Содержание

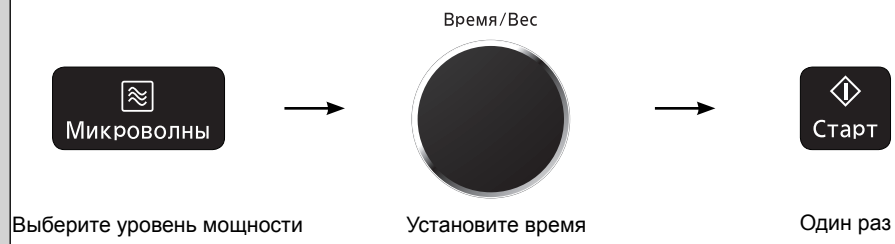
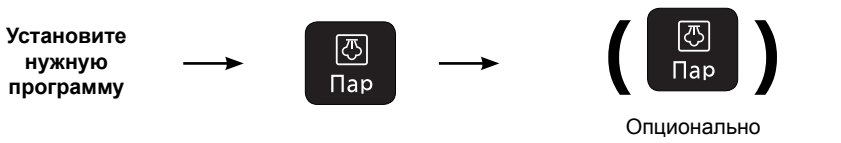
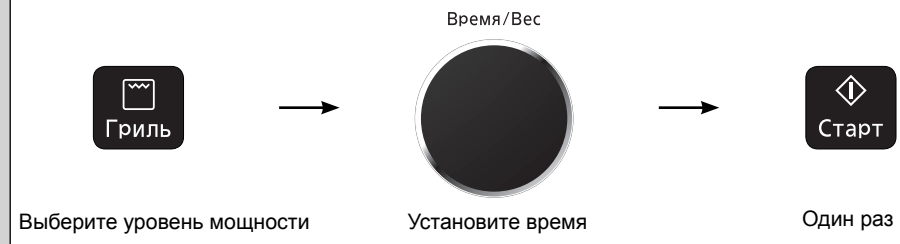
Краткое руководство 2-4
Установка и подключение 5
Меры безопасности 6
Важная информация 7
Посуда для приготовления и принадлежности 8
Режимы приготовления 9
Комбинированные режимы приготовления 10
Схема компонентов 11-12
Панель управления 13
Дисплей 14
Выбор языка индикации 14
Поворотный переключатель 14
Настройка часов 15
Блокировка от детей 15
Выбор мощности микроволн 16
Режим Пар 17-18
Режим Пароувлажнения 19
Функция Турбо Разморозка 20
Размораживание с установкой времени 20
Технология размораживания и полезные советы 21
Духовка 22-23
Режим Гриль 24-25
Комбинированный режим (Комбинация 1/2/3) 26
Комбинированный режим (Хрустящая корочка) 27
Комбинированный режим (Пар Гриль) 28
Режим Таймер (Кухонный таймер/Время выдержки/Отложенный старт) 29
Программирование 3-х этапного приготовления 30
Режим Авто Пар 31
Меню Авто Пар 32
Режим Автоматического приготовления 33
Меню автоматического приготовления 34-35
Самоочистка системы 36-37
Перед обращением в сервисный центр 38-39
Уход и техническое обслуживание микроволновой печи 40-41
Технические характеристики 42

Русский

© Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 2016

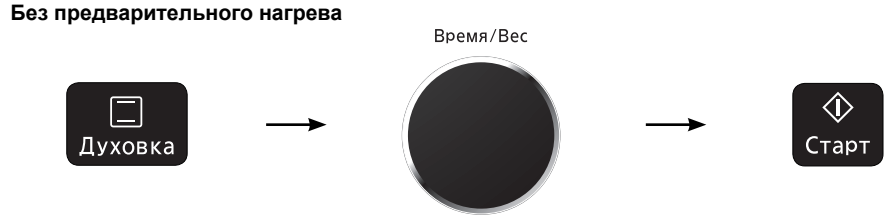
3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec1 2016/7/14 9:22:08

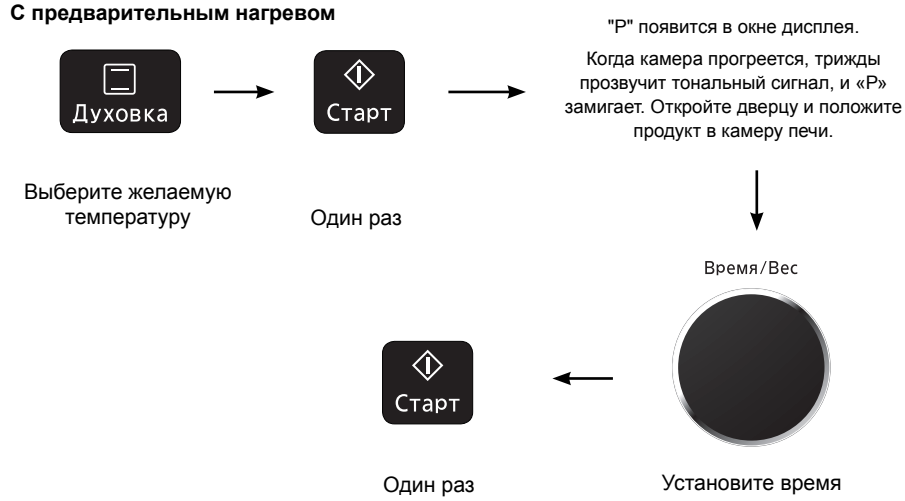
Краткое руководство

Функция	Как пользоваться
Установка часов (страница 15)	
Установка/Снятие защиты от детей (страница 15)	
Приготовление/ Разогрев/ Разморозка программой Микроволны (страница 16, страница 20)	
Режим ПАР (страница 17-18)	
Режим ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ (страница 19)	 По мере необходимости во время приготовления удерживайте кнопку «Пар» 2 сек, чтобы добавить пароувлажнение в течение 1 мин. Если Вы хотите добавить 2 или 3 мин паровой обработки, нажмите кнопку «Пар» один или два раза в течение 3 сек после шага 2.
ГРИЛЬ (страница 24-25)	

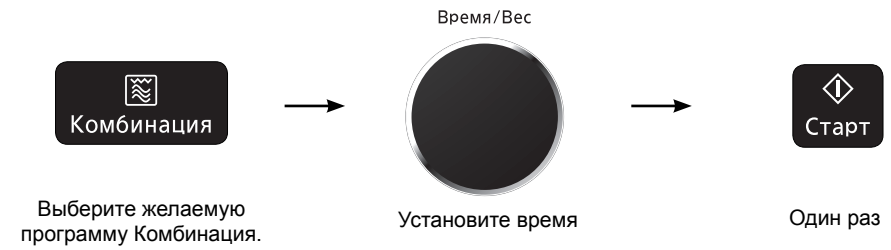
3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec2 2016/7/14 9:22:08

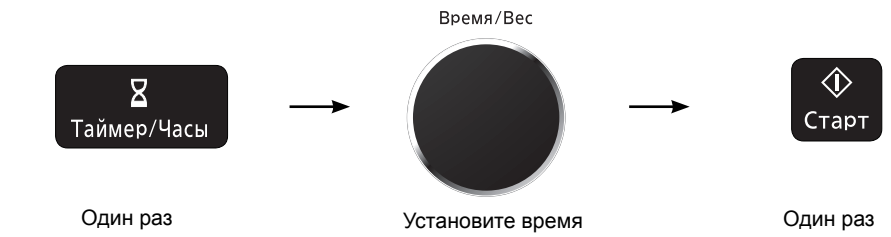
Краткое руководство (продолжение)

<table>
<tr><th>Функция</th><th>Как пользоваться</th></tr>
<tr><td rowspan="3">ДУХОВКА
(страница 22-23)</td><td>
Без предварительного нагрева


Выберите желаемую температуру | Установите время | Один раз
</td></tr>
<tr><td>
С предварительным нагревом


</td></tr>
<tr><td>
Ферментация:


Установите температуру 40 °C | Установите время | Один раз
</td></tr>
<tr><td>КОМБИНАЦИЯ
(страница 26-28)</td><td>


Выберите желаемую программу Комбинация. | Установите время | Один раз
</td></tr>
<tr><td>Установка Кухонного Таймера
(страница 29)</td><td>


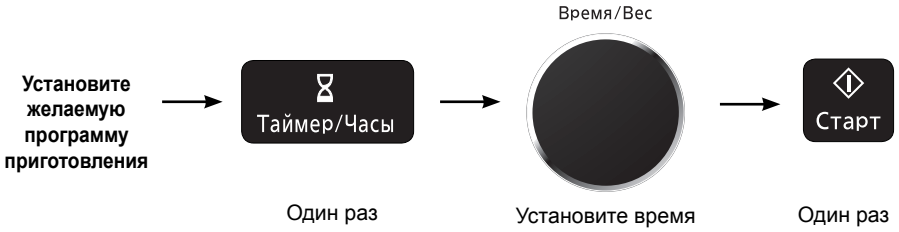
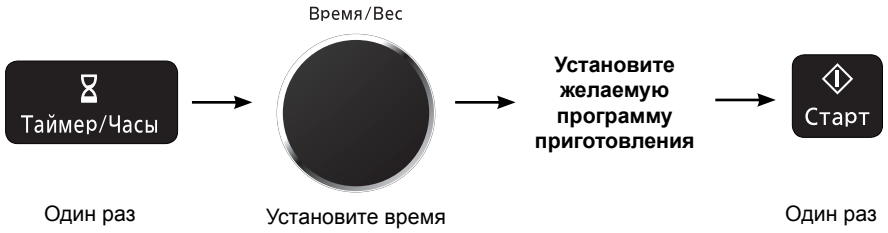
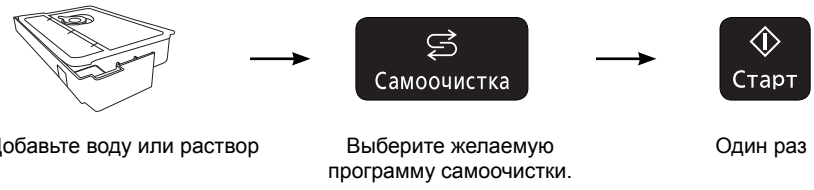
Один раз | Установите время | Один раз
</td></tr>
</table>

Русский

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec3 2016/7/14 9:22:08

Краткое руководство (продолжение)

Русский

Функция	Как пользоваться
Установка Времени выдержки (страница 29)	
Установка Отложенного Старта (страница 29)	
ТУРБО РАЗМОРОЗКА (Страница 20)	
Приготовление с использованием Программы АВТО ПАР (Страница 31)	
Приготовление с использованием программы автоматического приготовления (Страница 33)	
Программа САМООЧИСТКИ СИСТЕМЫ (Страница 36-37)	**Например:** **Режим СЛИВА ВОДЫ:** 

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec4 2016/7/14 9:22:08

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

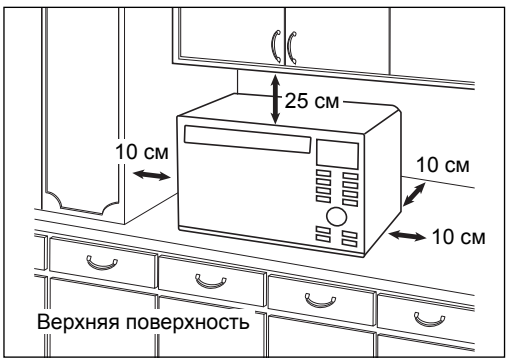
ВНИМАНИЕ: В ЦЕЛЯХ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.
Если сетевая розетка не имеет заземления, покупатель должен заменить ее на розетку с системой заземления.

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. Эта микроволновая печь изготовлена только для домашнего использования.
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 загораживайте 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 загораживала вентиляционные отверстия печи.
10. Микроволновая печь не может быть встроена в шкаф.

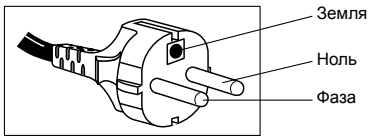
Предупреждение

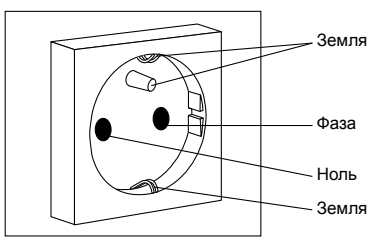
1. Уплотнители дверцы и места их прилегания необходимо протирать влажной салфеткой. Прибор необходимо проверять на наличие повреждений уплотнителей дверцы и мест их прилегания. При обнаружении подобных повреждений не допускается эксплуатация прибора до выполнения ремонта специалистом сервисной службы,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


Внимание! Горячие поверхности

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.





Русский

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec5 2016/7/14 9:22:08

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. 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 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. 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.

Использование нагревательного элемента

1. **Внешние поверхности печи, в том числе вентиляционные отверстия корпуса и дверца камеры, сильно нагреваются в режимах ГРИЛЬ, ДУХОВКА, ПАР, ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА, ПАР ГРИЛЬ и КОМБИНАЦИЯ. Будьте осторожны при открывании и закрывании дверцы, а также при закладке и выемке продуктов и принадлежностей.**
2. Микроволновая печь имеет два нагревателя гриль в верхней части и конвекционный нагреватель, расположенный в задней части печи. Поэтому после работы в режимах ГРИЛЬ, ДУХОВКА, ПАР, ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА, ПАР ГРИЛЬ И КОМБИНАЦИЯ верхняя панель корпуса будет очень горячей.
   Поэтому после работы в режимах ГРИЛЬ, ДУХОВКА, ПАР, ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА, ПАР ГРИЛЬ И КОМБИНАЦИЯ верхняя панель корпуса будет очень горячей.
3. Применяемые детали могут нагреваться при режимах ГРИЛЬ, ДУХОВКА, ПАР, ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА, ПАР ГРИЛЬ И КОМБИНАЦИЯ. Не позволяйте детям дотрагиваться до них.
4. Перед использованием режимов ГРИЛЬ, ДУХОВКА, ПАР, ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА, ПАР ГРИЛЬ И КОМБИНАЦИЯ в первый раз, включите печь без продуктов и приспособлений на режим ДУХОВКА 220°C в течение 10 минут. Это позволит сгореть маслу, которое используется для защиты от коррозии. Это единственный случай, когда можно использовать печь полностью без продуктов.

В соответствие с параграфом. 2 Cl. 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.

Работа вентилятора

После использования печи может включиться мотор вентилятора, чтобы охладить электрические компоненты устройства. Это совершенно нормально и вы можете в это время открыть печь и вынуть блюдо.

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.

Дополнительные принадлежности

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

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec6 2016/7/14 9:22:08

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

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 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.
- 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 режима микроволн. Появится искрение.
- Если Вы используете алюминиевую фольгу, шампуры или металлическую посуду, обеспечьте расстояние не менее 2 см до стенок и дверцы печи во избежание искрения.

9) Бутылочки для кормления/ Консервы для детского питания

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

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, 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.

Русский

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec7 2016/7/14 9:22:08

Посуда для приготовления и принадлежности

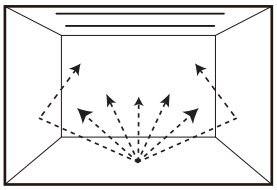
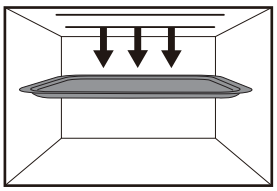
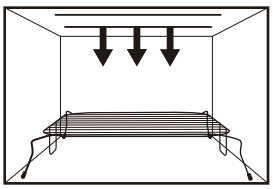
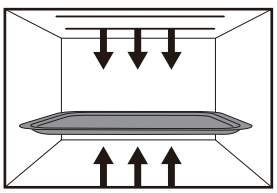
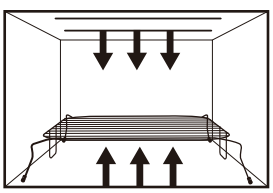
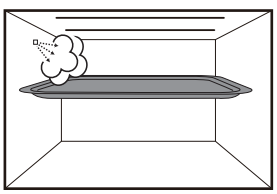
Посуда для приготовления	Микроволновой режим	Гриль	Духовка	Кнопка Пар		Кнопка Комбинация		
				Пар 1/2/3	Пар 4 (Микроволновый режим + Пар)	Комбинация 1/2/3 (Микроволновый режим + Гриль)	Хрустящая корочка	Пар Гриль
Противень для гриля (аксессуары микроволновой печи)	нет	да	да	да	нет*2	нет	да	да
Решетка (аксессуары микроволновой печи)	нет	да	да	нет	нет	да	нет	нет
Алюминиевая фольга	для экранирования микроволн	да	да	да	для экранирования микроволн	для экранирования микроволн	нет	да
Керамическая тарелка	да	да	да	да	да	да	нет	да
Блюдо для подрумянивания	да	нет	нет	нет	да	нет	нет	нет
Коричневые бумажные пакеты	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Столовая посуда предназначенная для микроволновой печи	да	да	да	да	да	да	нет	да
не предназначенная для микроволновой печи	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Одноразовая посуда картонные контейнеры	да*1	да*1	да*1	нет	нет	да*1	нет	нет
Стеклянная посуда стеклянная и керамическая посуда для микроволновой печи	да	да	да	да	да	да	нет	да
не жаропрочная	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Металлическая посуда для приготовления	нет	да	да	да	нет	нет	нет	да
Металлические зажимы	нет	да	да	да	нет	нет	нет	да
Кулинарный мешок для микроволновой печи	да	да*1	да*1	да	да	да	нет	да
Бумажные полотенца и салфетки	да	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Пластиковая подставка для разморозки продуктов	да	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Пластиковые тарелки предназначенные для микроволновой печи	да	нет	нет	да	да	нет	нет	нет
не предназначенные для микроволновой печи	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Пищевая пленка, предназначенная для микроволновой печи	да	нет	нет	не требуется	не требуется	нет	нет	нет
Посуда из соломки, плетеная или деревянная посуда	да	нет	нет	да	да	нет	нет	нет
Термометры предназначенные для микроволновой печи	да	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет
обычные	нет	да	да	нет	нет	нет	нет	нет
Вощеная бумага	да	да	да	да	да	да	нет	да
Формы для выпечки с силиконовым покрытием	да*1	да*1	да*1	да*1	да*1	да*1	нет	да*1

*1 Проверьте рекомендации производителя относительно жаропрочности посуды или следуйте указаниям, имеющимся в рецепте.
*2 Следуйте указаниям кулинарной книги.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec8 2016/7/14 9:22:08

Режимы приготовления

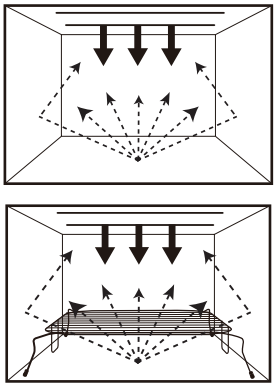
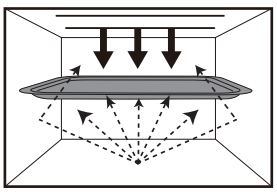
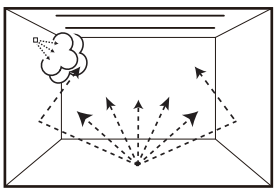
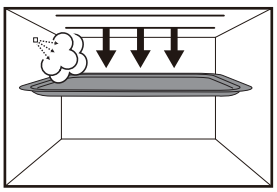
В этой таблице приведены примеры аксессуаров. Они могут различаться в зависимости от рецепта.

Режимы приготовления	Использование	Рекомендуемые аксессуары	Контейнеры
МИКРОВОЛНЫ 	■ Разморозка ■ Разогревание ■ Растапливание: масла, шоколада, сыра. ■ Приготовление рыбы, овощей, фруктов, яиц. ■ Приготовление: компотов, варенья, соусов, заварного крема, пирожных из заварного теста, кондитерских изделий, карамели, мяса, рыбы. ■ Выпечка пирогов без красящего вещества. **Без предварительного разогрева камеры**	-	Используйте свои собственные блюда, тарелки, миски от компании Pyrex®, установленные непосредственно на дно камеры. Устойчивые к микроволнам, неметаллические.
ГРИЛЬ  	■ Жарка мяса или рыбы на гриле. ■ Поджаривание тостов на гриле. ■ Колерование запеченных блюд или безе. **Без предварительного разогрева камеры**	Противень для гриля или Решетка	Жаропрочные металлические формы можно использовать на противне для гриля в нижнем или верхнем положении полки или поместить продукты в жаропрочной тарелке прямо на Решетку.
ДУХОВКА  	■ Выпечка маленьких кондитерских изделий с небольшим временем приготовления: слоеных пирожков, печенья, рулетов, булочек с изюмом "scones". ■ Особая выпечка: бубликов или булочек бриошь, бисквитов. ■ Выпечка пиццы и тортов. **Рекомендуется предварительно разогреть камеру**	Противень для гриля или Решетка	Жаропрочные металлические формы можно использовать на противне для гриля в нижнем или верхнем положении полки или поместить продукты в жаропрочной тарелке прямо на Решетку.
ПАР 	■ Приготовление рыбы, овощей, курицы, риса или картофеля. **Без предварительного разогрева камеры**	Противень для гриля	Жаропрочный контейнер на противне для гриля в верхнем или нижнем положениях полки.

Русский

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec9 2016/7/14 9:22:08

Комбинированные режимы приготовления

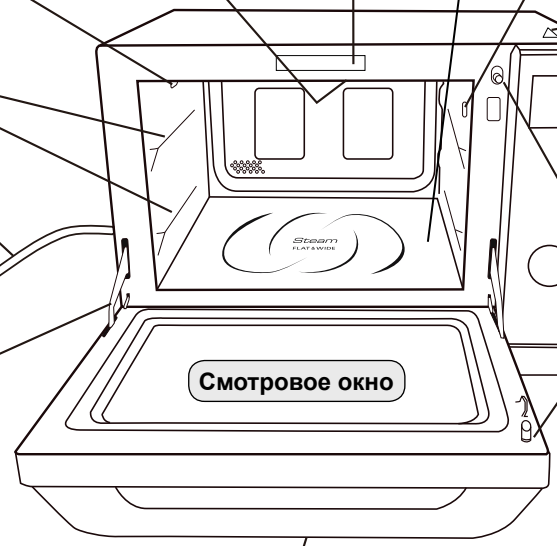
ГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ 	■ Приготовление лазаньи, мяса, картофеля или овощей гратен. **Без предварительного разогрева камеры**	Решетка	Поместите пищу прямо на решетку в жаропрочных тарелках, устойчивых к микроволнам. Или на устойчивых к микроволнам и жаропрочных тарелках поместите прямо на дно камеры.
ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА 	■ Жарка куриных крылышек, морепродуктов, блюд во фритюре, мяса на шпажках, замороженного картофеля-фри, пиццы и др. **Без предварительного разогрева камеры**	Противень для гриля в верхнем или нижнем положениях полки.	-
ПАР + МИКРОВОЛНЫ 	■ Приготовление рыбы, овощей, курицы, риса или картофеля. **Без предварительного разогрева камеры**	-	Устойчивые к микроволнам и жаропрочные тарелки, помещенные прямо на дно камеры.
ГРИЛЬ + ПАР 	■ Приготовление гратенов ■ Кебабы ■ Рыба филе ■ Целая рыба ■ Частично выпеченный хлеб **Без предварительного разогрева камеры**	Противень для гриля	Устойчивые к микроволнам и жаропрочные тарелки могут быть использованы на противне для гриля в верхнем и нижнем положениях полки.

Русский

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec10 2016/7/14 9:22:09

Схема компонентов

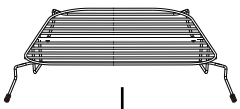
Дно камеры печи
Если дно камеры печи горячее, дождитесь, пока оно остынет, перед тем, как приступать к чистке.
Не ставьте пищу непосредственно на дно камеры печи. Поместите ее в контейнер или на специальную подставку для микроволновой печи.

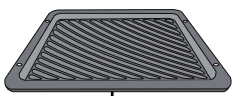


Русский

Технология нижнего заполнения
Пожалуйста, примите во внимание, что это изделие использует технологию нижнего заполнения для распределения микроволн, которая отличается от метода заполнения с традиционным поворотным столом тем, что позволяет использовать большее внутреннее пространство для различных размеров посуды.
Этот способ заполнения микроволн может отличаться по времени нагревания (в микроволновом режиме) от устройств с боковым заполнением. Это нормальное явление и не должно вызывать беспокойства.

Дверная ручка
Если открыть дверцу по время приготовления, процесс остановится без отмены программы. Как только Вы закроете дверцу и коснетесь кнопки Старт, приготовление возобновится. Освещение камеры включится и останется гореть, пока дверца будет открыта. Дверцу можно безопасно открыть в любой момент приготовления пищи без риска облучения микроволнами.





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 ручных режимах приготовления ГРИЛЬ, ДУХОВКА КОМБИНАЦИЯ 1/2/3 , выбирайте только жаропрочные контейнеры для пищи. Контейнер, выполненные из пластмассы или бумаги, могут расплавиться или загореться под воздействием тепла, излучаемого нагревательным элементом.
4. При эксплуатации печи в режиме КОМБИНАЦИЯ 1/2/3 не ставьте алюминиевые или металлические контейнеры непосредственно на решетку. Между решеткой и алюминиевым контейнером всегда должно находиться стеклянное блюдо. Это предотвратит искрение, способное повредить печь.
5. Не используйте решетку при приготовлении пищи в режиме Микроволны.

Противень для гриля
1. Не ставьте его на смотровое окно дверцы. В противном случае стекло может быть повреждено.
2. Используйте перчатки при извлечении противня для гриля, так так противень, потолок и стенки печи будут горячими.
3. Противень для гриля необходимо регулярно чистить.
4. Противень для гриля можно мыть в посудомоечной машине.

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

Примечание:
Эти иллюстрации служат лишь для справки.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec11 2016/7/14 9:22:09

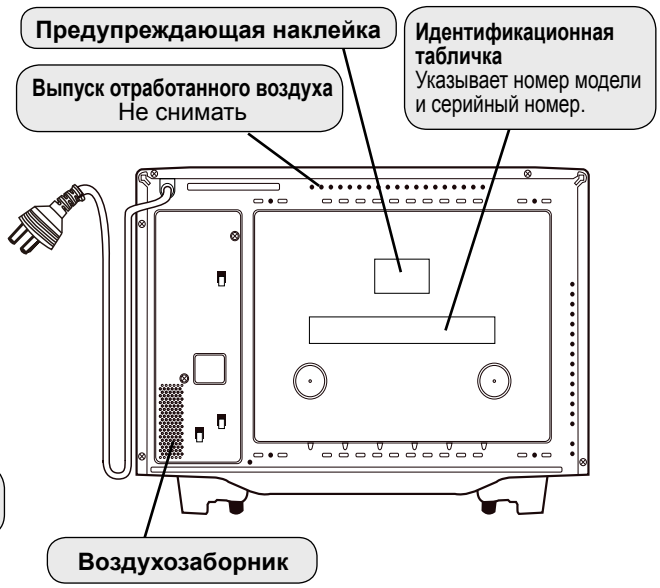
Схема компонентов *(продолжение)*

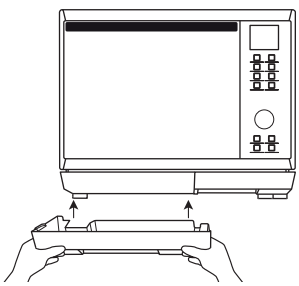
Русский

Вид спереди

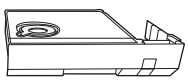


Вид сзади



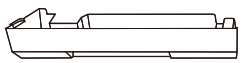


Установите его на место, защелкнув на ножках.



Контейнер для воды

Осторожно отсоедините контейнер для воды. Снимите крышку и залейте в него чистую воду (не пользуйтесь минеральной водой). Верните крышку на место и вставьте контейнер обратно. Убедитесь, что крышка плотно закрыта, иначе может произойти утечка воды. Рекомендуется мыть контейнер теплой водой один раз в неделю.



Дренажный лоток

1. Перед использованием печи должен быть установлен дренажный лоток, так как он собирает излишки воды во время приготовления пищи. Дренажный лоток должен извлекаться и чистится постоянно.
2. Держа лоток обеими руками, зафиксируйте его на пластиковых ножках.
3. Для снятия дренажного лотка возьмите его двумя руками и слегка выдвините вперед, чтобы высвободить его. Промойте лоток теплой мыльной водой. Установите его на место, защелкнув на ножках.
4. НЕ МОЙТЕ ДРЕНАЖНЫЙ ЛОТОК В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

Примечание:
Эти иллюстрации служат лишь для справки.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec12 2016/7/14 9:22:09

Панель управления



Дисплей
(страница 14)

Пар (страница 17)

Микроволны
(страница 16)

Гриль (страница 24)

Духовка (страница 22)

Турбо разморозка
(страница 20)

Программы Авто пар
(страница 31)

Программы авто приготовление
(страница 33)

Комбинация (страница 26)

Переключатель Время/Вес
(страница 14)

Таймер/Часы

Самоочистка системы
(страница 36-37)

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 или время суток.

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.

Русский

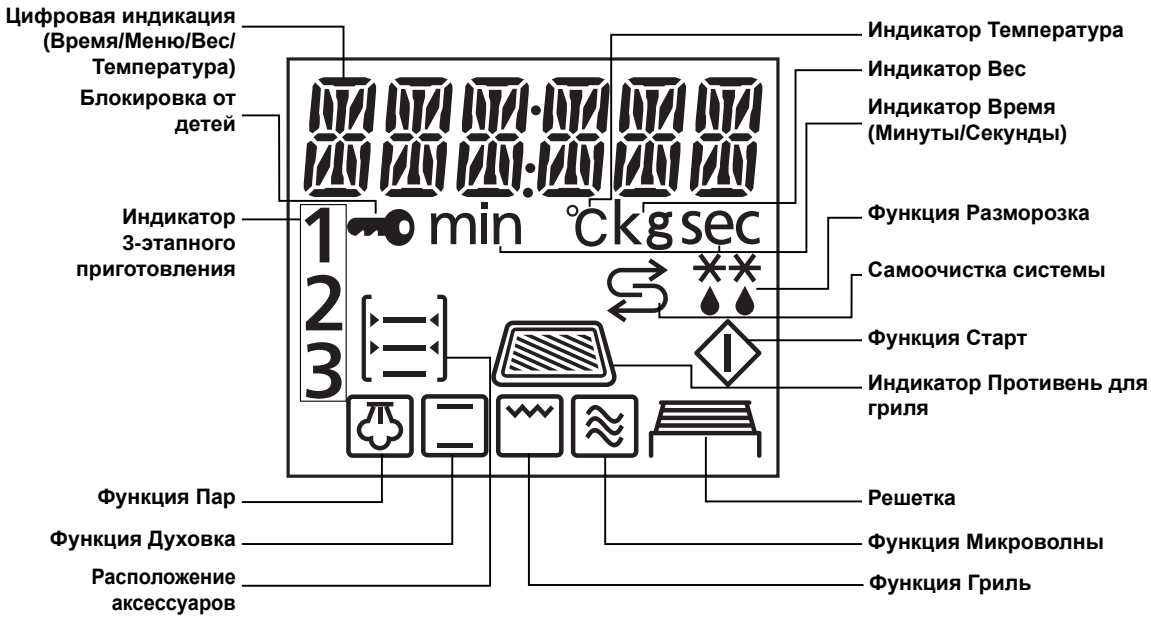
Тональный сигнал:
При правильном нажатии кнопки раздается тональный сигнал. Если Вы прикоснулись к кнопке, а тональный сигнал отсутствует, это значит, что устройство не приняло команду. Печь дважды подаст тональный сигнал между запрограммированными этапами приготовления. После предварительного разогрева камеры будет подан тройной тональный сигнал. По завершении любой программы печь подаст тональный сигнал 5 раз.

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

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec13 2016/7/14 9:22:09

Дисплей

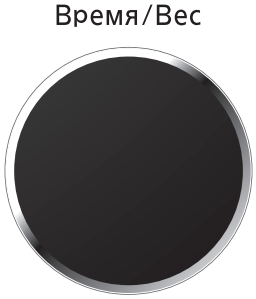
Для упрощения программирования печи в окне дисплея будут отображаться условные обозначения операции.



Выбор языка индикации

После подключения к правильно заземленной розетке электросети на дисплее появится индикация «88:88». Нажмите **Старт** один раз для установки режима без выбора языка, дисплей покажет "WORD PROMPT OFF". Нажмите **Старт** снова для установки Русского режима, дисплей покажет "РУССКИЙ". 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 Навигатор отключится. Чтобы снова включить Навигатор, коснитесь кнопки **Таймер/Часы** 4 раза.

Поворотный переключатель



Установка времени
Установка времени приготовления или часов.

Установка веса
Для установки веса продуктов для режимов Турбо разморозки, Авто приготовления и программы Авто пар.

Установка температуры
Установка температуры печи.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec14 2016/7/14 9:22:09

Настройка часов

Если печь подключена к розетке в первый раз, на дисплее появится “88:88”.



1. Нажмите Таймер/Часы дважды Двоеточие начнет мигать
2. Введите время поворачивая переключатель Время/Вес. На дисплее появится время и двоеточие замигает. например 13:25 (24 формат часов).
3. Нажмите один раз. Двоеточие перестанет мигать. Время дня зафиксировано на дисплее.

Примечание:
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.
5. Каждый поворот переключателя увеличивает или уменьшает время на 1 минуту. Чтобы быстро изменить индикацию времени непрерывно поворачивайте переключатель.

Русский

Блокировка 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.**

Установка:



Нажмите 3 раза.

Нажмите **Старт** 3 раза.
► На дисплее высветилась надпись "🔑".

Отмена:



Нажмите 3 раза.

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

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

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec15 2016/7/14 9:22:09

Выбор мощности микроволн

Вы сами устанавливаете нужную мощность микроволн и время приготовления. Не помещайте продукты прямо на дно камеры печи. Помещайте собственные блюда, тарелки или миски, покрытые пленкой для пищевых продуктов непосредственно на дно камеры печи.



1. Нажимайте Микроволны до тех пор, пока требуемая мощность не появится на дисплее.
2. Выберите время приготовления, поворачивая переключатель Время/Вес.
3. Нажмите один раз. Программа приготовления запустится и время на дисплее начнет уменьшаться.

Примечание:

1. Максимальное время, которое может быть установлено 1000 Вт равен 30 минутам. На всех других уровнях мощности максимальный уровень, который может быть установлен, составляет 1 час 30 минут.
2. При необходимости Вы можете изменить время приготовления блюда в процессе готовки. Поверните переключатель, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Время приготовления можно увеличивать/уменьшать по 1 минуте, всего до 10 минут Поворот переключателя на ноль приведет к окончанию приготовления.
3. Не пытайтесь использовать микроволны только с металлическим контейнером в печи.
4. Не помещайте продукты прямо на дно камеры печи. Поместите продукты на стеклянную посуду или посуду, устойчивую к микроволнам. Разогреваемые или приготавливаемые при помощи микроволн продукты должны быть только накрыты пленкой для пищевых продуктов, если не указано иное.
5. Время выдержки может быть запрограммировано после установки мощности микроволн и времени.
6. Если время приготовления превышает 60 мин, оно будет отображаться в часах и минутах.
7. Если время приготовления вводится без предварительной установки мощности, печь будет автоматически работать с мощностью микроволн 1000 Вт.

При нескольких этапах приготовления:

Повторите указанные выше шаги с 1 по 2, затем коснитесь кнопки **Старт**. Максимальное количество этапов приготовления 3. При переходе к следующему этапу звучит тональный сигнал. (Дополнительную информацию см. на стр. 29 30)

Мощность микроволн:

Кнопка **Микроволны** позволяет Вам выбрать уровень мощности в уменьшающемся порядке, чтобы готовить пищу с разной скоростью.
Например: чем ниже уровень мощности, тем более равномерно готовится пища, хотя это и занимает немного больше времени. Чтобы правильно выбрать уровень мощности для приготовления разных блюд, обратитесь к помещенной ниже таблице.

Нажмите	Уровень мощности	Пример использования
1.	1000 Вт (Высокая)	Кипячение воды. Приготовление свежих фруктов, овощей, консервированных фруктов и карамели.
2.	800 Вт (Средне-Высокая)	Приготовление рыбы и морепродуктов, мяса, яиц и выпечки.
3.	600 Вт (Средняя)	Приготовление выпечки, тушеных блюд из мяса и рыбы.
4.	440 Вт (Средне-Низкая)	Приготовление жесткого мяса, супа-пюре, размягчение масла.
5.	300 Вт (Разморозка)	Разморозка мяса, птицы или морепродуктов, растапливание масла, шоколада.
6.	100 Вт (Низкая)	Сохранение блюда теплым и размягчение мороженого.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec16 2016/7/14 9:22:09

Режим Пар

Эта печь может быть запрограммирована как пароварка для приготовления овощей, рыбы, курицы и риса. Она может сохранять влагу в продуктах и равномерно готовить пищу на пару. Возможны 4 разные настройки паровой обработки блюд.



1. Нажимайте Пар для выбора необходимой Вам мощности, которая появится на дисплее. (Пар 1/2/3: Символ Пар “ ” появится в окне дисплея. Пар 4: Символ Пар “ ” и символ микроволны “ ” появятся в окне дисплея.)
2. Выберите время приготовления, поворачивая переключатель Время/Вес. Максимальное время приготовления 30 минут.
3. Нажмите один раз. Начнется процесс приготовления. Запустится обратный отсчет времени на дисплее.

Русский

Уровень мощности	Пример использования
Пар 1	Овощи, курица, мясо и т. д.
Пар 2	Морепродукты, яйца-пашот, суфле и т. д.
Пар 3	Растапливание шоколада, размораживание малины.
Пар 4 (Пар + Микроволны)	Можно быстро готовить вышеперечисленные продукты.

www.vanatex.com.ua

Примечание:

1. **Наполните контейнер для воды** перед использованием функции ПАР.
2. Максимальное время приготовления в этом режиме: 30 минут. Если требуется более длительное приготовление, долейте воду в контейнер и повторите описанную выше операцию.
3. Если во время работы данной функции контейнер для воды опустеет, печь остановит свою работу. На дисплее появится подсказка, указывающая на необходимость долива воды. Наполнив контейнер водой и установив его на место, коснитесь кнопки **Старт**. Печь не начнет работать, пока Вы не зальете воду в контейнер и не нажмете кнопку **Старт**.
4. При необходимости Вы можете изменить время приготовления блюда в процессе готовки. Поверните переключатель Время/Вес, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Время приготовления можно увеличивать/уменьшать по 1 минуте, всего до 10 минут. Поворот переключателя на ноль приведет к окончанию приготовления.
5. Возможно, по окончании приготовления на пару Вам понадобится вытереть остатки воды в камере.
6. Можно наполнить бачок для воды в любое время в процессе приготовления без предварительного нажатия на Стоп/Сброс.
7. Нельзя пользоваться металлической посудой или контейнерами при использовании режима приготовления "Пар 4".

Внимание:

1. Противень для гриля и окружающие предметы печи могут стать очень горячими. Используйте перчатки.
2. При извлечении продуктов или противня для гриля, горячая вода может капнуть с верхней части печи.
3. Может появится пар во время открывания дверцы. Если в печи образовался пар, не касайтесь его голыми руками! Риск ожога! Используйте перчатки.
4. Во время и после приготовления в режиме Пар не открывайте дверцу печи, приближая лицо близко к печи. Нужно соблюдать осторожность при открывании дверцы, так как пар может привести к ожогу.
5. После каждой операции с паром осторожно удалите дренажный лоток с передней части печи. Для его освобождения держите его обоими руками. Промойте лоток теплой мыльной водой. Для перемещения в другое положение зафиксируйте его в положении на ножках. (См. страницу 12)
6. Противень для гриля и окружающие предметы печи могут стать очень горячими. Используйте перчатки.

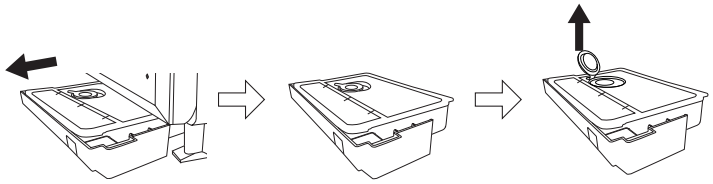
Инструкция

1. Только в программе пар (Пар 1/2/3) нет режима микроволн.
2. Используйте противень для гриля в соответствии с инструкциями.
3. Пар будет действовать только в нижней части дверцы печи.
4. Всегда используйте перчатки при извлечении противня для гриля и продуктов после обработки паром, так так они будут горячими.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec17 2016/7/14 9:22:09

Режим Пар *(продолжение)*

Инструкции по использованию контейнера для воды
Осторожно отсоедините контейнер. Снимите крышку и залейте в него водопроводную воду (не пользуйтесь минеральной водой). Верните крышку на место и вставьте контейнер обратно. Убедитесь, что крышка плотно закрыта, иначе может произойти утечка воды. Рекомендуется мыть контейнер теплой водой один раз в неделю.



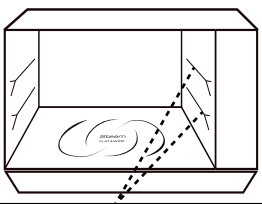
Русский

Использование аксессуаров

При **обработке паром** разместите продукты прямо на противне для гриля в верхнем положении полки. При обработке паром продуктов с более большими размерами, разместите их на противне для гриля в нижнем положении полки. Во время обработки паром продуктовые соки собираются в канале противня.

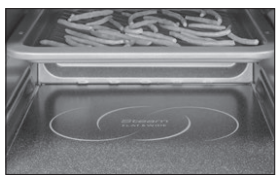
Используйте перчатки при извлечении противня для гриля, так так противень, потолок и стенки печи будут горячими.

Противень для гриля (Для Пара 1/2/3)



верхнее или нижнее положение полки

Например:



Дно Печи (Для Пара 4)

Например:



Напрямую на дно камеры печи в жаропрочной посуде и посуде, устойчивой к микроволнам без крышки.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec18 2016/7/14 9:22:09

Режим Пароувлажнения

Эта функция позволяет Вам добавлять пар во время приготовления (до 3 минут). Добавление пара в процессе приготовления улучшает распределение тепла и способствует лучшему подъему хлеба, пирогов и пирожных. Функция Пароувлажнения может использоваться в пяти режимах - микроволны, гриль, духовка, хрустящая корочка, микроволны + гриль.

Установите нужную программу → Пар → (Пар) Опционально

По мере необходимости во время приготовления удерживайте кнопку «Пар» 2 сек, чтобы добавить пароувлажнение в течение 1 мин.

Если Вы хотите добавить 2 или 3 мин паровой обработки, нажмите кнопку «Пар» один или два раза в течение 3 сек после шага 2. Показано оставшееся время, включая время пароувлажнения. (нажмите 3 раза, время уменьшится до нуля. Если Вы хотите добавить пар снова, пожалуйста повторите шаг 3.)

Русский

Примечание:

1. Функция Пароувлажнения недоступна в режиме предварительного разогрева или духовки при 40 °C.
2. Перед использованием этой функции **залейте воду в контейнер для воды**.
3. Добавление функции пароувлажнения не влияет на обратный отсчет времени исходной программы.
4. Длительность выполнения функции пароувлажнения не может превышать оставшееся время приготовления.
5. Если Вы хотите добавить 2 или 3 минуты паровой обработки, нажмите кнопку Пар один или два раза в течение 3 секунд.
6. Вытрите остатки воды в камере и вокруг контейнера для воды после окончания приготовления на пару.

Внимание:

1. Противень для гриля и окружающие предметы печи могут стать очень горячими. Используйте перчатки.
2. При извлечении продуктов или противня для гриля, горячая вода может капнуть с верхней части печи.
3. Может появится пар во время открывания дверцы. Если в печи образовался пар, не касайтесь его голыми руками! Риск ожога! Используйте перчатки.

Пример использования:

Продукты	Режим приготовления	Пароувлажнение
Пирожные	Духовка	По истечении⅔ всего времени приготовления добавьте функцию ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ на 3 минуты
Разморозка хлеба	Духовка	По истечении⅔ всего времени приготовления добавьте функцию ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ на 3 минуты
Бисквит	Духовка	По истечении½ всего времени приготовления добавьте функцию ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ на 3 минуты
Частично выпеченные булочки	Духовка или Гриль	По истечении⅔ всего времени приготовления добавьте функцию ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ на 3 минуты

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec19 2016/7/14 9:22:09

Функция Турбо Разморозка

Турбо Разморозка

Эта функция позволяет Вам автоматически размораживать мясо, рыбу, птицу и морепродукты, запрограммировав вес продукта.



1. Нажмите один раз.
2. Укажите вес. Выберите вес продукта, поворачивая переключатель Время/Вес. Переключатель Время/Вес имеет шаги по 0.1 кг .
3. Нажмите один раз. Начнется процесс приготовления. Запустится обратный отсчет времени на дисплее.

Русский

Примечание:

1. Форма и размер продукта определяют максимальный вес, который можно поместить в печь. Рекомендуемый максимальный вес зависит от размеров камеры печи. Вес можно запрограммировать в килограммах и десятых частях килограмма (0,1 кг ~ 3,0 кг). Для наилучших результатов минимальный рекомендуемый вес продукта составляет 0,2 кг.
2. На протяжении всего времени разморозки печь дважды подаст тональный сигнал. Это будет означать, что пора перевернуть, разделить или вынуть продукт. Выполнив необходимые манипуляции с продуктом, закройте дверцу и коснитесь кнопки **Старт** для продолжения разморозки.
3. Применяйте время выдержки для гарантии полной разморозки продуктов.
4. Если на дисплее появляется надпись 'ГОРЯЧО' (HOT), то это означает, что температура печи слишком высокая от предыдущего использования и авто программа не может быть установлена. Режим приготовления и время могут быть установлены вручную.

Размораживание с установкой времени

Эта функция позволяет Вам размораживать мясо, птицу и морепродукты на мощности 300 Вт с установкой времени.



1. Нажмите 5 раза. Символ Разморозка " " и символ микроволны " " появятся в окне дисплея.)
2. Выберите время разморозки, поворачивая переключатель Время/Вес. (до 90 минут)
3. Нажмите один раз. Начнется процесс разморозки. Запустится обратный отсчет времени на дисплее.

Примечание:

Для более равномерного размораживания, рекомендуется во время работы этого режима открыть дверцу и достать уже размороженные части. Оставшиеся не размороженные части перевернуть или поменять местами.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec20 2016/7/14 9:22:09

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 немедленно их замораживать. 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.

1. При заморозке мяса, птицы, рыбы или морепродуктов, кусочки продуктов величиной 2,5-5 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.

Русский

Турбо Разморозка

Функция Турбо разморозка работает на основе веса пищевых продуктов. Большинство порционных продуктов, таких как кусочки цыпленка, мяса и рыбы могут быть легко размороженны в этом режиме. Используйте переключатель Время/Вес 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 минимальный вес составляет 0.1 кг, а максимальный вес 3 кг.

Продукты	Максимальный вес продукта
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 Турбо Разморозке

Мясо на кости. Например, мясо на кости содержит меньше мышечной ткани, чем бескостная часть того же веса. Следовательно, можно вычесть 0.5 кг от общего веса 2 кг мяса на кости для лучшей разморозки и вычесть 0.2 кг - 0.3 кг для мяса на кости, которое меньше чем 2 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.



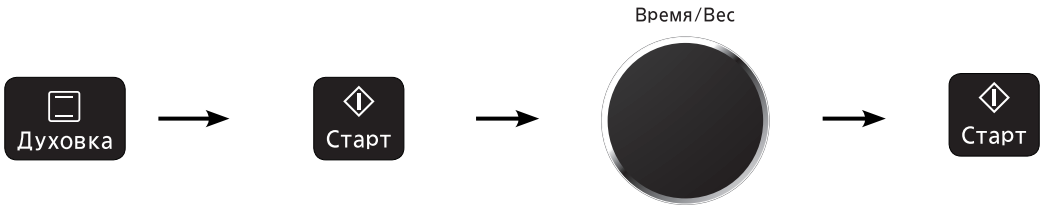
Снимите упаковку с рыбного филе и положите его на тарелку.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec21 2016/7/14 9:22:09

Духовка

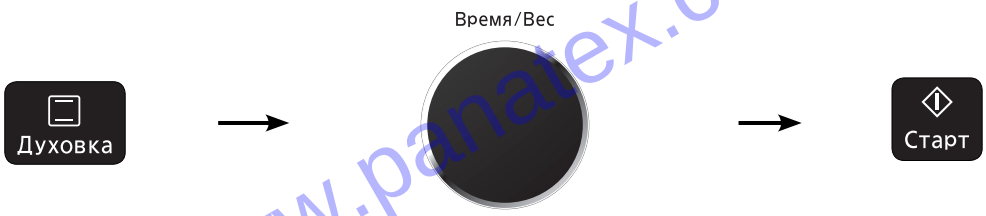
Ваша комбинированная печь может использовать режим духовка, которая использует верхнее и нижнее нагревание. Для наилучшего результата всегда помещайте продукты в предварительно разогретую духовку. Во время использования режима Духовка противень для гриля может помещаться на верхнее или нижнее положения полки. Не нагревайте устройство в режиме Духовка с установленным противнем для гриля.

С предварительным нагревом:



1. Нажмите Духовка Духовка стартует при 150 °C. Нажмите Духовка и температура будет подниматься по 10 °C до 220 °C, затем 100 °C.
2. Нажмите еще раз для предварительного нагрева. "P" появится в окне дисплея. Когда камера прогреется, трижды прозвучит тональный сигнал, и «P» замигает. Откройте дверцу и положите продукт в камеру печи.
3. Выберите время приготовления, поворачивая переключатель Время/Вес. Максимальное время приготовления 90 минут.
4. Нажмите один раз. Примечание: Проверьте, что только символ духовка все еще показывается на дисплее. Если символ микроволны показывается, то это не правильно и программа должна быть отменена. Выберите повторно Духовка

Без предварительного нагрева:



1. Нажмите Духовка Духовка стартует при 150 °C. Нажмите Духовка и температура будет подниматься по 10 °C до 220 °C, затем 40 °C и 100 °C.
2. Выберите время приготовления, поворачивая переключатель Время/Вес. Максимальное время приготовления 90 минут.
3. Нажмите Старт Примечание: Проверьте, что только символ духовка все еще показывается на дисплее. Если символ микроволны показывается, то это не правильно и программа должна быть отменена. Выберите повторно Духовка

Внимание

Противень для гриля и окружающие предметы печи могут стать очень горячими. Используйте перчатки.

Примечание:

1. Открывайте дверь при помощи разъединения потому, что если кнопка Стоп/Сброс нажата, программа может быть отменена.
2. Духовка может не превышать 40 °C.
3. При необходимости Вы можете изменить время приготовления блюда в процессе готовки. Поверните переключатель Время/Вес, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Время приготовления можно увеличивать/уменьшать по 1 минуте, всего до 10 минут. Поворот переключателя на ноль приведет к окончанию приготовления.
4. После того, как Вы коснетесь кнопки **Старт**, выбранная температура будет вызвана из памяти устройства и изменена. Коснитесь кнопки **Духовка** один раз, чтобы вывести температуру на дисплей. Пока температура будет отображаться на дисплее, Вы можете изменить ее (кроме 40 °C), нажав Духовка.
5. Печь будет поддерживать выбранную температуру предварительного разогрева камеры примерно 30 мин без открытия дверцы. Если в камеру не будет помещен никакой продукт, или не будет задано время приготовления, тональный сигнал прозвучит 5 раз, и программа автоматически отменится. Если Вы откроете дверцу, но не нажмете кнопку **Старт**, через 6 мин печь автоматически отменит программу. Дисплей вернется к отображению часов или рабочей индикации.

www.panatex.com.ua

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec22 2016/7/14 9:22:09

Духовка *(продолжение)*

Функция ферментации (Используется для подъема теста, например, при выпечке хлеба.)

Эта функция делает возможным ферментацию при температуре 40 °C

Например: Требуется запрограммировать подъем теста при 40 °C в течение 40-60 мин.



1. Нажмите Духовка Выберите желаемую температуру (40 °C).
2. Выберите время приготовления, поворачивая переключатель Время/ Вес. Максимальное время приготовления 9 часов.
3. Нажмите один раз. Примечание: Проверьте, что только символ духовка все еще показывается на дисплее. Если символ микроволны показывается, то это не правильно и программа должна быть отменена. Выберите повторно Духовка

Русский

Выбор температуры печи

Для наилучшего результата всегда помещайте продукты в предварительно разогретую микроволновую печь.

Не забудьте, что для упрощенного выбора наиболее востребованных значений температуры Ваша печь будет начинать со 150 °C и увеличиваться дальше с шагом 10 °C, затем назад до 40 °C, затем 100 °C. Пища обычно готовится неприкрытой – за исключением приготовления по инструкциям или рецепту.

Темп °C	Пример использования
40 °C	Подъем теста для хлеба или пиццы
150/160 °C	Макароны
160/170 °C	Запеканки, маленькие торты, печенье
180 °C	Сандвич Виктория, пирожные-корзиночки, мясные изделия
190 °C	Блюда, запеченные под сыром, лазанья, пирожки, курица
200 °C	Фаршированный перец, булочки с изюмом «Scones», швейцарский рулет, оладьи
220 °C	Овощи, хлеб, горчичный хлеб, жареный картофель, пицца.

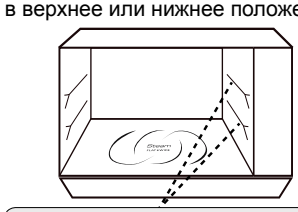
Внимание

Противень для гриля и окружающие предметы печи могут стать очень горячими. Используйте перчатки.

Использование аксессуаров печи

В режиме Духовка Вы можете готовить продукты прямо на противне для гриля при верхнем или нижнем положении полки. Или Вы можете поместить стандартные металлические емкости для выпечки и жаропрочную посуду на противень для гриля в нижнем положении полки. Или Вы можете поместить продукты прямо на решетку на жаропрочной тарелке. Не помещайте емкости и жаропрочную посуду прямо на дно печи в режиме Духовка.
Вы можете использовать противень для гриля в качестве тарелки для выпечки для жареного картофеля или овощей и для выпечки пирожных-корзиночек, булочек "scones" и печенья. Также он подходит для предварительно нагретых приготовленных кондитерских изделий.

Во время использования поместите **противень для гриля** в верхнее или нижнее положения полки.

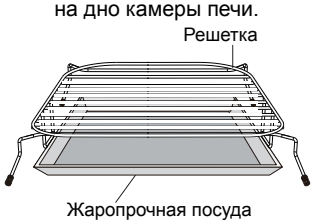


верхнее или нижнее положение полки

Например:
Выпечка: Противень для гриля в нижнем положении полки.



Во время использования поместите **решетку** на дно камеры печи.



Например:



3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec23 2016/7/14 9:22:09

Режим Гриль

Приготовление в режиме Гриль возможно на трех уровнях мощности. При этом тепло излучается двумя нагревательными элементами. Это особенно подходит для поджаривания тонких ломтей мяса или морепродуктов, а также хлеба или других продуктов. Многие продукты необходимо переворачивать в середине процесса приготовления. Для переворачивания продукта откройте дверцу и ОСТОРОЖНО выньте противень из камеры, крепко держа его.



1. Нажмите Гриль до тех пор, пока требуемая мощность не появится на дисплее.
2. Выберите время приготовления, поворачивая переключатель Время/Вес. Максимальное время приготовления 90 минут.
3. Нажмите один раз. Начнется процесс приготовления. Запустится обратный отсчет времени на дисплее.

Русский

Уровень мощности	Тип продуктов
Гриль 1 (Высокий)	Хлебные тосты, оладьи, булочки к чаю и т.д.
Гриль 2 (Средний)	Тонкие морепродукты, горчичный хлеб и тосты
Гриль 3 (Низкий)	Кусок птицы или мяса

Примечание:
1. Режим Гриль будет работать только при закрытой дверце печи.
2. При необходимости Вы можете изменить время приготовления блюда в процессе готовки. Поверните переключатель Время/Вес, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Время приготовления можно увеличивать/уменьшать по 1 минуте, всего до 10 минут. Поворот переключателя на ноль приведет к окончанию приготовления.

Время поджаривания
При использовании режима Гриль для приготовления продуктов, время приготовления будет такое же, что и при традиционном гриле. Большинство продуктов требуется перевернуть в середине процесса приготовления.

Внимание
Противень для гриля и окружающие предметы печи могут стать очень горячими. Используйте перчатки.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec24 2016/7/14 9:22:10

Режим Гриль *(продолжение)*

Поместите продукты на противень для гриля

1. Противень для гриля позволяет сокам и жиру стекать в каналы для снижения остатков частиц продуктов и дыма при приготовлении.
2. Многие продукты необходимо переворачивать в середине процесса приготовления. Для переворачивания продукта откройте дверцу и осторожно выньте противень для гриля, крепко держа его.
3. Используйте перчатки при извлечении противня для гриля, так так противень, потолок и стенки печи будут горячими.
4. После переворачивания верните продукт в печь, закройте дверцу и нажмите Старт. Печь будет продолжать обратный отсчет времени приготовления. Можно безопасно открывать дверцу печки в любое время для проверки степени готовности блюда.

Инструкция

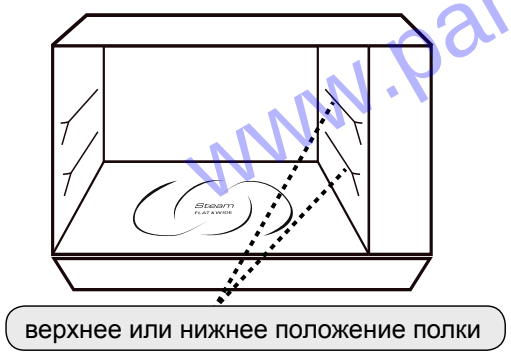
1. Используйте противень для гриля в соответствие с инструкциями.
2. Большинство мясных продуктов, например бекон, сосиски, котлеты могут быть приготовлены на самом горячем режиме гриля 1. Этот режим также подходит для хлебных тостов, оладьей и булочек к чаю.
3. Гриль 2 и гриль 3 используются для более деликатных продуктов или там, где требуется более длительное время приготовления на гриле, например рыба или кусочки курицы.
4. Никогда не накрывайте продукты в режиме Гриль.
5. Всегда используйте перчатки при извлечении противня для гриля и продуктов после поджаривания, так так они будут горячими.
6. После жарки важно, чтобы противень для гриля был извлечен и почищен перед повторным использованием, а также следует вытереть стенки и дно печи тряпкой, выжатой в горячей мыльной воде для удаления жира.

Русский

Использование аксессуаров печи

При поджаривании рыбы, котлет и маленьких кусочков пищи, противень для гриля следует поместить в верхнее положение полки. При использовании продуктов с более большими размерами, разместите их на противне для гриля в нижнем положении полки. Или Вы можете поместить продукты прямо на решетку на жаропрочной тарелке.

Во время использования поместите **противень для гриля** в верхнее или нижнее положения полки.

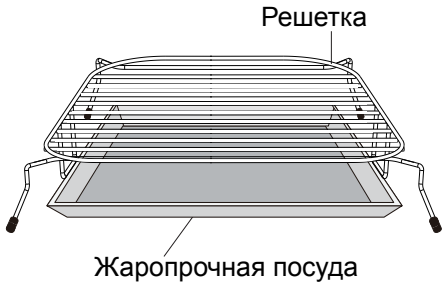


верхнее или нижнее положение полки

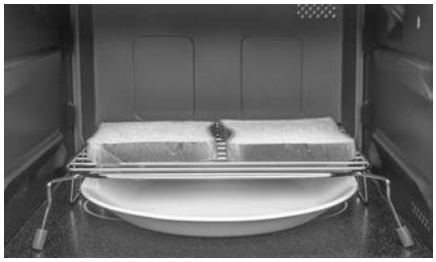
Например:



Во время использования поместите **Решетку**, на дно камеры печи.



Например:



www.panatex.com.ua

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec25 2016/7/14 9:22:10

Комбинированный режим (Комбинация 1/2/3)

Для комбинированного режима предусмотрены пять уровней мощности. Этот режим хорош для жарки продуктов при помощи эффективной комбинации микроволнового режима и гриля. Подходит для поджаривания птицы, мяса и морепродуктов. Эта функция может гарантировать сохранение румяной корочки некоторым блюдам. По истечении примерно половины установленного времени, откройте дверцу и переверните продукты, а затем продолжите приготовление.



1. Нажмите Комбинация Выберите желаемый уровень. Символ Гриль и символ микроволны появятся в окне дисплея.
2. Выберите время приготовления, поворачивая переключатель Время/Вес. (Максимальное время приготовления 90 минут)
3. Нажмите один раз. Начнется процесс приготовления. Запустится обратный отсчет времени на дисплее.

Уровень мощности	Нажмите	Пример использования
КОМБИ 1	Один раз	Морепродукты и пудинг
КОМБИ 2	2 раза	Мясо домашней птицы и картофель
КОМБИ 3	3 раза	Тонкое мясо

Примечание:

1. Максимальное время, которое может быть использовано в режими Комбинация 1, 2 или 3 равна 1 час 30 минут. На всех других уровнях мощности максимальное время, которое может быть установлено, составляет 30 минут.
2. При необходимости Вы можете изменить время приготовления блюда в процессе готовки. Поверните переключатель Время/Вес, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Время приготовления можно увеличивать/уменьшать по 1 минуте, всего до 10 минут. Поворот переключателя Время/Вес на ноль приведет к окончанию приготовления.

Контейнер для использования

Не используйте пластиковые контейнеры для микроволн на комбинированных программах (если не указано, что их можно применять для комбинированного приготовления). Посуда должна выдержать нагрев - должно быть жаропрочное стекло, например будет идеальной керамическая посуда или Pyrex®.

Инструкция

Продукты всегда готовятся не закрытыми.

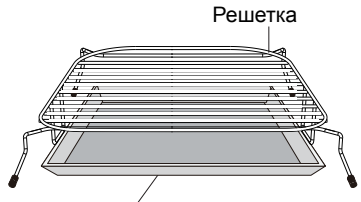
Внимание

Решетка для гриля и окружающие предметы печи могут стать очень горячими. Используйте перчатки.

Использование аксессуаров печи

Для Комбинация 1/2/3 Напрямую на дно камеры печи в жаропрочной посуде и посуде, устойчивой к микроволнам. Или Вы можете поместить продукты прямо на решетку на жаропрочной посуде или посуде, устойчивой к микроволнам.

Во время использования **Решетки**, поместите ее на дно камеры печи.



Жаропрочная и устойчивая к микроволнам посуда

Например:



Напрямую на дно камеры печи в жаропрочной посуде и посуде, устойчивой к микроволнам.

Например:



3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec26 2016/7/14 9:22:10

Комбинированный режим (Хрустящая корочка)

Функция Хрустящая корочка позволяет без переворачивания сделать верхнюю и нижнюю поверхность продуктов поджаристой и хрустящей при помощи специальной конструкции противня для гриля.
Продукты могут быть поджаристо-золотистыми и хрустящими без переворачивания. Можно поджаривать все виды морепродуктов, хлеб и кусочки мяса.



1. Нажмите Комбинация 4 раза.
   Символ Гриль, символ микроволны и символ противень для гриля появятся на дисплее.
2. Выберите время приготовления, поворачивая переключатель Время/Вес. Максимальное время приготовления 30 минут.
3. Нажмите один раз. Начнется процесс приготовления. Запустится обратный отсчет времени на дисплее.

Русский

Предлагаемые опции приготовления

Продукты	Вес	Уровень мощности	Уровень полки	Время приготовления
Замороженная пицца в глубоком поддоне	440 г	Хрустящая корочка	Нижний	10 минут
Замороженная тонкая и хрустящая пицца	335 г	Хрустящая корочка	Верхний	7-8 минут
Охлажденный сосисочный рулет	160 г (1)	Хрустящая корочка	Верхний	6-7 минут
Круассаны / булочка (комнатная темп.)	любой	Хрустящая корочка	Верхний	4 минут
Охлажденная рыба с хлебными крошками	255 г (2)	Хрустящая корочка	Верхний	6 минут

Примечание:

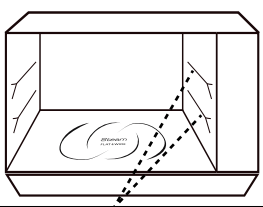
1. При необходимости Вы можете изменить время приготовления блюда в процессе готовки. Поверните переключатель Время/Вес, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Время приготовления можно увеличивать/уменьшать по 1 минуте, всего до 10 минут. Поворот переключателя Время/Вес на ноль приведет к окончанию приготовления.
2. Всегда используйте противень для гриля во время приготовления в функции Хрустящая корочка.
3. Максимальное время приготовления в этом режиме: 30 минут. Если требуется более длительное приготовление, долейте воду в контейнер для воды и повторите описанную выше операцию.
4. Предварительный нагрев в функции Хрустящая корочка не доступен.
5. Всегда используйте перчатки при извлечении противня для гриля и продуктов после приготовления, так так печь и противень будут горячими.

Внимание

Противень для гриля и окружающие предметы печи могут стать очень горячими. Используйте перчатки.

Использование аксессуаров печи

Использование противня для гриля в верхнем или нижнем положениях полки.



верхнее или нижнее положение полки

Например:



3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec27 2016/7/14 9:22:11

Комбинированный режим (Пар Гриль)

Это часто сокращает обычное время приготовления и позволяет сохранить влагу в пище.

Эта функция комбинирует режимы Пар и Гриль при помощи регулирования настроек. В качестве альтернативы, мощность пара и гриля работает в постоянной последовательности для сохранения влаги продуктов во время поджаривания, и время приготовления при этом по сравнению с традиционным способом сокращается.



1. Нажмите Комбинация 5 раз. Символ Пар и символ Гриль появятся в окне дисплея.
2. Выберите время приготовления, поворачивая переключатель Время/Вес. Максимальное время приготовления 30 минут.
3. Нажмите один раз. Начнется процесс приготовления. Запустится обратный отсчет времени на дисплее.

Русский

Уровень мощности	Пример использования
ПАР ГРИЛЬ	Куриные крылышки Гриль, кебабы, фаршированные блинчики Гриль

Примечание:

1. Наполните контейнер для воды перед использованием функции Пар Гриль.
2. Максимальное время приготовления в этом режиме: 30 минут. Если требуется более длительное приготовление, долейте воду в контейнер и повторите описанную выше операцию.
3. Если во время работы данной функции контейнер для воды опустеет, печь остановит свою работу. На дисплее появится подсказка, указывающая на необходимость долива воды. Наполнив контейнер водой и установив его на место, коснитесь кнопки Старт. Печь не начнет работать, пока Вы не зальете воду в контейнер и не нажмете кнопку Старт.
4. Предварительный нагрев в функции Пар Гриль не доступен.
5. При необходимости Вы можете изменить время приготовления блюда в процессе готовки. Поверните переключатель Время/Вес, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Время приготовления можно увеличивать/уменьшать по 1 минуте, всего до 10 минут. Поворот переключателя на ноль приведет к окончанию приготовления.
6. Можно наполнить контейнер для воды в любое время в процессе приготовления без предварительного нажатия на Стоп/Сброс.
7. Возможно, по окончании приготовления на пару Вам понадобится вытереть остатки воды в камере.

Инструкция

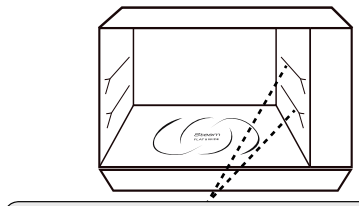
1. Во время и после приготовления в функции Пар не открывайте дверцу печи, приближая лицо близко к печи. Нужно соблюдать осторожность при открывании дверцы, так как пар может привести к ожогу.
2. Всегда используйте перчатки при извлечении противня для гриля и продуктов после приготовления, так так печь и противень будут горячими.
3. После каждой операции с паром осторожно удалите дренажный лоток с передней части печи. Для его освобождения держите его обеими руками. Промойте лоток теплой мыльной водой. Для перемещения в другое положение зафиксируйте его в положении на ножках.

Внимание

1. Противень для гриля и окружающие предметы печи могут стать очень горячими. Используйте перчатки.
2. При извлечении продуктов или противня для гриля, горячая вода может капнуть с верхней части печи.
3. Может появится пар во время открывания дверцы. Если в печи образовался пар, не касайтесь его голыми руками! Риск ожога! Используйте перчатки.
4. Соблюдайте осторожность при извлечении дренажного лотка.

Использование аксессуаров печи

Использование противня для гриля в верхнем или нижнем положениях полки.



верхнее или нижнее положение полки

Например:



3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec28 2016/7/14 9:22:12

Режим Таймер (Кухонный таймер/Время выдержки/Отложенный старт)

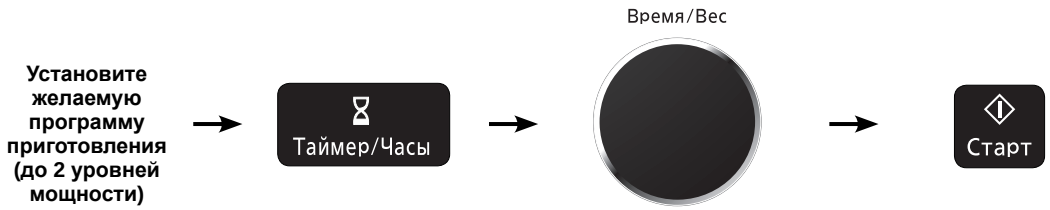
Эта функция позволяет Вам программировать время выдержки блюда после завершения приготовления, программировать печь с таймером минута или 10 секунд, а также устанавливать отложенный старт.

Для программирования Кухонного Таймера:



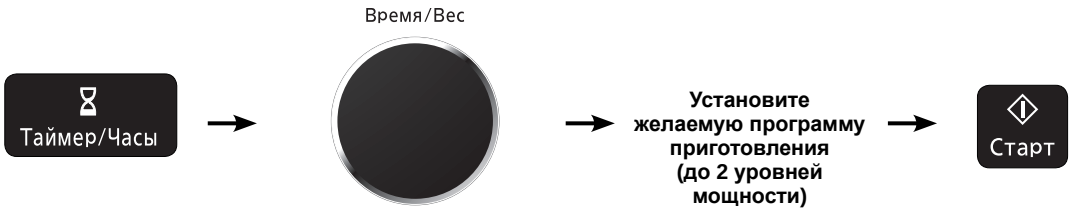
1. Нажмите один раз.
2. Установите желаемое количество времени. (до 90 минут)
3. Нажмите один раз. Время будет производить обратный отсчет без работы печи.

Установка Времени выдержки



2. Нажмите один раз.
3. Установите желаемое количество времени выдержки. (до 90 минут)
4. Нажмите один раз. Начнется процесс приготовления. После завершения приготовления время выдержки будет производить обратный отсчет без работы печи.

Установка Отложенного Старта:



1. Нажмите один раз.
2. Установите желаемое количество времени задержки. (до 90 минут)
4. Нажмите один раз. Время задержки будет производить обратный отсчет без работы печи. Затем начнется процесс приготовления.

Примечание:

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 и отложенный старт могут быть запрограммированы автоматически вместе с функциями Духовка и Хрустящая Корочка. Это предотвращает повышение стартовой температуры блюда перед началом разморозки или приготовления. Изменение стартового времени может привести к неточным результатам.
3. При использовании времени выдержки или отложенного старта нужно до 2 уровней мощности.
4. Если запрограммированное время выдержки превышает один час, время начнет обратный отсчет по шкале минут. Если меньше одного часа, время начнет обратный отсчет по шкале секунд.
5. Время выдержки также может быть использовано как минутный таймер. В этом случае нажмите Таймер/Часы, установите время и нажмите Старт.

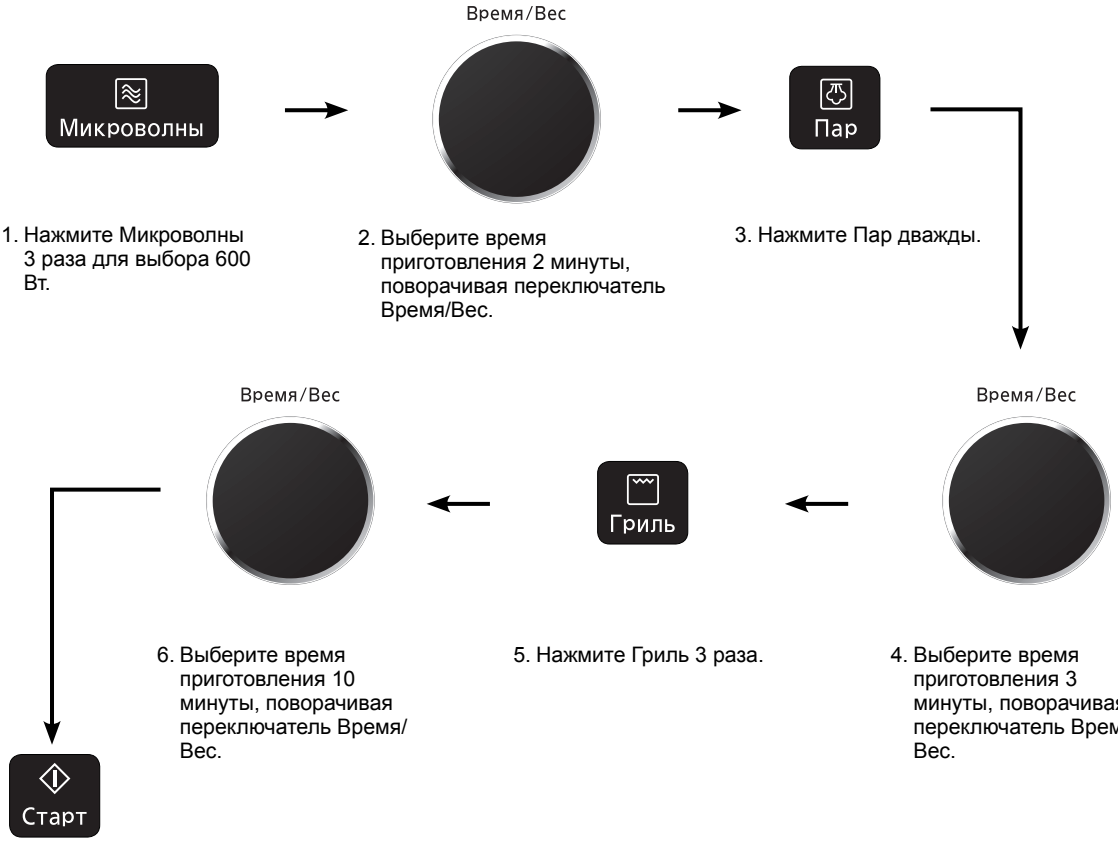
Русский

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec29 2016/7/14 9:22:13

Программирование 3-х этапного приготовления

Эта функция позволяет запрограммировать 3 последовательных этапа приготовления.

Например: Последовательно запрограммировать [600 Вт] на 2 минуты, [Пар 2] на 3 минуты и [Гриль 3] на 10 минут.



1. Нажмите Микроволны 3 раза для выбора 600 Вт.
2. Выберите время приготовления 2 минуты, поворачивая переключатель Время/Вес.
3. Нажмите Пар дважды.
4. Выберите время приготовления 3 минуты, поворачивая переключатель Время/Вес.
5. Нажмите Гриль 3 раза.
6. Выберите время приготовления 10 минуты, поворачивая переключатель Время/Вес.
7. Нажмите один раз. На первом этапе запустится обратный отчет времени на дисплее.

Пример использования:

Каша			Жареная говядина		
1-этап	600 Вт	6 минут	1-этап	600 Вт	10 минут
2-этап	100 Вт	15 минут	2-этап	Пар 1	3 минуты
3-этап	100 Вт	15 минут	3-этап	220 °C	30 минут

Примечание:

1. Для приготовления в три этапа введите другую программу приготовления перед нажатием Старт.
2. Нажатие Стоп/Сброс один раз во время приготовления остановит процесс. Нажатие Старт возобновит работу запрограммированной операции. Нажатие Стоп/Сброс дважды остановит и очистит память программируемой операции.
3. Если операция еще не начата, то нажатие Стоп/Сброс очистит выбранную программу.
4. Автоматические программы (такие как, Турбо Разморозка и Авто Пар) не могут быть использованы в 3 этапном приготовлении.
5. Духовка и хрустящая корочка не могут быть использованы в 3 этапном приготовлении.
6. Функции Пар и Пар Гриль не могут использоваться более 30 минут при этой функции.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec30 2016/7/14 9:22:13

Режим Авто Пар

Эта функция позволяет Вам обрабатывать паром некоторые ваши любимые продукты только при помощи установки веса. Печь определяет уровень пара и время приготовления автоматически. Выберите категорию и установите вес продуктов. Вес устанавливается в граммах. Для быстрого выбора, вес начинается от наиболее часто используемых величин для каждой категории.



1. Выберите желаемую программу АВТО ПАР. Категория продукта появится на дисплее. (См. график на следующей странице)

2 Выберите желаемую порцию/вес поворачивая переключатель Время/Вес.

3 Нажмите один раз. Программа приготовления запустится и время на дисплее начнет уменьшатся.

Русский

Примечание:

1. **Заполните контейнер для воды** перед началом приготовления.
2. Программа Авто Пар должна быть установлена только для описанных продуктов.
3. Готовьте только продукты в указанном диапазоне весов.
4. Всегда взвешивайте продукты, не доверяйте информации на упаковке.
5. В автоматических программах для приготовления куриных грудок и риса необходимо пополнить контейнер для воды во время приготовления.
6. Не накрывайте продукты в программах Авто Пар.
7. Многим продуктам идет на пользу выдержка после завершения автоматической программы приготовления, во время которой тепло продолжает проникать к центру продукта.
8. Поскольку скорость приготовления продуктов может варьироваться, проверяйте степень готовности блюд перед подачей на стол.
9. Температура для замороженных продуктов составляет от -18 °C до -20 °C. Температура охлажденных продуктов составляет от +5 °C до +8 °C (температура холодильника).
10. Если на дисплее появляется надпись ‘ГОРЯЧО’ (HOT), то это означает, что температура печи слишком высокая от предыдущего использования и Авто программа не может быть установлена. Режим приготовления и время могут быть установлены вручную.
11. Если Вы выбрали автоматическую программу приготовления, на дисплее появятся символы, показывающие, какой режим будет использоваться, и какие аксессуары Вам понадобятся.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec31 2016/7/14 9:22:13

Меню Авто Пар

Номер	Меню/Функция	Порция/Вес				Аксессуары и Размещение
1	Овощи	200 г	250 г	300 г	-	Противень для гриля в верхнем положении полки.
2	Замороженные овощи	200 г	250 г	300 г	-	Противень для гриля в верхнем положении полки.
3	Картофель	200 г	300 г	400 г	500 г	Противень для гриля в верхнем положении полки.
4	Куриные грудки	200 г	300 г	400 г	500 г	Противень для гриля в верхнем положении полки.
5	Рыба филе	200 г	300 г	400 г	500 г	Противень для гриля в верхнем положении полки.
6	Замороженная рыба филе	200 г	300 г	400 г	500 г	Противень для гриля в верхнем положении полки.
7	Рис	100 г	150 г	200 г	-	Противень для гриля в верхнем положении полки.

1. Овощи

Для обработки паром **свежих** овощей, например моркови, брокколи, цветной капусты, зеленой фасоли, баклажана, цукини (толщина кусочков не более 1 см). **Наполните контейнер водой** Поместите приготовленные овощи на противень для гриля. Поместите его в верхнее положение полки. Выберите программу номер 1. Введите вес овощей. Нажмите Старт.

2. Замороженные овощи

Для обработки паром **замороженных** овощей, например моркови, брокколи, цветной капусты, зеленой фасоли. **Наполните контейнер водой** Поместите овощи на противень для гриля. Поместите его в верхнее положение полки. Выберите программу номер 2. Введите вес замороженных овощей. Нажмите Старт.

3. Картофель

Обработка паром картофеля. **Наполните контейнер водой** Очистите картофель и порежьте его на кусочки одинакового размер (толщина кусочков не должна быть более 3 см). Поместите приготовленный картофель на противень для гриля. Поместите его в верхнее положение полки. Выберите программу номер 3. Введите вес картофеля. Нажмите Старт.

4. Куриные грудки

Для приготовления **свежих** куриных грудок. Каждая куриная грудка должна весить 100 г - 150 г . **Наполните контейнер водой** Поместите курицу на противень для гриля. Поместите его в верхнее положение полки. Выберите программу номер 4. Введите вес куриной грудки. Нажмите Старт. Проверьте уровень воды в процессе приготовления и при необходимости добавьте.

5. Рыба филе

Для приготовления **свежей** рыбы филе, например лосось, треска, пикша, камбала (толщина кусочков не должна быть более 3 см). **Наполните контейнер водой** Поместите свежую рыбу на противень для гриля. Поместите его в верхнее положение полки. Выберите программу номер 5. Введите вес свежей рыбы. Нажмите Старт.

6. Замороженная рыба филе

Для приготовления **замороженной** рыбы филе, например лосось, треска, пикша (толщина кусочков не более 3 см). **Наполните контейнер водой** Поместите замороженную рыбу на противень для гриля. Поместите его в верхнее положение полки. Выберите программу номер 6. Введите вес рыбы. Нажмите Старт.

7. Рис

Для приготовления риса для пикантных блюд (тайский, басмати, жасмин, длинные гранулы), не рисовая запеканка. Промойте рис в холодной воде. **Наполните контейнер водой** Поместите рис в неглубокую посуду Pyrex®. Добавьте 3 доли горячей воды к 2 долям риса. Не накрывать Поместите посуду на противень для гриля. Поместите его в верхнее положение полки. Выберите программу номер 7. Введите вес только риса. Нажмите Старт. Проверьте уровень воды в процессе приготовления и при необходимости добавьте.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec32 2016/7/14 9:22:13

Режим Автоматического приготовления

Эта функция позволяет Вам готовить некоторые Ваши любимые продукты только при помощи установки веса. Печь автоматически определяет уровень мощности микроволн и/или уровень комбинации и время приготовления. Выберите категорию и установите вес продуктов. Вес устанавливается в граммах. Для быстрого выбора, вес начинается от наиболее часто используемых величин для каждой категории.



1. Выберите желаемую программу автоматического приготовления. Категория продукта появится на дисплее. (См. таблицу внизу)
2. Выберите желаемую порцию/вес поворачивая переключатель Время/Вес.
3. Нажмите один раз. Время приготовления появляется на дисплее и начинается обратный отсчет.

Русский

Примечание:

1. Программы автоматического приготовления должны применяться только для описанных продуктов.
2. Готовьте только продукты в указанном диапазоне весов.
3. Всегда взвешивайте продукты, не доверяйте информации на упаковке.
4. Температура для замороженных продуктов составляет от -18 °C до -20 °C. Температура охлажденных продуктов составляет от +5 °C до +8 °C (температура холодильника).
5. Многим продуктам идет на пользу выдержка после завершения автоматической программы приготовления, во время которой тепло продолжает проникать к центру продукта.
6. Поскольку скорость приготовления продуктов может варьироваться, проверяйте степень готовности блюд перед подачей на стол.
7. Если на дисплее появляется надпись 'ГОРЯЧО' (HOT), то это означает, что температура печи слишком высокая от предыдущего использования и Авто программа не может быть установлена. Режим приготовления и время могут быть установлены вручную.
8. Если Вы выбрали автоматическую программу приготовления, на дисплее появятся символы, показывающие, какой режим будет использоваться, и какие аксессуары Вам понадобятся.

Номер	Меню/Функция	Порция/Вес				Рекомендуемые контейнеры	Аксессуары и Размещение
8	Каша	250 г	350 г	-	-	Кастрюля с крышкой	Дно камеры печи
9	Пельмени	250 г	500 г	-	-	Кастрюля с крышкой	Дно камеры печи
10	Спагетти	150 г	250 г	375 г	-	Кастрюля с крышкой	Дно камеры печи
11	Жаркое в горшочках	2 горшочка	3 горшочка	4 горшочка	5 горшочков	Горшочки	Дно камеры печи
12	Котлеты	250 г	375 г	500 г	750 г	-	Противень для гриля в верхнем положении полки.
13 *	Рыба филе	300 г	400 г	500 г	-	-	Противень для гриля в верхнем положении полки.
14 *	Кусочки курицы	200 г	400 г	600 г	-	-	Противень для гриля в верхнем положении полки.
15	Мясо по-французски	2 порции	4 порции	6 порций	-	-	Противень для гриля в верхнем положении полки.
16	Йогурт	3 порции	6 порций	-	-	-	Противень для гриля в нижнем положении полки.
17 *	Жареная свинина	500 г	1000 г	1500 г	2000 г	-	Решетка с тарелкой внизу
18	Жареная курица	1400 г	1600 г	1800 г	2000 г	-	Решетка с тарелкой внизу
19 *	Жареная говядина/ Баранина	500 г	1000 г	1500 г	2000 г	-	Решетка с тарелкой внизу
20	Пицца замороженная	200 г	350 г	-	-	-	Противень для гриля в верхнем положении полки.
21 *	Пирожки и пироги	1 шт.	-	-	-	-	Противень для гриля в нижнем положении полки
22	Печенье	16 шт.	-	-	-	-	Противень для гриля в нижнем положении полки
23	Жюльен	9 шт.	-	-	-	-	Противень для гриля в нижнем положении полки

Примечание:

1. **Для меню " * ", наполните контейнер водой перед приготовлением.**
2. Если температура камеры печи слишком высокая, функция автоприготовления не может быть использована. На дисплее появится 'ГОРЯЧО' (HOT). Функция автоматического приготовления может быть использована снова после того, как надпись 'ГОРЯЧО' (HOT) исчезнет.
3. Пожалуйста готовьте в соответствии с предоставленным рецептом на странице 34 35.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec33 2016/7/14 9:22:13

Меню автоматического приготовления

8. Каша

Подходит для приготовления разных видов каш, например, гречневой, пшенной или рисовой. Поместите крупу с водой или молоком в подходящий по размеру контейнер. Не накрывать Руководствуйтесь следующей справочной таблицей:

Рис	250 г	350 г
Молоко	800 ml	900 ml
Соль	1/2 ч. ложка.	1 ч. ложка
Сахар	1 ст. ложка	2 ст. ложка

Геркулес	250 г	350 г
Молоко	1000 ml	1200 ml
Соль	1/2 ч. ложка.	1 ч. ложка
Сахар	1 ст. ложка	2 ст. ложка

Затем поместите контейнер в камеру печи и выберите программу «Каша». Не забудьте помешать и снять крышку, когда прозвучит тональный сигнал.

9. Пельмени

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

Пельмени	Кипяток
250 г	1000 ml
500 г	1500 ml

Добавьте 1 столовую ложку растительного масла перед началом приготовления, чтобы пельмени не слиплись. Большая кастрюля с крышкой, после тонального сигнала удалите крышку и перемешайте.

10. Спагетти

Подходит для приготовления различных макаронных изделий, таких как спагетти, фетуччини, тальятелле, пене, «рожки», «спиральки» и др. Поместите макаронные изделия в предназначенную для микроволновой печи емкость достаточного размера , наполненную кипящей водой. См. таблицу ниже.

Количество макаронных изделий	Кипяток	Размер посуды
150 г	1000 ml	3 литра
250 г	1400 ml	3,5 литра
375 г	1600 ml	4 литра

При необходимости добавьте 1 столовую ложку растительного масла перед началом приготовления, чтобы спагетти не слиплись. Большая кастрюля с крышкой, после тонального сигнала снимите крышку и перемешайте. При необходимости выдержите блюдо от 5 до 10 минут по окончании приготовления, затем слейте воду.

11. Жаркое в горшочках

Подходит для приготовления жаркого в горшочках. Возьмите нужное количество горшочков и наполните их продуктами для тушения. Поместите горшочки в печь. Руководствуйтесь следующей справочной таблицей:

для 1 горшочка	
Свинина	100 г
Овощи (картофель, морковь, лук, кабачки, цветная капуста, белокочанная капуста и др.)	150 г
Бульон	80-100 мл
Масло	1 ч. ложка
Соль, специи	по вкусу

Мелко нарежьте мясо, овощи порежьте крупными кусками, плотно уложите все ингредиенты в горшочки и добавьте бульон так, чтобы он покрывал продукты. Добавьте специи и перемешайте. Не накрывать Еще раз как следует перемешайте блюдо, когда прозвучит тональный сигнал.

12. Котлеты

Эта программа подходит для приготовления домашних котлет или размороженных полуфабрикатов. Поместите котлеты на противень для гриля, оставив место между ними, и установите противень в печь в верхнее положение. Выберите программу «Котлеты». Для выбора веса воспользуйтесь следующей таблицей:

для одного куска	
Свинина	40 г
Говядина	60 г
Лук	25 г
Соль и перец	по вкусу

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

13. Рыба филе

Подходит для обжаривания рыбы филе, такой как лосось весом максимум 180 г каждый, толщина кусочков не более 3 см. **Наполните контейнер водой**. Поместите филе рыбы кожей вниз на противень для гриля. Поместите противень для гриля в верхнее положении полки. Выберите программу и вес, затем нажмите старт.

14. Кусочки курицы

Подходит для приготовления кусочков цыпленка, например, крылышек, окорочков, половинок грудки и т. п. Кусочки цыпленка перед приготовлением следует полностью разморозить. Каждый кусок курицы должен весить 100 г - 120 г. Проколите кожу курицы в нескольких местах перед приготовлением. Наполните контейнер водой Поместите кусочки курицы на противень для гриля. Поместите в верхнее положение полки. Выберите программу и вес, затем нажмите старт.

15. Мясо по-французски

Программа предназначена для запекания любого мяса. В этом режиме можно приготовить французскую запеканку со свежими овощами, мясо, рыбу, птицу, приправив их различными соусами.

Продукты	2 порции	4 порции	6 порций
Говядина (куски вырезки по 125 г)	2.	4.	6.
Соль	2 г	3 г	4 г
Смесь перцев	немного	1 г	1,25 г
Лук	40 г	100 г	200 г
Майонез	50 г	75 г	100 г
Тертый сыр жирностью 45%	30 г	50 г	75 г

Разрежьте ломти мяса толщиной не более 1.5 см, сверху положите кольца лука, добавьте соль, перец и поместите все это одним слоем в противень для гриля. Поверх лука намажьте майонез и посыпьте сверху тертым сыром. Установите противень для гриля в верхнее положение, выберите программу в соответствии с весом продуктов и коснитесь кнопки Старт. По окончании приготовления оставьте мясо выстаиваться еще на 5 минут. Подавайте как основное блюдо с картофельным пюре.

Русский

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec34 2016/7/14 9:22:13

Меню автоматического приготовления *(продолжение)*

16. Йогурт

Эта программа подходит для приготовления домашнего йогурта из молока и покупного йогурта. Руководствуйтесь следующей справочной таблицей:

Ингредиенты	3 порции	6 порций
Йогурт	75 г	150 г
Молоко	500 г	1000 г

Налейте молоко в блюдо и приготовьте при 440 Вт до тех пор, пока температуры молока не будет примерно 40 °C, добавьте йогурт и хорошо перемешайте. Поставьте блюдо на противень для гриля в нижнее положение. Выберите программу и нажмите Старт. Когда программа завершится, поместите емкость с йогуртом в холодильник на ночь.

17. Жареная свинина

Подходит для запекания свинины одним куском, ножки, очищенной от костей, свернутой филейной части, ростбифа и лопатки. Толщина кусков не должна быть больше 6 см. Поместите мясо на решетку, под нее поставьте жаропрочное блюдо. **Наполните контейнер водой** Выберите Авто меню Жареная свинина, затем выберите вес приближенно к весу мяса и нажмите Старт. В процессе приготовления печь сделает тональный сигнал, после которого вам нужно перевернуть мясо. Не используйте пластиковые оболочки или крышки.

18. Жареная курица

Подходит для запекания курицы целиком. Может быть замаринована перед приготовлением в соусе или овощах. Поместите подготовленную курицу на решетку под нее поставьте жаропрочное блюдо, выберите программу и нажмите Старт в соответствии с весом. В процессе приготовления печь сделает тональный сигнал, после которого вам нужно перевернуть мясо. Не нужно накрывать.

19. Жареная говядина/Баранина

Подходит для жарки говядины/баранины. Замаринуйте говядину/баранину в приправах в течение получаса. Положите куски мяса на решетку, под нее поставьте жаропрочное блюдо. **Наполните контейнер водой** Выберите программу и вес, затем нажмите Старт. Когда в процессе приготовления прозвучат 2 тональных сигнала, откройте дверцу и переверните мясо, а затем нажмите Старт.

Примечание:
1. Замороженную говядину/баранину следует разморозить перед приготовлением.
2. Не добавляйте никакие соусы, если Вы купили говядину/баранину уже замаринованную в соусе.
3. Эта программа не подходит для говядины/баранины, которая слишком толстая (толщина должна быть не более 2,5 см.)

20. Пицца замороженная

Позволяет Вам испечь замороженную пиццу. Поместите пиццу на противень для гриля в верхнее положение полки. Выберите Авто меню Пицца Замороженная, затем выберите вес пиццы. Нажмите Старт Не используйте пластиковые оболочки или крышки.

Примечание:
Не нужно использовать алюминиевую фольгу или масло.

21. Пирожки и пироги

Эта программа предназначена для выпечки пирожков с различными начинками из сдобного дрожжевого теста. Поместите бумагу для приготовления на противень для гриля, слегка смажьте ее маслом и выложите на нее пирожки. Не забудьте о том, что объем пирожков увеличивается во время выпечки.
Первый этап программы – предварительный разогрев камеры. Не кладя ничего в печь, коснитесь кнопки Старт.
- После тонального сигнала поместите противень в печь на нижний уровень и нажмите Старт.
- **Наполните контейнер водой.**
- Для выпечки следующей порции повторите все сначала.

22. Печенье

ингредиент:

мука пшеничная	120 г
сливочное масло	60 г
сахар	60 г
яйцо	1 шт.

Способ приготовления:

1. Взбейте масло сливочное и сахар. Добавляйте яйцо и постепенно взбивайте. Далее добавьте просеянную муку и перемешайте равномерно с помощью деревянной ложки.
2. Выберите программу и вес, затем нажмите Старт для предварительного нагрева.
3. Поместите алюминиевую фольгу на противень для гриля. Разделите смесь для приготовления формы высотой 5 мм и весом 16 г каждая и разместите их 4 x 4 равно удаленно друг от друга.
4. После предварительного прогрева прозвучит три тональных сигнала. Поместите противень для гриля в нижнее пложение и нажмите старт.
5. Когда в процессе приготовления прозвучат два звуковых сигнала, откройте дверцу и поверните противень на 180°, затем нажмите кнопку старт для продолжения.

Примечание:
1. Масло может быть размягчено с использованием микроволн.
2. Поместите ингредиенты в глубокий контейнер для предотвращения брызг при взбивании.
3. Разместите печенье равно удаленно.
4. После предварительного нагрева немедленно поместите противень для гриля в нижнее положении полки. Продолжительное открытие двери может повлиять на результат приготовления.

23. Жюльен

Подходит для запекания Жюльена. Разрежьте лук, грибы и курицу. Положите разрезанные ингредиенты в 9 кокотниц. Перемешайте сливки с мукой, добавьте соль и перец. Налейте эту смесь в каждую кокотницу. Поместите в него тертый сыр. Поместите кокотницы на противень для гриля. Выберите программу для предварительного нагрева. После тонального сигнала, поместите противень для гриля с кокотницами на нижнее положение полки и нажмите старт.
Для одной кокотницы:

35 г	грибы
30 г	филе курицы
5 г	лук
20 г	сливки
1.5 г	мука
20 г	тертый сыр

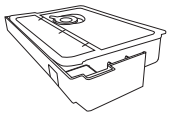
Русский

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec35 2016/7/14 9:22:13

Самоочистка системы

24 Настройка Слива воды:

Вода прокачивается через систему для прочистки труб. Вода сливается в дренажный лоток.



Добавьте 100 мл воды в бачок для воды. Убедитесь, что дренажный лоток пустой.



2. Нажмите один раз на Самоочистка системы



3. Нажмите один раз. Вылейте воду из дренажного лотка по окончании программы.

Примечание:

1. Запускайте эту программу только при 100 мл воды в бачке.
2. Не извлекайте дренажный лоток во время выполнения программы слива воды.
3. Опустошите дренажный лоток и промойте его под строей воды после завершения программы.

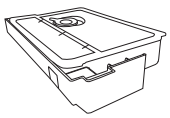
Внимание:

Если программа Дренаж воды используется непосредственно после программы приготовления на пару, в лоток может сливаться горячая вода.

Русский

25 Самоочистка системы

Первый этап этой программы чистит систему с помощью лимонной кислоты. Второй этап прогоняет воду сквозь систему для прочистки труб.



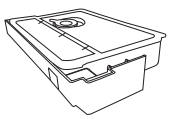
1. Растворите 16 г лимонной кислоты в 200 г воды и добавьте этот раствор в водяной бачок. Убедитесь, что дренажный лоток пустой.



2. Нажмите дважды на Самоочистка системы



3. Нажмите один раз. Программа будет выполняться примерно 29 минут.



4. После остановки программы на паузу, опустошите дренажный лоток и **заполните контейнер для воды** (до максимального уровня).



5. Нажмите один раз. Программа будет выполняться примерно 1 минуту. Вылейте воду из дренажного лотка по окончании программы.

Примечание:

1. Заполните контейнер для воды перед началом использования.
2. После того, как “ ” появится на дисплее, запустите программу СЛИВ ВОДЫ и САМООЧИСТКА СИСТЕМЫ.
3. Если не использовать программу самоочистки системы регулярно, трубка засорится, и подача пара будет малоэффективной.
4. Не извлекайте дренажный лоток во время выполнения программы слива воды.
5. Опустошите дренажный лоток и промойте его под струей водопроводной воды после завершения программы.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec36 2016/7/14 9:22:13

Самоочистка системы *(продолжение)*

26 Самоочистка камеры

Эта функция пригодится, чтобы очистить камеру от скопившегося жира и грязи (занимает 20 минут).







1. Нажмите Самоочистка системы 3 раза.

2. Нажмите один раз.
   Время приготовления появляется на дисплее и начинается обратный отсчет.

Примечание:

1. Заполните контейнер для воды перед началом использования.

2. После очистки откройте дверь и вытрите печь влажной тряпкой.

Русский

27 Удаление запахов

Эта функция подходит для удаления запахов из микроволновой печи (занимает 20 минут).





1. Нажмите Самоочистка системы 4 раза.

2. Нажмите один раз.
   Время приготовления появляется на дисплее и начинается обратный отсчет.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec37 2016/7/14 9:22:14

Перед обращением в сервисный центр

Проблема	Возможная причина	Устранение
Печь не включается.	Печь не подсоединена надежно к сетевой розетке.	Выньте сетевой кабель из розетки и подождите 10 секунд, после чего снова подсоедините.
	Сработал автоматический прерыватель цепи или перегорел плавкий предохранитель.	Установите автоматический прерыватель цепи или замените плавкий предохранитель.
	Не в порядке сетевая розетка.	Для проверки включите в розетку другой прибор.
Не начинается процесс готовки.	Не закрыта полностью дверца.	Закройте дверцу как следует.
	Не была нажата кнопка **Старт** после программирования.	Коснитесь кнопки **Старт**.
	Ранее уже была задана другая программа.	Нажмите кнопку **Стоп/Старт** для отмены предыдущей программы и введите новую.
	Программа введена некорректно.	Повторите программирование, воспользовавшись указаниями инструкции по эксплуатации.
	Случайно была нажата кнопка **Стоп/Старт**.	Заново запрограммируйте печь.
На дисплее высветилась надпись "ГОРЯЧО" (HOT).	Печь еще не остыла.	Попробуйте еще раз после того, как печь остынет.
На дисплее появляется надпись "🔧".	Активирована функция Блокировки от детей тройным нажатием кнопки **Старт**.	Отмените функцию Блокировки от детей, нажав 3 раза кнопку **Стоп/ Сброс**.
На дисплее высветилась надпись "H97", "H98" или "H100".	Эта индикация указывает на неисправность в системе генерирования микроволн.	Обратитесь в специализированный сервисный центр.
На дисплее высветилась надпись "U14".	Контейнер для воды пуст.	Режим без слова: Наполните контейнер для воды, установите его обратно в печь и нажмите **Старт** для возобновления готовки. Если это случилось 3 раза в процессе работы, то приготовление закончится. Нажмите **Стоп/Сброс** для сброса:
		Русский режим: Если это случилось в процессе работы, то приготовление закончится. Нажмите **Стоп/Сброс** для сброса: (Наполните контейнер для воды и поместите его обратно в печь перед приготовлением).
На дисплее высветилась надпись "D".	Печь работает в демонстрационном режиме	Нажмите 1 раз кнопку **Микроволны**, 4 раза кнопку **Старт** и 4 раза кнопку **Стоп/Сброс**.

Демонстрационный режим предназначен только для показа в розничном магазине. Приготовление и другие функции не работают в этом режиме. Если Вы полагаете, что Ваша печь неисправна, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec38 2016/7/14 9:22:14

НОРМАЛЬНЫЕ ЯВЛЕНИЯ ПРИ РАБОТЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При включении микроволновой печи возникают помехи в работе телевизора. Это нормальное явление?	При работе микроволновой печи могут возникать помехи в работе радио и телевизоров, Wi-Fi, беспроводных телефонов, радио няни, bluetooth или 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 пара и горячего воздуха отводится через вентиляционные отверстия благодаря циркуляции воздуха внутри камеры печи. Однако некоторое количество пара оседает на менее горячих поверхностях, например на дверце. Это нормально.
Я случайно включил печь, не загрузив в нее продукты.	Включение пустой печи на короткое время не должно вызвать ее повреждение. Однако делать это не рекомендуется.
При использовании режимов Гриль, Духовка, Комбинация возможен запах и небольшой дымок.	Обязательно надо вымыть печь после готовки в режимах Гриль, Духовка или Комбинация. Любые капли жира, накапливающиеся на стенках и потолке камеры, будут чадить, если их не смыть вовремя.
При работе печи в режиме Комбинации слышны постукивания и щелчки.	Такие шумы возникают при автоматическом переключении печи в режим гриля. Это нормально.
При первом запуске режимов Гриль, Духовка, Комбинация из камеры духовки может идти дым.	Причиной этому может быть избыточное количество масла в духовке и испарение смазки, предназначенной для защиты от коррозии.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec39 2016/7/14 9:22:14

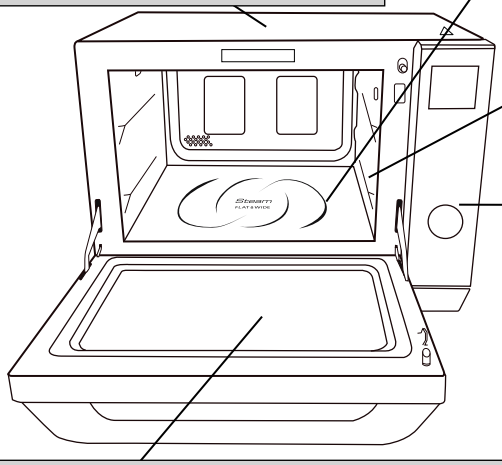
Уход и техническое обслуживание микроволновой печи

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

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

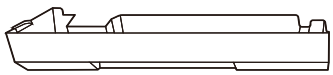
Всегда промывайте дно камеры печи после остывания печи мягким моющим средством и вытирайте насухо.

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



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. Во время чистки панели управления оставляйте дверцу камеры открытой во избежание случайного включения печи. После чистки коснитесь кнопки **Стоп/Сброс**, чтобы перезагрузить дисплей.

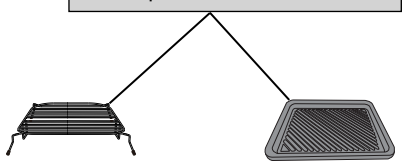
Всегда держите резервуар для воды чистым. После использования вымойте мягким моющим средством или в посудомоечной машине.
Не пользуйтесь для чистки стекла на дверце абразивными моющими средствами или острыми металлическими предметами, поскольку они могут поцарапать его поверхность, и стекло может треснуть.



Дренажный лоток

Следите за чистотой дренажного лотка.
Чистите и протирайте его насухо после использования.
После чистки заново прикрепите дренажный лоток к пластиковым ножкам корпуса.
НЕ МОЙТЕ ДРЕНАЖНЫЙ ЛОТОК В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

После этого снова закрепите его на резиновых ножках печи.



Решетка **Противень для гриля**

Примечание:

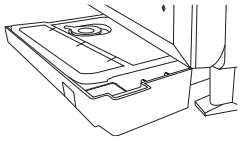
1. При приготовлении некоторых продуктов в режимах Гриль, Духовка, Комбинация, Пар Гриль или готовка в режиме Хрустящая корочка, брызги жира на стенках неизбежны. Если их не смыть, иногда это приводит к появлению дымка во время приготовления. К тому же, старые пятна отмывать сложнее.
2. После использования режимов Гриль, Духовка, Комбинация, Пар Гриль или Хрустящая корочка, стенки и потолок камеры печи нужно протереть мягкой тряпочкой, смоченной в мыльной воде. Окно печи надо чистить более тщательно, особенно после использования режимов: Гриль, Духовка, Комбинация, Пар Гриль или Хрустящая корочка. 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 РАСПЫЛЯЙТЕ СПРЕЙ ВНУТРИ КАМЕРЫ ПЕЧИ.
   Чистящие парогенераторы также нельзя использовать.
3. Необходимо содержать микроволновую печь в чистоте, потому что загрязнения могут привести к повреждению внутренних поверхностей, значительно сократить срок службы прибора, и стать причиной опасной ситуации.
4. При необходимости замены лампочки обратитесь в авторизованный сервисный центр компании.

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec40 2016/7/14 9:22:14

Уход и техническое обслуживание микроволновой печи

Чистка контейнера для воды

Промойте его водой с помощью мягкой губки.

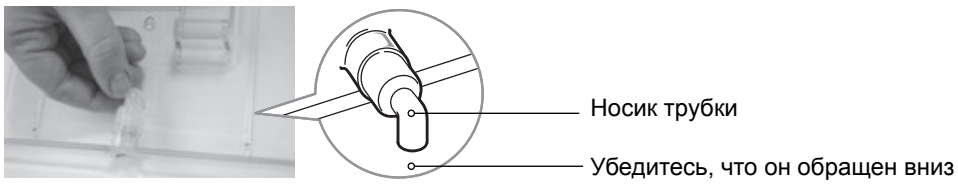


Выдвините контейнер для воды и очистите отсек корпуса, в который он вставляется.





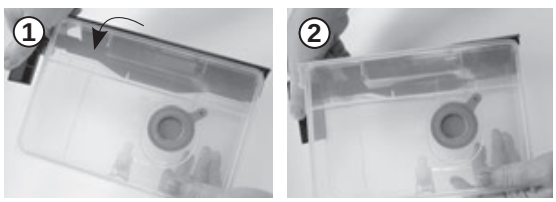
Откройте пробку отверстия для залива воды, снимите крышку и носик трубки и промойте контейнер.



Если носик трубки трудно снять, покачайте его из стороны в сторону. Устанавливая его на место, убедитесь, что он обращен вниз (см. рисунок).

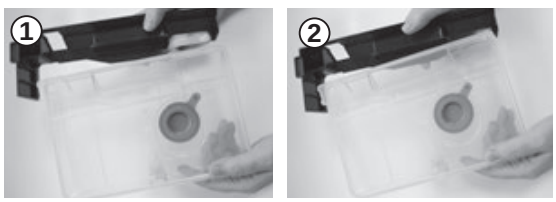
Передняя панель контейнера для воды также снимается для чистки.

Снятие передней панели



1. Слегка поверните переднюю панель, чтобы высвободить ее дальнюю сторону из защелки.
2. Продолжайте поворачивать панель, пока не высвободится ее ближняя сторона.

Установка передней панели на место



1. Совместите выступы на панели с отверстиями на контейнере.
2. Вставьте панель и нажмите вниз до щелчка.

Примечание:
1. Чистите контейнер для воды не реже 1 раза в неделю, чтобы в нем не образовывалась слизь.
2. Не мойте контейнер для воды или его детали в посудомоечной машине.

Русский

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec41 2016/7/14 9:22:14

Технические характеристики

Производитель		**Panasonic**
Модель		**NN-DS596M ZPE**
Источник питания:		**220 В 50 Гц**
Потребляемая мощность:	**Микроволновой режим**	**4.6 А 1000 Вт**
	Пар	**4.8 А 1020 Вт**
	Гриль	**5.6 А 1220 Вт**
	Печь	**5.8 А 1270 Вт**
	Комбинация	**9.0 А 2010 Вт**
Необходимая мощность (максимальная):		**9.0 А 2010 Вт**
Выходная мощность*:	**Микроволновой режим**	**1000 Вт**
	Гриль	**1200 Вт**
	Печь	**1250 Вт**
Верхний нагреватель гриля		**1200 Вт**
Внешние габаритные размеры (Ш х В х Г):		**512 мм (Ш) x 416 мм (В) x 347 мм (Г)**
Внутренние размеры (Ш х Г х В):		**335 мм (Ш) x 350 мм (В) x 238 мм (Г)**
Внутренний объем:		**27 л**
Рабочая частота:		**2450 МГц**
Вес без тары (приблизительный)		**Около 16.4 кг**

* Тест IEC

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

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

3 F0003BU00ZP_Rus_160714.indd Sec42 2016/7/14 9:22:14