

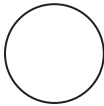
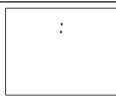
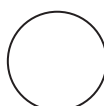
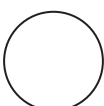
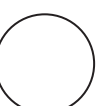
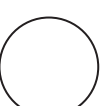
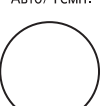
Содержание

Краткое руководство.....	2-3
Установка и подключение	4
Меры безопасности	5
Важная информация	6
Схема компонентов	7
Противень для пиццы	8
Аксессуары для микроволновой печи	8
Панель управления	9
Окошко дисплея.....	10
Поворотный переключатель	10
Режимы приготовления	11
Выбор языка индикации.....	12
Настройка часов	12
Функция блокировки от детей	12
Выбор мощности микроволн.....	13
Размораживание с установкой мощности	14
Функция Турборазморозка	14
Технология размораживания и полезные советы	15
Режим ГРИЛЬ.....	16
Комбинированный режим (комбинация)	17
Режим КОНВЕКЦИЯ	18-19
Программирование 3-х этапного приготовления.....	20
Программирование Таймера	21
Настройки и меню автоприготовления	22-27
Таблица измерения ингредиентов	28
Перед обращением в сервисный центр.....	28-29
Уход за микроволновой печью	30
Технические характеристики.....	31

Русский

Краткое руководство

Русский

Функция	Как пользоваться
Установка часов (стр. 12)	Таймер/Часы →  → Таймер/Часы Нажмите два раза. Установите время. Нажмите один раз.
Установка/Снятие защиты от детей (стр. 12)	Старт → Дисплей: ЗАКРЫТО Нажмите 3 раза Стоп/Сброс →  или  Нажмите 3 раза. Отображается двоеточие или текущее время.
Установка мощности микроволн (стр. 13)	Микроволны →  →  → Старт Нажмите один раз. Выберите уровень мощности. Установите время. Нажмите один раз.
Использование Турборазморозки (стр. 14)	Автоменю/Турборазморозка →  →  → Старт Нажмите один раз. Выберите функцию Турборазморозки. Установите вес. Нажмите один раз.
ГРИЛЬ (стр. 16)	Гриль →  →  → Старт Нажмите один раз. Выберите уровень мощности. Установите время. Нажмите один раз.
Настройка режима КОМБИНАЦИЯ (стр. 17)	Комбинация →  →  → Старт Нажмите один раз. Выберите уровень мощности. Установите время. Нажмите один раз.
КОНВЕКЦИЯ (стр. 18)	С предварительным разогревом печи: Конвекция →  → Старт → Нажмите один раз. Установите температуру. Нажмите один раз для начала предварительного нагрева печи. Когда печь разогреется, откройте дверцу и поместите продукт внутрь. →  → Старт Установите время. Нажмите один раз. Без предварительного разогрева печи: Конвекция →  →  → Старт Нажмите один раз. Установите температуру. Установите время. Нажмите один раз.

- Rus-2 -

Краткое руководство

(продолжение)

Функция	Как пользоваться
Настройка кухонного таймера (стр. 21)	Время/Вес Таймер/Часы → [Круг] → Старт Нажмите один раз. Установите время. Нажмите один раз.
Установка времени выстаивания (стр. 21)	Введите нужную программу приготовления. (до 2-х этапов) Таймер/Часы → [Круг] → Старт Нажмите один раз. Установите время. Нажмите один раз.
Установка отложенного старта (стр. 21)	Время/Вес Таймер/Часы → [Круг] → Введите нужную программу приготовления. (до 2-х этапов) → Старт Нажмите один раз. Установите время. Нажмите один раз.
Использование функции Автоприготовление (стр. 22)	Без предварительного разогрева печи: Авто/Темп. Время/Вес Автоменю/Турбозаморозка → [Круг] → [Круг] → Старт Нажмите один раз. Выберите нужное меню. Установите вес. Нажмите один раз.
	Предварительно нагрейте противень для пиццы: Авто/Темп. Время/Вес Автоменю/Турбозаморозка → [Круг] → [Круг] → [Круг] Нажмите один раз. Выберите нужное меню. Установите вес. Как только противень для пиццы нагреется, сразу же поместите на него продукты. Старт → Старт Нажмите один раз для предварительного нагрева противня для пиццы. Нажмите один раз.
	Предварительно разогрейте камеру печи: Авто/Темп. Время/Вес Автоменю/Турбозаморозка → [Круг] → [Круг] → [Круг] Нажмите один раз. Выберите нужное меню. Установите вес. Как только печь разогреется, сразу же поместите в нее продукты. Старт → Старт Нажмите один раз для предварительного разогрева печи. Нажмите один раз.

Русский

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

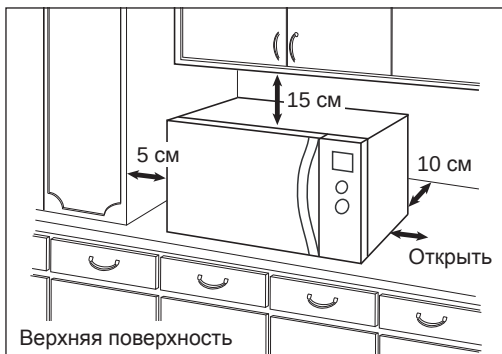
Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на фирменной наклейке. При подключении к сети с напряжением выше указанного возможно возгорание или другие повреждения.

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.



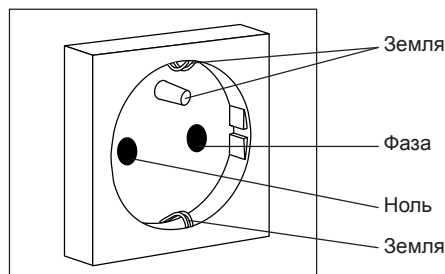
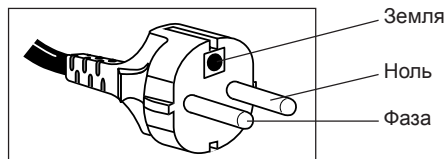
4. Не размещайте микроволновую печь вблизи электрической или газовой плиты.
5. Не допускается снятие ножек.
6. Данный прибор предназначен для бытового использования, а также для использования в кухонных помещениях для персонала в магазинах, офисах и т.п.; на дачах; в номерах гостиниц, мотелей и других жилых помещениях; в отелях класса Bed & Breakfast. 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 опускайте 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. 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.
3. Замена осветительной лампы печи должна производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя. Когда возникнет необходимость замены лампы, обратитесь к Вашему дилеру.
4. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
5. 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.
6. 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.
7. Необходимо следить, чтобы дети не играли с прибором.
8. Поверхности могут нагреваться во время использования.
9. Приборы не предназначены для управления при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Внимание!

Данное устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, имеющей заземление. Не пренебрегайте данной мерой безопасности, поскольку при отсутствии заземляющего провода в цепи устройства 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

Использование Вашей микроволновой печи

1. **Не используйте микроволновую печь для других целей кроме приготовления пищи.** Эта печь специально предназначена для разогревания и приготовления пищи. Не используйте ее для нагрева химикатов или других непищевых продуктов.
2. Перед использованием емкостей/контейнеров убедитесь, что они подходят для микроволновых печей.
3. Микроволновая печь предназначена для нагревания еды и напитков. Если сушить в ней пищевые продукты или предметы одежды, а также нагревать пледы, тапочки, мочалки и влажную ткань, это может привести к травмам, возгоранию или пожару.
4. Когда печь не используется, не храните внутри ее камеры ничего кроме ее собственных аксессуаров, так как Вы можете случайно включить ее.
5. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ РЕЖИМ МИКРОВОЛН ПРИ ОТСУТСТВИИ ПРОДУКТОВ В ПЕЧИ,** поскольку это может повредить устройство.
6. Если Вы заметите дым, нажмите кнопку **Стоп/Сброс**, не открывая дверцу камеры. Отсоедините шнур питания от розетки или отключите питание на панели предохранителя или прерывателя цепи, чтобы заглушить возможное пламя.

Работа нагревательного элемента

1. **Внешние поверхности печи, в том числе вентиляционные отверстия корпуса и дверца камеры, сильно нагреваются в режимах КОМБИНАЦИЯ, ГРИЛЬ и КОНВЕКЦИЯ. Будьте осторожны при открывании и закрывании дверцы, а также при закладке и выемке продуктов и принадлежностей.**
2. Печь оборудована нагревательным элементом, расположенным в верхней части камеры. После использования функций КОМБИНАЦИЯ, ГРИЛЬ и КОНВЕКЦИЯ потолок камеры будет очень горячим.
ПРИМЕЧАНИЕ: После приготовления блюд в режимах КОМБИНАЦИЯ, ГРИЛЬ и КОНВЕКЦИЯ аксессуары печи будут очень горячими.
3. Доступные детали печи могут сильно нагреваться при использовании функций КОМБИНАЦИЯ, ГРИЛЬ и КОНВЕКЦИЯ. Не позволяйте детям касаться горячей печи.

В соответствии с параграфом 2 Cl. 5 федерального закона РФ «О защите прав потребителей» производитель настоящим устанавливает срок службы данного устройства - 7 лет от даты производства при условии, что это устройство использовалось в строгом соответствии с настоящим руководством и всеми применимыми техническими стандартами.

Работа вентилятора по окончании приготовления

После использования печи может включиться мотор вентилятора, чтобы охладить электрические компоненты устройства. Это абсолютно нормально, и Вы можете вынимать приготовленные блюда во время работы вентилятора.

Уход за микроволновой печью

1. **Обслуживание**
При необходимости технического обслуживания свяжитесь с местным сервисным центром Panasonic (Службой поддержки клиентов). Любой ремонт или техническое обслуживание, связанное со вскрытием корпуса, защищающего от опасного воздействия микроволновой энергии, должны выполнять только квалифицированные специалисты.
2. **Уплотнение дверцы**
Не пытайтесь изменять конструкцию или самостоятельно ремонтировать дверцу, кожух панели управления, выключатели замка безопасности или другие детали печи. Не снимайте с корпуса печи внешнюю панель.
Содержите в чистоте уплотнители дверцы и прилегающие поверхности – чистите их влажной тканью.
ПРИМЕЧАНИЕ: Проверьте уплотнение дверцы и область вокруг него на отсутствие повреждений. При наличии повреждений в этих областях не пользуйтесь печью, пока она не будет отремонтирована техническим специалистом, обученным производителем.
3. **Освещение камеры**
Замена лампы освещения камеры должна выполняться техническим специалистом, обученным производителем. **НЕ ПЫТАЙТЕСЬ** демонтировать внешние панели корпуса печи.

Дополнительные принадлежности

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

Важная информация

1) Длительность приготовления

- Время приготовления, указанное в Книге Рецептов, является приблизительным. Оно зависит от состояния, температуры и количества продуктов, а также от типа используемой посуды.
- Начинайте с минимального времени приготовления во избежание чрезмерного воздействия на продукт. Если пища окажется неготовой, Вы всегда сможете немного продлить время приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если превысить рекомендуемое время приготовления, пища будет испорчена. В крайнем случае возможно даже ее возгорание и повреждение внутренней поверхности камеры.

2) Небольшое количество продуктов

- Маленькие порции или продукты с низким содержанием влаги могут подгореть, пересушиться или даже воспламениться при слишком длительном приготовлении. Если продукт внутри камеры загорелся, выключите печь, не открывая дверцу, и выньте вилку кабеля питания из розетки.

3) Яйца

- Не готовьте яйца в скорлупе и целые крутые яйца в режиме МИКРОВОЛН. Накопившееся давление может разорвать яйца.

4) Прокалывание оболочки

- Продукты с непористой оболочкой или кожурой, такие как картофель, яичные желтки, куриные крылышки или сосиски, необходимо поколоть перед приготовлением в режиме МИКРОВОЛН во избежание их разрыва.

5) Термометр для мяса

- Используйте термометр для мяса для проверки степени готовности жаркого или птицы, только предварительно вынув мясо из печи. Не пользуйтесь обычным термометром для мяса, готовя в режиме МИКРОВОЛН, так как это может вызвать искрение.

6) Жидкости

- При разогревании жидкостей, например, супов, соусов и напитков, в микроволновой печи, они могут перегреться выше точки кипения без видимого бурления. Это может привести к внезапному «убеганию» горячей жидкости. Это можно предотвратить следующим образом:
 - а) Не пользуйтесь контейнерами с прямыми стенками и узким горлышком.
 - б) Не перегревайте жидкость.
 - в) Перемешайте жидкость перед тем, как заливать ее в контейнер, а затем еще раз по истечении половины времени приготовления.
 - г) После нагревания оставьте жидкость на некоторое время в печи, а затем аккуратно перемешайте ее, прежде чем вынимать контейнер из камеры.
 - е) Микроволновое нагревание напитков может привести к отложенному закипанию, поэтому нужно соблюдать осторожность при обращении с контейнером.

7) Бумага/Пластик

- При разогревании пищи в бумажных или пластиковых контейнерах следует часто проверять печь, поскольку такие контейнеры способны воспламениться при перегреве.
- Не помещайте в печь изделия из вторично переработанной бумаги (например, бумажные кухонные полотенца), если только на них нет маркировки, разрешающей использование в микроволновых печах. Изделия из вторсырья могут содержать вкрапления, способные вызвать искры и/или огонь во время использования.
- Удаляйте проволочные зажимы с пакетов для жарки, прежде чем помещать такие пакеты в микроволновую печь.

8) Посуда/Фольга

- Не нагревайте никакие закрытые банки или бутылки, поскольку они могут взорваться.
- Металлические контейнеры или тарелки с металлизированной окантовкой нельзя использовать для приготовления пищи в режиме МИКРОВОЛН. Это вызовет искрение.
- Если Вы используете алюминиевую фольгу, металлические шпажки или металлическую посуду, расстояние между ними и стенками и дверцей печи должно быть не менее 2 см, чтобы избежать искрения.

9) Бутылочки для кормления/Баночки с детским питанием

- Перед тем, как помещать бутылочки для кормления или баночки с детским питанием в микроволновую печь, снимите с них крышки.
- Перемешайте или встряхните содержимое бутылочки для кормления или баночки с детским питанием.
- Во избежание ожогов проверьте температуру пищи перед началом кормления.

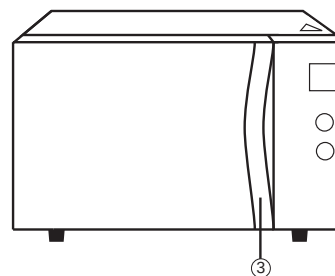
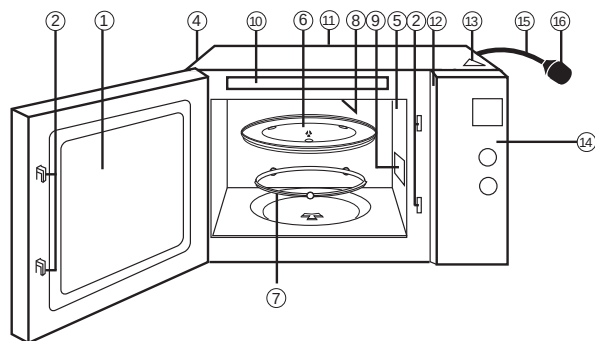
10) Накрывание пищи

- Накрывайте пищу облегающей пленкой или самофиксирующейся крышкой при готовке в режиме микроволн. Как правило, нужно всегда накрывать влажную пищу, например, супы, запеканки, компоты, рыбу, овощи и порционные блюда. Не накрывайте пироги, соусы, картофель в мундире и выпечку.

11) Время выдержки блюда

- «Время выдержки» относится к периоду времени, в течение которого блюдо выстаивается по окончании приготовления, чтобы тепло продолжало проникать к центру продукта, устраняя непрогретые участки.

Схема компонентов



- ① **Смотровое окно печи**
- ② **Система блокировки дверцы**
- ③ **Ручка для открывания дверцы**
Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу. Если открыть дверцу во время приготовления пищи, процесс приготовления временно остановится, но ранее сделанные установки не отменятся. Процесс приготовления возобновится, как только Вы закроете дверцу и нажмете кнопку Старт. Вы можете открыть дверцу в любой момент приготовления пищи - это совершенно безопасно в плане воздействия микроволн.
- ④ **Наружные вентиляционные отверстия печи**
- ⑤ **Вентиляционные отверстия**
- ⑥ **Стекланный поворотный стол**
 - а. Не включайте печь, если внутри не установлено роликовое кольцо и поворотный стол.
 - б. Используйте только специально предназначенный для данной печи поворотный стол.
 - в. Прежде чем мыть или чистить поворотный стол, дайте ему остынуть.
 - г. Не помещайте продукты непосредственно на поворотный стол. Пища должна готовиться в специальной посуде, предназначенной для микроволновой печи, или на решетке, которая установлена на поворотный стол.
 - д. Если пища или посуда на поворотном столе касается стенок печи и препятствует вращению, поворотный стол будет автоматически вращаться в противоположном направлении. Это нормально.
 - е. Поворотный стол может поворачиваться в разных направлениях.
- ⑦ **Роликовое кольцо**
 - а. Роликовое кольцо нужно регулярно чистить во избежание дополнительных шумов во время работы.
 - б. Роликовое кольцо и поворотный стол используются только вместе.
- ⑧ **Нагревательный элемент для режимов ГРИЛЬ и КОНВЕКЦИЯ.**
- ⑨ **Крышка (не снимается)**
- ⑩ **Перечень автоматических программ**
- ⑪ **Предупреждающая табличка**

- ⑫ **Наклейка с идентификационным номером модели**
- ⑬ **Предупреждающая табличка**
- ⑭ **Панель управления**
- ⑮ **Сетевой шнур**
- ⑯ **Сетевая вилка**
- ⑰ **Противень для пиццы**
См. на следующей странице
- ⑱ **Ручка противня для пиццы**
- ⑲ **Металлический противень**
 - а. Металлический противень используется в режимах ГРИЛЬ и КОНВЕКЦИЯ. Не пользуйтесь металлическим противнем в режиме МИКРОВОЛНЫ и КОМБИНАЦИЯ.
 - б. Металлический противень следует устанавливать на стекланный поворотный стол или решетку.
 - в. После использования противня, выньте его из печи, надев защитные рукавицы. Не дотрагивайтесь до него голыми руками, во избежание ожогов.
- ⑳ **Решетка**
 - а. Микроволновая печь укомплектована решеткой для лучшего подрумянивания блюд.
 - б. Регулярно чистите решетку.
 - в. При использовании решетки в режимах ГРИЛЬ, КОМБИНАЦИЯ и КОНВЕКЦИЯ с ручным управлением обязательно выбирайте жаропрочные пластиковые или бумажные контейнеры, иначе они могут расплавиться или подгореть при нагревании на гриле.
 - г. При использовании режима КОМБИНАЦИЯ никогда не ставьте алюминиевые и металлические контейнеры прямо на решетку. Между решеткой и алюминиевым контейнером всегда должно находиться стеклянное блюдо или тарелка. Это предотвратит искрение, способное повредить печь.
 - е. Не пользуйтесь решеткой, если готовите только в режиме МИКРОВОЛНЫ.

Освещение камеры:

Лампа освещения камеры включится и будет гореть, пока дверца будет открыта.

Примечание:

Эти иллюстрации служат лишь для справки.

Русский

Противень для пиццы

Концепция

Некоторые блюда, приготовленные в микроволновой печи, могут иметь мягкую и сыроватую поверхность. Благодаря противню для пиццы, Вы сможете выпекать пиццу с румяной хрустящей корочкой, разогревать жареные блюда и хлебобулочные изделия. Разработанный Panasonic противень для пиццы работает тремя способами: нагревается сам путем поглощения микроволн, непосредственно нагревает продукты микроволнами и нагревает продукты в режимах ГРИЛЬ/КОНВЕКЦИЯ. Основание противня поглощает микроволны и преобразует их в тепло. Затем это тепло передается от противня к пище внутри нее. Эффективность нагрева максимизируется, благодаря антипригарной поверхности противня.

Использование противня для пиццы (Ручное приготовление)

1. Для наилучших результатов предварительно нагрейте противень для пиццы в режиме КОМБИНАЦИЯ 1. Установите его непосредственно на стеклянный поворотный стол и нагревайте в режиме КОМБИНАЦИЯ 1 в течение 3 минут. Для лучшего колерования поверхности продуктов смажьте противень для пиццы растительным маслом, прежде чем нагревать его перед приготовлением таких блюд, как сосиски или мясные бургеры.
2. Выньте противень для пиццы из печи и поместите на него продукты. Воспользуйтесь ручкой противня для пиццы или наденьте защитные перчатки, поскольку противень может быть очень горячий. Для наилучших результатов важно помещать продукты на противень для пиццы сразу же после его предварительного нагрева. При задержке оптимальный результат не гарантируется.

Примечания:

1. Не нагревайте противень для пиццы более 8 минут.
2. Всегда ставьте противень для пиццы в центр стеклянного поворотного стола, следя за тем, чтобы он не касался стенок камеры. В противном случае может возникнуть искрение, способное повредить камеру.
3. Всегда пользуйтесь противнем для пиццы вместе со стеклянным поворотным столом. Нельзя использовать его с металлической решеткой.
4. Вынимайте горячий противень для пиццы только за ручку или наденьте защитные перчатки.
5. Проверьте, чтобы с продуктов перед приготовлением была удалена вся упаковка.
6. Не помещайте на горячий противень для пиццы материалы, чувствительные к высокой температуре, поскольку они могут сгореть.
7. Этот противень подходит для использования в обычной духовке.
8. Для получения наилучших результатов используйте противень для пиццы в режиме КОНВЕКЦИЯ.

Уход за противнем для пиццы

1. Не используйте острые кухонные принадлежности с этим противнем, чтобы не повредить его антипригарную поверхность.
2. После использования промойте противень теплой мыльной водой, а затем ополосните его горячей водой. Не используйте для чистки противня никакие абразивные вещества и щетки, чтобы не повредить его поверхность.
3. Этот противень можно мыть в посудомоечной машине.

Аксессуары для микроволновой печи

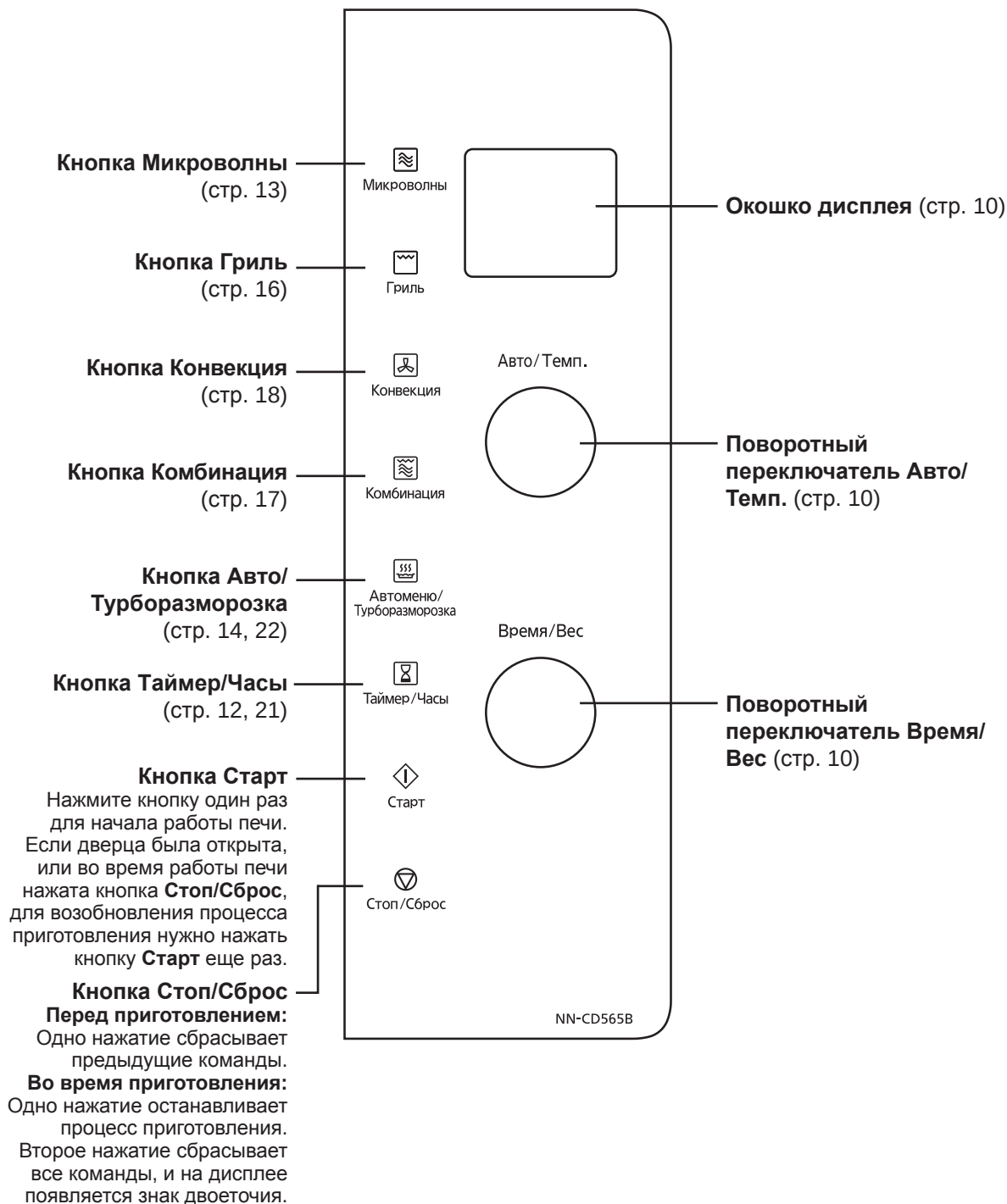
В следующей таблице показано правильное использование аксессуаров.

	Стеклянный поворотный стол	Металлический противень	Решетка	Противень для пиццы
				
Микроволны	Да	Нет	Нет	Нет
Гриль	Да	Да	Да	Да
Конвекция	Да	Да	Да	Да
Комбинация	Да	Нет	Да	Да

Примечания:

1. В режиме КОМБИНАЦИЯ металлические контейнеры нельзя ставить прямо на решетку.
2. **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** никакими металлическими контейнерами в режиме МИКРОВОЛНЫ.

Панель управления



Русский

Звуковой сигнал:

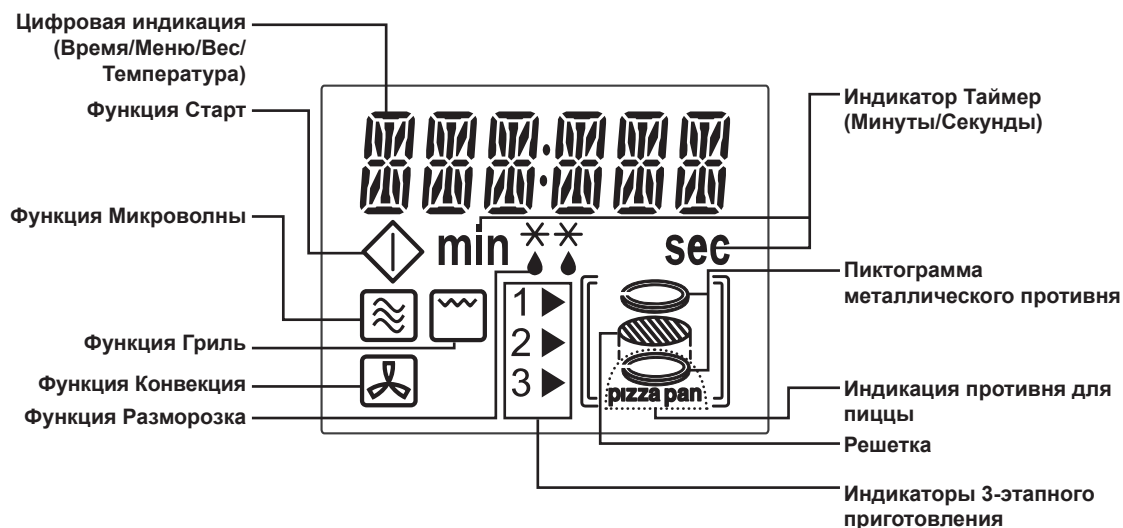
При нажатии кнопок раздается звуковой сигнал. Если сигнал отсутствует, значит установка произведена неправильно. При переходе от одного этапа программы к другому раздается двойной сигнал. После предварительного разогрева печь подаст три звуковых сигнала. По окончании процесса приготовления прозвучит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

Примечание:

Если операция запрограммирована, но кнопка Старт не нажата, через 6 минут печь автоматически отменит операцию. Дисплей вернется к отображению часов или рабочей индикации.

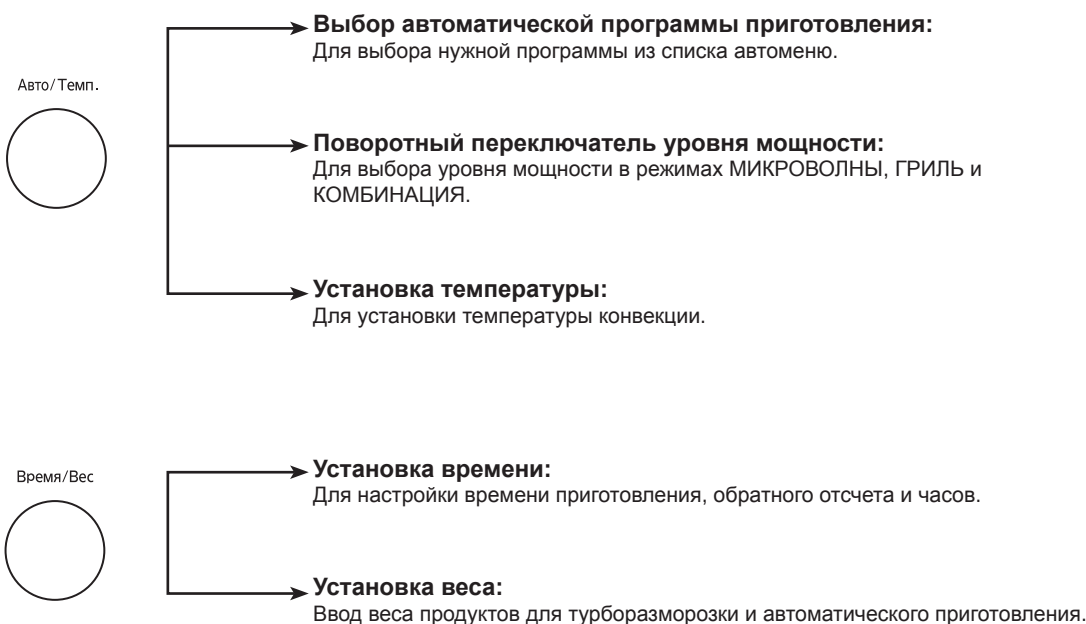
Окошко дисплея

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



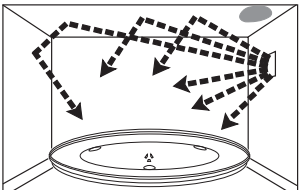
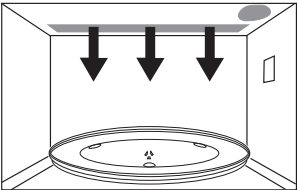
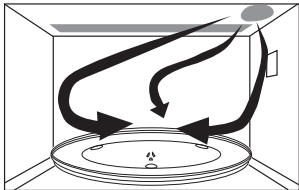
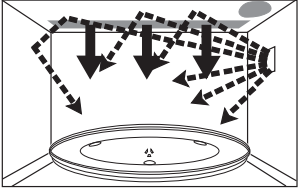
Примечание: Примечание: Если время приготовления превышает 60 мин, оно будет отображаться в часах и минутах.

Поворотный переключатель



Режимы приготовления

В этой таблице приведены примеры аксессуаров. Они могут различаться в зависимости от рецепта.

Режимы приготовления	Использование	Рекомендуемые аксессуары	Контейнеры
МИКРОВОЛНЫ 	■ Разморозка ■ Разогрев ■ Растапливание: масла, шоколада, сыра. ■ Приготовление рыбы, овощей, фруктов, яиц, рисовой и овсяной каши. ■ Медленное кипячение: супы, тушеные блюда, запеканки. ■ Приготовление: компотов, варенья, соусов, заварного крема, пирожных из заварного теста, кондитерских изделий, карамели, мяса, рыбы. ■ Выпечка пирогов без колерования. Без предварительного разогрева камеры	Используйте обычные миски или кастрюли, установленные на поворотный стол.	Устойчивые к микроволнам, неметаллические.
ГРИЛЬ 	■ Поджаривание на гриле рулетиков с беконом, порционной курицы или морепродуктов. ■ Поджаривание тостов на гриле. ■ Колерование запеченных под сыром блюд, мясного пирога или безе. Без предварительного разогрева камеры	Металлический противень, Решетка, Противень для пиццы	Жаропрочные, можно использовать металлические банки.
КОНВЕКЦИЯ 	■ Выпечка маленьких кондитерских изделий с небольшим временем приготовления: слоеных пирожков, пирожных, изделий из заварного теста, коротких печений, рулетов. ■ Особая жарка: стейки, бараний окорок, целая курица. ■ Выпечка пиццы и тартов. Рекомендуется предварительно разогреть камеру	Металлический противень, Решетка, Противень для пиццы	Жаропрочные, можно использовать металлические банки.
КОМБИНАЦИЯ 	■ Жарка куриных крылышек, морепродуктов, блюд во фритюре, мяса на шпаяках, замороженного картофеля- фри, пиццы и др. Без предварительного разогрева камеры	Решетка, Противень для пиццы	Устойчивые к микроволнам, жаропрочные

Русский

Выбор языка индикации

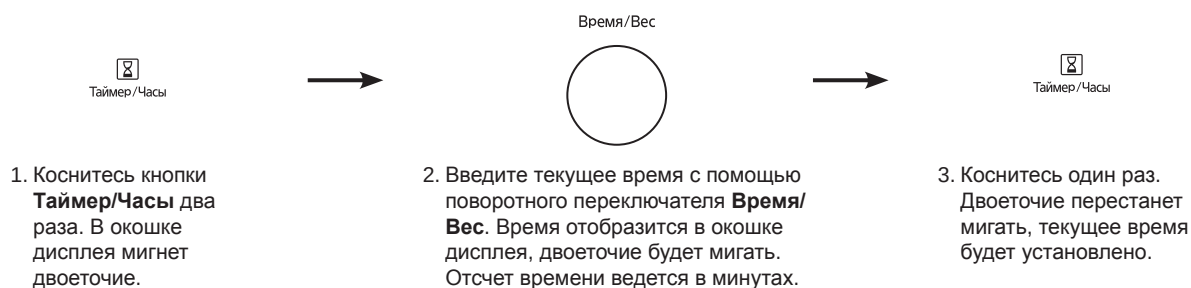
После подключения к правильно заземленной розетке электросети на дисплее появится индикация «88:88». Если Вы не хотите устанавливать язык индикации, коснитесь один раз кнопки **Старт**. В этом случае на дисплее останется индикация «**WORD PROMPT OFF**». Если Вы хотите выбрать русский язык, коснитесь кнопки **Старт** 2 раза. На дисплее отобразится «RUSSIAN». Если по какой-то причине Вы захотите изменить язык индикации, отсоедините печь от сети, затем подсоедините ее снова и повторите эту процедуру настройки сначала. Если коснуться кнопки **Таймер/Часы** 4 раза, функция подсказок Операционный Гид отключится. Чтобы снова включить Операционный Гид, коснитесь кнопки **Таймер/Часы** 4 раза.

Настройка часов

Вы можете пользоваться печью без настройки часов.

Часы - это опциональная пользовательская функция. На ее точность могут повлиять местные условия энергоснабжения.

Русский



Примечания:

1. Если Вы хотите заново установить время, повторите шаги с 1 по 3.
2. Часы будут сохранять индикацию времени, пока печь будет подключена к розетке, и к ней будет подаваться питание.
3. Часы работают в 24-часовом формате времени.
4. Печь не будет работать, если двоеточие на часах будет мигать.

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.**

Для установки:



Старт

Коснитесь кнопки **Старт** 3 раза.
► В окошке дисплея отобразится «ЗАКРЫТО».

Коснитесь 3 раза.

Для отмены:



Стоп/Сброс

Коснитесь кнопки **Стоп/Сброс** 3 раза.
► На дисплее отобразится двоеточие или время суток.

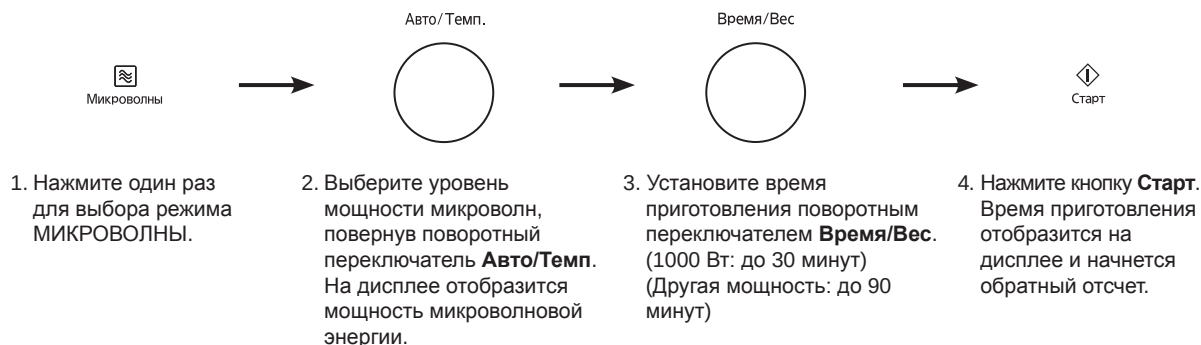
Коснитесь 3 раза.

Примечание:

Для установки или отмены Блокировки от детей, нужно коснуться кнопки **Старт** или **Стоп/Сброс** 3 раза в течение 10 секунд.

Выбор мощности микроволн

Вы сами устанавливаете нужную мощность микроволн и время приготовления.



Уровень мощности	Пример использования
1000 Вт (высокий)	Кипячение воды. Приготовление овощей, риса, пасты и макаронных изделий. Разогрев пищи.
270 Вт (Разморозка)	Разморозка мяса, птицы или морепродуктов.
600 Вт (средний)	Приготовление пирожных и десертов. Разогрев молока.
440 Вт (низкий)	Приготовление рыбы и морепродуктов.
250 Вт (Медленное кипячение)	Медленное приготовление супов, рагу, запеканок.
100 Вт	Сохранение готовых блюд теплыми, медленное тушение.

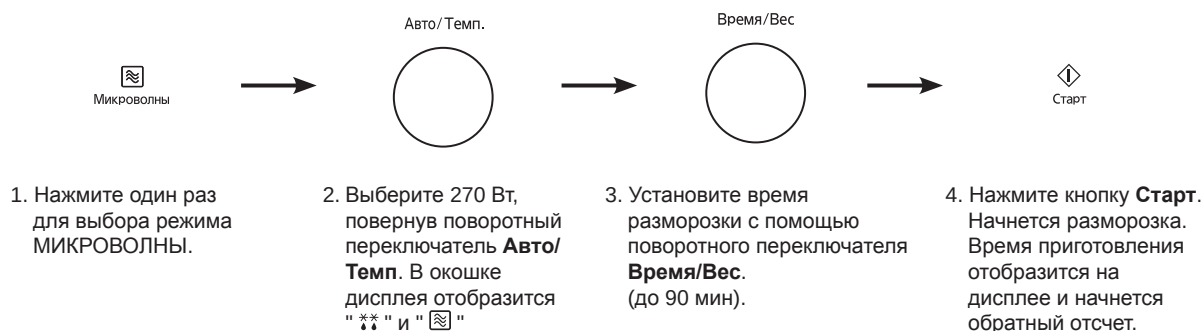
Примечания:

1. Выбирая мощность 1000 Вт на первом этапе приготовления, можно пропустить шаги 1-2. Все три этапа должны программироваться последовательно. Эта функция позволяет Вам вводить настройки для различных этапов лишь один раз, не вмешиваясь затем в процесс готовки. См. стр. 20.
2. Время 0 мин - 3 мин отсчитывается по 10 сек. Время 3 мин - 8 мин отсчитывается по 30 сек. Время 8 мин - 30 мин отсчитывается по 1 мин. Время, превышающее 30 мин, отсчитывается по 5 мин.
3. При необходимости Вы можете изменить время приготовления прямо во время готовки. Поверните поворотный переключатель **Время/Вес** для увеличения или уменьшения времени приготовления. Время можно увеличивать/уменьшать с шагом в 1 минуту до максимального значения 10 минут только в случае одноэтапного приготовления. Если повернуть поворотный переключатель **Время/Вес** до нуля, процесс приготовления закончится.

Русский

Размораживание с установкой мощности

Эта функция позволит Вам размораживать продукты, устанавливая время самостоятельно.



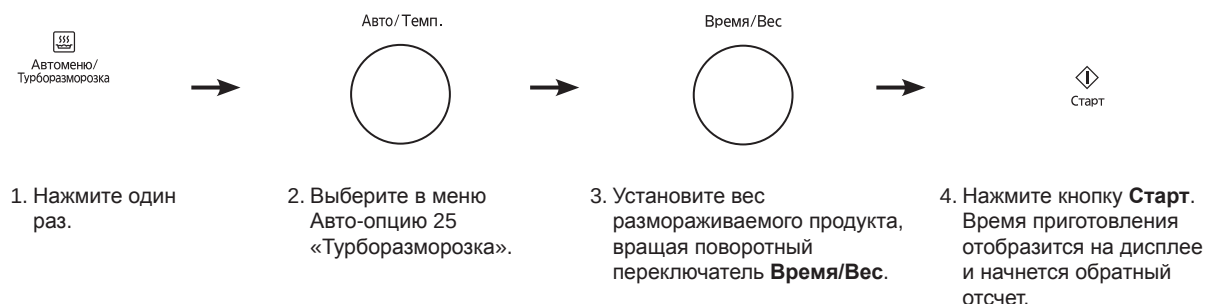
Примечание:

Рекомендуется в процессе разморозки периодически открывать дверцу печи и вынимать уже оттаявшие части продуктов. А те части, которые остались замороженными, переверните, помешайте или поменяйте местами.

Русский

Функция Турбо разморозка

Эта функция позволяет Вам автоматически размораживать мясо, птицу и морепродукты, просто указав их вес. Порция/вес составляет от 100 до 3000 г.



Примечания:

1. Турбо разморозка может применяться для размораживания нескольких кусков мяса, птицы и рыбы с учетом их веса. Печь сама определит время и уровень мощности разморозки. Как только печь запрограммируется, на дисплее отобразится время разморозки. Для лучших результатов рекомендуется использовать продукты с минимальным весом 200 г.
2. Периодически переворачивайте продукты, вынимайте уже размороженные куски и оберните тонкие края/косточки фольгой в середине процесса приготовления.

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.

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

Примечание:

1. При заморозке мяса, птицы, рыбы или морепродуктов, кусочки продуктов величиной 2,5 см - 5 см желательно равномерно расположить и завернуть, придав свертку округлую форму.
2. Целого цыпленка надо выпотрошить перед заморозкой. (Внутренности можно заморозить отдельно.) Промойте цыпленка и обсушите. Закрепите ножки и бедра.
3. Удалите весь воздух и добейтесь герметичности упаковки. Пометьте упаковку, указав вид продукта, дату и вес.

Турбо разморозка

Функция Турбо разморозка работает на основе веса пищевых продуктов. Большинство порционных продуктов, таких как кусочки цыпленка, мяса и рыбы могут быть легко разморожены в этом режиме. Используйте движок шкалы настройки для установки реального веса продуктов, 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).

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

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 кг - 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.

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.



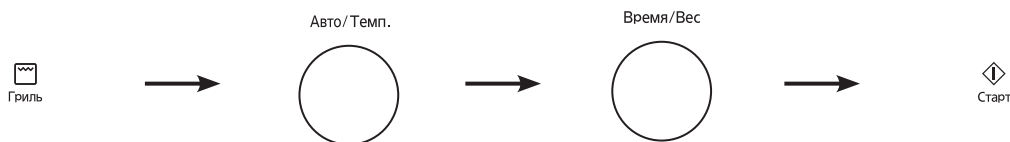
Оберните голову и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой.



Снимите упаковку с рыбного филе и положите его на тарелку.

Режим ГРИЛЬ

Поджаривание на гриле возможно на трех уровнях мощности. При этом тепло излучается нагревательным элементом. Дверца печи должна оставаться закрытой, чтобы запахи не распространялись по кухне, а также во избежание потерь энергии. Этот режим особенно подходит для поджаривания тонких ломтей мяса или морепродуктов, а также хлеба и готовой пищи. Перед использованием гриля не нужно предварительно разогревать печь. Просто выберите установку ГРИЛЬ, установите время и запустите печь. При приготовлении пищи на гриле обычно следует переворачивать продукты в середине процесса приготовления. Если открыть дверцу печи, программа прервется. Переверните продукт, положите его обратно в печь, закройте дверцу и снова запустите печь. Во время поджаривания на гриле, Вы можете в любой момент открыть дверцу печи, чтобы проверить состояние продукта.



1. Нажмите один раз для выбора режима Гриль.
2. Выберите уровень мощности режима ГРИЛЬ, повернув поворотный переключатель **Авто/Темп.** На дисплее появится уровень мощности гриля.
3. Установите время приготовления с помощью поворотного переключателя **Время/Вес** (до 90 минут).
4. Нажмите кнопку **Старт**. На дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

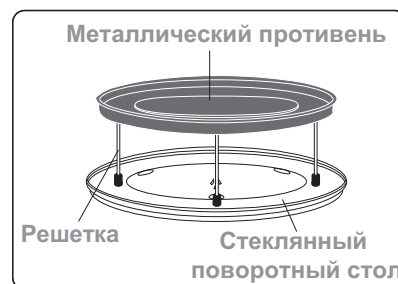
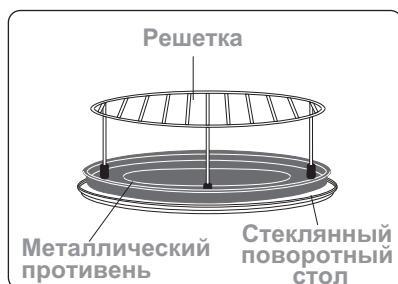
Уровень мощности	Подходящие типы продуктов
Гриль 1 (Высокий)	Горчичный хлеб, тосты
Гриль 2 (Средний)	Морепродукты
Гриль 3 (Низкий)	Ломтики мяса или кусочки птицы

Примечания:

1. При необходимости Вы можете изменить время приготовления прямо во время работы печи. Поверните поворотный переключатель **Время/Вес** для увеличения или уменьшения времени приготовления. Время можно увеличивать/уменьшать с шагом в 1 минуту до максимального значения 10 минут, но только в случае одноэтапного приготовления. Если повернуть поворотный переключатель **Время/Вес** до нулевой отметки, приготовление закончится.
2. Время 0 мин - 3 мин отсчитывается по 10 сек. Время 3 мин - 8 мин отсчитывается по 30 сек. Время 8 мин - 30 мин отсчитывается по 1 мин. Время, превышающее 30 мин, отсчитывается по 5 мин.

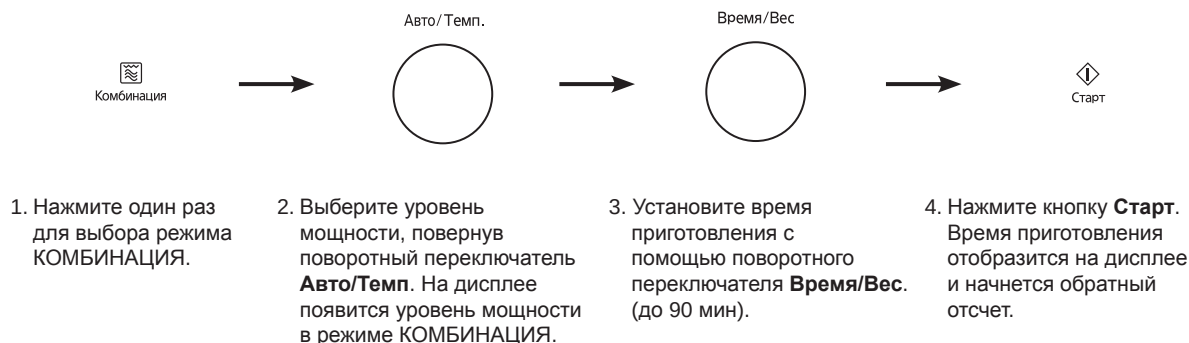
Использование аксессуаров печи

При работе печи в режиме ГРИЛЬ стеклянный поворотный стол должен находиться на месте, с установленными поверх него металлическим противнем и решеткой. Поместите продукт на решетку, установленную на металлический противень на стеклянном поворотном столе. Эта решетка позволит жиру и сокам свободно стекать в противень, благодаря чему будет меньше брызг и дыма при поджаривании стейков, котлет и другой жирной пищи на гриле. Если вы поджариваете на гриле рыбу или продукты небольших размеров, установите металлический противень на решетку.



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	Тип продукта
Комбинация 1 (Высокий)	Морепродукты, запеканки
Комбинация 2 (Средний)	Говядина, баранина
Комбинация 3 (Низкий)	Птица целиком

Примечания:

- При необходимости Вы можете изменить время приготовления прямо во время готовки. Поверните поворотный переключатель **Время/Вес** для увеличения или уменьшения времени приготовления. Время можно увеличивать/уменьшать с шагом в 1 минуту до максимального значения 10 минут только в случае одноэтапного приготовления. Если повернуть поворотный переключатель **Время/Вес** до нулевой отметки, приготовление закончится.
- Время 0 мин - 3 мин отсчитывается по 10 сек. Время 3 мин - 8 мин отсчитывается по 30 сек. Время 8 мин - 30 мин отсчитывается по 1 мин. Время, превышающее 30 мин, отсчитывается по 5 мин.

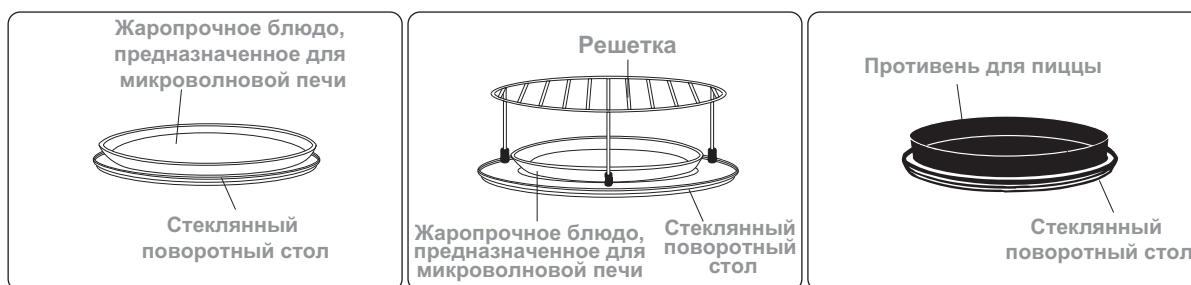
Использование аксессуаров печи

При готовке в режиме КОМБИНАЦИЯ стеклянный поворотный стол должен находиться на месте.

Продукты можно класть непосредственно на решетку, установленную на стеклянном поворотном столе, подставив под нее тарелку для вытекающих соков.

Если Вы собираетесь готовить крупный продукт, поместите его на жаропрочное блюдо, предназначенное для микроволновой печи, установив его на стеклянный поворотный стол.

Если Вы хотите использовать противень для пиццы в режиме КОМБИНАЦИЯ, выберите установку КОМБИНАЦИЯ 1 и следуйте указаниям на стр. 8.



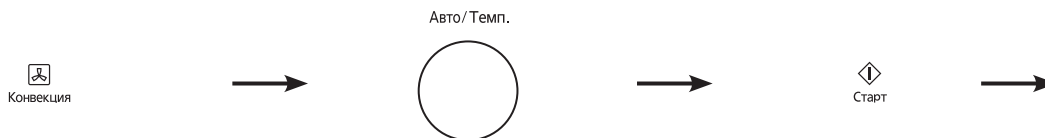
Режим КОНВЕКЦИЯ

Это устройство может работать как обычная духовка благодаря режиму КОНВЕКЦИЯ, использующему нагревательный элемент и вентилятор.

Температура конвекции может быть выбрана в диапазоне 100°C - 220°C с шагом 10°C. Для быстрого выбора наиболее часто используемых температур приготовления от 150°C до 220°C поверните поворотный переключатель Авто/Темп. по часовой стрелке.

Эта функция предлагает выбор из 2-х режимов. Для оптимальных результатов всегда помещайте продукты в предварительно разогретую печь.

С предварительным разогревом камеры:

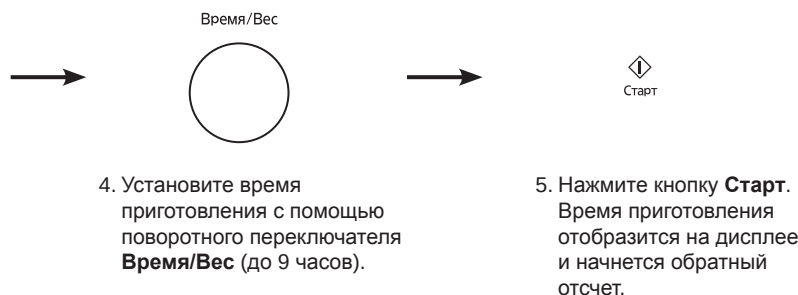


1. Нажмите один раз для выбора режима КОНВЕКЦИЯ.

2. Установите нужную температуру поворотным переключателем **Авто/Темп.**

3. Нажмите кнопку **Старт**, чтобы начать предварительный разогрев печи.

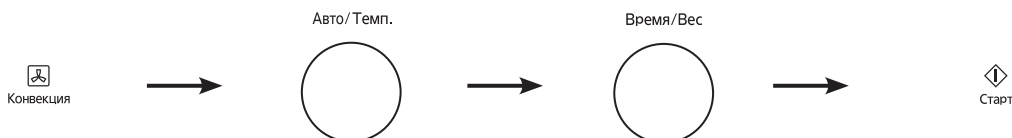
По дисплею пройдет бегущая строка «Предварительный разогрев». Когда печь прогреется, прозвучит тональный сигнал, и замигает индикатор «Р». Откройте дверцу и положите продукт в камеру печи.



4. Установите время приготовления с помощью поворотного переключателя **Время/Вес** (до 9 часов).

5. Нажмите кнопку **Старт**. Время приготовления отобразится на дисплее и начнется обратный отсчет.

Без предварительного разогрева печи:



1. Нажмите один раз для выбора режима КОНВЕКЦИЯ.

2. Установите нужную температуру поворотным переключателем **Авто/Темп.**

3. Установите время приготовления поворотным переключателем **Время/Вес** (до 9 часов).

4. Нажмите кнопку **Старт**. Время приготовления отобразится на дисплее и начнется обратный отсчет.

Русский

Режим КОНВЕКЦИЯ

(продолжение)

Выбор температуры печи

Не забудьте, что для упрощенного выбора наиболее востребованных значений температуры Ваша печь будет начинать со 150 °С. Пища обычно готовится НЕПРИКРЫТОЙ – за исключением приготовления тушеных блюд или жарки мяса с использования защитных пакетов, надеваемых на косточку.

Температура °С Пример использования	Подходящие типы продуктов
150 °С	Чизкейк
160/170 °С	Имбирные пряники, печенье
180 °С	Пирожные-корзиночки, мясные изделия
190 °С	Блюда, запеченные под сыром, пирожки, курица
200 °С	Булочки с изюмом «Scones», швейцарский рулет
220 °С	Пудинги, хлеб

Примечания:

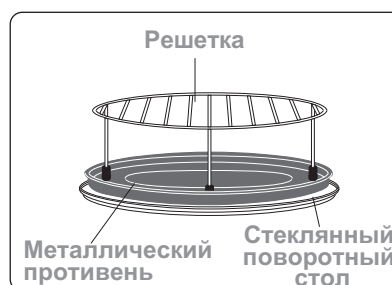
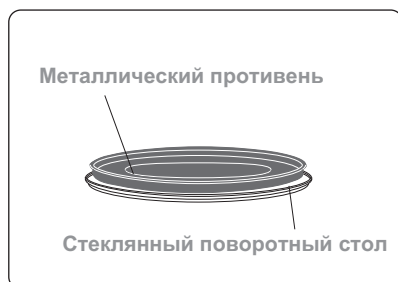
1. При необходимости Вы можете изменить время приготовления прямо во время готовки. Поверните поворотный переключатель **Время/Вес** для увеличения или уменьшения времени приготовления. Время можно увеличивать/уменьшать максимум до 10 минут с интервалом в 1 минуту, но только в случае одноэтапного приготовления. Если повернуть поворотный переключатель **Время/Вес** до нулевой отметки, приготовление закончится.
2. После того, как Вы нажмете кнопку **Старт**, выбранная температура будет вызвана из памяти и изменена. Нажмите кнопку **Конвекция** один раз, чтобы вывести температуру на дисплей. Пока температура будет отображаться на дисплее, ее можно изменить с помощью поворотного переключателя **Авто/Темп.**, но только в случае одноэтапного приготовления.
3. Время от 0 до 30 мин устанавливается с интервалом в 1 мин. Время от 30 мин до 1 часа устанавливается с интервалом в 5 мин. Время свыше 1 часа устанавливается с интервалом в 10 мин.
4. Если не открывать дверцу, печь будет поддерживать заданную температуру предварительного нагрева примерно 30 мин. Если в камеру не будет помещен никакой продукт или не будет установлено время приготовления, тональный сигнал прозвучит 5 раз, и программа приготовления автоматически отменится. На дисплее появится двоеточие или текущее время суток. Если Вы откроете дверцу, но не нажмете кнопку **Старт**, через 6 мин печь автоматически отменит программу предварительного нагрева. Дисплей вернется к отображению двоеточия или текущего времени суток.

Использование аксессуаров печи

При использовании режима КОНВЕКЦИЯ стеклянный поворотный стол должен находиться на своем месте, а на него должен быть установлен металлический противень.

Продукт нужно уложить на металлический противень. Следуйте указаниям выбранного рецепта.

В режиме КОНВЕКЦИЯ микроволновая энергия НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ, то есть печь работает как простая духовка, поэтому Вы можете пользоваться обычными металлическими формами для выпечки и другой жаропрочной посудой. При использовании режима КОНВЕКЦИЯ не рекомендуется готовить более чем на одном уровне камеры.



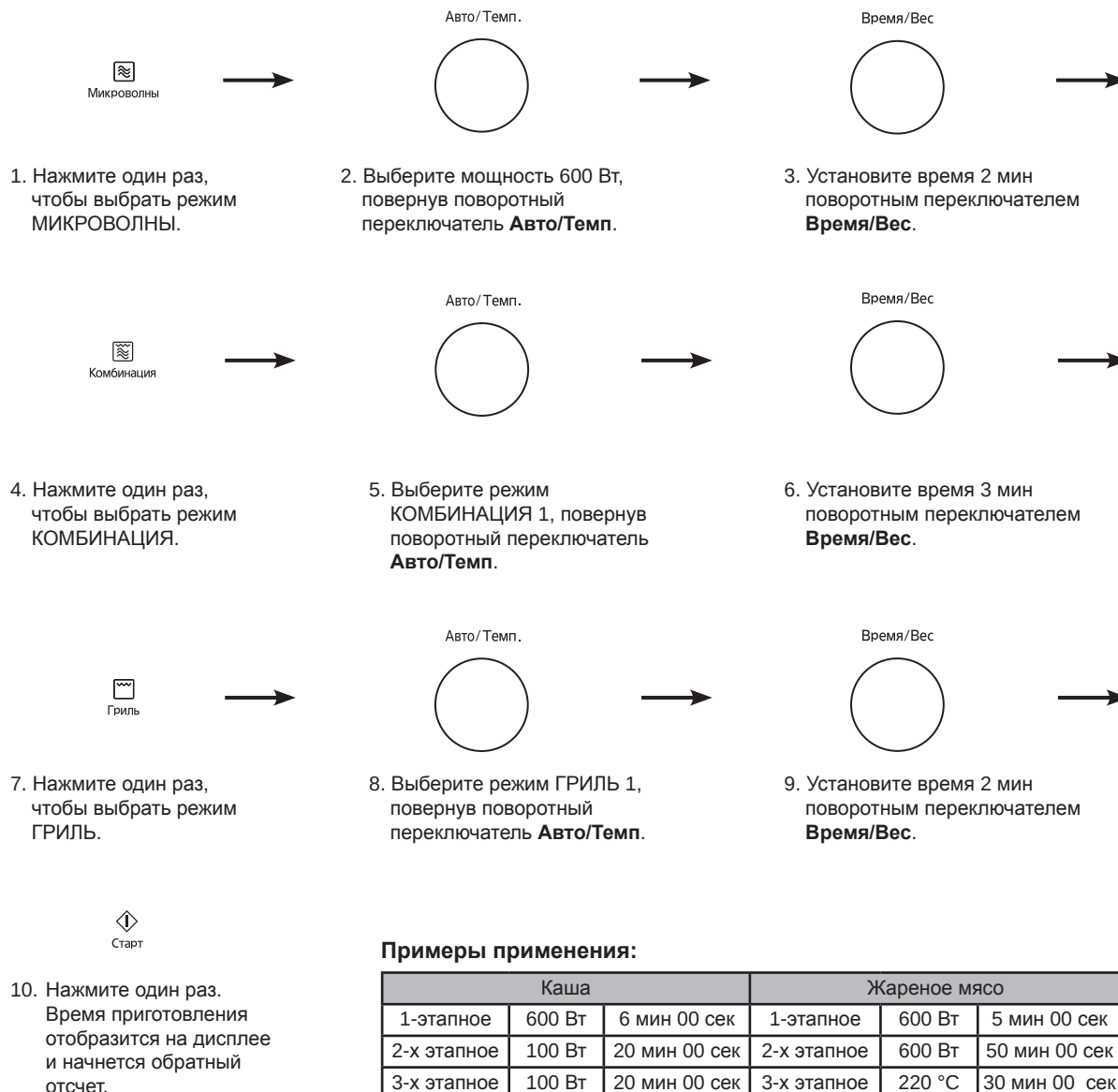
Русский

Программирование 3-х этапного приготовления

Возможность запрограммировать последовательно до 3-х стадий приготовления.

Пример: Установить Микроволны (600 Вт) 2 минуты, затем Комбинация 1 (Высокая мощность) 3 минуты, Гриль 1 (Высокая мощность) 2 минуты.

Русский



Примеры применения:

Каша			Жареное мясо		
1-этапное	600 Вт	6 мин 00 сек	1-этапное	600 Вт	5 мин 00 сек
2-х этапное	100 Вт	20 мин 00 сек	2-х этапное	600 Вт	50 мин 00 сек
3-х этапное	100 Вт	20 мин 00 сек	3-х этапное	220 °C	30 мин 00 сек

Примечания:

- Во время работы, после каждой стадии будут раздаваться два звуковых сигнала.
- Эта функция доступна для режимов ГРИЛЬ, КОМБИНАЦИЯ, КОНВЕКЦИЯ (без предварительного разогрева) и МИКРОВОЛНЫ.
- Автоматические программы (такие как автоприготовление, турборазморозка) не могут использоваться при 3-х этапном приготовлении.

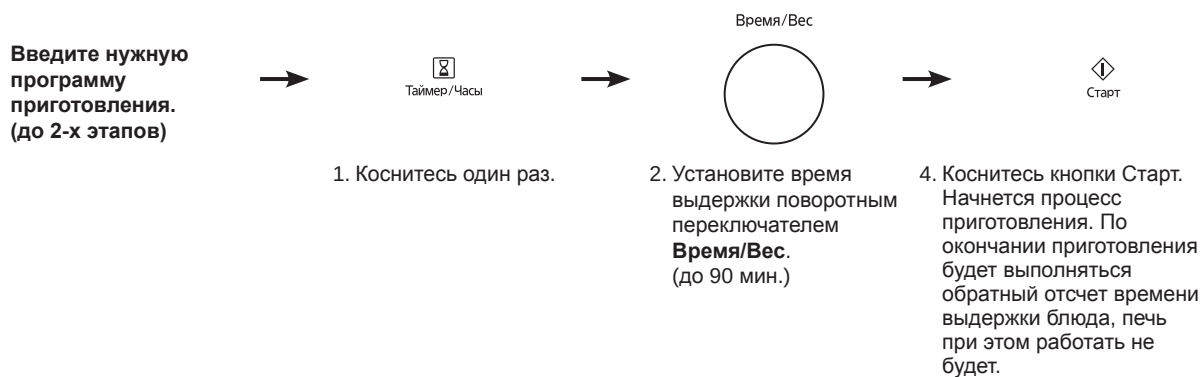
Программирование Таймера

Эта функция позволяет использовать устройство, как обычный кухонный таймер, для установки отложенного старта, а также для программирования времени выдержки блюда после окончания процесса приготовления.

Для программирования Кухонного Таймера:

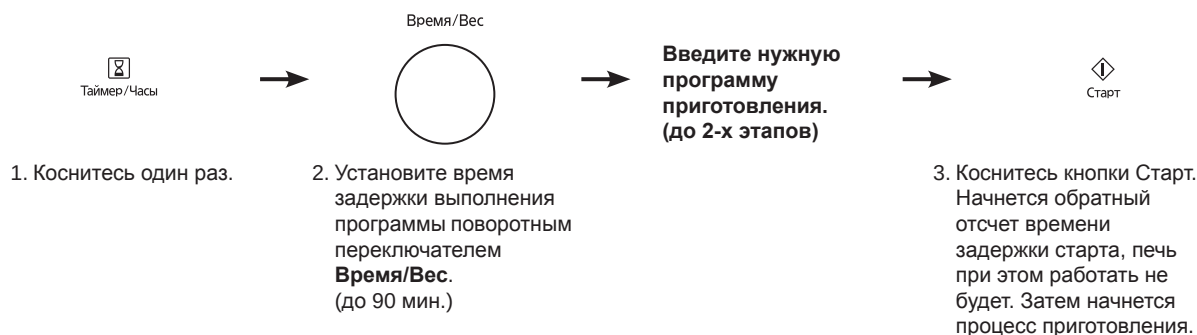


Для установки времени выдержки блюда:



Русский

Для установки Отложенного Старта:



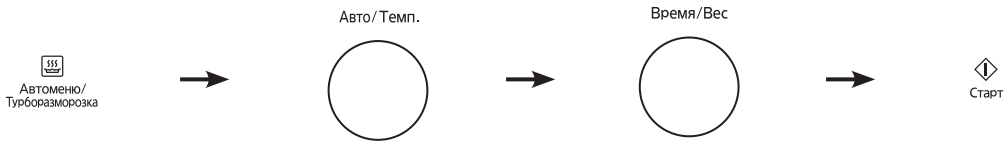
Примечания:

1. Если открыть дверцу камеры во время работы функций Кухонного Таймера, Времени выдержки блюда или Отложенного Старта, обратный отсчет времени на дисплее будет продолжаться.
2. Время выдержки блюда и Отложенный Старт можно автоматически запрограммировать вместе (такие как автоприготовление, турборазморозка). Это позволит предотвратить повышение исходной температуры продукта перед началом разморозки или приготовления, способное привести к неточным результатам приготовления.
3. При использовании функций Выдержки блюда и Отложенного Старта доступны 2 уровня мощности.

Настройки и меню автоприготовления

Эта функция позволяет Вам запрограммировать несколько обычных меню для разного веса продуктов. Приготовление будет выполняться автоматически без установки мощности и времени. Выберите категорию продукта, а затем просто введите его собственный вес без учета веса добавленной воды или контейнера.

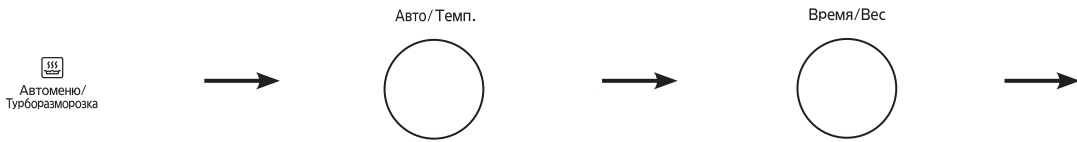
При выборе опций меню 1-10 и 12, 13 выполните следующее:

- 
1. Нажмите кнопку **Авто/Турбо**.
 2. Выберите желаемое меню, вращая поворотный переключатель **Авто/Темп.**
 3. Установите вес размораживаемого продукта поворотным переключателем **Время/Вес.**
 4. Нажмите кнопку **Старт**. Время приготовления отобразится на дисплее и начнется обратный отсчет.

Для опций меню 11 и 14-16 требуется предварительный нагрев противня для пиццы. Выполните следующее:

- 
1. Нажмите кнопку **Авто/Турбо** один раз.
 2. Выберите нужное меню, вращая поворотный переключатель **Авто/Темп.** и поместите противень для пиццы в печь на стеклянный поворотный стол.
 3. Установите размер порции/вес продукта поворотным переключателем **Время/Вес.**
 4. Нажмите один раз, чтобы печь начала разогреваться. По дисплею пройдет бегущая строка «Предварительный нагрев».
 5. Нажмите кнопку **Старт**. Время приготовления отобразится на дисплее и начнется обратный отсчет.
- По окончании предварительного нагрева печь подаст тональный сигнал, а на дисплее замигает индикатор «Р».
- Сразу же поместите продукты на противень для пиццы.

Для опций меню 17-24 требуется предварительно разогреть печь. Выполните следующее:

- 
1. Нажмите кнопку **Авто/Турбо** один раз.
 2. Выберите желаемое меню, вращая поворотный переключатель **Авто/Темп.**
 3. Установите размер порции/вес продукта поворотным переключателем **Время/Вес.**
 4. Нажмите один раз, чтобы печь начала разогреваться. По дисплею один раз пройдет бегущая строка «Предварительный нагрев», а затем в окошке дисплея появится «Р».
 5. Нажмите кнопку **Старт**. Время приготовления отобразится на дисплее и начнется обратный отсчет.
- По окончании предварительного нагрева печь подаст тональный сигнал, а на дисплее замигает «Р».
- Сразу же поместите продукты в печь

Настройки и меню автоприготовления (продолжение)

Номер	Программы	Порции/Вес				Рекомендуемая посуда	Аксессуары и уровень их размещения
1	Авторазогрев	1 порция (200 г)	2 порции (400 г)	3 порции (600 г)	4 порции (800 г)	блюдо для микроволновой печи с крышкой или пищевая пленка	Непосредственно на стеклянном поворотном столе.
2	Разогрев хлеба	100 г	200 г	300 г	500 г	блюдо для микроволновой печи без крышки	Непосредственно на стеклянном поворотном столе.
3	Разогрев замороженных блюд	100 г	150 г	200 г	250 г	Блюдо для микроволновой печи с пищевой пленкой	Непосредственно на стеклянном поворотном столе.
4	Овощи	100 г	200 г	300 г	400 г	блюдо для микроволновой печи с крышкой или пищевой пленкой	Непосредственно на стеклянном поворотном столе.
5	Замороженные овощи	120 г	250 г	500 г	700 г	блюдо для микроволновой печи с крышкой или пищевой пленкой	Непосредственно на стеклянном поворотном столе.
6	Рыба	100 г	200 г	300 г	400 г	блюдо для микроволновой печи с крышкой или пищевой пленкой	Непосредственно на стеклянном поворотном столе.
7	Гарнир	150 г (1 чашка)	225 г (1,5 чашки)	300 г (2 чашки)	375 г (2,5 чашки)	блюдо для микроволновой печи с крышкой или пищевой пленкой	Непосредственно на стеклянном поворотном столе.
8	Рagu	1-3 порции	4-6 порций	-	-	блюдо для микроволновой печи с крышкой или пищевой пленкой	Непосредственно на стеклянном поворотном столе.
9	Каша	250 г	350 г	-	-	блюдо для микроволновой печи с крышкой	Непосредственно на стеклянном поворотном столе.
10	Пельмени	250 г	500 г			блюдо для микроволновой печи с крышкой или пищевой пленкой	Непосредственно на стеклянном поворотном столе.
11	Котлеты*	250 г	375 г	500 г	750 г	-	Противень для пиццы на стеклянном поворотном столе.
12	Кусочки курицы на гриле	200 г	400 г	600 г	800 г	-	Решетка на стеклянном поворотном столе
13	Шашлык	200 г	400 г	600 г	800 г	-	Решетка на стеклянном поворотном столе
14	Пицца замороженная*	200 г	400 г	600 г	-	-	Противень для пиццы на стеклянном поворотном столе.
15	Пицца*	200 г	400 г	600 г	-	-	Противень для пиццы на стеклянном поворотном столе.
16	Разогрев жареных блюд*	200 г	400 г	600 г	800 г	-	Противень для пиццы на стеклянном поворотном столе.
17	Жареная курица**	900 г	1200 г	1500 г	2000 г	-	Металлический противень на стеклянном поворотном столе
18	Говядина слабой прожарки**	500 г	1000 г	1500 г	2000 г	-	Металлический противень на стеклянном поворотном столе
19	Говядина средней прожарки**	500 г	1000 г	1500 г	2000 г	-	Металлический противень на стеклянном поворотном столе
20	Говядина сильной прожарки**	500 г	1000 г	1500 г	2000 г	-	Металлический противень на стеклянном поворотном столе
21	Баранина средней прожарки**	1000 г	2000 г	-	-	-	Металлический противень на стеклянном поворотном столе
22	Баранина сильной прожарки**	1000 г	2000 г	-	-	-	Металлический противень на стеклянном поворотном столе
23	Печенье**	12 шт.	-	-	-	-	Металлический противень на стеклянном поворотном столе
24	Маффины**	12 шт.	-	-	-	-	Металлический противень на стеклянном поворотном столе
25	Турбозаморозка	от 0,1 кг до 3,0 кг				блюдо для микроволновой печи	Непосредственно на стеклянном поворотном столе

Примечания:

1. Если Вы выбрали автоматическую программу, на дисплее появятся символы, показывающие, какой режим приготовления будет использован и какие аксессуары Вам понадобятся.
2. * Предварительно нагрейте противень для пиццы.
3. ** Предварительно разогрейте камеру печи.
4. Готовьте указанным ниже способом.

Настройки и меню автоприготовления (продолжение)

1. Авторазогрев

Подходит для разогрева приготовленных блюд, хранившихся в холодильнике при температуре (5-7 °C). Поместите пищу в подходящего размера посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, и накройте крышкой или полиэтиленовой пленкой. Поместите посуду в центр стеклянного поворотного стола. Выберите программу и вес, затем нажмите кнопку **Старт**. Откройте дверцу, чтобы перемешать блюдо, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления, затем нажмите **Старт**, чтобы продолжить подогрев.

Примечание: 1 порция = 200 г

2. Разогрев хлеба

Подходит для разогрева хлеба хранившегося в холодильнике при температуре (5-7 °C). Поместите хлеб на подходящее по размеру блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи, поставьте блюдо в центр стеклянного поворотного стола. Выберите программу и вес и нажмите кнопку **Старт**. Не использовать с пищевой пленкой или крышкой.

3. Разогрев замороженных блюд

Подходит для разогрева замороженных десертов, булочек. Не подходит для больших порций и всех видов замороженныхпельменей. Замороженные продукты можно разогревать в микроволновой печи сразу, вынув их из морозильной камеры. Положите продукты в посуду для микроволновой печи подходящего размера, чтобы предотвратить склеивание после приготовления, взбрызните водой, накройте крышкой или пищевой пленкой и поместите блюдо в центр стеклянного поворотного стола. Выберите программу и вес, затем нажмите кнопку **Старт**.

4. Овощи

Подходит для приготовления различных овощей (за исключением корнеплодов). Помойте и почистите овощи, нарежьте на кусочки и поместите в контейнер, пригодный для использования в СВЧ, добавьте немного воды и перемешайте. Накройте крышкой или пленкой и поместите контейнер в центр стеклянного поворотного стола. Выберите программу и вес и нажмите кнопку **Старт**. Откройте дверцу, чтобы перемешать блюдо, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления, затем нажмите **Старт**, чтобы продолжить подогрев. Добавьте соль и приправы после приготовления и перемешайте.

5. Замороженные овощи

Подходит для приготовления различных замороженных овощей. Поместите овощи в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, добавьте воду если хотите добиться более нежной текстуры. Накройте крышкой или пленкой и поместите в центр стеклянного поворотного стола. Выберите программу и вес и нажмите кнопку **Старт**. Откройте дверцу, чтобы перемешать блюдо, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления, затем нажмите **Старт**, чтобы продолжить подогрев. Добавьте соль и приправы после приготовления и перемешайте.

6. Рыба

Подходит для приготовления рыбного филе (толщина которого не должна превышать 3 см). Выберите рыбу, подходящую для микроволнового приготовления, и выложите ее в емкость для микроволновой печи одним слоем. Добавьте сливочное масло, специи, травы или лимонный сок для аромата. Подверните тонкие края филе во избежание их пересушивания. Надежно накройте емкость пищевой пленкой и поместите ее в центр стеклянного поворотного стола. Выберите программу и вес, затем нажмите **Старт**. Оставьте крупные куски рыбы выстаиваться 3-5 минут после приготовления перед подачей на стол.

7. Гарнир

Подходит для приготовления гречневой(или рисовой) крупы, макаронных изделий и картофеля. Поместите промытый рис в посуду для микроволновой печи подходящего размера. См. таблицу ниже.

Гречневая (или рисовая) крупа/макаронные изделия/картофель	Вода	Соль
150 г	300 мл / 1 л кипятка/ 300 мл (холодная)	0,25 ч.л./ 1,5 ч.л./0,5 ч.л.
225 г	450 мл / 1,2 л кипятка/ 400 мл (холодная)	0,25 ч.л./ 1,75 ч.л./1 ч.л.
300 г	600 мл / 1,5 л кипятка/ 400 мл (холодная)	0,5 ч.л./2 ч.л./ 1 ч.л.
375 г	900 мл / 2 л кипятка / 500 мл (холодная)	1 ч.л./2,5 ч.л./ 1,5 ч.л.

Всегда выбирайте посуду так, чтобы ингредиенты занимали не больше половины ее объема, чтобы предотвратить выливание жидкости при кипении. Накройте крышкой или пленкой и поместите в центр стеклянного поворотного стола. Выберите программу и вес и нажмите кнопку **Старт**. Откройте дверцу, чтобы перемешать, когда прозвучат два звуковых сигнала, оставьте крышку приоткрытой, затем нажмите кнопку **Старт** чтобы продолжить приготовление. Дайте рису постоять 5-10 минут после приготовления.

Примечание: 1 чашка = 150 г.

8. Рагу

Для приготовления тушеных блюд из мяса и птицы. Подходит для более жестких кусков мяса/птицы. Поместите все ингредиенты и жидкость в высокую жаропрочную кастрюлю для микроволновой печи. Заполняйте кастрюлю не более чем на ½ глубины для свободного испарения и предотвращения выкипания. Готовьте под крышкой. Выберите программу и вес, затем нажмите **Старт**. Откройте дверцу и **ПОМЕШАЙТЕ, КОГДА УСЛЫШИТЕ ДВА ЗВУКОВЫХ СИГНАЛА** в процессе приготовления, затем нажмите кнопку **Старт** для продолжения готовки.

Отмерьте нужное количество воды и ингредиентов в соответствии с таблицей ниже.

Кол-во порций	Мясо	Овощи	Вода
1-3 порции	600 г	200 г	300 мл
4-6 порций	1200 г	400 г	400 мл

Настройки и меню автоприготовления (продолжение)

9. Каша

Подходит для приготовления разных видов каш, например, гречневой, пшенной или рисовой. Поместите крупу с водой и молоком в подходящий по размеру контейнер. Неплотно прикройте крышкой. Руководствуйтесь помещенной ниже справочной таблицей.

Рис	250 г	350 г
Вода	600 мл	800 мл
Молоко	800 мл	900 мл
Соль	$\frac{1}{2}$ чайной ложки	1 чайная ложка
Сахар	1 столовые ложки	2 столовые ложки

Откройте дверь, чтобы помешать, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления, затем нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить приготовление.

10. Пельмени

Поместите замороженные пельмени в глубокую кастрюлю, чтобы предотвратить выплескивание воды, и залейте кипятком (см. таблицу):

Пельмени	Кипящая вода
250 г	800 мл
500 г	1500 мл

Добавьте соль, перец, лавровый лист и 1 столовую ложку растительного масла перед началом приготовления, чтобы пельмени не слиплись. Откройте дверь, чтобы помешать, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления, затем нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить приготовление.

11. Котлеты

Эта программа подходит для приготовления домашних котлет или котлет из размороженных полуфабрикатов. Поместите противень для пиццы в центр стеклянного поворотного стола. Выберите программу и вес, затем нажмите **Старт**. После предварительного нагрева противня для пиццы раздастся звуковой сигнал. Положите котлеты на противень для пиццы и нажмите **Старт**. Откройте дверь, чтобы перевернуть, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления, затем нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить приготовление. **НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ с полиэтиленовой пленкой или крышкой.** Для выбора веса воспользуйтесь следующей таблицей:

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

После звукового сигнала переверните котлеты.

12. Кусочки курицы на гриле

Подходит для приготовления небольших кусочков курицы на гриле. Помойте кусочки курицы и замаринуйте их с приправой в течение 1 часа. Поместите маринованные кусочки курицы на решетку, разместите решетку в центре стеклянного поворотного стола, установив под ней неглубокое блюдо для сбора капель. Выберите программу и вес, затем нажмите кнопку **Старт**. Откройте дверь, чтобы перевернуть, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления, затем нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить приготовление. **НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ с полиэтиленовой пленкой или крышкой.**

13. Шашлык

Подходит для приготовления шашлыка на гриле. Замаринуйте мясо в течение 1 часа. Поместите продукты на решетку, разместите решетку в центре стеклянного поворотного стола, установив под ней неглубокое блюдо для сбора капель. Выберите программу и вес, то нажмите кнопку **Старт**. Откройте дверь, чтобы перевернуть, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления, затем нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить приготовление. **НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ с полиэтиленовой пленкой или крышкой.**

14. Пицца замороженная*

Подходит для приготовления свежемороженой пиццы. Поместите противень для пиццы в центр стеклянного поворотного стола. Выберите программу и вес, затем нажмите **Старт**. Когда противень для пиццы разогреется, раздастся звуковой сигнал. Сразу же положите замороженную пиццу на противень и нажмите **Старт**. **НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ с полиэтиленовой пленкой или крышкой**
Примечания:

1. Установите время вручную в соответствии с фактическим размером пиццы, если он не отвечает размеру, указанному в инструкции по эксплуатации.
2. Алюминиевая фольга для приготовления не требуется.

15. Пицца*

Подходит для выпечки свежеприготовленной домашней пиццы. Поместите противень для пиццы в центр стеклянного поворотного стола. Выберите программу и вес, затем нажмите **Старт**. Когда противень для пиццы разогреется, раздастся звуковой сигнал. Смажьте жиром противень для пиццы, сразу же положите в нее свежеприготовленную пиццу и нажмите **Старт**. (Указывается общий вес основы + ингредиентов топпинга). Количество см. в таблице ниже.

Общий вес	Тесто	Ингредиенты
200 г	120 г	80 г
400 г	240 г	160 г
600 г	360 г	240 г

НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ с полиэтиленовой пленкой или крышкой

16. Разогрев жареных блюд*

Подходит для разогрева большинства видов жареных продуктов, таких как жареный цыпленок, слойки, жареные блинчики с начинкой и т.д. Поместите противень для пиццы в центр стеклянного поворотного стола. Выберите программу и вес, затем нажмите **Старт**. Когда противень для пиццы разогреется, раздастся звуковой сигнал. Сразу же положите готовую пищу на противень и нажмите **Старт**. Откройте дверь, чтобы перевернуть, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления, затем нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить приготовление. **НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ с полиэтиленовой пленкой или крышкой.**

Настройки и меню автоприготовления (продолжение)

Русский

17. Жареная курица**

Подходит для жарки целой курицы. Подготовленную курицу смажьте растительным маслом, посыпьте перцем и солью. Выберите программу и вес, затем нажмите **Старт** для предварительного разогрева печи. Положите курицу на металлический противень спинкой вниз. Когда камера печи разогреется, раздастся звуковой сигнал. Сразу же установите металлический противень с курицей в центр стеклянного поворотного стола и нажмите **Старт**. Откройте дверь, **чтобы перевернуть, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления**, затем нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить приготовление. **НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ с полиэтиленовой пленкой или крышкой.**

18. Говядина слабой прожарки**

Подходит для приготовления говядины слабой прожарки. Очистите кусок говядины, смажьте растительным маслом и посыпьте приправами. Выберите программу и вес, затем нажмите **Старт** для предварительного разогрева печи. Когда камера печи разогреется, раздастся звуковой сигнал. Положите мясо на металлический противень и установите его в центр стеклянного поворотного стола. Откройте дверь, **чтобы перевернуть, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления**, затем нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить приготовление. **НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ с полиэтиленовой пленкой или крышкой.**

19. Говядина средней прожарки**

Подходит для приготовления говядины средней прожарки. Очистите кусок говядины, смажьте растительным маслом и посыпьте приправами. Выберите программу и вес, затем нажмите **Старт** для предварительного разогрева печи. Когда камера печи разогреется, раздастся звуковой сигнал. Положите говядину на металлический противень и установите его в центр стеклянного поворотного стола. Откройте дверь, **чтобы перевернуть, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления**, затем нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить приготовление. **НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ с полиэтиленовой пленкой или крышкой.**

20. Говядина сильной прожарки**

Подходит для приготовления хорошо прожаренной говядины. Очистите кусок говядины, смажьте растительным маслом и посыпьте приправами. Выберите программу и вес, затем нажмите **Старт** для предварительного разогрева печи. Когда камера печи разогреется, раздастся звуковой сигнал. Положите говядину на металлический противень и установите его в центр стеклянного поворотного стола. Откройте дверь, **чтобы перевернуть, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления**, затем нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить приготовление. **НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ с полиэтиленовой пленкой или крышкой.**

21. Баранина средней прожарки**

Подходит для приготовления баранины средней прожарки. Очистите кусок баранины, смажьте растительным маслом и посыпьте приправами. Выберите программу и вес, затем нажмите **Старт** для предварительного разогрева печи. Когда камера печи разогреется, раздастся звуковой сигнал. Положите баранину на металлический противень и установите его в центр стеклянного поворотного стола. Откройте дверь, **чтобы перевернуть, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления**, затем нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить приготовление. **НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ с полиэтиленовой пленкой или крышкой.**

22. Баранина сильной прожарки**

Подходит для приготовления хорошо прожаренного бараньего окорока. Очистите кусок баранины, смажьте растительным маслом и посыпьте приправами. Выберите программу и вес, затем нажмите **Старт** для предварительного разогрева печи. Когда камера печи разогреется, раздастся звуковой сигнал. Положите баранину на металлический противень и установите его в центр стеклянного поворотного стола. Откройте дверь, **чтобы перевернуть, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления**, затем нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить приготовление. **НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ с полиэтиленовой пленкой или крышкой.**

Настройки и меню автоприготовления (продолжение)

23. Печенье**

Ингредиенты:

Яйцо	15 г	
Пшеничная мука	60 г	
Сливочное масло (комнатной температуры)	25 г	25 г
Сахар	25 г	
Ванильный сахар	5 г	

Способ приготовления:

Взбейте масло с сахаром до нежного кремообразного состояния с помощью миксера. Добавьте яйцо, ванильный сахар, равномерно перемешайте. Постепенно добавляйте просеянную муку и перемешайте деревянной ложкой. Выберите программу и вес, затем нажмите

Старт для предварительного разогрева печи. Поместите бумагу для выпечки на металлический противень.

Сформируйте печенье (20 шт., примерно по 22 г каждое) и разложите его на металлическом противне. Когда камера печи разогреется, раздастся звуковой сигнал.

Сразу же установите металлический противень в центр стеклянного поворотного стола и нажмите **Старт**.

Примечания:

1. Заранее подержите масло при комнатной температуре, чтобы оно размягчилось. .
2. Положите ингредиенты в глубокий контейнер, чтобы предотвратить разбрызгивание при взбивании.
3. Выкладывайте печенье на противень на одинаковом расстоянии друг от друга и в указанном объеме, чтобы они лучше пропеклись.
4. Установите металлический противень в центр стеклянного поворотного стола сразу же, как только печь разогреется.. Если держать дверцу открытой слишком долго, результат выпечки ухудшится.

24. Маффины**

Подходит для выпечки кексов.

Ингредиенты:

Формочки для кексов	12 шт.	
Пшеничная мука	200 г	
Разрыхлитель	12 г	
Сахар	60 г	
Сухофрукты	50 г	
Яйцо	1 шт.(50 г)	
Растопленное сливочное масло	80 г	
Молоко	120 мл	
Соль на кончике ножа		

Способ приготовления:

1. Смешайте растопленное масло, яйца, сахар, соль и молоко.
2. Просейте в эту смесь муку и разрыхлитель, перемешайте.
3. Добавьте сухофрукты, перемешайте.
4. Выберите программу и вес, затем нажмите **Старт** для предварительного разогрева печи.
5. Выложите тесто ложкой в формочки для кексов, по 43 г теста в каждую бумажную корзинку, и расставьте формочки на металлическом противне.
6. Когда камера печи разогреется, раздастся звуковой сигнал. Сразу же установите металлический противень в центр стеклянного поворотного стола и нажмите **Старт**.

25. Турборазморозка

См. стр. 14-15 для справок.

Таблица измерения ингредиентов

¼ чашки	60 мл	¼ чайной ложки	1 мл
⅓ чашки	85 мл	½ чайной ложки	2 мл
½ чашки	125 мл	1 чайная ложка	5 мл
⅔ чашки	165 мл	2 чайные ложки	10 мл
¾ чашки	190 мл	3 чайные ложки	15 мл
1 чашки	250 мл	1 столовая ложка	15 мл
1¼ чашек	310 мл	1½ столовой ложки	23 мл
1½ чашек	375 мл	2 столовые ложки	30 мл
2 чашек	500 мл	3 столовые ложки	45 мл
3 чашки	750 мл	4 столовые ложки	60 мл
3½ чашек	875 мл		
4 чашек	1 л		
6 чашек	1,5 л		
8 чашек	2 л		

Все рецепты протестированы с использованием стандартных измерений, приведенных в таблице выше.

Русский

Перед обращением в сервисный центр

Нормальные явления при работе микроволновой печи:

При включении микроволновой печи возникают помехи в работе телевизора.

Микроволновая печь может вызывать помехи в работе радио, телевизоров, wi-fi роутеров, беспроводных телефонов, бэби-мониторов, устройств на базе Bluetooth и другого беспроводного оборудования. 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 часть пара будет конденсироваться на более прохладных поверхностях, таких как внутренняя и/или внешняя сторона дверцы. Это нормально и безопасно. Пар исчезнет, когда печь охладится.

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.

Такой шум возникает, когда печь автоматически переключается на гриль. Это нормально.

При использовании режимов Комбинация и Гриль возможен запах и небольшой дымок.

Обязательно надо вымыть печь после готовки в режимах Комбинация и Гриль. Любые капли жира, накапливающиеся на стенках и потолке камеры, будут падать, если их не смыть вовремя.

Перед обращением в сервисный центр (продолжение)

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
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 специализированный сервисный центр.
	Не в порядке сетевая розетка.	Для проверки включите в розетку другой прибор.
Не начинается процесс приготовления.	Дверца неплотно закрыта.	Как следует закройте дверцу.
	Не была нажата кнопка Старт после программирования.	Коснитесь кнопки Старт .
	Ранее уже была введена другая программа.	Коснитесь кнопки Стоп/Сброс , чтобы отменить предыдущую программу, и выполните программирование снова.
	Программа введена неправильно.	Снова выполните ввод программы в соответствии с Инструкцией по эксплуатации.
	Была случайно нажата кнопка Стоп/Сброс .	Заново введите программу приготовления.
На дисплее отображается код «H97», «H98» или «H00».	Эта индикация указывает на неисправность в системе генерирования микроволн.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
В окошке дисплея отображается «D».	Печь работает в демонстрационном режиме.	Нажмите 1 раз кнопку Микроволны , 4 раза кнопку Старт и 4 раза кнопку Стоп/Сброс .
На дисплее отображается символ «ЗАКРЫТО».	Активирована функция Блокировки от детей (Child Lock) тройным нажатием кнопки Старт .	Отмените функцию Блокировки от детей, нажав 3 раза кнопку Стоп/Сброс .

Если Вы полагаете, что Ваша печь неисправна, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Русский

Уход за микроволновой печью

Камеру печи следует регулярно чистить, удаляя из нее все остатки пищи.

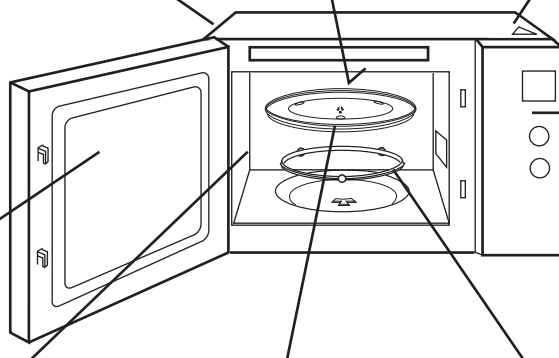
Перед чисткой печи выключите ее и отсоедините кабель питания от сетевой розетки.

Чтобы предотвратить перегрев из-за заблокированных вентиляционных отверстий, следует периодически чистить печь влажной тканью. Во избежание повреждения рабочих деталей внутри печи не допускайте, чтобы вода проникала в вентиляционные отверстия корпуса.

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.

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

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.



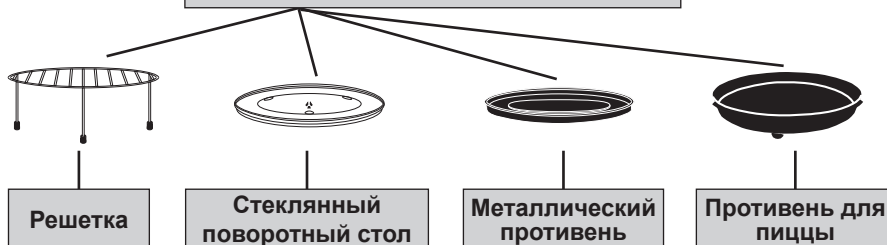
Не допускайте попадания жидкостей на панель управления. При чистке панели управления используйте мягкую салфетку, не применяйте сильные моющие средства, абразивные материалы или чистящие аэрозоли. При чистке панели управления оставьте дверцу печи открытой во избежание случайного включения печи. После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

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.

Время от времени следует вынимать и чистить стеклянный поворотный стол. Промойте его теплой мыльной водой или в посудомоечной машине.

Роликовое кольцо и днище печи нужно периодически очищать для обеспечения бесшумной работы печи. Просто протрите нижнюю поверхность, используя мягкое моющее средство, например жидкое мыло для посуды. Испарения скапливаются внутри печи при ее долгой работе, но это ни в коем случае не влияет на состояние днища и колесиков роликового кольца. Следите за правильной установкой роликового кольца на днище микроволновой печи.

После использования вымойте мягким моющим средством или в посудомоечной машине.



Примечания:

1. При приготовлении некоторых продуктов в режимах Конвекция, Гриль или Комбинация, брызги жира на стенках неизбежны. Если их не смыть, иногда это приводит к появлению дыма во время приготовления. К тому же, старые пятна отмывать сложнее.
2. После использования режимов: Конвекция, Гриль или Комбинация стенки и потолок камеры печи нужно протереть мягкой тряпочкой, смоченной в мыльной воде. Окно печи надо чистить более тщательно, особенно после использования режимов: Конвекция, Гриль или Комбинация. 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. Если на внутренней стороне дверцы или вокруг нее сконденсируется влага, вытрите ее мягкой тканью. Это может произойти при эксплуатации печи в условиях повышенной влажности и не является признаком неисправности.
4. Не пользуйтесь для чистки стекла дверцы абразивными моющими средствами или острыми металлическими предметами, поскольку они могут поцарапать поверхность, из-за чего стекло может треснуть.
5. 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.
6. При необходимости замены лампочки обратитесь в авторизованный сервисный центр компании.

Технические характеристики

Источник питания:		220 В 50 Гц
Потребление энергии*:	Микроволны	4,7 А 1100 Вт
	Гриль	5,7 А 1360 Вт
	Конвекция	5,8 А 1380 Вт
Необходимая мощность (максимальная):		8,0 А 1900 Вт
Выходная мощность*:	Микроволны	1000 Вт
	Гриль	1300 Вт
	Конвекция	1300 Вт
Внешние габаритные размеры (Ш x В x Г):		520 мм x 310 мм x 395 мм
Габаритные размеры камеры (Ш x В x Г):		359 мм x 217 мм x 352 мм
Общий объем камеры:		27 л
Рабочая частота:		2450 МГц
Вес:		Приблизит. 15 кг

* Тест IEC

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Напряжение, дата выпуска, заводской и серийный номера указаны на идентификационной пластинке на корпусе устройства.

Русский