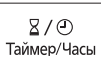
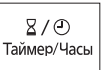
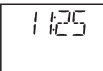
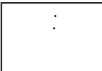
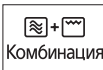


Зміст

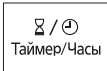
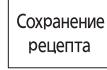
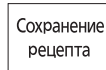
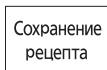
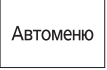
Посібник для швидкого старту	2-3
Установлення та підключення.....	4
Заходи безпеки	5
Важлива інформація.....	6
Схема пристрою.....	7-8
Панель керування	9
Дисплей	10
Підказки	10
Навігатор	10
Установлення годинника	11
Функція блокування від дітей	11
Установки Мікрохвильового режиму.....	12
Налаштування функції Гриль.....	13
Комбінований режим	14
Розморожування із встановленням часу.....	15
Розморожування	15
Підказки та засоби розморожування.....	16
Установки сенсорного розігріву.....	17
Налаштування печі/духовки	18-19
Встановлення таймера (Кухонний Таймер/Встановлення Часу/Затримка Часу).....	20
Програмування 3-х стадій готування.....	21
Готування з використанням Клавiші Збереження Рецепта.....	21
Програми автоматичного готування	22-27
Перед тим як звертатись до сервісного центру	28-29
Догляд та технічне обслуговування мікрохвильової печі.....	30
Технічні характеристики	31

Посібник для швидкого старту

Після підключення до мережі, на дисплеї з'явиться "8888", потім можна почати використання печі.

Функції	Як користуватися
Щоб встановити годинник (стор. 11)	Время/Вес  →  →  Натисніть двічі Введіть час дня. Натисніть одноразово
Щоб увімкнути /вимкнути функцію захисту від дітей (стор. 11)	Щоб встановити: На дисплеї  →  Натисніть тричі Щоб відмінити: На дисплеї  →  чи  Натисніть тричі
Готування/Розігрів/Розморожування в мікрохвильовому режимі зі встановленням часу (стор. 12)	Время/Вес  →  →  Оберіть потужність. Встановіть час. Натисніть одноразово
Режим грилю (стор. 13)	Время/Вес  →  →  Оберіть потужність. Встановіть час. Натисніть одноразово
Комбінований режим (стор. 14)	Время/Вес  →  →  Оберіть потужність. Встановіть час. Натисніть одноразово
Щоб скористатися Клавішею Турборозморожування (стор. 15)	Время/Вес  →  →  Натисніть одноразово Встановіть вагу. Натисніть одноразово
Використання режиму Сенсорного розігрівання (стор. 17)	Сенсорный разогрев → (Больше/Меньше) * →  Натисніть одноразово Додатково* Натисніть одноразово
Використання режиму Духовка (стор. 18)	Без попереднього розігріву:  →  →  Натисніть, щоб обрати температуру. Встановіть час Натисніть одноразово
	З попереднім розігрівом:  →  → Після попереднього Покладіть їжу в духовку →  →  Натисніть, щоб обрати температуру. Натисніть одноразово Встановіть час Натисніть одноразово

Посібник для швидкого старту (Продовження)

Функції	Як користуватися
Щоб скористатися функцією ферментації (стор. 19)	 →  →  Натисніть, щоб обрати 40 °C. Встановіть час Натисніть одноразово
Звичайний таймер (стор. 20)	 →  →  Натисніть одноразово Встановіть час. Натисніть одноразово
Таймер з подальшим підігрівом (стор. 20)	Натисніть для встановлення необхідної програми готування. →  →  →  Натисніть одноразово Встановіть час Натисніть одноразово
Затримка увімкнення (стор. 20)	 →  → Натисніть для встановлення необхідної програми готування. →  Натисніть одноразово Встановіть час. Натисніть одноразово
Готування з використанням Клавiшi Збереження Рецепта (стор. 21)	Блокування:  → Натисніть для встановлення необхідної програми готування. →  чи  Натисніть, щоб зберегти. Натисніть одноразово
	Щоб почати:  →  Натисніть, щоб зберегти. Натисніть одноразово
Програми Автоматичного Готування (стор. 22)	Програми 1-14  →  →  Натисніть, щоб обрати бажане меню Встановіть необхідну вагу. Натисніть одноразово
	Програми 15-18  →  →  → Після розігрівання пролунає три звукових сигнали, одразу покладіть їжу в піч. →  Натисніть, щоб обрати бажане меню Встановіть необхідну вагу. Натисніть одноразово Натисніть одноразово

Українська

Установлення та підключення

Перевірка мікрохвильової печі

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

Вказівки по заземленню

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

Робоча напруга

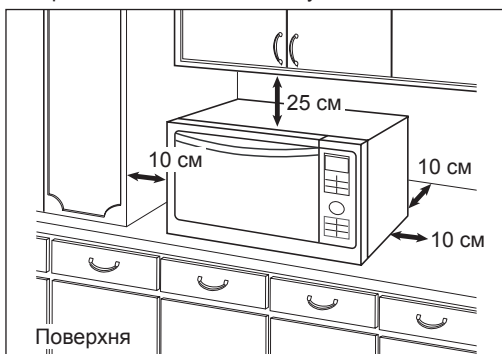
Напруга електричної мережі має співпадати із значенням, що вказане на фірмовій наклейці. Якщо Ви підключите піч до розетки з напругою, що перевищує вказане значення, це може спричинити спалахування або інші пошкодження.

Розташування печі

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

Розташування на робочій поверхні:

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



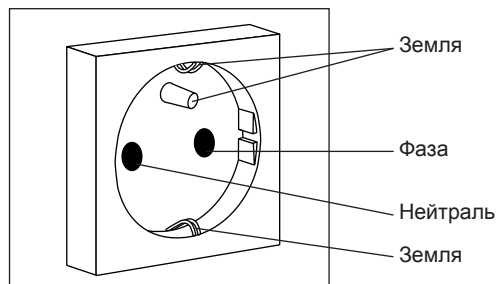
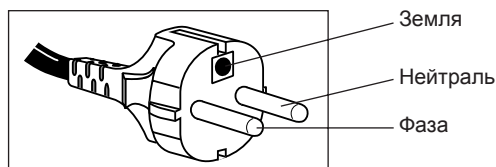
4. Не розташовуйте піч біля електричної або газової плити.
5. Не знімайте ніжки печі.
6. Цей пристрій призначений для домашнього використання або для використання у схожих умовах, наприклад: на кухнях магазинів, у номерах готелів, мотелів та інших житлових приміщеннях. Використовувати тільки в приміщенні.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

УВАГА!

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

Увага!

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



Заходи безпеки

Використання печі

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

Використання елемента нагріву

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

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

Приладдя

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

Решітка

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

Робота вентилятора після готування

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

Обслуговування печі

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

Важлива інформація

1) Час готування

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

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

2) Невеликі порції продуктів

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

3) Яйця

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

4) Проколювання

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

5) Термометр для м'яса

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

6) Рідини

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

7) Папір та пластик

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

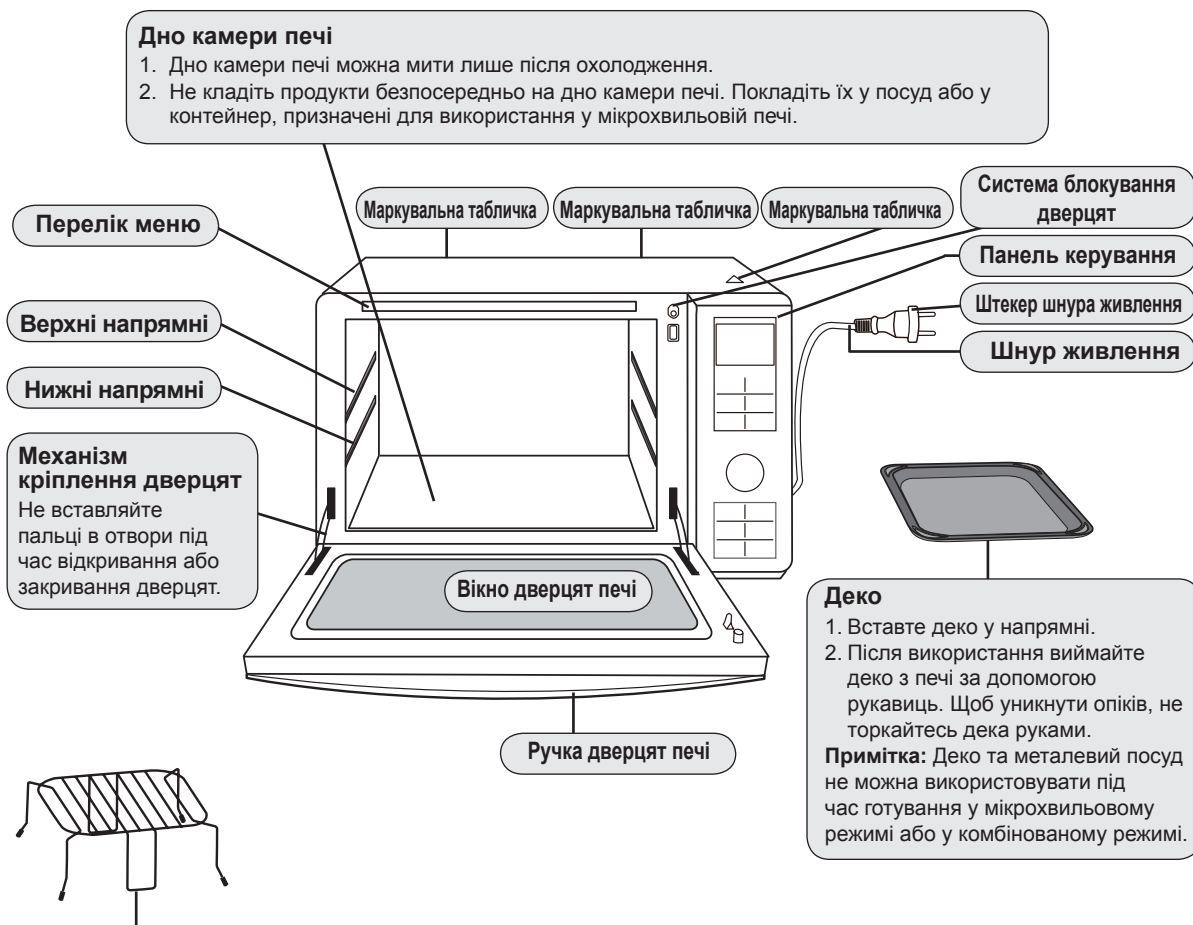
8) Посуд та фольга

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

9) Пляшки для годування та банки із дитячим харчуванням

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

Схема пристрою (Вид спереду)

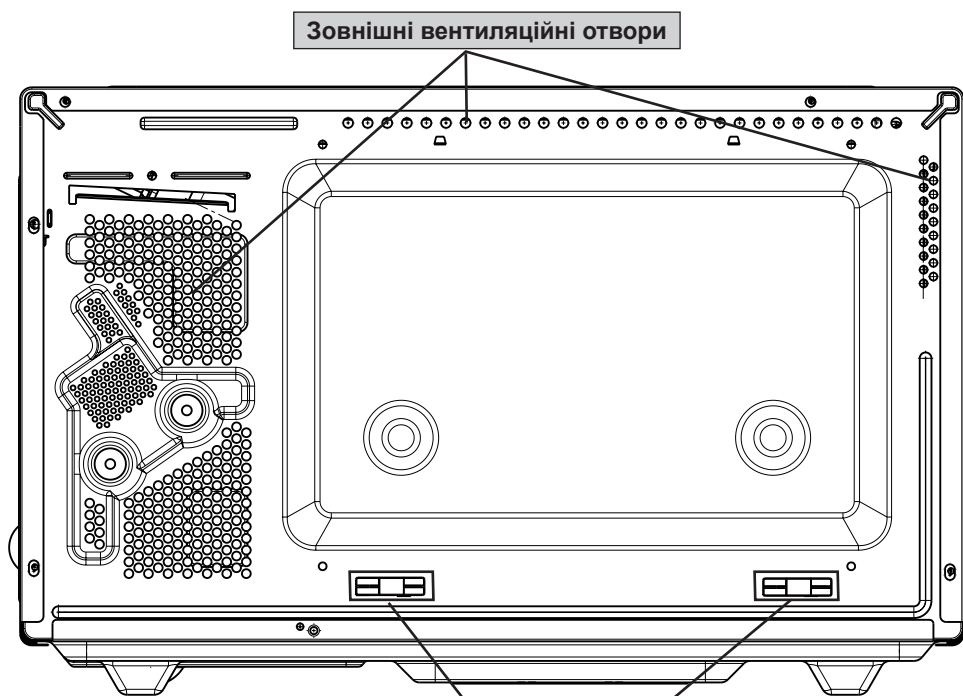


Українська

Примітка:

Це зображення надане лише для довідки.

Схема пристрою (Вид ззаду)

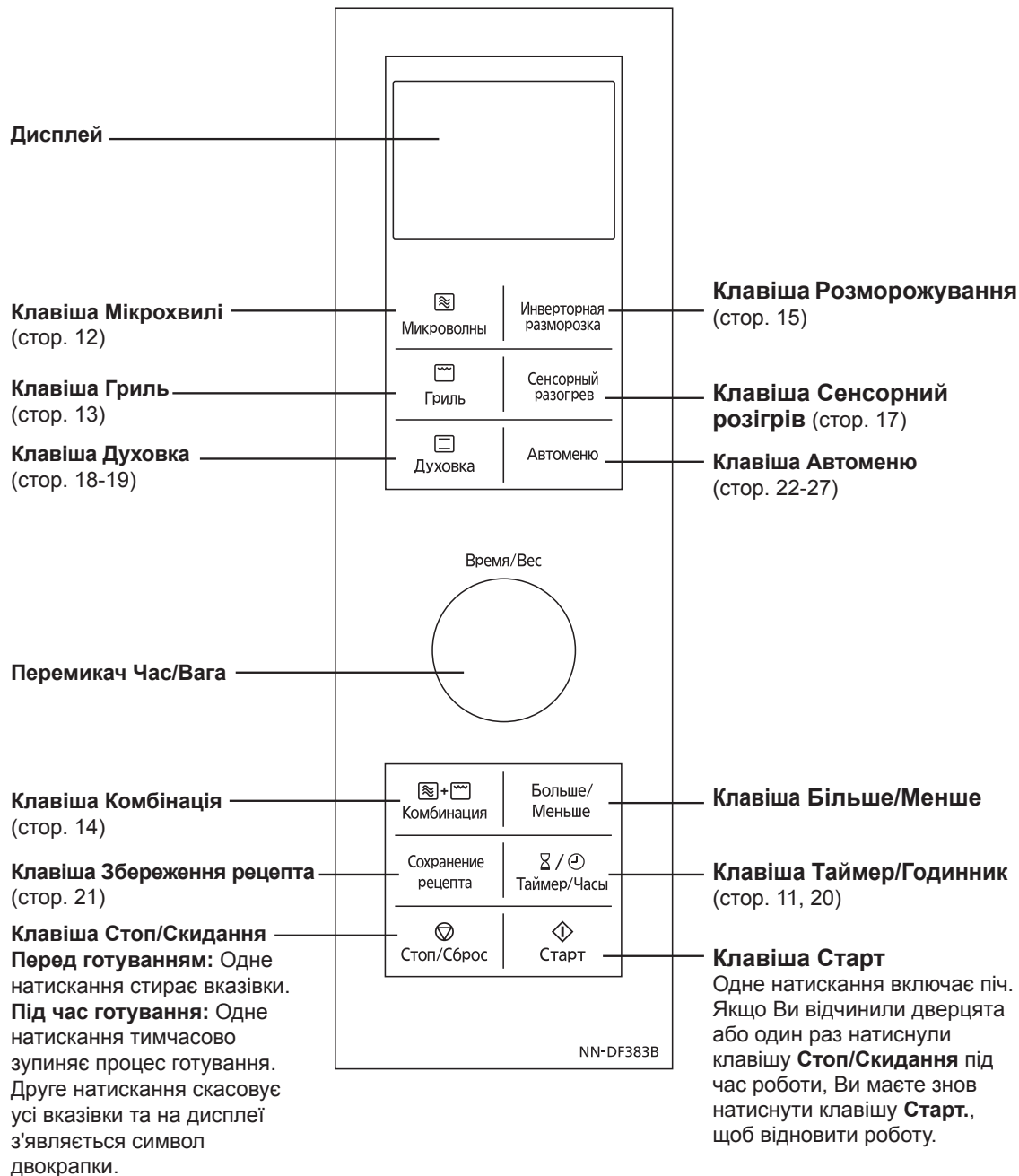


Зовнішні вентиляційні отвори

Обмежувачі (фіксовані)
Обмежувачі слугують межею для забезпечення необхідного простору та циркуляції повітря між стіною та задньою поверхнею печі.

Українська

Панель керування



ПІДКАЗКИ:

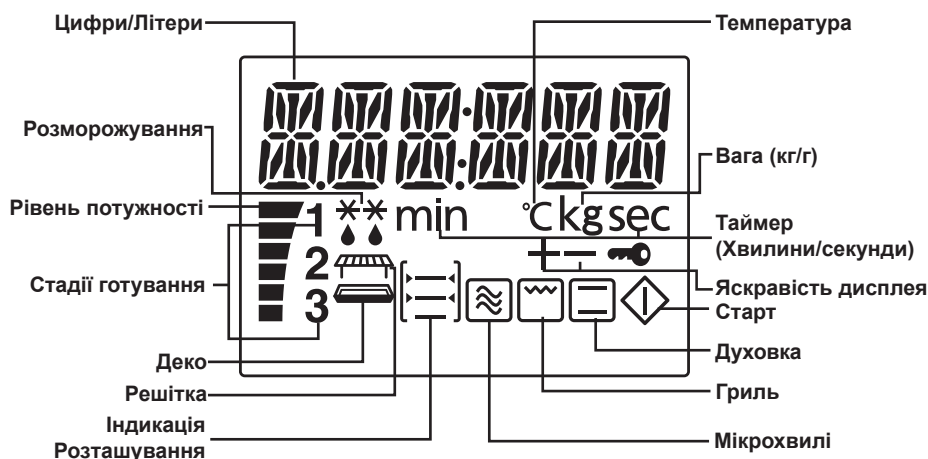
Якщо клавішу натиснуто правильно, пролунає звуковий сигнал та відповідна літера або слово з'явиться на дисплеї. Якщо клавішу натиснуто та звуковий сигнал відсутній, пристрій не відповідає або не може прийняти команду. Для кожної натиснутої клавіші існує відповідне слово(а), які відображаються на дисплеї. Слова з'являтимуться автоматично для того, щоб підказати користувачу наступну дію. Не потрібно чекати на появу слів перед натисканням клавіш для виконання подальшої дії. Під час переходу від однієї стадії програми до другої лунатиме подвійний сигнал. Після попереднього підігріву пролунають три звукових сигнали. По завершенню будь-якої програми лунатиме 5 звукових сигналів та на дисплеї з'являтиметься повідомлення "ОТКРОЙТЕ ДВЕРЦУ".

Примітка:

1. Якщо режим встановлено, але клавішу **Старт** не натиснуто, після 6 хвилин, піч автоматично скасує налаштовані команди. На дисплеї з'явиться поточний час або двокрапка.
2. Піч увійде у режим очікування після першого увімкнення та відразу після завершення останньої операції.
3. У режимі очікування яскравість дисплея зменшиться.

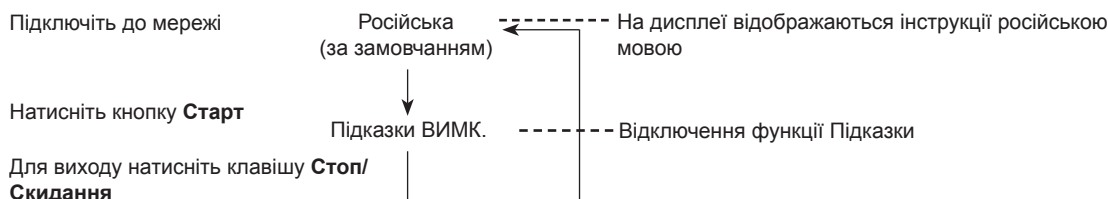
Дисплей

Щоб допомогти вам зручніше працювати з пічкою, її теперішній статус буде з'являтися на дисплеї.



Підказки

У цій печі ви можете обрати тип дисплея. За замовчанням на дисплеї встановлено підказки російською мовою. Ви можете обрати тип дисплея після підключення пристрою та натиснення клавіші **СТАРТ**.



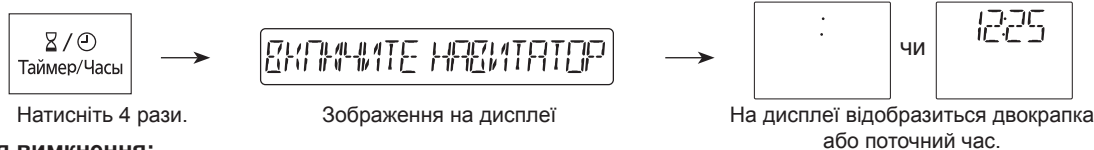
Примітка:

- Російський дисплей має бігучий рядок з підказками, наприклад, "УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ", "НАЖМИТЕ СТАРТ".
- Ці функції мають працювати лише при першому підключенні печі.
- Під час повторного підключення до мережі, піч повернеться до заводських налаштувань, тому вам необхідно буде налаштувати цю функцію знову.

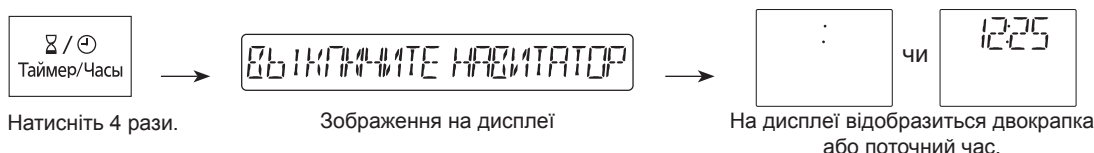
Навігатор

Для допомоги в налаштуванні печі наступна функція з'являється на дисплеї. Коли ви ознайомитеся з роботою печі функцію Навігатор можна буде відключити.

Для увімкнення:



Для вимкнення:



Примітка: Ця функція працює коли включені підказки.

Установлення годинника

Ви можете користуватися піччю без налаштованого годинника.

Годинник не є обов'язковою функцією. На точність годинника може впливати стан електропостачання.

Наприклад: 11:25



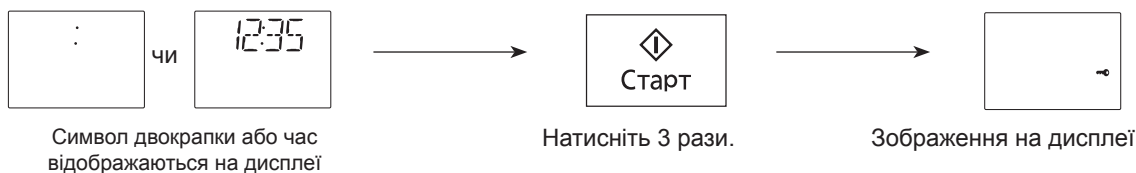
Примітка:

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

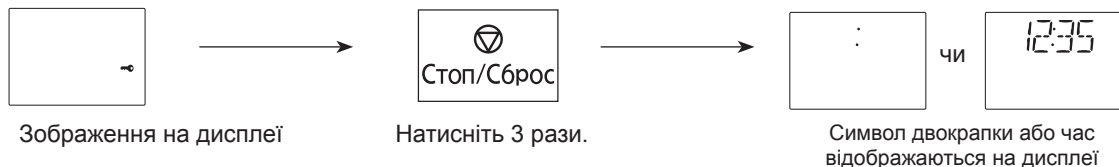
Функція блокування від дітей

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

Щоб встановити:



Щоб відмінити:



Примітка:

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

Установки Мікрохвильового режиму

Ця функція надає можливість встановити необхідну потужність та час для приготування їжі. Це можна робити двома шляхами.



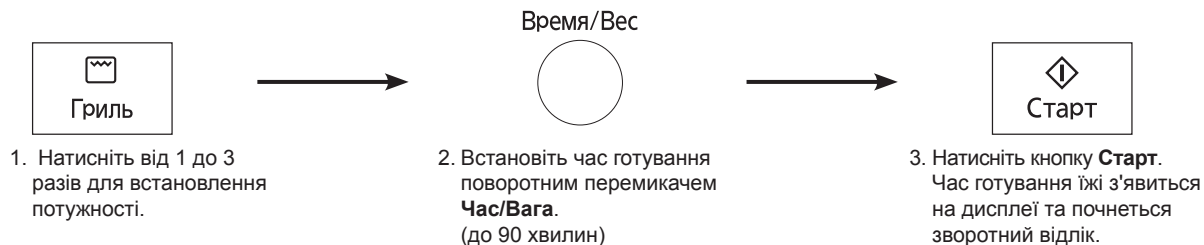
Примітка:

- Якщо готування на Високій потужності – перша стадія, кнопку **Мікроволны** можна не натискати, відразу встановити час поворотним перемикачем **Час/Вага** та натиснути кнопку **Старт**.
- Можна запрограмувати процес готування, увівши підряд установки для трьох різних стадій, і вони будуть стартувати одна за одною без вашої участі. Див. стор. 21.

Натисніть	Потужність мікрохвильової печі	Потужність	Приклад використання	
1	 	Висока	1000 Вт	Кип'ятіння води. Приготування свіжих фруктів та овочів, консервованих фруктів та кондитерських виробів.
2	 	Середня-висока	800 Вт	Приготування риби та морепродуктів, м'яса, птиці, яєць та тістечок.
3	 	Середня	600 Вт	Приготування тістечок, запіканок, розтоплення масла та шоколаду.
4	 	Середня-низька	400 Вт	Приготування м'яса, супів, розм'якшення масла.
5	  	Розморожування	300 Вт	Розморожування м'яса, птиці, морепродуктів.
6	 	Низька	200 Вт	Підтримка їжі теплою, розм'якшення морозива.

Налаштування функції Гриль

Існує 3 рівні потужності гриля. Під час готування, тепло виходить з двох нагрівальних елементів. Особливо пасує цей режим для підсмажування тонких шматочків м'яса та морепродуктів. Крім того, він підходить для підсмажування хліба й випічки. Не потрібно розігрівати піч перед початком роботи режиму гриля. Покладіть приправлені продукти на решітку, виберіть програму, установіть час, а потім натисніть клавішу **Старт**. Після закінчення приблизно половини встановленого часу, будь ласка, відкрийте дверцята та обережно перегорніть продукти, потім продовжуйте готувати. Під час готування в режимі Гриль Ви можете в будь-якій час відкрити дверцята для перевірки їжі.



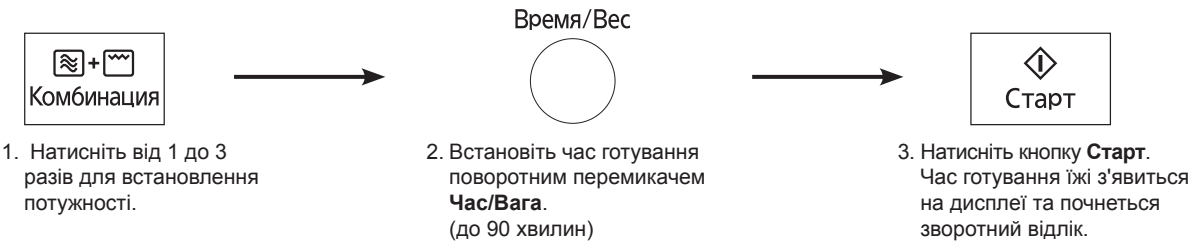
Натисніть	Потужність мікрохвильової печі		Тип продукту
1		 Гриль 1 (Висока потужність)	Хліб та тости
2		 Гриль 2 (Середня потужність)	Тонкі шматочки морепродуктів
3		 Гриль 3 (Низька потужність)	Шматочки птиці або м'яса

Українська

Комбінований режим

Комбінований режим

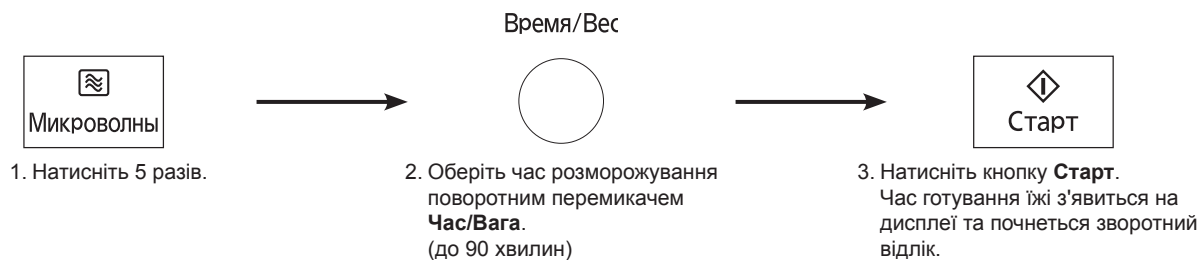
Передбачені три типи комбінованого режиму. Цей режим пасує для смаження продуктів за допомогою ефективної комбінації мікрохвильового режиму та режиму гриль. Цей режим підходить для смаження птиці, м'яса й морепродуктів. Ця функція може забезпечити рівномірне готування страви та зберегти хрустку скоринку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



Натисніть	Потужність мікрохвильової печі	Тип продукту
1		Комбінація 1 (Висока потужність) Морепродукти, запіканки
2		Комбінація 2 (Середня потужність) Птиця та картопля
3		Комбінація 3 (Низька потужність) Великі шматочки

Розморожування із встановленням часу

Ця функція дозволяє розморожувати, встановлюючи час самому.



Примітка:

1. Будь ласка, використовуйте пластикову плівку чи кришку, коли розморожуєте.
2. Рекомендується відкривати дверцята та діставати розморожені частини під час розморожування. Перегортайте, рухайте чи перемішуйте частини, які залишаються покриті льодом.
3. Для продовження розморожування не забудьте натиснути клавішу **Старт** після того, як закриєте дверцята.

Розморожування

Можливість розморожування м'яса, птиці й морепродуктів автоматично, вибираючи лише потрібну вагу. Порція/вага: від 0.1 кг до 2.0 кг



Українська

Примітка:

1. Режим швидкого розморожування можна використовувати для розморожування шматочків м'яса, птиці та риби за вагою. Для цього просто запрограмуйте режим швидкого розморожування та вагу продукту в кілограмах (1,0) та десятих кілограма (0,1). Піч автоматично встановить час розморожування та рівень потужності. Після того як Ви запрограмуєте піч, час розморожування відобразиться на дисплеї. Для найкращого ефекту розморожування рекомендовано завантажувати піч щонайменше на 0,2 кг.
2. М'ясо з кістками, наприклад, яловичі порібніни або свинячі порібніни з філейної частини, мають менше м'язів ніж м'ясо без кісток тієї ж ваги. Тому для м'яса з кістками, яке важить більше 2 кг, встановлюйте вагу менше на 0,5 кг. Для м'яса з кістками, яке важить менше 2 кг, встановлюйте вагу менше на 0,25 кг.
3. Переверніть, вийміть або накрийте їжу, коли Ви почуєте звуковий сигнал всередині процесу готування.

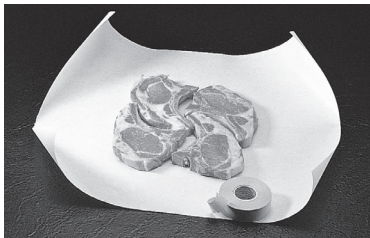
Підказки та засоби розморожування

Підготовка до заморожування

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

Продукти, упаковані у поліетиленову плівку, пакети, спеціальну герметичну упаковку для заморожування, можуть зберігатися в морозильній камері протягом деякого часу.

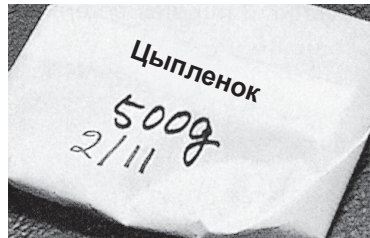
Примітки: Якщо продукт був упакований в алюмінієву фольгу, щоб уникнути іскріння під час розморожування, зніміть алюмінієву фольгу з продукту.



Перед заморожуванням м'яса, птиці, риби або морепродуктів розміром 2,5 – 5 см, бажано рівномірно розташувати та загорнути їх, надавши згортку круглої форми.



Ціле курча треба випотрошити перед заморожуванням (нутрощі можна заморозити окремо). Помийте курча та висушіть. Закріпіть ніжки та крильця.



Видаліть повітря та переконайтесь у герметичності упаковки. Позначте упаковку, зазначивши продукт, дату та вагу.

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

турборозморожування

Дія функції Турборозморожування залежить від ваги продукту. Більшість порційних продуктів, таких як шматочки курки, м'яса й риби можуть бути легко розморожені в цьому режимі. Поворотним перемикачем **Час/Вага** встановіть вагу продукту близьку до реальної, а мікрохвильова піч автоматично встановить потужність і тривалість розморожування. Після установки параметрів, час розморожування відобразиться на дисплеї. У цьому режимі найкраще розморожуються продукти, наведені в таблиці нижче. Для одержання найкращого результату, вага продукту повинна бути в межах від 0,1 кг (мінімум) до 2,0 кг (максимум).

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

Поради щодо турборозморожування

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

Два звукових сигнали

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

Правила розморожування Під час кожного розморожування перевертайте або міняйте місцями продукти.



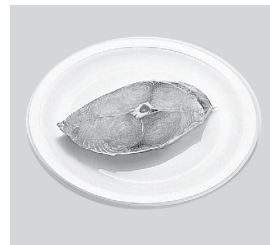
Зніміть упаковку з м'яса та покладіть його на тарілку.



Обгорніть ніжки курки алюмінієвою фольгою.



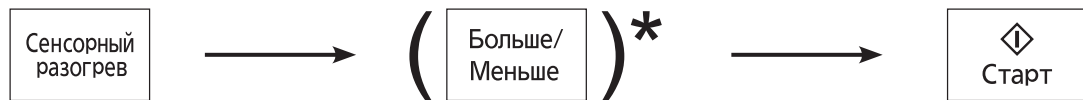
Загорніть голову та хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою.



Зніміть упаковку з рибного філе та покладіть його на тарілку.

Установки сенсорного розігріву

Ця функція дозволяє розігріти готову охолоджену їжу або їжу кімнатної температури без налаштування часу та потужності готування. Піч зробить це автоматично.



1. Натисніть одноразово.
2. Уподобання щодо приготування їжі змінюються в залежності від особистих смаків. Після використання Сенсорного приготування декілька разів, Ви можете визначитись з Вашими побажаннями щодо приготування їжі. Використовуючи клавішу **більше/менше**, Ви зможете відрегулювати програми для довшого чи коротшого часу. Натисніть клавішу **більше/менше** перед натисканням клавіші **Старт**.
1 натискання = Більше (додавання приблизно 10 секунди)
2 натискання = Менше (скорочення приблизно 10 секунди)
3 натискання = початкові налаштування
Якщо Ви задоволені результатами програми Авто сенсора, не використовуйте цю клавішу.
3. Натисніть кнопку **Старт**. Після виявлення сенсором нагрівання та вологості, двічі пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться час, що залишився та почнеться його зворотний відлік.

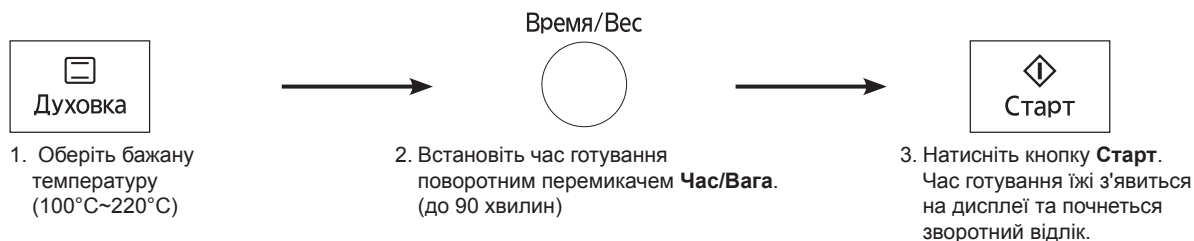
Дотримуйтесь наступних рекомендацій під час сенсорного розігріву:

1. Температура у приміщенні не повинна перевищувати 35 °C.
2. Вага їжі має бути від 125 г до 1.0 кг. Для розігріву їжі, вага якої менша 125 г але більша ніж 1.0 кг, користуйтеся ручним налаштуванням потужності.
3. Вся їжа має бути вже приготованою та мати кімнатну температуру або температуру холодильника.
4. Їжу необхідно щільно накривати пластиковою кришкою (Не використовуйте кришки із затискачами.)
5. До початку готування переконайтесь, що дно камери печі, її внутрішні стінки та посуд, в якому ви готуватимете їжу сухі. Надлишкова волога може стати причиною некоректної роботи сенсора.
6. НЕ ВІДКРИВАЙТЕ дверцята печі, доки не пролунають 2 звукових сигнали та час готування не з'явиться на дисплеї. Це може призвести до неправильного готування, через відсутність пари всередині камери печі. Коли час готування почне зворотний відлік, дверцята печі можна відчиняти для того, щоб перемішати або перевернути їжу.
7. НЕ РОЗІГРІВАЙТЕ хліб або вироби з тіста (не приготовані), або напої.
8. НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ пічкою, якщо вона гаряча (після попереднього приготування їжі).
9. Час витримки їжі після готування має бути 3 - 5 хвилин.
10. Якщо температура камери печі дуже висока, функцію Сенсорного розігріву не можна використовувати. На дисплеї з'явиться повідомлення "ГРЯЧО". Функцію Сенсорного розігріву можна знову використовувати коли на дисплеї зникне повідомлення "ГРЯЧО".

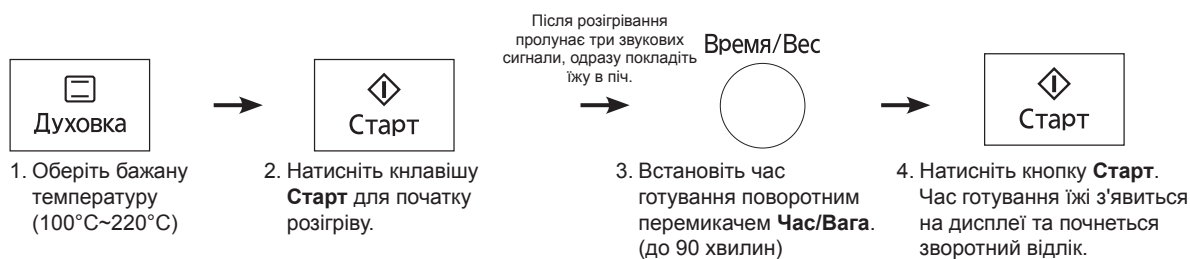
Налаштування печі/духовки

Ця функція пропонує обрати температури 40°C та 100°C~220°C з кроком у 10°C. Для швидкого вибору найбільш використовуваних температур готування, температура починається зі 150°C та збільшується до 220°C, потім 40°C та 100°C.

Без попереднього розігріву:



З попереднім розігрівом:



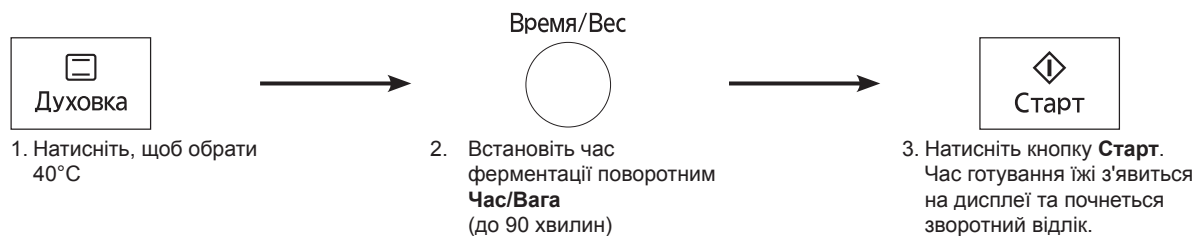
Примітка:

1. Піч не може нагрітися при температурі 40°C.
2. Не відкривайте дверцята під час нагрівання печі. Після розігрівання пролунає три звукових сигнали та на дисплеї з'явиться літера "P". Якщо дверцята печі не відкривати після розігріву, піч підтримуватиме задану температуру. Після 1 години, з урахуванням часу розігріву, піч автоматично вимкнеться, на дисплеї з'явиться двокрапка або поточний час.
3. Якщо ви бажаєте готувати без попереднього розігріву, після вибору бажаної температури встановіть час готування та натисніть клавішу СТАРТ.

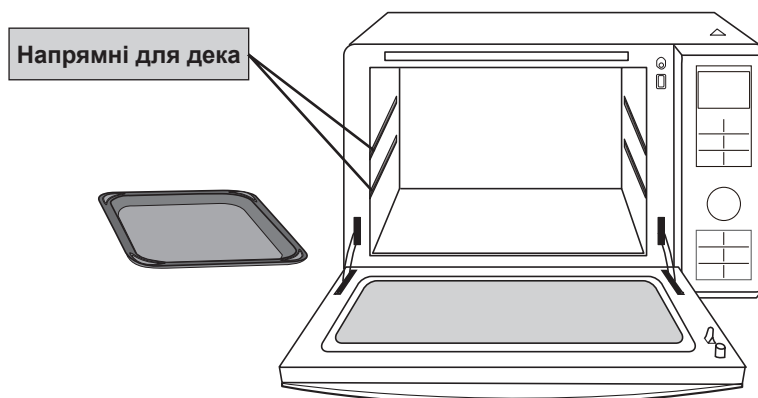
Налаштування печі/духовки (Продовження)

Режим ферментації (цей режим використовується для ферментації тіста для піци або хліба)
Ферментація при температурі 40 °C.

Наприклад: Підйом дріжджового тіста при 40 °C впродовж 40–60 хвилин.



Розташування дека



Коли користуєтесь деком, вставляйте його у нижні або у верхні напрямні. Не ставте деко безпосередньо на дно камери печі, це може стати причиною виникнення пожежі.

Українська

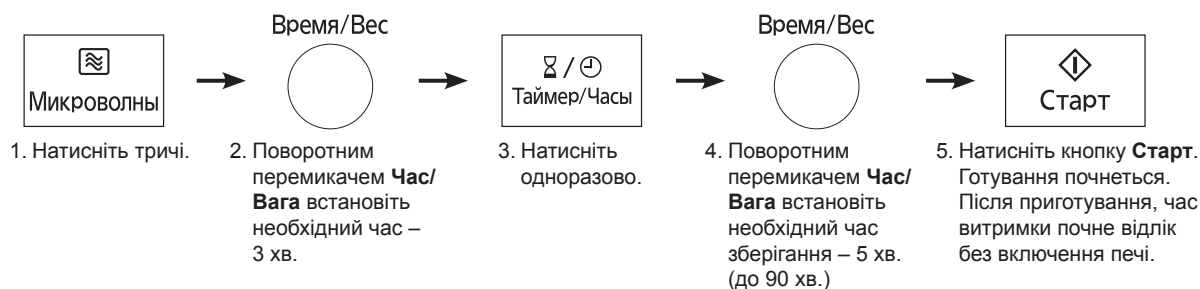
Встановлення таймера (Кухонний Таймер/Встановлення Часу/Затримка Часу)

Ця функція дозволяє запрограмувати час зберігання страви теплою після її готування, роботу таймера в хвилинах та секундах, а також установити затримку запуску програми.

Для використання в якості хвилинного таймера: **Приклад: Щоб відрахувати 5 хвилин.**



Для програмування часу зберігання страви теплою: **Приклад: Щоб встановити 5 хвилин зберігання страви теплою після готування на Середній потужності протягом 3 хвилин.**



Для програмування затримки початку готування: **Приклад: Щоб затримати початок готування на 5 хвилин та готувати 3 хвилини на Середній потужності**



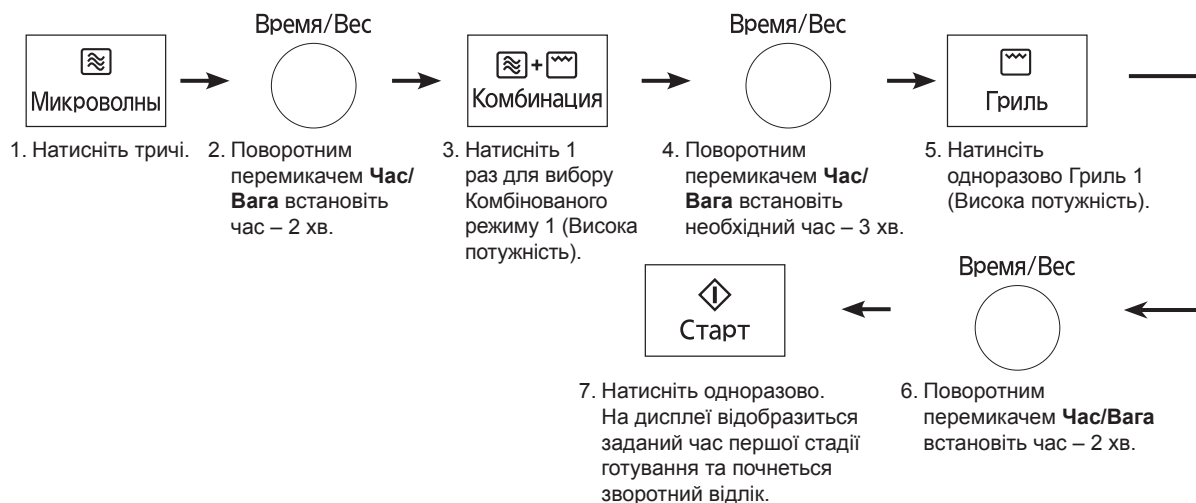
Примітка:

1. Можна запрограмувати три стадії готування, враховуючи час витримки та час затримки.
2. Якщо дверцята печі відкриті під час встановлення часу витримки, часу затримки або кухонного таймера, час на дисплеї буде продовжувати зворотний відлік.
3. Час затримки та час витримки не можуть бути запрограмовані до будь-якої програми Автоматичного готування. Це не дозволяє продукту розігрітися до розморожування або почати готуватися. Зміна початкової температури може вплинути на результат.

Програмування 3-х стадій готування

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

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



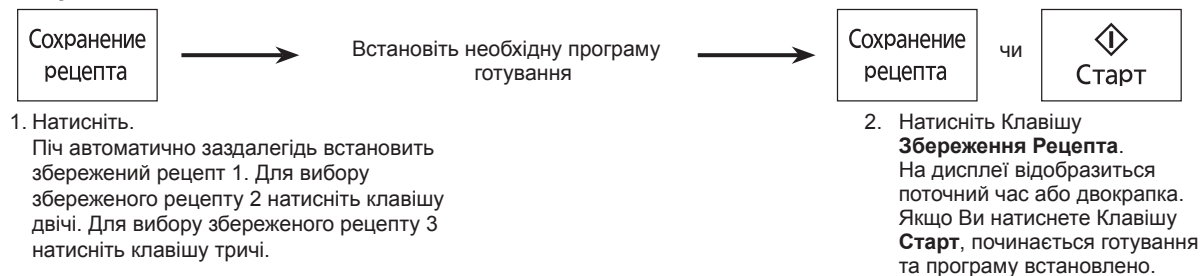
Примітка:

- Під час роботи, після кожної стадії будуть лунати два звукових сигнали.
- Ця функція доступна для наступних режимів: Комбінований, Гриль, Таймер, Мікрохвилі.
- Програмування декількох стадій готування не можна використовувати разом з програмами автоматичного готування.
- Одне натискання клавіші **Стоп/Скидання** під час готування зупинить роботу пристрою, натискання клавіші **Старт** поновить роботу пристрою. Подвійне натискання клавіші **Стоп/Сброс** зупинить та відмінить запрограмовану операцію.

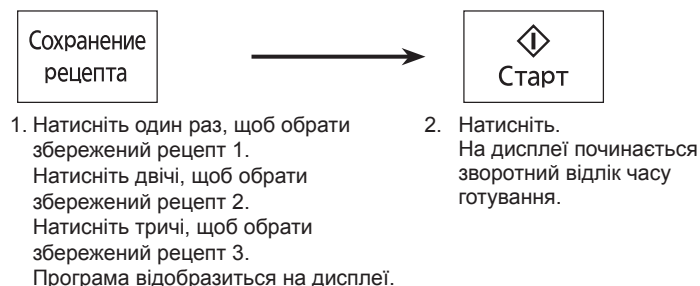
Готування з використанням Клавіші Збереження Рецепта

Ця функція дозволяє заздалегідь запрограмувати піч для часто використовуваних рецептів. Ви можете заздалегідь запрограмувати зручний для Вас рівень потужності та час. Попереднє програмування можливе для збереження трьох рецептів.

Збереження Рецепта в пам'яті:



Використання програми Збереження Рецепта:



Примітка:

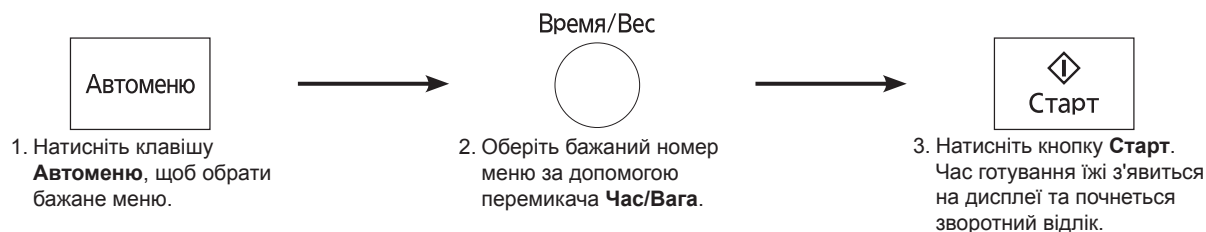
- Програми Автоматичного Готування не можуть бути запрограмовані в пам'ять за допомогою функції Збереження Рецепта.
- Функція попереднього розігрівання в режимі духовка не може бути збережена в пам'яті.
- Збереження Рецепту можливо лише для 1 стадії готування. Неможливо запрограмувати 2 та 3 стадії готування.
- Під час програмування нових рецептів готування в пам'ять, запрограмовані раніше рецепти будуть стерті.
- Якщо під час програмування рецепта піч від'єднати від електромережі, рецепт не буде збережений.

Програми автоматичного готування

Можливість готувати звичні страви без попередньої установки рівня потужності й часу. Установіть потрібний номер програми поворотним перемикачем **Час/Важ.** Натисніть клавішу **Автоменю**, щоб обрати бажане меню. На дисплеї відобразиться відповідне меню.

Для програм з 1 до 14 будь ласка, дійте наступним чином:

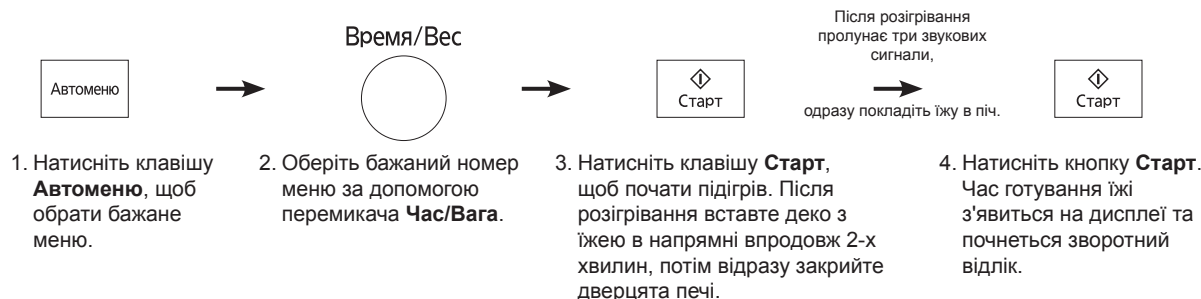
Без попереднього розігріву:



*  вказує на необхідність використання решітки або дека під час готування та їх розташування.

Для програм з 15 до 18 будь ласка, дійте наступним чином:

3 попереднім розігрівом:



*  вказує на необхідність використання решітки або дека під час готування та місце розташування дека.

Примітка:

- Не відкривайте дверцята під час нагрівання печі. Після розігрівання пролунає три звукових сигнали та на дисплеї з'явиться літера "P". Якщо дверцята печі не відкривати після розігріву, піч підтримуватиме задану температуру. Після 1 години, з урахуванням часу розігріву, піч автоматично вимкнеться, на дисплеї з'явиться двокрапка або поточний час.
- Після попереднього підігріву пролунають 3 звукових сигнали.

Програми автоматичного готування (Продовження)

Номер	Меню/Функція	Порції/Вага				Посуд	Акcesуари та розташування
1	Овочі	120 г	180 г	250 г	375 г	Каструля з кришкою	-
2	Омлет	1 порц.	2 порц.	3 порц.	4 порц.	Скляна ємність	-
3	Суп	2 порц.	4 порц.	6 порц.	-	Каструля з кришкою	-
4	Каші	250 г	350 г	-	-	Каструля з кришкою	-
5	Пельмені	250 г	500 г	-	-	Каструля з кришкою	-
6	Фруктовий пиріг	4 порц.	8 порц.	-	-	Скляна ємність	-
7	Макаронні вироби	150 г	250 г	375 г	-	Каструля з кришкою	-
8	Печеня у горщиках	1 горщики	2 горщики	3 горщики	4 горщики	Горщики	-
9	Риба	100 г	200 г	300 г	400 г	Блюдо, вкрите папером	-
10	Печена картопля	300 г	600 г	900 г	-	-	Решітка
11	Смажена свинина (шматок)	250 г	500 г	750 г	-	-	Решітка
12	Смажена курка (ціла)	600 г	900 г	1200 г	-	Форма з блюдцем	-
13	Смажена яловичина/баранина	200 г	400 г	600 г	-	-	Решітка
14	Котлети	250 г	375 г	500 г	750 г	-	Решітка
15	Пиріжки та слойки	6 шт. (45 г* 6)	-	-	-	-	Деко, вставлене в нижні напрямні
16	Печиво	16 шт.	-	-	-	-	Деко, вставлене у верхні напрямні
17	Пиріг	1 порц.	-	-	-	-	Деко, вставлене в нижні напрямні
18	Бісквіт тонкий	1 порц.	-	-	-	-	Деко, вставлене в нижні напрямні

Примітка:

1. Якщо температура печі занадто висока, функцію автоматичного готування не можна використовувати. На дисплеї з'явиться напис «ГРЯЧО». Функцію автоматичного готування можна використовувати знову після того, як напис «ГРЯЧО» зникне.
2. Дотримуйтесь рекомендацій з готування на сторінках 24-27.

Програми автоматичного готування (Продовження)

1. Овочі

Даний режим рекомендовано для приготування усіх типів листових овочів, брокколі, гарбузу, цвітної капусти, звичайної капусти, спаржі, бобів, селери, кабачків, шпинату, перцю або їх суміші. Усі овочі повинні бути почищені або підготовані та порізані на рівні шматочки. Якщо овочі виявляються зневодненими або якщо ви хочете, щоб вони вийшли більш м'якими, додайте 1-2½ стол. л. води. Покладіть у блюдо підходящого розміру. Масло, зелень тощо можна додати перед нагріванням, але не додавайте сіль до завершення приготування. Накрийте спеціальною пластиковою плівкою або щільною кришкою. Перемішайте, коли почуєте звуковий сигнал. Витримайте в закритому вигляді ще 2-3 хвилини після приготування.

2. Омлет

Програма призначена для готування омлету з яєць. Для готування використовуйте посуд з товстим дном та бортиками. Ви можете готувати омлет за своїм рецептом або скористатися наступними рекомендаціями:

Інгредієнти	1 порц.	2 порц.	3 порц.	4 порц.
Яйця	2 шт.	4 шт.	6 шт.	8 шт.
Молоко або вершки	125 мл	250 мл	375 мл	500 мл
Сіль, перець	за смаком			
Вершк. масло	для змащення форми			

Збийте міксером суміш з яєць і молока протягом 3-5 хвилин до легкої піни, посоліть, додайте перець за смаком. Вилийте суміш у змащений маслом посуд та поставте в піч. Виберіть "Омлет" і готуйте до закінчення програми. Після готування накрийте, витримайте протягом 3 хвилин. При подаванні - полийте омлет розтопленим вершковим маслом, соусом чи тертим сиром.

3. Суп

Програма підходить для приготування традиційних супів, таких як солянка, щі, розсольник. Супи можна готувати на бульйоні або воді. Важливо, щоб бульйон або вода мали кімнатну температуру. Керуйтеся наведеним нижче рецептом:

Продукти	Солянка	Щі	Розсольник
На 4 порції (1,5 літра)			
Копчене м'ясо шинка, сосиски, ковбаса	200 г	-	-
Огірки мариновані	3 шт.	-	3 шт.
Цибуля	2 шт.	1 шт.	1 шт.
Перець солодкий	1 шт.	-	-
Томатний соус	4 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Картопля	-	2-3 шт.	2-3 шт.
Капуста свіжа	-	200 г	-
Морква	-	1 шт.	1 шт.
Рослинна олія	-	2 ст. л.	2 ст. л.
Додати та натиснути клавішу «СУП»			
Бульйон або воду	1000 мл	1000 мл	1000 мл
Оливки	8-10 шт.	-	-
Лимон	½ шт.	-	½ шт.
Зелень, сіль, перець	За смаком		

Використовуйте овочі середнього розміру. Овочі повинні бути очищені, підготовлені та порізані на шматочки однакового розміру. Готуйте у посуді достатньо великого розміру, наприклад, для 1,5 л супу потрібно взяти каструлю місткістю 2,5 л. Покладіть усі продукти першої частини рецепту до каструлі, добре перемішайте, закрийте кришкою або плівкою та готуйте в автоматичній програмі "Овочі". Потім додайте продукти з нижньої частини рецепту, добре перемішайте і готуйте в автоматичній програмі "Суп". Після звукового сигналу перемішайте і продовжуйте готувати до закінчення програми. Перед подаванням залиште на 10 хвилин у вимкненій печі. Подавайте зі сметаною.

Програми автоматичного готування (Продовження)

4. Каші

Програма підходить для готування різних каш з круп та рису. Покладіть кашу з водою або молоком у посуд відповідного розміру. Нещільно накрийте кришкою. Керуйтеся наступними вказівками:

Крупи/Рис	250 г	350 г
Вода	500 мл	700 мл
Молоко	1000 мл	1400 мл
Сіль	1/2 ст. л.	1 ст. л.
Цукор	1 ст. л.	2 ст. л.

Потім поставте ємність у мікрохвильову піч та оберіть програму „Каші”. Не забудьте перемішати та зняти кришку після сигналу.

5. Пельмені

Покладіть заморожені пельмені у великий посуд, для того щоб запобігти переливанню. (дивіться таблицю):

Пельмені	Кипляча вода
250 г	800 мл
500 г	1600 мл

Додайте 1 столову ложку рослинної олії перед готуванням, для того, щоб вони не злипалися. Додайте сіль, чорний перець горошком, лаврове листя за смаком та ретельно перемішайте. Ретельно перемішайте пельмені, коли почуєте звуковий сигнал. Злийте воду відразу після завершення готування.

6. Фруктовий пиріг

Підходить для готування пирогів із додаванням ягід та фруктів. Скористайтесь рецептом, наведеним нижче:

Продукти	На 4 порції Форма 20 см	На 8 порцій Форма 28 см
Маргарин	100 г (1/2 пачки.)	200 г (1 пачки.)
Цукор	75 г (1/4 склянки)	150 г (1/2 склянки)
Яйця	1 р.	2 рс.
Борошно пшеничне	100 г (2/3 склянки)	200 г (1 1/3 склянки)
Ванілін	2 г (1/3 ч. л.)	4 г (1/2 ч. л.)
Розпушувач	3 г (1/2 ч. л.)	5 г (1 ч. л.)
Свіжі фрукти (вишня, малина, чорниця тощо)	150 г	300 г

- Маргарин збити з цукром і яйцями протягом 5 хвилин міксером. Борошно змішати з розпушувачем і ваніліном. Вспати в яєчно-вершкову суміш і швидко замісити густе тісто.
- Ягоди можна додати в тісто або насипати на дно форми, у якій будете готувати пиріг. Викласти тісто у форму і розрівняти поверхню.
- Поставити пиріг в піч і вибрати „Фруктовий пиріг”. Після звукового сигналу переверніть продукт на 180°. Перед подаванням посипте пиріг цукровою пудрою.

7. Макаронні вироби

Підходить для готування різних видів пасти, наприклад, спагеті, фетучіні, тагліателе, макарони, пенне, фузілі та інших видів пасти. Покладіть макаронні вироби у посуд відповідного розміру, придатний для використання у мікрохвильовій печі. Дивіться таблицю нижче.

Кількість	Кипляча вода	Посуд
150 г	900 мл	3 л
250 г	1200 мл	3.5 л
375 г	1400 мл	4 л

Щоб паста не злипалась, перед готуванням додайте 1 стол. л. олії, за смаком. Накрийте посуд пластиковою плівкою або кришкою. Перемішайте макаронні вироби та відкрийте кришку під час готування. Якщо необхідно, витримайте макаронні вироби 5 або 10 хв. після готування, а потім злийте воду.

8. Печення у горщиках

Для готування печені в горщиках. Підготуйте потрібну кількість горщиків і встановіть їх у піч. Скористайтесь наведеним нижче рецептом:

1 горщик	
М'ясо (свинина)	85-100 г
Овочі (картопля, морква, лук, кольорова капуста, перець тощо)	140-150 г
Бульйон	75-100 мл
Олія	1ст.л.
Сіль, спеції	За смаком

М'ясо нарізати дрібними шматочками, овочі - великими, усе покласти в горщик, додати бульйон (щоб майже покривав продукти), додати спеції, перемішати. Розташуйте горщики в печі подалі від дверцят. Після звукового сигналу добре перемішайте вміст горщика.

9. Риба

Підходить для готування різних страв (риба товщиною не більше 3 см) на парі. Покладіть рибу у форму, придатну для готування у мікрохвильовій печі, додайте сіль, олію, цибулю та воду. Накрийте папером або плівкою. Поставте форму на середину камери печі. Оберіть програму та почніть готування. Поверніть форму на 180° коли пролунає звуковий сигнал.

10. Печена картопля

Підходить для готування печеної картоплі. Проколите картоплю за допомогою ножа. Покладіть підготовлену картоплю на низьку решітку зі скляним піддоном знизу та оберіть вагу. Попередньо розігрівати піч не потрібно.

Програми автоматичного готування (Продовження)

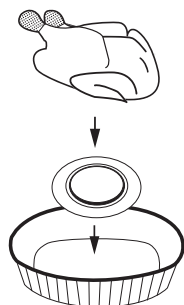
11. Смажена свинина (шматок)

Для запікання свинини одним шматком, наприклад, для буженини.

- Для рівномірного готування шматок для запікання повинен бути правильної форми або його потрібно обв'язати шпагатом, щоб зробити його рівномірним по товщині. Товщина шматка не повинна перевищувати 1.5 см. Якщо Вам потрібно запекти більш великий та товстий шматок, зробіть це в ручному режимі.
- Для більшої м'якості і соковитості свинини, можна заздалегідь замаринувати її з соєвим соусом, гірчицею або в іншому маринаді.
- Покладіть свинину на решітку, під яку поставте тарілку для збирання конденсату.
- Перед подаванням або нарізанням накрийте м'ясо фольгою та залиште на 5 - 10 хвилин. Дайте страві постояти 3 - 5 хвилин перед подаванням.

12. Смажена курка (ціла)

Програма підходить для смаження цілої курки. Курку можна замаринувати з соусом або овочами. Покладіть курку, грудинкою догори на перевернуте блюдо, розташоване у формі. Оберіть програму у відповідності до ваги та натисніть Старт. Накривати не потрібно. Переверніть, коли почуєте звуковий сигнал.



Примітка: Якщо ви хочете приготувати половину курки, підсмажте спочатку її з внутрішньої частини, а потім переверніть після звукового сигналу.

13. Смажена яловичина/баранина

Підходить для смаження біфштексів/шматків баранини. Переконайтесь, що біфштекси/шматки баранини тонкі, замаринуйте їх у спеціях на 15 - 20 хвилин. Потім висушіть їх та обваляйте у борошні. Покладіть біфштекс/шматок баранини на решітку, з розташованою під нею тарілкою. Оберіть програму та почніть готування. Відкрийте дверцята та переверніть м'ясо під час готування, коли почуєте два звукових сигнали. Закрийте дверцята та натисніть Старт для продовження готування.

Примітка:

1. Заморожену яловичину/баранину необхідно розморозити перед готуванням.
2. Не додавайте соус, якщо ви купили яловичини/баранину в соусі.
3. Ця програма не підходить для дуже тонких шматків яловичини/баранини (менше ніж 1,5 см завтовшки).

14. Котлети

Програма пасує для приготування домашніх котлет або розморожених полуфабрикатів. Покладіть котлети до каструлі на невеликій відстані одна від одної, поставте на решітку для смаження та оберіть програму "Котлети". Для вибору ваги, керуйтеся наступною таблицею:

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

Після звукового сигналу перегорніть котлети для підсмаження їх з обох боків.

15. Пиріжки та слойки

Програма призначена для випічки пиріжків з різними начинками зі здобного дріжджового і листкового тіста. Застеліть деко кулінарним папером, змастіть його олією та покладіть пиріжки. Зверніть увагу на те, що під час випікання розмір пиріжків збільшується.

Перший етап програми – попереднє розігрівання печі, тому програма запускається, коли піч ще порожня.

- Після звукового сигналу вставте деко у нижню напрямні та натисніть Старт.

16. Печиво

Інгредієнти:

Яйця	25 г
Борошно	80 г
Вершкове масло	40 г
Цукор	40 г

Спосіб готування:

Збийте масло до кремової маси. Додайте цукор та продовжуйте збивати. Потроху додайте збите яйце. Поступово додайте просіяне борошно та перемішайте все дерев'яною ложкою. Оберіть програму та натисніть Старт для підігріву печі. Застеліть деко фольгою. Сформууйте печиво по 11 г кожне та викладіть на деко у чотири рядки по чотири штуки в кожному. Після розігрівання печі, пролунає три звукових сигнали. Швидко вставте деко у верхні напрямні та натисніть клавішу Старт.

Примітка:

1. Масло можна розм'якшити у мікрохвильовій печі. Це полегшує збивання крему.
2. Покладіть інгредієнти у глибоку ємність, щоб уникнути розбризкування під час збивання.
3. Розмістіть печиво на однаковій відстані одне від одного.
4. Після розігрівання відразу вставте деко у верхні напрямні. Не залишайте дверцята відкритими надовго, це може вплинути на результат готування.

Програми автоматичного готування (Продовження)

17. Пиріг

Програма підходить для пирогів з різними м'ясними, овочевими, сирними, ягідними, фруктовими та ін. начинками. Поріжте пиріг на шматочки та подавайте.

Рецепт бісквітного тіста:

Сухі дріжджі	7 г
Борошно	450 г
Сіль	5 г
Вершкове масло	100 г
Цукор	70 г
Ванільний цукор	5 г
Молоко 3.2% жирності	220 г

Начинка:

Подрібнені яблука	400 г
Мелена кориця	5 г
Коричневий цукор	20 г
Яйця для змащення поверхні пирога	1 шт.

Спосіб готування:

1. Покладіть усі інгредієнти у послідовності, вказаній вище, у форму автоматичної хлібопекарні. Оберіть режим Піца і натисніть **Старт**.
2. Після звукового сигналу - вимкніть хлібопекарню та вийміть тісто.
3. Покладіть $\frac{2}{3}$ частини тіста на деко та сформуєте з нього нижню частину пирога. Проколите поверхню тіста виделкою. Покладіть начинку, відступаючи 2 см від краю тіста, посипте зверху корицею та коричневим цукром. Розкачайте $\frac{1}{2}$ тіста, що залишилось, зробіть на ньому фігурні надрізи, накрийте пиріг та защіпніть краї. Поставте деко в мікрохвильову піч, натисніть клавішу "Духовка", встановіть температуру 40°C для ферментації тіста, установіть 60 хвилин та натисніть **Старт**. Після звукового сигналу дістаньте деко з печі.
4. Змастіть поверхню пирога збитим яйцем. Оберіть програму автоматичного готування Пиріг та натисніть клавішу **Старт**. Після нагрівання печі, вставте деко у нижні напрямні і готуйте до завершення програми.
5. Поверніть деко на 90°, коли мине половина часу готування.

18. Бісквіт тонкий

Пасує для випічки тонкого бісквіта для рулету або багатoshарових тістечок.

Рецепт бісквітного тіста:

Яйця - 5 штук
Цукор - 1 склянка
Борошно - $\frac{3}{4}$ склянки
Крохмаль - $\frac{1}{4}$ склянки

Спосіб приготування бісквітного рулету:

- 1) Білки відокреміть від жовтків. Білки поставте в холодильник.
 - 2) Жовтки змішайте з цукровим піском і розітріть до однорідної маси. Додайте в неї суміш борошна та крохмалю, замішайте вручну однорідне густе тісто. Це потрібно зробити швидко, за 30-40 секунд, стежте, щоб не було грудок.
 - 3) У білки додайте щіпку солі й збийте міксером до щільної пишної маси.
 - 4) Додайте збиті білки в тісто невеликими порціями, приблизно по 2-3 столові ложки. Щораз масу добре перемішуйте ложкою.
1. Застеліть деко кулінарним папером та змастіть його олією.
 2. Покладіть тісто на деко та розрівняйте його.
 3. Перший етап програми - попередній підігрів. Будь ласка, натисніть Старт, коли піч ще порожня. Після звукового сигналу поставте деко у піч на нижні напрямні та натисніть Старт.
 4. Після випічки накрийте бісквіт пергаментом, дайте йому охолонути та увібрати вологу. Ще теплий бісквіт, зніміть із дека, намажте варенням або кремом і зверніть в рулет. Залишіть для просочення й повного остигання.

Перед тим як звертатись до сервісного центру

НОРМАЛЬНІ ЯВИЩА:

Мікрохвильова піч викликає перешкоди в роботі телевізора.

Деякі перешкоди в роботі ТВ та радіо приймачів можуть виникати під час приготування страв у мікрохвильовій печі. Подібні перешкоди виникають під час використання малих електроприладів таких як міксери, пилососи, фени та ін. Це не означає що з вашою пічкою щось трапилось.

На дверцятах конденсується пара, а з вентиляційних отворів іде гаряче повітря.

Під час приготування з їжі виділяється пара та гаряче повітря. Більша частина пари та гарячого повітря відводиться через вентиляційні отвори завдяки циркуляції повітря в печі. Але деяка кількість пари конденсується на менш гарячих поверхнях, наприклад, на дверцятах. Це нормальне явище.

Я випадково включив піч без продуктів.

Включення порожньої печі на короткий час не повинно викликати її пошкодження. Однак так робити не рекомендується.

Під час приготування у режимі Комбінації, чути клацання та постукування.

Такий шум може виникати коли піч автоматично перемикається з режиму мікрохвиль на режим гриля для забезпечення Комбінованого режиму приготування. Це нормальне явище.

Під час роботи в режимах Духовки, Комбінації або Гриля піч видає неприємний запах та дим.

Обов'язково треба вимити піч після готування в режимах Духовки, Комбінації або Гриля. Від крапель жиру, що накопичуються на стінках і стелі камери, буде виходити дим, якщо їх не змити вчасно.

Після закінчення використання печі вентилятор мотора продовжує працювати ще деякий час.

Вентилятор охолоджує електричну схему. Це цілком нормально та Ви зможете в цей час відкрити піч і вийняти страву.

Під час першого готування в режимі Гриль, Комбінованому режимі або в режимі Духовка йде дим.

Це може бути спричинено тонкою смужкою оливи, яку наносять на фабриці на повітрязбірник, тому радимо принаймні один раз скористатися пічкою в режимі Духовка без продуктів всередині, для того щоб позбутися цієї смужки оливи.

Українська

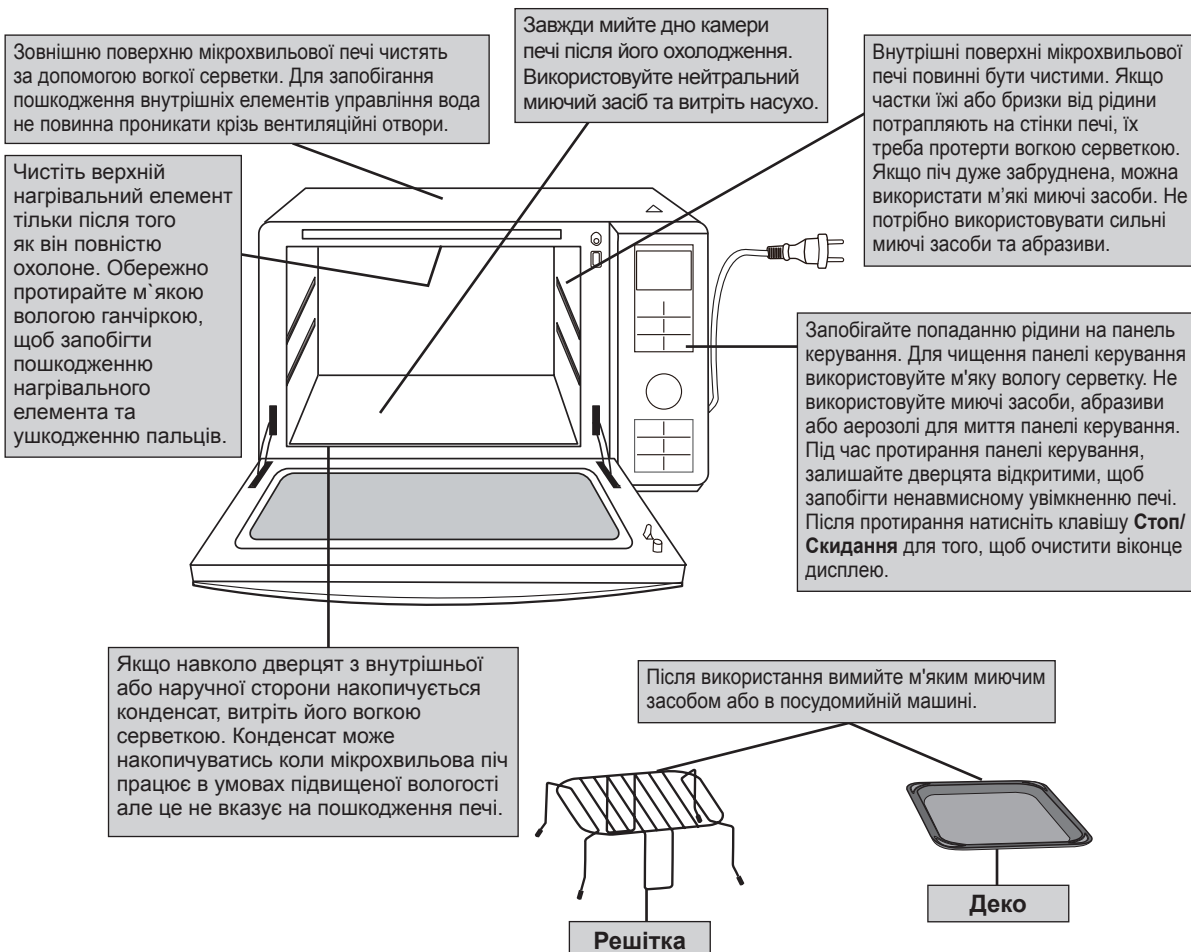
Перед тим як звертатись до сервісного центру (Продовження)

Проблема	Можлива причина	Усунення
Піч на включається.	Піч ненадійно підключена до розетки живлення.	Вимкніть штекер з розетки, зачекайте 10 секунд та ввімкніть знов.
	Переривник або плавкий запобіжник вимкнуто або перегорів.	Зверніться до Авторизованого Сервісного Центру.
	Несправна розетка.	Підключіть інший пристрій до цієї розетки щоб перевірити чи вона є справною.
Процес приготування не починається.	Дверцята не повністю закрито.	Закрийте щільно дверцята.
	Після програмування не натиснуто кнопку Старт .	Натисніть кнопку Старт .
	Раніше вже була введена інша програма.	Натисніть кнопку Стоп/Скидання для того, щоб відмінити програму, яку було введено раніше та введіть нову програму.
	Програма була введена невірно.	Повторіть програмування згідно з інструкцією з експлуатації.
На дисплеї з'явився напис "горячо".	Випадково натиснуто кнопку Стоп/Скидання .	Повторіть програмування згідно з інструкцією з експлуатації.
	Піч надто гаряча.	Спробуйте ще раз після того, як піч остигне. Будь ласка, відкрийте дверцята для швидшого охолодження камери печі.
На дисплеї з'явився напис "H97" або "H98".	Проблеми із магнетроном.	Зверніться до Авторизованого Сервісного центру Panasonic.
На дисплеї з'явився напис "J".	Піч знаходиться в демонстраційному режимі.	Для виходу з цього режиму натисніть клавішу Автоменю один раз, Клавішу Старт чотири рази, клавішу Стоп/Скидання чотири рази.
На дисплеї з'являється повідомлення "E0".	Включено функцію блокування від дітей після потрібного натискання кнопки Старт .	Скасуйте блокування потрібним натисканням кнопки Стоп/Скидання .

Якщо ви вважаєте, що ваша піч несправна, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Догляд та технічне обслуговування мікрохвильової печі

Перед початком чищення виключить пiч та вiд'єднайте вилку вiд розетки.



Українська

Примітка:

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

Технічні характеристики

Джерело живлення:		220 В 50 Гц
Вихідна потужність: *		1000 Вт
Споживана потужність:	Мікрохвильовий режим	4,8 А 1070 Вт
	Нагрівальний елемент	4,7 А 1040 Вт (Гриль)
		7,3 А 1630 Вт (Духовка)
	Комбінація	7,3 А 1630 Вт
Зовнішні габарити (Ш x В x Г):		483 мм x 310 мм x 396 мм
Внутрішні габарити (Ш x В x Г):		299 мм x 199 мм x 350 мм
Ємність печі:		23 л.
Робоча частота:		2450 МГц
Вага нетто:		13,3 кг

* Тест ІЕС

Специфікації можуть змінюватись без попереднього повідомлення.

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

Примітка:

+380-44-490-38-98

(Для міжнародних дзвінків та дзвінків із Києва)

0-800-309-880

(Дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах України безкоштовні)

0-800-61-444

(Дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах Молдови безкоштовні)

+380-44-490-38-98

(Для международных звонков и звонков из Киева)

0-800-309-880

(Звонки со стационарных телефонов в пределах Украины бесплатные)

0-800-61-444

(Звонки со стационарных телефонов в пределах Молдовы бесплатные)

Дату виготовлення Ви можете з'ясувати за серійним номером, що розміщений на маркувальній табличці виробу. Серійний номер XXXxxx

1-ша цифра: рік (остання цифра номера року) – 2 - 2002, 3 - 2003, 4 - 2004

2-га та 3-тя цифри: місяць (у цифровому виразі) – 01 - Січень, 02 - Лютий, ... 12 - Грудень

Українська