

Contents

Important safety instructions.....	2
General guidelines.....	7
Containers to use	9
Parts of your oven	11
Control panel	12
Setting the clock	13
Child safety lock	13
Microwave cooking and defrosting	14
Multi-stage cooking.....	15
Quick 30 feature	16
Using the timer	17
Auto programmes	19
Auto defrost	19
Auto reheat	21
Auto cook.....	22
Cooking and reheating guidelines	23
Questions and answers	24
Care of your oven.....	25
Specifications	26

Thank you for purchasing a Panasonic appliance.

Important Safety Instructions:

Before operating this oven, please read these instructions and precautions carefully and keep for future reference.

Important safety instructions

WARNING

1. The door seals and seal areas should be cleaned with a damp cloth.
The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
3. **WHEN YOUR OVEN REQUIRES SERVICING**, call your local Panasonic engineer (Customer Support). It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

CAUTION

1. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be done by a qualified service person.
2. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

5. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food, newspaper or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
6. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
7. The oven will only operate with the door closed.
8. When the oven is not being used, do not store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on.
9. The appliance shall not be operated **WITHOUT FOOD IN THE OVEN**. Operation in this manner may damage the appliance.
10. If smoke or a fire occurs in the oven, press Stop/Reset, and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or the circuit breaker panel.
11. The oven lamp must be replaced by a service technician trained by the manufacturer. Do not attempt to remove the outer casing from the oven.

Installation

Examine your microwave oven

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately. Do not install a damaged microwave oven.

Earthing instructions

IMPORTANT: THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY EARTHED FOR PERSONAL SAFETY.

If your AC outlet is not earthed, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly earthed wall socket.

Operation voltage

The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Placement of the oven

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

1. Place the oven on a flat and stable surface, more than 85 cm above the floor.

The appliance is freestanding type and shall not be placed in a cabinet.

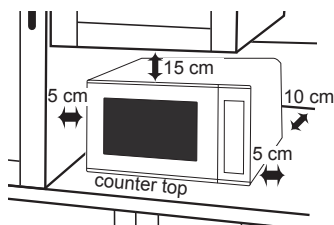
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.

Important safety instructions

- For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.

Counter-top use:

Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back and on 5 cm both sides.



If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked.

- Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
 - The feet should not be removed.
 - This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
 - Avoid using the microwave oven in high humidity.
 - The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
 - Do not block the air vents on the left side and back of the oven. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.
- When it becomes necessary to replace the oven light, please consult your dealer.

Accessories

The oven comes equipped with a variety of accessories. Always follow the directions given for use of the accessories.

Roller ring

- The roller ring and the oven floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
- The roller ring must always be used for cooking together with the glass tray.

Glass tray

- Always operate the oven with the roller ring and glass tray in place.
- Only use the glass tray specifically designed for this oven. Do not substitute with any other glass tray.
- If the glass tray is hot, let it cool before cleaning or placing in water.
- The glass tray can turn in either direction.
- If the food or cooking vessel on the glass tray touches the oven walls and stops the tray rotating, the tray will automatically rotate in the opposite direction. This is normal. Open oven door, reposition the food and restart.
- Do not cook foods directly on the glass tray unless indicated in recipes. Always place food in a microwave safe dish.
- While cooking, the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.

Important

If the recommended cooking time is exceeded, the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven.

Short cooking time

As microwave cooking time is much shorter than other cooking methods, it is essential that recommended cooking time is not exceeded without first checking the food.

Factors that may affect cooking time are: preferred degree of cooking, starting temperature, altitude, volume, size and shape of foods and utensils used. As you become familiar with the oven, you will be able to adjust these factors.

It is better to undercook rather than overcook foods. If food is undercooked, it can always be returned to the oven for further cooking. If food is overcooked, nothing can be done. Always start with minimum cooking time.

Small quantities of food

Take care when heating small quantities of food as these can easily burn, dry out or catch fire if cooked too long. Always set short cooking time and check the food frequently.

Foods low in moisture

Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, popcorn, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or bread.

This oven has been developed for food use only.

We do not recommend to use for heating non food items such as wheat bags or hot water bottles.

Reheating

It is essential that reheated food is served "piping hot".

Remove the food from the oven and check that it is "piping hot", i.e. steam is being emitted from all parts and all sauce is bubbling. (You may choose to check the food has reached 72 °C with a food thermometer – but remember do not use this thermometer inside the microwave.)

For foods that cannot be stirred, e.g. lasagne, shepherds pie, the centre should be cut with a knife to test it is well heated through. Even if a manufacturer's packet instructions have been followed always check the food is piping hot before serving and if in doubt return your food to the oven for further heating.

Standing time

Standing time refers to the period at the end of cooking or reheating when food is left before being eaten, i.e. it is a rest time which allows the heat in the food to continue to conduct to the centre, thus eliminating cold spots.

Important safety instructions

Lids

Always remove the lids of jars and containers and takeaway food containers before you microwave the food. If the lid remains, then steam and pressure might build up inside and cause an explosion even after the microwave cooking has stopped.

Babies bottles and food jars

When reheating babies bottles always remove top and teat. Liquid at the top of the bottle will be much hotter than that at the bottom and must be shaken thoroughly before checking the temperature. This should be carried out before consumption to avoid burns. See page 23.

Boiled eggs

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

Foods with skins

Potatoes, apples, egg yolk, whole vegetables and sausages are examples of food with non porous skins. These must be pierced using a fork before cooking to prevent bursting.

Paper and plastic

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. Do not use wire twist-ties with roasting bags as arcing will occur.

Do not use re-cycled paper products, e.g. kitchen roll unless they say they are specifically designed for use in a microwave oven. These products contain impurities which may cause sparks and/or fires when used.

Liquids

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care should be taken when handling the container. To prevent the possibility of sudden boil the following steps should be taken:

- a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
- b) Do not overheat.
- c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
- d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.

Deep fat frying

Do not attempt to deep fat fry in your oven.

Arcing

Arcing may occur accidentally if a metal container has been used or the incorrect weight of food is used. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave oven. If this occurs, stop the machine immediately. If the oven is left unattended and this continues it can damage the machine.

Meat thermometer

Use a meat thermometer to check the degree of cooking of joints and poultry only when meat has been removed from the microwave. If undercooked, return to the oven and cook for a few more minutes at the recommended power level. Do not leave a conventional meat thermometer in the oven when microwaving.

General guidelines

STANDING TIME

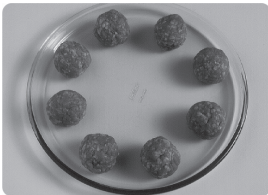
Dense foods e.g. meat, jacket potatoes and cakes, require standing time (inside or outside of the oven) after cooking, to allow heat to finish conducting to the centre of the food to cook through completely. Wrap meat joints and jacket potatoes in aluminium foil while standing. Meat joints need approx. 10–15 minutes, jacket potatoes 5 minutes. Other foods such as plated meals, vegetables, fish etc. require 2–5 minutes standing. If food is not cooked after standing time, return to the oven and cook for additional time. After defrosting food, standing time should also be allowed.

QUANTITY



Small quantities cook faster than large quantities, and small meals will reheat more quickly than large portions.

SPACING



Foods cook more quickly and evenly if spaced apart. NEVER pile foods on top of each other.

MOISTURE CONTENT

Many fresh foods e.g. vegetables and fruit, vary in their moisture content throughout the season. For this reason cooking time may have to be adjusted. Dry ingredients e.g. rice, pasta, can dry out during storage so cooking time may differ.

PIERCING



The skin or membrane on some foods will cause steam to build up during cooking.

These foods must be pierced or a strip of skin should be peeled off before cooking to allow the steam to escape. Eggs, potatoes, apples, sausages etc, will all need to be pierced before cooking. **DO NOT ATTEMPT TO BOIL EGGS IN THEIR SHELLS.**

COVERING



Cover foods with microwave cling film or a lid. Cover fish, vegetables, casseroles, soups. Do not cover cakes, sauces, jacket potatoes or pastry items.

DENSITY

Porous airy foods heat more quickly than dense heavy foods.

General guidelines

CLING FILM

Cling film helps keep the food moist and the trapped steam assists in speeding up cooking time. Pierce before cooking to allow excess steam to escape. Always take care when removing cling film from a dish as the build-up of steam will be very hot.

SHAPE



Even shapes cook evenly. Food cooks better by microwave when in a round container rather than square.

STARTING TEMPERATURE

The colder the food, the longer it takes to heat up. Food from a fridge takes longer to reheat than food at room temperature. Food temperature should be between 5 and 8 °C before cooking.

LIQUIDS



All liquids must be **STIRRED BEFORE, DURING AND AFTER** heating. Water must be stirred before and during heating, to avoid eruption. Do not heat liquids that have previously been boiled. **DO NOT OVERHEAT.**

TURNING AND STIRRING

Some foods require stirring during cooking. Meat and poultry should be turned after half of the cooking time.

ARRANGING

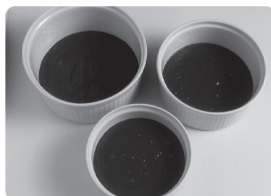
Individual foods e.g. chicken portions or chops, should be placed on a dish so that the thicker parts are towards the outside.

CHECKING FOOD



It is essential that food is checked during and after a recommended cooking time, even if an **AUTO PROGRAMME** has been used (just as you would check food cooked in a conventional oven). Return the food to the oven for further cooking if necessary.

DISH SIZE



Follow the dish sizes given in the recipes, as these affect the cooking and reheating times.

A quantity of food spread in a bigger dish cooks and reheats faster.

CLEANING

As microwaves work on food particles, keep your oven clean at all times. Stubborn spots of food can be removed by using a microwave spray cleaner, sprayed onto a soft cloth. Always wipe the oven dry after cleaning.

Containers to use

Choosing the correct container is a very important factor in deciding the success or failure of your cooking.

OVEN GLASS

Glass that is heat resistant e.g. Pyrex®, is ideal, and can be used.

Do not use glass which may crack due to the heat from the food. Do not use lead crystal which may crack or arc.



CHINA AND CERAMIC

Glazed china plates, saucers, bowls, mugs and cups can be used if they are heat resistant.

Porcelain and ceramic are also ideal. Fine bone china should only be used for reheating for short period of time, otherwise the change in temperature may crack the dish or craze the finish. Do not use dishes with a metal rim or pattern. Do not use jugs or mugs with glued handles, since the glue can melt in a microwave.



POTTERY, EARTHENWARE, STONEWARE

Only use if completely glazed. Do not use if partially glazed or unglazed, as they are able to absorb water which will absorb microwave energy, making the container very hot and slowing down the cooking of food.



FOIL/METAL CONTAINERS

NEVER ATTEMPT TO COOK IN FOIL OR METAL containers – the microwaves cannot pass through and the food will not heat evenly – this may also damage your oven. Use wooden kebab sticks instead of metal skewers.



CLING FILM

Use microwave cling film to cover food that is to be reheated, or cooked, **ON MICROWAVE ONLY** taking care to avoid the film being in direct contact with the food.



Containers to use

PLASTIC

Many plastic containers are designed for microwave use. Only use containers if they are designed for microwave use. Do not use Melamine as it will scorch. Do not use plastic for cooking foods high in sugar or fat or foods that require long cooking time e.g. brown rice. Never cook in margarine containers or yogurt pots, as these will melt with the heat from the food.



PAPER

Plain white kitchen paper (kitchen towel) can be used for covering blind pastry cases and for covering bacon to prevent splattering **ONLY USE FOR SHORT COOKING TIME. NEVER RE-USE A PIECE OF KITCHEN TOWEL.** Avoid kitchen paper containing manmade fibers. Check that branded re-cycled kitchen towel is recommended for microwave use. Do not use waxed or plastic coated cups as the finish may melt in the oven. Greaseproof paper can be used to line the base of dishes and to cover fatty foods. White paper plates can be used for **SHORT REHEATING TIMES, ON MICROWAVE ONLY.**



WICKER, WOOD, STRAW BASKETS

Do not use these items in your microwave. With continued use and with prolonged exposure they will crack and could ignite.



ALUMINIUM FOIL

Small amounts of smooth aluminium foil can be used to **SHIELD** joints of meat during defrosting. As the microwaves cannot pass through the foil this prevents the shielded parts from overcooking or overdefrosting.

The foil must not touch the sides or roof of the oven, as this may cause arcing and damage your oven.



ROASTING BAGS

These are useful when slit up one side to tent a joint of meat when roasting by power and time. **DO NOT USE THE METAL TWISTS SUPPLIED.**

Parts of your oven

1. Door release button

Press to open the door. Opening the door during cooking will stop the cooking process without cancelling the programme. It is quite safe to open the door at any time during a cooking programme and there is no risk of microwave exposure. Cooking resumes after the door is closed and Start is pressed.

2. Oven window

3. Air vents

4. Microwave feed guide (Do not remove.)

5. External air vents

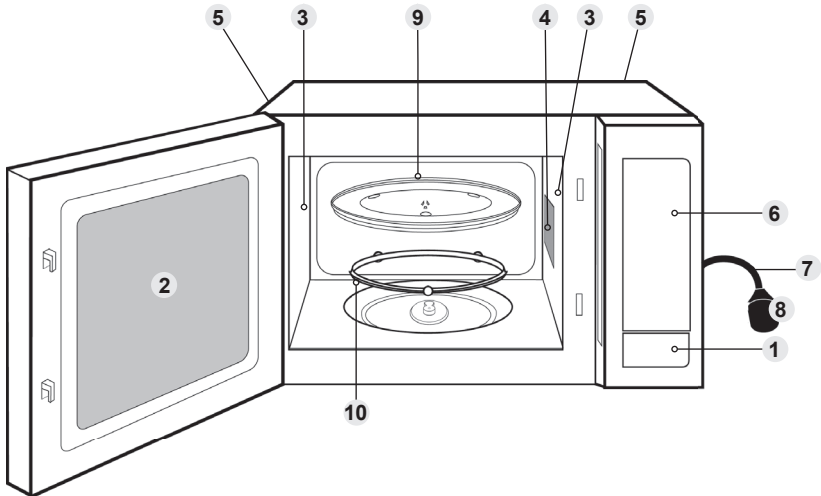
6. Control panel

7. Power supply cord

8. Plug

9. Glass tray

10. Roller ring

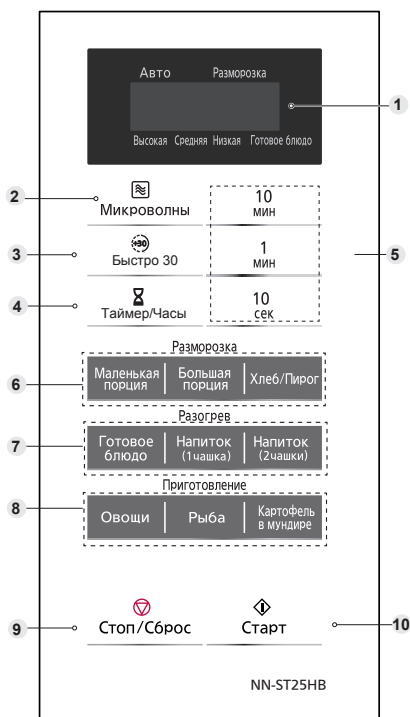


Identification label is attached on the oven.

■ Note

This illustration is for reference only.

Control panel



1 Display window

2 Micro Power pad

3 Quick 30 pad

4 Timer / Clock pad

5 Time pads

6 Auto Defrost pads

7 Auto Reheat pads

8 Auto Cook pads

9 Stop / Reset pad:

Before Cooking:

One press clears your instructions.

During Cooking:

One press temporarily stops the cooking process. Another press cancels all your instructions and a dot or the time of day will appear in the display.

10 Start pad

One press allows oven to begin functioning. If door is opened or Stop/Reset is pressed once during oven operation, Start must be pressed again to restart oven.

- Your control panel may have differences in appearance, but the words on the pads and functionality will be the same.

■ Beep sound

When a pad is pressed correctly a beep will be heard. If a pad is pressed and no beep is heard, the unit has not or cannot accept the instruction. The oven will beep twice between programmed stages. At the end of any complete programme, the oven will beep 5 times and "End" will be displayed.

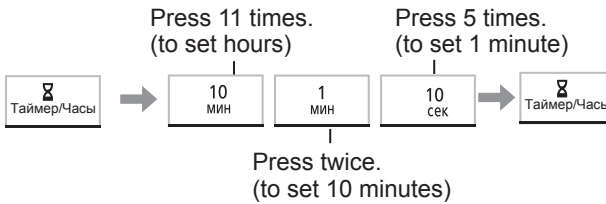
■ Note

If Start is not pressed for 6 minutes after cooking programme setting, the oven will automatically cancel the cooking programme. The display will revert back to clock or colon.

Setting the clock

When the oven is plugged in for the first time, “88.88” appears in display.

Example: To set 11:25am



Press Timer/Clock twice.
A colon starts to blink.

Enter time of day.

Press Timer/Clock.
The colon stops blinking. Time of day is now locked into the display.

■ Notes

1. To reset the clock, repeat step 1 through to step 3, as above.
2. The clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
3. This is a 12 hour clock.

Child safety lock

This feature will make the oven controls inoperable; however, the door can be opened. Child Lock can be set when the display shows a colon or the time.

To Set:



Press Start 3 times in 10 seconds.
The clock will disappear. Actual time will not be lost. “Child” is indicated in the display.

To Cancel:



Press Stop/Reset 3 times in 10 seconds.
The clock will reappear in the display.

Microwave cooking and defrosting

The glass tray must always be in position when using the oven.



Press Micro Power to select the desired power level.

Set the cooking time.
Your oven can be programmed for up to 99 minutes 50 seconds in Medium, Low, Warm and Defrost power. High power can be programmed for up to 30 minutes.

Press Start.
The time counts down in the display.

Press	Power Level		Example of Use
once	High	800 W	Boil water. Cook fresh fruit, vegetables, rice, pasta and noodles.
twice	Medium	700 W	Cook poultry, meat, cakes and desserts. Heat milk.
3 times	Low	360 W	Cook eggs, cheeses, fish, pot roasts, casseroles and meat loaves. Melt chocolate.
4 times	Defrost	270 W	Thaw foods.
5 times	Warm	200 W	Keep cooked foods warm, simmer slowly.

■ Notes

1. The oven will automatically work on High microwave power if a cooking time is entered without the power level previously being selected.
2. While cooking, the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.
3. For MULTI-STAGE COOKING, refer to page 15.
4. STANDING TIME can be programmed after microwave power and time setting. Refer to page 17.
5. DO NOT cook with any metal accessory in the oven.
6. Always check the food during defrosting by opening the door then restarting. It is not necessary to cover food during defrosting. To ensure an even result, stir, turn or separate several times during defrosting. For large joints and poultry, turn halfway through defrosting and protect ends and tips with foil. Refer to Defrosting guidelines on page 20 for details.

Multi-stage cooking

This feature allows you to programme up to 3 stages of cooking continuously.

Example: To continually set High power for 2 minutes, Medium power for 3 minutes and Low power for 2 minutes.



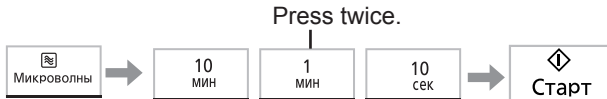
Set the cooking time.

Press Micro Power once to select High power.



Set the cooking time.

Press Micro Power twice to select Medium power.



Set the cooking time.

Press Micro Power 3 times to select Low power.

Press Start.
The time for the first stage counts down in the display.

Notes

1. AUTO PROGRAMMES cannot be used with MULTI-STAGE COOKING.
2. When operating, 2 beeps will sound between each stage, and 5 beeps will sound after all stages have finished.

Quick 30 feature

This feature allows you to set cooking time in 30 seconds increments up to 5 minutes at High power.



Press Quick 30 until the desired cooking time appears in the display.

Press Start.
The time counts down in the display.

■ Note

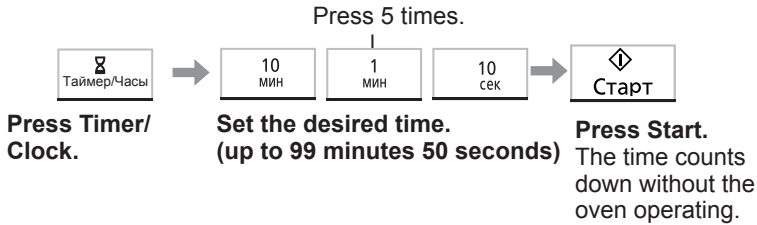
If desired, you can use other power levels. Select the desired power level before pressing Quick 30.

Using the timer

This feature operates as a **KITCHEN TIMER** or allows you to programme the **STANDING TIME/DELAY START**.

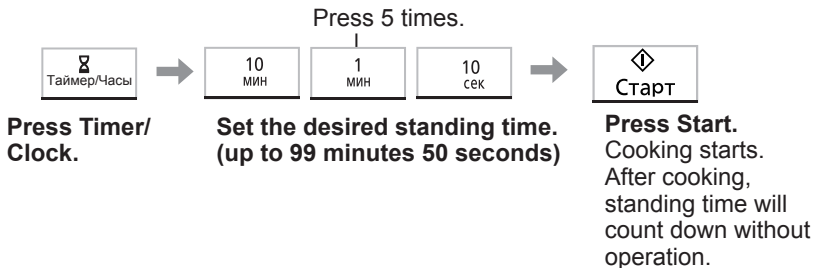
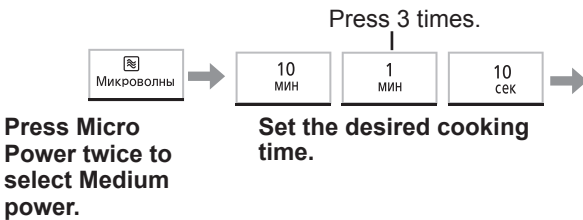
Kitchen timer

Example: To count 5 minutes.



Standing time

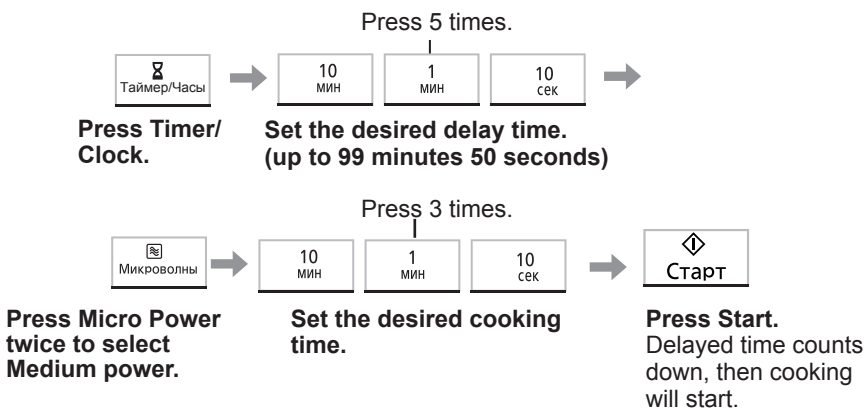
Example: To stand for 5 minutes after cooking at Medium power for 3 minutes.



Using the timer

Delay start

Example: To start cooking at Medium power for 3 minutes after 5 minutes of standing time.



Notes

1. MULTI-STAGE COOKING can be programmed including STANDING TIME and DELAY START.
2. Even if the oven door is opened during KITCHEN TIMER, STANDING TIME or DELAY START, the time in the display window will continue to count down.
3. STANDING TIME/DELAY START cannot be programmed before/after any AUTO PROGRAMME.

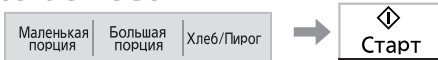
Auto programmes

With this feature you can defrost/reheat/cook food according to the weight. Select the category and set the weight of the food. The weight is programmed in grams for 990 g or below, and in kilograms for 1.0 kg or more. The oven determines MICROWAVE power level and cooking time automatically. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category. Do not include the weight of any added water or the container weight.

■ Notes

1. Always operate the oven with the roller ring and glass tray in place.
2. The AUTO PROGRAMMES must ONLY be used for foods described.
3. Only defrost/cook foods within the weight ranges described.
4. Always weigh the food rather than relying on the package information.
5. Most foods benefit from a STANDING TIME. After cooking with an AUTO PROGRAMME, allow heat to continue conducting to the centre.

Auto defrost





Press a desired Auto Defrost pad several times until the appropriate weight appears.


Press Start.
The time counts down in the display.

■ Note

The shape and size of the food determine the maximum weight the oven can accommodate.

Programme	Instructions
	<p>Weight: 200 - 1000 g</p> <p>For defrosting small pieces of meat, escallop, sausages, minced meat, steak, chops, fish fillets (each 100 g to 400 g). Press Small Pieces several times until the appropriate weight appears, and press Start. Turn and shield at beeps. Allow to stand for 15 to 30 minutes.</p>
	<p>Weight: 600 - 1600 g</p> <p>For defrosting big pieces of meat, whole chickens, meat joints. Press Big Pieces several times until the appropriate weight appears, and press Start. Whole chickens and meat joints will require shielding during defrosting. Protect wings/breast/fat/bones with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks. Do not allow the foil to touch the walls of the oven. Standing time of 1 to 2 hours should be allowed before cooking. Turn and shield at beeps.</p>

Auto programmes

Programme	Instructions
	<p>Weight: 100 - 600 g</p> <p>For defrosting bread (whole, slices, rolls) and cakes. Cream cakes and iced cakes are unsuitable for this programme. Place the bread or cake on a large plate or shallow dish. Press Bread/Cake several times until the appropriate weight appears, and press Start. Turn at beeps. Allow bread to stand for 10 (white light bread) to 30 minutes (dense rye bread). Cut large loaves in half during standing time.</p>

Defrosting guidelines

For Best Results:

1. Place foods in a suitable container. Meat joints and chickens should be placed on an upturned saucer or on a plastic rack if you have one.
2. Check food during defrosting, as foods vary in their defrosting speed.
3. It is not necessary to cover the whole food (see point 6).
4. Always turn or stir the food especially when the oven “beeps”. Shield if necessary (see point 6).
5. Minced meat, chops and other small items should be broken up or separated and placed in a single layer.
6. Shielding prevents food from cooking. It is essential when defrosting chickens and joints of meat.
The outside thaws out first, so protect wings/breast/fat/bones with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks.
7. Allow standing time so that the centre of the food thaws out (minimum of 1 hour for joints of meat and whole chickens).



Arrange food in a single layer.



Turn or break up food as soon as possible.



Shield chickens and joints of meat.

Auto reheat

Готовое блюдо	Напиток (1чашка)	Напиток (2чашки)
------------------	---------------------	---------------------



Press a desired Auto Reheat pad several times until the appropriate weight/serving appears.

Press Start.
The time counts down in the display.

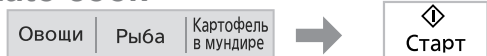
■ Note

As some variations may occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

Programme	Instructions
Meal 飯菜	<p>Weight: 200 - 800 g</p> <p>Precooked foods are reheated automatically by setting the food's weight. The foods should be at refrigerator temperature (5-8 °C). Use suitable size microwave safe casserole, add 1-4 tbsp of water if desired, and cover with lid. Place the casserole on glass tray. Press Meal several times until the appropriate weight appears, and press Start. Stir at beeps.</p> <p>Note: When reheating items such as soups, stews, and casseroles, it is recommended that they are stirred at half of reheating time and at completion of reheating.</p>
Beverage (1Cup) 飲料 (1杯)	<p>Serving: 1 cup/150 ml</p> <p>This programme is for reheating a cup of drink (e.g. tea, coffee, milk, and soup). Press Beverage (1 Cup), and press Start. At the completion of heating, stir carefully.</p>
Beverage (2Cups) 飲料 (2杯)	<p>Serving: 2 cups/300 ml</p> <p>This programme is for reheating two cups of drink (e.g. tea, coffee, milk, and soup). Press Beverage (2 Cups), and press Start. At the completion of heating, stir carefully.</p>

Auto programmes

Auto cook



Press a desired Auto Cook pad several times until the appropriate weight appears.

Press Start.
The time counts down in the display.

■ Note

As some variations may occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

Programme	Instructions
Овощи	Weight: 200 - 800 g For cooking all types of leaf, green and soft varieties, including broccoli, squash, cauliflower, cabbage, asparagus, beans, celery, zucchini, spinach, capsicum or a mixture of these. Cut all vegetables into the same size pieces. Place vegetables in a suitable size microwave safe casserole. Add 2-4 tbsp of water if desired. Cover with lid. Place the casserole on glass tray. Press Vegetables several times until the appropriate weight appears, and press Start.
Рыба	Weight: 200 - 700 g For cooking whole fish and fish fillets. Put the prepared fish in a microwave safe dish. Add 15 - 45 ml (1 - 3 tbsp) of water. Cover dish securely with plastic wrap. Place the dish on glass tray. Press Fish several times until the appropriate weight appears, and press Start.
Картофель в мундире	Weight: 200 - 1000 g To cook jacket potatoes, choose medium sized potatoes 200 - 250 g. Wash and dry, and prick with a fork several times. Arrange around the edge of glass tray. Press Potatoes several times until the appropriate weight appears, and press Start. DO NOT COVER.

Cooking and reheating guidelines

Most foods reheat very quickly in your oven by HIGH power. Meals can be brought back to serving temperature in just minutes.

Always check food is piping hot and return to oven if necessary.

As a general rule, always cover wet foods, e.g. soups, casseroles and plated meals.

Do not cover dry foods e.g. bread rolls, mince pies, sausage rolls, etc.

Remember when cooking or reheating any food that it should be stirred or turned wherever possible. This ensures even cooking or reheating on the outside and in the centre.

MINCE PIES - CAUTION

REMEMBER even if the pastry is cold to the touch, the filling will be piping hot and will warm the pastry through. Take care not to overheat otherwise burning can occur due to the high fat and sugar content of the filling. Check the temperature of the filling before consuming to avoid burning your mouth.

PUDDINGS AND LIQUIDS - CAUTION

Puddings and other foods high in fats or sugar, e.g. jam, mince pies, must not be over heated. These foods must never be left unattended as with over cooking these foods can ignite. Take great care when reheating these items.

Do not leave unattended.

Do not add extra alcohol.

BABIES BOTTLES - CAUTION

Milk or formula **MUST** be shaken thoroughly before heating and again at the end and tested carefully before feeding a baby.

For 7-8 fl. oz. of milk from fridge temperature, remove top and teat. Heat on HIGH power for 30-50 secs.

CHECK CAREFULLY BEFORE FEED.

For 3 fl. oz. of milk from fridge temperature, remove top and teat. Heat on HIGH power for 15-20 secs.

CHECK CAREFULLY BEFORE FEED.

N.B. Liquid at top of bottle will be much hotter than at bottom.

The bottle must be shaken thoroughly and tested before use.

WE DO NOT RECOMMEND THAT YOU USE YOUR MICROWAVE TO STERILISE BABIES' BOTTLES.

If you have a special microwave steriliser, we urge extreme caution, due to the low quantity of water involved. It is vital to follow the manufacturers instructions implicitly.

PLATED MEALS

Everyone's appetite varies and reheat times depend on meal contents. Dense items e.g. mashed potato, should be spread out well.

If a lot of gravy is added, extra time may be required.

Place denser items to the outside of the plate. Between 2-4 mins. on HIGH power will reheat an average portion. Do not stack meals.

CANNED FOODS

Remove foods from can and place in a suitable dish before heating.

SOUPS

Use a bowl and stir before heating and at least once through reheat time and again at the end.

CASSEROLES

Stir halfway through and again at the end of heating.

Questions and answers

Q: Why won't my oven turn on?

A: When the oven does not turn on, check the following:

1. Is the oven plugged in securely? Remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and reinsert.
2. Check the circuit breaker and the fuse.
Reset the circuit breaker or replace the fuse if it is tripped or blown.
3. If the circuit breaker or fuse is all right, plug another appliance into the outlet. If the other appliance works, there probably is a problem with the oven. If the other appliance does not work, there probably is a problem with the outlet.
If it seems that there is a problem with the oven, contact an authorised Service Centre.

Q: My oven causes interference with my TV. Is this normal?

A: Some radio and TV interference might occur when you cook with the oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.

Q: Sometimes warm air comes from the oven vents. Why?

A: The heat given off from the cooking food warms the air in the oven cavity. This warmed air is carried out of the oven by the air flow pattern in the oven. There are no microwaves in the air. The oven vents should never be blocked during cooking.

Q: Can I use a conventional oven thermometer in the oven?

A: The metal in some thermometers may cause arcing in your oven and should not be used in a microwave oven.

Q: The oven won't accept my programme. Why?

A: The oven is designed not to accept an incorrect programme. For example, the oven will not accept a 4th stage.

Care of your oven

1. The oven should be unplugged before cleaning.
2. Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended. Avoid cleaning the microwave feed guide area situated on the right hand side of the cavity wall.
DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS.
3. Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering the glass.
4. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. If the Control Panel becomes dirty, clean it with a soft cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel. When cleaning the Control Panel leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning press Stop/Reset to clear display window.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
7. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
8. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. The roller ring may be washed in mild soapy water. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affect the bottom surface or roller ring wheels. After removing the roller ring from the cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
9. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
10. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorised dealer.
11. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
12. Keep air vents clean at all times. Check that no dust or other material is blocking any of the air vents on the top, bottom or rear of the oven. If air vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.

Specifications

Power Source	220 V ~ 50 Hz
Power Consumption	1250 W
Output	800 W (IEC-60705)
Outside Dimensions	443 (W) × 330 (D) × 258 (H) mm
Oven Cavity Dimensions	306 (W) × 308 (D) × 214 (H) mm
Overall Cavity Volume	20 L
Glass Tray Diameter	255 mm
Operating Frequency	2450 MHz
Net Weight	11 kg

- Weight and Dimensions shown are approximate.
- Specifications subject to change without notice.
- As for the voltage requirement, the production month, country and serial number, please refer to the identification label on the microwave oven.

Panasonic®

Инструкция по использованию микроволновой печи

Только для домашнего использования

Модель **NN-ST25HBZPE**
NN-ST27HMZPE



Содержание

Меры безопасности.....	1
Общее руководство.....	7
Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи.....	9
Принципиальная схема устройства.....	11
Панель управления.....	12
Установка часов.....	13
Блокировка от детей.....	13
Приготовление пищи и разморозка в микроволновой печи.....	14
Многоэтапный режим приготовления пищи.....	15
Функция «Быстро 30».....	16
Использование таймера.....	17
Автопрограммы.....	19
Разморозка в автоматическом режиме.....	19
Авторазогрев.....	21
Приготовление в автоматическом режиме.....	22
Руководство по приготовлению и разогреву пищи.....	23
Вопросы и ответы.....	24
Уход за печью.....	25
Технические характеристики.....	26

Благодарим за приобретение бытовой техники Panasonic.

Меры безопасности:

Перед использованием микроволновой печи ознакомьтесь с инструкцией. Не выбрасывайте инструкцию — она может вам понадобиться в дальнейшем.

Меры безопасности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Уплотнители дверцы и места их прилегания необходимо протирать влажной салфеткой и проверять на наличие повреждений. При их обнаружении эксплуатация печи не допускается до тех пор, пока они не будут устранены специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.
2. Не допускается разогревать жидкости и другие продукты в плотно закрытых емкостях, так как они могут взорваться.
3. ЕСЛИ ВАША ПЕЧЬ ТРЕБУЕТ РЕМОНТА, обратитесь в ближайшую службу технической поддержки Panasonic. Любые операции по ремонту и техобслуживанию микроволновой печи, требующие снятия крышки корпуса, должны выполняться только квалифицированным персоналом сервисного центра, так как при этом возникает опасность микроволнового облучения.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

1. Не пытайтесь самостоятельно регулировать или ремонтировать дверцу, корпус панели управления, предохранительные выключатели или любую другую часть печи. Не снимайте наружную панель печи — она не пропускает микроволны за пределы устройства. Ремонт должен выполнять только квалифицированный сервисный специалист.
2. Не допускается эксплуатация печи с повреждениями сетевого шнура или штепсельной вилки, а также после падения или повреждения микроволновой печи, или если она не работает надлежащим образом. Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно.
3. Поврежденный сетевой шнур должен быть заменен сервисной службой завода-изготовителя, его сервисным представителем или лицом с аналогичной квалификацией.
4. Печь не предназначена для использования людьми (в т. ч. детьми) с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, а также лицами без соответствующих знаний и опыта. Использование устройства такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность. Необходимо следить, чтобы дети не играли с печью.

5. Микроволновая печь предназначена для нагрева пищи и напитков. Использование печи для сушки пищевых продуктов, газет, одежды, тканей, губок и пр., нагрева грелок, обуви может привести к травме или возгоранию.
6. Используйте только посуду, подходящую для микроволновой печи.
7. Печь работает только при закрытой дверце.
8. При хранении печи не помещайте в нее какие-либо предметы (кроме внутренних принадлежностей) во избежание их повреждения при случайном включении.
9. Не допускается включение печи без продуктов. Это может вызвать повреждение устройства.
10. В случае задымления нажмите кнопку «Стоп/Сброс» и, оставив дверцу закрытой, отсоедините шнур питания или отключите электричество во всей квартире.
11. Замена осветительной лампы печи должна производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя. Не пытайтесь снять наружную панель печи самостоятельно.

Установка

Осмотрите микроволновую печь

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

Рабочее напряжение

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

Установка печи

Данное устройство предназначено для бытового и аналогичного использования, например:

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

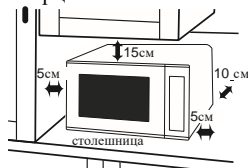
1. Установите печь на ровную, устойчивую поверхность не ниже 85 см от пола. Печь должна стоять отдельно. Не допускается устанавливать ее в шкаф.
2. Убедитесь, что установленную печь можно легко обесточить, вынув штепсельную вилку из розетки или отключив автоматический выключатель.

Меры безопасности

3. Для нормальной работы печи необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

Установка на кухонном столе:

Оставьте 15 см свободного пространства над печью, 10 см за печью и не менее 5 см с торцов.



Если одна сторона печи прижата к стене вплотную, другая или верхняя сторона не должны быть заблокированы.

4. Не размещайте печь вблизи электрической или газовой плиты.
5. Не снимайте ножки печи.
6. Данная печь предназначена только для бытового применения. Не используйте ее вне помещения.
7. Не используйте печь при повышенной влажности воздуха.
8. Шнур питания не должен касаться внешней поверхности корпуса. Не допускайте его соприкосновения с горячей поверхностью. Шнур питания не должен свисать с края стола или рабочей поверхности. Не опускайте печь, шнур питания или вилку в воду.
9. Не загораживайте вентиляционные отверстия с левой и тыльной сторон печи. Если во время работы эти отверстия окажутся закрытыми, это может привести к перегреву устройства. На этот случай в печи предусмотрена защита в виде теплового предохранителя. Печь возобновляет работу после охлаждения.

10. При необходимости заменить осветительную лампу печи обратитесь к дилеру.

Принадлежности

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

Роликовое кольцо

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

Поворотный стол

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

Важная информация

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

Короткие интервалы приготовления

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

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

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

Небольшие порции продуктов

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

Продукты с низким содержанием влаги

Будьте осторожны при разогреве продуктов с низким содержанием влаги, таких как хлебобулочные изделия, шоколад, воздушная кукуруза, печенье, сухари и иные мучные изделия. При длительном приготовлении они легко могут пригореть, пересохнуть или даже воспламениться. Не рекомендуется разогревать продукты, содержащие мало влаги, например, воздушную кукурузу или хлеб.

Данная печь предназначена только для пищевых продуктов.

Не рекомендуется использовать печь для разогрева таких непищевых продуктов, как подушки с зерном или бутылки с водой.

Разогрев

Разогретую пищу лучше подавать «с пылу с жару».

Извлеките пищу из печи и убедитесь, что она хорошо прогрелась, т. е., со всех частей идет пар, а соус пузырится. (Убедиться, что температура пищи достигла 72 °С, можно с помощью термометра для пищевых продуктов; однако не используйте термометр внутри микроволновой печи.)

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

Время выдержки перед подачей блюда (устойка)

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

Меры безопасности

Крышки

Перед установкой в микроволновую печь кувшинов, емкостей и контейнеров снимайте их крышки. Если оставить крышку неснятой, пар и давление внутри могут привести к взрыву емкости с пищей даже после выключения микроволновой печи.

Бутылочки для кормления и консервы для детского питания

Бутылочки для кормления следует помещать в печь без крышек и сосок. Жидкость в верхней части бутылочки будет гораздо горячее, чем на дне, поэтому перед проверкой температуры следует встряхнуть бутылочку и тщательно перемешать ее содержимое. Во избежание ожогов проверяйте температуру содержимого перед кормлением. См. с. 23

Вареные яйца

Не допускается варить яйца в скорлупе или подогревать сваренные вкрутую яйца в микроволновой печи, так как они могут лопнуть даже после выключения нагрева.

Продукты с кожурой

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

Бумага и пластик

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

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

Жидкости

Жидкости в микроволновой печи могут нагреваться выше температуры кипения без образования видимых пузырьков. В результате при извлечении емкости из печи жидкость может начать кипеть и расплескиваться. Во избежание этого соблюдайте следующие правила:

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

Обжаривание во фритюре

Не жарьте пищевые продукты в кипящем жире.

Искрение

Искрение может возникнуть случайно при использовании металлической емкости или приготовлении порции неподходящей массы. Искрение в микроволновой печи проявляется как вспышки синего света. В случае искрения следует немедленно выключить печь. Искрение в оставленной без присмотра печи может стать причиной ее повреждения.

Термометр для мяса

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

Общее руководство

ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ (УСТОЙКА)

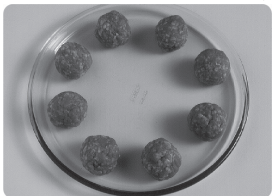
Плотные продукты, такие как мясо, картофель в мундире и кондитерские изделия, требуют устойки (внутри печи или снаружи) после приготовления для завершения распределения тепла в центр блюда для его полного приготовления. На время устойки оберните куски мяса и картофель в мундире алюминиевой фольгой. Мясо должно постоять приблизительно 10–15 минут, а картофель в мундире — 5 минут. Готовые блюда, овощи, рыба требуют 2–5 минут устойки. Если после завершения устойки блюдо не готово, верните его в печь и продолжайте его приготовление. После разморозки продукта также требуется его устойка.

КОЛИЧЕСТВО



Небольшие порции еды готовятся быстрее, чем блюда большого объема.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОРЦИЙ



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

СОДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ

Содержание влаги во многих свежих продуктах, таких как овощи и фрукты, может существенно изменяться в течение сезона. Поэтому время приготовления может зависеть от времени года. Сыпучие продукты (рис, макароны и т. п.) тоже могут изменить влажность во время хранения, и тогда время приготовления для них будет отличаться от времени приготовления только что купленных продуктов.

ПРОТЫКАНИЕ ПРОДУКТОВ С КОЖИЦЕЙ



Кожура или кожица на отдельных продуктах приводит во время приготовления к скоплению внутри пара.

Такие продукты рекомендуется наколоть в нескольких местах или снять полоски кожицы, чтобы пар беспрепятственно выходил. Это относится к таким продуктам, как яйца, картофель, яблоки, сосиски и т. п. НЕ ВАРИТЕ ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ.

ПОКРЫТИЕ



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

ПЛОТНОСТЬ

Пористые, рыхлые продукты разогреваются быстрее, чем плотные.

Общее руководство

ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА

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

ФОРМА



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

ИСХОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

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

ЖИДКОСТИ



Все жидкости необходимо **ПОМЕШИВАТЬ ДО, ВО ВРЕМЯ И ПОСЛЕ** нагрева. Во избежание выплескивания, воду следует помешивать перед нагревом и во время него.

Не нагревайте жидкости, которые уже кипятились. **НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПЕРЕГРЕВА ЖИДКОСТЕЙ.**

ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ И ПОМЕШИВАНИЕ

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

РАЗМЕЩЕНИЕ

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

ПРОВЕРКА ГОТОВНОСТИ ПИЩИ



Важно проверять готовность блюда во время приготовления и по истечении указанного в рецепте времени, даже если используется **АВТОПРОГРАММА** (так же, как при использовании обычного духового шкафа). Если блюдо не совсем готово, поставьте его снова в печь и доведите до готовности.

РАЗМЕР ПОСУДЫ



Размер посуды влияет на время приготовления пищи. Поэтому следует использовать посуду такого размера, который указан в рецепте. Пища, помещенная в большую емкость, нагреется и приготовится быстрее, чем то же количество, помещенное в меньшую емкость.

ОЧИСТКА

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

Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

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

СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

Для использования в печи идеально подходит жаропрочное стекло, например, Рухе[®].

Не используйте стеклянную посуду, которая может треснуть при нагреве пищи. Не используйте хрусталь, который может треснуть или вызвать искрение.



ФАРФОР И КЕРАМИКА

В микроволновой печи можно использовать тарелки, блюда, миски, кружки и чашки

из керамики и жаропрочного глазированного фарфора. Посуду из тонкостенного фарфора можно использовать только для кратковременного разогрева: при длительном нагреве изменение температуры может привести к растрескиванию посуды или декоративного покрытия. Не используйте тарелки с металлизированной каймой или рисунком. Не используйте кружки или кувшины с приклеенными ручками: клей может расплавиться в микроволновой печи.



ГОНЧАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ФАЯНС, КЕРАМИКА

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



ФОЛЬГА И МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЕМКОСТИ

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ФОЛЬГУ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ ПОСУДУ — микроволновое излучение не проходит через металл, что мешает равномерному нагреву пищи. Кроме того, это может привести к повреждению печи. Вместо металлических шампуров используйте деревянные шампуры для кебаба.



ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА

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



Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

ПЛАСТИКОВАЯ ПОСУДА

Многие пластиковые емкости могут использоваться в микроволновых печах. Используйте только те пластиковые емкости, которые предназначены для использования в микроволновых печах. Не используйте посуду из меламина, так как она может оплавиться. Не используйте пластиковую посуду для приготовления продуктов с высоким содержанием сахара или жиров, а также продуктов, требующих длительного приготовления, например, нешлифованного риса. Не используйте для приготовления пищи емкости от маргарина или йогурта, так как они расплавляются от нагрева.



БУМАЖНАЯ ПОСУДА

Белыми бумажными салфетками (бумажными полотенцами) можно накрывать формы с выпечкой и бекон во избежание разбрызгивания **ТОЛЬКО ПРИ КРАТКОВРЕМЕННОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ. ПОВТОРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУСКОВ БУМАЖНОГО ПОЛОТЕНЦА НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.** Не используйте бумажные полотенца, содержащие синтетические волокна. Убедитесь, что на упаковке бумажных полотенец указано, что они пригодны для использования в микроволновых печах. Не используйте в печи вошечные или покрытые пластиком чашки, т. к. их покрытие может расплавиться в печи. Жиростойкую бумагу можно подкладывать под тарелки. Также можно накрывать ей жирные продукты. Одноразовые бумажные тарелки белого цвета можно использовать для кратковременного нагрева и только в микроволновом режиме.



ПЛЕТЕНАЯ ДЕРЕВЯННАЯ, СОЛОМЕННАЯ ПОСУДА

Использование такой посуды в микроволновой печи не допускается. При постоянном использовании и при длительном воздействии она трескается.



АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

Небольшими листками гладкой алюминиевой фольги можно закрывать кромки мяса во время разморозки. Микроволновое излучение не проходит через фольгу, что защищает эти участки от перегрева. Во избежание искрения и повреждения печи фольга не должна касаться внутренних поверхностей печи.



ПАКЕТЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

При длительном запекании можно надрезать пакет с одной стороны, прикрыв кромку куска мяса. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СКРЕПКИ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ В ТАКИХ ПАКЕТАХ.**

Принципиальная схема устройства

1. Кнопка открытия дверцы

Нажмите для открытия дверцы. Открытие дверцы во время работы печи останавливает процесс приготовления без сброса программы. Открытие дверцы безопасно в любой момент выполнения печью программы работы без риска микроволнового облучения. Работа печи возобновляется после закрытия дверцы и нажатия кнопки «Старт».

2. Смотровое окно печи

3. Вентиляционные отверстия

4. Защитная пластина магнетрона (не снимать)

5. Внешние вентиляционные отверстия

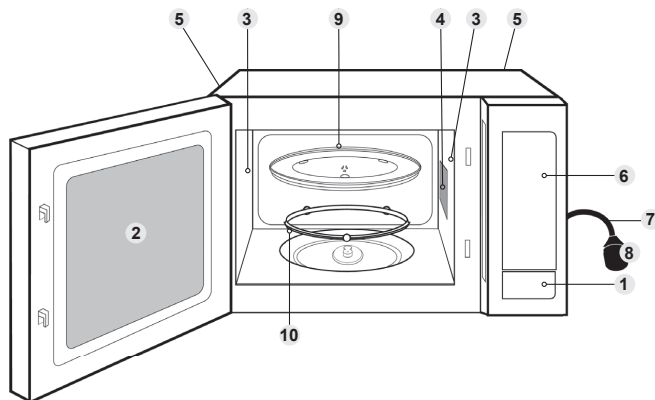
6. Панель управления

7. Шнур питания

8. Штепсельная вилка

9. Поворотный стол

10. Роликовое кольцо

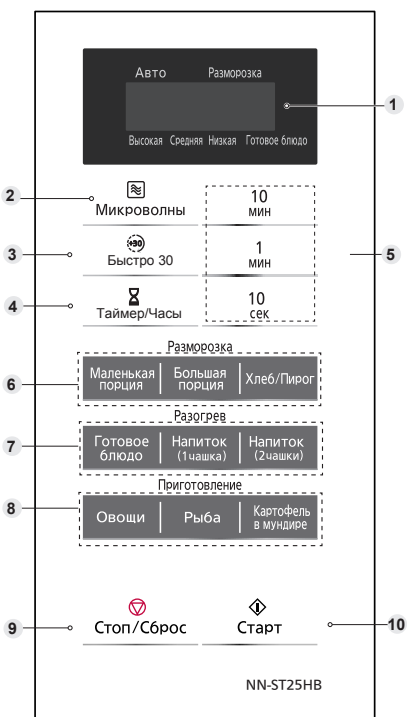


Идентификационная наклейка нанесена на печь.

■ Примечания

Изображение представлено для справки.

Панель управления



- 1 Дисплей
- 2 Кнопка «Выбор мощности»
- 3 Кнопка «Быстро 30»
- 4 Кнопка «Таймер/Часы»
- 5 Кнопки установки времени
- 6 Кнопки автоматической разморозки
- 7 Кнопка автозаогрева
- 8 Кнопки приготовления в автоматическом режиме
- 9 Кнопка «Стоп/Сброс»:
Перед приготовлением:
Одно нажатие сбрасывает введенные команды.
Во время приготовления:
Одно нажатие временно приостанавливает процесс приготовления. Второе нажатие отменяет все команды, и на дисплее отображается точка или время.
- 10 Кнопка «Старт»
При однократном нажатии печь начинает работу. При открытии дверцы или однократном нажатии кнопки «Стоп/Сброс» для повторного запуска печи нажмите кнопку «Старт».

• Внешний вид панели управления может быть другим, но надписи на кнопках и функции соответствуют указанным в данном руководстве.

■ Звуковой сигнал

При нажатии кнопок раздается звуковой сигнал. Если при нажатии кнопки звукового сигнала нет, печь не принимает или не может принять команду. Между запрограммированными этапами печь выдает сдвоенный звуковой сигнал. После завершения любой программы печь выдает пять звуковых сигналов подряд с отображением сообщения «End» (Конец).

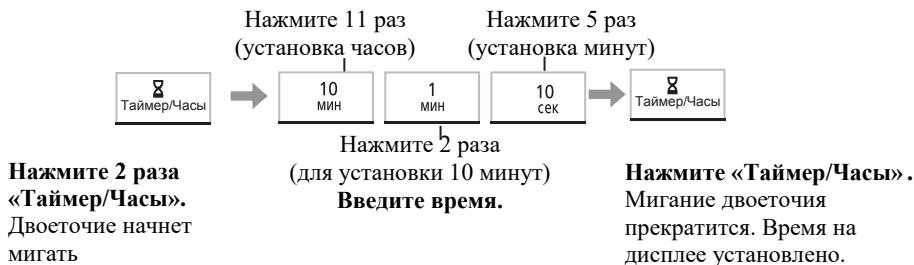
■ Примечания

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

Установка часов

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

Пример: Чтобы установить 11:25 утра



■ Примечания

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

Блокировка от детей

Данная функция отключает элементы управления печью; при этом дверцу можно открыть. Блокировку от детей можно установить при отображении на дисплее двоеточия или времени.

Для установки:



Нажмите «Старт» трижды в течение 10 секунд.

Отображение часов прекратится. Текущее время сохраняется. На дисплее отобразится слово «CHILD».

Для отмены:



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

На дисплее возобновится отображение часов.

Приготовление пищи и разморозка в микроволновой печи

При использовании печи поворотный стол всегда должен быть установлен.



Для выбора требуемого уровня мощности нажмите кнопку «Выбор мощности».

Задайте время приготовления.
Печь может быть запрограммирована на работу до 99 минут 50 секунд на уровнях мощности «Средний», «Низкий», «Поддержание температуры» и «Разморозка». В режиме высокой мощности печь может быть запрограммирована на работу до 30 минут.

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

Нажмите	Уровень мощности		Пример использования
1 раз	Высокий	800 Вт	Кипячение воды. Приготовление свежих овощей, фруктов, риса, макарон, вермишели.
2 раза	Средний	700 Вт	Приготовление мяса, птицы, кондитерских изделий и десертов. Подогрев молока.
3 раза	Низкий	360 Вт	Приготовление яиц, сыров, рыбы, тушения мяса крупным куском, приготовление жаркого в горшочках и мяса. Растапливание шоколада.
4 раза	Разморозка	270 Вт	Размораживание продуктов.
5 раз	Поддержание температуры	200 Вт	Сохранение температуры горячих блюд, приготовление на медленном огне.

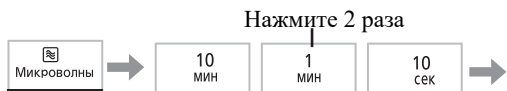
■ Примечания

1. При вводе времени приготовления без выбора уровня мощности печь автоматически включается на высокой мощности.
2. При работе печи возможна вибрация стеклянного поворотного стола. Это не влияет на процесс приготовления пищи.
3. Многоэтапный режим приготовления описан на странице 15.
4. Время выдержки перед подачей блюда (устойка) может быть запрограммировано после установки мощности и времени. См. страницу 17.
5. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ приготовление в печи пищи с металлическими принадлежностями.
6. Всегда проверяйте состояние продуктов во время разморозки, открывая дверцу, после чего снова включайте печь при необходимости. Накрывать продукты при разморозке не обязательно. Для обеспечения равномерного результата разделите или несколько раз переверните продукт во время разморозки. При разморозке больших кусков и тушек птицы включите разморозку на половине мощности и закройте края мяса фольгой. Подробнее см. указания по разморозке на странице 20.

Многоэтапный режим приготовления пищи

Данная функция позволяет запрограммировать до 3 последовательных этапов приготовления пищи в печи.

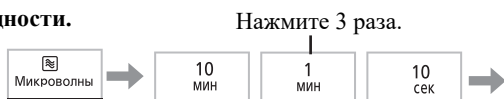
Пример: Для последовательной установки печи на высокой мощности в течение 2 минут, на средней мощности в течение 3 минут и на низкой мощности в течение 2 минут.



Нажмите кнопку выбора мощности 1 раз для выбора высокой мощности.

Нажмите 2 раза

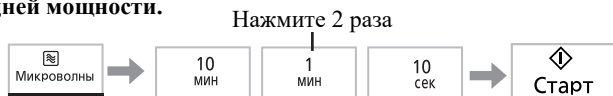
Задайте время приготовления.



Нажмите кнопку выбора мощности 2 раза для выбора средней мощности.

Нажмите 2 раза

Задайте время приготовления.



Нажмите кнопку выбора мощности 3 раза для выбора низкой мощности.

Нажмите «Старт».

На дисплее начинается отсчет времени первого этапа.

■ Примечания

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

Функция «Быстро 30»

Данная функция позволяет устанавливать время приготовления до 5 минут интервалами по 30 секунд при высокой мощности.



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

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечания

При необходимости, можно использовать другие уровни мощности. Выберите нужный уровень мощности до нажатия кнопки «Быстро 30».

Использование таймера

Данная функция работает как КУХОННЫЙ ТАЙМЕР либо позволяет программировать ВРЕМЯ УСТОЙКИ или ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ.

Кухонный таймер

Пример: Для отсчета 5 минут.



Нажмите «Таймер/Часы».

Установите требуемое время.
(до 99 минут и 50 секунд)

Нажмите «Старт».
Отсчет времени выполняется без работы печи.

Время выдержки перед подачей блюда (устойка)

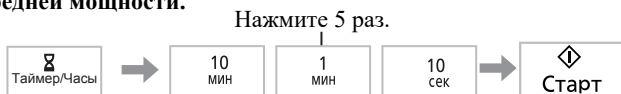
Пример: Для установки 5 минут устойчивости блюда после приготовления на средней мощности в течение 3 минут.



Нажмите кнопку выбора мощности 2 раза для выбора средней мощности. **Установите требуемую продолжительность приготовления.**

Установите требуемую продолжительность выдержки (до 99 минут и 50 секунд)

Нажмите «Старт».
Начинается приготовление. После приготовления, время выдержки отсчитывается без работы печи.



Нажмите «Таймер/Часы».

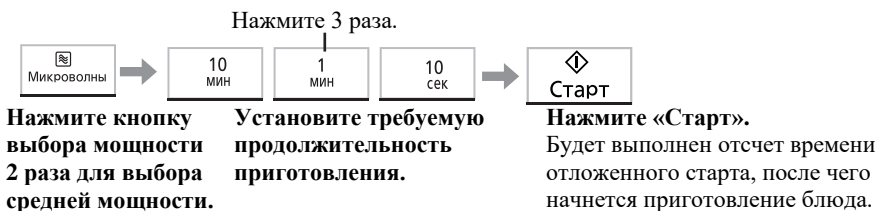
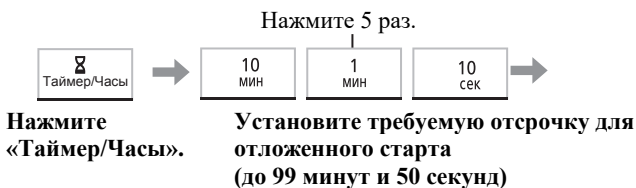
Установите требуемую продолжительность выдержки (до 99 минут и 50 секунд)

Нажмите «Старт».
Начинается приготовление. После приготовления, время выдержки отсчитывается без работы печи.

Использование таймера

Отложенный старт

Пример: Для старта приготовления блюда на средней мощности в течение 3 минут через 5 минут выдержки.



■ Примечания

1. МНОГОЭТАПНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ позволяет программировать ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ и ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ.
2. Даже в случае открытия дверцы в режиме КУХОННОГО ТАЙМЕРА, ВРЕМЕНИ ВЫДЕРЖКИ или ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА отсчет времени на дисплее продолжится.
3. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ и ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ не могут быть запрограммированы перед АВТОПРОГРАММОЙ или после нее.

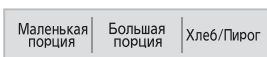
Автопрограммы

Данная функция позволяет выполнять разморозку, разогрев и приготовление пищи по массе. Выберите категорию и установите массу продуктов. Масса до 990 граммов программируется в граммах, а от 1 кг — в килограммах. Печь автоматически определяет уровень мощности в режиме «МИКРОВОЛНЫ» и время приготовления. Для удобства отчет массы начинается с самых распространенных величин для каждой категории. Масса добавленной воды или емкости не включена.

■ Примечания

1. Не включайте печь без роликового кольца и стеклянного поворотного стола.
2. АВТОПРОГРАММЫ следует использовать ТОЛЬКО для указанных пищевых продуктов.
3. Выполняйте разморозку и приготовление продуктов соответственно указанной массе.
4. Всегда взвешивайте продукты, не полагаясь на информацию на упаковке.
5. Для большинства продуктов рекомендуется задавать ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ. После завершения приготовления в АВТОПРОГРАММЕ оставьте блюдо, чтобы тепло распределилось в середине.

Разморозка в автоматическом режиме



Нажмите нужную кнопку разморозки в автоматическом режиме несколько раз до отображения требуемой массы.

Нажмите «Старт».


На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечания

Максимальная масса продуктов в печи зависит от их формы и размеров.

Программы	Указания по программам
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Маленькая порция</div>	<p>Масса: 200–1000 г</p> <p>Для разморозки мелких кусков мяса, эскалопа, сосисок, фарша, стейка, рыбного филе (куски от 100 до 400 г). Нажмите кнопку «Мелкие куски» несколько раз, выбрав требуемую массу, и нажмите «Старт». По звуковым сигналам переворачивайте продукт и закрывайте его кромки. Время выдержки составляет от 15 до 30 минут.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Большая порция</div>	<p>Масса: 600–1600 г</p> <p>Для разморозки больших кусков мяса, куриных тушек. Нажмите кнопку «Крупные куски» несколько раз до отображения требуемой массы и нажмите «Старт». При разморозке куриных тушек или кусков мяса нужно закрывать их края. Закрывайте крылышки, филе, жировую часть, кости кусочками гладкой алюминиевой фольги, закрепив ее на продукте палочками для коктейлей. Не допускайте касания фольги стенок печи. Время выдержки перед началом приготовления составит от 1 до 2 часов. По звуковым сигналам переворачивайте продукт и закрывайте его кромки.</p>

Автопрограммы

Программы	Указания по программам
	Масса: 100–600 г Для разморозки хлеба (буханок, кусочков, булочек) и кондитерских изделий. Данная программа не подходит для кондитерских изделий с кремом и сахарной глазурью. Поместите хлеб или кондитерские изделия на большое блюдо или плоскую тарелку. Нажмите кнопку «Хлеб/Кондитерские изделия» несколько раз до отображения требуемой массы и нажмите «Старт». После звукового сигнала переверните курицу. Время выдержки составляет от 10 (легкий белый хлеб) до 30 минут (плотный ржаной хлеб). Во время выдержки большие куски хлеба следует разрезать пополам.

Указания по разморозке

Для получения наилучших результатов:

1. Уложите продукты в подходящую емкость. Куски мяса или куриные тушки следует укладывать на перевернутое блюдо или, при наличии, на пластиковую решетку.
2. Проверяйте продукты во время разморозки, так как скорость разморозки может различаться.
3. Накрывать продукты целиком не обязательно (см. пункт 6).
4. Всегда переворачивайте или помешивайте продукт, особенно после звуковых сигналов печи. При необходимости закройте продукт фольгой (см. пункт 6).
5. Фарш, нарезанное мясо и прочие продукты с небольшими частицами нужно разделить и уложить в один слой.
6. Продукты необходимо накрывать фольгой. Это особенно важно при разморозке тушек курицы и кусков мяса. Первыми начинают оттаивать наружные слои продукта, поэтому закрывайте крылышки, филе, жировую часть, кости кусочками гладкой алюминиевой фольги, закрепив ее на продукте палочками для коктейлей.
7. Некоторое время устойчивости необходимо, чтобы продукт оттаивал внутри (по меньшей мере один час для мяса на кости и целой курицы).



Уложите продукт в один слой.



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



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

Авторазогрев

Готовое блюдо | Напиток (1чашка) | Напиток (2чашки)



Нажмите нужную кнопку авторазогрева несколько раз до отображения требуемой массы или числа порций.

Нажмите «Старт». На дисплее начинается отсчет времени.

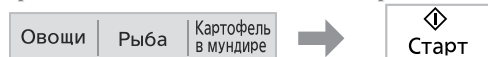
■ Примечания

Учитывая возможные изменения в свойствах продуктов, перед подачей убедитесь, что блюдо приготовилось и подавайте его горячим.

Программы	Указания по программам
Готовое блюдо	<p>Масса: 200–800 г</p> <p>Разогрев готовой пищи выполняется автоматически при установке массы продукта. Температура пищи должна быть 5–8 °С (как в холодильнике). Используйте подходящую для микроволновых печей стеклянную кастрюльку нужного размера, при необходимости добавьте 1–4 столовые ложки воды и накройте крышкой. Установите кастрюльку на поворотный стол. Нажмите кнопку «Блюдо» несколько раз до отображения требуемой массы и нажмите «Старт». Помешайте после звукового сигнала.</p> <p>Примечание. При разогреве таких блюд, как супы, тушеное мясо и жаркое, рекомендуется помешивать их в середине и в конце процесса приготовления.</p>
Напиток (1чашка)	<p>Число порций: 1 чашка/150 мл</p> <p>Эта программа предназначена для разогрева чашки напитка (например, чая, кофе, молока, супа). Нажмите кнопки «Напиток (1 чашка)» и «Старт». По окончании разогрева тщательно помешайте напиток.</p>
Напиток (2чашки)	<p>Число порций: 2 чашки/300 мл</p> <p>программа предназначена для разогрева двух чашек напитка (например, чая, кофе, молока, супа). Нажмите кнопки «Напиток (2 чашки)» и «Старт». По окончании разогрева тщательно помешайте напиток.</p>

Автопрограммы

Приготовление в автоматическом режиме



Нажмите нужную кнопку приготовления в автоматическом режиме несколько раз до отображения требуемой массы.

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечания

Учитывая возможные изменения в свойствах продуктов, перед подачей убедитесь, что блюдо приготовилось и подавайте его горячим.

Программы	Указания
Овощи	Масса: 200–800 г Для приготовления всех видов листовых, зеленых и мягких овощей, включая брокколи, тыкву, цветную капусту, кабачки, спаржу, бобовые, сельдерей, цуккини, шпинат, красный перец и т. д. Нарезьте все овощи на кусочки одного размера. Положите овощи в подходящую по размеру кастрюльку для микроволновых печей. Если нужно, добавьте 2–4 столовые ложки воды. Накройте соответствующей крышкой. Установите кастрюльку на поворотный стол. Нажмите кнопку «Овощи» несколько раз до отображения требуемой массы и нажмите «Старт».
Рыба	Масса: 200–700 г Для приготовления целой рыбы и рыбного филе. Уложите подготовленную рыбу в посуду, пригодную для микроволновых печей. Добавьте 15–45 мл (1–3 ст. ложки) воды. Плотно оберните посуду пищевой пленкой. Установите тарелку на поворотный стол. Нажмите кнопку «Рыба» несколько раз до отображения требуемой массы и нажмите «Старт».
Картофель в мундире	Масса: 200–1000 г Для приготовления картофеля в мундире выбирайте картофелины среднего размера массой 200–250 г. Картофель следует вымыть, высушить и проткнуть кожуру вилкой в нескольких местах. Разложите картофель по краям стеклянного поворотного стола. Нажмите кнопку «Картофель» несколько раз до отображения требуемой массы и нажмите «Старт». НЕ НАКРЫВАЙТЕ продукты.

Руководство по приготовлению и разогреву пищи

Многие продукты очень быстро разогреваются на высокой мощности. Пища доходит до температуры подачи на стол за считанные минуты.

Всегда проверяйте, насколько нагрет продукт, и при необходимости возвращайте его в печь для доведения до полной готовности.

Общее правило: всегда накрывайте пищу с высоким содержанием влаги, такую как супы, жаркое и готовые блюда.

Не накрывайте сухие продукты, такие как булочки, пирожки с начинкой, сосиски в тесте и т. д.

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

ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ — ОСТОРОЖНО

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

ПУДИНГИ И ЖИДКОСТИ — ОСТОРОЖНО

Не допускайте перегревания пудингов и других продуктов с высоким содержанием жиров или сахара, таких как джем, пирожки с начинкой и т. д. При разогреве таких продуктов не оставляйте печь без присмотра: перегрев пищи может привести к возгоранию. Такие продукты следует разогревать с осторожностью.

Не оставляйте их без присмотра во время разогрева.

Не добавляйте дополнительно алкоголь.

БУТЫЛОЧКИ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ — ОСТОРОЖНО

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

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

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

Примечание. Жидкость в верхней части бутылки будет гораздо горячее, чем в нижней части.

Тщательно взболтайте бутылку и проверьте температуру перед использованием.

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

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

ГОТОВЫЕ БЛЮДА

Размеры пищи и время приготовления зависят от типа продукта. Плотные продукты, такие как картофельное пюре, нужно хорошо распределить по посуде.

При добавлении большого количества подливы может потребоваться дополнительное время на разогрев. Более плотные продукты следует укладывать ближе к краю тарелки. Для разогрева порции среднего объема потребуется 2–4 минуты на **ВЫСОКОЙ** мощности. Не разогревайте огромное количество пищи.

КОНСЕРВЫ

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

СУПЫ

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

ЖАРКОЕ, РАГУ

Перемешивайте продукт в середине разогрева и по его окончании.

Вопросы и ответы

В: Почему печь не включается?

А: Если печь не включается, проверьте следующее:

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

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

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

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

А: Тепло от приготовления продуктов нагревает воздух внутри печи. Этот воздух выводится через воздухопроводы. В выходящем воздухе нет микроволнового излучения. Не закрывайте вентиляционные отверстия печи во время ее работы.

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

А: Металлические части, имеющиеся в некоторых термометрах, могут вызвать искрение в печи. Их использование в микроволновых печах не допускается.

В: Печь не принимает заданную программу. Почему?

А: Печь не принимает неправильную программу. Например, печь не принимает четвертый этап приготовления.

Уход за печью

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

Технические характеристики

Источник электропитания	220 В, 50 Гц
Потребляемая мощность	1250 Вт
Выходная мощность	800 Вт (IEC-60705)
Габаритные размеры	443 (Ш) × 330 (Г) × 258 (В) мм
Размеры камеры	306 (Ш) × 308 (Г) × 214 (В) мм
Общий объем камеры	20 л
Диаметр поворотного стола	255 мм
Рабочая частота	2450 МГц
Масса нетто	11 кг

- Масса и размеры указаны приблизительно.
- Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
- Требования к электропитанию, месяц изготовления, страна изготовления и серийный номер указаны на специальной наклейке на тыльной стороне микроволновой печи.

< Предупреждение >

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

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

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

Panasonic®

Інструкція з використання мікрохвильової печі

Тільки для домашнього користування

Модель **NN-ST25HBZPE**
NN-ST27HMZPE

Українська



Зміст

Заходи безпеки	1
Загальний посібник	7
Посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі	9
Принципова схема пристрою	11
Панель управління	12
Налаштування годинника	13
Блокування від дітей	13
Приготування їжі й розморожування в мікрохвильовій печі	14
Багатоетапний режим приготування їжі	15
Кнопка «Швидко 30»	16
Використання таймера	17
Автопрограми	19
Розморожування в автоматичному режимі	19
Авторозігрів	21
Приготування в автоматичному режимі	22
Посібник із приготування й розігріву їжі	23
Питання й відповіді	24
Догляд за піччю	25
Технічні характеристики	26

Дякуємо за придбання побутової техніки Panasonic.

Заходи безпеки:

Перед використанням мікрохвильової печі ознайомтеся з інструкцією. Не викидайте інструкцію – у майбутньому вона ще може знадобитися.

Заходи безпеки

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Ущільнювачі дверцят і місця їхнього прилягання необхідно протирати вологою серветкою та перевіряти відсутність пошкоджень. У разі їхнього виявлення експлуатація печі не допускається, доки пошкодження не будуть усунені кваліфікованим спеціалістом сервісної служби, який пройшов відповідне навчання у виробника.
2. Не допускається розігрів рідин або інших продуктів у щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
3. **ЯКЩО ВАША ПІЧ ПОТРЕБУЄ РЕМОНТУ**, зверніться до найближчої служби технічної підтримки Panasonic. Будь-які операції з ремонту або техобслуговування мікрохвильової печі, що потребують зняття кришки корпусу, мають виконуватися лише кваліфікованим персоналом сервісного центра, оскільки в таких випадках існує небезпека мікрохвильового опромінення.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

1. Не намагайтеся самостійно регулювати або ремонтувати дверці, корпус панелі управління, запобіжні вимикачі чи будь-яку іншу частину печі. Не знімайте зовнішню панель печі – вона не пропускає мікрохвилі за межі пристрою. Ремонт повинен виконувати лише кваліфікований сервісний спеціаліст.
2. Не допускається експлуатація печі з пошкодженим мережевим шнуром або штепсельною вилкою, а також після падіння, пошкодження або неналежного функціонування самої печі. Проведення ремонту некваліфікованими особами небезпечно.
3. Пошкоджений мережевий шнур має бути замінений сервісною службою заводу-виробника, його сервісним представником або особою з аналогічною кваліфікацією.
4. Піч не призначена для використання людьми (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами без відповідних знань і досвіду. Використання пристрою такими людьми допускається лише під наглядом особи, яка відповідає за їхню безпеку. Потрібно слідкувати, щоб діти не гралися з піччю.

5. Мікрохвильова піч призначена для нагрівання їжі й напоїв. Використання печі для сушіння харчових продуктів, газет, одягу, тканин, губок тощо, нагріву грілок або взуття, може спричинити травму чи загорання.
6. Використовуйте лише посуд, який підходить для мікрохвильової печі.
7. Піч працює лише при закритій дверці.
8. Під час зберігання печі не кладіть у неї сторонні предмети (окрім внутрішнього приладдя), щоб уникнути його пошкодження в разі випадкового включення.
9. Не допускається включення печі без продуктів.
Це може спричинити пошкодження пристрою.
10. У разі задимлення натисніть кнопку «Стоп/Скинути» та, залишивши дверцю закритою, від'єднайте шнур живлення або вимкніть загальне джерело електрики в помешканні.
11. Замінювати освітлювальну лампу може лише спеціаліст сервісної служби, який пройшов відповідне навчання у виробника. Не намагайтеся зняти зовнішню панель печі самостійно.

Встановлення

Огляньте мікрохвильову піч

Розпакуйте піч, знявши пакувальний матеріал. Перевірте піч на наявність вм'ятин, несправних засувок дверцят, тріщин на дверцях тощо. При виявленні будь-яких несправностей, негайно зверніться до дилера. Не встановлюйте пошкоджену мікрохвильову піч.

Вказівки щодо заземлення

УВАГА! У ЦІЛЯХ БЕЗПЕКИ ПІЧ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНОЮ.

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

Робоча напруга

Напруга в мережі має відповідати значенню на фірмовій етикетці. При підключенні до мережі з напругою, яка перевищує зазначену, можливі загорання або інші пошкодження.

Встановлення печі

Цей пристрій призначено для побутового й аналогічного використання, зокрема:

- на кухні для персоналу підприємства, в офісах та інших робітничих приміщеннях;
- у сільських будинках;
- для користування клієнтами готелів, мотелів та інших місць тимчасового проживання;
- у готелях типу «ночівля та сніданок».

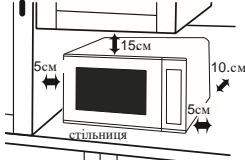
1. Установіть піч на рівну, стійку поверхню висотою понад 85 см від підлоги.
Піч має стояти окремо. Не допускається встановлення печі в шафу.
2. Переконайтеся, що встановлену піч можна легко знеструмити, витягнувши штепсельну вилку з розетки або перемкнувши автоматичний вимикач.

Заходи безпеки

3. Для нормального функціонування печі потрібно забезпечити достатню циркуляцію повітря.

Розміщення на кухонному столі

Залиште 15 см вільного простору над піччю, 10 см позаду печі та щонайменше 5 см збоку.



Якщо одна зі сторін печі розташована впритул до стіни, протилежна або верхня сторона не мають бути заблоковані.

4. Не розміщуйте піч біля електричної або газової плити.
5. Не знімайте ніжки печі.
6. Ця піч призначена лише для побутового використання. Не використовуйте її за межами приміщення.
7. Не використовуйте піч в умовах підвищеної вологості повітря.
8. Шнур живлення не має торкатися зовнішньої поверхні корпусу. Не допускайте його контакту з гарячою поверхнею. Шнур живлення не має звисати над краєм столу або робочої поверхні. Не занурюйте у воду піч, шнур живлення або вилку.
9. Не закривайте вентиляційні отвори з лівої та задньої сторін печі. Якщо під час роботи ці отвори будуть закриті, це може спричинити перегрів пристрою. У таких випадках піч захищена тепловим запобіжником. Вона відновить роботу після охолодження.

10. Якщо виникне необхідність замінити освітлювальну лампу печі, зверніться до дилера.

Приладдя

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

Роликіве кільце

- Регулярно очищуйте роликіве кільце та дно печі від залишків їжі, щоб уникнути шуму під час роботи.
- Під час приготування їжі роликіве кільце завжди використовується разом зі скляним поворотним столом.

Поворотний стіл

- Не включаєте піч без роликівого кільця та скляного поворотного столу.
- Використовуйте лише спеціальний скляний поворотний стіл, передбачений для цієї печі. Не допускається заміна комплектного поворотного стола будь-яким іншим.
- Перш ніж мити або чистити гарячий після використання скляний поворотний стіл, зачекайте, доки він охолоне.
- Скляний поворотний стіл може обертатися в обидва боки.
- Якщо їжа або посуд на скляному поворотному столі торкаються стінок печі й заважають обертанню, поворотний стіл автоматично почне обертатися в протилежному напрямку. Це нормально. Відкрийте дверцю печі, змініть положення їжі або посуду на поворотному столі та знову включіть режим печі.
- Не залишайте їжу безпосередньо на поворотному столі. Використовуйте посуд, придатний для мікрохвильової печі.
- Під час роботи печі скляний поворотний стіл може вібрувати. Це не впливає на приготування їжі.

Важлива інформація

При перевищенні рекомендованого часу приготування їжа псується. Крім того, можливі загорання й пошкодження внутрішньої поверхні печі.

Короткі інтервали приготування

Враховуючи, що приготування їжі в мікрохвильовій печі потребує значно менше часу в порівнянні з іншими способами, не перевищуйте рекомендований час приготування, попередньо не перевіривши готовність їжі.

На тривалість приготування може впливати бажаний ступінь готовності, початкова температура, висота над рівнем моря, об'єм, розмір і форма продуктів, а також використовуваний посуд. У міру ознайомлення з роботою печі ви зможете скоригувати вплив цих чинників на процес приготування.

Їжу в печі краще недогріти, ніж перегріти. Якщо їжа недостатньо прогрілась, її завжди можна повернути в піч і закінчити приготування. Якщо страву перетримати, виправити це буде неможливо. Завжди починайте з мінімального часу приготування.

Невеликі порції продуктів

При тривалому приготуванні невеликі порції можуть пересохнути чи навіть згоріти. Установлюйте невеликі проміжки часу приготування й частіше перевіряйте готовність блюда.

Продукти з низьким вмістом вологи

Будьте обережні, розігриваючи продукти з низьким вмістом вологи, як-от хлібобулочні вироби, шоколад, повітряна кукурудза, печиво, сухарі й інші борошняні вироби. При тривалому приготуванні вони можуть легко пригоріти, пересохнути і навіть спалахнути. Не рекомендується розігрівати продукти з дуже низьким рівнем вологи, як-от повітряна кукурудза або хліб. Дана піч призначена лише для харчових продуктів.

Не рекомендується використовувати піч для розігріву нехарчових продуктів, як-от подушок із зерном або пляшок із водою.

Розігрів

Розігріту їжу найкраще подавати відразу, доки вона не охолочла.

Витягніть їжу з печі й переконайтеся, що вона достатньо прогрілась, тобто пар іде з усіх сторін, а соус пузириться. (Переконайтеся, що температура їжі досягла необхідних 72 °C, можна за допомогою термометра для харчових продуктів, однак не використовуйте його всередині мікрохвильової печі.)

Щоб перевірити готовність продуктів, які не можна перемішувати (лазанья, запіканка), надріжте їх у центрі. Дотримуйтеся вказівок виробника напівфабрикатів, однак завжди перевіряйте готовність їжі та, за потреби, установіть додатковий час приготування.

Час витримки перед подачею блюда

Витримка – це період часу наприкінці приготування або розігріву їжі, на який вона вистоюється до вживання, тобто час, протягом якого тепло в їжі продовжує передаватися всередину, розігриваючи ще холодні місця.

Заходи безпеки

Кришки

Перед розміщенням у мікрохвильовій печі глечиків, ємностей і контейнерів, зніміть із них кришку. Якщо кришку не зняти, пара й тиск усередині можуть спричинити вибух ємності з їжею навіть після виключення мікрохвильової печі.

Пляшечки для годування й консерви для дитячого харчування

Пляшечки для годування слід поміщати в піч без кришок і сосок. Рідина у верхній частині пляшечки буде значно гарячішою, ніж на дні, тому перед перевіркою температури потрібно струсити пляшечку й ретельно перемішати її вміст. Щоб уникнути опіків, перевіряйте температуру вмісту пляшечки перед годуванням. Див. с. 23

Варені яйця

Не допускається варіння яєць у шкаралупі або підігрів крутих яєць у мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть луснути навіть після припинення нагрівання.

Продукти зі шкіркою

Щоб продукти з непористою шкіркою (картопля, жовток яєць, сосиски тощо) не луснули під час приготування, рекомендується попередньо проколоти шкірку.

Папір і пластик

Під час розігріву продуктів у пластикових або паперових упаковках потрібно слідкувати за процесом, оскільки в разі перегріву ці матеріали можуть загорітися. Перед поміщенням продуктів у піч вилучіть усі металеві дровотві скріпки, які використовуються в упаковці та можуть спричинити іскріння в печі.

Не поміщайте в піч продукти, заповані в папір із вторинної сировини (наприклад, обгортковий папір або паперові рушники), оскільки така упаковка може містити домішки, які викликають іскріння або загорання під час роботи печі. Винятком є упаковка, на якій розміщено спеціальну наклейку «Безпечно для використання в мікрохвильових печах».

Рідини

Рідини в мікрохвильовій печі можуть нагріватися вище температури кипіння без утворення видимих бульбашок. Внаслідок цього під час виймання ємності з печі рідина може почати кипіти й розпліскуватися. Щоб цього не сталося, дотримуйтеся наведених нижче правил.

- Не використовуйте ємності з прямими стінками й вузькою шийкою.
- Не допускайте перегріву рідини.
- Перемішуйте рідини двічі: перед тим, як помістити ємність із нею в піч, і після того, як мине половина терміну приготування.
- Після розігріву залиште ємність у печі на деякий час, а потім розмішайте рідину й обережно вийміть ємність.

Смаження у фритюрі

Не смажте харчові продукти в киплячому жирі.

Іскріння

Іскріння може виникнути випадково при використанні металеві ємності або приготуванні порції невідповідної ваги. Іскріння в мікрохвильовій печі проявляється як спалахи блакитного кольору. У разі виникнення іскріння потрібно негайно виключити піч. Іскріння в залишеній без нагляду печі може спричинити її пошкодження.

Термометр для м'яса

Для визначення ступені готовності м'яса або птиці можна використати термометр для м'яса. Для цього потрібно попередньо вийняти страву з печі. Якщо страва не готова, поверніть її в піч і продовжуйте розігрівати на рекомендованій потужності протягом кількох хвилин. Не використовуйте звичайний термометр для м'яса всередині печі під час приготування в мікрохвильовому режимі.

Загальний посібник

ЧАС ВИТРИМКИ ПЕРЕД ПОДАЧЕЮ БЛЮДА

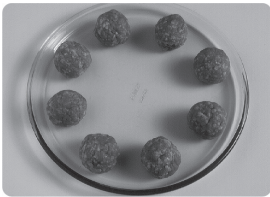
Щільні продукти, як-от м'ясо, картопля в мундирі й кондитерські вироби, потребують витримки (всередині печі або зовні) після приготування для завершення розподілу тепла в центр блюда. На період витримки огорніть шматки м'яса й картоплі в мундирі алюмінієвою фольгою. М'ясо має простояти близько 10–15 хвилин, а картопля в мундирі – 5 хвилин. Готові страви, овочі й риба потребують 2–5 хвилин витримки. Якщо після витримки страва не готова, поверніть її в піч і продовжуйте приготування. Після розморожування продукту також потрібна його витримка.

КІЛЬКІСТЬ



Невеликі порції їжі готуються швидше, ніж блюда великого розміру.

РОЗМІЩЕННЯ ПОРЦІЙ



Їжа готується швидше й рівномірніше, якщо між окремими шматочками є вільний простір. **НИКОЛИ** не кладіть шматочки один на один.

ВМІСТ ВОЛОГИ

Вміст вологи в багатьох свіжих продуктах, зокрема овочах і фруктах, може суттєво змінюватися протягом сезону. Тому час приготування може залежати від пори року. Сипучі продукти (рис, макарони тощо) також можуть змінювати вологість під час зберігання, тому час їх приготування буде відрізнятися від часу приготування щойно куплених продуктів.

ПРОКОЛЮВАННЯ ПРОДУКТІВ ЗІ ШКІРКОЮ



Під час приготування шкірка на окремих продуктах спричиняє накопичення пари всередині. Рекомендується проколоти такі продукти в кількох місцях або зняти смужки шкірки з них, щоб пара мала вихід. Це стосується таких продуктів, як яйця, картопля, яблука, сосиски тощо. **НЕ ВАРІТЬ ЯЙЦЯ В ШКАРАЛУПІ.**

ПОКРИТТЯ



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

ЩІЛЬНІСТЬ

Пористі, рихлі продукти розігріваються швидше ніж щільні.

Загальний посібник

ХАРЧОВА ПЛІВКА

Харчова плівка сприяє утриманню вологи в їжі, завдяки чому зменшується час приготування. Однак перед приготуванням слід проколоти плівку в кількох місцях, щоб забезпечити вихід зайвої пари. Щоб уникнути опіків, будьте обережні, знімаючи плівку з готового блюда.

ФОРМА



Продукти рівної форми готуються рівномірніше. У мікрохвильовій печі їжа краще готується в посуді круглої форми, ніж квадратної.

ПОЧАТКОВА ТЕМПЕРАТУРА

Продукти з нижчою початковою температурою потребують більше часу для нагрівання. Їжа з холодильника потребує більше часу для розігріву, ніж продукти кімнатної температури. Температура продуктів перед приготуванням має бути в межах 5...8 °С.

РІДИНИ



Усі рідини потрібно **ПОМІШУВАТИ ДО, ПІД ЧАС І ПІСЛЯ** нагрівання. Щоб уникнути розпліскування, воду слід помішувати перед і під час нагрівання.

Не нагрівайте рідини, які вже закипіли. **НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПЕРЕГРІВУ РІДИНИ.**

ПЕРЕВЕРТАННЯ Й ПОМІШУВАННЯ

Деякі продукти під час приготування слід перемішувати. М'ясо та птицю посередині приготування слід перевернути на інший бік.

РОЗМІЩЕННЯ

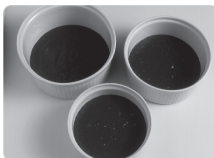
Окрім частини продуктів, як-от шматочки курки або відбивної, потрібно розмістити в посуді таким чином, щоб найбільші з них розташовувалися якнайдалі від центру.

ПЕРЕВІРКА ГОТОВНОСТІ ЇЖІ



Важливо перевіряти готовність страви під час приготування й після завершення вказаного в рецепті часу, навіть якщо використовується **АВТОПРОГРАМА** (так само, як і при використанні звичайної духовки). Якщо страва до кінця не готова, знову поставте її в піч і розігрійте до готовності.

РОЗМІР ПОСУДУ



Розмір посуду впливає на час приготування їжі. Тому слід використовувати посуд вказаного в рецепті розміру. Їжа у великій ємності нагріється та приготується швидше, ніж така сама її кількість у меншій ємності.

ОЧИСТКА

Оскільки мікрохвильове опромінення діє на частинки їжі, піч слід завжди тримати в чистоті. Стійкі плями від їжі видаляються за допомогою аерозольного миючого засобу для мікрохвильових печей, нанесеного на м'яку тканину. Завжди протрийте піч насухо після очистки.

Посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі

Вибір підходящого посуду є одним із важливих факторів, які впливають на приготування їжі.

СКЛЯНИЙ ПОСУД

Для використання в печі ідеально підходить жаростійке скло, як-от Pyrex®.

Не використовуйте скляний посуд, який може тріснути під час нагрівання їжі. Не використовуйте криштал, що може тріснути або викликати іскріння.



ФАРФОР І КАРЕМІКА

У мікрохвильовій печі можна використовувати тарілки, блюдця, миски, кружки й чашки

з кераміки та жаростійкого глазурованого фарфору. Посуд із тонкостінного фарфору можна використовувати лише для короткочасного розігріву; зміна температури при тривалому нагріванні може спричинити тріщини в посуді чи декоративному покритті. Не використовуйте тарілки з металізованою каймою або малюнком. Не використовуйте кружки або глечики з приклесними ручками – клей може розплавитися в мікрохвильовій печі.



ГОНЧАРНІ ВИРОБИ, ФАЯНС, КЕРАМІКА

Використовуйте лише повністю глазурований посуд. Не варто користуватися неглазурованим або частково глазурованим посудом, який надмірно поглинає мікрохвильову енергію, що спричиняє нагрівання самого посуду й уповільнене приготування їжі.



ФОЛЬГА Й МЕТАЛЕВІ ЄМНОСТІ

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ФОЛЬГУ АБО МЕТАЛЕВИЙ ПОСУД ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ – мікрохвильове опромінення не проходить крізь метал і заважає рівномірному нагріванню їжі. Крім того, це може спричинити пошкодження печі. Замість металевих шампурів використовуйте дерев'яні шампури для кебаба.



ХАРЧОВА ПЛІВКА

Під час розігріву або приготування їжі накривайте її харчовою плівкою для мікрохвильових печей **ЛИШЕ В МІКРОХВИЛЬОВОМУ РЕЖИМІ**, уникаючи контакту плівки з їжею.



Посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі

ПЛАСТИКОВИЙ ПОСУД

Деякі пластикові ємності можуть використовуватися в мікрохвильових печах. Користуйтеся лише тими з них, які призначені для використання в мікрохвильових печах. Не використовуйте посуд із меламіну, тому що він може розплавитися. Не використовуйте пластиковий посуд для приготування продуктів із високим вмістом цукру або жирів, а також продуктів тривалого зберігання, як-от нешлифованого рису. Не використовуйте для приготування їжі ємності з-під маргарину або йогурту, оскільки вони розплавляться під час нагрівання.



ПАПЕРОВИЙ ПОСУД

Щоб уникнути розбризкування, білими паперовими серветками (паперовими рушниками) можна накривати форми з випічкою та бекон, але **ЛИШЕ ПРИ КОРОТКОЧАСНОМУ ПРИГОТУВАННІ. ПОВТОРНЕ ВИКОРИСТАННЯ ШМАТКІВ ПАПЕРОВОГО РУШНИКА НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ.** Не використовуйте паперові рушники, які містять синтетичні волокна. Переконайтеся, що на упаковці паперових рушників є підтвердження можливості їх використання в мікрохвильовій печі. Не використовуйте вощених або вкритих пластиком чашок, оскільки їх покриття може розплавитися в печі. Жиростійкий папір можна підкласти під тарілки. Також ним можна накривати жирні продукти. Одноразові паперові тарілки білого кольору можна використовувати для короткочасного нагрівання й лише в мікрохвильовому режимі.



ПЛЕТЕНИЙ ДЕРЕВ'ЯНИЙ І СОЛОМ'ЯНИЙ ПОСУД

Використання такого посуду в мікрохвильовій печі не допускається. При частому використанні або тривалому впливі він тріскається.

АЛЮМІНІЄВА ФОЛЬГА

Невеликими листками гладкої алюмінієвої фольги можна закривати краї м'яса під час розморожування. Мікрохвильове опромінення не проходить крізь фольгу, завдяки чому ці ділянки будуть захищені від перегрівання.

Щоб уникнути іскріння й пошкодження печі, фольга не має торкатися внутрішніх поверхонь печі.



ПАКЕТИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ

При тривалому запіканні можна наділати пакет з однієї сторони й накрити край шматка м'яса. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ МЕТАЛЕВІ СКРІПКИ, ПЕРЕДБАЧЕНІ В ТАКИХ ПАКЕТАХ.**



Принципова схема пристрою

1. Кнопка відкриття дверці

Натисніть для відкриття печі. Відкриття дверці під час роботи печі зупиняє процес приготування без скидання програми. Відкриття дверці безпечно в будь-який момент виконання програми роботи печі й не несе ризику мікрохвильового опромінення. Робота печі поновиться після закриття дверці й натискання кнопки «Старт».

2. Оглядове вікно печі

3. Вентиляційні отвори

4. Захисна пластина магнетрона (не знімати)

5. Зовнішні вентиляційні отвори

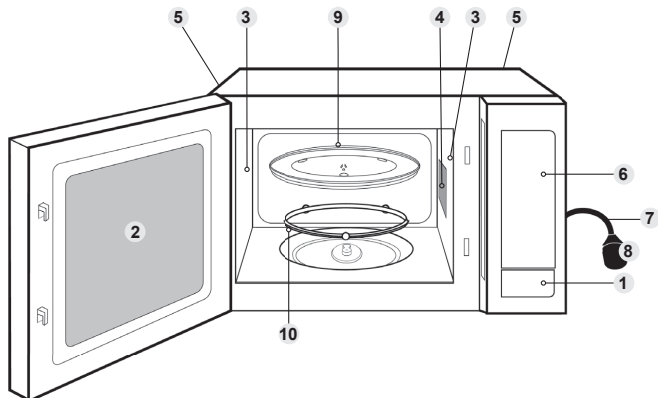
6. Панель управління

7. Шнур живлення

8. Штепсельна вилка

9. Поворотний стіл

10. Роликове кільце

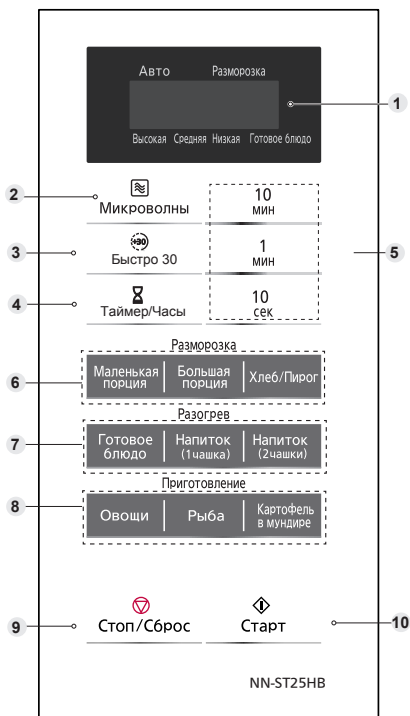


Ідентифікаційна наклейка нанесена на піч.

■ Примітки

Зображення надане для довідки.

Панель управління



- 1 Дисплей
- 2 Кнопка «Вибір потужності»
- 3 Кнопка «Швидко 30»
- 4 Кнопка «Таймер/Годинник»
- 5 Кнопки встановлення часу
- 6 Кнопка автоматичного розморожування
- 7 Кнопка авторозігріву
- 8 Кнопка приготування в автоматичному режимі

9 Кнопка «Стоп/Скинути»

Перед приготуванням:

Одне натискання скидає введені команди.

Під час приготування:

Перше натискання тимчасово призупиняє процес приготування. Друге натискання скасовує всі команди й виводить на дисплей крапку або час.

10 Кнопка «Старт»

При одноразовому натисканні піч починає роботу. При відкритті дверці або одноразовому натисканні кнопки «Стоп/Скинути» для повторного запуску печі натисніть кнопку «Старт».

- Зовнішній вигляд панелі управління може бути іншим, але написи на кнопках і функції відповідають описаним у цьому посібнику.

■ Звуковий сигнал

При натисканні кнопок лунає звуковий сигнал. Якщо при натисканні кнопки звукового сигналу немає, піч не приймає або не може прийняти команду. Між запрограмованими етапами піч видає подвійний звуковий сигнал. Після завершення будь-якої програми піч видає п'ять сигналів підряд і показує повідомлення «End» (Кінець).

■ Примітки

Якщо кнопка «Старт» не натиснута протягом шести хвилин після встановлення програми приготування, піч відмінить цю програму. Дисплей знову показуватиме двокрапку або годинник.

Налаштування годинника

При першому підключенні печі до мережі, на дисплеї відобразиться «88.88».

Приклад: Щоб встановити 11:25 ранку



Двічі натисніть
«Таймер/Годинник».

Двокрапка почне
блимати.

Введіть час.

Натисніть
«Таймер/Годинник».

Блимання двокрапки
припиниться. Час на
дисплеї встановлено.

■ Примітки

1. Для повторного встановлення часу знову виконайте операції 1–3.
2. Час відобразиться на дисплеї, доки піч підключена до мережі та в мережі є напруга.
3. Годинник відображає час у 12-годинному форматі.

Блокування від дітей

Ця функція відключає елементи управління піччю; при цьому можна відкрити дверцю. Блокування від дітей можна встановити, коли на дисплеї показується двокрапка або час.

Для встановлення:



Для скасування:



Тричі натисніть «Старт» протягом 10 секунд. Годинник перестане відображатися. Поточний час збережеться. На дисплеї відобразиться слово «CHILD».

Тричі натисніть «Стоп/Скинути» протягом 10 секунд. На дисплеї знову відобразиться годинник.

Приготування їжі й розморожування в мікрохвильовій печі

Під час використання печі завжди має бути встановлений поворотний стіл.



Для вибору потрібного рівня потужності натисніть кнопку «Вибір потужності».

Задайте час приготування. Натисніть «Старт».

Піч можна запрограмувати на роботу до 99 хвилин 50 секунд на рівнях потужності «Середній», «Низький», «Підтримка температури» та «Розморожування». У режимі високої потужності піч можна запрограмувати на роботу до 30 хвилин.

Натисніть	Рівень потужності		Приклад використання
1 рази	Високий	800 Вт	Кип'ятіння води. Приготування свіжих овочів, фруктів, рису, макаронів і вермішелі.
2 рази	Середній	700 Вт	Приготування м'яса, птиці, кондитерських виробів і десертів. Підігрів молока.
3 рази	Низький	360 Вт	Приготування яєць, сирів, м'яса, риби, печені в глечиках, тушкування м'яса великим шматком. Розтоплення шоколаду.
4 рази	Розморожування	270 Вт	Розморожування продуктів.
5 разів	Підтримка температури	200 Вт	Збереження температури гарячих страв, приготування на повільному вогні.

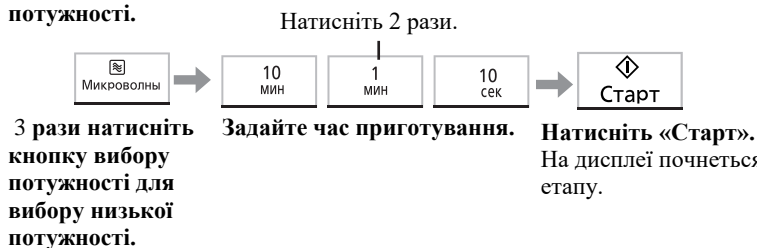
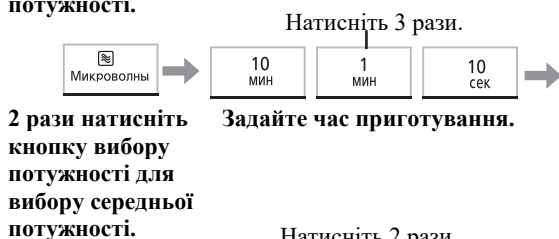
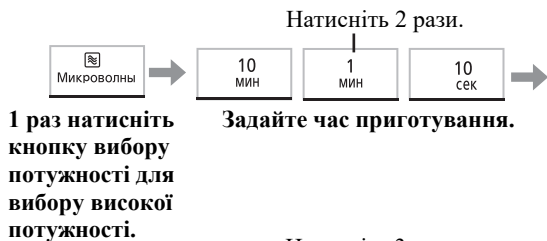
■ Примітки

1. При виборі часу приготування без зазначення рівня потужності піч автоматично вклучиться на високій потужності.
2. Під час роботи печі скляний поворотний стіл може вібрувати. Це не впливає на приготування їжі.
3. Багатоетапний режим приготування описано на сторінці 15.
4. Час витримки перед подачею страви можна запрограмувати після налаштування потужності та часу. Див. сторінку 17.
5. НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ приготування їжі з будь-яким металевим приладдям у печі.
6. Завжди перевіряйте стан продуктів під час розморожування, у разі потреби відкриваючи дверцю та повторно запускаючи піч. Накривати продукти під час розморожування необов'язково. Для забезпечення рівномірного результату розділіть або кілька разів переверніть продукт під час розморожування. Під час розморожування великих шматків і пташиних тушок вклучіть розморожування на половину потужності й закрийте краї м'яса фольгою.
Докладніше див. вказівки щодо розморожування на сторінці 20.

Багатоетапний режим приготування їжі

Дана функція дає змогу запрограмувати до 3 послідовних етапів приготування їжі в печі.

Приклад: Для послідовного встановлення печі на високій потужності протягом 2 хвилин, на середній потужності протягом 3 хвилин і на низькій потужності протягом 2 хвилин.



■ Примітки

1. У режимі багатоетапного приготування їжі не можуть використовуватися АВТОПРОГРАМИ.
2. Під час роботи печі між етапами лунає по два звукових сигнали, а після завершення всіх етапів – п'ять сигналів.

Кнопка «Швидко 30»

Ця функція дає змогу встановлювати час приготування до 5 хвилин інтервалами по 30 секунд на високій потужності.



Натисніть кнопку «Швидко 30» для показу на дисплеї потрібного часу приготування.

Натисніть «Старт».
На дисплеї почнеться відлік часу.

■ Примітки

За потреби можна використовувати інші рівні потужності. Виберіть потрібний рівень до натискання кнопки «Швидко 30».

Використання таймера

Ця функція працює як КУХОННИЙ ТАЙМЕР або дає змогу програмувати ЧАС ВИТРИМКИ або ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ.

Кухонний таймер

Приклад: Для відліку 5 хвилин.

Натисніть 5 разів.



Натисніть

«Таймер/Годинник». **Задайте потрібний час** (до 99 хвилин 50 секунд).

Натисніть «Старт».

Відлік часу виконується без роботи печі.

Час витримки перед подачею блюда

Приклад: Для встановлення 5-хвилинної витримки страви після приготування на середній потужності протягом 3 хвилин.

Натисніть 3 рази.



2 рази натисніть кнопку вибору потужності для вибору середньої потужності.

Задайте потрібну тривалість приготування.

Натисніть 5 разів.



Натисніть

«Таймер/Годинник». **Задайте потрібну тривалість витримки** (до 99 хвилин 50 секунд)

Натисніть «Старт».

Розпочнеться приготування. Після цього відраховуватиметься час витримки без роботи печі.

Використання таймера

Відкладений старт

Приклад: Для старту приготування страви на середній потужності протягом 3 хвилин після 5-хвилинної витримки.



Натисніть «Таймер/Годинник» старту **Задайте потрібний час для перенесення**

(до 99 хвилин 50 секунд)

Натисніть 3 рази.



2 рази натисніть кнопку вибору потужності для вибору середньої потужності.

Задайте потрібну тривалість приготування.

Натисніть «Старт». Виконуватиметься відлік часу відкладеного старту, після якого розпочнеться приготування страви.

■ Примітки

1. БАГАТОЕТАПНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ дає змогу програмувати ЧАС ВИТРИМКИ та ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ.
2. Навіть у разі відкриття дверці печі в режимі КУХОННОГО ТАЙМЕРА, ЧАСУ ВИТРИМКИ або ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ, відлік часу на дисплеї продовжуватиметься.
3. ЧАС ВИТРИМКИ та ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ не можна запрограмувати до АВТОПРОГРАМИ чи після неї.

Автопрограми

Ця функція дає змогу виконувати розморожування, розігрів і приготування їжі на основі ваги. Виберіть категорію та вкажіть вагу продуктів. Вага до 990 г програмується в грамах, а від 1 кг – у кілограмах. Піч автоматично визначає рівень потужності в режимі МІКРОХВИЛІ та час приготування. Для зручності відлік ваги починається з найпоширеніших величин для кожної категорії. Вага ємності або доданої води не враховується.

■ Примітки

1. Не включайте піч без роликів кільця та скляного поворотного столу.
2. АВТОПРОГРАМИ слід використовувати ЛИШЕ для вказаних харчових продуктів.
3. Розморожуйте та готуйте продукти відповідно до вказаної ваги.
4. Завжди зважуйте продукти, не покладаючись на інформацію з упаковки.
5. Для більшості продуктів рекомендується задавати ЧАС ВИТРИМКИ. Закінчивши приготування в АВТОПРОГРАМІ, залиште страву, щоб тепло розподілилося всередину.

Розморожування в автоматичному режимі





Натискайте потрібну кнопку розморожування в автоматичному режимі, доки не відобразиться потрібна вага.

Натисніть «Старт». На дисплеї почнеться відлік часу.

■ Примітки

Максимальна вага продуктів у печі залежить від їх форми й розмірів.

Програми	Вказівки до програм
	Вага: 200–1000 г Для розморожування дрібних шматочків м'яса, ескалопа, сосисок, фаршу, стейка, рибного філе (шматки від 100 до 400 г). Натискайте кнопку «Дрібні шматки», доки не відобразиться потрібна вага, і натисніть «Старт». Відповідно до звукових сигналів перевертайте продукт і закривайте його краї. Час витримки складає від 15 до 30 хвилин.
	Вага: 600–1600 г Для розморожування великих шматків м'яса й курячих тушок. Натискайте кнопку «Великі шматки», доки не відобразиться потрібна вага, і натисніть «Старт». Під час розморожування курячих тушок або шматків м'яса потрібно закривати їх краї. Закривайте крильця, філе, жирову частину й кістки шматочками гладкої алюмінієвої фольги, закріпивши її на продукті паличками для коктейлів. Не допускайте контакту фольги зі стінками печі. Час витримки перед початком приготування складає від 1 до 2 годин. Відповідно до звукових сигналів перевертайте продукт і закривайте його краї.

Автопрограми

Програми	Вказівки до програм
Хліб/Пирог	Вага: 100–600 г Для розморожування хліба (буханок, скибок, булочок) і кондитерських виробів. Ця програма не підходить для кондитерських виробів із кремом і цукровою глазур'ю. Помістіть хліб або кондитерський виріб на велике блюдо або плоску тарілку. Натискайте кнопку «Хліб/Кондитерські вироби», доки не відобразиться потрібна вага, і натисніть «Старт». Після звукового сигналу переверніть курку. Час витримки складає від 10 (легкий білий хліб) до 30 хвилин (щільний житній хліб). Під час витримки великі скибки хліба слід розрізати навпіл.

Вказівки щодо розморожування

Для отримання найкращих результатів:

1. Покладіть продукти в підходящу ємність. Шматки м'яса й курячі тушки слід покласти на перевернуте блюдо або пластикову решітку.
2. Перевіряйте продукти під час розморожування, оскільки швидкість цього процесу може бути різною.
3. Повністю накривати продукти необов'язково (див. п.6).
4. Завжди перевертайте або перемішуйте продукт, особливо після звукових сигналів печі. За потреби закрийте продукт фольгою (див. п. 6).
5. Фарш, нарізане м'ясо й інші продукти з дрібними шматочками потрібно розділити й укласти в один шар.
6. Продукти слід накривати фольгою. Це особливо важливо під час розморожування тушок курки та шматків м'яса.
Першими починають відтавати зовнішні шари продукту, тому закривайте крильця, філе, жирову частину й кістки шматочками гладкої алюмінієвої фольги, закріпивши її на продукті паличками для коктейлів.
7. Деякий час витримки потрібен, щоб продукт відтав усередині (щонайменше одна година для м'яса на кістках або цілої курки).



Покладіть продукти в один шар.



Під час розморожування перевертайте продукти або розділяйте їх на менші частини.



Захистіть краї, виступаючі й тонкі частини м'яса та риби невеликими шматочками м'якої фольги для попередження їхнього пересихання.

Авторозігрів

Готове блюдо | Напиток (1чашка) | Напиток (2чашки)



Start

Натискайте потрібну кнопку авторозігріву, доки не відобразиться бажана вага або кількість порцій.

Натисніть «Старт».

На дисплеї почнеться відлік часу.

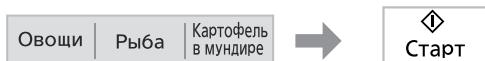
■ Примітки

Враховуючи можливі зміни у властивостях продуктів, перед подачею переконайтеся, що страва дійсно готова й подавайте її гарячою.

Програми	Вказівки до програм
Готове блюдо	<p>Вага: 200–800 г</p> <p>Розігрів готової їжі виконується автоматично при встановленні ваги продукту. Температура їжі має бути 5–8 °С (як у холодильнику). Використовуйте підходящу для мікрохвильових печей скляну каструлю потрібного розміру; за потреби додайте 1–4 столові ложки води й накрийте кришкою. Помістіть каструлю на поворотний стіл. Натискайте кнопку «Блюдо», доки не відобразиться потрібна вага, і натисніть «Старт». Помішайте після звукового сигналу.</p> <p>Примітка. Під час розігріву супів, тушкованого м'яса й печеня, рекомендується помішувати їх в середині та наприкінці процесу приготування.</p>
Напиток (1чашка)	<p>Кількість порцій: 1 чашка/150 мл</p> <p>Ця програма призначена для розігріву чашки з напоем (чаєм, кавою, молоком, супом тощо). Натисніть кнопки «Напій (1 чашка)» і «Старт». Після розігріву ретельно розмішайте напій.</p>
Напиток (2чашки)	<p>Кількість порцій: 2 чашки/300 мл</p> <p>ама призначена для розігріву двох чашок із напоем (чаєм, кавою, молоком, супом тощо). Натисніть кнопки «Напій (2 чашки)» і «Старт». Після розігріву ретельно розмішайте напій.</p>

Автопрограми

Приготування в автоматичному режимі



Натискайте потрібну кнопку приготування в автоматичному режимі, доки не відобразиться бажана вага.

Натисніть «Старт».
На дисплеї почнеться відлік часу.

■ Примітки

Враховуючи можливі зміни у властивостях продуктів, перед подачею переконайтеся, що страва дійсно готова й подавайте її гарячою.

Програми	Вказівки
Овощи	Вага: 200–800 г Для приготування всіх видів листкових, зелених і м'яких овочів, зокрема броколі, гарбуза, цвітної капусти, кабачків, спаржі, бобових, селери, цукіні, шпинату, червоного перцю тощо. Поріжте всі овочі на шматочки однакового розміру. Помістіть овочі в підходящу за розміром каструлю для мікрохвильових печей. За потреби додайте 2–4 столові ложки води. Накрийте відповідною кришкою. Помістіть каструлю на поворотний стіл. Натискайте кнопку «Овочі», доки не відобразиться потрібна вага, і натисніть «Старт».
Рыба	Вага: 200–700 г Для приготування цілої риби й рибного філе. Помістіть підготовлену рибу в посуд, придатний для мікрохвильової печі. Додайте 15–45 мл (1–3 ст. ложки) води. Щільно огорніть посуд харчовою плівкою. Помістіть тарілку на поворотний стіл. Натискайте кнопку «Риба», доки не відобразиться потрібна вага, і натисніть «Старт».
Картофель в мундире	Вага: 200–1000 г Для приготування картоплі в мундирі вибирайте картоплини середнього розміру вагою 200–250 г. Картоплю потрібно помити й висушити, а також проколоти виделкою її шкірку в кількох місцях. Розкладіть картоплини по краях скляного поворотного стола. Натискайте кнопку «Картопля», доки не відобразиться потрібна вага, і натисніть «Старт». НЕ НАКРИВАЙТЕ продукти.

Посібник із приготування й розігріву їжі

Багато продуктів дуже швидко розігріваються на високій потужності. Їжа стає придатною для подачі на стіл за лічені хвилини.

Завжди перевіряйте готовність продукту, і, за потреби, повертайте його в піч для додаткового нагрівання.

Загальне правило: завжди накривайте їжу з високим вмістом вологи, зокрема супи, печено та готові страви.

Не накривайте сухі продукти, як-от булочки, пиріжки з начинкою, сосиски в тісті тощо.

Під час приготування й розігріву будь-якої їжі, її варто помішувати або перевертати. Це сприяє рівномірному приготуванню або розігріву їжі від країв до середини.

ПИРІЖКИ З НАЧИНКОЮ – ОБЕРЕЖНО

ПАМ'ЯТАЙТЕ: навіть якщо випічка холодна на дотик, начинка буде гарячою та прогріє випічку зсередини. Не допускайте перегрівання – воно може спричинити загорання через високий вміст жирів і цукру в начинці. Щоб уникнути опіків, перевірте температуру начинки перед вживанням.

ПУДИНГИ Й РІДИНИ – ОБЕРЕЖНО

Не допускайте перегрівання пудингів та інших продуктів із високим вмістом жирів або цукру, як-от джем, пиріжки з начинкою тощо. Під час розігріву таких продуктів не залишайте піч без нагляду – перегрівання їжі може спричинити загорання. Такі продукти слід розігрівати з обережністю.

Не залишайте їх без нагляду під час розігріву.

Не додавайте алкоголь.

ПЛЯШЕЧКИ ДЛЯ ГОДУВАННЯ – ОБЕРЕЖНО

Молоко або молочну суміш **НЕОБХІДНО** ретельно струсити перед розігрівом і ще раз після нього. Перш ніж давати дитині, перевірте температуру.

Для розігріву молока об'ємом 200–230 мл із холодильника зніміть кришку із соскою. Розігрівайте на **ВИСОКІЙ** потужності протягом 15–20 секунд. **ПЕРЕВІРТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД ГОДУВАННЯМ ДИТИНИ.**

Для розігріву молока об'ємом 80 мл із холодильника зніміть кришку із соскою. Розігрівайте на **ВИСОКІЙ** потужності протягом 15–20 секунд. **ПЕРЕВІРТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД ГОДУВАННЯМ ДИТИНИ.**

Примітка. Рідина у верхній частині пляшечки буде значно гарячішою ніж на дні.

Ретельно струсіть пляшечку й перевірте температуру перед використанням.

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

Якщо у вас є спеціальний НВЧ стерилізатор, закликаємо до обережності й уважності під час виконання всіх дій, оскільки при НВЧ стерилізації в пляшечці використовується мало води. Важливо повністю дотримуватися вказівок виробника.

ГОТОВІ СТРАВИ

Розмір їжі та час приготування залежать від типу продукту.

Щільні продукти, як-от картопляне пюре, потрібно рівномірно розподілити по посуді.

При додаванні значної кількості підливки може знадобитися додатковий час для розігріву.

Щільніші продукти слід помістити ближче до краю тарілки. Для розігріву порції середнього об'єму знадобиться 2–4 хвилини на **ВИСОКІЙ** потужності. Не розігрівайте надмірну кількість їжі одночасно.

КОНСЕРВИ

Перед розігрівом слід вилучити продукти з пляшечки й перемістити їх у підходящий посуд.

СУПИ

Використовуйте місткий посуд і перемішуйте суп до початку розігріву, принаймні один раз під час розігріву й один раз після розігріву.

ПЕЧЕННЯ, РАГУ

Перемішуйте продукт у середині розігріву та після його завершення.

Питання й відповіді

В: Чому піч не включається?

- А:** Якщо піч не включається, перевірте наведені нижче можливі причини.
1. Чи включена піч у мережеву розетку? Витягніть штепсельну вилку з розетки, зачекайте 10 секунд і вставте її знову.
 2. Перевірте автоматичний вимикач і запобіжник. Поверніть автоматичний вимикач у початкове положення або замініть запобіжник, якщо він спрацював або перегорів.
 3. Якщо автоматичний вимикач і запобіжник справні, включіть у розетку інший пристрій, щоб перевірити її справність. Якщо інший пристрій працює, найімовірніше несправна піч. Якщо інший пристрій не працює, найімовірніше несправна розетка. Якщо ви вважаєте, що піч несправна, зверніться в авторизований сервісний центр Panasonic.

В: При включенні мікрохвильової печі виникають перебої в роботі телевізора. Чи означає це несправність?

- А:** Під час роботи мікрохвильової печі можуть виникати перебої в роботі радіоприймачів і телевізорів. Подібні перебої виникають під час роботи невеликих електроприладів, як-от міксерів, пирососів, фенів тощо. Це не означає, що піч несправна.

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

- А:** Тепло від приготування продуктів у печі нагріває повітря всередині. Це повітря виходить через повітропроводи. У такому повітрі немає мікрохвильового опромінення. Не закривайте вентиляційні отвори печі під час її роботи.

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

- А:** Металічні частини термометрів можуть спричинити іскріння в печі. Через це їх використання в мікрохвильових печах не допускається.

В: Піч не приймає задану програму. Чому?

- А:** Піч не приймає неправильну програму. Наприклад, піч не прийме четвертий етап приготування.

Догляд за піччю

1. Перед чисткою печі виключіть її та від'єднайте шнур живлення від мережевої розетки.
2. Внутрішні поверхні печі, ущільнювачі дверці й поверхні навколо нього необхідно регулярно очищати. Часточки їжі, бризки від рідин на стінках печі, ущільнювачі дверці й поверхні навколо нього стирайте вологою серветкою. При сильному забрудненні можна скористатися м'якими чистильними засобами. Не рекомендується використовувати сильні миючі або абразивні засоби. Не очищуйте область захисної пластини магнетрона, яка розташована на правій стінці камери печі. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПРОМИСЛОВІ ОЧИСНИКИ ПЕЧЕЙ.**
3. Не використовуйте для очистки оглядового вікна дверці гострі металічні й абразивні скребки, оскільки вони можуть подряпати поверхню скла, що спричинить його руйнування.
4. Зовнішні поверхні печі очищайте вологою тканиною. Щоб уникнути пошкоджень внутрішніх частин печі, не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори.
5. Панель управління очищайте м'якою тканиною. Для очистки панелі управління не застосовуйте концентровані миючі засоби або абразивні матеріали. Під час очистки панелі управління залиште дверцю печі відкритою, щоб уникнути випадкового її включення. Після завершення очистки натисніть кнопку «Стоп/Скинути» для повернення печі в початковий стан.
6. Якщо на внутрішній поверхні або навколо зовнішніх країв дверці конденсується волога, витріть її м'якою серветкою. Причиною цього може бути експлуатація печі в умовах підвищеної вологості; це не є ознакою несправності пристрою.
7. Поворотний стіл потрібно періодично витягувати та чистити. Мийте його в теплій мильній воді або в посудомийній машині.
8. Роликоче кільце та дно печі потрібно періодично очищати для забезпечення безшумної роботи печі. Протріть нижню поверхню з м'яким миючим засобом, як-от рідким милом для посуду, а потім витеріть насухо чистою тканиною. Роликоче кільце можна мити в мильній воді. Забруднення накопичуються всередині печі під час її тривалої роботи, однак це не має ніякого впливу на стан дна та роликів кільця. Переконайтеся, що правильно встановили роликоче кільце, зняте для чистки, на дні мікрохвильової печі.
9. Для очистки не можна використовувати парочисник.
10. Обслуговування печі має виконуватися лише кваліфікованим персоналом. За потреби в обслуговуванні й ремонті зверніться до найближчого вповноваженого дилера.
11. Зберігайте чистоту мікрохвильової печі: забруднення можуть спричинити пошкодження внутрішніх поверхонь, значно скоротити термін служби печі або стати причиною небезпечної ситуації.
12. Вентиляційні отвори для повітря мають бути завжди чистими. Не допускайте блокування пилом або іншими матеріалами вентиляційних отворів у верхній, нижній або боковій стороні печі. Блокування вентиляційних отворів може спричинити перегрівання печі, що негативно відобразиться на її роботі й може стати причиною небезпечної ситуації.

Технічні характеристики

Джерело електроживлення	220 В, 50 Гц
Споживана потужність	1250 Вт
Вихідна потужність	800 Вт (IEC-60705)
Габаритні розміри	443 (Ш) × 330 (Г) × 258 (В) мм
Розміри камери	306 (Ш) × 308 (Г) × 214 (В) мм
Загальний об'єм камери	20 л
Діаметр поворотного стола	255 мм
Робоча частота	2450 МГц
Вага нетто	11 кг

- Вага й розмір приблизні.
- Технічні характеристики можуть бути змінені без попередження.
- Вимоги до живлення, місяця виготовлення, країни-виробника й серійного номера наведено на спеціальній наклейці на задній стороні мікрохвильової печі.

< Увага >

Виконуйте наступні застереження, якщо інше не вказано в супровідних документах.

1. Встановлюйте пристрій на жорсткій, рівній поверхні.
2. Зберігайте всередині захищеного від вологи приміщення.
3. Під час транспортування уникайте падіння пристрою, його надмірної вібрації або ударів об інші об'єкти.
4. Правила та умови утилізації мають відповідати національному та/або місцевому законодавству.

Умови реалізації не встановлені виробником та мають відповідати національним та/або місцевим законодавчим вимогам країни реалізації виробу.

Panasonic®

Микротолқынды пешке арналған
пайдалану бойынша нұсқаулық

Тек үйде пайдалануға арналған

NN-ST25HBZPE үлгісі
NN-ST27HMZPE



Мазмұны

Қауіпсіздік шаралары	1
Жалпы нұсқаулық	7
Микротолқынды пеште пайдалануға жарамды ыдыс-аяқ	9
Құрылғының қағидалық схемасы	11
Басқару панелі	12
Сағатты орнату	13
Балалардан блоктау	13
Микротолқынды пеште тағам дайындау және мұзын еріту	14
Тамақ дайындаудың көп кезеңді режимі	15
«Жылдам 30» функциясы	16
Таймерді пайдалану	17
Автобағдарламалар	19
Автоматты режимде мұзын еріту	19
Автожылыту	21
Автоматты режимде дайындау	22
Тағамды дайындау және ысыту бойынша нұсқаулық	23
Сұрақтар және жауаптар	24
Пешті күту	25
Техникалық сипаттамалары	26

Panasonic тұрмыстық техникасын сатып алғаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз.

Қауіпсіздік шаралары

Микротолқынды пешті пайдаланбас бұрын, нұсқаулықпен танысып шығыңыз. Нұсқаулықты тастамаңыз, ол алдағы уақытта қажет болып қалуы мүмкін.

Қауіпсіздік шаралары

ЕСКЕРТУ

1. Есіктің тығыздағышы мен олардың тиіп тұратын жерлерін ылғал майлықпен сүрту керек және зақымдалған жерлерінің бар-жоқтығын тексеріңіз. Егер зақымдалған жері болса, өндірушіден оқудан өткен сервистік қызмет маманы оларды жөндемегенше пешті пайдалануға болмайды.
2. Сұйықтықтар мен өзге де өнімдерді қатты оралған немесе жабылған ыдыстарда жылытуға болмайды, өйткені олар жарылып кетуі мүмкін.
3. ЕГЕР ПЕШҢІЗДІ ЖӨНДЕУ қажет болса, жақын маңда орналасқан Panasonic техникалық қолдау қызметіне хабарласыңыз. Пештің сыртқы бетінің қақпағын алуды қажет ететін барлық жөндеу және техникалық қызмет көрсету операцияларын тек сервистік орталықтың білікті қызметкерлері орындауы тиіс, өйткені оны алу барысында микротолқынды сәулелену қаупі туындайды.

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

1. Пештің есігін, басқару панелінің корпусын, сақтандыру сөндіргіштерін немесе өзге де бөлшектерін өз бетіңізше реттеп, жөндеуге тырыспаңыз. Пештің сыртқы панелін алмаңыз. Ол құрылғының сыртына микротолқындарды өткізбеуге арналған. Жөндеу жұмыстарын тек білікті сервистік маман орындауы тиіс.
2. Желілік сым, штепсельдік ашасы зақымдалған пештерді қолдануға болмайды, сондай-ақ микротолқынды пеш құлап кеткен болса немесе зақымдалған болса немесе ол тиісті түрде жұмыс істемейтін болса, оны пайдалануға болмайды. Жөндеу жұмыстарын білікті емес тұлғалардың жүргізуі қауіпті болып табылады.
3. Зақымдалған желілік сымды өндіруші зауыттың сервистік қызметі, оның сервистік өкілі немесе балама біліктілігі бар тұлға ауыстыруы қажет.
4. Пешті физикалық, сенсорлық және ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдардың (соның ішінде балалардың), сондай-ақ тиісті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдардың пайдалануына арналмаған. Бұндай адамдардың құрылғыны пайдалануына тек олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғаның қадағалауымен ғана рұқсат етіледі. Балалардың пешпен ойнауына жол бермеңіз.

5. Микротолқынды пеш тағамдар мен сусындарды жылытуға арналған. Пешті тағамдық өнімдерді, газеттерді, киімдерді, маталарды, губкаларды және т.б. кептіру, жылытқыларды, аяқ киімдерді қыздыру үшін пайдаланған жағдайда, жаракат алу немесе өрт шығу қауіптеріне алып келуі мүмкін.
6. Микротолқынды пешке арналған ыдысты ғана пайдаланыңыз.
7. Пеш тек есігін жапқан кезде ғана жұмыс істейді.
8. Пешті сақтауға қойған кезде, оның ішіне ішкі жабдықтарынан басқа заттарды салмаңыз, себебі ол кенеттен іске қосылып кеткен жағдайда зақымдалуы мүмкін.
9. Пештің ішіне тағам салмайынша, оны қосуға болмайды. Бұл құрылғының зақымдалуына алып келуі мүмкін.
10. Түгіндеп кеткен жағдайда, «Стоп/Қайта орнату» батырмасын басып, есігін ашық қалдырыңыз және қуат сымын ажыратыңыз немесе бүкіл пәтердегі электрді өшіріңіз.
11. Пештің жарықтандыратын шамдарын тек өндіруші арқылы оқытудан өткен сервистік қызмет маманы ауыстыруы қажет. Пештің сыртқы панелін өз бетіңізше алуға тырыспаңыз.

Орнату

Микротолқынды пешті қарап шығыңыз

Пешті қаптама материалынан шешіп, алыңыз. Пештің ешқандай жері майыспағандығын, есік тиіктерінің бүлінбегендігін, есікте ешқандай сызаттың жоқтығын және т.б. тексеріңіз. Қандай да бір ақауларды тапқан жағдайда, дилерге дереу хабарласыңыз. Зақымдалған микротолқынды пешті орнатпаңыз.

Жерге тұйықтау жөніндегі нұсқаулар

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! ҚАУІПСІЗДІК МАҚСАТТАРЫ ҮШІН ПЕШТІ АУЫСТЫРУ ҚАЖЕТ.

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

Жұмыс істеу кернеуі

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

Пешті орнату

Бұл құрылғы тұрмыстық және соған ұқсас қолданысқа арналған, мысалы:

- кәсіпорындардағы, кеңселердегі және басқа да жұмыс мекемелеріндегі қызметкерлерге арналған асүйлерде;
- ауылдағы үйлерде;
- қонақүй, мотельдер және басқа да мекендеуге арналған орындарда;
- «түнеуге және таңғы ас ішуге» арналған қонақүйлерде пайдалануға арналған.

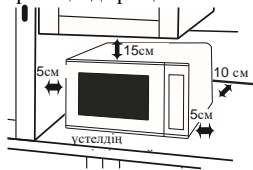
1. Пешті еденнен 85 см төмен болмайтын тегіс, берік әрі тұрақты беткейге орнатыңыз. Пеш бөлек орнатылуы тиіс. Оны шкаф ішіне орнатуға болмайды.
2. Орнатылған пештің штепсельдік ашасын розеткадан суыру арқылы немесе автоматты сөндіргішті өшіру арқылы оңай токтан ажыратуға болатынын ескеріңіз.

Қауіпсіздік шаралары

3. Пештің қалыпты жұмыс істеуі үшін, ауа айналымы жеткілікті болуы тиіс.

Асуі үстеліне орнату:

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



Егер пештің бір жағы қабырғаға жақын болса, екінші жағы немесе үстіңгі жағы жабық болмауы тиіс.

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

10. Жарықтандыратын шамды ауыстыру қажет болған жағдайда, дилерге жүгініңіз.

Жабдықтар

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

Роликті сақина

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

Айналдыратын үстел

- Роликті сақина мен шыны айналдыратын үстелсіз пешті іске қоспаңыз.
- Осы пеш үшін арнайы әзірленген айналдыратын үстелді ғана пайдаланыңыз. Пештің жиынтықпен бірге берілетін бұрылатын үстелін басқа үстелмен ауыстыруға болмайды.
- Егер айналдыратын шыны үстел әлі де ыстық болса, оны жумас немесе тазартпас бұрын, ол суығанша күтіңіз.
- Айналдыратын шыны үстел екі жаққа да айнала береді.
- Егер айналдыратын шыны үстелдегі тағам немесе ыдыс пештің қабырғасына тиетін болса және үстелдің айналуына кедергі келтіретін болса, айналдыратын үстел автоматты түрде қарама-қарсы бағытпен айнала бастайды. Бұл — қалыпты жағдай. Пеш есігін ашып, айналдыратын үстелдегі тағамды немесе ыдысты дұрыстап, содан кейін пеш режимін қайта қосыңыз.
- Айналдыратын үстел үстіне тағамды ыдыссыз қоймаңыз. Микротолқынды пештер үшін жарамды ыдысты пайдаланыңыз.
- Пештің жұмысы кезінде шыны айналдыратын үстел дірілдеуі мүмкін. Бұл тамақ дайындау процесіне әсер етпейді.

Маңызды ақпарат

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

Тағам дайындаудағы қысқа уақыттық үзілістер

Микротолқынды пеште тағам дайындау басқа ас әзірлеу әдістеріне қарағанда азырақ уақытты талап ететінін ескере отырып, тамақтың дайын немесе дайын еместігіне көз жеткізбестен, ұсынылған тағам дайындау уақытынан асырмаңыз.

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

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

Тағамдық өнімдердің кішігірім порциялары

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

Ылғалдылық деңгейі төмен өнімдер

Нан-тоқаш өнімдері, шоколад, жеңіл жүгері, печенье, кепкен нан және тағы да басқа ұн өнімдері сияқты ылғалдылығы төмен өнімдерді жылыту кезінде мұқият болыңыз. Ұзақ уақыт қыздырған кезде, олар оңай кеуіп, күйіп кетуі мүмкін немесе тіпті тұтанып кетуі де мүмкін. Ылғалдылығы аз өнімдерді (мысалы, жеңіл жүгері немесе нан) қыздырмаған жөн. Бұл пеш тек тағамдық өнімдерге арналған. Дәнді жастықша немесе суы бар бөтелке сияқты тағамдық емес өнімдерді ысыту үшін пайдалануға кеңес берілмейді.

Жылыту

Жылытылған тағамды «суымай тұрып» берген жөн.

Тағамды пештен шығарыңыз және оның жеткілікті түрде қыздырылғанына көз жеткізіңіз, яғни барлық бөлігінен бу шығып, соусы көпіршіп тұруы керек. (Тағамдық өнімдерге арналған термометрдің көмегімен тағамның температурасы 72 °C градусқа жеткіндігін қарауға болады, дегенмен термометрді микротолқынды пеш ішінде пайдаланбаңыз.)

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

Тағамды ұсынғанға дейінгі күту уақыты (үзілік)

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

Кауіпсіздік шаралары

Қақпақтар

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

Балаларды тамақтандыруға арналған бөтелкелер және консервілер

Балаларды тамақтандыруға арналған бөтелкелерді пешке емізгісіз және қақпақсыз салу қажет. Бөтелкенің түбіндегі сұйықтыққа қарағанда жоғарғы жағындағы сұйықтық ыстығырақ болады, сондықтан температурасын тексермес бұрын, бөтелкені сілкіп, ішіндегісін әбден араластыру қажет. Баланы тамақтандырмас бұрын, бала күйіп қалмас үшін бөтелкенің ішіндегісін температурасын тексеріңіз. 23-бетті қараңыз

Пісірілген жұмыртқалар

Қабығы ашылмаған жұмыртқаларды қайнатуға немесе қайнап пісірілген жұмыртқаларды микротолқынды пеште ысытуға болмайды, себебі олар тіпті жылыту процесін тоқтатқаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.

Қабығы бар азық-түліктер

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

Қағаз және пластик

Пластик немесе қағаз қаптамасы бар азық-түліктерді жылыту кезінде, жылыту процесін қадағалап отыру қажет, себебі қатты қызып кеткен жағдайда пластик немесе қағаз тұтанып кетуі мүмкін. Пешке тағамдық өнімдерді салмас бұрын, барлық металл сым түйрегіштердің барлығын алып тастаңыз. Олар қаптаманың ішінде болуы мүмкін және пештің ішінде ұшқын шашырауға себеп болуы мүмкін.

Пешке шикізаттан жасалған қағазға (мысалы, орама қағаздар немесе қағаз сүлгілер) оралған өнімдерді салмаңыз, себебі қағазда ұшқын шашуға алып келетін қоспалар болуы мүмкін немесе пеш іске қосылған кезде, қағаз тұтанып кетуі мүмкін. Тек қағазда «Микротолқынды пештерде пайдалану кезінде қауіпсіз» деген сияқты арнайы жапсырмасы бар болған жағдайда ғана, бұндай өнімдерді пешке салуға болады.

Сұйықтықтар

Микротолқынды пеште сұйықтықтарды жылытқан кезде, олар қайнау температурасынан жоғары көзге көрінетін көпіршіктер шығармай-ақ жылиды. Нәтижесінде пештен ыдысты шығарар кезде, қайнап, шалпылдап шашырауы мүмкін. Сондықтан келесі ережені ұстаныңыз:

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

Шыжып тұрған майда қуыру

Тағамдық өнімдері қайнап тұрған майда қуырмаңыз.

Ұшқын шашырау

Металл ыдысты пайдаланғанда немесе сәйкес келмейтін салмақтағы порцияны дайындаған кезде, кенеттен ұшқын шашырауы мүмкін. Микротолқынды пештегі ұшқындау көк түсті жарқыл сияқты болуы мүмкін. Ұшқындау жағдайында пешті дереу өшірген жөн. Пеш қараусыз қалған кезде болған ұшқындау оның зақымдалуына себеп болуы мүмкін.

Етке арналған термометр

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

Жалпы нұсқаулық

ТАҒАМДЫ ҰСЫНҒАҢҒА ДЕЙІНГІ КҮТУ УАҚЫТЫ (ҮЗІЛІС)

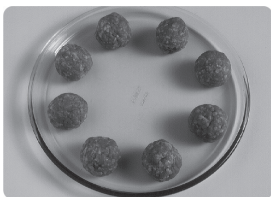
Ет, қабығымен пісірілген картоп және кондитерлік өнімдер сияқты тығыз өнімдер толық ысу үшін тағамның ортасына жылудың таралуы үшін, пеште жылытып болғаннан кейін кішкене уақытқа қойып қоюды (пештің ішінде немесе сыртында) талап етеді. Күту уақытында еттің және қабығымен пісірілген картоптың кесіктерін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

МӨЛШЕРІ



Тамақтың көп порциясына қарағанда, аз порциясы тезірек дайын болады.

ПОРЦИЯНЫҢ ОРНАЛАСУЫ



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

ӨНІМДЕРДЕ ЫЛҒАЛДЫҢ БОЛУЫ

Көптеген балғын өнімдерде, мысалы, көкөністерде және жемістерде ылғалдың болуы бір маусым ішінде едәуір өзгеруі мүмкін. Сондықтан оларды дайындау уақыты жыл мезгіліне де байланысты болады. Сусымалы өнімдердің (күріш, макарондар және т.б.) ылғалдылығы да сақтау кезінде өзгеруі мүмкін, сондықтан олар үшін де дайындау уақыты қазір сатып алынған өнімдерге арналған дайындау уақыттың өзгешеленелі.

ҚАБЫҒЫ БАР ӨНІМДЕРДІ ТЕСУ



Кейбір өнімдердің қабығы немесе қабықшасы дайындау кезінде өнім ішінде будын жиналуына алып келеді.

Бұндай өнімдерде бу кедергісіз шығуы үшін бірнеше жерінен тескен жөн немесе қабықшасын жолақтап ашу қажет. Бұл жұмыртқа, картоп, алма, сосиска және т.б. сияқты өнімдерге қатысты.

ЖҰМЫРТҚАНЫ ҚАБЫҒЫМЕН ҚАЙНАТПАҢЫЗ.

ЖАБУ



Тағамды микротолқынды пештерде пайдалануға жарамды пластик қақпақпен немесе тағамдарға арналған пленкамен жауып қою қажет. Балықты, көкөністерді, көмештерді, сорпалардың бетін жабу қажет. Соустардың, піскен нан өнімдерін, қабығымен пісірілген картопты, кондитерлік өнімдерді жабудың қажеті жоқ.

ТЫҒЫЗДЫҚ

Борқылдақ, іркілдек өнімдер тығыз өнімдерге қарағанда жылдам қызады.

Жалпы нұсқаулық

ТАҒАМҒА АРНАЛҒАН ПЛЕНКА

Тағамға арналған пленка тағамда ылғалды сақтауға мүмкіндік береді, соның арқасында тағамды жылыту уақыты азаяды. Дегенмен тағамды қыздырмас бұрын, артық будың шығуын қамтамасыз ету үшін, пленканы бірнеше жерінен тескен жөн. Күйіп қалу жағдайларын болдырмау үшін, тағамнан пленканы ашып алар кезде, мұқият болыңыз.

ФОРМА



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

БАСТАПҚЫ ТЕМПЕРАТУРА

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

СҰЙЫҚТЫҚТАР



Сұйықтықтарды жылытқан кезде, оларды ПЕШКЕ САЛҒАНҒА ДЕЙІН, ЖЫЛЫТЫП ЖАТҚАН КЕЗДЕ және ЖЫЛЫТЫП БОЛҒАННАН KEЙІН араластыру қажет. Ыдыстан шайқалып төгіліп кетуін болдырмау үшін, суды жылытпас бұрын және жылытып жатқанда араластыру қажет. Қайнап болған сұйықтықты жылытпаңыз. СҰЙЫҚТЫҚТЫҢ ШАМАДАН ТЫС ҚЫЗЫП КЕТУІНЕ ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ.

АУДАРЫСТЫРУ ЖӘНЕ АРАЛАСТЫРУ

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

ОРНАЛАСТЫРУ

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

ТАҒАМНЫҢ ДАЙЫН БОЛУ ДЕҢГЕЙІН ТЕКСЕРУ



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

ЫДЫС КӨЛЕМІ



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

ТАЗАЛАУ

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

Микротолқынды пеште пайдалануға жарамды ыдыс-аяқ

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

ШЫНЫ ЫДЫС

Пештің ішінде пайдалану үшін қызуды төзімді әйнек, мысалы, Pyrex® жақсы сәйкес келеді.

Тағамды қыздыру кезінде шытынап кетуі мүмкін шыны ыдысты пайдаланбаңыз. Хрустальді пайдаланбаңыз, себебі ол шытынап кетуі мүмкін немесе ұшқын шашырауы мүмкін.



ФАРФОР ЖӘНЕ КЕРАМИКА

Микротолқынды пештерде керамикадан және қызуды төзімді әйнеке жағылған фарфордан жасалған тәрелкелерді, табақшаларды, табақтарды, саптыаяқтар мен шыныаяқтарды пайдалануға болады. Жұқа фарфордан жасалған ыдысты қысқа уақытқа қыздыру үшін ғана пайдалануға болады: ұзақ уақыт қыздырған жағдайда, температураның өзгеруі ыдыстың немесе декоративтік қабатының шытынауына алып келуі мүмкін. Металдандырылған жиекпен немесе суретпен көмкерілген тәрелкелерді пайдаланбаңыз. Тұтқасы желіммен жабыстырылған саптыаяқтарды немесе құмыраларды пайдаланбаңыз: олардың желімі микротолқынды пеште еріп кетуі мүмкін.



ҚЫШ-ҚҰМЫРА БҰЙЫМДАРЫ, ФАЯНС, КЕРАМИКА

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



ФОЛЬГА ЖӘНЕ МЕТАЛЛ ЫДЫСТАР

ТАҒАМДЫ ЫСЫТУ ҮШІН ФОЛЬГАНЫ НЕМЕСЕ МЕТАЛЛ ЫДЫСТЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ — микротолқынды сәуле металл арқылы өтпейді, ал бұл өз кезегінде тағамның біркелкі жылуына кедергі келтіреді. Бұдан бөлек ол пештің зақымдалуына алып келуі мүмкін. Қауаптар үшін металл шампурлардың орнына ағам шампурларды пайдаланыңыз.



ТАҒАМҒА АРНАЛҒАН ПЛЕНКА

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



Микротолқынды пеште пайдалануға жарамды ыдыс-аяқ

ПЛАСТИК ЫДЫС

Көптеген пластик ыдыстарды микротолқынды пештерде пайдалануға болады. Тек микротолқынды пештерде пайдалануға арналған пластик ыдыстарды ғана пайдаланыңыз. Меламиннен жасалған ыдыстарды пайдаланбаңыз, себебі олар балқып кетуі мүмкін. Құрамында қанты немесе майы көп өнімдерді, сондай-ақ, ұзақ уақыт дайындауды талап ететін өнімдерді (мысалы, ажарланбаған күріш) дайындау үшін пластик ыдысты пайдаланбаңыз. Маргарин немесе йогурт ыдыстарын тағамды жылыту үшін пайдаланбаңыз, себебі олар қыздырған кезде балқып кетеді.



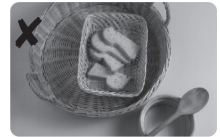
ҚАҒАЗ ЫДЫС

Пісірілген тағамдарды және бекондарды олардан сұйықтық шашырамас үшін ақ қағаз майлықтармен (қағаз сүлгілермен) жабуға болады (ТЕК ҚЫСҚА УАҚЫТҚА ЖЫЛЫТУ КЕЗІНДЕ). ҚАҒАЗ СҮЛГІНІҢ БӨЛІКТЕРІН ҚАЙТА ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ. Синтетикалық талшықтары бар қағаз сүлгілерді пайдаланбаңыз. Қағаз сүлгілердің қаптамасында микротолқынды пештерде пайдалануға жарамды екендігі туралы көрсетілгеніне көз жеткізіңіз. Балауыз жағылған немесе пластикпен жабылған шыныаяқтарды пеште пайдалануға болмайды, себебі олардың қақпақтары пеште балқып кетуі мүмкін. Қызуға төзімді қағазды тәрелкенің астына төсеу үшін пайдалануға болады. Сондай-ақ онымен майлы өнімдерді жабуға болады. Бір рет пайдаланылатын ақ түсті қағаз тәрелкелерді тек микротолқынды режимде қысқа уақытқа қыздыру үшін ғана пайдалануға болады.



АҒАШТАН, САБАННАН ТОҚЫЛҒАН ЫДЫС

Бұндай ыдысты микротолқынды пеште қолдануға болмайды. Ұзақ уақыт бойы және тұрақты пайдаланған жағдайда ол жарықшақтанып кетеді.



АЛЮМИНИЙ ФОЛЬГА

Еттің мұзын еріткен кезде, ет жиектерін жұмсақ алюминий фольганың кішігірім бөлігімен жабуға болады. Микротолқынды сәулелер фольгадан өтпейтіндіктен, ол осы аймақтарды шамадан тыс ысып кетуден қорғайды.

Ұшқындау немесе пештің зақымдалуын болдырмау үшін, фольга пештің ішкі бөліктеріне тиіп тұрмау керек.



КӨМЕШТЕУГЕ АРНАЛҒАН ПАКЕТТЕР

Ұзақ уақыт бойы көмештеу кезінде, еттің кесілген бөлігінің жиегін жабу үшін пакетті кесуге болады. ОСЫНДАЙ ПАКЕТТЕРДЕ БОЛАТЫН МЕТАЛЛ ТҮЙРЕУШТЕРДІ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.

Құрылғының қағидалық схемасы

1. Пеш есігін ашатын батырма

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

2. Пештің ішіне қарауға болатын терезе

3. Желдеткіш саңылаулар

4. Магнетронды қорғауыш пластина (шешіп алуға болмайды)

5. Сыртқы желдеткіш саңылаулар

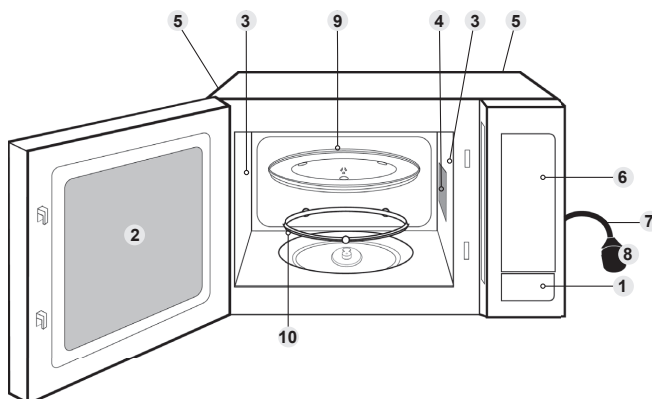
6. Басқару панелі

7. Қуатпен қамту сымы

8. Штепсельдік аша

9. Айналдыратын үстел

10. Роликті сақина

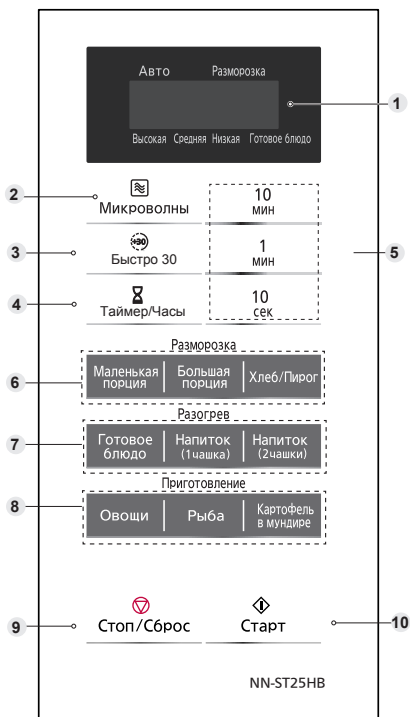


Идентификациялық жапсырма пешке жабыстырылған.

■ Ескертулер

Сурет анықтамалық мақсатта берілген.

Басқару панелі



- 1 Дисплей
- 2 «Қуаттылықты таңдау» батырмасы
- 3 «Жылдам 30» батырмасы
- 4 «Таймер/Сағат» батырмасы
- 5 Уақытты орнату батырмасы
- 6 Автоматты мұз еріту батырмасы
- 7 Автожылыту батырмалары
- 8 Автоматты режимде дайындау батырмасы

9 «Стоп/Қайта орнату» батырмасы

Тағамды дайындамас бұрын:

Бір рет басу енгізілген пәрмендерді қайта орнатады.

Тағамды дайындау кезінде:

Бір рет басу тағам дайындау процесін уақытша тоқтатады. Екінші рет басқанда, барлық пәрмендерден бас тартылады және дисплейде нүкте немесе уақыт көрсетіледі.

10 «Старт» батырмасы

Бұл батырманы бір рет басатын болсаңыз, пеш іске қосылады. Пешті қайта іске қосу үшін, есігін ашқан кезде немесе «Стоп/Қайта орнату» батырмасын бір рет басқан кезде, «Старт» батырмасын басыңыз.

- Басқару панелінің сыртқы көрінісі басқа болуы мүмкін, бірақ батырмалардағы жазбалар мен функциялары осы нұсқаулықта берілген сипаттамаларына сәйкес келеді.

■ Дыбыстық сигнал

Батырмаларды басқан кезде, дыбыстық сигналдар шығады. Егер батырманы басқан кезде, дыбыстық сигнал шықпаса, пеш пәрменді қабылдамады немесе қабылдай алмайды дегенді білдіреді. Бағдарламаланған кезеңдер арасында пеш қосарлы дыбыстық сигнал шығарады. Кез келген бағдарлама аяқталғаннан кейін, пеш «End» (Соңы) хабарын көрсетіп, бес дыбыстық сигналды қатарынан шығарады.

■ Ескертулер

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

Сағатты орнату

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

Мысалы: Таңғы 11:25 уақытын орнату үшін



«Таймер/Сағат»
батырмасын 2 рет
басыңыз.

Қос нүкте жыпылықтай
бастайды.

«Таймер/Сағат»
батырмасын басыңыз.

Қос нүктенің жыпылықтауы
тоқтайды. Дисплейде уақыт
орнатылды.

■ Ескертулер

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

Балалардан блоктау

Бұл функция пешті басқару элементтерін өшіреді, дегенмен есігін ашуға болады.

Балалардан блоктау функциясын дисплейде қос нүкте немесе уақыт көрсетілген кезде орнатуға болады.

Орнату үшін:



«Старт» батырмасын 10 секунд бойы үш рет басыңыз.

Сағат көрсетілмейтін болады. Ағымдағы уақыт сақталады. Дисплейде «CHILD» сөзі пайда болады.

Бас тарту үшін:



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

Дисплейдегі сағаттардың көрсетілуі жаңартылады.

Микротолқынды пеште тағам дайындау және мұзын еріту

Пешті қолданған кезде, оның ішінде айналдыратын үстелі әрдайым орнатылып тұруы тиіс.



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

Дайындау уақытын орнатыңыз.
Пеш бағдарламасын «Орташа», «Төмен», «Температураны сақтап тұру» және «Мұз еріту» қуаттылық деңгейлерінде 99 минут 50 секундқа дейін орнатуға болады. Пеш бағдарламасын ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейінде 30 минутқа дейін орнатуға болады.

«Старт» батырмасын басыңыз.
Дисплейде уақытты санау басталады.

Басыңыз	Қуаттылық деңгейі		Қолданылу мысалы
1 рет	Жоғары	800 Вт	Суды қайнату. Балғын көкөністерді, жемістерді, күрішті, макаронды, вермишельді дайындау.
2 рет	Орташа	700 Вт	Етті, құс етін, кондитерлік өнімдерді және десерттерді дайындау. Сүтті жылыту.
3 рет	Төмен	360 Вт	Жұмыртқаларды, ірімшіктерді, балықтарды дайындау, еттердің ірі кесектерін бұқтыру, табақшада қуырылған тағамдарды дайындау. Шоколадты еріту.
4 рет	Мұзын еріту	270 Вт	Өнімдердің мұзын еріту.
5 рет	Температураны сақтап тұру	200 Вт	Ыстық тамақтардың температурасын сақтау, баяу отта дайындау.

■ Ескертулер

1. Қуаттылық деңгейін таңдамастан дайындау уақытын енгізген кезде, пеште автоматты түрде жоғары қуаттылық деңгейге қосылады.
2. Пештің жұмысы кезінде шыны айналдыратын үстел дірілдеуі мүмкін. Бұл тамақ дайындау процесіне әсер етпейді.
3. Тағам дайындаудың көп кезеңді режимі 15-бетте сипатталған.
4. Тамақты беру алдындағы ұстау уақыты қуаттылық пен уақытты орнатқаннан кейін бағдарламалануы мүмкін. 17-бетті қараңыз.
5. Металл жабдықтары бар тағамды пеште дайындауға БОЛМАЙДЫ.
6. Еріту уақытында есігін ашып, тағамдардың күйін үнемі тексеріп отырыңыз, содан кейін қажет болған жағдайда пешті қайта іске қосыңыз. Еріту кезінде тағамдарды жабу міндетті емес. Біркелкі нәтижені қамтамасыз ету үшін еріту уақытында тамақты бөліңіз немесе бірнеше рет аударыңыз. Құстың ұшаларын немесе үлкен кесектерін еріту кезінде қуаттылықтың жартысында ерітіңіз және еттің жиектерін фольгамен жабыңыз. Тольғырақ 20-беттегі еріту бойынша нұсқауларды қараңыз.

Тамақ дайындаудың көп кезеңді режимі

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

Мысалы: Пешті жоғары қуаттылық деңгейіне 2 минут ішінде біртіндеп орнату, орташа қуаттылық деңгейіне 3 минут ішінде біртіндеп орнату және төмен қуаттылық деңгейіне 2 минут ішінде біртіндеп орнату үшін.

2 рет басыңыз.



Жоғары қуаттылық деңгейін таңдау үшін, қуаттылықты таңдау батырмасын 1 рет басыңыз.

Дайындау уақытын орнатыңыз.

3 рет басыңыз.



Орташа қуаттылық деңгейін таңдау үшін, қуаттылықты таңдау батырмасын 2 рет басыңыз.

Дайындау уақытын орнатыңыз.

2 рет басыңыз.



Төмен қуаттылық деңгейін таңдау үшін, қуаттылықты таңдау батырмасын 3 рет басыңыз.

Дайындау уақытын орнатыңыз.

«Старт» батырмасын басыңыз.

Дисплейде бірінші кезең уақытын санау басталады.

■ Ескертулер

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

«Жылдам 30» функциясы

Бұл функция «МИКРОТОЛҚЫН» режимінде жоғары қуаттылық кезінде 30 секунд аралықпен 5 минутқа дейін дайындау уақытын орнатуға мүмкіндік береді.



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

«Старт» батырмасын басыңыз. Дисплейде уақытты санау басталады.

■ Ескертулер

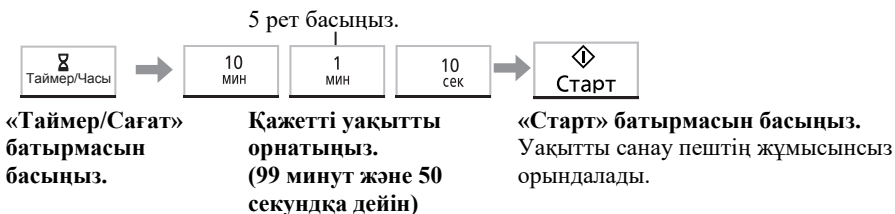
Қажет болғанда қуаттылықтың басқа деңгейлерін пайдалануға болады. «Жылдам 30» батырмасын басқанға дейін қуаттылықтың қажетті деңгейін таңдаңыз.

Таймерді пайдалану

Бұл функция АСҮЙЛІК ТАЙМЕР ретінде жұмыс істейді немесе ҰСТАУ УАҚЫТЫ немесе КІДІРТІЛГЕН СТАРТ уақытын бағдарламалауға мүмкіндік береді.

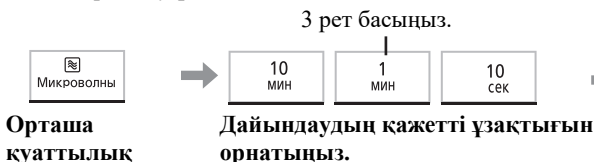
Асүй таймері

Мысалы: 5 минутты санау үшін.



Тағамды ұсынғанға дейінгі күту уақыты (үзіліс)

Мысалы: 3 минут бойы орташа қуаттылық деңгейінде дайындаудан кейін тамақты 5 минутқа коуды орындау үшін.



Ұстау уақыты



Таймерді пайдалану

Кідірілген старт

Мысалы: 5 минуттық ұстау уақытынан кейін 3 минут бойы орташа қуаттылық деңгейінде тамақты дайындауды бастау үшін.

5 рет басыңыз.



«Таймер/Сағат» батырмасын басыңыз.

Кідірілген старт уақытының қажетті ұзақтығын орнатыңыз (99 минут және 50 секундқа дейін)

3 рет басыңыз.



Орташа қуаттылық деңгейін таңдау үшін, қуаттылықты таңдау батырмасын 2 рет басыңыз.

Дайындаудың қажетті ұзақтығын орнатыңыз.

«Старт» батырмасын басыңыз. Кідірілген старт уақытын санау орындалады, содан кейін тамақты дайындау басталады.

■ Ескертулер

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

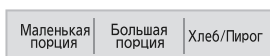
Автобағдарламалар

Бұл функция тағамды салмағы бойынша ерітуді, қыздыруды және дайындауды орындауға мүмкіндік береді. Санатын таңдаңыз және өнімдердің салмағын орнатыңыз. Салмақ 990 грамға дейін грамм бойынша, ал 1 кг-нан бастап килограмм бойынша орнатылады. Пеш «МИКРОТОЛҚЫНДАР» режиміндегі қуаттылықтың деңгейін және дайындау уақытын автоматты түрде анықтайды. Қолайлылық үшін салмақты есептеу әрбір санат үшін ең көп қолданылатын мөлшерлерден басталады. Қосылған судың немесе ыдыстың салмағы қосылмаған.

■ Ескертулер

1. Роликті сақина мен шыны айналдыратын үстелсіз пешті іске қоспаңыз.
2. АВТОБАҒДАРЛАМАЛАРДЫ тек көрсетілген тағамдық өнімдер үшін ҒАНА пайдалану қажет.
3. Өнімдердің мұзын еріту және дайындау әрекеттерін көрсетілген салмаққа сәйкес орынданыз.
4. Орамдағы ақпаратқа сүйенбей, өнімді әрқашан өлшеніз.
5. Көптеген өнімдер үшін ҰСТАУ УАҚЫТЫН орнату ұсынылады. АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМА режимінде тағам дайындауды аяқтағаннан кейін, жылу тағамның ортасына таралуы үшін, оны кішкене уақытқа қалдырыңыз.

Автоматты режимде мұзын еріту



Автоматты режимде мұзын еріту батырмасын қажетті салмақ көрсетілгенше бірнеше рет басыңыз.

«Старт» батырмасын басыңыз. Дисплейде уақытты санау басталады.

■ Ескертулер

Пештегі тағамдық өнімнің максималды салмағы оның пішініне және мөлшеріне байланысты.

Бағдарламалар	Бағдарламалар бойынша нұсқаулар
Маленькая порция	Салмақ: 200–1000 г Еттің, эскалоптың, сосисканың, фарштың, стейктің, балық етінің ұзақ бөліктерінің (100 грамнан 400 грамға дейін) мұзын ерітуге арналған. «Ұсақ бөліктер» батырмасын қажетті салмақ пайда болғанша бірнеше рет басып, «Старт» батырмасын басыңыз. Дыбыстық сигналдар берілгенде өнімді аударыстырып, олардың жиектерін үстінен жауып қойыңыз. Күту уақыты 15 минуттан 30 минутқа дейінгі уақытты құрайды.
Большая порция	Салмақ: 600–1600 г Еттің, тауық етінің тұтас бөліктерінің мұзын ерітуге арналған. «Ірі бөліктер» батырмасын қажетті салмақ пайда болғанша бірнеше рет басып, «Старт» батырмасын басыңыз. Тауықтың тұтас етінің немесе еттің ірі бөліктерінің мұзын еріткен кезде, еттің шеттерін жауып қою қажет. Қанаттарды, сүбе еттерді, майлы бөліктерді және сүйектерді тегіс алюминий фольганың қиығымен жабыңыз және оны өнімде коктейльдерге арналған таяқшалармен бекітіп орналастырыңыз. Фольганың пеш қабырғасына тиюіне жол берменіз. Тағам дайындау алдындағы ұстау уақыты 1 сағаттан 2 сағатқа дейінгі уақытты құрайды. Дыбыстық сигналдар берілгенде өнімді аударыстырып, олардың жиектерін үстінен жауып қойыңыз.

Автобағдарламалар

Бағдарламалар	Бағдарламалар бойынша нұсқаулар
Хлеб/Пирог	<p>Салмақ: 100–600 г</p> <p>Нанның (бөлке нандар, нан тілімдері, тоқаштар) және кондитерлік өнімдердің мұзын ерітуге арналған. Бұл бағдарлама крем мен қантты сыламасы бар кондитерлік өнімдерге сәйкес келмейді. Нанды немесе кондитерлік өнімдерді үлкен ыдысқа немесе тегіс тәрелкеге салыңыз. «Нан/Кондитерлік өнімдер» батырмасын қажетті салмақ пайда болғанша бірнеше рет басып, «Старт» батырмасын басыңыз. Дыбыстық сигнал шыққан кезде, тауық етін аударыстырыңыз. Күту уақыты 10 минуттан (жеңіл ақ нан) 30 минутқа (тығыз қарабидай наны) дейінгі уақытты құрайды. Ұстау уақыты кезінде нанның үлкен бөліктерін ортасынан бөлу қажет.</p>

Еріту бойынша нұсқаулар

Ең үздік нәтижелерді алу үшін:

1. Өнімдерді жарамды ыдысқа салыңыз. Еттің кесектерін немесе тауық ұшасын аударылған табақшаға немесе бар болса, пластик торға қою қажет.
2. Өнімдерді еріту кезінде тексеріңіз, себебі еріту жылдамдығында айырмашылық болуы мүмкін.
3. Өнімдерді толық жабу міндетті емес (6-тармақты қараңыз).
4. Өнімді әрқашан, әсіресе пештің дыбыстық сигналынан кейін аударыңыз немесе араластырыңыз. Қажет болған жағдайда өнімді фольгамен жабыңыз (6-тармақты қараңыз).
5. Фарш, кесілген ет және басқа шағын бөлшектелген өнімдерді бір қабатқа бөліп және салу қажет.
6. Тағамдық өнімдерді фольгамен жабу қажет. Бұл әсіресе тауық ұшасын және ет кесегін еріту кезінде маңызды.
Ең бірінші өнімнің сыртқы қабатын ерітуді бастайды, сондықтан қанаттарды, сүбе еттерді, майлы бөліктерді және сүйектерді тегіс алюминий фольганың қиығымен жабыңыз және оны өнімде коктейльдерге арналған таяқшалармен бекітіп орналастырыңыз.
7. Тағамдық өнім іштей жібуі үшін, біраз уақытқа қойып қою қажет (сүйегі бар ет пен бүтін тауық еті үшін кемінде бір сағат).



Өнімді бір қабат етіп салыңыз.



Мұзын еріту кезінде, өнімдерді аударыстырыңыз немесе кішірек бөліктерге бөліңіз.



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

Автожылыту

Готовое блюдо | Напиток (1 чашка) | Напиток (2 чашки)

→  Старт

Автоматты жылыту батырмасын қажетті салмақ немесе порция саны көрсетілгенше бірнеше рет басыңыз.

«Старт» батырмасын басыңыз.
Дисплейде уақытты санау басталады.

■ Ескертулер

Өнімдердің қасиетіндегі мүмкін болатын өзгерістерді ескере отырып, берер алдында тағамның дайын болғанына көз жеткізіңіз және оны ыстық етіп беріңіз.

Бағдарламалар	Бағдарламалар бойынша нұсқаулар
Готовое блюдо	<p>Салмақ: 200–800 г</p> <p>Өнім салмағын анықтау кезінде, дайын тамақты ысыту автоматты түрде орындалады. Тағамның температурасы 5–8 °С болуы тиіс (тоңазытқыштағы тәрізді). Қажет мөлшердегі микротолқынды пештер үшін жарамды шыны кастрюльді пайдаланыңыз, қажет болған жағдайда 1–4 ас қасық су қосыңыз және қақпағын жабыңыз. Кастрюльді айналдыратын үстелге қойыңыз. «Тағам» батырмасын қажетті салмақ пайда болғанша бірнеше рет басып, «Старт» батырмасын басыңыз. Дыбыстық сигнал шыққан кезде, араластырыңыз.</p> <p>Ескерту. Сорпа, бұқтырылған ет және қуырылған тамақ сияқты тағамдарды жылытқан кезде, оларды дайындау барысында және дайындап болғаннан кейін де араластырған жөн.</p>
Напиток (1 чашка)	<p>Порция саны: 1 шыныаяк/150 мл</p> <p>Бұл бағдарлама бір шыныаяқ сусынды (мысалы, шай, кофе, сүт, сорпа) ысытуға арналған. «Сусын (1 шыныаяк)» және «Старт» батырмасын басыңыз. Ысыту аяқталған кезде, сусынды араластырыңыз.</p>
Напиток (2 чашки)	<p>Порция саны: 2 шыныаяк/300 мл</p> <p>арлама екі шыныаяқ сусынды (мысалы, шай, кофе, сүт, сорпа) ысытуға арналған. «Сусын (2 шыныаяк)» және «Старт» батырмасын басыңыз. Ысыту аяқталған кезде, сусынды араластырыңыз.</p>

Автобағдарламалар

Автоматты режимде дайындау

Овощи | Рыба | Картофель
в мундире



Start

Автоматты режимде дайындау «Старт» батырмасын басыңыз.
батырмасын қажетті салмақ Дисплейде уақытты санау басталады.
көрсетілгенше бірнеше рет
басыңыз.

■ Ескертулер

Өнімдердің қасиетіндегі мүмкін болатын өзгерістерді ескере отырып, берер алдында тағамның дайын болғанына көз жеткізіңіз және оны ыстық етіп беріңіз.

Бағдарламалар	Нұсқаулар
Овощи	Салмақ: 200–800 г Жапырақты, жасыл және жұмсақ көкөністер, брокколи, асқабақ, түрлі түсті капуста, кәді, спаржа, бұршақ, балдыркөк, цуккини, саумалдық, қызыл бұрыш және т.б. дайындау үшін. Барлық көкөністерді бірдей көлемде кесіңіз. Көкөністерді микротолқынды пештерге мөлшері бойынша жарамды кастрюльге қойыңыз. Егер қажет болса 2–4 ас қасық су қосыңыз. Тиісті қақпақпен жабыңыз. Кастрюльді айналдыратын үстелге қойыңыз. «Көкөністер» батырмасын қажетті салмақ пайда болғанша бірнеше рет басып, «Старт» батырмасын басыңыз.
Рыба	Салмақ: 200–700 г Бүтін балықты және балық сүбе етін пісіру үшін. Дайындалған балықты микротолқынды пештерге арналған жарамды ыдысқа салыңыз. 15–45 мл (1–3 ас қасық) су қосыңыз. Ыдысты тағамдық пленкамен тығыз ораңыз. Тәрелкені айналдыратын үстелге қойыңыз. «Балық» батырмасын қажетті салмақ пайда болғанша бірнеше рет басып, «Старт» батырмасын басыңыз.
Картофель в мундире	Салмақ: 200–1000 г Картопты қабығымен пісіру үшін, орташа көлемдегі 200–250 г картопты таңдап алыңыз. Картопты жуып, кептіру қажет және қабығын бірнеше жерінен шанышқымен тесу қажет. Картопты шыны айналдыратын үстелдің шеттеріне орналастырыңыз. «Картоп» батырмасын қажетті салмақ пайда болғанша бірнеше рет басып, «Старт» батырмасын басыңыз. Тағамдық өнім БЕТІН ЖАППАҢЫЗ.

Тағамды дайындау және ысыту бойынша нұсқаулық

Өнімдердің көбі жоғары қуаттылықта өте жылдам қызады. Тағам үстелге қойғанға дейінгі температураға санаулы минуттарда жетеді.

Тағамдық өнімнің қаншалықты ысығандығын үнемі тексеріп отырыңыз және қажет болған жағдайда толық дайын болуы үшін пешке қайта салыңыз.

Жалпы ереже: сорпа, қуырылған тағам және дайын тамақтар сияқты ылғалдың көп мөлшері бар тағамдарды орақшан жабыңыз.

Тоқашты, салмасы бар бәлішті, камырға салынған сосискаларды және т.б. тағамдарды жаппаңыз.

Кез келген тағамды дайындау немесе ысыту кезінде, мүмкіндік бойынша, оны араластыру немесе аударыстыру қажет. Бұл тағамның шетінен ортасына дейін біркелкі дайындалуына немесе ысуына көмектеседі.

САЛМАСЫ БАР БӘЛІШТЕР - АБАЙЛАҢЫЗ

Егер піскен нан тағамдары ұстағанда салқын болса да, салмасы ыстық болатынын және тағамды ішінен жылытатынын ЕСТЕ САҚТАУ ҚАЖЕТ.

Қатты қызғуға жол бермеңіз: ол салманың құрамында майдың және қанттың жоғары болуынан күйіп кетуіне әкеліп соғуы мүмкін. Ауызды күйдіріп алмас үшін салманың температурасын жемей тұрып тексеріңіз.

ПУДИНГТЕР ЖӘНЕ СҰЙЫҚТЫҚТАР - АБАЙЛАҢЫЗ

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

Ысыту кезінде пешті қараусыз қалдырмаңыз.

Алкоголь қоспаңыз.

БАЛАЛАРДЫ ТАМАҚТАНДЫРУҒА АРНАЛҒАН БӨТЕЛКЕЛЕР - АБАЙЛАҢЫЗ

Сүтті немесе сүт қоспасын ысытар алдында мұқият шайқау ҚАЖЕТ және ысытып болған соң тағы да бір рет шайқау қажет, содан кейін балаға берер алдында температурасын тексеру қажет.

Тоңазытқыштан алынған 200–230 мл көлемдегі сүтті жылыту үшін емізігі бар қақпағын алып тастаңыз. ЖОҒАРЫ қуаттылықта 30–50 секунд ішінде ысытыңыз.

ТЕМПЕРАТУРАСЫН БАЛАНЫ ТАМАҚТАНДЫРАП АЛДЫНДА ТЕКСЕРІҢІЗ.

Тоңазытқыштан алынған 80 мл көлемдегі сүтті жылыту үшін емізігі бар қақпағын алып тастаңыз. ЖОҒАРЫ қуаттылықта 15–20 секунд ішінде ысытыңыз.

ТЕМПЕРАТУРАСЫН БАЛАНЫ ТАМАҚТАНДЫРАП АЛДЫНДА ТЕКСЕРІҢІЗ.

Ескерту. Бөтелкенің жоғары бөлігіндегі сұйықтық төменгі бөлігіне қарағанда ыстығырақ болады.

Бөтелкені мұқият шайқаныз және температурасын пайдаланар алдында тексеріңіз.

БАЛАЛАРДЫ ТАМАҚТАНДЫРУҒА АРНАЛҒАН БӨТЕЛКЕНІ ЗАРАРСЫЗДАНДЫРУ ҮШІН МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ ҰСЫНЫЛМАЙДЫ.

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

ДАЙЫН ТАМАҚТАР

Тағам көлемдері мен оны дайындау уақыты өнімнің түріне байланысты болады. Картоп жентегі сияқты тығыз тағамдарды ыдысқа дұрыстап салу қажет.

Тұздықтың көп мөлшерін қосқан кезде ысытуға қосымша уақыт талап етілуі мүмкін.

Барлық тығыз өнімдерді төрелкенің шетіне жақын салу қажет. Орта көлемді порцияны қыздыру үшін ЖОҒАРЫ қуаттылықта 2–4 минут қажет болады. Тағамның көп көлемін ысытыңыз.

КОНСЕРВЛЕР

Ысыту алдында өнімді банкадан алып ыңғайлы ыдысқа салу қажет.

СОРПАЛАР

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

ҚУЫРЫЛҒАН ТАМАҚ, РАГУ

Тағамды жылыту кезінде және жылытып болғаннан кейін араластырыңыз.

Сұрақтар және жауаптар

В: Пеш неге сөнбейді?

Ж: Егер пеш сөнбесе келесіні тексеріңіз:

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

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

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

В: Кейде желдеткіш саңылаудан жылы ауа шығады. Неліктен?

Ж: Өнімдерді дайындаудан туындайтын жылу пештің ішіндегі ауаны қыздырады. Бұл ауа пештегі ауа шығарғыштан шығады. Шығатын ауада шағын толқынды сәулелену жоқ. Желдеткіш саңылауларды оның жұмысы кезінде жаппаңыз.

В: Пеште пештерге арналған қарапайым термометрді пайдалануға бола ма?

Ж: Кейбір термометрлерде бар металл бөлшектер пеште ұшқын шашыратуы мүмкін. Сондықтан оларды микротолқынды пештерде пайдалануға болмайды.

В: Пеш берілген бағдарламаны қабылдамайды. Неліктен?

Ж: Пеш дұрыс емес бағдарламаны қабылдамайды. Мысалы, пеш дайындаудың төртінші кезеңін қабылдамайды.

Пешті күтү

1. Пешті тазалар алдында оны сөндүрүңүз жана куатпен камтуу сымын желілік розеткадан ажыратыңыз.
2. Пештің ішкі жағын, есіктердің тыгыздалуун жана тыгыздалу беттерін үнөмі тазалап отыруу кажет. Тагамның бөлiктерi, пештiң кабыргасында, есіктiң тыгыздагышындагы жана тыгыздагыштың маңайындагы беттердегі сұйықтық тамшыларын дымкыл шүберекпен сүртiңiз. Катты ластанған кезде жұмсақ тазалагыш құралдарды пайдалануға болады. Күштi жуатын немесе абразивтi құралдарды пайдалану ұсынылмайды. Пеш камерасының он жақ кабыргасында орналасқан магнетронның қорғаныс пластинасы бөлiгiн тазаламаңыз.
ӨНЕРКӘСІПТІК ПЕШ ТАЗАРТҚЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.
3. Есіктің әйнек жағын тазалау үшін үшкір металл қырғыштарды және абразивті қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнектің шытынауына әкеліп соғатындай бетін сыруу мүмкін.
4. Пештің сыртқы бетін ылғалды шүберекпен тазалаңыз. Пештің ішкі бөлiктерiнiң зақымдалуын болдырмас үшін желдеткіш саңылауға судың кіруіне жол бермеңіз.
5. Басқару панелдерін жұмсақ матамен тазалаңыз. Концентрацияланған жуу құралдарын немесе абразивті материалдарды басқару панелін тазалауға қолданбаңыз. Басқару панелін тазалау кезінде пештің есігін кездейсоқ қосылудың алдын алу үшін ашық қалдырыңыз. Тазалау аяқталған соң пештің бастапқы калпына келуі үшін «Стоп/Қайта орнату» батырмасын басыңыз.
6. Егер ішкі бетінде немесе есіктің сыртқы шеттерінің айналасында ылғал жиналса, оны жұмсақ шүберекпен сүртiңiз. Оған пештi жоғары ылғалдылық жағдайында пайдалану себеп болуы мүмкін; бұл құралдың ақауының белгісі болып табылмайды.
7. Айналыдыратын үстелді үнөмі шығарып және тазалап отыруу кажет. Оны жылы сабынды сумен немесе ыдыс жуатын машинада жуыңыз.
8. Пештің роликті сақинасын жана түбін пештің шусыз жұмыс істеуін камтамасыз ету үшін тазалап тұруу кажет. Төменгі бетін жұмсақ жуу құралымен, мысалы ыдысқа арналған сұйық сабынмен жуыңыз, содан кейін құрғатып таза матамен сүртiңiз. Роликті сақинаны сабынды сумен жууға болады. Пеш ұзақ уақыт жұмыс істеген кезде, оның ішінде кір жиналады, бірақ ол түбіне және сақина роликтеріне ешқандай әсер етпейді. Тазалау үшін алынған роликті сақинаны микротолқынды пештің түбіне дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
9. Тазалау үшін бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.
10. Пешке қызмет көрсетуді тек білікті қызметкер ғана орындауы тиіс. Қызмет көрсету және жөндеу кажет болған жағдайда жақын арадағы уәкілетті делдалға хабарласыңыз.
11. Микротолқынды пешті таза ұстаңыз: ластану ішкі беттердің зақымдалуына әкеліп соғуы мүмкін, пештің қызмет мерзімін қысқартуы және қауіпті жағдайдың себепкері болуы мүмкін.
12. Ауа үшін желдеткіш саңылаулар әрқашан таза болуы тиіс. Пештің жоғарғы, төменгі немесе сыртқы жағында желдеткіш саңылаулардың шаңмен немесе басқа материалмен бұғатталуына жол бермеңіз. Желдеткіш саңылауларды бұғаттау пештің шектен тыс қызуына әкеліп соғып, оның жұмысына жағымсыз әсер етеді және қауіпті жағдайдың себебі болуы мүмкін.

Техникалық сипаттамалары

Электр қуатымен қамту көзі	220 В, 50 Гц
Тұтынылатын қуаттылық	1250 Вт
Шығыс қуаттылық	800 Вт (IEC-60705)
Габариттік өлшемдері	443 (Ш) × 330 (Г) × 258 (В) мм
Камераның мөлшері	306 (Ш) × 308 (Г) × 214 (В) мм
Камераның жалпы көлемі	20 л
Айналдыратын үстелдің диаметрі	255 мм
Жұмысшы жиілік	2450 МГц
Таза салмағы	11 кг

- Салмақ пен көлемі шамамен көрсетілген.
- Техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгеруі мүмкін.
- Электр қуатына қатысты талаптар, дайындалған айы, өндірген ел және сериялық нөмірі микротолқынды пештің сыртқы жағындағы арнайы жапсырмада көрсетілген.

<Ескерту>

Егер басқа жолдама құжаттарда көрсетілмеген жағдайда, төмендегі шарттарды орындаңыз.

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

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

Panasonic®

Շահագործման ձեռնարկ
միկրոալիքային վառարանի

Միայն տան պայմաններում օգտագործման համար

Մոդել **NN-ST25HBZPE**
NN-ST27HMZPE



Բովանդակություն

Անվտանգության միջոցառումներ	1
Ընդհանուր ձեռնարկ.....	7
Միկրոալիքային վառարանում օգտագործելու համար համապատասխան սպասք.....	9
Կառուցվածքի սկզբունքային սխեման	11
Կառավարման վահանակ.....	12
Ժամացույցի կարգավորում.....	13
Արգելափակում երեխաներից.....	13
Պատրաստում և ապաստեցում միկրոալիքային վառարանում	14
Պատրաստման բազմափուլային ռեժիմ	15
Արագ 30 գործառույթ	16
Ժամաչափի օգտագործում	17
Ավտոմատ ծրագրեր.....	19
Ավտոմատ ռեժիմում ապաստեցում.....	19
Ավտոտաքացում	21
Ավտոմատ ռեժիմում պատրաստում.....	22
Կերակուրը պատրաստելու և տաքացնելու ձեռնարկ	23
Հարցեր և պատասխաններ.....	24
Վառարանի պահպանում	25
Տեխնիկական բնութագրեր	26

Շնորհակալ ենք Panasonic-ի կենցաղային տեխնիկա գնելու համար:

Անվտանգության միջոցառումներ

Նախքան օգտագործելը ծանոթացեք միկրոալիքային վառարանի շահագործման ձեռնարկին: Մի նետեք ձեռնարկը՝ այն կարող է պետք զալ նաև հետագայում:

Անվտանգության միջոցառումներ

ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ

1. Դռնակի ամրացուցիչները և դրանց հարման տեղերն անհրաժեշտ է մաքրել խոնավ անձեռոցիկով և ստուգել վնասվածքների առկայությունը: Դրանք հայտնաբերելու դեպքում չի թույլատրվում շահագործել վառարանը, մինչև վնասվածքները չվերացվեն արտադրողի մոտ վերապատրաստված սպասարկման ծառայության մասնագետի կողմից:
2. Չի թույլատրվում տաքացնել հերմետիկորեն փակված տարաներում հեղուկներ և այլ մթերքներ, քանի որ դրանք կարող են պայթել:
3. ԵԹԵ ՁԵՐ ՎԱՌԱՐԱՆԸ ՎԵՐԱՆՈՐՈԳՄԱՆ ԿԱՐԳԻՔ ՈՒՆԻ, ապա դիմեք Panasonic-ի տեխնիկական աջակցման մոտակա ծառայություն: Միկրոալիքային վառարանի վերանորոգման և տեխնիկական սպասարկման հետ կապված ցանկացած գործողություն, որը պահանջում է իրանի կափարիչի հեռացում, պետք է կատարվի միայն սպասարկման կենտրոնի որակավորված անձնակազմի կողմից, քանի որ այս պարագայում միկրոալիքային ճառագայթման վտանգ է առաջանում:

ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ

1. Մի փորձեք ինքնուրույն կարգաբերել կամ վերանորոգել դռնակը, կառավարման վահանակի իրանը, ապահովիչ անջատիչները կամ վառարանի որևէ այլ մաս: Մի հանեք վառարանի արտաքին վահանակը, այն չի թողնում, որ միկրոալիքները տարածվեն սարքի սահմաններից դուրս: Վերանորոգումը պետք է իրականացնի միայն սպասարկման որակավորված մասնագետը:
2. Չի թույլատրվում շահագործել վառարանը, եթե վնասված է ցանցային լարը կամ վարդակը, ինչպես նաև եթե միկրոալիքային վառարանն ընկել կամ վնասվել է կամ պատշաճ կերպով չի աշխատում:
Համապատասխան որակավորում չունեցող անձանց կողմից վերանորոգման իրականացումը վտանգավոր է:
3. Վնասված ցանցային լարը պետք է փոխարինվի արտադրող գործարանի սպասարկման ծառայության, դրա սպասարկման ներկայացուցչի կամ նմանատիպ որակավորում ունեցող անձի կողմից:
4. Վառարանը նախատեսված չէ սահմանափակ ֆիզիկական, զգայական և մտավոր ունակություններ ունեցող, ինչպես նաև համապատասխան փորձ ու գիտելիքներ չունեցող անձանց (ներառյալ երեխաների) կողմից օգտագործման համար: Մարքի օգտագործումը նման անձանց կողմից թույլատրվում է միայն նրանց անվտանգության համար պատասխանատու անձանց հսկողության տակ: Պետք է հետևել, որպեսզի երեխաները չխաղան վառարանի հետ:

5. Միկրոալիքային վառարանը նախատեսված է կերակուր և ընպելիքներ տաքացնելու համար: Վառարանի օգտագործումը սննդամթերքի, թերթերի, հագուստի, գործվածքների, սպունգերի և այլնի չորացման, ջերմակների, կոշիկների տաքացման համար կարող է հանգեցնել վնասվածքի կամ հրդեհի:

6. Օգտագործեք միայն միկրոալիքային վառարանում օգտագործելու համար նախատեսված սպասք:

7. Վառարանն աշխատում է միայն փակ դռնակի պայմանում:

8. Վառարանը պահպանելիս դրա մեջ մի տեղադրեք որևէ առարկաներ (բացի ներքին պարագաներից)՝ հանկարծակի միացման դեպքում վնասվածքներից խուսափելու նպատակով:

9. Չի թույլատրվում առանց մթերքի միացնել վառարանը:
Դա կարող է վնաս հասցնել սարքին:

10. Ծխի դեպքում սեղմեք «Կանգ/Չեղարկում» կոճակը և, փակ թողնելով դռնակը, անջատեք հոսանքի լարը և ամբողջ հոսանքը բնակարանում:

11. Վառարանի լրուսավորության լամպի փոխարինումը պետք է իրականացվի միայն արտադրողի մոտ վերապատրաստված սպասարկման ծառայության մասնագետի կողմից: Մի փորձեք ինքնուրույն հանել վառարանի արտաքին վահանակը:

Տեղադրում

Զննեք միկրոալիքային վառարանը

Ապավաթեթավորեք վառարանը և հանեք փաթեթավորման նյութը: Ստուգեք, արդյոք առկա են փոսվածքներ վառարանի վրա, դռնակի կոտորված փականներ, ճաքեր դռնակի վրա և այլն: Որևէ անսարքություն հայտնաբերելու դեպքում անմիջապես դիմեք դիլերին: Մի տեղադրեք վնասված միկրոալիքային վառարանը:

Հողանցման վերաբերյալ ցուցումներ

ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԼԿԱՏԱՌՈՒՄՆԵՐՈՎ ՎԱՌԱՐԱՆԸ ՊԵՏՔ Է ՀՈՂԱՆՑՎԱԾ ԼԻՆԻ:

Եթե հոսանքի վարդակը հողանցված չէ, գնորդը պետք է փոխարինի այն հողանցում ունեցող վարդակով:

Աշխատանքային լարում

Ցանցում լարումը պետք է համապատասխանի ֆիրմային պիտակի վրա նշված տվյալներին: Ավելի բարձր լարում ունեցող ցանցին միացնելու դեպքում կարող է բռնկում կամ այլ վնասվածքներ առաջանան:

Վառարանի տեղադրում

Այս սարքը նախատեսված է կենցաղում և համանման նպատակներով օգտագործման համար, օրինակ՝

- ձեռնարկություններում, գրասենյակներում և այլ աշխատանքային տարածքներում անձնակազմի համար նախատեսված խոհանոցներում,
- գյուղական տներում,
- հյուրանոցների, մոթելների և բնակության այլ վայրերում հաճախորդների կողմից օգտագործման համար,
- «գիշերակաց և նախաճաշ» տեսակի հյուրանոցներում:

1. Տեղադրեք վառարանը հարթ, կայուն մակերևույթի վրա՝ հատակից առնվազն 85 սմ բարձրության վրա:
Վառարանը պետք է առանձին տեղադրված լինի: Չի թույլատրվում տեղադրել այն պահարանի մեջ:

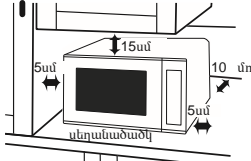
2. Համոզվեք, որ տեղադրված վառարանը հեշտությամբ կարելի է հոսանքագրել՝ հանելով հոսանքի խրոցը վարդակից կամ անջատելով ավտոմատ անջատիչը:

Անվտանգության միջոցառումներ

3. Վառարանի նորմալ աշխատանքի համար անհրաժեշտ է ապահովել օդի բավարար շրջանառությունը:

Տեղադրում խոհանոցի սեղանին

Վառարանի վերևում թողեք 15 սմ ազատ տարածություն, 10 սմ՝ վառարանի հետևում, ոչ պակաս քան 5 սմ՝ կողային մասերից:



Եթե վառարանի մեկ կողմը կիպ կանոն է պատին, ապա մյուս կողմը կամ վերևի մասը չպետք է արգելափակված լինի:

4. Մի տեղադրեք վառարանը էլեկտրական սալօջախների կամ գազօջախների մոտ:

5. Մի հանեք վառարանի ոտքերը:

6. Տվյալ վառարանը նախատեսված է միայն կենցաղում օգտագործման համար: Մի օգտագործեք այն դրսում:

7. Մի օգտագործեք վառարանը օդի բարձր խոնավության պայմանում:

8. Հոսանքի լարը չպետք է դիպչի խցիկի արտաքին մակերեսին: Թույլ մի տվեք, որ այն շփվի տաք մակերևույթի հետ: Հոսանքի լարը չպետք է կախվի սեղանի կամ աշխատանքային մակերեսի գերից: Մի ընկղմեք վառարանը, հոսանքի լարը կամ խորքը ջրի մեջ:

9. Մի ծածկեք վառարանի ձախ և ետևի կողմերում գտնվող օդափոխման անցքերը: Եթե շահագործման ընթացքում այդ անցքերը փակ լինեն, ապա դա կարող է առաջացնել սարքի գերտաքացում: Նման դեպքի համար վառարանում նախատեսված է պաշտպանություն՝ ջերմային ապահովիչի տեսքով: Վառարանը վերակսում է աշխատանքը հովանալուց հետո:

10. Վառարանի լուսավորության լամպը փոխարինելու անհրաժեշտության դեպքում դիմեք դիլերին:

Պարագաներ

Վառարանի հետ մատակարարվող լրակազմում ներառված է պարագաների հավաքածու: Միշտ հետևեք դրանց օգտագործման ցուցումներին:

Գլանիկավոր օդակ

■ Կանոնավոր կերպով մաքրեք գլանիկավոր օդակը և վառարանի հատակը սննդամթերքի մնացորդներից՝ շահագործման ժամանակ աղմուկից խուսափելու համար:

■ Կերակուր պատրաստելու ժամանակ գլանիկավոր օդակը միշտ օգտագործվում է ապակե պտտովի սեղանի հետ միասին:

Պտտովի սեղան

■ Մի միացրեք վառարանն առանց գլանիկավոր օդակի և ապակե պտտովի սեղանի:

■ Օգտագործեք միայն այս վառարանի համար հատուկ նախատեսված ապակե պտտովի սեղանը: Չի թույլատրվում վառարանի լրակազմի պտտովի սեղանը փոխարինել մեկ այլ պտտովի սեղանով:

■ Եթե ապակե պտտովի սեղանը դեռ տաք է, ապա թույլ տվեք, որ այն պաղի՝ նախքան այն լվանալը:

■ Ապակե պտտովի սեղանը կարող է պտտվել երկու ուղղություններով:

■ Եթե ապակե պտտովի սեղանի վրա գտնվող կերակուրը դիպչում է վառարանի պատերին և խանգարում դրա պտտվելուն, ապա պտտովի սեղանը ավտոմատ կերպով կսկսի պտտվել հակառակ ուղղությամբ: Դա նորմալ է: Բացք վառարանի դռնակը, ուղղեք պտտովի սեղանի վրա գտնվող կերակուրը կամ սպասքը և կրկին միացրեք վառարանի ռեժիմը:

■ Նշված չէ բաղադրատոմսերում, մի դրեք կերակուրն անմիջապես պտտովի սեղանի վրա: Օգտագործեք միկրոալիքային վառարանների համար հարմար սպասք:

■ Վառարանի աշխատանքի ընթացքում ապակե պտտովի սեղանը կարող է թրթռալ: Դա չի ազդում կերակրի պատրաստելու գործընթացին:

Կարևոր տեղեկատվություն

Ուտեստի պատրաստման համար առաջարկվող ժամանակը գերազանցելու դեպքում կերակուրը փչացնում է: Բացի այդ, կարող է բռնկում առաջանալ կամ վառարանի ներքին մակերևույթը կարող է վնասվել:

Պատրաստման միջև կարճատև ընդհատումներ

Հաշվի առնելով, որ միկրոալիքային վառարանում կերակուր պատրաստելը զգալիորեն քիչ ժամանակ է պահանջում, քան պատրաստման այլ եղանակները, պետք չէ գերազանցել պատրաստման համար առաջարկվող ժամանակը՝ առանց կերակրի պատրաստ լինելը ստուգելու:

Պատրաստման տևողության վրա կարող են ազդել պատրաստ լինելու նախընտրելի աստիճանը, նախնական ջերմաստիճանը, բարձրությունը ծովի մակերևույթից, մթերքի ծավալը, չափը և ձևը, ինչպես նաև օգտագործվող սպասքը: Վառարանի աշխատանքին աստիճանաբար ծանոթանալիս դուք կարող եք հարմարեցնել պատրաստման վրա այս գործոնների ազդեցությունը:

Կերակուրը վառարանի մեջ ավելի լավ է փոքր-ինչ պակաս պահել, քան ավել: Եթե մթերքը բավարար պատրաստած չէ, այն միշտ կարելի է վերադարձվել վառարանի մեջ և ավարտել պատրաստումը: Իսկ եթե ուտեստն ավել է պահվել, ապա դա ուղղել արդեն չի ստացվի: Միշտ սկսեք պատրաստման ամենակարճ ժամանակից:

Մթերքի փոքր բաժիններ

Երկարատև պատրաստման պարագայում փոքր մասերը կարող են չորանալ կամ նույնիսկ այրվել: Սահմանեք կարճ պատրաստման ժամանակահատված և ստուգեք ուտեստի պատրաստվածությունը:

Խոնավության ցածր պարունակությամբ մթերքներ

Զգույշ եղեք խոնավության ցածր պարունակությամբ մթերքներ տաքացնելիս, ինչպիսիք են հացաբուլկեղենը, շոկոլադը, եգիպտացորենի փքված հատիկները, թխվածքաբլիթները, չորահացը կամ այլուրեղենից պատրաստած այլ արտադրանքը: Երկարատև պատրաստման դեպքում դրանք կարող են հեշտությամբ այրել, չորանալ կամ նույնիսկ բռնկվել: Խորհուրդ չի տրվում քիչ տաքացնել քիչ խոնավություն պարունակող մթերքներ, եգիպտացորենի փքված հատիկներ կամ հաց: Տվյալ վառարանը նախատեսված է միայն սննդամթերքի համար:

Խորհուրդ չի տրվում օգտագործել վառարանը ոչ սննդամթերքի տաքացման համար, ինչպիսիք են ցորենով բարձիկները կամ ջրով շշերը:

Տաքացում

Տաքացած կերակուրը ավելի լավ է «տաք-տաք» մատուցել:

Կերակուրը հեռացրեք վառարանից և համոզվեք, որ այն լավ տաքացել է, այսինքն, բոլոր մասերից գոլորշի է բարձրանում, իսկ ստուրը պղպջում է: (Համոզվել, որ կերակուրի ջերմաստիճանը հասել է 72 °C-ի, կարելի է սննդամթերքի համար նախատեսված ջերմաչափի օգնությամբ, բայց մի օգտագործեք ջերմաչափը միկրոալիքային վառարանի մեջ:)

Որպեսզի ստուգել այն մթերքների փ պատրաստության աստիճանը, որոնք հնարավոր չէ խառնել (լազանյա, թխվածքաձաշ), կարելի է դանակով մի փոքր կտրել դրանք կենտրոնական մասում: Նույնիսկ եթե հետևում եք կիսաֆարիկատների արտադրողի հրահանգներին, միշտ ստուգեք կերակրի պատրաստ լինելու աստիճանը, իսկ կերակուրը պատրաստ չլինելու դեպքում, սահմանեք պատրաստման լրացուցիչ ժամանակ:

Մպսման ժամանակը՝ ուտեստը մատուցելուց առաջ (պահման ժամանակը)

Պահման ժամանակը՝ կերակուրը պատրաստելու կամ տաքացնելու վերջում ժամանակահատված է, որի ընթացքում կերակուրը պահվում է մինչև այն մատուցելը, այսինքն՝ պահելու ժամանակ է, որի ընթացքում կերակրի ջերմությունը շարունակում է հաղորդվել դեպի միջտեղ, տաքացնելով պաղ մնացած մասերը:

Հայերեն

Անվտանգության միջոցառումներ

Կափարիչներ

Նախքան միկրոալիքային վառարանի մեջ սափորներ, տարաներ և կոնտեյներներ տեղադրելը հանեք դրանց կափարիչները: Եթե չհետաքննել կափարիչը, ապա գոյություն ունեցող կարող է կերակրով լի տարայի պայթյունի պատճառ դառնալ՝ նույնիսկ միկրոալիքային վառարանն անջատվելուց հետո:

Կերակրման շշեր և պահածոներ մանկական սննդի համար

Կերակրման շշերը վառարանի մեջ հարկավոր է տեղադրել առանց կափարիչների և ծծակների: Եշի վերևի մասում գտնվող հեղուկը շատ ավելի տաք կլինի, քան հատակի մասում, այդ պատճառով՝ նախքան ջերմաստիճանը ստուգելը, հարկավոր է շիշը թափահարել և խառնել դրա պարունակությունը: Այրվածքներից խուսափելու համար կերակրելուց առաջ ստուգեք շշի պարունակության ջերմաստիճանը: Տես էջ 23

Եփած ձու

Չի թույլատրվում միկրոալիքային վառարանում եփել կճեպով ձու կամ տաքացնել պինդ եփած ձու, քանի որ դրանք կարող են պայթել նույնիսկ տաքացման ռեժիմն անջատվելուց հետո:

Կեղևով մթերքներ

Ոչ ծակտակեն կլեպով մթերք (կարտոֆիլ, ձվի դեղնուց, նրբերշիկ և այլն) պատրաստելիս խորհուրդ է տրվում նախօրոք ծակել դրանք, որպեսզի մթերքը չպայթի:

Թուղթ և պլաստիկ

Պլաստիկ նյութից կամ թղթե փաթեթներով մթերք տաքացնելիս պետք է հետևել գործընթացին, քանի որ գերտաքացման դեպքում պլաստիկ նյութը կամ թուղթը կարող են բռնկվել: Մթերքը վառարանի մեջ տեղադրելուց առաջ հետաքրքրվեք բոլոր մետաղալարե ամրուցիչները, որոնք կարող են պարունակվել փաթեթի մեջ և վառարանում կայծման պատճառ դառնալ:

Մի տեղադրեք վառարանի մեջ մթերքներ, որոնք փաթեթավորված են երկրորդական հումքից վերամշակված թղթի մեջ (օրինակ՝ փաթեթավորման թղթի կամ թղթե սրբիչների), բացառությամբ այն դեպքերի, երբ թղթի վրա հասուով պիտակ կա՝ «Անվտանգ է միկրոալիքային վառարաններում օգտագործման համար», քանի որ փաթեթը կարող է վառարանի շահագործման ընթացքում կայծում կամ բռնկում առաջացնող խառնուրդներ պարունակել:

Շեղուկներ

Շեղուկները միկրոալիքային վառարանում կարող են տաքանալ եռման ջերմաստիճանից ավել՝ առանց տեսանելի պղպջակներ առաջանալու: Արդյունքում՝ տարան վառարանից հանելիս հեղուկը կարող է սկսել եռալ և թափվել: Դրանից խուսափելու համար հետևեք հետևյալ կանոններին.

- a) Մի օգտագործեք ուղիղ կողմեր և նեղ պարանոց ունեցող տարաներ:
- b) Թուղլ մի տվեք, որ հեղուկները չափից ավել տաքանան:
- c) Շեղուկը խառնեք երկու անգամ. մեկ անգամ՝ հեղուկով տարան վառարանի մեջ տեղադրելուց առաջ, և երկրորդ անգամ՝ պատրաստման համար նախատեսված ժամանակի կեսին:
- d) Տաքացնելուց հետո որոշ ժամանակով թողնեք հեղուկը վառարանի մեջ, այնուհետև խառնեք և զգուշորեն հանեք տարան վառարանից:

Տապակում ֆրիտյուրի մեջ

Մի տապակեք մթերքը եռացող յուղի մեջ:

Կայծում

Կայծումը կարող է հանկարծակի առաջանալ՝ մետաղյա տարա օգտագործելու կամ անհամապատասխան քաշով բաժին պատրաստելու դեպքում: Կայծումը միկրոալիքային վառարանում դրսևորվում է որպես կապույտ լույսի փայլատակումներ: Կայծում առաջանալու դեպքում հարկավոր է անմիջապես անջատել վառարանը: Առանց հսկողության թողած վառարանում կայծումը կարող է դրա վնասման պատճառ դառնալ:

Մսի ջերմաչափ

Մսի կամ թռչնամսի պատրաստ լինելու աստիճանը որոշելու համար կարելի է օգտագործել մսի ջերմաչափ: Դրա համար հարկավոր է հանել ուտեստը վառարանից: Եթե ուտեստը պատրաստ չէ, վերադարձրեք այն վառարանի մեջ և շարունակեք պատրաստել այն առաջարկվող հզորությամբ մի քանի րոպե: Միկրոալիքային ռեժիմում պատրաստելիս մսի ջերմաչափը վառարանի ներսում մի օգտագործեք:

Ընդհանուր ձեռնարկ

ՄԱՍՄՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԸ ՄՏԱՏՈՒՑԵԼՈՒՑ ԱՈՍԱՋ (ՊԱՀՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԸ)

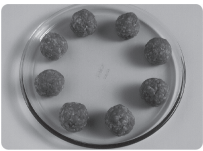
Պիճնդ մթերքները, ինչպիսիք են միսը, կարտոֆիլը կլեպով եփած և հրուշակեղենը, պատրաստելուց հետո պահման ժամանակ են պահանջում (վառարանի ներսում կամ դրսում)՝ ուտեստը ամբողջությամբ պատրաստ լինելու համար ջերմությունը դեպի ուտեստի կենտրոն տարածելն ավարտելու նպատակով: Պահման ժամանակի ընթացքում փաթաթեք մսի կտորները և կլեպով եփած կարտոֆիլը այլումինե փայլաթիթեղով: Միսը պետք է պահվի մետաղափորպլաստ 10–15 րոպե, իսկ կլեպով եփած կարտոֆիլը՝ 5 րոպե: Պատրաստի ուտեստները, բանջարեղենը, ձկնեղենը, պահանջում են 2–5 րոպե պահման ժամանակ: Եթե պահման ժամանակն անց ուտեստը պատրաստ չէ, վերադարձրեք այն վառարանի մեջ և շարունակեք պատրաստել: Մթերքն ապաստանցնելուց հետո այն նույնպես պահել է հարկավոր:

ՔԱՆԱԿԸ



Կերակրի փոքր բաժիններն ավելի արագ են պատրաստվում, քան մեծ ծավալի ուտեստները:

ԲԱԺԻՆՆԵՐԻ ՏԵՂԱԿԱՅՈՒՄ



Կերակուրն ավելի արագ և ավելի հալվասարաչափ է պատրաստվում, եթե առանձին կտորների միջև ազատ տարածություն է պահպանվում: ԵՐԲԵԲ մի դրեք մեկ կտորը մյուսի վրա:

ԽՈՆԱՎՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՈՒՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

Խոնավության պարունակությունը թարմ մթերքների մեծ մասի մեջ, օրինակ՝ բանջարեղենի և մրգերի, կարող է զգալիորեն տարբերվել տարվա եղանակների ընթացքում: Այդ պատճառով պատրաստման ժամանակը կարող է փոփոխվել և ճշգրտվել՝ կախված տարվա ժամանակից: Հատիկավոր մթերքները (բրինձը, մակարոնեղենը և այլն) կարող են նաև փոխել խոնավությունը պահպանման ընթացքում, և այդ դեպքում դրանց պատրաստման ժամանակը կտարբերվի նո գնված մթերքների պատրաստման ժամանակից:

ԿԱՇՎՈՎ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՄԱԿԱՏՈՒՄ



Պատրաստման ընթացքում առանձին մթերքների կլեպը կամ կճեպը մթերքի ներսում գոլորշի է կուտակվում:

Խորհուրդ է տրվում նման մթերքը ծակոտել մի քանի մասերում կամ կլեպի շերտերը հեռացնել, որպեսզի գոլորշին հեշտությամբ դուրս գա: Դա նաև վերաբերում է այնպիսի մթերքներին, ինչպիսիք են ձուն, կարտոֆիլը, խնձորը, նրբերշիկը և այլն: ՁՈՒՆ ԿՃԵՊՈՎ ՄԻ ԵԹԵՔ:

ՄԱՄԱԿՈՒԹՅՈՒՆ



Կերակուրը պետք է ծածկված լինի միկրոալիքային վառարանում օգտագործելու համար համապատասխան պլաստիկ կափարիչով կամ կերակրի թաղանթով: Հարկավոր է ծածկել ձուկը, բանջարեղենը, թխվածքաճաշերը, ապուրները: Կափարիչով պետք չէ ծածկել սոուսները, թխվածքը, կլեպով եփած կարտոֆիլը, հրուշակեղենը:

ԽՏՈՒԹՅՈՒՆԸ

Ծակոտկեն, փխրուն մթերքները ավելի շուտ են տաքանում, քան պինդ մթերքները:

Հայերեն

Ընդհանուր ձեռնարկ

ԿԵՐԱԿՐԻ ԹԱՂԱՆԹ

Կերակրի թաղանթը նպաստում է խոնավության պահպանմանը կերակրի մեջ, ինչի հաշվին կրճատվում է պատրաստման ժամանակը: Սակայն պատրաստելուց առաջ թաղանթը հարկավոր է ծակոտել մի քանի տեղերում, որպեսզի ապահովել ավելորդ գոլորշու հեռացումը: Այրվածքներից խուսափելու համար պահպանեք զգուշությունը, երբ պատրաստված ուտեստի վրայից հեռացնում եք թաղանթը:

ՁԵՎԸ



Հարթ ձև ունեցող մթերքը ավելի հավասարաչափ է պատրաստվում: Միկրոալիքային վառարանում կլորավուն ձև ունեցող սպասքի մեջ կերակուրն ավելի լավ է պատրաստվում, քան քառակուսի ձև ունեցող սպասքի մեջ:

ՄԿՁԲԱԿԱՆ ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԸ

Որքան ցածր է մթերքի սկզբնական ջերմաստիճանը, այնքան երկար է տևում դրա տաքացումը: Մառնարանից հանած կերակուրն ավելի շատ ժամանակ է պահանջում, քան սենյակային ջերմաստիճան ունեցող մթերքները: Պատրաստելուց առաջ մթերքների ջերմաստիճանը պետք է լինի 5...8 °C-ի սահմաններում:

ՀԵՂՈՒԿՆԵՐ



Բոլոր հեղուկները անհրաժեշտ է խԱՌՆԵԼ ՄԻՂՉԵՎ տաքացնելը, տաքացման ԸՆԹԱՑՔՈՒՄ է տաքացնելու շեՏՈՒ: Ջր թափվել կանխելու համար հարկավոր է խառնել այն տաքացնելուց առաջ և տաքացնելու ընթացքում: Մի տաքացրեք արդեն եռացած հեղուկներ: ԹՈՐՅԸ ՄԻ ՏՎԵՔ, ՈՐ ՀԵՂՈՒԿՆԵՐԸ ՉԱՓԻՑ ԱՎԵԼ ՏԱՔԱՆԱՆ:

ՀՐՋՈՒՄ ՈՒ ԽՈՒՆՈՒՄ

Որոշ մթերքներ հարկավոր է խառնել պատրաստման ընթացքում: Միսը և թռչնեղենը պատրաստման ժամանակի կեսին պետք է շրջել դեպի մյուս կողմ:

ՏԵՂԱԿՍՑՈՒՄ

Որոշ մթերքների առանձին մասեր, օրինակ՝ հավի կտորները կամ թակած միսը, պետք է տեղադրվեն սպասքի մեջ այնպես, որ դրանց ավելի մեծ մասերը գտնվեն կենտրոնական մասից հեռու:

ԿԵՐԱԿՐԻ ՊՍՏՐԱՍ ԼԻՆԵՆՈՒ ՍՈՌԻԳՈՒՄ



Կարևոր է ստուգել ուտեստի պատրաստ լինելը պատրաստման ընթացքում և բաղադրատոմսում նշված ժամանակի ավարտին, նույնիսկ եթե օգտագործվում է ԱՎՏՈՐՄԱԿԻ (ինչպես սովորական ջեռոց օգտագործելիս): Եթե ուտեստը դեռ բավարար պատրաստ չէ, նորից տեղադրեք այն վառարանի մեջ և հասցրեք պատրաստ լինելուն:

ՍՊԱՔԻ ՉՍՓՈԸ



Սպասքի չափն ազդում է կերակրի պատրաստման ժամանակին: Այդ պատճառով հարկավոր է օգտագործել բաղադրատոմսում նշված չափսի սպասք: Մեծ տարայի մեջ տեղադրված կերակուրը նաև ավելի արագ կպատրաստվի, քան նույն քանակի կերակուրը, որը տեղադրված է ավելի փոքր տարայի մեջ:

ՄԱՔՐՈՒՄ

Քանի որ միկրոալիքային ճառագայթումն ազդում է կերակրի մասնիկների վրա, միշտ պետք է պահպանել վառարանի մաքրությունը: Կերակրի կայուն բծերը հեռացվում են միկրոալիքային վառարանների համար նախատեսված աղբոցային մաքրող նյութով, որը պետք է լցնել փափուկ կտորի վրա: Մաքրելուց հետո միշտ լավ չորացրեք վառարանը:

Միկրոալիքային վառարանում օգտագործելու համար համապատասխան սպասք

Ճիշտ սպասքի ընտրությունը ամենակարևոր գործոններից մեկն է, որոնք ազդում են կերակուր պատրաստելու վրա:

ԱՊԱԿԵ ՄՊԱՍՔ

Վառարանում օգտագործելու համար հիանալի հարմար է ջերմակայուն ապակին, օրինակ՝ Purex®-ը:

Մի օգտագործեք ապակե սպասքը, որը կարող է ճաքել կերակրի տաքացման ժամանակ: Մի օգտագործեք բյուրեղյա սպասք, որը կարող է ճաքել կամ կայծուր առաջացնել:



ՃԵՆԱՊԱԿԻ և ԽԵՑԵՂԵՆ

Միկրոալիքային վառարանում կարելի է օգտագործել ափսեներ, բաժակապանակներ, ճաշամաններ, գավաթներ և բաժակներ խեցեղենից և ջնարակած ջերմակայուն ճենապակուց: Նրբապատ ճենապակյա սպասք կարելի է օգտագործվել միայն կարճաժամկետ տաքացման համար. Երկարատև տաքացման դեպքում ջերմաստիճանի փոփոխությունը կարող է ճաքեցնել սպասքը կամ վնասել դրա դեկորատիվ ծածկույթը: Մի օգտագործեք մետաղացված եզրով կամ նկարով ափսեներ: Մի օգտագործեք սոսնձած բռնակներով գավաթներ կամ սափորներ. սոսինձը միկրոալիքային վառարանում կարող է հալվել:



ԲՐՈՒՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔՆԵՐ, ՀԱԽՃԱՊԱԿԻ, ԿԵՐԱՄԻԿԱ

Օգտագործեք միայն ամբողջությամբ ջնարակած սպասք: Պետք չէ օգտագործել առանց ջնարակի կամ մասամբ ջնարակած ասպասք. նման սպասքը կլկանի միկրոալիքային էներգիան, չափազանց տաքացնելով սպասքը և դանդաղեցնելով կերակրի պատրաստումը:

ՓՅՆԱԹԻԹԵՂ և ՄԵՏԱՂԱԿԱՆ ՏԱՐԱՆԵՐ

ԿԵՐԱԿՈՒՐ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ ՄԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾԵՔ ՓՅՆԱԹԻԹԵՂ ԿԱՄ ՄԵՏԱՂԱԿԱՆ ՄՊԱՍՔ՝ միկրոալիքային ճառագայթումը չի անցնում մետաղի միջով, ինչը խանգարում է կերակրի հավասարաչափ տաքացմանը: Բացի այդ, դա կարող է վնաս հասցնել վառարանին: Մետաղական շամփուրների փոխարեն քարաքի համար օգտագործեք փայտյա շամփուրներ:



ԿԵՐԱԿՐԻ ԹԱՂԱՆԹ

Կերակուրը տաքացնելիս կամ պատրաստելիս միկրոալիքային վառարանների համար նախատեսված կերակրի թաղանթով ծածկեք ՄԻԱՅՆ ՄԻԿՐՈԱԼԻՔԱՅԻՆ ՌԵԺԻՄՈՒՄ, թույլ չտալով, որ թաղանթն անմիջապես շփվի կերակրի հետ:



< ավելին

ՊԼԱՍՏԻԿԵ ՍՊԱՍՔ

Պլաստիկ տարանեից շատերը կարելի է օգտագործել միկրոալիքային վառարաններում: Օգտագործեք միայն այն տեսակի պլաստիկ տարաներ, որոնք նախատեսված են միկրոալիքային վառարաններում օգտագործելու համար: Մի օգտագործեք մեկամիկրոն սպասք, քանի որ այն կարող է հալվել: Մի օգտագործեք պլաստիկ տարաներ շաքարի կամ ճարպերի պարունակությամբ մթերքներ պատրաստելու համար, ինչպես նաև երկարատև պատրաստում պահանջող մթերքներ պատրաստելու համար, օրինակ՝ չմշակված բրինձ: Կերակուր պատրաստելու համար մի օգտագործեք մարգարիների կամ յոգուրտի ամաններ, քանի որ դրանք հալվում են տաքությունից:



ԹՂԹԵ ՍՊԱՍՔ

Սպիտակ թղթե անձեռոցիկներով (թղթե սրբիչներով) կարելի է ծածկել խմորով ձևամանները և խոզապոլխտը՝ ցայտացրիվ լինելուց խուսափելու համար, ՄԻԱՅՆ ԿԱՐՃԱՏԵՎ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԴԵՊԷՈՒՄ: ԹՂԹԵ ՍՐԲԻՉԻ ԿՏՈՐԼԵՐԻ ԿՐԿՆԱԿԻՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄԸ ՉԻ ԹՈՒՅԼԱՏՐԿՈՒՄ: Մի օգտագործեք սինթետիկ մանրաթելեր պարունակող դոշե սրբիչներ: Համոզվեք, որ թղթե սրբիչների փաթեթին նշված է, որ դրանք կարելի է օգտագործել միկրոալիքային վառարաններում: Մի օգտագործեք վառարանում մոմած կամ պլաստիկով պատած բաժակներ, քանի որ դրանց ծածկույթները կարող են հալվել վառարանում: Ճարպակայուն թուղթը կարելի է դնել ափսեների տակ: Նաև դրանցով կարելի է ծածկել յուղոտ մթերքը: Սպիտակ գույնի միանգամյա օգտագործման ափսեները կարելի է օգտագործվել կարճատև տաքացման համար և միայն միկրոալիքային եռեմիմում:



ՀՅՈՒՄԱԾՈ, ՓՍՅՏԵ, ԾՂՈՏԵ ՍՊԱՍՔ

Նման սպասքի օգտագործումը միկրոալիքային վառարանում չի թույլատրվում: Մշտական օգտագործման և երկարատև ազդեցության դեպքում այն ճաքճքում է:

ԱԼՅՈՒՄԻՆԵ ՓՅՅԼԱԹԻԹԵԼ

Հարթ այլումինե փայլաթիթեղի փոքր թերթիկներով կարելի է ծածկել մսի ծայրերը ապաստառեցման ժամանակ: Միկրոալիքային ճառագայթումը չի անցնում փայլաթիթեղի միջով, ինչը պաշտպանում է այդ հատվածները գեր տաքացումից:

Կայծման առաջացումից և վառարանի վնասումից խուսափելու համար փայլաթիթեղը չպետք է դիպչի վառարանի ներքին մակերևույթներին:



ԹԽԵԼՈՒ ՀՄԱՐ ՏՈՂՐԱԿՆԵՐ

Երկարատև թխման դեպքում կարելի է փոքր-ինչ կտրել փաթեթը մի կողմից, ծածկելով մսի կտորի ծայրը: ՕԳՏԱԳՈՐԾԵԼՈՒՑ ԱՌԱՋ ՀԵՌԱՅՐԵՔ ՆՄԱՆ ՓԱԹԵԹԼԵՐՈՒՄ ՆԱԽԱՏԵՄՎԱԾ ՄԵՏԱՂԱԿԱՆ ԱՄՐՈՒՑԻՉՆԵՐԸ:

Կառուցվածքի սկզբունքային սխեման

1. Դռնակի բացման կոճակ

Մեղմեք՝ դռնակը բացելու համար:
Վառարանի աշխատանքի ժամանակ դռնակի բացումը դադարեցնում է պատրաստման ընթացքը՝ առանց ծրագրի չեղարկման:
Դռնակը բացելն անվտանգ է ցանկացած պահի, երբ վառարանը կատարում է ծրագիրը, առանց միկրոալիքային ճառագայթման վտանգի: Վառարանի աշխատանքը վերսկսվում է դռնակը փակելուց և «Մեկնարկ» կոճակը սեղմելուց հետո:

2. Վառարանի դիտապատուհան

3. Օդափոխման անցքեր

4. Մազնետրոնի պաշտպանիչ թիթեղ (Չհանել)

5 Օդափոխման արտաքին անցքեր

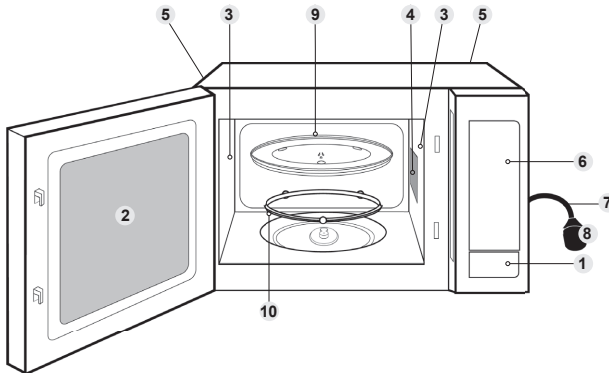
6. Կառավարման վահանակ

7. Հոսանքի լար

8. Հոսանքի խրոց

9. Պտտովի սեղան

10. Գլանիկավոր օղակ

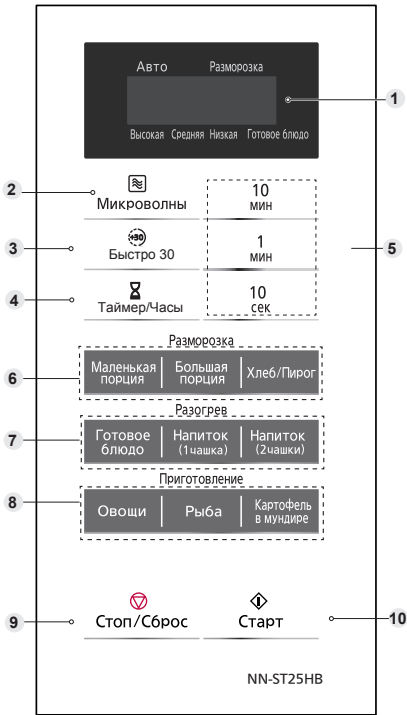


Նույնականացման պիտակը փակցված է վառարանի վրա:

■ Նշումներ

Պատկերը ներկայացված է տեղեկատվության համար:

Կառավարման վահանակ



- 1 Էկրան
- 2 «Հգորության ընտրության» կոճակ
- 3 Արագ 30 կոճակ
- 4 Ժամաչափ/Ժամացույց կոճակ
- 5 Ժամանակի կարգավորման կոճակներ
- 6 Ավտոմատ ապաստեղծման կոճակ
- 7 Ավտոսաքացման կոճակ
- 8 Ավտոմատ ռեժիմում պատրաստման կոճակներ

9 Կանգ/Չեղարկում կոճակ

Նախքան պատրաստելը՝

Մեկ հպումը չեղարկում է բոլոր մուտքագրված հրահանգները:

Պատրաստելու ժամանակ՝

Մեկ հպումը ժամանակավորապես դադարեցնում է պատրաստման ընթացքը:

Երկրորդ հպումը չեղարկում է բոլոր հրահանգները, և էկրանին հայտնվում է կետ կամ ժամանակը:

10 Մեկնարկ կոճակ

Մեկնագամյա հպումով վառարանը սկսում է աշխատել: Դռնակը բացելու կամ

«Կանգ/Մեկնարկ» կոճակը մեկ անգամ սեղմելու դեպքում վառարանը կրկնակի մեկնարկելու համար հարկավոր է սեղմել «Մեկնարկ» կոճակը:

• Կառավարման վահանակի արտաքին տեսքը կարող է տարբերվել, սակայն կոճակների վերնագրերն ու գործառնությունները համապատասխանում են սույն ձեռնարկում նշված տվյալներին:

■ Ձայնային ազդանշան

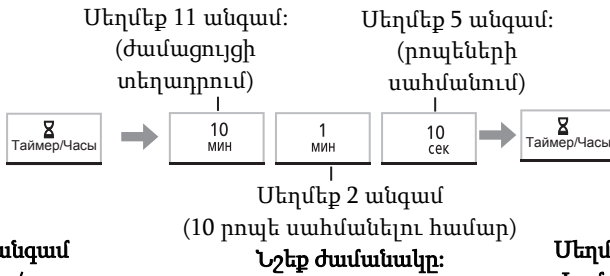
Կոճակները սեղմելիս հնչում է ձայնային ազդանշան: Եթե կոճակը սեղմելիս ազդանշան չի հնչում, վառարանը չի ընդունում կամ չի կարող ընդունել հրահանգը: Ծրագրված փուլերի միջև վառարանը կրկնակի ձայնային ազդանշան է արձակում: Ցանկացած ծրագրի ավարտից հետո վառարանը իրար հետևից հինգ ձայնային ազդանշաններ է արձակում, արտացոլելով «End» (Ավարտ) հաղորդագրությունը:

■ Նշումներ

Եթե «Մեկնարկ» կոճակը չի սեղմվել պատրաստման ծրագիրն ընտրելուց հետո վեց րոպեյվա ընթացքում, ապա վառարանը կչեղարկի այդ ծրագիրը: Էկրանը նորից կվերադառնա երկու կետի կամ ժամացույցի պատկերին:

Ժամացույցի կարգավորում

Վառարանը հոսանքին առաջին անգամ միացնելիս էկրանին հայտնվում է «88.88»:
Օրինակ. Որպեսզի նշել առավոտյան ժամը 11:25-ը



**Սեղմեք 2 անգամ
Ժամաչափը/
Ժամացույցը:**
Երկու կետերը կսկսեն
թարթել:

**Սեղմեք «Ժամաչափը/
Ժամացույցը»:**
Երկու կետի թարթումը
կդադարի: Ժամանակն
էկրանին կարգավորված է:

- **Նշումներ**
- 1. Ժամանակը կրկնակի նշելու համար նորից կատարեք 1–3 քայլեր:
- 2. Ժամանակը կցուցադրվի էկրանին, քանի դեռ վառարանը միացված է հոսանքին և ցանցում լարում կա:
- 3. Ժամացույցն աշխատում է 12 ժամյա ձևաչափով:

Արգելափակում երեխաներից

Այս ֆունկցիան անջատում է վառարանների վերահսկումը, ընդ որում, դրանք կարելի է բացել: Արգելափակումը երեխաներից կարելի է սահմանել, երբ էկրանին երևում է երկու կետ կամ ժամացույց:

Կարգավորման համար`



Չեղարկման համար`



Սեղմեք Մեկնարկ երեք անգամ 10 վայրկյանի ընթացքում:

Ժամացույցի ցուցադրումը կդադարի:
Ընթացիկ ժամանակը պահպանվում է:
Էկրանին կհայտնվի «CHILD» բառը:

Սեղմեք Կանգ/Չեղարկում երեք անգամ 10 վայրկյանի ընթացքում:

Էկրանին նորից կհայտնվի ժամացույցը:

Պատրաստում և ապաստանում միկրոալիքային վառարանում

Վառարանը շահագործելիս պտտովի սեղանը միշտ պետք է տեղադրված լինի:



Հզորության անհրաժեշտ մակարդակն ընտրելու համար սեղմեք «Հզորության ընտրություն» կոճակը:

Մահմանեք պատրաստման ժամանակը:
 Վառարանը կարելի է ծրագրավորել մինչև 99 րոպե 50 վայրկյան աշխատելու համար՝ հզորության «Միջին», «Ցածր», «Ջերմաստիճանի պահպանում» և «Ապաստանում» մակարդակներով: Բարձր լարման ռեժիմում վառարանը կարելի է ծրագրավորել մինչև 30 րոպե աշխատելու համար:

Մեղմեք Մեկնարկ:
 Էկրանին կսկսվի ժամանակի հաշվարկը:

Մեղմեք	Հզորության մակարդակ	Օգտագործման օրինակ
1 անգամ	Բարձր	800 Վտ Ջրի եռացում: Թարմ բանջարեղենի, մրգերի, բրնձի, մակարոնեղենի, վերմիշելի պատրաստում:
2 անգամ	Միջին	700 Վտ Մսեղենի, թռչնամսի, հրուշակեղենի և աղանդների պատրաստում: Կաթի տաքացում:
3 անգամ	Ցածր	360 Վտ Զվի, պանիրների, ձկնեղենի պատրաստում, մսի շոգեխաշում խոշոր կտորով, մսի և կճուճներում տապակած մսի պատրաստում: Շոկոլադի հալեցում:
4 անգամ	Ապաստանում	270 Վտ Մթերքի ապաստանում:
5 անգամ	Ջերմաստիճանի պահպանում	200 Վտ Տաք ուտեստների ջերմաստիճանի պահպանում, պատրաստում դանդաղ կրակի վրա:

■ Նշումներ

1. Պատրաստման ժամանակը սահմանելիս առանց լարման մակարդակն ընտրելու՝ վառարանն ավտոմատ կերպով միանում է լարման բարձ մակարդակով:
2. Վառարանի աշխատանքի ընթացքում ապակե պտտովի սեղանը կարող է թրթռալ: Դա չի ազդում կերակրի պատրաստելու գործընթացին:
3. Պատրաստման բազմափուլային ռեժիմը նկարագրված է 15-րդ էջում:
4. Սպասման ժամանակը՝ ուտեստը մատուցելուց առաջ (պահման ժամանակը), կարելի է ծրագրավորել լարումը և ժամանակը նշելուց հետո: Տես էջ 17:
5. ՉԻ ԹՈՒՅԼ ԱՏԿՎՈՒՄ վառարանում կերակուր պատրաստել ցանկացած մետաղական պարագաներով:
6. Միշտ ստուգեք մթերքի վիճակը ապաստանեցման ժամանակ, բացելով դռնակը, որից հոտե նորից միացնելով վառարանն անհրաժեշտության դեպքում: Ապաստանեցնելու ժամանակ մթերքը ծածկել պարտադիր չէ: Հավասարաչափ արդյունք ապահովելու համար մասերի բաժանեք կամ մի քանի անգամ շրջեք մթերքն ապաստանեցման ժամանակ: Խոշոր կտորներ կամ ամբողջական թռչուն ապաստանեցնելիս միացրեք ապաստանեցման կիսով չափ լարումը և ծածկեք մսի ծայրերը փայլաթիթեղով:
 Լրացուցիչ տեղեկությունների համար տես ապաստանեցման ցուցումները 20-րդ էջին:

Պատրաստման բազմափուլային ռեժիմ

Տվյալ գործառույթը թույլ է տալիս ծրագրավորել վառարանում կերակուր պատրաստելու մինչև 3 հաջորդական փուլեր:

Օրինակ. Վառարանը հաջորդականությամբ սահմանելիս բարձր հզորությամբ՝ 2 րոպե ժամանակով, միջին հզորությամբ՝ 3 րոպե ժամանակով, և ցածր հզորությամբ՝ 2 րոպե ժամանակով:



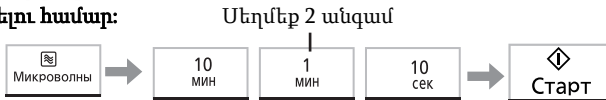
Սեղմեք հզորության փոխանջատման կոճակը 1 անգամ՝ բարձր հզորությունն ընտրելու համար:

Սահմանեք պատրաստման ժամանակը:



Սեղմեք հզորության փոխանջատման կոճակը 2 անգամ՝ միջին հզորությունն ընտրելու համար:

Սահմանեք պատրաստման ժամանակը:



Սեղմեք հզորության փոխանջատման կոճակը 3 անգամ՝ ցածր հզորությունն ընտրելու համար:

Սահմանեք պատրաստման ժամանակը:

Սեղմեք Մեկնարկ:

Շկրանին սկսում է առաջին փուլի ժամանակի հաշվարկը:

■ Նշումներ

1. Կերակրի պատրաստման բազմափուլային ռեժիմում ԱՎՏՈՄԱՏ ԾՐԱԳՐԵՐԸ կիրառել հնարավոր չէ:
2. Վառարանի աշխատանքի ժամանակ փուլերի միջև հչում են երկուական ձայնային ազդանշաններ և հինգ ձայնային ազդանշաններ բոլոր փուլերն ավարտվելուց հետո:

Հայերեն

Արագ 30 գործառույթ

Տվյալ գործառույթը թույլ է տալիս սահմանել պատրաստման ժամանակն մինչև 5 րոպե՝ 30 վարկյան ընդհատումներով, բարձր հզորության պայմանում:



Սեղմեք Արագ 30
կոճակը՝ մինչև
չհայտնվի
պատրաստման
պահանջվող ժամանակը:

Սեղմեք
Մեկնարկ:
Էկրանին կսկսվի
ժամանակի
հաշվարկը:

■ Նշումներ

Անհրաժեշտության դեպքում կարող եք օգտագործել այլ ուժային մակարդակ: Ընտրեք հզորության պահանջվող մակարդակը՝ Արագ 30 կոճակը սեղմելուց առաջ:

Ժամաչափի օգտագործում

Տվյալ գործառնությունը գործում է որպես «ԽՈՂԱՆՈՑԻ ԺԱՄԱՉԱՓ» կամ թույլ է տալիս ծրագրավորել «ՊԱՀՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԸ» կամ «ՄԵԿՆԱՐԿԻ ՀԵՏԱԶԳՈՒՄ»:

Խոհանոցի ժամաչափ

Օրինակ. 5 րոպե հաշվարկելու համար:



Սեղմեք «Ժամաչափը/Ժամացույցը»:

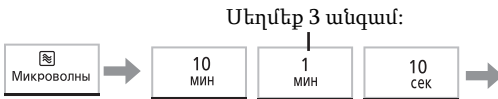
Սահմանեք պահանջվող ժամանակը: (մինչև 99 րոպե և 50 վայրկյան)

Սեղմեք Մեկնարկ:

Ժամանակի հաշվարկը կարգավում է առվառարանն աշխատելու:

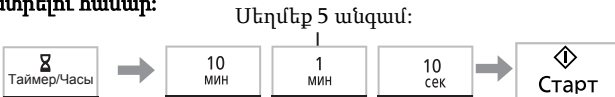
Սպասման ժամանակը՝ ուտեստը մատուցելուց առաջ (պահման ժամանակը)

Օրինակ. Պատրաստելուց հետո ուտեստի պահման ժամանակը 5 րոպեով սահմանելու համար՝ միջին հզորության պայմանում 3 րոպե ժամանակով:



Սեղմեք հզորության փոխանջատման կոճակը 2 անգամ՝ միջին հզորությունն ընտրելու համար:

Սահմանեք պատրաստման համար պահանջվող ժամանակը:



Սեղմեք «Ժամաչափը/Ժամացույցը»:

Սահմանեք պահման համար պահանջվող ժամանակը (մինչև 99 րոպե և 50 վայրկյան):

Սեղմեք Մեկնարկ:

Պատրաստումը սկսվում է: Պատրաստելուց հետո պահման ժամանակը հաշվարկվում է առանց վառարանն աշխատելու:

Հայերեն

Ժամաչափի օգտագործում

Հետաձգված մեկնարկ

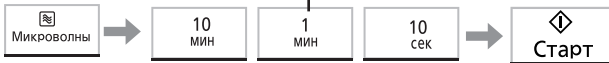
Օրինակ. Միջին հզորության պայմանում 3 րոպե ժամանակով ուտեստի պատրաստման մեկնարկի համար՝ 5 րոպե պահելուց հետո:

Սեղմեք 5 անգամ:



Սեղմեք «Ժամաչափը/ ժամացույցը»: Մահմանեք հետաձգված մեկնարկի համար հետաձգման պահանջվող տևողությունը: (մինչև 99 րոպե և 50 վայրկյան)

Սեղմեք 3 անգամ:



Սեղմեք հզորության ընտրության կոճակը 2 անգամ՝ միջին հզորությունն ընտրելու համար: Մահմանեք պատրաստման ժամանակը:

Սեղմեք Մեկնարկ: Կլատարվի հետաձգված մեկնարկի հաշվարկը, որից հետո կսկսվի ուտեստի պատրաստումը:

■ Նշումներ

- ԿԵՐԱԿՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԲԱԶՄԱՓՈՒԼԱՑԻՆ ՌԵԺԻՄԸ թույլ է տալիս ծրագրավորել ՊԱՀՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԸ և ՀԵՏԱԶԳՎԱԾ ՄԵԿՆԱՐԿԸ:
- Նույնիսկ ԽՈՂԱՆՈՑԻ ԺԱՄԱԶԱՓ, ՊԱՀՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԸ կամ ՀԵՏԱԶԳՎԱԾ ՄԵԿՆԱՐԿ ռեժիմում վառարանի դռնակը բացելու դեպքում՝ էկրանին ժամանակի հաշվարկը կշարունակվի:
- ՊԱՀՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԸ և ՄԵԿՆԱՐԿԻ ՀԵՏԱԶԳՈՒՄ ռեժիմները չեն կարող ծրագրավորվել ցանկացած ԱՎՏՈՄԱՏ ԾՐԱԳՐԻՑ առաջ կամ դրանից հետո:

Ավտոմատ ծրագրեր

Այս գործառնությունը թույլ է տալիս կատարել ապաստեցում, մթերքի տաքացում և պատրաստում ըստ քաշի: Ընտրեք դասն ու սահմաններ մթերքի քաշը: Մինչև 990 գրամ քաշը ծրագրավորվում է գրամներով, իսկ սկսած 1 կգ-ից՝ կիրառվում են կիլոգրամներով: Վառարանն ավտոմատ կերպով որոշում է հզորության մակարդակը ՄԻՎՐՈՍԱԼԻՔՆԵՐ ռեժիմում և պատրաստման ժամանակը: Հարմարության համար քաշի հաշվարկը սկսվում է յուրաքանչյուր դասի համար ամենատարածված արժեքներից: Ավելացրած ջրի կամ տարալի քաշը ներառված չէ:

■ Նշումներ

1. Մի միացրեք վառարանն առանց գլանիկավոր օղակի և ապակե պտտովի սեղանի:
2. ԱՎՏՈ ԾՐԱԳՐԵՐԸ պետք է օգտագործել միայն նշված սննդամթերքի համար:
3. Կատարեք մթերքի ապաստեցումը և պատրաստումը՝ նշված քաշին համապատասխան:
4. Միշտ կշռեք մթերքը, չառաջնորդվելով փաթեթին նշված տվյալներով:
5. Մթերիների մեծ մասի համար խորհուրդ է տրվում սահմանել ՊԱՀՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԸ: ԱՎՏՈ ԾՐԱԳՐՈՎ պատրաստումն ավարտելուց հետո՝ թողեք ուտեստը, որպեսզի ջերմությունը տարածվի դեպի մեջտեղ:

Ավտոմատ ռեժիմում ապաստեցում



Մի քանի անգամ սեղմեք ավտոմատ ռեժիմում ապաստեցման կոճակը՝ մինչև պահանջվող քաշի արտացոլվելը:

Սեղմեք Մեկնարկ:
Էկրանին կսկսվի ժամանակի հաշվարկը:

■ Նշումներ

Վառարանում մթերքի առավելագույն քաշը կախված է դրա ձևից և չափից:

Մրագրեր	Մրագրերի վերաբերյալ ցուցումներ
	<p>Քաշը՝ 200–1000 գր.</p> <p>Մսի մանր կտորների, էսկալոպի, նրբերշիկի, աղացած մսի, սթեյքի, ձկան ֆիլեյի (100-ից մինչև 400 գր. կտորների) ապաստեցման համար: Մի քանի անգամ սեղմեք «Մանր կտորներ» կոճակը, ընտրելով պահանջվող քաշը, և սեղմեք «Մեկնարկ»: Ըստ ձայնային ազդանշանների շրջեք մթերքն ու ծածկեք դրա եզրերը: Պահման ժամանակը կազմում է 15-ից մինչև 30 րոպե:</p>
	<p>Քաշը՝ 600–1600 գր.</p> <p>Մսի մեծ կտորների, հավի լեշիկների ապաստեցման համար: Մի քանի անգամ սեղմեք «Խոշոր կտորներ» կոճակը՝ մինչև պահանջվող քաշի արտացոլվելը, և սեղմեք «Մեկնարկ»: Հավի լեշիկներ կամ մսի կտորներ ապաստեցնելիս դրանց եզրերը հարկավոր է ծածկել: Ծածկեք թևիկները, ֆիլեն, ճարպային մասը, ոսկորները հարթ պլյումին փայլաթիթղի կտորներով, ամրացնելով դրանք մթերքի վրա կոկտեյլների համար փայտիկների օգնությամբ: Թույլ մի տվեք, որ փայլաթիթղը դիպչի վառարանի պատերին: Պահման ժամանակը պատրաստելուց առաջ կկազմի 1-ից մինչև 2 ժամ: Ըստ ձայնային ազդանշանների շրջեք մթերքն ու ծածկեք դրա եզրերը:</p>

Հայերեն

Ավտոմատ ծրագրեր

Ծրագրեր	Ծրագրերի վերաբերյալ ցուցումներ
Хлеб/Пирог	<p>Քաշը՝ 100–600 գր.</p> <p>Հացի (բոբոնների, կտորների, բուլկիների) և հրուշակեղենի ապաստեցման համար: Տվյալ ծրագիրը հարմար չէ կրեմով կամ շաքարային ջնարակով հրուշակեղենի համար: Հացը կամ հրուշակեղենը տեղադրեք մեծ ամանի կամ տափակ ափսեի վրա: Մի քանի անգամ սեղմեք «Հաց/Հրուշակեղեն» կոճակը՝ մինչև պահանջվող քաշի արտացոլվելը, և սեղմեք «Մեկնարկ»: Չայնային ազդանշանից հետո շրջեք հավը: Պահման ժամանակը կազմում է 10-ից (թեթև սպիտակ հաց) մինչև 30 րոպե (տարեկանի պինդ հաց): Պահման ժամանակ հացի մեծ կտորները հարկավոր է կտրել երկու կեսի:</p>

Ապաստեցման վերաբերյալ ցուցումներ

Լավագույն արդյունք ստանալու համար.

1. Տեղադրեք մթերքը հարմար տարայի մեջ: Մսի կտորները կամ հավի լեշիկները պետք է տեղադրել շրջված բաժակապանակի, կամ, առկայության դեպքում, պլաստիկ վանդակի վրա:
2. Մտուգեք մթերքներն ապաստեցման ժամանակ, քանի որ ապաստեցման արագությունը կարող է տարբեր լինել:
3. Պարտադիր չէ մթերքներն ամբողջությամբ ծածկել (տես կետ 6):
4. Միշտ շրջեք կամ խառնեք մթերքը, հատկապես վառարանի ձայնային ազդանշաններից հետո: Անհրաժեշտության դեպքում ծածկեք մթերքը փայլաթիթեղով (տես կետ 6):
5. Ֆարշը, կտրտած միսը և փոքր մասնիկներով այլ մթերքը պետք է առանձնացնել և դարսել մեկ շերտով:
6. Մթերքներն անհրաժեշտ է ծածկել փայլաթիթեղով: Դա հատկապես կարևոր է հավի լեշիկներն ու մսի կտորներն ապաստեցնելու դեպքում: Առաջինը սկսում են հալվել մթերքի արտաքին շերտերը, դրա համար ծածկեք թևիկները, ֆիլեն, ճարպային մասը, ոսկորները հարթ այլումինո փայլաթիթեղի կտորներով, ամրացնելով դրանք մթերքի վրա կոկտեյլների համար փայտիկների օգնությամբ:
7. Պահման որոշակի ժամանակն անհրաժեշտ է, որպեսզի մթերքը հալվի ներսում (առնվազն մեկ ժամ՝ ոսկորով մսի և ամբողջական հավի համար):



Տեղադրեք մթերքը մի շերտով: Ապաստեցնելիս շրջեք մթերքները կամ բաժանեք ավելի մանր մասերի:

Պաշտպանեք դուրս եկող եզրերը և մսի ու ձկան բարակ մասերը փափուկ փայլաթիթեղի փոքր կտորներով՝ դրանց չորացումը կանխելու նպատակով:

Ավտոտաքացում

Готовое блюдо | Напиток (1чашка) | Напиток (2чашки)



Մի քանի անգամ սեղմեք ավտոմատ տաքացման կոճակը՝ մինչև պահանջվող քաշի կամ բաժինների քանակն արտացոլվելը:

Սեղմեք Մեկնարկ:
Էկրանին կսկսվի ժամանակի հաշվարկը:

■ Նշումներ

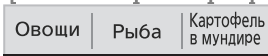
Հաշվի առնելով մթերքի հատկությունների հնարավոր փոփոխությունները, նախքան մատուցելը, համոզվեք, որ ուտեստը պատրաստ է, և այն տաք մատուցեք:

Ծրագրեր	Ծրագրերի վերաբերյալ ցուցումներ
Готовое блюдо	<p>Քաշը՝ 200–800 գր. Պատրաստի կերակրի տաքացումը կատարվում է ավտոմատ կերպով՝ մթերքի քաշը նշելու պայմանում: Կերակրի ջերմաստիճանը պետք է լինի 5–8 °C (ինչպես սառնարանում): Օգտագործեք միկրոալիքային վառարանների համար նախատեսված պատշաճ չափի ապակե կաթսա, անհրաժեշտության դեպքում ավելացրեք 1–4 ճաշի գդալ ջուր և ծածկեք կափարիչով: Տեղադրեք կաթսան պտտովի սեղանի վրա: Մի քանի անգամ սեղմեք «Ուտեստ» կոճակը՝ մինչև պահանջվող քաշի արտացոլվելը, և սեղմեք «Մեկնարկ»: Խառնեք՝ ձայնային ազդանշանից հետո:</p> <p>Նշում. Ապուրների, շոգեխաշած մսի և տապակած մսի նման մթերքներ տակացնելիս խորհուրդ է տրվում խառնել դրանք տաքացման ժամանակի կեսին, ինչպես նաև պատրաստման ընթացքի վերջում:</p>
Напиток (1чашка)	<p>Բաժինների քանակը. 1 գավաթ/150 մլ Այս ծրագիրը նախատեսված է մեկ բաժակ ըմպելիք տաքացնելու համար (օրինակ՝ թեյի, սուրճի, կաթի, ապուրի): Սեղմեք «Ըմպելիք» (1 գավաթ) և «Մեկնարկ» կոճակները: Տաքացման ավարտին լավ խառնեք մթերքը:</p>
Напиток (2чашки)	<p>Բաժինների քանակը. 2 գավաթ/300 մլ Իրը նախատեսված է երկու բաժակ ըմպելիք տաքացնելու համար (օրինակ՝ թեյի, սուրճի, կաթի, ապուրի): Սեղմեք «Ըմպելիք» (2 գավաթ) և «Մեկնարկ» կոճակները: Տաքացման ավարտին լավ խառնեք մթերքը:</p>

Հայերեն

Ավտոմատ ծրագրեր

Ավտոմատ ռեժիմում պատրաստում



**Մի քանի անգամ սեղմեք
ավտոմատ ռեժիմում
պատրաստման կոճակը՝ մինչև
պահանջվող քաշի արտացոլվելը:**

Սեղմեք Մեկնարկ:
Էկրանին կսկսվի ժամանակի հաշվարկը:

■ Նշումներ

Հաշվի առնելով մթերքի հատկությունների հնարավոր փոփոխությունները, նախքան մատուցելը, համոզվեք, որ ուտեստը պատրաստ է, և այն տաք մատուցեք:

Ծրագրեր	Ցուցումներ
Овоши	Քաշը՝ 200–800 գր. Բոլոր տեսակի տերևավոր, կանաչ և փափուկ բանջարեղեն պատրաստելու համար, այդ թվում՝ բրոկոլի, դդում, ծաղկակաղամբ, դդմիկ, ցուկկինի, ծնեբեկ, յոբի, նեխուր, ցուկկին, սպանախ, կարմիր պղպեղ և դրանց համադրությունները: Բանջարեղենը լցրեք միկրոալիքային վառարանների համար նախատեսված հարմար չափի կաթսայի մեջ: Անհրաժեշտության դեպքում ավելացրեք 2–4 ճաշի գդալ ջուր: Ծածկեք համապատասխան կափարիչով: Տեղադրեք կաթսան պտտովի սեղանի վրա: Մի քանի անգամ սեղմեք «Բանջարեղեն» կոճակը՝ մինչև պահանջվող քաշի արտացոլվելը, և սեղմեք «Մեկնարկ»:
Рыба	Քաշը՝ 200–700 գր. Ամբողջական ձուկ և ձկան ֆիլե պատրաստելու համար: Նախապատրաստած ձուկը դրեք միկրոալիքային վառարանների համար հարմար սպասքի մեջ: Ավելացրեք 15–45 մլ (1–3 ճաշի գդալ) ջուր: Կիպ փաթաթեք ամանը կերակրի թաղանթով: Տեղադրեք ավսեն պտտովի սեղանի վրա: Մի քանի անգամ սեղմեք «Ձկներեղեն» կոճակը՝ մինչև պահանջվող քաշի արտացոլվելը, և սեղմեք «Մեկնարկ»:
Картофель в мундире	Քաշը՝ 200–1000 գր. Կարտոֆիլը կլեպով պատրաստելու համար ընտրեք միջին չափսի կարտոֆիլ՝ 200–250 գր. քաշով: Կարտոֆիլը հարկավոր է լվանալ, չորացնել և մի քանի տեղերում ծակոտել կլեպը պատառաքաղով: Տեղադրեք կարտոֆիլը ապակե պտտովի սեղանի եզրերին: Մի քանի անգամ սեղմեք «Կարտոֆիլ» կոճակը՝ մինչև պահանջվող քաշի արտացոլվելը, և սեղմեք «Մեկնարկ»: ՄԻ ՕԱՕԿԵՔ մթերքները:

Կերակուրը պատրաստելու և տաքացնելու ձեռնարկ

Շատ մթերքներ շատ արագ տաքանում են բարձր հզորության պայմանում: Կերակուրը տաքանում է մինչև սեղան մատուցվելու ջերմաստիճանը մի քանի վայրկյանների ընթացքում:

Միշտ ստուգեք մթերքի տաքացված լինելու աստիճանը, և, անհրաժեշտության դեպքում, այն վերադարձնեք վառարանի մեջ՝ մինչև դրա պատրաստ լինելը:

Շնորհանոթ կանոն. միշտ ծածկեք բարձր խոնավություն պարունակող մթերքը, օրինակ՝ ապուրները, տապակած միսը և պատրաստի ուտեստները:

Մի ծածկեք չոր մթերքներ, ինչպիսիք են բուլկիները, լցոնած կարկանդակները, խմորի մեջ նրբերշիկը և այլն: Ցանկացած տեսակի կերակուր պատրաստելիս կամ տաքացնելիս այն հարկավոր է խառնել կամ շրջել մատուցման ջերմաստիճանին հասնելուց մի քանի վայրկյան առաջ: Դա նպաստում է հավասարաչափ պատրաստել կամ տաքացնել կերակուրը՝ եզրերից դեպի մեջտեղի մասը:

ԼՁՈՒՍՏ ԿԱՐԿԱՆԱԿՆԵՐ՝ ԶԳՈՒՇԱՅԵՔ

ՀԱՐԿԱՎՈՐ Է ՀԻՇԵԼ, որ նույնիսկ եթե թխվածքը սառն է դիպչելիս, սակայն լցոնումը տաք կլինի և կտաքացնի թխվածքը ներսից: ջերմ է թխում ներսում: Գերտաքացում մի թույլ տվեք. դա կարող է հանգեցնել բռնկման՝ լցոնի մեջ ճարպերի և շաքարի բարձր պարունակության պատճառով: Այրվածքը կանխելու նպատակով՝ ուտելուց առաջ ստուգեք լցոնի ջերմաստիճանը:

ՊՈՒՐԻՆՔՆԵՐ և ՀԵՂՈՒՎՆԵՐ՝ ԶԳՈՒՇԱՅԵՔ

Թույլ մի տվեք, որ պուրինգները և ճարպերի ու շաքարի բարձր պարունակությամբ այլ մթերքները չափից ավել տաքանան, օրինակ՝ ջեմը, լցոնած կարկանդակները և այլն: Նման մթերքը տաքացնելիս մի թողեք վառարանն առանց հսկողության. մթերքի գերտաքացումը կարող է հանգեցնել բռնկման: Նման մթերքը պետք է գզուշությամբ տաքացնել:

Տաքացման ժամանակ մի թողեք դրանք առանց հսկողության: Լրացուցիչ ակոհոլ մի ավելացրեք:

ԿԵՐԱԿՐԵԼՈՒ ՇՇԵՐ՝ ԶԳՈՒՇԱՅԵՔ

Կաթը կամ կաթնային խառնուրդը տաքացնելուց առաջ ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ Է լավ թափահարել և մեկ անգամ ևս տաքացնելուց հետո, այնուհետև ստուգել ջերմաստիճանը՝ նախքան երեխային տալը:

Մառնարանից 200–230 մլ ծավալով կաթի համար՝ հանեք ծծակն ու կափարիչը: Տաքացրեք ԲԱՐՁՐ հզորության պայմանում՝ 30–50 վայրկյանի ընթացքում: ԵՐԵՈՒՄՅՈՒՆ ԿԵՐԱԿՐԵԼՈՒՑ ԱՌԱՋ ՍՏՈՒԳԵՔ ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԸ:

Մառնարանից 80 մլ ծավալով կաթի համար՝ հանեք ծծակն ու կափարիչը: Տաքացրեք ԲԱՐՁՐ հզորության պայմանում՝ 15–20 վայրկյանի ընթացքում: ԵՐԵՈՒՄՅՈՒՆ ԿԵՐԱԿՐԵԼՈՒՑ ԱՌԱՋ ՍՏՈՒԳԵՔ ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԸ:

Նշում. Շշի վերին մասում գտնվող հեղուկը շատ ավելի տաք կլինի, քան ներքևի մասում:

Լավ թափահարեք շիշը և ստուգեք ջերմաստիճանն օգտագործելուց առաջ:

ԽՈՐՀՈՒՐԴ ԶԻ ՏՐՎՈՒՄ ՕԳՏԱԳՈՐԾԵԼ ՄԻԿՐՈԱԼԻՔԱՅԻՆ ՎԱՌԱՐԱՆԸ ՄԱՆԿԱԿԱՆ ՍՆՆԻ ՇՇԵՐ ՍՏԵՐԻԼԻԶԱՑՆԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ

Եթե ունեք բարձր հաճախականությամբ միկրոալիքային հատուկ ստերիլիզատոր, մենք կոչ ենք անում ձեզ լինել բավազանց գզուշ և ուշադիր բոլոր գործողությունները կատարելիս, քանի որ բարձր հաճախականությամբ միկրոալիքային ստերիլիզացման դեպքում շշում քիչ ջուր է օգտագործվում: Կարևոր է ամբողջությամբ հետևել արտադրողի հրահանգներին:

ՊԱՏՐԱՍՏԻ ՈՒՏԵՍՆԵՐ

Կերակրի չափերը և պատրաստման ժամանակը կախված են մթերքի տեսակից: Պինդ մթերքը, օրինակ՝ կարտոֆիլի խյուսը, պետք է լավ տարածել ապաքի մակերեսով: Մեծ քանակության եփահյութ ավելացնելիս տաքացման համար կարող է լրացուցիչ ժամանակ պահանջվել: Առավել պինդ մթերքը պետք է տեղավորել ափսեի եզրին մոտ: Միջին չափի բաժին տաքացնելու համար հարկավոր է 2–4 րոպե՝ ԲԱՐՁՐ հզորության պայմանում: Մի տաքացրեք չափազանց մեծ քանակության կերակուր: ՊԱՀԱՏՈՒՆԵՐ

Տաքացնելուց առաջ հարկավոր է հանել մթերքը բանկայի միջից և դնել հարմար ապաքի մեջ:

ԱՊՈՒՐՆԵՐ

Օգտագործեք տարողական ապաք և խառնեք ապուրը մինչև տաքացնելը, առնվազն մեկ անգամ՝ տաքացման ընթացքում, և մեկ անգամ՝ տաքացումն ավարտելուց հետո:

ՏԱՊԱԿԱՆ ՄԻՄ, ՌԱԳՈՒ

Խառնեք մթերքը տաքացման կեսին և տաքացումն ավարտելուց հետո:

Հայերեն

Հարցեր և պատասխաններ

- Բ. Ինչո՞ւ չի միանում վառարանը:
- Ա. Եթե վառարանը չի միանում, ստուգեք հետևյալը.
1. Արդյո՞ք վառարանը միացված հոսանքի վարդակին: Հանեք հոսանքի խրոցը վարդակից, սպասեք 10 վայրկյան և կրկին գետեղեք այն վարդակի մեջ:
 2. Ստուգեք ավտոմատ անջատիչը և ապահովիչը: Վերադարձեք անջատիչը իր սկզբնական դիրքի կամ փոխարինեք ապահովիչը, եթե այն գործել կամ փչացել է:
 3. Եթե ավտոմատ անջատիչը կամ ապահովիչը սարքին են, ապա մեկ այլ սարք միացրեք վարդակին, վերջինիս աշխատանքը ստուգելու համար: Եթե այլ սարքն աշխատում է, ապա ամենայն հավանականությամբ վառարանն անսարք է: Եթե այլ սարքը չի աշխատում է, ապա ամենայն հավանականությամբ վարդակն անսարք է: Եթե կարծում եք, որ վառարանն անսարք է, դիմեք Panasonic-ի հեղինակագործված սպասարկման կենտրոն:

- Բ. Երբ միկրոալիքային վառարանը միացված է, հեռուստացույցում առաջանում են խանգարումներ: Արդյո՞ք դա անսարքություն է:
- Ա. Միկրոալիքային վառարանի աշխատանքի ժամանակ կարող են խանգարումներ առաջանալ ռադիոընդունիչների և հեռուստացույցների մոտ: Այդ խանգարումները, որոնք առաջանում են փոքր էլեկտրական սարքերի աշխատանքի ժամանակ, ինչպիսիք են խառնիչները, փոշեկուլները, մազերի հարդարիչները և այլն: Դա չի նշանակում, որ վառարանն անսարքություններ ունի:

- Բ. Երբեմն օդափոխման անցքերից տաք օդ է դուրս գալիս: Ինչո՞ւ:
- Ա. Մթերքի պատրաստման ջերմությունը տաքացնում է վառարանի ներսում օդը: Այդ օդը մղվում է օդատարներով: Դուրս եկող օդում միկրոալիքային ճառագայթում չկա: Մի փակեք օդափոխման անցքերը վառարանի աշխատանքի ժամանակ:

- Բ. Կարելի է արդյո՞ք վառարանում օգտագործել սովորական վառարանի ջերմաչափ:
- Ա. Որոշ ջերմաչափերում պարունակվող մետաղական մասերը կարող են վառարանում կայծուր առաջացնել: Դրանց օգտագործումը միկրոալիքային վառարաններում չի թույլատրվում:

Բ. Վառարանը չի ընդունում տրված ծրագիրը: Ինչո՞ւ:

- Ա. Վառարանը չի ընդունում սխալ ծրագիր: Օրինակ, վառարանը չի ընդունում պատրաստման չորրորդ փուլը:

Վառարանի պահպանում

1. Մաքրելուց առաջ անցնաժողովարանը և վարդակից հանք հոսանքի լարը:
2. Վառարանի ներքին մակերևույթները, դռնակի պնդացուցիչը և մակերևույթները պնդացուցիչի շուրջ հարկավոր է պարբերաբար մաքրել: Մթերքի մասնիկները, հեղուկների ցայտերը վառարանի պատերին, դռնակի պնդացուցիչին և պնդացուցիչի շուրջ մակերևույթները մաքրել խոնավ անձեռոցիկով: Շատ կեղտոտ լինելու դեպքում կարելի է օգտագործել փափուկ մաքրող նյութեր: Խորհուրդ չի տրվում օգտագործել ուժեղ լվացող միջոցներ կամ հղկանյութեր: Մի մաքրել վառարանի խցիկի աջ պատին գտնվող մագնետրոնի պաշտպանիչ թիթեղի հատվածը:
ՄԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾԵՔ ՎԱՌԱՐԱՆՆԵՐԻ ԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐԱԿԱՆ ՄԱՔՐԻՉՆԵՐԸ:
3. Դռնակի մեջ տեղակայված դիտապատուհանը մաքրելու համար մի օգտագործել սուր մետաղյա քերիչներ և հղկիչ քերիչներ, քանի որ դրանք կարող են քերծել ապակին, ինչը կհանգեցնի դրա քայքայման:
4. Վառարանի արտաքին մակերեսները մաքրել խոնավ գործվածքով: Վառարանի ներքին մասերի վնասվածքը կանխելու համար թույլ մի տվեք, որ օդափոխման անցքերի մեջ ջուր լցվի:
5. Կառավարման վահանակը մաքրել փափուկ կտորով: Կառավարման վահանակի մաքրման համար մի օգտագործել խտացրած լվացող միջոցներ կամ հղկանյութեր: Կառավարման վահանակը մաքրելիս վառարանի դռնակը բաց թողեք՝ վառարանի հանկարծակի միացումը կանխելու համար: Մաքրումն ավարտելիս սեղմեք «Կանգ/Չեղարկում» կոճակը, որպեսզի վառարանը վերադառնա սկզբնական վիճակին:
6. Եթե ներքին մակերևույթի կամ դռնակի արտաքին եզրերի շուրջ խոնավություն է կուտակվում, մաքրեք այն փափուկ անձեռոցիկով: Դրա պատճառը կարող է լինել այն, որ վառարանը շահագործվում է բարձր խոնավության պայմաններում: Դա չի նշանակում, որ վառարանն անսարք է:
7. Պտտովի սեղանը հարկավոր է պարբերաբար հանել և մաքրել: Լվացեք այն օճառաջրով կամ սպասք լվանալու մեքենայի մեջ:
8. Գլանիկավոր օղակը և վառարանի հատալը հարկավոր է պարբերաբար մաքրել՝ վառարանի անաղմուկ աշխատանքն ապահովելու համար: Մաքրեք ներքին մակերևույթը փափուկ լվացողմիջոցով, օրինակ՝ սպասք լվանալու հեղուկ օճառով, այնուհետև լավ չորացրեք մաքուր կտորով: Գլանիկավոր օղակը կարելի է լվանալ օճառաջրով: Վառարանի երկարատև շահագործման ընթացքում դրա ներսում գոլորշիացումներ են կուտակվում, սակայն դա չի ազդում հատակի վիճակի և գլանիկավոր օղակի ակերի վրա: Համոզվեք, որ մաքրելու համար հանած գլանիկավոր օղակը միկրոալիքային վառարանի հատակի մասում ճիշտ էք տեղադրել:
9. Մաքրման համար չի կարելի օգտագործել գոլորշով մաքրիչ:
10. Վառարանը պետք է սպասարկվի միայն որակավորված անձնակազմի կողմից: Վառարանի սպասարկման կամ վերանորոգման անհրաժեշտության դեպքում դիմեք մոտակա լիազորված դիլերին:
11. Պահպանեք միկրոալիքային վառարանի մաքրությունը. աղտոտումը կարող է վնասել ներքին մակերևույթները, զգալիորեն կրճատել վառարանի օգտագործման ժամկետը և վտանգավոր իրավիճակի պատճառ դառնալ:
12. Օդափոխման անցքերը միշտ պետք է մաքուր մնան: Թույլ մի տվեք, որ վառարանի վերևի, ստորին և հետևի մասի օդափոխման անցքերում փոշի կամ այլ առարկաներ կուտակվեն: Օդափոխման անցքերի արգելափակումը կարող է հանգեցնել վառարանի գերտաքացման, ինչը բացասական ազդեցություն կունենա դրա աշխատանքի վրա և կարող է վտանգավոր իրավիճակի պատճառ դառնալ:

Տեխնիկական բնութագրեր

Հոսանքի աղբյուր	220 Վ 50 Հց
Սպառման հզորություն	1250 Вт
Ելքային հզորություն	800 Վտ (IEC-60705)
Գաբարիտային չափերը	443 (L) × 330 (Խ) × 258 (Հ) մմ
Խցիկի չափերը	306 (L) × 308 (Խ) × 214 (Հ) մմ
Խցիկի ընդհանուր ծավալը	20 լ
Պտտովի սեղանի տրամագիծը	255 մմ
Աշխատանքային հաճախականություն	2450 ՄՀց
Զտաքաշը	11 կգ

- Քաշը և չափերը մոտավորապես են նշված:
- Տեխնիկական բնութագրերը կարող են փոփոխվել առանց նախազգուշացման:
- Էլեկտրասնուցման պահանջները, արտադրության ամսաթիվը, երկիրը և սերիական համարը նշված են միկրոալիքային վառարանի հետևի մասում գտնվող հատուկ պիտակի վրա է:

< Նախազգուշացում >

Եթե այլ փաստաթղթերում այլ բան չի նշված, ապա հետևյալ ստորև շարադրված կանոններին:

1. Բացառությամբ հանվող կամ առավձնացող մասերի, սարքը տեղադրեք ամուր, հարթ մակերեսի վրա:
2. Պահեք չոր, փակ տարածքում:
3. Տեղափոխելուց չնետել, չենթարկել ավելորդ ցնցումների կամ այլ առարկաների հետ հարվածների:
4. Ուռիլիզացնել համաձայն ազգային և/կամ տեղական օրենսդրության:

Արտադրողի կողմից չեն սահմանվում իրացման կանոնները և պայմանները:

Իրացման կանոնները և պայմանները պետք է համապատասխանեն իրացվող երկրի ազգային և/կամ տեղական օրենսդրությանը:

Panasonic®

Микро толкундуу мешти
колдонуу боюнча нускама

Үйдө колдонууга

Модель NN-ST25HBZPE
NN-ST27HMZPE



Мазмуну

Коопсуздук чаралары	1
Жалпы колдонмо	7
Микротолкундуу мештин ичинде колдонулуучу жарактуу идиш-аяк	9
Негизинен түзүлүштүн схемасы	11
Башкаруу панели	12
Саатты коюу	13
Балдардан блокирлөө	13
Микротолкундуу меште тамак-ашты даярдоо жана эритүү	14
Тамак-ашты даярдоонун көп кадамдуу режими	15
«Тез 30» функциясы	16
Таймерди колдонуу	17
Автопрограммалар	19
Автоматтык режимде эритүү	19
Автожылытуу	21
Автоматтык режимде даярдоо	22
Тамак-ашты даярдоо жана жылытуу боюнча колдонмо	23
Суроолор жана жооптор	24
Мешти кам көрүү	25
Техникалык мүнөздөмөлөр	26

Panasonic турмуш-тиричилик техникасын сатып алганыңызга ыраазычылык билдиребиз.

Коопсуздук чаралары:

Микротолкундуу мешти пайдалануунун алдында колдонмо менен таанышыңыз. Нускаманы таштабаңыз — кийин ал сизге керек болуп калышы мүмкүн.

Коопсуздук чаралары

ЭСКЕРТҮҮ

1. Эшиктердин тыгыздоочторун жана алардын чектешкен жерлерин ным майлык менен сүртүп туруу керек жана бузулуштардын бардыгын текшерүү керек. Аларды тапкандан кийин мешти колдонууга болбойт, бузулуштарды өндүрүүчүнүн окуусун бүткөн тейлөө кызматынын адиси жойгонго чейин.
2. Тыгыз жабылган идиштерде суюктуктарды жана башка продукттарды ысытууга болбойт, анткени алар жарылышы мүмкүн.
3. МЕШИҢИЗ ОҢДООНУ ТАЛАП КЫЛСА, жакын арада жайгашкан Panasonic техникалык колдоо кызматына кайрылыңыз. Корпустун капкагын алууну талап кылган оңдоо жана микро толкундуу мешти техникалык тейлөө боюнча бардык иштерди тейлөө борборунун дасыккан персоналы гана аткарышы керек, анткени микро толкундуу нурдануу коркунучу бар.

АБАЙЛАТУУ

1. Эшикти, башкаруу панелинин корпусун, сактагычтарды же мештин кайсы болбосун башка бөлүгүн өз алдынча жөнгө салууга же ремонттоого аракет кылбаңыз. Мештин сырткы панелин чечпеңиз - ал микро толкундарды түзмөктүн сыртына өткөрбөй турат. Ремонтту квалификациялуу тейлөөчү адис гана аткаруу керек.
2. Электр шнуру же штепсель айрычасы бузулган болсо, ошондой эле микротолкундуу меш кулап түшсө же бузулса, же эгер ал туура эмес иштесе, мешти колдонууга уруксат берилбейт. Ремонтту дасыккан эмес жактар аткарууга кооптуу.
3. Бузулган тармактык боону өндүрүүчү- заводдун тейлөө кызматы, анын тейлөө өкүлү же окшош квалификациясы менен жак алмаштырышы керек.
4. Жөндөмдүүлүктөрү физикалык, сенсордук, акыл жагынан чектелген жана ошондой эле тиешелүү билимдери жана тажрыйбасы жок адамдарга (анын ичинде балдар) мешти колдонууга болбойт. Түзмөктү колдонууга алардын коопсуздугуна жооп берген адамдын көзөмөлү менен гана уруксат берилет. Балдар алет менен ойнобошун көзөмөлдөө керек.

5. Микро толкундуу меш тамактарды жана суусундуктарды жылытууга арналган. Мешти азыктык өнүмдөрдү, гезиттерди, кийимдерди, кездемелерди, сүлгүлөрдү жана башкаларды кургатууга, жылытуу тактаны, бут кийимди жылытууга колдонуу жаракат алууга же өрткө алып келиши мүмкүн.
6. Микротолкундуу мешке ылайыктуу идиштерди гана колдонунуз.
7. Меш жабык эшик менен гана иштейт.
8. Мешти сактаган кезде анын ичине кайсы болбосун буюмдарды (ага таандык ички буюмдардан башка) салбаңыз, же болбосо кокустан меш иштеп баштаса бул буюмдар бузулушу мүмкүн.
9. Өнүмдөрсүз мешти күйгүзүүгө болбойт.
Бул аспаптын бузулушуна алып келиши мүмкүн.
10. Түтөй баштаса Стоп/Таштоо баскычын басыңыз жана эшикти жабык калтырып, азыктандыруучу шнурду суурунuz же бүт батирде электр кубатын өчүрүнuz.
11. Мештин жарык берүүчү лампасын өндүрүүчүнүн окуусун бүткөн тейлөө кызматынын адиси гана алмаштырса болот. Мештин сырткы панелин өз алдынча алганга аракеттенбеңиз.

Орнотуу

Микро толкундуу мешиңизди карап чыгыңыз

Мештин таңгагын чечиңиз жана таңгактоочу материалын алып салыңыз. Мештин кабырылган жерлеринин, эшиктин бузук кулпуларын, эшиктин сыныктарынын ж.б. бардыгын текшериңиз. Кандайдыр бир бузуктарды тапкан болсоңуз тез арада дилерге кайрылыңыз. Бузулган микротолкундуу мешти орнотпонуз.

Жердетүү боюнча көрсөтмөлөр

КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ! КООПСУЗДУК МАКСАТТАРЫҢИЗДА МЕШ ЖЕРДЕТИЛИШИ КЕРЕК.

Эгерде тармактык тор жердетилбесе сатып алуучу аны жердетүүсү бар айры тешик менен алмаштыруу керек.

Иштөө чыңалуусу

Тармактын чыңалуусу фирмалык чаптамада көрсөтүлгөн чыңалууга дал келиши керек. Көрсөтүлгөн чыңалуудан жогору тармакка кошулуу учурунда өрт же башка бузулуштар болушу мүмкүн.

Мешти орнотуу

Алдыңкы түзмөк тиричилик жана окшош колдонуу үчүн арналган, мисалы:

- ишканалардагы, кеңселердеги жана башка жумуш орунжайлардагы персонал үчүн ашканага;
- кыштак үйлөрү;
- мейманканаларда, мотельдерде жана башка турак жайларда кардарлар колдонуу үчүн;
- «түнөк жана эрте» түрдөгү мейманканаларда.

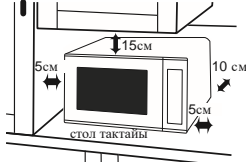
1. Мешти түз, туруктуу полдон 85 см төмөн эмес үстүгө орнотунуз. Меш бөлөк жерде туруш керек. Аны шкапка орнотууга жарабайт.
2. Орнотулган мешти айры тешиктен штепселдик айрычасын сууруп же автоматтык өчүргүчтү өчүрүп оңой токсуз калтырууга мүмкүндүгүн текшериңиз.

Коопсуздук чаралары

3. Мештин нормалдуу иштешине абанын жетиштүү циркуляциясы менен камсыздоо керек.

Ашкана столдун үстүнө орнотуу:

Мештин үстүнөн 15 см, мештин артынан 10 см, чөркө жактарынан 5 см кем эмес бош мейкиндик калтырыңыз.



Эгерде мештин бир жагы дубалга өтө жана ша тийип турса, башка же жогорку жагы тосмолонбошу керек.

4. Мешти электр же газ мештин жанына жайгаштырбаңыз.
5. Мештин буттарын чечпеңиз.
6. Алдыңкы меш тиричиликте колдонууга гана арналган. Бөлмөдөн тышкары аны колдонбоңуз.
7. Мешти абанын жогорулатылган нымдуулугунда колдонбоңуз.
8. Кубаттоо боосу корпустун сырткы үстүн тийбеш керек. Аны ысык үстүнө тийгизбениз. Кубаттоо боосу столдун кырынан же иштөө үстүнөн саландап турбашы керек. Мешти, кубаттоо боосун же айрычасын сууга салбаңыз.
9. Мештин сол жана сырт жагындагы желдетүүчү тешиктерди калкалап койбоңуз. Эгерде иштеп жатканда ал тешиктер жабык болуп калса бул түзмөктүн ысып кетишине алып келиши мүмкүн. Бул жагдайда меште жылытуу бекиткич түрүндө коргоо караштырылган. Меш өзүнүн ишин муздагандан кийин кайра улантат.

10. Жарык берүүчү лампаны алмаштыруу зарыл болсо дилерге кайрылыңыз.

Аспаптар

Мешти жеткирүү себилине аспаптар топтому кирет. Ар дайым аларды колдонуу боюнча көрсөтмөлөрүн аткарыңыз.

Чыгырык иймек

- Иштөө учурунда шуулдоону жоюга чыгырык иймекти жана мештин түйүн тамактын калдыктарынан үзгүлтүксүз тазалап туруңуз.
- Тамакты даярдоо учурунда чыгырык иймек ар дайым айнектен жасалган айланма стол менен бирге колдонулат.

Айланма стол

- Мешти чыгырык иймексиз жана айнектен жасалган айланма столсуз күйгүзбөңуз.
- Атайын бул мешке арналган айнектен жасалган айланма столду гана колдонуңуз. Мештин себилдик айланма столун башка менен алмаштырууга болбойт.
- Эгерде айнектен жасалган айланма стол дагы эле ысык болсо аны жуар же тазалоо алдында ал муздашы керек.
- Айнектен жасалган айланма стол эки жакка тең айланат.
- Эгерде айнектен жасалган айланма столдогу тамак же идиш-аяк мештин дубалдарына тийсе жана айланууга тоскоол болсо, айланма стол автоматтык түрдө карама-каршы айланып баштайт. Бул норма болуп эсептелинет. Мештин эшигин ачыңыз, айланма столдогу тамакты же идиш-аякты ондоңуз жана кайра мештин шарттамын коюңуз.
- Рецепттерде көрсөтүлгөн эмес, айланма столдун өзүнө тамак-ашты салбаңыз. Микротолкундуу мештерге жарактуу аяк-идиштерди колдонуңуз.
- Меш иштеп жатканда айнектен жасалган айланма столдун вибрациясы болушу мүмкүн. Бул тамакты даярдоо процессине таасир этпейт.

Маанилүү маалымат

Тамактарды даярдоо боюнча сунушталган убакыты ашырылса тамак-аш бузулат; ошондой эле өрттүн чыгышы жана мештин ички үстү бузулушу мүмкүн.

Даярдоонун кыска интервалдары

Микро толкундуу меште тамактын даярдалышы башка даярдоо ыкмалары менен салыштырганда бир кыйла аз убакытты талап кылгандыгын эсепке алганда тамактын даярдыгын текшербей сунушталган даярдоо убакытын ашырбаңыз.

Даярдоо узактыгына даярдыктын каалаган даражасы, баштапкы температурасы, деңиз деңгээлинен бийиктик, өнүмдөрдүн көлөмү, өлчөмү жана формасы жана ошондой эле колдонулган идиш-аяк таасир этиши мүмкүн. Мештин иштешин менен таанышканыңызга жараша сиз даярдоого бул факторлордун таасирин түзөтө аласыз.

Тамакты меште ашыра кармагандан көрө жеткире кармабай кою жакшы. Эгерде тамак жетиштүү эмес даяр болсо аны ар дайым мешке кайра салып даяр болгонго чейин калтырса болот. Эгерде тамак ашыра кармалып калса аны оңдоого мүмкүн эмес. Ар дайым даярдоого минималдуу убакыттан баштаңыз.

Өнүмдөрдүн аз порциялары

Узак даярдоо учурунда бир аз порциялар кургап же күйүп да кетиши мүмкүн. Даярдоо убакытына бир аз аралык коюңуз жана тез-тез тамактын даярдыгын текшерип туруңуз.

Төмөн нымдуулугу менен өнүмдөр

Нан азыктары, шоколад, аба жүгөрү, токоч, кургатылган нандар жана башка ундан жасалган азыктарга окшош төмөн нымдуулугу менен өнүмдөрдү жылытканда сак болуңуз. Узак даярдоо учурунда алар күйүп, кургап же өрттөнүп кетиши мүмкүн. Нымдуулукту аз камтыган өнүмдөрдү, мисалы, аба жүгөрү же нанды жылытуу сунушталбайт.

Алдыңкы меш азыктык өнүмдөргө гана арналган.

Дан менен жаздыктар же суу менен бөтөлкөлөр сыяктуу азык эмес продукттарды жылытууга мешти колдонбонуз.

Жылытуу

Жылытылган тамакты ысык кезинде берүү керек.

Мештен тамак-ашты чыгарып, ал жакшы ысытылганына, башкача айтканда, бардык жерден буу чыгып, соус көөп чыкканына көз салыңыз. (Азык-түлүк үчүн термометрдин жардамы менен тамак-аштын температурасы 72 °C-ка жеткенин текшерүү болот, бирок термометрди микротолкундуу мештин ичинде колдонбонуз).

Аралаштырууга болбой турган өнүмдөрдүн (лаэгерде тамак бышзання, бышырма) жылыгандыгын текшерүүгө аларды бычак менен ортосунан кесүүгө болот. Чала фабрикаттардын өндүрүүчүлөрүнүн сунуштарын аткарасыңыз да, тамактын даяр болгондугун дайыма текшериниз, эгерде тамак бышпаса, даярдоого кошумча убакытты бериңиз.

Тамакты берүүгө чейинки кармоо убакыты (туруктуулугу)

Тамак-ашты ичүүгө чейинки даярдоо же жылытуу аягындагы убакыт, башкача айтканда, тамактын жылуулугу анын ортосуна жетип, муздак калган жерлерди жылытканда кармоо убакыты тунуу (устойка) деп аталат.

Коопсуздук чаралары

Капкактар

Кумуралар, идиштер менен контейнерлерди микротолкундуу мешке койгондо алардын капкактарын чечиңиз. Эгерде капкак чечилбей бойдон калса, меш өчүрүлгөндөн кийин да ичиндеги буу жана басым тамак-аш салынган идиштин жарылышына алып келиши мүмкүн.

Эмгизүү үчүн бөтөлкөлөрдү жана балдарды тамактандырууга арналган консерваларды Эмгизүү үчүн бөтөлкөлөрдү мештин ичине капкаксыз жана упчуларсыз салуу керек. Бөтөлкөнүн жогорку жагындагы суюктук түбүндөгүнөн көрө ысыгыраак болот, ошондуктан температураны текшергенге чейин бөтөлкөнү силкип, ичиндегин жакшы аралаштырыш керек. Күйүп калбаш үчүн ичиндегинин температурасын эмгизгенге чейин текшериңиз. 23-б. кара

Сууга бышырылган жумурткалар

Микротолкундуу меште кабыгы менен жумурткаларды бышырууга же абдан бышырылган жумурткаларды жылытууга болбойт, анткени алар жылытуу өчүрүлгөндөн кийин да жарылып кетиши мүмкүн.

Кабыгы менен өнүмдөр

Порасыз кабыгы менен продукттар (картофель, жумуртканын сарысы, сосиски жана ошол сыяктуу) жарылбас үчүн аларды даярдаганда алдын ала сайып тешүү сунушталат.

Кагаз жана пластик

Пластик жана кагаз таңактардагы өнүмдөрдү жылытканда жараянды көзөмөлдөп туруу керек анткени өтө ысып кеткенде пластик же кагаз күйүп кетиши мүмкүн. Өнүмдөрдү мешке салганга чейин меште учкундардын себеби боло турган таңактагы металлдан жасалган бардык зым кыстыргычтарды алып таштаңыз.

Кайра пайдаланылуучу сырьёдон жасалган (мисалы, орооч кагаз же кагаз сүлгүлөр) кагазына упаковкаланган продуктуларды мешке салбаныз, бирок кагазда «Микротолкундуу мештерде колдонууга коопсуз» деген атайын чаптама болгон учурлардан тышкары, анткени упаковка меш иштеп жатканда учкундарга же өрткө алып келе турган кошундуларды камтышы мүмкүн.

Суюктуктар

Микротолкундуу меште суюктуктар көрүнүүчү көбүкчөлөр пайда болбостон кайноо температурасынан жогору ысытылышы мүмкүн. Натыйжасында идиш мештен чыгарылганда суюктук кайнап, чайпалып төгүлүшү мүмкүн. Ушундай болбош үчүн кийинки эрежелерди колдонуңуз:

- Түз жактары жана тар моюну менен идиштерди колдонбоңуз.
- Суюктуктардын өтө ысып кетпешин жеткирбеңиз.
- Суюктукту эки жолу аралаштырыңыз: суюктук менен идишти мешке салганга чейин бир жолу жана экинчи жолу - даярдоого эсептелген мөөнөтүнүн жарымы өткөн соң.
- Жылыткандан кийин суюктукту мешке бир нече убакытка калтырыңыз, андан кийин аралаштырыңыз жана идишти мештен акырын алып чыгыңыз.

Фритюрдун ичине кууруу

Азыктарды кайнап жаткан майда куурбаңыз

Учкун болуу

Учкундар металл идишти колдонгондо же салмагы туура келбеген порцияны даярдап жатканда кокустан болушу мүмкүн. Микро толкундуу меште учкундар көк түстүү дүрттөр болуп көрүнүшөт. Учкундар болгондо алетти тез арада өчүрүп салуу керек. Көзөмөлсүз калтырылган мештеги учкундар анын бузулушунун себеби болушу мүмкүн.

Эт үчүн термометр

Эт же канаттуунун эти даяр болгон даражасын белгилөөгө эт үчүн термометрди колдонууга мүмкүн. Ал үчүн тамакты алдын ала мештен алып чыгуу керек. Эгерде тамак даяр болбосо аны мешке кайра салыңыз жана сунушталган кубаттуулукта бир нече мүнөт бою бышырууну улантыңыз. Эт үчүн жөнөкөй термометрди микро толкунду шарттамында даярдоо учурунда мештин ичинде колдонбоңуз.

Жалпы колдонмо

ТАМАКТЫ БЕРҮҮГӨ ЧЕЙИНКИ КАРМОО УБАКЫТЫ (ТУРУКТУУЛУГУ)

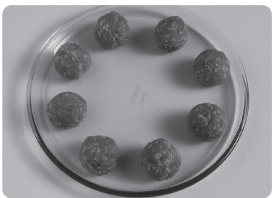
Эт, мундир картөшкө жана кондитердик өнүмдөр дегендей нык өнүмдөр даярдалгандан кийин туруктуулукту (мештин ичинде же сыртта) талап кылат анткени тамак толук даяр болуш үчүн борборуна жылуулукту бөлүштүрүүнү аяктоо керек. Туруктуулук убагында эттин кесимдерин жана мундирдеги картөшкөнү алюминий фольганын ичине ороңуз. Болжол менен эт 10–15 мүнөт туруу керек, мундирдеги картөшкө болсо - 5 мүнөт. Даяр тамактар, жашылчалар, балык 2–5 мүнөт кармоону талап кылат. Эгерде туруктуулуктан кийин тамак даяр болбосо аны мешке кайтарыңыз жана анын бышыруусун улантыңыз. Өнүмдү эриткенден кийин дагы анын туруктуулугу керек.

САНЫ



Бир аз тамак порциялары чоң көлөмдүү тамактарга караганда тезирээк даяр болот.

ПОРЦИЯЛАРДЫН ЖАЙГАШТЫРУУСУ



Эгерде өзүнчө бөлүктөрдүн аралыгында бош орун бар болсо тамак тезирээк жана бир калыпта бышат. ЭЧ КАЧАН бир тилимди экинчинин үстүнө койбонуз.

НЫМДУУЛУКТУН КАМТЫЛЫШЫ

Жер-жемиштер жана жемиштер сыяктуу көпчүлүк жаңы өнүмдөрдүн нымдуулугу мезгил учурунда бир кыйла өзгөрүлүшү мүмкүн. Ошондуктан даярдоо убакыты мезгилге жараша өзгөрүлүшү жана иреттелиши мүмкүн. Төгүлмө өнүмдөр (күрүч, макарондор ж.б.) ошондой эле сактоо учурунда нымдуулугун өзгөртүшү мүмкүн жана алардын даярдоо убакытысы жаңы эле сатып алынган өнүмдөрдүн даярдоо убакытысынан айырмаланат.

ЖУКА ТЕРИ МЕНЕН ӨНҮМДӨРДҮ ТЕШЕ САЮУ



Айрым өнүмдөрдүн кабыгы же жука кабыгы даярдоо учурунда ичинде буунун чогулушуна себепкер болот.

Ушундай өнүмдөрдүн бир нече жерлерин тешүү сунушталат же буу тоскоолсуз чыкканга жука кабыгынын тилкелерин сыйруу керек. Бул жумурткалар, картөшкө, алмалар, сосискалар ж.б. өнүмдөргө тиешелүү. ЖУМУРТКАЛАРДЫ КАБЫГЫ МЕНЕН БЫШЫРБАҢЫЗ. ЖАБУУ



Тамакты пластик капкак же микро толкундуу мешке колдонууга жарактуу азыктык күлөңкө менен жабуу керек. Балыкты, жер-жемиштерди, бышырмаларды, шорполорду жабуу керек. Катыктардын, жабылгандын, мундир картөшкөнүн, кондитердик азыктардын үстүн жаппаңыз.

ТЫГЫЗДЫГЫ

Майда тешиктүү, борпоң азыктар нык азыктарга караганда тезирээк жылыйт.

Жалпы колдонмо

АЗЫКТЫК КҮЛӨҢКӨ

Азыктык күлөңкө тамакта нымдуулукту сактоого жардам берет ошондуктан даярдоо убакыты кыскартылат. Бирок даярдоонун алдында ашык буу чыгыш үчүн пленканы бир нече жерлерде тешүү керек. Күйүп калбаш үчүн күлөңкөнү даяр тамактын үстүнөн алып жатканда сак болуңуз.

ФОРМА



Түз формалуу азыктар бир калыпта даяр болушат. Микро толкундуу меште тамак квадраттык формадагы идишке караганда тоголок формадагы идиште жакшыраак даярдалат.

БАШТАПКЫ ТЕМПЕРАТУРА

Канчалык өнүмдүн баштапкы температурасы төмөн болсо анын жылышына ошончолук көбүрөөк убакыт талап кылынат. Муздаткычтагы тамак бөлмө температурасындагы өнүмдөргө караганда жылыш үчүн көбүрөөк убакыт талап кылат. Даярдаганга чейин азыктардын температурасы 5—8 °C чегинде болуу керек.

СУЮКТУКТАР



Бардык суюктуктарды жылытканганга ЧЕЙИН, жылытуу УЧУРУНДА жана жылыткандан КИЙИН АРАЛАШТЫРУУ керек. Чайпалып төгүлүүнү алдын алуу үчүн жылытуунун алдында жана жылыткан учурунда да сууну аралаштыруу керек. Кайналган суюктуктарды жылытууга болбойт. СУЮКТУКТАРДЫН ӨТӨ ЫСЫП КЕТПЕШИН ЖЕТКИРБЕНЗИЗ.

ООДАРУУ ЖАНА АРАЛАШТЫРУУ

Кээ бир азыктарды даярдоо учурунда аралаштырып туруу керек. Эпти жана канаттууну даярдоонун ортосунда башка бетине оодаруу керек.

ЖАЙГАШТЫРУУ

Тооктун кесимдерине же былчылган кесимдерине окшош өнүмдөрдүн айрым бөлүктөрү идишке салынганда алардын массивдүү бөлүктөрүн борборунан ыраагырак жайгаштыруу керек.

ТАМАКТЫН ДАЯР БОЛУШУН ТЕКШЕРҮҮ



Эгерде АВТОПРОГРАММА колдонулса дагы (ошондой эле кадимки демдеме мешти пайдаланганда), тамактын даярдыгын даярдоо учурунда жана рецептте көрсөтүлгөн убакыты аяктаганда текшерүү маанилүү. Эгерде тамак жетишинче даяр болбосо аны кайра мешке салыңыз жана аны даяр болгонго чейин бышырыңыз.

ИДИШ-АЯКТЫН ӨЛЧӨМҮ



Идиш-аяктын өлчөмү тамакты даярдоо убакытына таасир этет. Ошондуктан рецептте көрсөтүлгөн идиш өлчөмүн колдонуу керек. Чоң идишке салынган тамак тезирээк жылыйт жана даяр болот, ошондой эле көлөмдү кичинекей идишке салынганга салыштырмалуу.

ТАЗАЛОО

Микро толкундуу нурдануу тамактын бөлүктөрүнө таасир эткендиктен мешти ар дайым таза кармоо керек. Тамактан калган туруктуу тактарды микро толкундуу мештерге арналган аэрозольдук тазалоочу каражатты жумшак чүпүрөккө сыйпап кетирүүгө мүмкүн. Тазалагандан кийин мешти ар дайым кургата сүртүү керек.

Микротолкундуу мештин ичинде колдонулуучу жарактуу идиш-аяк

Туура идиштин тандоосу тамактын даярдоосуна маанилүү факторлордун бири болуп эсептелинет.

АЙНЕКТЕН ЖАСАЛГАН ИДИШ-АЯК

Мешке колдонууга мисалы Рутех® ысыкка туруктуу айнеги эн туура келет.

Тамакты жылытуу учурунда сынып кете турган айнектен жасалган идиш-аякты колдонбоңуз. Сынып кете турган же учкун чыгара турган хрустальды колдонбоңуз.



ФАРФОР ЖАНА КЕРАМИКА

Микро толкундуу меште тарелкаларды, талиңкелерди, мискаларды, кружкаларды жана чыныларды колдонууга мүмкүн керамикадан жана ысыкка туруктуу жалтыркаптанган фарфордон. Капталы жука фарфордон идиш-аякты кыска убактылуу жылытуу үчүн гана колдонууга мүмкүн: узак жылытуу учурунда температуранын өзгөрүлүшү идиш-аяктын же декоративдик жабуунун сынып кетишине алып келиши мүмкүн. Металлдашкан жээги же сүрөтү менен тарелкаларды колдонбоңуз. Жабыштырылган туткалары менен кружкаларды же кумураларды колдонбоңуз. Желим микро толкундуу меште эрип кетиши мүмкүн.



КАРАПА БУЮМДАР, ФАЯНС, КЕРАМИКА

Жалтыркаптанган идиш-аякты гана колдонуңуз. Жалтыркапсыз же жарты жалтыркаптанган идиш-аякты колдонууга сунушталбайт: андай идиш-аяк идиш-аяктын чектен тышкары жылытуусу жана тамакты даярдоо басаңдашы менен микро толкундуу энергиясын соруп алат.



ФОЛЬГА ЖАНА МЕТАЛЛ ИДИШТЕР

ТАМАКТЫ ДАЯРДАГАНГА ФОЛЬГАНЫ ЖАНА МЕТАЛЛ ИДИШТЕРИН КОЛДОНБОҢУЗ - Микро толкундуу нурдануу металлдан өтпөйт, бул тамакты бир калыпта жылытууга тоскоолдук түзөт. Андан тышкары бул мештин бузулушуна алып келиши мүмкүн. Металл шампурлардын ордуна кебаб үчүн шампурларды колдонуңуз.



АЗЫКТЫК КҮЛӨҢКӨ

Тамакты жылытканда же даярдаганда микро толкундуу меш үчүн азыктык күлөңкө менен МИКРО ТОЛКУНДУУ ШАРТТАМЫНДА ГАНА жабыңыз, күлөңкөнү тамак менен түздөн-түз тийиштирбениз.



Микротолкундуу мештин ичинде колдонулуучу жарактуу идиш-аяк

ПЛАСТИК ИДИШ-АЯК

Көптөгөн пластик идиштер микро толкундуу мештерде колдонулушу мүмкүн. Микро толкундуу мештерге колдонууга арналган гана пластик идиштерди колдонуңуз. Меламинден жасалган идишти колдонбоңуз, анткени ал ийрейип калат. Шекердин же майлардын жогорку мазмуну менен өнүмдөрдү жана дагы узак даярдоону талап кылган өнүмдөрдү, мисалы жылмаланган эмес күрүчтү даярдоо үчүн пластик идиш-аякты колдонбоңуз. Тамакты даярдоо үчүн маргарин же йогурт идиштерин колдонбоңуз, анткени алар жылытуудан эрип кетишет.



КАГАЗДАН ЖАСАЛГАН ИДИШ-АЯК

Ак кагаз майлыктар менен (кагаз сүлгүлөр) чачырабаш үчүн бышырма менен формаларды жана беконду КЫСКА УБАКТЫЛУУ ДАЯРДОО УЧУРУНДА ГАНА жабууга мүмкүн. КАГАЗ СҮЛГҮЛӨРДҮН БӨЛҮКТӨРҮН КАЙРА КОЛДОНУУГА БОЛБОЙТ. Синтетикалык булалары бар кагаз сүлгүлөрдү пайдаланбаңыз. Кагаз сүлгүлөрдүн упаковкасында алар микротолкундуу меште колдонууга жарактуу экен деп белгиленгендигин текшерчиңиз. Меште мом же пластик менен жабылган чөйчөктөрдү колдонбоңуз, анткени алардын каптамасы меште эрип кетиши мүмкүн. Майга туруктуу кагазды тарелканын астына коюуга болот. Ошондой эле ал менен майлуу азыктарды жабууга болот. Ак түстөгү бир ирет колдонмо кагаз тарелкаларды кыска убактылуу жылытууга жана микро толкундуу шарттамында гана колдонууга мүмкүн.



СОКМО ЖЫГАЧТАН ЖАСАЛГАН, САМАН ИДИШ-АЯК

Андай идиш-аяктын микро толкундуу мешке колдонууга болбойт. Үзгүлтүксүз колдонуу учурунда жана узакка чейин таасир этилгенде ал сынат.



АЛЮМИНИЙ ФОЛЬГАСЫ

Тегиз алюминий фольганын баракчалары менен эритүү учурунда эттин четтерин жабууга болот. Микротолкундуу нурлар фольга аркылуу өтпөйт, ошондуктан бул жерлер өтө ысытылып кетпейт. Өрт чыгуудан жана мештин бузулушунан сактануу үчүн фольга мештин ички беттерин тийбешчи керек.



БЫШЫРУУ ҮЧҮН БАШТЫКТАР

Узак бышыруу учурунда эт кесимдин чекесин жабып баштыкты бир жагынан кесүүгө мүмкүн. АНДАЙ БАШТЫКТАРДА КАРАШТЫРЫЛГАН МЕТАЛЛ КЫСТЫРГЫЧТАРЫН КОЛДОНБОҢУЗ.

Негизинен түзүлүштүн схемасы

1. Мештин эшигин ачуу кнопкасы

Эшикти ачуу үчүн басыңыз. Мештин иштеп жаткан учурда эшиктин ачылышы даярдоо жараянды программасын ыргытпастан токтотот. Ар кандай убакытта эшиктин ачылышы коопсуз мештин иштөө программасынын микро толкундуу нурдануудан коркунучу жок. Мештин иштөөсү эшик жабылгандан кийин жана «Старт» баскычы басылгандан кийин кайра уланат.

2. Мештин көрүү терезеси

3. Вентиляциялык тешиктер

4. Магнетрондун коргоочу пластинасы (Чечүүгө болбойт)

5. Сырткы вентиляциялык тешиктер

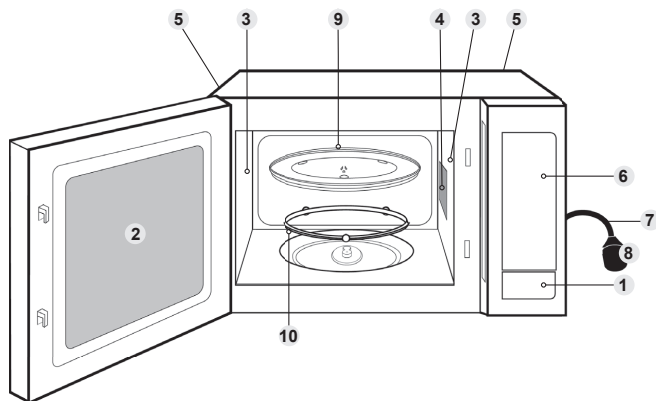
6. Башкаруу панели

7. Кубаттоо боосу

8. Штепселдик айрыгач

9. Айланма стол

10. Чыгырык иймек

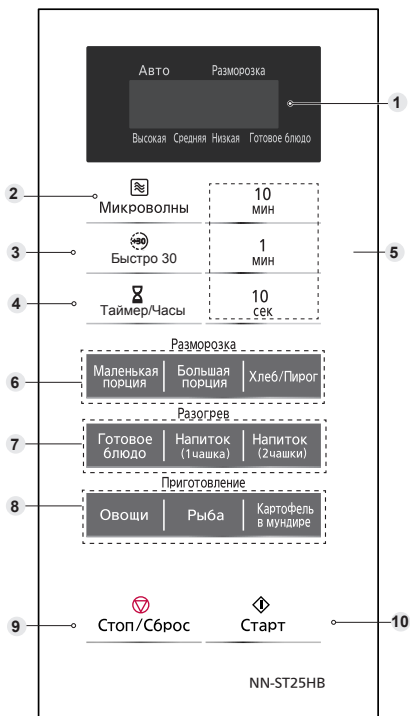


Идентификациялоочу чаптама мештин үстүнө чапталган.

■ Эскертүүлөр

Сүрөт маалымат үчүн көрсөтүлгөн.

Башкаруу панели



- 1 Дисплей
- 2 «Кубаттуулукту тандоо» баскычы
- 3 «Тез 30» баскычы
- 4 «Таймер/Саатты» баскычы
- 5 Убакытты орнотуу баскычы
- 6 Автоматтык эритүү баскычтары
- 7 Автожылытуу баскычтары
- 8 Автоматтык режимде даярдоонун баскычтары
- 9 «Стоп/Таштоо» баскычы

Даярдоонун алдында:

Бир ирет басуу берилген буйруктарды түшүрүп салат.

Даярдоо учурунда:

Бир ирет басуу даярдоо жараянын убактылуу токтотот. Экинчи ирет басуу бардык командаларды жокко чыгарат, дисплейде чекит же убакыт чагылдырылат.

- 10 «Старт» кнопкасы

Бир ирет басканда меш ишин баштайт.

Эшикти ачканда же бир ирет «Стоп/Таштоо» баскычын басканда мешти кайра иштетүү үчүн «Старт» баскычын басыңыз.

- Башкаруу панелинин сырткы көрүнүшү башка болушу мүмкүн, бирок кнопкалардын жазуулары жана функциялар бул колдонмодо белгиленгендерге туура келет.

■ Үн белги

Баскычтарды басканда үн белгиси угулат. Эгерде баскычты басканда үн белги жок болсо меш буйрукту кабыл албайт же кабыл албай жатат. Программаланган этаптардын ортосунда меш эки катар үн белги берет. Кайсы болбосун программа аяктаганда меш катары менен 5 үн сигналды берет, ошол эле кезде «End» (Аяк) билдирүүсү чыгат.

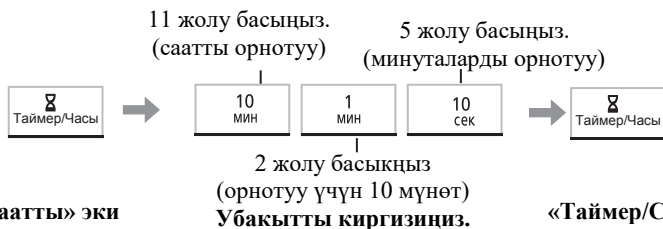
■ Эскертүүлөр

Эгерде даярдоо программасы аныктагандан кийин «Старт» кнопкасы 6 минутанын ичинде басылбаса, меш бул программаны жокко чыгарат. Дисплей кош чекитти же саатты көрсөтүүгө кайрылат.

Саатты коюу

Мешти биринчи жолу тармакка кошкондо дисплейде «88.88» чыгат.

Мисал: Эртең менен 11:25-ти орнотуу үчүн



«Таймер/Саатты» эки жолу басыңыз.

Кош чекит бүлбүлдө баштайт

«Таймер/Саатты» басыңыз.

Кош чекиттин үлбүлдөөсү токтотулат. Убакыт дисплейге орнотулду.

■ Эскертүүлөр

1. Убакытты кайра орнотууга 1–3 операцияларын аткарыңыз.
2. Меш тармакка кошулуп турганча жана тармакта чыңалуу барда убакыт дисплейде көрүнүп турат.
3. Саат 12-сааттык убакыт индикациясы менен.

Балдардан блокирлөө

Бул функция мештин башкаруу элементтерин өчүрөт; ошону менен бирге эшикти ачса болот. Балдардан кулпулоону дисплейде кош чекит же убакыт көрүнгөндө орнотууга мүмкүн.

Орнотуу үчүн:



«Старт» баскычын 3 жолу 10 секунд бою басыңыз.

Саатын көрүнүп турганы токтотулат. Учурдагы убакыт сакталат. Дисплейде «CHILD» сөзү чыгат.

Токтотуу үчүн:



«Стоп/Сброс» баскычын үч жолу 10 секунд бою басыңыз.

Дисплейде саатын көрүнүшү кайра чыгат.

Микротолкундуу меште тамак-ашты даярдоо жана эритүү

Мешти колдонгондо айланма стол ар дайым орнотулушу керек.



Талап кылынган кубаттуулук деңгээлин тандоо үчүн «Кубаттуулукту тандоо» баскычын басыңыз.

Даярдоо убакытын бериңиз.
Мешти «Орто», «Төмөн», «Температураны сактоо» жана «Эритүү» кубаттуулук деңгээлинде 99 минута 50 секундага чейин иштөөгө программалоо мүмкүн. Жогорку кубаттуулук шарттамында меш 30 мүнөткө чейинки иштөөгө программаланышы мүмкүн.

«Старт» басыңыз.
Дисплейде убакыттын саноосу башталат.

Басыңыз	Кубаттуулуктун деңгээли	Колдонуу мисалы
1 жолу	Жогорку	800 Вт Сууну кайнатуу. Жаңы жашылчаларды, жемиштерди, күрүчтү, макарондорду, вермишелди даярдоо.
2 жолу	Орто	700 Вт Этти, тоок этин, кондитер азыктарын жана десерттерди даярдоо. Сүтгү жылытуу.
3 жолу	Төмөн	360 Вт Жумурткалар, сырларды, балыкты даярдоо, этти чоң кесим менен быктырып бышыруу, карапачада куурдак жана этти даярдоо. Шоколадды эритүү.
4 жолу	Эритүү	270 Вт Азыктарды эритүү.
5 жолу	Температураны бир абалда сактоо	200 Вт Ысык тамактардын температурасын сактоо, жай отко даярдоо.

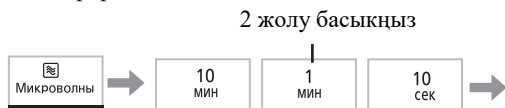
■ Эскертүүлөр

1. Даярдоо убакытын кубаттуулук деңгээлин тандоосуз койгондо меш автоматтык түрдө жогорку кубаттуулукка күйгүзүлөт.
2. Меш иштеп жатканда айнектен жасалган айланма столдун вибрациясы болушу мүмкүн. Бул тамакты даярдоо процессине таасир этпейт.
3. Даярдоонун көп кадамдуу режими 15-бетинде сыпатталган.
4. Тамакты берүү алдында кармап туруу убакыты (туруктуулук) кубаттуулук жана убакыт орнотулгандан кийин программаланышы мүмкүн. 17-бетти кара.
5. Тамакты меште ар кандай металл буюмдар менен даярдоого БОЛБОЙТ.
6. Эритүү учурунда азыктардын абалын, эшикти ачып, дайыма текшериниз, андан кийин керек болгондо мешти кайра жүргүзүңүз. Эритүү учурунда өнүмдөрдү жабуу милдеттүү эмес. Бир текши натыйжаны камсыздоо үчүн эритүү учурунда өнүмдү бөлүштүрүңүз же бир нече жолу оодарыңыз. Чоң кесимдерди жана канаттуунун бүтүн этин эритүү учурунда жарты кубаттуулукта эритүүнү күйгүзүңүз жана эттин четтерин фольга менен жабыңыз. Эритүү боюнча толук көрсөтмөлөрдү 20-бетинде караңыз.

Тамак-ашты даярдоонун көп кадамдуу режими

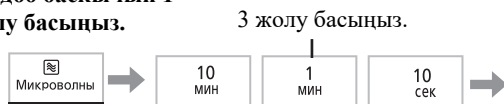
Алдыңкы функция үчкө чейин катары менен меште тамакты даярдоо этаптарын программалоого жардам берет.

Мисал: Жогору кубаттуулукта 2 минутанын ичинде, орто кубаттуулукта 3 минутанын ичинде жана төмөн кубаттуулукта 2 минутанын ичинде мешти ырааттуу орнотуу үчүн.



Жогорку
кубаттуулукту
тандоо үчүн
кубаттуулукту
тандоо басычын 1
жолу басыңыз.

Даярдоо убакытын бериңиз.



Орто
кубаттуулукту
тандоо үчүн
кубаттуулукту
тандоо басычын 2
жолу басыңыз.

Даярдоо убакытын бериңиз.



Төмөн
кубаттуулукту
тандоо үчүн
кубаттуулукту
тандоо басычын
3 жолу басыңыз.

Даярдоо убакытын
бериңиз.

«Старт» басыңыз.

Дисплейде биринчи этаптын убакытын
саноо башталат.

■ Эскертүүлөр

1. Тамакты көп этаптуу даярдоо шарттамында АВТОПРОГРАММАЛАРДЫ колдонулушу мүмкүн эмес.
2. Меш иштеп жатканда этаптар ортосунда эки үн белгилери угулат жана бардык этаптар аяктагандан кийин беш үн белги берилет.

«Тез 30» функциясы

Бул функция жогорку кубаттуулукта даярдоо убакытын 30 секундалык интервалдары менен 5 минутага чейин орнотууга жол берет.



«Тез 30» баскычын дисплейде талап кылынган даярдоо убакыты чыга электе басыңыз.

«Старт» басыңыз. Дисплейде убакыттын саноосу башталат.

■ Эскертүүлөр

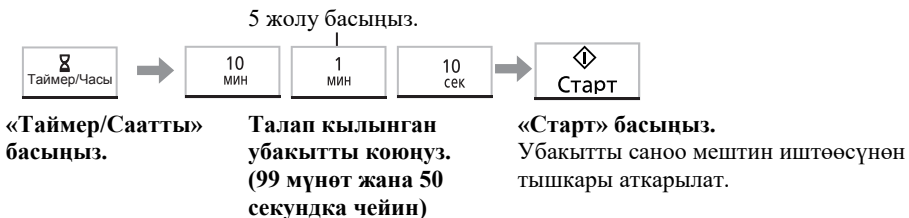
Керек болсо, кубаттуулуктун башка деңгээлдерди колдонууга жарайт. «Тез 30» баскычын баса электе керектүү кубаттуулук деңгээлин тандаңыз.

Таймерди колдонуу

Бул функция АШКАНА ТАЙМЕРИ катары иштейт же КАРМОО УБАКЫТЫН / КИЙИНКИГЕ КАЛТЫРЫЛГАН СТАРТТЫ программалоого мүмкүндүк берет

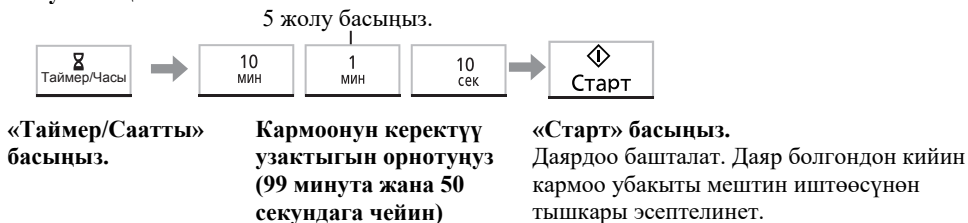
Ашкана таймери

Мисал: Саноо үчүн 5 мүнөт.



Тамакты берүүгө чейинки кармоо убакыты (туруктуулугу)

Мисал: Орто кубаттуулукта 3 минутанын ичинде даярдоодон кийин тамакты кармоону 5 минутага орнотуу үчүн.



Таймерди колдонуу

Кийинкиге калтырылган старт

Мисал: 5 минута кармоодон кийин орто кубаттуулукта 3 минутанын ичинде тамакты даярдап баштоо үчүн.

5 жолу басыңыз.



«Таймер/Саатты» басыңыз.

Кийинкиге калтырылган старттын керектүү узактыгын орнотуңуз (99 мүнөт жана 50 секундка чейин)

3 жолу басыңыз.



Орто кубаттуулукту тандоо үчүн кубаттуулукту тандоо баскычын 2 жолу басыңыз.

Талап кылынган даярдоо узактыгын орнотуңуз.

«Старт» басыңыз.

Кийинкиге калтырылган старттын убакыт саноосу аткарылат андан кийин тамак даярдалып баштайт.

■ Эскертүүлөр

1. ТАМАК ДАЯРDOОНУН КӨП ЭТАПТУУ ШАРТТАМЫ КАРМОО УБАКЫТЫН жана КИЙИНКИГЕ КАЛТЫРЫЛГАН СТАРТ программалоого жардам берет.
2. АШКАНА ТАЙМЕР, КАРМОО УБАКЫТЫ же КИЙИНКИГЕ КАЛТЫРЫЛГАН СТАРТ шарттамында мештин эшиги ачылганда да убакыттын саноосу дисплейде улана берет.
3. КАРМОО УБАКЫТЫН жана КИЙИНКИГЕ КАЛТЫРЫЛГАН СТАРТТЫ ар бир АВТОПРОГРАММАГА чейин жана андан кийин программалоого болбойт.

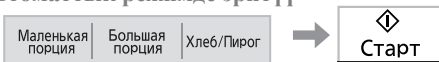
Автопрограммалар

Бул функция эритүүнү, жылытууну жана тамактын даярдоосун салмагы боюнча аткарууга мүмкүндүк берет. Категорияны тандаңыз жана тамактын салмагын орнотуңуз. 990 граммга чейинки салмагы - граммдарда, 1 килограммдан тартып - килограммдарда программалат. Меш автоматтык түрдө МИКРО ТОЛКУНДАР шарттамында кубаттуулук деңгээлин жана даярдоо убакытын белгилейт. Ыңгайлуу болуш үчүн салмактын эсептөөсү ар бир категорияга эң эле кеңири колдонулган чондуктардан башталат. Кошулган суунун же идиштин салмагы жүргүзүлгөн эмес.

■ Эскертүүлөр

1. Мешти чыгырык иймексиз жана айнектен жасалган айланма столсуз күйгүзбөнүз.
2. АВТО ПРОГРАММАЛАРДЫ көрсөтүлгөн азыктык өнүмдөргө ГАНА колдонуу керек.
3. Азыктардын эритүүсүн жана даярдоосун көрсөтүлгөн салмагына жараша аткарыңыз.
4. Таңгакта жазылган маалыматка таянбастан ар дайым өнүмдөрдү таразалаңыз.
5. Көпчүлүк өнүмдөр үчүн КАРМОО УБАКЫТЫН берүүгө сунушталат. АВТО ПРОГРАММАДА даярдалып бүткөн соң жылуулук ортосуна бөлүштүрүүгө тамакты калтырыңыз.

Автоматтык режимде эритүү



Керектүү масса чагылдырмайынча автоматтык режимдеги эритүүнүн зарыл кнопкасын бир нече жолу басыңыз.

«Старт» басыңыз.
Дисплейде убакыттын саноосу башталат.

■ Эскертүүлөр

Мештеги азыктардын максималдуу салмагы алардын формасынан жана көлөмдөрүнөн көз каранды болот.

Программалар	Программалар боюнча көрсөтмөлөр
Маленькая порция	Салмагы: 200–1000 г Эттин майда кесимдери, эскалоп, сосискалар, фарш, стейк, балык филесин (100 г тартып 400 г-га чейинки кесимдер) эритүү үчүн. Керектүү масса чагылдырганга чейин «Майда кесимдер» баскычын бир нече жолу басып, «Стартты» басыңыз. Үн сигналдары боюнча азыкты көмкөрүңүз жана анын четтерин жабыңыз. Кармоо убакыты 15-30 минута түзөт.
Большая порция	Салмагы: 600–1600 г Эттин чоң кесимдерин, тоок этин эритүү үчүн. Керектүү масса чагылдырганга чейин «Чоң кесимдер» кнопкасын бир нече жолу басып, «Старт» басыңыз. Тоок этин же эттин кесимдерин эриткенде алардын четтерин жабуу керек. Канатчаларды, сулп этин, май бөлүгүн, сөөктөрдү жылмакай алюминий фольга менен жаап, өнүмгө аны коктейль таякчалары менен бекитиңиз. Фольга мештин капталдарына тийбес үчүн көз салыңыз. Даярдоонун алдындагы кармоо убакыты 1-2 саат түзөт. Үн сигналдары боюнча азыкты көмкөрүңүз жана анын четтерин жабыңыз.

Автопрограммалар

Программалар	Программалар боюнча көрсөтмөлөр
Хлеб/Пирог	<p>Салмагы: 100—600 г</p> <p>Нанды (бүтүн бөлкө, бир үзүм, булочка) жана кондитер азыктарын эритүү үчүн. Бул программа крем жана кант глазуру мененки кондитер азыктары үчүн ылайыктуу эмес. Нанды же кондитер азыктарын чоң табакка же жалпак тарелкага салыңыз. Керектүү масса чагылдырмайынча «Нан/Кондитер азыктары» кнопкасын бир нече жолу басыңыз, андан кийин «Старт» басыңыз. Үн белги берилгенден кийин тоокту оодарыңыз. Кармоо убакыты 10 минутадан (жеңил ак нан) 30 минутага чейин (тыгыз кара буудай нан) болот. Кармоо учурунда нандын чоң кесимдерин экиге кесүү керек.</p>

Эритүү боюнча көрсөтмөлөр

Мыкты натыйжаларды алуу үчүн:

1. Өнүмдөрдү туура келген идишке салыңыз. Эт кесимдерин же тооктун бүтүн эттерин көнтөрүлгөн талинкеге же бар болсо пластик решетканын үстүнө коюу керек.
2. Эритүү учурунда өнүмдөрдү текшерүү керек, анткени эритүү ылдамдыгы айырмаланышы мүмкүн.
3. Өнүмдөрдү бүтүндөй жабуу милдеттүү эмес (6 пунктту кара).
4. Ар дайым өнүмдү оодарып же аралаштырып туруңуз өзгөчө мештин үн белгилеринен кийин. Зарыл болсо өнүмдү фольга менен жабыңыз (6 пунктту кара).
5. Кичинекей бөлүктөрү менен фаршты, кесилген этти жана башка өнүмдөрдү бөлүштүрүү керек жана бир катмар менен салуу керек.
6. Продуктарды фольга менен жабуу керек. Бул тооктун бүтүн этин жана эттин кесимдерин эриткенде өзгөчө маанилүү.
Биринчи иретте өнүмдүн сырткы катмарлары эрий баштайт, ошондуктан канатчаларды, сулп этин, май бөлүгүн, сөөктөрдү жылмакай алюминий фольга менен жабыңыз, өнүмгө аны коктейль таякчалары менен бекитиңиз.
7. Продукт ичинен эригенге бир нече кармоо убакыты керек (эт сөөгү менен жана бүтүн тоок үчүн минимум бир саат).



Өнүмдү бир катмар менен салыңыз.



Эритүү учурунда өнүмдөрдү оодарып туруңуз же кичинекейрек бөлүктөргө бөлүштүрүңүз.



Кургап калбоону алдын алуу үчүн четтерин, эттин жана балыктын чыгып тургандарын жана жука бөлүктөрүн жумшак фольга кесимдери менен жабыңыз.

Автожылытуу

Готовое блюдо | Напиток (1 чашка) | Напиток (2 чашки)



Керектүү масса же порциялардын саны чагылдырганга чейин автожылытуунун зарыл кнопкасын бир нече жолу басыңыз.

«Старт» басыңыз.

Дисплейде убакыттын саноосу башталат.

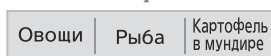
■ Эскертүүлөр

Өнүмдөрдүн касиеттеринде мүмкүн болуучу өзгөрүүлөрдү эсепке алып тамакты бергенге чейин ал даяр болгондугун текшериниз жана ысык түрдө алып барыңыз.

Программалар	Программалар боюнча көрсөтмөлөр
Готовое блюдо	<p>Салмагы: 200–800 г</p> <p>Даяр тамактын жылытуусу продукттун салмагы билингенде автоматтык түрдө аткарылат. Тамактын температурасы 5–8 °С болуу керек (муздаткычтагыдай). Микро толкундуу мештерге туура келе турган керектүү өлчөмдөгү айнектен жасалган көйрөнү колдонуңуз, керек болсо 1–4 тамак иче турган кашык суудан кошуңуз жана капкак менен жабып коюңуз. Көйрөнү айланма столго орнотуңуз. Керектүү масса чагылдырмайынча «Тамак» кнопкасын бир нече жолу басыңыз, андан кийин «Старт» басыңыз. Үн белги берилгенден кийин аралаштырыңыз.</p> <p>Эскертүү. Сорпо, быктырып бышырылган эт жана куурдак сыяктуу тамактарды ысыткан кезде аларды даярдоонун ортосунда жана аягында аралаштыруу сунушталат.</p>
Напиток (1 чашка)	<p>Порциялардын саны: 1 чыны/150 мл</p> <p>Бул программа бир чыны суусундукту (мисалы, чай, кофе, сүт, сорпо) жылытууга багытталган. «Суусундук» (1 чыны) жана «Старт» баскычын басыңыз. Жылытуу аяктаганда суусундукту абдан жакшы аралаштырыңыз.</p>
Напиток (2 чашки)	<p>Порциялардын саны: 2 чыны/300 мл</p> <p>рамма эки чыны суусундукту (мисалы, чай, кофе, сүт, сорпо) жылытууга багытталган. «Суусундук» (2 чыны) жана «Старт» баскычын басыңыз. Жылытуу аяктаганда суусундукту абдан жакшы аралаштырыңыз.</p>

Автопрограммалар

Автоматтык режимде даярдоо



Керектүү масса чагылдырмайынча автоматтык режимде даярдоонун зарыл кнопкасын бир нече жолу басыңыз.

«Старт» басыңыз.
Дисплейде убакыттын саноосу башталат.

■ Эскертүүлөр

Өнүмдөрдүн касиеттеринде мүмкүн болуучу өзгөрүүлөрдү эсепке алып тамакты бергенге чейин ал даяр болгондугун текшериниз жана ысык түрдө алып барыңыз.

Программалар	Көрсөтмөлөр
Овоши	Салмагы: 200–800 г Бардык жалбырактуу, көк жана жумшка жер-жемиштерди анын ичинде брокколи, ашкабак, түстүү капуста, кабакчалар, спаржа, буурчак, ашкөк, цуккини, шпинат, кызыл калемпир жана алардын топтоштурууларын даярдоо үчүн. Жер-жемиштерди микро толкундуу мештер үчүн өлчөмү туура келген көйрөгө салыңыз. Керек болсо 2–4 тамак иче турган кашык сууну кошуңуз. Капкак менен жабыңыз. Көйрөнү айланма столго орнотуңуз. Керектүү масса чагылдырмайынча «Жашылчалар» кнопкасын бир нече жолу басыңыз, андан кийин «Старт» басыңыз.
Рыба	Салмагы: 200–700 г Бүтүн балыкты жана балык филесин даярдоо үчүн. Микро толкундуу мештерге жарактуу идишке даярдалган балыкты салыңыз. 15–45 мл (1–3 чоң кашык) сууну кошуңуз. Идишти аш пленкасы менен тыгыз ороп коюңуз. Тарелканы айланма столго орнотуңуз. Керектүү масса чагылдырмайынча «Балык» кнопкасын бир нече жолу басыңыз, андан кийин «Старт» басыңыз.
Картофель в мундире	Салмагы: 200–1000 г Кабыгы аарчылбай картөшкөнү бышыруу үчүн салмагы 200–250 г, орточо өлчөмдөгү картөшкөнү танданыз. Картофелди жууп, кургатуу керек жана кабыгын бир нече жерлерде вилка менен теше саюу зарыл. Картофелди айнек айланма столдун четтеринин үстүнө салыңыз. Керектүү масса чагылдырмайынча «Картофель» кнопкасын бир нече жолу басыңыз, андан кийин «Старт» басыңыз. Продуктарды ЖАППАҢЫЗ.

Тамак-ашты даярдоо жана жылытуу боюнча колдонмо

Көп продукттар жогорку кубаттуулукта абдан тез жылыйт. Тамак саналуу мүнөттөрдүн ичинде столго коюу температурасына чейин жетет.

Ар дайым азык канчалык жылытканын текшериниз жана зарыл болсо аны мешке толук даяр болгонго чейин кайта салыңыз.

Жалпы эреже: шорполор, куурдак жана даяр тамактар сыяктуу жогорку нымдуулугу менен тамакты ар дайым жабыңыз.

Бөлкөлөр, толтурма менен самсаларды, камырдагы сосискалар ж.б. сыяктуу кургак өнүмдөрдү жаппаңыз.

Ар түрдүү тамакты даярдоо же жылытуу учурунда болушунча аны аралаштырып же оодарып туруу керек. Бул чекелеринен ортосуна чейин бир текши даярдоо же жылытуу үчүн жардам берет.

ТОЛТУРМА МЕНЕН САМСАЛАР - САК БОЛУҢУЗ

Бышырма тийгенде муздак болсо да толтурмасы ысык болгондугун жана бышырманы ичинен жылытарын ЭСКЕ АЛУУ КЕРЕК. Өтө ысып кетишине жеткирбениз: толтурмада майлар жана шекер көп болгондуктан ал өрт чыгууга алып келиши мүмкүн. Оозду күйгүзүп калбаш үчүн жеп баштаганга чейин толтурманын температурасын текшериниз.

ПУДИНГДЕР ЖАНА СУЮКТУКТАР — САК БОЛУҢУЗ

Пудингдердин жана джем, толтурмасы менен самсалар ж.б. сыяктуу майлар же шекерлер жогорку мазмуну менен башка өнүмдөрдүн ысып кетпешин жеткирбениз. Андай өнүмдөрдү жылытканда мешти кароосуз калтырбаңыз: Тамактын ысып кетиши өрттүн чыгышына алып келиши мүмкүн. Андай өнүмдөрдү этияттык менен жылытуу керек.

Жылытып жаткан кезинде аларды кароосуз калтырбаңыз.

Кошумча алкоголь кошпоңуз.

ЭМГИЗҮҮ ҮЧҮН БӨТӨЛКӨЛӨР - САК БОЛУҢУЗ

Сүтү же сүт аралашмасын жылытканга чейин жана жылыткандан кийин жакшылап чайкоо КЕРЕК, андан кийин бөбөккө берер алдында температурасын тешерүү керек.

Муздатыктан алынган 200–230 мл көлөмдөгү сүтү жылытуу үчүн капкагы менен упчусун чечиниз. ЖОГОРКУ кубаттуулукта 30–50 секунд бою жылытыңыз.

БАЛАНЫ ЭМГИЗГЕНГЕ ЧЕЙИН ТЕМПЕРАТУРАСЫН ТЕКШЕРИҢИЗ.

Муздатыктан алынган 80 мл көлөмдөгү сүтү жылытуу үчүн капкагы менен упчусун чечиниз. ЖОГОРКУ кубаттуулукта 15–20 секунд бою жылытыңыз.

БАЛАНЫ ЭМГИЗГЕНГЕ ЧЕЙИН ТЕМПЕРАТУРАСЫН ТЕКШЕРИҢИЗ.

Эскертүү. Бөтөлкөнүн жогорку жагындагы суюктук төмөн жагына караганда бир далай ысыгыраак болот.

Бөтөлкөнү жакшылап чайкаңыз жана колдонор алдында температурасын текшериниз.

МИКРО ТОЛКУНДУУ МЕШТИ БАЛДАРДЫН ТАМАКТАНДЫРУУСУНА АРНАЛГАН БӨТӨЛКӨЛӨРҮН СТЕРИЛИЗАЦИЯ ҮЧҮН КОЛДОНУУГА СУНУШТАЛБАЙТ.

Эгерде сизде ЭЖЖ стерилизаторуңуз бар болсо сизди өтө сак болушуңузду жана бардык аракеттерди көңүл коюп аткарышыңызды суранабыз, анткени ЭЖЖ стерилизацияда бөтөлкөдө аз суу колдонулат. Өндүрүүчүнүн көрсөтмөлөрүн толугу менен аткаруу маанилүү.

ДАЯР ТАМАКТАР

Тамактын көлөмү жана даярдоо убакыгы өнүмдүн түрүнөн көз каранды. Картөшкө маңыз сыяктуу нык өнүмдөрдү идишке жакшылап бөлүштүрүү керек.

Көп көлөмдө куймасын куйганда жылытуу үчүн кошумча убакыт керек болуп калышы мүмкүн. Мындан ныгыраак өнүмдөрдү тарелканын чектерине жакын коюу керек. ЖОГОРКУ кубаттуулукта орто көлөмдөгү порцияны жылытууга 2–4 мүнөт талап кылынат. Көп көлөмдөгү тамакты жылытпаңыз.

КОНСЕРВАЛАР

Жылытканга чейин банкадан өнүмдү чыгаруу керек жана ылайыктуу идишке салуу керек.

ШОРПОЛОР

Кенен идишти колдонунуз жана шорпону жылытканга чейин аралаштырыңыз, бир жолу жылытуу учурунда жана бир жолу жылытып бүткөндө.

КУУРДАК, РАГУ

Жылытып жатканда жана жылытып бүткөндөн кийин продуктту аралаштырыңыз.

Суроолор жана жооптор

В: Эмнеге меш күйбөй жатат?

А: Эгерде меш күйбөй жатса анда кийинкини текшериниз:

1. Меш тармактык айры тешикке сайылганбы? Айрычаны айры тешиктен сууруңуз, 10 секунд күтүңүз жана айрычаны кайра айры тешикке сайыңыз.
2. Автоматтык өчүргүчтү жана бекиткичти текшериниз.
Автоматтык өчүргүчтү баштапкы абалына келтириниз же бекиткичти алмаштырыңыз, эгерде ал иштебесе же күйүп калса.
3. Эгерде автоматтык өчүргүч же бекиткич бузуксуз болсо, айры тешикке башка алетти сайыңыз, анын иштегендигин текшерүүгө. Эгерде башка алет иштесе анда мештин бузугу бар. Эгерде башка алет иштебесе анда айры тешиктин бузугу бар. Эгерде Сиз меш бузук деп ойлосоңуз Panasonic авторлоштурулган тейлөө борборуна кайрылыңыз.

В: Микротолкундуу мешти аракетке келтиргенде телевизордун иштөөсүндө бузуктуктар пайда болот. Бул бузуктукту билдиреби?

А: Микротолкундуу меш иштеп жатканда кээ бир радио кабылдагычтардын жана телевизорлордун иштөөсүндө кедергилер болушу мүмкүн. Андай кедергилер миксер, чаң соргуч, фен жана ушул сыяктуу кичинекей электр аспаптар иштеп жатканда болушу мүмкүн. Бул меште кандайдыр бир бузуктуктар бар экендигин билдирбейт.

В: Кээде желдетүү тешиктерден жылуу аба чыгат. Эмне үчүн?

А: Азыктардын даярдоосунан чыккан жылуулук мештин ичиндеги абаны жылытат. Бул аба аба өткөргүчтөр аркылуу чыгат. Чыгып жаткан абада микро толкундуу нурдануу жок. Меш иштеп жатканда анын вентиляциялык тешиктерин жаппаңыз.

В: Мештин ичинде мештер үчүн кадимки термометрди колдонсо болобу?

А: Кээ бир термометрлердин металл бөлүктөрү меште учкундарга алып келиши мүмкүн. Аларды микротолкундуу мештерде колдонууга болбойт.

В: Меш тапшырылган программаны кабыл албай жатат. Эмне үчүн?

А: Меш туура эмес программаны кабыл албайт. Мисалы, меш даярдоонун төртүнчү этабын кабыл албайт.

Мешти кам көрүү

1. Мешти тазалаганга чейин аны жана кубаттоо боосун тармактык айры тешиктен сууруп салыңыз.
2. Мештин ички үстүлөрү, эшиктин тыгыздоосу жана тыгыздоонун тегерегиндеги үстүлөрдү үзгүлтүксүз тазалап туруу керек. Тамактын бөлүктөрүн, дубалдардагы суюктуктардын чачырандыларын, эшиктин тыгыздоосун жана тыгыздоонун тегерегиндеги үстүлөрүн ным майлык менен сүртүңүз. Өтө булгануу учурунда жумшак тазалоочу каражаттарды колдонсо болот. Кагуу тазалоочу же абразивдик каражаттарды колдонууга сунушталбайт. Мештеги камеранын оң жагында жайгашкан магнетрондун коргоочу пластинанын тегерегин тазалабаңыз.
**ӨНӨР ЖАЙЛЫК МЕШТИ
ТАЗАЛАГЫЧТАРДЫ КОЛДОНБОНУЗ.**
3. Эшиктеги кароочу терезени тазалоо үчүн курч металл кыргычтарды жана абразивдик кыргычтарды колдонбонуз, анткени алар айнектин бетин чийип алышы мүмкүн, бул анын сынышына алып келет.
4. Мештин сырткы беттерин ным кездеме менен тазалаңыз. Мештин ички бөлүктөрүн бузбаганга суу вентиляциялык тешиктерге тийбеши керек.
5. Башкаруу панелди жумшак чүпүрөк менен тазалаңыз. Башкаруу панелди тазалоо үчүн концентрацияланган жуучу каражаттарды же абразивдик материалдарды колдонбонуз. Кокустан мешти күйгүзүп албаганга башкаруу панелин тазалаганда мештин эшигин ачык калтырыңыз. Тазалоону бүткөн соң мешти баштапкы абалга кайтаруу үчүн «Стоп/Таштоо» баскычын басыңыз.
6. Эгерде эшиктин ички үстүндө же сырткы чекелеринин тегерегинде нымдуулук конденсацияланса, аны жумшак майлык менен аарчып салыңыз. Анын себеби мешти жогорулатылган нымдуулукта колдонгондон болушу мүмкүн; бул алеттин бузулган белгиси эмес.
7. Маал-маал айланма столду чыгарып тазалап туруу керек. Аны жылуу самын сууга же идиш-аяк жуучу машинада жуу керек.
8. Мештин үнсүз иштөөсүн камсыздоо үчүн чыгырык иймекти жана мештин түбүн маал-маал тазалоо керек. Төмөнкү бетин жумшак жуучу каражат менен аарчып турунуз, мисалы, идиш-аяктын суюк самыны менен, андан кийин кургата таза чүпүрөк менен аарчыңыз. Чыгырык иймекти самын сууга жууганга болот. Меш далай иштегенде анын ичинде кир чогулушу мүмкүн, бирок бул түбүнүн жана чыгырык иймектин дөңгөлөктөрүнүн абалына эч кандай таасир этпейт. Тазалаганга алынган чынырык иймекти микро толкундуу мештин түбүнө туура орнотулгандыгын текшериниз.
9. Тазалоо үчүн буу тазалагычты колдонууга болбойт.
10. Мештин тейлөөсү дасыккан персонал гана өткөрүү керек. Мешти тейлөө жана ремонт зарылдыгы болгон учурда жакын арада жайгашкан укукталган дилерге кайрылыңыз.
11. Микротолкундуу мешти тазалыкта кармаңыз: кирлер ички беттердин бузулушуна алып келиши мүмкүн, аспаптын жарактуулук мөөнөтүн бир далай кыскартышы жана кооптуу жагдайдын себеби болушу ыктымал.
12. Абанын вентиляциялык тешиктери ар дайым таза болушу керек. Мештин жогору, төмөн же сырт жактарындагы вентиляциялык тешиктердин чаң же башка материалдар менен кулпулоосуна жеткирбеңиз. Вентиляциялык тешиктердин кулпулоосу мештин өтө ысып кетишине алып келиши мүмкүн, бул анын иштөөсүнө тер таасир этет жана кооптуу жагдайдын себеби болушу мүмкүн.

Техникалык мүнөздөмөлөр

Электр кубаттоонун булагы	220 В, 50 Гц
Керектелүүчү кубаттуулук	1250 Вт
Чыга турган кубаттуулук	800 Вт (IEC-60705)
Габариттик өлчөмдөрү	443 (Ш) × 330 (Г) × 258 (В) мм
Камеранын өлчөмү	306 (Ш) × 308 (Г) × 214 (В) мм
Камеранын жалпы көлөмү	20 л
Айланма столдун диаметри	255 мм
Иштөө жыштыгы	2450 МГц
Таза салмагы	11 кг

- Салмагы жана өлчөмдөрү болжол менен көрсөтүлгөн.
- Техникалык мүнөздөмөлөрү алдын ала эскертүүсүз өзгөрүлүшү мүмкүн.
- Электр азыктандырууга талаптар, өндүрүлгөн айы, өндүрүлгөн өлкөсү жана сериялык номери микротолкундуу мештин сырт жагындагы атайын чаптамада жазылган.

< Эскертуу >

Эгерде башка документтерде башкача жазылган болбосо, томондогу жазылган эрежелерди сактагыла.

1. Ажырай турган же чечилбей турган бөлүктөрүнөн сырткары, приборду тегиз жана катуу жерге орноткула.
2. Жабык жана кургак тамда сактоо.
3. Ташуу учурунда ыргытпоо, ашыкча кыймылдатпоо, башка буюмдарга урунду кылбоо керек.
4. Жергиликтүү жана/же улуттук мыйзамга ылайык утилизациялоо керек.

Тартуу эрежелери жана шарттары ондуруучу тарабынан дайындалган эмес жана товарды тараткан мамлекеттин жергиликтуу жана/же улуттук мыйзамдарына ылайыктуу болушу керек.