

Panasonic®

Инструкция по использованию Пешке арналған пайдалану бойынша нұсқаулық Інструкція з експлуатації

микроволновой печи с грилем
гриль орнатылған микротолқынды
мікрохвильової печі з грилем

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

Моделі **NN-GT35HB**
NN-GT35HW
NN-GT35HM



Содержание

Меры безопасности	2
Общее руководство	8
Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи	10
Принципиальная схема устройства	12
Панель управления	13
Установка часов	14
Блокировка от детей	14
Приготовление пищи и разморозка в микроволновой печи	15
Режим «ГРИЛЬ»	16
Режим «КОМБИНАЦИЯ»	17
Многоэтапный режим приготовления пищи	18
Функция «Быстро 30»	19
Функция добавления времени	19
Использование таймера	20
Автоматические программы	22
Турборазморозка	22
Авторазогрев	24
Автоменю	24
Руководство по приготовлению и разогреву пищи ...	27
Вопросы и ответы	28
Уход за печью	29
Технические характеристики	30

Благодарим за приобретение бытовой техники Panasonic.

Важные указания по безопасности:

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


Меры безопасности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Уплотнители дверцы и места их прилегания необходимо протирать влажной салфеткой и проверять на наличие повреждений. При их обнаружении эксплуатация печи не допускается до тех пор, пока они не будут устранены специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.
2. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или закрытых емкостях, так как они могут взорваться.
3. ЕСЛИ ВАША ПЕЧЬ ТРЕБУЕТ РЕМОНТА, обратитесь в ближайшую службу технической поддержки Panasonic. Любые операции по ремонту и техобслуживанию микроволновой печи, требующие снятия крышки корпуса, должны выполняться только квалифицированным персоналом сервисного центра, так как при этом возникает опасность микроволнового облучения.
4. Открытые части печи могут нагреваться во время использования. Печь не предназначена для использования маленькими детьми.
5. При работе прибора в режиме «Комбинация» внутри печи могут создаваться высокие температуры. Поэтому использование печи детьми допускается только под присмотром взрослого.
6. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы необходимо отключить электропитание печи.

ВНИМАНИЕ

1. Не пытайтесь самостоятельно разбирать или производить регулировку, ремонт дверцы, корпуса, панели управления, предохранительных выключателей или любой другой части печи. Не снимайте наружную панель печи – она не пропускает микроволны за пределы устройства. Ремонт должен выполняться только квалифицированным сервисным специалистом.
2. Не допускается эксплуатация печи с поврежденным сетевым шнуром, штепсельной вилкой, а также если произошло падение или повреждение самого устройства, или если оно не работает надлежащим образом. Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно.
3. Поврежденный сетевой шнур должен быть заменен сервисной службой завода-изготовителя, его сервисным представителем или лицом с аналогичной квалификацией.
4. Печь не предназначена для использования людьми (в т. ч. детьми) с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, а также лицами без соответствующих знаний и опыта. Использование устройства такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность. Необходимо следить, чтобы дети не играли с прибором.
5. Микроволновая печь предназначена для нагрева пищи и напитков. Использование печи для сушки пищевых продуктов, газет, одежды, тканей, губок и пр., нагрева грелок, обуви может привести к травме или возгоранию.
6. Удостоверьтесь, что посуда (емкость) подходит для использования в микроволновой печи.

7. Печь работает только при закрытой дверце.
8. Когда вы не пользуетесь печью, не кладите внутрь посторонние предметы, так как печь может быть случайно включена.
9. Не допускается включение МИКРО-ВОЛНОВОГО или КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА, ЕСЛИ В ПЕЧИ НЕТ ПРОДУКТОВ.
Это может вызвать повреждение устройства.
10.  **Внимание: горячие поверхности.** Внешние поверхности печи, включая вентиляционные отверстия на корпусе и дверце, нагреваются в режимах «ГРИЛЬ» и «КОМБИНАЦИЯ». Соблюдайте осторожность, открывая и закрывая дверцу печи при размещении в ней продуктов или установке принадлежностей.
11. Печь оснащена двумя нагревательными элементами, установленными в верхней части печи. При работе печи в режиме «КОМБИНАЦИЯ» и «ГРИЛЬ» они нагреваются до очень высокой температуры. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи.
ПРИМЕЧАНИЕ: при работе в этих режимах принадлежности, установленные внутри печи, сильно нагреваются.
12. Во избежание ожогов при извлечении продуктов из печи или установке их в печь при использовании режимов «КОМБИНАЦИЯ» и «ГРИЛЬ» не прикасайтесь к внешней поверхности стекла дверцы или к внутренним металлическим деталям печи.
13. В случае задымления нажмите кнопку «Стоп/Сброс» и, оставив дверцу закрытой, отсоедините сетевой кабель или отключите электричество во всей квартире.
14. Замена осветительной лампы печи должна производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя. Не пытайтесь снять наружную панель печи самостоятельно.

«ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРОЧТИТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ»

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, печь нельзя включать, пока не будет отремонтирована квалифицированным специалистом;
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Любому лицу, кроме квалифицированного специалиста, опасно выполнять какие-либо действия по обслуживанию или ремонту, связанные с удалением крышки, которая защищает от воздействия микроволновой энергии;
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Жидкости и другие продукты питания нельзя нагревать в герметичных емкостях, поскольку они могут взорваться.

Меры безопасности

Установка

Осмотрите вашу микроволновую печь

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

Указания по заземлению

ВНИМАНИЕ! В ЦЕЛЯХ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА. Если сетевая розетка не заземлена, покупатель должен заменить ее розеткой с заземлением.

Рабочее напряжение

Напряжение в сети должно соответствовать указанному на фирменной наклейке. При подключении к сети с напряжением выше указанного возможно возгорание или другие повреждения.

Установка печи

Данное устройство предназначено для бытового и аналогичного использования, например:

- кухни для персонала на предприятиях, в офисах и других рабочих помещениях;
- деревенские дома;
- для использования клиентами гостиниц, мотелей и прочих мест проживания;
- в гостиницах типа «ночлег и завтрак».

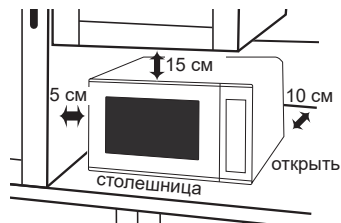
1. Установите печь на ровную, устойчивую поверхность не ниже 85 см от пола.

Устройство предназначено для отдельной установки и не может быть встроено в шкаф.

2. Убедитесь, что установленную печь можно легко обесточить, вынув вилку из розетки или отключив автоматический выключатель.
3. Для нормальной работы печи необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

Установка на кухонном столе:

Оставьте 15 см свободного пространства над печью, 10 см за печью, 5 см с одной стороны и не менее 40 см с другой стороны.



4. Не размещайте печь вблизи электрической или газовой плиты.
5. Не снимайте ножки печи.
6. Данная печь предназначена только для бытового применения. Не используйте ее вне помещения.
7. Не используйте печь при повышенной влажности воздуха.
8. Шнур питания не должен касаться внешней поверхности корпуса. Не допускайте его соприкосновения с горячей поверхностью. Шнур питания не должен свисать с края стола или рабочей поверхности. Не опускайте печь, шнур питания или вилку в воду.
9. Не загромождайте вентиляционные отверстия с боковой и тыльной сторон печи. Если во время работы эти отверстия окажутся закрытыми, это может привести к перегреву устройства. На этот случай в печи предусмотрена защита в виде теплового предохранителя. Печь возобновляет работу после охлаждения.
10. Это устройство не предназначено для работы с внешним таймером или с отдельной дистанционной системой управления.
11. При необходимости замены осветительной лампы печи обратитесь к дилеру.

Принадлежности

В комплект поставки печи входит набор принадлежностей. Всегда следуйте указаниям по их использованию.

Роликовое кольцо

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

Решетка

- В комплект входит решетка, обеспечивающая лучшую циркуляцию тепловых потоков и быстрое подрумянивание небольших блюд.
- Используйте решетку **ТОЛЬКО** в режиме **ГРИЛЬ** и **КОМБИНАЦИЯ**. Не используйте ее в микроволновом режиме работы печи. Не используйте решетку в режиме **КОМБИНАЦИЯ** с ручным управлением, если масса продукта в печи меньше 200 грамм. **НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ВАШЕЙ ПЕЧИ.**
- При эксплуатации печи в режиме **КОМБИНАЦИЯ** не ставьте алюминиевые или металлические емкости непосредственно на решетку. Между ними всегда должна быть стеклянная или керамическая тарелка. Это предотвратит опасное для печи искрение.

Поворотный стол

- Не включайте печь без роликового кольца и стеклянного поворотного стола. Это единственные принадлежности, используемые для работы печи в микроволновом режиме.
- Используйте только специально предназначенный для данной печи стеклянный поворотный стол. Замена комплектного поворотного стола печи другим поворотным столом не допускается.
- Если стеклянный поворотный стол еще горячий, дайте ему остыть, прежде чем мыть или чистить его.
- Стеклянный поворотный стол может вращаться в обе стороны.
- Если пища или посуда на стеклянном поворотном столе касается стенок печи и препятствует вращению, поворотный стол будет автоматически вращаться в противоположном направлении. Это нормально. Откройте дверцу печи, поправьте пищу или посуду на поворотном столе и снова включите режим печи.
- Не кладите пищу непосредственно на поворотный стол. Всегда используйте посуду, пригодную для микроволновых печей.
- При работе печи в микроволновом или комбинированном режиме стеклянный поворотный стол может вибрировать. Это не влияет на процесс приготовления пищи.

Меры безопасности

Важная информация

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

Короткие интервалы приготовления

Учитывая, что приготовление пищи в микроволновой печи требует значительно меньше времени по сравнению с другими методами приготовления, не превышайте рекомендуемого времени приготовления, не проверив готовности пищи.

На продолжительность приготовления могут повлиять предпочитаемая степень готовности, начальная температура, высота над уровнем моря, объем, размер и форма продуктов, а также используемая посуда. По мере ознакомления с работой печи вы сможете скорректировать воздействие этих факторов на приготовление.

Пищу в печи лучше недодержать, чем передержать. Если пища недостаточно приготовлена, ее всегда можно вернуть в печь и закончить приготовление. Если же блюдо передержано, исправить это уже не получится. Всегда начинайте с минимального времени приготовления.

Небольшие порции продуктов

При длительном приготовлении небольшие порции могут пересохнуть или даже сгореть. Устанавливайте небольшие промежутки времени приготовления и чаще проверяйте готовность блюда.

Продукты с низким содержанием влаги

Будьте осторожны при разогреве продуктов с низким содержанием влаги, таких как хлебобулочные изделия, шоколад, воздушная кукуруза, печенье, сухари и иные мучные изделия. При длительном приготовлении они легко могут пригореть, пересохнуть или даже воспламениться.

Не рекомендуется разогревать продукты, содержащие мало влаги, например, воздушную кукурузу или хлеб. Данная печь предназначена только для пищевых продуктов. Не рекомендуется использовать печь для разогрева таких непищевых продуктов как попкорн или бутылки с водой.

Разогрев

Разогретую пищу лучше подавать «с пылу с жару». Извлеките пищу из печи и убедитесь, что она хорошо прогрелась, т. е. со всех частей идет пар, а соус пузырится. (Можно убедиться, что температура пищи достигла рекомендованных 72 °С с помощью термометра для пищевых продуктов, однако не используйте термометр внутри микроволновой печи.)

Для проверки готовности продуктов, которые нельзя перемешать (лазанья, запеканка), их можно надрезать ножом в центре. Даже при выполнении указаний производителя полуфабрикатов всегда проверяйте готовность пищи и в случае, если блюдо не совсем готово, установите дополнительное время приготовления.

Время выдержки перед подачей блюда (устойка)

Устойкой называется период времени после окончания приготовления или разогрева пищи, на который пища оставляется до употребления, т. е. время выдержки, в течение которого тепло в пище продолжает передаваться в середину, разогревая остающиеся холодными места.

Крышки

Перед помещением пищи в микроволновую печь всегда снимайте крышки кувшинов, емкостей и контейнеров для пищи. Если оставить крышку не снятой, создающийся пар и давление внутри могут привести к взрыву емкости с пищей даже после завершения работы микроволновой печи.

Бутылочки для кормления и консервы для детского питания

Бутылочки для кормления следует помещать в печь без крышек и сосок.

Жидкость в верхней части бутылки будет гораздо горячее, чем на дне, поэтому перед проверкой температуры следует встряхнуть бутылочку и тщательно перемешать ее содержимое. Во избежание ожогов проверяйте температуру содержимого перед кормлением. См. стр. 27.

Вареные яйца

Не допускается варить яйца в скорлупе или подогревать сваренные вкрутую яйца в МИКРОВОЛНОВОМ режиме, так как они лопнут из-за повышения внутреннего давления.

Продукты с кожей

При приготовлении в МИКРОВОЛНОВОМ режиме продуктов с непористой кожей (картофель, яичный желток, сосиски и т. п.) их рекомендуется предварительно прокалывать, чтобы они не лопнули.

Бумага и пластик

При разогреве продуктов в пластиковых или бумажных упаковках нужно следить за процессом, так как при перегреве пластик или бумага могут загореться. Перед загрузкой продуктов в печь удалите все металлические проволоочные скрепки, которые могут содержаться в упаковке и стать причиной искрения в печи.

Не помещайте в печь продукты, упакованные в бумагу из вторсырья (например, оберточную бумагу или бумажные полотенца), за исключением тех случаев, когда на бумаге есть специальная наклейка <Безопасно при использовании в микроволновых печах>, так как упаковка может содержать примеси, вызывающие искрение или возгорание при работе печи.

Жидкости

При разогреве жидкостей в микроволновой печи их закипание может произойти без видимых пузырьков. В результате кипящая жидкость может выплеснуться из посуды. Во избежание этого соблюдайте следующие правила:

- а) Не пользуйтесь емкостями с прямыми сторонами и узким горлышком.
- б) Не допускайте перегрева жидкостей.
- в) Перемешивайте жидкость дважды: один раз перед тем, как поместить емкость с жидкостью в печь, и второй раз — по истечении половины срока, отведенного для приготовления.
- г) После разогрева оставьте жидкость в печи на некоторое время, а затем помешайте и аккуратно выньте емкость из печи.

Обжаривание во фритюре

Не жарьте пищевые продукты в кипящем жире.

Искрение

Искрение может возникнуть при использовании металлической емкости, повреждении решетки или приготовлении порции неподходящей массы. Искрение в микроволновой печи проявляется как вспышки синего света. В случае искрения следует немедленно выключить прибор.

Искрение в оставленной без присмотра печи может стать причиной ее повреждения.

Термометр для мяса

Для определения степени готовности мяса или птицы Вы можете использовать термометр для мяса. Для этого необходимо предварительно вынуть блюдо из печи. Если блюдо не готово, верните его в печь и продолжайте готовить еще несколько минут на рекомендуемой мощности. Не используйте обычный термометр для мяса внутри печи во время приготовления в микроволновом режиме.

Общее руководство

ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ (Устойка)

Плотные продукты, такие как мясо, картофель в мундире и кондитерские изделия, требуют устойчивости (внутри печи или снаружи) после приготовления для завершения распределения тепла в центр блюда для его полного приготовления. На время устойчивости оберните куски мяса и картофеля в мундире алюминиевой фольгой.

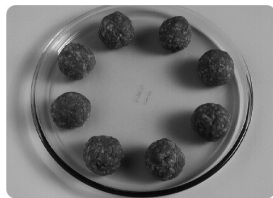
Мясо должно постоять приблизительно 10–15 минут, а картофель в мундире – 5 минут. Прочие блюда, такие как готовые блюда, овощи, рыба требуют 2–5 минут устойчивости. Если после завершения устойчивости блюдо не готово, верните его в печь и продолжайте его приготовление. После разморозки продукта также требуется его устойчивость.

КОЛИЧЕСТВО



Небольшие порции готовятся быстрее, чем блюда большого объема.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОРЦИЙ



Пища готовится быстрее и более равномерно, если между отдельными кусочками есть свободное пространство. НИКОГДА не кладите один кусок поверх другого.

СОДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ

Содержание влаги во многих свежих продуктах, таких как овощи и фрукты, может существенно изменяться в течение сезона. Поэтому время приготовления может зависеть от времени года. Сыпучие продукты (рис, макароны и т. п.) тоже могут изменить содержание влаги во время хранения,

и тогда время приготовления для них будет отличаться от времени приготовления только что купленных продуктов.

ПРОКАЛЫВАНИЕ ПРОДУКТОВ С КОЖИЦЕЙ



Кожура или кожица на отдельных продуктах приводит во время приготовления к скоплению внутри пара. Такие продукты рекомендуется проколоть в нескольких местах или снять полоски кожицы, чтобы пар беспрепятственно выходил. Это относится к таким продуктам, как яйца, картофель, яблоки, сосиски и т. п.

ПОКРЫТИЕ



Пища должна быть накрыта пластиковой крышкой или пищевой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи. Следует накрывать рыбу, овощи, запеканки, супы. Не накрывайте крышкой соусы, выпечку, картофель в мундире, кондитерские изделия.

ПЛОТНОСТЬ

Пористые, рыхлые продукты разогреваются быстрее, чем плотные.

ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА

Пищевая пленка способствует удерживанию влаги в пище, за счет чего сокращается время приготовления. Однако, перед приготовлением следует пленку проколоть в нескольких местах, чтобы обеспечить выход излишнего пара. Во избежание ожогов соблюдайте осторожность, когда снимаете пленку с готового блюда.

ФОРМА



Продукты, имеющие ровную форму, готовятся более равномерно. В микроволновой печи пища готовится лучше в посуде округлой формы, нежели квадратной.

ИСХОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Чем ниже исходная температура продукта, тем больше времени требуется для его нагрева. Пища из холодильника требует больше времени для разогрева, чем продукты комнатной температуры. Температура продуктов перед приготовлением должна быть в пределах 5—8 °С.

ЖИДКОСТИ



Все жидкости необходимо **ПОМЕШИВАТЬ ДО, ВО ВРЕМЯ И ПОСЛЕ** нагрева. Во избежание выплескивания, воду следует помешивать перед нагревом и во время него. Не нагревайте жидкости, которые уже кипели. **НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПЕРЕГРЕВА ЖИДКОСТЕЙ.**

ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ И ПОМЕШИВАНИЕ

Некоторые продукты во время приготовления следует перемешивать. Мясо и птицу в середине приготовления нужно перевернуть на другую сторону.

РАЗМЕЩЕНИЕ



Отдельные части продуктов, такие как куски курицы или отбивные, должны размещаться в посуде таким образом, чтобы их более массивные части располагались дальше от центра.

ПРОВЕРКА ГОТОВНОСТИ ПИЩИ

Важно проверять готовность блюда во время процесса приготовления и по завершении указанного в рецепте времени, даже если используется программа автоматического приготовления (так же, как при использовании обычной духовки).

Если блюдо не совсем готово, поставьте его снова в печь и доведите до готовности.

РАЗМЕР ПОСУДЫ



Размер посуды влияет на время приготовления пищи. Поэтому следует использовать посуду такого размера, который указан в рецепте.

Пища, помещенная в большую емкость, нагреется и приготовится быстрее, чем то же количество, помещенное в меньшую емкость.

ОЧИСТКА

Т. к. микроволновое излучение воздействует на частицы пищи, печь следует всегда содержать в чистоте. Стойкие пятна от пищи удаляются с помощью аэрозольного чистящего средства для микроволновых печей, нанесенного на мягкую ткань.

Всегда насухо протирайте печь после очистки.

Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

Выбор подходящей посуды является одним из важных факторов, которые влияют на приготовление пищи.

СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

Жаропрочное стекло, например Рухеx®, идеально подходит для использования в режиме «МИКРОВОЛНЫ», «ГРИЛЬ» и «КОМБИНАЦИЯ».

Не используйте стеклянную посуду, которая может треснуть при нагреве пищи.

Не используйте хрусталь, который может треснуть или вызвать искрение.



ФАРФОР И КЕРАМИКА

В микроволновой печи можно использовать тарелки, блюда, миски, кружки и чашки из керамики и жаропрочного глазированного фарфора. Посуду из тонкостенного фарфора можно использовать только для кратковременного разогрева: при длительном нагреве изменение температуры может привести к растрескиванию посуды или декоративного покрытия.

Не используйте тарелки с металлизированной каймой или рисунком.

Не используйте кружки или кувшины с приклеенными ручками: клей может расплавиться в микроволновой печи.



ГОНЧАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ФАЯНС, КЕРАМИКА

Используйте только полностью глазированную посуду. Не следует использовать посуду без глазури, или частично глазированную: такая посуда будет поглощать микроволновую энергию с чрезмерным нагревом посуды и замедлением приготовления пищи.



ФОЛЬГА И МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЕМКОСТИ

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ФОЛЬГУ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ ПОСУДУ – микроволновое излучение не проходит через металл, что мешает равномерному нагреву пищи. Кроме того, это может привести к повреждению печи.

Вместо металлических шампуров используйте деревянные шампуры для кебаба.



ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА

Накрывайте пищу при разогреве или приготовлении пищевой пленкой для микроволновых печей ТОЛЬКО В МИКРОВОЛНОВОМ РЕЖИМЕ, не допуская прямого контакта пленки с пищей.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЛЕНКУ В РЕЖИМЕ «ГРИЛЬ» ИЛИ «КОМБИНАЦИЯ».



ПЛАСТИКОВАЯ ПОСУДА

Многие пластиковые емкости могут использоваться в микроволновых печах.

Используйте только те пластиковые емкости, которые предназначены для использования в микроволновых печах.

Не используйте посуду из меламина, так как она может оплавиться.

Не используйте пластиковую посуду для приготовления продуктов с высоким содержанием сахара или жиров, а также продуктов, требующих длительного приготовления, например, нешлифованного риса.

Не используйте для приготовления пищи емкости от маргарина или йогурта, так как они расплавляются от нагрева.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ В РЕЖИМЕ «ГРИЛЬ».



БУМАЖНАЯ ПОСУДА

Белыми бумажными салфетками (бумажными полотенцами) можно накрывать формы с выпечкой и бекон во избежание разбрызгивания **ТОЛЬКО ПРИ КРАТКОВРЕМЕННОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ. ПОВТОРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУСКОВ БУМАЖНОГО ПОЛОТЕНЦА НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.**

Избегайте бумажных полотенец, содержащих искусственное волокно. Убедитесь в наличии на упаковке бумажных полотенец рекомендации для использования в микроволновых печах.

Не используйте в печи восщенные или покрытые пластиком чашки, т.к. они могут расплавиться в печи. Жиростойкую бумагу можно использовать для подкладывания под тарелки и для накрывания жирных продуктов. Одноразовые бумажные тарелки белого цвета можно использовать для кратковременного нагрева и только в микроволновом режиме.



ПЛЕТЕНАЯ ДЕРЕВЯННАЯ, СОЛОМЕННАЯ ПОСУДА

Использование такой посуды в микроволновой печи не допускается. При постоянном использовании и при длительном воздействии она трескается. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИХ НИ В КАКОМ РЕЖИМЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**



АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

Небольшие количества гладкой алюминиевой фольги можно использовать для того, чтобы закрывать ими кромки мяса во время разморозки.

Учитывая то, что микроволновое излучение не проходит через фольгу, это помогает защитить такие участки от чрезмерного нагрева при приготовлении или разморозке.

Фольга не должна касаться боковых или верхней стенок печи, так как это может стать причиной искрения и повреждения печи.



ПАКЕТЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

При длительном запекании можно надрезать пакет с одной стороны, прикрыв кромку куска мяса.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СКРЕПКИ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ В ТАКИХ ПАКЕТАХ.

Принципиальная схема устройства

1. Ручка дверцы

Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу. Открытие дверцы во время работы печи останавливает процесс приготовления без сброса программы. Работа печи возобновляется после закрытия дверцы и нажатия кнопки «Старт». Открытие дверцы безопасно в любой момент выполнения печью программы работы без риска микроволнового облучения.

2. Смотровое окно печи

3. Вентиляционные отверстия

4. Защитная пластина магнетрона (Не снимать)

5. Внешние вентиляционные отверстия

6. Панель управления

7. Шнур питания

8. Штепсельная вилка

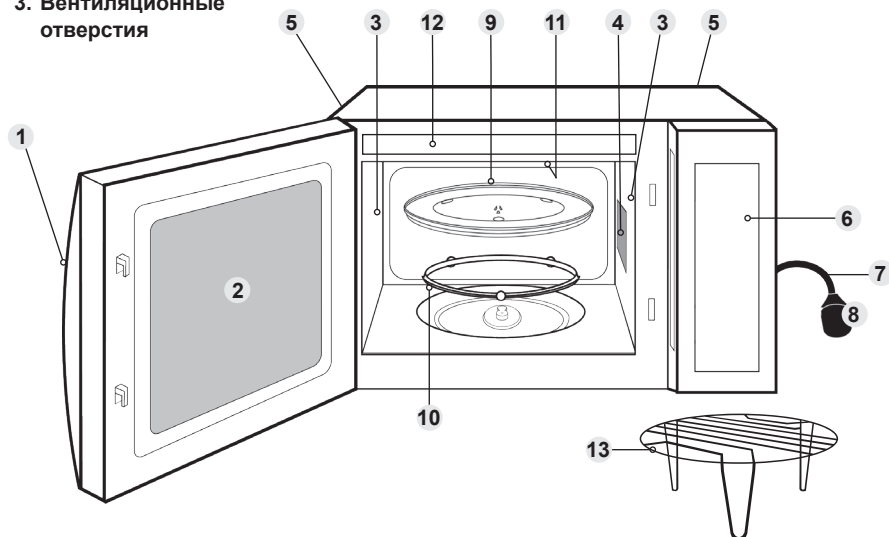
9. Поворотный стол

10. Роликовое кольцо

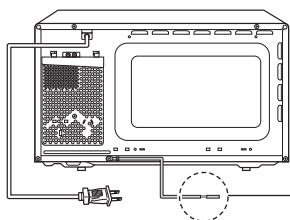
11. Нагревательные элементы

12. Наклейка меню

13. Решетка



Для модели с проводом заземления



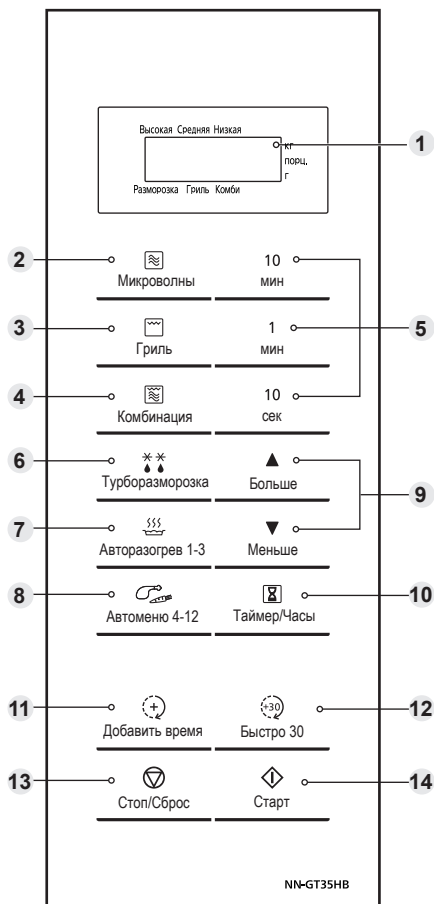
Провод заземления должен быть подключен к выводу заземления.

На печь нанесены наклейки с обозначениями и предупреждениями.

■ Примечание

Изображение представлено для справки.

Панель управления



- 1 Окошко дисплея
- 2 Кнопка установки мощности режима «МИКРОВОЛНЫ»
- 3 Кнопка режима «ГРИЛЬ»
- 4 Кнопка режима «КОМБИНАЦИЯ»
- 5 Кнопки установки времени
- 6 Кнопка турборазморозки
- 7 Кнопка автоматического разогрева 1—3
- 8 Кнопка автоменю 4—12
- 9 Кнопки выбора веса продукта
- 10 Кнопка «Таймер/Часы»
- 11 Кнопка добавления времени
- 12 Кнопка «Быстро 30»
- 13 Кнопка «Стоп/Сброс»

Перед приготовлением

Однократное нажатие сбрасывает введенные команды.

Во время приготовления

Одно нажатие временно приостанавливает процесс приготовления. Второе нажатие отменяет все команды, и на дисплее отображается двоеточие или время.

- 14 Кнопка «Старт»

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

- Дизайн панели управления может варьироваться от отображаемой панели, но их функции одинаковые.

■ Звуковой сигнал

При нажатии кнопок раздается звуковой сигнал.

Если при нажатии кнопки звукового сигнала нет, печь не принимает или не может принять команду.

Между запрограммированными этапами печь выдает сдвоенный звуковой сигнал. После завершения любой программы печь выдает 5 звуковых сигналов подряд.

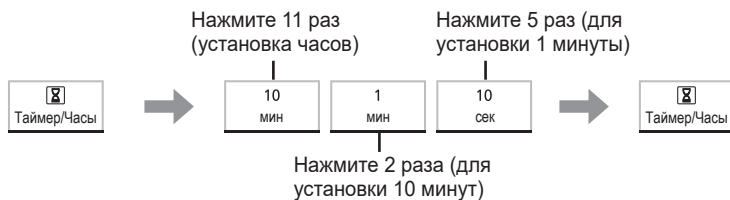
■ Примечание

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

Установка часов

При первом включении печи в сеть на дисплее отображается «88.88».

Пример: Чтобы установить 11:25 утра



Нажмите 2 раза «Таймер/Часы».
Двоеточие начнет мигать.

Введите время.

Нажмите «Таймер/Часы».
Мигание двоеточия прекратится.
Время на дисплее установлено.

■ Примечания

1. Для повторной установки времени снова выполните операции 1–3.
2. Время будет отображаться на дисплее, пока печь подключена к сети и в сети есть напряжение.
3. Часы имеют 12-часовую индикацию времени.

Блокировка от детей

Данная функция отключает элементы управления печью; при этом дверца не блокируется и может быть открыта. Блокировку от детей можно установить при отображении на дисплее двоеточия или времени.

Для установки:



Нажмите «Старт» трижды в течение 10 секунд.

Отображение часов прекратится.
Настройки времени при этом сброшены не будут.

Для отмены:



Нажмите «Стоп/Сброс» трижды в течение 10 секунд.

На дисплее возобновится отображение часов.

Приготовление пищи и разморозка в микроволновой печи

Никогда не готовьте пищу без поворотного стола в печи.



Для выбора требуемого уровня мощности нажмите кнопку «Микроволны».

Задайте время приготовления. Печь может быть запрограммирована на работу до 99 минут 50 секунд на уровне мощности СРЕДНИЙ-ВЫСОКИЙ, СРЕДНИЙ, РАЗМОРОЗКА И НИЗКИЙ. В режиме высокой мощности печь может быть запрограммирована на работу до 30 минут.

Нажмите «Старт». На дисплее начинается отсчет времени.

Нажмите	Уровень мощности	Пример использования
1 раз	Высокий	Кипячение воды. Приготовление свежих овощей и фруктов, риса, макарон, лапши и десертов.
2 раза	Средний-высокий	Приготовление мяса, птицы и выпечки. Разогрев молока.
3 раза	Средний	Приготовление рыбы, морепродуктов, яиц и сыров.
4 раза	Разморозка	Размораживание продуктов. Размягчение мороженого и сливочного сыра.
5 раз	Низкий	Поддержание готовой пищи теплой. Медленное приготовление.

■ Примечания

1. При вводе времени приготовления без выбора уровня мощности печь автоматически включается на высокой мощности.
2. При работе печи возможна вибрация стеклянного поворотного стола. Это не влияет на процесс приготовления пищи.
3. Многоэтапный режим приготовления описан на странице 18.
4. Время выдержки перед подачей блюда (устойка) может быть запрограммировано после установки мощности и времени.
См. страницу 20.
5. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ микроволновый режим с любыми металлическими принадлежностями.
6. Всегда проверяйте состояние продуктов во время разморозки, для продолжения процесса разморозки не забывайте нажимать на «Старт» после закрытия дверцы. Накрывать продукты при разморозке не обязательно. Для обеспечения равномерного результата разделите или несколько раз переверните продукт во время разморозки. При разморозке больших кусков и тушек птицы включите разморозку на половине мощности и закройте края мяса фольгой.
Подробнее см. указания по разморозке на странице 22.

Режим «ГРИЛЬ»

Режим «ГРИЛЬ» особенно хорошо подходит для приготовления тонких кусков мяса, стейков, кебабов, сосисок или кусков курятины.

Также режим подходит для приготовления горячих бутербродов и всех блюд, которые запекаются до корочки.



Нажмите кнопку «Гриль» для выбора нужного уровня мощности.

Задайте время приготовления. (до 99 минут и 50 секунд)

Нажмите «Старт». На дисплее начинается отсчет времени.

Нажмите	Уровень мощности	Типы пищевых продуктов
1 раз	Гриль 1	Мясо, птица (куски)
2 раза	Гриль 2	Морепродукты, хлеб с чесноком, тосты

■ Примечания

1. Уложите продукты на решетку, установленную на поворотном столе. Установите снизу жаропрочную тарелку для сбора жира и сока.
2. Не накрывайте продукты, которые готовятся в режиме «Гриль».
3. НЕ СЛЕДУЕТ предварительно прогревать печь.
4. Для приготовления в режиме «Гриль» микроволновое излучение не применяется.
5. Большинство продуктов в середине времени приготовления нужно перевернуть. Для переворачивания пищи откройте дверцу печи и ОСТОРОЖНО извлеките решетку, надев на руки рукавицы-прихватки.
6. После переворачивания верните пищу в печь, закройте дверцу и нажмите кнопку «Старт». На дисплее печи продолжится обратный отсчет оставшегося времени приготовления в режиме «Гриль».
7. Нагревательные элементы будут включаться и выключаться во время приготовления. Это нормально.
8. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к нагревательным элементам сверху внутренней камеры печи при нагретой камере.
9. После использования режима «Гриль» печь может некоторое время не включаться во избежание перегрева.

■ ВНИМАНИЕ!

Решетку всегда следует использовать на установленном поворотном столе. Для извлечения решетки из печи прочно удерживайте решетку и жаропрочную тарелку. При извлечении принадлежностей пользуйтесь рукавицами-прихватками. Не прикасайтесь к внешней поверхности стекла дверцы или к внутренним металлическим деталям печи при извлечении продуктов из печи или помещении их в печь.

Режим «КОМБИНАЦИЯ»

При приготовлении пищи в режиме «Комбинация» режим «Микроволны» обеспечивает быстрое приготовление пищи, а режим «Гриль» – традиционную хрустящую корочку.



Нажмите кнопку «Комбинация» для выбора нужного уровня мощности.

Задайте время приготовления.
(до 99 минут и 50 секунд)

Нажмите «Старт». На дисплее начинается отсчет времени.

Нажмите	Уровень мощности	Типы пищевых продуктов
1 раз	Комбинация 1	Тушка птицы целиком
2 раза	Комбинация 2	Говядина, баранина, морепродукты
3 раза	Комбинация 3	Запеченный картофель, пудинги

■ Примечания

1. При работе печи возможна вибрация стеклянного поворотного стола. Это не влияет на процесс приготовления пищи.
2. Решетка предназначена для использования в режимах «КОМБИНАЦИЯ» и «ГРИЛЬ». Не используйте никаких других металлических принадлежностей помимо поставляемых в комплекте с печью. Поставьте вниз жаропрочную тарелку для сбора капающего жира или сока.
3. Используйте решетку только согласно указаниям в инструкции. Не используйте решетку в режиме ручного управления, если вес продукта в печи меньше 200 грамм. Небольшие порции не следует готовить в режиме «КОМБИНАЦИЯ», в этом случае наилучший результат обеспечивается в режиме «ГРИЛЬ» или «МИКРОВОЛНЫ».
4. Не накрывайте продукты, которые готовятся в режиме «КОМБИНАЦИЯ».
5. НЕ СЛЕДУЕТ предварительно прогревать печь в режиме «КОМБИНАЦИЯ».
6. Искрение может возникнуть, если задан неверно вес порции, повреждена решетка или используется металлическая емкость. Искрение в микроволновой печи проявляется как вспышки синего света. В случае искрения следует немедленно выключить печь.
7. Некоторые блюда (жаркое, запеканки, пироги и пудинги) готовятся в режиме «КОМБИНАЦИЯ» без решетки. Пищу следует положить на жаропрочную неметаллическую тарелку и поставить прямо на поворотный стол.
8. НЕ используйте пластиковые емкости, предназначенные для использования в микроволновых печах, для приготовления пищи в режиме «КОМБИНАЦИЯ» (за исключением емкостей, пригодных для использования в режиме «КОМБИНАЦИЯ»). Такие емкости должны выдерживать нагрев от верхнего гриля. Идеальным выбором будет жаропрочное стекло или керамика.
9. НЕ используйте свои металлические тарелки или кастрюли, так как микроволны не могут проникать сквозь них, и может возникнуть искрение.

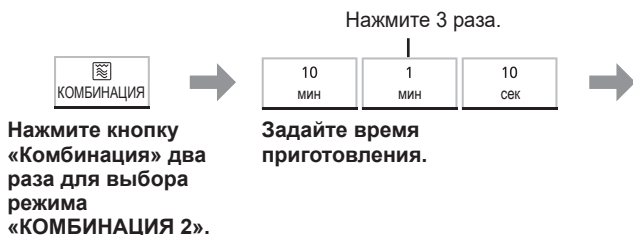
■ ВНИМАНИЕ!

Решетку всегда следует использовать на установленном поворотном столе. Для извлечения решетки из печи прочно удерживайте решетку и жаропрочную тарелку. При извлечении принадлежностей пользуйтесь рукавицами-прихватками. Не прикасайтесь к внешней поверхности стекла дверцы или к внутренним металлическим деталям печи при извлечении продуктов из печи или помещении их в печь.

Многоэтапный режим приготовления пищи

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

Пример: для того чтобы последовательно установить среднюю мощность режима «МИКРОВОЛНЫ» на 2 минуты, режим «КОМБИНАЦИЯ 2» на 3 минуты и «ГРИЛЬ 1» на 2 минуты.



■ Примечания

1. В режиме многоэтапного приготовления пищи автоматические программы использоваться не могут.
2. При работе печи между этапами звучит по два звуковых сигнала и пять звуковых сигналов после завершения всех этапов.

Функция «Быстро 30»

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



Нажимайте кнопку «Быстро 30» до вывода на дисплее требуемого времени приготовления.

Нажмите «Старт». На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечания

1. При необходимости можно выбрать другие уровни мощности. Выберите нужный уровень мощности до нажатия кнопки «Быстро 30».
2. Функция недоступна в течение минуты после завершения работы печи в ручном режиме.

Функция добавления времени

Эта функция позволяет добавить время приготовления во время приготовления пищи и после него. Функция доступна в режиме «МИКРОВОЛНЫ», «ГРИЛЬ» и «КОМБИНАЦИЯ».

Пример: необходимо добавить 5 минут после окончания процесса приготовления.



Нажмите кнопку «Добавить время» сразу по окончании приготовления.

Задайте время приготовления.

Нажмите «Старт». На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечания

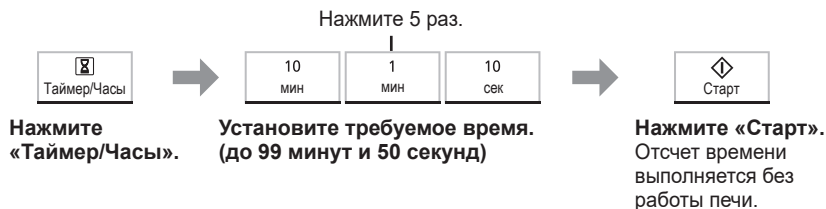
1. Во время работы печи дополнительное время приготовления (1—10 минут) устанавливается через 5 секунд после нажатия кнопки «Добавить время». Время добавляется без нажатия кнопки «Старт».
2. После завершения приготовления, функция «ДОБАВИТЬ ВРЕМЯ» позволяет установить до 30 минут на высокой мощности режима «МИКРОВОЛНЫ» и 99 минут и 50 секунд для других уровней мощности режимов «МИКРОВОЛНЫ», «ГРИЛЬ» и «КОМБИНАЦИЯ». Команда будет отменена, если вы не выполните никакой операции в течение минуты после завершения приготовления пищи.
3. Функция «ДОБАВИТЬ ВРЕМЯ» может использоваться после МНОГОЭТАПНОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ. Уровень мощности при этом остается тот же, что на последнем этапе. Функция не может использоваться, если на последнем этапе была задана выдержка.
4. Функция «ДОБАВИТЬ ВРЕМЯ» недоступна для АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ.

Использование таймера

Данная функция работает как КУХОННЫЙ ТАЙМЕР, либо позволяет программировать ВРЕМЯ УСТОЙКИ / ЗАДЕРЖКУ СТАРТА.

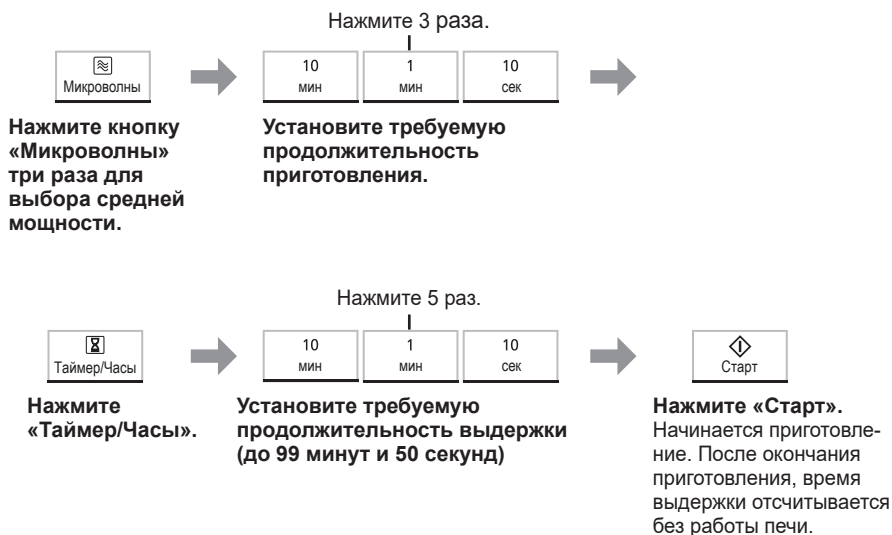
Кухонный таймер

Пример: для отсчета 5 минут.



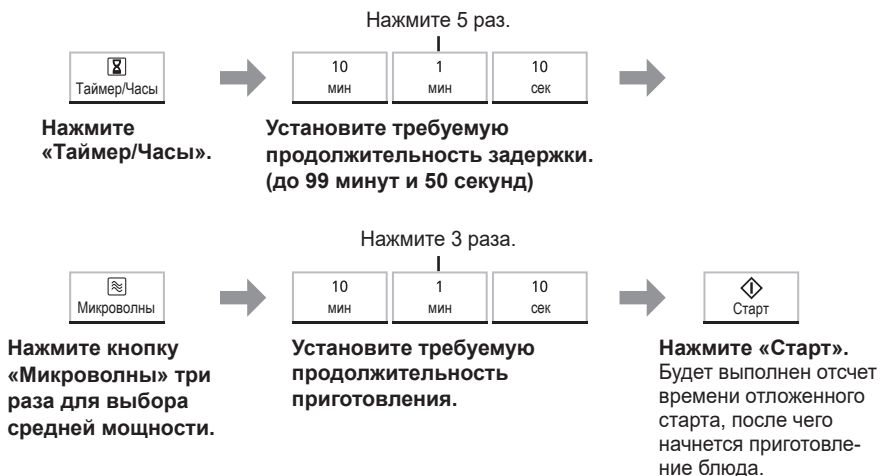
Время выдержки перед подачей блюда (устойка)

Пример: для установки 5 минут устойки блюда после приготовления на средней мощности в режиме «МИКРОВОЛНЫ» в течение 3 минут.



Отложенный старт

Пример: для старта приготовления блюда на средней мощности в режиме «МИКРОВОЛНЫ» в течение 3 минут через 5 минут задержки.



■ Примечания

1. МНОГОЭТАПНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦИ позволяет программировать ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ и ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ.
2. Даже в случае открывания дверцы печи в режимах «КУХОННЫЙ ТАЙМЕР», «ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ» или «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», отсчет времени на дисплее продолжится.
3. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ и ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ не могут быть запрограммированы перед АВТОПРОГРАММОЙ или после нее.

Автоматические программы

Данная функция позволяет выполнять разморозку, разогрев и приготовление пищи по весу. Выберите категорию и установите вес продукта. Вес программируется в килограммах для функции «ТУРБОРАЗМОРОЗКА» и в граммах для функции «АВТОРАЗОГРЕВ/МЕНЮ». Печь автоматически определяет уровень мощности в режиме «МИКРОВОЛНЫ», мощность режимов «ГРИЛЬ» или «КОМБИНАЦИЯ» и время приготовления. Для удобства отсчет массы начинается с самых широко используемых величин для каждой категории. Масса любой добавленной воды или емкости не включена.

■ Примечания

1. АВТОПРОГРАММЫ следует использовать ТОЛЬКО для указанных пищевых продуктов.
2. Выполняйте разморозку и приготовление продуктов соответственно указанному весу.
3. Всегда взвешивайте продукты, не полагаясь на информацию на упаковке.
4. Для большинства продуктов рекомендуется задавать ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ.
5. После завершения приготовления в АВТОПРОГРАММЕ оставьте блюдо, чтобы тепло распределилось равномерно по всему продукту.

Турборазморозка



Нажмите кнопку «Турборазморозка».

Установите вес замороженного продукта.
Вес отсчитывается шагами по 0,1 кг.

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

Продукт	Максимальный вес
Мясной фарш, крупные и мелкие куски курицы	2 кг
Ростбиф, баранина, целые тушки курицы	2 кг
Целая рыба, гребешки, креветки, рыбное филе	1 кг

■ Примечание

Максимальный вес продукта в печи зависит от его формы и размеров.

Указания по разморозке

Для получения наилучших результатов:

1. Уложите продукты в подходящую емкость. Куски мяса или куриные тушки следует укладывать на перевернутое блюдо или, при наличии, на пластиковую подставку.
2. Проверяйте продукты во время разморозки, так как скорость разморозки может различаться.
3. Накрывать продукты целиком не обязательно (см. пункт 6).
4. Всегда переворачивайте или помешивайте продукт, особенно после звуковых сигналов печи.
5. Фарш, нарезанное мясо и другие небольшие по размерам продукты нужно разделить и уложить в один слой.
6. Некоторые продукты необходимо частично покрывать фольгой. Это особенно важно при разморозке тушек курицы и кусков мяса. Первыми начинают оттаивать наружные слои продукта, поэтому закройте крылышки, филе и жировую часть кусочками гладкой алюминиевой фольги, закрепив ее на продукте палочками для коктейлей.

7. Некоторое время устойки необходимо, чтобы продукт оттаивал внутри (минимум 1 час для мяса на кости и целой курицы).



Уложите продукт в один слой.



Во время размораживания переворачивайте продукты или разделяйте на более мелкие части.



Защитите края, выступающие и тонкие части мяса и рыбы небольшими кусочками мягкой фольги для предотвращения их пересушивания.

Автоматические программы

Авторазогрев



Выберите необходимую программу «Авторазогрева». На дисплее появляется номер АВТОПРОГРАММЫ.



Выберите вес с помощью кнопки «Больше/Меньше».



Нажмите «Старт». На дисплее начинается отсчет времени.

Автоменю



Выберите необходимую программу «Автоменю». На дисплее появляется номер АВТОПРОГРАММЫ.



Выберите вес с помощью кнопки «Больше/Меньше».



Нажмите «Старт». На дисплее начинается отсчет времени.

④ Примечания

1. Используйте только указанные ниже принадлежности.
2. Учитывая возможные изменения в свойствах продуктов, перед подачей убедитесь, что блюдо приготовилось и подавайте его горячим.

Меню №	Кнопки	1 нажатие	2 нажатия	3 нажатия	4 нажатия
1	Авторазогрев	200 г	400 г	600 г	800 г
2	Разогрев хлеба	50 г	100 г	150 г	200 г
3	Разогрев супа	1 чашка	2 чашки	3 чашки	4 чашки
4	Каша	100 г	150 г	200 г	—
5	Овощи	120 г	180 г	250 г	370 г
6	Спагетти	150 г	250 г	375 г	—
7	Рыба	100 г	200 г	300 г	400 г
8	Пельмени	2 порции	4 порции	—	—
9	Рагу	2 порции	4 порции	—	—
10	Котлеты	200 г	400 г	600 г	—
11	Кусочки курицы	200 г	400 г	600 г	—
12	Замороженная пицца	250 г	350 г	450 г	—

Автоматические программы

1. Авторагрев



1 нажатие

Готовое блюдо разогревается автоматически, достаточно ввести количество порций. Выбирать уровень мощности и время разогревания не требуется. Температура пищи должна соответствовать температуре внутри холодильника или комнатной температуре. Используйте посуду соответствующего размера и накрывайте ее крышкой или предназначенной для микроволновых печей пищевой пленкой.

Примечание: При разогревании такой пищи как супы, тушеные блюда и запеканки их рекомендуется перемешивать после того, как прошла половина времени разогревания и после завершения разогревания.

2. Разогрев хлеба



2 нажатия

Используется для разогревания булочек из холодильника (5 - 7 °С). Положите булочку в предназначенное для микроволновых печей блюдо соответствующего размера. Не накрывайте крышкой.

Примечание: 50 г = один стандартный ломтик булочки.

3. Разогрев супа



3 нажатия

Используется для разогревания супа из холодильника (5 - 7 °С). Налейте суп в предназначенную для микроволновых печей чашку. Не накрывайте крышкой.

Примечание: 1 чашка = 180 мл

4. Каша



1 нажатие

Используется для разогревания различных каш, таких как гречневая, пшенная и рисовая каши. Поместите кашу с водой или молоком в контейнер соответствующего размера. Используйте следующую таблицу в качестве инструкции:

Продукты	Гречка	Пшено*	Рис
Вода	200 г	130 г	130 г
Молоко	400 мл	—	—
Молоко	—	450 мл	400 мл
Соль	½ ч. л.	1 ч. л.	½ ч. л.
Сахар	—	2 ст. л.	1 ст. л.

Затем поставьте контейнер в печь и нажмите клавишу «Каша». Не забудьте перемешать и снять крышку после звукового сигнала.

* Если готовится пшено, перед приготовлением поместите его в теплую воду на 30 минут.

5. Овощи



2 нажатия

Эта программа используется для приготовления свежих овощей, таких как: картофель, морковь, лук, свекла, капуста, цветная капуста, тыква, кабачок, грибы и т. д., а также их смеси. Овощи следует почистить, приготовить и порезать на одинаковые кусочки. Если овощи выглядят слишком сухими, или требуется мягкость, добавьте от 2 - 4 столовых ложек до ¼ чашки воды. Поместите на тарелку соответствующего размера или в жаропрочную кастрюлю, после чего накройте пищевой пленкой или соответствующей крышкой. Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте. При желании можно добавить масло, специи и т. д., но не добавляйте соль до завершения приготовления.

6. Спагетти



3 нажатия

Используется для приготовления различных макаронных изделий, таких как спагетти, фетуччини, тальятелле, макарон, трубочек, спиралек и макарон других форм. Поместите макаронные изделия в предназначенное для микроволновых печей блюдо соответствующего размера, залейте кипятком, перемешайте. См. таблицу внизу.

Кол-во макарон	Кипящая вода	Размер посуды
150 г	900 мл	3 литра
250 г	1200 мл	3,5 литра
375 г	1400 мл	4 литра

При желании перед приготовлением добавьте 1 столовую ложку растительного масла, чтобы макаронные изделия не слипались. Накройте пищевой пленкой или соответствующей крышкой. Перемешайте макаронные изделия и откройте крышку, когда во время приготовления будет подан соответствующий сигнал. Если требуется, дайте макаронным изделиям постоять от 5 до 10 минут после приготовления, после чего слейте воду.

7. Рыба



4 нажатия

Используется для приготовления целой рыбы или рыбного филе. Выберите рыбу, пригодную для приготовления в микроволновой печи, и положите одним слоем в неглубокую тарелку, чешуей вниз. Добавьте по вкусу масла, специй или лимонного сока. Положите друг на друга тонкие края филе, чтобы предотвратить перегревание. Если целая рыба фаршируется приправами, время приготовления может потребоваться увеличить. Закройте глаза и хвост целой рыбы небольшими кусочками алюминиевой фольги,

Автоматические программы

чтобы предотвратить перегревание. Надежно накройте посуду пищевой пленкой или соответствующей крышкой. Дайте крупным кускам рыбы постоять от 3 до 5 минут после приготовления, прежде чем подавать.

8. Пельмени



5 нажатий

Ингредиенты	2 порции	4 порции
Замороженные пельмени	250 г	500 г
Соль	10 г	15 г
Вода, 98 °C	750 г	1250 г
Специи	0,5 г	0,75 г

Пельмени следует выложить в форму с горячей водой, солью и специями.

После звукового сигнала пельмени следует перемешать. Во время приготовления форма должна быть накрыта.

9. Рагу



6 нажатий

Эта программа используется для приготовления стандартных тушеных блюд, таких как гуляш, азу, мясо с грибами, ребрышки в томате, мясо со сливами и т. д. Тушеное блюдо может содержать различное мясо: говядину, свинину, баранину. Также можно брать грудинку, ребрышки, ошеек и т. д. Мясо должно быть порезано на одинаковые кусочки. Используйте следующую таблицу в качестве инструкции.

Блюдо	Гуляш	Азу	Мясо с грибами
Ингредиенты	2 порции		
Мясо (говядина)	500	500	500
Лук*	150	100	100
Томатный соус/ пюре	150	100	100
Растительное масло	30	30	30
Мясной бульон или вода	150	150	250
Соевый соус	20	20	—
Соленые огурцы*	—	100	—
Чеснок	—	10	—
Грибы (сушеные)**	—	—	20
Соль	по вкусу		
Перец			

** Овощи следует порезать на одинаковые кусочки.

** Если готовятся грибы, перед приготовлением поместите их в теплую воду на 30 минут.

Поместите все ингредиенты в кастрюлю, хорошо перемешайте, накройте пищевой пленкой и приготовьте, используя соответствующую программу. По звуковому сигналу перемешайте.

10. Котлеты



7 нажатий

Эта программа используется для приготовления домашних котлет и замороженных полуфабрикатов. Поместите котлеты в жаропрочную кастрюлю таким образом, чтобы между ними было место, поставьте кастрюлю на решетку в микроволновой печи и выберите соответствующую программу. При выборе веса используйте следующую таблицу.

Вес	200 г	400 г	600 г
Домашние котлеты	2 шт. по 100 г каждая	3 шт. по 133 г каждая	4 шт. по 150 г каждая
Размороженные полуфабрикаты	3 шт. по 67 г каждая	4 шт. по 100 г каждая	6 шт. по 100 г каждая

После звукового сигнала переверните котлеты.

11. Кусочки курицы



8 нажатий

Используется для приготовления кусочков курицы, таких как крылышки, ножки, бедрышки, грудки и т. д. Перед приготовлением кусочки курицы следует полностью разморозить. Перед приготовлением промаринуйте кусочки курицы для дополнительного вкуса и цвета. Разложите кусочки курицы на решетке для гриля, поставив под решетку неглубокую тарелку для сбора сока. После звукового сигнала переверните кусочки курицы.

12. Замороженная пицца



9 нажатий

Эта программа используется для приготовления различных типов замороженной пиццы. Пицца может иметь разный размер и толщину. Поместите замороженную пиццу на решетку для гриля и поставьте в печь. Выберите соответствующий вес, указанный на коробке. Порежьте пиццу на кусочки, прежде чем подавать.

Руководство по приготовлению и разогреву пищи

Большинство продуктов очень быстро разогреваются на высокой мощности.

Пища доходит до температуры подачи на стол за считанные минуты.

Всегда проверяйте, насколько готов продукт, и, при необходимости, возвращайте его в печь. Общее правило: всегда накрывайте пищу с высоким содержанием влаги, такую как супы, жаркое и готовые блюда. Не накрывайте сухие продукты, такие как булочки, пирожки с начинкой, сосиски в тесте и т. д.

При приготовлении или разогреве любой пищи ее, по возможности, следует помешивать или переворачивать. Это помогает равномерному приготовлению или разогреву пищи от краев к середине.

ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ – ОСТОРОЖНО

СЛЕДУЕТ ПОМНИТЬ, что даже если выпечка холодная на ощупь, начинка будет горячее и прогреет выпечку изнутри. Не допускайте перегревания: оно может привести к возгоранию по причине высокого содержания жиров и сахара в начинке. Во избежание ожога проверьте температуру начинки перед употреблением.

ПУДИНГИ И ЖИДКОСТИ – ОСТОРОЖНО

Не допускайте перегревания пудингов и других продуктов с высоким содержанием жиров или сахара, таких как джем, пирожки с начинкой и т. д.

При разогреве таких продуктов не оставляйте печь без присмотра: перегрев пищи может привести к возгоранию. Такие продукты следует разогревать с осторожностью. Не добавляйте дополнительно алкоголь.

БУТЫЛОЧКИ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ – ОСТОРОЖНО

Молоко или молочную смесь НЕОБХОДИМО тщательно взболтать перед разогревом и еще раз после завершения разогрева, после чего проверить температуру перед тем, как давать ребенку.

Для разогрева молока объемом 200–230 мл из холодильника снимите крышку с соской. Разогревайте на ВЫСОКОЙ мощности в течение 30–50 секунд. ПРОВЕРЬТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД КОРМЛЕНИЕМ РЕБЕНКА.

Для разогрева молока объемом 80 мл из холодильника снимите крышку с соской. Разогревайте на ВЫСОКОЙ мощности в течение 15–20 секунд. ПРОВЕРЬТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД КОРМЛЕНИЕМ РЕБЕНКА.

Примечание: жидкость в верхней части бутылки будет гораздо горячее, чем в нижней части. Тщательно взболтайте бутылку и проверьте температуру перед использованием.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ БУТЫЛОЧЕК ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ.

Если у вас есть специальный СВЧ стерилизатор, мы призываем вас к крайней осторожности и внимательности при выполнении всех действий, так как при СВЧ стерилизации в бутылке используется мало воды. Важно полностью следовать инструкциям производителя.

РАЗОГРЕВ ГОТОВЫХ БЛЮД

Размеры пищи и время приготовления зависят от типа продукта.

Плотные продукты, такие как картофельное пюре, нужно хорошо распределить по посуде. При добавлении большого количества подливы может потребоваться дополнительное время на разогрев. Более плотные продукты следует укладывать ближе к краю тарелки. Для разогрева порции среднего объема потребуется 2–4 минуты на ВЫСОКОЙ мощности. Не разогревайте огромное количество пищи.

КОНСЕРВЫ

Перед разогревом следует извлечь продукты из банки и уложить в подходящую посуду.

СУПЫ

Используйте вместительную посуду и перемешайте суп до начала разогрева, по крайней мере один раз во время разогрева и один раз по окончании разогрева.

ЖАРКОЕ / РАГУ

Перемешивайте продукт в середине процесса разогрева и по окончании разогрева.

Вопросы и ответы

В: Почему печь не включается?

- О:** Если печь не включается, проверьте следующее:
1. Включена ли печь в сетевую розетку? Выньте штепсельную вилку из розетки, подождите 10 секунд и вставьте ее обратно в розетку.
 2. Проверьте автоматический выключатель и предохранитель. Верните автоматический выключатель в исходное положение или замените предохранитель, если он сработал или перегорел.
 3. Если автоматический выключатель или предохранитель исправны, включите в розетку другой прибор, чтобы проверить ее исправность. Если другой прибор работает, то скорее всего неисправна печь. Если другой прибор не работает, то скорее всего неисправна розетка. Если вы полагаете, что печь неисправна, обратитесь в авторизованный сервисный центр Panasonic.

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

- О:** При работе микроволновой печи могут возникать помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Эти помехи подобны тем, что возникают при работе небольших электроприборов, таких как миксеры, пылесосы, фены и т. п. Это не означает, что в печи есть какие-то неисправности.

В: Печь не принимает заданную программу. Почему?

- О:** Печь сконструирована так, что она не принимает неправильной программы. Например, печь не принимает этап приготовления длительностью 4 часа.

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

- О:** Тепло от приготовления продуктов в печи нагревает воздух в камере печи. Этот воздух выводится из воздухопроводов в печи. В выходящем воздухе нет микроволнового излучения. Не закрывайте вентиляционные отверстия печи во время ее работы.

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

- О:** Только при работе печи в режиме «ГРИЛЬ». Металлические части, имеющиеся в некоторых термометрах, могут вызвать искрение в печи и их использование в режимах «МИКРОВОЛНЫ» и «КОМБИНАЦИЯ» не допускается.

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

- О:** Шумы возникают при автоматическом переключении печи из режима «МИКРОВОЛНЫ» в режим «ГРИЛЬ», что в сочетании создает режим «КОМБИНАЦИЯ». Это нормально.

В: При работе печи в режиме «КОМБИНАЦИЯ» и «ГРИЛЬ» появляются неприятный запах и дым. Почему?

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

Уход за печью

1. Перед чисткой печи выключите ее и отсоедините шнур питания от сетевой розетки.
2. Внутренние поверхности печи, уплотнение дверцы и поверхности вокруг уплотнения необходимо регулярно очищать. Частицы пищи, брызги от жидкостей на стенках печи, уплотнении дверцы и на поверхностях вокруг уплотнения стирайте влажной салфеткой. При сильном загрязнении можно воспользоваться мягкими чистящими средствами. Не рекомендуется использовать сильные моющие или абразивные средства.
НЕ ОЧИЩАЙТЕ ОБЛАСТЬ ЗАЩИТНОЙ ПЛАСТИНЫ МАГНЕТРОНА, РАСПОЛОЖЕННОЙ НА ПРАВОЙ СТЕНКЕ КАМЕРЫ ПЕЧИ.
3. Не используйте для очистки смотрового окна в дверце острые металлические скребки и скребки для грубой очистки, так как они могут поцарапать поверхность стекла, что приведет к его растрескиванию.
4. Внешние поверхности печи очищайте влажной салфеткой. Во избежание повреждений внутренних частей печи не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
5. Панель управления очищайте мягкой тканью. Не применяйте концентрированные моющие средства или абразивные материалы для очистки панели управления. При чистке панели управления оставьте дверцу печи открытой во избежание случайного включения печи. По завершении очистки нажмите кнопку «Стоп/Сброс» для возврата печи в исходное состояние.
6. Если на внутренней поверхности или вокруг наружных краев дверцы конденсируется влага, вытрите ее мягкой салфеткой. Причиной тому может быть эксплуатация печи в условиях высокой влажности; это не является признаком неисправности прибора.
7. Поворотный стол нужно периодически извлекать и чистить. Мойте его в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.
8. Роликовое кольцо и дно печи нужно периодически очищать для обеспечения бесшумной работы печи. Просто протирайте нижнюю поверхность с мягким моющим средством, например, жидким мылом для посуды, после чего вытирайте насухо чистой тканью. Роликовое кольцо можно мыть в мыльной воде. Испарения скапливаются внутри печи при её долгой работе, но это никак не влияет на состояние дна и колесики роликового кольца. Проверьте, что правильно установили снятое для чистки роликовое кольцо на днище микроволновой печи.
9. Во время приготовления блюд в режимах «ГРИЛЬ» и «КОМБИНАЦИЯ» на стенках печной камеры неизбежно остается жир. Если печь не чистить, может появиться неприятный запах и дым во время ее работы.
10. Для очистки нельзя использовать парочиститель.
11. Обслуживание печи должно выполняться только квалифицированным персоналом. При необходимости в обслуживании и ремонте печи обратитесь к ближайшему уполномоченному дилеру.
12. Содержите микроволновую печь в чистоте: загрязнения могут привести к повреждению внутренних поверхностей, значительно сократить срок службы печи и стать причиной опасной ситуации.
13. Вентиляционные отверстия для воздуха должны быть всегда чистыми. Не допускайте блокирования вентиляционных отверстий в верхней, нижней или тыльной стороне печи пылью или другими материалами. Блокирование вентиляционных отверстий может привести к перегреванию печи, что негативно скажется на ее работе и может стать причиной опасной ситуации.

Технические характеристики

Источник электропитания		220 В ~ 50 Гц	220 В ~ 60 Гц 230 В ~ 60 Гц	230-240 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность	В микроволновом режиме	5.9 А 1270 Вт		5.5 А 1270 Вт
	В режиме «Гриль»	4.5 А 1000 Вт		4.1 А 1000 Вт
	В режиме «Комбинация»	5.9 А 1270 Вт		5.5 А 1270 Вт
Выходная мощность	В микроволновом режиме	800 Вт (IEC-60705)		
	В режиме «Гриль»	1000 Вт		
Габаритные размеры		486 (Ш) × 405 (Г) × 292 (В) мм		
Размеры камеры		314 (Ш) × 349 (Г) × 211 (В) мм		
Общий объем камеры		23 л		
Диаметр стеклянного поворотного стола		288 мм		
Рабочая частота		2450 МГц		
Масса нетто		13.4 кг		

- Приведены приблизительные величины массы и габаритных размеров.
- Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
- Информация относительно требований к напряжению, месяца изготовления, страны и серийного номера находится на специальной наклейке на тыльной стороне микроволновой печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

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

Мазмұны

Қауіпсіздік шаралары.....	2
Жалпы нұсқаулық	8
Микротолқынды пеште пайдалануға жарамды ыдыс-аяқ.....	10
Құрылғының қағидалық схемасы.....	12
Басқару панелі	13
Сағатты орнату	14
Балалардан блоктау	14
Микротолқынды пеште тағам дайындау және мұзын еріту	15
«ГРИЛЬ» режимі	16
«КОМБИНАЦИЯ» режимі	17
Тамақ дайындаудың көп кезеңді режимі	18
«Жылдам 30» функциясы	19
Уақытты қосу функциясы	19
Таймерді пайдалану	20
Автоматты бағдарламалар	22
Турбоеріту.....	22
Автоматты.....	24
Автомөзір	24
Тағамды дайындау және ысыту бойынша нұсқаулық	27
Сұрақтар және жауаптар.....	28
Пешті күту.....	29
Техникалық сипаттамалары.....	30

Panasonic тұрмыстық техникасын сатып алғаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз.

Қауіпсіздік шаралары бойынша маңызды ескертулер

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


Қауіпсіздік шаралары

ЕСКЕРТУ

1. Есіктің тығыздағышы мен олардың тиіп тұратын жерлерін ылғал майлықпен сүрту керек және зақымдалған жерлерінің жоқтығына көз жеткізу керек. Егер зақымдалған жері болса, өндірушіден оқудан өткен сервистік қызмет маманы оларды жөндемегенше пешті пайдалануға болмайды.
2. Сұйықтықтар мен өзге де өнімдерді қатты оралған немесе жабылған ыдыстарда жылытуға болмайды, өйткені олар жарылып кетуі мүмкін.
3. ЕГЕР ПЕШІҢІЗДІ ЖӨНДЕУ қажет болса, жақын маңда орналасқан Panasonic техникалық қолдау қызметіне хабарласыңыз. Пештің сыртқы бетінің қақпағын алуды қажет ететін барлық жөндеу және техникалық қызмет көрсету операцияларын тек сервистік орталықтың білікті қызметкерлері орындауы тиіс, өйткені оны алу барысында микротолқынды сәулелену қаупі туындайды.
4. Пештің ашық бөлшектері пайдалану барысында қызуы мүмкін. Пеш кішкентай балалардың пайдалануына арналмаған.
5. «Комбинация» режимінде жұмыс істеу барысында пештің ішінде жоғары температура болуы мүмкін. Сондықтан балалардың пешті пайдалануына тек үлкендердің қарауымен ғана рұқсат етіледі.
6. Электр тогынан жарақат алуды болдырмау үшін, шамын ауыстырмас бұрын пешті қуат көзінен ажыратқан абзал.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

1. Өз бетіңізше пештің бөлшектерін шашып, жинауға немесе реттеуге, есігін, басқару панелінің корпусын, сақтандыру сөндіргіштерін немесе өзге де бөлшектерін жөндеуге тырыспаңыз. Пештің сыртқы панелін алмаңыз. Ол құрылғының сыртына микротолқынды өткізбеуге арналған. Жөндеу жұмыстарын тек білікті сервистік маман орындауы тиіс.
2. Желілік сым, штепсельдік ашасы зақымдалған пештерді қолдануға болмайды, сондай-ақ егер құрылғының өзі құлап кеткен болса немесе зақымдалған болса немесе ол тиісті түрде жұмыс істемейтін болса, оны пайдалануға болмайды. Жөндеу жұмыстарын білікті емес тұлғалардың жүргізуі қауіпті болып табылады.
3. Зақымдалған желілік сымды өндіруші зауыттың сервистік қызметі, оның сервистік өкілі немесе балама біліктілігі бар тұлға ауыстыруы қажет.
4. Пешті физикалық, сенсорлық және ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдардың (соның ішінде балалардың), сондай-ақ тиісті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдардың пайдалануына арналмаған. Бұндай адамдардың құрылғыны пайдалануына тек олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғаның қадағалауымен ғана рұқсат етіледі. Құрылғымен балалардың ойнауына жол бермеу қажет.
5. Микротолқынды пеш тағамдар мен сусындарды жылытуға арналған. Пешті тағамдық өнімдерді, газеттерді, киімдерді, маталарды, губкаларды және т.б. кептіру, жылытқыларды, аяқ киімдерді қыздыру үшін пайдаланған жағдайда, жарақат алу немесе ерт шығу қауіптеріне алып келуі мүмкін.

6. Ыдыс-аяқ (ыдыс) микротолқынды пеште пайдалануға сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
7. Пеш тек есігін жапқан кезде ғана жұмыс істейді.
8. Пешті пайдаланбаған кезде, оның ішіне бөгде заттарды салып қоймаңыз, себебі ол кенеттен қосылып кетуі мүмкін.
9. ЕГЕР ПЕШТЕ ЕШҚАНДАЙ ӨНІМ БОЛМАСА, МИКРОТОЛҚЫНДЫ немесе АРАЛАС РЕЖИМДІ қосуға болмайды.
Бұл құрылғының зақымдалуына алып келуі мүмкін.
10.  Назар аударыңыз: сыртқы беттері ыстық болады. Пештің сыртқы беттері, соның ішінде, корпустағы және есіктегі желдеткіш саңылаулар «ГРИЛЬ» және «КОМБИНАЦИЯ» режимдерінде қызады. Пешке тағамдық өнімдерді салу немесе жабдықтарын орнату кезінде, пештің есігін жауып, ашарда мұқият болыңыз.
11. Пеш оның жоғарғы жағында орнатылған екі қыздырғыш элементпен жабдықталған. Пеш «КОМБИНАЦИЯ» және «ГРИЛЬ» режимінде жұмыс істеген кезде, олар өте жоғары температураға дейін қызады. Пеш ішіндегі қыздырғыш элементтерді ұстамаңыз.
ЕСКЕРТУ: осы режимдерде жұмыс істеген кезде, пештің ішінде орнатылған жабдықтар қатты қызады.
12. «КОМБИНАЦИЯ және «ГРИЛЬ» режимдерін пайдаланған кезде, пештен тағамдық өнімдерді шығару кезінде немесе пешке салу кезінде күйіп қалмас үшін, пеш есігінің сыртқы әйнегін немесе пештің ішкі металл бөлшектерін ұстамаңыз.
13. Түтіндеп кеткен жағдайда, «Стоп/Қайта орнату» батырмасын басып, есігін ашық қалдырыңыз және желілік кабельді ажыратыңыз немесе бүкіл пәтердегі электрді өшіріңіз.
14. Пештің жарықтандыратын шамдарын тек өндіруші арқылы оқитудан өткен сервистік қызмет маманы ауыстыруы қажет. Пештің сыртқы панелін өз бетіңізше алуға тырыспаңыз.

«ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАРДЫ МҰҚИАТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ ЖӘНЕ АЛДАҒЫ УАҚЫТТА ПАЙДАЛАНУ ҮШІН СЕНІМДІ ЖЕРДЕ САҚТАҢЫЗ»

- **ЕСКЕРТУ!** Егер пештің есігі немесе есіктің тығыздауыштары зақымдалған болса, оны білікті маман жөндемейінше пешті іске қосуға болмайды;
- **ЕСКЕРТУ!** Білікті маманнан басқа кез келген адамның микротолқынды энергия әсерінен қорғайтын қақпақты алып тастауға қатысты қызмет көрсету немесе жөндеу жұмыстарын орындауы қауіпті болып табылады;
- **ЕСКЕРТУ!** Сұйықтықтар мен басқа да тағам өнімдерін герметикалық ыдыстарда жылытуға болмайды, себебі олар жарылып кетуі мүмкін.

Қауіпсіздік шаралары

Орнату

Микротолқынды пешті қарап шығыңыз

Пешті қаптама материалынан шешіп, алыңыз. Пештің ешқандай жері май-ыспағандығын, есік тиектерінің бүлінбегендігін, есікте ешқандай сызаттың жоқтығын және т.б. тексеріңіз. Қандай да бір ақауларды тапқан жағдайда, дилерге дереу хабарласыңыз. Зақымдары бар микротолқынды пешті орнатпаңыз.

Жерге тұйықтау жөніндегі нұсқаулар НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! ҚАУІПСІЗДІК МАҚСАТТАРЫ ҮШІН ПЕШТІ АУЫСТЫРУ ҚАЖЕТ. Егер желілік розетка жерге тұйықталмаған болса, сатып алушы оны жерге тұйықталатын розеткамен ауыстыруы қажет.

Жұмыс істеу кернеуі

Желідегі кернеу фирмалық жапсырмада көрсетілген кернеуге сәйкес болуы тиіс. Кернеуі көрсетілгеннен жоғары желіге жалғаған жағдайда, тұтану немесе басқа да зақым алу жағдайлары орын алуы мүмкін.

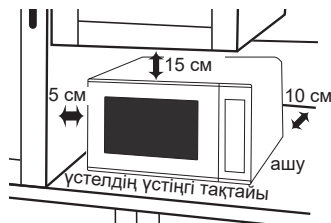
Пешті орнату

Бұл құрылғы тұрмыстық және соған ұқсас қолданысқа арналған, мысалы:

- кәсіпорындардағы, кеңселердегі және басқа да жұмыс мекемелеріндегі қызметкерлерге арналған асуілерде;
 - ауылдағы үйлерде;
 - қонақүй, мотельдер және басқа да мекендеуге арналған орындарда;
 - түнеуге және таңғы ас ішуге» арналған қонақүйлерде пайдалануға арналған».
1. Пешті еденнен 85 см төмен болмайтын тегіс, берік әрі тұрақты беткейге орнатыңыз. Құрылғы бөлек орнатуға арналған және шкаф ішіне орнатуға болмайды.
 2. Орнатылған пеш штепселін розеткадан суыру арқылы немесе автоматты сөндіргішті өшіру арқылы оңай токтан ажыратуға болатынын ескеріңіз.
 3. Пештің қалыпты жұмыс істеуі үшін, ауа айналымы жеткілікті болуы тиіс.

Асуі үстеліне орнату:

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



4. Пешті электр немесе газ плитасына жақын жерге орналастырмаңыз.
5. Пеш аяқтарын алып тастамаңыз.
6. Бұл пеш тек қана тұрмыстық қолданысқа арналған. Оны мекемеден тыс жерде пайдаланбаңыз.
7. Пешті ауа ылғалдылығы жоғары жерде пайдаланбаңыз.
8. Қуат сымы корпустың сыртқы жағына тимеуі керек. Оның ыстық сыртқы бетіне тиюіне жол бермеңіз. Қуат сымы үстел шетінен немесе жұмыс істеуге арналған үстіңгі бетінен салбырап тұрмауы қажет. Пешті, қуат сымын немесе штепселін суға салмаңыз.
9. Пештің бүйір жағындағы және сыртқы жағындағы желдеткіш саңылаулардың бітеп қоймаңыз. Егер пеш жұмыс істеп тұрғанда, осы саңылаулар жабық болатын болса, бұл құрылғының қызып кетуіне алып келуі мүмкін. Бұл жағдай үшін пеште жылу сақтандырғышы түріндегі қорғаныс қарастырылған. Пеш суығаннан кейін, өз жұмысын жалғастырады.
10. Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен жұмыс істеуге арналмаған.
11. Жарықтандыратын шамды ауыстыру қажет болған жағдайда, дилерге жүгініңіз.

Жабдықтар

Жеткізу жиынтығына керек-жарақтар жинағы кіреді. Оларды пайдалануға қатысты нұсқауларды әрдайым сақтаңыз.

Роликті сақина

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

Тор

- Жиынтыққа жылу ағындарының жақсы айналуын және кішігірім тағамдардың жылдам қызаруын қамтамасыз ететін тор кіреді.
- Торды ТЕК «ГРИЛЬ» және «КОМБИНАЦИЯ» режимінде пайдаланыңыз. Оны пештің микротолқынды режимінде пайдаланбаңыз. Торды пештегі тағамдық өнімнің салмағы 200 граммнан төмен болған жағдайда, қолмен басқарылатын «КОМБИНАЦИЯ» режимінде пайдаланбаңыз. **КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНБАУ ПЕШТІҢ БҰЗЫЛУЫНА АЛЫП КЕЛУІ МҮМКІН.**
- Пешті «КОМБИНАЦИЯ» режимінде пайдаланған кезде, алюминий немесе металл ыдыстарды тордың үстіне қоймаңыз. Олардың арасында шыны немесе керамикадан жасалған төрелке болуы тиіс. Бұл пеш үшін қауіпті ұшқындаудың алдын алады.

Айналдыратын үстел

- Роликті сақина мен шыны айналдыратын үстелсіз пешті іске қоспаңыз. Бұлар — пештің микротолқынды режимде жұмыс істеуі үшін пайдаланылатын бірегей жабдықтар.
- Осы пеш үшін арнайы әзірленген айналдыратын үстелді ғана пайдаланыңыз. Жиынтықта берілген айналдыратын үстелді басқа айналдыратын үстелмен ауыстыруға болмайды. Егер айналдыратын шыны үстел әлі де ыстық болса, оны жумас немесе тазартпас бұрын, ол суығанша күтіңіз.
- Айналдыратын шыны үстел екі жаққа да айнала береді.
- Егер айналдыратын шыны үстелдегі тағам немесе ыдыс пештің қабырғасына тиетін болса және үстелдің айналуына кедергі келтіретін болса, айналдыратын үстел автоматты түрде қарама-қарсы бағытпен айналатын болады. Бұл — қалыпты жағдай. Пеш есігін ашып, айналдыратын үстелдегі тағамды немесе ыдысты дұрыстап, содан кейін пеш режимін қайта қосыңыз.
- Айналдыратын үстел үстіне тағамды ыдыссыз қоймаңыз. Әрдайым микротолқынды пештер үшін жарамды ыдысты пайдаланыңыз.
- Пеш микротолқынды немесе аралас режимде жұмыс істеген кезде, айналдыратын шыны үстел дірілдеуі мүмкін. Бұл тамақ дайындау процесіне әсер етпейді.

Қауіпсіздік шаралары

Маңызды ақпарат

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

Тағам дайындаудағы қысқа уақыттық үзілістер

Тағам дайындауға ұсынылған уақытты арттырған кезде, тағам бұзылып кетеді; сонымен қатар, пештің ішкі жағы зақымдалып, күйіп кетуі мүмкін. Тағам дайындаудағы қысқа уақыттық үзілістер Микро-толқынды пеште тағам дайындау басқа ас әзірлеу әдістеріне қарағанда азырақ уақытты талап ететінін ескере отырып, тамақтың дайын немесе дайын еместігіне көз жеткізбестен, ұсынылған тағам дайындау уақытынан асырмаңыз.

Дайындау ұзақтығына тағамдық өнімдердің қажетті дайын болу деңгейі, бастапқы температурасы, теңіз деңгейінен биіктігі, көлемі және формасы, сондай-ақ пайдаланылатын ыдыс әсер етуі мүмкін. Пештің жұмыс істеу деңгейімен таныса отырып, осы факторлардың тағам дайындауға әсерін түзете аласыз.

Тағамды пеште көбірек ұстағаннан гөрі, қатты қыздырып жібермеген жөн. Егер тағам жеткіліксіз деңгейде жылыған болса, оны әрдайым пешке қайта салып, тағамды дайындауды аяқтауға болады. Егер тағам қатты қыздырылып кетсе, оны қалпына келтіру мүмкін болмайды. Сондықтан әрдайым тағам дайындауға арналған минималды уақыттан бастаңыз.

Тағамдық өнімдердің кішігірім порциялары

Кішігірім порцияларды ұзақ жылытқан жағдайда, олар кеуіп кетуі мүмкін немесе тіпті жанып кетуі мүмкін. Жылытуға арналған аз уақыт аралықтарын орнатып, тағамның дайын болған не болмағандығын жиі тексеріп тұрыңыз.

Ылғалдылық деңгейі төмен өнімдер

Нан-тоқаш өнімдері, шоколад, жеңіл жүгері, печенье, кепкен нан және тағы да басқа ұн өнімдері сияқты ылғалдылығы төмен өнімдерді жылыту кезінде мұқият болыңыз.

Ұзақ уақыт қыздырған кезде, олар оңай кеуіп, күйіп кетуі мүмкін немесе тіпті тұтанып кетуі де мүмкін. Ылғалдылығы аз өнімдерді (мысалы, жеңіл жүгері немесе нан) қыздырмаған жөн. Бұл пеш тек тағамдық өнімдерге арналған. Попкорн немесе суы бар бөтелке сияқты тағамдық емес өнімдерді ысыту үшін пайдалануға кеңес берілмейді.

Жылыту

Жылытылған тағамды «суымай тұрып» берген жөн. Тағамды пештен шығарыңыз және оның жеткілікті түрде қыздырылғанына көз жеткізіңіз, яғни барлық бөлігінен бу шығып, соусы көпіршіп тұруы керек. (Тағамдық өнімдерге арналған термометрдің көмегімен тағамның температурасы ұсынылған 72 °C градусқа жеткіндігін қарауға болады, дегенмен термометрді микро-толқынды пеш ішінде пайдаланбаңыз.)

Араластыруға болмайтын тағамдардың (лазанья, көмеш) дайындығын тексеру үшін, олардың ортасын пышақпен кесуге болады. Жартылай дайын өнімдер өндірушісінің нұсқауларын орындағанның өзінде, тағамның дайындығын тексеріңіз және ол дайын болмаған жағдайда, қосымша дайындау уақытын орнатыңыз.

Тағамды ұсынғанға дейінгі күту уақыты (үзіліс)

Үзіліс уақыты — тағамның дайын болу немесе толық жылып болу кезінен бастап тағамның жеуге ұсынылатын кезіне дейінгі аралық, яғни күту уақыты, бұл уақытта тағамдағы жылу оның қалған салқын жерлерін жылыта отырып, тағам ортасына ауысады.

Қақпақтар

Микротолқынды пешке тағамды салмас бұрын, құмыралардың, ыдыстардың және тамаққа арналған контейнерлердің қақпақтарын ашып салыңыз. Егер қақпағын ашпай қалдырсаңыз, ішінде пайда болған бу мен қысым тамағы бар ыдыстың жарылуына алып келуі мүмкін (тіпті микротолқынды пештің жұмысы аяқталғаннан кейін де).

Балаларды тамақтандыруға арналған бөтелкелер және кон-сервілер

Балаларды тамақтандыруға арналған бөтелкелерді пешке емізіксіз және қақпақсыз салу қажет. Бөтелкенің түбіндегі сұйықтыққа қарағанда жоғарғы жағындағы сұйықтық ыстығырақ болады, сондықтан температурасын тексермес бұрын, бөтелкені сілкіп, ішіндегісін әбден араластыру қажет. Баланы тамақтандырамас бұрын, бала күйіп қалмас үшін бөтелкенің ішіндегісінің температурасын тексеріңіз. 27. бетті қараңыз

Пісірілген жұмыртқалар

Қабығы ашылмаған жұмыртқаларды қайнатуға немесе қайнап пісірілген жұмыртқаларды МИКРОТОЛҚЫНДЫ режимде ысытуға болмайды, себебі ішкі қысымның көтерілуінен олар жарылып кетуі мүмкін.

Қабығы бар азық-түліктер

Борқылдақ емес қабығы бар азық-түліктерді (картоп, жұмыртқа сарысы, сосиска және т.б.) МИКРОТОЛҚЫНДЫ режимде дайындау кезінде, олар жарылып кетпес үшін, оларды алдын ала тесіп алуға кеңес беріледі.

Қағаз және пластик

Пластик немесе қағаз қаптамасы бар азық-түліктерді жылыту кезінде, жылыту процесін қадағалап отыру қажет, себебі қатты қызып кеткен жағдайда пластик немесе қағаз тұтанып кетуі мүмкін. Пешке тағамдық өнімдерді салмас бұрын, барлық металл сым түйрегіштердің барлығын алып тастаңыз. Олар қаптаманың ішінде болуы мүмкін және пештің ішінде ұшқын шашырауға себеп болуы мүмкін. Пешке шикізаттан жасалған қағазға (мысалы, орама қағаздар немесе қағаз сүлгілер) оралған өнімдерді салмаңыз, себебі қағазда ұшқын шашуға алып келетін қоспалар болуы мүмкін немесе пеш іске қосылған кезде, қағаз тұтанып кетуі мүмкін. Тек қағазда <Микротолқынды пештерде пайдалану кезінде қауіпсіз> деген сияқты арнайы жапсырмасы бар болған жағдайда

ғана, бұндай өнімдерді пешке салуға болады.

Сұйықтықтар

Микротолқынды пеште сұйықтықтарды жылытқан кезде, олар көзге көрінетін көпіршіктер шығармай-ақ қайнауы мүмкін. Нәтижесінде қайнап жатқан сұйықтық ыдыстан шайқалып төгіліп кетуі мүмкін. Сондықтан келесі ережені ұстаныңыз:

- а) Бүйірі тегіс және мойны жіңішке ыдыстарды пайдаланбаңыз.
- б) Сұйықтықтың шамадан тыс қызып кетуіне жол бермеңіз.
- в) Сұйықтықты екі рет араластырыңыз: бірінші рет — сұйықтық құйылған ыдысты пешке салмас бұрын, екінші рет — жылыту үшін орнатылған уақыттың жартысы өткен кезде.
- г) Сұйықтық жылығаннан кейін, оны пеште кішкене уақытқа қалдырыңыз, содан кейін араластырып, пештен мұқият шығарыңыз.

Шыжып тұрған майда қуыру

Тағамдық өнімдері қайнап тұрған майда қуырмаңыз.

Ұшқын шашырау

Ұшқындау кез келген металл ыдысты пайдаланған кезде, тор зақымдалған кезде немесе салмағы сәйкес келмейтін порцияларды дайындау кезінде орын алуы мүмкін. Микротолқынды пештегі ұшқындау көк түсті жарқыл сияқты болуы мүмкін. Ұшқын шашыраған кезде, құрылғыны дереу өшіру қажет. Пеш қараусыз қалған кезде болған ұшқындау оның зақымдалуына себеп болуы мүмкін.

Етке арналған термометр

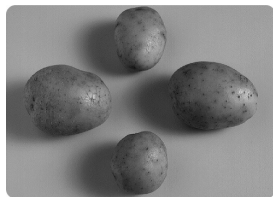
Еттің немесе құс етінің дайындық деңгейін анықтау үшін, етке арналған термометрді пайдалануыңызға болады. Бұл үшін тағамды пештен алдын ала шығарып алу қажет. Егер тағам дайын болмаса, оны пешке қайта салып, ұсынылған қуаттылық деңгейінде бірнеше минутқа қойып дайындаңыз. Тағамды дайындау кезінде микротолқынды режим қосылып тұрғанда, етке арналған кәдімгі термометрді пештің ішінде пайдалануға болмайды.

Жалпы нұсқаулық

ТАҒАМДЫ ҰСЫНҒАНҒА ДЕЙІНГІ КҮТУ УАҚЫТЫ (Үзіліс)

Ет, қабығымен пісірілген картоп және кондитерлік өнімдер сияқты тығыз өнімдер толық ысу үшін тағамның ортасына жылудың таралуы үшін, пеште жылытып болғаннан кейін кішкене уақытқа қойып қоюды (пештің ішінде немесе сыртында) талап етеді. Күту уақытында еттің және қабығымен пісірілген картоптың кесіктерін алюминий фольгамен орап қойыңыз. Ет шамамен 10—15 минут, ал қабығымен пісірілген картоп 5 минут тұруы қажет. Дайын тағамдар, көкөністер, балық сияқты тағамдар 2—5 минут тұруы қажет. Егер жылуы тарағанын күткеннен кейін, тағам әлі де дайын болмаса, оны пешке қайта салып, жылытыңыз. Өнімнің мұзын еріткеннен кейін де, оның бойына жылу тарағанша қойып қойған жөн.

МӨЛШЕРІ



Тамақтың көп порциясына қарағанда, аз порциясы тезірек дайын болады.

ПОРЦИЯНЫҢ ОРНАЛАСУЫ



Егер бөлек кесілген бөліктер арасы ашық болса, тағам тезірек және біркелкі ысиды. Бір кесік бөлікті екіншісінің үстіне ЕШҚАШАН қабаттастырып қоймаңыз.

ӨНІМДЕРДЕ ЫЛҒАЛДЫҢ БОЛУЫ

Көптеген балғын өнімдерде, мысалы, көкөністерде және жемістерде ылғалдың болуы бір маусым ішінде едәуір өзгеруі мүмкін. Сондықтан оларды дайындау уақыты жыл мезгіліне де байланысты болады. Сусымалы өнімдердің (күріш, макарондар және т.б.) ылғалдылығы да сақтау кезінде

өзгеруі мүмкін, сондықтан олар үшін де дайындау уақыты қазір сатып алынған өнімдерге арналған дайындау уақытынан өзгешеленеді.

ҚАБЫҒЫ БАР ӨНІМДЕРДІ ТЕСУ



Кейбір өнімдердің қабығы немесе қабықшасы дайындау кезінде өнім ішінде будың жиналуына алып келеді. Бұндай өнімдерде бұ кедергісіз шығуы үшін бірнеше жерінен тескен жөн немесе қабықшасын жолақтап ашу қажет. Бұл жұмыртқа, картоп, алма, сосиска және т.б. сияқты өнімдерге қатысты. ЖҰМЫРТҚАНЫ ҚАБЫҒЫМЕН ҚАЙНАТПАҢЫЗ.

ЖАБУ



Тағамды микротолқынды пештерде пайдалануға жарамды пластик қақпақпен немесе тағамдарға арналған пленкамен жауып қою қажет. Балықты, көкөністерді, көмештерді, сорпалардың бетін жабу қажет. Соустардың, піскен нан өнімдерін, қабығымен пісірілген картопты, кондитерлік өнімдерді жабудың қажеті жоқ. ТЫҒЫЗДЫҚ Борқылдақ, ірілдек өнімдер тығыз өнімдерге қарағанда жылдам қызады.

ТЫҒЫЗДЫҚ

Борқылдақ, ірілдек өнімдер тығыз өнімдерге қарағанда жылдам қызады.

ТАҒАМҒА АРНАЛҒАН ПЛЕНКА

Тағамға арналған пленка тағамда ылғалды сақтауға мүмкіндік береді, соның арқасында тағамды жылыту уақыты азаяды. Дегенмен тағамды қыздырмас бұрын, артық

будың шығуын қамтамасыз ету үшін, пленканы бірнеше жерінен тескен жөн. Күйіп қалу жағдайларын болдырмау үшін, тағамнан пленканы ашып алар кезде, мұқият болыңыз.

ФОРМА



Формасы тегіс өнімдер біркелкі жылытылады. Микротолқынды пеште тағамдар шаршы формалы ыдысқа қарағанда, дөңгелек формалы ыдыста жақсырақ дайындалады.

БАСТАПҚЫ ТЕМПЕРАТУРА

Өнімнің бастапқы температурасы төмен болған сайын, оны қыздыруға көбірек уақыт кетеді. Бөлме температурасындағы өнімді қыздырғанға қарағанда, тоңазытқыштан алынған тағамды қыздыруға көбірек уақыт кетеді. Пешке салғанға дейінгі тағамдық өнімдердің температурасы 5—8 °C градус шамасында болуы қажет.

СҰЙЫҚТЫҚТАР



Сұйықтықтарды жылытқан кезде, оларды ПЕШКЕ САЛҒАНҒА ДЕЙІН, ЖЫЛЫТЫП ЖАТҚАН КЕЗДЕ ЖӘНЕ ЖЫЛЫТЫП БОЛҒАННАН KEЙІН араластыру қажет.

Ыдыстан шайқалып төгіліп кетуін болдырмау үшін, суды жылытпас бұрын және жылытып жатқанда араластыру қажет.

Қайнап болған сұйықтықты жылытпаңыз. СҰЙЫҚТЫҚТЫҢ ШАМАДАН ТЫС ҚЫЗЫП КЕТУІНЕ ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ.

АУДАРЫСТЫРУ ЖӘНЕ АРАЛАСТЫРУ

Кейбір тағамдық өнімдерді жылыту кезінде араластырған жөн. Етті және құс етін жылытқан кезде, оны басқа бетін де жылыту үшін аудару қажет.

ОРНАЛАСТЫРУ



Өнімдердің бөлек бөліктерін, мысалы, тауықтың кесілген бөліктерін немесе жанышталған еттерді ыдысқа салғанда, олардың қалың жақтары ортасынан алысырақ орналасуы керек.

ТАҒАМНЫҢ ДАЙЫН БОЛУ ДЕҢГЕЙІН ТЕКСЕРУ

Дайындау барысында және рецепт бойынша көрсетілген уақыт аяқталған кезде, тіпті автоматты жылыту бағдарламасы пайдаланылып жатса да, тағамның дайындығын тексеріп отыру маңызды болып табылады (кәдімгі духовканы пайдаланғанмен бірдей). Егер тағам әлі дайын болмаса, оны пешке қайта салып, дайын болғанша әзірлеңіз.

ЫДЫС КӨЛЕМІ



Ыдыстың көлемі тағамды жылыту уақытына әсер етеді. Сондықтан рецепт бойынша көрсетілген ыдыс көлемін пайдалану қажет. Кішкентай ыдысқа салынған тағамға қарағанда, үлкен ыдысқа салынған дәл сол көлемдегі тағам тезірек жылып, тезірек дайын болады.

ТАЗАЛАУ

Тағамның бөліктеріне микротолқынды сәулелену әсер ететін болғандықтан, пешті таза ұстаған жөн. Тамақтан қалған кетуі қиын дақтарды микротолқынды пештерге арналған аэрозольды тазалау құралдарын жұмсақ матаға жағып, ысқылап кетіруге болады. азалап болғаннан кейін, пешті құрғатып сүртіп шығыңыз.

Микротолқынды пеште пайдалануға жарамды ыдыс-аяқ

Сәйкес келетін ыдыстарды таңдау тағамды жылытуға әсер ететін маңызды факторлардың бірі болып табылады.

ШЫНЫ ЫДЫС

Қызуға төзімді шыны, мысалы, Pyrex® ыдыстары «МИКРОТОЛҚЫНДАР», «ГРИЛЬ» және «КОМБИНАЦИЯ» режимдерінде пайдалануға жақсы сәйкес келеді.

Тағамды қыздыру кезінде шытынап кетуі мүмкін шыны ыдысты пайдаланбаңыз.

Хрустальді пайдаланбаңыз, себебі ол шытынап кетуі мүмкін немесе ұшқын шашырауы мүмкін.



ФАРФОР ЖӘНЕ КЕРАМИКА

Микротолқынды пештерде керамикадан және қызуға төзімді әйнеке жағылған фарфордан жасалған тәрелкелерді, табақшаларды, табақтарды, саптыаяқтар мен шыныаяқтарды пайдалануға болады. Жұқа фарфордан жасалған ыдысты қысқа уақытқа қыздыру үшін ғана пайдалануға болады: ұзақ уақыт қыздырған жағдайда, температураның өзгеруі ыдыстың немесе декоративтік қабатының шытынауына алып келуі мүмкін.

Металдандырылған жиекпен немесе суретпен көмкерілген тәрелкелерді пайдаланбаңыз.

Тұтқасы желіммен жабыстырылған саптыаяқтарды немесе құмыраларды пайдаланбаңыз: олардың желімі микротолқынды пеште еріп кетуі мүмкін.

ҚЫШ-ҚҰМЫРА БҰЙЫМДАРЫ, ФАЯНС, КЕРАМИКА

Тек толық әйнеке жағылған ыдысты ғана пайдаланыңыз.

Әйнеке жағылмаған немесе жартылай әйнеке жағылған ыдысты пайдаланбаған жөн: бұндай ыдыстар микротолқынды энергияны шамадан тыс сіңіріп алады, ал тағамды жылыту баяулайды.



ФОЛЬГА ЖӘНЕ МЕТАЛЛ ЫДЫСТАР

ТАҒАМДЫ ЫСЫТУ ҮШІН ФОЛЬГАНЫ НЕМЕСЕ МЕТАЛЛ ЫДЫСТЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ — микротолқынды сәуле металл арқылы өтпейді, ал бұл өз кезегінде тағамның біркелкі жылуына кедергі келтіреді.

Бұдан бөлек ол пештің зақымдалуына алып келуі мүмкін.

Кеуаптар үшін металл шампурлардың орнына ағам шампурларды пайдаланыңыз.



ТАҒАМҒА АРНАЛҒАН ПЛЕНКА

Тағамды жылыту немесе дайындау кезінде, ТЕК МИКРОТОЛҚЫНДЫ РЕЖИМДЕ пленканы тағамға тигізбей микротолқынды пештерге арналған пленкамен жабыңыз.

ПЛЕНКАНЫ «ГРИЛЬ» НЕМЕСЕ «КОМБИНАЦИЯ» РЕЖИМІНДЕ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.



ПЛАСТИК ЫДЫС

Көптеген пластик ыдыстарды микротолқынды пештерде пайдалануға болады.

Тек микротолқынды пештерде пайдалануға арналған пластик ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.

Меламиннен жасалған ыдыстарды пайдаланбаңыз, себебі олар балқып кетуі мүмкін.

Құрамында қанты немесе майы көп өнімдерді, сондай-ақ, ұзақ уақыт дайындауды талап ететін өнімдерді (мысалы, ажарланбаған күріш) дайындау үшін пластик ыдысты пайдаланбаңыз.

Маргарин немесе йогурт ыдыстарын тағамды жылыту үшін пайдаланбаңыз, себебі олар қыздырған кезде балқып кетеді.

«ГРИЛЬ» РЕЖИМІНДЕ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.



ҚАҒАЗ ЫДЫС

Пісірілген тағамдарды және бекондарды олардан сұйықтық шашырамас үшін ақ қағаз майлықтармен (қағаз сүлгілермен) жабуға болады (ТЕК ҚЫСҚА УАҚЫТҚА ЖЫЛЫТУ КЕЗІНДЕ). ҚАҒАЗ СҮЛГІНІҢ БӨЛІКТЕРІН ҚАЙТА ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ. Жасанды талшықтары бар қағаз сүлгілерді пайдаланбаңыз.

Қағаз сүлгілердің қаптамасында микротолқынды пештерде пайдалануға арналған ұсыныстардың бар екендігіне көз жеткізіңіз. Балауыз жағылған немесе пластикпен жабылған шыныаяқтарды пеште пайдалануға болмайды, себебі олар пеште балқып кетуі мүмкін. Қызуға төзімді қағазды төрелкенің астына төсеу және майлы тағамдық өнімдерді жабу үшін пайдалануға болады. Бір рет пайдаланылатын ақ түсті қағаз төрелкелерді тек микротолқынды режимде қысқа уақытқа қыздыру үшін ғана пайдалануға болады.



АҒАШТАН, САБАННАН ТОҚЫЛҒАН ЫДЫС

Бұндай ыдысты микротолқынды пеште қолдануға болмайды.

Ұзақ уақыт бойы және тұрақты пайдаланған жағдайда ол жарықшақтанып кетеді. ОЛАРДЫ ЕШҚАНДАЙ ЖЫЛЫТУ РЕЖИМІНДЕ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.



АЛЮМИНИЙ ФОЛЬГА

Еттің мұзын еріткен кезде, ет жиектерін жабу үшін жұмсақ алюминий фольганың кішігірім бөлігін пайдалануға болады.

Фольгадан микротолқынды сәулеленің өтпейтіндігін ескерсек, бұл өнімнің мұзын еріткенде немесе жылытқан кезде, еттің жиектері сияқты өнімнің тез күйетін жерлерін қорғауға көмектеседі. Фольга пештің бүйір немесе жоғарғы жақтарына тимеуі керек, себебі ол ұшқынның шашыруына және пештің зақымдалуына себеп болуы мүмкін.



КӨМЕШТЕУГЕ АРНАЛҒАН ПАКЕТТЕР

Ұзақ уақыт бойы көмештеу кезінде, еттің кесілген бөлігінің жиегін жабу үшін пакетті кесуге болады.

ОСЫНДАЙ ПАКЕТТЕРДЕ БОЛАТЫН МЕТАЛЛ ТҮЙРЕУІШТЕРДІ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.

Құрылғының қағидалық схемасы

1. Есік тұтқасы

Есікті ашу үшін тұтқасынан тартыңыз. Пеш жұмыс істеп тұрған кезде, оның есігін ашатын болсаңыз, ол бағдарламаны қайта орнатпай-ақ, жылыту процесін тоқтатады. Пеш оның есігін жапқаннан кейін және «Старт» батырмасын басқаннан кейін іске қосылады. Жылыту бағдарламасы орындалып жатқан кезде кез келген уақытта пештің есігін ашу қауіпсіз болып табылады, ол ешқандай микротолқынды сәулелену қаупін тудырмайды.

2. Пештің ішіне қарауға болатын терезе

3. Желдеткіш саңылаулар

4. Магнетронды қорғауыш пластина (Шешіп алуға болмайды)

5. Сыртқы желдеткіш саңылаулар

6. Басқару панелі

7. Қуатпен қамту сымы

8. Штепсельдік аша

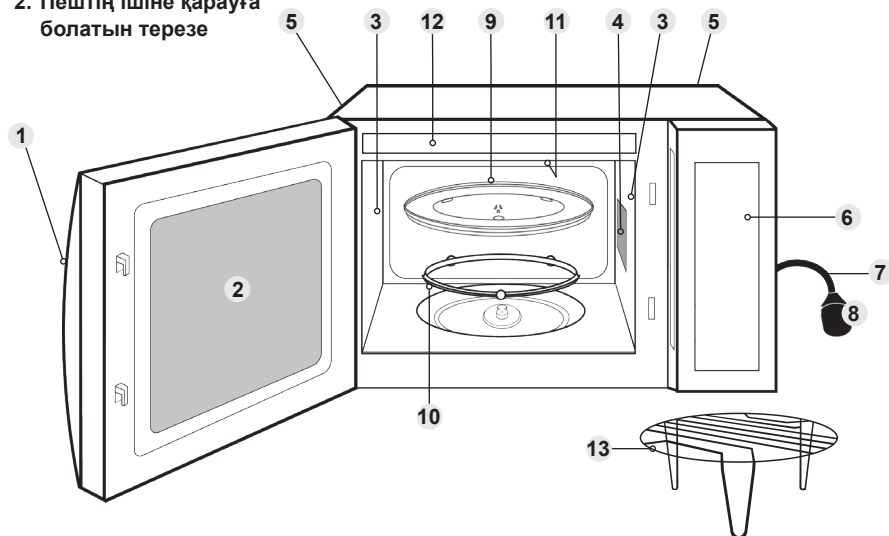
9. Айналыратын үстел

10. Роликті сақина

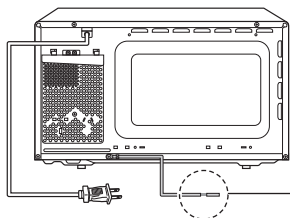
11. Қыздырғыш элементтер

12. Мөзір жапсырмасы

13. Топ



Жерге тұйықтау сымы бар үлгісі үшін



Жерге тұйықтау сымы

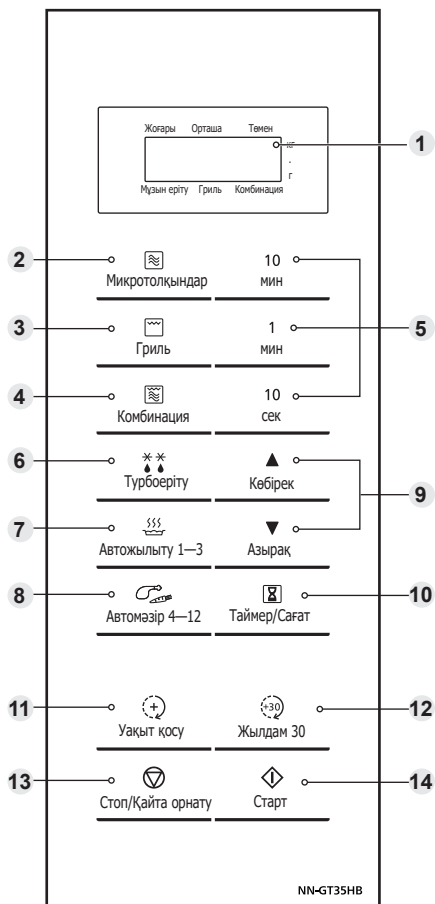
жерге тұйықтау шығысына жалғануы тиіс.

Пешке белгілер мен ескертулері бар жапсырма жабыстырылған.

■ Ескерту

Сурет анықтамалық мақсатта берілген.

Басқару панелі



• Басқару панелінің дизайны көрсетілетін панельден өзгеше болуы мүмкін, бірақ олардың функциялары бірдей.

■ Дыбыстық сигнал

Батырмаларды басқан кезде, дыбыстық сигналдар шығады. Егер батырманы басқан кезде, дыбыстық сигнал шықпаса, пеш пәрменді қабылдамады немесе қабылдай алмайды дегенді білдіреді. Бағдарламаланған кезеңдер арасында пеш қосарлы дыбыстық сигнал шығарады. Кез келген бағдарлама аяқталғаннан кейін, пеш 5 дыбыстық сигналды қатарынан шығарады.

- 1 Дисплей терезесі
- 2 «МИКРОТОЛҚЫНДАР» режимінің қуатты орнату батырмасы
- 3 «ГРИЛЬ» режимінің батырмасы
- 4 «КОМБИНАЦИЯ» режимінің батырмасы
- 5 Уақытты орнату батырмасы
- 6 Турбоеріту батырмасы
- 7 Автоматты жылыту батырмасы 1—3
- 8 Автомәзір батырмасын 4—12
- 9 Тағамдық өнімнің салмағын таңдау батырмасы
- 10 «Таймер/Сағат» батырмасы
- 11 Уақыт қосу батырмасы
- 12 «Жылдам 30» батырмасы
- 13 «Стоп/Қайта орнату» батырмасы
- 14 «Старт» батырмасы

Бір рет басатын болсаңыз, енгізілген пәрмендерді қайта орнатады. **Тағамды дайындау кезінде** Бір рет басу тағам дайындау процесін уақытша тоқтатады. Екінші рет басқанда, барлық пәрмендерден бас тартылады және дисплейде қос нүкте немесе уақыт көрсетіледі.

■ Ескерту

Егер «Старт» батырмасы бағдарлама орнатылғаннан кейін 6 минут ішінде басылмаса, пеш сол орнатылған бағдарламаны автоматты түрде жояды. Дисплейде қайтадан екі нүкте немесе сағат көрсетіледі.

Сағатты орнату

Пешті желіге алғаш рет қосқан кезде, дисплейде «88.88» көрсетіледі.

Мысалы: Таңғы 11:25 уақытын орнату үшін



«Таймер/Сағат» батырма- Уақытты енгізіңіз.

сын 2 рет басыңыз

Қос нүкте жыпылықтай бастайды.

«Таймер/Сағат»

батырмасын басыңыз.

Қос нүктенің жыпылықтауы тоқтайды.
Дисплейде уақыт орнатылды.

■ Ескертулер

1. Уақытты қайта орнату үшін, 1–3 нұсқауларын қайта орындаңыз.
2. Пеш желіге қосылып тұрғанда және желіде кернеу болғанда, дисплейде уақыт көрсетіліп тұра береді.
3. Сағат 12 сағаттық уақыт индикациясына ие.

Балалардан блоктау

Бұл функция пешті басқару элементтерін өшіреді, дегенмен есігі блокталмайды және ашыла береді. Балалардан блоктау функциясын дисплейде қос нүкте немесе уақыт көрсетілген кезде орнатуға болады.

Орнату үшін:



«Старт» батырмасын 10 секунд бойы үш рет басыңыз.

Сағат көрсетілмейтін болады. Дегенмен, уақыт параметрлері жойылмайды. Дисплейде «CHILD» сөзі пайда болады.

Бас тарту үшін:



«Стоп/Қайта орнату» батырмасын 10 секунд бойы үш рет басыңыз.

Дисплейдегі сағаттардың көрсетілуі жаңартылады.

Микротолқынды пеште тағам дайындау және мұзын еріту

Пеште оның айналдыратын үстелінсіз тағамды жылытуға болмайды.



Қажетті қуат деңгейін таңдау үшін, «Микротолқындар» батырмасын басыңыз.

Дайындау уақытын орнатыңыз.
Пеш бағдарламасын ОРТАША-ЖОҒАРЫ, ОРТАША, МҰЗ ЕРІТУ ЖӘНЕ ТӨМЕН қуаттылық деңгейінде 99 минут 50 секундқа дейін орнатуға болады.
Пеш бағдарламасын жоғары қуаттылық деңгейінде 30 минутқа дейін орнатуға болады.

«Старт» батырмасын басыңыз.
Дисплейде уақытты санау басталады.

Басыңыз	Қуаттылық деңгейі	Қолданылу мысалы
1 рет	Жоғары	Суды қайнату. Балғын көкөністерді, жемістерді, күрішті, макаронды, кеспелерді және десерттерді дайындау.
2 рет	Орташа-жоғары	Етті, құс етін және пісірілген тағамды ысыту. Сүтті жылыту.
3 рет	Орташа	Балықты, теңіз өнімдерін, жұмыртқаларды және ірімшіктерді дайындау.
4 рет	Мұзын еріту	Өнімдердің мұзын еріту. Мұздатылған және кілегейлі ірімшікті жұмсарту.
5 рет	Төмен	Дайын тағамның жылу деңгейін сақтау. Баяу дайындау.

■ Ескертулер

1. Қуаттылық деңгейін таңдамастан дайындау уақытын енгізген кезде, пеште автоматты түрде жоғары қуаттылық деңгейге қосылады.
2. Пештің жұмысы кезінде шыны айналдыратын үстел дірілдеуі мүмкін. Бұл тамақ дайындау процесіне әсер етпейді.
3. Тағам дайындаудың көп кезеңді режимі 18-бетте сипатталған.
4. Тамақты беру алдындағы ұстау уақыты қуаттылық пен уақытты орнатқаннан кейін бағдарламалануы мүмкін. 20-бетті қараңыз.
5. Микротолқынды режимді кез келген металл жабдықтармен ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.
6. Еріту уақытында есігін ашып, тағамдардың күйін үнемі тексеріп отырыңыз, есігін жапқаннан кейін еріту процесін жалғастыру үшін, «Старт» түймешігін басуды ұмытпаңыз. Еріту кезінде тағамдарды жабу міндетті емес. Біркелкі нәтижені қамтамасыз ету үшін еріту уақытында тамақты бөлігіз немесе бірнеше рет аударыңыз. Құстың ұшаларын немесе үлкен кесектерін еріту кезінде қуаттылықтың жартысында ерітіңіз және еттің жиектерін фольгамен жабыңыз. Толығырақ 22-беттегі еріту бойынша нұсқауларды қараңыз.

«ГРИЛЬ» режимі

«ГРИЛЬ» режимі әсіресе еттің жұқа кесектерін, стейктерді, көуаптарды, сосискаларды немесе құс етінің кесектерін әзірлеу үшін жақсы сәйкес келеді. Сонымен қатар режим ыстық бутербродтарды және қабықшаларға дейін пісетін барлық тағамдарды дайындау үшін жарамды.



Қуаттылықтың керекті деңгейін таңдау үшін, «Гриль» батырмасын басыңыз.

Дайындау уақытын орнатыңыз. (99 минут және 50 секундқа дейін)

«Старт» батырмасын басыңыз. Дисплейде уақытты санау басталады.

Басыңыз	Қуаттылық деңгейі	Типы пищевых продуктов
1 рет	Гриль 1	Ет, құс еті (кесектер)
2 рет	Гриль 2	Теңіз өнімдері, сарымсақ қосылған нан, тосттар

■ Ескертулер

1. Айналдыратын үстелде орнатылған торға тағамдарды салыңыз. Майды және шырынды жинау үшін астына ыстыққа төзімді төрелкені қойыңыз.
2. «Гриль» режимінде дайындалатын тағамдарды жаппаңыз.
3. Пешті алдын ала қыздыру ҚАЖЕТ ЕМЕС.
4. «Гриль» режимінде дайындау үшін микротолқынды сәулелену қолданылмайды.
5. Тағамдардың көпшілігін дайындау уақытының ортасында аудару керек. Тамақты аудару үшін пештің есігін ашып, қолыңызға ұстағыш-қолғапты киіп, торды АБАЙЛАП алыңыз.
6. Аударғаннан кейін тамақты пешке қайта салып, есігін жабыңыз да, «Старт» батырмасын басыңыз. Пештің дисплейінде «Гриль» режимінде дайындаудың қалған уақытына кері санау жалғасады.
7. Қыздырғыш элементтер тағамды дайындау кезінде қосылып, өшіп тұрады. Бұл — қалыпты жағдай.
8. Қызып тұрған камерада пештің ішкі камерасының үстіндегі қыздырғыш элементтерге ТИІП КЕТПЕҢІЗ. Қыздырғыш құрылғы жоғары температураны сақтап қалуы мүмкін.
9. «Гриль» режимін пайдаланғаннан кейін пеш қызып кетпеуі үшін біраз уақыт қосылмауы мүмкін.

■ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Торды үнемі орнатылған айналдыратын үстелде пайдалану керек. Пештен торды алу үшін, торды және ыстыққа төзімді төрелкені мықтылап ұстаңыз. Жабдықтарды алған кезде, ұстағыш қолғаптарды пайдаланыңыз. Пештен тамақты алатын кезде немесе оларды пешке қоятын кезде, есіктің әйнегінің ішкі бетіне немесе пештің ішкі металл бөлшектеріне қолыңыз тиіп кетпесін.

«КОМБИНАЦИЯ» режимі

«Комбинация» режимінде тамақты өзірлеу кезінде «Микротолқындар» режимі тамақты жылдам өзірлеуді қамтамасыз етеді, ал «Гриль» режимі дәстүрлі қытырлақ қабықшаны қамтамасыз етеді.



Қуаттылықтың керекті деңгейін таңдау үшін, «Комбинация» батырмасын басыңыз.

Дайындау уақытын орнатыңыз. (99 минут және 50 секундқа дейін)

«Старт» батырмасын басыңыз. Дисплейде уақытты санау басталады.

Басыңыз	Қуаттылық деңгейі	Типы пищевых продуктов
1 рет	Комбинация 1	Құстың бүтін ұшасы
2 рет	Комбинация 2	Сиыр еті, қой еті, теңіз өнімдері
3 рет	Комбинация 3	Қақтап пісірілген картоп, пудингтер

■ Ескертулер

1. Пештің жұмысы кезінде шыны айналдыратын үстел дірілдеуі мүмкін. Бұл тамақ дайындау процесіне әсер етпейді.
2. Тор «КОМБИНАЦИЯ» және «ГРИЛЬ» режимдерінде пайдалануға арналған. Пешпен жинақта жеткізілетіндерден бөлек ешқандай басқа металл жабдықтарды пайдаланбаңыз. Тағамның таматын майы немесе сөлін жинау үшін астына ыстыққа төзімді тәрелкені қойыңыз.
3. Торды нұсқаулықтағы көрсетілімдерге сай пайдаланыңыз. Егер пештегі тағам салмағы 200 грамнан кем болса қолмен басқару режимінде торды пайдаланбаңыз. Шағын порцияларды «КОМБИНАЦИЯ» режимінде пайдаланбаған жөн, бұл жағдайда «ГРИЛЬ» немесе «МИКРОТОЛҚЫНДАР» режимінде жақсы нәтиже қамтамасыз етіледі.
4. «КОМБИНАЦИЯ» режимінде дайындалатын тағамдарды жаппаңыз.
5. «КОМБИНАЦИЯ» режимінде пешті алдын ала қыздырмаған ЖӨН.
6. Егер порцияның салмағы дұрыс орнатылмаған болса, тор зақымдалған болса немесе металл ыдыс пайдаланылса, ұшқындау туындауы мүмкін. Микротолқынды пештегі ұшқындау көк түсті жарқыл сияқты болуы мүмкін. Ұшқындау жағдайында пешті дереу өшірген жөн.
7. Кейбір тамақтар (ыстық тамақ, көмештер, тәтті нандар мен пудингтер) «КОМБИНАЦИЯ» режимінде торсыз дайындалады. Тамақты ыстыққа төзімді металл емес тәрелкеге қойып, оны айналдыратын үстелге қою керек.
8. «КОМБИНАЦИЯ» режимінде тамақ дайындау үшін микротолқынды пеште пайдалануға арналған пластик ыдыстарды ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ («КОМБИНАЦИЯ» режимінде пайдалануға арналған ыдыстарды қоспағанда). Бұндай ыдыстар жоғарғы грильдің қызуына төзімді болуы тиіс. Ыстыққа төзімді шыны немесе керамика ұтымды таңдау болады.
9. Өзіңіздің металл тәрелкелеріңізді немесе кастрюльдеріңізді пайдаланбаңыз, себебі микротолқындар олардан өте алмайды және ұшқындау туындауы мүмкін.

■ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Торды үнемі орнатылған айналдыратын үстелде пайдалану керек.

Пештен торды алу үшін, торды және ыстыққа төзімді тәрелкені мықтылап ұстаңыз.

Жабдықтарды алған кезде, ұстағыш қолғаптарды пайдаланыңыз.

Пештен тамақты алатын кезде немесе оларды пешке қоятын кезде, есіктің әйнегінің ішкі бетіне немесе пештің ішкі металл бөлшектеріне қолыңыз тиіп кетпесін.

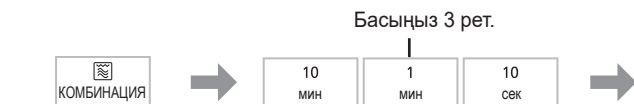
Тамақ дайындаудың көп кезеңді режимі

Бұл қызмет пеште тамақ дайындаудың үш кезеңіне дейін бағдарламалауға мүмкіндік береді.

Мысалы: «МИКРОТОЛҚЫНДАР» режимінің орташа қуаттылығын 2 минутқа, «КОМБИНАЦИЯ 2» режимін 3 минутқа және «ГРИЛЬ 1» режимін 2 минутқа ретімен орнату үшін.



Орташа қуаттылықты таңдау үшін, «Микротолқындар» батырмасын үш рет басыңыз. Дайындау уақытын орнатыңыз.



«КОМБИНАЦИЯ 2» режимін таңдау үшін, «Комбинация» батырмасын екі рет басыңыз. Дайындау уақытын орнатыңыз.



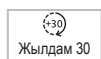
«ГРИЛЬ 1» қуаттылығын таңдау үшін, «Гриль» батырмасын бір рет басыңыз. Дайындау уақытын орнатыңыз. «Старт» батырмасын басыңыз. Дисплейде бірінші кезең уақытын санау басталады.

■ Ескертулер

1. Көп кезеңді тамақ дайындау режимінде автоматты бағдарламалар пайдаланылмайды.
2. Пеш кезеңдер арасында жұмыс істеген кезде, екі дыбыстық сигнал, ал барлық кезеңдер аяқталғаннан кейін бес дыбыстық сигнал шығарады.

«Жылдам 30» функциясы

Бұл функция «МИКРОТОЛҚЫНДАР» режимінде жоғары қуаттылық кезінде 30 секундтан 5 минутқа дейінгі аралықпен дайындау уақытын орнатуға мүмкіндік береді. Функция тек «МИКРОТОЛҚЫНДАР» режимінде ғана қолжетімді.



Дисплейде дайындаудың қажетті уақыты шыққанға дейін «Жылдам 30» батырмасын басыңыз.

«Старт» батырмасын басыңыз. Дисплейде уақытты санау басталады.

■ Ескертулер

1. Қажет болғанда қуаттылықтың басқа деңгейлерін таңдауға болады. «Жылдам 30» батырмасын басқанға дейін қуаттылықтың қажетті деңгейін таңдаңыз.
2. Функция қол режимінде пештің жұмысы аяқталғаннан кейін бір минут бойы жұмыс істемейді.

Уақытты қосу функциясы

Бұл функция тамақ дайындау барысында және одан кейін дайындау уақытын қосуға мүмкіндік береді. Функция «МИКРОТОЛҚЫНДАР», «ГРИЛЬ» және «КОМБИНАЦИЯ» режимінде жұмыс істейді.

Мысалы: тамақты дайындау процесі аяқталғаннан кейін 5 минут қосу қажет.

5 рет басыңыз.



Дайындау аяқталғаннан кейін бірден «Уақыт қосу» батырмасына басыңыз.

Дайындау уақытын орнатыңыз.

«Старт» батырмасын басыңыз. Дисплейде уақытты санау басталады.

■ Ескертулер

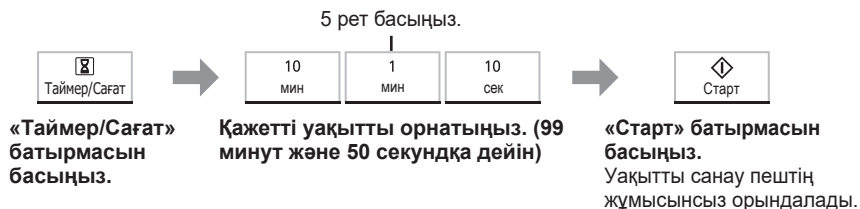
1. Пештің жұмысы кезінде дайындаудың қосымша уақыты (1—10 минут) «Уақытты қосу» батырмасын басқаннан кейін 5 секундтан кейін орнатылады. Уақыт «Старт» батырмасын баспай-ақ қосылады.
2. Дайындау аяқталғаннан кейін, «УАҚЫТ ҚОСУ» функциясы «МИКРОТОЛҚЫНДАР» режимінің жоғары қуаттылығында 30 минутқа дейін орнатуға және «МИКРОТОЛҚЫНДАР», «ГРИЛЬ» және «КОМБИНАЦИЯ» режимдері қуаттылығының басқа да деңгейлері үшін 99 минут және 50 секунд орнатуға мүмкіндік береді. Егер тағам дайындау аяқталғаннан кейін бір минут ішінде ешқандай операцияны орындамасаңыз, пәрмен жойылатын болады.
3. «УАҚЫТ ҚОСУ» функциясын ТАМАҚТЫ ДАЙЫНДАУДЫҢ КӨП КЕЗЕҢДІ РЕЖИМИНЕН кейін пайдалануға болады. Бұл ретте қуаттылық деңгейі соңғы кезеңдегідей қалады. Егер соңғы кезеңде ұстау уақыты орнатылған болса, функция пайдаланылмайды.
4. «УАҚЫТ ҚОСУ» функциясы АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАР үшін қолжетімді емес.

Таймерді пайдалану

Бұл функция АСУЙЛІК ТАЙМЕР ретінде жұмыс істейді немесе ҰСТАУ УАҚЫТЫ/ КІДІРТІЛГЕН СТАРТ уақытын бағдарламалауға мүмкіндік береді

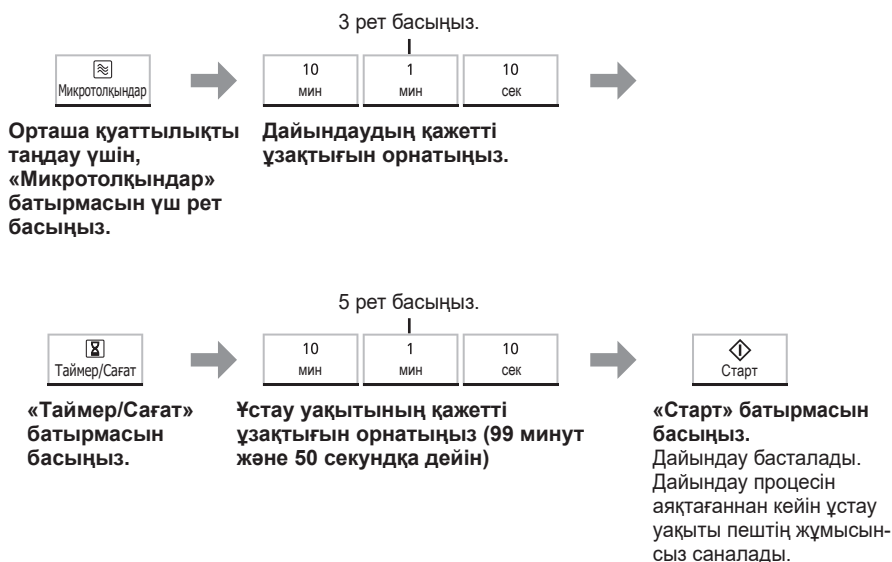
Асүй таймері

Мысалы: 5 минутты санау үшін.



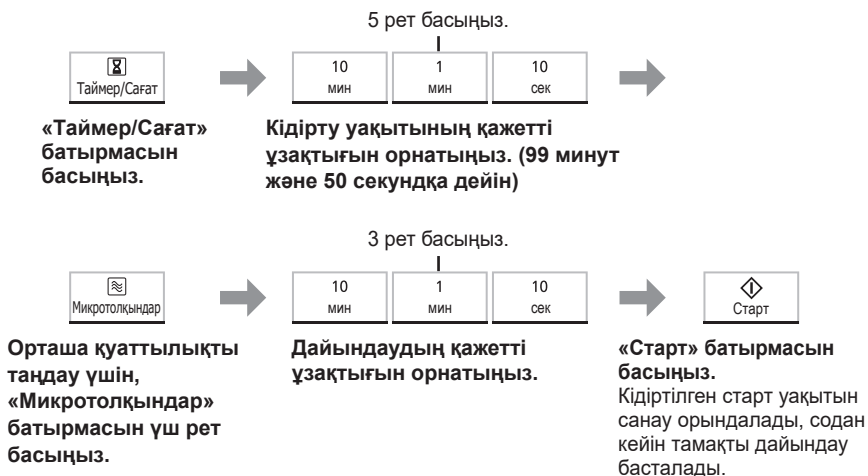
Тағамды ұсынғанға дейінгі күту уақыты (үзіліс)

Мысалы: 3 минут бойы «МИКРОТОЛҚЫНДАР» режимінде орташа қуаттылықта дайындаудан кейін тамақты 5 минутқа қоюды орындау үшін.



Кідірілген старт

Мысалы: 5 минуттық кідірістен кейін «МИКРОТОЛҚЫНДАР» режимінде 3 минут бойы орташа қуаттылық деңгейінде тамақты дайындауды бастау үшін.



■ Ескертулер

1. ТАМАҚТЫ ДАЙЫНДАУДЫҢ КӨП КЕЗЕҢДІ РЕЖИМИ ҰСТАУ УАҚЫТЫН және КІДІРТІЛГЕН СТАРТ уақытын бағдарламалауға мүмкіндік береді.
2. Тіпті «АС ҮЙЛІК ТАЙМЕР», «ҰСТАУ УАҚЫТЫ» немесе «КІДІРТІЛГЕН СТАРТ» режимдерінде пештің есіктерін ашқан жағдайда, уақытты санау дисплейде жалғасады.
3. ҰСТАУ УАҚЫТЫ және БАСТАУДЫ КІДІРТУ кез келген АВТОБАҒДАРЛАМАНЫҢ алдында немесе содан кейін бағдарламаланбайды.

Автоматты бағдарламалар

Бұл функция тағамды салмағы бойынша ерітуді, қыздыруды және дайындауды орындауға мүмкіндік береді. Санатын таңдаңыз және тағамның салмағын орнатыңыз. Салмақ «ТУРБОЕРІТУ» функциясы үшін киллограммен және «АВТОЖЫЛЫТУ/МӘЗІР» функциясы үшін граммен бағдарламаланады. Пеш «МИКРОТОЛҚЫНДАР» режиміндегі қуаттылықтың деңгейін, «ГРИЛЬ» немесе «КОМБИНАЦИЯ» режимдерінің қуаттылығын және дайындау уақытын автоматты түрде анықтайды. Қолайлылық үшін салмақты есептеу әрбір санат үшін ең көп қолданылатын мөлшерлерден басталады. Кез келген қосылған судың немесе ыдыстың салмағы қосылмаған.

■ Ескертулер

1. АВТОБАҒДАРЛАМАЛАРДЫ тек көрсетілген тағамдық өнімдер үшін ҒАНА пайдалану қажет.
2. Өнімдердің мұзын еріту және дайындау әрекеттерін көрсетілген салмаққа сәйкес орындаңыз.
3. Орамдағы ақпаратқа сүйенбей, өнімді әрқашан өлшеңіз.
4. Көптеген өнімдер үшін ҰСТАУ УАҚЫТЫН орнату ұсынылады.
5. «АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМА» режимінде тағам дайындауды аяқтағаннан кейін, жылу тағамға біркелкі таралуы үшін, оны кішкене уақытқа қалдырыңыз.

Турбоеріту



Турбоеріту



Көбірек



Азырақ



Старт

«Турбоеріту» батырмасын басыңыз.

Ерітілген өнімнің салмағын орнатыңыз. Салмағы 0,1 кг бойынша қадамдармен есептеледі.

«Старт» батырмасын басыңыз. Дисплейде уақытты санау басталады.

Өнім	Максималды салмағы
Ет жентегі, ірі және ұсқа тауық еттері	2 кг
Ростбиф, қой еті, тауықтың бүтін ұшасы	2 кг
Бүтін балық, тарақгүлділер, асшаяндар, балықтың сүбе еті	1 кг

■ Ескерту

Пештегі тағамдық өнімнің максималды салмағы оның пішініне және мөлшеріне байланысты.

Еріту бойынша нұсқаулар

Ең үздік нәтижелерді алу үшін:

1. Өнімдерді жарамды ыдысқа салыңыз. Еттің кесектерін немесе тауық ұшасын аударылған табақшаға немесе бар болса, пластик тағанға қою қажет.
2. Өнімдерді еріту кезінде тексеріңіз, себебі еріту жылдамдығында айырмашылық болуы мүмкін.
3. Өнімдерді толық жабу міндетті емес (6-тармақты қараңыз).
4. Өнімді әрқашан, әсіресе пештің дыбыстық сигналынан кейін аударыңыз немесе араластырыңыз. Қажет болған жағдайда өнімді фольгамен жабыңыз (6-тармақты қараңыз).
5. Фарш, кесілген ет және басқа да шағын бөлшектелген өнімдерді бір қабатқа бөліп және салу қажет. Кейбір тағамдық өнімдерді фольгамен жартылай жабу қажет.
6. Бұл әсіресе тауық ұшасын және ет кесегін еріту кезінде маңызды. Ең бірінші өнімнің сыртқы қабатын ерітуді бастайды, сондықтан қанаттарды, сүбе еттерді және майлы

бөліктерді тегіс алюминий фольганың қиығымен оны өнімде коктейльдерге арналған таяқшалармен бекітіп орналастырыңыз.

7. Тағамдық өнім іштей жібуі үшін, біраз уақытқа қойып қою қажет (сүйегі бар ет пен бүтін тауық еті үшін кемінде 1 сағат).



Өнімді бір қабат етіп салыңыз. Мұзын еріту кезінде, өнімдерді аударыстырыңыз немесе кішірек бөліктерге бөліңіз.

Еттің және балықтың жиектерін, шығып тұратын шеттерін және жұқа бөліктерін қатты құрғап кетпес үшін, жұмсақ фольганың кішігірім бөліктерімен жауып қойыңыз.

Автоматты бағдарламалар

Автожылыту



Автожылыту 1-3



Көбірек



Азырақ



Старт

«Автожылыту» үшін қажетті бағдарламаны таңдаңыз. Дисплейде АВТОБАҒДАРЛАМА нөмірі пайда болады.

«Көбірек/Азырақ» батырмасымен салмақты таңдаңыз.

«Старт» батырмасын басыңыз. Дисплейде уақытты санау басталады.

Автомәзір



Автомәзір 4-12



Көбірек



Азырақ



Старт

«Автомәзір» қажетті бағдарламасын таңдаңыз. Дисплейде АВТОБАҒДАРЛАМА нөмірі пайда болады.

«Көбірек/Азырақ» батырмасымен салмақты таңдаңыз.

«Старт» батырмасын басыңыз. Дисплейде уақытты санау басталады.

■ Ескертулер

1. Тек төменде көрсетілген жабдықтарды ғана пайдаланыңыз.
2. Өнімдердің қасиетіндегі мүмкін болатын өзгерістерді ескере отырып, берер алдында тағамның дайын болғанына көз жеткізіңіз және оны ыстық етіп беріңіз.

Мәзір нөмірі	Тақталар	1 рет тұрту	2 рет тұрту	3 рет тұрту	4 рет тұрту
1	Тамақты қыздыру	200 г	400 г	600 г	800 г
2	Нанды қыздыру	50 г	100 г	150 г	200 г
3	Сорпаны қыздыру	1 шыныаяқ	2 шыныаяқ	3 шыныаяқ	4 шыныаяқ
4	Ботқа	100 г	150 г	200 г	—
5	Көкөністер	120 г	180 г	250 г	370 г
6	Паста	150 г	250 г	375 г	—
7	Балық	100 г	200 г	300 г	400 г
8	Тұшпара	2 порция	4 порция	—	—
9	Бұқтырылған ет	2 порция	4 порция	—	—
10	Кәтлеттер	200 г	400 г	600 г	—
11	Тауық бөліктері	200 г	400 г	600 г	—
12	Қатырылған пицца	250 г	350 г	450 г	—

Автоматты бағдарламалар

1. Тамақты қыздыру



1 басу

Алдын ала әзірленген тамақтар тамақ порциясын орнату арқылы автоматты түрде қыздырылады. Қуат деңгейін немесе қыздыру уақытын таңдау қажет емес. Тамақтар тоңазытқыш немесе бөлме температурасында болуы керек. Өлшемі қолайлы табақты пайдаланыңыз және қақпақпен немесе қысқа толқындар үшін қауіпсіз пластикпен жабыңыз.

Ескертпе: Сорпалар, бұқтырмалар және кәстрөлдер сияқты нәрселерді қыздырғанда қыздыру уақытының жартысыөткенде және қыздыру аяқталғанда оларды араластырыңыз.

2. Нанды қыздыру



2 басу

Ол тоңазытқыш температурасындағы (5-7 °C) тоқаш нанды қыздыруға қолайлы. Тоқаш нанды өлшемі қолайлы қысқа толқындарға қауіпсіз табаққа салыңыз.

Қақпақсыз әзірлеңіз.

Ескертпе: 50 г = тоқаш нанының бір стандартты тілімі.

3. Сорпаны қыздыру



3 басу

Ол тоңазытқыш температурасындағы (5-7 °C) сорпаны қыздыруға қолайлы. Сорпаны қысқа толқындарға қауіпсіз табаққа құйыңыз. Қақпақсыз әзірлеңіз.

Ескертпе: 1 табақ = 180 мл

4. Ботқа



1 басу

Қарақұмық, тары және күріш сияқты ботқаның әр түрлі түрлерін әзірлеу үшін қолайлы.

Суы бар ботқаны өлшемі қолайлы ыдысқа салыңыз. Келесі өлшемдерді нұсқаулық ретінде пайдаланыңыз:

Өнімдер	Қарақұмық	Тары*	Күріш
	200 г	130 г	130 г
Су	400 мл	—	—
Сүт	—	450 мл	400 мл
Тұз	½ ас қасық	1 ас қасық	½ ас қасық
Қант	—	2 ас қасық	1 ас қасық

Содан кейін ыдысты пешке салып, «Ботқа» пернесін басыңыз. Араластыруды ұмытпаңыз және дыбыстық сигнал шыққанда қақпақты алыңыз.

* Тарыны әзірлеу алдында 30 минутқа жылы суға жібітіңіз.

5. Көкөністер



2 басу

Бұл бағдарлама картоп, сәбіз, пияз, қызылша, орамжапырақ, түсті орамжапырақ, асқабақ, кәді, саңырауқұлақ және т.б. сияқты балғын көкөністерді және олардың қоспасын әзірлеу үшін қолайлы. Көкөністерді кесу, дайындау және өлшемдерді бірдей бөліктерге кесу керек. Көкөністер аздап солған болып көрінсе немесе жұмсағырақ текстура қажет болса, ¼ шыныаяқ суға 2-4 ас қасық қосыңыз. Өлшемі қолайлы төрелкеге немесе кәстрөл табағына салып, пластик орамамен немесе қақпақпен жабыңыз. Дыбыстық сигнал шыққанда араластырыңыз. Қажет болса, май, шөптер, т.б. қосуға болады, бірақ әзірлеу аяқталғанша тұз қоспаңыз.

6. Паста



3 басу

Спагетти, фетучини, тальятеле, макарон, пенне, серпіппе және әр түрлі паста пішіндері сияқты пасталарды әзірлеу үшін қолайлы. Пастаны өлшемі қолайлы, қайнап жатқан су бар қысқа толқындарға қауіпсіз табаққа салыңыз. Төмендегі кестені қараңыз.

Паста мөлшері	Қайнап жатқан су	Табақ өлшемі
150 г	900 мл	3 литр
250 г	1200 мл	3,5 литр
375 г	1400 мл	4 литр

Пастаның бір біріне жабысуын болдырмау үшін қажет болса, 1 ас қасық май қосыңыз. Пластик орамамен немесе қақпақпен жабыңыз. Әзірлеу кезінде нұсқау берілгенде пастаны араластырыңыз және қақпақты ашыңыз. Қажет болса, әзірлеуден кейін пастаны 5-10 минут тұрғызыңыз, содан кейін төгіңіз.

7. Балық



4 басу

Бүтін балықты және балық сүбелерін әзірлеу үшін қолайлы. Қысқа толқындармен әзірлеу үшін жарамды балықты таңдаңыз және тері жағын төмен қаратып, терең емес табаққа бір қабатпен қойыңыз. Дәм беру үшін май, дәмдеуіштер, шөптер немесе лимон қосыңыз. Артық әзірлеуді болдырмау үшін сүбелердің жұқа жиектерін қабаттастырыңыз. Бүтін балыққа салынды салсаңыз, әзірлеу уақытын ұзарту қажет болуы

Автоматты бағдарламалар

мүмкін. Артық әзірлеуді болдырмау үшін бүтін балықтың көзін және құйрық аумағын алюминий фольганың шағын мөлшерімен жабыңыз. Табақты пластик орамамен немесе қақпақпен жабыңыз. Беру алдында балықтың үлкен мөлшерлерін 3-5 минут тұрғызыңыз. (балық

8. Тұшпара

 5 басу
Автомәзір 4-12

Ингредиенттер	2 порция	4 порция
Қатырылған тұшпара	250 г	500 г
Тұз	10 г	15 г
Су, 98°C	750 г	1250 г
Дәмдеуіштер	0,5 г	0,75 г

Тұшпараны ыстық су, тұз және дәмдеуіштер бар кәстрөлге салу керек.

Сигналдан кейін тұшпараны араластыру керек. Әзірлеу процесінің барысында кәстрөлді жабу керек.

9. Бұқтырылған ет

 6 басу
Автомәзір 4-12

Бұл бағдарлама гуляш, азу, саңырауқұлақтар қосылған ет, қызынақтар қосылған қабырғалар, қара ерік қосылған ет және т.б. сияқты кәдімгі бұқтырылған тамақтарды әзірлеу үшін қолайлы. Бұқтыру үшін еттің әр түрлі түрлерін пайдалануға болады: сиыр еті, шошқа еті, қой еті. Сондай-ақ, әзірлеу үшін төс етін, қабырғаларды, мойын етін, т.б. пайдалануға болады. Етті біркелкі кесу керек. Келесі өлшемдерді нұсқаулық ретінде пайдаланыңыз:

Тамақ	Гуляш	Азу	Саңырауқұлақтар қосылған ет
Ингредиенттер	2 порция		
Ет (сиыр еті)	500	500	500
Пияз*	150	100	100
Қызанақ соусы/езбесі	150	100	100
Көкөніс майы	30	30	30
Ет сорпасы немесе су	150	150	250
Соя соусы	20	20	—
Маринадталған қиярлар*	—	100	—
Сарымсақ	—	10	—
Саңырауқұлақ (көптірілген)**	—	—	20
Тұз	талғамға сай		
Бұрыш			


** Көкөністерді бірдей бөліктерге кесу керек.

** Саңырауқұлақтарды әзірлеу алдында 30 минутқа жылы суға батырыңыз.

Барлық ингредиенттерді қызы құмыраға салыңыз, жақсылап араластырыңыз, пластик орамамен жабыңыз және қолайлы бағдарлама нөмірін пайдаланып әзірлеңіз.

Дыбыстық сигнал берілгенде аударыңыз.

10. Кәтлеттер


 7 басу
Автомәзір 4-12

Бұл бағдарлама үйдегі кәтлеттерді және ерітілген ыңғайлы кәтлеттерді әзірлеу үшін қолайлы. Кәтлеттерді кәстрөлге арасында бос орын қалдырып салыңыз, қысқа толқынды пештегі торға қойыңыз және бағдарламаның қолайлы нөмірін таңдаңыз. Салмақты таңдау үшін келесі кестені нұсқаулық ретінде пайдаланыңыз:

Салмақ	200 г	400 г	600 г
Үйдегі кәтлеттер	Өрқайсысы үшін 100 г-да 2 дана	Өрқайсысы үшін 133 г-да 3 дана	Өрқайсысы үшін 150 г-да 4 дана
Ерітілген ыңғайлы кәтлеттер	Өрқайсысы үшін 67 г-да 3 дана	Өрқайсысы үшін 100 г-да 4 дана	Өрқайсысы үшін 100 г-да 6 дана

Дыбыстық сигналдан кейін кәтлеттерді аударыңыз.

11. Тауық бөліктері

 8 басу
Автомәзір 4-12

Қанаттар, аяқтар, жамбастар, төстердің жартылары, т.б. сияқты тауық бөліктерін әзірлеу үшін қолайлы. Әзірлеу алдында тауық бөліктерін толығымен еріту керек. Дәм және түс қосу үшін әзірлеу алдында тауық бөліктерін маринадтаңыз. Тауық бөліктерін сымдардан жасалған сөреге қойыңыз, тамшыларды жинау үшін астына таяз табақ қойыңыз. Дыбыстық сигнал берілгенде тауық бөліктерін аударыңыз және қайта реттеңіз.

12. Қатырылған пицца

 9 басу
Автомәзір 4-12

Бұл бағдарлама қатырылған пиццаның әр түрлі түрлерін әзірлеу үшін қолайлы. Пиццалардың өлшемі және қалыңдығы әр түрлі бола алады. Қатырылған пиццаны сымдардан жасалған сөреге қойып, пешке салыңыз. Картон қорапта белгіленген қолайлы салмақты таңдаңыз. Беру алдында пиццаны бөліктерге кесіңіз.

Тағамды дайындау және ысыту бойынша нұсқаулық

Өнімдердің көбі жоғары қуаттылықта өте жылдам қызады. Тағам үстелге қойғанға дейінгі температураға санаулы минуттарда жетеді. Тағамдық өнімнің қаншалықты дайын болғандығын үнемі тексеріп отырыңыз және қажет болған жағдайда пешке қайта салыңыз. Жалпы ереже: сорпа, қуырылған тағам және дайын тамақтар сияқты ылғалдың көп мөлшері бар тағамдарды әрқашан жабыңыз. Тоқашты, салмасы бар бәлішті, қамырға салынған сосискаларды және т.б. тағамдарды жаппаңыз. Кез келген тағамды дайындау немесе ысыту кезінде, мүмкіндік бойынша, оны араластыру немесе аударыстыру қажет. Бұл тағамның шетінен ортасына дейін біркелкі дайындалуына немесе ысуына көмектеседі.

САЛМАСЫ БАР БӘЛІШТЕР - АБАЙЛАҢЫЗ

Егер піскен нан тағамдары ұстағанда салқын болса да, салмасы ыстық болатынын және тағамды ішінен жылытатынын ЕСТЕ САҚТАУ ҚАЖЕТ. Қатты қызуға жол бермеңіз: ол салманың құрамында майдың және қанттың жоғары құрамы себебінен күйіп кетуге әкеліп соғуы мүмкін.

Ауызды күйдіріп алмас үшін салманың температурасын жемей тұрып тексеріңіз.

ПУДИНГТЕР ЖӘНЕ СҰЙЫҚТЫҚТАР - АБАЙЛАҢЫЗ

Пудингтердің және джем, салмасы бар бәліштер және т.б. құрамында май немесе қант бар басқа өнімдердің шектен тыс қызуына жол бермеңіз. Бұндай тағамдарды ысыту кезінде пешті қараусыз қалдырмаңыз: тағамды ысыту күйіп кетуге әкеліп соғуы мүмкін. Мұндай өнімдерді аса сақтықпен ысыту қажет. Алкоголь қоспаңыз.

БАЛАЛАРДЫ ТАМАҚТАНДЫРУҒА АРНАЛҒАН БӨТЕЛКЕЛЕР - АБАЙЛАҢЫЗ

Сүтті немесе сүт қоспасын ысытар алдында мұқият шайқау ҚАЖЕТ және ысытып болған соң тағы да бір рет шайқау қажет, содан кейін балаға берер алдында температурасын тексеру қажет. Тоңазытқыштан алынған 200—230 мл көлемдегі сүтті жылыту үшін емізігі бар қақпағын алып тастаңыз. ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейінде 30—50 секунд бойы ысытыңыз.

ТЕМПЕРАТУРАСЫН БАЛАНЫ ТАМАҚТАНДЫРАП АЛДЫНДА ТЕКСЕРІҢІЗ. Тоңазытқыштан алынған 80 мл көлемдегі сүтті жылыту үшін емізігі бар қақпағын алып тастаңыз. ЖОҒАРЫ қуаттылықта 15—20 секунд ішінде ысытыңыз. ТЕМПЕРАТУРА-СЫН БАЛАНЫ ТАМАҚТАНДЫРАП АЛДЫНДА ТЕКСЕРІҢІЗ.

Ескерту: бөтелкенің жоғары бөлігіндегі сұйықтық төменгі бөлігіне қарағанда ыстығырақ болады. Бөтелкені мұқият шайқаңыз және температурасын пайдаланар алдында тексеріңіз.

БАЛАЛАРДЫ ТАМАҚТАНДЫРУҒА АРНАЛҒАН БӨТЕЛКЕНІ ЗАРАРСЫЗДАНДЫРУ ҮШІН МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ПАЙДАЛАҢАЛЫ. ҰСЫНЫЛМАЙДЫ.

Егер сізде аса жоғары жиілікті пештерге арналған арнайы СВЧ стерилизаторы болса, барлық зарарсыздандыру әрекеттерін орындау кезінде аса мұқият болуға шақырамыз, себебі зарарсыздандыру кезінде бөтелкеде аз су қолданылады.

ДАЙЫН ТАМАҚТАРДЫ ЫСЫТУ

Тағам көлемдері мен оны дайындау уақыты өнімнің түріне байланысты болады. Картоп жентегі сияқты тығыз тағамдарды ыдысқа дұрыстап салу қажет. Тұздықтың көп мөлшерін қосқан кезде ысытуға қосымша уақыт талап етілуі мүмкін. Барлық тығыз өнімдерді тәрелкенің шетіне жақын салу қажет. Орта көлемді порцияны қыздыру үшін ЖОҒАРЫ қуаттылықта 2—4 минут қажет болады. Тағамның көп көлемін ысытпаңыз.

КОНСЕРВІЛЕР

Ысыту алдында өнімді банкадан алып ыңғайлы ыдысқа салу қажет.

СОРПАЛАР

Сорпа сыятын ыдысты пайдаланыңыз және сорпаны жылытпас бұрын қозғаңыз және жылыту кезінде кем дегенде бір рет және жылытып болғаннан кейін тағы бір рет араластырыңыз.

ҚУЫРЫЛҒАН ТАМАҚ, РАГУ

Тағамды жылыту кезінде және жылытып болғаннан кейін араластырыңыз.

Сұрақтар және жауаптар

С: Пеш неге сөнбейді?

Ж: Егер пеш сөнбесе келесіні тексеріңіз:

1. Пеш розеткаға қосылып тұр ма? Штепсельдік ашаны розеткадан алыңыз және 10 секунд күте тұрыңыз және оны қайтадан розеткаға қосыңыз.
2. Автоматты сөндіргішті және сақтандырғышты тексеріңіз. Автоматты сөндіргішті бастапқы күйіне қойыңыз немесе сақтандырғыш қосылса немесе жанып кетсе айырбастаңыз.
3. Егер автоматты сөндіргіш немесе сақтандырғыш ақаусыз болса, розеткаға оның ақауы жоқтығын тексеру үшін басқа құрал қосып тексеріңіз. Егер басқа құрал жұмыс істеп тұрса, онда пеште ақау болғаны. Егер басқа құрал жұмыс істемесе, онда розеткада ақау болғаны. Егер сіз пеште ақау бар деп ойласаңыз Rapasonic авторланған сервис орталығына хабарласыңыз.

С: Микротолқынды пеш қосылған кезде телевизордың жұмысына кедергілер туындайды. Бұл ақауды білдіре ме?

Ж: Микротолқынды пештің жұмысы кезінде кейбір радиоқабылдағыштар мен телевизорлардың жұмысында кедергілер туындауы мүмкін. Бұндай кедергілер миксер, шаңсорғыш, шаш кептіргіш және т.б. шағын электр құралдарының жұмысы кезінде туындайды.

С: Пеш берілген бағдарламаны қабылдамайды. Неліктен?

Ж: Пеш оның дұрыс емес бағдарламаны қабылдамайтындай етіп құрылымдалған. Мысалы, пеш ұзақтығы 4 сағат болатын дайындау кезеңін қабылдамайды.

С: Кейде желдеткіш саңылаудан жылы ауа шығады. Неліктен?

Ж: Пешті өнімдерді дайындаудан жылу пеш камерасының ауасын қыздырады. Бұл ауа пештегі ауа шығарғыштан шығарылады. Шығатын ауада шағын толқынды сәулелену жоқ. Желдеткіш саңылауларды оның жұмысы кезінде жаппаңыз.

С: Пеште пештерге арналған қарапайым термометрді пайдалануға бола ма?

Ж: Тек пештің «ГРИЛЬ» режиміндегі жұмысында ғана. Кейбір термометрлердегі металл бөліктер пештегі жалындауды тудыруы мүмкін және оларды «МИКРОТОЛҚЫНДАР» және «КОМБИНАЦИЯ» режимдерінде қолдануға болмайды.

С: Пештің «КОМБИНАЦИЯ» режиміндегі жұмысында тырсылдар мен соғулар естіледі. Бұл шулар нені туындатады?

Ж: Шулар пештің автоматты түрде «МИКРОТОЛҚЫНДАР» режимінен «ГРИЛЬ» режиміне ауысуында туындап, бірігіп «КОМБИНАЦИЯ» режимін құрайды. Бұл — қалыпты жағдай.

С: Пештің «КОМБИНАЦИЯ» және «ГРИЛЬ» режиміндегі жұмысы кезінде жағымсыз иіс және түтін пайда болады.

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

Пешті күту

1. Пешті тазалар алдында оны сөндіріңіз және қуатпен қамту сымын желілік розеткадан ажыратыңыз.
2. Пештің ішкі жағын, есіктердің тығыздалуын және тығыздалу беттерін үнемі тазалап отыру қажет. Тағамның бөліктері, пештің қабырғасында, есіктің тығыздағышындағы және тығыздағыштың маңайындағы беттердегі сұйықтық тамшыларын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Қатты ластанған кезде жұмсақ тазалағыш құралдарды пайдалануға болады. Күшті жуатын немесе абразивті құралдарды пайдалану ұсынылмайды. Пеш камерасының оң жақ қабырғасында орналасқан магнетронның қорғаныс пластинасы бөлігін тазаламаңыз.
3. Есіктің әйнек жағын тазалау үшін үшкір металл қырғыштарды және күрделі тазалауға арналған заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнектің шытынауына әкеліп соғатындай бетін сыруы мүмкін.
4. Пештің сыртқы бетін ылғалды шүберекпен тазалаңыз. Пештің ішкі бөліктерінің зақымдалуын болдырмас үшін желдеткіш саңылауға судың кіруіне жол бермеңіз.
5. Басқару панелдерін жұмсақ матамен тазалаңыз. Концентрацияланған жуу құралдарын немесе абразивті материалдарды басқару панелін тазалауға қолданбаңыз. Басқару панелін тазалау кезінде пештің есігін кездейсоқ қосылудың алдын алу үшін ашық қалдырыңыз. Тазалау аяқталған соң пештің бастапқы қалпына келуі үшін «Стоп/Қайта орнату» батырмасын басыңыз.
6. Егер ішкі бетінде немесе есіктің сыртқы шеттерінің айналасында ылғал жиналса, оны жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Оған пешті жоғары ылғалдылық жағдайында пайдалану себеп болуы мүмкін; бұл құралдың ақауының белгісі болып табылмайды.
7. Айналыдыратын үстелді үнемі шығарып және тазалап отыру қажет. Оны жылы сабынды сумен немесе ыдыс жуатын машинада жуыңыз.
8. Пештің роликті сақинасын және түбін пештің шусыз жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін тазалап тұру қажет. Төменгі бетін жұмсақ жуу құралымен, мысалы ыдысқа арналған сұйық сабынмен жуыңыз, содан кейін құрғатып таза матамен сүртіңіз. Роликті сақинаны сабынды сумен жууға болады. Булану пештің ішінде ол ұзақ уақыт жұмыс істеген кезде жиналады, бірақ ол түбінің және роликті сақинаның дөңгелектеріне ешқандай әсер етпейді. Тазалау үшін алынған роликті сақинаны микро-толқынды пештің түбіне дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
9. «ГРИЛЬ» және «КОМБИНАЦИЯ» режимдерінде тағамдарды дайындау кезінде пеш камерасының қабырғасында май пайда болады. Егер пешті тазаламаса оның жұмысы кезінде жағымсыз иіс және түтін пайда болуы мүмкін.
10. Тазалау үшін бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.
11. Пешке қызмет көрсетуді тек білікті қызметкер ғана орындауы тиіс. Қызмет көрсету және жөндеу қажет болған жағдайда жақын арадағы уәкілетті делдалға хабарласыңыз.
12. Микротолқынды пешті таза ұстаңыз: ластану ішкі беттердің зақымдалуына әкеліп соғуы мүмкін, пештің қызмет мерзімін қысқартуы және қауіпті жағдайдың себепкері болуы мүмкін.
13. Ауа үшін желдеткіш саңылаулар әрқашан таза болуы тиіс. Пештің жоғарғы, төменгі немесе сыртқы жағында желдеткіш саңылаулардың шаңмен немесе басқа материалмен бұғатталуына жол бермеңіз. Желдеткіш саңылауларды бұғаттау пештің шектен тыс қызуына әкеліп соғып, оның жұмысына жағымсыз әсер етеді және қауіпті жағдайдың себебі болуы мүмкін.

Техникалық сипаттамалары

Электр қуатымен қамту көзі		220 В ~ 50 Гц	220 В ~ 60 Гц 230 В ~ 60 Гц	230-240 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуаттылық	Микротолқынды режимде:	5.9 А 1270 Вт		5.5 А 1270 Вт
	«Гриль» режимінде	4.5 А 1000 Вт		4.1 А 1000 Вт
	«Комбинация» режимінде тамақты әзірлеу	5.9 А 1270 Вт		5.5 А 1270 Вт
Шығыс қуаттылық	Микротолқынды режимде:	800 Вт (IEC-60705)		
	«Гриль» режимінде	1000 Вт		
Габариттік өлшемдері		486 (Ш) × 405 (Г) × 292 (В) мм		
Камераның мөлшері		314 (Ш) × 349 (Г) × 211 (В) мм		
Камераның жалпы көлемі		23 л		
Шыны айналдыратын үстелдің диаметрі		288 мм		
Жұмысшы жиілік		2450 МГц		
Таза салмағы		13.4 кг		

- Салмағы мен габаритті мөлшерлерінің шамамен мөлшерлері көрсетілген.
- Техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгеруі мүмкін.
- Кернеуге, дайындау айына, еліне және сериялық нөміріне қатысты ақпаратта микротолқынды пештің сыртқы жағындағы жапсырмада көрсетілген.

Ескерту

Егер басқа жолдама құжаттарда көрсетілмеген жағдайда, төмендегі шарттарды орындаңыз.

1. Тегіс, берік бетке орналастырыңыз, тек алынатын бөлшектер немесе қозғалмайтын бөлшектерден басқа.
2. Жабық және құрғақ жерде сақтау керек.
3. Тасылмалдауды құлатусыз, аса вибрациясыз және басқа заттарға соғусыз жасау керек.
4. Көдеге жаратуды ұлттық және жергілікті заңдарға сәйкес жасау керек.

Сату шарттары өндірушімен орнатылмаған және мемлекеттің тауарды пайдаланудың ұлттық немесе жергілікті заңдарына сай болуы керек.

Зміст

Запобіжні заходи	2
Загальні рекомендації	8
Посуд, придатний для використання у мікрохвильовій печі	10
Принципова схема пристрою	12
Панель керування	13
Встановлення часу	14
Блокування від дітей.....	14
Приготування їжі та розморожування у мікрохвильовій печі	15
Режим «ГРИЛЬ».....	16
Режим «КОМБІНАЦІЯ»	17
Багатоетапний режим приготування їжі	18
Функція «Швидко 30».....	19
Функція додавання часу	19
Використання таймера	20
Автоматичні програми	22
Турборозморожування.....	22
Авторозігрів	24
Автоменю.....	24
Посібник з приготування та розігріву їжі.....	27
Питання та відповіді	28
Догляд за піччю.....	29
Технічні характеристики	30

Дякуємо за придбання побутової техніки Panasonic

Важливі вказівки щодо безпеки:

Перед початком роботи з цією мікрохвильовою піччю ознайомтесь з інструкцією. Не викидайте інструкцію — вона може вам знадобитися надалі.

Заходи безпеки

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Ущільнювачі дверцят та місця їх прилягання необхідно протирати вологою серветкою і перевіряти наявність пошкоджень. При їх виявленні експлуатація печі не допускається доти, поки вони не будуть усунуті спеціалістом сервісної служби, який пройшов навчання у виробника.
2. Рідини та інші продукти не повинні розігріватися в щільно закритих ємностях, тому що вони можуть вибухнути.
3. **ЯКЩО ВАША ПІЧ ПОТРЕБУЄ РЕМОНТУ**, зверніться до найближчої служби технічної підтримки Panasonic. Будь-які операції з ремонту і техобслуговування мікрохвильової печі, що вимагають зняття кришки корпусу, повинні виконуватися тільки кваліфікованим персоналом сервісного центру, тому що при цьому виникає небезпека мікрохвильового опромінення.
4. Відкриті частини печі можуть нагріватися під час використання. Піч не призначена для використання маленькими дітьми.
5. При роботі приладу в режимі «Комбінація» всередині печі можуть створюватися високі температури. Тому використання печі дітьми допускається тільки під доглядом дорослих.
6. Щоб уникнути ураження електричним струмом перед заміною лампи необхідно відключити електроживлення від печі.

УВАГА

1. Не намагайтеся самостійно розбирати або здійснювати регулювання, ремонт дверцят, корпусу, панелі управління, запобіжних вимикачів або будь-якої іншої частини печі. Не знімайте зовнішню панель печі – вона не пропускає мікрохвилі за межі пристрою. Ремонт повинен виконуватися тільки кваліфікованим сервісним спеціалістом.
2. Не допускається експлуатація печі з пошкодженим мережевим шнуром, штепсельною вилкою, а також якщо відбулося падіння або пошкодження самого пристрою, або якщо він не працює належним чином. Проведення ремонту некваліфікованими особами небезпечно.
3. Пошкоджений мережевий шнур повинен бути замінений сервісною службою заводу-виробника, його сервісним представником або особою з аналогічною кваліфікацією
4. 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 наглядом особи, відповідальної за їх безпеку. Необхідно стежити, щоб діти не гралися із приладом.
5. Мікрохвильова піч призначена для нагрівання їжі та напоїв. Використання печі для сушіння харчових продуктів, газет, одягу, тканин, губок та ін., нагрівання грілок, взуття може призвести до травми або займання.
6. Переконайтеся, що посуд (ємність) підходить для використання в мікрохвильовій печі.

7. Піч працює тільки при закритих дверцятах.
8. Коли ви не користуєтесь піччю, не кладіть усередину сторонні предмети, тому що піч може випадково ввімкнутись.
9. Не допускається вмикання МІКРО-ХВИЛЬОВОГО або КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ, ЯКЩО В ПЕЧІ НЕМАЄ ПРОДУКТІВ. Це може викликати пошкодження пристрою.



Увага: гарячі поверхні.

Зовнішні поверхні печі, зокрема вентиляційні отвори на корпусі та дверцятах, нагріваються в режимах «ГРИЛЬ» і «КОМБІНАЦІЯ». Дотримуйтесь обережності, відкриваючи та закриваючи дверцята печі при розміщенні в ній продуктів або встановленні приладдя.

11. Піч оснащена двома нагрівальними елементами, встановленими у верхній частині печі. При роботі печі в режимі «КОМБІНАЦІЯ» і «ГРИЛЬ» вони нагріваються до високої температури. Не доторкайтесь до нагрівальних елементів усередині печі.

ПРИМІТКА: при роботі в цих ежимах приладдя, що встановлено усередині печі, сильно нагрівається.

12. Щоб уникнути опіків при витягуванні продуктів з печі або встановленні їх у піч при використанні режимів «КОМБІНАЦІЯ» і «ГРИЛЬ» не доторкайтесь до зовнішньої поверхні скла дверцята або до внутрішніх металевих деталей печі.
13. У випадку задимлення натисніть кнопку «Стоп/Скидання» і, залишивши дверцята закритими, від'єднайте мережевий кабель або відключіть електрику у всій квартирі.
14. Заміна освітлювальної лампи печі повинна здійснюватися тільки спеціалістом сервісної служби, який пройшов навчання у виробника. Не намагайтесь зняти зовнішню панель печі самостійно.

«ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ ПРОЧИТАЙТЕ УВАЖНО І ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ»

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Якщо дверцята або ущільнення дверцят пошкоджені, піч не можна вмикати, поки вона не буде відремонтована кваліфікованим спеціалістом;
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Будь-якій особі, крім кваліфікованого спеціаліста, небезпечно виконувати які-небудь дії з обслуговування або ремонту, що пов'язані з видаленням кришки, яка захищає від впливу мікрохвильової енергії;
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Рідини та інші продукти харчування не можна нагрівати в герметичних ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

Заходи безпеки

Установлення

Огляньте вашу мікрохвильову піч

Розпакуйте піч і зніміть пакувальний матеріал. Перевірте піч на наявність вм'ятин, несправного замка дверцят, тріщин у дверцятах і т.ін. При виявленні яких-небудь несправностей негайно зверніться до дилера. Не використовуйте мікрохвильову піч із пошкодженнями.

Вказівки щодо заземлення

УВАГА! З МЕТОЮ БЕЗПЕКИ ПІЧ ПОВИННА БУТИ ЗАЗЕМЛЕНА. Якщо мережева розетка не заземлена, покупець повинен замінити її розеткою із заземленням.

Робоча напруга

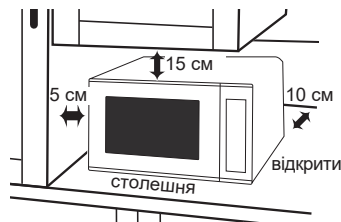
Напруга в мережі повинна відповідати зазначеній на фірмовій наліпці. При підключенні до мережі з напругою вище зазначеної можливе займання або інше пошкодження.

Встановлення печі

Цей пристрій призначений для побутового і аналогічного використання, наприклад:

- кухні для персоналу на підприємствах, в офісах та інших робочих приміщеннях;
 - сільські будинки;
 - для використання клієнтами готелів, хостелів та інших місць проживання;
 - у готелях типу «ліжко і сніданок».
1. Встановіть піч на рівну, стійку поверхню не нижче 85 см від підлоги. Пристрій призначений для окремого встановлення і не може бути вбудований в шафу.
 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

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



4. Не розміщуйте піч поблизу електричної або газової плити.
5. Не знімайте ніжки печі.
6. Ця піч призначена тільки для побутового застосування. Не використовуйте її поза приміщенням.
7. Не використовуйте піч при підвищеній вологості повітря.
8. Шнур живлення не повинен торкатися зовнішньої поверхні корпусу. Не допускайте його контакту з гарячою поверхнею. Шнур живлення не повинен звисати із краю стола або робочої поверхні. Не опускайте піч, шнур живлення або вилку у воду.
9. Не закривайте вентиляційні отвори з бічної і тильної сторін печі. Якщо під час роботи ці отвори виявляться закритими, це може призвести до перегріву пристрою. На цей випадок у печі передбачений захист у вигляді теплового запобіжника. Піч відновляє роботу після охолодження.
10. Цей пристрій не призначений для роботи із зовнішнім таймером або з окремою дистанційною системою управління.
11. За необхідності заміни освітлювальної лампи печі зверніться до дилера.

Приладдя

У комплект поставки печі входить набір приладдя. Завжди дотримуйтеся вказівок щодо їх використання

Роликове кільце

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

Решітка

- У комплект входить решітка, що забезпечує кращу циркуляцію теплових потоків і швидке підрум'янення невеликих страв. Використовуйте решітку ТІЛЬКИ у режимі ГРИЛЬ і КОМБІНАЦІЯ. Не використовуйте її в мікрохвильовому режимі роботи печі. Не використовуйте решітку в режимі КОМБІНАЦІЯ з ручним управлінням, якщо маса продукту в печі менше 200 грам. НЕПРАВИЛЬНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ МОЖЕ ПРИЗВЕСТИ ДО ПОШКОДЖЕННЯ ВАШОЇ ПЕЧІ.
- При експлуатації печі в режимі КОМБІНАЦІЯ не ставте алюмінієві або металеві ємності безпосередньо на решітку. Між ними завжди повинна бути скляна або керамічна тарілка. Це допоможе уникнути небезпечного для печі іскріння.

Поворотний стіл

- Не вмикайте піч без роликового кільця і скляного поворотного стола. Це єдине приладдя, що використовується для роботи печі в мікрохвильовому режимі.
- Використовуйте тільки спеціально призначений для цієї печі скляний поворотний стіл. Заміна комплектного поворотного стола печі іншим поворотним столом не допускається.
- Якщо скляний поворотний стіл ще гарячий, дайте йому охолонути, перш ніж мити або чистити його.
- Скляний поворотний стіл може обертатися в обидва боки.
- Якщо їжа або посуд на скляному поворотному столі торкається стінок печі та перешкоджає обертанню, поворотний стіл буде автоматично обертатися у протилежному напрямку. Це нормально. Відкрийте дверцята печі, поправте їжу або посуд на поворотному столі та знову ввімкніть режим печі.
- Не кладіть їжу безпосередньо на поворотний стіл. Завжди використовуйте посуд, що призначений для мікрохвильових печей.
- При роботі печі в мікрохвильовому або комбінованому режимі скляний поворотний стіл може вібрувати. Це не впливає на процес готування їжі.

Заходи безпеки

Важлива інформація

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

Короткі інтервали готування

Враховуючи, що готування їжі у мікрохвильовій печі вимагає значно менше часу в порівнянні з іншими методами готування, не перевищуйте рекомендованого часу готування, не перевірявши готовності їжі.

На тривалість готування можуть вплинути бажана ступінь готовності, початкова температура, висота над рівнем моря, обсяг, розмір і форма продуктів, а також використаний посуд.

У міру ознайомлення з роботою печі ви зможете скорегувати вплив цих факторів на готування.

Їжу в печі краще недотримати, ніж перетримати. Якщо їжа недостатньо приготовлена, її завжди можна повернути у піч і закінчити готування. Якщо ж страва перетримана, виправити це вже неможливо. Завжди починайте з мінімального часу готування.

Невеликі порції продуктів

При тривалому готуванні невеликі порції можуть пересохнути або навіть згоріти. Установлюйте невеликі проміжки часу готування і частіше перевіряйте готовність страви.

Продукти з низьким вмістом вологи

Будьте обережні при розігріванні продуктів з низьким вмістом вологи, таких як хлібобулочні вироби, шоколад, повітряна кукурудза, печиво, сухарі та інші вироби з борошна. При тривалому приготуванні вони легко можуть пригоріти, пересохти або навіть загорітись.

Не рекомендується розігрівати продукти, що містять мало вологи, наприклад, повітряну кукурудзу або хліб. Ця піч призначена тільки для харчових продуктів. Не рекомендується використовувати піч для розігрівання таких нехарчових продуктів, як попкорн або пляшки з водою.

Розігрівання

Розігріту їжу краще подавати «прямо з печі». Витягніть їжу з печі і переконайтесь, що вона добре прогрілася, тобто із усіх частин йде пара, а соус пузириться. (Можна перекопатися, що температура їжі досягла рекомендованих 72 °C з допомогою термометра для харчових продуктів, однак не використовуйте термометр всередині мікрохвильової печі.) Для перевірки готовності продуктів, які не можна перемішати (лазанья, запіканка), їх можна надізнати ножом у центрі. Навіть при виконанні вказівок виробника напівфабрикатів завжди перевіряйте готовність їжі та у випадку, якщо страва не зовсім готова, встановіть додатковий час готування.

Час витримки перед подачею страви (вистоювання)

Вистоюванням називається період часу після закінчення готування або розігрівання їжі, на який їжа залишається до вживання, тобто час витримки, протягом якого тепло в їжі продовжує передаватися в середину, розігріваючи холодні місця, що залишаються.

Кришки

Перед приміщенням їжі в мікрохвильову піч завжди знімайте кришки глечиків, емностей і контейнерів для їжі. Якщо залишити кришку, пар і тиск, що утворилися усередині, можуть призвести до вибуху емності з їжею, навіть після завершення роботи мікрохвильової печі.

Пляшечки для годування і консерви для дитячого харчування

Пляшечки для годування слід поміщати в піч без кришок і сосок. Рідина у верхній частині пляшки буде більш гарячою, ніж на дні, тому перед перевіркою температури слід струсити пляшечку і ретельно перемішати її вміст. Щоб уникнути опіків перевіряйте температуру вмісту перед годуванням. Див. стор. 27.

Варені яйця

Не допускається варити яйця в шкарлупі або підігрівати зварені «круто» яйця в МІКРОХВИЛЬОВОМУ режимі, тому що вони лопнуть через підвищення внутрішнього тиску.

Продукти зі шкіркою

При приготуванні в МІКРОХВИЛЬОВОМУ режимі продуктів з непористою шкіркою (картопля, яєчний жовток, сосиски та ін.) їх рекомендується попередньо проколювати, щоб вони не лопнули.

Папір і пластик

При розігріванні продуктів у пластикових або паперових упаковках потрібно стежити за процесом, тому що при перегріванні пластик або папір можуть загорітися. Перед завантаженням продуктів у піч видаліть всі металеві скріпки, які можуть міститись в упакованні і стати причиною іскріння в печі.

Не поміщайте в піч продукти, що запаковані в папір із вторсировини (наприклад, обгортковий папір або паперові рушники), за винятком тих випадків, коли на папері є спеціальна наліпка < Безпечно при використанні в мікрохвильових печах >, тому що упаковка може містити домішки, що викликають іскріння або займання під час роботи печі

Рідини

При розігріванні рідин у мікрохвильовій печі їх закипання може відбутися без видимих пухирців. У результаті кипляча рідина може виплеснутися з посуду. Щоб уникнути цього дотримуйтеся наступних правил:

- a. Не користуйтеся ємностями із прямими сторонами та вузьким горлечком.
- b. Не допускайте перегріву рідин
- c. Перемішуйте рідину двічі: один раз перед тим, як помістити ємність з рідиною в піч, і другий раз — після закінчення половини терміну, відведеного для приготування.
- d. Після розігрівання залишіть рідину в печі на деякий час, а потім перемішайте та акуратно видаліть ємність із печі.

Обсмажування у фритюрі

Не смажте харчові продукти в киплячому жирі.

Іскріння

Іскріння може виникнути при використанні металевої ємності, пошкодженні решітки або готуванні порції невідповідної маси. Іскріння в мікрохвильовій печі проявляється як спалах синього світла. У випадку іскріння потрібно негайно вимкнути прилад. Іскріння в залишеній без догляду печі може стати причиною її пошкодження.

Термометр для м'яса

Для визначення ступеня готовності м'яса або птиці Ви можете використовувати термометр для м'яса. Для цього необхідно попередньо витягти страву з печі. Якщо страва не готова, поверніть її в піч і продовжуйте готувати ще декілька хвилин на рекомендованій потужності. Не використовуйте звичайний термометр для м'яса всередині печі під час готування в мікрохвильовому режимі

Загальні рекомендації

ЧАС ВИТРИМКИ ПЕРЕД ПОДАЧЕЮ (Вистоювання)

Щільні продукти, такі як м'ясо, картопля в мундирі та кондитерські вироби, потребують вистоювання (всередині печі або зовні) після готування для завершення розподілу тепла в центр страви для її повного приготування. На час вистоювання обгорніть шматки м'яса і картоплю у мундирі алюмінієвою фольгою. М'ясо повинно постояти приблизно 10-15 хвилин, а картопля в мундирі – 5 хвилин. Інші страви, такі як, овочі, риба потребують 2-5 хвилин вистоювання. Якщо після завершення вистоювання страву не готова, поверніть її в піч і продовжуйте готування. Після розморожування продукту також потрібне його вистоювання.

КІЛЬКІСТЬ



Невеликі порції готуються швидше, ніж страви великого об'єму.

РОЗТАШУВАННЯ ПОРЦІЙ



Їжа готується швидше і більш рівномірно, якщо між окремими шматочками є вільний простір. НІКОЛИ не кладіть один шматок поверх іншого.

ВМІСТ ВОЛОГИ

Вміст води в багатьох свіжих продуктах, таких як овочі та фрукти, може суттєво змінюватися протягом сезону. Тому час приготування може залежати від пори року. Сипучі продукти (рис, макарони і т.п.) теж можуть змінити вміст води під час зберігання, і тоді час готування для них буде

відрізнятися від часу готування тільки що куплених продуктів.

ПРОКОЛЮВАННЯ ПРОДУКТІВ ЗІ ШКІРОЧКОЮ



Шкірка на окремих продуктах призводить під час готування до накопичення всередині пари. Такі продукти рекомендується проколоти в декількох місцях або зняти смужки шкірочки, щоб безперешкодно виходила пара. Це стосується таких продуктів, як яйця, картопля, яблука, сосиски і т.п.

ПОКРИТТЯ



Їжа повинна бути накрита пластиковою кришкою або харчовою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі. Слід накривати рибу, овочі, запіканки, супи. Не накривайте кришкою соуси, випічку, картоплю в мундирі, кондитерські вироби.

ЩІЛЬНІСТЬ

Пористі, пухкі продукти розігріваються швидше, ніж щільні.

ХАРЧОВА ПЛІВКА

Харчова плівка сприяє утриманню вологи в їжі, за рахунок чого скорочується час готування. Однак, перед готуванням потрібно плівку проколоти в декількох місцях, щоб забезпечити вихід зайвої пари. Щоб уникнути опіків дотримуйтесь обережності, коли знімаєте плівку з готової страви.

ФОРМА



Продукти, що мають рівну форму, готуються більш рівномірно. У мікрохвильовій печі їжа готується краще в посуді округлої форми, ніж квадратному.

ВИХІДНА ТЕМПЕРАТУРА

Чим нижче вихідна температура продукту, тим більше часу потрібно для його нагрівання. Їжа з холодильника потребує більше часу для розігрівання, ніж продукти кімнатної температури. Температура продуктів перед приготуванням повинна бути в межах 5—8 °С.

РІДИНИ



Всі рідини необхідно **ПОМІШУВАТИ ДО, ПІД ЧАС І ПІСЛЯ** нагрівання. Щоб уникнути виплескування, воду слід помішувати перед і під час нагрівання. Не нагрівайте рідини, які вже кипіли. **НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПЕРЕГРІВАННЯ РІДИН.**

ПЕРЕВЕРТАННЯ І ПОМІШУВАННЯ

Деякі продукти під час приготування слід перемішувати. М'ясо і птицю під час готування потрібно перевернути на іншу сторону.

РОЗМІЩЕННЯ



Окремі частини продуктів, такі як шматки курки або відбивні, повинні розміщатись в посуді таким чином, щоб їх більш великі частини розташовувалися подалі від центру.

ПЕРЕВІРКА ГОТОВНОСТІ ЇЖІ

Важливо перевіряти готовність страви під час процесу готування і після завершення зазначеного в рецепті часу, навіть якщо використовується програма автоматичного готування (так само, як при використанні звичайної духовки). Якщо страва не зовсім готова, поставте її знову в піч і доведіть до готовності.

РОЗМІР ПОСУДУ



Розмір посуду впливає на час приготування їжі. Тому слід використовувати посуд такого розміру, який зазначений у рецепті.

Їжа, що поміщена в більшу ємність, нагріється і приготується швидше, ніж та сама кількість, що поміщена в меншу ємність.

ОЧИЩЕННЯ

У зв'язку з тим, що мікрохвильове випромінювання впливає на частки їжі, піч слід завжди тримати в чистоті. Стійкі плями від їжі видаляються за допомогою аерозольного засобу для чищення мікрохвильових печей, нанесеного на м'яку тканину.

Завжди насухо протирайте піч після очищення.

Посуд, що підходить для використання в мікрохвильовій печі

Вибір правильного посуду є одним з важливих факторів, що впливає на приготування їжі.

СКЛЯНИЙ ПОСУД

Жароміцне скло, наприклад Pyrex®, ідеально підходить для використання в режимі «МІКРОХВИЛІ», «ГРИЛЬ» і «КОМБІНАЦІЯ». Не використовуйте скляний посуд, який може тріснути при нагріванні їжі. Не використовуйте кришталі, який може тріснути або викликати іскріння.



ПОРЦЕЛЯНА І КЕРАМІКА

У мікрохвильовій печі можна використовувати тарілки, блюдця, миски, кружки та чашки з кераміки і жароміцної глазурованої порцеляни. Посуд з тонкостінної порцеляни можна використовувати тільки для короткочасного розігрівання: при тривалому нагріванні зміна температури може призвести до розтріскування посуду або декоративного покриття.

Не використовуйте тарілки з металізованим обідком або малюнком. Не використовуйте кружки або глечики із приклеєними ручками: клей може розплавитися в мікрохвильовій печі.



ГОНЧАРНІ ВИРОБИ, ФАЯНС, КЕРАМІКА

Використовуйте тільки повністю глазурований посуд. Не слід використовувати посуд без глазури, або частково глазурований: такий посуд буде поглинати мікрохвильову енергію з надмірним нагріванням посуду і уповільненням готування їжі.



ФОЛЬГА І МЕТАЛЕВІ ЄМНОСТІ

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ЇЖІ ФОЛЬГУ АБО МЕТАЛЕВИЙ ПОСУД – мікрохвильове випромінювання не проходить через метал, що заважає рівномірному нагріванню їжі. Крім того, це може призвести до пошкодження печі.

Замість металевих шампурів використовуйте дерев'яні шампури для кебаба.



ХАРЧОВА ПЛІВКА

Накривайте їжу при розігріванні або готуванні харчовою плівкою для мікрохвильових печей ТІЛЬКИ В МІКРОХВИЛЬОВОМУ РЕЖИМІ, не допускаючи прямого контакту плівки з їжею.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПЛІВКУ В РЕЖИМІ «ГРИЛЬ» АБО «КОМБІНАЦІЯ».



ПЛАСТИКОВИЙ ПОСУД

Багато пластикових ємностей можуть використовуватися в мікрохвильових печах.

Використовуйте тільки ті пластикові ємності, які призначені для використання в мікрохвильових печах. Не використовуйте посуд з меламіну, тому що він може розплавитись.

Не використовуйте пластиковий посуд для приготування продуктів з високим вмістом цукру або жирів, а також продуктів, що вимагають тривалого готування, наприклад, нешлифованого рису.

Не використовуйте для приготування їжі ємності від маргарину або йогурту, тому що вони розплавляються від нагрівання.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ В РЕЖИМІ «ГРИЛЬ».



ПАПЕРОВИЙ ПОСУД

Білими паперовими серветками (паперовими рушниками) можна накривати форми з випічкою і бекон, щоб уникнути розбризкування **ТІЛЬКИ ПРИ КОРОТКОЧАСНОМУ ПРИГОТУВАННІ. ПОВТОРНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПАПЕРОВОГО РУШНИКА НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ.**

Уникайте паперових рушників, що містять штучне волокно.

Переконайтеся в наявності на упаковці паперових рушників рекомендації для використання в мікрохвильових печах.

Не використовуйте в печі восені або покриті пластиком чашки, тому що вони можуть розплавитися в печі. Жиростійкий папір можна використовувати для підкладання під тарілки і для накривання жирних продуктів. Одноразові паперові тарілки білого кольору можна використовувати для короткочасного нагрівання і тільки в мікрохвильовому режимі



ПЛЕТЕНИЙ ДЕРЕВ'ЯНИЙ, СОЛОМ'ЯНИЙ ПОСУД

Використання такого посуду в мікрохвильовій печі не допускається. При постійному використанні і при тривалому впливі він тріскається. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЙОГО В ЖОДНОМУ РЕЖИМІ ГОТУВАННЯ.**



АЛЮМІНІЄВА ФОЛЬГА

Невелику кількість гладкої алюмінієвої фольги можна використовувати для того, щоб закривати ними край м'яса під час розморожування.

Зважаючи на те, що мікрохвильове випромінювання не проходить через фольгу, це допомагає захистити такі ділянки від надмірного нагрівання при готуванні або розморожуванні.

Фольга не повинна торкатися бічних або верхньої стінок печі, тому що це може стати причиною іскріння та пошкодження печі.



ПАКЕТИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ

При тривалому запіканні можна надрізати пакет з одного боку, прикривши край шматка м'яса.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ МЕТАЛЕВІ СКРІПКИ, ЩО ПЕРЕДБАЧЕНІ В ТАКИХ ПАКЕТАХ

Принципова схема пристрою

1. Ручка дверцят

Потягніть за ручку, щоб відкрити дверцята. Відкриття дверцят під час роботи печі зупиняє процес готування без скидання програми. Робота печі відновлюється після закриття дверцят і натискання кнопки «Старт».

Відкриття дверцят безпечно в будь-який момент виконання пічкової програми роботи без ризику мікрохвильового опромінення.

2. Оглядове вікно печі

3. Вентиляційні отвори

4. Захисна пластина магнетрона (Не знімати)

5. Зовнішні вентиляційні отвори

6. Панель керування

7. Шнур живлення

8. Штепсельна вилка

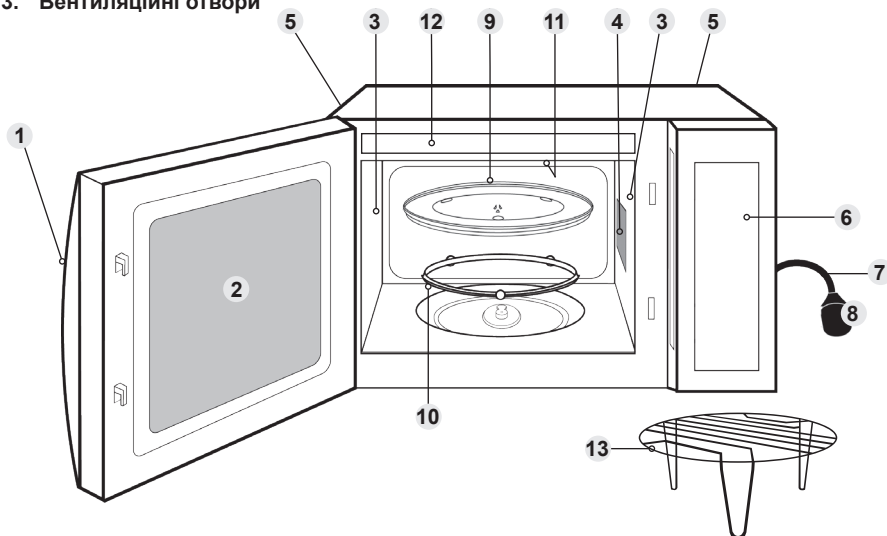
9. Поворотний стіл

10. Роликіве кільце

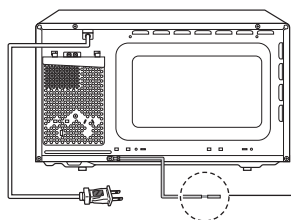
11. Нагрівальні елементи

12. Наклейка меню

13. Решітка



Для моделі із дротом заземлення



Дріт заземлення

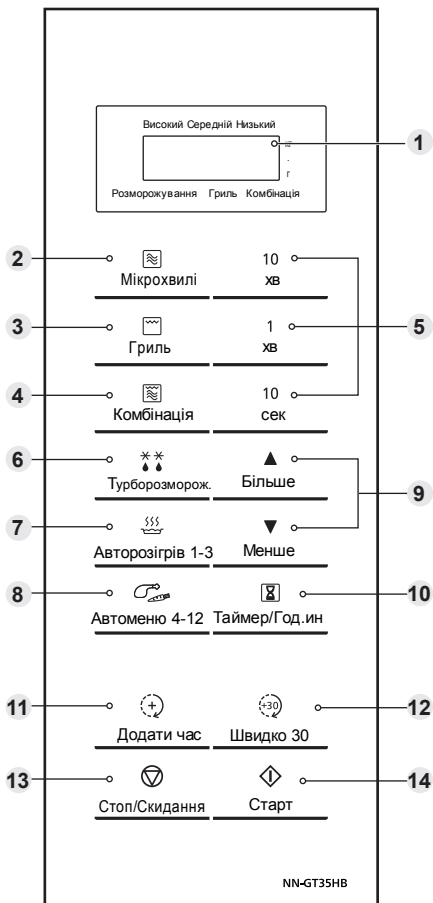
повинен бути підключений до виходу заземлення.

На піч нанесені наклейки з позначеннями і попередженнями.

■ Примітка

Зображення представлено для довідки.

Панель керування



- 1 Віконце дисплея
- 2 Кнопка встановлення потужності режиму «МІКРОХВИЛІ»
- 3 Кнопка режиму «ГРИЛЬ»
- 4 Кнопка режиму «КОМБІНАЦІЯ»
- 5 Кнопки встановлення часу
- 6 Кнопка турборозморожування
- 7 Кнопка автоматичного розігріву 1-3
- 8 Кнопка автоменю 4-12
- 9 Кнопки вибору ваги продукту
- 10 Кнопка «Таймер/Год.ин»
- 11 Кнопка додавання времени
- 12 Кнопка «Швидко 30»
- 13 Кнопка «Стоп/Скидання»

Перед готуванням

Однократне натискання скидає введені команди.

Під час готування

Одне натискання тимчасово припиняє процес готування. Друге натискання скасовує всі команди, і на дисплеї відображається двокрапка або час.

14 Кнопка «Старт»

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

- Дизайн панелі управління може варіюватися від відображеної панелі, але їх функції однакові.

■ Звуковий сигнал

При натисканні кнопок лунає звуковий сигнал.

Якщо при натисканні кнопки звукового сигналу немає, піч не приймає або не може прийняти команду.

Між запрограмованими етапами піч видає подвоєний звуковий сигнал. Після завершення будь-якої програми піч видає 5 звукових сигналів підряд.

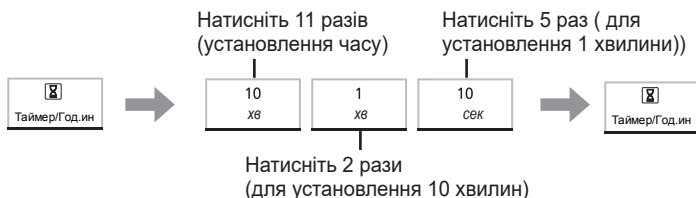
■ Примітка

Якщо кнопка «Старт» не натиснута протягом 6 хвилин від установлення програми приготування, піч автоматично скасує цю програму. Дисплей повернеться до відображення двокрапки або годинника.

Встановлення часу

При першому ввімкненні печі в мережу на дисплеї відображається «88.88».

Приклад: Щоб установити 11:25 ранку



Натисніть 2 рази «Таймер/Год.ин».
Двокрапка почне блимати.

Введіть час

Натисніть «Таймер/Год.ин».
Блимання двокрапки припиниться.
Час на дисплеї встановлено.

■ Примітка

1. Для повторного встановлення часу знову виконайте операції 1–3.
2. Час буде відображатись на дисплеї, поки піч підключена до мережі і в мережі є напруга.
3. Годинник має 12 годинну індикацію часу.

Блокування від дітей

Ця функція відключає елементи управління піччю; при цьому дверцята не блокуються і можуть бути відкриті. Блокування від дітей можна встановити при відображенні на дисплеї двокрапки або часу.

Для встановлення:



Натисніть «Старт» три рази протягом 10 секунд.
Відображення часу припиниться.
Налаштування часу при цьому скинуто не буде.

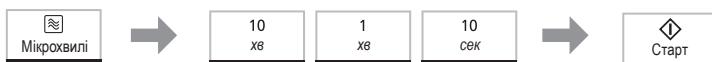
Для скасування:



Натисніть «Стоп/Скидання» три рази протягом 10 секунд.
На дисплеї відновиться відображення часу.

Приготування їжі і розморожування в мікрохвильовій печі

Ніколи не готуйте їжу без поворотного стола в печі.



Для вибору необхідного рівня потужності натисніть кнопку «Мікрохвилі».

Задайте час готування. Піч може бути запрограмована на роботу до 99 хвилин 50 секунд на рівні потужності **СЕРЕДНІЙ-ВИСОКИЙ, СЕРЕДНІЙ, РОЗМОРОЖУВАННЯ І НИЗЬКИЙ**. У режимі високої потужності піч може бути запрограмована на роботу до 30 хвилин.

Натисніть «Старт». На дисплеї починається відлік часу.

Натисніть	Рівень потужності	Приклад використання
1 раз	Високий	Кип'ятіння води. Готування свіжих овочів і фруктів, рису, макаронів, локшини та десертів.
2 рази	Середній-високий	Готування м'яса, птиці та випічки. Розігрівання молока.
3 рази	Середній	Готування риби, морепродуктів, яєць і сиру.
4 рази	Розморожування	Розморожування продуктів. Розм'якшення морозива і вершкового сиру.
5 разів	Низький	Підтримка готової їжі теплою. Повільне готування.

■ Примітка

1. При введенні часу готування без вибору рівня потужності піч автоматично вмикається на високій потужності.
2. При роботі печі можлива вібрація скляного поворотного стола. Це не впливає на процес готування їжі.
3. Багатоетапний режим готування описано на сторінці 18.
4. Час витримки перед подачею страви (вистоювання) може бути запрограмований після встановлення потужності та часу.
Див. сторінку 20.
5. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ мікрохвильовий режим з будь-яким металевим приладдям.
6. Завжди перевіряйте стан продуктів під час розморожування, для продовження процесу розморожування не забувайте натискати на «Старт» після закриття дверця. Накривати продукти при розморожуванні не обов'язково. Для забезпечення рівномірного результату розділіть або декілька разів переверніть продукт під час розморожування. При розморожуванні великих шматків і тушок птиці ввімкніть розморожування на половину потужності і закрийте краї м'яса фольгою.
7. Детальніше див. вказівки щодо розморожування на сторінці 22.

Режим «ГРИЛЬ»

Режим «ГРИЛЬ» особливо добре підходить для готування тонких шматків м'яса, стейків, кебабів, сосисок або шматків курятини.

Також режим підходить для готування гарячих бутербродів і всіх страв, які запікаються до скоринки.



Натисніть кнопку «Гриль» для вибору потрібного рівня потужності.

Задайте час готування. (до 99 хвилин і 50 секунд)

Натисніть «Старт». На дисплеї починається відлік часу.

Натисніть	Рівень потужності	Типи харчових продуктів
1 раз	Гриль 1	М'ясо, птиця (шматки)
2 рази	Гриль 2	Морепродукти, хліб із часником, тости

■ Примітка

1. Покладіть продукти на решітку, встановлену на поворотному столі. Установіть знизу жароміцну тарілку для збору жиру і соку.
2. Не накривайте продукти, які готуються в режимі «Гриль».
3. НЕ СЛІД попередньо прогрівати піч.
4. Для готування в режимі «Гриль» мікрохвильове випромінювання не застосовується.
5. Більшість продуктів на середині часу приготування потрібно перевернути. Для перевертання їжі відкрийте дверцята печі і **ОБЕРЕЖНО** витягніть решітку, надягнувши рукавички-прихватки.
6. Після перевертання поверніть їжу в піч, закрийте дверцята і натисніть кнопку «Старт». На дисплеї печі продовжиться залишковий зворотний відлік часу готування в режимі «Гриль».
7. Нагрівальні елементи будуть вмикатися і вимикатися під час готування. Це нормально.
8. **НЕ ДОТОРКАЙТЕСЯ** до нагрівальних елементів зверху внутрішньої камери печі при нагрітій камері.
9. Після використання режиму «Гриль» піч може деякий час не вмикатися, щоб уникнути перегрівання.

■ УВАГА!

Решітку завжди слід використовувати на встановленому поворотному столі.

Для витягування решітки з печі міцно утримуйте решітку і жароміцну тарілку. При витягуванні приладдя користуйтеся рукавичками-прихватками.

Не доторкайтеся до зовнішньої поверхні скла дверцят або до внутрішніх металевих деталей печі при витягуванні продуктів з печі або переміщенні їх у піч.

Режим «КОМБІНАЦІЯ»

При готуванні їжі в режимі «Комбінація» режим «Мікрохвилі» забезпечує швидке готування їжі, а режим «Гриль» – традиційну хрустку скоринку.



Натисніть кнопку «Комбінація» для вибору потрібного рівня потужності.

Задайте час готування.
(до 99 хвилин і 50 секунд)

Натисніть «Старт». На дисплеї починається відлік часу.

Натисніть	Рівень потужності	Типи пищевих продуктів
1 раз	Комбінація 1	Тушка птиці (ціла)
2 рази	Комбінація 2	Яловичина, баранина, морепродукти
3 рази	Комбінація 3	Запечена картопля, пудинги

■ Примітка

1. При роботі печі можлива вібрація скляного поворотного стола. Це не впливає на процес готування їжі.
2. Решітка призначена для використання в режимах «КОМБІНАЦІЯ» і «ГРИЛЬ». Не використовуйте ніякого іншого металевого приладдя крім того, що поставляються в комплекті з піччю. Поставте вниз жароміцну тарілку для збору жиру або соку, що капає.
3. Використовуйте решітку тільки згідно з вказівками в інструкції. Не використовуйте решітку в режимі ручного управління, якщо вага продукту в печі менше 200 грам. Невеликі порції не слід готувати в режимі «КОМБІНАЦІЯ», у цьому випадку найкращий результат забезпечується в режимі «ГРИЛЬ» або «МІКРОХВИЛІ».
4. Не накривайте продукти, які готуються в режимі «КОМБІНАЦІЯ».
5. НЕ СЛІД попередньо прогрівати піч в режимі «КОМБІНАЦІЯ».
6. Іскріння може виникнути, якщо задана невірно вага порції, пошкоджена решітка або використовується металева ємність. Іскріння в мікрохвильовій печі проявляється як спалах синього світла. У випадку іскріння слід негайно вимкнути піч.
7. Деякі страви (печена, запіканки, пироги і пудинги) готуються в режимі «КОМБІНАЦІЯ» без решітки. Їжу слід покласти на жароміцну неметалеву тарілку і поставити прямо на поворотний стіл.
8. НЕ використовуйте пластикові ємності, що призначені для використання у мікрохвильових печах, для приготування їжі в режимі «КОМБІНАЦІЯ» (за винятком ємностей, придатних для використання в режимі «КОМБІНАЦІЯ»). Такі ємності повинні витримувати нагрівання від верхнього гриля. Ідеальним вибором буде жароміцне скло або кераміка.
9. НЕ використовуйте свої металеві тарілки або каструлі, тому що мікрохвилі не можуть проникати через них, і може виникнути іскріння.

■ УВАГА!

Решітку завжди слід використовувати на встановленому поворотному столі.

Для витягування решітки з печі міцно утримуйте решітку і жароміцну тарілку. При витягуванні приладдя користуйтеся рукавичками-прихватками.

Не доторкайтеся до зовнішньої поверхні скла дверцят або до внутрішніх металевих деталей печі при витягуванні продуктів з печі або переміщенні їх у піч.

Багатоетапний режим приготування їжі

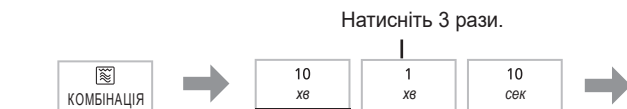
Ця функція дозволяє запрограмувати до трьох послідовних етапів готування їжі в печі.

Приклад: для того, щоб послідовно встановити середню потужність режиму «МІКРОХВИЛІ» на 2 хвилини, режим «КОМБІНАЦІЯ 2» на 3 хвилини і «ГРИЛЬ 1» на 2 хвилини.



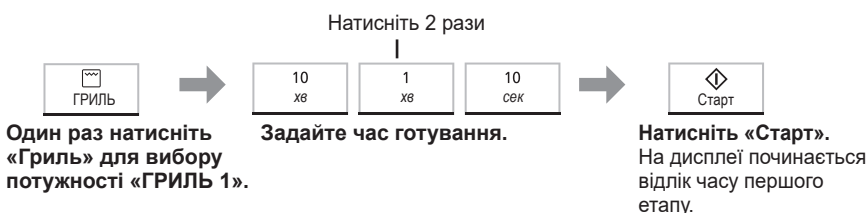
Натисніть кнопку «Мікрохвилі» три рази для вибору середньої потужності

Задайте час готування.



Натисніть кнопку «Комбінація» два рази для вибору режиму «КОМБІНАЦІЯ 2».

Задайте час готування.



Один раз натисніть «Гриль» для вибору потужності «ГРИЛЬ 1».

Задайте час готування.

Натисніть «Старт». На дисплеї починається відлік часу першого етапу.

■ Примітка

1. У режимі багатоетапного готування їжі автоматичні програми використовуватися не можуть.
2. При роботі печі між етапами звучить по два звукові сигнали та п'ять звукових сигналів після завершення всіх етапів.

Функція «Швидко 30»

Ця функція дозволяє встановлювати час готування інтервалами по 30 секунд до 5 хвилин при високій потужності в режимі «МІКРОХВИЛІ». Функція доступна тільки в режимі «МІКРОХВИЛІ».



Натискайте кнопку «Швидко 30» до виведення на дисплеї необхідного часу

Натисніть «Старт». На дисплеї починається відлік часу.

■ Примітка

1. За необхідності можна вибрати інші рівні потужності. Виберіть потрібний рівень потужності до натискання кнопки «Швидко 30».
2. Функція недоступна протягом хвилини після завершення роботи печі в ручному режимі.

Функція додавання часу

Ця функція дозволяє додати час готування під час готування їжі та після нього. Функція доступна в режимі «МІКРОХВИЛІ», «ГРИЛЬ» і «КОМБІНАЦІЯ».

Приклад: необхідно додати 5 хвилин після закінчення процесу готування.

Натисніть 5 разів.



Натисніть кнопку «Додати час» відразу після закінчення готування.

Задайте час готування.

Натисніть «Старт». На дисплеї починається відлік часу

■ Примітка

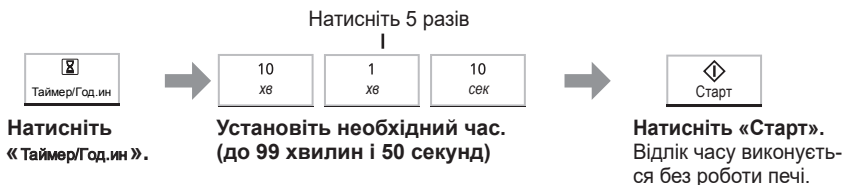
1. Під час роботи печі додатковий час готування (1-10 хвилин) встановлюється через 5 секунд після натискання кнопки «Додати час». Час додається без натискання кнопки «Старт».
2. Після завершення готування, функція «ДОДАТИ ЧАС» дозволяє встановити до 30 хвилин на високій потужності режиму «МІКРОХВИЛІ» і 99 хвилин і 50 секунд для інших рівнів потужності режимів «МІКРОХВИЛІ», «ГРИЛЬ» і «КОМБІНАЦІЯ». Команда буде скасована, якщо ви не виконаєте жодної операції протягом хвилини після завершення готування їжі.
3. Функція «ДОДАТИ ЧАС» може використовуватися після БАГАТОЕТАПНОГО РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ ЇЖІ. Рівень потужності при цьому залишається такий самий, що на останньому етапі. Функція не може використовуватися, якщо на останньому етапі була задана витримка.
4. Функція «ДОДАТИ ЧАС» недоступна для АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ.

Використання таймера

Ця функція працює як КУХОННИЙ ТАЙМЕР, або дозволяє програмувати ЧАС ВИСТОЮВАННЯ / ЗАТРИМКУ СТАРТУ.

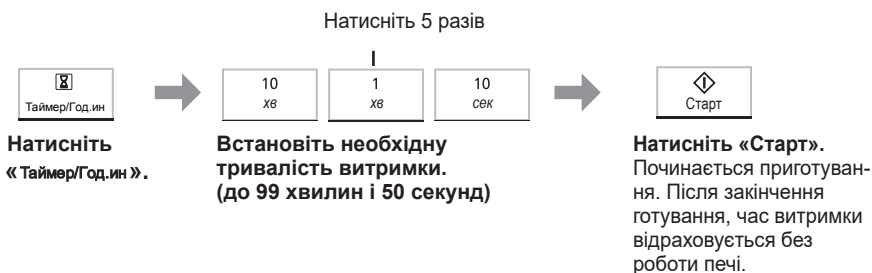
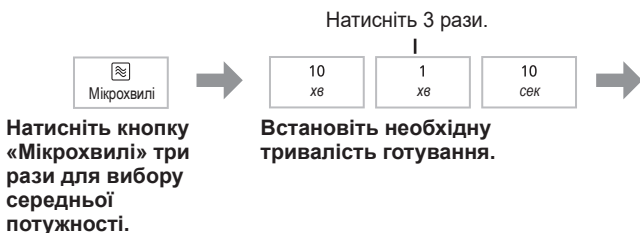
Кухонний таймер

Приклад: для відліку 5 хвилин.



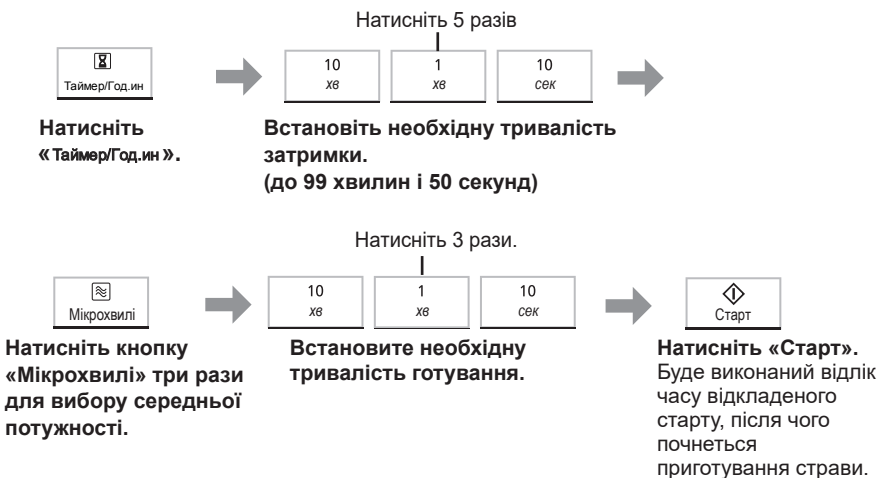
Час витримки перед подачею страви (вистоювання)

Приклад: для встановлення 5 хвилин вистоювання страви після готування на середній потужності в режимі «МІКРОХВИЛІ» протягом 3 хвилин



Відкладений старт

Приклад: для старту приготування страви на середній потужності в режимі «МІКРОХВИЛІ» протягом 3 хвилин через 5 хвилин затримки.



■ Примітка

1. БАГАТОЕТАПНИЙ РЕЖИМ ГОТУВАННЯ ЇЖІ дозволяє програмувати ЧАС ВИТРИМКИ і ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ.
2. Навіть у випадку відкриття дверцят печі в режимах «КУХОННИЙ ТАЙМЕР», «ЧАС ВИТРИМКИ» або «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ», відлік часу на дисплеї продовжиться.
3. ЧАС ВИТРИМКИ і ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ не можуть бути запрограмовані перед АВТОПРОГРАМОЮ або після неї.

Автоматичні програми

Ця функція дозволяє виконувати розморожування, розігрівання та готування їжі за вагою. Виберіть категорію та установіть вагу продукту. Вага програмується в кілограмах для функції «ТУРБОРОЗМОРОЖУВАННЯ» і в грамах для функції «АВТОРОЗІГРІВ/МЕНЮ». Піч автоматично визначає рівень потужності в режимі «МІКРОХВИЛІ», потужність режимів «ГРИЛЬ» або «КОМБІНАЦІЯ» і час готування. Для зручності відлік маси починається із широко використовуваних величин для кожної категорії. Маса будь-якої доданої води або ємності не включена.

■ Примітка

1. АВТОПРОГРАМИ слід використовувати ТІЛЬКИ для зазначених харчових продуктів.
2. Виконуйте розморожування і готування продуктів відповідно до зазначеної ваги.
3. Завжди зважуйте продукти, не покладаючись на інформацію на упаковці.
4. Для більшості продуктів рекомендується задавати ЧАС ВИТРИМКИ.
5. Після завершення готування в АВТОПРОГРАМІ залишіть страву, щоб тепло розподілилося рівномірно по всьому продукту.

Турборозморожування



Натисніть кнопку «Турборозморожування».

Установіть вагу замороженого продукту.

Вага відраховується кроками по 0,1 кг.

Натисніть «Старт». На дисплеї починається відлік часу

Продукт	Максимальна вага
М'ясний фарш, великі та дрібні шматки курки	2 кг
Ростбіф, баранина, цілі тушки курки	2 кг
Ціла риба, гребінці, креветки, рибне філе	1 кг

■ Примітка

Максимальна вага продукту в печі залежить від його форми і розмірів..

Вказівки щодо розморожування

Для отримання найкращих результатів:

1. Покладіть продукти у відповідну ємність. Шматки м'яса або курячі тушки слід укладати на перевернуте блюдо або, за наявності, на пластикову підставку.
2. Перевіряйте продукти під час розморожування, тому що швидкість розморожування може відрізнятись.
3. Накривати продукти повністю не обов'язково (див. пункт 6).
4. Завжди перевертайте або помішуйте продукт, особливо після звукових сигналів печі.
5. Фарш, нарізане м'ясо та інші невеликі за розмірами продукти потрібно розділити і укласти в один шар.
6. Деякі продукти необхідно частково накривати фольгою. Це особливо важливо при розморожуванні тушок курки та шматків м'яса. Першими починають відтавати зовнішні шари продукту, тому закрийте крильця, філе і жирову частину шматочками

- гладкої алюмінієвої фольги, закріпивши її на продукті паличками для коктейлів
7. Час для вистоювання необхідний, щоб продукт відтавав всередині (мінімум 1 годину для м'яса на кістці та цілої курки).



Укладіть продукт в один шар.



Під час розморожування перевертайте продукти або розділяйте на більш дрібні частини.



Захистіть краї, що виступають, і тонкі частини м'яса та риби невеликими шматочками м'якої фольги для запобігання

Автоматические программы

Авторозігрів



Виберіть необхідну програму «Авторозігрів». На дисплеї з'являється номер АВТОПРОГРАМИ.



Виберіть вагу за допомогою кнопок «Більше/Менше».



Натисніть «Старт». На дисплеї починається відлік часу.

Автомену



Виберіть необхідну програму «Автомену». На дисплеї з'являється номер АВТОПРОГРАМИ.



Виберіть вагу за допомогою кнопок «Більше/Менше».



Натисніть «Старт». На дисплеї починається відлік часу.

■ Примітка

1. Використовуйте тільки зазначене нижче приладдя.
2. Враховуючи можливі зміни у властивостях продуктів, перед подачею переконайтеся, що страва приготувалася і подавайте її гарячою.

Номер меню	Клавiші	1 натискання	2 натискання	3 натискання	4 натискання
1	Авто розігрів	200 г	400 г	600 г	800 г
2	Розігрів хліба	50 г	100 г	150 г	200 г
3	Розігрів супу	1 миска	2 миски	3 миски	4 миски
4	Каша	100 г	150 г	200 г	—
5	Овочі	120 г	180 г	250 г	370 г
6	Спагеті	150 г	250 г	375 г	—
7	Риба	100 г	200 г	300 г	400 г
8	Пельмені	2 порції	4 порції	—	—
9	Рагу	2 порції	4 порції	—	—
10	Котлети	200 г	400 г	600 г	—
11	Шматки курки	200 г	400 г	600 г	—
12	Заморожена піца	250 г	350 г	450 г	—

1. Авто розігрів



1 натискання.

Готова їжа розігрівається автоматично при встановленні кількості порцій. Рівень потужності або час розігрівання встановлювати непотрібно. Їжа має бути охолодженою або кімнатної температури. Використовуйте посуд відповідного розміру, накривайте його пластиковою кришкою для мікрохвильової печі або пластиковою плівкою.

Примітка: При розігріванні таких страв, як супи, тушковане м'ясо або запіканки, рекомендується перемішувати їх після проходження половини циклу розігрівання та після його завершення.

2. Розігрів хліба



2 натискання.

Булки можна розігрівати прямо з холодильника (5 - 7°C). Покладіть булку в посуд відповідного розміру, придатний для мікрохвильової печі. Готуйте без кришки.

Примітка: 50 г = один звичайний шматочок булки.

3. Розігрів супу



3 натискання

Суп можна розігрівати прямо з холодильника (5 - 7°C). Насипте суп в миску, придатну для мікрохвильової печі. Готуйте без кришки.

Примітка: 1 миска = 180 мл

4. Каша



1 натискання.

Можна готувати каші різних видів, таких як гречка, просо чи рис. Насипте крупу в посуд підходящого розміру, долийте води. Скористуйтеся наступними пропорціями:

Продукти	Гречка	Просо*	Рис
	200 г	130 г	130 г
Вода	400 мл	—	—
Молоко	—	450 мл	400 мл
Сіль	½ ч. л.	1 ч. л.	½ ч. л.
Цукор		2 ст. л.	1 ст. л.

Поставте посуд в піч і натисніть клавішу "Каша". Не забувайте перемішувати і зняти кришку після звукового сигналу.

* Просо перед приготуванням замочіть в теплій воді протягом 30 хвилин.

5. Овочі



2 натискання.

Ця програма підходить для готування свіжих овочів, таких як картопля, морква, цибуля, буряк, капуста білокочанна, кольорова капуста, гарбуз, кабачки, гриби тощо, а також суміші з них. Овочі повинні бути почищені, підготовлені та нарізані на шматочки однакового розміру. Додайте від 2 - 4 ст. ложок до ¼ чашки води, якщо овочі виглядають трохи зів'ялими або щоб вони стали м'якшими. Викладіть в підходящу тарілку або форму для запіканок і накрийте пластиковою плівкою або кришкою. Після звукового сигналу перемішайте. Можна додати за смаком масло, трави тощо, але не додавайте солі до завершення приготування.

6. Спагеті



3 натискання.

Підходить для приготування різноманітних макаронних виробів, таких як спагеті, феттуччіне, макарони, пенне, спіральні ріжки та макаронні вироби інших форм. Покладіть макаронні вироби в кип'ятюк у посуд відповідного розміру, який можна використовувати в мікрохвильовій печі. Див. таблицю нижче.

К-сть макаронів	Кип'ятюк	Розмір посуду
150 г	900 мл	3 літри
250 г	1200 мл	3,5 літри
375 г	1400 мл	4 літри

Додайте 1 ст. ложку олії за смаком перед приготуванням, щоб макарони не злипалися. Накрийте пластиковою плівкою або кришкою. За сигналом перемішайте макарони та відкрийте кришку.

Дайте макаронам постояти 5 - 10 хвилин після приготування, потім злийте воду, якщо потрібно.

7. Риба



4 натискання

Підходить для готування цілої риби та рибного філе. Виберіть рибу, яка підходить для приготування в печі, і викладіть її одним шаром шкірою донизу на плоску тарілку. Додайте масло, спеції, трави чи лимонний сік за смаком. Викладайте таким чином, щоб тонкі ділянки перекривалися для запобігання переварюванню. При обробці цілої риби приправами час готування, можливо, доведеться збільшити. Прикрийте області очей та хвосту цілої риби шматочками алюмінієвої фольги для запобігання переварюванню. Щільно накрийте блюдо пластиковою плівкою або кришкою. При

Автоматические программы

приготуванні великих порцій риби дайте їм постояти 3 - 5 хвилин після готування перед подачею на стіл. (товщина риби не повинна перевищувати 3 см).

8. Пельмені



Автоменю 4-12

5 натискання

Складові частини	2 порції	4 порції
Заморожені пельмені	250 г	500 г
Сіль	10 г	15 г
Вода, 98°C	750 мл	1250 мл
Спеції	0,5 г	0,75 г

Пельмені покласти в каструлю з гарячою водою, додати сіль та спеції.

Пельмені потрібно перемішати за сигналом. В процесі приготування каструля повинна бути накрита.

9. Пагу



Автоменю 4-12

6 натискання

Ця програма підходить для приготування тушкованих страв, таких як гуляш, азу, м'ясо з грибами, ребра в томаті, м'ясо з чорносливом тощо. При цьому можуть використовуватися різні види м'яса: яловичина, свинина, баранина. Також для приготування можна використовувати груднинку, ребра, шийну частину тощо. М'ясо повинне бути нарізаним рівними шматочками. Скористуйтеся наступними пропорціями:

Страва	Гуляш	Азу	М'ясо с грибамиї
Складові частини	2 порції		
М'ясо (яловичина)	500	500	500
Цибуля*	150	100	100
Томатний соус/ пюре	150	100	100
Рослинна олія	30	30	30
М'ясний бульйон або вода	150	150	250
Соевий соус	20	20	—
Солоні огірки*	—	100	—
Часник	—	10	—
Гриби (сушені)**	—	—	20
Сіль	по вкусу		
Перець			

** Овочі повинні бути нарізані на шматочки однакового розміру.

** Гриби перед приготуванням замочіть в теплій воді протягом 30 хвилин.

Покладіть складові в горщик, перемішайте, накрийте пластиковою плівкою і готуйте за відповідною програмою.

Переверніть після звукового сигналу.

10. Котлети



Автоменю 4-12

7 натискання

Ця програма підходить для приготування домашніх котлет та розморожених котлет-напівфабрикатів. Викладіть котлети у форму для запікання, залишаючи трохи вільного місця між ними, поставте посуд на решітку в піч і виберіть відповідну програму. Для вибору ваги скористайтеся наведеною таблицею:

Вага	200 г	400 г	600 г
Домашні котлети	2 шт. по 100 г кожна	3 шт. по 133 г кожна	4 шт. по 150 г кожна
Розморожені котлети-напівфабрикати	3 шт. по 67 г кожна	4 шт. по 100 г кожна	6 шт. по 100 г кожна

Після ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ переверніть котлети.

11. Шматки курки



Автоменю 4-12

8 натискання

Підходить для готування шматків курки, таких як крила, ніжки, стегна, половинки груднинки тощо. Шматки повинні повністю відтанути перед готуванням. Замаринуйте шматочки курки перед готуванням для поліпшення смаку та кольору. Викладіть підготовлені шматки курки на решітку, під яку підставте неглибоке блюдо для збору крапель. Переверніть та пересуньте шматки курки після звукового сигналу.

12. Заморожена піца



Автоменю 4-12

9 натискання

Ця програма підходить для приготування різних видів замороженої піци. Піца буває різного розміру та товщини. Покладіть заморожену піцу на решітку і поставте у піч. Оберіть вагу відповідно до зазначеної на упакувці. Розріжте піцу перед подачею на стіл.

Посібник щодо готування та розігрівання їжі

Більшість продуктів дуже швидко розігріваються на високій потужності. Їжа доходить до температури подачі на стіл за лічені хвилини.

Завжди перевіряйте, наскільки готовий продукт, і, за необхідності, повертайте його в піч.

Загальне правило: завжди накривайте їжу з високим вмістом вологи, таку як супи, печеня і готові страви. Не накривайте сухі продукти, такі як булочки, пиріжки з начинкою, сосиски в тісті тощо.

При готуванні або розігріванні будь-якої їжі її, за можливості, слід помішувати або перевертати. Це допомагає рівномірному приготуванню або розігріванню їжі від країв до середини.

ПИРІЖКИ З НАЧИНКОЮ – ОБЕРЕЖНО

СЛІД ПАМ'ЯТАТИ, що навіть якщо випічка холодна на дотик, начинка буде гарячою і прогріє випічку зсередини. Не допускайте перегрівання: воно може призвести до займання через високий вміст жирів і цукру в начинці.

Щоб уникнути опіку перевірте температуру начинки перед вживанням.

ПУДИНГИ ТА РІДИНИ – ОБЕРЕЖНО

Не допускайте перегрівання пудингів та інших продуктів з високим вмістом жирів або цукру, таких як джем, пиріжки з начинкою і т.д.

При розігріванні таких продуктів не залишайте піч без нагляду: перегрівання їжі може призвести до займання. Такі продукти слід розігрівати з обережністю. Не додавайте додатково алкоголь.

ПЛЯШЕЧКИ ДЛЯ ГОДУВАННЯ – ОБЕРЕЖНО

Молоко або молочну суміш НЕОБХІДНО ретельно збовтати перед розігріванням і ще раз після завершення розігрівання, після чого перевірити температуру перед тим, як давати дитині.

Для розігрівання молока об'ємом 200-230 мл з холодильника зніміть кришку із соскою. Розігривайте на ВИСОКІЙ потужності протягом 30-50 секунд. ПЕРЕВІРТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД ГОДУВАННЯМ ДИТИНИ.

Для розігрівання молока об'ємом 80 мл з холодильника зніміть кришку із соскою. Розігривайте на ВИСОКІЙ потужності протягом 15-20 секунд. ПЕРЕВІРТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД ГОДУВАННЯМ ДИТИНИ.

Примітка: рідина у верхній частині пляшки буде набагато гарячішою, ніж в нижній частині. Ретельно збовтайте пляшку і перевірте температуру перед використанням.

ВИКОРИСТАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ СТЕРИЛІЗАЦІЇ ПЛЯШЕЧОК ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ НЕ РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ.

Якщо у вас є спеціальний СВЧ стерилізатор, ми закликаємо вас до крайньої обережності і уважності при виконанні всіх дій, тому що при СВЧ стерилізації в пляшці використовується мало води. Важливо повністю дотримуватись інструкцій виробника.

РОЗІГРІВАННЯ ГОТОВИХ СТРАВ

Розміри їжі і час готування залежать від типу продукту.

Щільні продукти, такі як картопляне пюре, потрібно добре розподілити по посуду. При додаванні великої кількості підливи може знадобитися додатковий час на розігрівання. Більш щільні продукти слід укладати ближче до краю тарілки.

Для розігрівання порції середнього обсягу буде потрібно 2-4 хвилини на ВИСОКІЙ потужності. Не розігривайте величезну кількість їжі.

КОНСЕРВИ

Перед розігріванням слід витягти продукти з банки і покласти у підходящий посуд.

СУПИ

Використовуйте підходящий посуд і перемішайте суп до початку розігрівання, принаймні один раз під час розігрівання і один раз після закінчення розігрівання.

ПЕЧЕНЯ / РАГУ

Перемішуйте продукт у середині процесу розігрівання і після закінчення розігрівання.

Питання та відповіді

В: Чому піч не вмикається?

- О:** Якщо піч не вмикається, перевірте наступне:
1. Чи ввімкнена піч в мережеву розетку? Витягніть штепсельну вилку з розетки, почекайте 10 секунд і вставте її назад у розетку.
 2. Перевірте автоматичний вимикач і запобіжник. Поверніть автоматичний вимикач у вихідне положення або замініть запобіжник, якщо він спрацював або перегорів.
 3. Якщо автоматичний вимикач або запобіжник справні, ввімкніть в розетку інший прилад, щоб перевірити її справність. Якщо інший прилад працює, то швидше за все несправна піч. Якщо інший прилад не працює, то швидше за все несправна розетка. Якщо ви вважаєте, що піч несправна, зверніться в авторизований сервісний центр Panasonic.

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

- О:** При роботі мікрохвильової печі можуть виникати перешкоди в роботі радіоприймачів і телевізорів. Ці перешкоди подібні до тих, що виникають при роботі невеликих електроприладів, таких як міксери, пилососи, фени і т.п. Це не означає, що в печі є якісь несправності.

В: Піч не приймає задану програму. Чому?

- О:** Піч сконструйована так, що вона не приймає неправильної програми. Наприклад, піч не приймає етап готування тривалістю 4 години.

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

- О:** Тепло від готування продуктів у печі нагріває повітря в камері печі. Це повітря виводиться з повітроводів у печі. У вихідному повітрі немає мікрохвильового випромінювання. Не закривайте вентиляційні отвори печі під час її роботи.

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

- О:** Тільки при роботі печі в режимі «ГРИЛЬ». Металеві частини, що наявні в деяких термометрах, можуть викликати іскріння в печі та їх використання в режимах «МІКРОХВИЛІ» і «КОМБІНАЦІЯ» не допускається.

В: При роботі печі в режимі «КОМБІНАЦІЯ» чуто стукання та клацання. Що викликає ці шуми?

- О:** Шуми виникають при автоматичному перемиканні печі з режиму «МІКРОХВИЛІ» у режим «ГРИЛЬ», що в комбінації створює режим «КОМБІНАЦІЯ». Це нормально.

В: При роботі печі в режимі «КОМБІНАЦІЯ» і «ГРИЛЬ» з'являються неприємний запах і дим. Чому?

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

Догляд за піччю

1. Перед очищенням печі вимкніть її і від'єднайте шнур живлення від мережевої розетки.
2. Внутрішні поверхні печі, ущільнення дверцят і поверхні навколо ущільнення необхідно регулярно очищати. Частки їжі, бризки від рідин на стінках печі, ущільненні дверцят і на поверхні навколо ущільнення витирайте вологою серветкою. При сильному забрудненні можна скористатися м'якими засобами для чищення.
Не рекомендується використовувати сильні засоби для миття або абразивні засоби.
НЕ ОЧИЩАЙТЕ ОБЛАСТЬ ЗАХИСНОЇ ПЛАСТИНИ МАГНЕТРОНА, РОЗТАШОВАНОЇ НА ПРАВИЙ СТІНЦІ КАМЕРИ ПЕЧІ.
3. Не використовуйте для очищення оглядового вікна у дверцятах гострі металеві шкребки та шкребки для грубого очищення, тому що вони можуть подряпати поверхню скла, що призведе до його розтріскування.
4. Зовнішні поверхні печі очищайте вологою серветкою. Щоб уникнути пошкодження внутрішніх частин печі не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори.
5. Панель управління очищайте м'якою тканиною. Не застосовуйте концентровані засоби для миття або абразивні матеріали для очищення панелі управління. При чищенні панелі управління залишіть дверцята печі відкритими, щоб уникнути випадкового ввімкнення печі. Після завершення очищення натисніть кнопку «Стоп/Скидання» для повернення печі у вихідний стан.
6. Якщо на внутрішній поверхні або навколо зовнішніх країв дверцят конденсується волога, витріть її м'якою серветкою. Причиною тому може бути експлуатація печі в умовах високої вологості; це не є ознакою несправності приладу.
7. Поворотний стіл потрібно періодично витягувати і чистити. Мийте його у теплій мильній воді або в посудомийній машині.
8. Роликоче кільце і дно печі потрібно періодично очищати для забезпечення безшумної роботи печі. Просто протірайте нижню поверхню м'яким засобом для миття, наприклад, рідким милом для посуду, після чого витирайте насухо чистою тканиною. Роликоче кільце можна мити в мильній воді.
Випари накопичуються усередині печі при її тривалій роботі, але це ніяк не впливає на стан дна і коліщати роликочого кільця. Перевірте, що правильно встановили зняте для чищення роликоче кільце на дні мікрохвильової печі.
9. Під час готування страв у режимах «ГРИЛЬ» і «КОМБІНАЦІЯ» на стінках грубої камери неминуче залишається жир. Якщо піч не чистити, може з'явитися неприємний запах і дим під час її роботи.
10. Для очищення не можна використовувати парочисник.
11. Обслуговування печі повинно виконуватись тільки кваліфікованим персоналом. За необхідності обслуговування та ремонту печі зверніться до найближчого уповноваженого дилера.
12. Тримайте мікрохвильову піч у чистоті: забруднення можуть призвести до пошкодження внутрішніх поверхонь, значно скоротити термін служби печі та стати причиною небезпечної ситуації.
13. Вентиляційні отвори для повітря повинні бути завжди чистими. Не допускайте блокування вентиляційних отворів у верхній, нижній або тильній стороні печі пилом або іншими матеріалами. Блокування вентиляційних отворів може призвести до перегрівання печі, що негативно позначиться на її роботі та може стати причиною небезпечної ситуації.

Технічні характеристики

Джерело електроживлення		220 В ~ 50 Гц	220 В ~ 60 Гц 230 В ~ 60 Гц	230-240 В ~ 50 Гц
Споживана потужність	У мікрохвильовому режимі	5.9 А 1270 Вт		5.5 А 1270 Вт
	У режимі «Гриль»	4.5 А 1000 Вт		4.1 А 1000 Вт
	У режимі «Комбінація»	5.9 А 1270 Вт		5.5 А 1270 Вт
Вихідна потужність	У мікрохвильовому режимі	800 Вт (IEC-60705)		
	У режимі «Гриль»	1000 Вт		
Габаритні розміри		486 (Ш) × 405 (Г) × 292 (В) мм		
Розміри камери		314 (Ш) × 349 (Г) × 211 (В) мм		
Загальний об'єм камери		23 л		
Діаметр скляного поворотного столу		288 мм		
Робоча частота		2450 МГц		
Маса нетто		13.4 кг		

- Наведені приблизні величини маси та габаритних розмірів.
- Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення.
- Інформація щодо вимог до напруги, місяця виготовлення, країни і серійного номера знаходиться на спеціальній наклейці на тильній стороні мікрохвильової печі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Дотримуйтесь нижчезазначених правил, якщо інше не зазначено в супровідних документах.

1. Встановлюйте прилад на жорсткій пласкій поверхні.
2. Зберігайте в сухому, захищеному від вологи, приміщенні.
3. Під час транспортування уникайте падіння пристрою, його надмірної вібрації або ударам об інші предмети.
4. Правила та умови утилізації мають відповідати національному та/або місцевому законодавству.

Правила та умови реалізації не встановлені виробником і повинні відповідати національному і/або місцевому законодавству країни реалізації товару

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

Виробник: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co.,Ltd. (Панасонік Еплайенсис Майкrowave Овен (Шанхай) Ко., Лтд.)

Адреса виробника: No 888, 898 Long Dong Road, Pudong New District, Shanghai, China (No 888, 898, Лонг Донг Род, Пудонг Нью Дистрикт, Шанхай, Китай)

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.

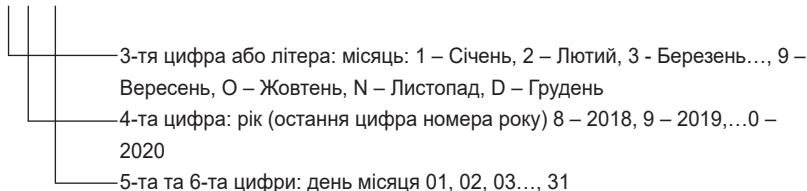
Термін служби виробу: 7 років.

Примітка

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

Приклад:

xx X X XX xxxx



Інформаційний центр Panasonic

Міжнародні дзвінки та дзвінки з Києва: +380-44-490-38-98

Безкоштовні дзвінки зі стаціонарних телефонів в межах України : 0-800-309-880

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.

Українськ а

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 55011:2014 виріб класифікується як:

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

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.

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, 03022,
Україна

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

Примітка

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

Приклад:

xx X X XX xxxx

3-тя цифра або літера: місяць 1 - Січень, 2 - Лютий, 3 - Березень...

9 - Вересень, O - Жовтень, N - Листопад, D - Грудень

4-та цифра: рік (остання цифра номера року) 8 - 2018, 9 - 2019, 0 - 2020

5-та та 6-та цифри: день місяця 01, 02, 03,... 31

Panasonic Corporation Kitchen Appliances Business Division
2-3-1-3 Noji-higashi, Kusatsu City, Shiga 525-0058, Japan
Web Site: <http://panasonic.net/>

Панасоник Корпорэйшн Китчен Эплайэнсиз Бизнес Дивижн
2-3-1-3 Ноджи-хигаши, Кусацу Сити, Шига 525-0058, Япония
Веб-сайты: <http://panasonic.net/>
<http://www.panasonic.ru/>
<http://cooking.panasonic.ru/>

Панасонік Корпорейшн Кітчен Еплайансез Бізнес Дівіжн
2-3-1-3 Ної-Хіґаші, Кусацу Сіті, Сіґа, 525-0058, Японія
Веб-сайти: <http://panasonic.net/>
<http://service.panasonic.ua/>
<http://cooking.panasonic.ru/>

Panasonic корпорациясы Асүй құрылғылары Бөлімі
2-3-1-3 Noji-higashi, Kusatsu City, Shiga 525-0058, Japan
Веб-сайт: <http://panasonic.net/>

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

© Panasonic Corporation 2020

PN:16170000A78363