

Panasonic®

Operating Instructions
Инструкция по эксплуатации
Інструкція з експлуатації

Grill Microwave Oven
Микроволновая печь с грилем
Мікрохвильова піч з грилем

Household Use Only
Только для домашнего использования
Побутового призначення

Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Long Dong Road, Pu Dong, Shanghai, 201203, China
Web Site: <http://panasonic.net>

Панасоник Эплаенсиз Майкравейв Овен (Шанхай) Ко., Лтд.
888, 898 Лонг Донг Роуд, Пу Донг, Шанхай, 201203, Китай
Веб-сайты: <http://panasonic.net>
<http://www.panasonic.ru/>
<http://cooking.panasonic.ru/>

Панасонік Еплаянсез Майкравейв Авен (Шанхай) Ко., Лтд.
888, 898 Лонг Донг Роуд, Пу Донг, Шанхай, 201203, Китай
Веб-сайти: <http://panasonic.net>
<http://service.panasonic.ua/>
<http://cooking.panasonic.ru/>



Model No. NN-GD692M

F00039X70ZP
IP0812-0
Printed in China
Напечатано в Китае
Надруковано в Китаї

Before operating this oven, please read these instructions completely and keep for future reference.
Перед началом эксплуатации данной микроволновой печи, пожалуйста, ознакомьтесь с инструкцией и сохраните ее для использования в дальнейшем.
Перед використанням цієї печі, будь ласка, повністю прочитайте ці інструкції і збережіть їх для подальших довідок.

Содержание

Русский

Установка и подключение	2
Меры безопасности	3
Важная информация	4
Принципиальная схема устройства	5
Панель управления	6
Окно дисплея	7
Установка часов	7
Использование функции блокировки от детей	7
Приготовление в режиме Микроволны	8
Работа в режиме Гриль с установкой Времени	9
Работа в режиме Комбинация с установкой Времени	10
Программирование 3-х стадий приготовления	11
Использование функции "Память рецептов"	11
Использование функции "Быстрый СТАРТ"	12
Сенсорный разогрев	13
Сенсорное приготовление	14
Программы сенсорного разогрева/приготовления	15-16
Автоприготовление	17
Программы автоматического приготовления	18-19
Инверторное плавление	20
Размораживание	21
Технология размораживания и полезные советы	22
Установка таймера, времени устойки или отсрочки включения	23
Перед обращением в сервисный центр	24-25
Уход и техническое обслуживание микроволновой печи	26
Технические характеристики	27
Краткое руководство пользователя	28-29

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 в авторизованный сервисный центр. 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 её на розетку с системой заземления.

Рабочее напряжение

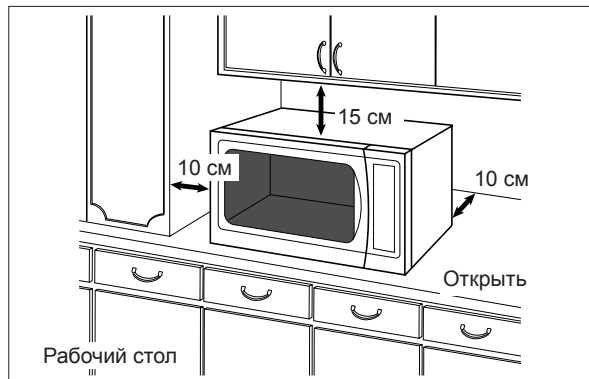
Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на фирменной наклейке. При подключении к сети с напряжением выше указанного возможно возгорание или другие повреждения.

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 15 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.



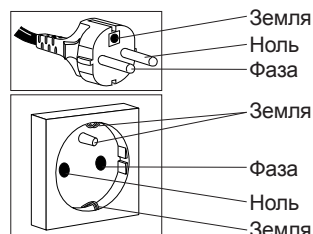
4. Не размещайте микроволновую печь вблизи электрической или газовой плиты.
5. Не допускается снятие ножек.
6. Данная печь предназначена только для бытового применения. Не используйте её вне помещения.
7. Не рекомендуется пользоваться микроволновой печью при повышенной влажности воздуха.
8. Шнур питания 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.
3. Не пытайтесь самостоятельно разобрать или производить регулировку или ремонт дверцы, корпуса 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 лампы печи должна производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя. Когда возникнет необходимость замены лампы, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
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 её 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.
9. Не позволяйте детям самостоятельно (без наблюдения взрослых) использовать микроволновую печь в режимах Комбинация и Гриль, т.к. ее внешние поверхности нагреваются.
10. Не прикасайтесь к внутренним элементам печи, т.к. во время использования микроволновая печь нагревается.

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 допускается 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 и Комбинация. 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 и Комбинация верхняя панель корпуса будет очень горячей.
Примечание:
При работе в комбинированном режиме и в режиме гриля аксессуары, установленные внутри печи, также сильно нагреваются.
3. При эксплуатации микроволновой печи в комбинированном режиме и в режиме гриля 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.

Принадлежности

К микроволновой печи прилагаются различные принадлежности. Всегда следуйте указаниям по их использованию.

Поворотный стол

1. Не допускается включение печи без роликового кольца и стеклянного поворотного стола.
2. Используйте только специально предназначенный для данной печи стеклянный поворотный стол.
3. Если стеклянный поворотный стол ещё горячий, дайте ему остыть, прежде чем мыть или чистить его.
4. Стеклянный поворотный стол можно вращать в разных направлениях.
5. Если пища или посуда на стеклянном поворотном столе касается стенок печи и препятствует вращению, поворотный стол будет автоматически вращаться в противоположном направлении. Это нормально.
6. Не кладите пищу непосредственно на поворотный стол.

Роликовое кольцо

1. Для обеспечения бесшумной работы и предотвращения образования нагара необходимо регулярно очищать роликовое кольцо и дно печи.
2. Во время приготовления пищи роликовое кольцо всегда используется вместе со стеклянным поворотным столом.

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 после приготовления

Вентилятор может продолжать работать некоторое время после использования печи, чтобы охладить электрические компоненты. Это нормально, вы можете доставать блюда из печи во время работы вентилятора.

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, оберточную бумагу или бумажные полотенца), за исключением тех случаев, когда на бумаге есть специальная наклейка <Безопасно при использовании в микроволновых печах>, так как упаковка может содержать примеси, вызывающие искрение и/или возгорание при работе печи.
- Перед загрузкой продуктов в печь удалите все металлические проволочные скрепки, которые могут содержаться в упаковке.

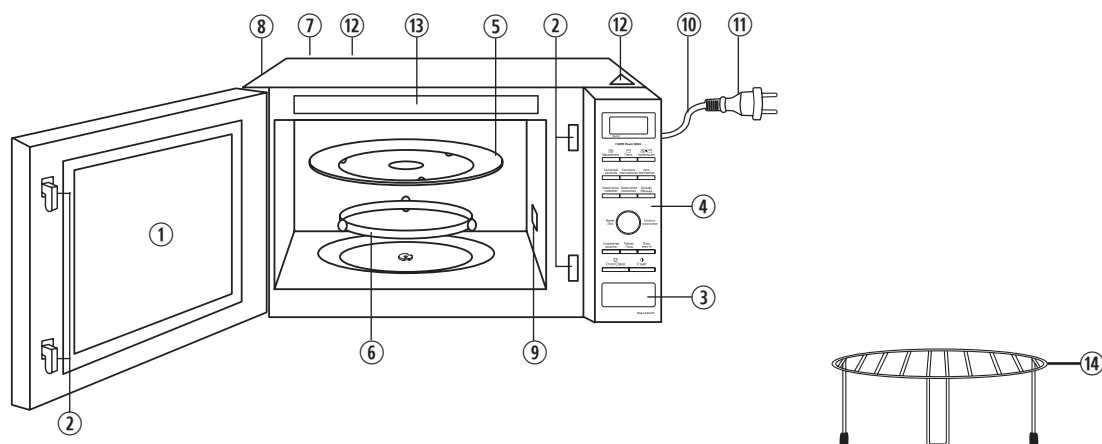
8) Посуда/Фольга

- 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 режима, т.к. это вызывает искрение.
- Если Вы используете алюминиевую фольгу, шампур 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



Русский

① **Смотровое окно печи**

② **Система блокировки дверцы**

③ **Кнопка открывания двери**

Нажмите на клавишу, чтобы открыть дверь. 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 **Панель управления**

⑤ **Стеклоплавильный поворотный стол**

- Не включайте печь, если внутри не установлено роликое кольцо и поворотный стол.
- Используйте только специально предназначенный для данной печи поворотный стол.
- Прежде чем мыть или чистить поворотный стол, дайте ему остынуть.
- 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.
- Если пища или посуда на поворотном столе касается стенок печи и препятствует вращению, поворотный стол будет автоматически вращаться в противоположном направлении. Это нормально.
- Поворотный стол может поворачиваться в разных направлениях.

⑥ **Роликое кольцо**

- Роликое кольцо нужно регулярно чистить во избежание дополнительных шумов во время работы.
- Роликое кольцо и поворотный стол используются только вместе.

⑦ **Наклейка с идентификационным номером модели**

⑧ **Вентиляционные отверстия**

⑨ **Крышка (не снимается)**

⑩ **Сетевой шнур**

⑪ **Сетевая вилка**

⑫ **Наклейка-предупреждение**

⑬ **Перечень автоматических программ**

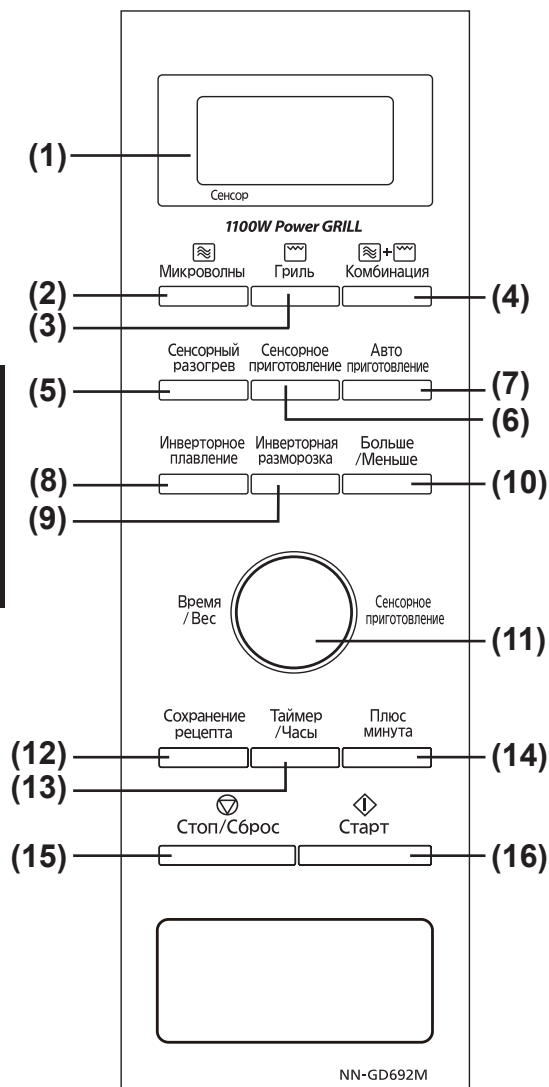
⑭ **Решетка**

ПРИМЕЧАНИЕ:

Приведенная выше иллюстрация приведена только для справки.

Панель управления

РУССКИЙ



- (1) **Окошко дисплея**
- (2) Кнопка **установки мощности микроволнового режима** (стр. 8)
- (3) Кнопка **включения гриля** (стр. 9)
- (4) Кнопка **включения комбинированного режима** (стр. 10)
- (5) Кнопка **Сенсорный разогрев** (стр. 13)
- (6) Кнопка **Сенсорное приготовление** (стр. 14)
- (7) Кнопка **Авто приготовление** (стр. 17)
- (8) Кнопка **Инверторное плавление** (стр. 20)
- (9) Кнопка **Инверторная разморозка** (стр. 21)
- (10) Кнопка **Больше/Меньше** (стр. 13, 14)
- (11) Поворотный переключатель для установки **Время/Вес** и для выбора программ **Сенсорное приготовление**
Нажмите поворотный переключатель, чтобы привести его в рабочее положение. После установки необходимых параметров программы нажмите поворотный переключатель еще раз, чтобы вернуть его в "утопленное" положение и избежать случайного изменения программы.
- (12) Кнопка **Сохранение рецепта** (стр. 11)
- (13) Кнопка **Таймер/Часы** (стр. 7, 23)
- (14) Кнопка **Плюс минута** (стр. 12)
- (15) Кнопка **остановки/сброса программы 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.
- (16) Кнопка **включения Старт**
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** еще раз.

Звуковой сигнал:

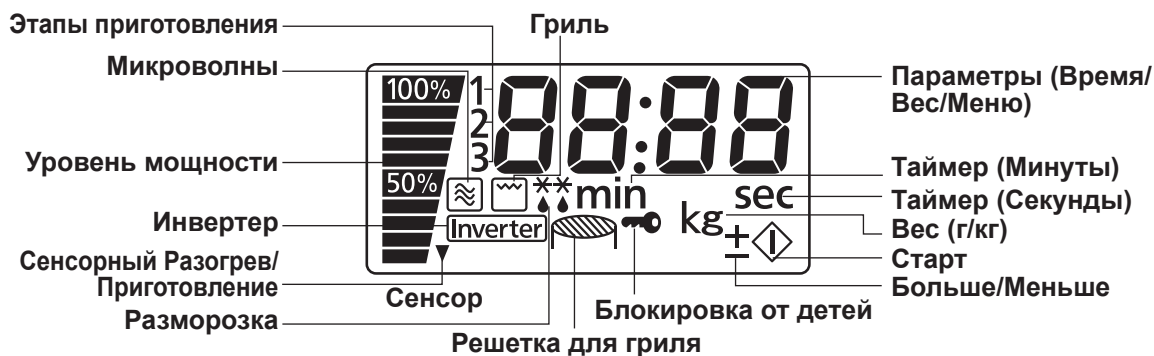
При нажатии кнопок раздается звуковой сигнал. Если сигнал отсутствует, значит установка произведена неправильно.

При переходе от одного этапа программы к другому раздается двойной сигнал. По окончании процесса приготовления прозвучит 5 звуковых сигналов.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если Вы выбрали определенную программу микроволновой печи и не нажали кнопку **Старт**, микроволновая печь автоматически отменит программу через 6 минут. На дисплее опять отобразятся часы или двоеточие.

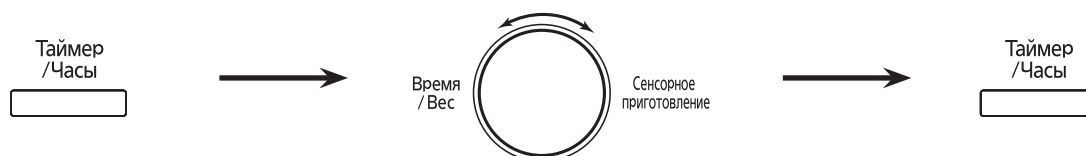
Окно дисплея



Установка часов

Русский

Для установки часов: Например: Чтобы установить 11:25 утра.



1. Нажмите 2 раза.
В окне дисплея начнёт мигать двоеточие.

2. Установите время суток, используя поворотный переключатель **Время/Вес**. На дисплее будет отображаться установленное время, и мигать двоеточие. Время отсчитывается минутами.

3. Нажмите 1 раз.
Двоеточие перестает мигать; время дня введено и сохранено на экране дисплея.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Для повторной установки времени дня снова выполните операции 1-3.
- Время будет отображаться на дисплее, пока печь подключена к сети.
- Часы имеют 24-часовую индикацию времени.
- Печь не работает, пока мигает двоеточие.

Использование функции блокировки от детей

Для установки:



Нажмите кнопку **Старт** 3 раза.
► "🔒" появляется на дисплее.

Для отмены:



Нажмите кнопку **Стоп/Сброс** 3 раза.
► Двоеточие или время появится на дисплее.

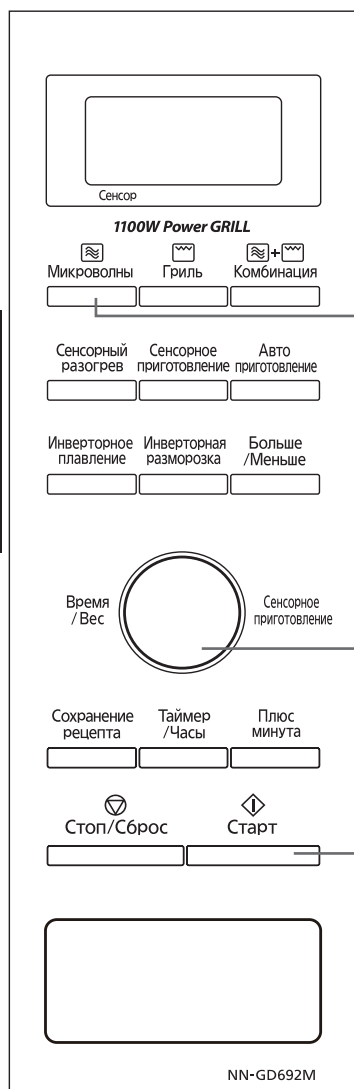
ПРИМЕЧАНИЯ:

- Функция блокировки от детей CHILD SAFETY LOCK может быть активирована, только если на дисплее отображается двоеточие или текущее время.
- Эта функция предотвращает включение печи маленькими детьми, однако дверца при этом не блокируется и может быть открыта.
- Для установки или отмены Блокировки от детей кнопка **Старт** или **Стоп/Сброс** должна быть нажата 3 раза в течение 10 секунд.

Приготовление в режиме Микроволны

Эта функция позволяет Вам устанавливать желаемую мощность и время приготовления.

РУССКИЙ



1. Поместите пищу в печь



2. Выберите уровень мощности микроволн

Нажимайте кнопку **Микроволны**, пока желаемый уровень мощности не появится на дисплее (см. диаграмму ниже).

3. Установите время приготовления

Установите время готовки, используя поворотный переключатель (P10 мощность: до 30 мин.) (Другие уровни мощности: до 90 минут на 1 стадию готовки).

4. Нажмите старт

Начнется приготовление.
На дисплее - обратный отсчет времени.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Возможно программирование не более 3 этапов приготовления в рамках одной установки. Для 2-ого или 3-ого этапа, повторите шаги 2 и 3 перед нажатием кнопки **Старт**. Два сигнала прозвучат между каждым этапом. Эта функция недоступна для Автоматических программ приготовления и Инверторной разморозки. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обратитесь к странице 11.
- При выборе P10 мощности, на первой стадии Вы можете пропустить операцию 2.

Нажмите	Уровень Мощности	Примеры использования
один раз	P10 (1000 Вт)	Для кипячения воды, приготовления свежих овощей, риса, пасты, лапши. Разогрев.
два раза	P9 (900 Вт)	Для приготовления свежих фруктов.
3 раза	P8 (800 Вт)	Для приготовления пирогов, десертов.
4 раза	P7 (700 Вт)	Для приготовления целых кур и их частей.
5 раз	P6 (600 Вт)	Для приготовления говядины, баранины, яиц.
6 раз	P5 (500 Вт)	Для приготовления мясных рулетов, рыбы и морепродуктов
7 раз	P4 (400 Вт)	Для приготовления рождественского пудинга, солонины, бобов и гороха.
8 раз	P3 (300 Вт)	Для размягчения масла, сливочного сыра, мороженого и расплавления шоколада.
9 раз	P2 (250 Вт)	Для варки на медленном огне супов, тушеного мяса и др. (более длительное и нежное приготовление)
10 раз	P1 (100 Вт)	Для сохранения продуктов теплыми и медленного подогрева.

Работа в режиме Гриль с установкой Времени

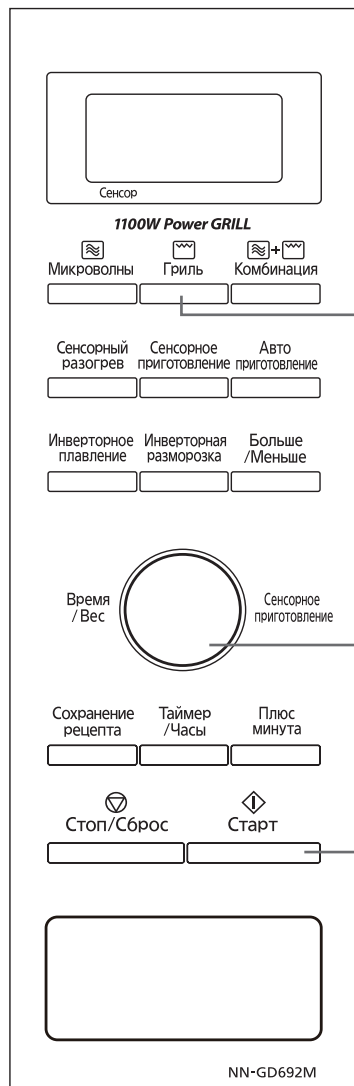
Возможны три установки мощности гриля: 1- высокая, 2 – средняя, 3 – низкая.

Указания по использованию Гриля:

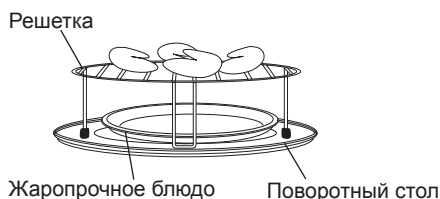
Возможны три уровня мощности гриля. Нужная температура нагрева обеспечивается двумя нагревательными элементами, расположенными в верхней части камеры печи. Они позволяют исключить непроизводительный расход электроэнергии. Нагревательные элементы гриля не требуют предварительного разогрева. Особенно хорош этот режим для поджаривания тонких ломтиков мяса, бифштексов, люля-кебаб, сосисок или кусочков курицы. Кроме того, он подходит для приготовления горячих сэндвичей и всех блюд, запекаемых на решетке.

Выберите режим Гриль, установите время приготовления и включите печь. По истечении примерно половины установленного времени продукты следует перевернуть. При открывании дверцы печи программа прерывается. Откройте дверцу, переверните продукт, поместите его опять на решетку и снова нажмите кнопку Старт. В режиме Гриль дверцу печи можно неоднократно открывать для проверки степени готовности продукта.

Русский



1. Поместите пищу в печь



2. Выберите программу Гриль

Нажмите	Уровень Мощности	Тип продукта
1 раз	Гриль 1	Мясо и кусочки птицы
2 раза	Гриль 2	Морепродукты, рыба
3 раза	Гриль 3	Хлеб, тосты

3. Установите время приготовления

Установите нужное время приготовления поворотным переключателем **Время/Вес**. (до 90 минут)

4. Нажмите

На дисплее начнется обратный отсчет времени.

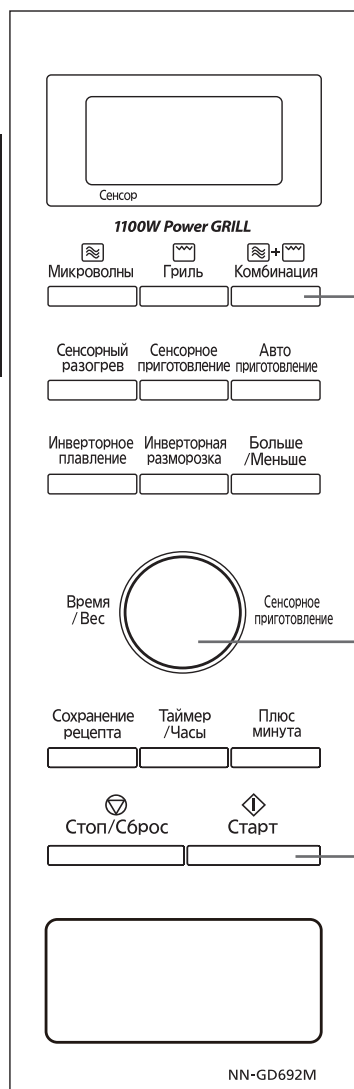
Работа в режиме Комбинация с установкой Времени

Предусмотрены три установки Комбинированного режима приготовления. При этом устанавливать мощность гриля или уровень микроволновой мощности не требуется.

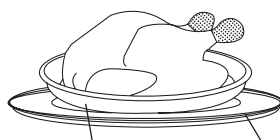
Указания по приготовлению в Режиме Комбинация:

В комбинированном режиме возможно совмещать функции микроволн и гриля для приготовления и разогрева пищи. Комбинированный режим позволяет готовить блюда с получением хрустящей корочки.

РУССКИЙ



1. Поместите пищу в печь



Жаропрочное блюдо Поворотный стол

2. Выберите режим Комбинации

Нажмите	Уровень Мощности	Тип продукта
1 раз	Комбинация 1	Печеный картофель, целая курица
2 раза	Комбинация 2	Говядина, баранина
3 раза	Комбинация 3	Морепродукты, пудинги

3. Установите время приготовления

Установите нужное время приготовления поворотным переключателем **Время/Вес** (до 90 минут)

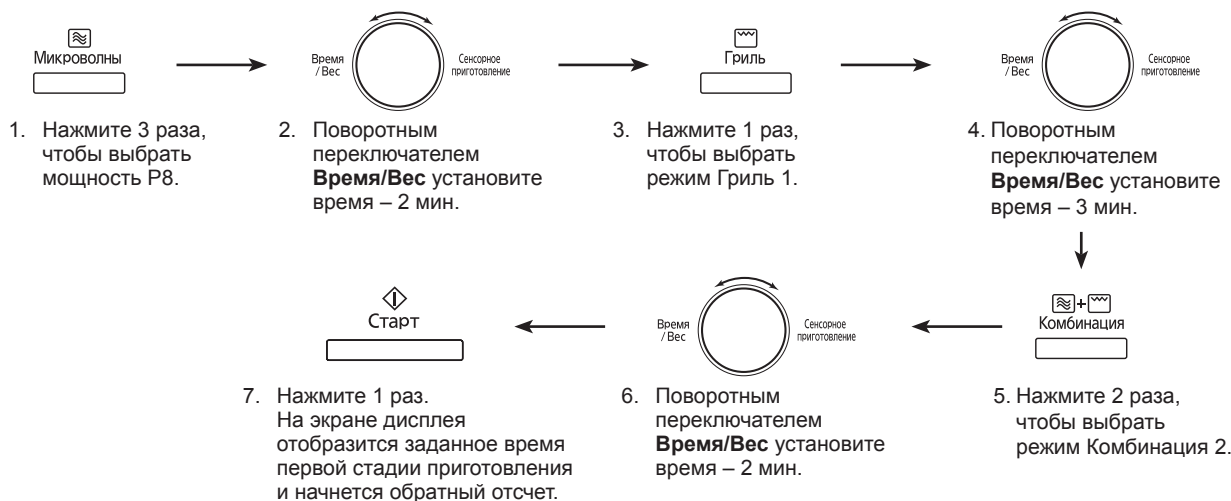
4. Нажмите

На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Программирование 3-х стадий приготовления

Возможность запрограммировать последовательно до 3-х стадий приготовления.

Пример: Установить Микроволны [P8] 2 минуты, затем [Гриль 1] 3 минуты, [Комбинация 2] 2 минуты.



Русский

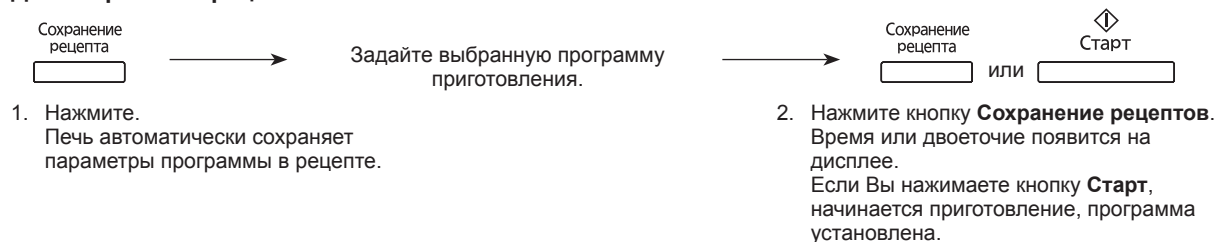
ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Во время работы, после каждой стадии будут раздаваться два звуковых сигнала.
2. Во время приготовления при нажатии кнопки **Стоп/Сброс** приготовление останавливается, чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку **Старт**. Нажатие на кнопку **Стоп/Сброс** 2 раза приведет к очистке запрограммированного процесса приготовления.
3. Эта функция недоступна в режимах Инверторная разморозка, Автопрограммы, Сенсорное приготовление и Сенсорный разогрев.

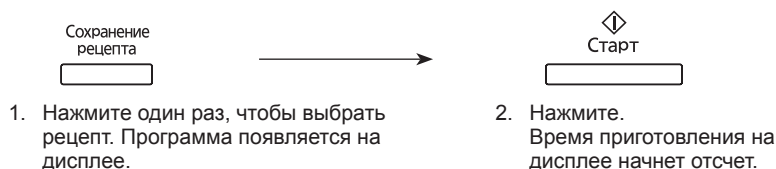
Использование функции “Память рецептов”

Эта функция позволяет легко запрограммировать вашу печь для регулярного разогрева или готовки. Вы можете запрограммировать вашу печь на необходимые вам уровень мощности и время.

Для сохранения рецепта в памяти:



Использование программы Сохранение рецепта:



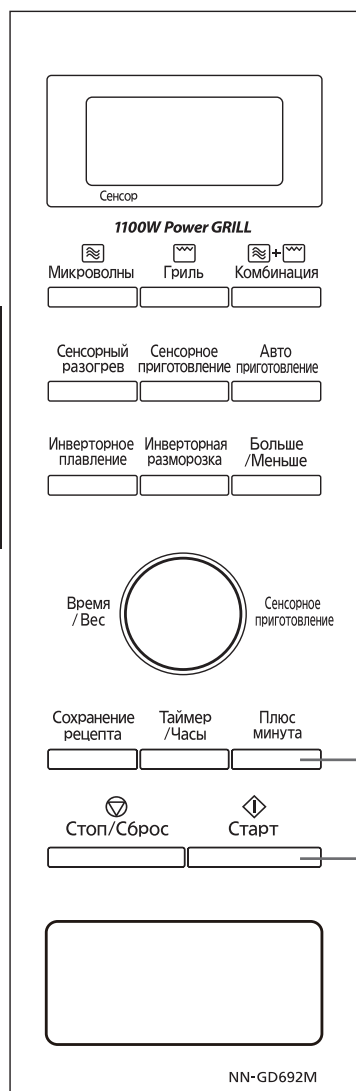
ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Автоматические программы приготовления не могут быть занесены в память с помощью функции Сохранение рецептов.
2. Вы можете запрограммировать только 1 стадию готовки. Не возможно запрограммировать 2 или 3 стадии готовки.
3. При программировании новых рецептов приготовления, ранее запрограммированные рецепты будут автоматически стерты.
4. При прерывании питания или отключения печи от сети рецепт, занесенный в память, не сохранится.

Использование функции "Быстрый СТАРТ"

Эта функция позволяет Вам с шагом 1 мин бысто выставить время приготовления от 1 до 10 мин.

1. Поместите пищу в печь



РУССКИЙ

2. Нажмите кнопку Плюс минута

Установите желаемое время приготовления от 1 до 10 минут.
Уровень мощности уже задан - P10.

3. Нажмите

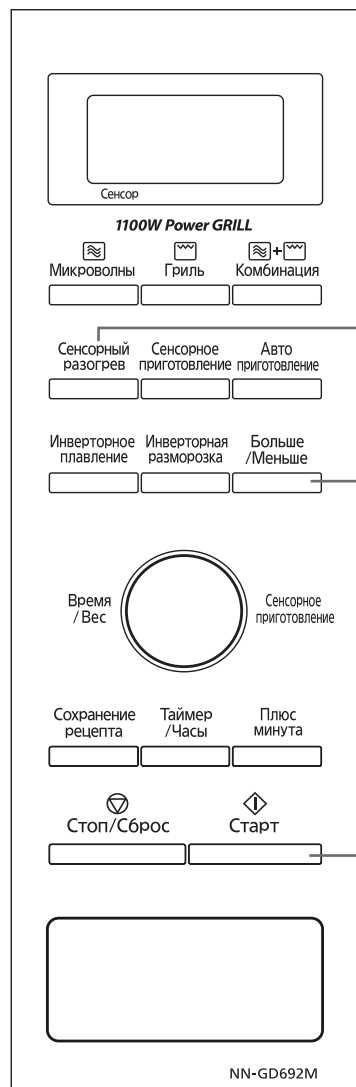
Начнется приготовление. На дисплее - обратный отсчет времени.

ПРИМЕЧАНИЯ:

1. При желании Вы можете использовать другие уровни мощности. Выберите желаемый уровень мощности, прежде чем установить время приготовления.
2. После использования кнопки **Плюс минута** Вы не можете воспользоваться поворотным переключателем **Время/Вес**.
3. С помощью кнопки **Плюс минута** Вы не можете добавить время приготовления во время готовки.

Сенсорный разогрев

Эта функция позволяет разогревать полуфабрикаты комнатной температуры или после хранения в холодильнике без задания уровня мощности и времени приготовления, так как приготовление автоматически регулируется встроенным сенсором пара.



1. Поместите пищу в печь

2. Нажмите кнопку сенсорного разогрева (При желании, нажмите кнопку **Больше / Меньше**)

3. Кнопка **Больше / Меньше** (Опция*):

Применяется для блюд, степень приготовления которых вы хотите изменить. После использования Сенсорных программ приготовления несколько раз, Вы можете предпочесть другую степень готовности пищи. Используя Кнопка **Больше/Меньше**, Вы можете регулировать время приготовления, сокращая или увеличивая его. Нажмите Кнопка **Больше/Меньше**, прежде чем нажать Кнопка **Старт**.

1 нажатие = **Больше** (Добавляет приблизительно 10% времени)

2 нажатия = **Меньше** (Вычитает приблизительно 10% времени)

3 нажатия = исходное значение

* Если же Вы удовлетворены результатами приготовления Сенсорных программ меню, не используйте эту кнопку.

4. Нажмите

После того, как сенсор пара определит достижение заданного значения влажности и температуры, раздастся два звуковых сигнала, на дисплее отобразится оставшееся время до конца приготовления и начнется обратный отсчёт.

Русский

Для достижения наилучших результатов сенсорного разогрева, выполните следующие рекомендации:

1. Температуре вокруг печи должна быть не выше 35 ° С.
2. Вес нагреваемого продукта должен быть от 125 г до 1,0 кг. Для разогрева продуктов весом менее 125 г и более 1,0 кг используйте ручные установки мощности микроволн и времени.
3. Вся пища должна быть предварительно приготовленной и хранящейся при комнатной температуре или в холодильнике.
4. Посуда с продуктами должна быть закрыта неплотно крышкой или пищевой плёнкой, пригодной для использования в микроволновой печи.
5. Перед использованием сенсорного разогрева, удостоверьтесь, что поворотный стол сухой, это обеспечит лучший результат разогрева, т.к. остаточные капли влаги, превращаясь в пар могут ввести датчик в заблуждение.
6. НЕ открывайте дверцу печи до тех пор, пока не прозвучат 2 звуковых сигнала и на экране дисплея появится время до конца процесса. Открытие дверцы может привести к неточному результату приготовления. Дверь можно открывать для перемешивания, переворачивания или добавления пищи после того, как на экране дисплея начнется отсчет оставшегося до конца разогрева времени.
7. НЕ разогревайте хлеб, кондитерские изделия (сырые или полуфабрикаты) и напитки.
8. НЕ пользуйтесь сенсорным разогревом, если в печи осталось тепло от ранее приготовленной пищи.
9. Все продукты питания после разогрева должны постоять 3 - 5 минут.
10. После использования режимов Комбинация, Гриль или Микроволны печь может нагреться, тогда программа сенсорного разогрева не может быть включена в течение 3-х минут. В этом случае на дисплее будет отображаться надпись "**НОЕ**" ("Перегрев"). Сенсорный разогрев можно будет использовать сразу же, как только исчезнет индикация "**НОЕ**" ("Перегрев").

Сенсорное приготовление

Сенсорные программы меню позволяют готовить разнообразные блюда одним касанием клавиши. Вам не придется выбирать уровень мощности или время приготовления, так как приготовление автоматически регулируется встроенным сенсором пара. Во время приготовления пищи из продукта выделяется пар. Если продукты накрыты, пар постепенно накапливается и затем резко вырывается из-под укрытия. После того, как сенсор определит сильное выделение пара, печь автоматически вычислит время, которое осталось до конца приготовления. Всё, что Вам нужно сделать, это лишь выбрать необходимую программу приготовления.

Русский

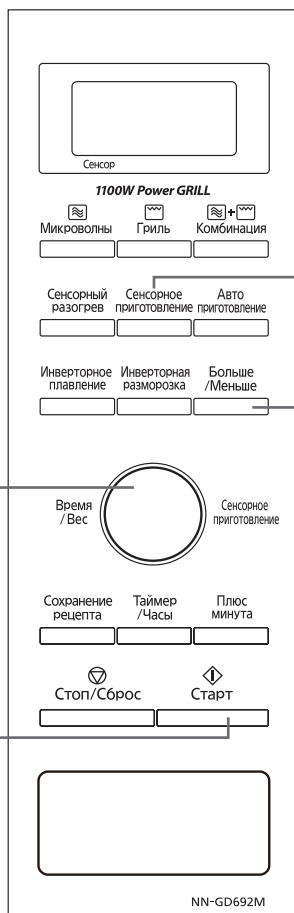
1. Поместите пищу в печь

3. Выберите необходимую программу приготовления

Выберите необходимую программу приготовления, задав поворотным переключателем на дисплее номер нужной программы (при желании, нажмите кнопку **Больше / Меньше**).

5. Нажмите

После того, как сенсор пара определит достижение заданного значения влажности и температуры, раздастся два звуковых сигнала, на дисплее отобразится оставшееся время до конца приготовления и начнется обратный отсчет.



2. Нажмите кнопку Сенсорное приготовление

4. Кнопка Больше / Меньше (Опция*):

Применяется для блюд, степень приготовления которых вы хотите изменить. После использования Сенсорных программ приготовления несколько раз, Вы можете предпочесть другую степень готовности пищи. Используя Кнопка **Больше/Меньше**, Вы можете регулировать время приготовления, сокращая или увеличивая его.

Нажмите Кнопка **Больше/Меньше**, прежде чем нажать Кнопка **Старт**.

1 нажатие = **Больше** (Добавляет приблизительно 10% времени)

2 нажатия = **Меньше** (Вычитает приблизительно 10% времени)

3 нажатия = исходное значение

* Если же Вы удовлетворены результатами приготовления Сенсорных программ меню, не используйте эту кнопку.

Для достижения наилучших результатов сенсорного приготовления, выполните следующие рекомендации:

1. Температуре вокруг печи должна быть не выше 35 °С.
2. Перед использованием сенсорного приготовления, удостоверьтесь, что поворотный стол сухой, это обеспечит лучший результат приготовления, т.к. остаточные капли влаги, превращаясь в пар могут ввести датчик в заблуждение.
3. Посуда с продуктами должна быть закрыта неплотно крышкой или пищевой плёнкой, пригодной для использования в микроволновой печи.
4. НЕ открывайте дверцу печи до тех пор, пока не прозвучат 2 звуковых сигнала и на экране дисплея появится время до конца процесса. Открытие дверцы может привести к неточному результату приготовления. Дверь можно открывать для перемешивания, переворачивания или добавления пищи после того, как на экране дисплея начнется отсчет оставшегося до конца приготовления времени.
5. Все продукты питания после окончания приготовления должны постоять 3 - 5 минут.
6. НЕ пользуйтесь сенсорным приготовлением, если в печи осталось тепло от ранее приготовленной пищи.
7. После использования режимов Комбинация, Гриль или Микроволны печь может нагреться, тогда программы сенсорного приготовления не могут быть включены в течение 3-х минут. В этом случае на дисплее будет отображаться надпись "HOT" ("Перегрев"). Сенсорное приготовление можно будет использовать сразу же, как только исчезнет индикация "HOT" ("Перегрев").

Программы сенсорного разогрева/приготовления

Сенсорный разогрев

Блюда должны быть предварительно приготовлены. Эта функция подходит для разогревания запеканок, готовых обедов, тушеных блюд, блюд их макарон (кроме лазаны). Этот режим подходит для разогревания блюд, имеющих комнатную температуру, или тех, которые хранились в холодильнике (но не замороженных). Не разогревайте пищу в фольге или пластиковых контейнерах, так как это увеличит длительность процесса. Накройте продукт плотно прилегающей крышкой или специальной пищевой пленкой. Если возможно, после разогревания его следует помешать, после чего дать ему постоять еще 2-3 минуты.

1. Овощи

Подходит для приготовления любого типа корнеплодов, например, обычного и сладкого картофеля, тыквы, лука, брюквы, моркови, репы и свеклы. Овощи должны быть почищены, подготовлены и порезаны на кусочки одинакового размера. Если овощи слегка обезвожены, или если вы хотите, чтобы блюдо имело более мягкую консистенцию, добавьте немного воды – от 1 столовой ложки до ¼ стакана. Положите овощи в подходящую миску или кастрюлю и накройте плотно прилегающей крышкой или специальной пищевой пленкой. По желанию можно добавить сливочное масло, зелень или специи, но до завершения готовки не рекомендуется добавлять соль. В середине процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал, напоминающий о необходимости помешать овощи. После приготовления еще раз помешайте овощи, накройте крышкой и дайте постоять еще 2-3 минуты.

2. Замороженные овощи

Эта программа подходит для приготовления всех типов замороженных овощей. Положите овощи в подходящую по размеру посуду. При приготовлении большого количества овощей наилучшие результаты достигаются, если овощи уложены в один слой. Если овощи слегка подвяли, добавьте немного воды – от 1 столовой ложки до ¼ стакана. По желанию можно добавить сливочное масло, зелень или специи, но не солите овощи, пока они не будут полностью готовы. Накройте посуду плотно прилегающей крышкой или пищевой пленкой. После приготовления тщательно перемешайте овощи, накройте крышкой и дайте постоять 2-3 минуты.

3. 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 на поворотный стол (хороший результат получается при накрытии формы пищевой пленкой с отверстиями). 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.

4. 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 (½ пачки)	200 г (1 пачки)
Сахар	75 г (¼ стакана)	150 г (½ стакана)
Яйца	1 шт.	2 шт.
Мука пшеничная	100 г (¾ 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.)
Свежие фрукты, ягоды или ягоды замороженные (вишня, малина, черника и др.)	150 г	300 г

1. Маргарин взбить с сахаром и яйцами в течение 5 минут миксером. Муку смешать с разрыхлителем и ванилином. Всыпать в яично-масленную смесь и быстро замесить вязкое тесто.
2. Добавить ягоды или порезанные фрукты в тесто, или положить их на дно блюда и залить тестом. Выложить тесто в форму и разровнять поверхность.
3. Поставить в печь и выбрать программу "Фруктовый пирог". Готовить до конца программы. Перед подачей посыпать пирог сахарной пудрой.

Программы сенсорного разогрева/приготовления (Продолжение)

5. Спагетти

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

Макароны	Вода
150 г	750 мл
250 г	1000 мл
375 г	1250 мл
500 г	1500 мл

Залейте кипятком (см. таблицу). При желании добавьте 1 столовую ложку растительного масла, чтобы макароны не слиплись между собой. Накройте пищевой пленкой или неплотно прилегающей крышкой. В середине процесса приготовления печь с помощью звукового сигнала предложит Вам помешать продукт. По окончании приготовления слейте воду и дайте блюду постоять 5-10 минут.

РУССКИЙ

6. Рыба

Подходит для приготовления как целой рыбы, так и кусочков рыбного филе. Выберите рыбу, подходящую для приготовления в микроволновой печи, и выложите её одним слоем на дно мелкого блюда, кожей вниз. Для вкуса добавьте масло, специи, травы или лимонный сок. Подверните тонкие края филе, чтобы не пересушить их. Если вы хотите приготовить целую фаршированную рыбу, возможно, понадобится увеличить время её приготовления. Головную и хвостовую части целой рыбы следует обернуть небольшим количеством алюминиевой фольги, чтобы предотвратить их пересушивание. Накройте посуду неплотно прилегающей крышкой или пищевой плёнкой. Если вы готовите большое количество рыбы, дайте готовому блюду постоять 3-5 мин перед подачей на стол. (толщина рыбы не должна быть более 3 см)

7. Пельмени

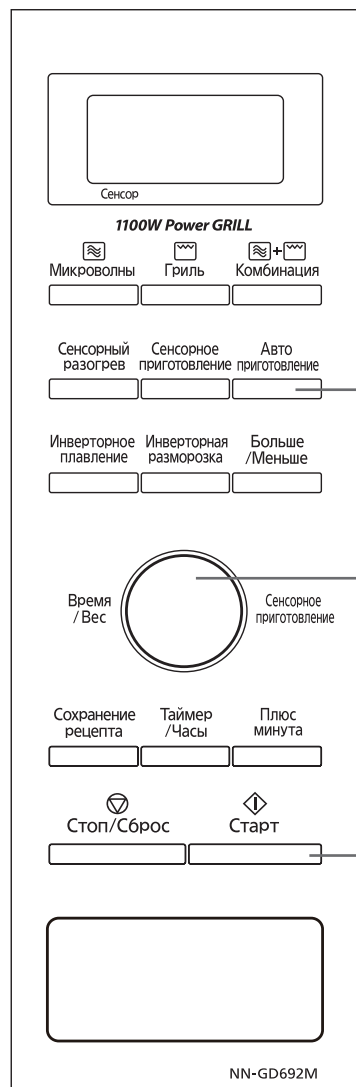
Положите замороженные пельмени в глубокую кастрюлю, залейте кипятком. (см. таблицу):

Продукты	2 порц.	4 порц.
Пельмени	250 г	500 г
Горячая вода	600 мл	900 мл

Добавьте 1 столовую ложку подсолнечного масла, чтобы пельмени не слиплись, соль, чёрный перец, лавровый лист и перемешайте. Накройте крышкой или пищевой плёнкой. После звукового сигнала перемешайте и готовьте без крышки.

Автоприготовление

Эта функция позволяет готовить пищу простым нажатием кнопки для выбора категории продукта и его веса. Нет необходимости подбирать режимы, мощности и время приготовления, микроволновая печь сделает это за вас.



1. Поместите пищу в печь

2. Нажмите кнопку Автоприготовление

Выберите номер нужной программы.

3. Выберите нужный вес

Установите нужный вес, либо количество порций продуктов для приготовления, используя поворотный переключатель **Время/Вес**.

4. Нажмите

На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Русский

Меню №	Категория продукта	Порции/Вес			
		100 г	150 г	200 г	—
8	Каша	100 г	150 г	200 г	—
9	Суп	2 порции	4 порции	6 порций	—
10	Пагу	2 порции	4 порции	6 порций	—
11	Котлеты	250 г	375 г	500 г	750 г
12	Кусочки курицы	200 г	400 г	600 г	800 г
13	Замороженная пицца	250 г	350 г	450 г	550 г
14	Запеканка	2 порции	4 порции	6 порций	8 порций

ПРИМЕЧАНИЕ:

При выборе программы **Автоприготовление**, на дисплее отображаются символы, которые показывают режим приготовления и необходимые аксессуары.

Программы автоматического приготовления

8. Каша

Программа подходит для приготовления каш на молоке или воде из таких круп как: гречка, рис, пшено, и др. Используйте посуду подходящего размера с неплотно закрытой крышкой. Воспользуйтесь приведенным ниже рецептом:

Рис	100 г	150 г	200 г
Вода	300 мл	500 мл	700 мл
Молоко	500 мл	750 мл	1000 мл
Соль	¼ ч.л.	½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.

Поставьте кастрюлю в печь и выберите программу "Каша". После звукового сигнала перемешайте и готовьте без крышки.

9. 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	2 ст. л.	1 ч. л.	1 ч. 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	½ шт.	-	½ 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.

10. Пару

Программа предназначена для приготовления традиционных тушеных блюд из мяса: гуляш, азу, мясо с грибами, ребрышки в соусе, мясо с черносливом и т.д. Для тушения подходит говядина, свинина, баранина. Можно готовить мясо на косточках (грудинка, ребрышки, лопатка, мякоть шеи). Мясо должно быть нарезано на одинаковые кусочки среднего размера. Воспользуйтесь приведенным ниже рецептом:

Название блюда	Гуляш	Азу	Мясо с грибами
Продукты	2 порции		
Говядина	500	500	500
Лук*	150	100	100
Томатный соус	150	100	-
Растительное масло	30	30	30
Мясной бульон или вода	150	150	250
Соевый соус	20	20	-
Маринованные огурцы*	-	100	-
Чеснок	-	10	-
Грибы (сухие)**	-	-	20
Соль	По вкусу		
Перец черный молотый	По вкусу		

* Овощи нарежьте мелкими кусочками.

** Сушеные грибы замочите в большом количестве воды за 30 минут до приготовления.

Положите все ингредиенты в глубокую посуду, хорошо перемешайте, закройте крышкой и выберите соответствующий номер программы. В процессе приготовления прозвучит сигнал, напоминающий о необходимости перемешать блюдо.

Программы автоматического приготовления (Продолжение)

11. Котлеты

Программа подходит для приготовления домашних котлет или размороженных полуфабрикатов. Положите котлеты в форму с бортиками на небольшом расстоянии друг от друга, поставьте форму на решетку в печь и нажмите «КОТЛЕТЫ». 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.

12. Кусочки курицы

Подходит для приготовления кусочков курицы, таких как крылышки, окорочка, половинки грудок и т. д. Кусочки курицы должны полностью оттаять перед приготовлением. Чтобы улучшить вкус, цвет и аромат курицы, предварительно замаринуйте ее кусочки со специями. Разложите курицу на решетке, подставив под нее пустую мелкую тарелку, чтобы собирать вытекающий сок. В середине процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал, напоминающий о необходимости перевернуть кусочки.

13. Замороженная пицца

Программа подходит для приготовления разнообразных видов замороженной пиццы. Пиццы могут быть разных диаметров и толщины. Замороженную пиццу положите на решетку и поставьте на поворотный стол. Выберите вес, ближайший к указанному на упаковке. Перед подачей нарежьте на порции.

14. Запеканка

Программа предназначена для приготовления различных запеканок, таких как картофельная, овощная, творожная и прочие. Воспользуйтесь приведенными ниже рецептами:

Продукты, г	Запеканка «Картофельная с мясом»			
	2 порц. 1 шт.	4 порц. 2 шт.	6 порц. 3 шт.	8 порц. 4 шт.
Яйцо	1 шт.	2 шт.	3 шт.	4 шт.
Желток	-	-	1 шт.	-
Масло слив.	10	15	20	25
Соль, перец черный мол.	По вкусу			
Картофельное пюре	300	300	400	500
Сливки	2 ст.л	3 ст.л	4 ст.л	5 ст.л
Фарш мясной	100	200	400	500
Пассиров. лук	2 ст.л	4 ст.л	6 ст.л	8 ст.л

1. Картофельное пюре смешать с яйцами, маслом, сливками. Разделить на две равные части.
2. Фарш заправить солью, перцем, пассированным луком, хорошо перемешать. При необходимости добавьте 2-4 ст.л. воды или молока.
3. Одну часть картофельной массы выложить на дно смазанной формы с бортиками, затем выложить слой мясной начинки, и сверху – оставшуюся часть картофеля. Поверхность разровнять, смазать растительным маслом, поставить на решетку и готовить в печи, выбрав соответствующий номер программы и количество порций. Перед подачей нарезать на порции.

Продукты, г	Запеканка «Овощная с сыром»			
	2 порц. 2 шт.	4 порц. 3 шт.	6 порц. 4 шт.	8 порц. 5 шт.
Яйцо	2 шт.	3 шт.	4 шт.	5 шт.
Заморож. овощи	200	300	450	600
Соль	По вкусу			
Сливки	½ стак.	⅔ стак.	¾ стак.	1 стак.
Сыр	2 ст.л	3 ст.л	4 ст.л	5 ст.л

1. Замороженные овощи смешать с яйцами, сливками и солью.
2. Форму с бортиками смазать растительным маслом, выложить овощную смесь, разровнять, посыпать тертым сыром.
3. Поставить на решетку в печь и готовить, выбрав соответствующий номер программы и количество порций. Перед подачей разрезать на порции.

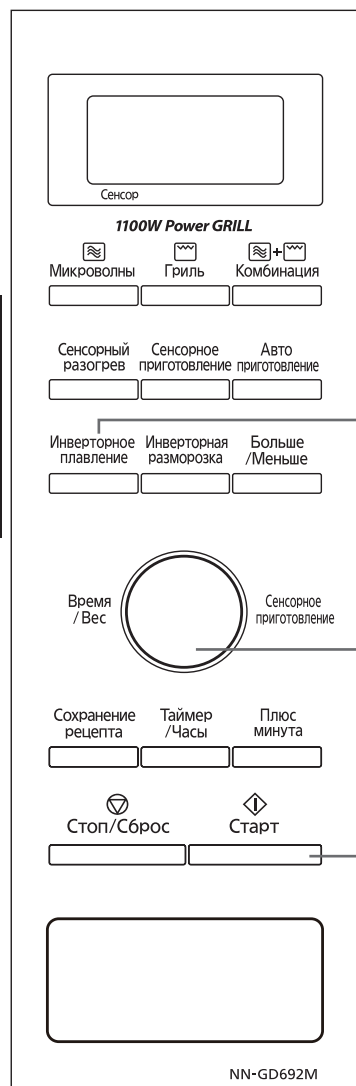
Продукты, г	Запеканка «Творожная с яблоками»			
	2 порц. 3 шт.	4 порц. 4 шт.	6 порц. 5 шт.	8 порц. 6 шт.
Творог	200	400	500	600
Яйца	3 шт.	4 шт.	5 шт.	6 шт.
Яблоки	1 шт.	2 шт.	3 шт.	4 шт.
Сахар	⅓ стак.	½ стак.	⅔ стак.	1 стак.
Манная крупа	2 ст.л	3 ст.л	4 ст.л	5 ст.л
Масло слив.	1 ст.л	2 ст.л	3 ст.л	4 ст.л
Соль	⅓ ч.л	½ ч.л	¾ ч.л	1 ч.л

1. Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать тонкими ломтиками.
2. Все ингредиенты растереть до однородной массы, добавить яблоки, перемешать.
3. Форму с бортиками выстелить пергаментной бумагой, бортики смазать растительным маслом. Выложить творожную смесь, разровнять. Поставить на поворотный стол в печь и готовить, выбрав соответствующий номер программы и количество порций. (При приготовлении сладких запеканок решетку лучше не использовать!) Перед подачей разрезать на порции, полить сметаной.

Инверторное плавление

Эта функция позволяет растопить масло и шоколад, смягчить сливочный сыр и мороженое, просто задайте вес продукта. Вес запрограммирован в граммах.

Русский



1. Поместите пищу в печь

2. Нажмите кнопку Инверторное плавление

Выберите номер нужной программы.

3. Выберите нужный вес

Установите нужный вес продукта, используя поворотный переключатель **Время/Вес**.

4. Нажмите

На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Меню №	Категория продукта	Порции/Вес					
		50 г	100 г	150 г	200 г	250 г	300 г
15	Размягчение масла	50 г	100 г	150 г	200 г	250 г	300 г
16	Размягчение сливочного сыра	50 г	100 г	150 г	200 г	250 г	300 г
17	Размягчение мороженого	300 г	600 г	900 г	1200 г	-	-
18	Расплавление шоколада	50 г	100 г	150 г	200 г	250 г	300 г

15. Размягчение масла

Удалите обертку, нарежьте масло на кубики по 3 см, положите в соответствующую посуду, накройте крышкой или полиэтиленовой пленкой и поставьте в печь. Перемешайте после окончания приготовления.

16. Размягчение сливочного сыра

Удалите обертку, положите в соответствующую посуду (крышкой можно не накрывать) и поставьте в печь.

17. Размягчение мороженого

Смягчение без крышки.

18. Расплавление шоколада

Удалите обертку, положите в соответствующую посуду (можно поломать на кусочки). Накрывать не надо. После нагревания, перемешайте до полного расплавления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Шоколад сохраняет свою форму даже тогда, когда смягчился.

ПРИМЕЧАНИЕ:

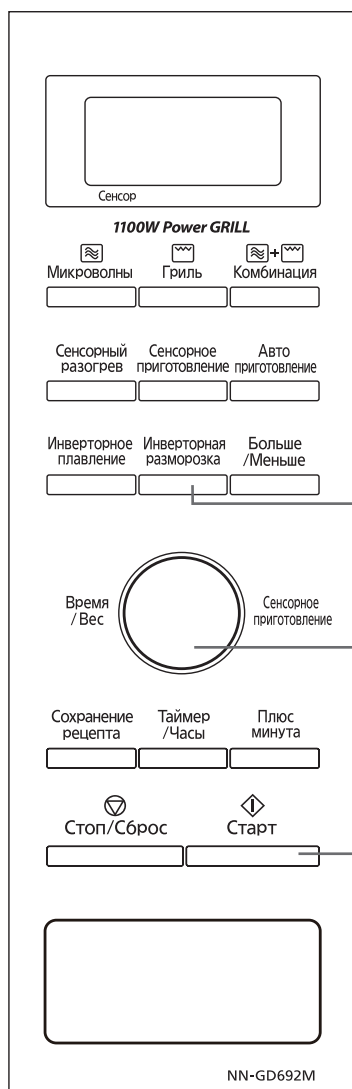
Если пища нуждается в большем количестве времени приготовления или вес превышает заданный диапазон, готовьте в режиме Микроволны с использованием мощности P3 для плавления и размягчения.

- Rus-20 -

Размораживание

Инверторная разморозка

Эта функция позволяет Вам размораживать мясо, птицу и морепродукты по весу.



1. Поместите пищу в печь



2. Нажмите кнопку Инверторная разморозка

3. Установите вес

Установите вес размораживаемых продуктов, используя поворотный переключатель **Время/Вес** (0,1 кг ~ 3,0 кг). Если вам необходимо разморозить 100 г продукта, то Вы можете пропустить этот этап.

4. Нажмите

На экране дисплея отобразится заданное время разморозки и начнется обратный отсчет. Если установленное время превышает 60 минут, то время на дисплее отобразится с указанием часов и минут.

Русский

ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Режим инверторной разморозки может использоваться для размораживания порционных кусочков мяса. Курица и рыба размораживаются по весу. Чтобы воспользоваться данным режимом, просто введите в программу вес продукта в килограммах (1,0) и сотнях граммов (0,1). Печь автоматически определит время разморозки и уровень мощности. После ввода программы на дисплее отобразится время разморозки. Для получения наилучших результатов вес продукта не должен быть меньше 0,2 кг.
2. Мясо на кости (например, реберная часть говядины или свиной окорок) содержит меньше мышечной ткани, чем бескостная часть того же веса. Следовательно, из веса мяса на кости, превышающего 2 кг, можно вычесть 0,5 кг. Если вес мяса на кости меньше 2 кг, из него следует вычесть 0,25 кг.
3. Если в процессе размораживания пищи зазвучит сигнал, переверните продукт или выньте его из печи (или накройте его).

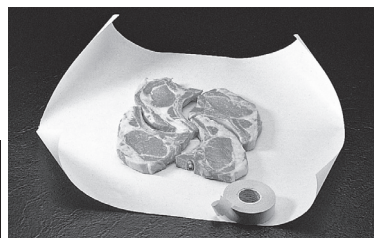
Технология размораживания и полезные советы

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.

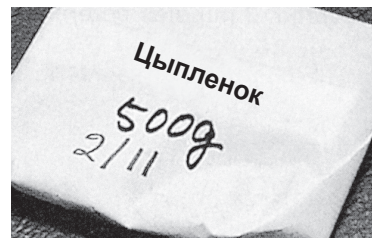
Примечание: Если продукт был упакован в алюминиевую фольгу, то во избежание искрения во время размораживания, снимите алюминиевую фольгу с продукта.



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.

Инверторная разморозка

Функция **Инверторная разморозка** работает на основе веса пищевых продуктов. Большинство порционных продуктов, таких как кусочки цыпленка, мяса и рыбы могут быть легко разморожены в этом режиме.

Поворотным переключателем **Время/Вес** 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 для инверторного размораживания

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. Накрывать 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.



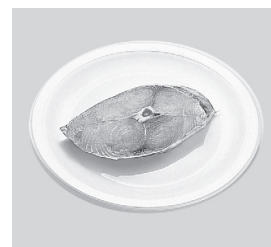
Снимите упаковку с сырого мяса и положите его на тарелку.



Оберните кость куриного окорочка алюминиевой фольгой.



Оберните голову и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой.



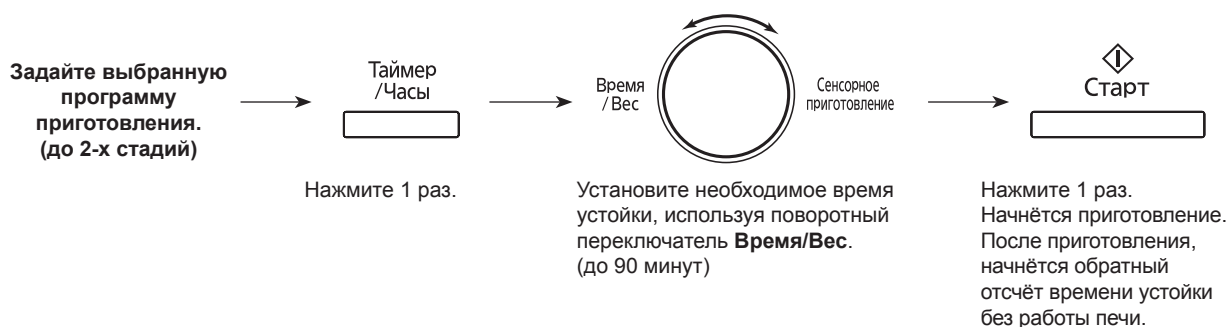
Снимите упаковку с рыбного филе и положите его на тарелку.

Установка таймера, времени устойки или отсрочки включения

Для использования в качестве минутного таймера

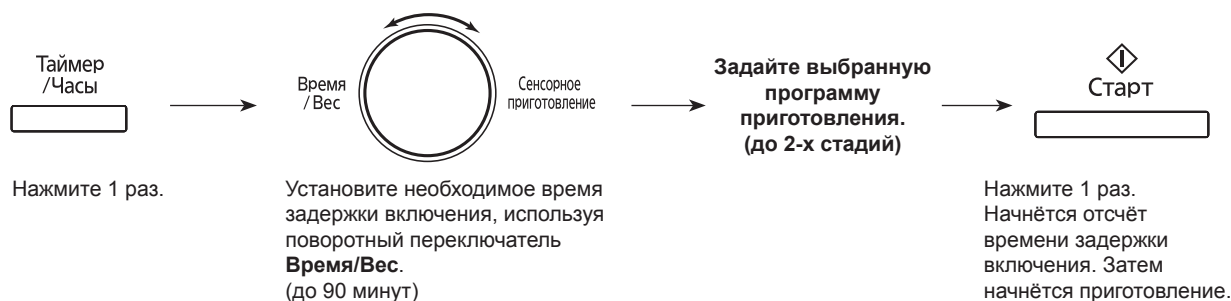


Для программирования времени устойки



Русский

Для программирования задержки включения



ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Отсчёт времени таймера/задержки включения/устойки на дисплее будет продолжаться даже при открытии дверцы печи.
2. При программировании последовательности действий задержка включения и время устойки не могут быть поставлены ни перед одной программой автоматического приготовления. Это не позволяет продукту нагреться перед началом приготовления или размораживания. Изменение начальной температуры пищи может повлиять на результат приготовления.
3. При использовании таймера, задания времени устойки и задержки включения допускается программирование до двух этапов установки разных мощностей.

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 идёт горячий воздух.

Во время готовки 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 без продуктов.

Включение пустой печи на короткое время не должно вызвать её 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, Комбинации, Комбинации и Гриля возможен запах и небольшой дымок.

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

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)

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Печь не включается.	Печь не надёжно подсоединена к сетевой розетке.	Выньте сетевой кабель из розетки и подождите 10 секунд, после чего снова подсоедините.
	Сработал автоматический прерыватель цепи или перегорел плавкий предохранитель.	Пожалуйста обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Не в порядке сетевая розетка.	Для проверки включите в розетку другой прибор.
Не начинается процесс приготовления.	Не закрыта полностью дверца.	Закройте дверцу как следует.
	После программирования не была нажата кнопка Старт .	Нажмите кнопку Старт .
	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 "H0E".	Печь еще не остыла.	Попробуйте еще раз после того, как печь остынет.
При включении печи слышны посторонние шумы от вращения стеклянного подноса.	Роликовое кольцо и дно печи загрязнились.	Почистите печь в соответствии с правилами ухода (см. следующую страницу).
На дисплее появляется символ "🔑".	Включилась функция блокировки от детей в результате 3-кратного нажатия кнопки Старт .	Отключите функцию блокировки от детей, нажав кнопку Стоп/Сброс 3 раза.
Процесс приготовления прерван и на дисплее появился код "H97", "H98" или "H00".	Проблемы с магнетроном.	Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Русский

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

Уход и техническое обслуживание микроволновой печи

1. Печь нужно регулярно чистить.
2. Перед чисткой печи выключите ее и отсоедините кабель питания от сетевой розетки.
3. 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.
4. Внутренние поверхности печи следует протирать мягкой тканью. Во избежание повреждения внутренних деталей устройства не допускается попадание жидкости внутрь вентиляционных отверстий.
5. Не допускайте попадания жидкостей на панель управления. При чистке панели управления используйте мягкую салфетку, не применяйте сильные моющие средства, абразивные материалы или чистящие аэрозоли. Во время чистки панели управления дверца должна оставаться открытой во избежание случайного включения печи. После чистки нажмите СТОП/СБРОС, что бы вернуть печь в исходное положение.
6. 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.
7. Стекланный поворотный стол нужно периодически чистить. Мойте его в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.
8. Роликовое кольцо и дно печи нужно периодически очищать для обеспечения бесшумной работы печи. Просто протирайте нижнюю поверхность, 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 дна и колесики роликового кольца. Следите за правильной установкой роликового кольца на днище микроволновой печи после того, как Вы снимали его для чистки.
9. Во время приготовления блюд в режимах Гриля и Комбинации на стенках печной камеры неизбежно остается жир. Если печь не чистить, может появиться неприятный запах и дым во время ее работы. Кроме того, брызги жира будет труднее отчистить по прошествии некоторого времени.
10. После использования режимов Гриля и Комбинации потолок и стенки печной камеры необходимо протереть мягкой тканью, смоченной в мыльной воде и тщательно отжатой. Особенно важно поддерживать чистоту смотрового окна после работы печи в вышеуказанных режимах. Для удаления стойких загрязнений можно воспользоваться небольшим количеством специального аэрозольного чистящего средства для микроволновых печей, распыленного на мягкую влажную ткань. Нанесите средство на проблемный участок, оставьте на рекомендуемое время и затем тщательно вытрите. Не чистите этим средством дверцу печи и область вокруг воздухозаборника, находящегося на правой боковой панели корпуса.
НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО НЕПОСРЕДСТВЕННО ВНУТРЬ КАМЕРЫ!
Он не может использоваться для очистки.
11. При работе микроволновой печи в условиях высокой влажности, внутри или вокруг внешней стороны дверцы может образоваться конденсат. Необходимо протереть мягкой тканью элементы печи насухо. Это не является неисправностью устройства.
12. Не используйте грубые абразивные чистящие средства, металлические губки, скребки для чистки стекла дверцы печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к порче прибора.
13. При необходимости замены лампочки обратитесь в авторизованный сервисный центр.
14. 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.

Технические характеристики

Источник электропитания:		220 В 50 Гц
Потребляемая мощность:	Микроволновой режим	4,8 А 1050 Вт
	Гриль	5,3 А 1160 Вт
	Комбинация	8,8 А 1920 Вт
Выходная мощность:	Микроволновой режим*	1000 Вт
	Гриль	1100 Вт
Габаритные размеры (Ш x В x Г):		525 мм x 310 мм x 414 мм
Внутренние размеры (Ш x В x Г):		359 мм x 247 мм x 362 мм
Внутренний объем:		31 л
Рабочая частота:		2450 МГц
Вес без упаковки:		Приблизительно 13,2 кг

* Тест IEC

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Информация относительно требований к напряжению, даты изготовления, страны и серийного номера находится на специальной наклейке на задней стороне микроволновой печи.

Русский

Краткое руководство пользователя

Русский

Функция	Способ управления
Для установки часов (см. стр. 7)	<p>Нажмите 2 раза. Введите текущее время. Нажмите 1 раз.</p>
Активация/отмена блокировки кнопок Child Lock (см. стр. 7)	<p>Для активации: Индикация на дисплее</p> <p>Нажмите 3 раза.</p> <p>Для отмены: Индикация на дисплее</p> <p>Нажмите 3 раза.</p>
Установка режима микроволн (см. стр. 8)	<p>Выберите мощность. Установите время приготовления. Нажмите 1 раз.</p>
Работа в режиме Гриля с установкой Времени (см. стр. 9)	<p>Выберите мощность. Установите время приготовления. Нажмите 1 раз.</p>
Работа в режиме Комбинация с установкой Времени (см. стр. 10)	<p>Выберите мощность. Установите время приготовления. Нажмите 1 раз.</p>
Использование функции "Память рецептов" (см. стр. 11)	<p>Для активации:</p> <p>Нажмите, чтобы выбрать программу из памяти рецептов. Установите нужную программу приготовления. Нажмите 1 раз.</p>
	<p>Для приготовления с помощью функции Сохранение рецепта</p> <p>Нажмите, чтобы выбрать программу из памяти рецептов. Нажмите 1 раз.</p>
Использование функции "Быстрый СТАРТ" (см. стр. 12)	<p>Нажмите, чтобы задать время. Нажмите 1 раз.</p>

Краткое руководство пользователя (Продолжение)

Русский

Функция	Способ управления
Использование функции "Сенсорный разогрев" (☞ см. стр. 13)	<p>Нажмите 1 раз. Корректировка Нажмите 1 раз.</p>
Использование функции "Сенсорное приготовление" (☞ см. стр. 14)	<p>Нажмите 1 раз. Установить нужную категорию. Нажмите 1 раз.</p>
Использование функции "Автоприготовление" (☞ см. стр. 17)	<p>Нажмите, чтобы выбрать необходимую программу Автоменю. Установите вес/ количество порций. Нажмите 1 раз.</p>
Использование функции "Инверторное плавление" (☞ см. стр. 20)	<p>Нажмите, чтобы выбрать необходимую программу Автоменю. Установите вес/ количество порций. Нажмите 1 раз.</p>
Использование функции "Инверторная разморозка" (☞ см. стр. 21)	<p>Нажмите 1 раз. Установите вес/ количество порций. Нажмите 1 раз.</p>
Обычный таймер (☞ см. стр. 23)	<p>Нажмите 1 раз. Установите время. Нажмите 1 раз.</p>
Устойка (☞ см. стр. 23)	<p>Нажмите 1 раз. Установите время. Нажмите 1 раз.</p>
Задержка включения (☞ см. стр. 23)	<p>Нажмите 1 раз. Установите время. Нажмите 1 раз.</p>