

Panasonic®

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

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

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



Model No. NN-CS89LB

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

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

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

Содержание

Установка и подключение	2
Меры безопасности	3—4
Важная информация	5
Аксессуары	6—7
Устройство печи	8—9
Панель управления	10
Дисплей	11
Режимы приготовления	12—14
Выбор языка индикации	15
Функции кнопок Вверх/Вниз	15
Настройка часов	16
Блокировка от детей	16
Режим Микроволны (разморозка и приготовление)	17
Режим Гриль	18—19
Режим Конвекция	20—21
Режим Пар	22—23
Режим Пароувлажнение	24
Комбинированный режим с паром	25—26
Комбинированный режим без пара	27—28
Использование таймера	29—30
Функция добавления времени	31
Многоэтапный режим приготовления	32—33
Автоматические программы	34—58
Сенсорный разогрев	34—35
Режим Турборазморозка	36—37
Разморозка: способы и советы	37—38
Разогрев напитков	39
Подогрев выпечки	40
Автоматические и сенсорные программы	41—50
Программы очистки	51—54
Слив воды	51
Самоочистка системы	52
Удаление запахов	53
Самоочистка камеры	53
Очистка контейнера для воды	54
Автоматическое приготовление на парú	55—58
Перед обращением в сервисный центр	59—60
Уход за печью	61
Технические характеристики	62

Установка и подключение

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С НАСТОЯЩИМ РУКОВОДСТВОМ И СОХРАНИТЕ ЕГО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Русский

Проверка печи

Распакуйте печь и снимите упаковочный материал. Проверьте печь на наличие повреждений (вмятины, сломанная защелка дверцы, трещины в дверце и т. п.). При обнаружении каких-либо неисправностей незамедлительно обратитесь к дилеру. Не устанавливайте поврежденную микроволновую печь.

Указания по заземлению

ВНИМАНИЕ! В ЦЕЛЯХ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.

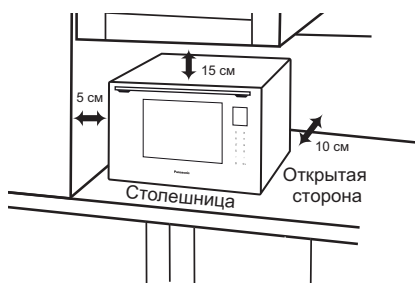
Если сетевая розетка не заземлена, покупатель должен заменить ее розеткой с заземлением.

Напряжение питающей сети

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

Установка печи

1. Изделие предназначено для эксплуатации только на столешнице. Не допускается устанавливать печь в шкаф, иное замкнутое пространство. Установите печь на ровную, устойчивую поверхность не ниже 85 см от пола.
2. Убедитесь, что установленную печь можно легко обесточить, вынув вилку из розетки или отключив автоматический выключатель.
3. Для нормальной работы печи необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.
Установка на столешнице:
Оставьте 15 см свободного пространства над печью, 10 см сзади и 5 см с одного торца. Другой торец должен оставаться открытым.

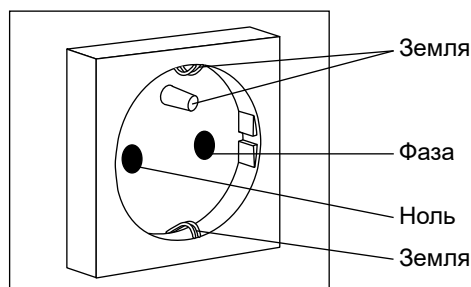
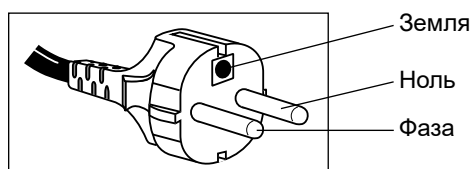


4. Во избежание перегрева не допускается устанавливать печь за декоративной дверцей.

5. Не размещайте печь вблизи электрической или газовой плиты.
6. Не снимайте ножки печи.
7. Печь предназначена только для бытового применения.
8. Не используйте печь при повышенной влажности воздуха.
9. Шнур питания не должен касаться внешней поверхности корпуса. Не допускайте его соприкосновения с горячей поверхностью. Шнур питания не должен свисать с края стола. Не опускайте печь, шнур питания, вилку в воду.
10. Не загораживайте вентиляционные отверстия печи. Если во время работы они окажутся закрытыми, это может привести к перегреву или повреждению устройства. Если печь накрыта какой-либо тканью, вентиляционные отверстия должны оставаться открытыми.
11. Не разрешается устанавливать печь в шкаф.

Внимание!

Изделие необходимо подключать к розетке с безопасным заземлением (третьим проводом). Если заземляющий провод отсутствует, предусмотренная в изделии защита от поражения электрическим током не работает. Обратитесь к квалифицированному специалисту для установки розетки с заземлением, как на рисунке ниже.



Меры безопасности

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

1. **Уплотнитель дверцы и места его прилегания** необходимо протирать влажной салфеткой. При обнаружении повреждений не допускается эксплуатация печи до выполнения ремонта специалистом сервисной службы.
2. **Не допускается эксплуатация печи при повреждении сетевого шнура, вилки**, а также если произошло падение, повреждение самого устройства или в нем замечены неисправности. В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен сервисной службой производителя или иным специалистом с аналогичной квалификацией.
3. Не пытайтесь самостоятельно разбирать или производить регулировку, ремонт дверцы, панели управления, предохранительных выключателей, любой другой части печи. Во избежание поражения СВЧ-волнами не снимайте наружную панель печи.
Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно, поэтому он должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя.
4. **Замена осветительной лампы** печи должна производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя. При необходимости заменить лампу обратитесь к дилеру.
5. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или закрытых емкостях, т. к. они могут взорваться.
6. Разрешайте детям пользоваться печью только после того, как научите их безопасному пользованию и они запомнят, к каким опасностям может привести использование печи не по назначению.
7. 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.
8. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
9. При работе печи ее поверхности могут нагреваться.
10. Устройство не предназначено для работы с внешним таймером или с отдельной дистанционной системой управления.
11. Содержите печь в чистоте: загрязнения могут привести к повреждению внутренних поверхностей, значительно сократить срок службы печи и стать причиной опасной ситуации.
12. Для очистки не допускается использовать пароочиститель.

Меры безопасности

Эксплуатация печи

1. **Используйте устройство только для приготовления и разогрева пищи.** Печь не предназначена для использования с другой целью. Не используйте печь для нагрева химических веществ и прочих непищевых продуктов.
2. Перед использованием **посуды и аксессуаров убедитесь**, что они подходят для использования в микроволновой печи.
3. Печь предназначена для приготовления пищи и напитков. Использование печи для сушки пищевых продуктов, одежды, тканей, губок и пр., нагрева грелок, обуви может привести к травме и возгоранию.
4. **Когда печь не используется**, не храните внутри ее камеры ничего кроме ее собственных аксессуаров, во избежание повреждений при случайном включении.
5. Не допускается включение микроволнового режима, если в печи нет продуктов. Это может вызвать повреждение устройства.
6. При появлении дыма нажмите кнопку **Стоп/Отмена** и, оставив дверцу закрытой, отсоедините шнур питания или отключите электропитание с помощью автоматического выключателя на квартирном щитке.
7. Не допускается помещать в печь продукты, напитки в металлической посуде во время микроволнового приготовления.
8. Используйте только подходящую для микроволновой печи посуду.
9. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.** При работе в режиме **Комбинация** внутри печи могут создаваться высокие температуры, поэтому использование печи детьми допускается только под присмотром взрослого.

Работа нагревательного элемента

1. **Во время работы печи в режимах Конвекция, Пар, Гриль, Комбинация ее наружные поверхности, в т. ч. вентиляционные отверстия на корпусе и дверца нагреваются до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, открывая и закрывая дверцу и извлекая посуду и аксессуары из камеры.**



Внимание! Горячие поверхности

2. Печь оснащена нагревательным элементом, установленным в верхней части печи. При работе печи в режимах **Конвекция, Пар, Гриль, Комбинация** верхняя часть печи и аксессуары нагреваются до высокой температуры. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ. Открытые части печи могут нагреваться во время использования. Следите за тем, чтобы маленькие дети не прикасались к печи.

3. Перед первым использованием печи в режиме **Конвекция, Пар, Гриль** или **Комбинация** вытрите остатки антикоррозийного масла в камере и включите печь в режиме **Конвекция** при температуре 230 °C на 10 минут без пищи и аксессуаров. Это требуется для полного удаления антикоррозийного масла с поверхностей камеры. Это единственный раз, когда печь используется пустой.

Согласно п. 2 ст. 5 федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы изделия 7 лет с даты производства при условии, что изделие эксплуатируется в строгом соответствии с настоящим руководством и техническими требованиями.

Работа вентилятора после приготовления пищи

После использования печи вентилятор может включиться, чтобы охладить электрические компоненты. Это не является признаком неисправности. Во время работы вентилятора можно извлекать блюдо из печи.

После использования режима конвекции вы можете открыть дверцу духовки, чтобы ускорить процесс охлаждения и сократить время работы вентилятора.

Техническое обслуживание печи

1. Ремонт

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ. Если печь требует ремонта, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр Panasonic. Во избежание микроволнового облучения доверяйте операции по ремонту и техобслуживанию печи, требующие снятия корпуса, только квалифицированным специалистам сервисного центра.

2. Уплотнитель дверцы

Не пытайтесь самостоятельно разбирать, регулировать, ремонтировать дверцу, панель управления, предохранительные выключатели, другие части печи. Не снимайте наружную панель печи. Уплотнитель дверцы и места его прилегания всегда должны быть чистыми — необходимо протирать их влажной салфеткой.

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

3. Подсветка

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

Аксессуары

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

Важная информация

1) Время приготовления

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

Примечание. При превышении рекомендуемого времени приготовления пища будет испорчена; кроме того, возможно возгорание и повреждение внутренней поверхности печи.

2) Небольшие порции

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

3) Яйца

- Не допускается нагревать в печи целые яйца в скорлупе и целые яйца вкрутую в режиме **Микроволны**, т. к. они могут лопнуть даже после выключения нагрева.

4) Прокалывание

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

5) Термометр для мяса

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

6) Жидкости

- При разогревании жидкостей, например супов, соусов, напитков, 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 стенками и узким горлышком.
 - б) Не допускайте перегрева жидкостей.
 - в) Перемешивайте жидкость дважды: один раз перед тем, как поместить емкость в печь; второй раз — по истечении половины времени, отведенного для приготовления.
 - г) После разогрева оставьте жидкость в печи на некоторое время, а затем помешайте и аккуратно выньте емкость из печи.
 - д) Микроволновый разогрев напитков может привести к отложенному закипанию. Соблюдайте осторожность, вынимая емкость из печи.

7) Бумага и пластик

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

8) Посуда и фольга

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

9) Бутылочки для кормления, банки с детским питанием

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

10) Накрывание пищи

- При готовке в микроволновом режиме накрывайте пищу облегчающей пленкой или подходящей крышкой. Как правило, нужно всегда накрывать пищу с высоким содержанием влаги, например супы, запеканки, рыбу, овощи и порционные блюда. Не накрывайте пироги, соусы, картофель в мундире и выпечку.

11) Время выдержки

- Время выдержки — время, на которое блюдо оставляется в печи после окончания приготовления или разогрева. В течение этого времени тепло продолжает поступать к середине блюда, прогревая холодные участки.

Аксессуары

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

Металлический противень

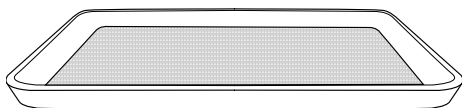
1. Предназначен для приготовления блюд только в режимах **Конвекция**, **Гриль** и **Пар**. Не используйте металлический противень в режимах **Микроволны** и **Комбинация + Микроволны**.
2. Для 2-х уровневого приготовления в режиме **Конвекция** металлический противень следует установить в нижнее положение, а в верхнее — решетчатую полку.
3. Максимальная нагрузка на металлический противень — 4 кг (общая масса блюда и посуды).



Металлический противень

Стеклянный противень

1. Ставить стеклянный противень на дно камеры можно только при использовании режима **Микроволны**.
2. Стеклянный противень можно ставить на решетчатую полку в режиме **Комбинация**.
3. При приготовлении мелких кусочков продуктов в режиме **Пар** их выкладывают на стеклянный противень, установленный на решетку в металлическом противне.
4. Если стеклянный противень нагрет, дайте ему остыть, прежде чем помещать его в холодную воду. Если этого не сделать, на противне могут образоваться трещины и он может расколоться.



Стеклянный противень

Решетчатая полка

1. Ставится на верхние или средние направляющие для приготовления блюд в режимах **Гриль** и **Пар**. В режимах **Конвекция** и **Комбинация** полку также можно ставить на нижние направляющие.
2. Не ставьте металлическую посуду непосредственно на решетчатую полку в режимах, где используются микроволны.
3. Не используйте решетчатую полку в режиме **Микроволны**.
4. Максимальная нагрузка на решетчатую полку — 4 кг (общая масса блюда и посуды).



Решетчатая полка

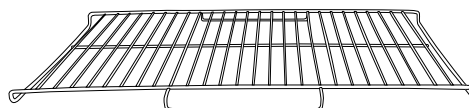


Важная информация

Не снимайте с решетчатой полки пластиковые накладки. Они не относятся к упаковочным материалам и должны оставаться установленными на полку.

Решетка





1. Решетку можно ставить на металлический противень при использовании режимов **Пар**, **Гриль**, **Конвекция** и **Комбинация** (без микроволн). Продукты следует выкладывать прямо на решетку.
2. Не используйте решетку для режимов **Микроволны** и **Комбинация + Микроволны**.



Решетка

Аксессуары

В нижеприведенной таблице показано, какие аксессуары можно использовать для того или иного режима.

	Решетчатая полка	Стекланный противень	Металлический противень	Решетка
				
Микроволны	✗	✓	✗	✗
Гриль	✓	✓	✓	✓
Конвекция	✓	✓	✓	✓
Пар	✓	✓	✓	✓
Пар + Микроволны (КОМБИ 1)	✓*	✓	✗	✗
Пар + Гриль (КОМБИ 2)	✓	✓	✓	✓
Пар + Конвекция (КОМБИ 3)	✓	✓	✓	✓
Конвекция + Микроволны + Гриль (КОМБИ 4, 5, 6, 7, 8)	✓*	✓	✗	✗
Конвекция + Микроволны (КОМБИ 9, 10, 11)	✓*	✓	✗	✗
Гриль + Конвекция (КОМБИ 12)	✓	✓	✓	✓

* Не ставьте металлическую посуду непосредственно на решетчатую полку. Поместите блюдо на полку либо без посуды, либо в стеклянной посуде.

Устройство печи

Русский

1 Ручка дверцы

Чтобы открыть дверцу, потяните ручку вниз. Когда вы открываете дверцу во время работы печи, приготовление блюда временно останавливается без сброса заданных настроек. Работа печи возобновляется, как только вы закрываете дверцу и нажимаете кнопку **Старт/Подтверждение**.

2 Смотровое окно

3 Защитная блокировка дверцы

Во избежание травм не вставляйте пальцы, ножи, ложки, другие предметы в отверстие защелки.

4 Вилка

5 Шнур питания

6 Нижний СВЧ-излучатель (см. 17)

7 Отверстия для подачи пара

8 Предупреждающая наклейка «Горячая поверхность»

9 Компоненты гриля

10 Конвекционный нагреватель

11 Светодиодная лампа

Лампа загорается, как только открывается дверца, а также во время работы печи.

12 Направляющие для полки (нижние, средние, верхние)

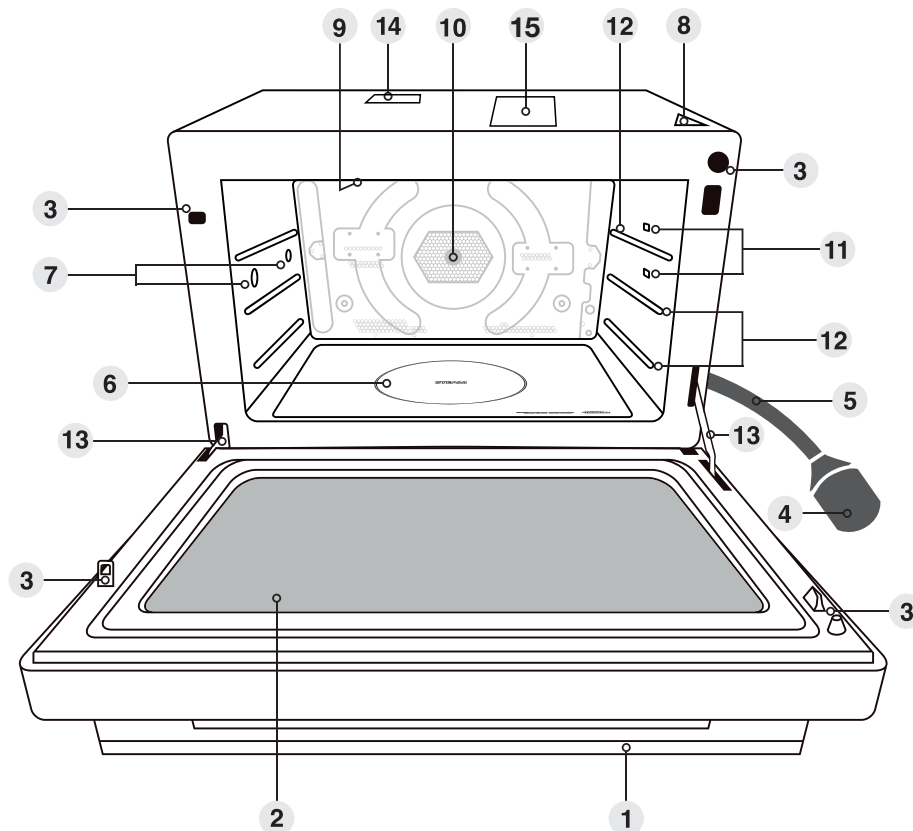
13 Держатели дверцы

Во избежание травм не подносите пальцы близко к держателям при открывании и закрывании дверцы.

14 Предупреждающая наклейка

15 Перечень автоматических программ

Приклейте на печь наклейку с перечнем автоматических программ на одном из предложенных языков (входит в комплект изделия).

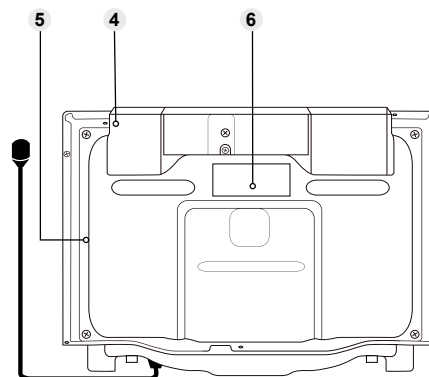
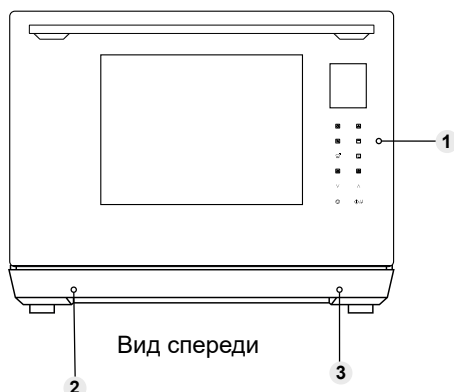


Примечание

Изображение носит справочный характер.

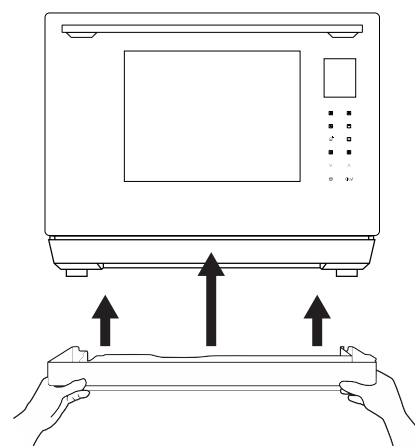
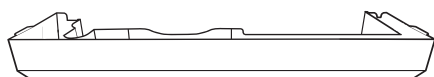
Устройство печи

- 1 Панель управления
- 2 Водосборник
- 3 Контейнер для воды (за водосборником)
- 4 Вентиляционное отверстие (не загромождать)
- 5 Идентификационная табличка
- 6 Предупреждающая наклейка



Водосборник

1. Перед использованием печи установите в нее водосборник. Водосборник необходимо регулярно вынимать для очистки.
2. Держа водосборник обеими руками, установите его на передние ножки печи, вставив его до щелчка.
3. Чтобы вынуть водосборник, возьмитесь за него обеими руками и аккуратно потяните на себя. Водосборник следует мыть в теплой мыльной воде. После очистки установите водосборник обратно на ножки, вставив его до щелчка.
4. **Не разрешается мыть водосборник в посудомоечной машине.**



Контейнер для воды

Указания по использованию контейнера см. на с. 23.

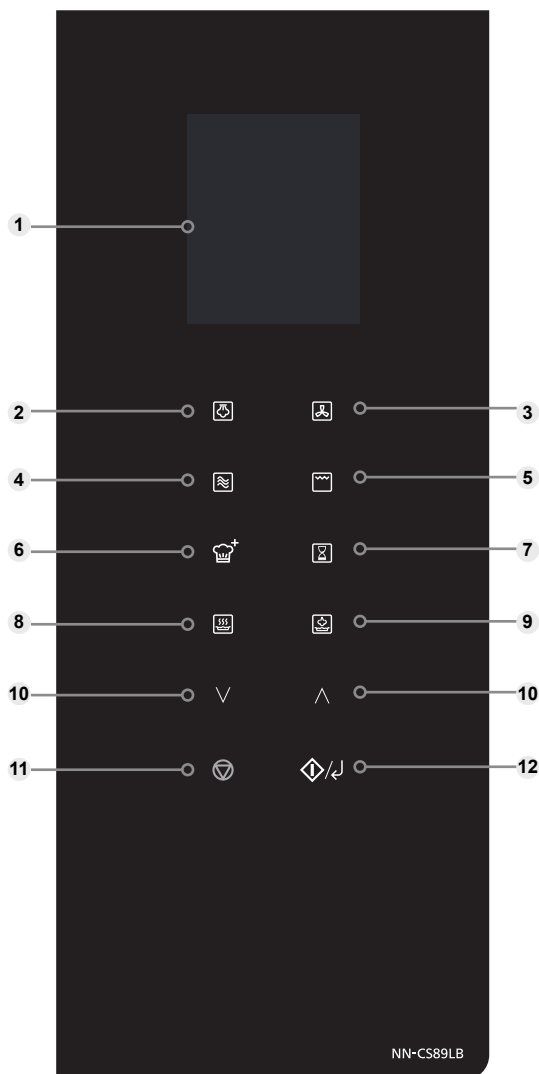


Примечание

Изображения носят справочный характер.

Панель управления

Русский



- 1 **Дисплей**
- 2 **Пар** (с. 22—24)
- 3 **Конвекция** (с. 20—21)
- 4 **Микроволны** (с. 17)
- 5 **Гриль** (с. 18—19)
- 6 **Комбинация** (с. 25—28)
- 7 **Таймер/Часы** (с. 16, 29—30)
- 8 **Автоматические программы** (с. 34—54)
- 9 **Автоматическое приготовление на пару** (с. 55—58)
- 10 **Кнопки Вверх/Вниз** (с. 15)

Используются для выбора времени, массы, автоматических программ и настройки параметров.

11 **Стоп/Отмена:**

Перед приготовлением

Предыдущие команды сбрасываются одним нажатием.

Во время приготовления

Одно нажатие приостанавливает работу печи. Вторым нажатием отменяются все команды, и на дисплее отображается двоеточие или время.

12 **Старт/Подтверждение**

Используется для запуска печи и подтверждения заданного значения. Если во время приготовления вы открываете дверцу или один раз нажимаете кнопку **Стоп/Отмена**, для возобновления работы печи необходимо снова нажать кнопку **Старт/Подтверждение**.

Печь оснащена функцией энергосбережения.



Примечания

1. Печь переходит в режим ожидания после завершения последней операции. В режиме ожидания яркость дисплея уменьшается.
2. Когда печь находится в режиме ожидания, перед ее использованием необходимо открыть и закрыть дверцу.
3. Если задана какая-либо операция и кнопка **Старт/Подтверждение** не нажимается в течение шести минут, операция автоматически отменяется. На дисплее снова отображается двоеточие или часы.

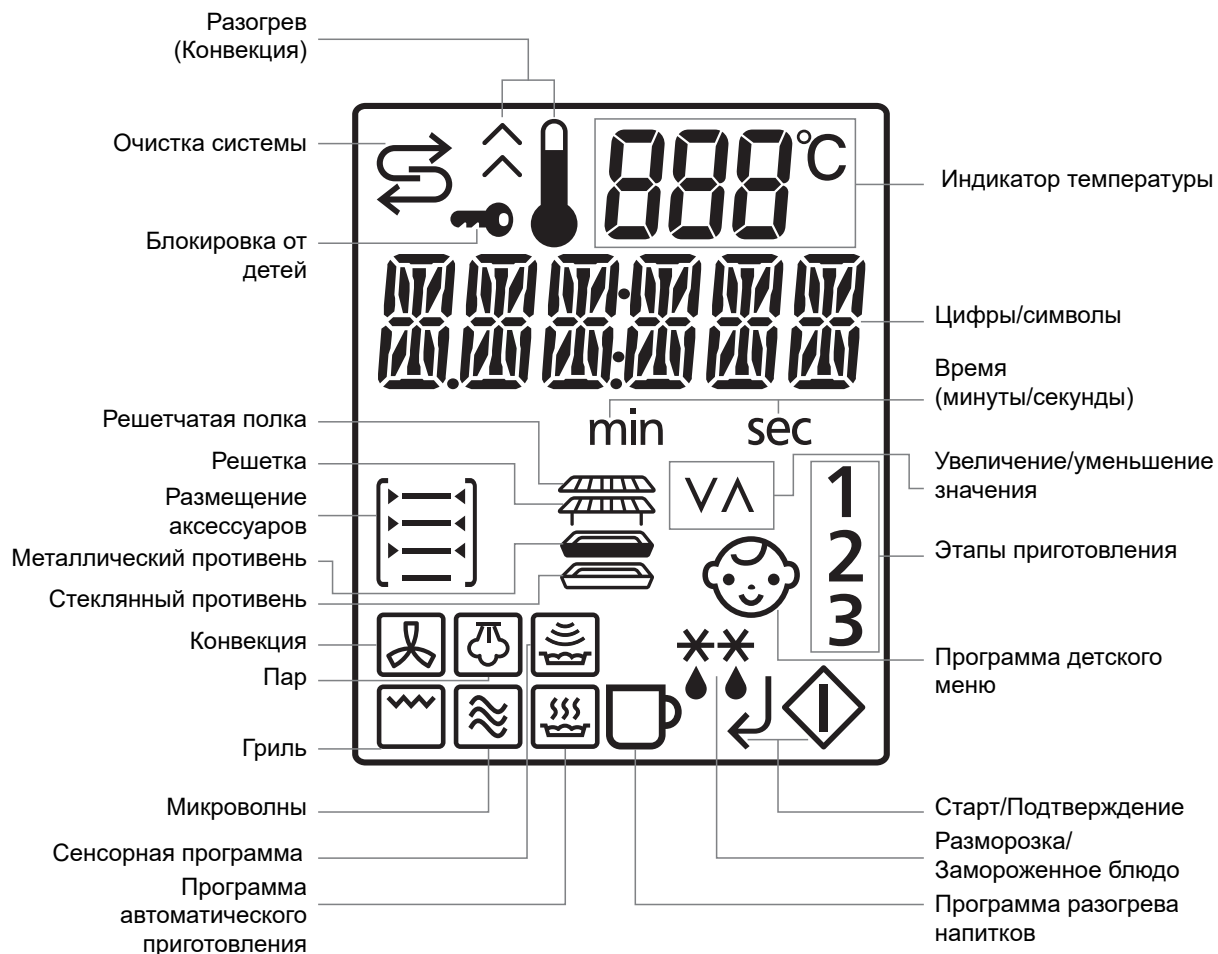


Звуковой сигнал

Звуковой сигнал издается при нажатии кнопок. Если сигнал отсутствует, установка произведена неправильно. При переходе с одного этапа на другой раздается двойной сигнал. В автоматических программах двойной сигнал также напоминает о необходимости перемешать или перевернуть блюдо. По завершении предварительного разогрева в режимах **Гриль**, **Конвекция** и **Комбинация** раздается тройной сигнал. По завершении приготовления печь выдает пять звуковых сигналов подряд.

Дисплей

Русский



☼☼ : Наполните контейнер для воды.

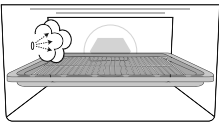
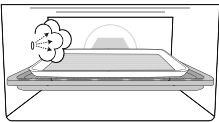
Режимы приготовления

В нижеследующей таблице приведены примеры использования аксессуаров. Выбор аксессуара зависит от рецепта и посуды.

Русский

Режим приготовления	Назначение	Используемые аксессуары	Емкости
<p>Микроволны</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Разморозка Разогрев Растапливание: сливочное масло, шоколад, сыр Приготовление блюд из рыбы, овощей, фруктов, яиц Приготовление компотов, варенья, соусов, заварного крема, выпечки, карамели, вегетарианских пирогов Яичная выпечка с разрыхлителем без колерования (подрумянивания) (корж «Виктория», клафути и пр.) <p>Без предварительного разогрева камеры</p>	<p>Стекланный противень, посуда Pughex® (ставятся прямо на дно камеры)</p>	<p>Пригодные для СВЧ-печей, неметаллические</p>
<p>Гриль</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Приготовление мяса и рыбы Приготовление тостов Подрумянивание блюд, готовящихся до образования корочки, и воздушных пирогов <p>Без предварительного разогрева камеры</p>	<p>Решетчатая полка или металлический противень</p> <p>При использовании решетчатой полки можно поставить на дно камеры стекланный противень для улавливания капель воды и жира</p>	<p>Жаростойкие (можно использовать металлические формы)</p>
<p>Конвекция</p>  <p>(один уровень)</p>  <p>(два уровня)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Выпечка небольших кондитерских изделий с коротким временем приготовления: слоеное, песочное тесто, печенье, заварное печенье, рулеты Пикантная выпечка: суфле, безе, волован, булочки, бисквиты, мясной рулет и т. п. Выпечка пирогов (открытых и с начинкой), пиццы <p>Рекомендуется предварительно разогреть камеру</p>	<p>Металлический противень/ стекланный противень, решетчатая полка</p>	<p>Жаростойкие (можно использовать металлические формы)</p>

Режимы приготовления

Режим приготовления	Назначение	Используемые аксессуары	Емкости
<p>Пар</p>   <p>(один уровень)</p>  <p>(два уровня)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление рыбы, овощей, курицы, риса, картофеля, бисквитного пудинга <p>Без предварительного разогрева камеры</p>	<p>Решетчатая полка</p> <p>Решетка на металлическом противне</p> <p>При приготовлении мелких кусочков продуктов — стеклянный противень, установленный на решетку в металлическом противне.</p>	<p>Металлические формы, посуда Pughex®, пластиковые контейнеры, пригодные для готовки на пару</p>
<p>Пар + Микроволны (КОМБИ № 1)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление рыбы, овощей, курицы, риса, картофеля <p>Без предварительного разогрева камеры</p>	<p>Стеклянный противень на решетчатой полке или стеклянный противень на дне печи</p>	<p>Пригодные для СВЧ-печи</p>
<p>Гриль + Пар (КОМБИ № 2)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Запеканки • Кебаб • Торты • Открытые пироги • Суфле • Целая рыба 	<p>Решетка в металлическом противне</p>	<p>Жаростойкие (можно использовать металлические формы)</p>
<p>Конвекция + Пар (КОМБИ № 3)</p> 	<p>КОМБИ № 2 без предварительного разогрева</p> <p>Для режима КОМБИ № 3 рекомендуется предварительный разогрев камеры</p>		

Режимы приготовления

Русский

Режим приготовления	Назначение	Используемые аксессуары	Емкости
Гриль + Конвекция + Микроволны (КОМБИ № 4, 5, 6, 7, 8) 	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление жареного мяса, птицы • Размораживание и разогрев блюд с хрустящей корочкой (киш, пицца, хлеб, венские булочки, лазанья, гратен) • Приготовление лазаньи, мяса, картофеля, овощных запеканок 	Решетчатая полка и стеклянный противень	Пригодные для СВЧ-печей, жаростойкие. Металлические формы для выпечки можно использовать только на стеклянном противне, помещенном на решетчатую полку. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ жестяные банки
Конвекция + Микроволны (КОМБИ № 9, 10, 11) 	<ul style="list-style-type: none"> • Выпечка тортов и пудингов с яйцами или разрыхлителем с подрумяниванием, киша, пирогов (открытых и с начинкой) <p>Рекомендуется предварительно разогреть камеру</p>		
Гриль + Конвекция (КОМБИ № 12) 	<ul style="list-style-type: none"> • Обжарка красного мяса, стейка из толстых кусков мяса (ребра говядины, тибон стейк) • Приготовление рыбы <p>Рекомендуется предварительно разогреть камеру</p>	Решетчатая полка и металлический противень	Жаростойкие (можно использовать металлические формы)

Выбор языка индикации

После подключения к заземленной розетке на дисплее отображаются цифры 88:88. Если вы не хотите устанавливать язык индикации, нажмите один раз кнопку **Старт/Подтверждение**. В этом случае на дисплее отображается надпись: WORD PROMPT OFF. Если вы хотите выбрать русский язык, дважды нажмите кнопку **Старт/Подтверждение**, при этом на дисплее появится надпись: РУССКИЙ. При необходимости изменить язык индикации отсоедините печь от сети, затем подключите ее снова и повторите вышеуказанные действия.

Если нажать кнопку **Таймер/Часы** четыре раза, функция подсказок **Операционный гид** отключится. Чтобы снова включить ее, нажмите кнопку **Таймер/Часы** четыре раза.

Выключение:



ВЫКЛЮЧИТЕ НАВИГАТОР



На дисплее отображается двоеточие или время.

Нажмите кнопку «Таймер/Часы» четыре раза.

Дисплей

Включение:



ВКЛЮЧИТЕ НАВИГАТОР



На дисплее отображается двоеточие или время.

Нажмите кнопку «Таймер/Часы» четыре раза.

Дисплей

Функции кнопок Вверх/Вниз

Выбрать время, массу продукта или автоматическую программу можно с помощью кнопок \wedge и \vee . Чтобы быстро изменить время или массу в большую или меньшую сторону, нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.



- **Установка времени**

Установка времени приготовления, настройка часов, управление функцией добавления времени (см. с. 31).

- **Выбор массы**

Установка массы продуктов для автоматических программ (см. с. 36—41 и 55—58).

- **Автоматические программы**

Выбор программы приготовления.

- **Увеличение/уменьшение значения**

Увеличение и уменьшение значений параметров сенсорных программ (см. с. 34—35 и 42).

Настройка часов

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

Русский



Дважды нажмите кнопку «Таймер/Часы».

Установите время с помощью кнопок \wedge и \vee . Во время настройки двоеточие мигает.

Нажмите кнопку «Таймер/Часы». Двоеточие перестает мигать, и на дисплее отображается установленное время.



Примечания


1. Чтобы переустановить время, повторите шаги 1—3.
2. Время будет отображаться на дисплее, пока печь подключена к сети и в сети есть напряжение.
3. Нажатие на кнопку увеличивает или уменьшает значение на одну минуту. Чтобы быстро изменить время, нажмите и удерживайте кнопку увеличения или уменьшения значения (\wedge или \vee).
4. Часы работают в 24-часовом формате. Например, 2 часа дня – на дисплее отображается 14:00.

Блокировка от детей

Данная функция отключает элементы управления печью, при этом дверца не блокируется. Блокировку от детей можно включить, когда на дисплее отображается двоеточие или время.

Установка блокировки



Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение» три раза в течение 10 секунд. Индикация времени исчезает (настройки времени при этом не сбрасываются), и на дисплее отображается символ .

Отключение блокировки



Нажмите кнопку «Стоп/Отмена» три раза в течение 10 секунд. На дисплее снова отобразится время.



Примечание.

Чтобы включить или снять блокировку от детей, кнопку «Старт/Подтверждение» или «Стоп/Отмена» нужно нажать трижды в течение 10 секунд.

Режим Микроволны (разморозка и приготовление)

Печь имеет семь уровней микроволновой мощности, перечисленных в таблице ниже.



Чтобы выбрать нужный уровень мощности, нажмите кнопку «Микроволны» нужное количество раз.

Число нажатий	Уровень	Мощность, Вт	Макс. время
1 раз	Максимальный	1000	30 мин
2 раза	Средне-высокий	800	1 ч 30 мин
3 раза	Разморозка **	270	1 ч 30 мин
4 раза	Средний	600	1 ч 30 мин
5 раз	Низкий	440	1 ч 30 мин
6 раз	Тушение	300	1 ч 30 мин
7 раз	Минимальный	100	1 ч 30 мин

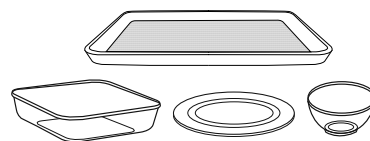


Установите время приготовления с помощью кнопок \wedge и \vee .

Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». Программа приготовления запускается, и начинается обратный отсчет времени на дисплее.

Какую посуду и аксессуары использовать

Используйте стеклянный противень, посуду Pugh®[®], накрытую крышкой или проколотой пищевой пленкой. Посуда ставится на дно печи. Не выкладывайте продукты на дно камеры без посуды или стеклянного противня.



Примечания

1. Многоэтапный режим приготовления описан на с. 32—33.
2. Время выдержки можно задать после установки мощности и времени приготовления. Отложенное включение можно задать до установки мощности и времени приготовления. Указания по использованию таймера см. на с. 29—30.
3. При необходимости время приготовления можно изменять во время самого процесса приготовления с помощью кнопок \wedge и \vee . Время приготовления изменяется в большую или меньшую сторону с шагом в одну минуту (всего до 10 минут).
4. Наибольшее время приготовления на максимальной мощности — 30 минут, на остальных уровнях мощности — не более полутора часов.
5. **Не используйте металлические аксессуары для приготовления пищи в режиме «Микроволны».**

Система распределения микроволн снизу вверх

Изделие оснащено системой распределения микроволн снизу вверх, отличающейся от традиционных систем подачи микроволн сбоку у печей с поворотным столом. Благодаря этому увеличивается полезное пространство для приготовления блюд разных размеров. Время нагрева в микроволновом режиме у такой системы может отличаться от времени нагрева при подаче микроволн сбоку. Это не является признаком неисправности.

Режим Гриль

Для режима **Гриль** предусмотрено три уровня мощности.

Русский



Число нажатий	Уровень мощности
1 раз	Гриль 1 (высокий)
2 раза	Гриль 2 (средний)
3 раза	Гриль 3 (низкий)



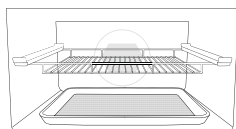
Нажмите кнопку «Гриль» один, два или три раза, чтобы выбрать нужный уровень мощности.

Установите время приготовления с помощью кнопок \wedge и \vee .
Максимальное время приготовления — 1 час 30 минут.



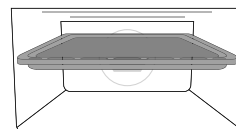
Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». Начнется обратный отсчет времени на дисплее.

Какие аксессуары использовать



Поместите продукты на решетчатую полку и установите ее в верхнее или среднее положение.

Поставьте на дно камеры стеклянный противень, чтобы капли и жир стекали в него.



Для приготовления небольших кусочков продуктов в режиме **Гриль** поставьте металлический противень в верхнем или среднем положении.

Режим Гриль



Примечания

1. Не накрывайте продукты, обрабатываемые в режиме **Гриль**.
2. Печь работает в режиме **Гриль** только при закрытой дверце.
3. Во время приготовления в режиме **Гриль** микроволновое излучение не используется.
4. По прошествии половины времени приготовления большинство продуктов нужно переворачивать. Для этого откройте дверцу и **осторожно** извлеките полку (противень), с помощью прихваток или рукавиц.
5. Перевернув блюдо, поставьте его обратно в печь, закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт/Подтверждение**. На дисплее продолжится обратный отсчет оставшегося времени приготовления в режиме **Гриль**. Открывать дверцу для проверки блюда во время его приготовления в режиме **Гриль** можно в любой момент.
6. Всегда очищайте печь после использования режима **Гриль**.
7. При необходимости время приготовления можно изменять во время самого процесса приготовления с помощью кнопок \wedge и \vee . Время можно увеличивать или уменьшать с шагом в одну минуту (всего до 10 минут).



Внимание!

При извлечении аксессуаров пользуйтесь рукавицами или прихватками. Во избежание ожогов не прикасайтесь к поверхности стекла дверцы или к внутренним металлическим частям печи, когда извлекаете блюдо или помещаете его в горячую печь.

Режим Конвекция

Кнопка **Конвекция** позволяет устанавливать температуру конвекции в диапазоне 30—230 °С с шагом 10 °С. Для ускорения выбора наиболее часто используемой температуры при первом нажатии на дисплее высвечивается температура 150 °С, далее до 230 °С, затем 30 °С, 40 °С и т. д. Предварительный разогрев при температуре 30—60 °С не предусмотрен.

Русский



Установите нужную температуру конвекции.

Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение».

На дисплее появляется буква Р. По окончании предварительного разогрева камеры печь издает звуковой сигнал и буква Р на дисплее начинает мигать. Откройте дверцу и поместите блюдо в печь.

*** Пропустите этот шаг, если разогрев камеры не требуется.**

После предварительного разогрева камеры поставьте блюдо в печь.



Установите время приготовления с помощью кнопок ^ и v (до 9 часов).

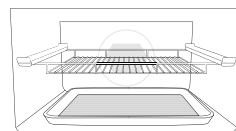
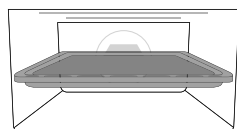
Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». Начнется обратный отсчет времени на дисплее.



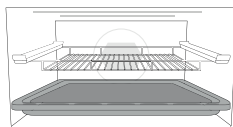
Примечания

1. Предварительный разогрев при температуре 30—60 °С не предусмотрен.
2. Если на дисплее отображается слово «ГОРЯЧО», температура печи слишком высока после приготовления предыдущего блюда, поэтому значение 30—40 °С установить нельзя. Остальные температурные режимы и время приготовления можно установить вручную.

Какие аксессуары использовать



Для приготовления блюда на одном уровне в режиме **Конвекция** используйте металлический противень или решетчатую полку. Устанавливайте их в среднее или нижнее положение. Ставьте на дно камеры стеклянный противень, чтобы капли и жир стекали в него.



Для приготовления блюд на двух уровнях одновременно в режиме **Конвекция** можно располагать металлический противень в нижнем положении, а решетчатую полку — в верхнем.

Режим Конвекция



Примечания о предварительном разогреве

1. Не открывайте дверцу во время предварительного разогрева. По окончании разогрева печь издает тройной звуковой сигнал и на дисплее мигает буква P. Если вы не открываете дверцу после разогрева, печь поддерживает заданную температуру. Через 30 минут (включая время разогрева) печь автоматически отключается и на дисплее снова отображается двоеточие или время.
2. Если предварительный разогрев не нужен, то, установив нужную температуру, установите время приготовления, затем нажмите кнопку **Старт/Подтверждение**.



Примечания

1. Когда заданное время приготовления составляет менее одного часа, время отсчитывается с шагом в одну секунду.
2. Когда заданное время приготовления больше одного часа, время отсчитывается с шагом в одну минуту, пока до окончания программы не останется один час. После этого на дисплее отображаются минуты и секунды и время отсчитывается с шагом в одну секунду.
3. При необходимости время приготовления можно изменять во время самого процесса приготовления с помощью кнопок \wedge и \vee . Время приготовления изменяется в большую или меньшую сторону с шагом в одну минуту (всего до 10 минут).
4. Во время предварительного разогрева печи заданную температуру можно изменить. Нажмите кнопку **Конвекция**. На дисплее отобразится температура. Чтобы изменить заданное значение, нажимайте на кнопку **Конвекция** до появления нужного значения температуры.
5. В зависимости от рецепта можно предварительно разогревать печь с установленными в нее рекомендованными аксессуарами или без них (см. конкретный рецепт). Металлический противень и решетчатая полка идеально подходят для выпечки партиями и приготовления пищи в большом блюде.
6. Во время предварительного разогрева на дисплее отображается фактическая температура камеры. Текущая температура не отображается, пока не будет достигнуто значение более 70 °C. Чтобы изменить температуру во время приготовления, нажмите кнопку **Конвекция**.
7. Поворачивайте противень или решетчатую полку на 180° по прошествии половины времени приготовления, чтобы приготовление было более равномерным.



Внимание!

Всегда вынимайте блюдо и аксессуары из камеры с помощью прихваток или рукавиц, т. к. посуда и печь сильно нагреваются.

Режим Пар

Печь можно использовать как пароварку для приготовления овощей, рыбы, курицы и риса. Для режима **Пар** предусмотрено два уровня мощности.

Русский



Число нажатий	Уровень мощности
---------------	------------------

1 раз	Пар 1 (высокий)
-------	-----------------

2 раза	Пар 2 (низкий)
--------	----------------



Установите нужный уровень мощности кнопкой «Пар».

Установите время приготовления с помощью кнопок \wedge и \vee . Максимальное время приготовления — 30 минут.



Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение».

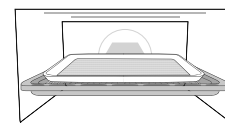
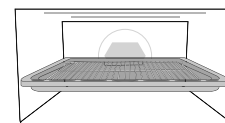
Программа приготовления запускается, и начинается обратный отсчет времени на дисплее.

Используемые аксессуары

Приготовление на одном уровне

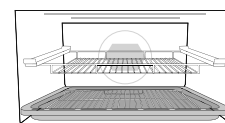
При приготовлении продуктов на пару на одном уровне используйте металлический противень с решеткой внутри, установленный в среднее положение. Продукты выкладывают прямо на решетку.

При приготовлении мелких кусочков продуктов в режиме **Пар** их выкладывают на стеклянный противень, установленный на решетку в металлическом противне.



Приготовление на двух уровнях одновременно

При двухуровневом приготовлении в режиме **Пар** используйте металлический противень с решеткой внутри, установленный в нижнее положение, и решетчатую полку, установленную в верхнее положение. Продукты выкладывают прямо на решетки.



Примечания

1. Перед использованием режима **Пар** наполните контейнер для воды.
2. Максимальное время приготовления в этом режиме — 30 минут. Если блюдо требует большего времени приготовления, снова заполните контейнер для воды и повторно установите режим **Пар** и требуемое время.
3. Если во время приготовления блюда контейнер для воды опустеет, печь прекратит работу. На дисплее появится подсказка о необходимости наполнить контейнер водой. После заполнения контейнера установите его обратно в печь и нажмите кнопку **Старт/Подтверждение**. Печь не будет работать с пустым контейнером для воды.
4. При необходимости время приготовления можно изменять во время самого процесса приготовления с помощью кнопок \wedge и \vee . Время приготовления изменяется в большую или меньшую сторону с шагом в одну минуту (всего до 10 минут).
5. Во время приготовления блюда можно заполнить контейнер для воды в любое время, не нажимая перед этим кнопку **Стоп/Отмена**.
6. После приготовления блюда в режиме **Пар** вытирайте остатки воды в камере.

Режим Пар



Внимание!

Камера, блюдо и аксессуары нагреваются до высокой температуры. Пользуйтесь перчатками или прихватками.

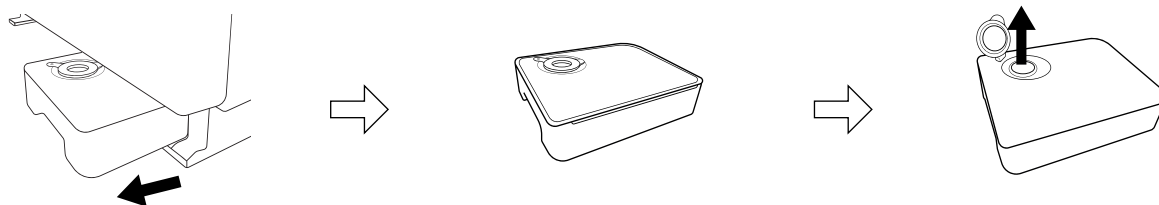
При извлечении пищи или аксессуаров с верхней части камеры может капать горячая вода.

При открывании дверцы из камеры может вырваться пар. Если в камере есть пар, не открывайте дверцу, не надев перчатки. В противном случае можно обжечься.

Соблюдайте осторожность, вынимая водосборник. Вытирайте капли воды с внутренних поверхностей печи. Их возникновение не является признаком неисправности.

Русский

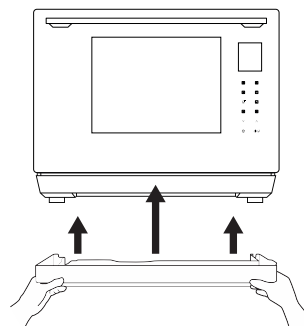
Использование контейнера для воды



Аккуратно извлеките контейнер из печи. Снимите крышку и заполните контейнер водопроводной (не минеральной) водой. Закройте контейнер крышкой и установите его обратно в печь. Во избежание утечки воды убедитесь, что контейнер для воды плотно закрыт и установлен ровно. Рекомендуется мыть контейнер в теплой воде один раз в неделю.

Примечания

1. Во время приготовления в режиме **Пар** микроволновое излучение не используется.
2. Используйте поставляемые в комплекте с печью аксессуары в соответствии с вышеприведенными указаниями.
3. Печь работает в режиме **Пар** только при закрытой дверце.
4. Во время и после приготовления блюда на пару не подносите лицо близко к печи, когда открываете дверцу. Открывая дверцу, соблюдайте осторожность, т. к. пар может стать причиной ожога.
5. Всегда вынимайте блюдо и аксессуары из камеры в перчатках или с помощью прихваток, т. к. посуда и печь сильно нагреваются.
6. По окончании приготовления каждого блюда в режиме **Пар** осторожно снимайте водосборник с печи. Чтобы вынуть водосборник, возьмитесь за него обеими руками и аккуратно потяните на себя. Водосборник следует мыть в теплой мыльной воде. После очистки установите водосборник обратно на ножки, вставив его до щелчка.



Установите водосборник обратно на ножки, вставив его до щелчка.

Режим Пароувлажнение

Эта функция позволяет включать подачу пара на время до трех минут. Пароувлажнение можно включать в режимах **Микроволны**, **Гриль**, **Конвекция** и **Комбинация** (уровни 4—12). Подача пара во время приготовления блюда улучшает распределение тепла и делает выпечку (хлеб, пироги, десерты) более пышной.

Русский

Выберите и запустите нужную программу.



Не обязательно

По мере необходимости во время приготовления нажмите и удерживайте кнопку **Пар** в течение двух секунд, чтобы продлить пароувлажнение на одну минуту.

Если нужно добавить две или три минуты, нажмите кнопку **Пар** один или два раза в течение трех секунд после выполнения шага 2. Начнется обратный отсчет времени пароувлажнения, затем продолжится отсчет оставшегося времени приготовления (продолжительность заданного времени приготовления не изменяется, т. к. время пароувлажнения входит в нее).



Примечания

1. Пароувлажнение нельзя включить во время предварительного разогрева.
2. Перед использованием функции наполните контейнер для воды.
3. При включении пароувлажнения продолжается отсчет изначально заданного времени приготовления (на дисплее отображается обратный отсчет времени пароувлажнения, и после его окончания снова отображается обратный отсчет оставшегося времени приготовления).
4. Продолжительность пароувлажнения не может превышать оставшееся время приготовления.
5. Чтобы продлить пароувлажнение на две или три минуты, кнопку **Пар** нужно нажимать соответственно один или два раза в течение трех секунд после выполнения шага 2.
6. Изменение температуры конвекции и времени приготовления во время пароувлажнения не предусмотрено.



Внимание!

Камера, блюдо и аксессуары нагреваются до высокой температуры. Пользуйтесь перчатками или прихватками.

При извлечении пищи или аксессуаров с верхней части камеры может капать горячая вода.

При открывании дверцы из камеры может вырваться пар. Если в камере есть пар, не открывайте дверцу, не надев перчатки. В противном случае можно обжечься.

Блюдо	Режим приготовления	Пароувлажнение
Печенье, пирожные	Конвекция	По истечении $\frac{2}{3}$ от заданного времени добавьте 3 мин пароувлажнения
Хлеб	Конвекция	По истечении $\frac{2}{3}$ от заданного времени добавьте 3 мин пароувлажнения
Бисквит	Конвекция	По истечении $\frac{1}{2}$ от заданного времени добавьте 3 мин пароувлажнения
Хлебулочные полуфабрикаты	КОМБИ № 12	По истечении $\frac{2}{3}$ от заданного времени добавьте 3 мин пароувлажнения

Комбинированный режим с паром

Пар можно использовать для приготовления блюд в режимах **Микроволны**, **Гриль** и **Конвекция**. Добавление пара, как правило, может сократить время приготовления, сохраняя при этом сочность блюда.



Нажмите кнопку «Комбинация». Нажимайте кнопку до тех пор, пока не дисплее не появится нужный уровень мощности (см. таблицу ниже).

Нажмите, если нужен предварительный разогрев (только для режима **КОМБИ № 3**).

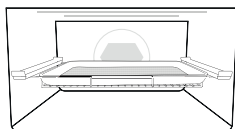
Установите время приготовления с помощью кнопок \wedge и \vee . Максимальное время приготовления — 30 минут.



Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». Начнется обратный отсчет времени на дисплее.

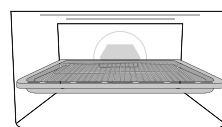
Число нажатий	Уровень	Комбинация	Назначение
1 раз	КОМБИ № 1	Пар 1 + 440 Вт (низкий ур.)	Свежие, замороженные и консервированные овощи, фрукты, пюре, пудинги
2 раза	КОМБИ № 2	Пар 1 + Гриль 1 (высокий ур.)	Рыба и курица с кожей
3 раза	КОМБИ № 3	Пар 1 + Конвекция 190 °С	Домашний хлеб и заварное пирожное

Какие аксессуары использовать



КОМБИ № 1

Стеклянный противень на решетчатой полке в среднем положении



КОМБИ № 2 или 3

Решетка на металлическом противне в нижнем или среднем положении

Комбинированный режим с паром



Примечания

1. Перед включением печи наполните контейнер для воды. Максимальное время приготовления в этом режиме — 30 минут. Если блюдо требует большего времени приготовления, снова заполните контейнер для воды и включите печь на оставшееся время.
2. Если во время приготовления блюда контейнер для воды опустеет, печь остановится. На дисплее появится подсказка о необходимости долить воды в контейнер. После заполнения контейнера установите его обратно в печь и нажмите кнопку **Старт/Подтверждение**. Печь не будет работать с пустым контейнером для воды.
3. Предварительный разогрев не предусмотрен для режимов **КОМБИ № 1** и **КОМБИ № 2**.
4. При необходимости время приготовления можно изменять во время самого процесса приготовления с помощью кнопок \wedge и \vee . Время приготовления изменяется в большую или меньшую сторону с шагом в одну минуту (всего до 10 минут).
5. Во время приготовления блюда можно заполнить контейнер для воды в любое время, не нажимая перед этим кнопку **Стоп/Отмена**.
6. После приготовления блюда в режиме **Пар** вытирайте остатки воды в камере.

После приготовления блюда

1. **Во время и после приготовления блюда на пару не подносите лицо близко к печи, когда открываете дверцу. Открывая дверцу, соблюдайте осторожность, т. к. пар может стать причиной ожога.**
2. **Всегда вынимайте блюдо и аксессуары из камеры в рукавицах или с помощью прихваток, т. к. посуда и печь сильно нагреваются.**
3. **По окончании приготовления каждого блюда на пару осторожно снимайте водосборник с печи. Чтобы вынуть водосборник, возьмитесь за него обеими руками и аккуратно потяните на себя. Водосборник следует мыть в теплой мыльной воде. После очистки установите водосборник обратно на ножки, вставив его до щелчка (см. с. 9).**

Внимание!



Камера, блюдо и аксессуары нагреваются до высокой температуры. Пользуйтесь рукавицами или прихватками.

При извлечении пищи или аксессуаров с верхней части камеры может капать горячая вода.

При открывании дверцы из камеры может вырваться пар. Если в камере есть пар, не открывайте дверцу, не надев рукавицы. В противном случае можно обжечься.

Комбинированный режим без пара

Предусмотрено девять комбинаций для приготовления блюд без пара. Эти сочетания идеально подходят для приготовления многих блюд. В режиме **Микроволны** блюдо готовится быстро, а режимы **Конвекция** и **Гриль** позволяют получить традиционную хрустящую корочку. Поскольку сочетаемые режимы выполняются одновременно, время приготовления составляет $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ от обычного.



Нажмите кнопку «Комбинация». Нажимайте кнопку до тех пор, пока на дисплее не появится нужный уровень мощности (см. таблицу ниже).

Нажмите, если нужен предварительный разогрев.

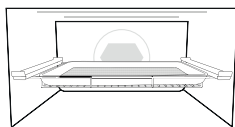


Установите время приготовления с помощью кнопок \wedge и \vee . Максимальное время приготовления — 9 часов.

Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». Начнется обратный отсчет времени на дисплее.

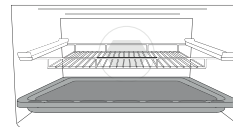
Число нажатий	Уровень	Комбинация	Назначение
4 раза	КОМБИ № 4	Конвекция 230 °С + Гриль 1 (высокий ур.) + 300 Вт (тушение)	Лазанья, гратен, пицца
5 раз	КОМБИ № 5	Конвекция 230 °С + Гриль 2 (средний ур.) + 300 Вт (тушение)	Мясной пирог, выпечка
6 раз	КОМБИ № 6	Конвекция 230 °С + Гриль 2 (средний ур.) + 100 Вт (минимальный ур.)	Сосиски в тесте, блинчики с начинкой, рыба в панировке
7 раз	КОМБИ № 7	Конвекция 220 °С + Гриль 1 (высокий ур.) + 300 Вт (тушение)	Готовые блюда с подрумяниванием корочки
8 раз	КОМБИ № 8	Конвекция 200 °С + Гриль 1 (высокий ур.) + 100 Вт (минимальный ур.)	Фрукты под крошкой
9 раз	КОМБИ № 9	Конвекция 220 °С + 300 Вт (тушение)	Киш, открытые пироги
10 раз	КОМБИ № 10	Конвекция 190 °С + 300 Вт (тушение)	Целая курица, рыбные стейки, целая рыба, целая индейка
11 раз	КОМБИ № 11	Конвекция 160 °С + 100 Вт (минимальный ур.)	Запеканка
12 раз	КОМБИ № 12	Конвекция 230 °С + Гриль 1 (высокий ур.)	Хлебобулочные полуфабрикаты, картофельные блюда, кусочки курицы, стейки, отбивные

Какие аксессуары использовать



КОМБИ № 4—11

Используйте решетчатую полку в среднем или нижнем положении. Небольшие продукты поместите на стеклянный противень и установите его на решетчатую полку.



КОМБИ № 12

Металлический противень можно устанавливать в нижнее положение, а решетчатую полку — в верхнее.

Комбинированный режим без пара

Русский



Примечания о предварительном разогреве

Предварительный разогрев предусмотрен для всех комбинированных режимов с конвекцией. Нажмите кнопку **Старт/Подтверждение** перед установкой времени приготовления и следуйте указаниям по предварительному разогреву на с. 21.

Во время предварительного разогрева в комбинированном режиме микроволны не излучаются.



Примечания

1. Когда заданное время приготовления не превышает одного часа, время отсчитывается с шагом в одну секунду.
2. Когда заданное время приготовления больше одного часа, время отсчитывается с шагом в одну минуту, пока до окончания программы не останется один час. После этого время отсчитывается с шагом в одну секунду.
3. При необходимости время приготовления можно изменять во время самого процесса приготовления с помощью кнопок \wedge и \vee . Время приготовления изменяется в большую или меньшую сторону с шагом в одну минуту (до 10 минут).



Внимание!

При извлечении аксессуаров пользуйтесь перчатками или прихватками. Во избежание ожогов не прикасайтесь к поверхности стекла дверцы или к внутренним металлическим частям печи, когда извлекаете блюдо или помещаете его в печь.

Использование таймера

Печь оснащена кухонным таймером. Эта функция также позволяет задавать время выдержки после приготовления блюда и время отложенного включения.

1. Отложенный старт

С помощью таймера можно задавать время отложенного включения печи.



Нажмите кнопку «Таймер/Часы» один раз.

Установите время отложенного включения в помощью кнопок \wedge и \vee (до полутора часов).



Выберите нужную программу и установите продолжительность приготовления (до двух этапов).



Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». На дисплее начинается отсчет времени.



Примечания

1. Можно запрограммировать двух- или трехэтапное приготовление, одним из этапов которого будет отложенный старт.
2. Если заданное время задержки превышает один час, время будет отсчитываться в минутах, если меньше часа — в секундах.
3. Отложенный старт нельзя задать для автоматической программы.

Пример:

Отложенный старт:
1 час



Макс. мощность (1000 Вт):
10 минут



Тушение (300 Вт):
20 минут

Использование таймера

2. Время выдержки

С помощью таймера можно задать время выдержки блюда после приготовления.

Русский

Выберите нужную программу и установите продолжительность приготовления (до двух этапов).



Нажмите кнопку «Таймер/Часы» один раз.



Установите время выдержки с помощью кнопок \wedge и \vee (до полутора часов).



Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». На дисплее начинается обратный отсчет времени.



Примечания

1. Можно запрограммировать двух- или трехэтапное приготовление, одним из этапов которого будет время выдержки.
2. Если дверцу печи открыть во время отсчета задержки включения или выдержки, работы кухонного таймера, то отсчет времени на дисплее продолжается.
3. Время выдержки нельзя задать для автоматической программы.

Пример:

Макс. мощность (1000 Вт):
4 минуты



Макс. мощность (1000 Вт):
2 минуты



Время выдержки:
10 минут

3. Кухонный таймер



Нажмите кнопку «Таймер/Часы» один раз.



Установите время с помощью кнопок \wedge и \vee (до полутора часов).




Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». На дисплее начинается обратный отсчет времени.

Функция добавления времени

Эта функция позволяет увеличить время приготовления по истечении ранее заданного времени.



По окончании приготовления нажмите , чтобы выбрать функцию добавления времени. Максимальное время приготовления:

Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». Добавляется время. На дисплее начинается обратный отсчет времени.

Микроволны, 1000 Вт	30 минут
Пар	30 минут
КОМБИ № 1—3	30 минут
Гриль	1 час 30 минут
Другая мощность в режиме «Микроволны»	1 час 30 минут
Конвекция	9 часов
КОМБИ № 4—12	9 часов
Таймер	1 час 30 минут

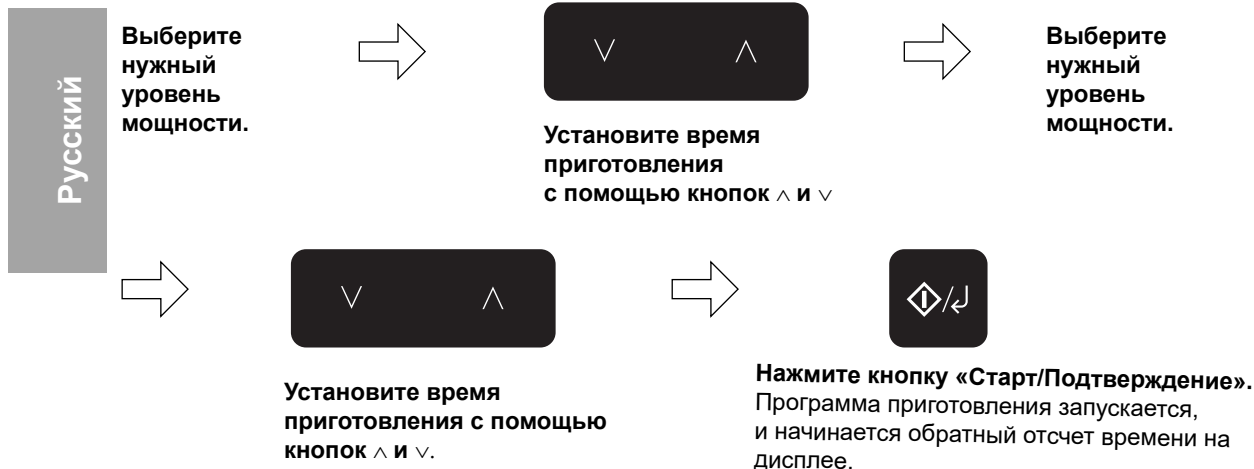


Примечания

1. Эта функция предусмотрена только для режимов **Микроволны**, **Гриль**, **Конвекция**, **Пар**, **Комбинация** и **Таймер** и не предназначена для автоматических программ.
2. Функцию нельзя включить по истечении двух минут после окончания приготовления блюда.
3. Функцию добавления времени можно использовать после многоэтапного приготовления. Уровень мощности при этом остается такой же, как на предыдущем этапе.

Многоэтапный режим приготовления

Приготовление блюда в два или три этапа



Пример

Разморозка (270 Вт) в течение двух минут и приготовление на максимальной (1000 Вт) мощности в течение трех минут.



Многоэтапный режим приготовления

Пример

3-й уровень режима **Гриль** на четыре минуты с последующим приготовлением на малой мощности (440 Вт) в течение пяти минут:



Нажмите кнопку «Гриль» три раза, чтобы выбрать 3-й уровень мощности режима «Гриль».

Установите время приготовления 4 минуты с помощью кнопок \wedge и \vee .

Нажмите кнопку «Микроволны» пять раз, чтобы выбрать мощность 440 Вт.



Установите время приготовления 5 минут с помощью кнопок \wedge и \vee .

Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». Программа приготовления запускается, и начинается обратный отсчет времени на дисплее.

Русский



Примечания

1. Для 3-этапного приготовления задайте еще одну программу приготовления перед тем, как нажать кнопку **Старт/Подтверждение**.
2. Во время работы печи нажатие кнопки **Стоп/Отмена** останавливает операцию. Чтобы снова запустить ее, нажмите кнопку **Старт/Подтверждение**. Если нажать кнопку **Стоп/Отмена** дважды, заданная операция останавливается и сбрасывается.
3. Если нажать кнопку **Стоп/Отмена** до начала выполнения программы, выбранная программа сбрасывается.
4. В режиме многоэтапного приготовления пищи автоматические программы использоваться не могут.

Сенсорный разогрев

the Genius sensor

Эта функция позволяет разогревать охлажденные и замороженные продукты. При этом не нужно выбирать уровень мощности, массу и время приготовления блюда. Встроенный сенсор Genius измеряет влажность пищи и рассчитывает уровень мощности микроволнового излучения и время приготовления.





Русский



Нажмите кнопку приготовления в автоматическом режиме.

Выберите нужную программу с помощью кнопок \wedge и \vee (для программы № 1 этот шаг не применяется).


Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение».

Программа	Масса*	Размещение аксессуаров	Указания
<p>1. Охлажденное блюдо</p> 	300—1000 г		Используется для разогрева свежих блюд, прошедших предварительную кулинарную обработку. Температура блюда должна быть около 5 °C (как в холодильнике). При разогреве в упаковке проткните упаковочную пленку острым ножом в центре и в четырех местах по краям. Если блюдо перекладывается в другую емкость, накройте его пищевой пленкой и проткните ее. Поставьте контейнер на дно печи. Выберите программу № 1. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение . Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте. Перемешайте снова по завершении программы и дайте блюду настояться в течение нескольких минут. Большие куски мяса/рыбы в жидком соусе могут потребовать более продолжительного приготовления. Эта программа не подходит для крахмалистой пищи (рис, лапша, картофель и т. п.). Продукты в контейнерах неправильной формы могут потребовать более длительного приготовления.
<p>2. Замороженное блюдо</p> 	320—800 г		Используется для разогрева замороженных блюд (-18 °C), прошедших предварительную кулинарную обработку. Разогревать в упаковке. Проткните упаковочную пленку острым ножом в центре и в четырех местах по краям. Если блюдо перекладывается в другую емкость, накройте его пищевой пленкой и проткните ее. Поставьте контейнер на дно печи. Выберите программу № 2. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение . Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте. При необходимости разрежьте продукт на куски. Перемешайте снова по завершении программы и дайте блюду настояться в течение нескольких минут. Большие куски мяса/рыбы в жидком соусе могут потребовать более продолжительного приготовления. Эта программа не подходит для крахмалистой пищи (рис, лапша, картофель и т. п.). Продукты в контейнерах неправильной формы могут потребовать более длительного приготовления.

 Микроволны

 Сенсорная программа

 ** Размораживание

 Размещение

* Рекомендуемая масса

Принцип действия

При выборе программы сенсорного разогрева и нажатии кнопки **Старт/Подтверждение** блюдо начинает нагреваться, и из него выделяется пар. Когда блюдо достигает определенной температуры и начинает доходить до готовности, выделяется еще большее количество пара. Увеличение объема пара определяется сенсором влажности. При выявлении пара рассчитывается время, необходимое для разогрева блюда.

Оставшееся время приготовления отображается на дисплее после двух звуковых сигналов.

Не открывайте дверцу, пока на дисплее горит индикатор сенсорной программы. Подождите, пока на дисплее не появится время приготовления, а затем при необходимости откройте дверцу, чтобы перемешать или перевернуть блюдо.

Увеличение и уменьшение времени приготовления

Время разогрева охлажденных и замороженных продуктов можно изменять, настраивая программы сенсорного разогрева на свой вкус. При нажатии кнопки **Старт/Подтверждение** на дисплее появляются символы \wedge и \vee . Нажмите на кнопку \wedge , чтобы увеличить время, или \vee , чтобы уменьшить. Это действие нужно выполнить в течение 14 секунд.



Примечания

1. Эта функция не подходит для продуктов, которые нельзя перемешивать (лазанья, гратен из макарон и т. п.).
2. Печь автоматически рассчитывает время разогрева, и оставшееся время приготовления появляется на дисплее.
3. Не открывайте дверцу, пока на дисплее не появится время.
4. Во избежание ошибок в работе программы убедитесь, что дно печи и контейнер сухие.
5. Температура в помещении должна быть в диапазоне 0—35 °C.
6. Если печь еще не достаточно остыла после приготовления предыдущего блюда, на дисплее отображается слово «ГОРЯЧО». Дождитесь, когда печь остынет и слово «ГОРЯЧО» исчезнет с дисплея. Если продукт нужно приготовить быстро, выберите нужный режим и задайте время обработки самостоятельно.

Режим Турборазморозка

Данная функция позволяет размораживать пищу по массе. Масса задается в граммах. Для удобства значение массы в каждой категории начинается с минимальных величин.

Русский



Нажмите кнопку приготовления в автоматическом режиме.



Выберите нужную программу с помощью кнопок ^ и v.



Нажмите, чтобы подтвердить выбор.



Установите массу с помощью кнопок ^ и v. Значение можно задавать с шагом 10 г.



Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». На дисплее отображается используемый режим приготовления. При необходимости переворачивайте продукт в ходе разморозки и закрывайте его фольгой.

Программа	Масса*	Размещение аксессуаров	Указания
3. Хлеб 	100—900 г		Маленькие и большие буханки, белый и цельнозерновой хлеб. Поместите хлеб на тарелку или плоское блюдо, застеленное бумажной салфеткой. Установите на дно камеры. Выберите программу № 3, нажмите кнопку Старт/Подтверждение . Задайте массу и нажмите кнопку Старт/Подтверждение . По сигналу печи переворачивайте продукт. При необходимости прикрывайте продукт фольгой. Время выдержки составляет от 10 минут (легкий белый хлеб) до 30 минут (плотный ржаной хлеб). Во время выдержки большие куски хлеба следует разрезать пополам.
4. Маленькие кусочки 	100—1200 г		Небольшие кусочки мяса, эскалопа, сосиски, фарш, стейк, рыбное филе (от 100 до 400 г). Поместите продукт на тарелку или плоское блюдо и установите на дно камеры. Выберите программу № 4. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение . Задайте массу и нажмите кнопку Старт/Подтверждение . По сигналу печи переворачивайте продукт. При необходимости прикрывайте продукт фольгой. Время выдержки — от 10 до 30 минут.
5. Большой кусок 	400—2500 г		Большие куски мяса, куриные тушки. Положите продукт на перевернутое блюдо на тарелке или на плоское блюдо. Установите на дно камеры. Выберите программу № 5. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение . Задайте массу и нажмите кнопку Старт/Подтверждение . При разморозке куриных тушек и кусков мяса нужно прикрывать их фольгой. Закрывайте крылышки, филе, жировую часть, кости кусочками гладкой алюминиевой фольги, закрепив ее на продукте палочками для коктейлей. Следите за тем, чтобы фольга не касалась стенок камеры. По сигналу печи переворачивайте продукт. Время выдержки перед началом приготовления — 1—2 часа.

Микроволны

Разморозка

Размещение

* Рекомендуемая масса

Режим Турборазморозка



Примечания

1. Если время разморозки превышает 60 минут, оно отображается в часах и минутах.
2. Форма, размер и масса продукта определяют максимальный объем, который можно поместить в печь.
3. Дайте продукту настояться, чтобы он разморозился полностью.
4. Если на дисплее отображается слово «ГОРЯЧО», температура печи слишком высока после приготовления предыдущего блюда, поэтому выбрать автоматическую программу нельзя. При этом можно выбрать ручной режим приготовления и установить время приготовления.

Разморозка: способы и советы

Подготовка продуктов к заморозке

Качество приготовленных блюд зависит от качества продукта до замораживания, способа замораживания, а также времени и условий размораживания. Важно, чтобы продукты были свежими и качественными. Замораживайте их сразу после приобретения. Продукты, упакованные перед хранением в пищевую пленку, пакеты, специальную герметичную упаковку для замораживания, могут храниться в морозильнике в течение некоторого времени.



Примечания

1. Если продукт был упакован в алюминиевую фольгу, снимите ее во избежание искрения во время размораживания.
2. Продукты, которые подлежат разморозке, должны храниться при температуре не ниже $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ не менее 24 часов.
3. При заморозке мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, кусочки величиной 2,5—5 см желательно равномерно расположить и завернуть, придав свертку округлую форму.
4. Целого цыпленка нужно выпотрошить перед заморозкой. Внутренности можно заморозить отдельно. Промойте цыпленка и обсушите. Закрепите ножки и бедра.
5. Выдавите из упаковки воздух и добейтесь ее герметичности. Пометьте упаковку, указав название продукта, дату и массу.

Турборазморозка

Функция **Турборазморозка** работает на основе массы пищевых продуктов. Большинство порционных продуктов, например кусочки цыпленка, мяса и рыбы, могут быть легко разморожены в этом режиме. Задайте фактическую массу продуктов, и печь автоматически установит мощность и продолжительность разморозки. Время размораживания отобразится на дисплее. В этом режиме лучше всего размораживаются продукты, приведенные в таблице ниже. Для получения наилучшего результата масса продукта должна находиться в пределах 100—2500 г.

Продукт	Максимальная масса, г
Рубленое мясо, целая курица, ребрышки	3000
Кусочки говядины, баранины, курицы	2000
Целая рыба, моллюски, креветки, рыбное филе	1000

Разморозка: способы и советы

Русский

Рекомендации

Мясо на кости всегда размораживается быстрее, т. к. содержит меньше мышечной ткани, чем бескостная часть той же массы. Чтобы рассчитать массу для установки программы разморозки, из общей массы мяса на кости, превышающего 2 кг, рекомендуется вычесть 0,5 кг. Если масса мяса на кости меньше 2 кг, следует вычесть 0,2—0,3 кг.

Два звуковых сигнала

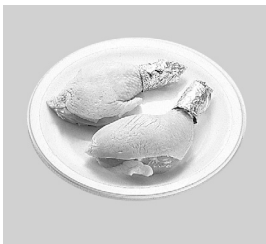
По сигналу нужно перевернуть мясо, курицу, рыбу и морепродукты, извлечь уже размороженные кусочки мяса, курицы, фарша, вынуть котлету из гамбургера, накрыть фольгой края крыльев курицы, тонкие части ростбифа, жир, кости.

Правила размораживания

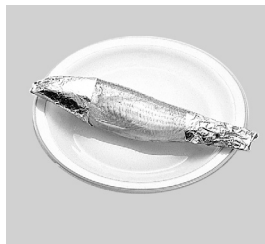
Для равномерного размораживания переворачивайте или меняйте местами продукты в процессе разморозки.



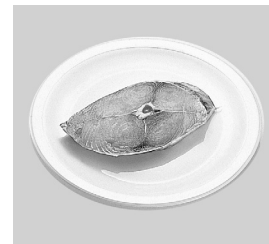
Снимите упаковку с сырого мяса и положите его на тарелку.



Оберните кость куриного окорочка алюминиевой фольгой.



Оберните голову и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой.



Снимите упаковку с рыбного филе и положите его на тарелку.

Разогрев напитков



Нажмите кнопку приготовления в автоматическом режиме.

Выберите нужную программу с помощью кнопок \wedge и \vee .







Нажмите, чтобы подтвердить выбор.



Установите массу с помощью кнопок \wedge и \vee .


Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». На дисплее отображается используемый режим. Перемешайте напиток до и после нагрева.

Русский

Программа	Масса*	Размещение аксессуаров	Указания
6. Чай / кофе  	200 г, 400 г		Чтобы разогреть один напиток комнатной температуры с массой 200 г или двух напитков по 200 г каждый (всего 400 г), например чай, кофе, выберите программу № 6. Поставьте чашку (-и) на дно камеры. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение , чтобы подтвердить выбор. Установите массу 200 г для одного напитка или 400 г для двух и нажмите кнопку Старт/Подтверждение . Перемешайте напиток до и после нагрева.
7. Молоко / горячий шоколад / кофе с молоком  	200 г, 600 г		Используется для разогрева одной кружки молока массой 200 г или одного кувшина молока массой 600 г, охлажденного до 3—5 °С. Подходит для цельного, полуобезжиренного и обезжиренного молока. Горячее молоко можно использовать для приготовления молочного кофе или горячего шоколада. Поставьте чашку/кувшин на дно камеры. Выберите программу № 7. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение , чтобы подтвердить выбор. Установите массу 200 г для одной чашки или 600 г для кувшина и нажмите кнопку Старт/Подтверждение . Перемешайте молоко до и после нагрева, если разогреваете одну чашку; перемешивайте по звуковому сигналу, если разогреваете кувшин.

 Микроволны

 Напиток

 Размещение

* Рекомендуемая масса

Подогрев выпечки

Русский



Нажмите кнопку приготовления в автоматическом режиме.



Выберите нужную программу с помощью кнопок \wedge и \vee .











Нажмите, чтобы подтвердить выбор.




Установите массу с помощью кнопок \wedge и \vee . Значение можно задавать с шагом 10 г.




Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». На дисплее отображается используемый режим и символ аксессуара, который нужно использовать для данного режима.

Программа	Масса*	Размещение аксессуаров	Указания
8. Баранки / бублики  	50—200 г	 	Используется для разогрева, подрумянивания и подсушивания готовых бубликов, баранок, овсяного и миндального печенья комнатной температуры. Установите решетчатую полку с продуктом на нижние направляющие камеры. Выберите программу № 8. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение , чтобы подтвердить выбор. Задайте массу и нажмите кнопку Старт/Подтверждение . После приготовления на несколько минут положите продукт на решетку.
9. Круассаны  	50—350 г	 	Используется для разогрева, подрумянивания и подсушивания покупных круассанов комнатной температуры. Установите решетчатую полку с продуктом на средние направляющие камеры. Выберите программу № 9. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение , чтобы подтвердить выбор. Задайте массу и нажмите кнопку Старт/Подтверждение . После приготовления на несколько минут положите продукт на решетку.

 Гриль

 Микроволны

 Решетчатая полка

 Размещение

* Рекомендуемая масса

Автоматические и сенсорные программы

Программы 10—19, 22, 24 и 28 **автоматические**. Чтобы выбрать такую программу, выполните следующие действия:



Нажмите кнопку приготовления в автоматическом режиме.

Выберите нужную программу с помощью кнопок \wedge и \vee (см. с. 43—50).

Нажмите, чтобы подтвердить выбор. (Пропустите этот шаг для программ № 12, 14, 18 и 19.) При выборе программ № 14 и 18 предварительный разогрев начинается после нажатия кнопки **Старт/Подтверждение**.



Установите массу с помощью кнопок \wedge и \vee . Значение можно задавать с шагом 10 г (кроме программ № 13, 15 и 22). (Пропустите этот шаг для программ № 12, 14, 18 и 19.)

Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». На дисплее отображается используемый режим и символы аксессуаров, которые нужно использовать для данного режима.



Примечания

Программы автоматического приготовления по массе избавляют вас от необходимости разогревать и готовить блюда наугад. Автоматические программы следует использовать только для указанных продуктов.

1. Убедитесь, что масса продукта не превышает указанную (см. с. 43—50).
2. Используйте только аксессуары, указанные на с. 43—50.
3. Режимы приготовления указаны в описании программы.
4. Не накрывайте блюдо, если не указано иное; в режимах **Комбинация** и **Конвекция** накрытый продукт не подрумянится. Кроме того, пластиковая крышка или пленка может расплавиться от высокой температуры.
5. Многие блюда будут вкуснее, если после завершения приготовления дать им настояться, чтобы середина пропеклась.
6. Учитывая возможные изменения в свойствах продуктов, перед подачей убедитесь, что блюдо приготовилось, и подавайте его горячим.
7. Всегда взвешивайте продукты, не полагаясь на информацию на упаковке.
8. Если на дисплее отображается слово «ГОРЯЧО», температура печи слишком высока после приготовления предыдущего блюда, поэтому выбрать автоматическую программу нельзя. При этом можно выбрать режим приготовления и установить время приготовления.
9. Если символ \blacklozenge мигает, наполните контейнер для воды.

Автоматические и сенсорные программы

Программы 20, 21, 23, 25—27 и 29 **сенсорные**. Чтобы выбрать такую программу, выполните следующие действия:

Русский



Нажмите кнопку приготовления в автоматическом режиме.



Выберите нужную программу с помощью кнопок \wedge и \vee (см. с. 43—50).



Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение».

Увеличение и уменьшение времени приготовления

Степень готовности блюда зависит от индивидуальных предпочтений. Воспользовавшись автоматическими сенсорными программами несколько раз, вы можете предпочесть другую степень готовности блюда. С помощью кнопок можно увеличивать и уменьшать время приготовления, заданное в той или иной программе. Нажмите кнопку **Старт/Подтверждение**, а затем в течение 14 секунд — кнопку увеличения или уменьшения значения (\wedge / \vee).












Примечания


Автоматические сенсорные программы предназначены для приготовления разнообразных блюд без ввода времени приготовления, массы и уровня мощности.

1. Печь автоматически рассчитывает время приготовления, и оставшееся время приготовления появляется на дисплее.
2. Не открывайте дверцу, пока на дисплее не появится время.
3. Во избежание ошибок в работе программы убедитесь, что дно печи и контейнер сухие.
4. Температура в помещении должна быть в диапазоне 0—35 °С.
5. Убедитесь, что масса продукта не превышает указанную (см. с. 43—50).
6. Если печь еще не достаточно остыла после приготовления предыдущего блюда, на дисплее отображается слово «ГОРЯЧО». Дождитесь, когда печь остынет и слово «ГОРЯЧО» исчезнет с дисплея. После этого можно выбрать сенсорную программу. Если продукт нужно приготовить быстро, выберите нужный режим и задайте время обработки самостоятельно.


Автоматические и сенсорные программы

Программа	Масса*	Размещение аксессуаров	Указания
10. Целая курица  	1000—1900 г		<p>Подходит для приготовления курицы целиком, а также фаршированной курицы. Начинку готовят отдельно. Перед приготовлением замаринуйте мясо в подливе или овощах. Смажьте решетчатую полку маслом, поместите на нее цыпленка грудкой вниз и установите в печь на нижние направляющие. На дно камеры поставьте стеклянный противень для сбора стекающих капель воды и жира. Выберите программу № 10. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение, чтобы подтвердить выбор. Установите массу и нажмите кнопку Старт/Подтверждение. Когда прозвучит тональный сигнал в ходе приготовления, переверните цыпленка. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Выдержите блюдо в течение пяти минут после завершения приготовления.</p>
11. Морепродукты  	200—500 г		<p>Используется для запекания и приготовления на пару морепродуктов (лосось, креветки, треска и т. д.) с сочной мякотью и хрустящей корочкой. Масса одной порции не должна превышать 300 г. Наполните контейнер для воды. Поместите алюминиевую фольгу внутрь металлического противня, смажьте ее маслом, выложите продукт в противень и установите его на нижние направляющие камеры. Выберите программу № 11. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение, чтобы подтвердить выбор. Введите массу продукта. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение.</p>
12. Жюльен  	12 котлетниц		<p>Используется для приготовления жюльена по нижеследующему рецепту. Выберите программу № 12. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение. После тонального сигнала поверните решетчатую полку с котлетницами на 180 градусов.</p>
Ингредиенты: 420 г грибов 360 г куриного филе 60 г репчатого лука 240 г сливок (жирность 20 %) 20 г муки Соль и перец по вкусу 240 г тертого сыра		Жюльен 1. Лук, грибы, курицу мелко нарежьте, выложите в 12 котлетниц. 2. Смешайте сливки с мукой, добавьте соль и перец. 3. Налейте по две столовых ложки смеси в каждую котлетницу. 4. Сверху посыпьте тертым сыром. 5. Расставьте котлетницы по решетчатой полке и установите ее на нижние направляющие камеры. 6. Для сбора стекающих капель поставьте на дно камеры стеклянный противень.	


 Конвекция

 Решетчатая полка

 Пар

 Стеклянный противень

 Гриль

 Металлический противень








 Микроволны

 Размещение


* Рекомендуемая масса

Автоматические и сенсорные программы

Русский


Программа	Масса*	Размещение аксессуаров	Указания																																			
13. Мясо по-французски 	2—5 порций	  	<p>В этом режиме можно приготовить французскую запеканку со свежими овощами, мясом, рыбу, птицу, приправив их различными соусами. Руководствуйтесь следующей таблицей:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>2 порции</th> <th>3 порции</th> <th>4 порции</th> <th>5 порций</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Говядина (кусочки по 125 г)</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Соль</td> <td colspan="4">по вкусу</td> </tr> <tr> <td>Перец</td> <td colspan="4">по вкусу</td> </tr> <tr> <td>Лук</td> <td>40 г</td> <td>60 г</td> <td>80 г</td> <td>100 г</td> </tr> <tr> <td>Майонез</td> <td>50 г</td> <td>75 г</td> <td>100 г</td> <td>125 г</td> </tr> <tr> <td>Тертый сыр (жирность 45%)</td> <td>30 г</td> <td>45 г</td> <td>60 г</td> <td>75 г</td> </tr> </tbody> </table> <p>Говяжьи отбивные должны быть толщиной не более 1,5 см. Разложите кусочки мяса на стеклянном противне, сверху положите колечки лука, посолите и поперчите. Верхним слоем добавьте майонез с тертым сыром. Поставьте противень с блюдом на решетчатую полку, установленную на нижние направляющие камеры. Выберите программу № 13. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение, чтобы подтвердить выбор. Задайте массу и нажмите кнопку Старт/Подтверждение. После приготовления оставьте мясо в печи еще на пять минут. Подавайте как основное блюдо с картофельным пюре.</p>		2 порции	3 порции	4 порции	5 порций	Говядина (кусочки по 125 г)	2	3	4	5	Соль	по вкусу				Перец	по вкусу				Лук	40 г	60 г	80 г	100 г	Майонез	50 г	75 г	100 г	125 г	Тертый сыр (жирность 45%)	30 г	45 г	60 г	75 г
	2 порции	3 порции	4 порции	5 порций																																		
Говядина (кусочки по 125 г)	2	3	4	5																																		
Соль	по вкусу																																					
Перец	по вкусу																																					
Лук	40 г	60 г	80 г	100 г																																		
Майонез	50 г	75 г	100 г	125 г																																		
Тертый сыр (жирность 45%)	30 г	45 г	60 г	75 г																																		
14. Пирожки и булочки 	9 шт.	 	<p>Используется для приготовления пирожков и булочек по нижеприведенным рецептам. Выберите программу № 14. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение.</p>																																			
<p>Ингредиенты: 3,5 г сухих дрожжей 225 г пшеничной муки 2,5 г соли 50 г сливочного масла 35 г сахара 2,5 г ванильного сахара 110 г молока (жирность 3,2 %) 1 куриное яйцо (для смазки поверхности)</p>		<p>Пироги и булочки Закваска теста Замесите тесто со всеми ингредиентами (кроме яйца) в хлебопечи или вручную. Разделите тесто на девять частей по 40 г, сформируйте пирожки с начинкой или булочки. Выложите их на металлический противень, смазанный растительным маслом или простеленный пергаментом, и установите его на нижние направляющие. Для ферментации заготовок установите температуру 40 °С и время приготовления 60 минут.</p> <p>После окончания ферментации выньте противень, смажьте изделия взбитым яйцом и выпекайте с помощью автоматической программы. Выберите программу № 14. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение, чтобы разогреть пустую камеру. По окончании разогрева установите металлический противень на нижние направляющие и нажмите кнопку Старт/Подтверждение. Когда раздастся звуковой сигнал, поверните металлический противень на 180 градусов.</p>																																				

 Конвекция


 Решетчатая полка

* Рекомендуемая масса

 Микроволны








 Стеклянный противень

P Предварительный разогрев

 Металлический противень

 Размещение

Автоматические и сенсорные программы

Программа	Масса*	Размещение аксессуаров	Указания										
<p>15. Жаркое в горшочках</p> 	2—5 горшочков	 	<p>Используется для тушения в горшочках. Наполните нужное количество горшочков продуктами для тушения на 2—3 см ниже верхней кромки горшочка. Объем горшочков должен быть не менее 500 мл. Руководствуйтесь таблицей (на один горшочек):</p> <table border="1"> <tr> <td>Свинина</td> <td>85—100 г</td> </tr> <tr> <td>Овощи (картофель, морковь, репчатый лук, кабачки, цветная, белокочанная капуста и др.)</td> <td>140—150 г</td> </tr> <tr> <td>Бульон</td> <td>75—100 мл</td> </tr> <tr> <td>Растительное масло</td> <td>1 ч. л.</td> </tr> <tr> <td>Соль, приправы</td> <td>по вкусу</td> </tr> </table> <p>Мелко нарежьте мясо, овощи нарежьте крупными кусочками, плотно уложите все ингредиенты в горшочки и залейте бульоном так, чтобы он покрывал их. Добавьте специи и перемешайте. На дно камеры поставьте стеклянный противень, на него установите горшочки, накрытые крышками или пищевой пленкой с отверстиями. Выберите программу № 15. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение, чтобы подтвердить выбор. Задайте массу и нажмите кнопку Старт/Подтверждение. Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте.</p>	Свинина	85—100 г	Овощи (картофель, морковь, репчатый лук, кабачки, цветная, белокочанная капуста и др.)	140—150 г	Бульон	75—100 мл	Растительное масло	1 ч. л.	Соль, приправы	по вкусу
Свинина	85—100 г												
Овощи (картофель, морковь, репчатый лук, кабачки, цветная, белокочанная капуста и др.)	140—150 г												
Бульон	75—100 мл												
Растительное масло	1 ч. л.												
Соль, приправы	по вкусу												
<p>16. Раствлавление масла</p> 	50—300 г		<p>Снимите с масла обертку, нарежьте его кубиками объемом около двух чайных ложек и поместите в блюдо для микроволновой печи. Поставьте блюдо на дно камеры. Выберите программу № 16. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение, чтобы подтвердить выбор. Задайте массу и нажмите кнопку Старт/Подтверждение. Перемешивайте по звуковому сигналу и по окончании растапливания. Если требуется увеличить время приготовления, или если масса продукта превышает допустимую, растопите его, установив мощность 300 Вт.</p>										
<p>17. Раствлавление шоколада</p> 	50—300 г		<p>Используется для растапливания молочного и темного шоколада с содержанием какао до 50 %. Эта программа не подходит для белого шоколада и шоколада с содержанием какао более 50 %. Снимите обертку, разломите плитку на кусочки, поместите в блюдо для микроволновой печи и поставьте его на дно печи. Не накрывайте. Выберите программу № 17. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение, чтобы подтвердить выбор. Задайте массу и нажмите кнопку Старт/Подтверждение. Перемешивайте по звуковому сигналу и по окончании растапливания. Если требуется увеличить время приготовления, или если масса продукта превышает допустимую, растопите его, установив мощность 300 Вт. Примечание. Шоколад сохраняет форму даже в размягченном виде.</p>										



Конвекция



Микроволны



Стеклянный противень












Размещение

* Рекомендуемая масса

Автоматические и сенсорные программы


Русский


Программа	Масса*	Размещение аксессуаров	Указания						
18. Печенье  	20 шт.	 	Используется для приготовления печенья по нижеприведенному рецепту. Выберите программу № 18. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение , чтобы разогреть пустую камеру. По окончании разогрева сразу установите металлический противень с печеньем на нижние направляющие и нажмите кнопку Старт/Подтверждение .						
Ингредиенты: 50 г яиц 200 г муки 100 г сливочного масла 60 г сахара 1 г соли 4 г разрыхлителя		Печенье <ol style="list-style-type: none"> Взбейте сливочное масло, сахар, яйцо и соль с помощью венчика или миксера до получения однородной кремовой массы. Постепенно добавляйте муку с разрыхлителем, размешивая смесь. Застелите металлический противень алюминиевой фольгой. Разделите тесто на 20 заготовок по 15 г каждая, сформируйте печенье и разложите его на противне (4 × 5). Примечания <ol style="list-style-type: none"> Перед приготовлением теста удобно размягчить сливочное масло в печи. Поместите ингредиенты в глубокую емкость, чтобы при взбивании не было брызг. Располагайте печенья на одинаковом расстоянии друг от друга и стенок противня. По окончании разогрева сразу установите металлический противень с печеньем на нижние направляющие. Не открывайте дверцу надолго, т. к. это может сказаться на качестве приготовления. 							
Печенье на двух противнях									
Ингредиенты: 100 г яиц 400 г муки 200 г сливочного масла 120 г сахара 2 г соли 8 г разрыхлителя		Печенье <ol style="list-style-type: none"> Взбейте сливочное масло, сахар, яйцо и соль с помощью венчика или миксера до получения однородной кремовой массы. Постепенно добавляйте муку с разрыхлителем, размешивая смесь. Застелите металлический и стеклянный противни алюминиевой фольгой. Разделите тесто на 40 заготовок по 15 г каждая, сформируйте печенье и разложите его на оба противня (4 × 5). Разогрейте печь до 170 °С. Поместите стеклянный противень на решетчатую полку и установите ее на верхние направляющие, а металлический противень — на нижние. Время приготовления — от 25 до 30 минут. 							
19. Йогурт  	6 порций	  	Используется для приготовления йогурта из молока и покупного йогурта. Руководствуйтесь таблицей: <table border="1" data-bbox="766 1444 1159 1564"> <thead> <tr> <th>Ингредиенты</th> <th>6 порций</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Йогурт</td> <td>150 г</td> </tr> <tr> <td>Молоко</td> <td>1000 г</td> </tr> </tbody> </table> Смешайте йогурт с молоком, разлейте смесь в стаканчики объемом около 200 мл. Поставьте стаканчики на стеклянный противень, помещенный на решетчатую полку, а ее установите на нижние направляющие. Не накрывайте. Выберите программу № 19. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение . По тональному сигналу перемешайте йогурт. Стаканчики можно накрыть. Когда программа завершится, поместите емкость с йогуртом в холодильник на ночь.	Ингредиенты	6 порций	Йогурт	150 г	Молоко	1000 г
Ингредиенты	6 порций								
Йогурт	150 г								
Молоко	1000 г								


 Конвекция


 Микроволны

P Предварительный разогрев

 Стеклянный противень

 Решетчатая полка

 Металлический противень



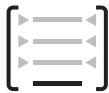



 Размещение





* Рекомендуемая масса

Автоматические и сенсорные программы

Программы 20—25 относятся к меню для детей младшего и среднего возраста. Эти программы экономят время и удобны в использовании.

Русский


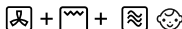




Программа	Масса*	Размещение аксессуаров	Указания																																													
20. Каша  	100—200 г		<p>Используется для приготовления каши: гречневой, пшенной, рисовой, овсяной из цельного зерна. Залейте крупу молоком или с добавлением воды (соотношение крупы к жидкости 1:5) в емкости подходящего размера, так чтобы ингредиенты занимали $\frac{1}{2}$ высоты кастрюли. Рис нужно заранее замочить. Накройте емкость пищевой пленкой и проткните ее ножом в пяти местах. Руководствуйтесь таблицей:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Крупа</th> <th>100 г</th> <th>200 г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Молоко/вода</td> <td>500 мл</td> <td>1000 мл</td> </tr> <tr> <td>Соль</td> <td>1 щепотка</td> <td>2 щепотки</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>2 ч. л.</td> <td>4 ч. л.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Поставьте емкость на дно камеры. Выберите программу № 20. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение. По сигналу откройте пленку и перемешайте.</p>	Крупа	100 г	200 г	Молоко/вода	500 мл	1000 мл	Соль	1 щепотка	2 щепотки	Сахар	2 ч. л.	4 ч. л.																																	
Крупа	100 г	200 г																																														
Молоко/вода	500 мл	1000 мл																																														
Соль	1 щепотка	2 щепотки																																														
Сахар	2 ч. л.	4 ч. л.																																														
21. Запеканка  	800—2000 г		<p>Используется для приготовления запеканки с различными ингредиентами: мясо, овощи, сыр и т. п. Используйте жаропрочную посуду подходящего размера, ингредиенты должны занимать не более $\frac{3}{4}$ ее высоты. Не используйте пластиковую посуду. Руководствуйтесь таблицей:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Общая масса</th> <th>800 г</th> <th>1200 г</th> <th>1600 г</th> <th>2000 г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Говядина, свинина, курица</td> <td>300 г</td> <td>450 г</td> <td>600 г</td> <td>750 г</td> </tr> <tr> <td>Картофель</td> <td>250 г</td> <td>380 г</td> <td>500 г</td> <td>620 г</td> </tr> <tr> <td>Лук и овощи</td> <td>40 г</td> <td>60 г</td> <td>80 г</td> <td>100 г</td> </tr> <tr> <td>Сыр</td> <td>75 г</td> <td>110 г</td> <td>150 г</td> <td>190 г</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">Белый соус</td> </tr> <tr> <td>Молоко</td> <td>50 г</td> <td>75 г</td> <td>100 г</td> <td>125 г</td> </tr> <tr> <td>Сливки</td> <td>50 г</td> <td>75 г</td> <td>100 г</td> <td>125 г</td> </tr> <tr> <td>Яйцо</td> <td>35 г</td> <td>50 г</td> <td>70 г</td> <td>90 г</td> </tr> </tbody> </table> <p>Нарежьте картофель на тонкие кусочки (1—2 мм). Пропустите мясо через мясорубку, добавьте пассированный лук, соль, перец, специи, перемешайте. Выложите в стеклянную огнеупорную форму $\frac{2}{3}$ картофеля, закройте его слоем фарша, поверх фарша уложите оставшийся картофель. Залейте белым соусом, сверху выложите тертый сыр, накройте пленкой и проделайте в ней пять отверстий. Поставьте блюдо на дно камеры. Выберите программу № 21. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение. По окончании приготовления выдержите блюдо в течение 10—15 минут. Примечание. Общая масса складывается из массы мяса, овощей и жидкости. Соус должен занимать не менее $\frac{1}{4}$ высоты выложенных ингредиентов.</p>	Общая масса	800 г	1200 г	1600 г	2000 г	Говядина, свинина, курица	300 г	450 г	600 г	750 г	Картофель	250 г	380 г	500 г	620 г	Лук и овощи	40 г	60 г	80 г	100 г	Сыр	75 г	110 г	150 г	190 г	Белый соус					Молоко	50 г	75 г	100 г	125 г	Сливки	50 г	75 г	100 г	125 г	Яйцо	35 г	50 г	70 г	90 г
Общая масса	800 г	1200 г	1600 г	2000 г																																												
Говядина, свинина, курица	300 г	450 г	600 г	750 г																																												
Картофель	250 г	380 г	500 г	620 г																																												
Лук и овощи	40 г	60 г	80 г	100 г																																												
Сыр	75 г	110 г	150 г	190 г																																												
Белый соус																																																
Молоко	50 г	75 г	100 г	125 г																																												
Сливки	50 г	75 г	100 г	125 г																																												
Яйцо	35 г	50 г	70 г	90 г																																												

 Микроволны  Программа детского меню  Сенсорная программа  Размещение

* Рекомендуемая масса

Автоматические и сенсорные программы


Русский


Программа	Масса*	Размещение аксессуаров	Указания																				
22. Котлеты  	2—6 шт.		<p>Используется для приготовления домашних котлет и замороженных полуфабрикатов. Разложите котлеты на решетчатой полке, оставляя место между ними. Установите полку на нижние направляющие камеры. На дно камеры поставьте стеклянный противень. Выберите программу № 22. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение, чтобы подтвердить выбор. Задайте массу и нажмите кнопку Старт/Подтверждение. После звукового сигнала переверните. Чтобы выбрать массу, руководствуйтесь таблицей:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Масса</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Котлеты домашние</td> <td>2 шт. (по 125 г)</td> <td>3 шт. (по 125 г)</td> <td>4 шт. (по 125 г)</td> <td>6 шт. (по 125 г)</td> </tr> <tr> <td>Полуфабрикаты замороженные</td> <td>3 шт. (по 85 г)</td> <td>4 шт. (по 85 г)</td> <td>6 шт. (по 85 г)</td> <td>8 шт. (по 85 г)</td> </tr> </tbody> </table>	Масса	2	3	4	6	Котлеты домашние	2 шт. (по 125 г)	3 шт. (по 125 г)	4 шт. (по 125 г)	6 шт. (по 125 г)	Полуфабрикаты замороженные	3 шт. (по 85 г)	4 шт. (по 85 г)	6 шт. (по 85 г)	8 шт. (по 85 г)					
Масса	2	3	4	6																			
Котлеты домашние	2 шт. (по 125 г)	3 шт. (по 125 г)	4 шт. (по 125 г)	6 шт. (по 125 г)																			
Полуфабрикаты замороженные	3 шт. (по 85 г)	4 шт. (по 85 г)	6 шт. (по 85 г)	8 шт. (по 85 г)																			
23. Омлет  	1—3 порций		<p>Используется для приготовления омлетов в форме для запекания. Омлет можно приготовить по своему рецепту или на основе следующей таблицы:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ингредиенты</th> <th>1 порция</th> <th>2 порции</th> <th>3 порции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Яйца</td> <td>2 шт.</td> <td>4 шт.</td> <td>6 шт.</td> </tr> <tr> <td>Молоко, сливки</td> <td>125 мл</td> <td>250 мл</td> <td>375 мл</td> </tr> <tr> <td>Соль, перец</td> <td colspan="3">по вкусу</td> </tr> <tr> <td>Сливочное масло</td> <td colspan="3">для смазки блюда</td> </tr> </tbody> </table> <p>Взбейте миксером яйца с молоком в течение 3—5 минут, добавьте соль и перец по вкусу. Вылейте смесь в смазанную сливочным маслом форму, накройте пленкой, сделайте ножом в ней пять отверстий и установите блюдо на дно камеры. Выберите программу № 23. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение. Выдержите блюдо в течение трех минут после приготовления, не снимая пленку. Подавайте горячий омлет с топленым маслом, соусом или тертым сыром. Омлет можно готовить порционно в горшочках объемом 500 мл под пленкой с отверстиями, установив их в центр дна камеры.</p>	Ингредиенты	1 порция	2 порции	3 порции	Яйца	2 шт.	4 шт.	6 шт.	Молоко, сливки	125 мл	250 мл	375 мл	Соль, перец	по вкусу			Сливочное масло	для смазки блюда		
Ингредиенты	1 порция	2 порции	3 порции																				
Яйца	2 шт.	4 шт.	6 шт.																				
Молоко, сливки	125 мл	250 мл	375 мл																				
Соль, перец	по вкусу																						
Сливочное масло	для смазки блюда																						


 Конвекция


 Гриль


 Микроволны

 Программа детского меню

 Сенсорная программа










 Решетчатая полка

 Стеклянный противень


 Размещение

* Рекомендуемая масса


Автоматические и сенсорные программы

Программа	Масса*	Размещение аксессуаров	Указания												
24. Овощное пюре   	100—400 г		<p>Используется для приготовления пастернака, картофеля, тыквы, моркови, батата и брюквы. Приготовленные овощи разминаются в пюре и подходят для детского питания. Очистите овощи от кожицы и нарежьте их кубиками размером около 0,5-0,7 см, морковь — на тонкие кусочки. Выложите их в форму Ругех®. Добавьте воды:</p> <p>75 мл на 100—150 г овощей; 100 мл на 160—300 г овощей; 150 мл на 310—400 г овощей.</p> <p>Закройте крышкой и поставьте контейнер на дно печи. Выберите программу № 24. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение, чтобы подтвердить выбор. Задайте массу овощей. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение. Перемешайте после звукового сигнала по прошествии половины времени приготовления. Время выдержки после приготовления — 10 минут. Измельчите овощи в пюре с помощью блендера, при необходимости добавляя воды для изменения консистенции. Проверьте температуру пюре перед кормлением.</p>												
25. Спагетти    	150—375 г		<p>Используется для приготовления макаронных изделий: спагетти, феттучини, тальятелле, макароны, пенне, спиральки и пр. Поместите изделие в подходящую для микроволновой печи емкость нужного размера, заполненную кипящей водой:</p> <table border="1" data-bbox="766 1073 1325 1205"> <thead> <tr> <th>Кол-во, г</th> <th>Кипящая вода, мл</th> <th>Размер посуды, л</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>150</td> <td>900</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>250</td> <td>1200</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>375</td> <td>1400</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> <p>При желании перед приготовлением добавьте одну столовую ложку масла, чтобы макароны не слипались. Накройте крышкой или пленкой с отверстиями. Поставьте емкость на дно камеры. Выберите программу № 25. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение. По звуковому сигналу (через ½ времени приготовления) снимите крышку/пленку и перемешайте. После окончания приготовления слейте воду. При необходимости выдержите блюдо в течение 5—10 минут после приготовления, затем слейте воду.</p>	Кол-во, г	Кипящая вода, мл	Размер посуды, л	150	900	3	250	1200	3,5	375	1400	4
Кол-во, г	Кипящая вода, мл	Размер посуды, л													
150	900	3													
250	1200	3,5													
375	1400	4													

 Микроволны

 Программа детского меню





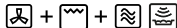
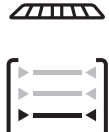






 Сенсорная программа

 Размещение


* Рекомендуемая масса

Автоматические и сенсорные программы


Русский


Программа	Масса*	Размещение аксессуаров	Указания
26. Картофель запеченный  	400—1500 г		Используется для приготовления запеченного картофеля в мундире. Для получения наилучшего результата выбирайте картофелины массой 200—250 г. Картофель следует вымыть и высушить. Проткните кожуру вилкой в нескольких местах. Установите решетчатую полку с картофелем на нижние направляющие камеры. Выберите программу № 26. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение .
27. Блинчики с начинкой  	200—500 г		Используется для приготовления замороженных блинчиков с различной начинкой. Выложите замороженные блинчики на решетчатую полку, смазанную маслом. Установите решетчатую полку на нижние направляющие камеры. Выберите программу № 27. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение . Разморозка перед приготовлением не требуется.
28. Пицца охлажденная  	250—500 г		Используется для разогрева и подрумянивания охлажденной покупной пиццы. Снимите упаковку и поместите пиццу на решетчатую полку на средних направляющих, а на дно печи поставьте стеклянный противень для сбора падающих капель масла и сыра. Выберите программу № 28. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение , чтобы подтвердить выбор. Задайте массу и нажмите кнопку Старт/Подтверждение . Эта программа не подходит для толстых и сверхтонких пицц.
29. Пицца замороженная  	300—600 г		Используется для разогрева и подрумянивания замороженной покупной пиццы. Снимите упаковку и поместите пиццу на решетчатую полку на средних направляющих, а на дно печи поставьте стеклянный противень для сбора падающих капель масла и сыра. Выберите программу № 29. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение . Эта программа не подходит для толстых и сверхтонких пицц.


 Конвекция


 Гриль

 Микроволны

 ** Замороженные продукты

 Сенсорная программа

 Решетчатая полка

 Стеклянный противень

 Размещение

* Рекомендуемая масса

Программы очистки

F1. Слив воды

Через систему прокачивается вода для очистки трубок. Вода сливается в водосборник.



Налейте в контейнер 100 мл воды. Убедитесь, что водосборник не заполнен.

Нажмите кнопку приготовления в автоматическом режиме.

Выберите программу F1 с помощью кнопок \wedge и \vee .

Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». Опорожните водосборник после завершения программы.

Русский



Примечания

1. Для выполнения этой программы в контейнере для воды должно быть 100 мл воды.
2. При использовании этой функции не снимайте водосборник.
3. Опорожните водосборник после завершения программы и ополосните его водопроводной водой.



Внимание!

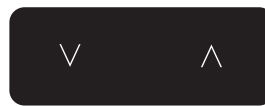
Если программа слива воды включается сразу после программы приготовления на пару, в водосборник может стекать горячая вода.

Программы очистки

F2. Самоочистка системы

Первый этап этой программы — очистка системы раствором лимонной кислоты. На втором этапе через систему пропускается вода для промывки трубок.

Русский

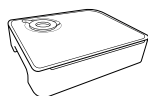


Подготовьте раствор 20 г лимонной кислоты и 250 мл воды, вылейте его в контейнер для воды. Убедитесь, что водосборник не заполнен.

Нажмите кнопку приготовления в автоматическом режиме.

Выберите программу F2 с помощью кнопок \wedge и \vee .

Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». Время выполнения программы — 29 минут.




Во время паузы в выполнении программы заполните контейнер для воды до максимальной отметки.

Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». Время выполнения программы — около одной минуты. Опорожните водосборник после завершения программы.



Примечания

1. Когда на дисплее появится символ , включите программу самоочистки системы.
2. Если программа самоочистки системы не используется регулярно, трубка засорится, и производительность паровой системы снизится.
3. При использовании этой функции не снимайте водосборник.
4. Опорожните водосборник после завершения программы и ополосните его водопроводной водой.

Программы очистки

F3. Удаление запахов

Эта программа предназначена для устранения неприятных запахов в печи.



Нажмите кнопку приготовления в автоматическом режиме.



Выберите программу F3 с помощью кнопок \wedge и \vee .



Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». На дисплее отображается время работы печи и начинается обратный отсчет. Время выполнения программы — 30 минут.

Русский

F4. Самоочистка камеры

Эта программа предназначена для удаления отложений жира и масла в камере.



Нажмите кнопку приготовления в автоматическом режиме.



Выберите программу F4 с помощью кнопок \wedge и \vee .



Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение». На дисплее отображается время очистки и начинается обратный отсчет. Время выполнения программы — 20 минут.



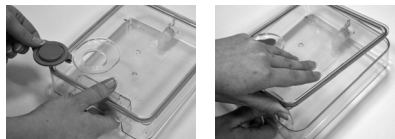
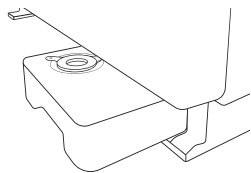
Примечания

1. Перед запуском программы наполните контейнер для воды.
2. По окончании очистки откройте дверцу и протрите ее влажной тканью, опорожните водосборник.

Очистка контейнера для воды

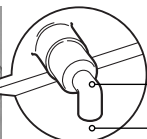
Протирайте контейнер мягкой влажной салфеткой.

Русский



Снимите контейнер для воды и очистите отсек, в который он вставляется.

Откройте крышку заливного отверстия, снимите крышку контейнера, вывод трубки и очистите их.



Вывод трубки

Трубка должна быть направлена вниз

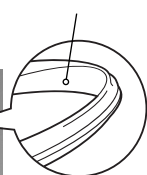
Если вывод трубки не снимается, аккуратно покачайте его из стороны в сторону. При обратной сборке убедитесь, что трубка направлена вниз (см. рисунок).

Резиновый уплотнитель контейнера также можно снять для очистки.

Снятие резинового уплотнителя

Внутренняя
поверхность
(плоская)

Наружная
поверхность
(с пазом)



Устанавливая уплотнитель обратно, убедитесь, что он не вывернут внутренней стороной наружу. Если уплотнитель установлен неправильно, крышка не закроется герметично.



Примечания

1. Очищайте контейнер для воды не реже одного раза в неделю, чтобы предотвратить образование накипи.
2. Не мойте контейнер для воды и его части в посудомоечной машине.

Автоматическое приготовление на пару

Функция позволяет готовить любимые блюда, указывая только массу продукта. Мощность и время приготовления определяются автоматически. Выберите категорию и установите массу продуктов. Масса задается в граммах. Для удобства значение массы в каждой категории начинается с минимальных величин.



Нажмите кнопку автоматического приготовления на пару.



Выберите нужную программу с помощью кнопок \wedge и \vee .



Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение», чтобы подтвердить выбор. (Пропустите этот шаг для программ № 33, 34, 36.)



Установите массу с помощью кнопок \wedge и \vee . Масса изменяется с шагом в 10 г. (Пропустите этот шаг для программ № 33, 34, 36.)



Нажмите кнопку «Старт/Подтверждение», чтобы запустить программу. На дисплее отображается используемый режим и символы аксессуаров, которые нужно использовать для данного режима.

Русский





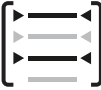







Примечания

1. Автоматические программы приготовления на пару допустимо использовать **только для указанных продуктов**.
2. Убедитесь, что масса продукта не превышает указанную.
3. Всегда взвешивайте продукты, не полагаясь на информацию на упаковке.
4. Используйте только аксессуары, указанные на с. 56—58.
5. Не накрывайте блюдо на время автоматического приготовления на пару.
6. Многие блюда будут вкуснее, если после завершения приготовления дать им настояться, чтобы процесс распределения тепла закончился.
7. Учитывая возможные изменения в свойствах продуктов, перед подачей убедитесь, что блюдо приготовилось, и подавайте его горячим.
8. Если на дисплее отображается слово «ГОРЯЧО», температура печи слишком высока после приготовления предыдущего блюда, поэтому выбрать автоматическую программу нельзя. При этом можно выбрать режим приготовления и установить время приготовления.
9. Если символ \blacklozenge мигает, наполните контейнер для воды.

Автоматическое приготовление на пару


Русский


Программа	Масса*	Размещение аксессуаров	Указания
30. Овощи 	Один уровень 200—500 г	 	Используется для приготовления свежих овощей массой до 500 г на пару. Наполните контейнер для воды. Выложите овощи на решетку. Поставьте решетку на металлический противень. Установите его на средние направляющие. Если кусочки небольшие, разложите их на стеклянном противне. Поставьте его на решетку, установленную на металлический противень. Выберите программу № 30. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение , чтобы подтвердить выбор. Установите массу овощей. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение .
	Два уровня 510—1000 г	 	Используется для приготовления на пару свежих овощей массой 510—1000 г. Наполните контейнер для воды. Половину овощей выложите на решетчатую полку, установите ее на верхние направляющие. Выложите остальные овощи на решетку, установите ее на металлический противень, а его — на нижние направляющие камеры. Выберите программу № 30. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение , чтобы подтвердить выбор. Установите массу овощей. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение . Двухуровневое приготовление не подходит для приготовления маленьких кусочков.
31. Замороженные овощи 	Один уровень 200—500 г	 	Используется для приготовления на пару замороженных овощей объемом до 500 г: морковь, брокколи, цветная капуста, зеленая фасоль и др. Наполните контейнер для воды. Выложите овощи на решетку. Поставьте решетку на металлический противень. Установите его на средние направляющие. Если кусочки небольшие, разложите их на стеклянном противне. Поставьте его на решетку, установленную на металлический противень. Выберите программу № 31. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение , чтобы подтвердить выбор. Задайте массу овощей. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение .
	Два уровня 510—1000 г	 	Используется для приготовления на пару замороженных овощей объемом 510—1000 г: морковь, брокколи, цветная капуста, зеленая фасоль и др. Наполните контейнер для воды. Половину овощей выложите на решетчатую полку, установите ее на верхние направляющие. Выложите остальные овощи на решетку, установите ее на металлический противень, а его — на нижние направляющие камеры. Двухуровневое приготовление не подходит для приготовления маленьких кусочков. Выберите программу № 31. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение , чтобы подтвердить выбор. Задайте массу овощей. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение .


 Пар

 ** Разморозка

 Решетка

 Металлический противень






 Решетчатая полка

 Размещение

* Рекомендуемая масса


Автоматическое приготовление на пару


Русский


Программа	Масса*	Размещение аксессуаров	Указания
32. Картофель вареный* 	Один уровень 200—650 г		Используется для приготовления картофеля массой до 650 г на пару. Наполните контейнер для воды. Очистите картофель от кожуры и нарежьте его кусочками одинакового размера (толщиной не более 3 см). Выложите картофель на решетку на металлическом противне. Установите его на средние направляющие. Выберите программу № 32. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение , чтобы подтвердить выбор. Задайте массу картофеля. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение .
	Два уровня 660—1000 г		Используется для приготовления картофеля массой 660—1000 г на пару. Наполните контейнер для воды. Очистите картофель от кожуры и нарежьте его кусочками одинакового размера (толщиной не более 3 см). Половину картофеля выложите на решетчатую полку, установите ее на верхние направляющие. Выложите остальной картофель на решетку, установленную на металлический противень. Поставьте его на нижние направляющие камеры. Выберите программу № 32. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение , чтобы подтвердить выбор. Задайте массу картофеля. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение .
33. Рыба филе и зеленые овощи 	Около 210—250 г рыбного филе и 200 г зеленых овощей		Используется для приготовления на пару филе свежей рыбы (лосось, треска, камбала) с зелеными овощами (брокколи, зеленая фасоль, спаржа). Наполните контейнер для воды. Выложите два рыбных филе общей массой 210—250 г на решетку на металлическом противне, а противень поставьте на нижние направляющие камеры. Подготовьте зелень и поместите примерно 200 г на решетчатую полку в верхнем положении. Выберите программу № 33. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение , чтобы запустить программу.

 Пар

 Решетка

 Металлический противень







 Решетчатая полка

 Размещение


* Рекомендуемая масса

Автоматическое приготовление на пару


Русский


Программа	Масса*	Размещение аксессуаров	Указания
34. Рыба целая и зеленые овощи 	Около 200—300 г целой рыбы и 200 г зеленых овощей		Используется для приготовления на пару целой рыбы (морской окунь, скумбрия) с зелеными овощами (брокколи, зеленая фасоль, спаржа). Наполните контейнер для воды. Смажьте решетку маслом, чтобы рыба не прилипала. Поместите рыбу массой 200—300 г на решетку на металлическом противне, а противень — на нижние направляющие камеры. Подготовьте зеленые овощи и поместите примерно 200 г на решетчатую полку в верхнем положении. Выберите программу № 34. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение , чтобы запустить программу.
35. Куриные грудки 	140—800 г		Используется для приготовления на пару куриной грудки без кожи с сочной мякотью. Масса одной грудки — от 140 г до 200 г. Наполните контейнер для воды. Выложите грудки на решетку на металлическом противне. Установите противень на средние направляющие. Выберите программу № 35. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение , чтобы подтвердить выбор. Установите массу грудок. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение .
36. Замороженный лосось и брокколи 	Около 240 г замороженного лосося и 200 г замороженной брокколи		Используется для приготовления на пару замороженного филе лосося с замороженной брокколи. Наполните контейнер для воды. Выложите два филе массой около 240 г (120 г каждое) на решетку на металлическом противне, а противень поставьте на нижние направляющие камеры. Выложите замороженную брокколи (около 200 г) на решетчатую полку и установите ее на верхние направляющие. Выберите программу № 36. Нажмите кнопку Старт/Подтверждение , чтобы запустить программу.


 Пар

 Разморозка

 Решетка

 Металлический противень

 Решетчатая полка

 Размещение

* Рекомендуемая масса

Перед обращением в сервисный центр

Особенности работы, не являющиеся неисправностями

<p>При включении микроволновой печи возникают помехи в работе телевизора.</p>	<p>Когда вы готовите с использованием микроволновой печи, в работе радиоприемников, телевизоров, устройств Wi-Fi и BlueTooth, беспроводных телефонов, радионяни, прочего беспроводного оборудования могут возникать помехи. Эти помехи схожи с возникающими при работе небольших электроприборов (миксеров, пылесосов, фенов и т. п.) и не являются признаком неисправности.</p>
<p>На дверце печи конденсируется пар, и из вентиляционных отверстий выходит теплый воздух.</p>	<p>Во время приготовления от блюда исходят пар и жар. Большая часть пара и нагретого воздуха выводится через вентиляционное отверстие воздухом, циркулирующим в камере. Однако возможна небольшая конденсация пара на поверхностях с меньшей температурой, например на стенках, дверце. Это не является признаком неисправности и безопасно. После остывания печи пар исчезает.</p>
<p>Печь была случайно включена пустой.</p>	<p>Непродолжительная работа с пустой камерой не повреждает печь, но включения пустой печи все равно следует избегать.</p>
<p>При работе печи в режимах Комбинация и Гриль появляются неприятный запах и дым.</p>	<p>Требуется регулярно протирать печь, особенно после приготовления в режиме Комбинация, Конвекция, Гриль. При обработке некоторых продуктов неизбежны брызги жира на стенках камеры. Если их не смыть, они могут привести к появлению дыма во время приготовления.</p>
<p>Вентилятор продолжает работать после завершения приготовления блюда.</p>	<p>Вентилятор продолжает работать в течение нескольких минут, чтобы охладить электрические элементы.</p>
<p>При первом использовании режима Гриль, Комбинация, Конвекция от поверхностей камеры исходит дымок.</p>	<p>Он возникает при испарении остатков масла, наносимого на поверхности камеры для защиты от коррозии.</p>
<p>При работе печи в режиме Комбинация слышится гудение и щелчки.</p>	<p>Шумы возникают при автоматическом переключении из одного режима в другой, когда печь работает в комбинированном режиме. Это не является признаком неисправности.</p>
<p>В режиме приготовления на пару печь шумит.</p>	<p>Шумы возникают из-за попадания воздуха в воду при работе контейнера для воды. Это не является неисправностью.</p>
<p>Во время и после использования разных типов режима «Конвекция» с задней стороны емкости печи может исходить звук «бррр...бррр»</p>	<p>Это причина теплового расширения и сжатия металла, используемого при изготовлении устройства, и является нормальным явлением.</p>
<p>Утечки пара со всех четырех сторон дверцы печи.</p>	<p>В камере может вырабатываться много пара. Часть его может выходить из устройства со всех четырех сторон дверцы. Это не является неисправностью.</p>
<p>Деталь, где шнур питания крепится к нижней части продукта, ослаблена.</p>	<p>Это не является неисправностью</p>

Перед обращением в сервисный центр

Русский

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Печь не включается.	Вилка непрочна вставлена в розетку.	Выньте вилку из розетки, подождите 10 секунд, вставьте вилку обратно в розетку.
	Сработал автоматический прерыватель цепи или перегорел предохранитель.	Обратитесь в указанный сервисный центр.
	Неисправна розетка.	Включите в розетку другой прибор, чтобы проверить ее исправность.
Не начинается процесс приготовления.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу как следует.
	После выбора программы не была нажата кнопка Старт/Подтверждение .	Нажмите кнопку Старт/Подтверждение .
	Ранее уже была задана другая программа.	Нажмите кнопку Стоп/Отмена , чтобы отменить предыдущую программу и задать новую.
	Программа введена некорректно.	Повторно введите программу, соблюдая указания, приведенные в руководстве по эксплуатации.
	Случайно была нажата кнопка Стоп/Отмена .	Заново введите программу.
На дисплее появляется слово «ГОРЯЧО (HOT)».	Камера перегрета.	Включите печь снова, когда она остынет.
На дисплее появляется символ  .	Включена блокировка от детей (тройным нажатием кнопки Старт/Подтверждение).	Отключите блокировку, трижды нажав кнопку Стоп/Отмена .
На дисплее появляются код H97, H98 или H00.	Эти коды указывают на неисправность в системе выработки микроволн.	Обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
На дисплее появляется буква D.	Включен демонстрационный режим.	Нажмите кнопку Микроволны один раз, кнопку Старт/Подтверждение четыре раза, кнопку Стоп/Отмена четыре раза.
Не работают кнопки на панели управления.	Возможно, печь находится в режиме ожидания.	Убедитесь, что печь подключена к сети. Откройте и закройте дверцу для повторного запуска.
На дисплее появляется код U14.	Контейнер для воды не заполнен.	Заполните контейнер и нажмите кнопку Стоп/Отмена .

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

Уход за печью

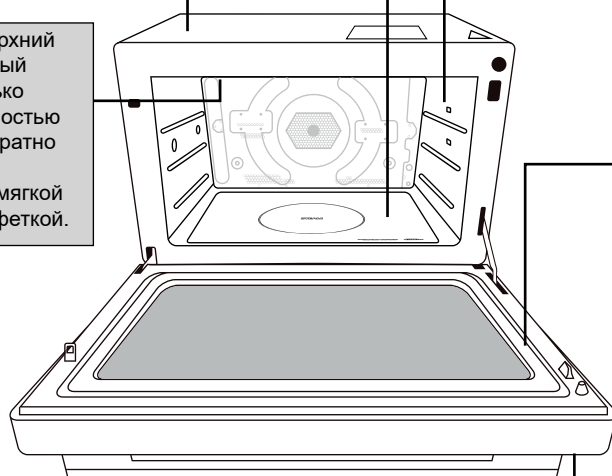
Перед очисткой выключите печь и выньте вилку из розетки.

Внешние поверхности печи очищайте влажной тканью. Во избежание повреждений внутренних частей печи не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

Всегда промывайте и вытирайте насухо керамическое дно печи после ее остывания.

Внутренние поверхности печи должны быть чистыми. Частицы пищи, брызги от жидкостей на стенках печи стирайте влажной салфеткой. При сильном загрязнении можно использовать мягкие чистящие средства. Не рекомендуется использовать сильные моющие средства и абразивные препараты.

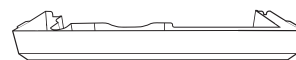
Очищайте верхний нагревательный элемент, только когда он полностью остынет. Аккуратно протирайте поверхность мягкой влажной салфеткой.



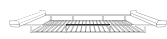
Если на внутренней поверхности или вокруг наружных краев дверцы конденсируется влага, вытрите ее мягкой салфеткой. Конденсация может происходить при эксплуатации печи в условиях повышенной влажности и не является признаком неисправности.

Не допускайте попадания жидкости на панель управления. Протирайте панель мягкой влажной салфеткой. Не применяйте моющие средства, абразивные материалы, чистящие аэрозоли. По завершении очистки нажмите кнопку **Стоп/Отмена** для возврата печи в исходное состояние.

После использования протирайте аксессуары салфеткой, смоченной мягким моющим средством.



Водосборник



Решетчатая полка



Решетка



Стеклоный противень



Металлический противень

Следите за чистотой водосборника. Очищайте и вытирайте его насухо после использования. После очистки установите водосборник обратно на ножки печи. **НЕ МОЙТЕ ВОДОСБОРНИК В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.**

Примечания

1. Регулярно очищайте печь, удаляя осевшие на стенках камеры остатки пищи.
2. Во время приготовления блюд в режимах **Гриль**, **Конвекция** и **Комбинация** на стенках камеры неизбежно остается жир. Если печь не чистить, может появиться неприятный запах и дымок во время ее работы. При этом на стенках могут возникать трудноудаляемые пятна.
3. После приготовления в режимах **Гриль**, **Комбинация**, **Конвекция** верхняя часть и стенки камеры следует протирать мягкой тканью, смоченной мыльной водой. Внимательно следите за чистотой смотрового окна, особенно после использования режимов **Гриль**, **Комбинация**. Стойкие пятна в камере удаляются с помощью небольшого количества аэрозольного чистящего средства для микроволновых печей, нанесенного на мягкую, увлажненную ткань. Смочите проблемные места, выждите указанное время и сотрите пятно с поверхности. Этот способ не подходит для очистки дверцы.

НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ В ПЕЧИ АЭРОЗОЛИ.

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

4. Содержите печь в чистоте: загрязнения могут привести к повреждению внутренних поверхностей, значительно сократить срок службы печи и стать причиной опасной ситуации.
5. При необходимости заменить осветительную лампу печи обратитесь в сервисный центр Panasonic.

Технические характеристики

Русский

Питающая сеть		220 В, 50 Гц
Потребляемая мощность*	Микроволны	4,5 А, 960 Вт
	Нагреватель (гриль)	6,2 А, 1350 Вт
	Нагреватель (конвекция)	6,3 А, 1380 Вт
	Нагреватель (пар)	6,0 А, 1330 Вт
	Комбинация	9,2 А, 2030 Вт
	Необходимая мощность (максимальная)	9,5 А, 2080 Вт
Выходная мощность*	Микроволны	1000 Вт
	Нагреватель (гриль)	1300 Вт
	Нагреватель (конвекция)	1350 Вт
	Нагреватель (пар)	1300 Вт
Габариты (Ш × В × Г)		500 × 391 × 437 (480)** мм
Размеры камеры (Ш × В × Г)		410 × 240 × 320 мм
Общий объем камеры		31 л
Рабочая частота		2450 МГц
Масса нетто		Около 21,5 кг

* Методика испытаний МЭК

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Требования к электропитанию, месяц изготовления, страна изготовления и серийный номер указаны на специальной табличке, расположенной на тыльной стороне печи.

** 437 мм — размер без ручки, 480 мм — с ручкой.

Зміст

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

Установлення і підключення

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

Перевірка печі

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

Вказівки щодо заземлення

УВАГА! З МЕТОЮ БЕЗПЕКИ ПІЧ ПОВИННА БУТИ ЗАЗЕМЛЕНА.

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

Напруга мережі живлення

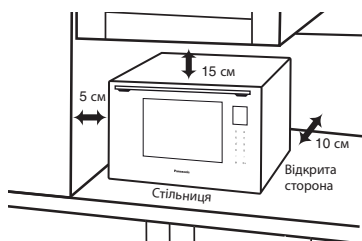
Напруга в мережі повинна відповідати зазначеній на фірмовій наклейці. При підключенні до мережі з напругою вище зазначеної можливе займання і пошкодження пристрою.

Установлення печі

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

Установлення на стільниці:

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

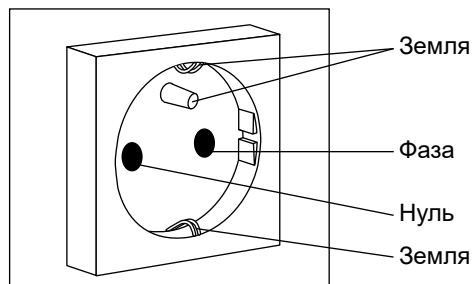
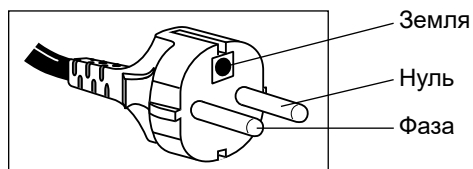


4. Щоб уникнути перегрівання не допускається встановлювати піч за декоративними дверцятами.

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

Увага!

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



Заходи безпеки

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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

Заходи безпеки

Експлуатація печі

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

Робота нагрівального елемента

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



Увага! Гарячі поверхні

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

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

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

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

Робота вентилятора після приготування їжі

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

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

Технічне обслуговування печі

1. Ремонт

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

2. Ущільнювач дверцят

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

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

3. Підсвічування

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

Аксесуари

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

1) Час приготування

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

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

2) Невеликі порції

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

3) Яйця

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

4) Проколювання

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

5) Термометр для м'яса

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

6) Рідини

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

7) Папір і пластик

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

8) Посуд і фольга

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

9) Пляшечки для годування, банки з дитячим харчуванням

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

10) Накривання їжі

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

11) Час витримки

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

Акcesуари

Акcesуари

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

Металеве деко

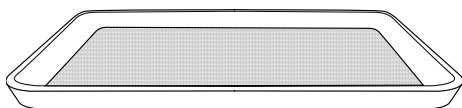
1. Призначено для приготування страв тільки в режимах **Конвекція**, **Гриль** і **Пара**. Не використовуйте металеве деко у режимах **Мікрохвилі** та **Комбінація + Мікрохвилі**.
2. Для 2-х рівневого приготування в режимі **Конвекція** металеве деко слід встановити в нижнє положення, а у верхнє — решітку.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



Металеве деко

Скляне деко

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



Скляне деко

Решітчаста полиця

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



Решітчаста полиця

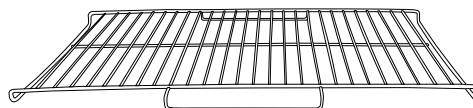


Важлива інформація

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

Решітка

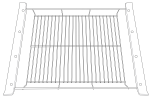


1. Решітку можна ставити на металеве деко при використанні режимів **Пара**, **Гриль**, **Конвекція** і **Комбінація** (без мікрохвиль). Продукти слід викладати прямо на решітку.
2. Не використовуйте решітку для режимів **Мікрохвилі** та **Комбінація + Мікрохвилі**.



Решітка

Акcesуари

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

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

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

Будова печі

1 Ручка дверцят

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

2 Оглядове вікно

3 Захисне блокування дверцят

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

4 Вилка

5 Шнур живлення

6 Нижній СВЧ-випромінювач (див. 17)

7 Отвори для подачі пари

8 Попереджувальна наклейка «Гаряча поверхня»

9 Компоненти грилю

10 Конвекційний нагрівач

11 Світлодіодна лампа

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

12 Напрявні для полиці (нижні, середні, верхні)

13 Тримачі дверцят

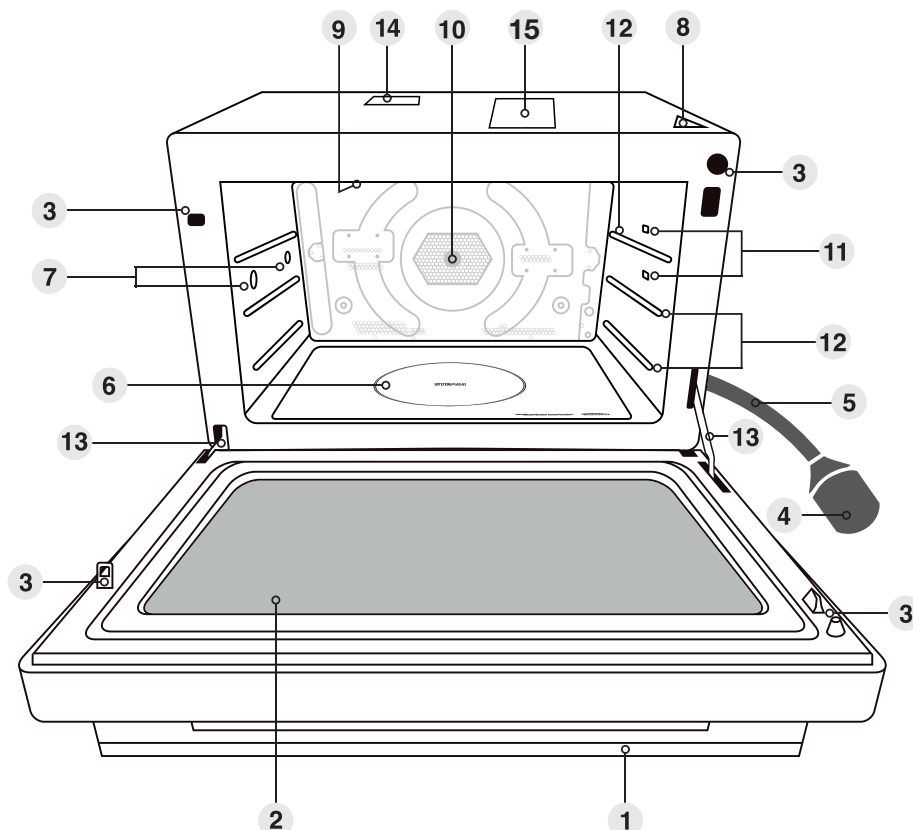
Щоб уникнути травм не підносьте пальці близько до тримачів при відкритті і закритті дверцят.

14 Попереджувальна наклейка

15 Перелік автоматичних програм

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

Українська

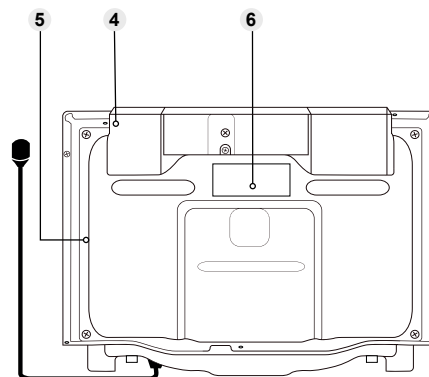
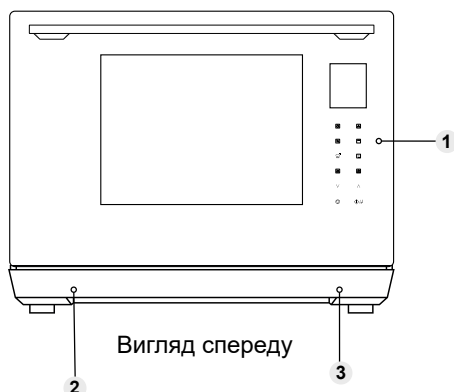


Примітка

Зображення носить довідковий характер.

Будова печі

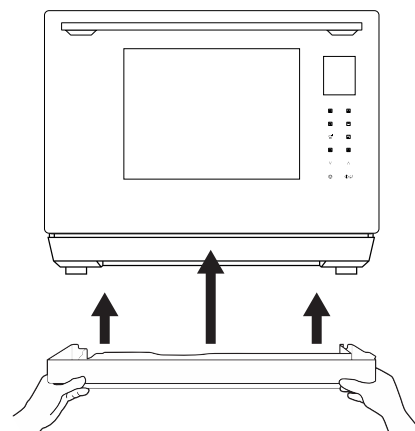
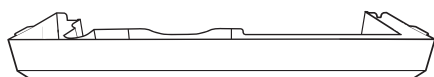
- 1 Панель управління
- 2 Водозбірник
- 3 Контейнер для води (за водозбірником)
- 4 Вентиляційний отвір (не закривати)
- 5 Ідентифікаційна табличка
- 6 Попереджувальна наклейка



Українська

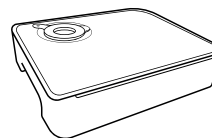
Водозбірник

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



Контейнер для води

Вказівки щодо використання контейнера див. на с. 23.

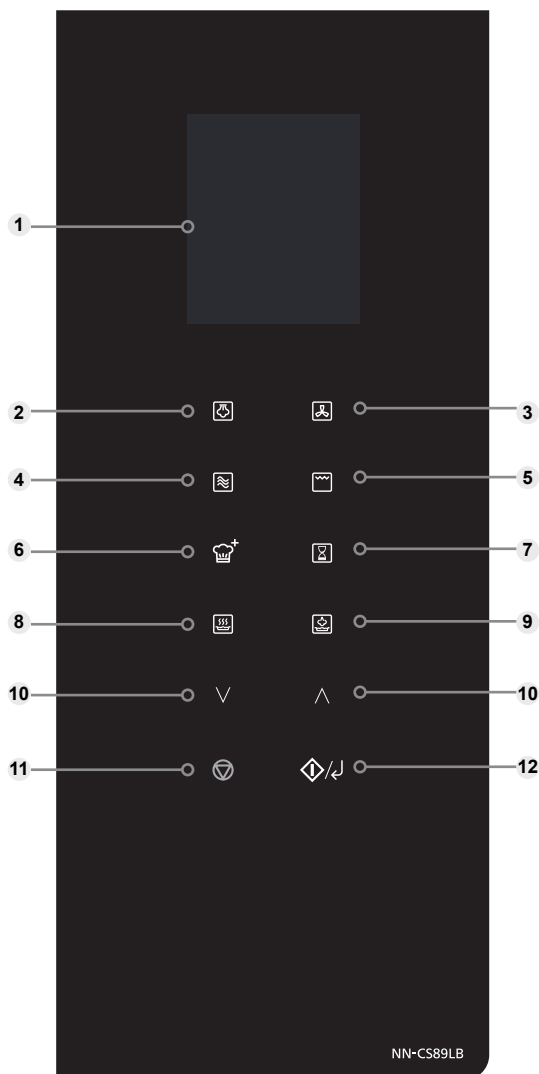


Примітка

Зображення носить довідковий характер.

Панель керування

Українська



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

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

11 **Стоп/Скасування:**

Перед приготуванням

Попередні команди скидаються одним натисканням.

Під час приготування

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

12 **Старт/Підтвердження**

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

Піч оснащена функцією енергозбереження.



Примітки

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



Звуковий сигнал

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

Дисплей



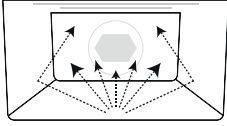
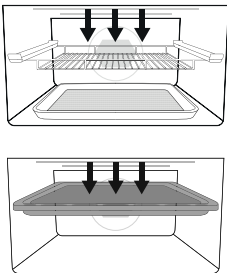
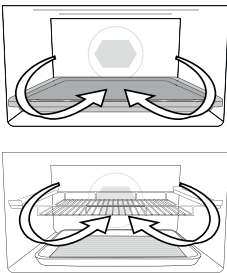
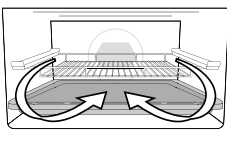
Українська

☉☉ : Наповніть контейнер для води.

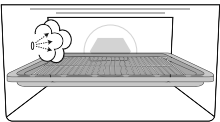
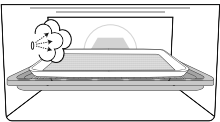
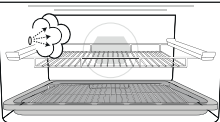
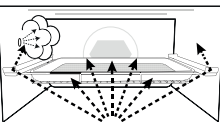
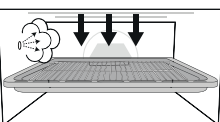
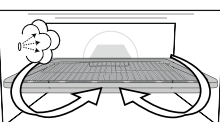
Режими приготування

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

Українська

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

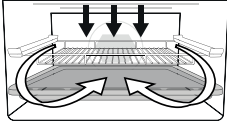
Режими приготування

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

Українська

Режими приготування

Українська

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

Вибір мови індикації

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

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

Вимикання:



ВКЛИКНІТЕ НАВИГАТОР



На дисплеї відображається двокрапка або час.

Натисніть кнопку «Таймер/Годинник» чотири рази.

Дисплей

Вмикання:



ВКЛИКНІТЕ НАВИГАТОР



На дисплеї/відображається двокрапка або час.

Натисніть кнопку «Таймер/Годинник» чотири рази.

Дисплей

Українська

Функції кнопок Вверх/Вниз

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



- **Установлення часу:**

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

- **Вибір маси:**

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

- **Автоматичні програми:**

Вибір програми приготування.

- **Збільшення/зменшення значення:**

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

Налаштування годинника

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



Двічі натисніть кнопку «Таймер/ Годинник».

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

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

Українська



Примітки

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

Блокування від дітей

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

Установлення блокування:



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

Відключення блокування:



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



Примітка.

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

Режим Мікрохвилі (розморожування і приготування)

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



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

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



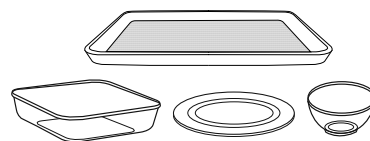
Установіть час приготування за допомогою кнопок \wedge і \vee .

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

Українська

Який посуд і аксесуари використовувати:

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



Примітка


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


Система розподілу мікрохвиль знизу вгору

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

Режим Гриль

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

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

→ 

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

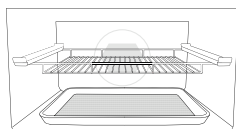
Установіть час приготування за допомогою кнопок \wedge і \vee . Максимальний час приготування — 1 година 30 хвилин.

Українська



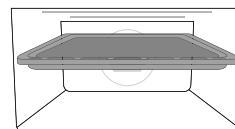
Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». Почнеться зворотний відлік часу на дисплеї.

Які аксесуари використовувати



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

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



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

Режим Гриль



Примітки

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



Увага!

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

Режим Конвекція

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



Установіть потрібну температуру конвекції.

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

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

Після попереднього розігрівання камери поставте страву в піч.



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

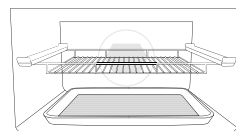
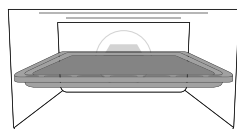
Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». Почнеться зворотний відлік часу на дисплеї.



Примітки

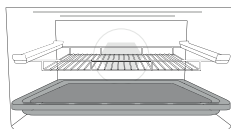
1. Попереднє розігрівання при температурі 30-60 °С не передбачено.
2. Якщо на дисплеї відображається слово «ГОРЯЧО», температура печі занадто висока після приготування попередньої страви, тому значення 30-40 °С установити не можна. Інші температурні режими та час приготування можна встановити вручну.

Які аксесуари використовувати



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

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



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

Режим Конвекція



Примітки про попереднє розігрівання

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



Примітки

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



Увага!

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

Режим Пар

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



Числонатискань Рівень потужності

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



Установіть потрібний рівень потужності кнопкою «Пара».

Установіть час приготування за допомогою кнопок \wedge і \vee . Максимальний час приготування - 30 хвилин.

Українська



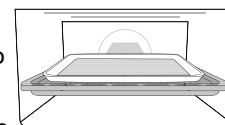
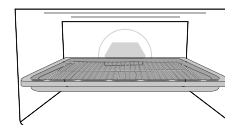
Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». Програма приготування запускається, і починається зворотний відлік часу на дисплеї.

Використані аксесуари

Приготування на одному рівні

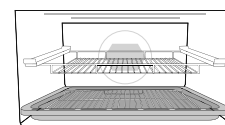
При приготуванні продуктів на пару на одному рівні використовуйте металеве деко з решітками усередині, установлене у середнє положення. Продукти викладайте прямо на решітку.

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



Приготування на двох рівнях одночасно

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



Примітки

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

Режим Пар

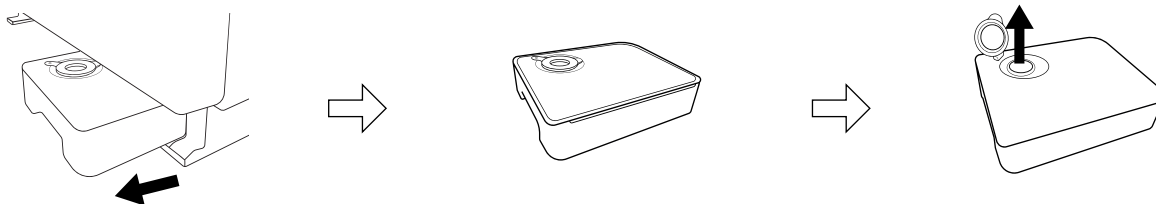


Увага!

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

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

Використання контейнера для води

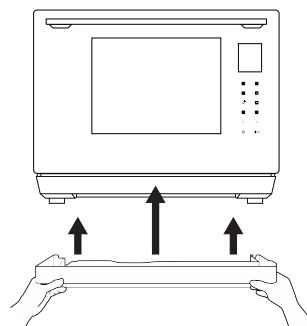


Українська

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

Примітки

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



Установіть водозбірник назад на ніжки, вставивши його до клацання.

Режим Парозволоження

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

Виберіть і запусіть потрібну програму.



Не обов'язково

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

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

Українська



Примітки

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



Увага!

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

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

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

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

Комбінований режим з парою

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



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

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

Установіть час приготування за допомогою кнопок \wedge і \vee . Максимальний час приготування - 30 хвилин.

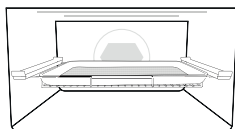


Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження». Почнеться зворотний відлік часу на дисплеї.

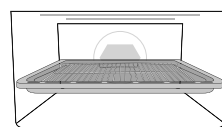
Українська

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

Які аксесуари використовувати



Комбінація № 1
Скляне деко на решітчастій полиці в середньому положенні



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

Комбінований режим з парою



Примітки

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

Українська

Після приготування страви

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



Увага!

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

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

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

Комбінований режим без пари

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



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

Натисніть, якщо потрібно попереднє розігрівання.



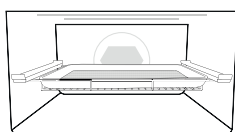
Установіть час приготування за допомогою кнопок \wedge і \vee . Максимальний час приготування — 9 годин.

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

Українська

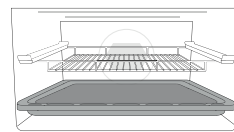
Число натискань	Рівень	Комбінація	Призначення
4 рази	Комбінація № 4	Конвекція 230 °C + Гриль 1 (високий рів.) + 300 Вт (тушкування)	Лазанья, ґратен, піца
5 разів	Комбінація № 5	Конвекція 230 °C + Гриль 2 (середній рів.) + 300 Вт (тушкування)	М'ясний пиріг, випічка
6 разів	Комбінація № 6	Конвекція 230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

Які аксесуари використовувати



Комбінація № 4-11

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



Комбінація № 12

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

Комбінований режим без пари



Примітки про попереднє розігрівання

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

Під час попереднього розігрівання в комбінованому режимі мікрохвилі не випромінюються.



Примітки

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



Увага!

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

Використання таймера

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

1. Відкладений старт

За допомогою таймера можна задавати час відкладеного ввімкнення печі.



Натисніть кнопку «Таймер/Годинник» один раз.

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



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



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

Українська



Примітки

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

Приклад:

Відкладений старт:
1 година



Макс. потужність (1000 Вт):
10 хвилин



Тушкування (300 Вт):
20 хвилин

Використання таймера

2. Час витримки

За допомогою таймера можна задати час витримки страви після приготування.

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



Натисніть кнопку «Таймер/Годинник» один раз.

Українська



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



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



Примітки

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

Приклад:

Макс. потужність
(1000 Вт):
4 хвилини



Макс. потужність
(1000 Вт):
2 хвилини



Час витримки:
10 хвилин

3. Кухонний таймер



Натисніть кнопку «Таймер/Годинник» один раз.

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

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

Функція додавання часу

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



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

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

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

Українська



Примітки

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

Багатоетапний режим приготування

Приготування страви у два або три етапи

Виберіть потрібний рівень потужності.



Виберіть потрібний рівень потужності.

Установіть час приготування за допомогою кнопок \wedge і \vee



Установіть час приготування за допомогою кнопок \wedge і \vee

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

Українська

Приклад

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



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

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

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



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

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

Багатоетапний режим приготування

Приклад

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



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



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



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



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



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

Українська



Примітки

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

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











Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.

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

Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження».


Українська

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

 Мікрохвилі
* Рекомендована маса

 Сенсорна програма

 Розморожування

 Розміщення

Принцип дії

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

Залишковий час приготування відображається на дисплеї після двох звукових сигналів.

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

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

Збільшення і зменшення часу приготування

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



Примітки

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

Функція Турборозморожування

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



Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.



Виберіть потрібну програму за допомогою кнопок \wedge і \vee



Натисніть, щоб підтвердити вибір.













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




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

Українська

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

 Мікрохвилі
* Рекомендована маса

 Розморожування

 Розміщення

Функція Турборозморожування



Примітки

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

Розморожування: способи і поради

Українська

Підготовка продуктів до заморожування

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

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



Примітки

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

Турборозморожування

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

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

Розморожування: способи і поради

Рекомендації

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

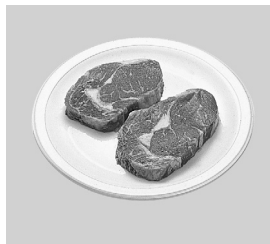
Два звукові сигнали

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

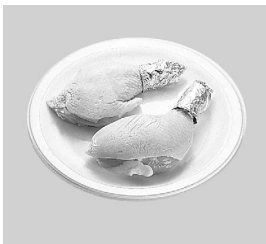
Українська

Правила розморожування

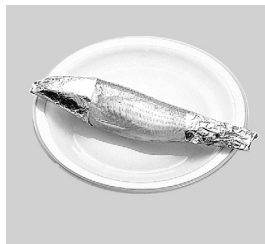
Для рівномірного розморожування перевертайте або міняйте місцями продукти в процесі розморожування.



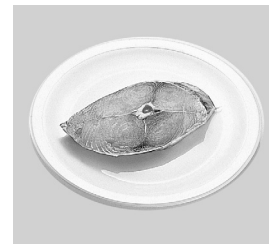
Зніміть упаковання із сирого м'яса і покладіть його на тарілку.



Обгорніть кістку курячого стегенця алюмінієвою фольгою.



Обгорніть голову і хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою.



Зніміть упаковку з рибного філе і покладіть його на тарілку.

Розігрівання напоїв



Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.

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



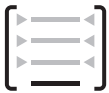


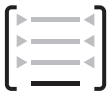
Натисніть, щоб підтвердити вибір.



Установіть масу за допомогою кнопок \wedge і \vee .


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

Українська

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

 Мікрохвилі

 Напій

 Розміщення

* Рекомендована маса

Підігрівання випічки



Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.



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



Натисніть, щоб підтвердити вибір.











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




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


Українська

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

 Гриль

 Мікрохвилі

 Решітчаста полиця

 Розміщення

* Рекомендована маса

Автоматичні та сенсорні програми

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



Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.

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

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



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

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



Примітки

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

1. Переконайтеся, що маса продукту не перевищує зазначену (див. с. 43-50).
2. Використовуйте тільки аксесуари, що зазначені на с. 43-50.
3. Режими приготування зазначені в описі програми.
4. Не накривайте страву, якщо не зазначено інше; у режимах Комбінація і Конвекція накритий продукт не підрум'яниться. Крім того, пластикова кришка або плівка може розплавитися від високої температури.
5. Багато страв будуть смачніше, якщо після завершення приготування дати їм настоятися, щоб середина прогрілася.
6. Враховуючи можливі зміни у властивостях продуктів, перед подачею переконайтеся, що страва приготувалася, і подавайте її гарячою.
7. Завжди зважуйте продукти, не покладаючись на інформацію на упаковці.
8. Якщо на дисплеї відображається слово «ГОРЯЧО», температура печі занадто висока після приготування попередньої страви, тому вибрати автоматичну програму не можна. При цьому можна вибрати режим приготування і установити час приготування.
9. Якщо символ блимає H_2O , наповніть контейнер для води.

Автоматичні та сенсорні програми

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



Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.



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



Натисніть кнопку «Старт/Підтвердження».

Українська

Збільшення і зменшення часу приготування

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













Примітки:

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

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

Автоматичні та сенсорні програми


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

 Конвекція


 Пара

 Гриль

 Мікрохвилі

 Решітчаста полиця

 Скляне деко








 Металеве деко

 Розміщення

* Рекомендована маса

Автоматичні та сенсорні програми

Українська

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

 Конвекція


 Мікрохвилі

P Попереднє розігрівання

 Решітчаста полиця








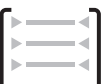



 Скляне деко

 Металеве деко

 Розміщення

* Рекомендована маса

Автоматичні та сенсорні програми


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

Українська

 Конвекція











 Мікрохвилі

 Скляне деко

 Розміщення

* Рекомендована маса

Автоматичні та сенсорні програми

Програма	Маса *	Розміщення аксесуарів	Вказівки						
18. Печиво   P	20 шт.	 	Використовується для приготування печива за нижчезазначеним рецептом. Виберіть програму № 18. Натисніть кнопку Старт/Підтвердження , щоб розігріти порожню камеру. Після закінчення розігрівання відразу встановіть металеве деко із печивом на нижні напрямні та натисніть кнопку Старт/Підтвердження .						
Інгредієнти: 50 г яєць 200 г борошна 100 г вершкового масла 60 г цукру 1 г солі 4 г розпушувача		Печиво 1. Збийте вершкове масло, цукор, яйця та сіль за допомогою вінчика або міксера до отримання однорідної кремової маси. Поступово додавайте борошно з розпушувачем, розмішуючи суміш. 2. Застеліть металеве деко алюмінієвою фольгою. Розділіть тісто на 20 заготовок по 15 г кожна, сформуйте печиво і розкладіть його на деку (4 × 5). Примітки: 1. Перед приготуванням тіста зручніше розм'якшити вершкове масло в печі. 2. Помістіть інгредієнти в глибоку ємність, щоб при збиванні не було бризок. 3. Розташуйте печиво на однаковій відстані одне від одного і стінок дека. 4. Після закінчення розігрівання відразу встановіть металеве деко з печивом на нижні напрямні. Не відкривайте дверцята надовго, тому що це може позначитися на якості приготування.							
Печиво на двох деках									
Інгредієнти: 100 г яєць 400 г борошна 200 г вершкового масла 120 г цукру 2 г солі 8 г розпушувача		Печиво 1. Збийте вершкове масло, цукор, яйця і сіль за допомогою вінчика або міксера до однорідної кремової маси. Поступово додавайте борошно з розпушувачем, розмішуючи суміш. 2. Застеліть металеве і скляне деко алюмінієвою фольгою. Розділіть тісто на 40 заготовок по 15 г кожна, сформуйте печиво і розкладіть його на обидва дека (4 × 5). 3. Розігрійте піч до 170 °С. Помістіть скляне деко на решітчасту полицю і установіть її на верхні напрямні, а металеве деко — на нижні. Час приготування — від 25 до 30 хвилин.							
19. Йогурт   + 	6 порцій	  	Використовується для приготування йогурту з молока і покупного йогурту. Керуйтеся таблицею: <table border="1" data-bbox="762 1396 1155 1528"> <tr> <td>інгредієнти</td> <td>6 порцій</td> </tr> <tr> <td>Йогурт</td> <td>150 г</td> </tr> <tr> <td>Молоко</td> <td>1000 г</td> </tr> </table> Змішайте йогурт з молоком, розлийте суміш у стаканчики об'ємом приблизно 200 мл. Поставте стаканчики на скляне деко, розміщене на решітчасту полицю, а її встановіть на нижні напрямні. Не накривайте. Виберіть програму № 19. Натисніть кнопку Старт/Підтвердження . Після тонального сигналу перемішайте йогурт. Стаканчики можна накрити. Коли програма завершиться, помістіть ємність із йогуртом у холодильник на ніч.	інгредієнти	6 порцій	Йогурт	150 г	Молоко	1000 г
інгредієнти	6 порцій								
Йогурт	150 г								
Молоко	1000 г								

 Конвекція


 Мікрохвилі

P Попереднє розігрівання

 Скляне деко

 Решітчаста полиця







 Металеве деко

 Розміщення

* Рекомендована маса


Автоматичні та сенсорні програми

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


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

Українська

 крохвиль

 Програма дитячого меню


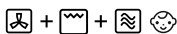




 Сенсорна програма

 Розміщення

* Рекомендована маса

Автоматичні та сенсорні програми


Українська

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


 Конвекція

 Гриль

 Мікрохвилі

 Програма дитячого меню

 Сенсорна програма










 Решітчаста полиця

 Скляне деко

 Розміщення


* Рекомендована маса


Автоматичні та сенсорні програми


Програма	Маса *	Розміщення аксесуарів	Вказівки												
24. Овочеve пюре   	100-400 г		<p>Використовується для приготування пастернаку, картоплі, гарбуза, моркви, батату і брукви. Приготовлені овочі розминаються в пюре і підходять для дитячого харчування. Очистіть овочі від шкірочки і наріжте їх кубиками розміром близько 0,5-0,7 см, моркву — на тонкі шматочки. Викладіть їх у форму Ругех®. Додайте води:</p> <p>75 мл на 100-150 г овочів; 100 мл на 160-300 г овочів; 150 мл на 310-400 г овочів.</p> <p>Закрийте кришкою і поставте контейнер на дно печі. Виберіть програму № 24. Натисніть кнопку Старт/Підтвердження, щоб підтвердити вибір. Задайте масу овочів. Натисніть кнопку Старт/Підтвердження. Перемішайте після звукового сигналу після закінчення половини часу приготування. Час витримки після приготування — 10 хвилин. Подрібніть овочі у пюре за допомогою блендера, за необхідності додаючи воду для зміни консистенції. Перевірте температуру пюре перед приготуванням.</p>												
25. Спагетті    	150-375 г		<p>Використовується для приготування макаронних виробів: спагетті, фетучіні, тальятеле, макарони, пене, спіральки та ін. Помістіть виріб у підходящу для мікрохвильової печі ємність потрібного розміру, заповнену киплячою водою:</p> <table border="1" data-bbox="766 1050 1336 1224"> <thead> <tr> <th>Кіл-ть, г</th> <th>Кипляча вода, мл</th> <th>Розмір посуду, л</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>150</td> <td>900</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>250</td> <td>1200</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>375</td> <td>1400</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> <p>При бажанні перед приготуванням додайте одну столову ложку олії, щоб макарони не злипалися. Накрийте кришкою або плівкою з отворами. Поставте ємність на дно камери. Виберіть програму № 25. Натисніть кнопку Старт/Підтвердження. Після звукового сигналу (через ½ часу приготування) зніміть кришку/плівку і перемішайте. Після закінчення приготування злийте воду. За необхідності витримайте страву протягом 5—10 хвилин після приготування, потім злийте воду.</p>	Кіл-ть, г	Кипляча вода, мл	Розмір посуду, л	150	900	3	250	1200	3,5	375	1400	4
Кіл-ть, г	Кипляча вода, мл	Розмір посуду, л													
150	900	3													
250	1200	3,5													
375	1400	4													

Українська

 Мікрохвилі

 Програма дитячого меню


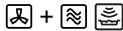



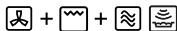












 Сенсорна програма

 Розміщення

* Рекомендована маса

Автоматичні та сенсорні програми

Українська

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


 Конвекція

 Гриль


 Мікрохвилі

 Заморожені продукти

 Сенсорна програма

 Решітчаста полиця

 Скляне деко

 Розміщення

* Рекомендована маса

Програми очищення

F1. ЗЛИВАННЯ ВОДИ

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



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

Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.

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

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



Примітки

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



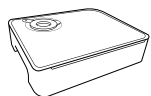
Увага!

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

Програми очищення

F2. Самоочищення системи

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



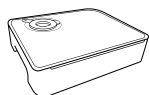
Підготуйте розчин 20 г лимонної кислоти і 250 мл води, вилийте його в контейнер для води. Переконайтеся, що водозбірник не заповнений.

Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.

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

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

Українська




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

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



Примітка

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

Програми очищення

F3. Видалення запахів

Ця програма призначена для усунення неприємних запахів у печі.



Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.

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

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

F4. Самоочищення камери

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



Натисніть кнопку приготування в автоматичному режимі.

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

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

Українська

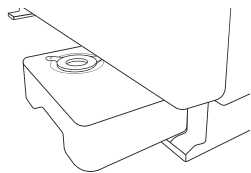


Примітки

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

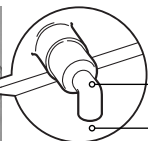
Очищення контейнера для води

Протирайте контейнер м'якою вологою серветкою.



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

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



Виведення трубки

Трубка повинна бути направлена вниз

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

Гумовий ущільнювач контейнера також можна зняти для очищення.

Зняття гумового ущільнювача

Внутрішня
поверхня
(плоска)

Зовнішня
поверхня (з
пазом)



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

Українська



Примітки

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

Автоматичне приготування на парі

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



Натисніть кнопку автоматичного приготування на парі.



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



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



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



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

Українська









Примітки

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

Автоматичне приготування на парі

Українська


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


 Пар

 Розморожування

 Решітка






 Металеве деко

 Решітчаста полиця

 Розміщення

* Рекомендована маса

Автоматичне приготування на парі


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


Українська

 Пара

 Решітка

 Металеве деко











 Решітчаста полиця

 Розміщення


* Рекомендована маса

Автоматичне приготування на парі


Українська


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


 Пар

 Розморожування

 Решітка

 Металеве деко

 Решітчаста полиця

 Розміщення

* Рекомендована маса

Перед звертанням до сервісного центру

Особливості роботи, що не є несправностями

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

Перед звертанням до сервісного центру

Українська

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

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

Догляд за піччю

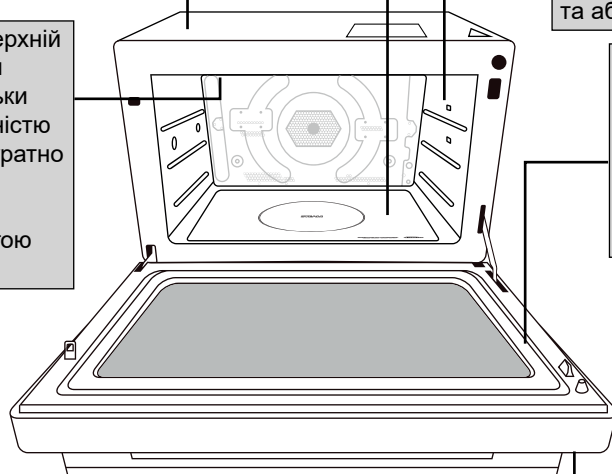
Перед очищенням вимкніть піч і витягніть вилку з розетки.

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

Завжди промивайте і витирайте насухо керамічне дно печі після її охолодження

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

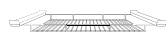
Очищайте верхній нагрівальний елемент, тільки коли він повністю охолоне. Акуратно протирайте поверхню м'якою вологою серветкою.



Якщо на внутрішній поверхні або навколо зовнішніх країв дверцят конденсується волога, витріть її м'якою серветкою. Конденсація може відбуватися при експлуатації печі в умовах підвищеної вологості та не є ознакою несправності.

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

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



Решітчаста полиця



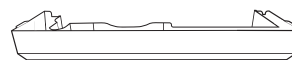
Решітка



Стекляне деко



Металеve деко



Водозбірник

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

Примітки

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

НЕ РОЗПОРОШУЙТЕ В ПЕЧІ АЕРОЗОЛІ.

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

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

-61- Ukr-

Технічні характеристики

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

Українська

* Методика випробувань МЕК

Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

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

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



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

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

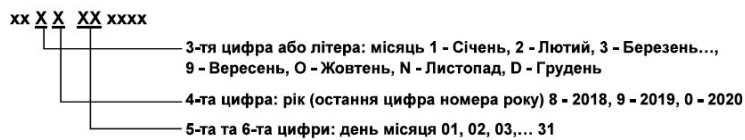
Імпортер: ТОВ "ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД"
Адреса імпортера: провулок Охтирський, будинок 7, місто Київ, 03066,
Україна

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

Примітка

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

Приклад:



Примітка:

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

Відповідно до ДСТУ EN 55011:2017 виріб класифікується як:

- обладнання Групи 2, в якому спеціально генерована радіочастотна енергія використовується в якості електромагнітного випромінювання для обробки продуктів харчування;
- обладнання Класу 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.



Мазмұны

Орнату және қосу.....	2
Қауіпсіздік шаралары.....	3—4
Маңызды ақпарат.....	5
Керек-жарақтар.....	6—7
Пеш құрылғысы.....	8—9
Басқару панелі.....	10
Дисплей.....	11
Тағам дайындау режимі.....	12—14
Индикация тілін таңдау.....	15
Жоғары/төмен түймелерінің функциялары.....	15
Сағатты реттеу.....	16
Балалардан блоктау.....	16
Қысқатолқындар режимі (мұзын еріту және дайындау).....	17
Гриль режимі.....	18—19
Конвекция режимі.....	20—21
Бу режимі.....	22—23
Булау режимі.....	24
Бумен аралас режим.....	25—26
Бусыз аралас режим.....	27—28
Таймерді пайдалану.....	29—30
Уақыт қосу функциясы.....	31
Тағам дайындаудың көп сатылы режимі.....	32—33
Автоматты бағдарламалар.....	34—58
Сенсорлы жылыту.....	34—35
Турбоеріту функциясы.....	36—37
Мұзын еріту: әдістер және кеңестер.....	37—38
Сусындарды жылыту.....	39
Қамыр пісірмені ысыту.....	40
Автоматты және сенсорлық бағдарламалар.....	41—50
Тазалау бағдарламалары.....	51—54
Суды ағызу.....	51
Жүйенің өзін-өзі тазалауы.....	52
Иісті кетіру.....	53
Камераның өзін-өзі тазалауы.....	53
Суға арналған контейнерді тазалау.....	54
Автоматты түрде буға пісіру.....	55—58
Қызмет көрсету орталығына жүгінбес бұрын.....	59—60
Пешті күтіп ұстау.....	61
Техникалық сипаттамалары.....	62

Орнату және қосу

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

ОСЫ НҰСҚАУЛЫҚТЫ МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, ОНЫ АЛДАҒЫ УАҚЫТТА ПАЙДАЛАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Пешті тексеру

Пешті қораптан шығарып алып, орауыш материалын шешіңіз. Пешке нұқсан келмегенін (майыспағанын, есік ысырмасының сынбағанын, есігіне сызат түспегенін, т.б.) тексеріп шығыңыз. Қандай да бір ақауларды тапқан жағдайда, дилерге дереу хабарласыңыз. Нұқсан келген микротолқынды пешті орнатпаңыз.

Жерге тұйықтау жөніндегі нұсқаулар

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! ҚАУІПСІЗДІК МАҚСАТТАРЫ ҮШІН ПЕШТІ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАУ ҚАЖЕТ.

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

Қуат көзінің кернеуі

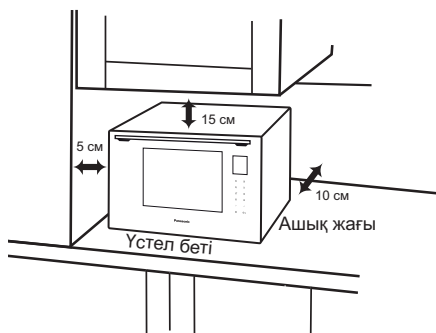
Желідегі кернеу фирмалық жапсырмада көрсетілген кернеуге сәйкес болуы тиіс. Кернеуі көрсетілгеннен жоғары желіге жалғанған жағдайда, құрылғы тұтануы немесе бүлінуі мүмкін.

Пешті орнату

1. Өнім тек үстел бетіне қойып пайдалануға арналған. Пешті шкаф ішіне, басқа да жабық кеңістікке орнатуға болмайды. Пешті еденнен 85 см төмен емес тегіс әрі орнықты беткі қабаққа орнатыңыз.
2. Орнатылған пеш штепселін розеткадан суыру арқылы немесе автоматты сөндіргішті өшіру арқылы оңай токтан ажыратуға болатынын тексеріңіз.
3. Пештің қалыпты жұмыс істеуі үшін, ауа айналымы жеткілікті болуы тиіс.

Үстел бетіне орнату:

Пештің үстіңгі жағынан 15 см, артқы жағынан 10 см және бүйір жағынан 5 см бос орын қалдырыңыз. Екінші бүйір жағы ашық болуы тиіс.

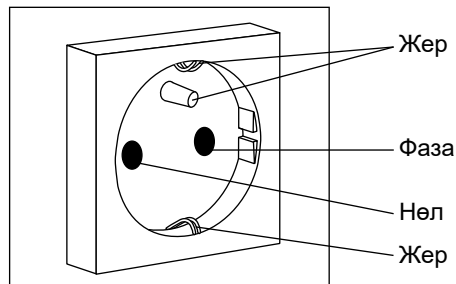
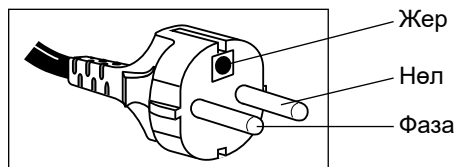


4. Пештің қызып кетпеуі үшін, оны сәнді есіктің артқы жағына орнатуға болмайды.

5. Пешті электр немесе газ плитасына жақын жерге орналастырмаңыз.
6. Пештің аяқтарын алып тастамаңыз.
7. Бұл пеш тек тұрмыста қолдануға арналған.
8. Пешті ауа ылғалдылығы жоғары жерде пайдаланбаңыз.
9. Қуат сымы корпусстың сыртқы бетіне тимеуі керек. Оның ыстық беттерге тиюіне жол бермеңіз. Қуат сымы үстел шетінен салбырап тұрмауы қажет. Пешті, қуат сымын, штепселін суға салмаңыз.
10. Пештің желдеткіш саңылауларын бекітіп тастамаңыз. Егер пеш жұмыс істеп тұрғанда, олар жабылып қалса, бұл құрылғының қызуы кетуіне немесе бұзылуына әкелуі мүмкін. Егер пештің үстіне мата жабылса, желдеткіш саңылауларды ашық қалдыру керек.
11. Пешті шкафқа орнатуға тыйым салынады.

Назар аударыңыз!

Өнімді жерге қауіпсіз тұйықталатын (үшінші сымы бар) розеткаға қосу керек. Жерге тұйықтау сымы болмаса, өнімдегі электр тогының соғуынан қорғайтын механизм жұмыс істемейді. Төмендегі суретте көрсетілгендей жерге тұйықтайтын розетканы орнату үшін білікті маманға хабарласыңыз.



Қауіпсіздік шаралары

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- 1. Есік тығыздағышы мен оның жанасатын бөліктерін** дымқыл майлықпен сүртіп отыру қажет.
Пеште зақымдар байқалған болса, оны қызмет көрсету орталығының маманы жөнделмегенше, қолданысқа енгізбеу керек.
- 2. Желілік сым, штепселі зақымдалған пешті қолдануға болмайды**, сондай-ақ егер құрылғының өзі құлап кеткен болса, зақымдалған болса немесе ақаулықтар анықталса, оны пайдалануға болмайды. Желілік сым зақымдалған болса, оны өндірушінің қызмет көрсету орталығы немесе баламалы квалификациясы бар басқа маман ауыстыруы керек.
- 3. Өз бетіңізше пештің бөлшектерін шашып, жинауға немесе реттеуге, есігін, басқару панельдерін, сақтандыру сөндіргіштерін, өзге де бөлшектерін жөндеуге әрекеттенбеңіз.** Ультразоғары жиіліктегі толқындардан жарақаттанбау үшін пештің сыртқы панелін алмаңыз.
Біліктілігі жоқ тұлғалардың жөндеу жұмыстарын жүргізгені қауіпті, сол себепті оларды өндіруші тарапынан оқыту курсынан өткен қызмет көрсету маманы ғана жүргізуі керек.
- 4. Пештің жарықтандыратын шамдарын** тек өндіруші дайындықтан өткізген техник маман ауыстыруы қажет. Шамды ауыстыру қажет болған жағдайда, дилерге жүгініңіз.
- 5. Сұйықтықтар мен өзге де өнімдерді қатты оралған немесе жабылған ыдыстарда жылытуға болмайды**, өйткені олар жарылып кетуі мүмкін.
- 6. Балаларға пешті қауіпсіз түрде қолдануды үйреткеннен кейін ғана пешті қолдануға рұқсат беріңіз.** Олар пешті мақсатына сай пайдаланбау қандай қауіпті жағдайларға әкелетінін есте сақтауы тиіс.
- 7. Пеш дене, түйсік және ақыл-ой қабілеті 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.
- 8. Балалардың құрылғымен ойнауына жол бермеңіз.**
- 9. Пеш жұмыс істеген кезде, оның беттері қызып кетуі мүмкін**
- 10. Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен жұмыс істеуге арналмаған.**
- 11. Пешті таза ұстаңыз:** ластану ішкі беттердің зақымдалуына әкеліп соғуы, пештің қызмет мерзімін қысқартуы және қауіпті жағдайдың себепкері болуы мүмкін.
- 12. Тазалау үшін бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.**

Қауіпсіздік шаралары

Пешті пайдалану

1. **Құрылғыны тек тағам дайындау және ысыту үшін қолданыңыз.** Пеш басқа мақсаттарда пайдалануға арналмаған. Пешті химиялық заттарды немесе басқа да тағам емес өнімдерді жылыту үшін қолданбаңыз.
2. **Ыдыстар мен керек-жарақтарды пайдаланбас бұрын, олардың микротолқынды пеште қолдануға сай келетінін тексеріп алыңыз.**
3. Пеш тағамдар мен сусындар әзірлеуге арналған. Пешті тағам өнімдерін, киімді, матаны, жөкені және т.б. кептіру, жылытқыны, аяқ киімді қыздыру үшін пайдаланған жағдайда, жарақат алу немесе өрт шығу қатерін төндіруі мүмкін.
4. **Пеш қолданылмаған кезде, оның камерасының ішіне өз керек-жарақтарынан басқа заттар сақтамаңыз.** Әйтпесе пеш абайсызда қосылған кезде, зақымдалуы мүмкін.
5. Егер пеште ешқандай өнім болмаса, микротолқынды режимді қосуға болмайды. Бұл құрылғының зақымдалуына алып келуі мүмкін.
6. Түтіндеп кетсе, **Стоп/Бас тарту** түймесін басып, есікті жабық күйінде қалдырыңыз да, қуат сымын ажыратыңыз немесе пәтер қалқаншасындағы автоматты ажыратқыш көмегімен электр қуатын өшіріңіз.
7. Микротолқынмен ас әзірлеу кезінде тағамдарды, сусындарды металл ыдысқа салып қоюға болмайды.
8. Қысқа толқынды пешке сай келетін ыдысты ғана пайдаланыңыз.
9. **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ. Комбинация** режимінде жұмыс істеу кезінде пештің ішіндегі температура көтерілуі мүмкін, сол себепті пешті балалардың қолдануын ересектер бақылап отыруы керек.

Қыздырғыш элемент жұмысы

1. Пеш "Конвекция", "Бу", "Гриль", "Комбинация" режимінде жұмыс істеген кезде, оның сыртқы беттері, соның ішінде корпусындағы желдеткіш саңылаулар және есік жоғары температураға дейін қызады. Есікті ашып-жабу және камерадан ыдыстар мен керек-жарақтарды шығару кезінде сақ болыңыз.



Назар аударыңыз! Беткі қабаты ыстық

2. Пеш оның жоғарғы жағында орнатылған қыздырғыш элементпен жабдықталған. Пеш **Конвекция, Бу, Гриль, Комбинация** режимдерінде жұмыс істесе, оның жоғарғы бөлігі және керек-жарақтары жоғары температураға дейін қызады. Пеш ішіндегі қыздырғыш элементтерді ұстамаңыз.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ. Пештің ашық бөлшектері пайдалану барысында қызуы мүмкін. Балаларды құрылғыға жақындатпаңыз.

3. Пешті **Конвекция, Бу, Гриль** немесе **Комбинация** режимінде алғаш қолданар алдында камерадан коррозияға қарсы май қалдықтарын сүртіп алыңыз да, пешті **Конвекция** режимінде тағам мен керек-жарақтарсыз 230 °C градусқа 10 минутқа қосып қойыңыз. Осылайша камераның беткі жағындағы коррозияға қарсы май қалдықтары түгел кетеді. Бұл — пешті бос күйінде қолдануға болатын бірден бір жағдай.

Ресей Федерациясының "Тұтынушылар құқықтарын қорғау жөніндегі" федералды заңының 5-бабының 2-тармағында бекітілген тәртіп бойынша өнім аталмыш нұсқаулыққа және техникалық стандарттарға сай қолданылған жағдайда, өндіруші бекіткендей осы өнімге арналған минималды қызмет көрсету мерзімі өндірілген күнінен бастап 7 жыл құрайды.

Тағам дайындаудан кейінгі желдеткіш жұмысы

Пешті қолданып болған соң, электрлік құрамдастарды суыту үшін желдеткіш қосылуы мүмкін. Бұл ақаулықтың белгісі емес. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде, тағамды пештен ала беруге болады.

Конвекция режимін қолданғаннан кейін, салқындату процесін жылдамдату және желдеткіштің жұмыс уақытын қысқарту үшін пештің есігін ашсаңыз болады

Пешке техникалық қызмет көрсету

1. Жөндеу

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ. Пешті жөндеу қажет болса, жақын маңда орналасқан өкілетті Panasonic техникалық қолдау қызметіне хабарласыңыз. Микротолқынды сәулеленудің алдын алу үшін корпусы алуды қажет ететін пешті жөндеу және оған техникалық қызмет көрсету жұмыстарын тек қызмет көрсету орталығының білікті маманына тапсырыңыз.

2. Есік тығыздағышы

Есікті, басқару панелін, сақтандыру сөндіргіштерін және пештің басқа бөлшектерін өз бетіңізше бөлшектеуге, реттеуге, жөндеуге әрекеттенбеңіз. Пештің сыртқы панелін алмаңыз.

Есік тығыздағышы мен оның жанасатын бөліктері таза болуы тиіс: оларды дымқыл майлықпен сүртіп отыру керек.

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

3. Фондық жарық

Жарықтандыратын шамдарды тек өндіруші тарапынан оқытудан өткен қызмет көрсету маманы ауыстыруы қажет. Пештің сыртқы панелін өз бетіңізше алуға тырыспаңыз.

Керек-жарақтар

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

1) Тағам әзірлеу уақыты

- Рецептiлер жинағындағы тағамдарды әзірлеу уақыты шамамен алынған. Әзірлеу уақыты өнiмдердiң жағдайына және мөлшерiне, температурасына, сондай-ақ қолданылатын ыдысқа тәуелдi.
- Тағамның күйiп кетпеуi үшін, алдымен әзірлеудiң минималды уақытын орнату керек. Тағам толықтай дайын болмаса, қосымша дайындау уақытын орнатуға болады.

Ескерту. Тағам дайындауға ұсынылған уақытты арттырған кезде, тағам бұзылып кетедi; сонымен қатар, пештiң iшкi жағы зақымдалып, күйiп кетуi мүмкiн.

2) Кiшiгiрiм порциялар

- Кiшiгiрiм порцияларды және ылғал мөлшерi аз тағамдарды ұзақ уақыт әзірлеген кезде, олар күйiп кетуi, құрғап кетуi немесе жануы мүмкiн. Жанып кетсе, есiктi ашпай тұрып пештi өшiрiп, штепсельдi розеткадан суырып алу керек.

3) Жұмыртқа

- Пеште **Қысқатолқындар** режимiнде қабығы аршылмаған жұмыртқаны жылытуға немесе жұмыртқаны қатырып пiсiруге болмайды, себебi ысыту өшiрiлген кезде де, олар жарылуы мүмкiн.

4) Тесу

- Борқылдақ емес (картоп, тауық қанаттары, жұмыртқа сарысы, сосиска және т.б.) немесе қабығы бар азық-түлiктердi (жұмыртқа сарысы) микротолқынды режимде дайындау кезiнде, олар жарылып кетпес үшін, оларды алдын ала тесiп алуға кеңес берiледi.

5) Етке арналған термометр

- Еттiң немесе құс етiнiң дайын болу деңгейiн анықтау үшін етке арналған термометрдi пайдалануға болады. Бұл үшін тағамды пештен алдын ала шығарып алу қажет. Еттi микротолқынды режимде әзірлеу кезiнде кәдiмгi термометрдi қолданбаңыз, себебi ол ұшқын шашыратуы мүмкiн.

6) Сұйықтықтар

- Сұйықтықтарды (мысалы, сорпа, соус, сусын) жылытқан кезде, олар көзге көрiнетiн көпiршiктер шығармай-ақ қайнауы мүмкiн. Нәтижесiнде қайнап жатқан сұйықтық ыдыстан шайқалып төгiлiп кетуi мүмкiн. Сондықтан келесi ереженi ұстаныңыз:
 - а) Бүйiрi тегiс және мойны жіңiшке ыдыстарды пайдаланбаңыз.
 - б) Сұйықтықтың шамадан тыс қызып кетуiне жол бермеңiз.
 - в) Сұйықтықты екi рет араластырыңыз: бiрiншi рет — ыдысты пешке салмас бұрын, екiншi рет — жылыту үшін орнатылған уақыттың жартысы өткен кезде.
 - г) Сұйықтық жылығаннан кейiн, оны пеште кiшкене уақытқа қалдырыңыз, содан кейiн араластырып, пештен мұқият шығарыңыз.
 - д) Сусындарды микротолқынды пеште жылытқан кезде, олар кейiнiрек қайнауы мүмкiн. Ыдысты пештен алған кезде сақ болыңыз.

7) Қағаз және пластик

- Пластик немесе қағаз қаптамасы бар азық-түлiктердi жылыту кезiнде оларды қадағалап отыру қажет, себебi қатты қызып кеткен жағдайда, пластик немесе қағаз тұтанып кетуi мүмкiн.
- Екiншi қайтара өңделген қағазда (мысалы, қағаздан жасалған асүй сүлгiлерi) микротолқынды пешке салуға болатыны туралы белгi болмаса, оны пешке салмаңыз. Қайталама шикiзаттан жасалған өнiмдерде қыздыру кезiнде ұшқын шашыратып, тұтануы мүмкiн дақтар болуы мүмкiн.
- Өнiмдердi пешке салмай тұрып, микротолқынды пеште қолдануға жарамды қаптамадағы металл қыстырғыштарды шығарып алыңыз.

8) Ыдыс және фольга

- Жабық консерв құтысындағы және тығындалған бөтелкелердегi өнiмдердi жылытпаңыз, себебi олар жарылуы мүмкiн.
- Металл ыдысты және металл жиегi бар ыдысты микротолқынды қолданатын режимдерде пайдалануға болмайды: бұл ұшқын шашыратуға әкелуi мүмкiн.
- Алюминий фольганы, шампурларды, металл ыдыстарды қолданған кезде, ұшқын шашырауына жол бермеу үшін оларды пештiң қабырғалары мен есiгiнен 2 см қашықтықта орналастырыңыз.

9) Тамақтандыруға арналған бөтелкелер, балалар тағамы бар банкiлер

- Тамақтандыруға арналған бөтелкелердi және балалар тағамы бар банкiлердi пешке емiзiксiз және қақпақсыз салу қажет.
- Оның iшiндегi тағамды араластыру немесе шайқау керек.
- Баланы тамақтандырмай тұрып, оның күйiп қалмауы үшін, тағам температурасын тексерiп алу керек.

10) Тағамның бетiн жабу

- Тағамды микротолқынды пеште әзірлеу үшін оның бетiн тығыз жауып тұратын түссiз үлдiрмен немесе сәйкес қақпақпен жабыңыз. Ереже бойынша ылғалдылық деңгейi жоғары тағамды (мысалы, сорпа, көмеш, балық, көкөнiстер және порциялық тағамдар) әзірлеу кезiнде үнеми оның бетiн жабу керек. Бәлiштiң, соустың, қайнатылған картоп пен пiсiрiлген нан өнiмдерiнiң бетiн жаппаңыз.

11) Күту уақыты

- Күту уақыты — тағамды әзірлегеннен немесе ысытқаннан кейiн пеште қоя тұратын уақыт. Бұл уақытта тағамның ортасына жылу берiлiп, оның суып кеткен бөлiктерiн жылытады.

Керек-жарақтар

Керек-жарақтар

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

Металл таба

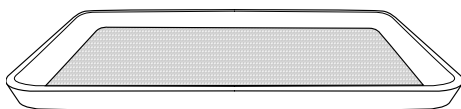
1. Тағамдарды тек **Конвекция**, **Гриль** және **Бу** режимдерінде әзірлеуге арналған. Металл табаны **Қысқатолқындар** және **Комбинация + Қысқатолқындар** режимдерінде қолданбаңыз.
2. **Конвекция** режимінде 2 деңгейлі әзірлеу үшін металл табаны астыңғы күйге, ал торлы тақтаны жоғарғы күйге қою керек.
3. Металл таба көтере алатын максималды жүктеме — 4 кг (тағам мен ыдыстың жалпы массасы).



Металл таба

Әйнек таба

1. Әйнек табаны камераның түбіне тек **Қысқатолқындар** режимін қолданған кезде қоюға болады.
2. Әйнек табаны **Комбинация** режимінде торлы тақтаға қоюға болады.
3. **Бу** режимінде өнімдердің ұсақ бөліктерін әзірлеу кезінде оларды металл табадағы торға орнатылған әйнек табаға салады.
4. Әйнек таба қызып тұрса, оны салқын суға салмай тұрып, суытып алыңыз. Әйтпесе табада жарықтар пайда болып, сынып кетуі мүмкін.



Әйнек таба

Торлы тақта

1. Өнімдерді **Гриль** және **Бу** режимінде әзірлеу үшін жоғарғы немесе ортаңғы бағыттағыштарға қойылады. **Конвекция** және **Комбинация** режимдерінде тақтаны астыңғы бағыттағыштарға да қоюға болады.
2. Микротолқындар қолданылатын режимдерде металл ыдысты тікелей торлы тақтаның үстіне қоймаңыз.
3. **Қысқатолқындар** режимінде торлы тақтаны қолданбаңыз.
4. Торлы тақта көтере алатын максималды жүктеме — 4 кг (тағам мен ыдыстың жалпы массасы).



Торлы тақта

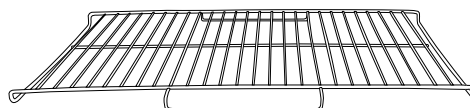


Маңызды ақпарат

Торлы тақтадан пластик қаптамаларды алмаңыз. Олар қаптау материалдарына жатпайды және тақтада орнатылған күйде қалуы тиіс.

Тор




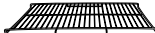
1. **Бу**, **Гриль**, **Конвекция** және **Комбинация** (микротолқындарсыз) режимдерін қолданған кезде торды металл табаға қоюға болады. Өнімдерді тікелей торға салу керек.
2. **Қысқатолқындар** және **Комбинация + Қысқатолқындар** режимдері үшін торды қолданбаңыз.



Тор

Керек-жарақтар

Әр режим үшін қандай керек-жарақтарды қолдануға болатыны туралы төмендегі кестеде көрсетілген.

	Торлы тақта	Әйнек таба	Металл таба	Тор
				
Қысқатолқындар	x	✓	x	x
Гриль	✓	✓	✓	✓
Конвекция	✓	✓	✓	✓
Бу	✓	✓	✓	✓
Бу + Қысқатолқындар (КОМБИ 1)	✓*	✓	x	x
Бу + Гриль (КОМБИ 2)	✓	✓	✓	✓
Бу + Конвекция (КОМБИ 3)	✓	✓	✓	✓
Конвекция + Қысқатолқындар + Гриль (КОМБИ 4, 5, 6, 7, 8)	✓*	✓	x	x
Конвекция + Қысқатолқындар (КОМБИ 9, 10, 11)	✓*	✓	x	x
Гриль + Конвекция (КОМБИ 12)	✓	✓	✓	✓

* Металл ыдысты тікелей торлы тақтаға қоймаңыз. Тағамды тақтаға ыдыссыз немесе әйнек ыдыспен салыңыз.

Пеш құрылғысы

1 Есік тұтқасы

Есікті ашу үшін тұтқаны төмен тартыңыз. Пеш жұмыс істеп жатқан кезде, есікті ашқан кезде тағамды әзірлеу уақытша тоқтайды, бірақ бекітілген параметрлер бастапқы қалпына келмейді. Есікті жауып, **Бастау/растау** түймесін басқаннан кейін, пеш жұмысы жалғасады.

2 Қарау терезесі

3 Есіктің қорғаныстық блокауы

Жарақат алмау үшін саусақтарыңызды, қасықты, пышақты, басқа заттарды ілмек тесігіне салмаңыз.

4 Штепсель

5 Қуатпен қамту сымы

6 Ультразоғары жиіліктегі төменгі сәулелендіргіш (17-сурет)

7 Бу жіберуге арналған саңылау

8 "Беттері ыстық" ескерту жапсырмасы

9 Гриль құрамдастары

10 Конвекциялық қыздырғыш

11 Жарықдиодты шам

Есік ашылған кезде және пеш жұмыс істеп жатқан уақытта, шам жанады.

12 Тақтаға арналған бағыттағыштар (төменгі, ортаңғы, жоғарғы)

13 Есік ұстағыштары

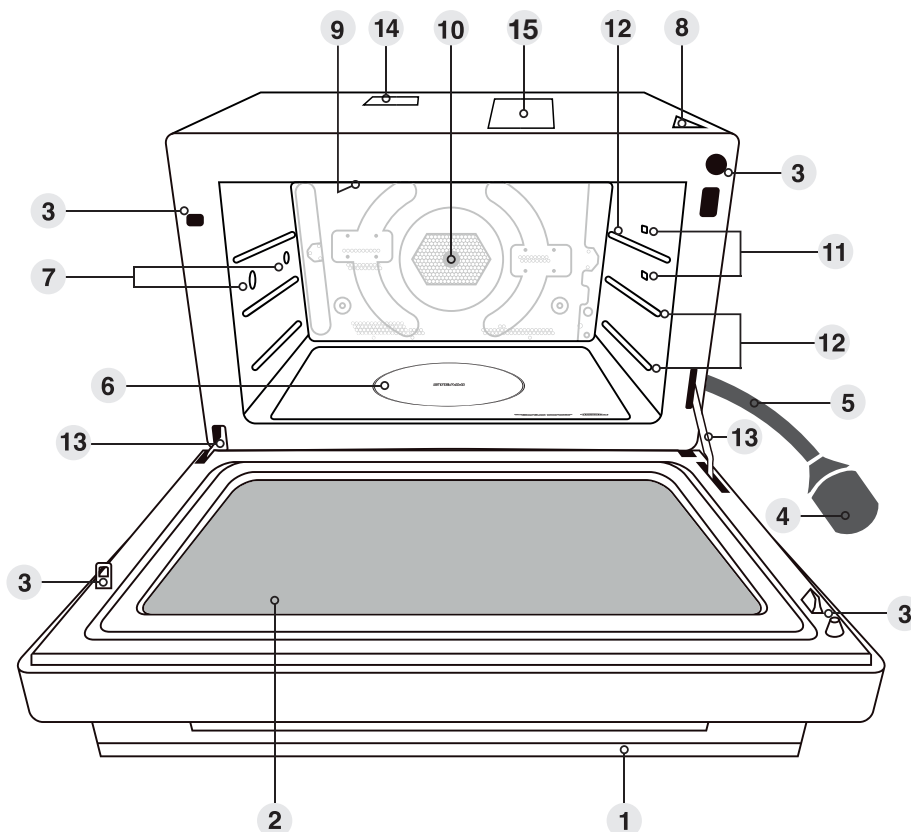
Есікті ашып-жапқан кезде, жарақат алмас үшін саусақтарыңызды ұстағыштарға жақындатпаңыз.

14 Ескерту жапсырмасы

15 Автоматты бағдарламалар тізімі

Пешке ұсынылған тілдердің біріндегі автоматты бағдарламалар тізімінің жапсырмасын (енім жинағына кіреді) жабыстырып қойыңыз.

Қазақша

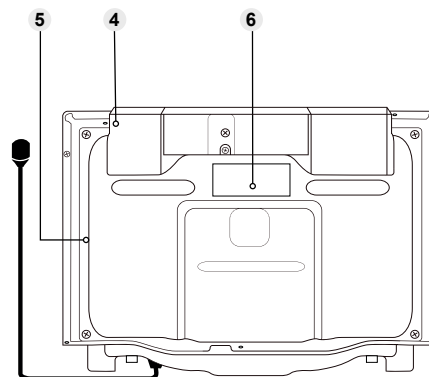
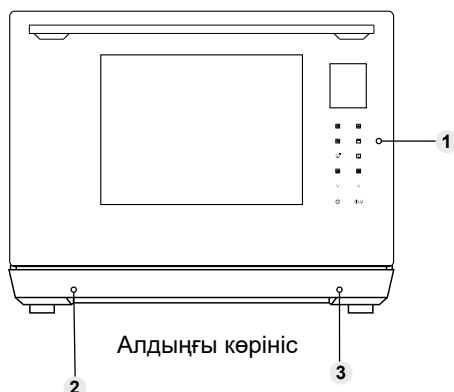


Ескерту

Кескін анықтамалық сипатқа ие.

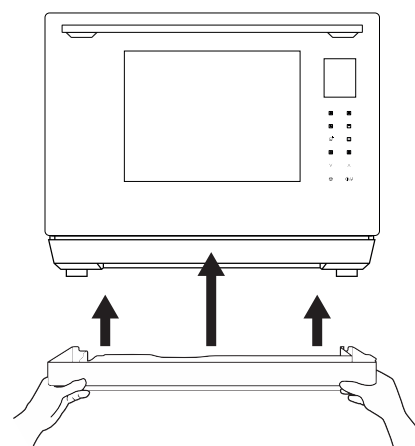
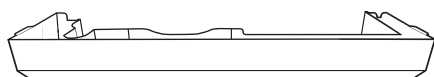
Пеш құрылғысы

- 1 Басқару панелі
- 2 Су жинағыш
- 3 Суға арналған контейнер (су жинағыштың артқы жағында)
- 4 Желдеткіш саңылаулар (бітеп тастамаңыз)
- 5 Сәйкестендіру тақтайшасы
- 6 Ескерту жапсырмасы



Су жинағыш

1. Пешті қолданбай тұрып, оған су жинағыш орнатыңыз. Су жинағышты тазалау үшін үнемі алып отыру керек.
2. Су жинағышты екі қолыңызбен ұстап, оны пештің алдыңғы аяқтарына орнатып, соңына дейін итеріңіз.
3. Су жинағышты шығарып алу үшін оны екі қолыңызбен ұстап, өзіңізге қарай ақырын тартыңыз. Су жинағышты жылы сабынды сумен жуу керек. Тазалап болғаннан кейін су жинағышты пештің аяқтарына орнатып, соңына дейін итеріңіз.
4. Су жинағышты ыдыс жуатын машинада жууға болмайды.



Суға арналған контейнер

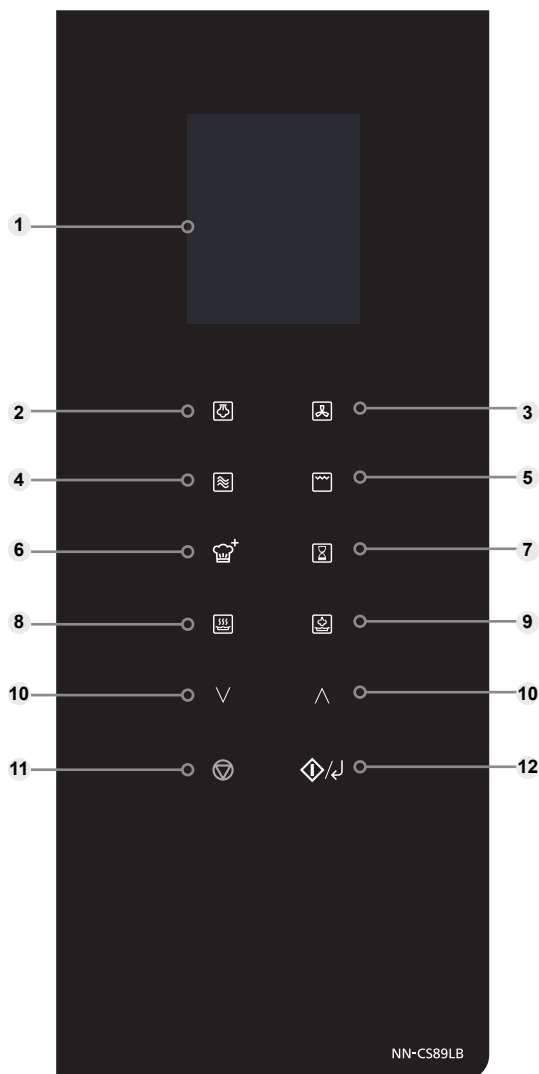
Контейнерді пайдалану нұсқауларын 23-беттен қараңыз.



Ескерту

Кескіндер анықтамалық сипатта берілген.

Басқару панелі



Қазақша

- 1 **Дисплей**
- 2 **Бу** (22—24-бет)
- 3 **Конвекция** (20—21-бет)
- 4 **Қысқатолқындар** (17-бет)
- 5 **Гриль** (18—19-бет)
- 6 **Комбинация** (25—28-бет)
- 7 **Таймер/сағат** (16, 29—30-бет)
- 8 **Автоматты бағдарламалар** (34—54-бет)
- 9 **Автоматты түрде буға пісіру** (55—58-бет)
- 10 **Жоғары/төмен түймелері** (15-бет)

Уақытты, массаны, автоматты бағдарламалар мен параметрлерді орнату үшін қолданылады.

11 Стоп/бас тарту:

Тағам дайындау алдында

Алдыңғы пәрмендер бір рет басу арқылы бастапқы қалпына келтіріледі.

Тағам дайындау кезінде

Бір рет басу арқылы пештің жұмысын тоқтатуға болады. Екінші рет басу арқылы барлық пәрмендерден бас тартылады және дисплейде қос нүкте немесе уақыт көрсетіледі.

12 Бастау/растау

Пешті іске қосу және бекітілген мәнді растау үшін қолданылады. Тағам дайындау кезінде есікті ашсаңыз немесе **Стоп/бас тарту** түймесін бір рет бассаңыз, пеш жұмысын қалпына келтіру үшін **Бастау/растау** түймесін қайтадан басу қажет.

Пеш қуат үнемдеу функциясымен жабдықталған.



Ескертулер

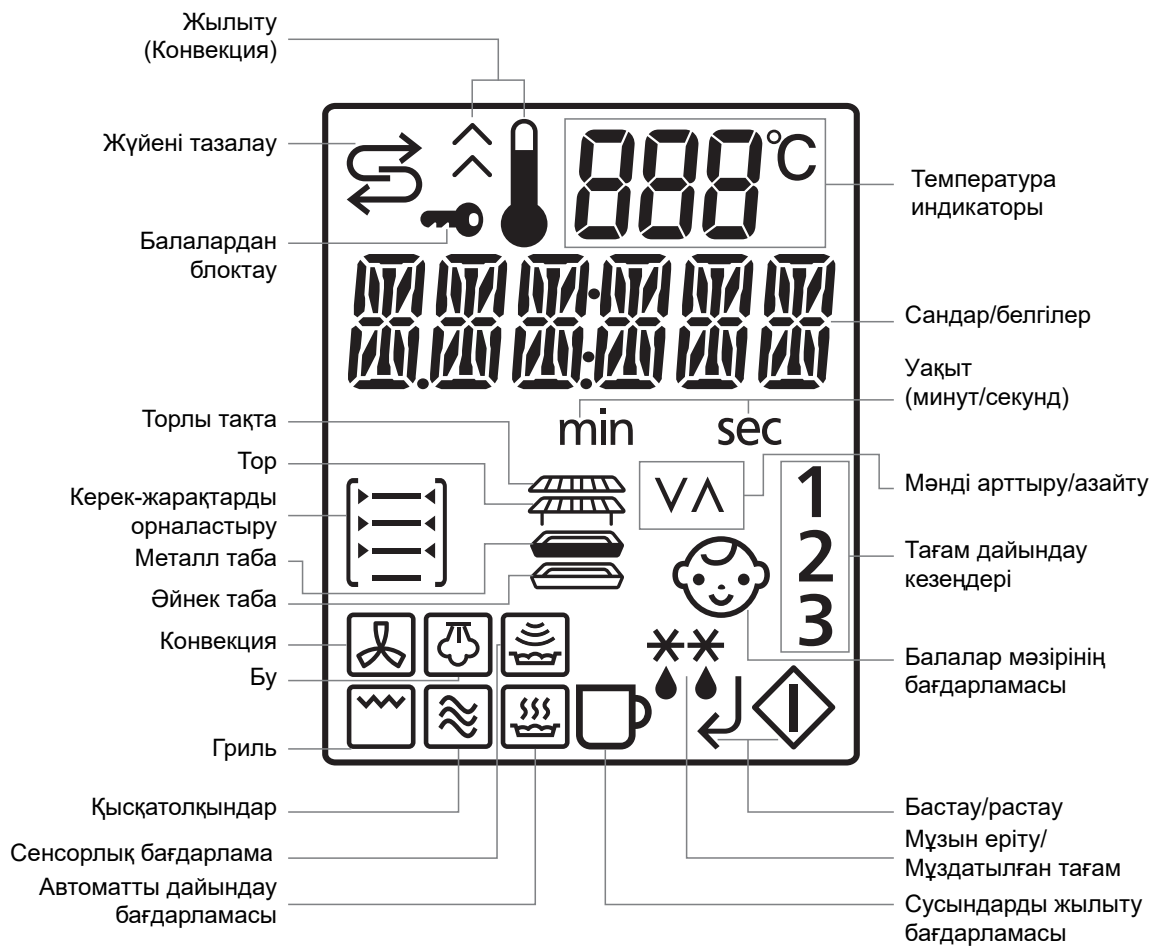
1. Соңғы әрекетті орындағаннан кейін, пеш күту режиміне өтеді. Күту режимінде дисплей жарықтығы азаяды.
2. Пеш күту режимінде болған кезде, оны қолданбай тұрып, есікті ашып-жабу керек.
3. Қандай да бір әрекетке пәрмен беріліп, **Бастау/растау** түймесі алты минут ішінде басылмаса, әрекеттен автоматты түрде бас тартылады. Дисплейде қайтадан қос нүкте немесе сағат көрсетіледі.



Дыбыстық сигнал

Дыбыстық сигнал түймелерді басқан кезде шығады. Сигнал шықпаса, орнату дұрыс орындалмады. Бір кезеңнен екінші кезеңге өту кезінде екі сигнал беріледі. Автоматты бағдарламаларда екі сигнал тағамды араластыру немесе аудару қажеттігін де ескертеді. **Гриль**, **Конвекция** және **Комбинация** режимдерінде алдын ала ысыту аяқталған кезде, үш сигнал беріледі. Ас әзірлеу аяқталған кезде, пеш қатарынан бес сигнал береді.

Дисплей

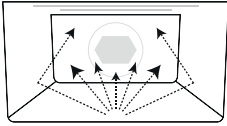
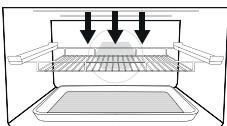
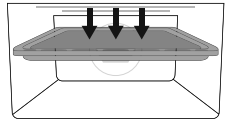
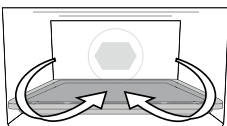
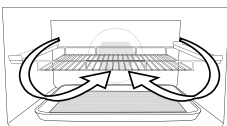


Қазақша

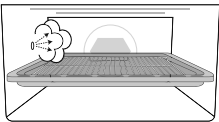
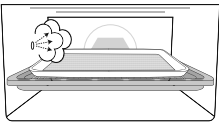
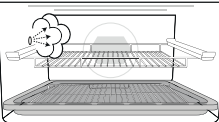
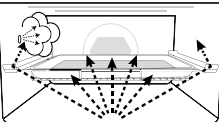
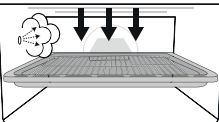
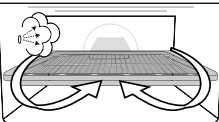
☞☞ : Суға арналған контейнерді толтырыңыз.

Тағам дайындау режимі

Төмендегі кестеде керек-жарақтарды пайдалану әдістері көрсетілген. Керек-жарақты таңдау рецептіге және ыдысқа тәуелді болады.

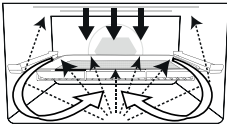
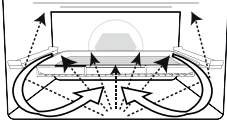
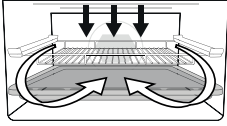
Тағам дайындау режимі	Қолданылу мақсаты	Қолданылатын керек-жарақтар	Сыйымдылықтар
<p>Қысқатолқындар</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Мұзын еріту • Жылыту • Еріту: сары май, шоколад, ірімшік • Балықтан, көкөністерден, жеміс-жидектерден, жұмыртқадан ас әзірлеу • Компот, тосап, соус, пісірілген крем, нан өнімі, карамель, вегетариандық бәліш әзірлеу • Қамыр пісірмені қопсытқышпен жылтыратпай әзірлеу ("Виктория" тәтті наны, клафути, т.б.) <p>Камераны алдын ала қыздырмау</p>	<p>Әйнек таба, Pyrex® ыдысы (тікелей камераның түбіне қойылады)</p>	<p>Ультразоғары жиіліктегі пештерге арналған, бейметалл</p>
<p>Гриль</p>  	<ul style="list-style-type: none"> • Ет пен балық пісіру • Тост әзірлеу • Қабықша пайда болғанша әзірленетін тағамдарды, жұмсақ бәліштерді қызарту <p>Камераны алдын ала қыздырмау</p>	<p>Торлы тақта немесе металл таба</p> <p>Торлы тақтаны қолданған кезде су мен май тамшыларын жинау үшін камераның түбіне әйнек таба қоюға болады.</p>	<p>Қызуға төзімді (металл қалыптарды қолдануға болады)</p>
<p>Конвекция</p>  <p>(бір деңгей)</p>  <p>(екі деңгей)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Әзірлеу уақыты қысқа шағын кондитерлік өнімдерді пісіру: қатпарлы, үгілмелі қамыр, печенье, қайнатылған печенье, орамалар • Ерекше дайындалатын қамыр пісірме тағамдары: суфле, безе, волован, тоқаш, бисквит, ет орамасы, т.б. • Бәліш пісіру (ашық және салмасы бар), пицца <p>Камераны алдын ала қыздырған жөн</p>	<p>Металл таба/әйнек таба, торлы тақта</p>	<p>Қызуға төзімді (металл қалыптарды қолдануға болады)</p>

Тағам дайындау режимі

Тағам дайындау режимі	Қолданылу мақсаты	Қолданылатын керек-жарақтар	Сыйымдылықтар
<p>Бу</p>   <p>(бір деңгей)</p>  <p>(екі деңгей)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Балық, көкөніс, тауық, күріш, картоп, бисквит пудингін әзірлеу <p>Камераны алдын ала қыздырмау</p>	<p>Торлы тақта</p> <p>Металл табадағы тор</p> <p>Өнімдердің ұсақ бөліктерін әзірлеу кезінде: металл табадағы торға орнатылған әйнек таба.</p>	<p>Буға пісіру үшін жарамды металл қалыптар, Pyrex® ыдысы, пластик контейнерлер</p>
<p>Бу + Қысқатолқындар (№1 комбинация)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Балық, көкөніс, тауық, күріш, картоп әзірлеу <p>Камераны алдын ала қыздырмау</p>	<p>Торлы тақтадағы әйнек таба немесе пеш түбіндегі әйнек таба</p>	<p>Ультражоғары жиіліктегі пештерге арналған</p>
<p>Гриль + Бу (№2 комбинация)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Көмештер • Кебаб • Торт • Ашық бәліштер • Суфле • Тұтас балық 	<p>Металл табадағы тор</p>	<p>Қызуға төзімді (металл қалыптарды қолдануға болады)</p>
<p>Конвекция + Бу (№3 комбинация)</p> 	<p>Алдын ала қыздырусыз №2 комбинация</p> <p>"№3 комбинация" режимі үшін камераны алдын ала қыздырған жөн.</p>		

Қазақша

Тағам дайындау режимі

Тағам дайындау режимі	Қолданылу мақсаты	Қолданылатын керек-жарақтар	Сыйымдылықтар
Гриль + Конвекция + Қысқатолқындар (№4, 5, 6, 7, 8 комбинация) 	<ul style="list-style-type: none"> • Қуырылған етті, құс етін әзірлеу • Қытырлақ қабықшасы бар тағамдардың (киш, пицца, нан, тоқаш, лазанья, гратен) мұзын еріту және ысыту • Лазанья, ет, картоп, көкөніс көмесін әзірлеу 	Торлы тақта және әйнек таба	Ультражоғары жиіліктегі пештерге арналған, қызуға төзімді Дәмді нан пісіруге арналған металл қалыптарды торлы тақтаға қойылған әйнек табада ғана қолдануға болады. Қаңылтыр банкілерді ҚОЛДАНБАҒЫЗ.
Конвекция + Қысқатолқындар (№9, 10, 11 комбинация) 	<ul style="list-style-type: none"> • Торт пен пудингті жұмыртқамен жылтыратып, қопсытқышпен пісіру, киш, бәліш (ашық және салмасы бар) әзірлеу <p>Камераны алдын ала қыздырған жөн</p>		
Гриль + Конвекция (№12 комбинация) 	<ul style="list-style-type: none"> • Қызыл етті, еттің қалың бөліктерінен (сиыр еті қабырғасы, тибон стейк) стейкті қуыру • Балық пісіру <p>Камераны алдын ала қыздырған жөн</p>	Торлы тақта және металл таба	Қызуға төзімді (металл қалыптарды қолдануға болады)

Индикация тілін таңдау

Жерге тұйықталған розеткаға жалғағаннан кейін, дисплейде 88:88 сандары көрсетіледі. Индикация тілін орнатқыңыз келмесе, **Бастау/растау** түймесін бір рет басыңыз. Бұл жағдайда дисплейде келесі жазу пайда болады: WORD PROMPT OFF. Қазақ тілін таңдағыңыз келсе, **Бастау/растау** түймесін екі рет басыңыз. Сол кезде дисплейде келесі жазу пайда болады: РУССКИЙ. Индикация тілін өзгерту қажет болса, пешті желіден ажыратып, қайта қосыңыз, содан кейін жоғарыдағы әрекеттерді қайталаңыз.

Таймер/сағат түймесі төрт рет басылса, **Операциялық гид** сөзкөмектер функциясы өшеді. Оны қайтадан қосу үшін **Таймер/сағат** түймесін төрт рет басыңыз.

Өшіру:



ВЫКЛИЧИТЕ НАВИГАТОР



Дисплейде қос нүкте немесе уақыт көрсетіледі.

Таймер/сағат түймесін төрт рет басыңыз.

Дисплей

Іске қосу:



ВЫКЛИЧИТЕ НАВИГАТОР



Дисплейде қос нүкте немесе уақыт көрсетіледі.

Таймер/сағат түймесін төрт рет басыңыз.

Дисплей

Қазақша

Жоғары/төмен түймелерінің функциялары

Уақытты, өнім массасын немесе автоматты бағдарламаны \wedge және \vee түймелерінің көмегімен таңдауға болады. Уақытты немесе массаны ең көп немесе ең аз мәнге өзгерту үшін сәйкес түймені басып тұрыңыз.



• Уақытты орнату

Өзірлеу уақытын орнату, сағат параметрлерін реттеу, уақыт қосу функциясын басқару (31-сурет).

• Массаны таңдау

Автоматты бағдарламалар үшін өнімдер массасын орнату (36—41 және 55—58-суреттер).

• Автоматты бағдарламалар

Тағам дайындау режимін таңдау.

• Мәнді арттыру/азайту

Сенсорлық бағдарламалар параметрлерінің мәндерін арттыру және азайту (34—35 және 42-сурет).

Сағатты реттеу

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



"Таймер/сағат" түймесін екі рет басыңыз.

^ және v түймелерінің көмегімен уақытты орнатыңыз. Реттеу кезінде қос нүкте жыпылықтайды.

"Таймер/сағат" түймесін басыңыз. Қос нүкте жыпылықтауын тоқтатып, дисплейде орнатылған уақыт көрсетіледі.



Ескертулер


1. Уақытты қайта орнату үшін 1-3 қадамдарын қайталаңыз.
2. Пеш желіге қосылып тұрғанда және желіде кернеу болғанда, дисплейде уақыт көрсетіліп тұра береді.
3. Түйме басылса, мән бір минутқа артады немесе азаяды. Уақытты жылдам өзгерту үшін мәнді арттыру немесе азайту түймесін (^ немесе v) басып тұрыңыз.
4. Уақыт 24 сағаттық режиммен жұмыс істейді.

Балалардан блоктау

Бұл функция пешті басқару элементтерін өшіреді, бірақ есік блокталмайды. Дисплейде қос нүкте немесе уақыт көрсетілген кезде, балалардан блоктауды қосуға болады.

Блоктауды орнату



10 секунд ішінде "Бастау/растау" түймесін үш рет басыңыз. Уақыт индикациясы жойылады (уақыт параметрлері бұл жағдайда бастапқы қалпына келтірілмейді), дисплейде  белгісі пайда болады.

Блоктауды өшіру



10 секунд ішінде "Бастау/растау" түймесін үш рет басыңыз. Дисплейде уақыт қайтадан көрсетіледі.



Ескертпе.

Балалардан бұғаттауды алып тастау немесе оны қосу үшін, «Бастау/растау» немесе «Стоп/бас тарту» түймесін үш рет 10 секундтың ішінде басу қажет.

Қысқатолқындар режимі (мұзын еріту және дайындау)

Пеште микротолқынды қуаттың жеті деңгейі бар, олар төмендегі кестеде берілген.



Қажетті қуат деңгейін таңдау үшін "Қысқатолқындар" түймесін қажетінше басыңыз.

Басу саны	Деңгей	Қуат, Вт	Максималды уақыт
1 рет	Максималды	1000	30 мин
2 рет	Орташа-жоғары	800	1 сағ 30 мин
3 рет	Мұзын еріту **	270	1 сағ 30 мин
4 рет	Орташа	600	1 сағ 30 мин
5 рет	Төмен	440	1 сағ 30 мин
6 рет	Бұқтыру	300	1 сағ 30 мин
7 рет	Минималды	100	1 сағ 30 мин

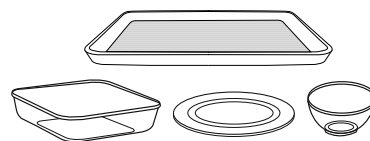


Өзірлеу уақытын \wedge және \vee түймелерінің көмегімен орнатыңыз.

"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Ас өзірлеу бағдарламасы іске қосылады және дисплейде уақыттың кері санағы басталады.

Қолдану қажет ыдыс пен керек-жарақтар

Әйнек табаны, қақпақпен жабылған немесе тағам үлдірімен жабылған Ругех® ыдысын қолданыңыз. Ыдыс пештің түбіне қойылады. Өнімдерді камераның түбіне ыдыссыз немесе әйнек табасыз қоймаңыз.



Қазақша



Ескертулер

- Тамақ өзірлеудің көп кезеңдік режимі 32-33-беттерде сипатталған.
- Қуат пен өзірлеу уақытын орнатып болғаннан кейін, ұстау уақытын бекітуге болады. Қуат пен өзірлеу уақытын орнатып болғаннан кейін, кейінге қалдырылған қосу әрекетін бекітуге болады. Таймерді пайдалану нұсқауларын 29-30-беттен қараңыз.
- Қажет болса, өзірлеу уақытын тамақ өзірлеу кезінде \wedge және \vee түймелерінің көмегімен өзгертуге болады. Өзірлеу уақыты ең көп және ең аз жағына қарай бір минуттық қадаммен (барлығы 10 минут) өзгереді.
- Максималды қуатпен ең ұзақ өзірлеу уақыты — 30 минут, қуаттың басқа деңгейлерінде — бір жарым сағаттан көп емес.
- "Қысқатолқындар" режимінде тағам өзірлеу үшін металл керек-жарақтарды қолданбаңыз.

Микротолқындарды жоғарыдан төмен үлестіру жүйесі

Өнім микротолқындарды жоғарыдан төмен үлестіру жүйесімен жабдықталған. Бұл бұрмалы үстелдері бар әдеттегі пештердегі микротолқынның бүйір жағынан берілуінен өзгешеленеді. Осыған орай әртүрлі өлшемдегі тағамдарды өзірлеу үшін көп орын болады. Бұндай жүйедегі микротолқынды режимдегі қыздыру уақыты микротолқындардың бүйір жағынан берілетін жүйелердегі қыздыру уақытынан ерекшеленуі мүмкін. Бұл ақаулықтың белгісі емес.

Гриль режимі

Гриль режимі үшін қуаттың үш деңгейі қарастырылған.

Басу саны	Қуаттылық деңгейі
1 рет	Гриль 1 (жоғары)
2 рет	Гриль 2 (орташа)
3 рет	Гриль 3 (төмен)



Қажетті қуат деңгейін таңдау үшін "Гриль" түймесін бір, екі немесе үш рет басыңыз.

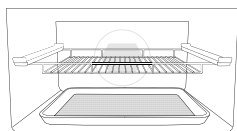
Әзірлеу уақытын \wedge және \vee түймелерінің көмегімен орнатыңыз. Максималды әзірлеу уақыты — 1 сағат 30 минут.



"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Дисплейде уақыттың кері санағы басталады.

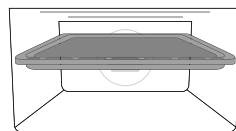
Қазақша

Қолдану қажет керек-жарақтар



Өнімдерді торлы тақтаға орналастырыңыз, ал торлы тақтаны оны жоғарғы немесе ортаңғы күйге орнатыңыз.

Тамшылар мен май әйнек табаға ағуы үшін, оны камераның түбіне қойыңыз.



Өнімдердің ұсақ бөлшектерін **Гриль** режимінде әзірлеу үшін металл табаны жоғарғы немесе ортаңғы күйге қойыңыз.

Гриль режимі



Ескертулер

1. **Гриль** режимінде өңделетін өнімдерді жаппаңыз.
2. Пеш **Гриль** режимінде тек есігі жабық кезде жұмыс істейді.
3. **Гриль** режимінде тамақ әзірлеу кезінде микротолқынды сәулелену қолданылмайды.
4. Уақыттың жартысы өткенде, көп өнімдерді аудару керек. Ол үшін есікті ашып, тұтқыш немесе қолғап көмегімен тақтаны (табаны) **ақырындап** шығарып алыңыз.
5. Тағамды аударып, пешке қайта қойыңыз, есікті жауып, **Бастау/растау** түймесін басыңыз. Дисплейде **Гриль** режимінде әзірлеудің қалған уақытының кері санағы жалғасады. Тағамның **Гриль** режимінде әзірленуі кезінде оны тексеру үшін есікті кез келген уақытта ашуға болады.
6. **Гриль** режимін қолданғаннан кейін, пешті тазалаңыз.
7. Қажет кезде әзірлеу уақытын \wedge және \vee түймелері көмегімен әзірлеу процесі кезінде өзгертуге болады. Уақытты бір минуттық қадаммен (барлығы 10 минут) арттыруға немесе азайтуға болады.



Назар аударыңыз!

Керек-жарақтарды шығару кезінде тұтқышты немесе қолғапты пайдаланыңыз. Жарақат алу қаупін болдырмау үшін тағамды шығару немесе оны ыстық пешке орналастыру кезінде есіктің айнек бетіне немесе пештің ішкі металл бөліктеріне жақындамаңыз.

Конвекция режимі

Конвекция түймесі көмегімен конвекция температурасын 30—230 °С аралықта 10 °С қадаммен орнатуға болады. Ең жиі қолданылатын температураны таңдауды жылдамдату үшін бірінші рет басу кезінде дисплейде 150 °С, содан кейін 230 °С, 30 °С, 40 °С және т.б. температура көрсетіледі. 30—60 °С температурасында алдын ала қыздыру қарастырылмаған.



Конвекцияның қажетті температурасын орнатыңыз.

"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Дисплейде Р әрпі пайда болады. Алдын ала қыздыру аяқталған кезде, пеш дыбыстық сигнал береді және дисплейдегі Р әрпі жыпылықтай бастайды. Есікті ашып, тағамды пешке орналастырыңыз.

*** Камераны қыздыру қажет болмаса, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз.**

Камераны алдын ала қыздырғаннан кейін тағамды пешке қойыңыз.



Әзірлеу уақытын ^ және v түймелері көмегімен (9 сағатқа дейін) орнатыңыз.

"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Дисплейде уақыттың кері санағы басталады.

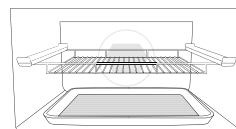
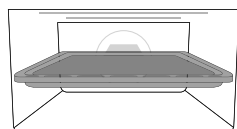
Қазақша



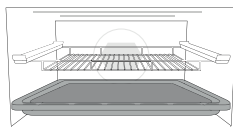
Ескертулер

- 30—60 °С температурада алдын ала қыздыру қарастырылмаған.
- Дисплейде "ГОРЯЧО" сөзі көрсетілсе, алдыңғы тағамды дайындағаннан кейін пеш температурасы тым жоғары, сол себепті 30—40 °С мәнін орнату мүмкін емес. Қалған температура режимдері мен уақытты қолмен орнатуға болады.

Қолдану қажет керек-жарақтар



Тағамды **Конвекция** режимінде бір деңгейде әзірлеу үшін металл таба немесе торлы тақта қолданыңыз. Оларды ортаңғы немесе төменгі күйге орнатыңыз. Әйнек табаға тамшылар мен май ағуы үшін, оны камераның түбіне орнатыңыз.



Конвекция режимінде тағамды бір уақытта екі деңгейде әзірлеу үшін металл табаны төменгі күйге, ал торлы тақтаны жоғарғы күйге орнатуға болады.

Конвекция режимі



Алдын ала қыздыру туралы ескертулер

1. Алдын ала қыздыру кезінде есікті ашпаңыз. Қыздыру аяқталған кезде, пеш үш дыбыстық сигнал беріп, дисплейде Р әрпі жыпылықтайды. Қыздырғаннан кейін есікті ашпасаңыз, пеш бекітілген температураны ұстап тұрады. 30 минуттан кейін (қыздыру уақытын қосқанда) пеш автоматты түрде өшеді және дисплейде қос нүкте немесе уақыт көрсетіледі.
2. Алдын ала қыздыру қажет болмаса, қажетті температураны орнатқаннан кейін, ас әзірлеу уақытын орнатыңыз, содан кейін **Бастау/растау** түймесін басыңыз.



Ескертулер

1. Бекітілген ас әзірлеу уақыты бір сағаттан аз болса, уақыт бір секундтық қадаммен есептеледі.
2. Бекітілген ас әзірлеу уақыты бір сағаттан аз болса, бағдарламаның аяқталғанына дейін бір сағат қалғанша, уақыт бір минуттық қадаммен есептеледі. Бұдан кейін дисплейде минут пен секунд көрсетіледі және уақыт бір секундтық қадаммен есептеледі.
3. Қажет болса, әзірлеу уақытын тамақ әзірлеу кезінде \wedge және \vee түймелерінің көмегімен өзгертуге болады. Әзірлеу уақыты ең көп және ең аз жағына қарай бір минуттық қадаммен (барлығы 10 минут) өзгереді.
4. Пешті алдын ала қыздыру кезінде бекітілген температураны өзгертуге болады. **Конвекция** түймесін басыңыз. Дисплейде температура көрсетіледі. Бекітілген мәнді өзгерту үшін температураның қажетті мәні пайда болғанша, **Конвекция** түймесін басып тұрыңыз.
5. Рецептiге байланысты пешті оған орнатылған ұсынылған керек-жарақтармен немесе оларсыз алдын ала қыздыруға болады (нақты рецептiнi қараңыз). Металл таба және торлы тақта дәмді тағамды толтырып пісіруге және тағамды үлкен ыдыста пісіруге жарамды.
6. Алдын ала қыздыру кезінде дисплейде камераның нақты температурасы көрсетіледі. 70 °C-тан көп мәнге жетпегенше, ағымдағы температура көрсетілмейді. Ас әзірлеу кезінде температураны өзгерту үшін **Конвекция** түймесін басыңыз.
7. Тағам бірқалыпты әзірленуі үшін, ас әзірлеу уақытының жартысы өткен кезде, табаны немесе торлы тақтаны 180°-қа бұрыңыз.



Назар аударыңыз!

Тағамды немесе керек-жарақтарды камерадан тұтқыш немесе қолғап көмегімен алыңыз, себебі ыдыс пен пеш қатты қызады.

Бу режимі

Пешті көкөністі, балықты, тауық етін және күрішті пісіру үшін буқазан ретінде пайдалануға болады. Бу режимі үшін қуаттың екі деңгейі қарастырылған.

Басу саны	Қуаттылық деңгейі
1 рет	Бу 1 (жоғары)
2 рет	Бу 2 (төмен)



Қуаттың қажетті деңгейін "Бу" түймесі көмегімен орнатыңыз.

Әзірлеу уақытын \wedge және \vee түймелерінің көмегімен орнатыңыз. Максималды әзірлеу уақыты — 30 минут.



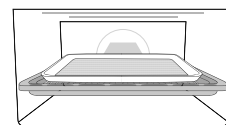
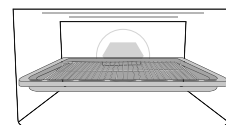
"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Ас әзірлеу бағдарламасы іске қосылады және дисплейде уақыттың кері санағы басталады.

Қолданылатын керек-жарақтар

Бір деңгейде әзірлеу

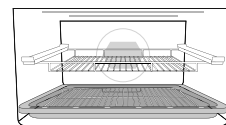
Өнімдерді буға пісіру үшін ортаңғы күйге орнатылған ішінде торы бар металл табаны бір деңгейде қолданыңыз. Өнімдерді тікелей торға салыңыз.

Бу режимінде өнімдердің ұсақ бөліктерін әзірлеу кезінде оларды металл табадағы торға орнатылған әйнек табаға салады.



Бір уақытта бір деңгейде әзірлеу

Бу режимінде екі деңгейде ас әзірлеу үшін ішінде торы бар металл табаны төменгі күйге, ал торлы тақтаны жоғарғы күйге орнатыңыз. Өнімдерді тікелей торларға салыңыз.



Ескертулер

1. Бу режимін қолданар алдында суға арналған контейнерді толтырыңыз.
2. Бұл режимде ас әзірлеудің максималды уақыты — 30 минут. Тағамды көп уақыт әзірлеу қажет болса, суға арналған контейнерді қайтадан толтырып, Бу режимін қажетті уақытқа қайта орнатыңыз.
3. Тағам әзірлеу кезінде суға арналған контейнердегі су таусылып қалса, пеш жұмыс істеуін тоқтатады. Дисплейде контейнерді сумен толтыру қажеттігі туралы сөзкөмек пайда болады. Контейнерді толтырғаннан кейін оны пешке қайта орнатып, Бастау/растау түймесін басыңыз. Пеш суға арналған бос контейнермен жұмыс істемейді.
4. Қажет болса, әзірлеу уақытын тамақ әзірлеу кезінде \wedge және \vee түймелерінің көмегімен өзгертуге болады. Әзірлеу уақыты ең көп және ең аз жағына қарай бір минуттық қадаммен (барлығы 10 минут) өзгереді.
5. Тағам әзірлеу кезінде Тоқтату/бас тарту түймелерін баспай-ақ суға арналған контейнерді кез келген уақытта толтыруға болады.
6. Тағамды Бу режимінде әзірлегеннен кейін, камерадағы суды сүртіңіз.

Бу режимі



Назар аударыңыз!

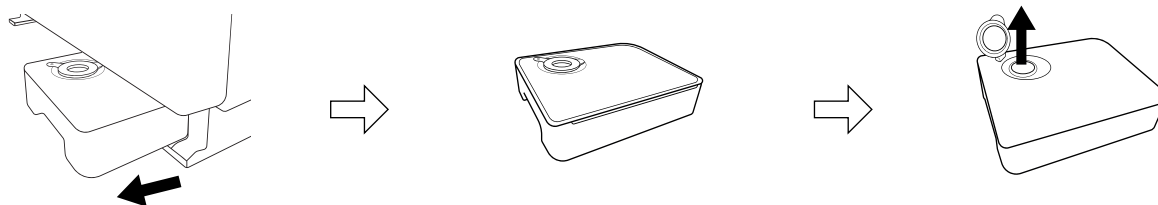
Камера, ыдыс және керек-жарақтар жоғары температураға дейін қызады. Тұтқышты немесе қолғапты пайдаланыңыз.

Тағамды немесе керек-жарақтарды шығару кезінде камераның жоғарғы бөлігінен ыстық су тамшылауы мүмкін.

Есікті ашқан кезде камерадан бу шығуы мүмкін. Камерада бу болса, қолғап кимей, есікті ашпаңыз. Әйтпесе күйіп қалуыңыз мүмкін.

Су жинағышты шығарған кезде сақ болыңыз. Пештің ішкі беттеріндегі су тамшыларын сүртіңіз. Олар пайда болса, пеште ақау бар деген сөз емес.

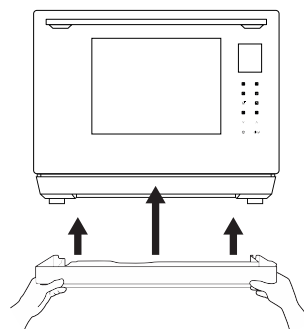
Суға арналған контейнерді пайдалану



Контейнерді пештен ақырын шығарып алыңыз. Қақпағын алып, контейнерді құбыр суымен (минералды сумен емес) толтырыңыз. Контейнер қақпағын жауып, оны пешке қайта орнатыңыз. Су ағып кетпеуі үшін, суға арналған контейнердің мықтап жабылғанын және түзу орнатылғанын тексеріңіз. Контейнерді жылы суда аптасына бір рет жуған жөн.

Ескертулер

1. Бу режимінде тамақ әзірлеу кезінде микротолқынды сәулелену қолданылмайды.
2. Пеш жинағында қамтылған керек-жарақтарды жоғарыда келтірілген нұсқауларға сай қолданыңыз.
3. Пеш Бу режимінде тек есігі жабық кезде жұмыс істейді.
4. Тағамды бұға пісірген және пісіріп болған кезде есікті ашқан уақытта бетіңізді пешке жақындатпаңыз. Есікті ашқан кезде сақ болыңыз, себебі бу күйіп қалуға әкелуі мүмкін.
5. Тағамды және керек-жарақтарды камерадан тұтқыш немесе қолғап көмегімен алыңыз, себебі ыдыс пен пеш қатты қызады.
6. Бу режимінде әрбір тағамды әзірлеп болған соң, су жинағышты пештен ақырын алыңыз. Су жинағышты шығарып алу үшін оны екі қолыңызбен ұстап, өзіңізге қарай ақырын тартыңыз. Су жинағышты жылы сабынды сумен жуу керек. Тазалап болғаннан кейін су жинағышты пештің аяқтарына орнатып, соңына дейін итеріңіз.



Су жинағышты пештің аяқтарына орнатып, соңына дейін итеріңіз.

Булау режимі

Бұл функция буды үш минутқа дейін уақытша қосуға мүмкіндік береді. Булауды **Қысқатолқындар, Гриль, Конвекция** және **Комбинация** режимдерінде қосуға болады (4—12-деңгейлер). Тағам әзірлеу кезінде бу берілсе, жылу бірыңғай үлестіріледі және дәмді пісірілген нан (нан, бөліштер, десерттер) үлпілдек болады.

Қажетті бағдарламаны тандап, іске қосыңыз.



Міндетті емес

Булауды бір минутқа созу қажет болса, **Бу** түймесін ас әзірлеу кезінде екі секунд бойы ұстап тұрыңыз.

Екі немесе үш минут қосу қажет болса, 2-қадамды орындағаннан кейін **Бу** түймесін екі секунд ішінде бір немесе екі рет басыңыз. Булау уақытының кері санағы басталады, содан кейін ас әзірлеудің қалған уақытының санағы жалғасады (бекітілген уақыт ұзақтығы өзгермейді, себебі булау уақыты оған кіреді).



Ескертулер

1. Алдын ала қыздыру кезінде булауды қосуға болмайды.
2. Функцияны қолданар алдында суға арналған контейнерді толтырыңыз.
3. Булау қосылған кезде, бастапқыда бекітілген әзірлеу уақытының санағы жалғасады (дисплейде булау уақытының кері санағы көрсетіледі, ол аяқталған кезде, қалған әзірлеу уақытының кері санағы қайта көрсетіледі).
4. Булау ұзақтығы ас әзірлеудің қалған уақытынан аса алмайды.
5. Булауды екі немесе үш минутқа созу үшін 2-қадамды орындағаннан кейін **Бу** түймесін үш секунд ішінде сәйкесінше бір немесе екі рет басу керек.
6. Конвекция температурасының және булау кезіндегі ас әзірлеу уақытының өзгерісі қарастырылмаған.

Қазақша



Назар аударыңыз!

Камера, ыдыс және керек-жарақтар жоғары температураға дейін қызады. Тұтқышты немесе қолғапты пайдаланыңыз.

Тағамды немесе керек-жарақтарды шығару кезінде камераның жоғарғы бөлігінен ыстық су тамшылауы мүмкін.

Есікті ашқан кезде камерадан бу шығуы мүмкін. Камерада бу болса, қолғап кимей, есікті ашпаңыз. Әйтпесе күйіп қалуыңыз мүмкін.

Тағам	Тағам дайындау режимі	Булау
Печенье, тәтті нан	Конвекция	Бекітілген уақыттан бері $\frac{3}{4}$ өткен кезде, булаудың 3 минутын қосыңыз
Нан	Конвекция	Бекітілген уақыттан бері $\frac{3}{4}$ өткен кезде, булаудың 3 минутын қосыңыз
Бисквит	Конвекция	Бекітілген уақыттан бері $\frac{1}{2}$ өткен кезде, булаудың 3 минутын қосыңыз
Жартылай дайын нан өнімдері	№ 12-комбинация	Бекітілген уақыттан бері $\frac{3}{4}$ өткен кезде, булаудың 3 минутын қосыңыз

Бумен аралас режим

Қысқатолқындар, Гриль және Конвекция режимдерінде тағам әзірлеу үшін бұды қолдануға болады. Бу қосылса, әдетте ас әзірлеу уақыты қысқарады, сондай-ақ тағамның шырындылығы сақталады.



"Комбинация" түймесін басыңыз. Дисплейде қажетті қуат деңгейі пайда болмайынша, түймені басып тұрыңыз (төмендегі кестені қараңыз).

Алдын ала қыздыру қажет болса, басыңыз (тек **№ 3-комбинация** үшін).

Әзірлеу уақытын ^ және v түймелерінің көмегімен орнатыңыз. Максималды әзірлеу уақыты — 30 минут.

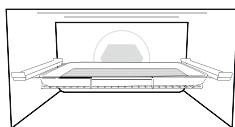


"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Дисплейде уақыттың кері санағы басталады.

Басу саны	Деңгей	Комбинация	Қолданылу мақсаты
1 рет	№1 комбинация	Бу 1 + 440 Вт (төмен деңгей)	Балғын, мұздатылған және консервіленген көкөністер, жеміс-жидектер, пюре, пудингтер
2 рет	№2 комбинация	Бу 1 + 1-гриль (жоғары деңгей)	Балық және ретісі бар тауық еті
3 рет	№3 комбинация	Бу 1 + Конвекция 190 °С	Үй наны және пісірілген тәтті нан

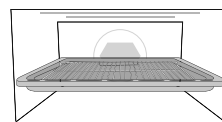
Қазақша

Қолдану қажет керек-жарақтар



№1 комбинация

Торлы тақтадағы айнек таба ортаңғы күйде



№2 немесе 3 комбинация

Металл табадағы тор төменгі немесе ортаңғы күйде

Бүмен аралас режим



Ескертулер

1. пешті қоспай тұрып, суға арналған контейнерді толтырыңыз. Бұл режимде ас әзірлеудің максималды уақыты — 30 минут. Тағамды көп уақыт әзірлеу қажет болса, суға арналған контейнерді қайтадан толтырып, пешті қалған уақытқа қосыңыз.
2. Тағам әзірлеу кезінде суға арналған контейнердегі су таусылып қалса, пеш тоқтауы мүмкін. Дисплейде суды контейнерге толтыру қажеттігі туралы сөзкөмек пайда болады. Контейнерді толтырғаннан кейін оны пешке қайта орнатып, **Бастау/растау** түймесін басыңыз. Пеш суға арналған бос контейнермен жұмыс істемейді.
3. **№1 комбинация** және **№2 комбинация** режимдері үшін алдын ала қыздыру қарастырылмаған.
4. Қажет болса, әзірлеу уақытын тамақ әзірлеу кезінде \wedge және \vee түймелерінің көмегімен өзгертуге болады. Әзірлеу уақыты ең көп және ең аз жағына қарай бір минуттық қадаммен (барлығы 10 минут) өзгереді.
5. Тағам әзірлеу кезінде **Тоқтату/бас тарту** түймелерін баспай-ақ суға арналған контейнерді кез келген уақытта толтыруға болады.
6. Тағамды **Бу** режимінде әзірлегеннен кейін, камерадағы суды сүртіңіз.

Ас әзірлеп болғаннан кейін

1. Тағамды бұға пісірген және пісіріп болған кезде есікті ашқан уақытта бетіңізді пешке жақындатпаңыз. Есікті ашқан кезде сақ болыңыз, себебі бу күйіп қалуға әкелуі мүмкін.
2. Тағамды және керек-жарақтарды камерадан тұтқыш немесе қолғап көмегімен алыңыз, себебі ыдыс пен пеш қатты қызады.
3. Әрбір тағамды буда пісіргеннен соң, су жинағышты пештен ақырын алыңыз. Су жинағышты шығарып алу үшін оны екі қолыңызбен ұстап, өзіңізге абайлап тартыңыз. Су жинағышты жылы сабынды сумен жуу керек. Тазалап болғаннан кейін су жинағышты пештің аяқтарына орнатып, соңына дейін итеріңіз (9-бет).

Қазақша



Назар аударыңыз!

Камера, ыдыс және керек-жарақтар жоғары температураға дейін қызады. Тұтқышты немесе қолғапты пайдаланыңыз.

Тағамды немесе керек-жарақтарды шығару кезінде камераның жоғарғы бөлігінен ыстық су тамшылауы мүмкін.

Есікті ашқан кезде камерадан бу шығуы мүмкін. Камерада бу болса, қолғап кимей, есікті ашаңыз. Әйтпесе күйіп қалуыңыз мүмкін.

Бусыз аралас режим

Тағамдарды бусыз әзірлеу үшін тоғыз комбинация қарастырылған. Бұл комбинациялар көптеген тағамдарды әзірлеу үшін мінсіз. **Қысқатолқындар** режимінде тағам жылдам әзірленеді, ал **Конвекция** және **Гриль** режимдері қытырлақ қабықша алуға көмектеседі. Сәйкес келетін режимдер бір уақытта орындалатындықтан, әзірлеу уақыты әдеттегі уақыттың $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ бөлігін қамтиды.



"Комбинация" түймесін басыңыз. Дисплейде қажетті қуат деңгейі пайда болмайынша, түймені басып тұрыңыз (төмендегі кестені қараңыз).

Алдын ала қыздыру қажет болса, басыңыз.



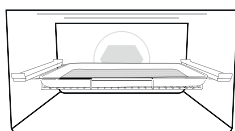
Әзірлеу уақытын \wedge және \vee түймелерінің көмегімен орнатыңыз. Максималды әзірлеу уақыты — 9 сағат.

"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Дисплейде уақыттың кері санағы басталады.

Басу саны	Деңгей	Комбинация	Қолданылу мақсаты
4 рет	№ 4-комбинация	Конвекция 230 °C + Гриль 1 (жоғары деңгей) + 300 Вт (бұқтыру)	Лазанья, гратен, пицца
5 рет	№ 5-комбинация	Конвекция 230 °C + Гриль 2 (орташа деңгей) + 300 Вт (бұқтыру)	Ет бәліші, қамыр пісірме
6 рет	№ 6-комбинация	Конвекция 230 °C + Гриль 2 (орташа деңгей) + 100 Вт (минималды деңгей)	Қамырдағы сосиска, салмасы бар құймақтар, ұнға қақталып пісірілген балық
7 рет	№ 7-комбинация	Конвекция 220 °C + Гриль 1 (жоғары деңгей) + 300 Вт (бұқтыру)	Қабықшасы қызартылған дайын тағамдар
8 рет	№ 8-комбинация	Конвекция 200 °C + Гриль 1 (жоғары деңгей) + 100 Вт (минималды деңгей)	Ұнтақ себілген жеміс-жидектер
9 рет	№ 9-комбинация	Конвекция 220 °C + 300 Вт (бұқтыру)	Киш, ашық бәліштер
10 рет	№ 10-комбинация	Конвекция 190 °C + 300 Вт (бұқтыру)	Тұтас тауық еті, балық стейкі, тұтас балық, тұтас күркетауық
11 рет	№ 11-комбинация	Конвекция 160 °C + 100 Вт (минималды деңгей)	Көмеш
12 рет	№ 12-комбинация	Конвекция 230 °C + Гриль 1 (жоғары деңгей)	Жартылай дайын нан өнімдері, картоптан жасалған тағамдар, тауық етінің бөліктері, стейктер, жаншылған ет

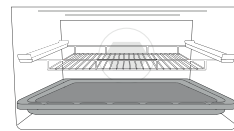
Қазақша

Қолдану қажет керек-жарақтар



№ 4—11-комбинация

Торлы тақтаны ортаңғы немесе төменгі күйде қолданыңыз. Шағын өнімдерді әйнек табаға салып, оны торлы тақтаға орнатыңыз.



№ 12-комбинация

Металл табаны төменгі күйге, ал торлы тақтаны жоғарғы күйге орнатуға болады.

Бусыз аралас режим



Алдын ала қыздыру туралы ескертулер

Алдын ала қыздыру конвекциясы бар барлық аралас режимдер үшін қарастырылған. Ас әзірлеу уақытын орнатпас бұрын **Бастау/растау** түймесін басып, 21-беттегі алдын ала қыздыру бойынша нұсқауларды орындаңыз.

Аралас режимде алдын ала қыздыру кезінде микротолқындар шығарылмайды.



Ескертулер

1. Бекітілген ас әзірлеу уақыты бір сағаттан аз болса, уақыт бір секундтық қадаммен есептеледі.
2. Бекітілген ас әзірлеу уақыты бір сағаттан аз болса, бағдарламаның аяқталғанына дейін бір сағат қалғанша, уақыт бір минуттық қадаммен есептеледі. Бұдан кейін уақыт бір секундтық қадаммен есептеледі.
3. Қажет болса, әзірлеу уақытын тамақ әзірлеу кезінде \wedge және \vee түймелерінің көмегімен өзгертуге болады. Әзірлеу уақыты ең көп және ең аз жағына қарай бір минуттық қадаммен (барлығы 10 минут) өзгереді.



Назар аударыңыз!

Керек-жарақтарды шығару кезінде тұтқышты немесе қолғапты пайдаланыңыз. Жарақат алу қаупін болдырмау үшін тағамды шығару немесе оны пешке орналастыру кезінде есіктің әйнек бетіне немесе пештің ішкі металл бөліктеріне жақындамаңыз.

Таймерді пайдалану

Пеште асүй таймері бар. Бұл функция тағамды әзірлегеннен кейінгі ұстау уақытын және кідірілген іске қосу уақытын бекітуге де мүмкіндік береді.

1. Кідірілген старт

Таймер көмегімен пештің кідірілген іске қосу уақытын бекітуге болады.



"Таймер/сағат" түймесін бір рет басыңыз.

Кідірілген іске қосу уақытын ^ және v түймелерінің көмегімен орнатыңыз (бір жарым сағатқа дейін)



Қажетті бағдарламаны таңдап, ас әзірлеу ұзақтығын орнатыңыз (екі кезеңге дейін).



"Бастау/растау" түймесін басыңыз.
Дисплейде уақытты санау басталады.



Ескертулер

1. Екі немесе үш кезеңдік әзірлеуді бағдарламалауға болады, олардың бір кезеңі кідірілген старт болады.
2. Бекітілген кідіріс уақыты бір сағаттан асса, уақыт минутпен есептеледі, бір сағаттан аз болса, секундпен есептеледі.
3. Кідірілген стартты автоматты бағдарлама үшін бекіту мүмкін емес.

Мысалы:

Кідірілген старт:
1 сағат



Максималды қуат (1000 Вт):
10 минут



Бұқтыру (300 Вт):
20 минут

Таймерді пайдалану

2. Ұстау уақыты

Таймер көмегімен әзірленген тағамды ұстау уақытын бекітуге болады.

Қажетті бағдарламаны таңдап, ас әзірлеу ұзақтығын орнатыңыз (екі кезеңге дейін).



"Таймер/сағат" түймесін бір рет басыңыз.



Ұстау уақытын \wedge және \vee түймелерінің көмегімен орнатыңыз (бір жарым сағатқа дейін).



"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Дисплейде уақытты кері санау басталады.



Ескертулер

1. Екі немесе үш кезеңдік әзірлеуді бағдарламалауға болады, олардың бір кезеңі ұстау уақыты болады.
2. Пеш есігін асүй таймерін іске қосуды кідірту немесе ұстау уақытында ашқан кезде, дисплейде уақыт санағы жалғаса береді.
3. Ұстау уақытын автоматты бағдарлама үшін бекіту мүмкін емес.

Қазақша

Мысалы:

Максималды қуат
(1000 Вт):
4 минут



Максималды қуат
(1000 Вт):
2 минут



Ұстау уақыты:
10 минут

3. Асүй таймері



"Таймер/сағат" түймесін бір рет басыңыз.



Уақытты \wedge және \vee түймелерінің көмегімен орнатыңыз (бір жарым сағатқа дейін).



"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Дисплейде уақытты кері санау басталады.

Уақыт қосу функциясы

Бұл функция, алдыңғы бекітілген уақыт өтіп кеткен кезде, ас әзірлеу уақытын ұзартуға мүмкіндік береді.



Ас әзірлеу аяқталғаннан кейін, уақыт қосу функциясын таңдау үшін **^** түймесін басыңыз. Максималды әзірлеу уақыты:

"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Уақыт қосылады. Дисплейде уақытты кері санау басталады.

Қысқатолқындар, 1000 Вт	30 минут
Бу	30 минут
№ 1—3-комбинация	30 минут
Гриль	1 сағат 30 минут
"Қысқатолқындар" режиміндегі басқа қуат	1 сағат 30 минут
Конвекция	9 сағат
№ 4—12-комбинация	9 сағат
Таймер	1 сағат 30 минут



Ескертулер

1. Бұл функция тек **Қысқатолқындар, Гриль, Конвекция, Бу, Комбинация** және **Таймер** режимдері үшін қарастырылған және автоматты бағдарламаларға арналмаған.
2. Аз әзірлеу уақыты біткеннен кейін екі минут өткен соң, функцияны қосуға болмайды.
3. Уақыт қосу функциясын бірнеше кезеңдік ас әзірлеуден кейін пайдалануға болады. Бұл жағдайда қуат деңгейі алдыңғы кезеңдікіндей болады.

Тағам дайындаудың көп сатылы режимі

Екі немесе үш кезеңдік ас әзірлеу

Қуаттың қажетті деңгейін таңдаңыз.



Қуаттың қажетті деңгейін таңдаңыз.

Әзірлеу уақытын \wedge және \vee түймелерінің көмегімен орнатыңыз.



Әзірлеу уақытын \wedge және \vee түймелерінің көмегімен орнатыңыз.

"Бастау/растау" түймесін басыңыз.

Ас әзірлеу бағдарламасы іске қосылады және дисплейде уақыттың кері санағы басталады.

Мысалы

Екі минут бойы мұзды еріту (270 Вт) және үш минут бойы максималды қуатпен (1000 Вт) аз әзірлеу.

Қазақша



Орташа қуатты (270 Вт) таңдау үшін "Қысқатолқындар" түймесін үш рет басыңыз.

2 минут мұз еріту уақытын \wedge және \vee түймелерінің көмегімен орнатыңыз.

Максималды қуатты (1000 Вт) таңдау үшін "Қысқатолқындар" түймесін бір рет басыңыз.



3 минут әзірлеу уақытын \wedge және \vee түймелерінің көмегімен орнатыңыз.

"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Ас әзірлеу бағдарламасы іске қосылады және дисплейде уақыттың кері санағы басталады.

Тағам дайындаудың көп сатылы режимі

Мысалы

Кейін бес минут бойы аз қуатпен (440 Вт) әзірлеу қарастырылған төрт минуттық **Гриль** режимінің 3-деңгейі:



"Гриль" режимінің 3-деңгейін таңдау үшін "Гриль" түймесін үш рет басыңыз.

4 минут әзірлеу уақытын ^ және v түймелерінің көмегімен орнатыңыз.

440 Вт қуатты таңдау үшін "Қысқатолқындар" түймесін бес рет басыңыз.



5 минут әзірлеу уақытын ^ және v түймелерінің көмегімен орнатыңыз.

"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Ас әзірлеу бағдарламасы іске қосылады және дисплейде уақыт кері санағы басталады.



Ескертулер

- 3 кезеңдік ас әзірлеу жағдайында **Бастау/растау** түймесін баспай тұрып, тағы бір ас әзірлеу бағдарламасын бекітіңіз.
- Пеш жұмыс істеп жатқан кезде, **Тоқтату/бас тарту** түймесі басылса, операция тоқтайды. Оны қайтадан іске қосу үшін **Бастау/растау** түймесін басыңыз. **Тоқтату/бас тарту** түймесі екі рет басылса, бекітілген операция тоқтап, бастапқы қалпына келтіріледі.
- Бағдарлама басталмай тұрып, **Тоқтату/бас тарту** түймесі басылса, таңдалған бағдарлама бастапқы қалпына келтіріледі.
- Көп кезеңдік тамақ дайындау режимінде автоматты бағдарламалар пайдаланылмайды.







Бұл функция салқындалатын немесе мұздатылған өнімдерді ысытуға мүмкіндік береді. Сондай-ақ қуат деңгейін, массаны және ас әзірлеу уақытын таңдау қажет емес. Кірістірілген Genius сенсоры тағам ылғалдылығын өлшеп, микротолқынды сәулелену қуатының деңгейін және әзірлеу уақытын есептейді.




Автоматты режимде дайындау түймесін басыңыз.

^ және v түймелерінің көмегімен қажетті бағдарламаны таңдаңыз (№ 1-бағдарлама үшін бұл қадам қолданылмайды).


"Бастау/растау" түймесін басыңыз.


Бағдарлама	Масса*	Керек-жарақтарды орналастыру	Нұсқаулар
1. Салқындалатын тағам  	300—1000 г		<p>Алдын ала аспаздық өңдеуден өткен балғын тағамдарды ысыту үшін қолданылады. Тағамның температурасы 5 °C (тоңазытқыштағыдай) болуы тиіс. Тағамды қаптамасымен ысыту үшін қаптама пленканы ортасынан және шетіндегі төрт жағынан өткір пышақпен тесіңіз. Тағамды басқа ыдысқа салатын болсаңыз, оны тағам үлдірімен жауып, тесіңіз. Контейнерді пеш түбіне қойыңыз. № 1-бағдарламаны таңдаңыз. Бастау/растау түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал шыққан кезде, араластырыңыз. Бағдарлама аяқталған кезде, қайтадан араластырып, тағамды бірнеше минутқа қалдырып қойыңыз. Сұйық соуста еттің/балықтың ірі бөліктері бар болса, ол ұзағырақ әзірленуі мүмкін. Бұл бағдарлама крахмалды тағам (күріш, кеспе, картоп және т.б.) үшін жарамайды. Теріс формалы контейнерлердегі өнімдер ұзағырақ әзірленуі мүмкін.</p>
2. Мұздатылған тағам  	320—800 г		<p>Алдын ала аспаздық өңдеуден өткен мұздатылған тағамдарды (-18 °C) ысыту үшін қолданылады. Қаптамасымен ысыту керек. Қаптама пленканы ортасынан және шетіндегі төрт жағынан өткір пышақпен тесіңіз. Тағамды басқа ыдысқа салатын болсаңыз, оны тағам үлдірімен жауып, тесіңіз. Контейнерді пеш түбіне қойыңыз. № 2-бағдарламаны таңдаңыз. Бастау/растау түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал шыққан кезде, араластырыңыз. Қажет болса, өнімді тураңыз. Бағдарлама аяқталған кезде, қайтадан араластырып, тағамды бірнеше минутқа қалдырып қойыңыз. Сұйық соуста еттің/балықтың ірі бөліктері бар болса, ол ұзағырақ әзірленуі мүмкін. Бұл бағдарлама крахмалды тағам (күріш, кеспе, картоп және т.б.) үшін жарамайды. Теріс формалы контейнерлердегі өнімдер ұзағырақ әзірленуі мүмкін.</p>


Қазақша

 Қысқатолқындар

* Ұсынылатын масса

 Сенсорлық бағдарлама

 Мұзды еріту

 Орналастыру

Әрекет ету принципі

Сенсорлы жылыту бағдарламасын таңдап, **Бастау/растау** түймесін басқаннан кейін, тағам ыси бастайды және одан бу шығады. Тағам белгілі бір температураға жеткенде және дайын бола бастаған кезде, бөлінетін бу мөлшері одан сайын көбейеді. Бу көлемінің артуы сенсорлық ылғалдылық көмегімен анықталады. Бу анықталған кезде, тағамды ысытуға кететін уақыт есептеледі.

Қалған уақыт екі дыбыстық сигналдан кейін дисплейде көрсетіледі.

Дисплейде сенсорлық бағдарлама индикаторы жанып тұрған кезде, **есікті ашпаңыз**. Дисплейде әзірлену уақыты көрсетілгенше күте тұрыңыз, содан кейін тағамды араластыру немесе аудару қажет болса, есікті ашыңыз.

Ас әзірлеу уақытының артуы немесе азаюы

Салқындатылған және мұздатылған өнімдерді ысыту уақытын сенсорлы жылыту бағдарламаларын қалағанша реттеп, өзгертуге болады. **Бастау/растау** түймесін басқан кезде, дисплейде \wedge және \vee белгілері пайда болады. Уақытты арттыру үшін \wedge түймесін, ал азайту үшін \vee түймесін басыңыз. Бұл әрекетті 14 секунд ішінде орындау керек.



Ескертулер










1. Бұл функция араластыруға болмайтын өнімдер (лазанья, макароннан жасалған гратен, т.б.) үшін сәйкес келмейді.
2. Пеш жылыту уақытын автоматты түрде есептейді, ал ас әзірлеудің қалған уақыты дисплейде көрсетіледі.
3. Дисплейде уақыт көрсетілмейінше, есікті ашпаңыз.
4. Бағдарлама жұмысы кезінде қателер болмауы үшін, пеш түбі мен контейнердің құрғақ екенін тексеріңіз.
5. Бөлме ішіндегі температура 0—35 °C ауқымында болуы тиіс.
6. Алдыңғы тағамды әзірлегеннен кейін пеш жеткілікті түрде суымаса, дисплейде "ГОРЯЧО" сөзі көрсетіледі. Пештің суып, "ГОРЯЧО" сөзінің жойылғанын күтіңіз. Өнімді жылдам әзірлеу қажет болса, қажетті режимді таңдап, өңдеу уақытын өз бетіңізше бекітіңіз.

Турбоеріту функциясы

Бұл функция тағамды массасы бойынша ерітуге мүмкіндік береді. Масса грамм бойынша есептеледі. Қолайлы болуы үшін, әр санатқа арналған масса мәні ең аз өлшемдерден басталады.




Қазақша

Бағдарлама	Масса*	Керек-жарақтарды орналастыру	Нұсқаулар
3. Нан  	100—900 г		Шағын және ірі бөлкелер, ақ және тұтас дәнді нан. Нанды қағаз майлықпен жабылған тәрелкеге немесе жайпақ табаққа қойыңыз. Камераның түбіне орнатыңыз. № 3-бағдарламаны таңдаңыз. Бастау/растау түймесін басыңыз. Массасын бекітіп, Бастау/растау түймесін басыңыз. Пеш сигнал бергенде, өнімді аударыңыз. Қажет болса, өнімді фольгамен жабыңыз. Ұстау уақыты 10 минуттан (жеңіл ақ нан) 30 минутқа (тығыз қарабидай наны) дейінгі уақытты құрайды. Ұстау уақыты кезінде нанның үлкен бөліктерін ортасынан бөлу қажет.
4. Ұсақ бөліктер  	100—1200 г		Еттің эскалоптың, сосисканың ұсақ бөліктері, фарш, стейк, балық филесі (100-400 г). Өнімді тәрелкеге немесе жайпақ табаққа салып, камераның түбіне салыңыз. № 4-бағдарламаны таңдаңыз. Бастау/растау түймесін басыңыз. Массасын бекітіп, Бастау/растау түймесін басыңыз. Пеш сигнал бергенде, өнімді аударыңыз. Қажет болса, өнімді фольгамен жабыңыз. Ұстау уақыты — 10-30 минут.
5. Ірі бөлік  	400—2500 г		Еттің ірі бөліктері, тауық етінің ұшасы. Өнімді тәрелкедегі төңкерілген табақшаға немесе жайпақ ыдысқа салыңыз. Камераның түбіне орнатыңыз. № 5-бағдарламаны таңдаңыз. Бастау/растау түймесін басыңыз. Массасын бекітіп, Бастау/растау түймесін басыңыз. Тауық етінің ұшасын немесе ет кесіктерін еріткен кезде, оларды фольгамен жайып қою керек. Қанаттарды, сүбе еттерді, майлы бөліктерді және сүйектерді тегіс алюминий фольганың қиығымен жабыңыз және оны өнімде коктейльдерге арналған таяқшалармен бекітіп орналастырыңыз. Фольга камера қабырғасымен жанаспауы тиіс. Пеш сигнал бергенде, өнімді аударыңыз. Тағам дайындау алдындағы ұстау уақыты — 1—2 сағат.

 Қысқатолқындар

 Мұзын еріту

 Орналастыру

* Ұсынылатын масса

Турбоеріту функциясы



Ескертулер

1. Мұзын еріту уақыты 60 минуттан асса, ол сағатпен және минутпен көрсетіледі.
2. Өнімнің пішіні, өлшемі және массасы көмегімен пешке салуға болатын максималды көлем анықталады.
3. Өнім толықтай еруі үшін, оны қалдырып қойыңыз.
4. Дисплейде "ГОРЯЧО" сөзі көрсетілсе, алдыңғы тағамды дайындаудан кейін пеш температурасы тым жоғары, сол себепті автоматты бағдарламаны таңдауға болмайды. Бұл жағдайда қолмен орындау режимін таңдап, әзірлеу уақытын бекітуге болады.

Мұзын еріту: әдістер және кеңестер

Өнімдерді мұздатуға дайындау

Дайындалған тағамдар сапасы мұздатылғанға дейінгі өнім сапасына, мұздату әдісіне, сондай-ақ мұзын еріту уақыты мен шарттарына тәуелді болады. Өнімдердің балғын әрі сапалы болғаны маңызды. Оларды сатып алғаннан кейін бірден ерітіңіз. Сақтау алдында тағам үлдірімен, пакеттермен, мұздатуға арналған арнайы герметикалық қаптамамен қапталған өнімдерді белгілі бір уақыт бойы мұздатқышта сақтауға болады.



Ескертулер

1. Өнім алюминий фольгамен қапталған болса, еріту кезінде ұшқын шашырамауы үшін, оны алып тастаңыз.
2. Еріту қажет өнімдерді -18°C -тан төмен емес температурада кем дегенде 24 сағат сақтау керек.
3. Етті, құс етін, балықты, теңіз өнімдерін, 2,5-5 см болатын бөліктерді мұздату үшін оларды тегістеп қойып, дөңгелектеп ораған дұрыс.
4. Тауық балапанының тұтас етін мұздату алдында оның ішек-қарнын тазалау керек. Ішек-қарнын бөлек мұздатуға болады. Тауық балапанының етін жуып, кептіріңіз. Аяқтары мен сандарын бекітіңіз.
5. Қаптамадан ауаны шығарып тастап, оны герметикалық түрде жабыңыз. Қаптамаға өнім атауын, күнді және массасын жазып қойыңыз.

Турбоеріту

Турбоеріту функциясы тағамдық өнімдердің массасы негізінде жұмыс істейді. Порциялық өнімдердің көп бөлігін (мысалы, тауық балапанының, етті және балықтың бөліктері) бұл режимде оңай ерітуге болады. Өнімдердің нақты массасын көрсетсеңіз, пеш ерітудің қуаты мен ұзақтығын автоматты түрде орнатады. Еріту уақыты дисплейде көрсетіледі. Бұл режимде төменде көрсетілген өнімдерді еріткен дұрыс. Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін өнім массасы 100—2500 г ауқымында болуы тиіс.

Өнім	Максималды масса, г
Шабылған ет, тұтас тауық еті, қабырға	3000
Сиыр еті, қой еті, тауық еті бөліктері	2000
Тұтас балық, ұлу, асшаян, балық филесі	1000

Мұзын еріту: әдістер және кеңестер

Ұсыныстар

Сүйекті еттің мұзы тез ериді, себебі дәл сол массадағы сүйексіз етке қарағанда бұлшықет тіндері азырақ болады. Мұз еріту бағдарламасын орнатуға арналған массаны есептеу үшін 2 кг-нан асатын сүйекті еттің жалпы массасынан 0,5 кг-ды алу ұсынылады. Сүйекті ет массасы 2 кг-нан аз болса, 0,2—0,3 кг алып тастау керек.

Екі дыбыстық сигнал

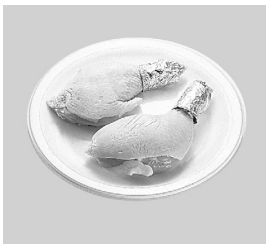
Сигнал берілгенде, етті, тауық етін, балықты және теңіз өнімдерін аудару, еріген ет, тауық еті, фарш бөліктерін шығарып алу, гамбургердегі котлетті алу, тауық еті қанаттарының шеттерін, ростбифтің жіңішке бөліктерін, майды, сүйекті фольгамен жабу керек.

Мұзды еріту ережелері

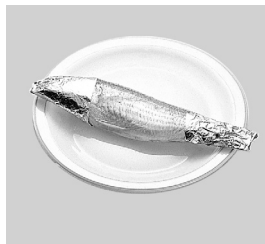
Мұзы тегістей еруі үшін, еріту процесі кезінде өнімдерді аударыңыз немесе орындарын ауыстырыңыз.



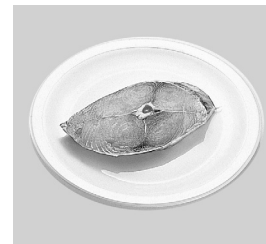
Шикі етті қаптамасынан алып, төрелкеге салыңыз.



Тауықтың сан етінің сүйегін алюминий фольгамен орап, төрелкеге салыңыз.



Тұтас балықтың басы мен құйрығын алюминий фольгамен ораңыз.



Балық филесін қаптамасынан шығарып алып, төрелкеге салыңыз.

Сусындарды жылыту



Автоматты режимде дайындау түймесін басыңыз.

∧ және ∨ түймелерінің көмегімен қажетті бағдарламаны таңдаңыз.







Таңдауды растау үшін басыңыз.



∧ және ∨ түймелерінің көмегімен массаны орнатыңыз.

"Бастау/растау" түймесін басыңыз.


Дисплейде қолданылатын режим көрсетіледі. Жылытқанға дейін және жылытқаннан кейін сусынды араластырыңыз.

Бағдарлама	Масса*	Керек-жарақтарды орналастыру	Нұсқаулар
6. Шай/кофе  	200 г, 400 г		Массасы 200 г бөлме температурасындағы бір шынаяқ сусынды немесе әрқайсысы 200 г болатын (жалпы 400 г) екі шынаяқ сусынды (мысалы, шай, кофе) жылыту үшін № 6-бағдарламаны таңдаңыз. Шынаяқ(тар)ды камера түбіне қойыңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Бір шынаяқ сусын үшін 200 г мәнін, ал екі шынаяқ сусын үшін 400 г мәнін орнатып, Бастау/растау түймесін басыңыз. Жылытқанға дейін және жылытқаннан кейін сусынды араластырыңыз.
7. Сүт/ыстық шоколад/ сүтті кофе  	200 г, 600 г		3—5 °C-қа дейін суытылған, массасы 200 г болатын бір шынаяқ сүтті немесе массасы 600 г болатын бір құман сүтті жылыту үшін қолданыңыз. Қаймағы алынбаған, жартылай майсыздандырылған және майсыздандырылған сүт үшін жарамды. Сүтті кофе немесе ыстық шоколад дайындау үшін ыстық сүт қолдануға болады. Шынаяқты/құманды камера түбіне қойыңыз. № 7-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Бір шынаяқ үшін 200 г мәнін, ал құман үшін 600 г мәнін орнатып, Бастау/растау түймесін басыңыз. Бір шынаяқ сүтті жылытатын болсаңыз, оны жылыту алдында және жылытудан кейін араластырыңыз. Ал бір құман сүтті жылытатын болсаңыз, оны дыбыстық сигнал берілгенде араластырыңыз.

Қазақша

 Қысқатолқындар

 Сусын

 Орналастыру

* Ұсынылатын масса

Қамыр пісірмені ысыту



Автоматты режимде дайындау түймесін басыңыз.



^ және v түймелерінің көмегімен қажетті бағдарламаны таңдаңыз.



Таңдауды растау үшін басыңыз.












^ және v түймелерінің көмегімен массаны орнатыңыз. Мәнді 10 г кадаммен бекітуге болады.



"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Диплейде қолданылатын режим және сол режим үшін қолдану қажет керек-жарақ белгісі көрсетіледі.


Қазақша

Бағдарлама	Масса*	Керек-жарақтарды орналастыру	Нұсқаулар
8. Баранка, тоқаш  	50—200 г	 	Бөлме температурасындағы дайын тоқашты, баранканы, сұлы және бадам печеньесін ысыту, қыздыру және кептіру үшін қолданылады. Камераның төменгі бағыттағыштарына өнім салынған торлы тақтаны орнатыңыз. № 8-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Массасын бекітіп, Бастау/растау түймесін басыңыз. Өнім дайын болғаннан кейін, оны торға бірнеше минутқа қойыңыз.
9. Круассан  	50—350 г	 	Бөлме температурасындағы сатып алынған круассанды ысыту, қыздыру және кептіру үшін қолданылады. Камераның ортаңғы бағыттағыштарына өнім салынған торлы тақтаны орнатыңыз. № 9-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Массасын бекітіп, Бастау/растау түймесін басыңыз. Өнім дайын болғаннан кейін, оны торға бірнеше минутқа қойыңыз.

 Гриль

 Қысқатолқындар

 Торлы тақта

 Орналастыру

* Ұсынылатын масса

Автоматты және сенсорлық бағдарламалар

10—19, 22, 24 және 28 — **автоматты бағдарламалар**. Осындай бағдарламаны таңдау үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз.



Автоматты режимде дайындау түймесін басыңыз.

^ және v түймелерінің көмегімен қажетті бағдарламаны таңдаңыз (43-50-бетті қараңыз).

Таңдауды растау үшін басыңыз. (№ 12, 14, 18 және 19 бағдарламалары үшін бұл қадамды өткізіп жіберіңіз.) № 14 және 18 бағдарламалары таңдалса, алдын ала жылыту **Бастау/растау** түймесін басқаннан кейін басталады.



^ және v түймелерінің көмегімен массаны орнатыңыз. Мәнді 10 г қадаммен бекітуге болады (№ 13, 15 және 22 бағдарламаларынан басқа жағдайда). (№ 12, 14, 18 және 19 бағдарламалары үшін бұл қадамды өткізіп жіберіңіз.)

"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Диплейде қолданылатын режим және сол режим үшін қолдану қажет керек-жарақтар белгілері көрсетіледі.



Ескертулер

Масса бойынша автоматты түрде дайындау бағдарламалары тағамдарды көзбен ысыту және әзірлеу қажеттігінен арылтады. Автоматты бағдарламаларды тек көрсетілген өнімдер үшін қолдану керек.

1. Өнім массасы көрсетілген мәннен аспауы тиіс (43—50-бетті қараңыз).
2. 43—50-бетте көрсетілген керек-жарақтарды ғана қолданыңыз.
3. Дайындау режимдері бағдарлама сипаттамасында көрсетілген.
4. Басқаша көрсетілмесе, тағамды жаппаңыз; **Комбинация** және **Конвекция** режимдерінде жабық өнім қызармайды. Сондай-ақ пластик қақпақ немесе пленка жоғары температурадан балқып кетуі мүмкін.
5. Дайындау аяқталған кезде, тағамдардың ортасына ыстық баруы үшін оларды қалдырып қойсаңыз, көп тағамдар дәмдірек болады.
6. Өнімдердің қасиетіндегі мүмкін болатын өзгерістерді ескере отырып, берер алдында тағамның дайын болғанына көз жеткізіңіз және оны ыстық етіп беріңіз.
7. Орамдағы ақпаратқа сүйенбей, өнімді әрқашан өлшеңіз.
8. Дисплейде "ГОРЯЧО" сөзі көрсетілсе, алдыңғы тағамды дайындаудан кейін пеш температурасы тым жоғары, сол себепті автоматты бағдарламаны таңдауға болмайды. Бұл жағдайда әзірлеу режимін таңдап, әзірлеу уақытын бекітуге болады.
9. ♦♦ белгісі жыпылықтаса, контейнерге су құйыңыз.

Автоматты және сенсорлық бағдарламалар

20, 21, 23, 25—27 және 29 — **сенсорлық бағдарламалар**. Осындай бағдарламаны таңдау үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз.



Автоматты режимде дайындау түймесін басыңыз.

^ және v түймелерінің көмегімен қажетті бағдарламаны таңдаңыз (43-50-бетті қараңыз).

"Бастау/растау" түймесін басыңыз.

Ас әзірлеу уақытының артуы немесе азаюы

Тағамның әзір болу деңгейі жеке адамның таңдауына тәуелді болады. Автоматты сенсорлық бағдарламаларды бірнеше рет қолдансаңыз, тағамның дайын болуының басқа деңгейін ұнатуыңыз мүмкін. Түймелер көмегімен белгілі бір бағдарламада бекітілген дайындау уақытын арттыруға және азайтуға болады. **Бастау/растау** түймесін басыңыз, содан кейін 14 секунд бойы мәнді арттыру немесе азайту түймесін (^ / v) басыңыз.





















Ескертулер

Автоматты сенсорлық бағдарламалар дайындау уақытын, массаны және қуат деңгейін енгізбей, түрлі тағамдарды дайындауға арналған.

1. Пеш дайындау уақытын автоматты түрде есептейді, ал ас әзірлеудің қалған уақыты дисплейде көрсетіледі.
2. Дисплейде уақыт көрсетілмейінше, есікті ашпаңыз.
3. Бағдарлама жұмысы кезінде қателер болмауы үшін, пеш түбі мен контейнердің құрғақ екенін тексеріңіз.
4. Бөлме ішіндегі температура 0—35 °C ауқымында болуы тиіс.
5. Өнім массасы көрсетілген мәннен аспауы тиіс (43—50-бетті қараңыз).
6. Алдыңғы тағамды әзірлегеннен кейін пеш жеткілікті түрде суымаса, дисплейде "ГОРЯЧО" сөзі көрсетіледі. Пештің суып, "ГОРЯЧО" сөзінің жойылғанын күтіңіз. Содан кейін сенсорлық бағдарламаны таңдауға болады. Өнімді жылдам әзірлеу қажет болса, қажетті режимді таңдап, өңдеу уақытын өз бетіңізше бекітіңіз.

Автоматты және сенсорлық бағдарламалар

Бағдарлама	Масса*	Керек-жарақтарды орналастыру	Нұсқаулар
10. Тұтас тауық еті   +  + 	1000—1900 г	  	<p>Тұтас тауық етін және тауық еті фаршын дайындау үшін жарамды. Салмасын бөлек дайындайды. Дайындау алдында етті тұздықта немесе көкөністерде маринадтаңыз. Торлы тақтаға май жағып, оған тауық балапанының етін төсін төмен қаратып салып, пешті төменгі бағыттағыштарға орнатыңыз. Су мен май тамшыларын жинауы үшін, камераның түбіне әйнек таба қойыңыз. № 10-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Массасын орнатып, Бастау/растау түймесін басыңыз. Дайындау кезінде үндестік сигнал шықса, тауық балапанының етін аударыңыз. Күйіп қалмаңыз. Тағам дайын болғаннан кейін, оны бес минутқа қалдырыңыз.</p>
11. Теңіз өнімдері   + 	200—500 г	 	<p>Теңіз өнімдерін (ақсерке, асшаян, нәлім және т.б.) шырынды жұмсағымен және қытырлақ қабықшасымен қыздырып пісіру және буға пісіру үшін қолданылады. Бір порцияның массасы 300 г-нан аспауы тиіс. Суға арналған контейнерді толтырыңыз. Алюминий фольганы металл таба ішіне қойып, май жағыңыз, табаға өнімді салып, оны камераның төменгі бағыттағыштарына орнатыңыз. № 11-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Өнімнің массасын енгізіңіз. Бастау/растау түймесін басыңыз.</p>
12. Жульен   + 	12 кішкене кәстрөл	  	<p>Жульенді төмендегі рецепт бойынша әзірлеу үшін қолданылады. № 12-бағдарламаны таңдаңыз. Бастау/растау түймесін басыңыз. Үндестік сигнал шыққаннан кейін, кішкентай кәстрөлдері бар торлы тақтаны 180 градусқа бұрыңыз.</p>
Ингредиенттері: 420 г саңырауқұлақ 360 г тауық филесі 60 г бас пияз 240 г кілегей (майлылығы: 20 %) 20 г ұн Тұз, бұрыш 240 г үгітілген ірімшік		Жульен 1. Пиязды, саңырауқұлақты, тауық етін ұсақтап турап, 12 кішкене кәстрөлге салыңыз. 2. Кілегейді ұнмен араластырып, тұз, бұрыш қосыңыз. 3. Әрбір кішкене кәстрөлге екі ас қасық қоспа құйыңыз. 4. Үстінен үгітілген ірімшік себіңіз. 5. Кішкене кәстрөлдерді торлы тақтаға салып, камераның төменгі бағыттағыштарына орнатыңыз. 6. Ағатын тамшыларды жинауы үшін, камераның түбіне әйнек таба қойыңыз.	

 Конвекция

 Торлы тақта


 Бу

 Әйнек таба

 Гриль








 Металл таба

 Қысқатолқындар

 Орналастыру

* Ұсынылатын масса

Автоматты және сенсорлық бағдарламалар

Бағдарлама	Масса*	Керек-жарақтарды орналастыру	Нұсқаулар																																			
13. Французша ет 	2—5 порция	  	<p>Бұл режимде балғын көкөністермен француз көмешін, етті, балықты, тауық етін әртүрлі соустар қосып әзірлеуге болады. Келесі кестені басшылыққа алыңыз:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>2 порция</th> <th>3 порция</th> <th>4 порция</th> <th>5 порция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Сиыр еті (әр бөлігі 125 г)</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Тұз</td> <td colspan="4">(қалауынша)</td> </tr> <tr> <td>Бұрыш</td> <td colspan="4">(қалауынша)</td> </tr> <tr> <td>Пияз</td> <td>40 г</td> <td>60 г</td> <td>80 г</td> <td>100 г</td> </tr> <tr> <td>Майонез</td> <td>50 г</td> <td>75 г</td> <td>100 г</td> <td>125 г</td> </tr> <tr> <td>Үгітілген ірімшік (майлылығы 45%)</td> <td>30 г</td> <td>45 г</td> <td>60 г</td> <td>75 г</td> </tr> </tbody> </table> <p>Жаншылған сиыр етінің қалыңдығы 1,5 см-ден аспауы тиіс. Ет бөліктерін әйнек табаға салып, үстіне пияз сақиналарын салып, тұз бен бұрыш себіңіз. Үстіңгі қабатына үгітілген ірімшік қосылған майонез жағыңыз. Тағам салынған табаны камераның төменгі бағыттағыштарына орнатылған торлы тақтаға қойыңыз. № 13-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Массасын бекітіп, Бастау/растау түймесін басыңыз. Ет дайын болған кезде, оны пеште тағы бес минутқа қалдырыңыз. Оны картоп езбесімен бірге негізгі тағам ретінде беріңіз.</p>		2 порция	3 порция	4 порция	5 порция	Сиыр еті (әр бөлігі 125 г)	2	3	4	5	Тұз	(қалауынша)				Бұрыш	(қалауынша)				Пияз	40 г	60 г	80 г	100 г	Майонез	50 г	75 г	100 г	125 г	Үгітілген ірімшік (майлылығы 45%)	30 г	45 г	60 г	75 г
	2 порция	3 порция	4 порция	5 порция																																		
Сиыр еті (әр бөлігі 125 г)	2	3	4	5																																		
Тұз	(қалауынша)																																					
Бұрыш	(қалауынша)																																					
Пияз	40 г	60 г	80 г	100 г																																		
Майонез	50 г	75 г	100 г	125 г																																		
Үгітілген ірімшік (майлылығы 45%)	30 г	45 г	60 г	75 г																																		
14. Бәліш және тоқаш 	9 дана	 	<p>Бәліш пен тоқашты төменде берілген рецептілер көмегімен әзірлеу үшін қолданылады. № 14-бағдарламаны таңдаңыз. Бастау/растау түймесін басыңыз.</p>																																			
<p>Ингредиенттері: 3,5 г құрғақ ашытқы 225 г бидай ұны 2,5 г тұз 50 г сары май 35 г қант 2,5 г ваниль қанты 110 г сүт (майлылығы 3,2 %) 1 тауық жұмыртқасы (үстіңгі бетіне жағу үшін)</p>		<p>Бәліш пен тоқаш Қамырды ашыту Барлық ингредиенттерді (жұмыртқадан басқа) қосып, нан араластыру құрылғысында немесе қолмен нан илеңіз. Қамырды 40 г болатын тоғыз бөлікке бөліңіз де, салмасы бар бәліш немесе тоқаш жасаңыз. Оларды сары май жағылған және пергамент төселген металл табаға салып, оны төменгі бағыттағыштарға орнатыңыз. Дайындаманың ферментациясы үшін температураны 40 °C-қа, ал дайындау уақытын 60 минутқа орнатыңыз.</p> <p>Ферментация аяқталған соң, табаны шығарып, өнімге көпіршітілген жұмыртқа жағын, автоматты бағдарлама көмегімен пісіріңіз. № 14-бағдарламаны таңдаңыз. Бос камераны қыздыру үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Қыздыру аяқталғаннан кейін, металл табаны төменгі бағыттағыштарға орнатып, Бастау/растау түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал берілген кезде, металл табаны 180 градусқа аударыңыз.</p>																																				

 Конвекция

 Қысқатолқындар

P Алдын ала қыздыру

 Торлы тақта








 Әйнек таба


 Металл таба

 Орналастыру


* Ұсынылатын масса


Автоматты және сенсорлық бағдарламалар

Бағдарлама	Масса*	Керек-жарақтарды орналастыру	Нұсқаулар										
15. Құмырадағы қуырдақ 	2—5 құмыра	 	<p>Құмырада бұқтыру үшін қолданылады. Қажетті құмыраларды бұқтыруға арналған өнімдермен мойнының жоғарғы жиегінен 2—3 см төмен толтырыңыз. Құмыралар көлемі кемінде 500 мл болуы тиіс. Кестені басшылыққа алыңыз (бір құмыра үшін):</p> <table border="1"> <tr> <td>Шошқа еті</td> <td>85—100 г</td> </tr> <tr> <td>Көкөністер (картоп, сәбіз, бас пияз, кәді, гүлді ақбас қырыққабат және т.б.)</td> <td>140—150 г</td> </tr> <tr> <td>Сорпа</td> <td>75—100 мл</td> </tr> <tr> <td>Өсімдік майы</td> <td>1 шай қасық</td> </tr> <tr> <td>Тұз, дәмдеуіштер</td> <td>(қалауынша)</td> </tr> </table> <p>Етті ұсақтап турап, көкөністерді ірі бөліктерге бөліп, барлық ингредиенттерді құмыраларға нығыздап салыңыз да, сорпаны беткі қабатты толықтай жабатындай құйыңыз. Дәмдеуіштер қосып, араластырыңыз. Камераның түбіне әйнек таба қойып, оған қақпақтары бар немесе тесілген тағам үлдірімен жабылған құмыраларды орнатыңыз. № 15-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Массасын бекітіп, Бастау/растау түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал шыққан кезде, араластырыңыз.</p>	Шошқа еті	85—100 г	Көкөністер (картоп, сәбіз, бас пияз, кәді, гүлді ақбас қырыққабат және т.б.)	140—150 г	Сорпа	75—100 мл	Өсімдік майы	1 шай қасық	Тұз, дәмдеуіштер	(қалауынша)
Шошқа еті	85—100 г												
Көкөністер (картоп, сәбіз, бас пияз, кәді, гүлді ақбас қырыққабат және т.б.)	140—150 г												
Сорпа	75—100 мл												
Өсімдік майы	1 шай қасық												
Тұз, дәмдеуіштер	(қалауынша)												
16. Майды еріту 	50—300 г		<p>Сары майдың сыртқы қабығын алып, көлемі екі шай қасық болатындай шаршы етіп турап, микротолқынды пеш ыдысына салыңыз. Ыдысты камераның түбіне қойыңыз. № 16-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Массасын бекітіп, Бастау/растау түймесін басыңыз. Дыбыстық сигналдан және ерігеннен кейін араластырыңыз. Дайындау уақытын арттыру қажет болса және өнім массасы бекітілген ауқымнан асып кетсе, оны 300 Вт қуатын орнату арқылы ерітіңіз.</p>										
17. Шоколадты еріту 	50—300 г		<p>Құрамындағы какао 50 %-ға дейінгі сүтті және қара шоколадты еріту үшін қолданылады. Бұл бағдарлама ақ шоколад және құрамындағы какао 50 %-дан асатын шоколад үшін жарамсыз. Орамасын алып, плиткасын бөліктерге бөліп, микротолқынды пештің ыдысына салып, пештің түбіне қойыңыз. Бетін жаппаңыз. № 17-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Массасын бекітіп, Бастау/растау түймесін басыңыз. Дыбыстық сигналдан және ерігеннен кейін араластырыңыз. Дайындау уақытын арттыру қажет болса және өнім массасы бекітілген ауқымнан асып кетсе, оны 300 Вт қуатын орнату арқылы ерітіңіз. Ескерту. Шоколад жұмсақ болса да, өз пішінін жоғалтпайды.</p>										

 Конвекция

 Қысқатолқындар











 Әйнек таба

 Орналастыру

* Ұсынылатын масса

Қазақша

Автоматты және сенсорлық бағдарламалар

Бағдарлама	Масса*	Керек-жарақтарды орналастыру	Нұсқаулар						
18. Печенье   P	20 дана	 	Печеньені төмендегі рецепті көмегімен әзірлеу үшін қолданылады. № 18-бағдарламаны таңдаңыз. Бос камераны қыздыру үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Қыздыру аяқталғаннан кейін, печеньесі бар металл табаны төменгі бағыттағыштарға орнатып, Бастау/растау түймесін басыңыз.						
Ингредиенттері: 50 г жұмыртқа 200 г ұн 100 г сары май 60 г қант 1 г тұз 4 г қопсытқыш		Печенье 1. Біртекті крем алу үшін сары май, қант, тұз қосылған қоспаны бұлғауыш немесе миксер көмегімен шайқаңыз. Қоспаны араластырып отырып, біртіндеп ұн мен қопсытқыш қосып отырыңыз. 2. Металл табаға алюминий фольга төсеңіз. Қамырды 15 г болатын 20 бөлікке бөліп, печенье жасап, табаға (4 × 5) салыңыз. Ескертулер 1. Қамырды дайындамай тұрып, сары майды пеште жұмсартып алған дұрыс. 2. Шайқау кезінде шашырамауы үшін, ингредиенттерді терең ыдысқа салыңыз. 3. Печеньелерді бір-бірінен және таба қабырғаларынан бірдей қашықтықта орналастырыңыз. 4. Қыздыру аяқталғаннан кейін бірден, печеньесі бар металл табаны төменгі бағыттағыштарға орнатыңыз. Есікті ұзақ ашып тұрмаңыз, бұл тағам сапасына теріс әсер етуі мүмкін.							
Печеньені екі табада пісіру									
Ингредиенттері: 100 г жұмыртқа 400 г ұн 200 г сары май 120 г қант 2 г тұз 8 г қопсытқыш		Печенье 1. Біртекті крем алу үшін сары май, қант, тұз қосылған қоспаны бұлғауыш немесе миксер көмегімен шайқаңыз. Қоспаны араластырып отырып, біртіндеп ұн мен қопсытқыш қосып отырыңыз. 2. Металл және әйнек табаға алюминий фольга төсеңіз. Қамырды 15 г болатын 40 бөлікке бөліп, печенье жасап, екі табаға (4 × 5) салыңыз. 3. пешті 170 °C-қа дейін қыздырыңыз. Әйнек табаны торлы тақтаға орналастырып, оны жоғарғы бағыттағыштарға, ал металл табаны төменгі бағыттағыштарға орнатыңыз. Дайындау уақыты — 25-30 минут.							
19. Йогурт   + 	6 порция	  	Сүттен және сатып алынған йогурттан йогурт дайындау үшін қолданылады. Кестені басшылыққа алыңыз: <table border="1" data-bbox="766 1417 1162 1543"> <thead> <tr> <th>Ингредиенттері</th> <th>6 порция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Йогурт</td> <td>150 г</td> </tr> <tr> <td>Сүт</td> <td>1000 г</td> </tr> </tbody> </table> Йогуртты сүтпен араластырып, бұл қоспаны 200 мл болатын стақандарға құйыңыз. Стақандарды торлы тақтаға орнатылған әйнек табаға қойыңыз, ал оны төменгі бағыттағыштарға орнатыңыз. Бетін жаппаңыз. № 19-бағдарламаны таңдаңыз. Бастау/растау түймесін басыңыз. Үндестік дабыл берілген кезде, йогуртты араластырыңыз. Стақандарды жабуға болады. Бағдарлама аяқталған кезде, йогурты бар ыдысты тоңазытқышқа түнге қойыңыз.	Ингредиенттері	6 порция	Йогурт	150 г	Сүт	1000 г
Ингредиенттері	6 порция								
Йогурт	150 г								
Сүт	1000 г								

 Конвекция


 Қысқатолқындар

P Алдын ала қыздыру

 Әйнек таба

 Торлы тақта







 Металл таба

 Орналастыру





* Ұсынылатын масса

Автоматты және сенсорлық бағдарламалар


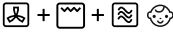




20—25 бағдарламалары кіші және орта жастағы балалардың ас мәзіріне қатысты. Бұл бағдарламалар уақытты үнемдейді және оларды қолдану қолайлы.

Бағдарлама	Масса*	Керек-жарақтарды орналастыру	Нұсқаулар																																													
20. Ботқа  	100—200 г		<p>Келесі ботқа түрлерін пісіру үшін қолданылады: қарақұмық, тары, күріш, тұтас дәнді сұлы, Жармаға сүтпен немесе су құйыңыз (жарманың сұйықтыққа қатынасы 1:5 болуы керек); жарма сәйкес ыдысқа салынған болуы, ингредиенттер кәстрөлдің ½ бөлігін алатындай болуы тиіс. Күрішті алдын ала суға жібітіп қою керек. Ыдысты тағам пленкасымен жауып, пышақпен бес жерден тесіңіз. Кестені басшылыққа алыңыз:</p> <table border="1"> <tr> <td>Жарма</td> <td>100 г</td> <td>200 г</td> </tr> <tr> <td>Сүт/су</td> <td>500 мл</td> <td>1000 мл</td> </tr> <tr> <td>Тұз</td> <td>1 шымшым</td> <td>2 шымшым</td> </tr> <tr> <td>Қант</td> <td>2 шай қасық</td> <td>4 шай қасық</td> </tr> </table> <p>Ыдысты камера түбіне қойыңыз. № 20-бағдарламаны таңдаңыз. Бастау/растау түймесін басыңыз. Сигнал берілгенде, пленканы ашып, араластырыңыз.</p>	Жарма	100 г	200 г	Сүт/су	500 мл	1000 мл	Тұз	1 шымшым	2 шымшым	Қант	2 шай қасық	4 шай қасық																																	
Жарма	100 г	200 г																																														
Сүт/су	500 мл	1000 мл																																														
Тұз	1 шымшым	2 шымшым																																														
Қант	2 шай қасық	4 шай қасық																																														
21. Көмеш  	800—2000 г		<p>Көмештерді әртүрлі ингредиенттермен (ет, көкөністер, ірімшік, т.б.) дайындау үшін қолданылады. Сәйкес өлшемдегі қызуға төзімді ыдысты қолданыңыз, ингредиенттер оның ¾ бөлігінен асырмай алуы тиіс. Пластик ыдыстарды қолданбаңыз. Кестені басшылыққа алыңыз:</p> <table border="1"> <tr> <td>Жалпы салмағы</td> <td>800 г</td> <td>1200 г</td> <td>1600 г</td> <td>2000 г</td> </tr> <tr> <td>Сиыр еті, шошқа еті, тауық еті</td> <td>300 г</td> <td>450 г</td> <td>600 г</td> <td>750 г</td> </tr> <tr> <td>Картоп</td> <td>250 г</td> <td>380 г</td> <td>500 г</td> <td>620 г</td> </tr> <tr> <td>Пияз және көкөністер</td> <td>40 г</td> <td>60 г</td> <td>80 г</td> <td>100 г</td> </tr> <tr> <td>Ірімшік</td> <td>75 г</td> <td>110 г</td> <td>150 г</td> <td>190 г</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">Ақ соус</td> </tr> <tr> <td>Сүт</td> <td>50 г</td> <td>75 г</td> <td>100 г</td> <td>125 г</td> </tr> <tr> <td>Кілегей</td> <td>50 г</td> <td>75 г</td> <td>100 г</td> <td>125 г</td> </tr> <tr> <td>Жұмыртқа</td> <td>35 г</td> <td>50 г</td> <td>70 г</td> <td>90 г</td> </tr> </table> <p>Картопты жіңішке бөліктерге (1—2 мм) кесіңіз. Етті еттартқыштан өткізіп, пияз, тұз, бұрыш, дәмдеуіштер қосып, араластырыңыз. Отқа төзімді айнек формаға ¾ картоп салып, оны фарштың бір қабатымен жауып, оның үстіне қалған картопты салыңыз. Оған ақ түсті соус құйып, үгітілген ірімшік себіңіз, содан кейін пленкамен жауып, бес рет тесіңіз. Ыдысты камераның түбіне қойыңыз. № 21-бағдарламаны таңдаңыз. Бастау/растау түймесін басыңыз. Піскен кезде, тағамды 10-15 минут бойы қалдырыңыз. Ескерту. Жалпы масса еттің, көкөністер мен сұйықтықтың жалпы массасынан құралады. Соус салынған ингредиенттер биіктігінің ¾ бөлігінен жоғары болуы тиіс.</p>	Жалпы салмағы	800 г	1200 г	1600 г	2000 г	Сиыр еті, шошқа еті, тауық еті	300 г	450 г	600 г	750 г	Картоп	250 г	380 г	500 г	620 г	Пияз және көкөністер	40 г	60 г	80 г	100 г	Ірімшік	75 г	110 г	150 г	190 г	Ақ соус					Сүт	50 г	75 г	100 г	125 г	Кілегей	50 г	75 г	100 г	125 г	Жұмыртқа	35 г	50 г	70 г	90 г
Жалпы салмағы	800 г	1200 г	1600 г	2000 г																																												
Сиыр еті, шошқа еті, тауық еті	300 г	450 г	600 г	750 г																																												
Картоп	250 г	380 г	500 г	620 г																																												
Пияз және көкөністер	40 г	60 г	80 г	100 г																																												
Ірімшік	75 г	110 г	150 г	190 г																																												
Ақ соус																																																
Сүт	50 г	75 г	100 г	125 г																																												
Кілегей	50 г	75 г	100 г	125 г																																												
Жұмыртқа	35 г	50 г	70 г	90 г																																												

Қазақша

 Қысқатолқындар  Балалар мәзірінің бағдарламасы  Сенсорлық бағдарлама  Орналастыру
* Ұсынылатын масса

Автоматты және сенсорлық бағдарламалар


Бағдарлама	Масса*	Керек-жарақтарды орналастыру	Нұсқаулар																				
22. Котлет  	2—6 дана		<p>Үй котлетін және ерітілген жартылай дайын өнімдерді әзірлеу үшін қолданылады. Котлеттерді торлы тақтаға арасына орын қалдыру арқылы салыңыз. Тақтаны камераның төменгі бағыттағыштарына орналастырыңыз. Камераның түбіне әйнек таба қойыңыз. № 22-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Массасын бекітіп, Бастау/растау түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал шыққан кезде, аударыңыз. Массаны таңдау үшін кестені басшылыққа алыңыз:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Массасы</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Үй котлеті</td> <td>2 дана (әрқайсысы 125 г)</td> <td>3 дана (әрқайсысы 125 г)</td> <td>4 дана (әрқайсысы 125 г)</td> <td>6 дана (әрқайсысы 125 г)</td> </tr> <tr> <td>Ерітілген жартылай дайын өнімдер</td> <td>3 дана (әрқайсысы 85 г)</td> <td>4 дана (әрқайсысы 85 г)</td> <td>6 дана (әрқайсысы 85 г)</td> <td>8 дана (әрқайсысы 85 г)</td> </tr> </tbody> </table>	Массасы	2	3	4	6	Үй котлеті	2 дана (әрқайсысы 125 г)	3 дана (әрқайсысы 125 г)	4 дана (әрқайсысы 125 г)	6 дана (әрқайсысы 125 г)	Ерітілген жартылай дайын өнімдер	3 дана (әрқайсысы 85 г)	4 дана (әрқайсысы 85 г)	6 дана (әрқайсысы 85 г)	8 дана (әрқайсысы 85 г)					
Массасы	2	3	4	6																			
Үй котлеті	2 дана (әрқайсысы 125 г)	3 дана (әрқайсысы 125 г)	4 дана (әрқайсысы 125 г)	6 дана (әрқайсысы 125 г)																			
Ерітілген жартылай дайын өнімдер	3 дана (әрқайсысы 85 г)	4 дана (әрқайсысы 85 г)	6 дана (әрқайсысы 85 г)	8 дана (әрқайсысы 85 г)																			
23. Омлет  	1—3 порция		<p>Көмештеу формасында омлет пісіру үшін қолданылады. Омлетті жеке рецептпен немесе келесі кесте негізінде әзірлеуге болады:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ингредиенттері</th> <th>1 порция</th> <th>2 порция</th> <th>3 порция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Жұмыртқа</td> <td>2 дана</td> <td>4 дана</td> <td>6 дана</td> </tr> <tr> <td>Сүт, кілегей</td> <td>125 мл</td> <td>250 мл</td> <td>375 мл</td> </tr> <tr> <td>Тұз, бұрыш</td> <td colspan="3">(қалауынша)</td> </tr> <tr> <td>Сары май</td> <td colspan="3">(тағамға жағу үшін)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Жұмыртқа мен сүтті миксермен 3-5 минут шайқаңыз, қалауыңызша тұз, бұрыш қосыңыз. Қоспаны сары май жағылған формаға құйып, пленкамен жабыңыз, пышақпен бес жерден тесіп, ыдысты камераның түбіне қойыңыз. № 23-бағдарламаны таңдаңыз. Бастау/растау түймесін басыңыз. Тағам дайын болғаннан кейін, пленканы алмай, оны үш минутқа қалдырыңыз. Ыстық омлетті ерітілген маймен, соуспен немесе үгітілген ірімшікпен бірге беріңіз. Омлетті 500 мл құмыраларға бөліп, үстін тесілген пленкамен жауып, камераның ортасына орнатып пісіруге болады.</p>	Ингредиенттері	1 порция	2 порция	3 порция	Жұмыртқа	2 дана	4 дана	6 дана	Сүт, кілегей	125 мл	250 мл	375 мл	Тұз, бұрыш	(қалауынша)			Сары май	(тағамға жағу үшін)		
Ингредиенттері	1 порция	2 порция	3 порция																				
Жұмыртқа	2 дана	4 дана	6 дана																				
Сүт, кілегей	125 мл	250 мл	375 мл																				
Тұз, бұрыш	(қалауынша)																						
Сары май	(тағамға жағу үшін)																						


Қазақша

 Конвекция

 Гриль


 Қысқатолқындар

 Балалар мәзірінің бағдарламасы

 Сенсорлық бағдарлама







 Торлы тақта

 Әйнек таба

 Орналастыру


* Ұсынылатын масса


Автоматты және сенсорлық бағдарламалар


Бағдарлама	Масса*	Керек-жарақтарды орналастыру	Нұсқаулар												
24. Көкөніс пюресі  	100—400 г		<p>Ботташық, картоп, асқабақ, сәбіз, батат және тарна әзірлеу үшін қолданылады. Дайын көкөністерді езіп, балаларға береді. Көкөністерді сыртқы қабығынан тазалап, текшелеп (0,5-0,7 см) тураңыз, сәбізді ұсақтап тураңыз. Оларды Puxex® формасына салыңыз. Су құйыңыз:</p> <p>100—150 г көкөніске 75 мл су; 160—300 г көкөніске 100 мл су; 310—400 г көкөніске 150 мл су;</p> <p>Қақпағын жауып, контейнерді пештің түбіне қойыңыз. № 24-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Көкөніс массасын бекітіңіз. Бастау/растау түймесін басыңыз. Әзірлеу уақытының жартысы өткенде сигнал берілген кезде, араластырыңыз. Тағам дайындаудан кейінгі ұстау уақыты — 10 минут. Көкөністерді блендер көмегімен пюреге айналдырыңыз, қажет болса, консистенциясын өзгерту үшін су қосыңыз. Балаға пюре бермей тұрып, оның температурасын тексеріңіз.</p>												
25. Спагетти  	150—375 г		<p>Макарон өнімдерін әзірлеу үшін қолданылады: спагетти, феттучини, тальятелле, макарон, пенне, т.б. Өнімді микротолқынды пешке сәйкес келетін қажет өлшемдегі ыдысқа (су құйылған) салыңыз.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Мөлшері, г</th> <th>Қайнаған су, мл</th> <th>Ыдыс көлемі, л</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>150</td> <td>900</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>250</td> <td>1200</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>375</td> <td>1400</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> <p>Макарондар жабысып қалмауы үшін, пісірмей тұрып, бір ас қасық май қосуға болады. Қақпақпен немесе тесілген пленкамен жабыңыз. Ыдысты камера түбіне қойыңыз. № 25-бағдарламаны таңдаңыз. Бастау/растау түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал берілгенде (әзірлеу уақытының ½ бөлігі өткенде), қақпағын/пленкасын ашып, араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, суын төгіп тастаңыз. Қажет болса, тағамды дайын болғаннан кейін 5-10 минут қалдырыңыз, содан кейін суын төгіп тастаңыз.</p>	Мөлшері, г	Қайнаған су, мл	Ыдыс көлемі, л	150	900	3	250	1200	3,5	375	1400	4
Мөлшері, г	Қайнаған су, мл	Ыдыс көлемі, л													
150	900	3													
250	1200	3,5													
375	1400	4													

Қазақша

 Қысқатолқындар






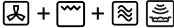












 Балалар мәзірінің бағдарламасы

 Сенсорлық бағдарлама

 Орналастыру

* Ұсынылатын масса

Автоматты және сенсорлық бағдарламалар

Бағдарлама	Масса*	Керек-жарақтарды орналастыру	Нұсқаулар
26. Көмештелген картоп  	400—1500 г	 	<p>Картопты қабығымен көмештеп пісіру үшін қолданылады. Ең үздік нәтижеге қол жеткізу үшін массасы 200—250 г картоп таңдаңыз. Оны жуып, кептіру керек. Қабығын бірнеше жерден шанышқымен тесіңіз. Картобы бар торлы тақтаны камераның төменгі бағыттағышына орнатыңыз. № 26-бағдарламаны таңдаңыз. Бастау/растау түймесін басыңыз.</p>
27. Құймақ (салмасы бар)  	200—500 г	 	<p>Өртүрлі салмасы бар мұздатылған құймақ пісіру үшін қолданылады. Мұздатылған құймақты май жағылған торлы тақтаға салыңыз. Торлы тақтаны камераның төменгі бағыттағыштарына орналастырыңыз. № 27-бағдарламаны таңдаңыз. Бастау/растау түймесін басыңыз. Ас әзірлемес бұрын мұзын еріту қажет емес.</p>
28. Салқындатылған пицца  	250—500 г	  	<p>Сатып алынған салқындатылған пиццаны ысыту және қызарту үшін қолданылады. Қаптамасын алып, пиццаны ортаңғы бағыттағыштардағы торлы тақтаға орналастырыңыз, ал пештің түбіне май мен ірімшік тамшылары ағатын әйнек таба қойыңыз. № 28-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Массасын бекітіп, Бастау/растау түймесін басыңыз. Бұл бағдарлама қалың және өте жұқа пиццалар үшін жарамды емес.</p>
29. Мұздатылған пицца  	300—600 г	  	<p>Сатып алынған мұздатылған пиццаны ысыту және қызарту үшін қолданылады. Қаптамасын алып, пиццаны ортаңғы бағыттағыштардағы торлы тақтаға орналастырыңыз, ал пештің түбіне май мен ірімшік тамшылары ағатын әйнек таба қойыңыз. № 29-бағдарламаны таңдаңыз. Бастау/растау түймесін басыңыз. Бұл бағдарлама қалың және өте жұқа пиццалар үшін жарамды емес.</p>


Қазақша

 Конвекция

 Гриль


 Қысқатолқындар

 Мұздатылған өнімдер

 Сенсорлық бағдарлама

 Торлы тақта

 Әйнек таба

 Орналастыру

* Ұсынылатын масса

Тазалау бағдарламалары

F1 Суды ағызу

Түтіктерді тазалау үшін жүйе арқылы су тартылады. Су су жинағышқа төгіледі.



Контейнерге 100 мл су құйыңыз. Су жинағыш толып кетпеуі керек.

Автоматты режимде дайындау түймесін басыңыз.

^ және v түймелерінің көмегімен F1 бағдарламасын таңдаңыз.

"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Бағдарлама аяқталған соң, су жинағышты босатыңыз.



Ескертулер

1. Бұл бағдарламаны орындау үшін суға арналған контейнерде 100 мл су болуы тиіс.
2. Бұл функцияны қолдану кезінде су жинағышты алмаңыз.
3. Бағдарлама аяқталғаннан кейін, су жинағышты босатыңыз да, құбыр суымен шайыңыз.



Назар аударыңыз!

Суды ағызу бағдарламасы бұға пісіру бағдарламасынан кейін бірден іске қосылса, су жинағышқа ыстық су ағуы мүмкін.

Тазалау бағдарламалары

F2 Жүйенің өзін-өзі тазалауы

Бұл бағдарламаның бірінші кезеңі — жүйені лимон қышқылының ерітіндісімен тазалау. Екінші кезеңде түтіктерді шаюға арналған су жүйе арқылы өткізіледі.

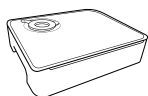


20 г лимон қышқылы мен 250 мл судан тұратын ерітінді дайындап, оны суға арналған контейнерге құйыңыз. Су жинағыш толып кетпеуі керек.

Автоматты режимде дайындау түймесін басыңыз.

∧ және ∨ түймелерінің көмегімен F2 бағдарламасын таңдаңыз.

"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Бағдарламаның орындалу уақыты — 29 минут.




Бағдарламаны орындаудағы кідіріс кезінде **суға арналған контейнерді максималды деңгейіне дейін толтырыңыз.**

"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Бағдарламаның орындалу уақыты — шамамен бір минут. Бағдарлама аяқталған соң, су жинағышты босатыңыз.

Қазақша



Ескертулер

1. Дисплейде  белгісі пайда болған кезде, жүйенің өзін-өзі тазалау бағдарламасын іске қосыңыз.
2. Жүйенің өзін-өзі тазалау бағдарламасы жүйелі түрде қолданылмаса, түтік бітеліп қалады және бу жүйесінің өнімділігі төмендейді.
3. Бұл функцияны қолдану кезінде су жинағышты алмаңыз.
4. Бағдарлама аяқталғаннан кейін, су жинағышты босатыңыз да, құбыр суымен шайыңыз.

Тазалау бағдарламалары

F3 Иісті кетіру

Бұл бағдарлама пештегі жағымсыз иістерді кетіруге арналған.



Автоматты режимде дайындау түймесін басыңыз.

^ және v түймелерінің көмегімен F3 бағдарламасын таңдаңыз.

"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Дисплейде пештің жұмыс істеу уақыты көрсетіледі және кері санақ басталады. Бағдарламаның орындалу уақыты — 30 минут.

F4. Камераның өзін-өзі тазалауы

Бұл бағдарлама камерада жиналған майды кетіруге арналған.



Автоматты режимде дайындау түймесін басыңыз.

^ және v түймелерінің көмегімен F4 бағдарламасын таңдаңыз.

"Бастау/растау" түймесін басыңыз. Дисплейде тазалау уақыты көрсетіледі және кері санақ басталады. Бағдарламаның орындалу уақыты — 20 минут.

Қазақша

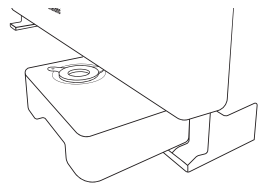


Ескертулер

1. Бағдарламаны іске қоспай тұрып, суға арналған контейнерді толтырыңыз.
2. Тазалау аяқталған соң, есікті ашып, оны дымқыл шүберекпен сүртіп алыңыз да, су жинағышты босатыңыз.

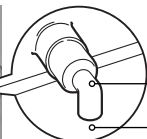
Суға арналған контейнерді тазалау

Контейнерді жұмсақ дымқыл шүберекпен сүртіңіз.



Суға арналған контейнерді алып, ол орнатылатын бөлікті тазалаңыз.

Құю саңылауының қақпағын ашып, контейнердің қақпағын, түтік шығысын алыңыз да, оларды тазалаңыз.



Түтік шығысы

Түтік төмен қаратылуы тиіс

Түтік шығысы алынбаса, оны ақырындап шайқаңыз.

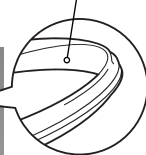
Кері құрастыру кезінде түтіктің төмен бағытталғанын тексеріңіз (суретті қараңыз).

Контейнердің резеңке тығыздағышын да тазалау үшін алып тастауға болады.

Резеңке тығыздағышты алу

Ішкі беті
(тегіс)

Сыртқы беті
(кертпесі бар)



Тығыздағышты орнына қойған кезде оның ішкі жағы сыртына шығып тұрмағанын тексеріңіз. Тығыздағыш дұрыс орнатылмаса, қақпағы герметикалық түрде жабылмайды.

Қазақша



Ескертулер

1. Қақтың түзілуіне жол бермеу үшін суға арналған контейнерді кем дегенде аптасына бір рет тазалаңыз.
2. Контейнер мен оның бөлшектерін ыдыс жуатын машинада жумаңыз.

Автоматты түрде буға пісіру

Функция тек өнімнің массасын көрсету арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді. Әзірлеу қуаты мен уақыты автоматты түрде анықталады. Санатын таңдаңыз және өнімдердің салмағын орнатыңыз. Масса грамм бойынша есептеледі. Қолайлы болуы үшін, әр санатқа арналған масса мәні ең аз өлшемдерден басталады.



Автоматты түрде буға пісіру түймесін басыңыз.

^ және v түймелерінің көмегімен қажетті бағдарламаны таңдаңыз.

Таңдауды растау үшін "Бастау/растау" түймесін басыңыз. (№ 33, 34, 36 бағдарламалары үшін бұл қадамды өткізіп жіберіңіз.)



^ және v түймелерінің көмегімен массаны орнатыңыз. Масса 10 г қадаммен өзгереді. (№ 33, 34, 36 бағдарламалары үшін бұл қадамды өткізіп жіберіңіз.)







Бағдарламаны іске қосу үшін "Бастау/растау" түймесін басыңыз. Дисплейде қолданылатын режим және сол режим үшін қолдану қажет керек-жарақтар белгілері көрсетіледі.



Ескертулер

1. Буға пісірудің автоматты бағдарламаларын **тек көрсетілген өнімдер үшін** қолдануға болады.
2. Өнім массасы көрсетілген массада аспауы тиіс.
3. Орамдағы ақпаратқа сүйенбей, өнімді әрқашан өлшеңіз.
4. 56—58-бетте көрсетілген керек-жарақтарды ғана қолданыңыз.
5. Автоматты түрде буға пісіру кезінде тағамды жаппаңыз.
6. Ас әзірлеу аяқталғанда, жылудың үлестірілуі процесі аяқталуы үшін, тағамдарды қалдырып қойсаңыз, тағамдардың көпшілігі дәмдірек болады.
7. Өнімдердің қасиетіндегі мүмкін болатын өзгерістерді ескере отырып, берер алдында тағамның дайын болғанына көз жеткізіңіз және оны ыстық етіп беріңіз.
8. Дисплейде "ГОРЯЧО" сөзі көрсетілсе, алдыңғы тағамды дайындаудан кейін пеш температурасы тым жоғары, сол себепті автоматты бағдарламаны таңдауға болмайды. Бұл жағдайда әзірлеу режимін таңдап, әзірлеу уақытын бекітуге болады.
9. ♦♦ белгісі жыпылықтаса, контейнерге су құйыңыз.

Автоматты түрде буға пісіру

Бағдарлама	Масса*	Керек-жарақтарды орналастыру	Нұсқаулар
30. Көкөністер 	Бір деңгей 200—500 г		Массасы 500 г-ға дейінгі балғын көкөністерді буға пісіру үшін қолданылады. Суға арналған контейнерді толтырыңыз. Көкөністерді торға қойыңыз. Торды металл табаға орнатыңыз. Оны ортаңғы бағыттағышқа қойыңыз. Көкөніс бөліктері үлкен болмаса, оларды әйнек табаға салыңыз. Оны металл табаға орнатылған торға қойыңыз. № 30-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Көкөністер массасын бекітіңіз. Бастау/растау түймесін басыңыз.
	Екі деңгей 510—1000 г		Массасы 510—1000 г балғын көкөністерді буға пісіру үшін қолданылады. Суға арналған контейнерді толтырыңыз. Көкөністердің жартысын торлы тақтаға салып, оны жоғарғы бағыттағышқа орнатыңыз. Қалған көкөністерді торға салып, оны металл табаға орнатыңыз, ал металл табаны камераның төменгі бағыттағыштарына орнатыңыз. № 30-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Көкөністер массасын бекітіңіз. Бастау/растау түймесін басыңыз. Екі деңгейлі әзірлеу әдісі көкөністердің ұсақ бөліктерін әзірлеуге жарамайды.
31. Мұздатылған көкөністер 	Бір деңгей 200—500 г		500 г мұздатылған көкөністерді (сәбіз, брокколи, гүлді қырыққабат, көк үрмебұршақ және т.б.) буға пісіру үшін қолданылады. Суға арналған контейнерді толтырыңыз. Көкөністерді торға қойыңыз. Торды металл табаға орнатыңыз. Оны ортаңғы бағыттағышқа қойыңыз. Көкөніс бөліктері үлкен болмаса, оларды әйнек табаға салыңыз. Оны металл табаға орнатылған торға қойыңыз. № 31-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Көкөніс массасын бекітіңіз. Бастау/растау түймесін басыңыз.
	Екі деңгей 510—1000 г		510—1000 г мұздатылған көкөністерді (сәбіз, брокколи, гүлді қырыққабат, көк үрмебұршақ және т.б.) буға пісіру үшін қолданылады. Суға арналған контейнерді толтырыңыз. Көкөністердің жартысын торлы тақтаға салып, оны жоғарғы бағыттағышқа орнатыңыз. Қалған көкөністерді торға салып, оны металл табаға орнатыңыз, ал металл табаны камераның төменгі бағыттағыштарына орнатыңыз. Екі деңгейлі әзірлеу әдісі көкөністердің ұсақ бөліктерін әзірлеуге жарамайды. № 31-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Көкөніс массасын бекітіңіз. Бастау/растау түймесін басыңыз.

Қазақша



Бу



** Мұзын еріту



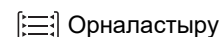
Тор



Металл таба








Торлы тақта



Орналастыру

* Ұсынылатын масса

Автоматты түрде буға пісіру

Бағдарлама	Масса*	Керек-жарақтарды орналастыру	Нұсқаулар
32. Піскен картоп* 	Бір деңгей 200—650 г		Массасы 650 г картопты буға пісіру үшін қолданылады. Суға арналған контейнерді толтырыңыз. Картоп қабығын тазалап, оны бірдей өлшемдегі бөліктерге (қалыңдығы 3 см-ден аспауы тиіс) тураңыз. Картопты металл табадағы торға салыңыз. Оны ортаңғы бағыттағышқа қойыңыз. № 32-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Картоп массасын бекітіңіз. Бастау/растау түймесін басыңыз.
	Екі деңгей 660—1000 г		Массасы 660—1000 г картопты буға пісіру үшін қолданылады. Суға арналған контейнерді толтырыңыз. Картоп қабығын тазалап, оны бірдей өлшемдегі бөліктерге (қалыңдығы 3 см-ден аспауы тиіс) тураңыз. Картоптың жартысын торлы тақтаға салып, оны жоғарғы бағыттағышқа орнатыңыз. Қалған картопты металл табаға орнатылған торға салыңыз. Оны камераның төменгі бағыттағыштарына қойыңыз. № 32-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Картоп массасын бекітіңіз. Бастау/растау түймесін басыңыз.
33. Балық филесі және жасыл көкөністер 	Шамамен 210—250 г балық филесі және 200 г жасыл көкөністер		Жас балықтың (ақсерке, нәлім, камбала) филесін жасыл көкөністермен (брокколи, көк үрмебұршақ, ақтық) буға пісіру үшін қолданылады. Суға арналған контейнерді толтырыңыз. Жалпы массасы 210—250 г екі балық филесін металл табадағы торға салыңыз, ал табаны камераның төменгі бағыттағыштарына орнатыңыз. Кекті дайындап, шамамен 200 г мөлшерін жоғарғы күйдегі торлы тақтаға қойыңыз. № 33-бағдарламаны таңдаңыз. Бағдарламаны іске қосу үшін Бастау/растау түймесін басыңыз.


Қазақша

 Бу

 Тор

























 Металл таба

 Торлы тақта

 Орналастыру

* Ұсынылатын масса

Автоматты түрде бұға пісіру

Бағдарлама	Масса*	Керек-жарақтарды орналастыру	Нұсқаулар
34. Тұтас балық және жасыл көкөністер  	Шамамен 200—300 г тұтас балық және 200 г жасыл көкөністер	     	Тұтас балықты (теңіз алабұғасы, скумбрия) жасыл көкөністермен (брокколи, көк үрмебұршақ, ақтық) бұға пісіру үшін қолданылады. Суға арналған контейнерді толтырыңыз. Балық жабысып қалмауы үшін, табаға май жағыңыз. Массасы 200—300 г балықты металл табадағы торға салыңыз, ал табаны камераның төменгі бағыттағыштарына орнатыңыз. Жасыл көкөністерді дайындап, шамамен 200 г мөлшерін жоғарғы күйдегі торлы тақтаға қойыңыз. № 34-бағдарламаны таңдаңыз. Бағдарламаны іске қосу үшін Бастау/растау түймесін басыңыз.
35. Тауықтың төс еті  	140—800 г	     	Терісіз тауықтың төс етін шырынды жұмсағымен бұға пісіру үшін қолданылады. Бір төс ет массасы — 140 г-200 г. Суға арналған контейнерді толтырыңыз. Төс етті металл табадағы торға салыңыз. Табаны ортаңғы бағыттағышқа қойыңыз. № 35-бағдарламаны таңдаңыз. Таңдауды растау үшін Бастау/растау түймесін басыңыз. Төс ет массасын бекітіңіз. Бастау/растау түймесін басыңыз.
36. Мұздатылған ақсерке және брокколи  	Шамамен 240 г мұздатылған ақсерке және 200 г мұздатылған брокколи	     	Мұздатылған ақсерке филесін мұздатылған брокколимен бұға пісіру үшін қолданылады. Суға арналған контейнерді толтырыңыз. Массасы 240 г (әрқайсысы 120 г) екі балық филесін металл табадағы торға салыңыз, ал табаны камераның төменгі бағыттағыштарына орнатыңыз. Мұздатылған брокколиді (шамамен 200 г) торлы тақтаға салып, оны жоғарғы бағыттағышқа орнатыңыз. № 36-бағдарламаны таңдаңыз. Бағдарламаны іске қосу үшін Бастау/растау түймесін басыңыз.

Қазақша



Бу

** Мұзын еріту



Тор

Металл таба

Торлы тақта

Орналастыру

* Ұсынылатын масса


Қызмет көрсету орталығына жүгінбес бұрын

Ақаулықтар болып табылмайтын жұмыс ерекшеліктері

Микротолқынды пеш қосылған кезде, теледидардың жұмысына кедергілер туындайды.	Микротолқынды пеш көмегімен тамақ әзірлесеніз, радиоқабылдағыштың, теледидардың, Wi-Fi және BlueTooth құрылғысының, сымсыз телефонның, радиоқұтушінің, т.б. сымсыз құрылғының жұмысына кедергі келуі мүмкін. Бұл кедергілер шағын электр құрылғыларының (миксер, шаңсорғыш, фен және т.б.) жұмысы кезінде туындайтын кедергілерге ұқсас және ақаулықтың белгісі емес.
Пеш есігінде бу жиналады және желдеткіш саңылаулардан жылы ауа шығады.	Тағамдарды әзірлеу кезінде олардан бу және ыстық ауа шығады. Бу мен қыздырылған ауаның көп бөлігі камерада айналатын ауаның желдеткіш саңылауы арқылы шығарылады. Бірақ температурасы ең аз беттерде (мысалы, қабырғалар, есіктер) бу аздап конденсациялануы мүмкін. Бұл ақаулықтың белгісі емес және қауіпсіз болып табылады. Пеш суыған кезде, бу жойылады.
Пеш бос күйінде кездейсоқ қосылды.	Бос камераның жұмыс істеуі пешті зақымдамайды, бірақ соның өзінде пешті бос күйінде қоспау керек.
Пештің Комбинация және Гриль режимдеріндегі жұмысы кезінде жағымсыз иіс және түтін пайда болады.	Пешті үнемі, әсіресе Комбинация , Конвекция , Гриль режимінде ас әзірлегеннен кейін сүртіп отыру керек. Кейбір өнімдерді өңдеу кезінде камераның қабырғаларына май шашырауы мүмкін. Оны кетірмесе, ас әзірлеу кезінде түтіннің шығуына әкелуі мүмкін.
Ас әзірлеп болғаннан кейін, желдеткіш жұмыс істей береді.	Желдеткіш электрлік элементтерді суыту үшін бірнеше минут бойы жұмыс істей береді.
Гриль , Комбинация , Конвекция режимін алғаш рет қолданған кезде, камераның үстіңгі жағынан аздап түтін шығады.	Ол камераны коррозиядан қорғау үшін жағылатын май қалдықтарының булануынан пайда болады.
Пеш Комбинация режимінде жұмыс істеген кезде, гуіл мен шерт өткен дыбыс естіледі.	Пеш аралас режимде жұмыс істеген кезде, бір режимнен екіншісіне автоматты түрде ауысу уақытында шу пайда болады. Бұл ақаулықтың белгісі емес.
Буға пісіру режимінде пеш шуылдайды.	Шуылдар суға арналған контейнермен жұмыс істеген кезде суға ауаның кіруінен пайда болады. Бұл ақаулық емес.
«Конвекция» режимінің түрлерін пайдалану кезінде және пайдаланып болғаннан кейін, пештің артқы жағынан «бррр...бррр» деген дыбыс шығуы мүмкін	Бұл құрылғыны жасау кезінде пайдаланылған металдың жылу әсерінен кеңеюінен және қысылуынан болады және қалыпты жағдай болып табылады.
Пеш есігінің барлық төрт жағынан будың шығуы.	Камерада көп бу пайда болуы мүмкін. Будың бір бөлігі пеш есігінің барлық төрт жағынан будың шығуы. Бұл ақаулық емес.
Қуатпен қамту сымы өнімнің төменгі бөлігіне жалғанатын жердегі тетік босап кеткен.	Бұл ақаулық емес.

Қызмет көрсету орталығына жүгінбес бұрын

Қазақша

АҚАУЛЫҚ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕБІ	ЖОЮ ӘДІСІ
Пеш қосылмайды.	Штепсель розеткаға дұрыстап бекітілмеген.	Штепсельді розеткадан суырып, 10 секунд күте тұрыңыз да, розеткаға қайтадан қосыңыз.
	Тізбектің автоматты ажыратқышы іске қосылып, сақтандырғыш жанып кетті.	Көрсетілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
	Розетка ақаулы.	Розетканың ақаулы ма екенін тексеру үшін оны басқа құрылғыға қосыңыз.
Ас әзірлеу процесі басталмайды.	Есік тығыз жабылмаған.	Есікті дұрыстап жабыңыз.
	Бағдарламаны таңдағаннан кейін, Бастау/растау түймесі басылмады.	Бастау/растау түймесін басыңыз.
	Бұдан алдын басқа бағдарлама бекітілген.	Алдыңғы бағдарламадан бас тартып, басқасын бекіту үшін Тоқтату/бас тарту түймесін басыңыз.
	Бағдарлама дұрыс енгізілмеген.	Пайдалану нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындау арқылы бағдарламаны қайтадан енгізіңіз.
Тоқтату/бас тарту түймесі кездейсоқ басылды.	Бағдарламаны қайтадан енгізіңіз.	
Дисплейде "ГОРЯЧО (НОТ)" сөзі пайда болады.	Камера қатты қызып кеткен.	Пеш суығаннан кейін, оны қайта қосыңыз.
Дисплейде  белгісі пайда болады.	Балалардан блоктау (Бастау/растау түймесін үш рет басу арқылы).	Тоқтату/бас тарту түймесін үш рет басу арқылы блокты өшіріңіз.
Дисплейде H97, H98 немесе H00 коды пайда болады.	Бұл кодтар микротолқындар шығаратын жүйеде ақаулықтардың бар екенін білдіреді.	Өкілетті қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.
Дисплейде D әрпі пайда болады.	Суретті көрсету режимі қосылған.	Қысқатолқындар түймесін бір рет, Бастау/растау түймесін төрт рет, Тоқтату/бас тарту түймесін төрт рет басыңыз.
Басқару панеліндегі түймелер жұмыс істемейді.	Пеш күту режимінде болуы мүмкін.	Пештің желіге қосылғанын тексеріңіз. Қайта іске қосу үшін есікті ашып, жабыңыз.
Дисплейде U14 коды пайда болады.	Суға арналған контейнер толтырылмаған.	Контейнерді толтырып, Тоқтату/бас тарту түймесін басыңыз.

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

Пешті күтіп ұстау

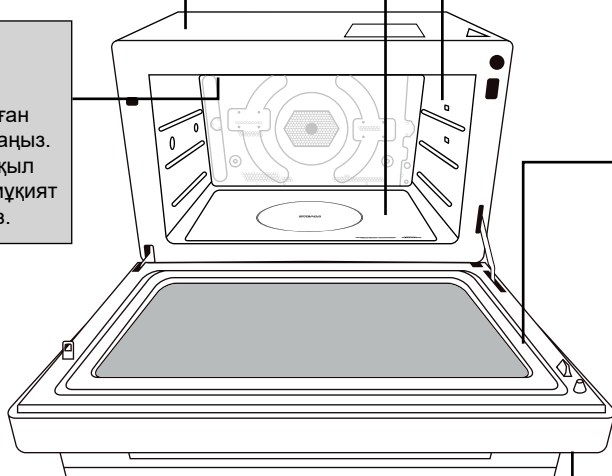
Пешті тазаламай тұрып, оны өшіріңіз де, штепсельді розеткадан суырып алыңыз.

Пештің сыртқы бетін ылғалды шүберекпен тазалаңыз. Пештің ішкі бөліктерінің зақымдалуын болдырмас үшін желдеткіш саңылауға судың кіруіне жол бермеңіз.

Пеш суығаннан кейін үнемі оның керамикалық түбін жуып, құрғатып сүртіп алыңыз.

Пештің ішкі беті таза болуы тиіс. Пештің қабырғасындағы тағам қалдықтарын, сұйықтық шашырандыларын дымқыл шүберекпен күртіңіз. Қатты ластанған кезде, жұмсақ тазалағыш құралдарды пайдалануға болады. Күшті жуатын немесе абразивті құралдарды пайдаланбаған жөн.

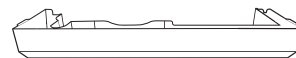
Жоғарғы қыздырғыш элементті тек толықтай суыған кезінде тазалаңыз. Беттерді дымқыл шүберекпен мұқият сүртіп алыңыз.



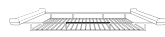
Егер ішкі бетінде немесе есіктің сыртқы шеттерінің айналасында ылғал жиналса, оны жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Пешті ылғалдылығы жоғары жерде қолданған кезде, конденсация болуы мүмкін. Бұл ақаулық белгісі емес.

Басқару панеліне сұйықтықтардың кіруіне жол бермеңіз. Панельді жұмсақ дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Жуғыш құралдарды, абразивті материалдарды, тазалағыш аэрозольдерді қолданбаңыз. Тазалау аяқталған кезде, пешті бастапқы күйіне қайтару үшін **Тоқтату/бас тарту** түймесін басыңыз.

Керек-жарақтарды қолданып болғаннан кейін, оларды жұмсақ жуғыш затқа батырылған шүберекпен сүртіп алыңыз.



Су жинағыш



Торлы тақта



Тор



Әйнек таба



Металл таба

Су жинағышты тазалап тұрыңыз. Оны қолданғаннан кейін тазалап, құрғатып сүртіп алыңыз. Тазалап болғаннан кейін, су жинағышты өз орнына, пештің аяқтарына орнатыңыз. **СУ ЖИНАҒЫШТЫ ҮЙДІС ЖУАТЫН МАШИНАДА ЖУУҒА БОЛМАЙДЫ.**

Ескертулер

1. Камера қабырғасындағы тағам қалдықтарын кетіру арқылы пешті жүйелі түрде тазалаңыз.
2. Тағамдарды **Гриль**, **Конвекция** және **Комбинация** режимдерінде әзірлеген кезде камераның қабырғаларына май шашырайды. Пеш тазаланбаса, оның жұмысы кезінде жағымсыз иіс және түтін пайда болуы мүмкін. Сондай-ақ қабырғаларда кетіруі қиын дақтар пайда болуы ықтимал.
3. **Гриль**, **Комбинация**, **Конвекция** режимдерінде ас әзірлегеннен кейін камераның үстіңгі бөлігі мен қабырғаларын сабынды суға малынған жұмсақ шүберекпен сүртіп алу керек. Қарау терезесінің тазалығын, әсіресе **Гриль**, **Комбинация** режимдерін қолданғаннан кейін мұқият қадағалаңыз. Тамақтан қалған кетуі қиын дақтарды микротолқынды пештерге арналған аэрозольды тазалау құралдарының аздаған мөлшерін жұмсақ матаға жағып, ысқылап кетіруге болады. Ластанған жерлерді жібітіп қойыңыз, бекітілген уақыт бойы күтіп, дақты сүртіп алыңыз. Бұл әдіс есікті тазалауға жараммайды.

ПЕШТЕРГЕ АЭРОЗОЛЬ ШАШЫРАТПАҢЫЗ.

Есіктің әйнек жағын тазалау үшін үшкір металл қырғыштарды және абразивті қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнектің шытынауына әкеліп соғатындай бетін сыруы мүмкін. Тазалау үшін бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

4. Пешті таза ұстаңыз: ластану ішкі беттердің зақымдалуына әкеліп соғуы, пештің қызмет мерзімін айтарлықтай қысқартуы және қауіпті жағдайдың себепкері болуы мүмкін.
5. Жарықтандыратын шамды ауыстыру қажет болған жағдайда, Panasonic қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.

Техникалық сипаттамалары

Қуатпен қамту көзі		220 В, 50 Гц
Тұтынылатын қуаттылық*	Қысқатолқындар	4,5 А, 960 Вт
	Қыздырғыш (гриль)	6,2 А, 1350 Вт
	Қыздырғыш (конвекция)	6,3 А, 1380 Вт
	Қыздырғыш (бу)	6,0 А, 1330 Вт
	Комбинация	9,2 А, 2030 Вт
Қажетті қуат (максималды)		9,5 А, 2080 Вт
Шығыс қуат*	Қысқатолқындар	1000 Вт
	Қыздырғыш (гриль)	1300 Вт
	Қыздырғыш (конвекция)	1350 Вт
	Қыздырғыш (бу)	1300 Вт
Өлшемі (Е × Ұ × Б)		500 × 391 × 437 (480)** мм
Камераның өлшемі (Е × Ұ × Б)		410 × 240 × 320 мм
Камераның жалпы көлемі		31 л
Жұмыс жиілігі		2450 МГц
Таза салмағы		Шамамен 21,5 кг

* IEC сынақтарының әдісі

Техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгеруі мүмкін.

Электр қуатына қатысты талаптар, дайындалған айы, өндірген ел және сериялық нөмірі пештің сыртқы жағындағы арнайы жапсырмада көрсетілген.

** 437 мм — тұтқасыз өлшемі, 480 мм — тұтқаны қосқандағы өлшемі.



Панасоник Корпорэйшн
888, 898 Лонг Донг Роуд, Пу Донг, Шанхай, 201203, Китай

Веб-сайты: <http://www.panasonic.com>

<http://www.panasonic.ru/>

<http://cooking.panasonic.ru/>

Панасонік Корпорейшн
888, 898 Лонг Донг Роуд, Пу Донг, Шанхай, 201203, Китай

Веб-сайти: <http://www.panasonic.com>

<https://service.panasonic.ua/>

<http://cooking.panasonic.ru/>

Панасоник Корпорэйшн
888, 898 Лонг Донг Роуд, Пу Донг, Шанхай, 201203, Қытай

Веб сайты: <http://www.panasonic.com>

F0003CH40ZP
PA1020-0
Напечатано в Китае
Надруковано в Китаї
Қытайда басып шығарылған

