

Panasonic®

Инструкция по использованию
микроволновой печи

Інструкція з використання
мікрохвильової печі

Микротолқынды пешке арналған
пайдалану бойынша нұсқаулық

Շահագործման ձեռնարկ
միկրոալիքային վառարանի

Микро толкундуу мешти
колдонуу боюнча нускама

Для домашнего использования

Для домашнього використання

Үйде пайдалануға арналған

Տան պայմաններում օգտագործման համար

Үйдө колдонууга

Модель NN-ST32MM
NN-ST34HM
NN-ST34HW
NN-ST35MK



NN-ST34HM

Русский

Українська

Қазақша

Հայերեն

Кыргыз

Содержание

Меры безопасности.....	2
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
Функция добавления времени.....	16
Использование таймера.....	17
Автоматические программы.....	19
Турборазморозка.....	19
Авторазогрев.....	20
Автоменю.....	21
Руководство по приготовлению и разогреву пищи.....	24
Вопросы и ответы.....	25
Уход за печью.....	26
Технические характеристики.....	27

Благодарим за приобретение бытовой техники Panasonic.

Меры безопасности

Приступая к работе с данной микроволновой печью, ознакомьтесь с инструкцией. Не выбрасывайте инструкцию — она может вам понадобиться и в дальнейшем.

Меры безопасности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Уплотнители дверцы и места их прилегания необходимо протирать влажной салфеткой и проверять на наличие повреждений. При их обнаружении эксплуатация печи не допускается до тех пор, пока они не будут устранены специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.
2. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или 2. закрытых ёмкостях, 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.

ВНИМАНИЕ

1. Не пытайтесь самостоятельно разбирать или производить регулировку, ремонт дверцы, корпуса панели управления, предохранительных выключателей или любой другой части печи. Не снимайте наружную панель печи — она не пропускает микроволны за пределы устройства. Ремонт должен выполняться только квалифицированным сервисным специалистом.
Не допускается эксплуатация печи с поврежденным сетевым шнуром, штепсельной вилкой, а также если произошло падение или повреждение самого устройства, или если оно не работает надлежащим образом. Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно.
3. Поврежденный сетевой шнур должен быть заменен сервисной службой завода-изготовителя, его сервисным представителем или лицом с аналогичной квалификацией.
4. Печь не предназначена для использования людьми (в т. ч. детьми) с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, а также лицами без соответствующих знаний и опыта. Использование устройства такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность. Необходимо следить, чтобы дети не играли с 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. Удостоверьтесь, что посуда (емкость) подходит для использования в микроволновой печи.
7. Печь работает только при закрытой дверце.
8. Когда вы не пользуетесь печью, не кладите внутрь посторонние предметы на тот случай, если она будет случайно включена.
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 сетевой кабель или отключите электричество с распределительного щитка.
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 микроволновую печь с повреждениями.

Указания по заземлению

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

Рабочее напряжение

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

Установка печи

Данное устройство предназначено для бытового и аналогичного использования, например:

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

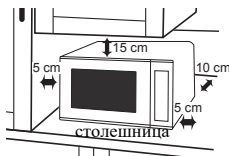
1. Установите печь на ровную, устойчивую поверхность не ниже 85 см от пола. Устройство предназначено для отдельной установки и не может быть встроено в шкаф.
2. Убедитесь, что установленную печь можно легко обесточить, вынув штепсельную вилку из розетки или отключив автоматический выключатель.

Меры безопасности

- 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.



- Не размещайте печь вблизи электрической или газовой плиты.
- Не снимайте ножки печи.
- Данная печь предназначена только для бытового применения. Не используйте ее вне помещения.
- Не используйте печь при повышенной влажности воздуха.
- 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.
- Не загромождайте вентиляционные отверстия с левой и тыльной стороны 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.

- 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 ещё горячий, дайте ему остыть, прежде чем мыть или чистить его.
- Стеклянный поворотный стол может вращаться в обе стороны.
- Если пища или посуда на стеклянном поворотном столе касается стенок печи и препятствует вращению, поворотный стол будет автоматически вращаться в противоположном направлении. Это нормально. Откройте дверцу печи, поправьте пищу или посуду на поворотном столе и снова включите режим печи.
- Не кладите пищу непосредственно на поворотный стол. Всегда используйте посуду, пригодную для микроволновых печей.
- При работе печи 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 прерывая готовности пищи.

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

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

Небольшие порции продуктов

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

Продукты с низким содержанием влаги

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

Не рекомендуется использовать печь для разогрева таких непищевых продуктов как попкорн или бутылки с водой.

Разогрев

Разогретую пищу лучше подавать «с пылу с жару».

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

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

Время выдержки перед подачей блюда (устойка)

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

Бутылочки для кормления и консервы для детского питания

Бутылочки для кормления следует помещать в печь без крышек и сосок. Жидкость в верхней части бутылки будет гораздо горячее, чем на дне, поэтому перед проверкой температуры следует встряхнуть бутылочку и тщательно перемешать ее содержимое. Во избежание ожогов проверяйте температуру содержимого перед кормлением. См. стр. 26

Вареные яйца

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

Продукты с кожурой

При приготовлении в МИКРОВОЛНОВОМ режиме 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

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

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

Обжаривание во фритюре

Не жарьте пищевые продукты в кипящем жире.

Искрение

Искрение может возникнуть случайно при использовании металлической емкости или при 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 Вы можете использовать термометр для мяса. Для этого необходимо предварительно вынуть блюдо из печи. Если блюдо не готово, верните его в печь и продолжайте готовить еще несколько минут на рекомендуемой мощности. Не используйте обычный термометр для мяса внутри печи во время приготовления в микроволновом режиме.

Общее руководство

Время выдержки перед подачей (Устойка)

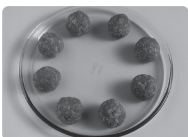
Плотные продукты, такие как мясо, картофель в мундире и кондитерские изделия требуют устойки (внутри печи или снаружи) после приготовления для завершения распределения тепла в центр блюда для его полного приготовления. На время устойки оберните куски мяса и картофель в мундире алюминиевой фольгой. Мясо должно постоять приблизительно 10—15 минут, а картофель в мундире — 5 минут. Прочие блюда, такие как 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 изменяться и регулироваться в зависимости от времени года. Сыпучие продукты (рис, макароны и т. п.) могут тоже 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 плёнкой, 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 продукты.

Общее руководство

ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА

Пищевая плёнка способствует удерживанию влаги в пище, за счёт чего сокращается время приготовления. Однако, перед приготовлением следует плёнку наколоть в нескольких местах, чтобы обеспечить выход излишнего пара. Во избежание ожогов соблюдайте осторожность, когда снимаете плёнку 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** нагревания. 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 процесса приготовления и по завершении указанного в рецепте времени, даже если используется программа автоматического приготовления (так же, как при использовании обычной духовки). Если блюдо не совсем готово, поставьте его снова в печь и доведите до готовности.

РАЗМЕР ПОСУДЫ



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

ОЧИСТКА

Так как 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, Pyrex®.

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 шампур 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 колбасные изделия во избежание разбрызгивания. **МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТОЛЬКО ПРИ КРАТКОВРЕМЕННОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ. ПОВТОРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУСКОВ БУМАЖНОГО ПОЛОТЕНЦА НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.** Избегайте бумажных полотенец, содержащих искусственное волокно. Убедитесь в наличии на упаковке бумажных полотенец рекомендации для использования в микроволновых печах. Не используйте в печи восковые или покрытые пластиком чашки, т. к. они могут расплавиться в печи. Жиростойкую бумагу можно использовать для подкладывания под тарелки и для накрывания жирных продуктов. Одноразовые бумажные тарелки белого цвета можно использовать для кратковременного нагрева и только в микроволновом режиме.



ПЛЕТЕНАЯ ДЕРЕВЯННАЯ, СОЛОМЕННАЯ ПОСУДА

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

АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

Небольшие количества гладкой алюминиевой фольги можно использовать для того, чтобы закрывать ими кромки мяса во время разморозки. Учитывая то, что микроволновое излучение не проходит через фольгу, это помогает защитить такие участки от чрезмерного нагрева при приготовлении или разморозке. Фольга не должна касаться боковых или верхней стенок печи, так как это может стать причиной искрения и повреждения печи.



ПАКЕТЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

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

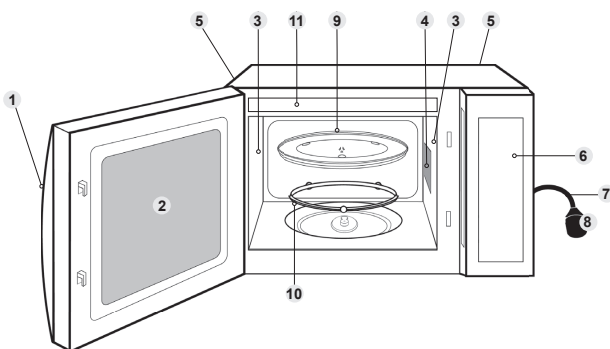


Принципиальная схема устройства

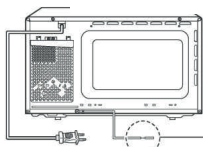
1. Ручка двери

Потяните за ручку, чтобы открыть дверь. Открытие двери во время работы печи останавливает процесс приготовления без сброса программы. Открытие двери безопасно в любой момент выполнения печи программы работы без риска микроволнового облучения.

2. Смотровое окно печи
3. Вентиляционные отверстия
4. Защитная пластина магнетрона (Не снимать)
5. Внешние вентиляционные отверстия
6. Панель управления
7. Шнур питания
8. Штепсельная вилка
9. Поворотный стол
10. Роликовое кольцо
11. Наклейка меню



Для модели с проводом заземления



Провод заземления

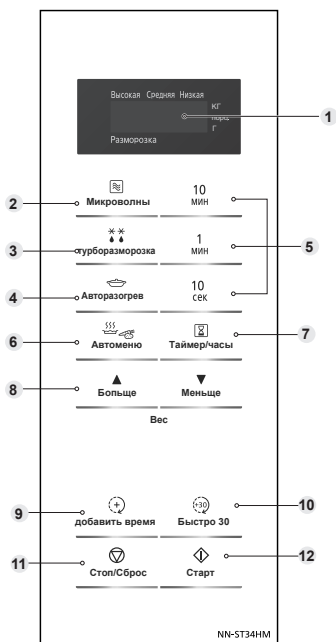
Должен быть подключен к выводу заземления.

На печь нанесены наклейки с обозначениями и предупреждениями.

■ Примечание

Изображение представлено для справки.

Панель управления



- 1 Окошко дисплея
- 2 Кнопка установки мощности режима «Микроволны»
- 3 Кнопка турбо разморозки
- 4 Кнопка автоматического разогрева
- 5 Кнопки установки времени
- 6 Кнопка меню автоматического приготовления
- 7 Кнопка «Таймер/часы»
- 8 Кнопки выбора веса продукта
- 9 Кнопка добавления времени
- 10 Кнопка «Быстро 30»
- 11 Кнопка «Стоп/Сброс»

Перед приготовлением:

Однократное нажатие сбрасывает введенные команды

Во время приготовления:

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

12 Кнопка «Старт»

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

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

■ Звуковой сигнал

При нажатии кнопок раздается звуковой сигнал. Если при нажатии кнопки звукового сигнала нет, печь не принимает или не может принять команду. Между запрограммированными этапами печь выдает сдвоенный звуковой сигнал. После завершения любой программы печь выдает 5 звуковых сигналов подряд.

■ Примечание

Если кнопка «Старт» не нажата в течение 6 минут с установки программы приготовления, печь 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



Дважды нажмите «Таймер/Часы».

Двоеточие начнет мигать.

Введите время.

Нажмите «Таймер/Часы».

Мигание двоеточия прекратится. Время на дисплее установлено.

■ Примечания

1. Для повторной установки времени снова выполните операции 1—3.
2. Время будет отображаться на дисплее, пока печь подключена к сети и в сети есть напряжение.
3. Часы имеют 24-часовую индикацию времени.

Блокировка от детей

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

Для установки:



Для отмены:



Нажмите «Старт» трижды в течение 10 секунд.

Отображение часов прекратится. Настройки времени при этом сброшены не будут. На дисплее отобразится слово «CHILD».

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 «Микроволны».

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

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

Нажмите	Уровень мощности	Пример использования
1 раз	Высокий	Кипячение воды, приготовление свежих овощей, фруктов, риса, макарон, вермишели.
2 раза	Средний-Высокий	Приготовление мяса, птицы, кондитерских изделий и десертов, подогревание молока.
3 раза	Средний	Приготовление яиц, сыров, рыбы, тушения мяса крупным куском, приготовление жаркого в горшочках и мяса, растапливание шоколада.
4 раза	Разморозка	Размораживание продуктов.
5 раз	Низкий	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 (установка) может быть запрограммировано после установки мощности и времени. См. страницу 17.
5. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ приготовление пищи с любыми металлическими принадлежностями в печи.
6. Всегда проверяйте состояние продуктов во время разморозки, открывая дверцу с повторным запуском печи 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. Подробности см. в Указаниях по разморозке на странице 19.

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 переключения мощности один раз для выбора высокой мощности.

Задайте время приготовления.



Нажмите кнопку переключения мощности 2 раза для выбора средней мощности.

Задайте время приготовления.



Нажмите кнопку переключения мощности 4 раза для выбора низкой мощности.

Задайте время приготовления.

Нажмите «Старт». На дисплее начинается отсчет времени первого этапа.

■ Примечания

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

Функция «Быстро 30»

Данная функция позволяет устанавливать время приготовления от 30 секунд до 5 минут с шагом 30 секунд при высокой мощности.



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

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

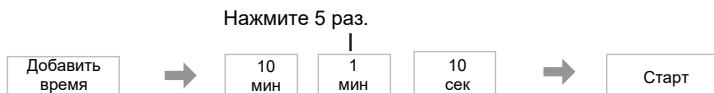
■ Примечания

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

Функция добавления времени

Эта функция позволяет добавить время приготовления во время приготовления пищи и после него.

Пример: необходимо добавить 5 минут в конце приготовления пищи.



Нажмите кнопку «Добавить время» сразу по окончании приготовления.

Задайте время приготовления.

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечания

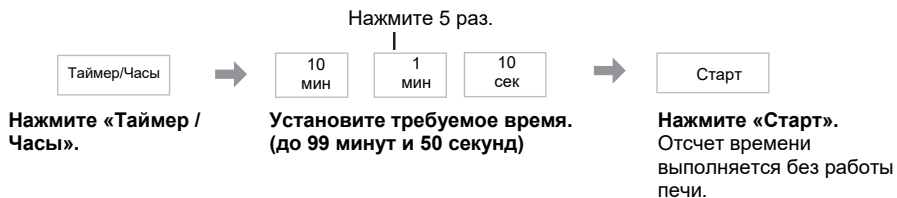
1. Во время работы печи дополнительное время приготовления (1—10 минут) устанавливается через 5 секунд после нажатия кнопки «Добавить время». Время добавляется без нажатия кнопки «Старт».
2. После завершения приготовления функция «ДОБАВИТЬ ВРЕМЯ» позволяет установить до 30 минут на высокой мощности и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

Использование таймера

Данная функция работает как «КУХОННЫЙ ТАЙМЕР», либо позволяет программировать «ВРЕМЯ УСТОЙКИ / «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».

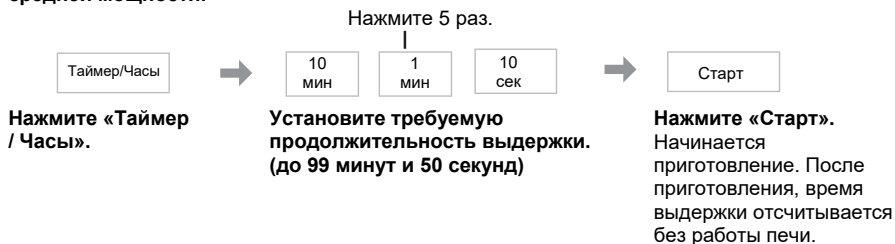
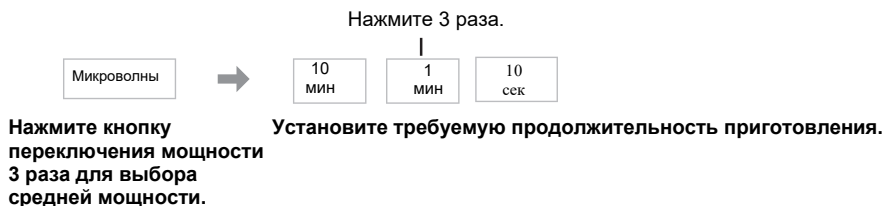
Кухонный таймер

Пример: для отсчета 5 минут.



Время выдержки перед подачей блюда (устойка)

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



Использование таймера

Отложенный старт

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



Нажмите «Таймер / Часы». Установите требуемую продолжительность отложенного старта. (до 99 минут и 50 секунд)



Нажмите кнопку переключения мощности 3 раза для выбора средней мощности.

Установите требуемую продолжительность приготовления.

Нажмите «Старт». Будет выполнен отсчет времени отложенного старта, после чего начнется приготовление блюда.

■ Примечания

1. МНОГОЭТАПНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ позволяет программировать ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ и ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ.
2. Даже в случае открытия дверцы печи в режимах КУХОННЫЙ ТАЙМЕР, ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ или ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ, отсчет времени на дисплее продолжится.
3. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ не может быть запрограммировано перед любой АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММОЙ или после неё.

Автоматические программы

Данная функция позволяет выполнять разморозку, разогрев и приготовление пищи по весу. Выберите категорию и установите массу пищи. Масса программируется в килограммах для функции «ТУРБОРАЗМОРОЗКА» и в граммах для функции «АВТОРАЗОГРЕВ/МЕНЮ». Печь автоматически определяет уровень мощности и время приготовления. Для удобства отсчёт массы начинается с самых широко используемых величин для каждой категории. Масса любой 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 указанному весу.
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.

Турборазморозка

Турбораз-
морозка



Больше

Меньше



Старт

Нажмите кнопку
«Турборазморозка».

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

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается
отсчет времени.

Пища	Максимальная масса
Мясной фарш, крупные и мелкие куски курицы	2 кг
Ростбиф, баранина, целые тушки курицы	2 кг
Целая рыба, гребешки, креветки, рыбное филе	1 кг

■ Примечание

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

Указания по разморозке

Для получения наилучших результатов:

1. Уложите продукты в подходящую емкость. Куски мяса или куриные тушки следует укладывать на перевернутое блюдо или, при наличии, на пластиковую подставку.
2. Проверяйте продукты во время разморозки, так как скорость разморозки может различаться.
3. Накрывать продукты целиком не обязательно (см. пункт 6).
4. Всегда переворачивайте или помешивайте продукт, особенно после звуковых сигналов печи. 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.

Автоматические программы

- Необходимо покрывать фольгой продукты. Это особенно важно при разморозке тушек курицы и кусков мяса. Первыми начинают оттаивать наружные слои продукта, поэтому закройте крылышки, филе и жировую часть кусочками гладкой алюминиевой фольги, закрепив ее на продукте палочками для коктейлей.
- Некоторое время устойчивости необходимо, чтобы продукт оттаивал внутри (минимум 1 час для мяса на кости и целой курицы).



Уложите продукт в один слой.



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



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

Авторазогрев

Авторазогрев



Больше

Меньше



Старт

Нажмите кнопку «Авторазогрев».

Выберите вес с помощью кнопок «Больше/Меньше».

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечание

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

1. Авторазогрев

Авторазогрев 1 нажатие

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

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

Автоменю

Автоменю



Больше

Меньше



Старт

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

Установите требуемое количество порций или вес продукта.

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечание

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

2. Каша

Автоменю

1 нажатие

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

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

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

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

3. Омлет

Автоменю

2 нажатия

Эта программа используется для приготовления омлета из яиц.

Готовьте в жаропрочной кастрюле. Для приготовления омлета используйте собственный рецепт или приведенный ниже:

Ингредиенты	1 порция.	2 порции	3 порции	4 порции
Яйца	2 шт.	4 шт.	6 шт.	8 шт.
Молоко или сливки	125 мл	250 мл	375 мл	500 мл
Соль, перец	по вкусу			
Сливочное масло	для смазывания кастрюли			

Взбивайте яйца с молоком 3-5 минут при помощи миксера, добавьте по вкусу соль и перец. Переложите готовую смесь в жаропрочную кастрюлю и поставьте ее в печь на стеклянный поворотный стол.

Выберите «Омлет» и дождитесь завершения времени приготовления. После приготовления не снимайте крышку и дайте 3 минуты настояться. Подавайте приготовленный омлет с топленым маслом, соусом или натертым сыром.

4. Фруктовый пирог

Автоменю

3 нажатия

Используется для приготовления пудингов с ягодами или фруктами. Используйте следующий рецепт в качестве инструкции:

Ингредиенты	4 порции, блюдо 20 см	8 порций, блюдо 28 см
Маргарин	100 г (½ пачки)	200 г (1 пачка)
Сахар	75 г (¼ чашки)	150 г (½ чашки)
Яйца	1 шт.	2 шт.
Пшеничная мука	100 г (½ чашки)	200 г (1½ чашки)
Ванильный порошок	2 г (¼ ч. л.)	4 г (½ ч. л.)
Разрыхлитель	3 г (½ ч. л.)	5 г (1 ч. л.)
Замороженные ягоды (вишня, малина, черника и т. д.)	150 г	300 г

1. Перемешайте маргарин, сахар и яйца в течение 5 минут при помощи миксера.

Перемешайте муку, ванильную пудру и разрыхлитель. Насыпьте муку в первую смесь, чтобы получить липкое тесто.

2. Добавьте в тесто ягоды или положите их на дно посуды. Переложите тесто в посуду и разровняйте.

3. Поставьте посуду в печь и выберите «Фруктовый пирог». Подождите завершения программы. Прежде чем подавать, достаньте пирог и посыпьте сахаром.

5. Овощи

Автоменю

4 нажатия

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

Автоматические программы

6. Картошка

Автоменю 5 нажатий

Картофель следует почистить и нарезать на одинаковые кусочки. Добавьте в картофель от 1 до 3 столовых ложек воды, если картофель сухой. Поместите в посуду соответствующего размера и накройте пищевой пленкой или хорошо прилегающей крышкой.

По истечении половины времени приготовления перемешайте картофель. По завершении времени приготовления перемешайте картофель и дайте настояться под крышкой от 2 до 3 минут.

7. Спагетти

Автоменю 6 нажатий

Эта программа предназначена для приготовления макаронных изделий.

Положите макароны в жаропрочную посуду с высокими стенками, предназначенную для использования в микроволновой печи. Залейте кипящей водой, добавьте соль и растительное масло, после чего выберите программу и готовьте согласно рекомендациям, приведенным в таблице внизу:

Программа	Спагетти	Кипящая вода	Растительное масло	Соль
«Спагетти» – нажмите один раз	150 г	750 мл	1 ст. л.	По вкусу
«Спагетти» – нажмите два раза	250 г	1000 мл	2 ст. л.	По вкусу
«Спагетти» – нажмите 3 раза	375 г	1250 мл	3 ст. л.	По вкусу

(Вода должна покрывать макароны на 1 - 2 см.)

Не накрывайте посуду.

После звукового сигнала перемешайте.

После завершения приготовления вылейте воду, добавьте масло, перемешайте и оставьте настояться приблизительно 5 минут.

8. Суп

Автоменю 7 нажатий

Эта программа предназначена для приготовления традиционных супов, таких как мясная солянка, щи, рассольник. Супы можно готовить на бульоне или воде. Бульон или вода должна быть комнатной температуры. Используйте следующую таблицу в качестве инструкции:

Ингредиенты	Солянка	Щи	Рассольник
4 порции (1,5 литра)			
Вяленое мясо (ветчина, сосиски)	200 г	—	—
Соленые огурцы	3 шт.	—	3 шт.
Лук	2 шт.	1 шт.	1 шт.
Паприка	1 шт.	—	—
Томатный соус	4 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Картофель	—	2-3 шт.	2-3 шт.
Капуста	—	200 г	—
Морковь	—	1 шт.	1 шт.
Растительное масло	—	2 ст. л.	2 ст. л.
Добавьте и нажмите «Суп».			
Бульон или вода	1000 мл	1000 мл	1000 мл
Оливки	8-10 шт.	—	—
Лимон	½ шт.	—	½ шт.
Петрушка, соль, перец	По вкусу		

Рекомендуется использовать овощи среднего размера. Овощи следует почистить. Все ингредиенты следует нарезать на одинаковые кусочки. Для приготовления 1,5 литра супа потребуются кастрюля емкостью 2,5 литра. Положите все приготовленные ингредиенты с первой части таблицы в кастрюлю, хорошо перемешайте, накройте пищевой пленкой и готовьте, используя меню автоматического приготовления «Овощи». Затем добавьте остальные ингредиенты, хорошо перемешайте и готовьте, используя меню автоматического приготовления «Суп». После звукового сигнала хорошо перемешайте и продолжайте готовить до завершения программы. Прежде чем подавать на стол, оставьте настояться 10 минут в выключенной микроволновой печи. Подавайте со сметаной.

9. Рыба

Автоменю 8 нажатий

Используется для приготовления целой рыбы или рыбного филе. Выберите рыбу, пригодную для приготовления в микроволновой печи, и положите одним слоем в неглубокую тарелку, чешуей вниз. Добавьте по вкусу масла, специй или лимонного сока. Положите друг на друга тонкие края филе, чтобы предотвратить перегревание. Если целая рыба фаршируется приправами, время приготовления может потребоваться увеличить. Закройте глаза и хвост целой рыбы небольшими кусочками алюминиевой фольги, чтобы предотвратить перегревание. Надежно накройте посуду пищевой пленкой или соответствующей крышкой. Дайте крупным кускам рыбы постоять от 3 до 5 минут после приготовления, прежде чем подавать. (толщина рыбы не должна превышать 3 см)

10. Курица

Автоменю 9 нажатий

Используется для приготовления кусочков курицы, таких как крылышки, ножки, бедрашки, грудки и т. д. Перед приготовлением кусочки курицы следует полностью разморозить. Прежде чем готовить, промаринуйте кусочки курицы, добавьте от 1 до 5 столовых ложек растительного масла для дополнительного вкуса и цвета. Положите промаринованные кусочки курицы в жаропрочную посуду. Накройте пищевой пленкой или соответствующей крышкой.

Установите тарелку на поворотный стол.

Нажмите кнопку «Автоменю» 9 раз.

Задайте массу продукта и нажмите «Старт».

После звукового сигнала переверните курицу.

Руководство по приготовлению и разогреву пищи

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

Всегда проверяйте, насколько готов продукт, и, при необходимости, возвращайте его в печь 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 помогает равномерному приготовлению или разогреву пищи от краев к середине.

ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ — ОСТОРОЖНО

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

ПУДИНГИ И ЖИДКОСТИ — ОСТОРОЖНО

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

БУТЫЛОЧКИ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ — ОСТОРОЖНО

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

Для разогрева молока объемом 200—230 мл из холодильника снимите крышку с соской.

Разогревайте на **ВЫСОКОЙ** мощности в течение 30-50 секунд.

ПРОВЕРЬТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД КОРМЛЕНИЕМ РЕБЕНКА.

Для разогрева молока объемом 80 мл из холодильника снимите крышку с соской. Разогревайте на **ВЫСОКОЙ** мощности в течение 15—20 секунд.

ПРОВЕРЬТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД КОРМЛЕНИЕМ РЕБЕНКА.

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

Тщательно взболтайте бутылку и проверьте температуру перед использованием.

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

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

РАЗОГРЕВ ГОТОВЫХ БЛЮД

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

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

КОНСЕРВЫ

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

СУПЫ

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

ЖАРКОЕ/РАГУ

Перемешивайте продукт в середине процесса разогрева и по окончании разогрева.

Вопросы и ответы

В: Почему печь не включается?

О: Если печь не включается, проверьте следующее:

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

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

О: При работе микроволновой печи могут возникать помехи в работе некоторых радиоприемников и телевизоров. Подобные помехи 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?

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

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

О: Металлические части, имеющиеся в некоторых термометрах могут вызвать искрение в печи и их использование микроволновых печах не допускается.

В: Печь не принимает заданную программу. Почему?

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

Уход за печью

1. Перед чисткой печи выключите ее и отсоедините шнур питания от сетевой розетки.
2. Внутренние поверхности печи, уплотнение дверцы и поверхности вокруг уплотнения необходимо регулярно очищать. Частицы пищи, брызги от жидкостей на стенках печи, уплотнении дверцы и на поверхностях вокруг уплотнения стирайте влажной салфеткой. При сильном загрязнении можно воспользоваться мягкими чистящими средствами. Не рекомендуется использовать сильные моющие или абразивные средства. Не очищайте область защитной пластины магнетрона, расположенной на правой стенке камеры печи.
3. Не используйте для очистки смотрового окна в дверце острые металлические скребки и скребки для грубой очистки, так как они могут поцарапать поверхность стекла, что приведет к его растрескиванию.
4. Внешние поверхности печи очищайте влажной салфеткой. Во избежание повреждений внутренних частей печи не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
5. Панель управления очищайте мягкой тканью. Не применяйте концентрированные моющие средства или абразивные материалы для очистки панели управления. При чистке панели управления оставьте дверцу печи открытой во избежание случайного включения печи. По завершении очистки нажмите кнопку «Стоп/Сброс» для возврата дисплея в исходное состояние или установите поворотный переключатель «Время/Вес» в нулевое положение.
6. Если на внутренней поверхности или вокруг наружных краев дверцы конденсируется влага, вытрите ее мягкой салфеткой. Причиной тому может быть эксплуатация печи в условиях высокой влажности; это не является признаком неисправности прибора.
7. Поворотный стол нужно периодически извлекать и чистить. Мойте его в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.
8. Роликовое кольцо и дно печи нужно периодически очищать для обеспечения бесшумной работы печи. Просто протирайте нижнюю поверхность с мягким моющим средством, например, жидким мылом для посуды, после чего вытирайте насухо чистой тканью. Роликовое кольцо можно мыть в мыльной воде. Испарения скапливаются внутри печи при её долгой работе, но это никак не влияет на состояние дна и колесики роликового кольца. Проверьте, что правильно установили снятое для чистки роликовое кольцо на днище микроволновой печи.
9. 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 прибора, 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	5,9 А, 1270 Вт
Выходы	800 Вт (IEC-60705)
Габаритные размеры	485 (Ш) × 410 (Г) × 288 (В) мм
Размеры камеры	314 (Ш) × 347 (Г) × 221 (В) мм
Общий объем камеры	25 л
Диаметр стеклянного поворотного стола	288 мм
Рабочая частота	2450 МГц
Масса нетто	12,7 кг

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

< Предупреждение >

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

1. Устанавливайте прибор на твёрдой плоской поверхности, за исключением отсоединяемых или несъёмных частей.
2. 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.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРОЧТИТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, печь нельзя включать, пока не будет отремонтирована квалифицированным специалистом;

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Любому лицу, кроме квалифицированного специалиста, опасно выполнять какие-либо действия по обслуживанию или ремонту, связанные с удалением крышки, которая защищает от воздействия микроволновой энергии;

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Жидкости и другие продукты питания нельзя нагревать в герметичных ёмкостях, поскольку они могут взорваться.

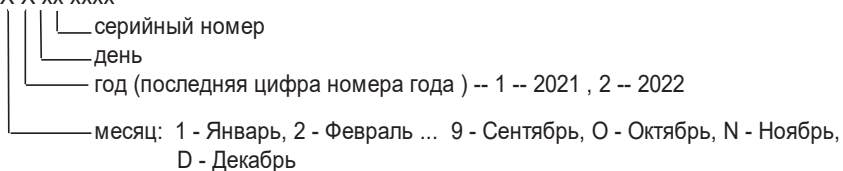
Изготовитель:

Panasonic Corporation 1006, Oaza Kadoma, Kadoma-shi, Osaka, 571-8501 Japan
Панасоник Корпорэйшн 1006, Оаза Кадома, Кадома-ши, Осака, 571-8501 Япония
Made in Belarus
Сделано в Беларуси

Примечание :

Дату изготовления (год, месяц) Вы можете определить по номеру, расположенному на боковой стороне изделия.

Номер : xxX X xx xxxx



Установленный производителем срок службы для данного изделия равен 7 годам с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Зміст

Заходи безпеки.....	2
Посуд, що використовується в мікрохвильовій печі	9
Принципова схема пристрою.....	11
Панель правління	12
Установлення годинника.....	13
Приготування їжі та розморожування в мікрохвильовій печі	14
Багатоетапний режим приготування їжі	15
Функція «Швидко 30»	16
Функція додавання часу.....	16
Використання таймера.....	17
Автоматичні програми.....	19
Турборозморожування.....	19
Авторозігрів	20
Автоменю.....	21
Посібник з приготування та розігрівання їжі.....	24
Догляд за піччю	26
Технічні характеристики.....	27

Дякуємо за придбання побутової техніки Panasonic.

Заходи безпеки

Приступаючи до роботи з цією мікрохвильовою піччю, ознайомтесь з інструкцією. Не викидайте інструкцію — вона може вам знадобитися і надалі.

Заходи безпеки

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Ущільнювачі дверцят і місця їх прилягання необхідно протирати вологою серветкою та перевіряти на наявність пошкоджень. При їх виявленні експлуатація печі не допускається доти, поки вони не будуть усунуті спеціалістом сервісної служби, який пройшов навчання у виробника.
2. Рідини та інші продукти не повинні розігріватися в щільно запечатаних або закритих ємностях, тому що вони можуть вибухнути.
3. **ЯКЩО ВАША ПІЧ ПОТРЕБУЄ РЕМОНТУ**, зверніться до найближчої служби технічної підтримки Panasonic. Будь-які операції з ремонту та техобслуговування мікрохвильової печі, що вимагають зняття кришки корпусу, повинні виконуватися тільки кваліфікованим персоналом сервісного центру, тому що при цьому виникає небезпека мікрохвильового опромінення.

УВАГА

1. Не намагайтесь самостійно розбирати або робити регулювання, ремонт дверцят, корпусу панелі управління, запобіжних вимикачів або будь-якої іншої частини печі. Не знімайте зовнішню панель печі — вона не пропускає мікрохвилі за межі пристрою. Ремонт повинен виконуватися тільки кваліфікованим сервісним спеціалістом.

Не допускається експлуатація печі з пошкодженим мережним шнуром, штепсельною вилкою, а також якщо відбулося падіння або пошкодження самого пристрою, або якщо він не працює належним чином. Проводити ремонт некваліфікованими особами небезпечно.

Пошкоджений мережевий шнур повинен бути замінений сервісною службою заводу-виробника, його сервісним представником або особою з аналогічною кваліфікацією.
4. Піч не призначена для використання людьми (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними, розумовими можливостями, а також особами без відповідних знань і досвіду. Використання пристрою такими людьми допускається тільки під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку. Необхідно стежити, щоб діти не гралися з пічю.

Установлення

5. Мікрохвильова піч призначена для нагрівання їжі та напоїв. Використання печі для сушіння харчових продуктів, газет, одягу, тканин, губок та ін., нагрівання гірлоку, взуття може призвести до травми або займання.
6. Переконайтеся, що посуд (ємність) підходить для використання в мікрохвильовій печі.
7. Піч працює тільки при закритих дверцятах.
8. Коли ви не користуєтесь піччю, не кладіть всередину сторонні предмети на той випадок, якщо вона буде випадково ввімкнена.
9. Не допускається ввімкнення печі без продуктів.
Це може викликати пошкодження пристрою.
10. У випадку задимлення натисніть кнопку «Стоп/Скидання» і, залишивши дверцята закритими, від'єднайте мережевий кабель або відключіть електрику з розподільного щитка.
11. Заміна освітлювальної лампи печі повинна проводитися тільки спеціалістом сервісної служби, який пройшов навчання у виробника. Не намагайтеся зняти зовнішню панель печі самостійно.

Огляньте мікрохвильову піч Розпакуйте піч та зніміть пакувальний матеріал. Перевірте піч на наявність вм'ятин, несправних запорів дверцят, тріщин у дверцятах і т.п. При виявленні яких-небудь несправностей негайно зверніться до дилера. Не встановлюйте мікрохвильову піч із пошкодженнями.

Вказівки щодо заземлення

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

Робоча напруга

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

Установлення печі

Цей пристрій призначений для побутового та аналогічного використання, наприклад:

- кухні для персоналу на підприємствах, в офісах та інших робочих приміщеннях;
- сільські будинки;
- для використання клієнтами готелів, мотелів та інших місць проживання;
- у готелях типу «нічліг і сніданок».

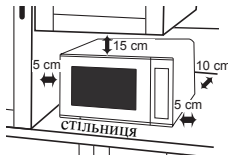
1. Установіть піч на рівну, стійку поверхню не нижче 85 см від підлоги. Пристрій призначений для окремого установлення і не може бути вбудований в шафу.
2. Переконайтеся, що встановлену піч можна легко знеструмити, витягнувши штепсельну вилку з розетки або

Заходи безпеки

3. Для нормальної роботи печі необхідно забезпечити достатню циркуляцію повітря.

Установлення на кухонному столі:

- a. Залишіть 15 см вільного простору над піччю, 10 см за піччю і не менше 5 см з торців.
- b. Якщо одна сторона печі притиснута до стіни впритул, інша або верхня сторона не повинні бути заблоковані.



4. Не розміщайте піч поблизу електричної або газової плити.
5. Не знімайте ніжки печі.
6. Ця піч призначена тільки для побутового застосування. Не використовуйте її поза приміщенням.
7. Не використовуйте піч при підвищеній вологості повітря.
8. Шнур живлення не повинен доторкатися до зовнішньої поверхні корпусу. Не допускайте його торкання з гарячою поверхнею. Шнур живлення не повинен звисати із краю стола або робочої поверхні. Не опускайте піч, шнур живлення або вилку у воду.
9. Не закривайте вентиляційні отвори з лівої та тильної сторони печі. Якщо під час роботи ці отвори виявляються закритими, це може призвести до перегріву пристрою. На цей випадок у печі передбачений захист у вигляді теплового запобіжника. Піч відновляє роботу після охолодження.

10. За необхідності замінити освітлювальну лампу печі, зверніться до дилера.

Приладдя

До комплекту поставки печі входить набір приладдя. Завжди дотримуйтесь вказівок з їх використання.

Роликове кільце

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

Поворотний стіл

- Не вмикайте піч без роликового кільця і скляного поворотного стола.
- Використовуйте тільки спеціально призначений для цієї печі скляний поворотний стіл. Заміна комплектного поворотного стола печі на інший не допускається.
- Якщо скляний поворотний стіл ще гарячий, дайте йому охолонути, перш ніж мити або чистити його.
- Скляний поворотний стіл може обертатися в обидва боки.
- Якщо їжа або посуд на скляному поворотному столі доторкається до стінок печі і перешкоджає обертанню, поворотний стіл буде автоматично обертатися в протилежному напрямку. Це нормально. Відкрийте дверцята печі, поправте їжу або посуд на поворотному столі і знову ввімкніть режим печі.
- Не кладіть їжу безпосередньо на поворотний стіл. Завжди використовуйте посуд для мікрохвильових печей.
- При роботі печі можлива вібрація скляного поворотного стола. Це не впливає на процес приготування їжі.

Важлива інформація

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

Короткі інтервали готування

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

На тривалість готування можуть вплинути бажана ступінь готовності, початкова температура, висота над рівнем моря, об'єм, розмір і форма продуктів, а також посуд, що використовується. У міру ознайомлення з роботою печі ви зможете скоректувати вплив цих факторів на готування.

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

Невеликі порції продуктів

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

Продукти з низьким вмістом вологи

Будьте обережні при розігріванні продуктів з низьким вмістом вологи, таких як хлібобулочні вироби, шоколад, повітряна кукурудза, печиво, сухарі та інші вироби з борошна. При тривалому готуванні вони легко можуть пригоріти, пересохнути або навіть спалахнути. Не рекомендується розігрівати продукти, що містять мало вологи, наприклад, повітряну кукурудзу або хліб. Ця піч призначена тільки для харчових продуктів.

Не рекомендується використовувати піч для розігріву таких нехарчових продуктів як попкорн або пляшки з водою.

Розігрів

Розігріту їжу краще подавати, поки гаряча.

Витягніть їжу з печі та переконайтеся, що вона добре прогрілася, тобто, із усіх частин йде пара, а на соусі з'являються бульбашки. (Можна переконатися, що температура їжі досягла 72 °C за допомогою термометра для харчових продуктів; однак, не використовуйте термометр всередині мікрохвильової печі.)

Для перевірки готовності продуктів, які не можна перемішати (лазанья, запіканка), їх можна надрізати ножем у центрі. Навіть при виконанні вказівок виробника напівфабрикатів завжди перевіряйте готовність їжі і у випадку, якщо страва не зовсім готова, установіть додатковий час готування.

Час витримки перед подачею страви (вистоювання)

Вистоюванням називається період часу в кінці приготування або розігріву їжі, на який їжа залишається до вживання, тобто час витримки, протягом якого тепло в їжі продовжує передаватися в середину, розігріваючи місця, що залишаються холодними.

Заходи безпеки

Кришки

Перед приміщенням їжі в мікрохвильову піч завжди знімайте кришки глечиків, ємностей і контейнерів для їжі. Якщо залишити кришку не знятою, пара і тиск усередині можуть призвести до вибуху ємності з їжею навіть після завершення роботи мікрохвильової печі.

Пляшечки для годування та консерви для дитячого харчування

Пляшечки для годування слід поміщати в піч без кришок і сосок. Рідина у верхній частині пляшки буде більш гарячою, ніж на дні, тому перед перевіркою температури слід струснути пляшечку та ретельно перемішати її вміст. Щоб уникнути опіків перевіряйте температуру вмісту перед годуванням. Див. стор. 26

Варені яйця

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

Продукти зі шкіркою

При готуванні в МІКРОХВИЛЬОВОМУ режимі продуктів з непористою шкіркою (картопля, яєчний жовток, сосиски і т.п.) їх рекомендується попередньо проколювати, щоб вони не тріснули.

Папір і пластик

При розігріві продуктів у пластикових або паперових упаковках потрібно стежити за процесом, тому що при перегріві пластик або папір можуть загорітися. Перед завантаженням продуктів у піч видаліть всі металеві дратові скріпки, які можуть міститися в упаковці та стати причиною іскріння в печі.

Не поміщайте в піч продукти, що упаковані в папір із вторинної сировини (наприклад, обгортковий папір або паперові рушники), за винятком тих випадків, коли на папері є спеціальна наклейка <Безпечно при використанні в мікрохвильових печах>, тому що упаковання може містити домішки, що викликають іскріння або займання при роботі печі.

Рідини

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

- а) Не користуйтеся ємностями із прямими сторонами та вузьким горлечком.
- б) Не допускайте перегрівання рідин.
- в) Перемішуйте рідину двічі: один раз перед тим, як помістити ємність із рідиною в піч, і другий раз — після закінчення половини строку, відведеного для готування.
- г) Після розігріву залишіть рідину в печі на деякий час, а потім перешкодьте та акуратно вийміть ємність із печі.

Обсмажування у фритюрі

Не смажте харчові продукти в киплячому жирі.

Іскріння

Іскріння може виникнути випадково при використанні металевої ємності або готуванні порції невідповідної маси. Іскріння в мікрохвильовій печі проявляється як спалах синього світла. У випадку іскріння слід негайно вимкнути піч.

Іскріння в залишеній без догляду печі може стати причиною її пошкодження.

Термометр для м'яса

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

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Час витримки перед подачею (Вистоювання)

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

КІЛЬКІСТЬ



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

РОЗТАШУВАННЯ ПОРЦІЙ



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

ВМІСТ ВОЛОГИ Вміст вологи в багатьох свіжих продуктах, таких як овочі та фрукти, може суттєво змінюватися протягом сезону. Тому час готування може змінюватися та регулюватися в залежності від пори року. Сипучі продукти (рис, макарони і т.п.) можуть теж змінити вологість під час зберігання і тоді час готування для них буде відрізнятися від часу готування тільки що куплених продуктів.

ПРОКОЛЮВАННЯ ПРОДУКТІВ ЗІ ШКІРЧОКЮ



Шкірка або шкурочка на окремих продуктах призводить під час готування до скупчення всередині пари.

Такі продукти рекомендується наколотити в декількох місцях або зняти смужки шкурочки, щоб пара безперешкодно виходила. Це стосується таких продуктів, як яйця, картопля, яблука, сосиски і т.п. **НЕ ВАРІТЬ ЯЙЦЯ В ШКАРЛУПІ.**

ПОКРИТТЯ



Їжа повинна бути накрита пластиковою кришкою або харчовою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Слід накривати рибу, овочі, запіканки, супи. Не накривайте кришкою соуси, випічку, картоплю в мундирі, кондитерські вироби.

ЩІЛЬНІСТЬ

Пористі, розсипчасті продукти розігріваються швидше, ніж щільні продукти.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ХАРЧОВА ПЛІВКА

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

ФОРМА



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

ВИХІДНА ТЕМПЕРАТУРА

Чим нижче вихідна температура продукту, тим більше часу потрібно для його нагрівання. Їжа з холодильника потребує більше часу для розігріву, ніж продукти кімнатної температури.

Температура продуктів перед готуванням повинна бути в межах 5-8 °С.

РІДИНИ



Всі рідини необхідно **ПОМІШУВАТИ ДО, ПІД ЧАС І ПІСЛЯ** нагрівання. Щоб уникнути випіскування, воду слід помішувати перед нагріванням і під час його. Не нагрівайте рідини, які вже кип'ятилися. **НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПЕРЕГРІВАННЯ РІДИН.**

ПЕРЕВЕРТАННЯ ТА ПОМІШУВАННЯ

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

РОЗМІЩЕННЯ

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

ПЕРЕВІРКА ГОТОВНОСТІ ЇЖІ



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

РОЗМІР ПОСУДУ



Розмір посуду впливає на час готування їжі. Тому слід використовувати посуд такого розміру, який зазначений у рецепті. Їжа, поміщена в більшу ємність, нагріється й приготується швидше, ніж та сама кількість, розміщена в меншій ємності.

ОЧИЩЕННЯ

Через те, що мікрохвильове випромінювання впливає на частки їжі, піч слід завжди тримати в чистоті. Стійкі плями від їжі видаляються за допомогою аерозольного засобу для чищення мікрохвильових печей, нанесеного на м'яку тканину. Завжди насухо протирайте піч після очищення.

Посуд, що використовується в мікрохвильовій печі

Вибір підходящого посуду є одним з важливих факторів, які впливають на готування їжі.

СКЛЯНИЙ ПОСУД

Для використання в печі ідеально підходить жароміцне скло, наприклад, Pyrex®.

Не використовуйте скляний посуд, який може тріснути при нагріванні їжі. Не використовуйте кришталі, який може тріснути або викликати іскріння.



ПОРЦЕЛЯНА ТА КЕРАМІКА

У мікрохвильовій печі можна використовувати тарілки, блюдця, миски, кружки та чашки з кераміки та жароміцної глазурованої порцеляни. Посуд з тонкостінної порцеляни можна використовувати тільки для короткочасного розігріву: при тривалому нагріванні зміна температури може призвести до розтріскування посуду або декоративного покриття. Не використовуйте тарілки з металізованою крайкою або малюнком. Не використовуйте кружки або глечики із приклеєними ручками: клей може розплавитися в мікрохвильовій печі.



ГОНЧАРНІ ВИРОБИ, ФАЯНС, КЕРАМІКА

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



ФОЛЬГА ТА МЕТАЛЕВІ ЄМНОСТІ

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ЇЖІ ФОЛЬГУ АБО МЕТАЛЕВИЙ ПОСУД — мікрохвильове випромінювання не проходить через метал, що заважає рівномірному нагріванню їжі. Крім того, це може призвести до пошкодження печі. Замість металевих шампурів використовуйте дерев'яні шампури для кебаба.



ХАРЧОВА ПЛІВКА

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



Посуд, що використовується в мікрохвильовій печі

ПЛАСТИКОВИЙ ПОСУД

Багато пластикових ємностей можуть використовуватися в мікрохвильових печах. Використовуйте тільки ті пластикові ємності, які призначені для використання в мікрохвильових печах. Не використовуйте посуд з меламіну, тому що він може оплавитись. Не використовуйте пластиковий посуд для готування продуктів з високим вмістом цукру або жирів, а також продуктів, що потребують тривалого готування, наприклад, нешлифованого рису. Не використовуйте для готування їжі ємності від маргарину або йогурту, тому що вони розплавляються від нагрівання.



ПАПЕРОВИЙ ПОСУД

Білими паперовими серветками (паперовими рушниками) можна накривати форми з випічкою та ковбасні вироби, щоб уникнути розбризкування. **МОЖЕ ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ ТІЛЬКИ ПРИ КОРОТКОЧАСНОМУ ГОТУВАННІ. ПОВТОРНЕ ВИКОРИСТАННЯ ШМАТКІВ ПАПЕРОВОГО РУШНИКА НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ.** Уникайте паперових рушників, що містять штучне волокно. Переконайтеся в наявності на упакованні паперових рушників рекомендації для використання в мікрохвильових печах. Не використовуйте в печі вощені або покриті пластиком чашки, тому що вони можуть розплавитися в печі. Жиростійкий папір можна використовувати для підкладання під тарілки і для накривання жирних продуктів.

Одноразові паперові тарілки білого кольору можна використовувати для короткочасного нагрівання і тільки в мікрохвильовому режимі.



ПЛЕТЕНИЙ ДЕРЕВ'ЯНИЙ, СОЛОМ'ЯНИЙ ПОСУД

Використання такого посуду в мікрохвильовій печі не допускається. При постійному використанні та при тривалому впливі він тріскається.



АЛЮМІНІЄВА ФОЛЬГА

Невелика кількість гладкої алюмінієвої фольги можна використовувати для того, щоб закривати ними краї м'яса під час розморожування. Зважаючи на те, що мікрохвильове випромінювання не проходить через фольгу, це допомагає захистити такі ділянки від надмірного нагрівання при готуванні або розморожуванні. Фольга не повинна доторкатися до бокових або верхньої стінки печі, тому що це може стати причиною іскріння та пошкодження печі.



ПАКЕТИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ

При тривалому запіканні можна надрізати пакет з одного боку, прикривши крайку шматка м'яса. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ МЕТАЛЕВІ СКРІПКИ, ЩО ПЕРЕДБАЧЕНІ В ТАКИХ ПАКЕТАХ.**

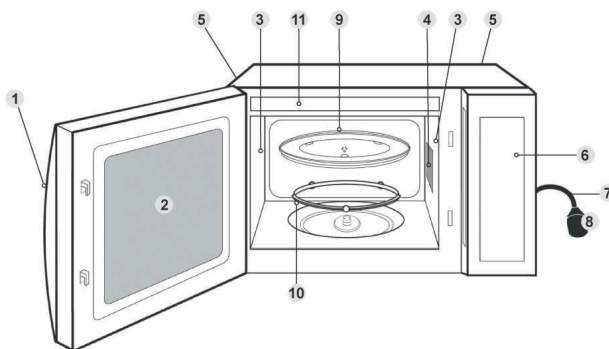
Принципальна схема пристрою

1. Ручка дверцят

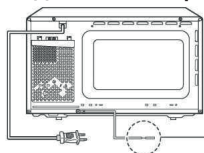
Потягніть за ручку, щоб відкрити дверцята. Відкриття дверцят під час роботи печі зупиняє процес готування без скидання програми. Відкриття дверцят безпечно в будь-який момент виконання піччо програми роботи без ризику мікрохвильового опромінення.

У моделі NN-ST34NM ZPE робота печі відновлюється після закриття дверцят і 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
11. Панель управління



Для моделі з дротом заземлення



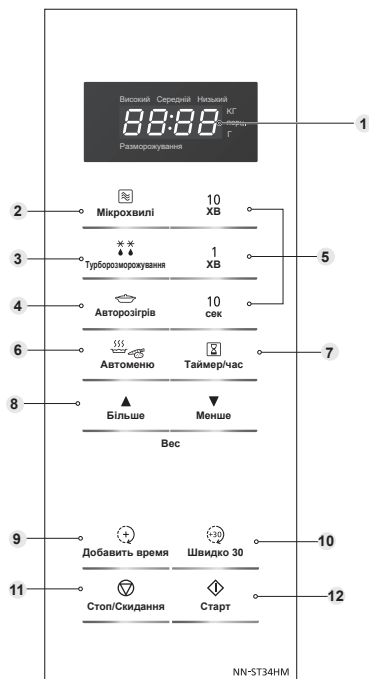
Дріт заземлення

Повинен бути підключений до виводу заземлення. На піч нанесені наклейки з позначеннями та попередженнями.

■ Примітка

Зображення надано для довідки.

Панель управління



- 1 Віконце дисплея
- 2 Кнопка установлення потужності режиму «Мікрохвилі»
- 3 Кнопка турборозморожування
- 4 Кнопка автоматичного розігріву
- 5 Кнопки установлення часу
- 6 Кнопка меню автоматичного готування
- 7 Кнопка «Таймер/час»
- 8 Кнопки вибору ваги продукту
- 9 Кнопка додавання часу
- 10 Кнопка «Швидко 30»
- 11 Кнопка «Стоп/Скидання»

Перед готуванням:

Однократне натискання скидає введені команди

Під час готування:

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

- 12 Кнопка «Старт»

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

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

■ Звуковий сигнал

При натисканні кнопок лунає звуковий сигнал. Якщо при натисканні кнопки звукового сигналу немає, піч не приймає або не може прийняти команду. Між запрограмованими етапами піч видає подвоєний звуковий сигнал. Після завершення будь-якої програми піч видає 5 звукових сигналів підряд.

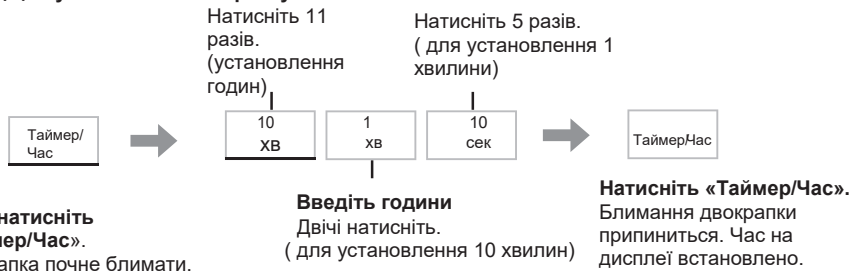
Примітка

Якщо кнопка «Старт» не натиснута протягом 6 хвилин з установлення програми готування, піч скасує цю програму. Дисплей повернеться до відображення двокрапки або часу.

Установлення годинника

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

Приклад щоб установити 11:25 ранку



■ Примітки

- Для повторного установлення часу знову виконайте операції 1-3.
- Час буде відображатися на дисплеї, поки піч підключена до мережі та у мережі є напруга.
- Годинник має 24-годинну індикацію часу

Блокування від дітей

Ця функція відключає елементи управління піччю; при цьому дверцята відкриваються. Блокування від дітей можна встановити при відображенні на дисплеї двокрапки або часу.

Для установлення:



Натисніть «Старт» тричі протягом 10 секунд.

Відображення годинника припиниться. Налаштування часу при цьому скинуто не буде. На дисплеї відобразиться слово «CHILD».

Для скасування:



Натисніть «Стоп/Скидання» тричі протягом 10 секунд.

На дисплеї відновиться відображення годинника.

Приготування їжі та розморожування в мікрохвильовій печі

При використанні печі поворотний стіл завжди повинен бути встановлений.



Для вибору необхідного рівня потужності натисніть кнопку «Мікрохвилі»

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

Натисніть «Старт».
На дисплеї починається відлік часу.

Натисніть	Рівень потужності	Приклад використання
1 раз	Високий	Кип'ятіння води, готування свіжих овочів, фруктів, рису, макаронів, вермішелі.
2 рази	Середній-Високий	Готування м'яса, птиці, кондитерських виробів і десертів, підігрівання молока.
3 рази	Середній	Готування яєць, сирів, риби, смаження м'яса великим шматком, готування печені в горщиках і м'яса, розтоплення шоколаду.
4 рази	Розморожування	Розморожування продуктів.
5 разів	Низький	Збереження температури гарячих страв, готування на повільному вогні.

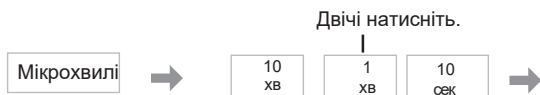
■ Примітки

1. При введенні часу готування без вибору рівня потужності піч автоматично вмикається на високій потужності.
2. При роботі печі можлива вібрація скляного поворотного стола. Це не впливає на процес готування їжі.
3. Багатоетапний режим готування описано на сторінці 17.
4. Час витримки перед подачею страви (вистоювання) може бути запрограмований після встановлення потужності та часу. Див. сторінку 19.
5. НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ готування їжі з будь-яким металевим приладдям в печі.
6. Завжди перевіряйте стан продуктів під час розморожування, відкриваючи дверцята з повторним запуском печі за необхідності. Накривати продукти при розморожуванні не обов'язково. Для забезпечення рівномірного результату розділіть або декілька разів переверніть продукт під час розморожування. При розморожуванні великих шматків і тушок птиці ввімкніть розморожування на половині потужності і закрийте край м'яса фольгою. Подробиці див. у Вказівках з розморожування на сторінці 21.

Багатоетапний режим приготування їжі

Ця функція дозволяє запрограмувати до 3 послідовних етапів готування їжі в печі.

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



Натисніть кнопку перемикання потужності один раз для вибору високої потужності.

Задайте час готування.



Натисніть кнопку перемикання потужності 2 рази для вибору середньої потужності.

Задайте час готування.



Натисніть кнопку перемикання потужності 4 разів для вибору низької потужності.

Задайте час готування.

Натисніть «Старт».

На дисплеї починається відлік часу першого етапу.

■ Примітки

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

Функція «Швидко 30»

Ця функція дозволяє встановлювати час готування інтервалами від 30 секунд до 5 хвилин при високій потужності.



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

Натисніть «Старт». На дисплеї починається відлік часу.

■ Примітки

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

Функція додавання часу

Ця функція дозволяє додати час готування під час готування їжі і після нього.

Приклад: необхідно додати 5 хвилин в кінці готування їжі.

Натисніть 5 разів.



Натисніть кнопку «Добавить время» відразу після закінчення готування.

Задайте час готування.

Натисніть «Старт». На дисплеї починається відлік часу.

■ Примітки

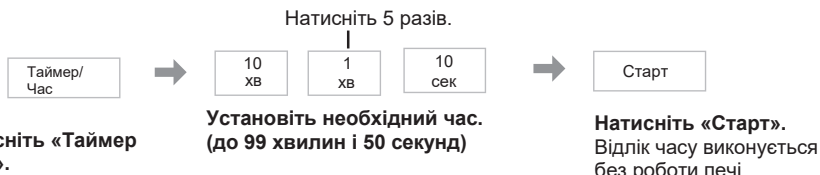
1. Під час роботи печі додатковий час готування (1-10 хвилин) устанавлюється через 5 секунд після натискання кнопки «Додати час». Час додається без натискання кнопки «Старт».
2. Після завершення готування функція «ДОДАТИ ЧАС» дозволяє встановити до 30 хвилин на високій потужності та до 99 хвилин і 50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

Використання таймера

Ця функція працює як «КУХОННИЙ ТАЙМЕР» або дозволяє програмувати «ЧАС ВИСТОЮВАННЯ / «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ».

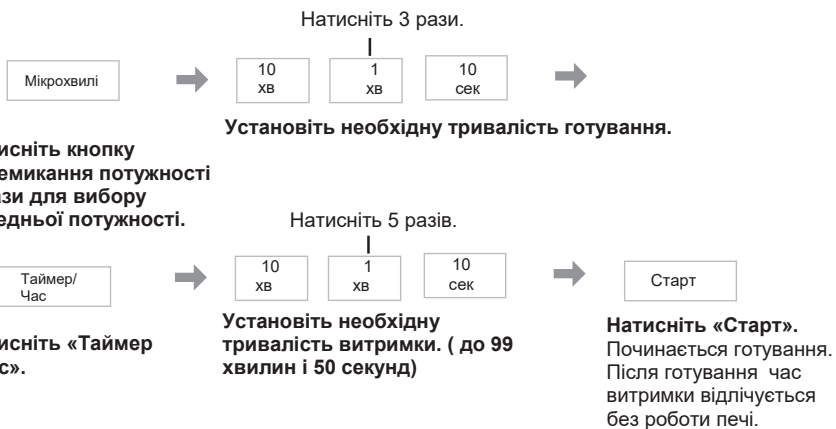
Кухонний таймер

Приклад для відліку 5 хвилин.



Час витримки перед подачею страви (вистоювання)

Приклад: для установлення 5 хвилин вистоювання страви після готування на середній потужності протягом 3 хвилин.



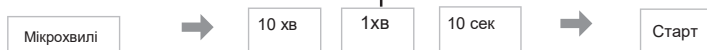
Використання таймера

Відкладений старт

Приклад: для старту готування страви на середній потужності протягом 3 хвилин через 5 хвилин витримки.



Натисніть «Таймер / Час». Установіть необхідну тривалість відкладеного старту. (до 99 хвилин і 50 секунд)
Натисніть 3 рази



Натисніть кнопку перемикавання потужності 3 рази для вибору середньої потужності.

Установіть необхідну тривалість готування.

Натисніть «Старт». Буде виконаний відлік часу відкладеного старту, після чого почnetься готування страви.

■ Примітки

1. БАГАТОЕТАПНИЙ РЕЖИМ ГОТУВАННЯ ЇЖІ дозволяє програмувати ЧАС ВИТРИМКИ та ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ.
2. Навіть у випадку відкриття дверцят печі в режимі КУХОННИЙ ТАЙМЕР, ЧАС ВИТРИМКИ або ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ, відлік часу на дисплеї продовжиться.
3. ЧАС ВИТРИМКИ/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ не може бути запрограмований перед кожною АВТОМАТИЧНОЮ ПРОГРАМОЮ або після неї.

Автоматичні програми

Ця функція дозволяє виконувати розморожування, розігрів та готування їжі за вагою. Виберіть категорію та встановіть масу їжі. Маса програмується в кілограмах для функції «ТУРБОРОЗМОРОЖУВАННЯ» і в грамах для функції «АВТОРОЗІГРІВ/МЕНЮ». Піч автоматично визначає рівень потужності в режимі «МІКРОХВИЛІ» і час готування. Для зручності відлік маси починається із величин, які найчастіше використовуються для кожної категорії. Маса будь-якої доданої води або ємності не включена.

■ Примітки

1. Не вмикайте піч без роликового кільця і скляного поворотного стола.
2. «АВТОПРОГРАМИ» слід використовувати ТІЛЬКИ для зазначених харчових продуктів.
3. Виконуйте розморожування та готування продуктів відповідно до зазначеної ваги.
4. Завжди зважуйте продукти, не покладаючись на інформацію на упаковці.
5. Для більшості продуктів рекомендується задавати ЧАС ВИТРИМКИ. Після завершення готування в «АВТОПРОГРАМІ» залишіть страву, щоб тепло розподілилося в середину.

Турборозморожування



Натисніть кнопку «Турборозморожування».

Установіть вагу замороженого продукту.

Маса відлічується кроками по 0,1 кг.

Натисніть «Старт».

На дисплеї починається відлік часу.

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

■ Примітка

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

Вказівки щодо розморожування

Для отримання найкращих результатів:

1. Укладіть продукти в підходящу ємність. Шматки м'яса або курячі тушки слід укласти на перевернуте блюдо або, за наявності, на пластикову підставку.
2. Перевіряйте продукти під час розморожування, тому що швидкість розморожування може відрізнятись.
3. Накривати продукти повністю не обов'язково (див. пункт 6).
4. Завжди перевертайте або помішуйте продукт, особливо після звукових сигналів печі. За необхідності закрийте продукт фольгою (див. пункт 6).
5. Фарш, нарізане м'ясо та інші продукти з невеликими частинками потрібно розділити та укласти в один шар.

Автоматичні програми

- Необхідно покривати фольгою продукти. Це особливо важливо при розморожуванні тушок курки та шматків м'яса. Першими починають розмерзатись зовнішні шари продукту, тому закрийте крильця, філе та жирову частину шматочками гладкої алюмінієвої фольги, закріпивши її на продукті паличками для коктейлів.
- Необхідний деякий час для вистоювання, щоб продукт розмерзався усередині (мінімум 1 година для м'яса на кістці та цілої курки).



Укладіть продукт в один шар.



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



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

Авторозігрів

Авторозігрів



Більше Менше



Старт

Натисніть кнопку «Авторозігрів».

Виберіть вагу за допомогою кнопок «Більше/Менше».

Натисніть «Старт».
На дисплеї починається відлік часу.

■ Примітка

- Враховуючи можливі зміни у властивостях продуктів, перед подачею переконайтеся, що страва приготувалася та подавайте її гарячою.

Автоматичний розігрів

Авторозігрів 1 натискання

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

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

Автоменю

Автоменю



Більше

Менше



Старт

Виберіть необхідну програму «Автоменю».

На дисплеї з'являється номер АВТОПРОГРАМИ.

Установіть необхідну кількість порцій або вагу продукту.

Натисніть «Старт». На дисплеї починається відлік часу.

■ Примітка

■ Враховуючи можливі зміни у властивостях продуктів, перед подачею переконайтеся, що страва приготувалася та подавайте її гарячою.

2. Каша

Автоменю

1 натискання

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

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

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

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

3. Яєчня

Автоменю

2 натискання

Ця програма підходить для приготування омлету. Користуйтеся формою для запікання. Ви можете приготувати омлет за своїм рецептом або ж скористатися наступними пропорціями:

Складові частини	1 порція	2 порції	3 порції	4 порції
Яйця	2 шт.	4 шт.	6 шт.	8 шт.
Молоко або сметана	125 мл	250 мл	375 мл	500 мл
Сіль, перець	за смаком			
Масло	для змащування форми для запікання			

Збийте яйця з молоком міксером впродовж 3-5 хвилин, додайте сіль і перець за смаком. Вилийте суміш в змащену форму для запікання і поставте в піч на скляний поворотний стіл. Оберіть програму "Яєчня" і готуйте до завершення циклу. Після приготування накрийте і дайте постояти 3 хвилини. Подавайте гарячий омлет з розтопленим маслом, соусами або тертим сиром.

4. Фруктовий пиріг

Автоменю

3 натискання

Підходить для приготування пирогів з фруктами або ягодами. Скористайтеся наступним рецептом:

Складові частини	4 порції 20 см блюдо	8 порцій 28 см блюдо
Маргарин	100 г (½ пачки)	200 г (1 пачка)
Цукор	75 г (¼ чашки)	150 г (½ чашки)
Яйце	1 шт.	2 шт.
Пшеничне борошно	100 г (½ чашки)	200 г (1½ чашки)
Ванілін	2 г (½ ч. л.)	4 г (½ ч. л.)
Пекарний порошок	3 г (½ ч. л.)	5 г (1 ч. л.)
Заморожені ягоди (вишні, журавлина, чорниці тощо)	150 г	300 г

- Змішайте маргарин, цукор та яйця міксером впродовж 5 хвилин. Перемішайте борошно, ванілін та пекарний порошок. Додайте борошна до іншої суміші і зробіть липке тісто.
- Додайте в тісто ягоди або викладіть їх на дно блюда. Викладіть тісто на тарілку і рівномірно розрівняйте.
- Поставте в піч і оберіть програму "Фруктовий пиріг". Готуйте до завершення програми. Перед поданням вийміть фруктовий пиріг і присипте його цукром.

Автоматичні програми

5. Овочі

Автоменю

4 натискання

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

6. Картопля

Автоменю

5 натискання

Картопля повинна бути почищена, підготовлена та нарізана на шматочки однакового розміру. Додайте до картоплі від 1 до 3 ст. ложок води. Якщо вона зів'яла або щоб вона стала м'якшою. Викладіть в підходящу тарілку і накрийте пластиковою плівкою або кришкою. В середині циклу приготування перемішайте картоплю. Після завершення циклу приготування перемішайте картоплю, накрийте і дайте їй постояти 2-3 хвилини.

7. Спагеті

Автоменю

6 натискання

Ця програма призначена для приготування макаронних виробів.

Покладіть макарони на жаростійку тарілку з високими краями, яку можна використовувати в мікрохвильовому режимі. Заповніть її кип'ятком, додайте солі, рослинної олії і виберіть програму згідно з рекомендаціями в таблиці нижче:

Програма	Спагеті	Кип'яток	Рослинна олія	Сіль
"Спагеті" – натисніть один раз	150 г	750 мл	1 ст. л.	За смаком
"Спагеті" – натисніть двічі	250 г	1000 мл	2 ст. л.	За смаком
"Спагеті" – натисніть тричі	375 г	1250 мл	3 ст. л.	За смаком

(Вода повинна покривати макарони на 1 - 2 см.)

Не накривайте блюдо.

Після звукового сигналу перемішайте.

Після завершення приготування злийте воду, додайте масло, перемішайте і залиште прибіл. на 5 хвилин.

8. Суп

Автоменю

7 натискання

Ця програма підходить для приготування традиційних супів: м'ясної солянки, борщу, розсоляниці. Супи можна готувати на бульйоні або воді. Бульйон або вода повинні бути кімнатної температури. Скористуйтеся наступними пропорціями:

Складові частини	Солянка	Борщ	Розсоляник
4 порції (1,5 літра)			
Копченості (шинка, ковбаса)	200 г	—	—
Солоні огірки	3 шт.	—	3 шт.
Цибуля	2 шт.	1 шт.	1 шт.
Паприка	1 шт.	—	—
Томатний соус	4 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Картопля	—	2-3 шт.	2-3 шт.
Капуста	—	200 г	—
Морква	—	1 шт.	1 шт.
Рослинна олія	—	2 ст. л.	2 ст. л.
Додайте і натисніть "Суп"			
Бульйон або вода	1000 мл	1000 мл	1000 мл
Оливки	8-10 шт.	—	—
Лимон	½ шт.	—	½ шт.
Петрушка, сіль, перець	За смаком		

Бажано використовувати овочі середніх розмірів. Овочі мають бути очищені. Всі складові повинні бути нарізані на шматочки однакового розміру. Для приготування 1,5 л супу знадобиться 2,5-літровою горщик.

Покладіть всі складові з першої частини таблиці в горщик, добре перемішайте, накрийте пластиковою плівкою і готуйте за автоматичним меню "Овочі". Після цього додайте решту складових, добре перемішайте і готуйте за автоматичним меню "Суп". Після звукового сигналу добре перемішайте і продовжуйте готувати до завершення програми. Перед подаванням залиште на 10 хвилин у вимкненій печі. Приправте сметаною.

9. Риба

Автомену

8 натискання

Підходить для готування цілої риби та рибного філе. Виберіть рибу, яка підходить для приготування в печі, і викладіть її одним шаром шкірою донизу на плоску тарілку. Додайте масло, спеції, трави чи лимонний сік за смаком. Викладайте таким чином, щоб тонкі ділянки перекривалися для запобігання переварюванню. При обробці цілої риби приправами час готування, можливо, доведеться збільшити. Прикрийте області очей та хвосту цілої риби шматочками алюмінієвої фольги для запобігання переварюванню. Щільно накрийте блюдо пластиковою плівкою або кришкою. При приготуванні великих порцій риби дайте їм постояти 3 - 5 хвилин після готування перед подачею на стіл. (товщина риби не повинна перевищувати 3 см)

10. Курча

Автомену

9 натискання

Підходить для готування шматків курки, таких як крила, ніжки, стегна, половинки грудинки тощо. Шматки повинні повністю відтанути перед готуванням. Замаринуйте шматки курки перед приготуванням, додайте 1 - 5 ст. ложок рослинної олії для поліпшення смаку та кольору. Покладіть мариновані шматки курки на жаростійку тарілку. Накрийте пластиковою плівкою або кришкою.

Посібник з приготування та розігрівання їжі

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

Завжди перевіряйте, наскільки готовий продукт, і, за необхідності, повертайте його в піч для доведення до повної готовності.

Загальне правило: завжди накривайте їжу з високим вмістом вологи, таку як супи, печеня і готові страви.

Не накривайте сухі продукти, такі як булочки, пиріжки з начинкою, сосиски в тісті і т.д. При готуванні або розігріві будь-якої їжі її, за можливості, слід помішувати або перевертати. Це допомагає рівномірному готуванню або розігріву їжі від країв до середини.

ПИРІЖКИ З НАЧИНКОЮ — ОБЕРЕЖНО

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

ПУДІНГИ ТА РІДИНИ — ОБЕРЕЖНО

Не допускайте перегрівання пудингів та інших продуктів з високим вмістом жирів або цукру, таких як джем, пиріжки з начинкою і т.д. При розігріві таких продуктів не залишайте піч без догляду: перегрівання їжі може призвести до займання. Такі продукти слід розігрівати з обережністю. Не додавайте додатково алкоголь.

ПЛЯШЕЧКИ ДЛЯ ГОДУВАННЯ — ОБЕРЕЖНО

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

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

ПЕРЕВІРТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД ГОДУВАННЯМ ДИТИНИ.

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

ПЕРЕВІРТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД ГОДУВАННЯМ ДИТИНИ.

Примітка: рідина у верхній частині пляшки буде більш гарячою, ніж в нижній частині.

Ретельно збовтайте пляшку і перевірте температуру перед використанням.

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

Якщо у вас є спеціальний НВЧ стерилізатор, ми рекомендуємо бути дуже обережними та уважними при виконанні всіх дій, тому що при НВЧ стерилізації в пляшці використовується мало води. Важливо повністю дотримуватись інструкцій виробника.

РОЗІГРІВАННЯ ГОТОВИХ СТРАВ

Розміри їжі та час готування залежать від типу продукту. Щільні продукти, такі як картопляне пюре, потрібно добре розподілити по посуду.

При додаванні великої кількості підливи може знадобитися додатковий час на розігрів. Більш щільні продукти слід укладати ближче до краю тарілки. Не розігривайте величезну кількість їжі.

КОНСЕРВИ

Перед розігрівом слід витягти продукти з банки і укласти в підходящий посуд.

СУПИ

Використовуйте необхідного розміру посуд і перемішайте суп до початку розігріву, принаймні один раз під час розігріву і один раз після закінчення розігріву.

ПЕЧЕНЯ/РАГУ

Перемішуйте продукт у середині процесу розігріву і після закінчення розігріву.

Питання та відповіді

В: Чому піч не вмикається ?

О: Якщо піч не вмикається, перевірте наступне:

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

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

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

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

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

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

О: Металеві частини, що наявні в деяких термометрах, можуть викликати іскріння в печі, тому їх використання в мікрохвильових печах не допускається.

В: Піч не приймає задану програму. Чому?

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

Догляд за піччю

1. Перед чищенням печі вимкніть її та від'єднайте шнур живлення від мережевої розетки.
2. Внутрішні поверхні печі, ущільнення дверцят і поверхні навколо ущільнення необхідно регулярно очищати. Частики їжі, бризи від рідин на стінках печі, ущільненні дверцят і на поверхнях навколо ущільнення видаляйте вологою серветкою. При сильному забрудненні можна скористатися м'якими засобами для чищення. Не рекомендується використовувати сильні миючі або абразивні засоби. Не очищайте область захисної пластини магнетрона, розташованої на правій стінці камери печі.
3. Не використовуйте для очищення оглядового вікна у дверцятах гострі металеві шкребки та шкребки для грубого очищення, тому що вони можуть подряпати поверхню скла, що призведе до його розтріскування.
4. Зовнішні поверхні печі очищайте вологою серветкою. Щоб уникнути пошкоджень внутрішніх частин печі не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори.
5. Панель управління очищайте м'якою тканиною. Не застосовуйте концентровані засоби для миття або абразивні матеріали для очищення панелі управління. При очищенні панелі управління залишіть дверцята печі відкритими, щоб уникнути випадкового ввімкнення печі. Після завершення очищення натисніть кнопку «Стоп/Скидання» для повернення дисплея у вихідний стан або встановіть поворотний перемикач «Час/Вага» у нульове положення.
6. Якщо на внутрішній поверхні або навколо зовнішніх країв дверцят конденсується волога, витріть її м'якою серветкою. Причиною тому може бути експлуатація печі в умовах високої вологості; це не є ознакою несправності приладу.
7. Поворотний стіл потрібно періодично витягувати та чистити. Мийте його в теплій мильній воді або в посудомийній машині.
8. Роликове кільце і дно печі потрібно періодично очищати для забезпечення безшумної роботи печі. Просто протірайте нижню поверхню з м'яким засобом для миття, наприклад, рідким милом для посуду, після чого витірайте насухо чистою тканиною. Роликове кільце можна мити в мильній воді. Випари накопичуються всередині печі при її тривалій роботі, але це ніяк не впливає на стан дна і колеса роликового кільця. Перевірте, що правильно встановили зняте для очищення роликове кільце на днище мікрохвильової печі.
9. Для очищення не можна використовувати пароочисник.
10. Обслуговування печі повинно виконуватися тільки кваліфікованим персоналом. За необхідності в обслуговуванні та ремонті печі зверніться до найближчого вповноваженого дилера.
11. Тримайте мікрохвильову піч у чистоті: забруднення можуть призвести до пошкодження внутрішніх поверхонь, значно скоротити термін служби приладу і стати причиною небезпечної ситуації.
12. Вентиляційні отвори для повітря повинні бути завжди чистими. Не допускайте блокування вентиляційних отворів у верхній, нижній або тильній стороні печі пилом або іншими матеріалами. Блокування вентиляційних отворів може призвести до перегрівання печі, що негативно позначиться на її роботі та може стати причиною небезпечної ситуації.

Технічні характеристики

Джерело	220 В~, 50 Гц
Споживана потужність	5,9 А, 1270 Вт
виходи	800 Вт (IEC-60705)
Габаритні розміри	485 (Ш) × 410 (Г) × 288 (В) мм
Розміри камери	314 (Ш) × 347 (Г) × 221 (В) мм
Загальний об'єм камери	25 л
Діаметр скляного поворотного стола	288 мм
Робоча частота	2450 МГц
Маса нетто	12,7 кг

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

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

Виробник: “Panasonic Corporation”, 1006 Oaza Kadoma, Kadoma-City, Osaka, 7571-8501, Japan

Країна походження: Білорусь

Імпортер: ТОВ "ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД"

Адреса імпортера: вулиця Васильківська, будинок 30, місто Київ, 03022, Україна

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

Термін служби виробу: 7 років.

Примітка

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

Приклад:

xx X X XX xxxx

3-тя цифра або літера: місяць 1 - Січень, 2 - Лютий, 3 - Березень...,
9 - Вересень, O - Жовтень, N - Листопад, D - Грудень

4-та цифра: рік (остання цифра номера року) 1 - 2021, 2 - 2022,... 9 - 2029

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

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

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

Мазмұны

Қауіпсіздік шаралары	2
Жалпы нұсқаулық	7
Микротолқынды пеште пайдалануға жарамды ыдыс-аяқ	9
Құрылғының қағидалық схемасы	11
Басқару панелі	12
Сағатты орнату	13
Микротолқынды пеште тағам дайындау және мұзын еріту	14
Тамақ дайындаудың көп кезеңді режимі	15
«Жылдам 30» функциясы	16
Уақытты қосу функциясы	16
Таймерді пайдалану	17
Автоматты бағдарламалар	19
Турбоеріту	19
Автожылыту	20
Автомәзір	21
Тағамды дайындау және ысыту бойынша нұсқаулық	24
Пешті күту	26
Техникалық сипаттамалары	27

Panasonic тұрмыстық техникасын сатып алғаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз.

Қауіпсіздік шаралары

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

Қауіпсіздік шаралары

ЕСКЕРТУ

1. Есіктің тығыздағышы мен олардың тиіп тұратын жерлерін ылғал майлықпен сүрту керек және зақымдалған жерлерін болмауына көз жеткізу керек.
Егер зақымдалған жері болса, өндірушіден оқудан өткен сервистік қызмет маманы оларды жөндемегенше пешті пайдалануға болмайды.
2. Сұйықтықтар мен өзге де өнімдерді қатты оралған немесе жабылған ыдыстарда жылытуға болмайды, өйткені олар жарылып кетуі мүмкін.
3. ЕГЕР ПЕШІҢІЗ 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.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

1. Өз бетіңізше пештің бөлшектерін шашып, жинауға немесе реттеуге, есігін, басқару панелінің корпусын, сақтандыру сөндіргіштерін немесе өзге де бөлшектерін жөндеуге тырыспаңыз. Пештің сыртқы панелін алмаңыз. Ол құрылғының сыртына микротолқындарды өткізбеуге арналған. Жөндеу жұмыстарын тек білікті сервистік маман орындауы тиіс.
2. Желілік сым, штепсельдік ашасы зақымдалған пештерді қолдануға болмайды, сондай-ақ егер құрылғының өзі құлап кеткен болса немесе зақымдалған болса немесе ол тиісті түрде жұмыс істемейтін болса, оны пайдалануға болмайды. Жөндеу жұмыстарын білікті емес тұлғалардың жүргізуі қауіпті болып табылады.
3. Зақымдалған желілік сымды өндіруші зауыттың сервистік қызметі, оның сервистік өкілі немесе балама біліктілігі бар тұлға ауыстыруы қажет.
4. Пешті физикалық, сенсорлық және ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдардың (соның ішінде балалардың), сондай-ақ тиісті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдардың пайдалануына арналмаған. Бұндай адамдардың құрылғыны пайдалануына тек олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғаның қадағалауымен ғана рұқсат етіледі. 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, жарақат алу немесе өрт шығу қауіптеріне алып келуі мүмкін.
6. Ыдыс-аяқ (ыдыс) микротолқынды пеште пайдалануға сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
7. Пеш тек есігін жапқан кезде ғана жұмыс істейді.
8. Пешті пайдаланбаған кезде, ол кенеттен қосылып кетуі мүмкін деп, оның ішіне бөгде заттарды салып қоймаңыз.
9. Пештің ішіне тағам салмайынша, оны қосуға болмайды. Бұл құрылғының зақымдалуына алып келуі мүмкін.
10. Түтіндеп кеткен жағдайда, «Стоп/Қайта орнату» батырмасын басып, есігін ашық қалдырыңыз және желілік кабельді ажыратыңыз немесе электр тарату қалқанынан 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 тиектерінің бүлінбегендігін, есікте ешқандай сызаттың жоқтығын және т.б. тексеріңіз. Қандай да бір ақауларды тапқан жағдайда, дилерге дереу хабарласыңыз. Зақымдары бар микротолқынды пешті орнатпаңыз.

Жерге тұйықтау жөніндегі нұсқаулар

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! ҚАУІПСІЗДІК МАҚСАТТАРЫ ҮШІН ПЕШТІ АУЫСТЫРУ ҚАЖЕТ.

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

Жұмыс істеу кернеуі

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

Пешті орнату

Бұл құрылғы тұрмыстық және соған ұқсас қолданысқа арналған, мысалы:

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

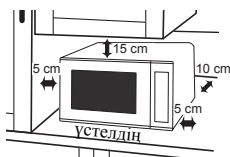
1. Пешті еденнен 85 см төмен болмайтын тегіс, берік әрі тұрақты беткейге орнатыңыз. Құрылғы бөлек орнатуға арналған және шкаф ішіне орнатуға болмайды.
2. Орнатылған пештің штепсельдік ашасын розеткадан суыру арқылы немесе автоматты сөндіргішті өшіру арқылы оңай токтан ажыратуға болатынын ескеріңіз.

Қауіпсіздік шаралары

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

Асүй үстеліне орнату:

- a. Пештің үстіңгі жағынан 15 см, артқы жағынан 10 см және бүйір жағынан 5 см бос орын қалдырыңыз.
- b. 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 сымы корпустың сыртқы жағына тимеуі керек. Оның ыстық сыртқы бетіне тиюіне жол бермеңіз. Қуат сымы үстел шетінен немесе жұмыс істеуге арналған үстіңгі бетінен салбырап тұрмауы қажет. Пешті, қуат сымын немесе штепселін суға салмаңыз.
9. Пештің 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 өзiрленген 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 айналатын болады. Бұл — қалыпты жағдай. Пеш есігін ашып, айналдыратын үстелдегі тағамды немесе ыдысты дұрыстап, содан кейін пеш режимін қайта қосыңыз.
- Айналдыратын үстел үстіне тағамды ыдыссыз қоймаңыз. Әрдайым микротолқынды пештер үшін жарамды ыдысты пайдаланыңыз.
- 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 қазымдалып, 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 үн өнімдері сияқты ылғалдылығы төмен өнімдерді жылыту кезінде мұқият болыңыз. Ұзақ уақыт қыздырған кезде, олар оңай кеуіп, күйіп кетуі мүмкін немесе тіпті тұтанып кетуі де мүмкін. Ылғалдылығы аз өнімдерді (мысалы, жеңіл жүгері немесе нан) қыздырмаған жөн. Бұл пеш тек тағамдық өнімдерге арналған. Попкорн немесе суы бар бөтелке сияқты тағамдық емес өнімдерді ысыту үшін пайдалануға кеңес берілмейді.

Жылыту

Жылытылған тағамды «суымай тұрып» берген жөн.

Тағамды пештен шығарыңыз және оның жеткілікті түрде қыздырылғанына көз жеткізіңіз, яғни барлық бөлігінен бу шығып, соусы көпіршіп тұруы керек. (Тағамдық өнімдерге арналған термометрдің көмегімен тағамның температурасы 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 (үзіліс)

Үзіліс 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.

Қауіпсіздік шаралары

Қақпақтар

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

Балаларды тамақтандыруға арналған бөтелкелер және консервілер

Балаларды тамақтандыруға арналған бөтелкелерді пешке емізіксіз және қақпақсыз салу қажет. Бөтелкенің түбіндегі сұйықтыққа қарағанда жоғарғы жағындағы сұйықтық ыстығырақ болады, сондықтан температурасын тексермес бұрын, бөтелкені сілкіп, ішіндегісін әбден араластыру қажет. Баланы тамақтандырмас бұрын, бала күйіп қалмас үшін бөтелкенің ішіндегісінің температурасын тексеріңіз. 26-бетті қараңыз

Пісірілген жұмыртқалар

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

Қабығы бар азық-түліктер

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

Қағаз және пластик

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

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

Сұйықтықтар

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

- 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 ұшқынға көк түсті жарқыл сияқты болуы мүмкін. Ұшқынға жағдайында пешті дереу өшірген жөн. Пеш қараусыз қалған кезде болған ұшқынға оның зақымдалуына себеп болуы мүмкін.

Етке арналған термометр

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

Жалпы нұсқаулық

Тағамды ұсынғанға дейінгі күту уақыты (Үзіліс)

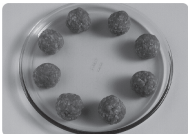
Ет, қабығымен пісірілген картоп және кондитерлік өнімдер сияқты тығыз өнімдер толық ысу үшін тағамның ортасына жылудың таралуы үшін, пеште жылытып болғаннан кейін кішкене уақытқа қойып қояды (пештің ішінде немесе сыртында) талап етеді. Күту уақытында еттің және қабығымен пісірілген картоптың кесіктерін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

МӨЛШЕРІ



Тамақтың көп көлеміне қарағанда, аз порциясы тезірек дайындалады.

ПОРЦИЯНЫҢ ОРНАЛАСУЫ



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

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

ҚАБЫҒЫ БАР ӨНІМДЕРДІ ТЕСУ



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

Бұндай өнімдерде 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 плёнкамен 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 қыздырмақ бұрын, артық будың шығуын қамтамасыз ету үшін, плёнканы бірнеше жерінен тескен жөн. Күйіп қалу жағдайларын болдырмау үшін, тағамнан плёнканы 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 КЕЙІН араластыру қажет. Ыдыстан шайқалып төгіліп кетуін болдырмау үшін, суды жылытпас бұрын және жылытып жатқанда араластыру қажет. Қайнап болған сұйықтықты жылытпаңыз. СҰЙЫҚТЫҚТЫҢ ШАМАДАН ТЫС ҚЫЗЫП КЕТУІНЕ ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ.

АУДАРЫСТЫРУ ЖӘНЕ АРАЛАСТЫРУ

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

ОРНАЛАСТЫРУ

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

ТАҒАМНЫҢ ДАЙЫН БОЛУ ДЕҢГЕЙІН ТЕКСЕРУ



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

ЫДЫС КӨЛЕМІ



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

ТАЗАЛАУ

Тағамның бөліктеріне микротолқынды сәулелену әсер ететін болғандықтан, пешті таза ұстаған жөн. Тамақтан қалған кетуі қиын дақтарды микротолқынды пештерге арналған аэрозольды тазалау құралдарын жұмсақ матаға жағып, ысқылап кетіруге болады. Тазалап болғаннан кейін, пешті құрғатып сүртпін 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 қызуға 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 қызуға төзімді әйнеке жағылған фарфордан жасалған тәрелкелерді, табақшаларды, табақтарды, саптыаяқтар мен шыныаяқтарды пайдалануға болады. Жұқа фарфордан жасалған ыдысты қысқа уақытқа қыздыру үшін ғана пайдалануға болады: ұзақ уақыт қыздырған жағдайда, температураның өзгеруі ыдыстың немесе декоративтік қабатының шытынауына алып келуі мүмкін. Металдандырылған жиекпен немесе суретпен көмкерілген тәрелкелерді пайдаланбаңыз. Тұтқасы желіммен жабыстырылған саптыаяқтарды немесе құмыраларды пайдаланбаңыз: олардың желімі микротолқынды пеште еріп кетуі мүмкін.



ҚЫШ-ҚҰМЫРА БҰЙЫМДАРЫ, ФАЯНС, КЕРАМИКА

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



ФОЛЬГА ЖӘНЕ МЕТАЛЛ ЫДЫСТАР

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

Духовкада пісірілген тағамдар мен шұжық тағамдары бар формаларды шашырап кетуін болдырмау үшін, ақ қағаз майлықтармен (қағаз сүлгілер) жабуға болады. **ТЕК ҚЫСҚА УАҚЫТТЫҚ ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ КЕЗІНДЕ ҒАНА ПАЙДАЛАНУҒА БОЛАДЫ. ҚАҒАЗ СҮЛГІНІҢ БӨЛІКТЕРІН ҚАЙТА ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ.** Жасанды талшықтары бар қағаз сүлгілерді пайдаланбаңыз. Қағаз сүлгілердің қаптамасында микротолқынды пештерде пайдалануға арналған ұсыныстардың бар екендігіне көз жеткізіңіз. Балауыз жағылған немесе пластикпен жабылған шыныаяқтарды пеште пайдалануға болмайды, себебі олар пеште балқып кетуі мүмкін. Қызғуға төзімді қағазды төрелкенің астына төсеу және майлы тағамдық өнімдерді жабу үшін пайдалануға болады. Бір рет пайдаланылатын ақ түсті қағаз төрелкелерді тек микротолқынды режимде қысқа уақытқа қыздыру үшін ғана пайдалануға болады.



АҒАШТАН, САБАННАН ТОҚЫЛҒАН ЫДЫС

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

АЛЮМИНИЙ ФОЛЬГА

Еттің мұзын еріткен кезде, ет жиіктерін жабу үшін жұмсақ алюминий фольганың кішігірім бөлігін пайдалануға болады. Фольгадан микротолқынды сәуленің өтпейтіндігін ескерсек, бұл өнімнің мұзын еріткенде немесе жылытқан кезде, еттің жиіктері сияқты өнімнің тез күйетін жерлерін қорғауға көмектеседі. Фольга пештің бүйір немесе жоғарғы жақтарына тимеуі керек, себебі ол ұшқынның шашыруына және пештің зақымдалуына себеп болуы мүмкін.



КӨМЕШТЕУГЕ АРНАЛҒАН ПАКЕТТЕР

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



Құрылғының қағидалық схемасы

1. Есік тұтқасы

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

2. Пештің ішіне қарауға болатын терезе

3. Желдеткіш саңылаулар

4. Магнетронды қорғаушы пластина (шешіп алуға болмайды)

5. Сыртқы желдеткіш саңылаулар

6. Басқару панелі

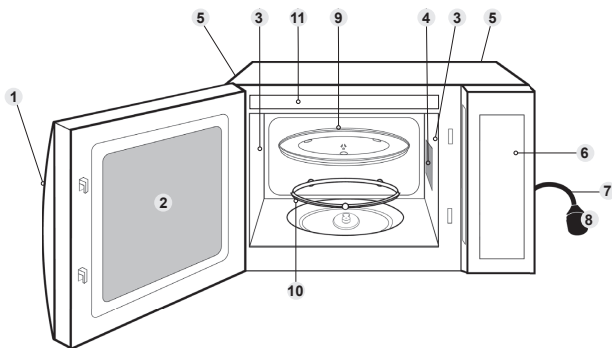
7. Қуатпен қамту сымы

8. Штепсельдік аша

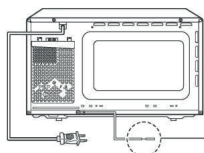
9. Айналдыратын үстел

10. Роликті сақина

11. Мөзір жапсырмасы



Жерге тұйықтау сымы бар үлгісі үшін



Жерге тұйықтау сымы

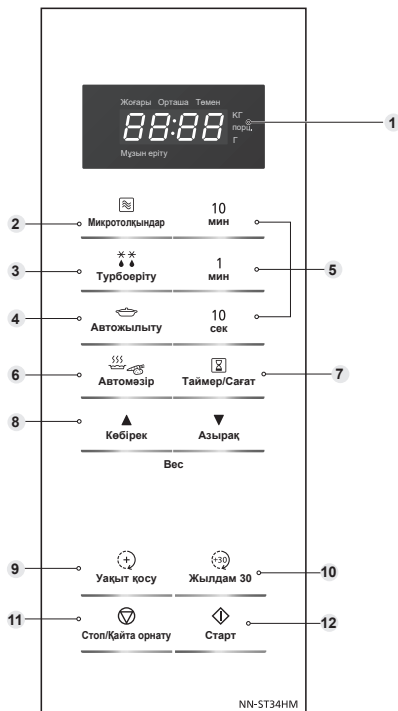
Жерге тұйықтау шығысына жалғануы тиіс.

Пешке белгілер мен ескертулері бар жапсырма жабыстырылған.

■ Ескерту

Сурет анықтамалық мақсатта берілген.

Басқару панелі



- 1 Дисплей терезесі
- 2 «Микротолқындар» режимінің қуатты орнату батырмасы
- 3 Турбоертіу батырмасы
- 4 Автоматты жылыту батырмасы
- 5 Уақытты орнату батырмасы
- 6 Автоматты түрде дайындау мәзірінің батырмасы
- 7 «Таймер/Сағат» батырмасы
- 8 Тағамдық өнімнің салмағын таңдау батырмасы
- 9 Уақыт қосу батырмасы
- 10 «Жылдам 30» батырмасы
- 11 «Стоп/Қайта орнату» батырмасы

Тағамды дайындамас бұрын:
Бір рет басатын болсаңыз, енгізілген пәрмендерді қайта орнатады.

Тағамды дайындау кезінде:

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

- 12 «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 дизайны көрсетілетін панельден өзгеше болуы мүмкін, бірақ олардың функциялары бірдей.

■ Дыбыстық сигнал

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

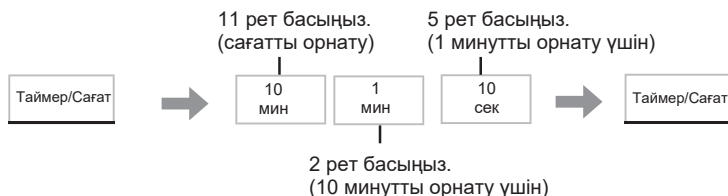
■ Ескерту

Егер «Старт» батырмасы бағдарлама орнатылғаннан кейін 6 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 Уақытты енгізіңіз. 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 24 сағаттық уақыт индикациясына ие.

Балалардан блоктау

Бұл функция пешті басқару элементтерін өшіреді, дегенмен есігі ашыла береді.

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

Орнату үшін:



«Старт» батырмасын 10 секунд бойы үш рет басыңыз.

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

Бас тарту үшін:



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

Дисплейдегі сағаттардың көрсетілуі жаңартылады.

Микротолқынды пеште тағам дайындау және мұзын еріту

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



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

Дайындау уақытын орнатыңыз.

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

«Старт» батырмасын басыңыз.

Дисплейде уақытты санау басталады.

Басыңыз	Қуаттылық деңгейі	Қолданылу мысалы
1 рет	Жоғары	Суды қайнату, балғын көкөністерді, жемістерді, күрішті, макаронды, вермишельді дайындау.
2 рет	Орташа-Жоғары	Етті, құс етін, кондитерлік өнімдерді және десерттерді дайындау, сүтті жылыту.
3 рет	Орташа	Жұмыртқаларды, ірімшіктерді, балықтарды дайындау, еттердің ірі кесектерін бұқтыру, табақшада қуырылған тағамдарды дайындау, шоколадты еріту.
4 рет	Мұзын еріту	Өнімдердің мұзын еріту.
5 рет	Төмен	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 үстелі дiрiлдеуi мүмкiн. Бұл тамақ дайындау процесiне әсер етпейдi.
3. Тағам дайындаудың көп кезеңдi режимi 17-бетте сипатталған.
4. Тамақты беру алдындағы ұстау уақыты қуаттылық пен уақытты орнатқаннан кейiн бағдарламалануы мүмкiн. 19-беттi қараңыз.
5. Пеште кез келген металл жабдықтармен тағам дайындауға БОЛМАЙДЫ.
6. Еріту уақытында есігін ашу арқылы қажет болғанда пешті қайталап іске қосу арқылы тағамдардың күйін үнемі тексеріңіз. 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 21-беттегі өнім мұзын 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.



Жоғары қуаттылық деңгейін таңдау үшін, қуаттылықты ауыстыру батырмасын бір рет басыңыз.

Дайындау уақытын орнатыңыз.



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

Дайындау уақытын орнатыңыз.



Төмен қуаттылық деңгейін таңдау үшін, қуаттылықты ауыстыру батырмасын 4 рет басыңыз.

Дайындау уақытын орнатыңыз.

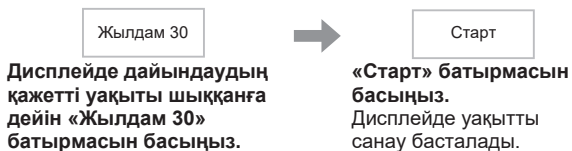
«Старт» батырмасын басыңыз.
Дисплейде бірінші кезең уақытын санау басталады.

■ Ескертулер

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

«Жылдам 30» функциясы

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



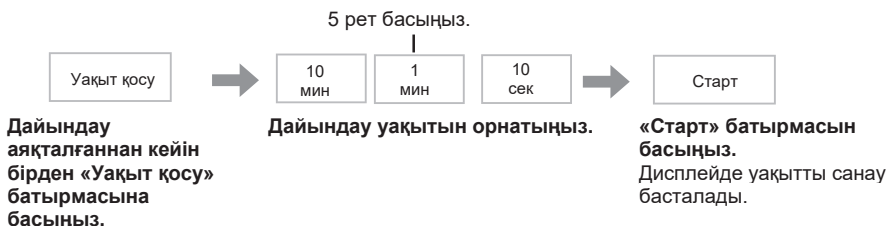
■ Ескертулер

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

Уақытты қосу функциясы

Бұл функция тамақ дайындау барысында және одан кейін дайындау уақытын қосуға мүмкіндік береді.

Мысалы: тағамды дайындау аяқталар кезде 5 минут қосу қажет болған жағдайда.



■ Ескертулер

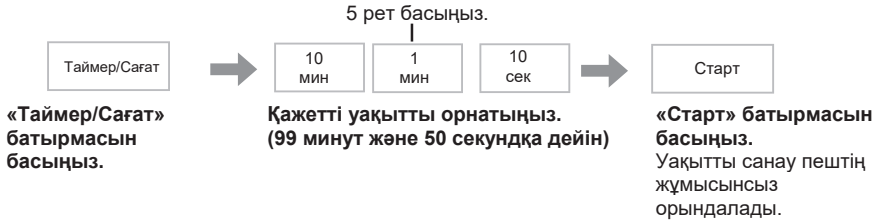
1. Пештің жұмысы кезінде дайындаудың қосымша уақыты (1-10 минут) «Уақытты қосу» батырмасын басқаннан кейін 5 секундтан кейін орнатылады. Уақыт «Старт» батырмасын баспай-ақ қосылады.
2. Дайындау аяқталғаннан кейін, «УАҚЫТ ҚОСУ» функциясы жоғары қуаттылық деңгейінде 30 минутқа дейін орнатуға және қуаттылықтың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

Таймерді пайдалану

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

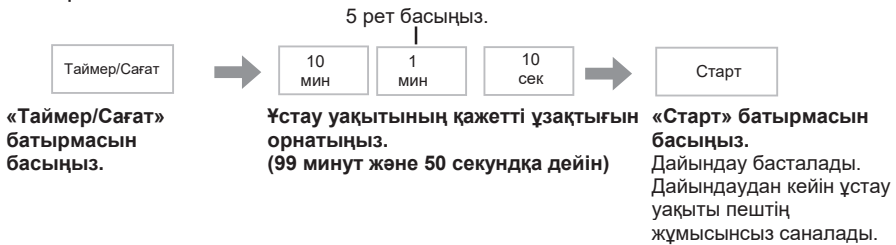
Асүй таймері

Мысалы:



Тағамды ұсынғанға дейінгі күту уақыты (үзіліс)

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



Таймерді пайдалану

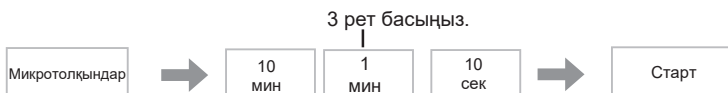
Кідірілген старт

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



«Таймер/Сағат» батырмасын басыңыз.

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



Орташа қуаттылық деңгейін таңдау үшін, қуаттылықты ауыстыру батырмасын 3 рет басыңыз.

Дайындаудың қажетті ұзақтығын «Старт» батырмасын орнатыңыз.

Кідірілген старт уақытын санау орындалады, содан кейін тамақты дайындау басталады.

■ Ескертулер

1. ТАМАҚТЫ ДАЙЫНДАУДЫҢ КӨП КЕЗЕҢДІ РЕЖИМИ ҰСТАУ УАҚЫТЫН ЖӘНЕ КІДІРТІЛГЕН СТАРТ уақытын бағдарламалауға мүмкіндік береді.
2. Тіпті АС ҮЙЛІК ТАЙМЕР, ҰСТАУ УАҚЫТЫ немесе КІДІРТІЛГЕН СТАРТ режимінде пештің есіктерін ашқан жағдайда, уақытты санау дисплейде жалғасады.
3. ҰСТАУ УАҚЫТЫ/КІДІРТІЛГЕН СТАРТ кез келген АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАНЫҢ алдында немесе содан кейін бағдарламаланбайды.

Автоматты бағдарламалар

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

■ Ескертулер

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

Турбоеріту



«Турбоеріту» батырмасын **Ерітілген өнімнің салмағын басыңыз.**

орнатыңыз.
 Масса 0,1 кг бойынша қадамдармен есептеледі.

«Старт» батырмасын **басыңыз.**

Дисплейде уақытты санау басталады.

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

■ Ескерту

Пештегі тағамдық өнімнің максималды салмағы оның пішініне және мөлшеріне байланысты.

Еріту бойынша нұсқаулар

Ең үздік нәтижелерді алу үшін:

1. Өнімдерді жарамды ыдысқа салыңыз. Еттің кесектерін немесе тауық ұшасын аударылған табақшаға немесе бар болса, пластик тағанға қою қажет.
2. Өнімдерді еріту кезінде тексеріңіз, себебі еріту жылдамдығында айырмашылық болуы мүмкін.
3. Өнімдерді толық жабу міндетті емес (6-тармақты қараңыз).
4. Өнімді әрқашан, әсіресе пештің дыбыстық сигналынан кейін аударыңыз немесе араластырыңыз. Қажет болған жағдайда өнімді фольгамен жабыңыз (6-тармақты қараңыз).
5. Фарш, кесілген ет және басқа шағын бөлшектелген өнімдерді бір қабатқа бөліп және салу қажет.

Автоматты бағдарламалар

- 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 және майлы бөліктерді тегіс алюминий фольганың қиығымен оны өнімде коктейльдерге арналған таяқшалармен бекітіп орналастырыңыз.
- Тағамдық өнім іштей жібуі үшін, біраз уақытқа қойып қою қажет (сүйегі бар ет пен бүтін тауық еті үшін кемінде 1 сағат).



Өнімді бір қабат етіп салыңыз.



Мұзын еріту кезінде, өнімдерді аударыстырыңыз немесе кішірек бөліктерге бөліңіз.



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

Автожылыту



«Автожылыту» батырмасын басыңыз.

«Көбірек/Азырақ» батырмасымен салмақты таңдаңыз.

«Старт» батырмасын басыңыз.
Дисплейде уақытты санау басталады.

■ Ескерту

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

Автоматты түрде қыздыру



1 басы

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

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

Автомәзір



«Автомәзір» қажетті бағдарламасын таңдаңыз.

Дисплейде АВТОБАҒДАРЛАМА нөмірі пайда болады.

Қажет етілген порция санын немесе өнімнің салмағын орнатыңыз.

«Старт» батырмасын басыңыз.

Дисплейде уақытты санау басталады.

■ Ескерту

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

2. Ботқа

Автомәзір 1 басу

Қарақұмық, тары және күріш сияқты ботқаның әр түрлі түрлерін әзірлеу үшін қолайлы. Суы бар ботқаны өлшемі қолайлы ыдысқа салыңыз. Келесі өлшемдерді нұсқаулық ретінде пайдаланыңыз:

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

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

* Тарыны әзірлеу алдында 30 минутқа жылы суға жібітіңіз.

3. Омлет

Автомәзір 2 басу

Бұл бағдарлама жұмыртқалардан омлет әзірлеу үшін қолайлы.

Әзірлеу үшін кәстрөлді пайдаланыңыз. Омлетті рецептінзіді немесе мына нұсқаулықты пайдаланып әзірлей аласыз:

Ингредиенттер	1 порция	2 порция	3 порция	4 порция
Жұмыртқалар	2 дана	4 дана	6 дана	8 дана
Сүт немесе крем	125 мл	250 мл	375 мл	500 мл
Тұз, бұрыш	талғамға сай			
Май	кәстрөлді майлау үшін			

Миксермен жұмыртқалар мен сүтті 3-5 минут көпіршітіңіз, талғамға сай тұз және бұрыш қосыңыз. Қоспаны майланған кәстрөлге құйып, пешке, шыны науаға қойыңыз. «Омлет» бағдарламасын таңдап, әзірлеу уақыты аяқталғанша пісіріңіз. Әзірлеуден кейін қақпағы жабық түрде 3 минут бойы тындырыңыз. Ыстық әзірленген омлетті ерітілген маймен, соустармен немесе үгілген ірімшікпен бірге беріңіз.

4. Пудинг

Автомәзір 3 басу

Жидектер немесе жемістер бар пудингтерді әзірлеу үшін қолайлы. Келесі рецептті нұсқаулық ретінде пайдаланыңыз:

Ингредиенттер	4 порциялық табақ 20 см	8 порциялық табақ 28 см
Маргарин	100 г (½ орама)	200 г (1 орама)
Қант	75 г (½ шыныаяқ)	150 г (½ шыныаяқ)
Жұмыртқа	1 дана	2 дана
Бидай ұны	100 г (½ шыныаяқ)	200 г (1½ шыныаяқ)
Ванилин ұнтағы	2 г (½ ас қасық)	4 г (½ ас қасық)
Пісірілген ұнтақ	3 г (½ ас қасық)	5 г (1 шыныаяқ)
Қатырылған жидектер (шие, таңқурай, қаражидек, т.б.)	150 г	300 г

- Маргаринді, қантты және жұмыртқаларды миксермен 5 минут араластырыңыз. Ұнды, ванилин ұнтағын және пісірілген ұнтақты араластырыңыз. Ұнды басқа қоспаға құйып жабысқақ қамыр жасаңыз.
- Қамырға жидектер қосыңыз немесе оларды табақ түбіне салыңыз. Қамырды табаққа салып, бетн тегістеніз жасаңыз.
- Пешке салып, «Пудинг» бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарлама тоқтағанша әзірлеңіз. Беру алдында пудингті алып, үстіне қант себіңіз.

Автоматты бағдарламалар

5. Көкөністер

Автомәзір

4 басу

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

6. Картоп

Автомәзір

5 басу

Картопты өлшемдер бірдей бөліктерге кесіп дайындау керек. Картопқа 1-3 ас қасық су қосыңыз. Егер солған немесе жұмсағырақ текстура қажет болса. Өлшемі қолайлы табаққа салып, пластик орамамен немесе жақсы жабылатын қақпақпен жабыңыз. Әзірлеу уақытының жартысыөткенде картопты араластырыңыз. Әзірлеу уақытының соңында картопты араластырыңыз және қақпағы жабық күйінде 2-3 минут тындырыңыз.

7. Балғын паста

Автомәзір

6 басу

Бұл бағдарлама паста әзірлеуге арналған. Макаронды қысқа толқындар режимінде пайдалану үшін қолайлы, жиектері жоғары, ыстыққа төзімді ыдысқа салыңыз. Оны қайнаған сумен толтырыңыз, тұз, көкөніс майын қосыңыз және келесі кестеде берілген ұсыныстарға сай әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз:

Бағдарлама	Паста	Қайнап тұрған су	Көкөніс майы	Тұз
«Паста» – бір рет басыңыз	150 г	750 мл	1 ас қасық	Талғам бойынша
«Паста» – екі рет басыңыз	250 г	1000 мл	2 ас қасық	Талғам бойынша
«Паста» – 3 рет басыңыз	375 г	1250 мл	3 ас қасық	Талғам бойынша

(Су деңгейі пастадан 1-2 см жоғарырақ болуы керек.)

Ыдысты жаппаңыз.

Дыбыстық сигналдан кейін араластырыңыз.

Әзірлеу аяқталғаннан кейін суды төгіңіз, май қосыңыз, араластырыңыз және шамамен 5 минутқа қалдырыңыз.

8. Сорпа

Автомәзір

7 басу

Бұл бағдарлама ет солянкасы, щи, рассольник сияқты дәстүрлі сорпаларды әзірлеу үшін қолайлы. Сорпаларды сорпамен немесе сумен әзірлеуге болады. Сорпа немесе су бөлме температурасында болуы керек. Келесі өлшемдерді нұсқаулық ретінде пайдаланыңыз:

Ингредиенттер	Солянка	Щи	Рассольник
	4 порция (1,5 литр)		
Қақталған ет өнімдері (ветчина, сосискалар)	200 г	—	—
Маринадталған қиярлар	3 дана	—	3 дана
Пияздар	2 дана	1 дана	1 дана
Паприка	1 дана	—	—
Қызанақ соусы	4 ас қасық	4 ас қасық	4 ас қасық
Картоп	—	2-3 дана	2-3 дана
Орамжапырақ	—	200 г	—
Сәбіздер	—	1 дана	1 дана
Көкөніс майы	—	2 ас қасық	2 ас қасық
Қосыңыз және «СОРПА» белгішесін басыңыз			
Сорпа немесе су	1000 мл	1000 мл	1000 мл
Зәйтүндер	8-10 дана	—	—
Лимон	½ дана	—	½ дана
Ақжелкен, тұз, бұрыш	Талғамға сай		

9. Балық

Автомәзір

8 басу

Бүтін балықты және балық сүбелерін әзірлеу үшін қолайлы. Қысқа толқындармен әзірлеу үшін жарамды балықты таңдаңыз және тері жағын төмен қаратып, терең емес табаққа бір қабатпен қойыңыз. Дәм беру үшін май, дәмдеуіштер, шөптер немесе лимон қосыңыз. Артық әзірлеуді болдырмау үшін сүбелердің жұқа жиектерін қабаттастырыңыз. Бүтін балыққа салынды салсаңыз, әзірлеу уақытын ұзарту қажет болуы мүмкін. Артық әзірлеуді болдырмау үшін бүтін балықтың көзін және құйрық аумағын алюминий фольганың шағын мөлшерімен жабыңыз. Табақты пластик орамамен немесе қақпақпен жабыңыз. Беру алдында балықтың үлкен мөлшерлерін 3-5 минут тұрғызыңыз. (балық қалыңдығы 3 см-ден көбірек болмауы керек)

10. Тауық

Автомәзір

9 басу

Қанаттар, аяқтар, жамбастар, төстердің жартылары, т.б. сияқты тауық бөліктерін әзірлеу үшін қолайлы. Әзірлеу алдында тауық бөліктерін толығымен еріту керек. Дәм және түс қосу үшін әзірлеу алдында тауық бөліктерін маринадтаңыз, 1-5 ас қасық май қосыңыз. Маринадталған тауық бөліктерін ыстыққа төзімді табаққа салыңыз. Пластик орамамен немесе қақпақпен жабыңыз.

Тағамды дайындау және ысыту бойынша нұсқаулық

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

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

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

Тоқашты, салмасы бар бөлішті, қамырға салынған сосискаларды және т.б. тағамдарды жаппаңыз. Кез келген тағамды дайындау немесе ысыту кезінде, мүмкіндік бойынша, оны араластыру немесе аударыстыру қажет. Бұл тағамның шетіне ортасына дейін біркелкі дайындалуына немесе ысуына көмектеседі.

САЛМАСЫ БАР БӨЛІШТЕР - АБАЙЛАҢЫЗ

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

ПУДИНГТЕР ЖӘНЕ СҰЙЫҚТЫҚТАР - АБАЙЛАҢЫЗ

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

БАЛАЛАРДЫ ТАМАҚТАНДЫРУҒА АРНАЛҒАН БӨТЕЛКЕЛЕР - АБАЙЛАҢЫЗ

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

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

ТЕМПЕРАТУРАСЫН БАЛАНЫ ТАМАҚТАНДЫРАР АЛДЫНДА ТЕКСЕРІҢІЗ.

Тоңазытқыштан алынған 80 мл көлемдегі сүтті жылыту үшін емізігі бар қақпағын алып тастаңыз. ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейінде 15-20 секунд (NN-SM32HM үлгісі үшін 20—30 секунд) ішінде ысытыңыз.

ТЕМПЕРАТУРАСЫН БАЛАНЫ ТАМАҚТАНДЫРАР АЛДЫНДА ТЕКСЕРІҢІЗ.

Ескерту: бөтелкенің жоғары бөлігіндегі сұйықтық төменгі бөлігіне қарағанда ыстығырақ болады.

Бөтелкені мұқият шайқаңыз және температурасын пайдаланар алдында тексеріңіз.

БАЛАЛАРДЫ ТАМАҚТАНДЫРУҒА АРНАЛҒАН БӨТЕЛКЕНІ ЗАРАРСЫЗДАНДЫРУ ҮШІН МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ 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 ТАМАҚТАРДЫ ЫСЫТУ

Тағам көлемдері мен оны дайындау уақыты өнімнің түріне байланысты болады. Картоп жетегі 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 қуаттылық деңгейінде 2-4 минут қажет болады.

Тағамның көп көлемін ысытпаңыз.

КОНСЕРВІЛЕР

Ысыту алдында өнімді банкадан алып ыңғайлы ыдысқа салу қажет.

СОРПАЛАР

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

ҚУЫРЫЛҒАН ТАМАҚРАҒУ

Тағамды жылыту кезінде және жылытып болғаннан кейін араластырыңыз.

Сұрақтар және жауаптар

В: Пеш неге сөнбейді?

О: Егер пеш сөнбесе келесіні тексеріңіз:

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

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

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

В: Кейде желдеткіш саңылаудан жылы ауа шығады. Неліктен?

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

В: Пеште пештерге арналған қарапайым термометрді пайдалануға бола ма?

О: Кейбір термометрлерде бар металл бөлшектер пеште ұшқын шашыратуы мүмкін, сондықтан оларды микротолқынды пештерде пайдалануға болмайды.

В: Пеш берілген бағдарламаны қабылдамайды. Неліктен?

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

Пешті күту

1. Пешті тазалар алдында оны сөндіріңіз және 7. Айналыратын үстелді үнемі шығарып қуатпен қамту сымын желілік розеткадан және тазалап отыру қажет. Оны жылы ажыратыңыз.
2. Пештің ішкі жағын, есіктердің тығыздалуын және тығыздалу беттерін үнемі тазалап отыру қажет. Тағамның бөліктері, пештің қабырғасында, есіктің тығыздағышындағы және тығыздағыштың маңайындағы беттердегі сұйықтық тамшыларын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Қатты ластанған кезде жұмсақ тазалағыш құралдарды пайдалануға болады. Күшті жуатын немесе абразивті құралдарды пайдалану ұсынылмайды. Пеш камерасының оң жақ қабырғасында орналасқан магнетронның қорғаныс пластинасы бөлігін тазаламаңыз.
3. Есіктің әйнек жағын тазалау үшін үшкір металл қырғыштарды және күрделі тазалауға арналған заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнектің шытынауына әкеліп соғатындай бетін сыруы мүмкін.
4. Пештің сыртқы бетін ылғалды шүберекпен тазалаңыз. Пештің ішкі бөліктерінің зақымдалуын болдырмас үшін желдеткіш саңылауға судың кіруіне жол бермеңіз.
5. Басқару панелдерін жұмсақ матамен тазалаңыз. Концентрацияланған жуу құралдарын немесе абразивті материалдарды басқару панелін тазалауға қолданбаңыз. Басқару панелін тазалау кезінде пештің есігін кездейсоқ қосылудың алдын алу үшін ашық қалдырыңыз. Тазалау аяқталған кезде, дисплейді бастақы қалпына келтіру үшін «Стоп/Қайта орнату» батырмасын басыңыз немесе «Уақыт/Салмақ» ауыстырып-қосқышын нөлдік күйге орнатыңыз.
6. Егер ішкі бетінде немесе есіктің сыртқы шеттерінің айналасында ылғал жиналса, оны жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Оған пешті жоғары ылғалдылық жағдайында пайдалану себеп болуы мүмкін; бұл құралдың ақауының белгісі болып табылмайды.
8. Пештің роликті сақинасын және түбін пештің шусыз жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін тазалап тұру қажет. Төменгі бетін жұмсақ жуу құралымен, мысалы ыдысқа арналған сұйық сабынмен жуыңыз, содан кейін құрғатып таза матамен сүртіңіз. Роликті сақинаны сабынды сумен жууға болады. Булану пештің ішінде ол ұзақ уақыт жұмыс істеген кезде жиналады, бірақ ол түбінің және роликті сақинаның дөңгелектеріне ешқандай әсер етпейді. Тазалау үшін алынған роликті сақинаны 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 қажет болған жағдайда жақын арадағы уәкілетті делдалға хабарласыңыз.
11. Микротолқынды пешті таза ұстаңыз: ластану ішкі беттердің зақымдалуына әкеліп соғуы мүмкін, құралдың 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 шығыстар	5,9 А, 1270 Вт 800 Вт (IEC-60705)
Габариттік өлшемдері	485 (Ш) × 410 (Г) × 288 (В) мм
Камераның мөлшері	314 (Ш) × 347 (Г) × 221 (В) мм
Камераның жалпы көлемі	25 л
Шыны айналдыратын үстелдің диаметрі	288 мм
Жұмысшы жиілік	2450 МГц
Таза салмағы	12.7 кг

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

<Ескерту>

Егер басқа жолдама құжаттарда көрсетілмеген жағдайда, төмендегі шарттарды орындаңыз.

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

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

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАРДЫ МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ ЖӘНЕ АЛДАҒЫ УАҚЫТТА ПАЙДАЛАНУ ҮШІН СЕНІМДІ ЖЕРДЕ САҚТАҢЫЗ.

- ЕСКЕРТУ! Егер пештің есігі немесе есіктің тығыздауыштары зақымдалған болса, оны білікті маман жөндейінше пешті іске қосуға болмайды;

- ЕСКЕРТУ! Білікті маманнан басқа кез келген адамның микротолқынды энергия әсерінен қорғайтын қақпақты алып тастауға қатысты қызмет көрсету немесе жөндеу жұмыстарын орындауы қауіпті болып табылады;

- ЕСКЕРТУ! Сұйықтықтар мен басқа да тағам өнімдерін герметикалық ыдыстарда жылытуға болмайды, себебі олар жарылып кетуі мүмкін.

Өндіруші:

Панасоник Корпорэйшн 1006, Оаза Кадома, Кадома-ши, Осака, 571-8501 Жапонияе
Беларуссияда жасалған

Ескертпе:

Дайындалған мерзімін (жыл, ай) Бұйымның шетінде орналасқан нөмір бойынша анықтай аласыз

Нөмір : xxX X xx xxxx

сериялық нөмір

күн

жыл(жылдың соңғы саны) - 1 - 2021 , 2 --2022

ай: 1 - Қаңтар, 2 - Ақпан ... 9 - Қыркүйек, O --Қазан, N - Қараша,
D - Желтоқсан

Өндірушімен бекітілген осы бұйымның қызмет ету мерзімі бұйым осы пайдаланушы нұсқауына және қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес қатаң түрде пайдаланылған жағдайда, өндірілген күнінен бастап 7 жылға тең.

Բովանդակություն

Անվտանգության միջոցառումներ.....2

Ընդհանուր ձեռնարկ.....7

Միկրոալիքային վառարանում օգտագործելու համար համապատասխան սպասք.....9

Կառուցվածքի սկզբունքային սխեման 11

Կառավարման վահանակ 12

Ժամացույցի կարգավորում 13

Պատրաստում և ապաստառեցում միկրոալիքային վառարանում 14

Պատրաստման բազմափուլային ռեժիմ..... 15

Արագ 30 գործառույթ 16

Ժամանակի ավելացման գործառույթ..... 16

Ժամաչափի օգտագործում..... 17

Ավտոմատ ծրագրեր..... 19

Տուրբոապաստեցում..... 19

Ավտոտաքացում 20

Ավտո ճաշացանկ..... 21

Կերակուրը պատրաստելու և տաքացնելու ձեռնարկ..... 24

Վառարանի պահպանում 26

Տեխնիկական բնութագրեր..... 27

Շնորհակալ ենք Panasonic-ի կենցաղային տեխնիկա գնելու համար:

Անվտանգության միջոցառումներ

Նախքան տվյալ միկրոալիքային վառարանը գործարկելը՝ ծանոթացեք ձեռնարկին: Մի նետեք հրահանգները՝ այն կարող է պետք զալ նաև հետագայում:

Անվտանգության միջոցառումներ

ՆԱԽԱԳԳՈՒՇԱՑՈՒՄ

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. Հեղուկները և այլ մթերքները չպետք է տաքացվեն կիպ փակված կամ ծածկված տարաներում, քանի որ դրանք կարող են պայթել:
3. ԵԹԵ ՉԵՐ ՎԱՌԱՐԱՆԸ ՎԵՐԱՆՈՐՈՎՄԱՆ ԿԱՐԻՔ 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:

ՈՒՇԱՐԴՈՒԹՅՈՒՆ

1. Մի փորձեք ինքնուրույն քանդել կամ կարգաբերել, վերանորոգել դռնակը, կառավարման վահանակի կանգնակները, ապահովիչ անջատիչները կամ վառարանի որևէ այլ մաս: Մի հանեք վառարանի արտաքին վահանակը, այն չի թողնում, որ միկրոալիքները տարածվեն սարքի սահմաններից դուրս: Վերանորոգումը պետք է իրականացվի միայն սպասարկման որակավորված մասնագետի կողմից:
2. Չի թույլատրվում շահագործել վառարանը, եթե վնասված է ցանցային լարը, հոսանքի խրոցը, նաև եթե սարքն ընկել կամ վնասվել է, կամ պատշաճ կերպով չի աշխատում: Համապատասխան որակավորում չունեցող անձանց կողմից վերանորոգման իրականացումը վտանգավոր է:

Վնասված ցանցային լարը պետք է փոխարինվի արտադրող գործարանի սպասարկման ծառայության, դրա սպասարկման ներկայացուցչի կամ նմանատիպ որակավորում ունեցող անձի կողմից:
4. Վառարանը նախատեսված չէ այն անձանց (ներառյալ երեխաների) կողմից օգտագործման համար, ովքեր ունեն սահմանափակ ֆիզիկական, զգայական և մտավոր ունակություններ կամ փորձի ու գիտելիքների բացակայություն: Սարքի 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 ըմպելիքներ տաքացնելու համար: Վառարանի օգտագործումը սննդամթերքի, թերթերի, հագուստի, գործվածքների, սպունգերի և այլնի չորացման, ջերմակների, կոշիկների տաքացման համար կարող է հանգեցնել վնասվածքի կամ հրդեհի:
6. Համոզվեք, որ սպասքը (տարան) հարմար է միկրոալիքային վառարանում օգտագործելու համար:
7. Վառարանն աշխատում է միայն փակ դռնակի պայմանում:
8. Երբ չեք օգտագործում վառարանը, դրա մեջ մի տեղադրեք կողմնակի առարկաներ, քանի որ սարքը կարող է պատահաբար միանալ:
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 ցանցային մալուխը կամ հոսանքը բաշխիչ տուփից:
11. Վառարանի լուսավորության լամպի փոխարինումը պետք է իրականացվի միայն արտադրողի մոտ վերապատրաստված սպասարկման ծառայության մասնագետի կողմից: Մի փորձեք ինքնուրույն հանել վառարանի արտաքին վահանակը:

Տեղադրում

Ձևեր միկրոալիքային վառարանը

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

Հողանցման վերաբերյալ ցուցումներ

ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱԼ ՆԿԱՏԱՌՈՒՄՆԵՐՈՎ 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:

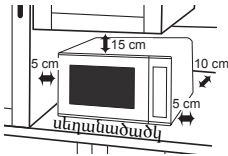
1. Տեղադրեք վառարանը հարթ, կայուն մակերևույթի վրա՝ հատակից առնվազն 85 սմ բարձրության վրա: Սարքը նախատեսված է առանձին տեղադրման համար և չի կարող ներկառուցվել պահարանի մեջ:
2. Համոզվեք, որ տեղադրված վառարանը հեշտությամբ կարելի է հոսանքագրկել՝ հանելով հոսանքի խրոցը վարդակից կամ անջատելով ավտոմատ անջատիչը:

Անվտանգության միջոցառումներ

- Վառարանի նորմալ աշխատանքի համար տարածեշտ է ապահովել օդի բավարար շրջանառությունը:

Տեղադրում խեանեցի սեղանին

- Վառարանի վերևում թողել 15 սմ ազատ տարածություն, 10 սմ՝ վառարանի հետևում, ոչ պակաս քան 5 սմ՝ կողային մասերից:
- Եթե վառարանի մեկ կողմը կիպ կայուն է պատին, ապա մյուս կողմը կամ վերևի մասը չպետք է արգելափակված լինի:



- Մի տեղադրեք վառարանը էլեկտրական սալօջախների կամ գազօջախների մոտ:
- Մի հանեք վառարանի ոտքերը:
- Տվյալ վառարանը նախատեսված է միայն կենցաղում օգտագործման համար: Մի օգտագործեք այն դրսում:
- Մի օգտագործեք վառարանը օդի բարձր խոնավության պայմանում:
- 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 եզրից: Մի ընկղմեք վառարանը, հոսանքի լարը կամ խրոցը ջրի մեջ:
- Մի ծածկեք վառարանի ձախի 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 վերսկսում է աշխատանքը հովանաբույց հետո:

- Վառարանի լուսավորության լամպը փոխարինելու անհրաժեշտության դեպքում դիմեք դիլերին:

Պարագաներ

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

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 կպտտվի հակառակ ուղղությամբ: Դա նորմալ է: Բացեք վառարանի դռնակը, ուղղեք պտտովի սեղանի վրա գտնվող կերակուրը կամ սպասքը և կրկին միացրեք վառարանի ռեժիմը:
- Մի դրեք կերակուրն անմիջապես պտտովի սեղանի վրա: Միշտ օգտագործեք միկրոպլիքային 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 գգալիորեն 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: Մահմանեք կարճ պատրաստման ժամանակահատված և ստուգեք ուտեստի պատրաստվածությունը:

Խոնավության ցածր պարունակությամբ մթերքներ

Զգույշ եղեք խոնավության ցածր պարունակությամբ մթերքներ տաքացնելիս, ինչպիսիք են հացաբուլկեղենը, շոկոլադը, եգիպտացորենի փրված 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 փրված հատիկներ կամ հաց: Տվյալ վառարանը նախատեսված է միայն սննդամթերքի համար: Խորհուրդ չի տրվում օգտագործել վառարանը ոչ սննդամթերքի տաքացման համար, ինչպիսիք են փրված եգիպտացորենը կամ ջրով շշերը:

Տաքացում

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

Կերակուրը հեռացրեք վառարանից և համոզվեք, որ այն լավ տաքացել է, այսինք, բոլոր մասերից գոլորշի է բարձրանում, իսկ ստուսը պղպշում է: (Կարող եք համոզվել, որ կերակուրի ջերմաստիճանը հասել է 72 °C-ի, սննդամթերքի համար նախատեսված ջերմաչափի օգնությամբ, բայց մի օգտագործեք ջերմաչափը միկրոալիքային վառարանի մեջ:)

Որպեսզի ստուգել այն մթերքների պատրաստության աստիճանը, որոնք հնարավոր չէ խառնել (լազանյա, թխվածքաճաշ), կարելի է դանակով մի փոքր կտրել դրանք կենտրոնական մասում: Նույնիսկ եթե հետևում եք կիսաֆաբրիկատների արտադրողի հրահանգներին, միշտ ստուգեք կերակրի պատրաստ լինելու աստիճանը, իսկ եթե կերակուրը պատրաստ չէ, 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 պարզ մնացած մասերը:

Հայերեն

Անվտանգության միջոցառումներ

Կափարիչներ

Կերակուրը միկրոալիքային վառարանի մեջ տեղադրելուց առաջ միշտ հեռացրեք սափորների, տարաների և կերակրի համար նախատեսված կոնտեյներների կափարիչները: Եթե չհեռացնել կափարիչը, ապա գոլորշին և ճնշումը ներսում կարող է կերակրով լի տարայի պայթյունի պատճառ դառնալ՝ նույնիսկ միկրոալիքային վառարանի աշխատանքն ավարտվելուց հետո:

Կերակրման շշեր և պահածոներ մանկական սննդի համար

Կերակրման շշերը վառարանի մեջ հարկավոր է տեղադրել առանց կափարիչների և ծծակների: Շշի 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 26

Եփած ձու

Չի թույլատրվում ՄԻԿՐՈԱԼԻԲՒՅՅԻՆ ռեժիմում եփել կճեպով ձու կամ տաքացնել պինդ եփած ձու, քանի որ մթերքը կարող է պայթել ներքին ճնշման բարձրացման պատճառով:

Կեղևով մթերքներ

ՄԻԿՐՈԱԼԻԲՒՅՅԻՆ ռեժիմում ոչ ծակտոկեն 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 հեռացրեք բոլոր մետաղալարե արմուցիչները, 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 արբիչների), բացառությամբ այն դեպքերի, երբ թղթի վրա հատուկ պիտակ կա՝ <Անվտանգ է միկրոալիքային վառարաններում օգտագործման համար>, քանի որ փաթեթը կարող է վառարանի շահագործման ընթացքում կայծում կամ բռնկում առաջացնող խառնուրդներ պարունակել:

Հեղուկներ

Միկրոալիքային վառարանում հեղուկներ տաքացնելիս դրանց եռացումը կարող է կատարվել առանց տեսանելի պղպաղակների: Արդյունքում եռացող հեղուկը կարող է դուրս թափվել տարայից: Դրանից խուսափելու համար հետեք հետևյալ կանոններին.

- a) Մի օգտագործեք ուղիղ կողմեր և նեղ պարանոց ունեցող տարաներ:
- б) Թռչյլ մի տվեք, որ հեղուկները չափից ավել տաքանան:
- в) Հեղուկը խառնեք երկու անգամ. մեկ անգամ՝ հեղուկով տարան վառարանի մեջ տեղադրելուց առաջ, և երկրորդ անգամ՝ պատրաստման համար նախատեսված ժամանակի կեսին:
- г) 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 թողա՞նք վառարանում կայծումը կարող է դրա վնասման պատճառ դառնալ:

Մսի ջերմաչափ

Մսի կամ թռչնամսի պատրաստ լինելու աստիճանը որոշելու համար կարող եք 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

Սպասման ժամանակը մատուցելուց առաջ (Պահման ժամանակը)

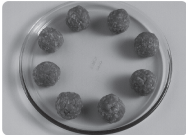
Պինդ մթերքները, ինչպիսիք են միսը, կարտոֆիլը կլեպով եփած և հրուշակեղենը, պատրաստելուց հետո պահման ժամանակ են պահանջում (վառարանի ներսում կամ դրսում)՝ ուտեստը ամբողջությամբ պատրաստ լինելու համար ջերմությունը դեպի ուտեստի կենտրոն տարածելն ավարտելու նպատակով: Պահման ժամանակի ընթացքում փաթաթեք մսի կտորները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

ՔԱՆԱԿ



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

ԲԱԺԻՆՆԵՐԻ ՏԵՂԱԿԱՑՈՒՄ



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

ԽՈՆԱՎՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՈՒՆԱԿՆԻԹՅՈՒՆ

Խոնավության պարունակությունը թարմ մթերքներին 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: Հաստիկավոր 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 ԾԱԿՈՏՈՒՄ



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

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: ԶՈՒՆ ԿՃԵՊՈՎ ՄԻ ԵԹԵՔ:

ԾԱՄԿՈՒԹՅՈՒՆ



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:

Ընդհանուր ձեռնարկ

ԿԵՐԱԿՐԻ ԹԱՂԱՆԹ

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

ՁԵՎԸ



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

ՄԿՋԲԱԿԱՆ ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԸ

Որքան ցածր էմթերքի 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:

ՀԵՂՈՒԿԵՐԸ



Բոլոր հեղուկները անհրաժեշտ է խԱՌՆԵԼ, ՄԻՆՉԵՎ տաքացնելը, տաքացման ԸՆԹԱՑՔՈՒՄ և տաքացնելուց շԵՏՈՒ: Ջր թափվլը կանխելու համար հարկավոր է խառնել այն տաքացնելուց առաջ և տաքացնելու ընթացքում: Մի տաքացրեք արդեն եռացած հեղուկներ: ԹՈՇՅԼ ՄԻ ՏՎԵՔ, ՈՐ ՀԵՂՈՒԿԵՐԸ ՉԱՓՅԸ ԱՎԵԼ ՏԱՔԱՆԱՆ:

ՇՐՋՈՒՄ ՈՒ ԽԱՌՆՈՒՄ

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

ՏԵՂԱԿԱՑՈՒՄ

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

ԿԵՐԱԿՐԻ ՊԱՏՐԱՍ ԼԻՆԵԼՈՒ ՄՏՈՒԳՈՒՄ



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

ՄՊԱՍՔԻ ՉԱՓՅԸ



Մպասքի 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 միկրոպլիքային ճառագայթումն ազդում է կերակրի մասնիկների վրա, միշտ պետք է պահպանել վառարանի մաքրությունը: Կերակրի կայուն բժեքը հեռացվում են միկրոպլիքային վառարանների համար նախատեսված աերոզոլային 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 ՍՊԱՍԷ

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 ԽՆՑԵՂԵՆ

Միկրոալիքային վառարանում կարելի է օգտագործել ափսեներ, բաժակապնակներ, 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:



ԲՐՈՒՏԱԳՈՐԾՄԱՆ ԱՐՏԱԿՐԱՔՆԵՐ, ՀԱԽՃԱՊԱԿԻ, ԿԵՐԱՄԻԿԱ

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



ՓԱՅԼԱԹԻԹԵՂ և ՄԵՏԱՂԱԿԱՆ ՏԱՐԱՆԵՐ

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



ԿԵՐԱԿՐԻ ԹԱՂԱՆԹ

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



Հայերեն

Միկրոալիքային վառարանում օգտագործելու համար համապատասխան սպասք

ՊԼԱՍՏԻԿԵ ՄՊԱՍՔ

Պլաստիկ տարանեղջ շատերը կարելի է օգտագործել միկրոալիքային վառարաններում: Օգտագործեք միայն այն տեսակի պլաստիկ տարաներ, որոնք նախատեսված են միկրոալիքային վառարաններում օգտագործելու համար: Մի օգտագործեք մելամիներ 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 ՄՊԱՍՔ

Սպիտակ թղթե անձեռոցիկներով (թղթե սրբիչներով) կարելի է ծածկել խմորով ձևամանները և երշիկեղենը՝ ցայտացրիվ լինելուց խուսափելու համար: ԿԱՐՈՂ ԵՔ ՕԳՏԱԳՈՐԾԵԼ ՄԻԱՅՆ ԿԱՐՃԱՏԵՎ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՊԱՐԱԳԱՅՈՒՄ: ԹՂԹԵ ՍՐԲԻՉԻ ԿՏՈՐՆԵՐԻ ԿՐԿՆԱԿԻՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄԸ ՉԻ ԹՈՒՅԼԱՏՐՎՈՒՄ: Խուսափեք արհեստական մանրաթել պարունակվող թղթե սրբիչներ օգտագործելուց: Համոզվեք, որ թղթե սրբիչների փաթեթին նշված է, որ դրանք կարելի է օգտագործել միկրոալիքային վառարաններում: Մի օգտագործեք վառարանում մուսած կամ պլաստիկով պատած բաժակներ, քանի որ դրանք կարող են հալվել վառարանում: Ճարպակայուն թուղթը կարելի է օգտագործել ափսեների տակ դնելու կամ յուղոտ մթերքները ծածկելու համար: Սպիտակ գույնի միանգամյա օգտագործման ափսեները կարելի է օգտագործվել կարճատև տաքացման համար և միայն միկրոալիքային ռեժիմում:



ՀՅՈՒՄԱՇՈՂ, ՓԱՅՏԵ, ԾՂՈՏԵ ՄՊԱՍՔ

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

ԱԼՅՈՒՄԻՆԵ ՓԱՅԼԱԹԻԹԵՂ

Փոքր քանակությամբ հարթ ալյումինե փայլաթիթեղը կարելի է օգտագործել ապաստառեցման ժամանակ մսի ծայրերը ծածկելու համար: Հաշվի առնելով, որ միկրոալիքային ճառագայթումը չի անցնում փայլաթիթեղի միջով, դա օգնում է պաշտպանել նման հատվածները գերտաքացումից՝ պատրաստման և ապաստառեցման ժամանակ: Փայլաթիթեղը չպետք է դիպի՝ ի վառարանի դային կամ վերևի պատերին, քանի որ դա կարող է կայծուր առաջացնել և վնասել վառարանը:



ԹՄԵԼՈՒ ՀՄԱՐ ՏՈՂՐԱԿՆԵՐ

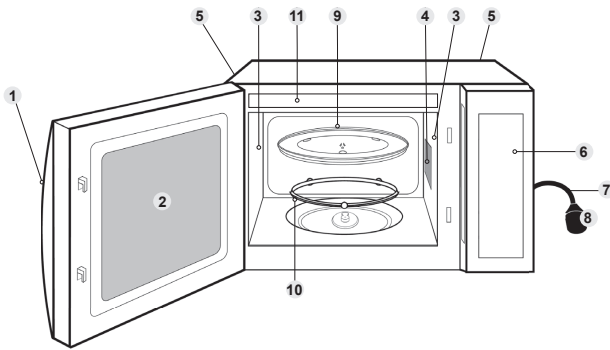
Երկարատև թխման դեպքում կարելի է փոքր-ինչ կտրել փաթեթը մի կողմից, ծածկելով մսի կտորի ծայրը: ՕԳՏԱԳՈՐԾԵԼՈՒՑ ԱՌԱՋ ՀԵՌԱՅՐԵՔ ՆՄԱՆ ՓԱԹԵԹՆԵՐՈՒՄ ՆԱԽԱՏԵՄՎԱԾ ՄԵՏԱՂԱԿԱՆ ԱՄՐՈՒՑԻՉՆԵՐԸ:

Կառուցվածքի սկզբունքային սխեման

1. Դռնակի բռնակը

Քաշեք բռնակը, որպեսզի դռնակը բացքը: 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: NN-ST34HM ZPE մոդելի 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 անցք
6. Կառավարման վահանակ
7. Հոսանքի լար
8. Հոսանքի խրոց
9. Պտտովի սեղան
10. Գլանիկավոր օղակ
11. Ճաշացանկի պլիտակ



Հողանցման հաղորդալարով մոդելի համար

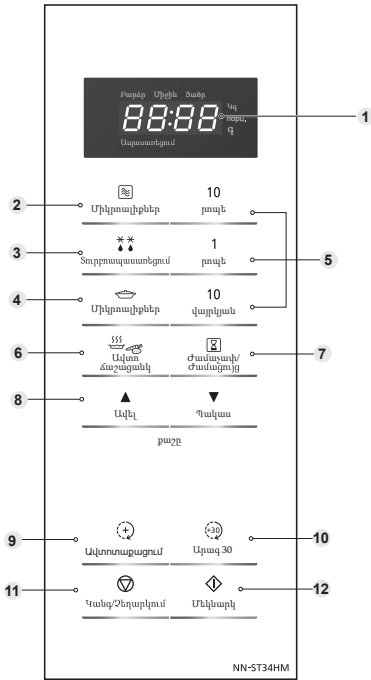
Հողանցման հաղորդալար

Պետք է միացրած լինի հողանցման էլքին: Վառարանին վրա զետեղված են նշաններով և նախազգուշացումներով պլիտակներ:

■ Նշում
Պատկերը ներկայացված է տեղեկատվության համար:

Հայերեն

Կառավարման վահանակ



- 1 Էկրանի պատուհան
- 2 «Միկրոալիքներ» ռեժիմի հզորության կարգավորման կոճակ
- 3 Տուրբուսապատեցման կոճակ
- 4 Ավտոմատ տաքացման կոճակ:
- 5 Ժամանակի կարգավորման կոճակներ
- 6 Ավտոմատ պատրաստման ճաշացանկի կոճակ
- 7 Ժամաչափ/Ժամացույց կոճակ
- 8 Մթեքքի քաշի ընտրության կոճակներ
- 9 Ժամանակի ավելացման կոճակ
- 10 Արագ 30 կոճակ
- 11 Կանգ/Չեղարկում կոճակ

Նախքան պատրաստելը՝

Մեկանգամյա 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 երկու կետ կամ ժամանակը:

12 Մեկնարկ կոճակ

Մեկանգամյա 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 դիզայնը կարող է տարբերվել ցուցադրված վահանակից, սակայն դրանց գործառնությունները նույնն են:

■ Չայնային 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 5 ձայնային ազդանշաններ է արձակում:

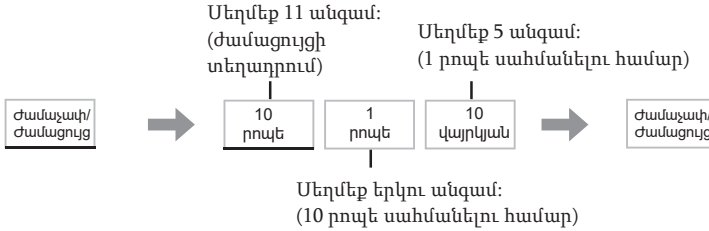
■ Նշում

Եթե «Մեկնարկ» կոճակը չի սեղմվել պատրաստման ծրագրի ընտրելուց հետո 6 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 երկու անգամ Ժամաչափը/Ժամացույցը:

Երկու կեսերը կսկսեն թարթել:

Նշեք ժամանակը:

Սեղմեք

«Ժամաչափը/Ժամացույցը»:

Երկու կեսի 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 24 ժամյա ձևաչափով:

Արգելափակում երեխաներից

Այս ֆունկցիան անջատում է վառարանների վերահսկումը, դուռը բացվում է: Արգելափակումը երեխաներից կարելի է սահմանել, երբ էկրանին երևում է երկու կես կամ ժամացույց:

Կարգավորման համար՝



Չեղարկման համար՝



Սեղմեք Սեկնարկ երեք անգամ 10 վայրկյանի ընթացքում:

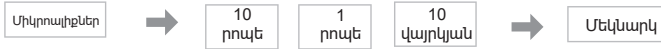
Ժամացույցի ցուցադրումը կդադարի: Ժամանակի կարգավորումները այդ պարագայում կպահպանվեն: Էկրանին կհայտնվի «CHILD» բառը:

Սեղմեք Կանգ/Չեղարկում երեք անգամ 10 վայրկյանի ընթացքում:

Էկրանին նորից կհայտնվի ժամացույցը:

Պատրաստում և ապաստեցում միկրոալիքային վառարանում

Վառարանը շահագործելիս պատույի սեղանը միշտ պետք է տեղադրված լինի:



Լարման անհրաժեշտ մակարդակն ընտրելու համար սեղմեք Միկրոալիքներ ռեժիմի կոճակը:

Մահմանեք պատրաստման ժամանակը:
Վառարանը կարելի է ծրագրավորել մինչև 99 րոպե 50 վայրկյան աշխատելու համար՝ լարման FԱՐՁԲ, ՄԻՋԲՆ-ԲԱՐՁԲ, ՄԻՋԲՆ, ԱՊԱՍԱՌԵՑՈՒՄ և ՑԱԾԲ մակարդակով: Բարձր լարման ռեժիմում վառարանը կարելի է ծրագրավորել մինչև 30 րոպե աշխատելու համար:

Սեղմեք Մեկնարկ:
Էկրանին կսկսվի ժամանակի հաշվարկը:

Սեղմեք	Հգորության մակարդակ	Օգտագործման օրինակ
1 անգամ	Բարձր	Ջրի եռացում, թարմ բանջարեղենի, մրգերի, բրնձի, մակարոնեղենի, վերամիշելի պատրաստում:
2 անգամ	Միջին-Բարձր	Մսեղենի, թոչնամսի, հրուշակեղենի և աղանդների պատրաստում, կաթի տաքացում:
3 անգամ	Միջին	Չվի, պանիրների, ձկնեղենի պատրաստում, մսի շոգեխաշում խոշոր կտորով, մսի և կճուճներում տապակած մսի պատրաստում, շոկոլադի հալեցում:
4 անգամ	Ապաստեցում	Մթերքի ապաստեցում:
5 անգամ	Ցածր	Տաք ուտեստների ջերմաստիճանի պահպանում, պատրաստում դանդաղ կրակի վրա:

■ Նշումներ

- Պատրաստման ժամանակը սահմանելիս առանց լարման մակարդակն ընտրելու՝ վառարանն ավտոմատ կերպով միանում է լարման բարձ մակարդակով:
- Վառարանի աշխատանքի ընթացքում ապակե պտտովի սեղանը կարող է թրթռալ: Դա չի ազդում կերակրի պատրաստելու գործընթացին:
- Պատրաստման բազմափուլային ռեժիմը նկարագրված է 17-րդ էջում:
- Ապաստման ժամանակը՝ ուտեստը մատուցելուց առաջ (պահման ժամանակը), կարելի է ծրագրավորել լարումը և ժամանակը նշելուց հետո: Տես էջ 19:
- ԶԻ ԹՈՒՅԼ ԱՏՐՎՈՒՄ վառարանում կերակուր պատրաստել ցանկացած մետաղական պարագաներով:
- Միշտ ստուգեք մթերքի վիճակը ապաստեցումից հետո, բացելով դռնակը և անհրաժեշտության դեպքում կրկնակի մեկնարկելով վառարանը: Ապաստեցնելու ժամանակ մթերքը ծածկել պարտադիր չէ: Հավասարաչափ արդյունք ապահովելու համար մասերի բաժանեք կամ մի քանի անգամ շրջեք մթերքն ապաստեցման ժամանակ: Խոշոր կտորներ կամ ամբողջական թոչուն ապաստեցնելիս միացրեք ապաստեցման կիսով չափ լարումը և ծածկեք մսի ծայրերը փայլաթիթեղով:
Լրացուցիչ տեղեկությունները տես Ապաստեցման ցուցումները 21-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 ռոպե ժամանակով, միջին հզորությամբ՝ 3 ռոպե ժամանակով, և ցածր հզորությամբ՝ 2 ռոպե ժամանակով:



Սեղմեք հզորության փոխանջատման կոճակը մեկ 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 4 անգամ՝ ցածր հզորությունն ընտրելու համար:

Սահմանեք պատրաստման ժամանակը:

Սեղմեք Մեկնարկ:
~կրանին սկսում է առաջին փուլի ժամանակի հաշվարկը:

■ Նշումներ

- Կերակրի պատրաստման բազմափուլային ռեժիմում ավտոմատ ծրագրերը կիրառել հնարավոր չէ:
- Վառարանի աշխատանքի ժամանակ փուլերի միջև հշում են երկուական ձայնային ազդանշաններ և հինգ ձայնային ազդանշաններ բոլոր փուլերն ավարտվելուց հետո:

Արագ 30 գործառույթ

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



Մեղմեք Արագ 30 կոճակը՝ մինչև Էկրանին չհայտնվի պատրաստման պահանջվող ժամանակը:

Մեղմեք Մեկնարկ:
Էկրանին կսկսվի ժամանակի հաշվարկը:

■ Նշումներ

1. Անհրաժեշտության դեպքում կարող եք ընտրել այլ ուժային մակարդակ: Ընտրեք հզորության պահանջվող մակարդակը՝ Արագ 30 կոճակը սեղմելուց առաջ:
2. Վառարանի ձեռքի ռեժիմում աշխատանքն ավարտելիս գործառույթը մեկ րոպե հասանելի չէ:

Ժամանակի ավելացման գործառույթ

Այս գործառույթը թույլ է տալիս ավելացնել պատրաստման ժամանակը՝ կերակուրը պատրաստելու ընթացքում և հետո:

Օրինակ. կերակուրը պատրաստելու վերջում անհրաժեշտ է ավելացնել 5 րոպե.
Մեղմեք 5 անգամ:



Մեղմեք Ավելացնել ժամանակը՝ անմիջապես պատրաստման ավարտին:

Սահմանեք պատրաստման ժամանակը: Մեղմեք Մեկնարկ:
Էկրանին կսկսվի ժամանակի հաշվարկը:

■ Նշումներ

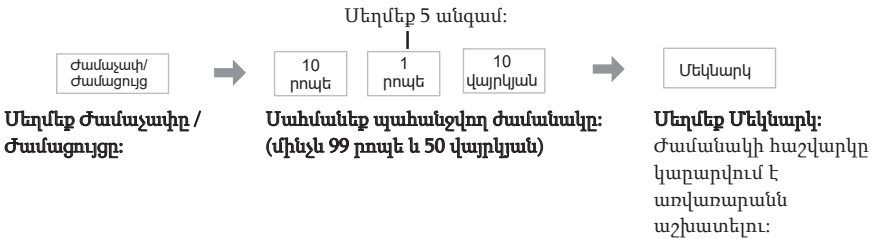
1. Վառարանի աշխատանքի ընթացքում պատրաստման լրացուցիչ ժամանակը (1—10 րոպե) սահմանվում է՝ Ավելացնել ժամանակը կոճակը սեղմելուց հետո 5 վայրկյան անց: Ժամանակն ավելանում է առանց Մեկնարկ կոճակը սեղմելու:
2. Պատրաստումն ավարտելուց հետո ԱՎԵԼԱՑՆԵԼ, ԺԱՄԱՆԱԿԸ գործառույթը թույլ է տալիս սահմանել մինչև 30 րոպե՝ բարձր հզորության պայմանում, և 99 րոպե ու 50 վայրկյան՝ հզորության այլ մակարդակների համար: Հրահանգը կչեղարկքի, եթե կերակրի պատրաստման ավարտից հետո մեկ րոպեյվա ընթացքում որևէ գործողություն չկատարեք:
3. ԱՎԵԼԱՑՆԵԼ, ԺԱՄԱՆԱԿԸ գործառույթը կարելի է օգտագործել ԿԵՐԱԿՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԲԱԶՄԱՓՈՒԼԱՅԻՆ ՌԵՇԻՄԻՑ հետո: Ընդ որում, հզորության մակարդակը մնում է նույնը, ինչ վերջին փուլում: Գործառույթը չի կարող օգտագործվել, եթե վերջին փուլում սահմանվել է ժամանակի պահում:
4. «ԱՎԵԼԱՑՆԵԼ, ԺԱՄԱՆԱԿԸ» գործառույթը հասանելի չէ ԱՎՏՈՄԱՏ ԾՐԱԳՐԵՐԻ համար:

Ժամաչափի օգտագործում

Տվյալ գործառույթը գործում է որպես «ԽՈՂԱՆՈՑԻ ԺԱՄԱՉԱՓ» կամ թույլ է տալիս ծրագրավորել «ՊԱՀՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԸ / ՄԵԿԵՆԱՐԿԻ ՀԵՏԱԶԳՈՒՄ»:

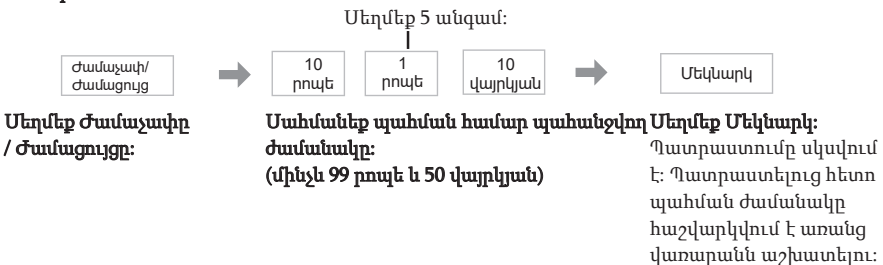
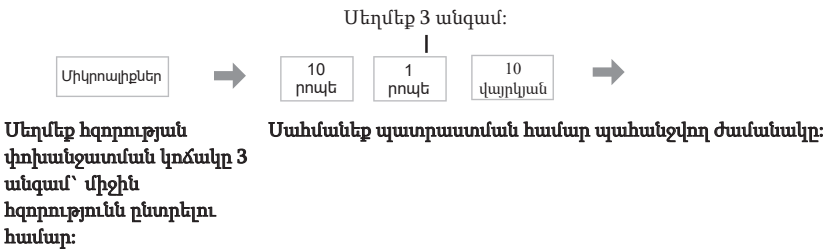
Խոհանոցի ժամաչափ

Օրինակ. 5 թույլ է հաշվարկելու համար:



Սպասման ժամանակը՝ ուտեստը մատուցելուց առաջ (պահման ժամանակը)

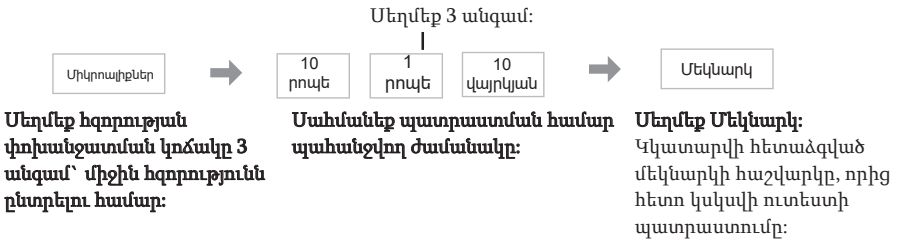
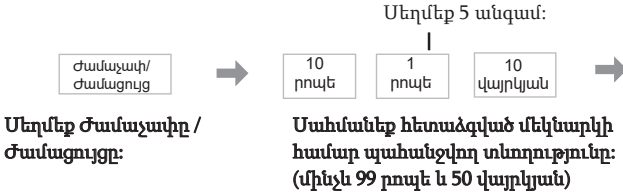
Օրինակ. պատրաստելուց հետո ուտեստի պահման ժամանակը 5 թույլով սահմանելու համար՝ միջին հզորության պայմանում 3 թույլ ժամանակով:



Ժամաչափի օգտագործում

Հետաձգված մեկնարկ

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



■ Նշումներ

1. ԿԵՐԱԿՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԲԱԶՄԱՓՈՒԼԱՅԻՆ ՌԵԺԻՄԸ թույլ է տալիս ծրագրավորել ՊԱՀՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԸ և ՀԵՏԱԶԳՎԱԾ ՄԵԿՆԱՐԿԸ:
2. Նույնիսկ ԽՈՂԱՆՈՑԻ ԺԱՄԱՉԱՓ, ՊԱՀՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԸ կամ ՀԵՏԱԶԳՎԱԾ ՄԵԿՆԱՐԿԸ ռեժիմում վառարանի դռնակը բացելու դեպքում՝ էլրանին ժամանակի հաշվարկը կշարունակվի:
3. ՊԱՀՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԸ/ՀԵՏԱԶԳՎԱԾ ՄԵԿՆԱՐԿԸ չի կարող ծրագրավորվել ցանկացած ԱՎՏՈՄԱՏ ԾՐԱԳՐԻՑ առաջ կամ հետո:

Ավտոմատ ծրագրեր

Այս գործառնությունը թույլ է տալիս կատարել ապաստանեցում, մթերքի տարացում և պատրաստում ըստ քաշի: Ընտրեք դասն ու սահմանեք կերակրի քաշը: Քաշը ծրագրավորվում է կիրճգրամներով՝ ՏՈՒՐԲՈՍՊԱՄԱՌՆՅՈՒՄ գործառնության համար, և գրամներով՝ ԱՎՏՈ ՏԱՔԱՅՈՒՄ/ՃԱՇԱՅԱՆԿ գործառնության համար: Վատարանն ավտոմատ կերպով որոշում է հզորության մակարդակը ՄԻԿՐՈԱՒԲՆԵՐ ռեժիմում և պատրաստման ժամանակը: Հարմարության համար քաշի հաշվարկը սկսվում է յուրաքանչյուր դասի համար ամենատարածված արժեքներից: Ցանկացած ավելացված ջրի կամ տարայի քաշը ներառված չէ:

■ Նշումներ

1. Մի միացրեք վատարանն առանց գլանիկավոր օղակի և ապակե պտտովի սեղանի:
2. ԱՎՏՈ ԾՐԱԳՐԵՐԸ պետք է օգտագործել միայն նշված սննդամթերքի համար:
3. Վատարեք մթերքի ապաստանեցումը և պատրաստումը՝ նշված քաշին համապատասխան:
4. Միշտ կշռեք մթերքը, չառաջնորդվելով փաթեթին նշված տվյալներով:
5. Մթերեների մեծ մասի համար խորհուրդ է տրվում սահմանել ՊԱՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԸ: ԱՎՏՈ ԾՐԱԳՐԸ պատրաստումն ավարտելուց հետո՝ թողեք ուռետտը, որպեսզի ջերմությունը տարածվի դեպի մեջտեղ:

Տուրքապաստեցում



Մեղմեք Տուրքապաստեցման կոճակը

Նշեք ստեցրած մթերքի քաշը:
Քաշը հաշվարկվում է քայլերով՝ 0,1 կգ-ով:

Մեղմեք Մեկնարկ:
Էկրանին կսկսվի ժամանակի հաշվարկը:

Կերակրատեսակը	Առավելագույն քաշը
Մսի ֆարշ, հավի մսի խոշոր և մանր կտորներ:	2 կգ
Ռոստբիֆ, ռիսոտի միս, հավի ամբողջական լեշիկներ	2 կգ
Ամբողջական ձուկ, կատարիկներ, ծովախեցգետին, ձկան ֆիլե	1 կգ

■ Նշում

Վատարանում մթերքի առավելագույն քաշը կախված է դրա ձևից և չափից:

Ապաստեցման վերաբերյալ ցուցումներ

Լավագույն արդյունք ստանալու համար.

1. Տեղադրեք մթերքը հարմար տարայի մեջ: Մսի կտորները կամ հավի լեշիկներ պետք է տեղադրել շրջված բաժակապնակի, կամ, առկայության դեպքում, պլաստիկ տակդիրի վրա:
2. Ստուգեք 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 վատարանի ձայնային ազդանշաններից հետո: Անհրաժեշտության դեպքում ծածկեք մթերքը փայլաթիթեղով (տես կետ 6):
5. Ֆարշը, կտրոսած միսը և փոքր մասնիկներով այլ մթերքը պետք է առանձնացնել և դարսել մեկ շերտով:

Ավտոմատ ծրագրեր

6. Անհրաժեշտ է մթերքները ծածկել փայլաթիթեղով: Դա հատկապես կարևոր է հավի լեշիկներն ու մսի կտորներն ապաստոեցնելու դեպքում:
Մոաջինը սկսում են հալվել մթերքի արտաքին շերտերը, դրա համար ծածկեք թևիկները, ֆիլեն և ճարպային մասը հարթ այլումինո փայլաթիթեղի կտորներով, ամրացնելով դրանք մթերքի վրա կոկոտեյլների համար փայտիկների օգնությամբ:
7. Պահման որոշակի ժամանակն անհրաժեշտ է, որպեսզի մթերքը հալվի ներսում (առնվազն 1 ժամ` ոսկորով մսի և ամբողջական հավի համար):



Տեղադրեք մթերքը մի շերտով:

Ապաստոեցնելիս 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



Երկու անգամ սեղմեք «Ավտոտաքացում» կոճակը:

Ընտրեք քաշը «Ավելի/Պակաս» կոճակների օգնությամբ:

Մեղմեք Մեկնարկ: Էկրանին կսկսվի ժամանակի հաշվարկը:

■ Նշում

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

Ավտոտաքացում

Ավտոտաքացում 1 հպում

Պատրաստի ուտեստը տաքացվում է ավտոմատ կերպով, բավական է մուտքագրել բաժինների քանակը: Չի պահանջվում ընտրել հզորության մակարդակը և տաքացման ժամանակը: Մենդի ջերմաստիճանը պետք է համապատասխանի սամարանի ներսի ջերմաստիճանին կամ սենյակի ջերմաստիճանին: Օգտագործեք համապատասխան չափի աման և ծածկեք այն կափարիչով կամ միկրոալիքային վառարանների համար նախատեսված սենդի թաղանթով:

Նշում. Այնպիսի սնունդ թաքացնելիս, ինչպիսին են ապուրները, շոգեխաշած ուտեստները և թխվածքաճաշերը, խորհուրդ է տրվում խառնել, երբ լրանում է տաքացման ժամանակի կեսը և տաքացման ավարտից հետո:

Ավտո ճաշացանկ

Ավտո ճաշացանկ



Ավել

Պակաս



Մեկնարկ

Ընտրեք Ավտո ճաշացանկի անհրաժեշտ ծրագիրը

Էկրանին կհայտնվի Ա.Գ.ՏՈ ՄՐԱԳԻԻ համարը:

Նշեք բաժինների պահանջվող քանակը կամ մթերքի քաշը:

Մեղմեք Մեկնարկ:

Էկրանին կսկսվի ժամանակի հաշվարկը:

■ Նշում

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

2. Շիլս

Ավտո ճաշացանկ 1 հայտ

Օգտագործվում է սարքեր շիլաների տաքացման համար, ինչպիսիք են՝ հնդկաձավարի, ցորենի և բրնձի շիլաները: Տեղադրեք ջրով շիլան համապատասխան չափի ամանի մեջ: Օգտագործեք հետևյալ աղյուսակը՝ որպես հրահանգ

Մթերքներ	Հնդկաձավար	Ցորենաձավար*	Բրնձ
	200 գ	130 գ	130 գ
Ջուր	400 մլ	—	—
Կաթ	—	450 մլ	400 մլ
Աղ	½ թ.գ.	1 թ.գ.	½ թ.գ.
Շաքար	—	2 ճ.գ.	1 ճ.գ.

Այնուհետև դրեք ամանը վառարանի մեջ և սեղմեք «Շիլս» ստեղծը: Չմոռանաք խառնել և հանել կախարիչը ձայնային ազդանշանից հետո:

* Եթե ցորենաձավար եք պատրաստում, սկզբում այն թողեք տաք ջրի մեջ 30 րոպեով:

3. Չվածեղ

Ավտո ճաշացանկ 2 հայտ

Այս ծրագիրն օգտագործվում է ձվից ձվածեղ պատրաստելու համար:

Պատրաստեք հրակայուն կաթսայի մեջ: Չվածեղ պատրաստելու համար օգտագործեք սեփական բաղադրատոմսը կամ ստորև շարադրվածը:

Բաղադրիչներ	1 բաժին	2 բաժին	3 բաժին	4 բաժին
Ջուր	2 հատ	4 հատ	6 հատ	8 հատ
Կաթ կամ սերուցք	125 մլ	250 մլ	375 մլ	500 մլ
Աղ, պղպեղ	բառ համի			
Կարագ	կաթսասն յուղելու համար			

Հարեք ձուս կաթի հետ 3-5 րոպե հարիչի օգնությամբ, ավելացրեք բառ համի աղ և պղպեղ: Լցրեք պատրաստի խառնուրդը հրակայուն կաթսայի մեջ և դրեք այն ապակե սկուտեղի վրա: Ընտրեք «Չվածեղ» և սպասեք մինչև ժամանակը լրանա: Պատրաստելուց հետո մի հանեք կախարիչը և թողեք 3 րոպե հանգստանա: Մատուցեք ձվածեղը հալեցրած կարագով, սոուսով կամ քերած պակրով:

4. Մրգային կարկանդակ

Ավտո ճաշացանկ 3 հայտ

Օգտագործվում է հատապտուղներով կամ մրգերով պուրինգների պատրաստման համար: Օգտագործեք հետևյալ բաղադրատոմսը՝ որպես հրահանգ:

Բաղադրիչներ	4 բաժին, սկուտեղը 20 սմ	8 բաժին, սկուտեղը 28 սմ
Մարգարին	100 գ (փայթելի ½)	200 գ (1 փայթել)
Շաքար	75 գ (բաժակի ¼)	150 գ (բաժակի ½)
Ջուր	1 հատ	2 հատ
Ցորենի այլուր	100 գ (բաժակի 2/3)	200 գ (1½ բաժակ)
Վանիլի փոշի	2 գ (1/3 թ. գ.)	4 գ (1/2 թ. գ.)
Փխրեցուցիչ	3 գ (1/2 թ. գ.)	5 գ (1 թ. գ.)
Սառեցված հատապտուղներ (բալ, մրի, հապպաս և այլն)	150 գ	300 գ

1. Խառնեք մարգարինը, շաքարը և ձուս 5 րոպեների ընթացքում հարիչի օգնությամբ: Խառնեք այլուր, վանիլի փոշին և փխրեցուցիչը: Լցրեք այլուրն առաջին խառնուրդի մեջ՝ կպուսն խմոր ստանալու համար:
2. Ավելացրեք խմորի մեջ հատապտուղներ կամ դրեք դրանք ամանի հատակին: Լցրեք խմորն ամանի մեջ և հավասարեցրեք:
3. Դրեք ամանը վառարանի մեջ և րնտրեք «Մրգային կարկանդակ»: Սպասեք մինչև ծրագիրն ավարտվի: Նախքան մատուցելը՝ հանեք պուրինգը և վրան շաքար փռեք:

Հայերեն

Ավտոմատ ծրագրեր

5. Բանջարեղեն

Ավտո ճաշացանկ 4 հպում

Այս ծրագիրն օգտագործվում է թարմ բանջարեղեն պատրաստելու համար, օրինակ՝ կարտոֆիլ, գազար, սոխ, բազուկ, կաղամբ, ծաղկակաղամբ, դդում, դղմիկ, սունկ և այլն, ինչպես նաև դրանց խառնուրդները: Բանջարեղենը հարկավոր է մաքրել և կտրատել հավասար չափի կտորների: Եթե բանջարեղենը շատ չոր տեսք ունի կամ փափկություն է անհրաժեշտ, ավելացրեք 2-4 ճաշի գրպից մինչև բաժակի ¼ ջուր: Լցրեք համապատասխան չափի ափսեի վրա կամ հրակայուն կաթսայի մեջ, այնուհետև ծածկեք սննդի թաղանթով կամ համապատասխան կափարիչով: Երբ հնչի ձայնային ազդանշանից, խառնեք: Ցանկության դեպքում կարելի է ավելացնել յուղ, համեմունքներ և այլն, բայց այդ մի ավելացրեք մինչև պատրաստման ավարտը:

6. Կարտոֆիլ

Ավտո ճաշացանկ 5 հպում

Կարտոֆիլը հարկավոր է մաքրել կամ նախապատրաստել և կտրատել հավասար չափի կտորների: Ավելացրեք կարտոֆիլի մեջ 1-ից մինչև 3 ճաշի գոլայ ջուր: Եթե կարտոֆիլը չոր է կամ պահանջվում է փափկություն: Լցրեք համապատասխան չափի ամանի մեջ և ծածկեք սննդի թաղանթով կամ լավ ծածկող կափարիչով: Պատրաստման ժամանակի կեսը լրանալուց հետո խառնեք կարտոֆիլը: Պատրաստման ժամանակի ավարտին խառնեք կարտոֆիլը և թողեք այն մնա փակ կափարիչով 2-ից մինչև 3 րոպե:

7. Սպագետի

Ավտո ճաշացանկ 6 հպում

Այս ծրագիրը նախատեսված է մակարոնային արտադրանքի եփման համար: Լցրեք մակարոնները բարձր պատերով հրակայուն ամանի մեջ, որը նախատեսված է միկրոպիլիային վառարանի մեջ օգտագործման համար: Վրան ավելացրեք եռացող ջուր, ավելացրեք աղ և բուսական ձեթ, այնուհետև ընտրեք ծրագիրը և պատրաստեք համաձայն ստորև ներկայացրած աղյուսակի խորհուրդներին:

Ծրագիր	Սպագետի	Եռացող ջուր	Բուսական ձեթ	Աղ
«Սպագետի»՝ սեղմեր մեկ անգամ	150 գ	750 մլ	1 ճ.գ.	Ըստ համի
«Սպագետի»՝ սեղմեր երկու անգամ	250 գ	1000 մլ	2 ճ.գ.	Ըստ համի
«Սպագետի»՝ սեղմեր 3 անգամ	375 գ	1250 մլ	3 ճ.գ.	Ըստ համի

(Ջուրը պետք է ծածկի մակարոնները 1-2 ան)

Մի ծածկեք ամանը:

Սպանային ազդանշանից հետո խառնեք:

Ծրագրի ավարտից հետո թափեք ջուրը, ավելացրեք կարագ, խառնեք և թողեք հանգստանա մոտ 5 րոպե:

8. Ապուր

Ավտո ճաշացանկ 7 հպում

Այս ծրագիրը նախատեսված է ավանդական ապուրներ պատրաստելու համար, ինչպիսիք են մտով տոյանկան, կաղամբապուրը, աղապուրը: Ապուրները կարելի է պատրաստել արգանակով կամ ջրով: Արգանակը կամ ջուրը պետք է լինի սենյակային ջերմաստիճանի: Օգտագործեք հետևյալ աղյուսակը՝ որպես հրահանգ.

Բաղադրիչներ	Սոլյանկա	Շշի	Ռասալոնիկ
4 բաժին (1,5 լիտր)			
Ապխտած միս (խոզապուխտ, նրբերդիկ)	200 գ	—	—
Թփու վարունք	3 հատ	—	3 հատ
Սոխ	2 հատ	1 հատ	1 հատ
Պապրիկա	1 հատ	—	—
Տոմատի մածուկ	4 ճ. գ.	4 ճ. գ.	4 ճ. գ.
Կարտոֆիլ	—	2-3 հատ	2-3 հատ
Կաղամբ	—	200 գ	—
Գազար	—	1 հատ	1 հատ
Բուսական ձեթ	—	2 ճ.գ.	2 ճ.գ.
Ավելացրեք և սեղմեք «Ապուր»:			
Արգանակ կամ ջուր	1000 մլ	1000 մլ	1000 մլ
Զիթապտուղ	8-10 հատ	—	—
Կիտրոն	½ հատ	—	½ հատ
Մաղդալանու, աղ, պղպեղ	Ըստ համի		

9. Զկնեղեն

Ավտո
ճաշացանկ 8 հպում

Օգտագործվում է ամբողջական ձկան կամ ձկնային փափկամսի պատրաստման համար: Ընտրեք ձուկը, որը կարելի է պատրաստել միկրոպիքային վառարանում, և դրեք մի շերտով ոչ խորր ափսեի մեջ՝ թեփուկներով դեպի ներքև: Ավելացրեք կարագ, համեմունքներ կամ կիտրոնի հյութ ըստ համի: Իրար վրա դրեք փափկամսի բարակ ծայրերը՝ գերտաքացումից խուսափելու համար: Եթե ամբողջական ձուկը լցնվում է համեմունքներով, կարող է պահանջվել ավելացնել պատրաստման ժամանակը: Փակեք ամբողջական ձկան աչքերը և պոչը այլումինե փայլաթիթեղի փոքր կտորներով՝ գերտաքացումից խուսափելու համար: Ամուր ծածկեր ամանը սննդի թաղանթով կամ համապատասխան կափարիչով: Թողեք, որպեսզի ձկան խոշոր կտորները մնան 3-ից 5 րոպե պատրաստելուց հետո, նախքան մատուցելը (ձկան հաստությունը չպետք է գերազանցի 3 սմ)

10 . Հավ

Ավտո
ճաշացանկ 9 հպում

Օգտագործվում է հավի կտորներ պատրաստելու համար, ինչպիսիք են թևերը, ոտքերը, ազդրերը, կրծքամիսը և այլն: Պատրաստելուց առաջ հարկավոր է ամբողջությամբ ապաստեցնել հավի կտորները: Նախքան պատրաստելը՝ մարինադում պահեք հավի կտորները, ավելացնելով 1-ից մինչև 5 ճաշի գդալ բուսական յուղ՝ յրացուցիչ համի և գույնի համար: Հավի մարինացված կտորները դրեք ջերմակայուն սպասքի մեջ: Ծածկեր սննդի թաղանթով կամ համապատասխան կափարիչով:

Կերակուրը պատրաստելու և տաքացնելու ձեռնարկ

Մթերքների մեծ մասը շատ արագ տաքանում են բարձր հզորության պայմանում: Կերակուրը տաքանում է մինչև սեղան մատուցվելու ջերմաստիճանը մի քանի վայրկյանների ընթացքում:

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

Ընդհանուր 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 օգնում է հավասարաչափ պատրաստել կամ տաքացնել կերակուրը՝ եզրերից դեպի մեջտեղի մասը:

ԼՅՈՒԱՏՎԱԿԱՆ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐ ԶԳՈՒՇԱՑՔ

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 հետևանքով: Բերանի այրվածքը կանխելու նպատակով՝ ուտելուց առաջ ստուգեք լցոնի ջերմաստիճանը:

ՊՈՒԴԻՆԳՆԵՐ և ՀԵՂՈՒՎՆԵՐ ԶԳՈՒՇԱՑՔ

Թույլ մի տվեք, որ պուդինգները 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 զգուշությամբ տաքացնել: Լրացուցիչ այլուհող մի ավելացրեք:

ԿԵՐԱԿՐԵԼՈՒ ՇԵՐ՝ ԶԳՈՒՇԱՑՔ

Կաթը կամ կաթնային խառնուրդը տաքացնելուց առաջ ԱՆՀՐԱՄԺԵՇՏ է լավ թափահարել և մեկ անգամ ևս տաքացնելուց հետո, այնուհետև ստուգել ջերմաստիճանը՝ նախքան երեխային տալը: Մառնարանից 200—230 մլ ծավալով կաթ տաքացնելու համար՝ հանեք ծածկն ու կափարիչը: Տաքացրեք ԲԱՐՁՐ հզորության պայմանում՝ 30-50 վայրկյանի ընթացքում:

ԵՐԵՆԱՅԻՆ ԿԵՐԱԿՐԵԼՈՒՑ ԱՌԱՋ ՍՏՈՒԳԵՔ ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԸ:

Սառնարանից 80 մլ ծավալով կաթի համար՝ հանեք ծածկն ու կափարիչը: Տաքացրեք ԲԱՐՁՐ հզորության պայմանում՝ 15—20 վայրկյանի ընթացքում: ԵՐԵՆԱՅԻՆ ԿԵՐԱԿՐԵԼՈՒՑ ԱՌԱՋ ՍՏՈՒԳԵՔ ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԸ:

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

Լավ թափահարեք շիշը և ստուգեք ջերմաստիճանն օգտագործելուց առաջ:

ԽՈՂՈՒՄԻՆԻ ԶԻ ՏՐՎՈՒՄ ՕԳՏԱԳՈՐԾԵԼ ՄԻԿՐՈՍՈՒԼԻՔՍԻՆ ՎԱՌԱՐԱՆԸ ՄԱՆԿԱԿԱՆ ՄՆԱԴԻ ՇԵՐ՝ ՍՏԵՐԻԼԻԶՅՆԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ

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

ՊՍՏՐԱՍՏԻ ՌԻՇԵՍՆԵՐԻ ՏԱՔՑՈՒՄ

Կերակրի չափերը և պատրաստման ժամանակը կախված են մթերքի տեսակից: Պինդ մթերքը, օրինակ՝ կարտոֆիլի իպուսը, պետք է լավ տարածել սպասքի մակերեսով: Մեծ քանակության եփահյութ ավելացնելիս տաքացման համար կարող է լրացուցիչ ժամանակ պահանջվել: Առավել պինդ մթերքը պետք է տեղավորել ավստի եզրին մտո: 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 սպասքի մեջ:

ԱՊՈՒՐՆԵՐ

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

ՏԱՊԱԿԱՏ ՄԻՍ/ՈՍԳՈՒ

Խառնեք մթերքը տաքացման ընթացքի կեսին և տաքացումն ավարտելուց հետո:

Հարցեր և պատասխաններ

- Բ. Ինչո՞ւ չի միանում վառարանը:
- Պ. 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:
- Պ. Միկրոալիքային վառարանի աշխատանքի ժամանակ կարող են խանգարումներ առաջանալ ռադիոընդունիչների և հեռուստացույցների մոտ: Նման խանգարումներ առաջանում են փոքր էլեկտրական սարքերի աշխատանքի ժամանակ, ինչպիսիք են խառնիչները, փոշեկուլները, մագերի հարդարիչները և այլն: Դա չի նշանակում, որ վառարանն անսարքություններ ունի:
- Բ. Երբեմն օդափոխման անցքերից տաք օդ է դուրս գալիս: Ինչո՞ւ:
- Պ. Վառարանում մթերքի պատրաստման ջերմությունը տաքացնում է օդը վառարանի խցիկում: Այդ օդը դուրս է հանվում վառարանի օդատարով: Դուրս եկող օդում միկրոալիքային ճառագայթում չկա: Մի փակեք օդափոխման անցքերը վառարանի աշխատանքի ժամանակ:

- Բ. Կարելի է արդյո՞ք վառարանում օգտագործել սովորական վառարանի ջերմաչափ:
- Պ. Որոշ ջերմաչափերում պարունակվող մետաղական մասերը կարող են վառարանում կայծում առաջացնել և դրանց օգտագործումը միկրոալիքային վառարաններում չի թույլատրվում:

Միայն NN-ST34HM ZPE մոդելների համար

- Բ. Վառարանը չի ընդունում տրված ծրագիրը: Ինչո՞ւ:
- Պ. Վառարանը այնպես է նախագծված, որ այն չի ընդունում սխալ ծրագիր: Օրինակ, վառարանը չի ընդունում 4 ժամ տևողությամբ պատրաստման փուլը:

Վառարանի պահպանում

1. Մաքրելուց առաջ անջատեք վառարանը և վարդակից հանեք հոսանքի լարը:
2. Վառարանի ներքին մակերևույթները, դռնակի պղնձացուցիչը և մակերևույթները պղնձացուցիչի շուրջ հարկավոր է պարբերաբար մաքրել: Մթերքի մասնիկները, հեղուկների ցայտերը վառարանի պատերին, դռնակի պղնձացուցիչին և պնդացուցիչի շուրջ մակերևույթները մաքրեք խոնավ անձեռոցիկով: Շատ կեղտոտ լինելու դեպքում կարելի է օգտագործել փափուկ մաքրող նյութեր: Խորհուրդ չի տրվում օգտագործել ուժեղ լվացող միջոցներ կամ հղկանյութեր: Մի մաքրեք վառարանի խցիկի աջ պատին գտնվող մագնետրոնի պաշտպանիչ թիթեղի հատվածը:
3. Դռնակի մեջ տեղակայված դիտապատուհանը մաքրելու համար մի օգտագործեք սուր մետաղյա քերիչներ և կոշտ մաքրման քերիչներ, քանի որ դրանք կարող են քերծել ապակին, ինչը կհանգեցնի դրա ճաքճքման:
4. Վառարանի արտաքին մակերեսները մաքրեք խոնավ անձեռոցիկով: Վառարանի ներքին մասերի վնասվածքը կանխելու համար թույլ մի տվեք, որ օդափոխման անցքերի մեջ ջուր լցվի:
5. Կառավարման վահանակը մաքրեք փափուկ կտորով: Կառավարման վահանակի մաքրման համար մի օգտագործեք խտացրած լվացող միջոցներ կամ հղկանյութեր: Կառավարման վահանակը մաքրելիս վառարանի դռնակը բաց թողեք՝ վառարանի հանկարձակի միացումը կանխելու համար: Մաքրումն ավարտելիս սեղմեք «Կանգ/Չեղարկում» կոճակը, որպեսզի՝ կրանք վերադառնա սկզբնական վիճակին կամ տեղադրեք «Ժամանակը/Քաշը» պտտովի փոխանջատիչը գրոյական դիրքում:
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 օճառջրով կամ սպասք լվանալու մեքենայի մեջ:
8. Գլանիկավոր օղակը և վառարանի հատարը հարկավոր է պարբերաբար մաքրել՝ վառարանի անաղմուկ աշխատանքն ապահովելու համար: Պարզապես մաքրեք ներքին մակերևույթը փափուկ լվացողմիջոցով, օրինակ՝ սպասք լվանալու հեղուկ օճառով, այնուհետև լավ չորացրեք մաքուր կտորով: Գլանիկավոր օղակը կարելի է լվանալ օճառջրով: Գոլորշիացումները կուտակվում են վառարանի ներսում երկարատև շահագործման ընթացքում, 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 սարքի 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	5,9 Ա, 1270 Вт
Էլքեր	800 Վտ (IEC-60705)
Գաբարիտային չափերը	485 (L) × 410 (W) × 288 (Z) մմ
Խցիկի չափերը	314 (L) × 347 (W) × 221 (Z) մմ
Խցիկի ընդհանուր ծավալը	25 լ
Ապակե պտտովի սեղանի տրամագիծը	288 մմ
Աշխատանքային հաճախականություն	2450 ՄՀց
Զտաքաշը	12,7 կգ

- Երկայացված են քաշի և գաբարիտային չափերի մոտավոր արժեքներ:
- Տեխնիկական բնութագրերը կարող են փոփոխվել առանց նախազգուշացման:
- Լարման պահանջների, արտադրության ամսաթվի, երկրի և սերիական համարի մասին տեղեկատվությունը նշված է միկրոալիքային վառարանի հետևի մասում գտնվող հաստուկ պիտակի վրա

< Ն ախա գուշա ցում >

Եթե այլ փաստաթղթերում այլ բան չի նշված, ապա հետևյալը ստորև շարադրեցած 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 հարվածներին:
4. Ուտիլիզացնել 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:

«ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ ԿԱՐԵՎՈՐ ՀՐԱՀԱՆԳՆԵՐՆ ՈՒՇԱԴԻՐ ԸՆԹԵՐՑՏԵՔ ՈՒ ՊԱՀՊԱՆԵՔ ՀԵՏԱԳԱ ՕԳՏԱԳՈՐԾՄԱՆ ՀԱՄԱՐ»

ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ Եթե դրնակը կամ դրնակի պնդացուցիչները վնասված են, ապա վառարանը չի կարելի միացնել, մինչև այն չվերանորոգվի որակավորված մասնագետի կողմից:

ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ Ցանկացած անձի, բացառությամբ որակավորված մասնագետի, վտանգավոր է որևէ սպասարկման կամ վերանորոգման գործողություն կատարել, որը կապված է միկրոալիքային էներգիայի ազդեցությունից պաշտպանող կափարիչը հանելու հետ:

ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ Հեղուկներ կամ այլ սննդամթերք չի կարելի տաքացնել հերմետիկ տարաներում, քանի որ դրանք կարող են պայթել:

Мазмуну

Коопсуздук эрежелери.....	2
Жалпы колдонмо.....	7
Микро толкундуу мешке колдонууга жарактуу идиш-аяк.....	9
Түзмөктүн принципалдуу схемасы.....	11
Башкаруу панели.....	12
Саатты орнотуу.....	13
Микро толкундуу меште тамакты даярдоо жана эритүү.....	14
Тамакты даярдоо боюнча көп этаптуу шарттам.....	15
Тез 30 функциясы.....	16
Убакытты кошуу функциясы.....	16
Таймерди колдонуу.....	17
Автоматтык программалар.....	19
Турбо эритүү.....	19
Авто жылытуу.....	20
Автоменю.....	21
Тамакты даярдоо жана жылытуу боюнча колдонмо.....	24
Мешти кароо.....	26
Техникалык мүнөздөмөлөр.....	27

Panasonic турмуш-тиричилик техникасын сатып алганыңызга ыраазычылык билдиребиз.

Коопсуздук эрежелери

Алдыңкы микро толкундуу меш менен иштөө алдында биринчи бул нускаманы окуп чыгыңыз. Нускаманы таштабаңыз — кийин ал сизге керек болуп калышы мүмкүн.

Коопсуздук эрежелери

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. Суюктуктарды жана башка өнүмдөрдү тыгыз чапталган же жабык идиште жылытууга болбойт, анткени алар жарылып кетиши мүмкүн.
3. ЭГЕРДЕ СИЗИН МЕШИҢИЗ РЕМОНТТУ 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.

КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ

1. Өз алдынча бөлүштүрүүгө же иреттөөгө, эшикти, башкаруу панельдин тирөөчтөрдү, сактагыч өчүргүчтөрдү же мештин башка бөлүктөрүн ремонт кылууга аракеттенбеңиз. Мештин сырткы панелин чечпеңиз - ал микро толкундарды түзмөктүн сыртына өткөрбөй турат. Ремонтту дасыккан тейлөө адиси гана кылуу керек.
2. Тармактык боосу, штепселдик айрычасы бузулган мешти, ошондой эле түзмөк кулаган же бузук болсо жана ал тиешелүү түрдө иштебесе аны колдонууга болбойт. 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. Идиш-аяк (идиш) микро толкундуу мешке колдонууга жарактуу болгондугуна ынаныңыз.
7. Меш жабык эшик менен гана иштейт.
8. Мешти колдонбогон кезде ичине бөтөн буюмдарды салбаңыз, аны кокустан жанган абалда унтуп калышыңыз мүмкүн.
9. Өнүмдөрсүз мешти күйгүзүүгө болбойт. Бул аспаптын бузулушуна алып келиши мүмкүн.
10. Тутана баштаса «Стоп/Таштоо» баскычын басыңыз жана эшикти жабык калтырып тармактык кабельди сууруңуз же электр кубатын бөлүштүрүүчү калкандан өчүрүңүз.
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. Бузуктары бар микро толкундуу мешти орнотпоңуз.

Жердетүү боюнча көрсөтмөлөр

КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ! КООПСУЗДУК МАКСАТТАРЫҢДА 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 эртем» түрдөгү мейманканаларда.

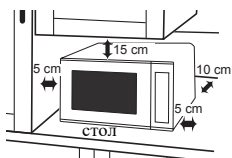
1. Мешти түз, туруктуу полдон 85 см төмөн эмес үстүгө орнотуңуз. Түзмөк өзүнчө орнотууга арналган жана шкафтын ичине куруштурууга мүмкүн эмес.
2. Орнотулган мешти айры тешиктен штепселдик айрычасын сууруп же автоматтык өчүргүчтү өчүрүп оңой токсуз калтырууга мүмкүндүгүн текшериңиз.

Коопсуздук эрежелери

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

Ашкана столдун үстүнө орнотуу:

- a. Мештин үстүнөн 15 см, мештин артынан 10 см, чөркө жактарынан 5 см кем эмес бош мейкиндик калтырыңыз.
- b. Эгерде мештин бир жагы дубалга өтө жанаша 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 тийгизбеңиз. Кубаттоо боосу столдун кырынан же иштөө үстүнөн салаңдап турбашы керек. Мешти, кубаттоо боосун же айрычасын сууга салбаңыз.
9. Мештин сол жана сырт жагынан вентиляциялык тешиктерин тоспоңуз. 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 лампыны 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 күйгүзбөңүз.
- 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 оңдоңуз жана кайра мештин шарттамын коюңуз.
- Тамакты түздөн-түз айланма столго койбоңуз. Ар дайым микро толкундуу мештерге жарактуу идиш-аякты 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 иштеши 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. Мешти попкорн же суу менен бөтөлкөлөр сыяктуу азыктык эмес өнүмдөрдү жылытуу үчүн колдонууга сунушталбайт.

Жылытуу

Жылытылган тамакты ысык кезинде берүү керек.

Тамакты мештен алып чыгыңыз жана ал жакшы жылытылгандыгын текшериниз, ар жагынан буу чыгып жана катык болсо көөп турат. (Тамактын температурасы 72 °C чейин жеткендигин азыктык өнүмдөрдүн термометри аркылуу текшерүүгө мүмкүн, бирок термометрди мештин ичине колдонбоңуз.)

Аралаштырууга болбой турган өнүмдөрдүн (лазанья, бышырма) жылыгандыгын текшерүүгө аларды бычак менен ортосунан кесүүгө болот. Чала-фабрикаттардын өндүрүүчүсү берген көрсөтмөлөрдү аткаргандан кийин да тамактын даяр болгондугун ар дайым текшериниз жана ал жетиштүү даяр болбосо – даярдоо үчүн кошумча убакытты коюңуз.

Тамакты берүүгө чейинки кармоо убакыты (туруктуулугу)

Туруктуулук деп бул тамак даярдалган кийин аягындагы же тамакты жегенге чейин тамакты жылытуу убакыт аталат, башкача айтканда кармап турулган убакыт, ал убакыттын ичинде тамактагы жылуулук калган муздак жерлерин жылытып ортосуна жыла берет.

Коопсуздук эрежелери

Капкактар

Тамакты микро толкундуу мешке салар алдында ар дайым кумуралардын, идиштердин жана тамакты ташууга контейнерлердин капкактарын алып таштаңыз. Эгерде капкакты албай койсоңуз, боло турган буу жана ичиндеги басым микро толкундуу меш иштеп бүткөндөн кийин деле тамак менен 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 түбүндөгүгө салыштырмалуу ысыгыраак болот, ошондуктан температураны текшерер алдында бөтөлкөнү силкүү керек жана анын ичиндегисин жакшылап аралаштыруу керек. Күйүп калбаш үчүн ичиндегинин температурасын эмгизгенге чейин текшерчиңиз. 26 бетти кара

Сууга бышырылган жумурткалар

МИКРО ТОЛКУНДУУ шарттамында кабыгы менен жумурткаларды бышырууга же абдан бышырылган жумурткаларды жылытууга болбойт, анткени алар ички басымдын жогорулашы себебинен жарылып кетишет.

Кабыгы менен өнүмдөр

Маида тешиксиз кабыгы менен өнүмдөрдү (картөшкө, жумуртка сарысы, сосискалар ж.б.) МИКРО ТОЛКУНДУУ шарттамында бышырганда алар жарылып кетпеш үчүн алдын ала тешүү сунушталат.

Кагаз жана пластик

Пластик жана кагаз таңгактардагы 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 таңгактагы металлдан жасалган бардык зым кыстыргычтарды алып таштаңыз.

Экинчи текээттан жасалган (мисалы, орооч кагаз же кагаз сүлгүлөр) кагазына таңгакталган өнүмдөрдү мешке салбаңыз, бирок кагазда <Микро толкундуу мештерде колдонууга коопсуз> деген атайын чаптама болгон учурлардан тышкары, анткени таңгак меш иштеп жатканда учкундарга же өрткө алып келе турган кошундуларды камтышы мүмкүн.

Суюктуктар

Микро толкундуу меште суюктуктарды жылытканда алардын кайнашы көрүнбөгөн көбүктөрсүз болушу мүмкүн. Натыйжада кайнап жаткан суюктук идиштен сырткары 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

Азыктык өнүмдөрдү кайнап жаткан майга куурубаңыз.

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 белгилөө үчүн Сиз эт үчүн термометрди колдонсоңуз болот. 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 толкундуу шарттамында даярдоо учурунда мештин ичинде колдонбоңуз.

Жалпы колдонмо

Тамакты берүүгө чейинки кармоо убакыты (туруктуулугу)

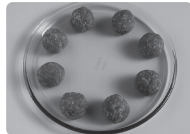
Эт, мундир картөшкө жана кондитердик өнүмдөр дегендей нык өнүмдөр даярдалгандан кийин туруктуулукту (мештин ичинде же сыртта) талап кылат анткени тамак толук даяр болуш үчүн борборуна жылуулукту бөлүштүрүүнү аяктоо керек. Туруктуулук убагында эттин кесимдерин жана мундирдеги картөшкөнү алюминий фольганын ичине ороңуз. Болжол менен эт 10—15 мүнөт туруу керек, мундирдеги картөшкө болсо - 5 мүнөт. Даяр түштөмдөр, жер-жемиштер, балык сыяктуу башка тамактар 2-5 мүнөт туруктуулукту 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 жылыт.

Жалпы колдонмо

АЗЫКТЫК КҮЛӨҢКӨ

Азыктык күлөңкө тамакта нымдуулукту сактоого жардам берет ошондуктан даярдоо убакыты кыскартылат. Бирок даярдаганга чейин ашыкча буу чыгууга күлөңкөнү бир нече жеринен 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 өнүмдөрдүн температурасы 5—8 °C чегинде болуу керек.

СУЮКТУКТАР



Бардык суюктуктарды жылытканганга ЧЕЙИН, жылытуу УЧУРУНДА жана жылыткандан КИЙИН. Сыртка төгүлбөшүн алдын ала үчүн сууну жылытканга чейин жана жылытуу учурунда дагы аралаштырып туруу керек. Кайналган суюктуктарды жылытууга болбойт. СУЮКТУКТАРДЫН ӨТӨ ЫСЫП КЕТПЕШИН ЖЕТКИРБЕҢИЗ.

ООДАРУУ ЖАНА АРАЛАШТЫРУУ

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

ЖАЙГАШТЫРУУ

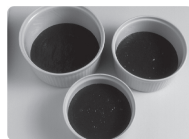
Тооктун кесимдерине же былчылган кесимдерине окшош өнүмдөрдүн айрым бөлүктөрү идишке салынганда алардын массивдүү бөлүктөрүн борборунан ыраагырак жайгаштыруу керек.

ТАМАКТЫН ДАЯР БОЛУШУН ТЕКШЕРҮҮ



Тамактын даярдыгын рецептте көрсөтүлгөн убакыты боюнча даярдоо процессинде жана анын аягында текшерүү маанилүү, эгерде автоматтык даярдоо программасы колдонулса дагы (ошондой эле демдеме мешти колдонуу учурунда). 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

Анткени микро толкундуу нурдануу тамактын бөлүктөрүнө таасир этет, мешти ар дайым таза сактоо керек. Тамактан калган туруктуу тактарды микро толкундуу мештерге арналган аэрозольдук тазалоочу каражатты жумшак чүпүрөккө сыйпап кетиүүгө мүмкүн. Тазалагандан кийин мешти ар дайым кургата сүртүү керек.

Микро толкундуу мешке колдонууга жарактуу идиш-аяк

Туура идиштин тандоосу тамактын даярдоосуна маанилүү факторлордун бири болуп эсептелинет.

АЙНЕКТЕН ЖАСАЛГАН ИДИШ-АЯК

Мешке колдонууга мисалы Pyrex® ысыкка туруктуу айнеги эң 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 басандашы 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 тийиштирбеңиз.



Микро толкундуу мешке колдонууга 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 чучук азыктарды жабууга мүмкүн. КЫСКА УБАКТЫЛУУ ДАЯРДОО УЧУРУНДА ГАНА КОЛДОНУУГА МҮМКҮН. КАГАЗ СҮЛГҮЛӨРДҮН БӨЛҮКТӨРҮН КАЙРА КОЛДОНУУГА БОЛБОЙТ. Жасалма булаларды камтыган кагаз сүлгүлөрдү албаңыз. Кагаз сүлгүлөрдүн таңгагында микро толкундуу меште колдонууга сунуштамалардын бардыгын текшериниз. Меште мом же пластик менен жабылган чөйчөктөрдү колдонбоңуз, анткени алар меште эрип кетиши мүмкүн. Майга туруктуу кагазды тарелканын астына коюга жана майлуу өнүмдөрдү жабууга колдонсо 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

Бир аз көлөмдөгү тегиз алюминий фольганы эритүү учурунда эттин чекелерин жабууга колдонсо болот. Микро толкундуу нурдануу фольгадан өтпөгөнүн эсепке алганда бул андай жерлерин даярдоо же эритүү учурунда өтө ысып кетүүдөн сактайт. Фольга мештин капталдагы же жогорудагы дубалдарын тийбеши керек анткени бул меште учкундар болушуна жана анын бузулушуна алып келиши мүмкүн.



БЫШЫРУУ ҮЧҮН БАШТЫКТАР

Узак бышыруу учурунда эт кесимдин чекесин жабып баштыкты бир жагынан кесүүгө мүмкүн. АНДАЙ БАШТЫКТАРДА КАРАШТЫРЫЛГАН МЕТАЛЛ КЫСТЫРГЫЧТАРЫН КОЛДОНБОҢУЗ.



Түзмөктүн принципалдуу схемасы

1. Эшиктин туткасы

Эшикти ачууга туткасын тартыңыз. Мештин иштеп жаткан учурда эшиктин ачылышы даярдоо жараянын программаны ыргытпастан токтотот. Ар кандай убакытта эшиктин ачылышы коопсуз мештин иштөө программасынын микро толкундуу нурдануудан коркунучу жок.

NN-ST34HM ZPE моделинде мештин иштөөсү эшик жабылгандан жана «Старт» баскычын баскандан кийин кайра уланат.

2. Мештин көрүү терезеси

3. Вентиляциялык тешиктер

4. Магнетрондун коргоочу пластинасы (Чечүүгө болбойт)

5. Сырткы вентиляциялык тешиктер

6. Башкаруу панели

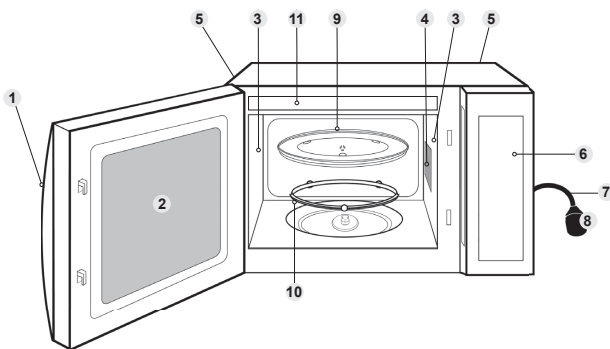
7. Кубаттоо боосу

8. Штепселдик айрыча

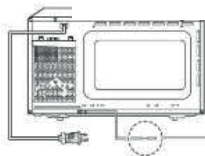
9. Айланма стол

10. Чыгырык иймек

11. Меню чаптамасы



Жердетүү зымы бар модель үчүн



Жердетүү зымы

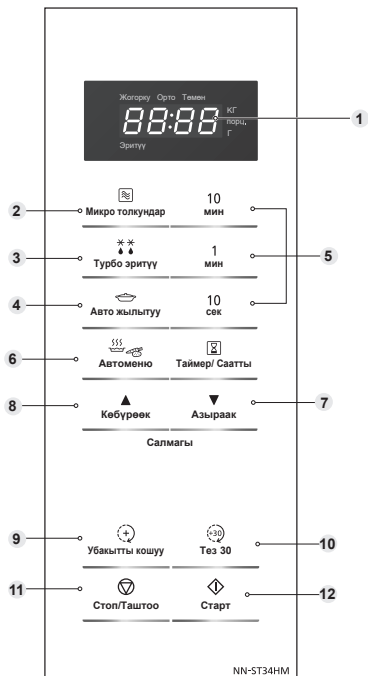
Сыртка чыгаруучу жердетүүгө кошулуу керек.

Меште белгилер жана эскертүүлөр менен чаптамалар чапталган.

■ Эскертүү

Сүрөт маалымат үчүн көрсөтүлгөн.

Башкаруу панели



- 1 Дисплейдин терезеси
 - 2 «Микро толкундар» шарттамынын кубаттуулугун орнотуу баскычы
 - 3 Турбо эритүү баскычы
 - 4 Автоматтык жылытуу баскычы
 - 5 Убакытты орнотуу баскычы
 - 6 Автоматтык даярдоонун меню баскычы
 - 7 Таймер/ Саатты баскычы
 - 8 Өнүмдүн салмагын тандоо баскычы
 - 9 Убакытты орнотуу баскычы
 - 10 Тез 30 баскычы
 - 11 Стоп/Таштоо баскычы
- Даярдоо алдында:**
Бир ирет басуу берилген буйруктарды түшүрүп салат
- Даярдоо учурунда:**
Бир ирет басуу даярдоо жараянын токтотот. Экинчи ирет басуу бардык берилген буйруктарды жокко чыгарат жана дисплейде кош чекит же убакыт пайда болот.
- 12 **Старт баскычы**
Бир ирет басканда меш ишин баштайт. Эшикти ачканда же бир ирет «Стоп/Таштоо» баскычын басканда мешти кайра иштетүү үчүн «Старт» баскычын басыңыз.

- Башкаруу панелдин дизайны көрсөтүлүп жаткан панелден ооштурулуп өзгөрүлүшү мүмкүн бирок алардын функциялары бирдей.

■ 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. Ар кандай программаны бүткөн соң меш 5 үн белгилерди катар менен берет.

■ Эскертүү

Эгерде «Старт» баскычы даярдоо программасын орноткондон соң 6 мүнөт бою басылбаса, меш ал программаны түшүрүп салат. Дисплей кош чекитти же саатты көрсөтүүгө кайрылат.

Саатты орнотуу

Мешти биринчи жолу тармакка кошкондо дисплейде «88.88» чыгат.

Мисал: Эртең мененки 11:25 коюга



Таймер / Саатты эки жолу басыңыз.
Кош чекит үлбүлдөп баштайт.

Убакытты киргизиңиз.

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 24-сааттык убакыт индикациясы менен.

Балдардан кулпулоо

Алдыкы функция мештин башкаруу элементтерин өчүрөт; ошону менен бирге эшик ачылып турат. Балдардан кулпулоону дисплейде кош чекит же убакыт көрүнгөндө орнотууга мүмкүн.

Орнотуу үчүн:



Старт баскычын 3 жолу 10 секунд бою басыңыз.
Сааттын көрүнүп турганы токтотулат. Убакыттын ырастоосу түшүрүлбөйт. Дисплейде «CHILD» сөзү чыгат.

Токтотуу үчүн:



Стоп баскычын үч жолу 10 секунд бою басыңыз.
Дисплейде сааттын көрүнүшү кайра чыгат.

Микро толкундуу меште тамакты даярдоо жана эритүү

Мешти колдонгондо айланма стол ар дайым орнотулушу керек.



Талап кылынган кубаттуулук деңгээлин тандоо үчүн Микро толкундар баскычын басыңыз.

Даярдоо убакытын бериңиз.

Меш 99 мүнөт 50 секундка чейинки иштөөгө кубаттуулуктун ЖОГОРКУ, ОРТО-ЖОГОРКУ, ОРТО, ЭРИТҮҮ ЖАНА ТӨМӨН деңгээлинде программаланышы 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	Сууну кайнатуу, жаңы жер-жемиштерди, жемиштерди, күрүчтү, макарондорду, вермишельди даярдоо.
2 жолу	Орто-Жогорку	Этти, канаттууну, кондитердик азыктарды жана десерттерди даярдоо, сүттү жылытуу.
3 жолу	Орто	Жумурткаларды, сырларды, балыкты даярдоо, этти чоң кесимдер түрдө демдөө, куурдакты карапанын ичинде жана этти даярдоо, шоколадды эритүү.
4 жолу	Эритүү	Азыктарды эритүү.
5 жолу	Төмөн	Ысык тамактардын температурасын сактоо, жай отко даярдоо.

■ Эскертүүлөр

1. Даярдоо убакытын кубаттуулук деңгээлин тандоосуз көйгөндө меш автоматтык түрдө жогорку кубаттуулукка күйгүзүлөт.
2. Меш иштеп жатканда айнектен жасалган айланма столдун вибрациясы болушу мүмкүн. Бул тамакты даярдоо процессине таасир этпейт.
3. Көп этаптуу даярдоо шарттамы 17 бетте жазылган.
4. Тамакты берүү алдында кармап туруу убакыты (туруктуулук) кубаттуулук жана убакыт орнотулгандан кийин программаланышы мүмкүн. 19 бетти кара.
5. Тамакты меште ар кандай металл буюмдар менен даярдоого болбойт.
6. Керек болгондо мештин кайра жүргүзүү менен эшикти ачып ар дайым эритүү учурунда өнүмдөрдүн абалын текшериниз. 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. Толугураак 21 бетте Эритүү боюнча көрсөтмөлөрдү кара.

Тамакты даярдоо боюнча көп этаптуу шарттам

Алдыңкы функция үчкө чейин катары менен меште тамакты даярдоо этаптарын программалоого жардам берет.

Мисал: мешти жогорку кубаттуулукта 2 мүнөткө ыраттуу орнотууга, орто кубаттуулукта 3 мүнөткө жана төмөн кубаттуулукта 2 мүнөткө.



Жогорку кубаттуулукту тандоо үчүн кубаттуулукту которуу баскычын бир жолу басыңыз.

Даярдоо убакытын бериңиз.



Орто кубаттуулукту тандоо үчүн кубаттуулукту которуу баскычын 2 жолу басыңыз.

Даярдоо убакытын бериңиз.



Төмөн кубаттуулукту тандоо үчүн кубаттуулукту которуу баскычын 4 жолу басыңыз.

Даярдоо убакытын бериңиз.

Старт басыңыз.
Дисплейде биринчи этаптын убакытын саноо башталат.

■ Эскертүүлөр

1. Тамакты көп этаптуу даярдоо шарттамында автоматтык программалар 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

Алдыңкы функция даярдоо убакытын интервалдар аркылуу 30 секунддан 5 мүнөткө чейин орнотууга жардам берет.



Тез 30 баскычын дисплейде талап кылынган даярдоо убакыты чыга электе басыңыз.

Старт басыңыз. Дисплейде убакыттын саноосу башталат.

■ Эскертүүлөр

1. Керек болсо башка кубаттуулук деңгээлдерин тандоого мүмкүн. Тез 30 баскычын баса электе керектүү кубаттуулук деңгээлин тандаңыз.
2. Функция кол шарттамында меш иштеп бүткөндөн кийин мүнөт бою жеткиликтүү эмес.

Убакытты кошуу функциясы

Бул функция тамакты даярдоо учурунда жана андан кийин даярдоо убакытын кошууга жардам берет.

Мисал: Тамак даярдалып бүткөндө 5 мүнөт кошуу керек.



Убакыт кошуу баскычын даярдоо бүткөндөн кийин эле басыңыз.

Даярдоо убакытын бериңиз.

Старт басыңыз. Дисплейде убакыттын саноосу башталат.

■ Эскертүүлөр

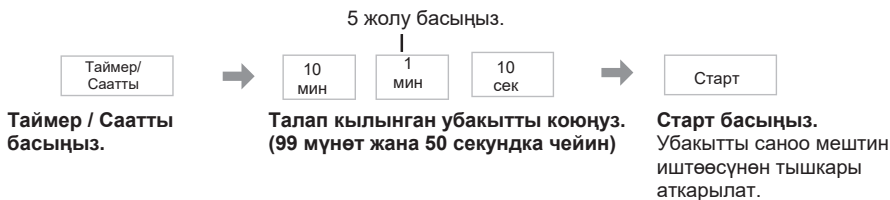
1. Меш иштеп жатканда кошумча даярдоо убакыты (1—10 мүнөт) Убакыт кошуу баскычын басканда 5 секунддан кийин орнотулат. Убакыт Старт баскычын баспай эле кошулат.
2. Даярдоо бүткөн соң УБАКЫТ КОШУУ функциясы жогорку кубаттуулугунда 30 мүнөткө чейин жана башка кубаттуулук деңгээлдери үчүн 99 мүнөткө жана 50 секундка чейин орнотууга жардам берет. Эгерде тамак даярдалгандан кийин мүнөт бою сиз эч кандай операцияны жасабасаңыз буйрук жокко чыгат.
3. УБАКЫТ КОШУУ функциясы ТАМАКТЫ ДАЯРДОООНУН КӨП ЭТАПТУУ ШАРТТАМЫНАН кийин колдонулушу мүмкүн. Кубаттуулук деңгээли акыркы этаптагыдай эле болуп калат. Эгерде акыркы этапта убакытты токтотуу коюлган болсо функцияны колдонууга мүмкүн эмес.
4. «УБАКЫТТЫ КОШУУ» функциясы АВТОМАТТЫК ПРОГРАММАЛАР ҮЧҮН жеткиликтүү эмес.

Таймерди колдонуу

Алдынкы функция «АШКАНА ТАЙМЕР» катары иштейт же «ТУРУКТУУЛУК УБАКЫТТЫ/КИЙИНКИГЕ КАЛТЫРЫЛГАН СТАРТТЫ» программалоого жардам берет.

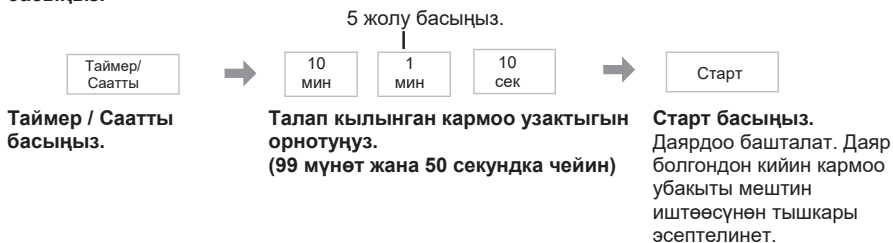
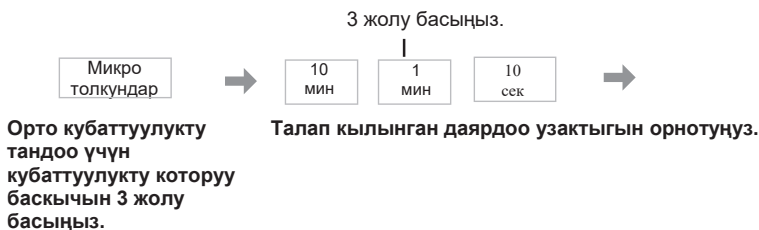
Ашкана таймери

Мисал: Саноо үчүн 5 мүнөт.



Тамакты берүүгө чейинки кармоо убакыты (туруктуулугу)

Мисал: орто кубаттуулукта тамакты кармоого 5 мүнөттү орнотуу үчүн 3 мүнөт бою.



Таймерди колдонуу

Кийинкиге калтырылган старт

Мисал: 5 мүнөт кармоодон кийин орто кубаттуулукта 3 мүнөт бою тамакты даярдоо старты үчүн.



Таймер / Саатты басыңыз. Талап кылынган кийинкиге калтырылган старттын узактыгын орнотуңуз. (99 мүнөт жана 50 секундка чейин)



Орто кубаттуулукту тандоо үчүн кубаттуулукту которуу баскычын 3 жолу басыңыз.

Талап кылынган даярдоо узактыгын орнотуңуз.

Старт басыңыз. Кийинкиге калтырылган старттын убакыт саноосу аткарылат андан кийин тамак даярдалып баштайт.

■ Эскертүүлөр

1. ТАМАК ДАЯРДООНУН КӨП ЭТАПТУУ ШАРТТАМЫ КАРМОО УБАКЫТЫН жана КИЙИНКИГЕ КАЛТЫРЫЛГАН СТАРТТЫ программалоого жардам берет.
2. АШКАНА ТАЙМЕР, КАРМОО УБАКЫТЫ же КИЙИНКИГЕ КАЛТЫРЫЛГАН СТАРТ шарттамында мештин эшиги ачылганда да убакыттын саноосу дисплейде улана берет.
3. КАРМОО УБАКЫТЫ / КИЙИНКИГЕ КАЛТЫРЫЛГАН СТАРТ ар бир АВТОМАТТЫК ПРОГРАММАГА чейин жана андан кийин программаланбайт.

Автоматтык программалар

Алдыңкы функция эритүүнү, жылытууну жана тамактын даярдоосун салмагы боюнча аткарууга жардам берет. Категорияны тандаңыз жана тамактын салмагын орнотуңуз. Салмак килограмм менен **ТУРБО ЭРИТҮҮ** функциясы үчүн жана грамм менен **АВТО ЖЫЛЫТУУ/МЕНЮ** функциясы үчүн программаланат. Меш автоматтык түрдө **МИКРО ТОЛКУНДАР** шарттамында кубаттуулук деңгээлин жана даярдоо убакытын белгилейт. Ыңгайлуу болуш үчүн салмактын эсептөөсү ар бир категорияга эң эле кең колдонулган чоңдуктартан башталат. Ар түрдүү кошулган суунун же идиштин салмагы кошулган эмес.

■ Эскертүүлөр

1. Мешти чыгырык иймексиз жана айнектен жасалган айланма столсуз күйгүзбөнүз.
2. АВТО ПРОГРАММАЛАРДЫ көрсөтүлгөн азыктык өнүмдөргө ГАНА колдонуу керек.
3. Өнүмдөрдүн 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.

Турбо эритүү

Турбо
эритүү



Көбүрөө

Азыраак



Старт

Турбо эритүү баскычын басыңыз.

Тондурулган өнүмдүн салмагын орнотуңуз.

Салмак кадамдар менен 0,1 кг-дан саналат.

Старт басыңыз.

Дисплейде убакыттын сааноосу башталат.

Тамак	Максималдуу салмагы
Эт фарш, тооктун чоң жана кичинекей кесимдери	2 кг
Ростбиф, кой эти, тооктун бүтүн эти	2 кг
Бүтүн балык, таажылар, креветкалар, балык филеси	1 кг

■ Эскертүү

Мештеги азыктык өнүмдүн максималдуу салмагы анын формасынан жана көлөмдөрүнөн көз каранды.

Эритүү боюнча көрсөтмөлөр

Мыкты натыйжаларды алуу үчүн:

1. Өнүмдөрдү туура келген идишке салыңыз. Эт кесимдерин же тооктун бүтүн эттерин көңтөрүлгөн талинге же бар болсо пластик түпкүчтүн үстүнө коюштуруу 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.

Автоматтык программалар

6. Өнүмдөрдү фольга менен жабуу керек. Бул тооктун бүтүн этин жана эттин кесимдерин эриткенде өзгөчө маанилүү. Биринчиден өнүмдүн сырткы катмарлары эрип баштайт, ошондуктан канаттарды, филени жана май бөлүгүн тегиз алюминий фольга менен жабыңыз, аны коктейльдердин таякчалары менен өнүмгө бекитип.
7. Өнүм ичинен эригенге бир нече туруктуулук убакыт керек (минимум 1 саат эттин сөөгүнө жана бүтүн тоокко).



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.

Авто жылытуу



«Авто жылытуу» баскычын басыңыз.

«Көбүрөөк/Азыраак» баскычтары аркылуу салмагын тандаңыз.

Старт басыңыз. Дисплейде убакыттын саноосу башталат.

■ Эскертүү

Өнүмдөрдүн касиеттеринде мүмкүн болуучу өзгөрүүлөрдү эсепке алып тамакты бергенге чейин ал даяр болгондугун текшерип жана ысык түрдө алып барыңыз.

Автожылытуу

Авто жылытуу 1 басуу

Даяр тамак автоматтык түрдө ысытылат, ал үчүн порциялардын санын гана киргизүү керек.

Кубаттуулуктун деңгээлин жана жылытуу мөөнөтүн тандоосу керек эмес. Тамактын температурасы муздаткычтын же бөлмө температурасына туура келиши керек. Ылайык келүүчү өлчөмдөгү идиш-аякты колдонуңуз жана аны капкак же микротолкундуу мешке арналган тамак-аш пленкасы менен жабыңыз.

Эскертүү: Сорпо, быктырып бышырылган тамак жана запеканка сыяктуу тамактарды жылытканда, жылытуу мөөнөтүнүн жарымы өткөндө да, жылытуу бүткөндө да аларды аралаштыруу сунушталат.

Автоменю

Автоменю



Көбүрөө

Азыраак



Старт

Автоменюнү керектүү программасын тандаңыз.
Дисплейде
АВТОПРОГРАММАНЫН
номери чыгат.

Талап кылынган порциялардын санын же өнүмдүн салмагын орнотуңуз.

Старт басыңыз.
Дисплейде
убакыттын саноосу
башталат.

■ Эскертүү

Өнүмдөрдүн касиеттеринде мүмкүн болуучу өзгөрүүлөрдү эсепке алып тамакты бергенге чейин ал даяр болгондугун текшериниз жана ысык түрдө алып барыңыз.

2. Ботко

Автоменю 1 басуу

Гречиха, чийки акталган таруу, күрүч ботколору сыяктуу ар түрдүү ботколорду жылытуу үчүн колдонулат. Ботко менен сууну дал келүүчү өлчөмдөгү контейнерге коюп салыңыз. Төмөнкү таблицаны колдонмо катары колдонуңуз.

Продукттар	Гречиха	Чийки акталган таруу*	Күрүч
	200 г	130 г	130 г
Суу	400 мл	—	—
Сүт	—	450 мл	400 мл
Туз	½ чай кашык	1 чай кашык	½ чай кашык
Кант	—	2 чоң кашык	1 чоң кашык

Андан кийин контейнерди мешке салып, «Ботко» баскычты басыңыз. Үн сигнандан кийин аралаштырып, капкакты ачууну унутпаныз.

* Эгерде чийки акталган таруу даярдалса, бышырганга чейин аны 30 мүнөткө жылуу сууга салып калтырыңыз.

3. Омлет

Автоменю 2 басуу

Бул программа жумурткадан омлетти жасоо үчүн колдонулат.

Ысыкка туруктуу мискейде даярданыз. Омлетти даярдоо үчүн өзүнүн рецептин же төмөндө берилген рецепти колдонуңуз:

Ингредиенттер	1 порция	2 порция	3 порция	4 порция
Жумурткалар	2 д.	4 д.	6 д.	8 д.
Сүт же кам каймак	125 мл	250 мл	375 мл	500 мл
Туз, мурч	даамына жараша			
Ак май	мискейди майлоо үчүн			

Миксерди колдонуп, жумуртка менен сүттү 3-5 мүнөттүн ичинде чалып көбүртүңүз, даамына жараша туз менен мурчту кошуңуз. Даяр кошундуну ысыкка туруктуу мискейге салып, аны мезгин айнек подносуна коюңуз. «Омлетти» тандаңыз жана даярдоо убакыты аяктаганын күтүңүз. Даярдагандан кийин капкакты чечпей, 3 мүнөттүн ичинде кармап туруңуз. Даяр омлетти сары май менен, соус же тууралган сыр менен бериңиз.

4. Жемиш пирогу

Автоменю 3 басуу

Жер-жемиш же мөмө менен пудингдерди даярдаганга колдонулат. Төмөнкү рецепти колдонмо катары пайдаланыңыз:

Ингредиенттер	4 порция, табак 20 см	8 порция, табак 28 см
Маргарин	100 г (½ пачка)	200 г (1 пачка)
Кант	75 г (¼ чыны)	150 г (½ чыны)
Жумуртка	1 д.	2 д.
Буудай уну	100 г (⅔ чыны)	200 г (1½ чыны)
	2 г	4 г
Ваниль күкүмү	(½ чай кашык)	(½ чай кашык)
	3 г	5 г
Жумшарткыч	(½ чай кашык)	(1 чай кашык)
Тондурулган жер-жемиштер (чие, малина, черника ж.б.)	150 г	300 г

1. Миксердин жардамы менен маргарин, кант жана жумуртканы 5 мүнөт аралаштырыңыз. Ун, ваниль күкүмү менен жумшарткычты аралаштырыңыз. Унду биринчи кошундусуна кошсоңуз, анда жабышкак камыр болуп чыгат.
2. Жер-жемиштерди камырга кошуңуз же идиштин түбүнө салыңыз. Камырды идишке салып, тегиздеңиз.
3. Идишти мешке коюп, «Жемиш пирогу» тандаңыз. Программа бүткөнчө күтүңүз. Тамак бергенге чейин пудингди чыгарып, анын үстүнө кант себиңиз.

Автоматтык программалар

5. Жашылчалар

Автомено 4 басуу

Бул программа картофель, сабиз, пияз, кызылча, капуста, түстүү капуста, ашкабак, кабачок, козу карын ж.б. жаны жашылчаларды, ошондой эле алардын аралашмасын даярдоого колдонулат. Жашылчаларды аарчып, даярдап, окшош кесим менен кесүү керек. Эгер жашылчалар өтө кургак көрүнсө же жумшактык керек болсо, сууну 2-4 чоң кашыктан тартып ¼ чыныга чейин кошуңуз. Ылайыктуу өлчөмдөгү тарелкага же ысыкка туруктуу кастрюляга салыңыз, андан кийин аш пленкасы же капкак менен жабыңыз. Үн сигналы угулганда, аралаштырыңыз. Кааласаныз, май, татымалдарды ж.б. кошсо болот, бирок тузду даярдап бүтмөйүнчө салбаңыз.

6. Картөшкө

Автомено 5 басуу

Картофельди аарчуу же даярдап, окшош кесимдерге кесүү керек. Эгерде картөшкө кургак болсо же жумшактык зарыл болсо, картофельге 1-3 чоң кашык суу кошуңуз. Ылайыктуу өлчөмдөгү идишке салып, тамак-аш пленкасы же тыгыз жабылуучу капкак менен жабыңыз. Даярдоо мөөнөтүнүн жарымы өткөндө аралаштырыңыз. Даярдоо убакыты бүткөндөн кийин картөшкөнү аралаштырыңыз жана капкак астында 2 мүнөттөн 3 мүнөткө чейин калтыруу керек.

7. Спагетти

Автомено 6 басуу

Бул программа макарон азык-түлктөрдү даярдаганга арналган. Макаронду микротолкундуу меште колдонулуучу, ысыкка туруктуу, капталдары бийик идишке салыңыз. Кайнак сууну куюңуз, өсүмдүк майы менен тузду кошуңуз, андан кийин программаны тандап, төмөнкү таблицала келтирилген сунуштарга жараша даярданыз:

Программа	Спагетти	Кайнак суу	Өсүмдүк майы	Туз
«Спагетти» - бир жолу басыңыз	150 г	750 мл	1 чоң кашык	Даамына жараша
«Спагетти» - эки жолу басыңыз	250 г	1000 мл	2 чоң кашык	Даамына жараша
«Спагетти» - 3 жолу басыңыз	375 г	1250 мл	3 чоң кашык	Даамына жараша

(Суу макаронду 1-2 см-ге капташ керек).

Идишти жаппаңыз.

Үн сигналы угулганда, аралаштырыңыз. Даярдап бүткөндө сууну төгүңуз, майды кошуңуз, аралаштырып, 5 мүнөткө жакын кармап туруңуз.

8. Сорпо

Автомено 7 басуу

Бул программа эт кошулган туздуу шорпо, ши, бадыран шорпо сыяктуу салттуу шорполорду даярдаганга арналган. Шорпону чыкка же сууга даярдаса болот. Чык же суу бөлмө температурасында болуу керек. Төмөнкү таблицаны колдонмо катары пайдаланыңыз:

Ингредиенттер	Соялка	Ши	Рассольник
4 порция (1,5 литр)			
Сүрсүтүлгөн эт, (ветчина, сосискалар)	200 г	—	—
Туздалган бадыран	3 д.	—	3 д.
Пияз	2 д.	1 д.	1 д.
Паприка	1 д.	—	—
Томат соусу	4 чоң кашык	4 чоң кашык	4 чоң кашык
Картөшкө	—	2-3 д.	2-3 д.
Капуста	—	200 г	—
Сабиз	—	1 д.	1 д.
Өсүмдүк майы	—	2 чоң кашык	2 чоң кашык
Кошуп, «Сорпону» басыңыз.			
Сорпо же суу	1000 мл	1000 мл	1000 мл
Зайтун	8-10 д.	—	—
Лимон	½ д.	—	½ д.
Тармал аш көк, туз, мурч	Даамына жараша		

Орто өлчөмдөгү жашылчаларды пайдалануу сунушталат. Жашылчаларды аарчып керек. Бардык ингредиенттерди окшош кесимдерге кесүү зарыл. Сорпонун 1,5 л-ди даярдоо үчүн 2,5 л-деги кастрюля керек. Столдун биринчи бөлүктөн бардык даяр ингредиенттерди мискейге салып, жакшы аралаштырыңыз, Тамак-аш пленкасы менен жаап, «Жашылчалар» автоматтык даярдоонун менюсун колдонуп, бышырыңыз. Столдун биринчи бөлүктөн бардык даяр ингредиенттерди мискейге салып, жакшы аралаштырыңыз, Тамак-аш пленкасы менен жаап, «Жашылчалар» автоматтык даярдоонун менюсун колдонуп, бышырыңыз. Үн сигналдан кийин жакшы аралаштырып, программа бүткөндө даярдап жатыңыз. Тамак бергенге чейин 10 мүнөт өчүрүлгөн микротолкундуу меште кармап туруңуз. Каймак менен бериниз.

9. Балык

Автоменю

8 басуу

Бүтүн балыкты же балык филесин дардоо үчүн колдонулат. Микротолкундуу меште даярдаганга жарактуу балыкты тандаңыз. Балыкты терең эмес тарелкага бир катмары менен кабырчыкты ылдый карай салыңыз. Даамына жараша май, татымалдарды, же лимон ширесин кошуңуз. Филенин жука четтерин бири-биринин үстүнө салыңыз, анда өтө ысытылышы алдын алынат. Эгерде бүтүн балык татымалдары менен фаршталса, даярдоо убакытын узартуу керек болушу мүмкүн. Өтө ысытылышын алдын алуу үчүн балыктын көздөрүн жана куйругун алюминий фольганын майда барактары менен жабыңыз. Идишти тамак-аш пленкасы же ылайыктуу капкак менен бекем жабыңыз. Тамак бергенге чейин балыктын чоң кесимдерин даярдалгандан кийин 3-5 мүнөт кармап туруңуз. (балыктын калыңдыгы 3 см-ден чоң болбош керек).

10 . Тоок

Автоменю

9 басуу

Канаттар, буттар, сандар, төш эт ж.б. сыяктуу тоок кесимдерин даярдаганга колдонулат. Даярдаганга чейин тоок кесимдерин толуту менен эритүү керек. Даярдаганга чейин тоок кесимдерин маринаддаңыз, 1 баштап 5 ашкана кашык өсүмдүк майды кошумча даам жана түс үчүн кошуңуз. Маринадалган тоок кесимдерин ысыкка туруктуу идишке салыңыз. Азыктык күлөңкө же ылайыктуу капкак менен жабыңыз.

Тамакты даярдоо жана жылытуу боюнча колдонмо

Көпчүлүк өнүмдөр жогорку кубаттуулукта абдан тез жылыйт. Тамак саналуу мүнөттөрдүн ичинде столго кою температурасына чейин жетет.

Ар дайым өнүм канчалык даяр болгондугун текшерипиз жана зарыл болсо аны мешке толук даяр болгонго чейин 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 ысык кетишин жеткирбеңиз: Толтурмада майлардын жана шекердин жогорку мазмуну себебинен ал өрт чыгууга алып келиши мүмкүн.

Оозду күйгүзүп албаганга жеп баштаганга чейин толтурманын температурасын текшерипиз.

ПУДИНГДЕР ЖАНА СУЮКТУКТАР — САК БОЛУҢУЗ

Пудингдердин жана джем, толтурмасы менен самсалар ж.б. сыяктуу майлар же шекерлер жогорку мазмуну менен башка өнүмдөрдүн ысып кетпешин жеткирбеңиз. Андай өнүмдөрдү жылытканда мешти кароосуз калтырбаңыз: Тамактын ысып кетиши өрттүн чыгышына алып келиши мүмкүн. Андай өнүмдөрдү этияттык менен жылытуу керек. Кошумча алкоголь кошпоңуз.

ЭМГИЗҮҮ ҮЧҮН БӨТӨЛКӨЛӨР - САК БОЛУҢУЗ

Сүттү же сүт аралашмасын жылытканга чейин жана жылыткандан кийин жакшылап чайкоо КЕРЕК, андан кийин бөбөккө берер алдында температурасын тешерүү керек.

Муздаткычтан алынган 200—230 мл көлөмдөгү сүттү жылытуу үчүн калкагы менен упчусун чечиңиз. ЖОГОРКУ кубаттуулукта 30-50 секунд бою жылытыңыз.

БАЛАНЫ ЭМГИЗГЕНГЕ ЧЕЙИН ТЕМПЕРАТУРАСЫН ТЕКШЕРИҢИЗ.

Муздаткычтан алынган 80 мл көлөмдөгү сүттү жылытуу үчүн калкагы менен упчусун чечиңиз. ЖОГОРКУ кубаттуулукта 15—20 секунд бою жылытыңыз. **БАЛАНЫ ЭМГИЗГЕНГЕ ЧЕЙИН ТЕМПЕРАТУРАСЫН ТЕКШЕРИҢИЗ.**

Эскертүү: бөтөлкөнүн жогорку жагындагы суюктук төмөн жагындагы караганда ысыгыраак болот.

Бөтөлкөнү жакшылап чайкаңыз жана колдонор алдында температурасын текшерипиз.

МИКРО ТОЛКУНДУУ МЕШТИ БАЛДАРДЫН ТАМАКТАНДЫРУУСУНА АРНАЛГАН БӨТӨЛКӨЛӨРҮН СТЕРИЛИЗАЦИЯ ҮЧҮН КОЛДОНУУГА СУНУШТАЛБАЙТ.

Эгерде сизде ЭЖЖ стерилизаторуңуз бар болсо сизди өтө сак болушунузду жана бардык аракеттерди көңүл коюп аткарышыңызды суранабыз, анткени ЭЖЖ стерилизацияда бөтөлкөдө аз суу колдонулат. Өндүрүүчүнүн көрсөтмөлөрүн толугу менен аткаруу маанилүү.

ДАЯРДАЛГАН ТАМАКТАРДЫ ЖЫЛЫТУУ

Тамактын көлөмү жана даярдоо убакыты 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 кою керек.

Көп көлөмдөгү тамакты жылытпаңыз.

КОНСЕРВАЛАР

Жылытканга чейин банкандан өнүмдү чыгаруу керек жана ылайыктуу идишке салуу керек.

ШОРПОЛОР

Кенен идишти колдонуңуз жана шорпону жылытканга чейин аралаштырыңыз, бир жолу жылытуу учурунда жана бир жолу жылытып бүткөндө.

КУУРДАК/РАГУ

Өнүмдү жылытуу жараяндын ортосунда жана жылытып бүткөндөн кийин аралаштырыңыз.

Суруолор жана жооптор

В: Эмнеге меш күйбөй жатат?

- О:** Эгерде меш күйбөй жатса анда кийинки текшериңиз:
1. Меш тармактык айры тешикке сайылганбы? Штепселдик айрычаны айры тешиктен сууруңуз, 10 секунд күтүңүз жана айрычаны кайра айры тешикке сайыңыз.
 2. Автоматтык өчүргүчтү жана бекиткичти текшериңиз.
Автоматтык өчүргүчтү баштапкы абалына келтириңиз 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: Микро толкундуу мешти күйгүзгөндө телевизордун иштешинде кедергилер болот. Бул бузуктуку билдиреби?

- О:** Микро толкундуу меш иштеп жатканда кээ бир радио кабылдагычтардын жана телевизорлордун иштөөсүндө кедергилер болушу мүмкүн. Андай кедергилер миксер, чаң соргуч, фен ж.б. сыяктуу кичинекей электр алеттердин иштеп жатканда болушу мүмкүн. Бул меште кандайдыр бир бузуктуктар бардыгын билдирбейт.

В: Кээде вентиляциялык тешиктерден жылуу аба чыгып турат. Эмнеге?

- О:** Меште өнүмдөрдүн даярдоосунан чыккан жылуулук мештин камерасында абаны жылытат. Ал аба мештин аба чыгаруу жолдорунан чыгарылат. Чыгып жаткан абада микро толкундуу нурдануу жок. Меш иштеп жатканда анын вентиляциялык тешиктерин жаппаңыз.

В: Мештер үчүн жөнөкөй термометрди колдонсо болобу?

- О:** Кээ бир термометрлерде бар металл бөлүктөр меште учкундарга алып келиши мүмкүн жана аларды микро толкундуу мештерде колдонууга болбойт.

В: Меш берилген программаны кабыл албай жатат. Эмнеге?

- О:** Меш туура эмес программаны кабыл албоого курулган. Мисалы, меш 4 саат узактыгы менен даярдоо этабын кабыл албайт.

Мешти кароо

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. Катуу тазалоочу же абразивдик каражаттарды колдонууга сунушталбайт. Мештеги камеранын оң жагында жайгашкан магнетрондун коргоочу пластинанын тегерегин тазалабаңыз.
3. Эшиктеги көрүүчү терезени тазалоо үчүн курч металл кыргызтарды жана одоно тазалоо үчүн кыргызтарды колдонбоңуз, анткени алар айнектин үстүн тытып салышы мүмкүн, бул анын сынышына алып келет.
4. Мештин сырткы үстүлөрүн ным майлык менен тазалаңыз. Мештин ички бөлүктөрүн бузбаганга суу вентиляциялык тешиктерге тийбеши керек.
5. Башкаруу панелди жумшак чүпүрөк менен тазалаңыз. Башкаруу панельди тазалоо үчүн концентрацияланган жуучу каражаттарды же абразивдик материалдарды колдонбоңуз. Кокустан мешти күйгүзүп албаганга башкаруу панелин тазалаганда мештин эшигин ачык калтырыңыз. Тазалап бүткөн соң «Стоп/Таштоо» баскычын дисплейди баштапкы абалга кайратууга басыңыз же Убакыт/Салмак айланма которгучун ноль абалына орнотуңуз.
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 үстүн жумшак жуучу каражат менен аарчып туруңуз, мисалы идиш-аяктын суюк самыны менен андан кийин кургата таза чүпүрөк менен аарчыңыз. Чыгырык иймекти самын сууга жууганга болот. Буулануулар мештин ичинде анын узак иштөө учурунда чогулушу мүмкүн, бирок бул түбүнүн жана чыгырык иймектин дөңгөлөктөрүнүн абалына эч кандай таасир этпейт. Тазалаганга алынган чынырык иймекти микро толкундуу мештин түбүнө туура орнотулгандыгын текшерчиңиз.
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. Микро толкундуу мешти тазалыкта кармаңыз: кирлер ички үстүлөрдүн бузулушуна алып келиши мүмкүн, алеттин жарактуулук мөөнөтү бир далай кыскарылышы мүмкүн жана кооптуу жагдайдын себеби болушу мүмкүн.
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 чыгуу жерлери	5,9 А, 1270 Вт 800 Вт (IEC-60705)
Габариттик өлчөмдөрү	485 (Ш) × 410 (Г) × 288 (В) мм
Камеранын өлчөмү	314 (Ш) × 347 (Г) × 221 (В) мм
Камеранын жалпы көлөмү	25 л
Айнектен жасалган айланма столдун диаметри	288 мм
Иштөө жыштыгы	2450 МГц
Таза салмагы	12.7 кг

- Салмактын жана габариттик өлчөмдөрдүн болжол чоңдуктары келтирилген.
- Техникалык мүнөздөмөлөрү алдын ала эскертүүсүз өзгөрүлүшү мүмкүн.
- Чыңалууга, өндүрүлгөн айына, өлкөгө жана сериялык номерине талаптар боюнча маалымат микро толкундуу мештин сырт жагында 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.

Таратуу эрежелери жана шарттары ондуруучу тарабынан дайындалган эмес жана товарды тараткан мамлекеттин жергиликтүү жана/же улуттук мыйзамдарына ылайыктуу болушу керек.

«МААНИЛҮҮ КООПСУЗДУК НУСКАМАЛАРЫН КЫЛДАТ ОКУП ЧЫГЫҢЫЗ ЖАНА КЕЛЕЧЕКТЕ КОЛДОНУУ ҮЧҮН САКТАП КОЮҢУЗ»

- ЭСКЕРТҮҮ! Дасыккан адистен башка адамдар үчүн, микротолкундуу энергиянын таасиринен сактап турган капкакты чыгаруу менен тейлөө же оңдоо аракеттерин аткаруу коркунучтуу;

- ЭСКЕРТҮҮ! Суюктуктарды жана башка азык-түлүктөрдү тыгыз жабылган идиштерде ысытууга болбойт, анткени алар жарылышы мүмкүн.

- ЭСКЕРТҮҮ! Эгерде эшиги же эшиктин тыгыздагычтарына доо кеткен болсо, мешти дасыккан адиске оңдотмоюнча күйгүзбөңүз;

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

Панасоник Корпорэйшн Китчен Эплайэнсиз Бизнес Дивижн
2-3-1-3 Ноджи-хигаши, Кусацу Сити, Шига 525-0058, Япония
Веб-сайт: <https://panasonic.com>

Панасонік Корпорейшн Кітчен Еплайансез Бізнес Дівіжн
2-3-1-3 Ної-Хіґаші, Кусацу Сіті, Сіґа, 525-0058, Японія
Веб-сайт: <http://panasonic.com>

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