




































Содержание

Русский

Краткое руководство пользователя	2-3
Установка и подключение	4
Меры безопасности	5
Важная информация	6
Принципиальная схема устройства	7-8
Панель управления	9
Окно дисплея	10
Поворотный переключатель	10
Установка часов	11
Функция блокировки от детей	11
Приготовление в режиме Микроволны	12
Приготовление в режиме Пар + Микроволны	13
Приготовление с Пароувлажнением	13
Размораживание с установкой мощности	14
Размораживание с Пароувлажнением	14
Технология размораживания и полезные советы	15
Сенсорный разогрев	16
Установка разогрева (Рекомендуемые температуры для разогрева продуктов)	17
Разогрев с Пароувлажнением	18
Духовка	19-20
Двойной гриль	21
Гриль	21
Комбинированный режим (комбинация)	22
Установка таймера, времени устойки или отсрочки включения	23
Программирование 3-х стадий приготовления	24
Просушка парогенератора	24
Программы автоматического приготовления	25-30
Функции самоочистки	31
Перед обращением в сервисный центр	32-33
Уход и техническое обслуживание микроволновой печи	34
Технические характеристики	35

Краткое руководство пользователя

































После включения в сеть в окне дисплея появится **8888**, печь готова к работе.

Цель	Действия
Установка часов (стр. 11)	<p>Время/Меню/Вес/Темп. Время/Меню/Вес/Темп.</p>  →  →  →  →  <p>Нажмите 2 раза Установите часы (24-часа) Нажмите 1 раз Установите минуты Нажмите 1 раз</p>
Установка/Снятие защиты от детей (стр. 11)	<p>Установка: На дисплее Снятие: На дисплее</p>  →   →  <p>Нажмите 3 раза Нажмите 3 раза</p>
Установка режима микроволн (стр. 12)	<p>Время/Меню/Вес/Темп.</p>  →  →  <p>Нажмите от 1 до 6 раз для установки мощности Установите время Нажмите 1 раз</p>
Установка режима Пар + Микроволны (стр. 13)	<p>Время/Меню/Вес/Темп.</p>  →  →  <p>Нажмите 1 раз Установите время Нажмите 1 раз</p>
Увлажнение паром (стр. 13)	<p>В режимах: Духовка, Гриль  →  (если необходимо)</p> <p>Нажмите и удерживайте 2 секунды, чтобы включить увлажнение паром на 1 минуту Нажмите 1 или 2 раза в течение 3 секунд после шага 2, чтобы продлить увлажнение паром ещё на 1-2 минуты</p>
Разморозка с паровлажнением (стр. 14)	<p>Время/Меню/Вес/Темп.</p>  →  →  <p>Нажмите 1 раз Установите вес Нажмите 1 раз</p>
Сенсорный разогрев (стр. 16)	<p>Время/Меню/Вес/Темп.</p>  →  →  <p>Нажмите 1 раз Установите температуру Нажмите 1 раз</p>
Разогрев с паровлажнением (стр. 18)	<p>Сенсорный разогрев/Разогрев с паром  (если необходимо) </p> <p>Нажмите 2 раза Корректировка Нажмите 1 раз</p>
Использование духовки (стр. 19-20)	<p>С предварительным разогревом:</p> <p>Время/Меню/Вес/Темп. После разогрева Время/Меню/Вес/Темп.</p>  →  →  →  →  <p>Нажмите 1 раз Установите температуру Нажмите 1 раз Установите время Нажмите 1 раз</p>
	<p>Без предварительного разогрева:</p> <p>Время/Меню/Вес/Темп. Время/Меню/Вес/Темп.</p>  →  →  →  →  <p>Нажмите 2 раза Установите температуру Нажмите 1 раз Установите время Нажмите 1 раз</p>

Русский

Краткое руководство пользователя

Русский

Цель	Действия
Ферментация (стр. 20)	 →  →  Нажмите 3 раза → Установите время → Нажмите 1 раз
Двойной гриль (стр. 21)	 →  →  Нажмите 1 раз → Установите время → Нажмите 1 раз
Гриль (стр. 21)	 →  →  Нажмите 2, 3 или 4 раза, чтобы установить мощность → Установите время → Нажмите 1 раз
Комбинация (стр. 22)	 →  →  Нажмите 1, 2 или 3 раза, чтобы установить мощность → Установите время → Нажмите 1 раз
Обычный таймер (стр. 23)	 →  →  Нажмите 1 раз → Установите время → Нажмите 1 раз
Устойка (стр. 23)	Установите мощность и время →  →  →  Нажмите 1 раз → Установите время → Нажмите 1 раз
Задержка включения (стр. 23)	 →  → Установите мощность и время →  Нажмите 1 раз → Установите время → Нажмите 1 раз
Автоменю (стр. 25)	Программы 1-16, 18  →  →  →  →  Нажмите 1 раз → Выберите нужную программу → Нажмите 1 раз → Установите порции/вес → Нажмите 1 раз
	Программы 17, 19-22  →  →  →  Нажмите 1 раз → Выберите нужную программу → Нажмите 1 раз → Установите порции/вес После разогрева →  → Установить блюдо в печь →  Нажмите 1 раз → Нажмите 1 раз

Установка и подключение

Проверка микроволновой печи

Распакуйте микроволновую печь и удалите упаковочный материал. Проверьте печь на наличие таких повреждений и дефектов, как вмятины, неисправность запоров дверцы, трещины в дверце. При обнаружении каких-либо неисправностей сразу же обратитесь к Вашему дилеру. Не производите установку печи, имеющей неисправности или повреждения.

Указания по заземлению

ВНИМАНИЕ: В ЦЕЛЯХ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА. Если сетевая розетка не имеет заземления, покупатель должен заменить ее на розетку с системой заземления.

Рабочее напряжение

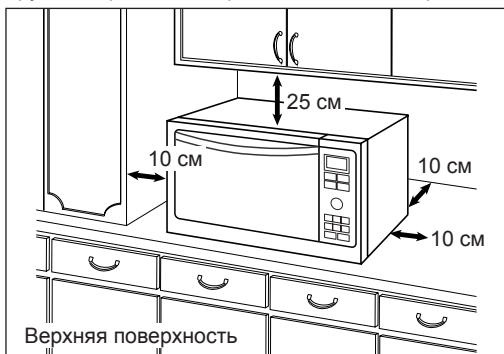
Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на фирменной наклейке. При подключении к сети с напряжением выше указанного возможно возгорание или другие повреждения.

Установка микроволновой печи

1. Установите печь на ровную устойчивую поверхность на высоте не ниже 85 см от пола.
2. Проследите, чтобы установленную печь было легко отключить от электросети путем отсоединения вилки шнура питания от розетки или активации прерывателя цепи.
3. Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

При установке на кухонном столе:

Оставьте 25 см свободного пространства над печью, 10 см за печью, 10 см с боковых сторон печи. Если одна сторона печи располагается вплотную к стене, другая сторона или верх не должны блокироваться.



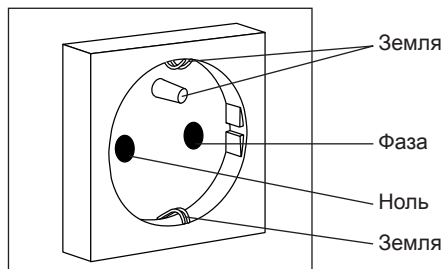
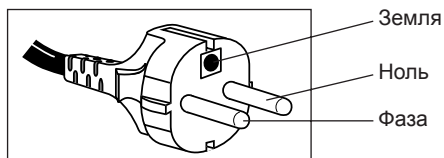
4. Не размещайте микроволновую печь вблизи электрической или газовой плиты.
5. Не допускается снятие ножек.
6. Данная печь предназначена только для бытового применения. Не используйте ее вне помещения.
7. Не рекомендуется пользоваться микроволновой печью при повышенной влажности воздуха.
8. Шнур питания не должен касаться внешней поверхности корпуса. Не допускайте его соприкосновения с горячей поверхностью. Шнур питания не должен свисать с края стола. Не опускajte саму печь, шнур питания или его вилку в воду.
9. Не загромождайте вентиляционные отверстия микроволновой печи. Если во время работы они окажутся закрытыми, это может привести к перегреву или повреждению устройства. Если Вы хотите положить какую-либо ткань на верхнюю поверхность корпуса, следите, чтобы она не загромождала вентиляционные отверстия печи.
10. Микроволновая печь не может быть встроена в шкаф.

Предупреждение

1. **Уплотнители дверцы и места их прилегания необходимо протирать влажной салфеткой.** Прибор необходимо проверять на наличие повреждений уплотнителей дверцы и мест их прилегания. При обнаружении подобных повреждений не допускается эксплуатация прибора до выполнения ремонта специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.
2. **Не допускается эксплуатация прибора при повреждении сетевого шнура или штепсельной вилки,** а также если произошло падение или повреждение самого устройства или в его работе имеются неполадки. В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен таким же шнуром, поставляемым производителем. Замена должна производиться квалифицированным специалистом.
3. Не пытайтесь самостоятельно разбирать или производить регулировку или ремонт дверцы, стойки панели управления, предохранительных блокировочных выключателей или любой другой части печи. Не снимайте наружную панель печи, которая не пропускает микроволны за пределы устройства.
Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно, поэтому он должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя.
4. **Замена осветительной лампы печи должна производиться только специалистом сервисной службы,** прошедшим обучение у производителя. Когда возникнет необходимость замены лампы, обратитесь к Вашему дилеру.
5. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
6. Дети могут пользоваться микроволновой печью только после того, как им будут даны понятные инструкции по эксплуатации печи и они смогут безопасно пользоваться ею, осознавая возможные опасности при ее неправильном использовании.
7. Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами без соответствующих знаний и опыта. Использование прибора такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность.
8. Необходимо следить, чтобы дети не играли с прибором.

Внимание!

Данное устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, имеющей заземление. Не пренебрегайте данной мерой безопасности, поскольку при отсутствии заземляющего провода в цепи устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током. Вы должны обратиться к квалифицированному специалисту для установки розетки с заземлением, показанной на рисунке ниже.



Меры безопасности

Назначение микроволновой печи

1. Не используйте печь ни для каких иных целей, кроме приготовления пищи. Эта печь разработана специально для разогрева и приготовления пищи. Не используйте печь для разогрева каких-либо химических веществ или непищевых продуктов.
2. Удостоверьтесь, что посуда/емкость подходит для использования в микроволновой печи.
3. Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги, газет, белья и других материалов. Это может вызвать возгорание.
4. Когда Вы не пользуетесь печью, не кладите внутрь посторонние предметы на тот случай, если она будет случайно включена.
5. Не допускайте включение микроволнового режима, если внутри печи нет продуктов. Это может вызвать повреждение устройства.
6. В случае задымления нажмите кнопку **Стоп/Сброс** и, оставив дверцу закрытой, отсоедините сетевой кабель или отключите электричество во всей квартире.

Использование нагревательного элемента

1. **Внешние поверхности печи, включая вентиляционные отверстия на корпусе и дверце, нагреваются в режимах Гриль, Комбинация и Духовка. Соблюдайте осторожность, открывая и закрывая дверцу печи при размещении в ней продуктов или установке аксессуаров.**
2. В верхней части печи находится нагревательный элемент. Поэтому после работы в режимах Гриль, Комбинация и Духовка верхняя панель корпуса будет очень горячей.
Примечание:
При работе в комбинированном режиме, в режиме гриля и в режиме духовка аксессуары, установленные внутри печи, также сильно нагреваются.
3. При эксплуатации микроволновой печи в комбинированном режиме, в режиме гриля и в режиме духовка ее внешние поверхности также нагреваются. Не позволяйте детям дотрагиваться до них.

В соответствии с п.2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет 7 лет с даты производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

Дополнительные принадлежности

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

Стекланный лоток

1. Используйте стеклянный лоток, устанавливая его в печь по направлению указательной стрелки.
2. Если стеклянный лоток горячий, дайте ему остыть, прежде чем мыть или чистить его.
3. Не кладите пищу непосредственно на керамическое дно камеры печи.

Решетка

1. В комплект входит решетка, благодаря которой на поверхности небольших по объему порционных блюд быстрее образуется румяная корочка.
2. Решетку необходимо регулярно чистить.
3. При использовании решетки в режиме Гриль с ручным управлением или в комбинированном режиме Комбинации выбирайте только жаропрочные контейнеры для пищи. Контейнеры, выполненные из пластмассы или бумаги, могут расплавиться или загореться под воздействием тепла, излучаемого нагревательным элементом.
4. При эксплуатации печи в режиме Комбинации не ставьте алюминиевые или металлические контейнеры непосредственно на решетку - между ними всегда должно находиться стеклянное блюдо. Это предотвратит искрение, способное повредить печь.
5. При приготовлении пищи в режиме Микроволны решеткой пользоваться не рекомендуется.

Работа вентилятора

Некоторое время после использования печи, вентилятор может продолжать работать, чтобы охладить электрические компоненты.

Обслуживание микроволновой печи

1. **Ремонт и техобслуживание**
ЕСЛИ ВАША ПЕЧЬ ТРЕБУЕТ РЕМОНТА, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр 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.
2. **Уплотнители дверцы**
Не пытайтесь самостоятельно модернизировать, регулировать или ремонтировать дверцу, панель управления, предохранительную систему замка дверцы или любую другую деталь микроволновой печи. Не снимайте переднюю панель корпуса. Необходимо поддерживать чистоту уплотнителей дверцы и мест их прилегания. Периодически протирайте их влажной тканью.
Запомните: Следует время от времени проверять целостность уплотнителей дверцы и прилегающих участков корпуса. Если они повреждены, устройством нельзя пользоваться до тех пор, пока все повреждения не будут устранены техническим специалистом, обученным производителем.
3. **Внутреннее освещение камеры**
Лампа внутреннего освещения должна заменяться только техническим специалистом, обученным производителем. **НЕ ПЫТАЙТЕСЬ** самостоятельно разбирать корпус устройства.

Важная информация

1) Время приготовления

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

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

2) Небольшие порции продуктов

- При длительном приготовлении небольшие порции или блюда с низким содержанием влаги могут пересохнуть или даже сгореть. Если произошло возгорание продукта, необходимо отключить печь, не открывая дверцу, и отсоединить сетевой шнур от розетки.

3) Яйца

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

4) Прокалывание

- При приготовлении в МИКРОВОЛНОВОМ режиме, продукты с непористой кожурой, такие как картофель, яичный желток или сосиски, рекомендуется предварительно прокалывать, чтобы они не лопнули.

5) Термометр для мяса

- Для определения степени готовности мяса или птицы Вы можете использовать термометр для мяса. Для этого необходимо предварительно вынуть блюдо из печи. Не используйте обычный термометр для мяса внутри печи во время приготовления в МИКРОВОЛНОВОМ печи, так как он может вызвать искрение.

6) Жидкости

- При разогревании жидкостей в микроволновой печи, например супа, соусов или напитков, их закипание может произойти без видимых пузырьков. В результате кипящая жидкость может выплеснуться из посуды. Во избежание этого соблюдайте следующие правила:
 - а) Не пользуйтесь ёмкостями с прямыми сторонами и узким горлышком.
 - б) Не допускайте перегрева жидкостей.
 - в) Перемешайте жидкость дважды: один раз перед тем, как поместить ёмкость 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.
 - е) При разогреве жидкостей в микроволновой печи может происходить их бурное кипение уже после воздействия волн, поэтому соблюдайте осторожность, когда вынимаете контейнер с жидкостью из печи.

7) Бумага/ Пластик

- При разогревании продуктов в пластиковых или бумажных упаковках нужно следить за процессом, так как при перегреве пластик или бумага могут загореться.
- Не помещайте в печь продукты, упакованные в бумагу повторного цикла из вторсырья (например, обёрточную 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 и/или возгорание при работе печи.
- Перед загрузкой продуктов в печь удалите все металлические проволочные скрепки, которые могут содержаться в упаковке.

8) Посуда/Фольга

- Не допускается разогрев продуктов в закрытых консервных банках или закупоренных бутылках, т.к. они могут взорваться.
- Нельзя пользоваться металлической посудой или посудой с металлическим ободком при использовании микроволнового, т.к. это вызывает искрение.
- Если Вы используете алюминиевую фольгу, шампуры или металлическую посуду, обеспечьте расстояние не менее 2 см до стенок и дверцы печи во избежание искрения.

9) Бутылочки для кормления/ Консервы для детского питания

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

Принципиальная схема устройства (Вид спереди)

Русский

Керамическое дно камеры печи

1. Если керамическое дно камеры горячее, дайте ему остыть, прежде чем мыть или чистить его.
2. Не кладите пищу непосредственно на керамическое дно камеры печи. Всегда кладите пищу в контейнер или на подставку.

Перечень автоматических программ

Здесь находится этикетка с перечислением программ автоматического меню.

Верхние направляющие (только для металлического противня)

Наружные вентиляционные отверстия печи

Нижние направляющие (только для металлического противня)

Механизм крепления дверцы

Нельзя совать пальцы в отверстия.

Предупреждающая наклейка

Фирменная табличка

Предупреждающая наклейка

Система блокировки дверцы

Панель управления

Штепсельная вилка

Шнур питания

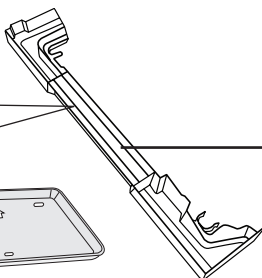
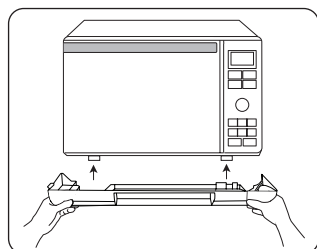


Желоб парогенератора

Ручка дверцы печи

Контейнер для воды

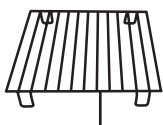
1. Резервуар для воды должен быть установлен в середине подставки-водосборника.
2. Не заливайте воду выше максимального уровня шкалы на контейнере.
3. Используйте дистиллированную воду. Никогда не используйте минеральную воду.
4. Неправильная установка может привести к подтеканию воды.
5. Регулярно промывайте контейнер и прокладку-уплотнитель.
6. Смещение прокладки-уплотнителя может вызвать подтекание воды.



Контейнер для воды

Подставка - водосборник

1. Перед началом использования установите подставку-водосборник на резиновые ножки.
2. Мойте и вытирайте насухо водосборник после каждого использования.
3. После очистки установите водосборник на прежнее место.



Стекланный лоток

1. Стрелка на лотке подскажет, как правильно вставить его в печь.
2. Устанавливая стеклянный лоток в печь и вынимая его, не двигайте его по дверце печи.
3. Не пытайтесь установить лоток на направляющие для противня.

Решетка



Блюдо Double Grill

1. Не ставьте его на окошко дверцы, во избежание ее повреждения.
2. Устанавливать только на специальные направляющие.
3. При приготовлении поместите продукты в центр блюда Double Grill, избегая попадания их в канавку по краям блюда.



Металлический противень

1. Устанавливайте металлический противень только на специальные направляющие.
2. После приготовления не дотрагивайтесь до него руками, чтобы не обжечься.

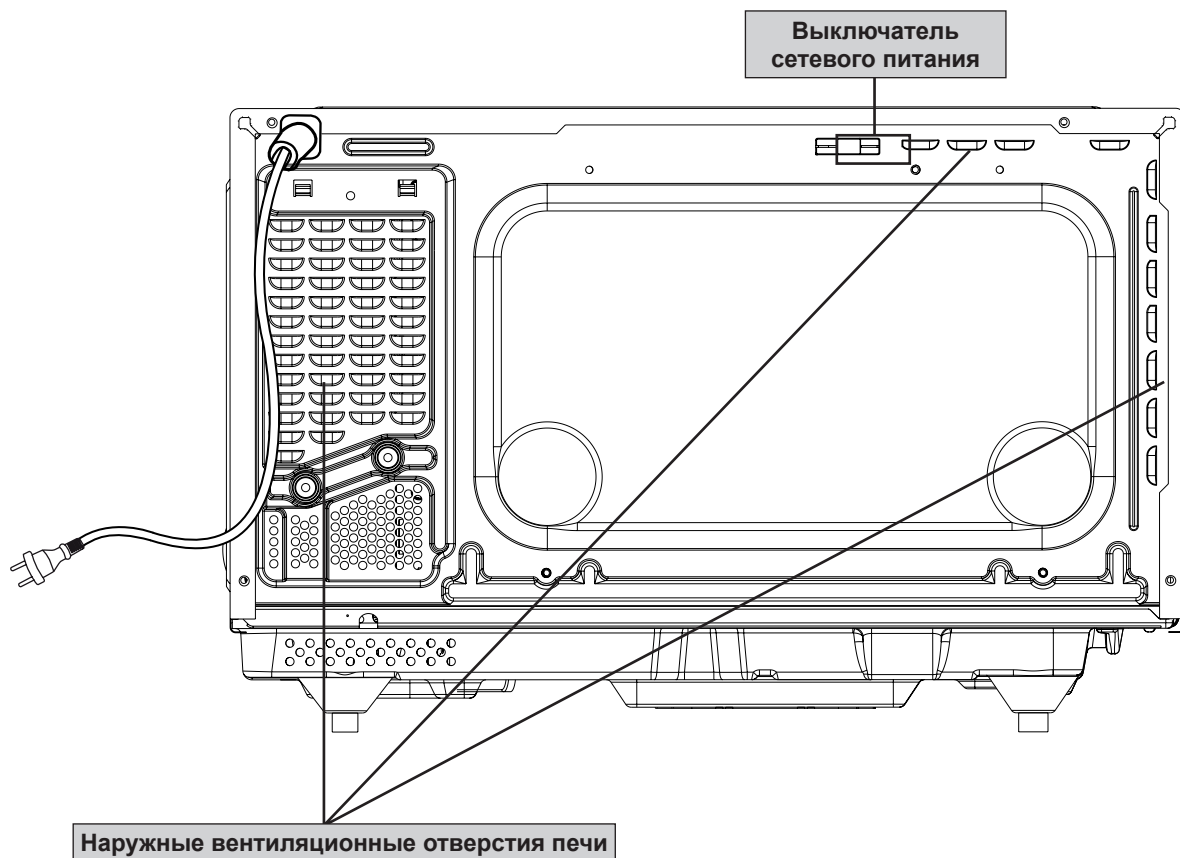
Керамический рассекатель пара

1. Устанавливается на желоб парогенератора.
2. После использования пара при готовке, не трогайте его, чтобы не обжечься
3. Вымыть после остывания

Примечание:

1. Никогда не используйте микроволны, если камера пуста.
2. После использования любого из режимов с паром, дождитесь остывания печи, проведите очистку и насухо протрите внутреннюю поверхность рабочей камеры, желоб парогенератора и подставку – водосборник.
3. При первичном использовании таких режимов, как Гриль, Духовка, Комбинация может появиться небольшое задымление. Это нормально. Через некоторое время это пройдет.
4. После использования микроволновой печи, вентилятор некоторое время будет продолжать работать. Это нормально.

Принципиальная схема устройства (Вид сзади)



Русский

Панель управления

Русский

Окно дисплея

Кнопка Сенсорный разогрев/Разогрев с паром (стр. 16, 18)

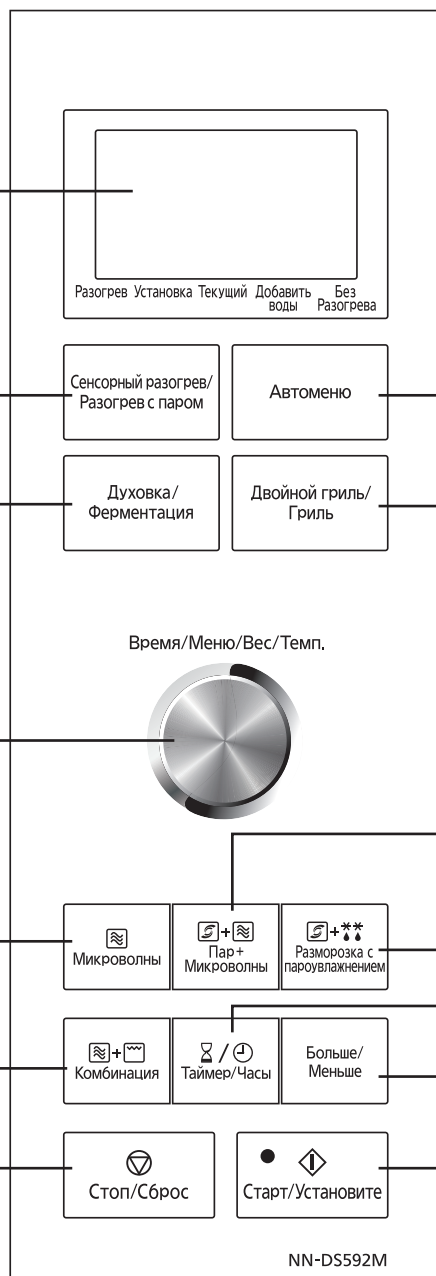
Кнопка Духовка/Ферментация (стр. 19-20)

Переключатель Время/Меню/Вес/Темп. (стр. 10)

Кнопка Микроволны (стр. 12)

Кнопка Комбинация (стр. 22)

Кнопка Стоп/Сброс
Перед приготовлением:
 Одно нажатие сбрасывает предыдущие команды.
Во время приготовления:
 Одно нажатие останавливает процесс приготовления.
 Второе нажатие сбрасывает все команды, и на дисплее появляется знак двоеточия.



Кнопка Автоменю (стр. 25-30)

Кнопка Двойной гриль/Гриль (стр. 21)

Кнопка Пар + Микроволны (стр. 13)

Кнопка Разморозки с парувлажнением (стр. 14)

Кнопка Таймер/Часы (стр. 11, 23)

Кнопка Больше/Меньше

Кнопка Старт/Установите
 Нажмите кнопку один раз для начала работы печи. Если дверца была открыта, или во время работы печи нажата кнопка **Стоп/Сброс**, для возобновления процесса приготовления нужно нажать кнопку **Старт/Установите** еще раз.

Звуковой сигнал:

При нажатии кнопок раздается звуковой сигнал. Если сигнал отсутствует, значит, установка произведена неправильно. При переходе от одного этапа программы к другому раздается двойной сигнал. После предварительного подогрева раздается 3 звуковых сигнала. По окончании процесса приготовления прозвучит 5 звуковых сигналов.

Примечание:

Если после задания программы кнопка **Старт/Установите** не нажата, через 6 минут автоматически сбрасываются все команды, и на дисплее появляется знак двоеточия или текущее время (если оно было установлено).

Окно дисплея

Для упрощения программирования печи в окне дисплея будут отображаться условные обозначения операции.



Русский

Поворотный переключатель

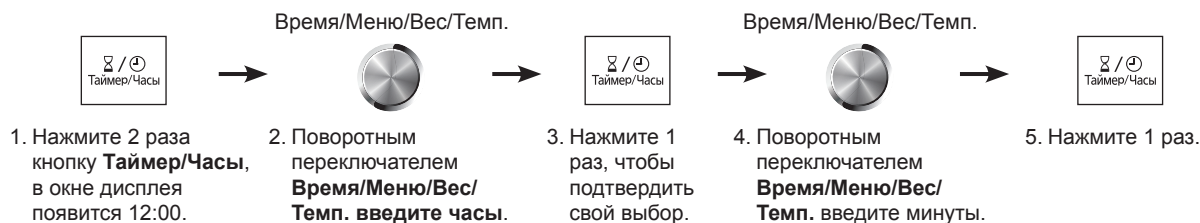
Время/Меню/Вес/Темп.



- **Установка времени:**
Установка времени приготовления, значения таймера или часов.
- **Выбор автоматической программы приготовления:**
Для выбора нужной программы из списка автоменю.
- **Установка веса:**
При разогреве, разморозке с паром и в программах автоменю.
- **Установка температуры:**
Установка температуры в режимах сенсорного разогрева и Духовки

Установка часов

Например: 11:25



Русский

Примечание:

1. Для повторной установки времени дня снова выполните операции 1-5.
2. Время будет отображаться на дисплее, пока печь подключена к сети.
3. Указывается время суток (отсчет по 24 часа).
4. После установки нужного часа подтвердите свой выбор с помощью нажатия кнопки **Таймер/Часы**, то же самое нужно сделать после установки минут.

Функция блокировки от детей

Эта функция позволяет Вам защитить печь от использования маленькими детьми, однако дверца при этом может быть открыта. **Функция блокировки от детей может быть установлена, только если на дисплее отображается двоеточие или время.**

Чтобы установить:



Нажмите кнопку **Старт/Установите** 3 раза.
► "Child" появится в окне дисплея.

Нажмите 3 раза

Чтобы снять:



Нажмите кнопку **Стоп/Сброс** 3 раза.
► На экране высветится время суток или двоеточие.

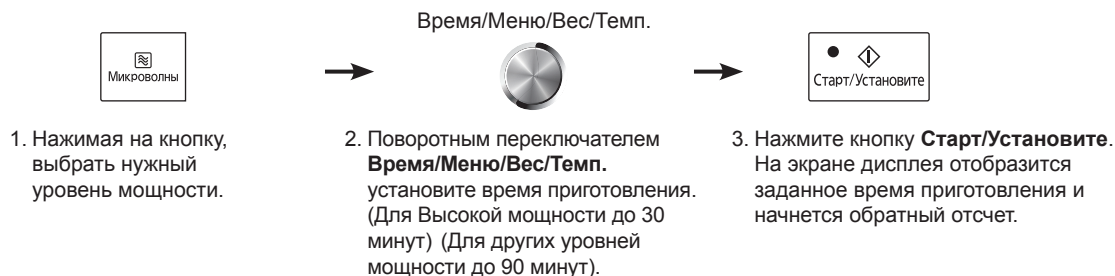
Нажмите 3 раза

Примечание:

Чтобы включить или выключить блокировку от детей, нужно нажать соответствующую кнопку **Старт/Установка** 3 раза в течение 10 секунд.

Приготовление в режиме Микроволны

Вы сами устанавливаете нужную мощность микроволн и время приготовления.



Примечание:


- Если приготовление на Высокой мощности – первая стадия, кнопку Микроволны можно не нажимать, сразу установить время поворотным переключателем **Время/Меню/Вес/Темп.** и нажать кнопку **Старт/Установите**.
- Можно запрограммировать процесс приготовления, введя подряд установки для трех различных стадий, и они будут стартовать друг за другом без вашего участия. См. стр. 24.

Нажмите	Уровень Мощности	Мощность, Вт	Примеры использования
1		Высокий 1000 Вт	Для кипячения воды, приготовления свежих овощей и фруктов, кондитерских изделий, разогрева напитков (кроме молочных).
2		Средне-Высокий 800 Вт	Для приготовления рыбы, моллюсков, мяса, птицы, яиц, сыра, пирожных.
3		Средний 600 Вт	Для приготовления заварного крема, запеканок из риса или картофеля с овощами.
4		Средне-Низкий 400 Вт	Для приготовления кусочков мяса, бульонов, размягчения масла и сливочного сыра, а так же приготовление тушеных блюд.
5		Разморозка 300 Вт	Для размораживания продуктов.
6		Низкий 200 Вт	Для поддержания пищи тёплой, для подъема дрожжевого теста, размягчения мороженого и приготовления йогуртов.



Русский

Приготовление в режиме Пар + Микроволны

Совместное воздействие микроволн и пара. Для приготовления надо только установить время.

- 
1. Нажмите 1 раз.
 2. Поворотным переключателем **Время/Меню/Вес/Темп.** установить нужное время (до 15 минут).
 3. Нажмите кнопку **Старт/Установите**. На экране дисплея отобразится заданное время приготовления и начнется обратный отсчет.

Существует только один уровень мощности при приготовлении в режиме Пар + Микроволны

Уровень мощности	На дисплее
Пар + Средне - Высокий	 

Русский

Примечание:

1. Перед использованием контейнер для воды всегда должен быть заполнен.
2. Если этот режим используется, как первая стадия, требуется 30 секунд для подготовки.
3. При использовании этого режима продукты не надо укрывать крышкой, пленкой или другим образом.
4. Будьте осторожны, керамический рассекаватель пара очень горячий сразу после работы в режимах с паром. Пожалуйста, не дотрагивайтесь до него.
5. Всегда вытирайте воду, оставшуюся в желобе парогенератора, после остывания печи.

Приготовление с Пароувлажнением

Возможность добавить пар во время приготовления в режимах Гриля или Духовки (до 3 минут).

Пример: Добавить пар 1 минуту в режиме Духовка.



1. Печь работает в режиме Духовка
2. Нажмите и удерживайте нажатой 2 секунды для пароувлажнения в течение 1 минуты.
- *3. Если требуется пароувлажнение в течение 3 минут, нажмите клавишу **Пар + Микроволны** еще 2 раза в течение 3 секунд после выполнения п.2.

Примечание:

1. Перед началом использования всегда наливайте воду в контейнер для воды.
2. При установке режима пароувлажнения продолжается обратный отсчет заданного времени.
3. Установленное время пароувлажнения не может превышать оставшееся время приготовления блюда.
4. Во время подачи пара нагревательные элементы автоматически отключаются.
5. Каждый раз после добавления 1 минуты, Вы должны закончить операцию в течение 3 секунд.

Размораживание с установкой времени

Обычная разморозка с установкой времени по вашему желанию.



Время/Меню/Вес/Темп.



1. Нажмите 5 раз.

2. Установите время разморозки поворотным переключателем **Время/Меню/Вес/Темп.**

3. Нажмите кнопку **Старт/Установите**.
На экране дисплея отобразится заданное время приготовления и начнется обратный отсчет.

Примечание:

1. При размораживании накрывайте продукты крышкой или пищевой пленкой.
2. Для более равномерного размораживания, рекомендуется во время работы этого режима открыть дверцу, достать уже размороженные части, а оставшиеся, перевернуть или поменять местами.
3. Не забывайте нажимать кнопку **Старт/Установите** после закрытия дверцы для продолжения процесса разморозки.

Размораживание с Пароувлажнением

Возможность разморозки мяса, птицы и морепродуктов автоматически, выбирая лишь нужный вес. Рекомендованный вес от 0.1 кг до 3.0 кг.



Время/Меню/Вес/Темп.



1. Нажмите 1 раз.

2. Поворотным переключателем **Время/Меню/Вес/Темп.** установите нужный вес.

3. Нажмите кнопку **Старт/Установите**.
На экране дисплея отобразится заданное время приготовления и начнется обратный отсчет.

Примечание:

1. Налейте воду в контейнер для воды до разморозки.
2. Во время разморозки в камеру будет поступать пар. Накрывать или заворачивать продукты не надо.
3. Когда раздадутся два звуковых сигнала, откройте дверцу, удалите размороженные куски, переверните или переложите оставшиеся куски. Затем закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт/Установите** для продолжения процесса разморозки.
4. Если на дисплее появилась надпись «H0E», разморозка с пароувлажнением невозможна из-за высокой температуры внутри печи. Используйте ручной режим разморозки.
5. После завершения программы, рекомендуется дать постоять 5-10 минут.

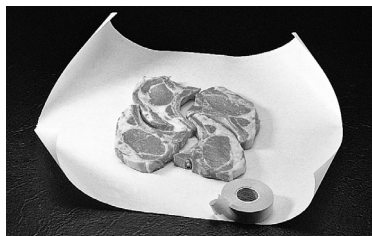
Технология размораживания и полезные советы

Подготовка к замораживанию продуктов

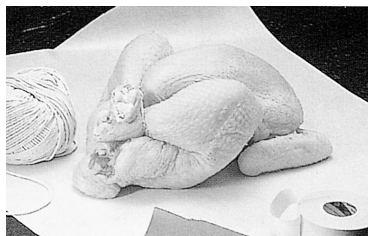
Качество приготовленных блюд зависит от качества продукта до замораживания, способа замораживания, а также времени и условий размораживания. Поэтому важно приобретать свежие высококачественные продукты и если необходимо, немедленно замораживать их. Продукты, упакованные перед хранением в полиэтиленовую

пленку, пакеты, специальную герметичную упаковку для замораживания, могут храниться в морозильнике в течение некоторого времени.

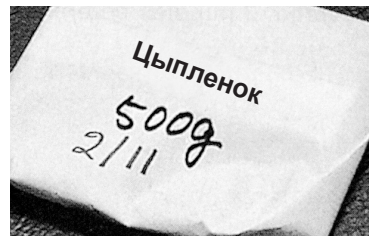
Примечание: Если продукт был упакован в алюминиевую фольгу, то во избежание искрения во время размораживания, снимите алюминиевую фольгу с продукта.



При заморозке мяса, птицы, рыбы или морепродуктов, кусочки продуктов величиной 2,5-5 см желательно равномерно расположить и завернуть, придав свертку округлую форму.



Целого цыпленка надо выпотрошить перед заморозкой. (Внутренности можно заморозить отдельно.) Промойте цыпленка и обсушите. Закрепите ножки и бедра.



Удалите весь воздух и добейтесь герметичности упаковки. Пометьте упаковку, указав вид продукта, дату и вес.

Русский

Продукты, которые подлежат разморозке, должны были храниться при температуре ниже -18°C не менее 24 часов.

Размораживание с паровлажнением

Для размораживания с паровлажнением, достаточно установить лишь вес продукта. Большинство порционных продуктов, таких как кусочки цыпленка, мяса и рыбы могут быть легко разморожены в этом режиме. Поворотным переключателем **Время/Меню/Вес/Темп.** установите вес продукта близкий к реальному, а микроволновая печь автоматически установит мощность и продолжительность разморозки. После установки параметров, время размораживания отобразится на дисплее. В этом режиме лучше всего размораживаются продукты, приведенные в таблице ниже. Для получения наилучшего результата, вес продукта должен находиться в пределах от 0,1 кг (минимум) до 3,0 кг (максимум).

Советы по разморозке с паром

Например, мясо на кости содержит меньше мышечной ткани, чем бескостная часть того же веса. Следовательно, для лучшей разморозки, из общего веса мяса на кости, превышающего 2 кг, можно вычесть 0,5 кг. Если вес мяса на кости меньше 2 кг, из него следует вычесть 0,2–0,3 кг.

Два звуковых сигнала

По сигналу нужно перевернуть мясо, курицу, рыбу и морепродукты. Вытащить уже размороженные кусочки мяса, курицы или мясного фарша. Вынуть котлету из гамбургера. Накрыть пленкой края крыльев курицы, тонкие части ростбифа, жир или кости.

Продукт	Максимальный вес продуктов
Рубленое мясо, порционные кусочки курицы, котлеты	2 кг
Вырезка говядины, баранины, целая курица	3 кг
Целая рыба, эскалопы, креветки, рыбное филе	1 кг

Правила размораживания

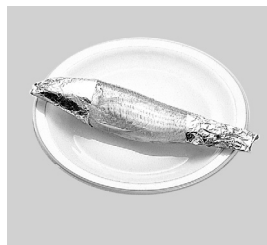
При каждом размораживании переворачивайте или меняйте местами продукты в процессе разморозки.



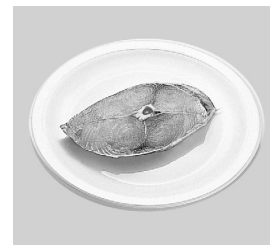
Снимите упаковку с сырого мяса и положите его на тарелку.



Оберните кость куриного окорочка алюминиевой фольгой.



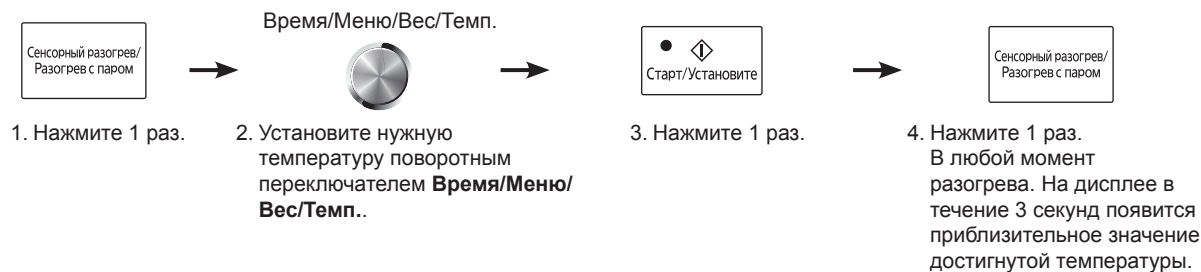
Оберните голову и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой.



Снимите упаковку с рыбного филе и положите его на тарелку.

Сенсорный разогрев

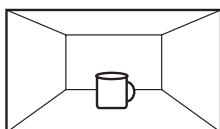
Для разогрева блюда до нужной температуры без указания мощности и времени. Диапазон температур от -10 до +90°C. (шаг 5 градусов) Рекомендованный вес от 100 до 600 гр.



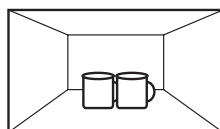
Примечание:

1. При включении устанавливается по умолчанию 70°C. Со второго раза, параметр по умолчанию изменяется на ранее установленный, между 55 и 75°C.
2. После разогрева, перемешайте пищу перед подачей на стол.
3. Продукты нужно устанавливать в центр печи.
4. Для напитков рекомендуется одновременно разогревать от 1 до 4 чашек (по 200 мл /в чашке). Не используйте крышки и пищевую пленку. После разогрева напитки тщательно перемешайте. Размещайте чашки или контейнер с продуктами, как показано на рисунках.

1 чашка



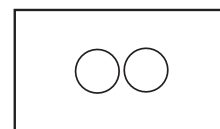
2 чашки



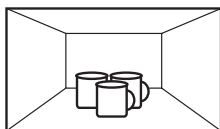
Месторасположение дверцы



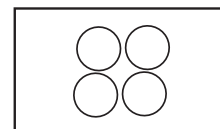
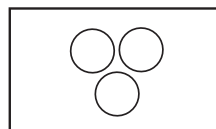
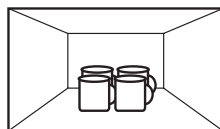
Контейнер



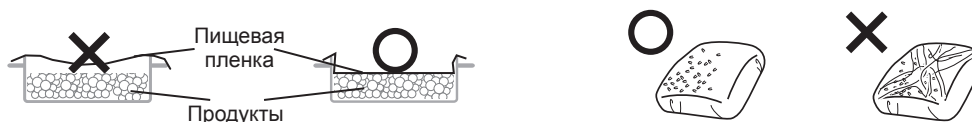
3 чашки



4 чашки

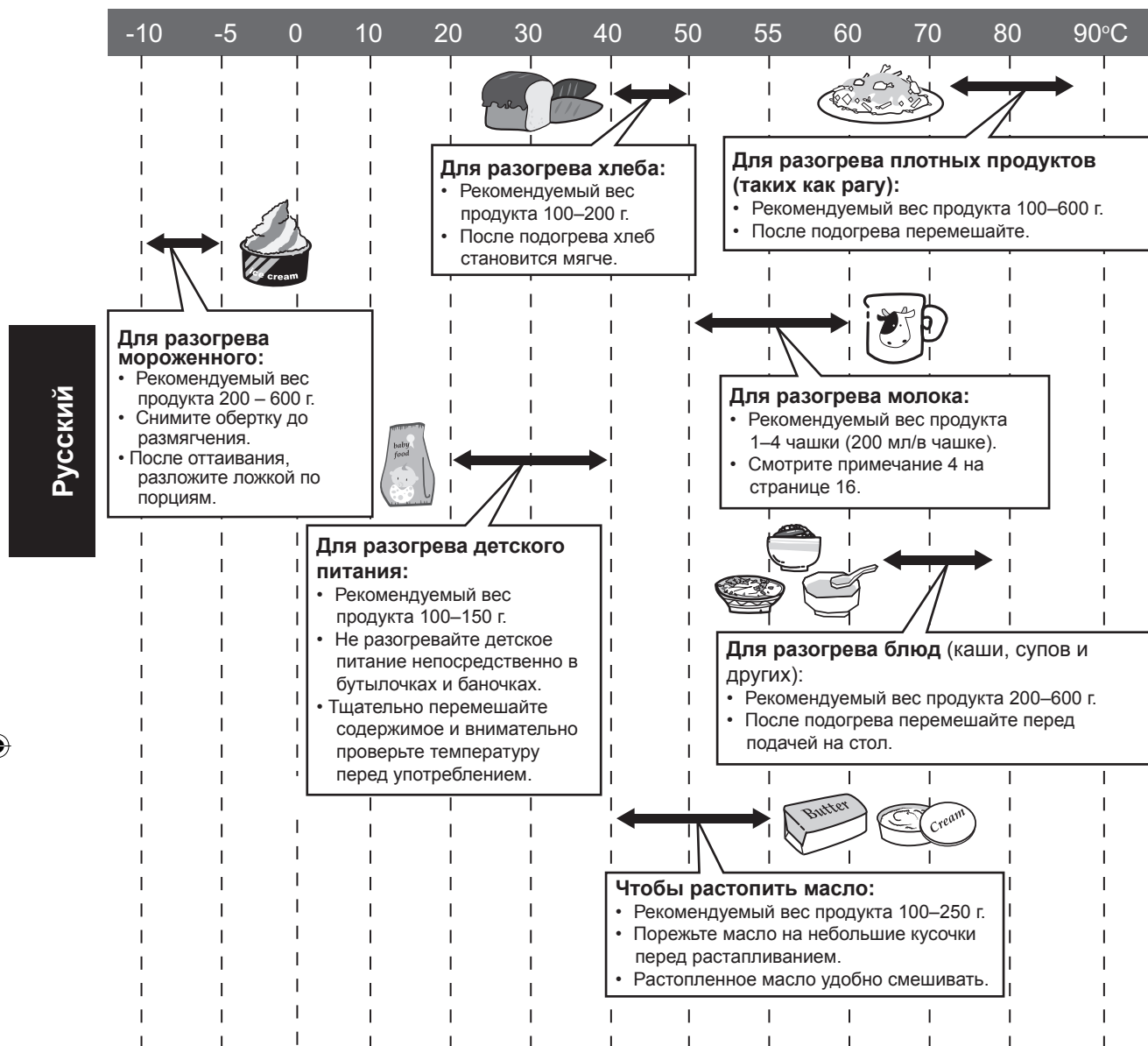


5. Пищевая пленка должна плотно прилегать к продукту, иначе его температуру невозможно будет измерить. Если пленка завернута внахлест, убедитесь, что область двойного слоя пленки находится вниз.



6. Определение температуры продуктов весом меньше 100 г затруднительно и они могут быть перегреты.
7. Если температура внутри печи очень высока, сенсорный подогрев использовать нельзя. В окошке дисплея появится сообщение «HOT». Сенсорный подогрев можно будет использовать, когда надпись «HOT» исчезнет.
8. Реальная температура продукта после разогрева может отличаться от установленной. Это зависит от температуры печи, плотности продукта, размера контейнера, размещения продуктов внутри печи и других параметров.
9. В программе сенсорного разогрева нельзя использовать высокие узкие стаканы или посуду с узким горлышком.

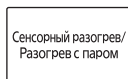
Установка разогрева (Рекомендуемые температуры для разогрева продуктов)



Примечание: Выше приведены рекомендуемые температуры для разогрева продуктов. Устанавливайте температуру в зависимости от вида продукта или своих пожеланий. При нагреве жидкостей температура не должна превышать 60 °С. В противном случае, она будет кипеть и брызгать.

Разогрев с Пароувлажнением

Возможность разогрева продуктов без установки мощности и времени. Рекомендуемый вес – 100 г -600 г.



1. Нажмите 2 раза.

2. Необязательная установка температуры выше или ниже по желанию или необходимости отобразится на дисплее знаками "+" или "-".

3. Нажмите кнопку **Старт/Установите**.

* Необязательный шаг. Нажмите кнопку **Старт/Установите** сразу, если значения по умолчанию Вас удовлетворяют.

Разогрев блюд из круп

- Подходит для разогрева риса.
- Перед началом разогрева перемешайте кашу, ничем не накрывайте.
- Налейте воду в контейнер.
- После разогрева, еще раз перемешайте.

Разогрев готовых блюд

- Подходит для разогрева готовых блюд.
- Перед началом разогрева перемешайте блюдо, ничем не накрывайте.
- Налейте воду в контейнер.
- После разогрева, еще раз перемешайте.

Примечание:

1. Предназначен только для разогрева готовых блюд.
2. Не предназначен для разогрева жидкостей.
3. Замороженные продукты можно подогреть, но не подходит для плотных продуктов.
4. Если температура внутри печи очень высока, нельзя использовать режим разогрева с пароувлажнением. В окошке дисплея появится сообщение «H₀ t». Этот режим можно будет использовать, когда надпись «H₀ t» исчезнет.

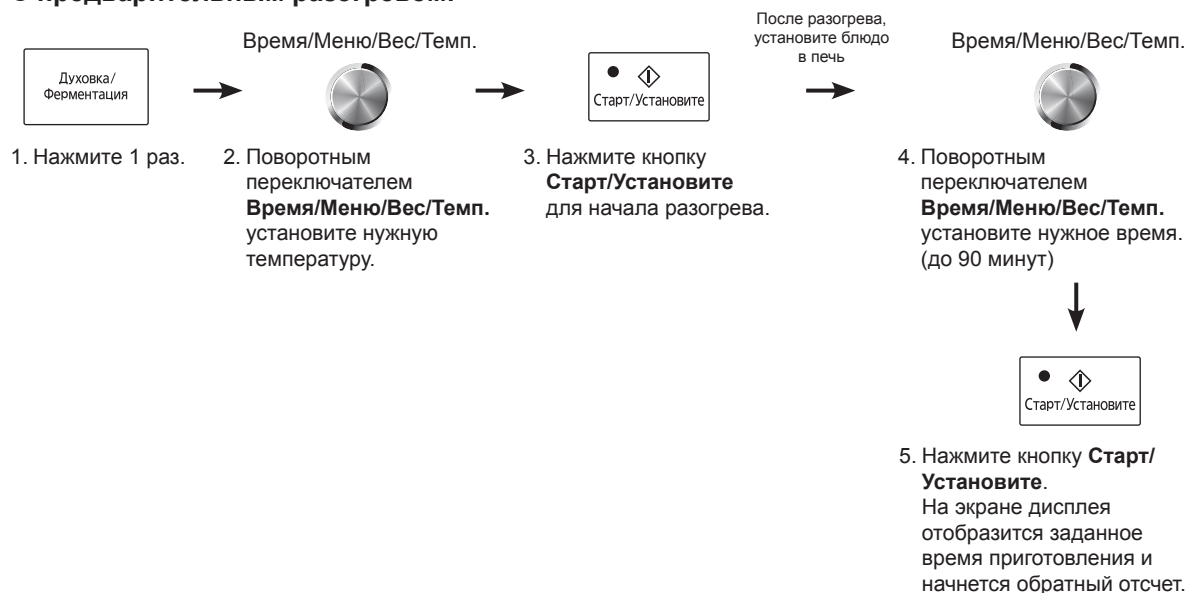
Духовка

Существует две модели приготовления в режиме Духовка.

Духовка

Диапазон возможной установки температуры - от 100 °С до 220 °С. Особенно подходит для различной выпечки и пиццы. Положите продукты на металлический противень, установите нужную температуру и время.

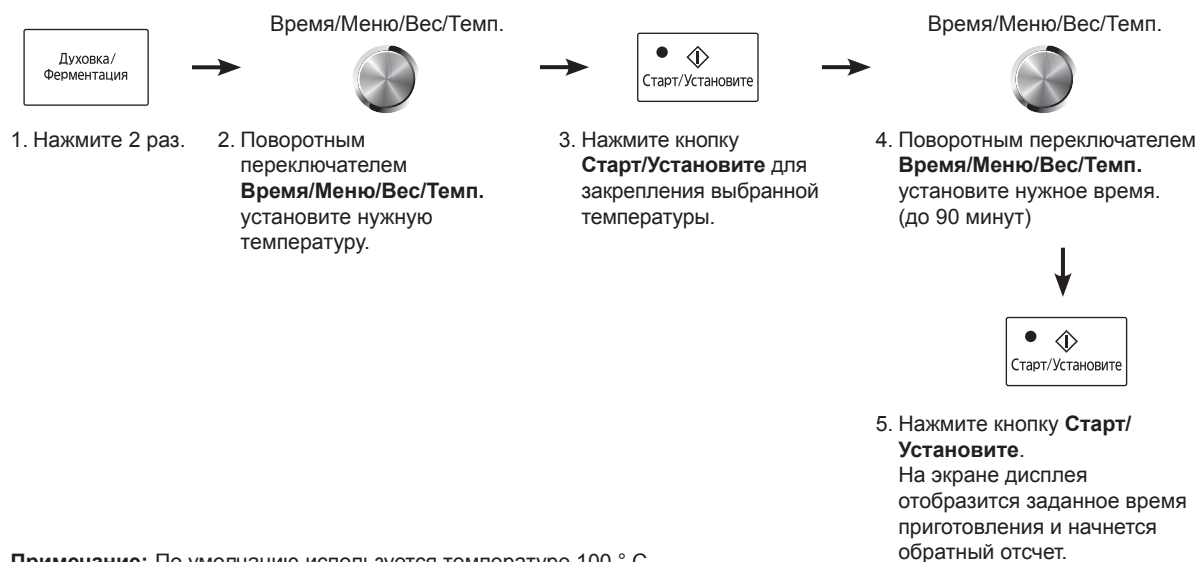
С предварительным разогревом:



Русский

Примечание: По умолчанию используется температура 100 °С.

Без предварительного разогрева:



Примечание: По умолчанию используется температура 100 °С.

Духовка

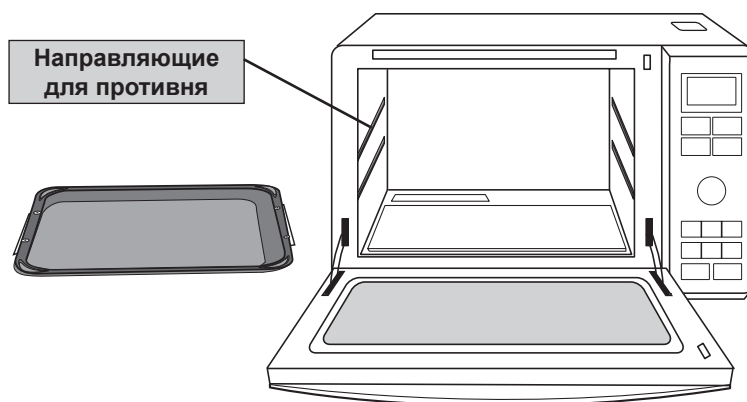
Режим ферментации (Ферментация - функция используется для брожения теста, для выпечки хлеба, булочек, пицц и других продуктов из дрожжевого теста.)

Ферментация при температуре 40 °С.

Пример: Расстойка дрожжевого теста при 40 °С в течение 40–60 минут.

-
1. Нажмите 3 раза.
2. Установите время ферментации поворотным переключателем **Время/Меню/Вес/Темп.** (до 90 минут)
3. Нажмите кнопку **Старт/Установите**.
На экране дисплея отобразится заданное время приготовления и начнется обратный отсчет.

Размещение металлического противня в печи



При использовании духовки устанавливайте металлический противень на верхние или нижние направляющие. Не ставьте его на керамическое дно камеры печи, чтобы избежать риска возникновения пожара.

Двойной гриль

Функция двойного гриля позволяет с помощью блюда Double Grill поджарить до румяной корочки продукты с двух сторон. Эта функция подходит для жарки всех видов мяса, морепродуктов и др. продуктов.



1. Нажмите 1 раз.

Время/Меню/Вес/Темп.



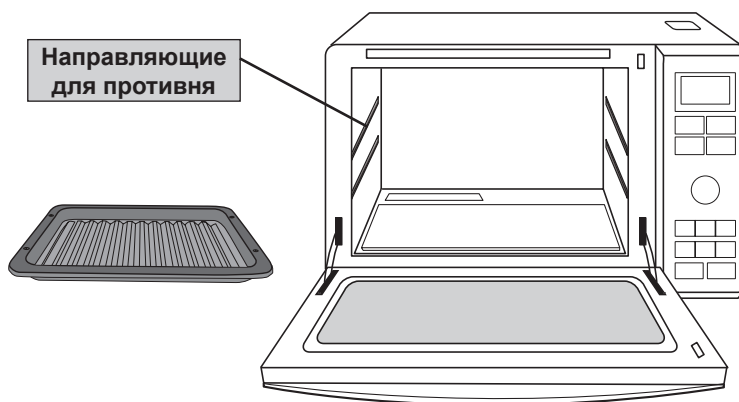
2. Поворотным переключателем **Время/Меню/Вес/Темп.** установите нужное время. (до 90 минут)



3. Нажмите кнопку **Старт/Установите**. На экране дисплея отобразится заданное время приготовления и начнется обратный отсчет.

Размещение блюда Double Grill в печи

Русский

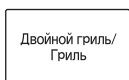


При использовании функции двойного гриля устанавливайте блюдо Double Grill на верхние или нижние направляющие. Не ставьте его на керамическое дно камеры печи, чтобы избежать риска возникновения пожара.

Гриль

Возможны три уровня мощности гриля. При работе печи в режиме Гриль тепло излучается двумя кварцевым нагревателями. Особенно хорош этот режим для поджаривания тонких ломтиков мяса, и морепродуктов. Кроме того, он подходит для поджаривания хлеба и мучных изделий. Не требуется разогревать печь перед началом работы режима гриля. Положите приправленные продукты на решетку, выберите программу, установите время, а затем нажмите кнопку **Старт/Установите**. По истечении примерно половины установленного времени следует открыть дверцу, осторожно перевернуть продукты и продолжить приготовление.

Уровень мощности	На дисплее	Тип продукта
Гриль 1 (Высокая мощность) (Нажмите 2 раза)	1	Хлеб и тосты
Гриль 2 (Средняя мощность) (Нажмите 3 раза)	2	Тонкие кусочки морепродуктов, чесночные хлебцы, тосты
Гриль 3 (Низкая мощность) (Нажмите 4 раза)	3	Кусочек домашней птицы или мяса



1. Нажмите 2, 3 или 4 раза, чтобы установить уровень мощности.

Время/Меню/Вес/Темп.



2. Поворотным переключателем **Время/Меню/Вес/Темп.** установите нужное время. (до 90 минут)





3. Нажмите кнопку **Старт/Установите**. На экране дисплея отобразится заданное время приготовления и начнется обратный отсчет.

Комбинированный режим (комбинация)

Комбинированный режим (комбинация)

Предусмотрены три уровня мощности комбинированного режима. Этот режим хорош для жарки продуктов при помощи эффективной комбинации микроволнового режима и гриля. Подходит для поджаривания птицы, мяса и морепродуктов. Возможность объединения равномерности приготовления с получением румяной корочки, необходимой некоторым блюдам. По истечении примерно половины установленного времени, откройте дверцу и переверните продукты, а затем продолжите приготовление.

Уровень мощности	На дисплее	Тип продукта
Комбинация 1 (Высокая мощность) (Нажмите 1 раза)	   	Морепродукты, запеканки
Комбинация 2 (Средняя мощность) (Нажмите 2 раза)	   	Птица и картофель
Комбинация 3 (Низкая мощность) (Нажмите 3 раза)	   	Толстые кусочки



1. Нажмите 1, 2 или 3 раза, чтобы установить уровень мощности.

Время/Меню/Вес/Темп.



2. Поворотным переключателем **Время/Меню/Вес/Темп.** установите нужное время. (до 90 минут)



3. Нажмите кнопку **Старт/Установите**. На экране дисплея отобразится заданное время приготовления и начнется обратный отсчет.

Русский

Установка таймера, времени устойчивости или отсрочки включения

Возможность запрограммировать время устойчивости блюда после его приготовления, работу по таймеру в минутах и секундах, а также установить задержку запуска программы.

Для использования в качестве минутного таймера: **Пример: Чтобы отсчитать 5 минут.**



1. Нажмите 1 раз.

Время/Меню/Вес/Темп.



2. Поворотным переключателем **Время/Меню/Вес/Темп.** установите нужное время – 5 мин. (до 90 минут)



3. Нажмите клавишу **Старт/Установите**. Таймер начинает отсчёт без работы печи.

Русский

Для программирования времени устойчивости: **Пример: Чтобы установить 5 минут устойчивости после приготовления на Средней мощности в течение 3 минут.**



1. Нажмите 3 раза.

Время/Меню/Вес/Темп.



2. Поворотным переключателем **Время/Меню/Вес/Темп.** установите нужное время – 3 мин.



3. Нажмите 1 раз.

Время/Меню/Вес/Темп.



4. Поворотным переключателем **Время/Меню/Вес/Темп.** установите нужное время устойчивости – 5 мин. (до 90 мин)



5. Нажмите клавишу **Старт/Установите**. Начнётся приготовление. Когда приготовление закончится, начнется обратный отсчет времени устойчивости – 5 мин. При этом печь уже не будет работать.

Для программирования задержки включения: **Пример: Чтобы задержать начало приготовления на 5 минут и готовить 3 минуты на Средней мощности.**



1. Нажмите 1 раз.

Время/Меню/Вес/Темп.



2. Поворотным переключателем **Время/Меню/Вес/Темп.** установите время отсрочки – 5 мин. (до 90 мин)



3. Нажмите 3 раза.

Время/Меню/Вес/Темп.



4. Поворотным переключателем **Время/Меню/Вес/Темп.** установите нужное время – 3 мин.



5. Нажмите клавишу **Старт/Установите**. Начнется отсчет времени задержки включения. Затем начнется приготовление.

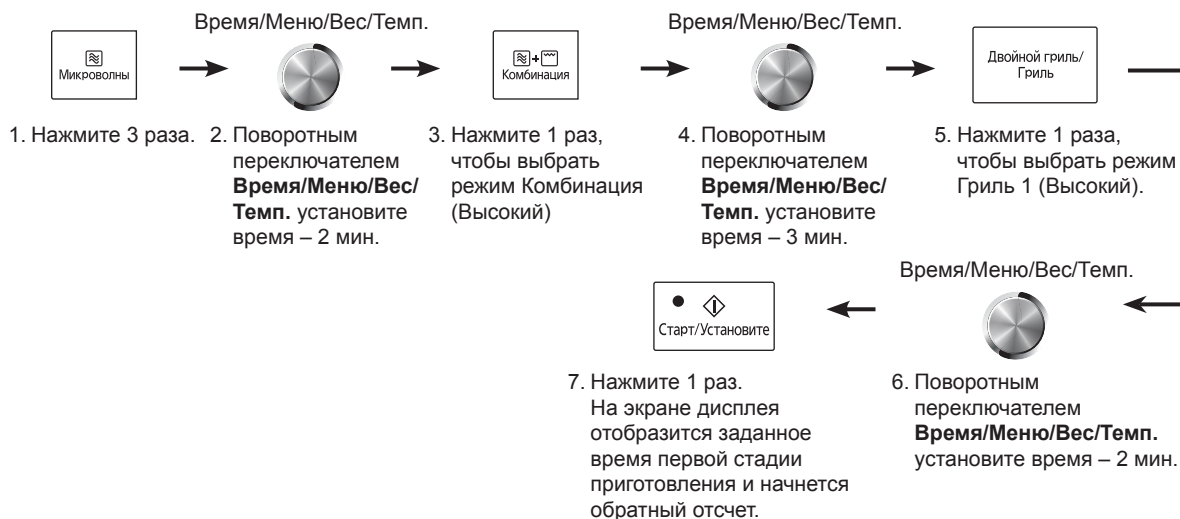
Примечание:

1. Время на дисплее будет продолжать отсчитываться, даже если Вы открыли дверь во время работы Минутного таймера, задержки включения или при установке времени паузы.
2. Функция задержки включения и время паузы не может быть запрограммирована перед любой программой автоматического приготовления. Это не позволяет продукту нагреться перед началом приготовления или размораживания. Изменение начальной температуры пищи может повлиять на результат приготовления.

Программирование 3-х стадий приготовления

Возможность запрограммировать последовательно до 3-х стадий приготовления.

Пример: Установить Микроволны (Средняя мощность) 2 минуты, затем Комбинация 1 (Высокая мощность) 3 минуты, Гриль 1 (Высокая мощность) 2 минуты.



Русский

Примечание:

1. Во время работы, после каждой стадии будут раздаваться два звуковых сигнала.
2. Эта функция доступна только для режимов Комбинация, Гриль, Таймер, Микроволны, Микроволны с паровлажнением.
3. Режим Микроволны + Пар может быть включен в последовательность только 1 раз и не может программироваться совместно с режимами Гриль и Комбинация.

Просушка парогенератора

Возможность после использования пара слить оставшуюся воду из парогенератора в желоб. Пожалуйста, делайте это после остывания камеры печи.



Для просушивания нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку **Разморозка с паровлажнением**. На дисплее должно светиться время дня или двоеточие.

Примечание:

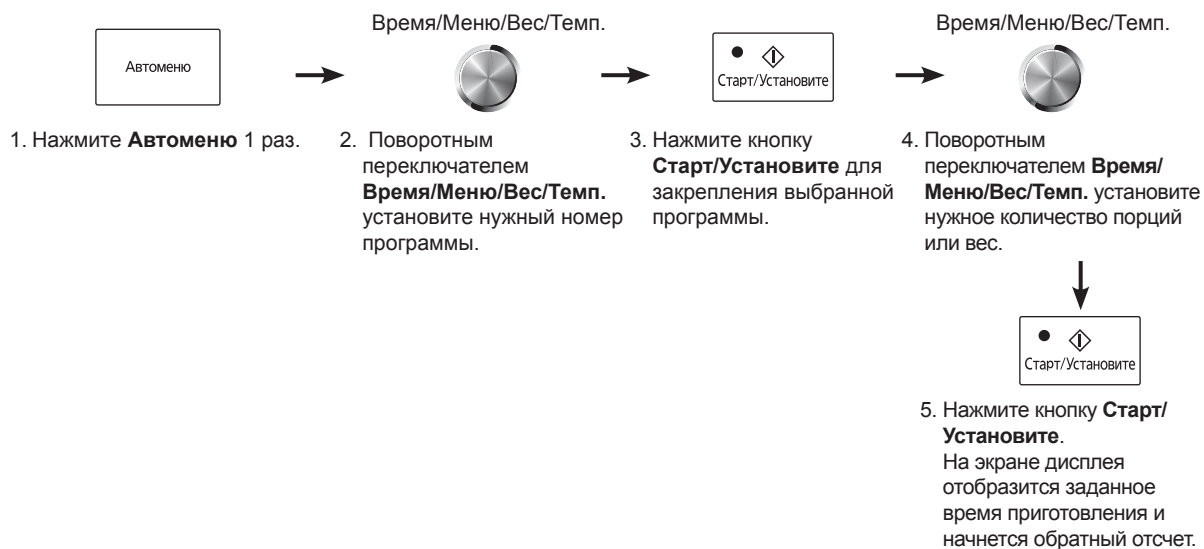
1. Эту процедуру можно проводить последовательно до 3 раз. Пожалуйста, не используйте печь ранее, чем через 10 минут.
2. Перед проведением просушивания, убедитесь, что контейнер для воды отсоединен. В противном случае вода из контейнера также будет поступать в желоб.


Программы автоматического приготовления

Возможность готовить привычные блюда без предварительной установки уровня мощности и времени. Установите нужный номер программы поворотным переключателем **Время/Меню/Вес/Темп.**

Для программ с 1 по 16 и 18, пожалуйста, поступайте следующим образом:

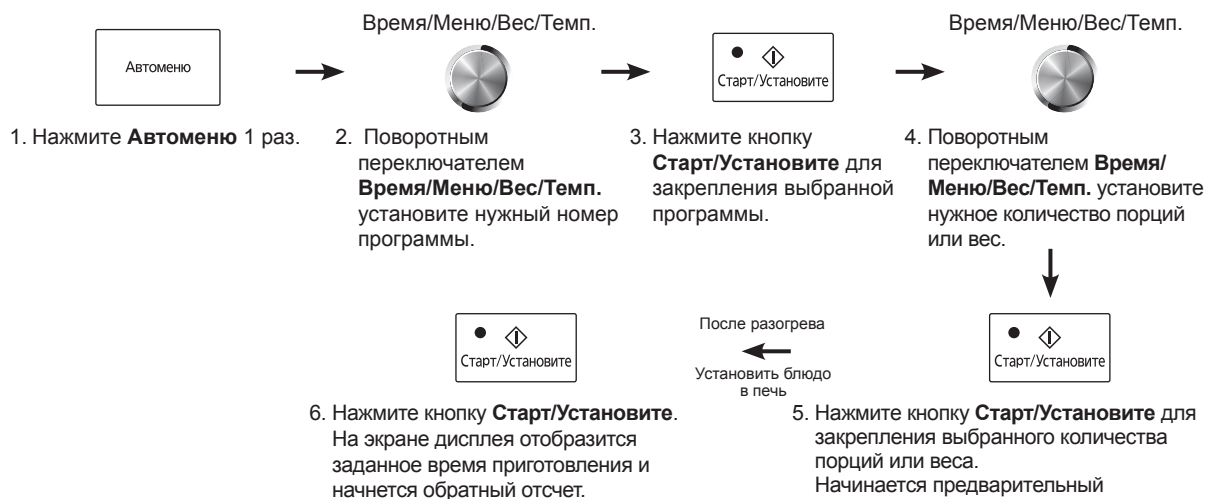
Без предварительного разогрева:




*  пиктограммы решетки и блюда Double Grill на дисплее означают, что эти аксессуары понадобятся для приготовления продуктов, и уровень их установки.

Для программ с 17 и 19 по 22, пожалуйста, поступайте следующим образом:

С предварительным разогревом:



*  пиктограмма металлического противня на дисплее означает, что этот аксессуар понадобится для приготовления блюда, и уровень его установки.

Примечание: После окончания предварительного подогрева прозвучат 3 звуковых сигнала.

* После того, как дверца будет открытой 1 мин. 30 сек. прозвучит звуковой сигнал предупреждения, что осталось 30 секунд. Если и после этого в течение 30 секунд блюдо не будет установлено в печь, печь выключится.

Программы автоматического приготовления (Продолжение)

Номер	Программы	Порции/Вес				Рекомендуемая посуда	Аксессуары и уровень их размещения
		200 г	400 г	600 г	800 г		
1	Овощи	200 г	400 г	600 г	800 г	Кастрюля с крышкой	-
2	Омлет	1 порц.	2 порц.	3 порц.	4 порц.	Стеклянная кастрюля	-
3	Суп	2 порц.	4 порц.	6 порц.	-	Кастрюля с крышкой	-
4	Каша	250 г	350 г	-	-	Кастрюля с крышкой	-
5	Пельмени	250 г	500 г	-	-	Кастрюля с крышкой	-
6	Фруктовый пирог	4 порц.	8 порц.	-	-	Стеклянная кастрюля	-
7	Спагетти	150 г	250 г	375 г	-	Кастрюля с крышкой	-
8 *	Паровая рыба	100 г	200 г	300 г	400 г	Блюдо	-
9 *	Кусочки курицы на пару	200 г	300 г	400 г	500 г	Блюдо	-
10	Котлеты	250 г	375 г	500 г	750 г	-	Решетка и стеклянный поддон
11	Жаркое в горшочках	2 горшочка	3 горшочка	4 горшочка	5 горшочков	Горшочек	-
12	Мясо по-французски	2 порц.	4 порц.	6 порц.	-	-	Блюдо Double Grill на верхнем уровне
13	Кусочки курицы	250 г	500 г	-	-	-	Блюдо Double Grill на верхнем уровне
14	Жареная свинина (кусоч)	250 г	500 г	-	-	-	Решетка и стеклянный поддон
15 *	Жареная курица (целиком)	600 г	900 г	1200 г	-	-	Решетка и стеклянный поддон
16 *	Жареная говядина/баранина	250 г	500 г	-	-	-	Решетка и стеклянный поддон
17	Пирог "Семейный"	1 шт.	-	-	-	-	Металлический противень на нижнем уровне
18	Пицца замороженная	400 г	-	-	-	-	Блюдо Double Grill на верхнем уровне
19 *	Пирожки и слойки	1 порц.	-	-	-	-	Металлический противень на нижнем уровне
20	Печенье	20 шт.	-	-	-	-	Металлический противень на нижнем уровне
21	Жюльен	12 шт.	-	-	-	-	Металлический противень на нижнем уровне
22 *	Бисквит тонкий	1 порц.	-	-	-	Круглая форма для бисквита 23 см	Металлический противень на нижнем уровне
23 *	Самоочистка камеры	Функции очистки					
24	Удаление запахов						
25	Самоочистка парогенератора						

Русский

Примечание:

1. Перед приготовлением блюд, помеченных *, налейте воду в контейнер.
2. Если печь еще не остыла, после использования в других режимах, на дисплее появится предупреждение «НОТ». Автоматические программы приготовления можно будет использовать, как только надпись «НОТ» погаснет.
3. Следуйте рекомендациям по приготовлению на страницах с 27 по 30.
4. Программы № 23, № 24 и № 25 не являются программами приготовления, это программы самоочистки печи.

Программы автоматического приготовления (Продолжение)

1. Овощи

Программа предназначена для приготовления свежих нарезанных овощей, таких как: картофель, морковь, лук, свекла, капуста, цветная капуста, тыква, кабачки, грибы и их смесей. Овощи должны быть почищены, подготовлены и порезаны на кусочки одинакового размера. Если овощи слегка подвяли или Вы хотите получить более мягкую консистенцию, добавьте 2-8 столовые ложки воды. Положите овощи в подходящую миску или кастрюлю и накройте ее пластиковой крышкой или пленкой. Перемешайте по звуковому сигналу. По желанию можно добавить сливочное масло, зелень или специи, но до завершения готовки соль добавлять не рекомендуется.

2. Омлет

Программа предназначена для приготовления омлета из яиц. Для приготовления используйте посуду с широким дном и бортиками. Вы можете готовить омлет по своему рецепту или воспользоваться следующими рекомендациями:

Продукты	1 порц.	2 порц.	3 порц.	4 порц.
Яйцо	2 шт.	4 шт.	6 шт.	8 шт.
Молоко или сливки	125 мл	250 мл	375 мл	500 мл
Соль, перец	по вкусу			
Сл. масло	для смазки формы			

Взбейте миксером смесь из яиц и молока в течение 3-5 минут до лёгкой пены, посолите, поперчите по вкусу. Перелейте смесь в смазанную форму для приготовления и поставьте в печь. Выберите «Омлет» и готовьте до окончания программы. По окончании приготовления, накройте и дайте постоять еще 3 минуты. При подаче - полейте омлет растопленным сливочным маслом, или соусом, или тёртым сыром.

3. Суп

Программа предназначена для приготовления традиционных заправочных супов, таких как солянка, щи, рассольник. Супы можно готовить на бульоне или воде. Важно, что бы бульон или вода имели комнатную температуру. Воспользуйтесь приведенным ниже рецептом:

Продукты	Солянка	Щи	Рассольник
На 4 порции (1,5 литра)			
Копчености ветчина, сосиски, сервелат	200 г	-	-
Огурцы маринов	3 шт.	-	3 шт.
Лук	2 шт.	1 шт.	1 шт.
Перец сладкий	1 шт.	-	-
Томатный соус	4 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Картофель	-	2-3 шт.	2-3 шт.
Капуста свежая	-	200 г	-
Морковь	-	1 шт.	1 шт.
Масло растит	-	2 ст. л.	2 ст. л.
Добавить и нажать кнопку «СУП»			

Бульон с мясом или вода	1000 мл	1000 мл	1000 мл
Оливки	8-10 шт.	-	-
Лимон	1/2 шт.	-	1/2 шт.
Зелень, соль, перец	По вкусу		

Используйте овощи среднего размера. Овощи для супа должны быть очищены. Все продукты должны быть нарезаны на одинаковые по размеру и форме кусочки. Готовьте в посуде достаточно большого размера, например для 1,5 л. супа нужно взять 2,5 л. кастрюлю. Положите все продукты из верхней части рецепта в кастрюлю, хорошо перемешайте их, закройте крышкой или пленкой и готовьте в автоматической программе «Овощи». Затем добавьте продукты из нижней части рецепта, хорошо перемешайте и готовьте в автоматической программе «Суп». После звукового сигнала перемешайте и продолжайте готовить до окончания программы. Перед подачей оставьте на 10 минут в выключенной печи. Подавайте со сметаной.

4. Каша

Программа подходит для приготовления каш из таких круп как: гречка, рис, пшено, и др. Используйте посуду подходящего размера. Кашу можно готовить с добавлением воды или молока. С неплотно закрытой крышкой. Воспользуйтесь приведенным ниже рецептом:

Рис	250 г	350 г
Вода	600 мл	800 мл
Молоко	800 мл	900 мл
Соль	1/2 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	1 ч.л.	2 ч.л.

Поставьте кастрюлю в печь и выберите программу «Каша». После звукового сигнала перемешайте и снимите крышку.

5. Пельмени

Положите замороженные пельмени в глубокую кастрюлю, залейте кипятком. (см. таблицу):

Пельмени	Кипяток
250 г	1000 мл
500 г	1500 мл

Добавьте 1 столовую ложку подсолнечного масла, чтобы пельмени не слиплись, соль, чёрный перец, лавровый лист и перемешайте. Готовьте с неплотно закрытой крышкой или пленкой с отверстиями для выхода пара. После звукового сигнала ещё раз перемешайте.

6. Фруктовый пирог

Подходит для приготовления пирогов с ягодами или кусочками фруктов. Воспользуйтесь рецептом приведённым ниже:

Продукты	На 4 порции Форма 20 см	На 8 порции Форма 28 см
Маргарин	100 г (1/2 пачки)	200 г (1 пачки)

Программы автоматического приготовления (Продолжение)

Сахар	75 г (¼ стакана)	150 г (½ стакана)
Яйца	1 шт.	2 шт.
Мука пшеничная	100 г (½ стакана)	200 г (1½ стакана)
Ванилин	2 г (½ ч.л.)	4 г (½ ч.л.)
Разрыхлитель	3 г (½ ч.л.)	5 г (1 ч.л.)
Ягоды замороженные (вишня, малина, черника и др.)	150 г	300 г

1. Маргарин взбейте с сахаром и яйцами в течение 5 минут миксером. Муку смешайте с разрыхлителем и ванилином. Всыпьте в яично-масленную смесь и быстро замесите вязкое тесто.
2. Ягоды можно добавить в тесто или насыпать на дно формы, в которой будете готовить пирог. Выложите тесто в форму и разровняйте поверхность.
3. Поставьте в печь и выберите «Фруктовый пирог». После звукового сигнала, то есть через половину заданного времени, поверните блюдо на 180 градусов и нажмите на кнопку **Старт/Установите** (для более равномерной выпечки). Перед подачей посыпать пирог сахарной пудрой.

7. Спагетти

Эта программа подходит для приготовления разнообразных типов пасты, спагетти, фетучини, тальятелли, макарони, пенне и др. Поместите пасту в посуду соответствующего размера, пригодную для использования в микроволновой печи.

Спагетти	Вода	Размер посуды
150 г	900 мл	3 литра
250 г	1200 мл	3.5 литра
375 г	1400 мл	4 литра

При желании добавьте 1 столовую ложку растительного масла, чтобы макароны не слипались между собой. Накройте пищевой пленкой или плотно прилегающей крышкой. Когда на дисплее высветится время приготовления, снимите крышку. По окончании приготовления откиньте на дуршлаг, добавьте сливочное масло, перемешайте и дайте постоять 5 - 10 мин.

8. Паровая рыба

Подходит для приготовления на пару различных видов рыб, как целой рыбы, так и кусочков филе (толщина рыба не должна быть более 3 см). Поместите рабу на блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи. Добавьте масло, специи, зелень или кусочек лимона для аромата. Заверните тонкие края филе, для более равномерного приготовления. Не накрывайте пленкой или крышкой! Поместите блюдо в центр камеры печи. Выберите программу «Паровая рыба», установите вес и нажмите на кнопку **Старт/Установите**. Большие порции рыбы перед подачей на стол нужно выдержать в течение 3 - 5 минут после готовки.

9. Кусочки курицы на пару

Очистите курицу и разрежьте на куски. Добавьте соль, масло, воду. Чтобы улучшить вкус, цвет и аромат курицы, предварительно можно замариновать ее кусочки со специями. Разложите кусочки курицы в стеклянной посуде, пригодной для использования в микроволновой печи. Не накрывайте пленкой или крышкой! Поместите блюдо в центр камеры печи. Наполните контейнер для воды. Выберите программу «Кусочки курицы на пару», установите вес и нажмите на кнопку **Старт/Установите**. После звукового сигнала переверните кусочки курицы и продолжайте готовить до окончания программы. Если Вы готовите большое количество, дайте готовому блюду постоять 3-5 мин перед подачей на стол.

10. Котлеты

Программа подходит для приготовления домашних котлет или замороженных полуфабрикатов. Поместите котлеты в форму с бортиками на небольшом расстоянии друг от друга, установите форму на решетку в печь. Выберите программу «Котлеты», установите вес и нажмите на кнопку **Старт/Установите**. Можно готовить котлеты на решетке, в этом случае под решетку следует поставить блюдо для сбора жира. Для выбора веса, придерживайтесь следующей таблицы:

Вес	250 г	375 г	500 г	750 г
Домашние котлеты	2 шт. по 125 г	3 шт. по 125 г	4 шт. по 125 г	6 шт. по 125 г
Размороженные полуфабрикаты	3 шт. по 85 г	4 шт. по 85 г	6 шт. по 85 г	8 шт. по 85 г

После звукового сигнала переверните котлеты для поджаривания их с двух сторон.

11. Жаркое в горшочках

Для приготовления жаркого в горшочках. Подготовьте нужное количество горшочков и установите их в печь. Воспользуйтесь приведенным ниже рецептом:

1 горшок	
Мясо (свинина)	85-100 г
Овощи (картофель, морковь, лук, цветная капуста, перец и пр.)	140-150 г
Бульон	75-100 мл
Масло растит	1 ст.л
Соль, специи	по вкусу

Мясо нарежьте мелкими кусочками, овощи - крупно, все уложите в горшочки, добавьте бульон (чтобы почти покрывал продукты), специи, перемешайте. Выберите программу «Жаркое в горшочках», установите количество порций и нажмите на кнопку **Старт/Установите**. После звукового сигнала еще раз перемешайте содержимое горшочков.

12. Мясо по-французски

Программа предназначена для запекания ломтиков из любого мяса. В режиме мясо по-французски можно готовить запеканки из свежих овощей, мяса, рыбы, птицы, заливая их разнообразными соусами.

Программы автоматического приготовления (Продолжение)

Продукты	2 порции	4 порции	6 порций
Говядина (ломтики вырезки по 125 г)	2	4	6
Соль	2 г	3 г	4 г
Смесь перцев	щепотка	1 г	1.25 г
Лук-репка, г (тонко нарезанные кольца)	100 г	200 г	300 г
Майонез	50 г	75 г	100 г
Сыр твёрдый, 45 % жира тёртый	30 г	50 г	75 г

Кусочки говядины отбейте, посолите, поперчите, смажьте майонезом и уложите одним слоем на блюдо Double Grill который входит в комплектацию данной модели свч. Поверх майонеза выложите кольца лука и посыпьте сыром. Поставьте блюдо Double Grill с мясом на верхние направляющие. Выберите программу "Мясо по-французски", установите количество порций и нажмите кнопку **Старт/Установите**. По окончании приготовления оставьте мясо в свч ещё на 5 минут. Подавайте к столу в качестве основного блюда с картофельным пюре.

13. Кусочки курицы

Подходит для приготовления кусочков курицы, такие как крылья, голени, бедра, половинки грудок и т.д. Кусочки курицы должны быть разморожены полностью перед приготовлением. Замаринуйте их перед приготовлением для дополнительного аромата и цвета. Уложите одним слоем на блюдо Double Grill. Установите блюдо на верхние направляющие. Выберите программу "Кусочки курицы", установите вес и нажмите кнопку **Старт/Установите**. Курица поджаривается с обеих сторон, так что переворачивать ее не понадобится.

14. Жареная свинина (кусок)

Для запекания свинины одним куском, например, для буженины.

- Для равномерного приготовления кусок для запекания должен быть правильной формы или его нужно обвязать шпагатом, чтобы сделать его равномерным по толщине. Толщина куска не должна превышать 6 см. Если Вам нужно запечь более толстый кусок, сделайте это в ручном режиме.
- Для большей мягкости и сочности свинины, можно предварительно замариновать ее с соевым соусом, горчицей или в другом маринаде.
- Поставьте решетку на стеклянный лоток и положите на нее свинину. Выберите программу "Жареная свинина", установите вес и нажмите кнопку **Старт/Установите**.
- После звукового сигнала переверните мясо. Дайте постоять в течение 3-5 минут после приготовления перед подачей на стол. Лучше прикрыть мясо фольгой.

15. Жареная курица (целиком)

Подходит для жарки, как целой курицы, так и порционных кусочков, таких как крылышки, грудки, окорочка и т. д. Курицу можно предварительно замариновать в соусе или с овощами. Положите подготовленную курицу на решетку и подставьте под нее стеклянный лоток, чтобы собирать вытекающий сок. Накрывать не надо. Выберите программу "Жареная курица", установите вес и нажмите кнопку **Старт/Установите**. Переверните при звуковом сигнале.

16. Жареная говядина/баранина

Подходит для жарки бифштекса/ бараньей отбивной. Толщина кусков не должна превышать 2,5 см. Если Вам нужно запечь более толстый кусок, сделайте это в ручном режиме. Можно замариновать мясо для мягкости в смеси оливкового масла, специй и лимонного сока или использовать любой другой маринад в течение 15-20 минут. Поставьте решетку на стеклянный лоток и положите на нее отбивные. Выберите программу "Жареная говядина", установите вес и нажмите кнопку **Старт/Установите**. После звукового сигнала переверните мясо. Дайте постоять в течение 3-5 минут после приготовления перед подачей на стол.

Примечание:

1. Замороженную говядину/баранину следует разморозить, прежде чем готовить.
2. Не добавляйте соусы, если говядина/баранина ранее замаринована.
3. Эта программа не подходит для говядины/баранины, которая является слишком толстой (Не более 2,5 см толщиной).

17. Пирог "Семейный"

Программа предназначена для выпечки пирогов с разнообразными начинками: мясной, овощной, творожной, ягодной, фруктовой и т.д. Один большой пирог нарезают на порции и подают к столу.

Продукты	Количество
Дрожжи сухие	7 г
Мука пшеничная в/с	450 г
Масло сливочное	100 г
Соль	5 г
Сахар-песок	50 г
Молоко 3,2% жира	270 г
Начинка	500 г
Масло сливочное, г для смазки противня	20 г

Замесите тесто в хлебопечке. Разделите тесто на 2 части. Одну часть раскатайте и уложите на дно противня, выложите начинку и распределите её ровным слоем. Оставшееся тесто раскатайте таким образом, чтобы после прокатки по его поверхности роликом для вырезания сетки, можно было растянуть сетку поверх начинки и соединить верхнюю и нижнюю части теста. Поместите тесто в печь для ферментации в течение часа при температуре 40 °С. Перед выпечкой достаньте противень из свч смажьте поверхность взбитым яйцом. Выберите программу Пирог "Семейный" и нажмите на кнопку Старт для предварительного разогрева. После звукового сигнала, установите противень с пирогом на нижних направляющие и нажмите кнопку **Старт/Установите**. По окончании приготовления, выньте противень с пирогом из свч, переложите на решётку для охлаждения и накройте его льняным полотенцем. Остывший до комнатной температуры пирог подавайте к столу. В зависимости от начинки пирог может быть десертом или основным блюдом.

Программы автоматического приготовления (Продолжение)

18. Пицца замороженная

Ингредиенты:

Программа подходит для приготовления замороженной пиццы весом приблизительно 400 г.

Поместите замороженную пиццу на блюдо Double Grill в печь на верхние направляющие, выберите программу "Пицца замороженная" и нажмите кнопку **Старт/Установите**.

Нарежьте на куски пиццу перед подачей на стол.

Примечание:

1. Если пицца другого размера, нужно менять время приготовления.
2. Не нужно использовать алюминиевую фольгу или жир.
3. Не нужно размораживать перед приготовлением.

19. Пирожки и слойки

Наполните контейнер для воды. Металлический противень застелите бумагой для выпечки или силиконовым ковриком. Можно просто слегка смазать его маслом. Приготовленные пирожки разместите равномерно на противне, учитывая их возможное увеличение в объеме. Установите противень с пирожками в печь на нижние направляющие для ферментации (подъема), т.е. нажмите кнопку **Духовка/Ферментация** 2 раза и установите время 1 час (температура нагрева печи - 40 градусов). Перед выпечкой достаньте противень из печи смажьте поверхность пирожков взбитым яйцом. Выберите программу "Пирожки и слойки" и нажмите на кнопку **Старт/Установите** для предварительного разогрева. (Для слоев процесс ферментации опускается). По окончании этапа предварительного разогрева прозвучит сигнал, сразу же после него поместите противень в печь на нижние направляющие и нажмите кнопку **Старт/Установите**. Для выпечки следующей порции повторите все сначала.

20. Печенье

Ингредиенты:

1	яйцо
200 г	муки пшеничной
100 г	масла сливочного
60 г	сахарного песка
1 г	соли
4 г	разрыхлителя
8 г	ванильного сахара

Способ приготовления:

Масло сливочное, сахарный песок, яйцо куриное и соль взбейте на высокой скорости 3 минуты. Постепенно добавляйте просеянную муку, разрыхлитель и просто перемешайте равномерно с помощью деревянной ложки. На лист для выпечки, расстеленный на металлическом противне, разложите тестовые заготовки в форме печенья. Выберите программу "Печенье" и нажмите на кнопку **Старт/Установите** для предварительного разогрева. По окончании этапа предварительного разогрева прозвучит сигнал, сразу же после него поместите противень в печь на нижние направляющие и нажмите кнопку **Старт/Установите**. Для выпечки следующей порции повторите все сначала.

Примечание:

1. Масло можно смягчить с помощью микроволн.

2. При замесе теста поместите ингредиенты в глубокий контейнер, чтобы избежать их выплескивания.
3. Разложите тестовые заготовки на значительном расстоянии (с учетом увеличения размеров готового печенья при выпечке).
4. Первый этап программы – предварительный разогрев печи. Сразу после звукового сигнала поставьте металлический противень в печь на нижние направляющие.

21. Жюльен

Поставьте наполненные кокотницы на металлический противень, выберите программу "Жюльен" и нажмите на кнопку **Старт/Установите** для предварительного разогрева. По окончании этапа предварительного разогрева прозвучит сигнал, сразу же после него поместите металлический противень с кокотницами в печь на нижние направляющие и нажмите кнопку **Старт/Установите**.

Ингредиенты:

60 г	смеси грибов, куриного филе (или ветчины) и лука
20 г	сметаны или сливок 20%
20 г	натертого сыра
Соль, перец, мука	

22. Бисквит тонкий

Подходит для выпечки тонкого бисквита для рулета или многослойных пирожных.

Рецепт бисквитного теста:

Яйцо	5 штук
Сахар	-1 стакан
Мука	- 3/4 стакана
Крахмал	1/4 стакана

Способ приготовления бисквитного рулета:

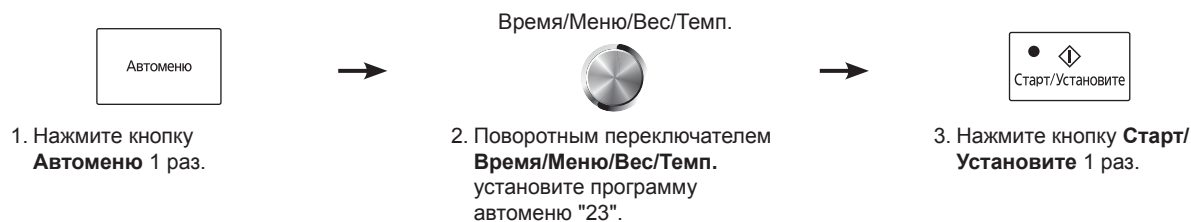
- 1) Белки отделите от желтков. Белки поставьте в холодильник.
- 2) Желтки смешайте с сахарным песком и разотрите до однородной массы. Добавьте в нее смесь муки и крахмала, замешайте вручную однородное густое тесто. Это нужно сделать быстро, за 30-40 секунд, следите, чтобы не было комков.
- 3) В белки добавьте щепотку соли и взбейте миксером до плотной пышной массы.
- 4) Добавьте взбитые белки в тесто небольшими порциями, примерно по 2-3 столовые ложки. Каждый раз массу хорошо перемешивайте ложкой.

1. Выстелите дно металлического противня пергаментной бумагой или силиконовым ковриком или промажьте маслом.
2. Выложите тесто на металлический противень и разровняйте от центра к краям.
3. Наполните контейнер для воды.
4. Первый этап программы – предварительный разогрев печи. Сразу после звукового сигнала поставьте противень в печь на нижние направляющие.
5. После выпечки накройте бисквитный пласт пергаментом, оставьте слегка охладиться и хорошо впитать влагу. Еще теплый рулетный пласт, снимите с противня, намажьте вареньем или кремом и туго скатайте в рулет. Оставьте для пропитки и полного остывания.

Функции самоочистки

Самоочистка камеры:

Самоочистка камеры печи проводится по мере ее загрязнения брызгами жира или масляными каплями. (Вся процедура займет 30 минут).



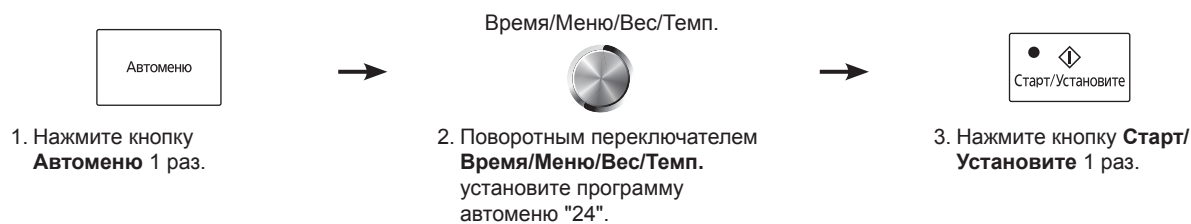
Примечание:

1. Перед началом наполните контейнер водой
2. По окончании очистки откройте дверцу и протрите влажной тряпкой.

Русский

Удаление запахов:

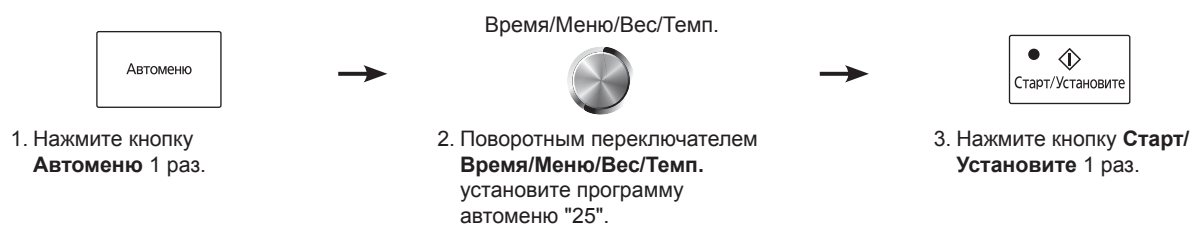
Эта функция удаления запахов из микроволновой печи. (Вся процедура займет 20 минут).



Самоочистка парогенератора:

Самоочистка паровой системы печи от накипи. (Вся процедура займет 30 минут).

Подготовьте чистящий раствор: растворите 2 г лимонной кислоты в 20 мл воды и залейте ее желоб парогенератора.



Примечание:

1. После очистки откройте дверцу и промойте керамический рассекатель водой.
2. Вытрите оставшуюся в желобе воду.
3. Лимонную кислоту можно при необходимости заменить лимонным соком.

Перед обращением в сервисный центр

Нормальные явления при работе микроволновой печи:

При включении микроволновой печи возникают помехи в работе телевизора.	При работе микроволновой печи могут возникать помехи в работе радио и телевизоров. Подобные помехи возникают при работе небольших электроприборов, таких как миксеры, пылесосы, фены и т.п. Это не означает, что с микроволновой печью что-то не в порядке.
На дверце печи конденсируется пар, из вентиляционных отверстий идет горячий воздух.	Во время приготовления от пищи идет пар и горячий воздух, большая часть которого отводится через вентиляционные отверстия благодаря циркуляции воздуха внутри печи. Однако некоторое количество пара оседает на менее горячих поверхностях, например на дверце. Это нормально.
Я случайно включил печь, не загрузив в нее продукты.	Включение пустой печи на короткое время не должно вызвать ее повреждение. Однако делать это не рекомендуется.
При работе печи в режиме Комбинации слышны постукивания и щелчки.	Такие шумы возникают при автоматическом переключении печи из микроволнового режима в режим гриля, в чем и состоит суть комбинированного режима работы. Это не является признаком неисправности.
При использовании режимов Духовка, Комбинация и Гриль возможен запах и небольшой дымок.	Обязательно надо вымыть печь после готовки в режимах Духовка, Комбинация и Гриль. Любые капли жира, накапливающиеся на стенках и потолке камеры, будут чадить, если их не смыть вовремя.
В районе желоба парогенератора возникает какой-то звук.	При использовании Пароувлажнения, Разморозки с паром или некоторых автоматических программ пар генерируется из воды, поступающей из емкости для воды, и подается в желоб парогенератора. Во время впрыска и испарения воды может возникать шум.
После окончания работы вентилятор мотора продолжает какое-то время работать.	Вентилятор охлаждает электрическую схему. Это совершенно нормально и вы можете в это время открыть печь и вынуть блюдо.

Перед обращением в сервисный центр (Продолжение)

Русский

Проблема	Возможная причина	Устранение
Печь не включается.	Печь не подсоединена надежно к сетевой розетке.	Выньте сетевой кабель из розетки и подождите 10 секунд, после чего снова подсоедините.
	Сработал автоматический прерыватель цепи или перегорел плавкий предохранитель.	Обратитесь в сервисный центр.
	Не в порядке сетевая розетка.	Для проверки включите в розетку другой прибор.
Не начинается процесс готовки.	Не закрыта полностью дверца.	Закройте дверцу как следует.
	После программирования не была нажата кнопка Старт/Установите .	Нажмите кнопку Старт/Установите .
	Ранее уже была задана другая программа.	Нажмите кнопку Стоп/Сброс , чтобы отменить предыдущую программу и ввести новую.
	Программа введена некорректно.	Повторите программирование, воспользовавшись указаниями инструкции по эксплуатации.
	Случайно была нажата кнопка Стоп/Сброс .	Заново запрограммируйте печь.
На дисплее высветилась надпись "H05".	Печь еще не остыла.	Попробуйте еще раз после того, как печь остынет.
На дисплее высветилась надпись "U14".	Контейнер для воды пуст.	Наполните его дистиллированной водой.
На дисплее высветилась надпись "H97" или "H98".	Проблемы с магнетроном.	Обратитесь в сервисный центр.
На дисплее высветилась надпись "d".	Печь работает в демонстрационном режиме	Отключите функцию демонстрационного режима, нажав кнопку Стоп/Сброс 4 раза. (Для установки демонстрационного режима нужно нажать кнопку Старт/Установите 4 раза)
На дисплее появляется надпись "Child".	Включилась функция блокировки от детей в результате 3-кратного нажатия кнопки Старт/Установите .	Отключите функцию блокировки от детей, нажав кнопку Стоп/Сброс 3 раза.

Если Вы полагаете, что в работе устройства возникли неполадки, обратитесь в авторизованный сервисный центр Panasonic.

Уход и техническое обслуживание микроволновой печи

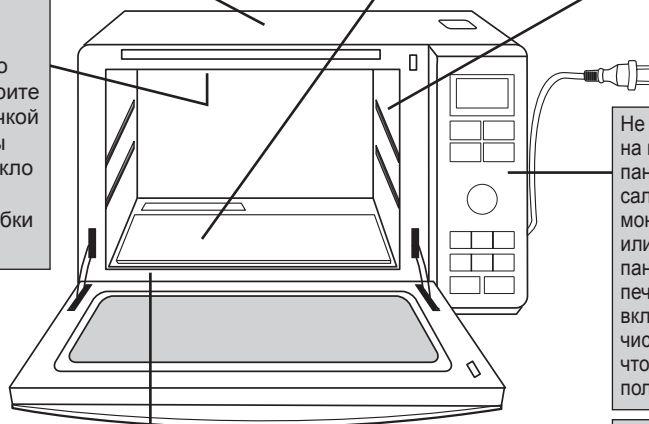
Перед чисткой печи выключите ее и отсоедините кабель питания от сетевой розетки.

Внутренние поверхности печи следует протирать мягкой тканью. Во избежание повреждения внутренних деталей устройства не допускается попадание жидкости внутрь вентиляционных отверстий.

Всегда промывайте керамическое дно камеры после остывания печи мягким моющим средством и вытирайте насухо.

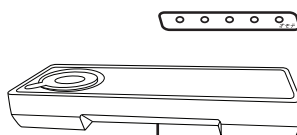
Внутренние поверхности микроволновой печи должны быть чистыми. Если частицы пищи или брызги от жидкостей пристали к стенкам печи, протрите их мягкой салфеткой. При сильном загрязнении можно использовать мягкие чистящие средства. Не рекомендуется использовать сильные моющие средства или абразивные препараты.

Чистите верхний нагревательный элемент только после его полного остывания. Протрите его мягкой тряпочкой осторожно, чтобы не повредить стекло и не поранить пальцы, если трубки разобьются.



Не допускайте попадания жидкостей на панель управления. При чистке панели управления используйте мягкую салфетку, не применяйте сильные моющие средства, абразивные материалы или чистящие аэрозоли. При чистке панели управления оставьте дверцу печи открытой во избежание случайного включения печи. После завершения чистки нажмите кнопку «Стоп/Сброс», чтобы вернуть печь в исходное положение.

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



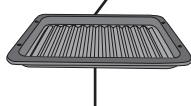
Всегда держите резервуар для воды чистым.

После остывания печи всегда промывайте керамический рассекаватель мягким моющим средством. Если при приготовлении использовался пар, после остывания печи вытрите оставшуюся воду в желобе парогенератора.

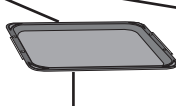
После использования вымойте мягким моющим средством или в посудомоечной машине.



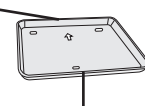
Решетка



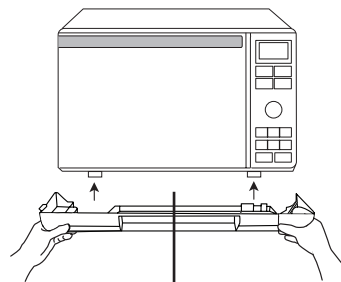
Блюдо Double Grill



Металлический противень



Стекланный лоток



После использования пара, вытрите воду в подставке-водосборнике и вымойте его. После этого снова закрепите его на резиновых ножках печи.

Примечание:

1. При приготовлении некоторых продуктов в режимах Гриль, Комбинация или Духовка, брызги жира на стенках неизбежны. Если их не смыть, иногда это приводит к появлению дымка во время приготовления. К тому же, старые пятна отмывать сложнее.
2. После использования режимов: Гриль, Комбинация или Духовка стенки и потолок камеры печи нужно протереть мягкой тряпочкой, смоченной в мыльной воде. Окно печи надо чистить более тщательно, особенно после использования режимов: Гриль, Комбинация или Духовка. Трудноудаляемые загрязнения можно отчистить мягкой тряпочкой, на которую нанесено аэрозольное средство для чистки микроволновых печей. Протрите ею проблемное пятно, подождите рекомендуемое время и ототрите пятно. Дверцу таким образом отчищать нельзя. НИКОГДА НЕ РАСПЫЛИЙТЕ СПРЕЙ ВНУТРИ КАМЕРЫ ПЕЧИ. Чистящие парогенераторы также нельзя использовать.
3. Необходимо содержать микроволновую печь в чистоте, потому что загрязнения могут привести к повреждению внутренних поверхностей, значительно сократить срок службы прибора, и стать причиной опасной ситуации.
4. При необходимости замены лампочки обратитесь в авторизованный сервисный центр компании.

Технические характеристики

Источник электропитания:		220 В 50 Гц
Мощность: *		1000 Вт
Потребляемая мощность:	Микроволновой режим	5,0 А 1080 Вт
	Нагревательный элемент	6,3 А 1380 Вт
	Комбинация	8,3 А 1820 Вт
Габаритные размеры (Ш x В x Г):		529 мм x 340 мм x 475 мм
Внутренние размеры (Ш x В x Г):		338 мм x 204 мм x 336 мм
Внутренний объем:		27 л
Рабочая частота:		2450 МГц
Вес без упаковки:		15 кг

* Тест ИЕС

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Вся информация о рабочем напряжении, дате и месте изготовления, серийном номере представлена на заводской табличке на корпусе микроволновой печи.

Русский