування і установити час приготування.

## Розморожування: способи і поради

Українська

### Підготовка продуктів до заморожування

Якість приготовлених страв залежить від якості продукту до заморожування, способу заморожування, а також часу і умов розморожування. Важливо, щоб продукти були свіжими і якісними.

Заморожуйте їх відразу після придбання. Продукти, що заповані перед зберіганням у харчову плівку, пакети, спеціальне герметичне упакування для заморожування, можуть зберігатися в морозильнику протягом деякого часу.



## Примітки

1. Якщо продукт був упакований в алюмінієву фольгу, зніміть її, щоб уникнути іскріння під час розморожування.
2. Продукти, які підлягають розморожуванню, повинні зберігатися при температурі не нижче  $-18^{\circ}\text{C}$  не менше 24 годин.
3. При розморожуванні м'яса, птиці, риби, морепродуктів, шматочки величиною 2,5-5 см бажано рівномірно розташувати і загорнути, надавши згортку округлої форми.
4. Ціле курча потрібно випотрошити перед заморожуванням. Нутроці можна заморозити окремо. Промийте курча і обсушіть. Закріпіть ніжки і стегна.
5. Видавіть з упаковки повітря і досягніть її герметичності. Зробіть маркування на упаковці, вказавши назву продукту, дату і масу.

### Турборозморожування

Функція **Турборозморожування** працює на основі маси харчових продуктів. Більшість порціонних продуктів, наприклад, шматочки курчати, м'яса і риби, можуть бути легко розморожені в цьому режимі. Задайте фактичну масу продуктів, і піч автоматично встановить потужність і тривалість розморожування. Час розморожування відобразиться на дисплеї. У цьому режимі найкраще розморожувати продукти, наведені в таблиці нижче. Для отримання найкращого результату маса продукту повинна перебувати в межах 100-2500 г.

Продукт	Максимальна маса, г
Рублене м'ясо, ціла курка, порібники	3000
Шматочки яловичини, баранини, курки	2000
Ціла риба, молюски, креветки, рибне філе	1000

# Розморожування: способи і поради

## Рекомендації

М'ясо на кістці завжди розморожується швидше, тому що містить менше м'язової тканини, ніж безкісткова частина тієї ж маси. Щоб розрахувати масу для установлення програми розморожування, із загальної маси м'яса на кістці, що перевищує 2 кг, рекомендується відняти 0,5 кг. Якщо маса м'яса на кістці менше 2 кг, слід відняти 0,2-0,3 кг.

## Два звукові сигнали

Після сигналу потрібно перевернути м'ясо, курку, рибу і морепродукти, витягти вже розморожені шматочки м'яса, курки, фаршу, витягти котлету з гамбургера, накрити фольгою краї крил курки, тонкі частини ростбіфа, жир, кістки.

Українська

## Правила розморожування

Для рівномірного розморожування перевертайте або міняйте місцями продукти в процесі розморожування.



Зніміть упаковання із сирого м'яса і покладіть його на тарілку.



Обгорніть кістку курячого стегенця алюмінієвою фольгою.



Обгорніть голову і хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою.



Зніміть упаковку з рибного філе і покладіть його на тарілку.

# Розігрівання напоїв



Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.

Виберіть потрібну програму за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ .









Натисніть, щоб підтвердити вибір.



Установіть масу за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ .

Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». На дисплеї відображається використаний режим. Перемішайте напій до і після нагрівання.

Українська

Програма	Маса *	Розміщення аксесуарів	Вказівки
<b>6. Чай / кава</b>   	200 г, 400 г		Щоб розігріти один напій кімнатної температури з масою 200 г або двох напоїв по 200 г кожний (всього 400 г), наприклад, чай, кава, виберіть програму № 6. Поставте чашку (-і) на дно камери. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> , щоб підтвердити вибір. Установіть масу 200 г для одного напою або 400 г для двох і натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> . Перемішайте напій до і після нагрівання.
<b>7. Молоко/ гарячий шоколад/ кава з молоком</b>   	200 г, 600 г		Використовується для розігрівання однієї чашки молока масою 200 г або одного глечика молока масою 600 г, охолодженого до 3-5 °С. Підходить для цільного, напівзнежиреного і знежиреного молока. Гаряче молоко можна використовувати для приготування молочної кави або гарячого шоколаду. Поставте чашку/глечик на дно камери. Виберіть програму № 7. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> , щоб підтвердити вибір. Установіть масу 200 г для однієї чашки або 600 г для глечика і натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> . Перемішайте молоко до і після нагрівання, якщо розігріваєте одну чашку; перемішуйте після звукового сигналу, якщо розігріваєте глечик.

 Мікрохвилі

\* Рекомендована маса

 Напій

 Розміщення



# Підігрівання випічки



Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.



Виберіть потрібну програму за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ .



Натисніть, щоб підтвердити вибір.










Установіть масу за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ . Значення можна задавати з кроком 10 г.




Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». На дисплеї відображається використаний режим і символ аксесуара, який потрібно використовувати для цього режиму.

Українська

Програма	Маса*	Розміщення аксесуарів	Вказівки
<b>8. Бублики</b>  	50—200 г	 	Використовується для розігрівання, підрум'янення і підсушування готових бубликів, вівсяного і мигдального печива кімнатної температури. Установіть решітчасту полицю з продуктом на нижні напрямні камери. Виберіть програму № 8. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> , щоб підтвердити вибір. Задайте масу і натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> . Після приготування на декілька хвилин покладіть продукт на решітку.
<b>9. Круасани</b>  	50—350 г	 	Використовується для розігріву, підрум'янення і підсушування куплених круасанів кімнатної температури. Установіть решітчасту полицю з продуктом на середні напрямні камери. Виберіть програму № 9. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> , щоб підтвердити вибір. Задайте масу і натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> . Після приготування на декілька хвилин покладіть продукт на решітку.

 Гриль

 Мікрохвилі

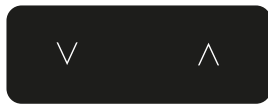
 Решітчаста полиця

 Розміщення

\* Рекомендована маса

# Автоматичні та сенсорні програми

Програми 10—19, 22, 24 і 28 **автоматичні**. Щоб вибрати таку програму, виконайте наступні дії:



**Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.**

**Виберіть потрібну програму за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$  (див. с. 43—50).**

**Натисніть, щоб підтвердити вибір.** (Пропустіть цей крок для програм № 12, 14, 18 і 19.) При виборі програм № 14 і 18 попереднє розігрівання починається після натискання кнопки **Старт/ Підтвердження**.



**Установіть масу за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ .** Значення можна задавати з кроком 10 г (крім програм № 13, 15 і 22). (Пропустіть цей крок для програм № 12, 14, 18 і 19.)

**Натисніть кнопку «Старт/ Підтвердження».** На дисплеї відображається використаний режим і символи аксесуарів, які потрібно використовувати для цього режиму.

Українська



## Примітки

Програми автоматичного приготування за масою рятують вас від необхідності розігрівати та готувати страву навмання. Автоматичні програми слід використовувати тільки для зазначених продуктів.

1. Переконайтеся, що маса продукту не перевищує зазначену (див. с. 43-50).
2. Використовуйте тільки аксесуари, що зазначені на с. 43-50.
3. Режими приготування зазначені в описі програми.
4. Не накривайте страву, якщо не зазначено інше; у режимах Комбінація і Конвекція накритий продукт не підрум'яниться. Крім того, пластикова кришка або плівка може розплавитися від високої температури.
5. Багато страв будуть смачніше, якщо після завершення приготування дати їм настоятися, щоб середина прогрілася.
6. Враховуючи можливі зміни у властивостях продуктів, перед подачею переконайтеся, що страва приготувалася, і подавайте її гарячою.
7. Завжди зважуйте продукти, не покладаючись на інформацію на упаковці.
8. Якщо на дисплеї відображається слово «ГОРЯЧО», температура печі занадто висока після приготування попередньої страви, тому вибрати автоматичну програму не можна. При цьому можна вибрати режим приготування і установити час приготування.
9. Якщо символ блимає  $\blacklozenge$ , наповніть контейнер для води.

# Автоматичні та сенсорні програми

Програми 20, 21, 23, 25—27 і 29 **сенсорні**. Щоб вибрати таку програму, виконайте наступні дії:



Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.



Виберіть потрібну програму за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$  (див. с. 43-50).



Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження».

Українська

## Збільшення і зменшення часу приготування

Ступінь готовності страви залежить від індивідуальних переваг. Скориставшись автоматичними сенсорними програмами декілька разів, ви можете віддати перевагу іншому ступеню готовності страви. За допомогою кнопок можна збільшувати і зменшувати час приготування, заданий у тій або іншій програмі. Натисніть кнопку **Старт/Підтвердження**, а потім протягом 14 секунд — кнопку збільшення або зменшення значення ( $\wedge$  /  $\vee$ ).



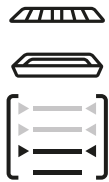





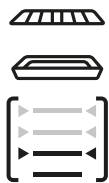


### Примітки:

Автоматичні сенсорні програми призначені для приготування різноманітних страв без введення часу приготування, маси та рівня потужності.

1. Піч автоматично розраховує час приготування, залишковий час приготування з'являється на дисплеї.
2. Не відкривайте дверцята, поки на дисплеї не з'явиться час.
3. Щоб уникнути помилок у роботі програми переконайтеся, що дно печі і контейнер сухі.
4. Температура в приміщенні повинна бути в діапазоні 0-35 °C.
5. Переконайтеся, що маса продукту не перевищує зазначену (див. с. 43-50).
6. Якщо піч ще не достатньо охолола після приготування попередньої страви, на дисплеї відображається слово «ГОРЯЧО». Дочекайтеся, коли піч охолоне і слово «ГОРЯЧО» зникне з дисплея. Після цього можна вибрати сенсорну програму. Якщо продукт потрібно приготувати швидко, виберіть потрібний режим і задайте час обробки самостійно.

# Автоматичні та сенсорні програми


Програма	Маса*	Розміщення аксесуарів	Вказівки
<b>10. Ціла курка</b>   	1000 - 1900 г		<p>Підходить для приготування курки повністю, а також фаршированої курки. Начинку готують окремо. Перед приготуванням замаринуйте м'ясо в підливі або овочах. Змастіть решітчасту полицю олією, помістіть на неї курка грудинкою вниз і встановіть в піч на нижні напрямні. На дно камери поставте скляне деко для збору крапель води і жиру, що будуть стікати. Виберіть програму № 10. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>, щоб підтвердити вибір. Установіть масу і натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>. Коли пролунає тональний сигнал під час приготування, переверніть курка. Дотримуйтесь обережності, щоб не обпектися. Витримайте страву протягом п'яти хвилин після завершення приготування.</p>
<b>11. Морепродукти</b>   	200-500 г		<p>Використовується для запікання і приготування на пару морепродуктів (лосось, креветки, тріска і т.д.) із соковитою м'якоттю і хрусткою скоринкою. Маса однієї порції не повинна перевищувати 300 г. Наповніть контейнер для води. Помістіть алюмінієву фольгу усередину металевого дека, змастіть її олією, викладіть продукт у деко і встановіть його на нижні напрямні камери. Виберіть програму № 11. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>, щоб підтвердити вибір. Введіть масу продукту. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>.</p>
<b>12. Жульєн</b>   	12 кокотниць		<p>Використовується для приготування жульєна за нижченаведеним рецептом. Виберіть програму № 12. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>. Після тонального сигналу поверніть решітчасту полицю з кокотницями на 180 градусів.</p>
<b>Інгредієнти:</b> 420 г грибів 360 г курячого філе 60 г ріпчастої цибулі 240 г вершків (жирність 20 %) 20 г борошна Сіль і перець за смаком 240 г тертого сиру		<b>Жульєн</b> 1. Цибуля, гриби, курка дрібно наріжте, викладіть в 12 кокотниць. 2. Змішайте вершки з борошном, додайте сіль і перець. 3. Налийте по дві стол. ложки суміші в кожен кокотниць. 4. Зверху посипте тертим сиром. 5. Розставте кокотниць по решітчастій полиці і встановіть її на нижні напрямні камери. 6. Для збору крапель поставте на дно камери скляне деко.	

 Конвекція

 Пара

 Гриль

 Мікрохвилі

 Решітчаста полиця

 Скляне деко







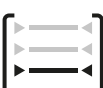
 Металеве деко

 Розміщення

\* Рекомендована маса

# Автоматичні та сенсорні програми

Українська

Програма	Маса *	Розміщення аксесуарів	Вказівки																																			
<b>13. М'ясо по-французьки</b> 	2-5 порцій	  	<p>У цьому режимі можна приготувати французьку запіканку зі свіжими овочами, м'ясо, рибу, птицю, приправивши їх різними соусами. Керуйте наступною таблицею:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>2 порції</th> <th>3 порції</th> <th>4 порції</th> <th>5 порцій</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Яловичина (шматочки по 125 г)</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td colspan="4">За смаком вкусу</td> </tr> <tr> <td>Перець</td> <td colspan="4">За смаком</td> </tr> <tr> <td>Цибуля</td> <td>40 г</td> <td>60 г</td> <td>80 г</td> <td>100 г</td> </tr> <tr> <td>Майонез</td> <td>50 г</td> <td>75 г</td> <td>100 г</td> <td>125 г</td> </tr> <tr> <td>Тертий сир (жирність 45%)</td> <td>30 г</td> <td>45 г</td> <td>60 г</td> <td>75 г</td> </tr> </tbody> </table> <p>Яловичі відбивні повинні бути товщиною не більше 1,5 см. Розкладіть шматочки м'яса на скляному деку, зверху покладіть кільця цибулі, посоліть і поперчіть. Верхнім шаром додайте майонез з тертим сиром. Поставте деко із стравою на решітчасту полицю, установлену на нижні напрямні камери. Виберіть програму № 13. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>, щоб підтвердити вибір. Задайте масу і натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>. Після приготування залишіть м'ясо в печі ще на п'ять хвилин. Подавайте як основну страву з картопляним пюре.</p>		2 порції	3 порції	4 порції	5 порцій	Яловичина (шматочки по 125 г)	2	3	4	5	Сіль	За смаком вкусу				Перець	За смаком				Цибуля	40 г	60 г	80 г	100 г	Майонез	50 г	75 г	100 г	125 г	Тертий сир (жирність 45%)	30 г	45 г	60 г	75 г
	2 порції	3 порції	4 порції	5 порцій																																		
Яловичина (шматочки по 125 г)	2	3	4	5																																		
Сіль	За смаком вкусу																																					
Перець	За смаком																																					
Цибуля	40 г	60 г	80 г	100 г																																		
Майонез	50 г	75 г	100 г	125 г																																		
Тертий сир (жирність 45%)	30 г	45 г	60 г	75 г																																		
<b>14. Пиріжки і булочки</b> 	9 шт.	 	<p>Використовується для приготування пиріжків і булочок за нижчеподаними рецептами. Виберіть програму № 14. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>.</p>																																			
<b>Інгредієнти:</b> 3,5 г сухих дріжджів 225 г пшеничного борошна 2,5 г солі 50 г вершкового масла 35 г цукру 2,5 г ванільного цукру 110 г молока (жирність 3,2 %) 1 куряче яйце (для змащення поверхні)		<b>Пиріги і булочки</b> <b>Закваска для тіста</b> Замісіть тісто зі всіма інгредієнтами (крім яйця) у хлібопечці або вручну. Розділіть тісто на дев'ять частин по 40 г, сформуйте пиріжки з начинкою або булочки. Викладіть їх на металеве деко, змащене рослинною олією або застелене пергаментом, і встановіть його на нижні напрямні. Для ферментації заготовок установіть температуру 40 °C і час приготування 60 хвилин. Після закінчення ферментації витягніть деко, змастіть вироби збитим яйцем і випікайте за допомогою автоматичної програми. Виберіть програму № 14. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> , щоб розігріти порожню камеру. Після закінчення розігрівання встановіть металеве деко на нижні напрямні та натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, поверніть металеве деко на 180 градусів.																																				

 Конвекція

 Мікрохвилі

**P** Попереднє розігрівання

 Решітчаста полиця








 Скляне деко

 Металеве деко

 Розміщення

\* Рекомендована маса

# Автоматичні та сенсорні програми


Програма	Маса*	Розміщення аксесуарів	Вказівки										
<b>15. Печення в горщиках</b> 	2-5 горщиків	 	<p>Використовується для тушкування в горщиках. Наповніть потрібну кількість горщиків продуктами для тушкування на 2-3 см нижче верхньої крайки горщика. Об'єм горщиків повинен бути не менше 500 мл. Керуйтеся таблицею (на один горщик):</p> <table border="1"> <tr> <td>Свинина</td> <td>85-100 г</td> </tr> <tr> <td>Овочі (картопля, морква, ріпчаста цибуля, кабачки, цвітна, білокочанна капуста тощо)</td> <td>140-150 г</td> </tr> <tr> <td>Бульйон</td> <td>75-100 мл</td> </tr> <tr> <td>Рослинна олія</td> <td>1 ч. л.</td> </tr> <tr> <td>Сіль, приправи</td> <td>За смаком</td> </tr> </table> <p>Дрібно наріжте м'ясо, овочі наріжте великими шматочками, щільно укладіть всі інгредієнти у горщики і залийте бульйоном так, щоб він покривав їх. Додайте спеції та перемішайте. На дно камери поставте скляне деко, на нього встановіть горщики, накриті кришками або харчовою плівкою з отворами. Виберіть програму № 15. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>, щоб підтвердити вибір. Задайте масу і натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>. Коли пролунає звуковий сигнал, перемішайте.</p>	Свинина	85-100 г	Овочі (картопля, морква, ріпчаста цибуля, кабачки, цвітна, білокочанна капуста тощо)	140-150 г	Бульйон	75-100 мл	Рослинна олія	1 ч. л.	Сіль, приправи	За смаком
Свинина	85-100 г												
Овочі (картопля, морква, ріпчаста цибуля, кабачки, цвітна, білокочанна капуста тощо)	140-150 г												
Бульйон	75-100 мл												
Рослинна олія	1 ч. л.												
Сіль, приправи	За смаком												
<b>16. Розтоплення масла</b> 	50-300 г		<p>Зніміть із масла обгортку, наріжте його кубиками об'ємом приблизно дві чайні ложки і помістіть в посуд для мікрохвильової печі. Поставте посуд на дно камери. Виберіть програму № 16. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>, щоб підтвердити вибір. Задайте масу і натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>. Перемішайте після звукового сигналу і після закінчення розтоплення. Якщо потрібно збільшити час приготування, або якщо маса продукту перевищує припустиму, розтопіть його, встановивши потужність 300 Вт.</p>										
<b>17. Розтоплення шоколаду</b> 	50-300 г		<p>Використовується для розтоплення молочного і темного шоколаду зі вмістом какао до 50 %. Ця програма не підходить для білого шоколаду і шоколаду зі вмістом какао більше 50 %. Зніміть обгортку, розламайте плитку на шматочки, помістіть в посуд для мікрохвильової печі і поставте його на дно печі. Не накривайте. Виберіть програму № 17. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>, щоб підтвердити вибір. Задайте масу і натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>. Перемішайте після звукового сигналу і після закінчення розтоплення. Якщо потрібно збільшити час приготування, або якщо маса продукту перевищує припустиму, розтопіть його, встановивши потужність 300 Вт.</p> <p><b>Примітка.</b> Шоколад зберігає форму навіть у розм'якшеному вигляді.</p>										

Українська

 Конвекція

 Мікрохвилі











 Скляне деко

 Розміщення

\* Рекомендована маса

# Автоматичні та сенсорні програми

Українська

Програма	Маса *	Розміщення аксесуарів	Вказівки						
<b>18. Печиво</b>   <b>P</b>	20 шт.	 	Використовується для приготування печива за нижчезазначеним рецептом. Виберіть програму № 18. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> , щоб розігріти порожню камеру. Після закінчення розігрівання відразу встановіть металеве деко із печивом на нижні напрямні та натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> .						
<b>Інгредієнти:</b> 50 г яєць 200 г борошна 100 г вершкового масла 60 г цукру 1 г солі 4 г розпушувача		<b>Печиво</b> 1. Збийте вершкове масло, цукор, яйця та сіль за допомогою вінчика або міксера до отримання однорідної кремової маси. Поступово додавайте борошно з розпушувачем, розмішуючи суміш. 2. Застеліть металеве деко алюмінієвою фольгою. Розділіть тісто на 20 заготовок по 15 г кожна, сформуйте печиво і розкладіть його на деку (4 × 5). <b>Примітки:</b> 1. Перед приготуванням тіста зручніше розм'якшити вершкове масло в печі. 2. Помістіть інгредієнти в глибоку ємність, щоб при збиванні не було бризок. 3. Розташуйте печиво на однаковій відстані одне від одного і стінок дека. 4. Після закінчення розігрівання відразу встановіть металеве деко з печивом на нижні напрямні. Не відкривайте дверцята надовго, тому що це може позначитися на якості приготування.							
<b>Печиво на двох деках</b>									
<b>Інгредієнти:</b> 100 г яєць 400 г борошна 200 г вершкового масла 120 г цукру 2 г солі 8 г розпушувача		<b>Печиво</b> 1. Збийте вершкове масло, цукор, яйця і сіль за допомогою вінчика або міксера до однорідної кремової маси. Поступово додавайте борошно з розпушувачем, розмішуючи суміш. 2. Застеліть металеве і скляне деко алюмінієвою фольгою. Розділіть тісто на 40 заготовок по 15 г кожна, сформуйте печиво і розкладіть його на обидва дека (4 × 5). 3. Розігрійте піч до 170 °С. Помістіть скляне деко на решітчасту полицю і установіть її на верхні напрямні, а металеве деко — на нижні. Час приготування — від 25 до 30 хвилин.							
<b>19. Йогурт</b>   + 	6 порцій	  	Використовується для приготування йогурту з молока і покупного йогурту. Керуйтеся таблицею: <table border="1" data-bbox="762 1402 1155 1528"> <tbody> <tr> <td>інгредієнти</td> <td>6 порцій</td> </tr> <tr> <td>Йогурт</td> <td>150 г</td> </tr> <tr> <td>Молоко</td> <td>1000 г</td> </tr> </tbody> </table> Змішайте йогурт з молоком, розлийте суміш у стаканчики об'ємом приблизно 200 мл. Поставте стаканчики на скляне деко, розміщене на решітчасту полицю, а її встановіть на нижні напрямні. Не накривайте. Виберіть програму № 19. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> . Після тонального сигналу перемішайте йогурт. Стаканчики можна накрити. Коли програма завершиться, помістіть ємність із йогуртом у холодильник на ніч.	інгредієнти	6 порцій	Йогурт	150 г	Молоко	1000 г
інгредієнти	6 порцій								
Йогурт	150 г								
Молоко	1000 г								

 Конвекція

 Мікрохвилі

**P** Попереднє розігрівання

 Скляне деко

 Решітчаста полиця



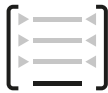



 Металеве деко

 Розміщення

\* Рекомендована маса


# Автоматичні та сенсорні програми

Програми 20-25 відносяться до меню для дітей молодшого і середнього віку. Ці програми заощаджують час і зручні у використанні.


Програма	Маса *	Розміщення аксесуарів	Вказівки																																													
<b>20. Каша</b>  	100—200 г		<p>Використовується для приготування каші: гречаної, пшонаної, рисової, вівсяної із цільного зерна. Залийте крупу молоком або з додаванням води (співвідношення крупи до рідини 1:5) у ємності підходящого розміру, так щоб інгредієнти заповнювали <math>\frac{1}{2}</math> висоти каструлі. Рис потрібно заздалегідь замочити. Накрийте ємність харчовий плівкою і проткніть її ножем у п'ятьох місцях. Керуйтеся таблицею:</p> <table border="1"> <tr> <td>Крупа</td> <td>100 г</td> <td>200 г</td> </tr> <tr> <td>Молоко/вода</td> <td>500 мл</td> <td>1000 мл</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td>1 дрібка</td> <td>2 дрібки</td> </tr> <tr> <td>Цукор</td> <td>2 ч. л.</td> <td>4 ч. л.</td> </tr> </table> <p>Поставте ємність на дно камери. Виберіть програму № 20. Натисніть кнопку <b>Старт/ Підтвердження</b>. Після сигналу відкрийте плівку і перемішайте.</p>	Крупа	100 г	200 г	Молоко/вода	500 мл	1000 мл	Сіль	1 дрібка	2 дрібки	Цукор	2 ч. л.	4 ч. л.																																	
Крупа	100 г	200 г																																														
Молоко/вода	500 мл	1000 мл																																														
Сіль	1 дрібка	2 дрібки																																														
Цукор	2 ч. л.	4 ч. л.																																														
<b>21. Запіканка</b>  	800-2000 г		<p>Використовується для приготування запіканки з різними інгредієнтами: м'ясо, овочі, сир і т.п. Використовуйте жароміцний посуд підходящого розміру, інгредієнти повинні займати не більше <math>\frac{3}{4}</math> її висоти. Не використовуйте пластиковий посуд. Керуйтеся таблицею:</p> <table border="1"> <tr> <td>Загальна маса</td> <td>800 г</td> <td>1200 г</td> <td>1600 г</td> <td>2000 г</td> </tr> <tr> <td>Яловичина, свинина, курка</td> <td>300 г</td> <td>450 г</td> <td>600 г</td> <td>750 г</td> </tr> <tr> <td>Картопля</td> <td>250 г</td> <td>380 г</td> <td>500 г</td> <td>620 г</td> </tr> <tr> <td>Цибуля і городин</td> <td>40 г</td> <td>60 г</td> <td>80 г</td> <td>100 г</td> </tr> <tr> <td>Сир</td> <td>75 г</td> <td>110 г</td> <td>150 г</td> <td>190 г</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Білий соус</td> </tr> <tr> <td>Молоко</td> <td>50 г</td> <td>75 г</td> <td>100 г</td> <td>125 г</td> </tr> <tr> <td>вершки</td> <td>50 г</td> <td>75 г</td> <td>100 г</td> <td>125 г</td> </tr> <tr> <td>Яйце</td> <td>35 г</td> <td>50 г</td> <td>70 г</td> <td>90 г</td> </tr> </table> <p>Наріжте картоплю на тонкі шматочки (1-2 мм). Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, додайте пасировану цибулю, сіль, перець, спеції, перемішайте. Викладіть в скляну вогнетривку форму <math>\frac{2}{3}</math> картоплі, закрийте її шаром фаршу, поверх фаршу покладіть решту картоплі. Залийте білим соусом, зверху викладіть тертий сир, накрийте плівкою і зробіть у ній п'ять отворів. Поставте на дно камери. Виберіть програму № 21. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>. Після закінчення приготування витримайте страву протягом 10—15 хвилин. <b>Примітка.</b> Загальна маса складається з маси м'яса, овочів і рідини. Соус повинен займати не менше <math>\frac{3}{4}</math> висоти викладених інгредієнтів.</p>	Загальна маса	800 г	1200 г	1600 г	2000 г	Яловичина, свинина, курка	300 г	450 г	600 г	750 г	Картопля	250 г	380 г	500 г	620 г	Цибуля і городин	40 г	60 г	80 г	100 г	Сир	75 г	110 г	150 г	190 г	Білий соус					Молоко	50 г	75 г	100 г	125 г	вершки	50 г	75 г	100 г	125 г	Яйце	35 г	50 г	70 г	90 г
Загальна маса	800 г	1200 г	1600 г	2000 г																																												
Яловичина, свинина, курка	300 г	450 г	600 г	750 г																																												
Картопля	250 г	380 г	500 г	620 г																																												
Цибуля і городин	40 г	60 г	80 г	100 г																																												
Сир	75 г	110 г	150 г	190 г																																												
Білий соус																																																
Молоко	50 г	75 г	100 г	125 г																																												
вершки	50 г	75 г	100 г	125 г																																												
Яйце	35 г	50 г	70 г	90 г																																												

Українська

 крохвиль

 Програма дитячого меню

 Сенсорна програма


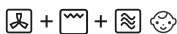
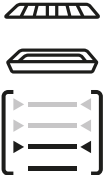



 Розміщення

\* Рекомендована маса



# Автоматичні та сенсорні програми


Українська

Програма	Маса *	Розміщення аксесуарів	Вказівки																				
<b>22. Котлети</b>  	2-6 шт.		<p>Використовується для приготування домашніх котлет і розморожених напівфабрикатів. Розкладіть котлети на решітчастій полиці, залишаючи місце між ними. Установіть полицю на нижні напрямні камери. На дно камери поставте скляне деко. Виберіть програму № 22. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>, щоб підтвердити вибір. Задайте масу і натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>. Після звукового сигналу переверніть. Щоб вибрати масу, керуйтеся таблицею:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Маса</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Котлети домашні</td> <td>2 шт. (по 125 г)</td> <td>3 шт. (по 125 г)</td> <td>4 шт. (по 125 г)</td> <td>6 шт. (по 125 г)</td> </tr> <tr> <td>Напівфабрикати розморожені</td> <td>3 шт. (по 85 г)</td> <td>4 шт. (по 85 г)</td> <td>6 шт. (по 85 г)</td> <td>8 шт. (по 85 г)</td> </tr> </tbody> </table>	Маса	2	3	4	6	Котлети домашні	2 шт. (по 125 г)	3 шт. (по 125 г)	4 шт. (по 125 г)	6 шт. (по 125 г)	Напівфабрикати розморожені	3 шт. (по 85 г)	4 шт. (по 85 г)	6 шт. (по 85 г)	8 шт. (по 85 г)					
Маса	2	3	4	6																			
Котлети домашні	2 шт. (по 125 г)	3 шт. (по 125 г)	4 шт. (по 125 г)	6 шт. (по 125 г)																			
Напівфабрикати розморожені	3 шт. (по 85 г)	4 шт. (по 85 г)	6 шт. (по 85 г)	8 шт. (по 85 г)																			
<b>23. Омлет</b>  	1-3 порцій		<p>Використовується для приготування омлетів у формі для запікання. Омлет можна приготувати за своїм рецептом або на основі наступної таблиці:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Інгредієнти</th> <th>1 порція</th> <th>2 порції</th> <th>3 порції</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Яйця</td> <td>2 шт.</td> <td>4 шт.</td> <td>6 шт.</td> </tr> <tr> <td>Молоко, вершки</td> <td>125 мл</td> <td>250 мл</td> <td>375 мл</td> </tr> <tr> <td>Сіль, перець</td> <td colspan="3">За смаком</td> </tr> <tr> <td>Вершкове масло</td> <td colspan="3">для змащення страви</td> </tr> </tbody> </table> <p>Збийте міксером яйця з молоком протягом 3-5 хвилин, додайте сіль і перець за смаком. Вилийте суміш у змащену вершковим маслом форму, накрийте плівкою, зробіть ножом у ній п'ять отворів і встановіть на дно камери. Виберіть програму № 23. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>. Витримайте страву протягом трьох хвилин після приготування, не знімаючи плівку. Подавайте гарячий омлет з прямим маслом, соусом або тертим сиром. Омлет можна готувати порціонно в горщиках об'ємом 500 мл під плівкою з отворами, установивши їх у центр дна камери.</p>	Інгредієнти	1 порція	2 порції	3 порції	Яйця	2 шт.	4 шт.	6 шт.	Молоко, вершки	125 мл	250 мл	375 мл	Сіль, перець	За смаком			Вершкове масло	для змащення страви		
Інгредієнти	1 порція	2 порції	3 порції																				
Яйця	2 шт.	4 шт.	6 шт.																				
Молоко, вершки	125 мл	250 мл	375 мл																				
Сіль, перець	За смаком																						
Вершкове масло	для змащення страви																						

 Конвекція

 Гриль

 Мікрохвилі

 Програма дитячого меню

 Сенсорна програма










 Решітчаста полиця

 Скляне деко


 Розміщення

\* Рекомендована маса

# Автоматичні та сенсорні програми

Програма	Маса *	Розміщення аксесуарів	Вказівки												
<b>24. Овочеve пюре</b>   	100-400 г		<p>Використовується для приготування пастернаку, картоплі, гарбуза, моркви, батату і брукви. Приготовлені овочі розминаються в пюре і підходять для дитячого харчування. Очистіть овочі від шкірочки і наріжте їх кубиками розміром близько 0,5-0,7 см, моркву — на тонкі шматочки. Викладіть їх у форму Ругех®. Додайте води:</p> <p>75 мл на 100-150 г овочів;            100 мл на 160-300 г овочів;            150 мл на 310-400 г овочів.</p> <p>Закрийте кришкою і поставте контейнер на дно печі. Виберіть програму № 24. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>, щоб підтвердити вибір. Задайте масу овочів. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>. Перемішайте після звукового сигналу після закінчення половини часу приготування. Час витримки після приготування — 10 хвилин. Подрібніть овочі у пюре за допомогою блендера, за необхідності додаючи воду для зміни консистенції. Перевірте температуру пюре перед приготуванням.</p>												
<b>25. Спагетті</b>    	150-375 г		<p>Використовується для приготування макаронних виробів: спагетті, фетучіні, тальятеле, макарони, пене, спіральки та ін. Помістіть виріб у підходящу для мікрохвильової печі ємність потрібного розміру, заповнену киплячою водою:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Кіл-ть, г</th> <th>Кипляча вода, мл</th> <th>Розмір посуду, л</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>150</td> <td>900</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>250</td> <td>1200</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>375</td> <td>1400</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> <p>При бажанні перед приготуванням додайте одну столову ложку олії, щоб макарони не злипалися. Накрийте кришкою або плівкою з отворами. Поставте ємність на дно камери. Виберіть програму № 25. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b>. Після звукового сигналу (через ½ часу приготування) зніміть кришку/плівку і перемішайте. Після закінчення приготування злийте воду. За необхідності витримайте страву протягом 5—10 хвилин після приготування, потім злийте воду.</p>	Кіл-ть, г	Кипляча вода, мл	Розмір посуду, л	150	900	3	250	1200	3,5	375	1400	4
Кіл-ть, г	Кипляча вода, мл	Розмір посуду, л													
150	900	3													
250	1200	3,5													
375	1400	4													

 Мікрохвилі

 Програма дитячого меню






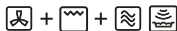

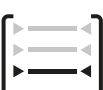










 Сенсорна програма

 Розміщення

\* Рекомендована маса

# Автоматичні та сенсорні програми

Українська

Програма	Маса *	Розміщення аксесуарів	Вказівки
<b>26. Картопля запечена</b>  	400—1500 г	 	Використовується для приготування запеченої картоплі в мундирі. Для отримання найкращого результату вибирайте картоплю масою 200-250 г. Картоплю слід вимити і висушити. Проткніть шкірочку вилкою в декількох місцях. Установіть решітчасту полицю з картоплею на нижні напрямні камери. Виберіть програму № 26. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> .
<b>27. Млинці з начинкою</b>  	200—500 г	 	Використовується для приготування заморожених млинців з різною начинкою. Викладіть заморожені млинці на решітчасту полицю, змащену олією. Установіть решітчасту полицю на нижні напрямні камери. Виберіть програму № 27. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> . Розморожування перед приготуванням не потрібне.
<b>28. Піца охолоджена</b>  	250—500 г	  	Використовується для розігрівання і підрум'янення охолодженої покупної піци. Зніміть упаковання і помістіть піцу на решітчасту полицю на середніх напрямних, а на дно печі поставте скляне деко для збору крапель олії та сиру, що капають. Виберіть програму № 28. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> , щоб підтвердити вибір. Задайте масу і натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> . Ця програма не підходить для товстих і надтонких піц.
<b>29. Піца заморожена</b>  	300—600 г	  	Використовується для розігрівання і підрум'янення замороженої покупної піци. Зніміть упаковання і помістіть піцу на решітчасту полицю на середніх напрямних, а на дно печі поставте скляне деко для збору крапель олії та сиру, що капають. Виберіть програму № 29. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> . Ця програма не підходить для товстих і надтонких піц.


 Конвекція

 Гриль


 Мікрохвилі

 Заморожені продукти

 Сенсорна програма

 Решітчаста полиця

 Скляне деко

 Розміщення

\* Рекомендована маса

# Програми очищення

## F1. ЗЛИВАННЯ ВОДИ

Через систему прокачується вода для очищення трубок. Вода зливається у водозбірник.



**Налийте в контейнер 100 мл води.**  
Переконайтеся, що водозбірник не заповнений.

**Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.**

**Виберіть програму F1 за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ .**

**Натисніть кнопку «Старт/ Підтвердження».**  
Спорожніть водозбірник після завершення програми.



### Примітки

1. Для виконання цієї програми в контейнері для води повинно бути 100 мл води.
2. При використанні цієї функції не знімайте водозбірник.
3. Спорожніть водозбірник після завершення програми і промийте його водопровідною водою.



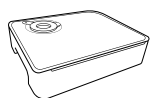
### Увага!

Якщо програма зливання води вмикається відразу після програми приготування на пару, у водозбірник може стікати гаряча вода.

# Програми очищення

## F2. Самоочищення системи

Перший етап цієї програми — очищення системи розчином лимонної кислоти. На другому етапі через систему пропускається вода для промивання трубок.



Підготуйте розчин 20 г лимонної кислоти і 250 мл води, вилийте його в контейнер для води. Переконайтеся, що водозбірник не заповнений.

Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.

Виберіть програму F2 за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ .

Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». Час виконання програми — 29 хвилин.

Українська




Під час паузи у виконанні програми заповніть контейнер для води до максимальної позначки.

Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». Час виконання програми — приблизно одна хвилина. Спорожніть водозбірник після завершення програми.



### Примітка

1. Коли на дисплеї з'явиться символ,  ввімкніть програму самоочищення системи.
2. Якщо програма самоочищення системи не використовується регулярно, трубка засмітиться, і продуктивність парової системи знизиться.
3. При використанні цієї функції не знімайте водозбірник.
4. Спорожніть водозбірник після завершення програми і промийте його водопровідною водою.

# Програми очищення

## F3. Видалення запахів

Ця програма призначена для усунення неприємних запахів у печі.



Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.

Виберіть програму F3 за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ .

Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». На дисплеї відображається час роботи печі і починається зворотний відлік. Час виконання програми — 30 хвилин.

## F4. Самоочищення камери

Ця програма призначена для видалення відкладень жиру і олії в камері.



Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.

Виберіть програму F4 за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ .

Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». На дисплеї відображається час очищення і починається зворотний відлік. Час виконання програми — 20 хвилин.

Українська

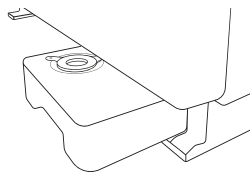


### Примітки

1. Перед запуском програми наповніть контейнер для води.
2. Після закінчення очищення відкрийте дверцята і протріть її вологою тканиною, спорожніть водозбірник

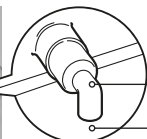
# Очищення контейнера для води

Протирайте контейнер м'якою вологою серветкою.



Зніміть контейнер для води і очистіть відсік, у який він вставляється.

Відкрийте кришку заливного отвору, зніміть кришку контейнера, виведення трубки і очистіть їх.



Виведення трубки

Трубка повинна бути направлена вниз

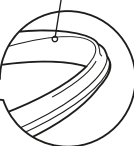
Якщо виведення трубки не знімається, акуратно похитайте його зі сторони в сторону. При складанні переконайтеся, що трубка направлена вниз (див. рисунок).

**Гумовий ущільнювач контейнера також можна зняти для очищення.**

Зняття гумового ущільнювача

Внутрішня  
поверхня  
(плоска)

Зовнішня  
поверхня (з  
пазом)



Установлюючи ущільнювач назад, переконайтеся, що він не вивернутий внутрішньою стороною назовні. Якщо ущільнювач установлений неправильно, кришка не закриється герметично.

Українська



## Примітки

1. Очищайте контейнер для води не менше одного разу на тиждень, щоб запобігти утворенню накипу.
2. Не мийте контейнер для води і його частини в посудомийній машині.

# Автоматичне приготування на парі

Функція дозволяє готувати улюблені страви, вказуючи тільки масу продукту. Потужність і час приготування визначаються автоматично. Виберіть категорію і встановіть масу продуктів. Маса задається в грамах. Для зручності значення маси в кожній категорії починається з мінімальних величин.



Натисніть кнопку автоматичного приготування на парі.



Виберіть потрібну програму за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ .



Натисніть кнопку «Старт/ Підтвердження», щоб підтвердити вибір. (Пропустіть цей крок для програм № 33, 34, 36.)



Установіть масу за допомогою кнопок  $\wedge$  і  $\vee$ . Маса змінюється з кроком в 10 г. (Пропустіть цей крок для програм № 33, 34, 36.)



Натисніть кнопку «Старт/ Підтвердження», щоб запустити програму. На дисплеї відображається використаний режим і символи аксесуарів, які потрібно використовувати для цього режиму.

Українська





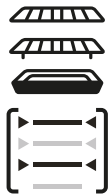

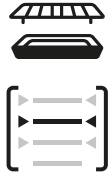

## Примітки

1. Автоматичні програми приготування на парі припустимо використовувати **тільки для зазначених продуктів**.
2. Переконайтеся, що маса продукту не перевищує зазначену.
3. Завжди зважуйте продукти, не покладаючись на інформацію на упаковці.
4. Використовуйте тільки аксесуари, що зазначені на с. 56—58.5.
5. Не накривайте страву на час автоматичного приготування на парі.
6. Багато страв будуть смачнішими, якщо після завершення приготування дати їм настоятися, щоб процес розподілу тепла закінчився.
7. Враховуючи можливі зміни у властивостях продуктів, перед подачею переконайтеся, що страва приготувалася, і подавайте її гарячою.
8. Якщо на дисплеї відображається слово «ГОРЯЧО», температура печі занадто висока після приготування попередньої страви, тому вибрати автоматичну програму не можна. При цьому можна вибрати режим приготування і встановити час приготування.
9. Якщо символ блимає  $\text{💧}$ , наповніть контейнер для води.



# Автоматичне приготування на парі

Українська


Програма	Маса *	Розміщення аксесуарів	Вказівки
<b>30. Овочі</b> 	<b>Один рівень</b> 200-500 г		<b>Використовується для приготування свіжих овочів масою до 500 г на пару.</b> Наповніть контейнер для води. Викладіть овочі на решітку. Поставте решітку на металеве деко. Установіть його на середні напрямні. Якщо шматочки невеликі, розкладіть їх на скляному деку. Поставте його на решітку, установлену на металеве деко. Виберіть програму № 30. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> , щоб підтвердити вибір. Установіть масу овочів. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> .
	<b>Два рівні</b> 510-1000 г		<b>Використовується для приготування на пару свіжих овочів масою 510—1000 г.</b> Наповніть контейнер для води. Половину овочів викладіть на решітчасту полицю, установіть її на верхні напрямні. Викладіть інші овочі на решітку, установіть її на металеве деко, а його — на нижні напрямні камери. Виберіть програму № 30. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> , щоб підтвердити вибір. Установіть масу овочів. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> . Дворівневе приготування не підходить для приготування маленьких шматочків.
<b>31. Заморожені овочі</b> 	<b>Один рівень</b> 200-500 г		<b>Використовується для приготування на пару заморожених овочів об'ємом до 500 г: морква, броколі, цвітна капуста, зелена квасоля та ін.</b> Наповніть контейнер для води. Викладіть овочі на решітку. Поставте решітку на металеве деко. Установіть його на середні напрямні. Якщо шматочки невеликі, розкладіть їх на скляному деку. Поставте його на решітку, установлену на металеве деко. Виберіть програму № 31. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> , щоб підтвердити вибір. Задайте масу овочів. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> .
	<b>Два рівні</b> 510-1000 г		<b>Використовується для приготування на пару заморожених овочів об'ємом 510—1000 г: морква, броколі, цвітна капуста, зелена квасоля та ін.</b> Наповніть контейнер для води. Половину овочів викладіть на решітчасту полицю, установіть її на верхні напрямні. Викладіть інші овочі на решітку, установіть її на металеве деко, а його — на нижні напрямні камери. Дворівневе приготування не підходить для приготування маленьких шматочків. Виберіть програму № 31. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> , щоб підтвердити вибір. Задайте масу овочів. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> .

 Пар

 Розморожування

 Решітка









 Металеве деко

 Решітчаста полиця

 Розміщення

\* Рекомендована маса

# Автоматичне приготування на парі


Програма	Маса *	Розміщення аксесуарів	Вказівки
<b>32. Картопля варена*</b> 	<b>Один рівень</b> 200—650 г	 	<b>Використовується для приготування картоплі масою до 650 г на пару.</b> Наповніть контейнер для води. Очистіть картоплю від шкірки і наріжте її шматочками однакового розміру (товщиною не більше 3 см). Викладіть картоплю на решітку на металевому деку. Установіть його на середні напрямні. Виберіть програму № 32. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> , щоб підтвердити вибір. Задайте масу картоплі. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> .
	<b>Два рівні</b> 660-1000 г	 	<b>Використовується для приготування картоплі масою 660—1000 г на парі.</b> Наповніть контейнер для води. Очистіть картоплю від шкірки і наріжте її шматочками однакового розміру (товщиною не більше 3 см). Половину картоплі Викладіть на решітчасту полицю, установіть її на верхні напрямні. Викладіть іншу картоплю на решітку, установлену на металеве деко. Поставте його на нижні напрямні камери. Виберіть програму № 32. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> , щоб підтвердити вибір. Задайте масу картоплі. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> .
<b>33. Риба філе і зелені овочі</b> 	приблизно 210-250 г рибного філе й 200 г зелених овочів	 	<b>Використовується для приготування на пару філе свіжої риби (лосось, тріска, камбала) з зеленими овочами (броколі, зелена квасоля, спаржа).</b> Наповніть контейнер для води. Викладіть два рибні філе загальною масою 210-250 г на решітку на металевому деку, а деко поставте на нижні напрямні камери. Підготуйте зелень і помістіть приблизно 200 г на решітчасту полицю у верхньому положенні. Виберіть програму № 33. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> , щоб запустити програму.


Українська

 Пара

 Решітка

 Металеве деко











 Решітчаста полиця

 Розміщення

\* Рекомендована маса

# Автоматичне приготування на парі

Українська


Програма	Маса*	Розміщення аксесуарів	Вказівки
<b>34. Риба ціла і зелені овочі</b>  	приблизно 200-300 г цілої риби та 200 г зелених овочів		<b>Використовується для приготування на пару цілої риби (морський окунь, скумбрія) із зеленими овочами (броколі, зелена квасоля, спаржа).</b> Наповніть контейнер для води. Змастіть решітку олією, щоб риба не прилипала. Помістіть рибу масою 200-300 г на решітку на металевому деку, а деко — на нижні напрямні камери. Підготуйте зелені овочі і помістіть приблизно 200 г на решітчасту полицю у верхньому положенні. Виберіть програму № 34. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> , щоб запустити програму.
<b>35. Курячі грудки</b>  	140—800 г		<b>Використовується для приготування на пару курячих грудок без шкірки з соковитою м'якоттю.</b> Маса одних грудок — від 140 г до 200 г. Наповніть контейнер для води. Викладіть грудки на решітку на металеве деко. Установіть деко на середні напрямні. Виберіть програму № 35. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> , щоб підтвердити вибір. Установіть масу грудок. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> .
<b>36. Заморожений лосось і броколі</b>   	Приблизно 240 г замороженого лосося і 200 г замороженої броколі		<b>Використовується для приготування на пару замороженого філе лосося із замороженою броколі.</b> Наповніть контейнер для води. Викладіть два філе масою приблизно 240 г (120 г кожне) на решітку на металевому деку, а деко поставте на нижні напрямні камери. Викладіть заморожену броколі (приблизно 200 г) на решітчасту полицю і установіть її на верхні напрямні. Виберіть програму № 36. Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> , щоб запустити програму.

 Пар

 Розморожування

 Решітка

 Металеве деко

 Решітчаста полиця

 Розміщення

\* Рекомендована маса

# Перед звертанням до сервісного центру

## Особливості роботи, що не є несправностями

При ввімкненні мікрохвильової печі виникають перешкоди в роботі телевізора.	Коли ви готуєте з використанням мікрохвильової печі, у роботі радіоприймачів, телевізорів, пристроїв Wi-Fi і Bluetooth, бездротових телефонів, радіоянті, іншого бездротового обладнання можуть виникати перешкоди. Ці перешкоди схожі з перешкодами, що виникають при роботі невеликих електроприладів (міксерів, пилососів, фенів і т.п.) і не є ознакою несправності.
На дверцятах печі конденсується пара, і з вентиляційних отворів виходить тепле повітря.	Під час приготування з страви виходять пара і жар. Більша частина пари і нагрітого повітря виводиться через вентиляційний отвір повітрям, що циркулює у камері. Однак можлива невелика конденсація пари на поверхнях з меншою температурою, наприклад, на стінках, дверцятах. Це не є ознакою несправності та є безпечним. Після охолодження печі пара зникає.
Піч була випадково ввімкнена порожньою.	Нетривала робота з порожньою камерою не пошкоджує піч, але ввімкнення порожньої печі однаково слід уникати.
При роботі печі в режимах <b>Комбінація</b> і <b>Гриль</b> з'являються неприємний запах і дим.	Потрібно регулярно протирати піч, особливо після приготування в режимі <b>Комбінація</b> , <b>Конвекція</b> , <b>Гриль</b> . При обробці деяких продуктів неминучі бризки жиру на стінках камери. Якщо їх не змити, вони можуть призвести до появи диму під час приготування.
Вентилятор продовжує працювати після завершення приготування страви.	Вентилятор продовжує працювати протягом декількох хвилин, щоб охолодити електричні елементи.
При першому використанні режиму <b>Гриль</b> , <b>Комбінація</b> , <b>Конвекція</b> від поверхонь камери виходить димок.	Він виникає при випаровуванні залишків олії, що наноситься на поверхні камери для захисту від корозії.
При роботі печі в режимі <b>Комбінація</b> чути гудіння і клацання.	Шуми виникають при автоматичному перемиканні з одного режиму в інший, коли піч працює в комбінованому режимі. Це не є ознакою несправності.
У режимі приготування на пару піч шумить.	Шуми виникають через потрапляння повітря у воду при роботі контейнера для води. Це не є несправністю.
Під час і після використання різних типів режиму «Конвекція» із задньої сторони ємності печі може виходити звук «бррр...бррр»	Це причина теплового розширення і стиснення металу, що використовується при виготовленні пристрою, і є нормальним явищем.
Витікання пари із усіх чотирьох сторін дверцят печі.	У камері може вироблятися багато пари. Частина його може виходити з пристрою із усіх чотирьох сторін дверцят. Це не є несправністю.
Деталь, де шнур живлення кріпиться до нижньої частини продукту, ослаблена.	Це не є несправністю

# Перед звертанням до сервісного центру

Українська

НЕСПРАВНІСТЬ	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	СПОСІБ УСУНЕННЯ
Піч не вмикається.	Вилка неміцно вставлена в розетку.	Витягніть вилку з розетки, почекайте 10 секунд, вставте вилку назад у розетку.
	Спрацював автоматичний переривач ланцюга або перегорів запобіжник.	Зверніться в зазначений сервісний центр.
	Несправна розетка.	Ввімкніть в розетку інший прилад, щоб перевірити її справність.
Не починається процес приготування.	Дверцята закриті нещільно.	Закрийте правильно дверцята
	Після вибору програми не була натиснута кнопка <b>Старт/Підтвердження</b> .	Натисніть кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> .
	Раніше вже була задана інша програма.	Натисніть кнопку <b>Стоп/Скасування</b> , щоб скасувати попередню програму і задати нову.
	Програма введена некоректно.	Повторно введіть програму, дотримуючись вказівок, що наведені в посібнику з експлуатації.
	Випадково була натиснута кнопка <b>Стоп/Скасування</b> .	Заново введіть програму.
На дисплеї з'являється слово «ГОРЯЧО (HOT)».	Камера перегріта.	Ввімкніть піч знову, коли вона охолоне.
На дисплеї з'являється символ  .	Ввімкнено блокування від дітей (потрійним натисканням кнопки <b>Старт/Підтвердження</b> ).	Відключіть блокування, тричі натиснувши кнопку <b>Стоп/Скасування</b> .
На дисплеї з'являється код H97, H98 або H00.	Ці коди вказують на несправність у системі генерування мікрохвиль.	Зверніться в уповноважений сервісний центр.
На дисплеї з'являється літера D.	Ввімкнений демонстраційний режим.	Ввімкнений демонстраційний режим. Натисніть кнопку <b>Мікрохвилі</b> один раз, кнопку <b>Старт/Підтвердження</b> чотири рази, кнопку <b>Стоп/Скасування</b> чотири рази.
Не працюють кнопки на панелі управління.	Можливо, піч перебуває в режимі очікування.	Переконайтеся, що піч підключена до мережі. Відкрийте і закрийте дверцята для повторного запуску.
На дисплеї з'являється код U14.	Контейнер для води не заповнений.	Заповніть контейнер і натисніть кнопку <b>Стоп/Скасування</b> .

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

# Догляд за піччю

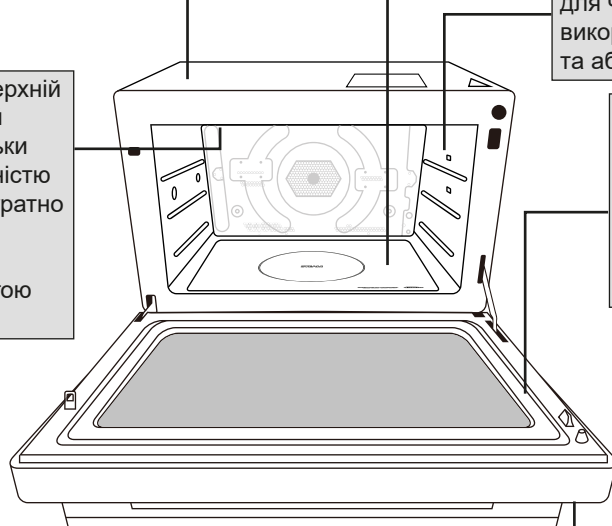
Перед очищенням вимкніть піч і витягніть вилку з розетки.

Зовнішні поверхні печі очищайте вологою тканиною. Щоб уникнути пошкоджень внутрішніх частин печі не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори.

Завжди промивайте і витирайте насухо керамічне дно печі після її охолодження

Внутрішні поверхні печі повинні бути чистими. Частки їжі, бризки від рідин на стінках печі стирайте вологою серветкою. При сильному забрудненні можна використовувати м'які засоби для чищення. Не рекомендується використовувати сильні засоби для миття та абразивні препарати.

Очищайте верхній нагрівальний елемент, тільки коли він повністю охолоне. Акуратно протирайте поверхню м'якою вологою серветкою.



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.

Не допускайте потрапляння рідини на панель управління. Протирайте панель м'якою вологою серветкою. Не застосовуйте засоби для миття, абразивні матеріали, аерозолі для чищення. Після завершення очищення натисніть кнопку **Стоп/Скасування** для повернення печі у вихідний стан.

Після використання протирайте аксесуари серветкою, змоченою м'яким засобом для миття.

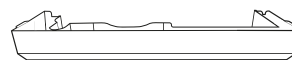


Решітчаста полиця

Решітка

Стекляне деко

Металеve деко



Водозбірник

Стежте за чистотою водозбірника. Очищайте і витирайте його насухо після використання. Після очищення встановіть водозбірник назад на ніжки печі. НЕ МИЙТЕ ВОДОЗБІРНИК В ПОСУДОМОЕЧНОЇ МАШИНЕ.

## Примітки

1. Регулярно очищайте піч, видаляючи залишки їжі на стінках камери
2. Під час приготування страв у режимах **Гриль**, **Конвекція** і **Комбінація** на стінках камери неминуче залишається жир. Якщо піч не чистити, може з'явитися неприємний запах і дим під час її роботи. При цьому на стінках можуть виникати плями, які складно видалити.
3. Після приготування в режимах **Гриль**, **Комбінація**, **Конвекція** верхня частина і стінки камери слід протирати м'якою тканиною, змоченою мильною водою. Уважно стежте за чистотою оглядового вікна, особливо після використання режимів **Гриль**, **Комбінація**. Стійкі плями в камері видаляються за допомогою невеликої кількості аерозольного засобу для чищення для мікрохвильових печей, нанесеного на м'яку, зволожену тканину. Змочіть проблемні місця, почекайте зазначений час і зітріть пляму з поверхні. Цей спосіб не підходить для очищення дверцят.

НЕ РОЗПОРОШУЙТЕ В ПЕЧІ АЕРОЗОЛІ.

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

4. Тримайте піч в чистоті: забруднення можуть призвести до пошкодження внутрішніх поверхонь, значно скоротити термін служби печі та стати причиною небезпечної ситуації.
5. За необхідності замінити освітлювальну лампу печі зверніться в сервісний центр Panasonic.

# Технічні характеристики

Мережа живлення		220 В, 50 Гц
Споживана потужність*	Мікрохвилі	4,5 А, 960 Вт
	Нагрівач (гриль)	6,2 А, 1350 Вт
	Нагрівач (конвекція)	6,3 А, 1380 Вт
	Нагрівач (пара)	6,0 А, 1330 Вт
	Комбінація	9,2 А, 2030 Вт
Необхідна потужність (максимальна)		9,5 А, 2080 Вт
Вихідна потужність*	Мікрохвилі	1000 Вт
	Нагрівач (гриль)	1300 Вт
	Нагрівач (конвекція)	1350 Вт
	Нагрівач (пара)	1300 Вт
Габарити (Ш × В × Г)		500 × 391 × 437 (480)** мм
Розміри камери (Ш × В × Г)		410 × 240 × 320 мм
Загальний об'єм камери		31 л
Робоча частота		2450 МГц
Маса нетто		Приблизно 21,5 кг

Українська

\* Методика випробувань МЕК

Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

Вимоги до електроживлення, місце виготовлення, країна виготовлення та серійний номер зазначені на спеціальній табличці, розташованій на тильній стороні печі.

\*\* 437 мм — розмір без ручки, 480 мм — з ручкою.



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

Виробник: Panasonic Corporation (Панасонік Корпорейшн)  
Адреса виробника: 1006, Kadoma-shi, Osaka, Japan (1006, Кадома, Осака, Японія)  
Країна походження: Китай

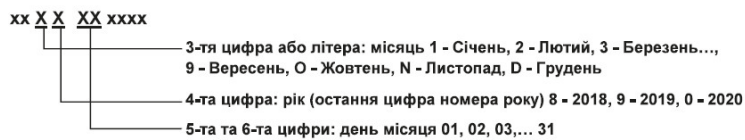
Імпортер: ТОВ "ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД"  
Адреса імпортера: провулок Охтирський, будинок 7, місто Київ, 03066,  
Україна

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 таблиці виробу.

**Приклад:**



**Примітка:**

Інформаційний центр Panasonic  
Міжнародні дзвінки та дзвінки з Києва: +38-0-(44) 490-38-98  
Безкоштовні дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах України: 0-800-309-880

Відповідно до ДСТУ EN 55011:2017 виріб класифікується як:

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

Відомості про утилізацію відпрацьованого електричного та електронного обладнання.

Даний виріб не слід утилізувати разом із побутовими відходами. Для належної його утилізації слід звертатися до підприємств, які займаються збором та переробкою відпрацьованого електричного та електронного обладнання. Інформацію про такі підприємства ви можете отримати в урядових органах та/або органах місцевого самоврядування.

Належна утилізація виробу допоможе зберегти цінні ресурси і запобігти потенційному негативному впливу на здоров'я людей та стан навколишнього середовища, який може мати місце внаслідок некоректної утилізації відходів.

