

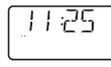
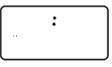
Содержание

Краткое руководство пользователя	2-3
Установка и подключение	4
Меры безопасности	5
Важная информация	6
Схема устройства	7
Панель управления	8
Окно дисплея	9
Поворотный переключатель	9
Установка часов	10
Функция блокировки от детей	10
Приготовление в режиме Микроволны	11
Корректировка установки времени	12
Использование аксессуаров	12
Приготовление в режиме Пар + Микроволны	13
Приготовление с Пароувлажнением	13
Размораживание с установкой времени	14
Размораживание с Пароувлажнением	14
Технология размораживания и полезные советы	15
Разогрев с Пароувлажнением	16
Сенсорный разогрев	17
Рекомендуемые температуры для разогрева продуктов	18
Выбор типа нагрева	19-21
Установка таймера	22
Программирование 3-х стадий приготовления	23
Просушка парогенератора	23
Программы автоматического приготовления	24-25
Функции самоочистки	26
Перед обращением в сервисный центр	27-28
Уход и техническое обслуживание микроволновой печи	29
Технические характеристики	30

Русский

Краткое руководство пользователя

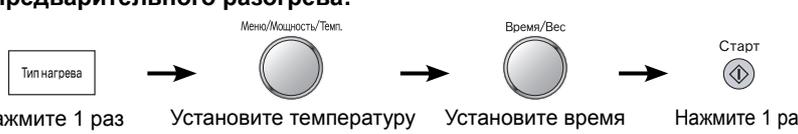
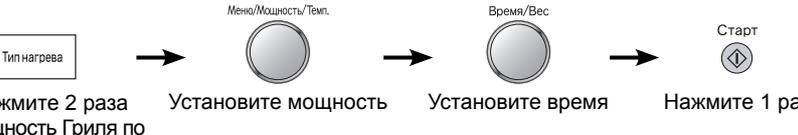
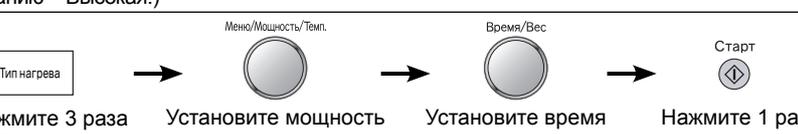
После включения в сеть в окне дисплея появится 8888, печь готова к работе.

Цель	Действия	
Установка часов (стр. 10)	 →  →  Нажмите два раза → Установите время (24 часа) → Нажмите 1 раз	
Установка/Снятие защиты от детей (стр. 10)	Установка: На дисплее  →  Нажмите 3 раза	Снятие: На дисплее  →  или  Нажмите 3 раза
Установка режима микроволн (стр. 11)	Способ 1:  →  →  Нажмите от 1 до 6 раз для установки мощности → Установите время → Нажмите 1 раз	Способ 2:  →  →  →  Нажмите 1 раз → Установите мощность → Установите время → Нажмите 1 раз
	Установка режима Пар + Микроволны (стр. 13)  →  →  Нажмите 1 раз → Установите время → Нажмите 1 раз	
Увлажнение паром (стр. 13)	В режимах Гриль или Духовка (не во время предварительного разогрева!) →  Нажмите для установки времени пароувлажнения (до 3 минут)	
Разморозка с пароувлажнением (стр. 14)	 →  →  Нажмите 1 раз → Установите вес → Нажмите 1 раз	
Разогрев с пароувлажнением (стр. 16)	 →  (если необходимо) →  Нажмите 2 раза → Установите "+" или "-" → Нажмите 1 раз	
Сенсорный разогрев (стр. 17)	 →  →  Нажмите 1 раз → Установите температуру → Нажмите 1 раз	

Русский

Краткое руководство пользователя

РУССКИЙ

Цель	Действия
Использование Духовки (стр. 19)	Без предварительного разогрева:  <p>Нажмите 1 раз Установите температуру Установите время Нажмите 1 раз</p>
	С предварительным разогревом:  <p>Нажмите 1 раз Установите температуру Нажмите 1 раз Установите время Нажмите 1 раз</p>
Гриль (стр. 20)	 <p>Нажмите 2 раза (Мощность Гриля по умолчанию – Высокая.) Установите мощность Установите время Нажмите 1 раз</p>
Комбинация (стр. 21)	 <p>Нажмите 3 раза (Мощность Комбинации по умолчанию – Высокая.) Установите мощность Установите время Нажмите 1 раз</p>
Обычный таймер (стр. 22)	 <p>Нажмите 1 раз Установите время Нажмите 1 раз</p>
Устойка (стр. 22)	 <p>Установите мощность и время Нажмите 1 раз Установите время Нажмите 1 раз</p>
Задержка включения (стр. 22)	 <p>Нажмите 1 раз Установите время Установите мощность и время Нажмите 1 раз</p>
Автоменю (стр. 24)	 <p>Выберите нужную программу Установите порции/вес Нажмите 1 раз</p>
Самоочистка (стр. 26)	 <p>Выберите нужную программу самоочистки Нажмите 1 раз</p>

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 левой стороны печи. Если одна сторона печи располагается вплотную к стене, другая сторона или верх не должны блокироваться.



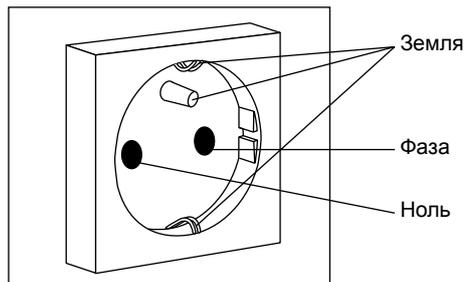
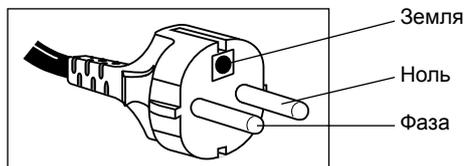
4. Не размещайте микроволновую печь вблизи электрической или газовой плиты.
5. Не допускается снятие ножек.
6. Данная печь предназначена только для бытового применения. Не используйте ее вне помещения.
7. Не рекомендуется пользоваться микроволновой печью при повышенной влажности воздуха.
8. Шнур питания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

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, корпуса панели управления, предохранительных блокировочных выключателей или любой другой части печи. Не снимайте наружную панель печи, которая не пропускает микроволны за пределы устройства.
Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно, поэтому он должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя.
4. **Замена лампы печи должна производиться только специалистом сервисной службы,** прошедшим обучение у производителя. Когда возникнет необходимость замены лампы, обратитесь в сервисный центр.
5. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
6. Дети могут пользоваться микроволновой печью только после того, как им будут даны понятные инструкции по эксплуатации печи и они смогут безопасно пользоваться ею, осознавая возможные опасности при ее неправильном использовании.

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.



- Rus-4 -

Меры безопасности

Назначение микроволновой печи

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

Использование нагревательного элемента

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

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

Аксессуары

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

Стекланный лоток

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

Решетка

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

Работа вентилятора

Некоторое время после использования печи (в таких режимах как Гриль, Комбинация или Духовка), вентилятор может продолжать работать, чтобы охладить электрические компоненты. Это совершенно нормально, и Вы можете вынимать блюда из печи во время работы вентилятора.

Обслуживание микроволновой печи

1. **Ремонт и техобслуживание**
ЕСЛИ ВАША ПЕЧЬ ТРЕБУЕТ РЕМОНТА, обратитесь в ближайшую службу технической поддержки Panasonic. Любые операции по ремонту и техобслуживанию микроволновой печи, требующие снятия крышки корпуса, должны выполняться только квалифицированным персоналом сервисного центра, так как при этом возникает опасность микроволнового облучения.

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


Важная информация

1) Время приготовления

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

Внимание! При превышении рекомендуемого времени приготовления можно испортить блюдо, кроме того, возможно возгорание и повреждение внутренней поверхности печи.

2) Небольшие порции продуктов

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

3) Яйца

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

4) Прокалывание

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

5) Термометр для мяса

- Для определения степени готовности мяса или птицы Вы можете использовать специальный термометр для мяса. Для этого необходимо предварительно вынуть блюдо из печи. Не пользуйтесь обычными термометрами для мяса в процессе приготовления в режимах с использованием микроволн (Микроволны, Пар + Микроволны, Комбинация), так как они вызывают 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 внезапно выплеснуться из посуды. Во избежание этого соблюдайте следующие правила:
 - а) Не пользуйтесь прямыми емкостями с узким горлышком.
 - б) Не допускайте перегрева жидкостей.
 - в) Перемешайте жидкость дважды: один раз перед тем, как поместить емкость с жидкостью в печь, и второй раз - по истечении половины срока, отведенного для приготовления.
 - г) После разогрева оставьте жидкость в печи на некоторое время, а затем помешайте и аккуратно выньте емкость из печи.
 - д) При разогреве жидкостей в микроволновой печи может происходить их бурное кипение уже после воздействия волн, поэтому соблюдайте осторожность, когда вынимаете контейнер с жидкостью из печи.

7) Бумага/Пластик

- При разогревании продуктов в пластиковых или бумажных упаковках нужно следить за процессом, так как при перегреве пластик или бумага могут загореться.
- Не помещайте в печь продукты, упакованные в бумагу из вторсырья (например, оберточную бумагу или бумажные полотенца), за исключением тех случаев, когда на бумаге есть специальная наклейка <Безопасно при использовании в микроволновых печах>, так как упаковка может содержать примеси, вызывающие искрение и/или возгорание при работе печи.
- Перед загрузкой продуктов в печь удалите все металлические проволочные скрепки, которые могут содержаться в упаковке.

8) Посуда/Фольга

- Не допускается разогрев продуктов в закрытых консервных банках или закупоренных бутылках, т.к. они могут взорваться.
- Нельзя пользоваться металлической посудой или посудой с металлическим ободком при использовании микроволнового режима, т.к. это вызывает искрение.
- Если Вы используете алюминиевую фольгу, 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.

Схема устройства

Керамическое дно камеры печи

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

Наружные вентиляционные отверстия печи

Перечень автоматических программ

Система блокировки дверцы

Направляющие
(только для металлического противня)

Предупреждающая наклейка

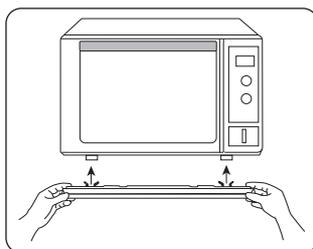
Механизм крепления дверцы
Нельзя совать пальцы в отверстия.

Панель управления

Табличка с идентификационным номером
Прикрепляется на правой стороне печи.

Дверца печи

Внешняя панель контейнера для воды



Желоб парогенератора

Прокладка-уплотнитель

Контейнер для воды

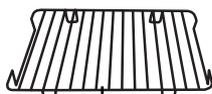
1. Вставьте контейнер, как показано на рис.
2. Наливайте воду до верхней отметки на контейнере.
3. Неправильная установка может привести к подтеканию воды.
4. Регулярно промывайте контейнер и прокладку-уплотнитель.
5. Смещение прокладки-уплотнителя может вызвать подтекание воды.
6. **Используйте дистиллированную воду. Никогда не используйте минеральную воду.**

Подставка - водосборник

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

Керамический рассекатель пара

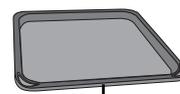
1. Устанавливается на желоб парогенератора.
2. После использования пара при готовке, не трогайте его, чтобы не обжечься.
3. Вымыть после остывания.



Решетка

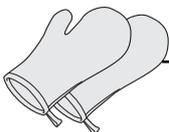
Стекло́нный лоток

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



Противень

1. Только для режимов Духовки и Гриля.
2. **Устанавливать только на специальные направляющие.**
3. После приготовления не дотрагивайтесь до него руками, чтобы не обжечься.



Рукавицы

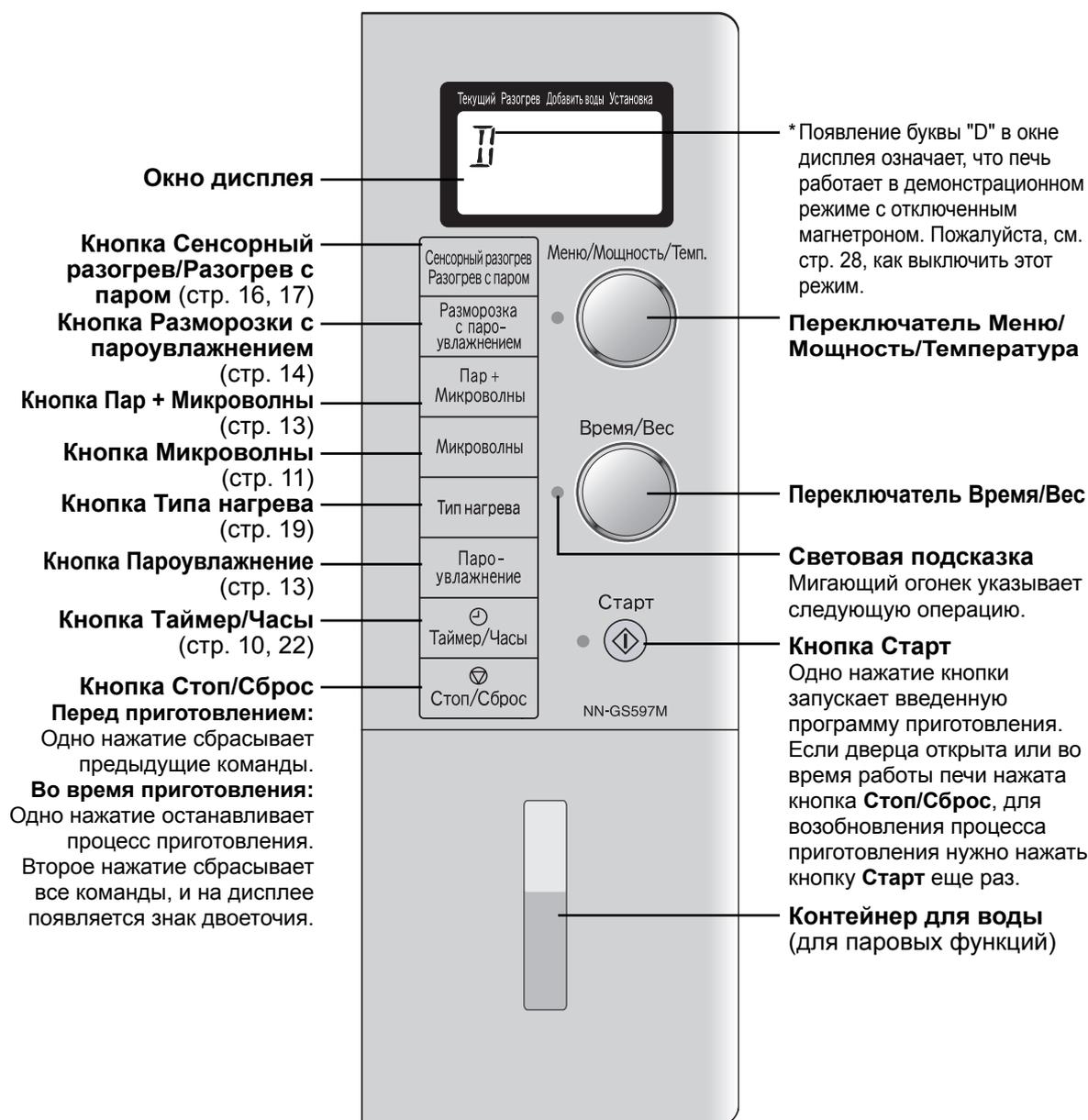
После режимов Духовки и Гриля противень очень горячий, поэтому, чтобы не обжечься, пожалуйста, вынимайте его из печи только в защитных рукавчиках.

Примечание:

1. Никогда не используйте микроволны, если камера пуста.
2. После использования любого из режимов с паром, дождитесь остывания печи, проведите очистку и насухо протрите внутреннюю поверхность рабочей камеры, желоб парогенератора и подставку – водосборник.

Русский

Панель управления



Русский

Звуковой сигнал:

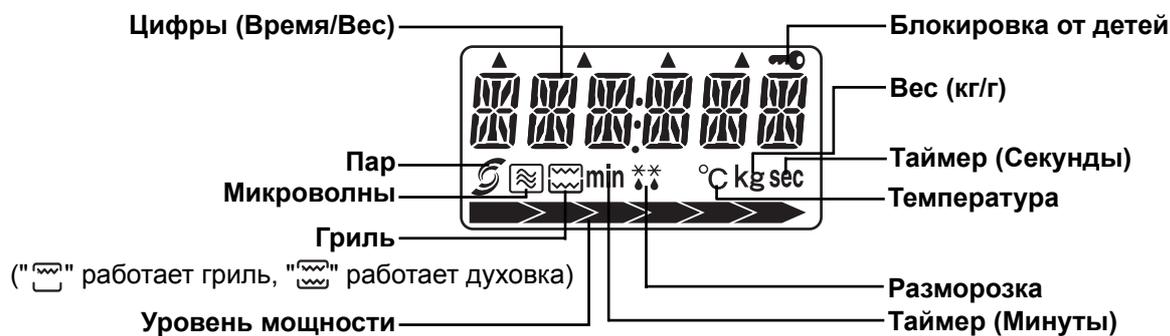
При нажатии кнопок раздается звуковой сигнал. Если сигнал отсутствует, значит, установка произведена неправильно. При переходе от одного этапа программы к другому раздается двойной сигнал. По окончании процесса приготовления прозвучит 5 звуковых сигналов.

Примечание:

Печь автоматически сбросит все введенные установки, если при незавершенном вводе программы в течение 6 минут не будет нажата ни одна кнопка или не будет продолжено приготовление при остановке печи. На дисплее появится двоеточие или текущее время.

Окно дисплея

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



Русский

Поворотный переключатель

Пожалуйста, задавайте параметры, когда переключатель находится в «отжатом» состоянии. После установки «утопите» переключатель в панель управления, чтобы предотвратить случайный ввод.

Меню/Мощность/Темп.



- Выбор автоматической программы приготовления:**
Для выбора нужной программы из списка автоменю.
- Установка мощности:**
Выбор мощности в режимах микроволн, гриля или комбинации гриля и микроволн.
- Установка температуры:**
Установка температуры в режимах сенсорного разогрева и Духовки
- Установка "Больше"/"Меньше":**
Увеличить/уменьшить температуру при разогреве с паром.

Время/Вес



- Установка времени:**
Установка времени приготовления, значения таймера или часов.
- Установка веса:**
При разогреве с паром и в программах автоменю.
- Корректировка установки времени:**
Возможность увеличить или уменьшить время приготовления во время работы печи в режимах Микроволн, Гриля, Комбинации и Духовки.

Установка часов



Примечание:

1. Для повторной установки времени дня снова выполните операции 1-3.
2. Время будет отображаться на дисплее, пока печь подключена к сети.
3. Указывается время суток (отсчет по 24 часа).

Функция блокировки от детей

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

Чтобы установить:



Нажмите 3 раза

Нажмите кнопку **Старт** 3 раза. ► "🔒" появится в окне дисплея.

Чтобы снять:



Нажмите 3 раза

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

Русский

Приготовление в режиме Микроволны

Вы сами устанавливаете нужную мощность микроволн и время приготовления. Возможны два способа установок.

Способ 1:



1. Нажимая на кнопку, выбрать нужный уровень мощности.
2. Поворотным переключателем **Время/Вес** установите время приготовления. (Для Высокой мощности до 30 минут) (Для других уровней мощности до 90 минут).
3. Нажмите кнопку **Старт**. На экране дисплея отобразится заданное время приготовления и начнется обратный отсчет.

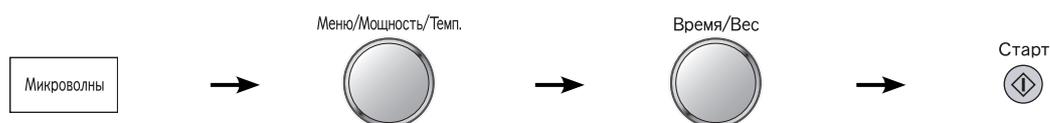
Примечание:

1. Если приготовление на Высокой мощности – первая стадия, кнопку Микроволны можно не нажимать, сразу установить время поворотным переключателем **Время/Вес** и нажать кнопку **Старт**.
2. Можно запрограммировать процесс приготовления, введя подряд установки для трех различных стадий, и они будут стартовать друг за другом без вашего участия. См. стр. 23.

РУССКИЙ

Нажмите	Уровень Мощности	Мощность, Вт	Примеры использования	
1		Высокий	1,000 Вт	Для кипячения воды, приготовления свежих овощей и фруктов, кондитерских изделий, разогрева напитков (кроме молочных).
2		Средний-Высокий	700 Вт	Для приготовления рыбы, моллюсков, мяса, птицы, яиц, сыра, пирожных.
3		Средний	550 Вт	Для приготовления заварного крема, запеканок из риса или картофеля с овощами.
4		Средний-Низкий	400 Вт	Для приготовления кусочков мяса, бульонов, размягчения масла и сливочного сыра, а так же приготовление тушеных блюд.
5		Разморозка	300 Вт	Для размораживания продуктов.
6		Низкий	200 Вт	Для поддержания пищи тёплой, для подъема дрожжевого теста, размягчения мороженого и приготовления йогуртов.

Способ 2:

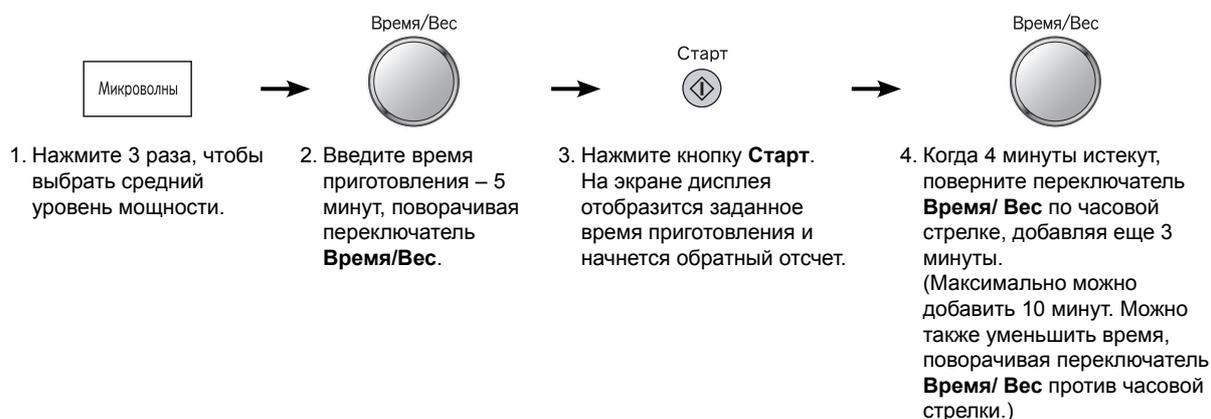


1. Нажмите 1 раз. (По умолчанию – Высокий уровень)
2. Установите нужную мощность поворотным переключателем **Меню/Мощность/Температура**.
3. Введите время приготовления поворотным переключателем **Время/Вес**.
4. Нажмите кнопку **Старт**. На экране дисплея отобразится заданное время приготовления и начнется обратный отсчет.

Корректировка установки времени

Добавление или уменьшение времени в любой момент в процессе приготовления в режимах: Микроволны, Комбинация, Гриль или Духовка. Поворачивая поворотный переключатель **Время/Вес**, изменяем количество минут с шагом 1 минута.

Например: готовить блюдо на средней мощности 5 минут, когда 4 минуты пройдут, добавить ещё 3 минуты на готовку.



Русский

Примечание:

1. Пользуясь этой настройкой, не «переготовьте» блюдо.
2. Эта возможность недоступна в режиме Пар + Микроволны и программах автоменю.
3. Работа закончится, если оставшееся время работы меньше времени, на которое надо уменьшить.

Использование аксессуаров

Способ приготовления	Аксессуары		
	Стекланный лоток	Решетка	Противень
Микроволны	Да	Нет	Нет
Гриль	Да	Да	Да
Пар + Микроволны	Да	Нет	Нет
Разморозки с пароувлажнением	Да	Нет	Нет
Комбинация*	Да	Да	Нет
Духовка	Нет	Да	Да

Примечание:

Всегда ставьте решетку на стекланный лоток, когда используете ее в режиме комбинации. Установка решетки на керамическое дно печи или металлической посуды непосредственно на решетку может вызвать искрение.

Приготовление в режиме Пар + Микроволны

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



Примечание:

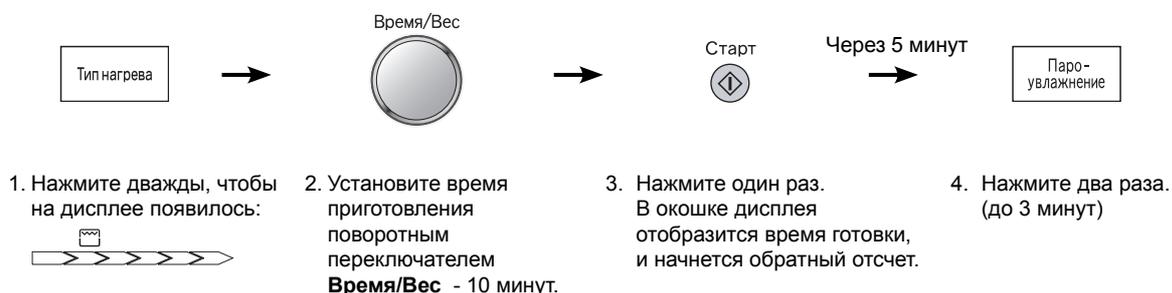
1. Перед использованием контейнер для воды всегда должен быть заполнен.
2. Если этот режим используется как первая стадия, требуется 1 минута для подготовки.
3. При использовании этого режима продукты не надо укрывать крышкой, пленкой или другим образом.
4. Будьте осторожны, керамический рассекатель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

Русский

Приготовление с Пароувлажнением

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

Пример: При установке режима Гриля (Высокая мощность) на 10 минут добавить 2 минуты пароувлажнения через 5 минут после начала приготовления.

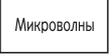


Примечание:

1. Перед началом использования всегда наливайте воду в контейнер для воды.
2. При установке режима пароувлажнения продолжается обратный отсчет заданного времени.
3. Установленное время пароувлажнения не может превышать оставшееся время приготовления блюда.
4. Если во время работы грилевых нагревательных элементов будет нажата кнопка Пароувлажнения, работа нагревателей будет приостановлена для нормальной отработки функции Пароувлажнения.

Размораживание с установкой времени

Обычная разморозка с установкой времени по вашему желанию.

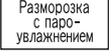
- 
1. Нажмите 5 раз. 
 2. Установите время разморозки поворотным переключателем **Время/Вес**. 
 3. Нажмите кнопку **Старт**. На экране дисплея отобразится заданное время приготовления и начнется обратный отсчет. 

Примечание:

1. При размораживании накрывайте продукты крышкой или пищевой пленкой.
2. Для более равномерного размораживания, рекомендуется во время работы печи в этом режиме открыть дверцу, достать уже размороженные части, а оставшиеся, перевернуть или поменять местами.

Размораживание с Пароувлажнением

Возможность размораживания продуктов (мяса, курицы или морепродуктов) автоматически, выбирая лишь нужный вес. Рекомендованный вес от 0.1 кг до 3.0 кг.

- 
1. Нажмите 1 раз. 
 2. Поворотным переключателем **Время/Вес** установите нужный вес. 
 3. Нажмите кнопку **Старт**. На экране дисплея отобразится заданное время приготовления и начнется обратный отсчет. 

Примечание:

1. Во время разморозки в камеру будет поступать пар. Накрывать или заворачивать продукты не надо.
2. Когда раздадутся два звуковых сигнала, откройте дверцу, удалите размороженные куски, переверните или переложите оставшиеся куски.
3. Если на дисплее появилась надпись «НОТ», разморозка с пароувлажнением невозможна из-за высокой температуры внутри печи. Используйте ручной режим разморозки.

Русский

Технология размораживания и полезные советы

Подготовка к замораживанию продуктов

Качество приготовленных блюд зависит от качества продукта до замораживания, способа замораживания, а также времени и условий размораживания. Поэтому важно приобретать свежие высококачественные продукты и, если необходимо, немедленно замораживать их. Продукты, упакованные перед хранением в полиэтиленовую пленку, пакеты, специальную герметичную упаковку для замораживания, могут храниться в морозильнике в течение некоторого времени.

Примечание:

1. Если продукт был упакован в алюминиевую фольгу, то во избежание искрения во время размораживания, снимите алюминиевую фольгу с продукта.
2. Продукты, которые подлежат разморозке, должны были храниться при температуре ниже -18°C не менее 24 часов.

Размораживание с пароувлажнением

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

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

Советы по разморозке с паром

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

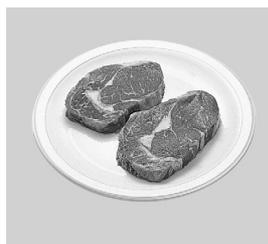
Два звуковых сигнала

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

Русский

Правила размораживания

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



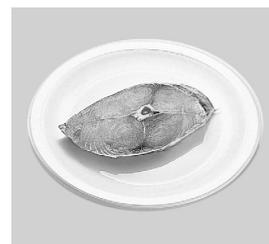
Снимите упаковку с сырого мяса и положите его на тарелку.



Оберните кость куриного окорочка алюминиевой фольгой.



Оберните голову и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой.



Снимите упаковку с рыбного филе и положите его на тарелку.

Разогрев с Пароувлажнением

Возможность разогрева продуктов без установки мощности и времени. Рекомендуемый вес – 200 г -600 г.



* Необязательный шаг. Нажмите кнопку **Старт** сразу, если обычный результат подогрева Вас удовлетворяет.

Разогрев блюд из круп/других блюд

Для разогрева каш и других блюд.

- Перед началом разогрева перемешайте кашу или другое разогреваемое блюдо, ничем не накрывайте.
- Налейте воду в контейнер.
- После разогрева, еще раз перемешайте.

Примечание:

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

Сенсорный разогрев

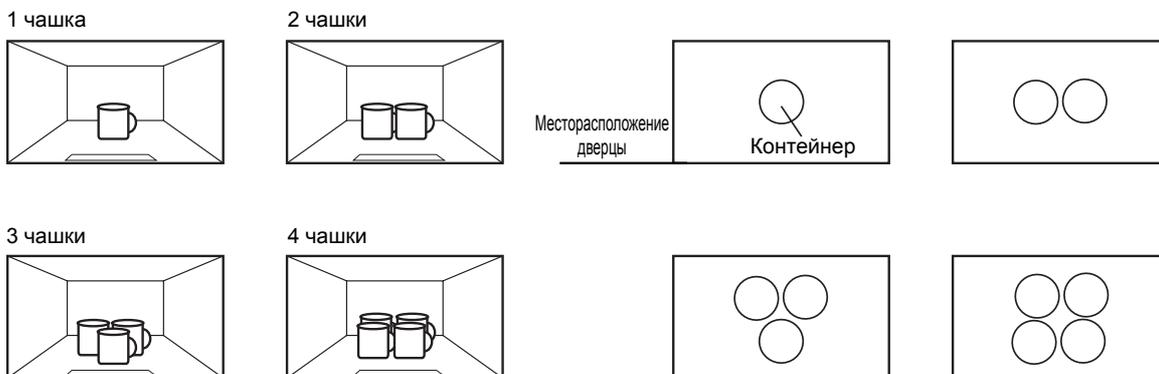
Для разогрева блюда до нужной температуры без указания мощности и времени. Диапазон температур от -10 до +90°C.



РУССКИЙ

Примечание:

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

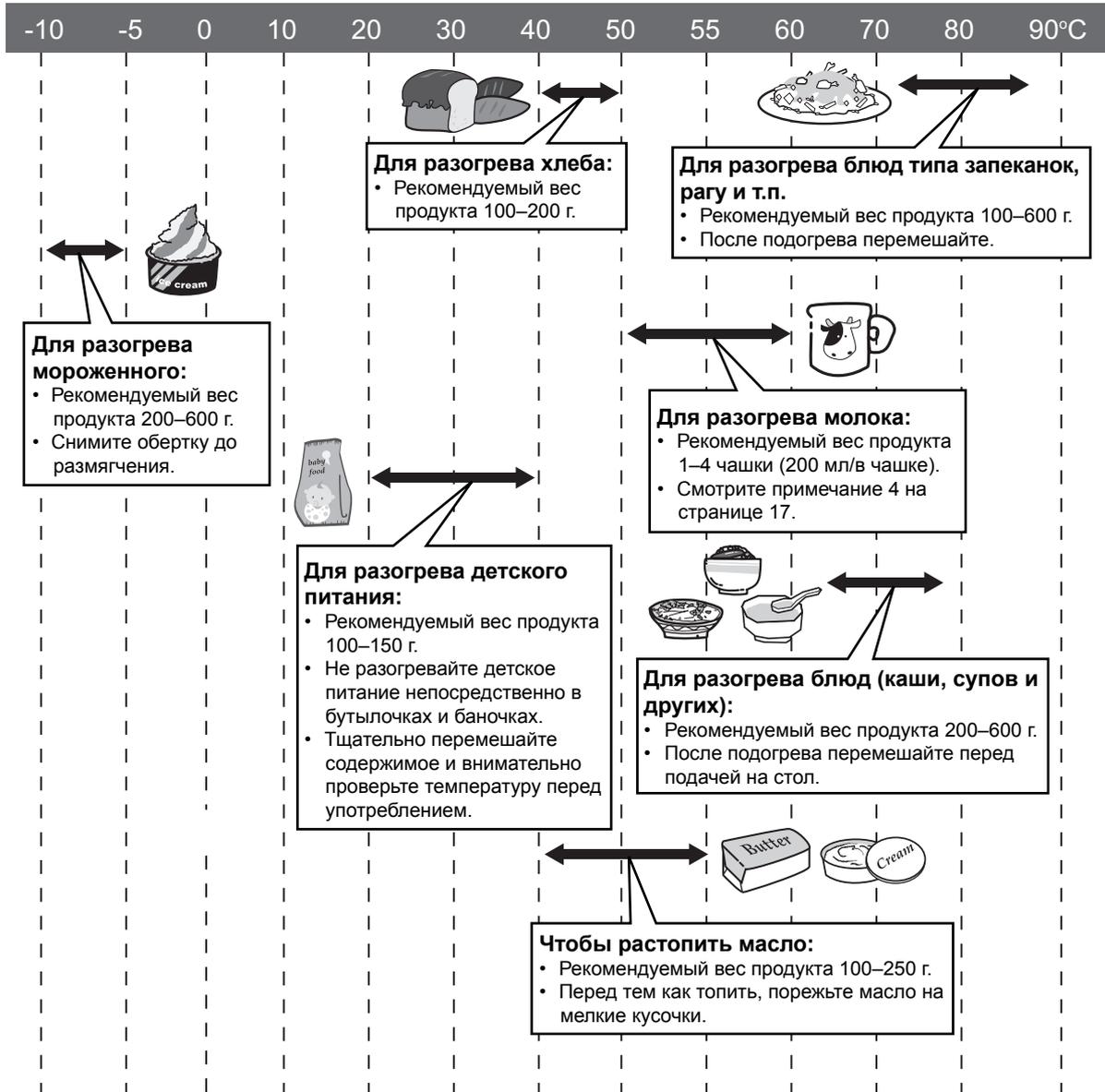


5. Пищевая пленка должна плотно прилегать к продукту, иначе его температуру невозможно будет измерить. Если пленка завернута внахлест, убедитесь, что область двойного слоя пленки находится внизу.



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

Рекомендуемые температуры для разогрева продуктов



Русский

Примечание: Выше приведены рекомендуемые температуры для разогрева продуктов. Устанавливайте температуру в зависимости от вида продукта или своих пожеланий.

Выбор типа нагрева

Возможность выбора одного из 3-х типов тепловой обработки.

Приготовление в режиме Духовка

В режиме Духовка можно установить температуру от 110 до 220 градусов. При этом тепло излучается одним кварцевым нагревателем, расположенным сверху, и двумя, расположенными под керамическим дном камеры печи. Этот режим подходит для приготовления кексов, пиццы и других блюд. Положите продукты на противень, установите нужную температуру и время, затем нажмите кнопку «Старт».

Без предварительного разогрева:

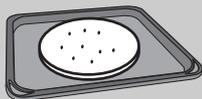
-
1. Нажмите 1 раз.
 2. Поворотным переключателем **Меню/Мощность/Температура** установите нужную температуру. (110–220 °C)
 3. Поворотным переключателем **Время/Вес** установите нужное время. (до 90 мин)
 4. Нажмите кнопку **Старт**. На экране дисплея отобразится заданное время приготовления и начнется обратный отсчет.

Русский

С предварительным разогревом:

-
1. Нажмите 1 раз.
 2. Поворотным переключателем **Меню/Мощность/Температура** установите нужную температуру. (110–220 °C)
 3. Нажмите кнопку **Старт** для начала разогрева.
 4. Поворотным переключателем **Время/Вес** установите нужное время приготовления. (до 90 мин)
 5. Нажмите кнопку **Старт**. На экране дисплея отобразится заданное время приготовления и начнется обратный отсчет.

Пример: Замороженная пицца



Ингредиенты: Вес замороженной пиццы около 400 г.

1. Выньте пиццу из холодильника и положите на противень, не размораживая.
2. Нажмите кнопку **Тип нагрева** 1 раз.
3. Поворотным переключателем **Меню/Мощность/Температура** установите температуру 200°C.
4. Нажмите кнопку **Старт** для начала разогрева.
5. Когда раздастся тройной звуковой сигнал, откройте дверцу и быстро поставьте противень на направляющие.
6. Установите время приготовления от 10 до 12 минут.
7. Нажмите кнопку **Старт**, чтобы начать приготовление

Выбор типа нагрева

Гриль

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

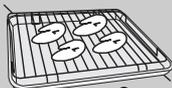
Уровень мощности	На дисплее	Тип продукта
Гриль (Высокая мощность)		Порционные кусочки мяса и курицы
Гриль (Средняя мощность)		Тонкие кусочки морепродуктов, чесночные хлебцы, тосты
Гриль (Низкая мощность)		Более толстые кусочки птицы, мяса, рыбы

-
1. Нажмите 2 раза. (Мощность Гриля по умолчанию – Высокая.)
 2. Установите нужный уровень мощности поворотным переключателем **Меню/Мощность/Температура**. * Пропустите этот шаг, если Вас устраивает мощность по умолчанию.
 3. Поворотным переключателем **Время/Вес** установите нужное время приготовления. (до 90 мин)
 4. Нажмите кнопку **Старт**. На экране дисплея отобразится заданное время приготовления и начнется обратный отсчет.

Русский

Пример: Куриные крылышки в гриле

Решетка



Стекло-
лоток

Ингредиенты: 4 куриных крылышка (около 250–300 г) и приправы

1. Замаринуйте куриные крылышки с приправами на 15 - 20 минут.
2. Положите замаринованные куриные крылышки на решетку, установленную на стеклянный лоток.
3. Нажмите кнопку **Тип нагрева 2** раза
4. Установите желаемое время приготовления: 22 - 25 минут.
5. Нажмите кнопку **Старт**.
6. Когда пройдет половина заданного времени, переверните куриные крылышки, чтобы обеспечить их равномерное приготовление.

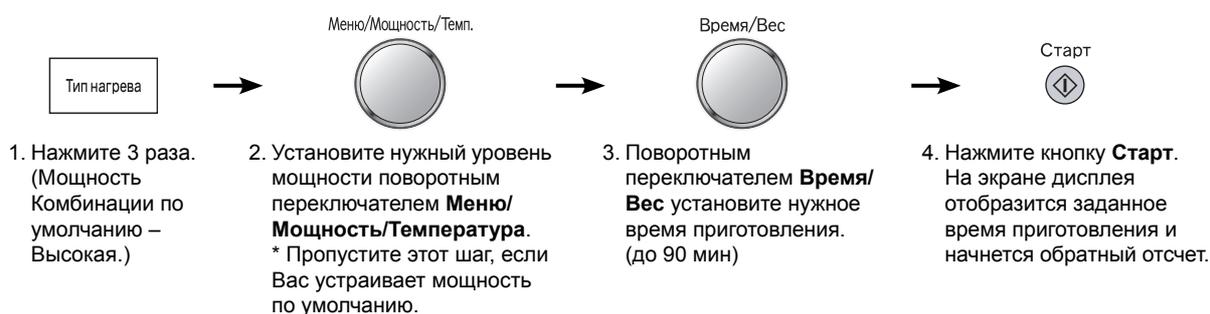
Выбор типа нагрева

Комбинированный режим (комбинация)

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

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

Русский



Пример: Жареная курица



Ингредиенты: 1 целая курица, приправы, соус

- Замаринуйте курицу с приправами 15–20 минут и полейте ее соусом.
- Взвесьте курицу и положите ее на решетку. Затем поставьте на стеклянный лоток.
- Нажмите кнопку **Тип нагрева** 3 раза. Поворотным переключателем **Меню/Мощность/Температура** установите Среднюю мощность Комбинации.
- Поворотным переключателем **Время/Вес** установите нужное время приготовления. (Чем

больше вес, тем дольше время приготовления. Подробнее смотрите в таблице, приведенной ниже.)

- Нажмите кнопку **Старт**.
- Во время приготовления переворачивайте курицу 2 или 3 раза, чтобы курица запекалась со всех сторон. Вы можете открывать дверцу печи во время приготовления.

Вес (кг)	0.6	0.9	1.2
Время (мин.)	20	22	26

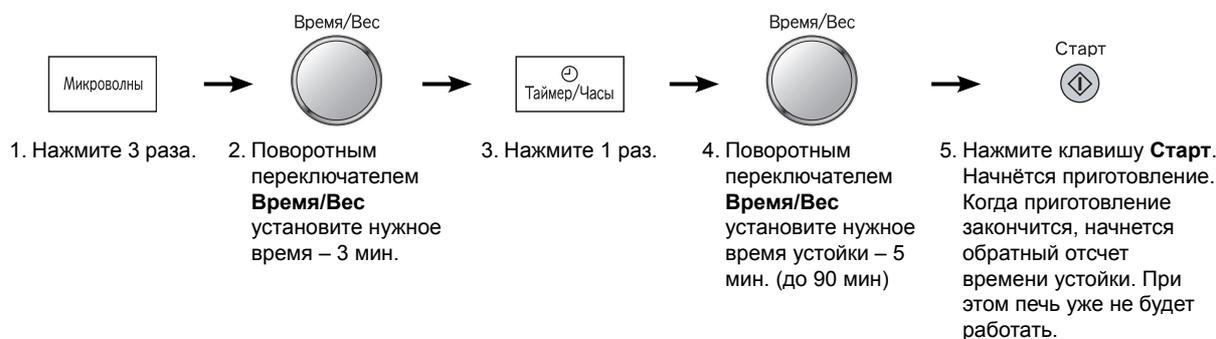
Установка таймера

Возможность запрограммировать время устройки блюда после его приготовления, работу печи в качестве таймера, а также установить задержку запуска программы.

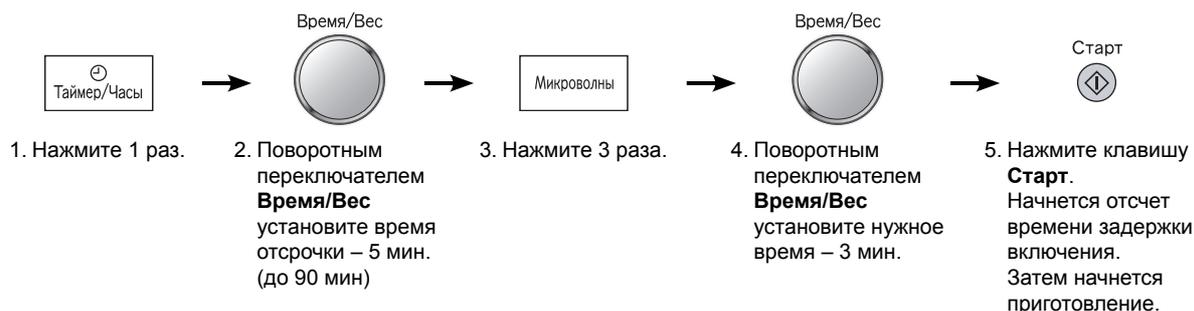
Для использования в качестве минутного таймера: **Пример: Чтобы отсчитать 5 минут.**



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



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



Примечание:

1. Время на дисплее будет продолжать отсчитываться, даже если Вы открыли дверь во время работы Минутного таймера, задержки включения или при установке времени устройки.
2. Задержка включения и время устройки не могут быть запрограммированы совместно ни с одной из программ автоматического приготовления. Это не позволяет продукту нагреться перед началом приготовления или размораживания. Изменение начальной температуры пищи может повлиять на результат приготовления.

Программирование 3-х стадий приготовления

Возможность запрограммировать последовательно до 3-х стадий приготовления.

Пример: Последовательно установите Микроволны (Средняя мощность) 2 минуты, Комбинация (Высокая мощность) 3 минуты и Гриль (Высокая мощность) 2 минуты.



Русский

Примечание:

- Во время работы, после каждой стадии будут раздаваться два звуковых сигнала.
- Эта возможность недоступна в режимах Духовка, Автопрограммы, Разморозка и Разогрев с паром.
- Режим Микроволны + Пар может быть включен в последовательность только 1 раз и не может программироваться совместно с режимами Гриль и Комбинация.

Просушка парогенератора

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

Разморозка с пароувлажнением

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

Примечание:

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

Программы автоматического приготовления

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

- 
1. Поворачивайте переключатель **Меню/Мощность/Температура**, пока на дисплее не появится номер нужной программы.
 2. Поворотным переключателем **Время/Вес** установите нужное количество порций или вес.
 3. Нажмите кнопку **Старт**. На экране дисплея отобразится заданное время приготовления и начнется обратный отсчет.

Индикация на дисплее	Программы	Порции/Вес				Рекомендованная посуда
		2 порции	4 порции	6 порции	-	
1	Овощи	2 порции	4 порции	6 порции	-	Чаша или емкость с бортиками
2	Суп	2 порции	4 порции	6 порции	-	Емкость с бортиками
3	Каша	200 г	500 г	-	-	Чаша или емкость с бортиками
*4	Рыба на пару	120 г	250 г	370 г	500 г	Плоское блюдо
*5	Жареная курица	600 г	900 г	1200 г	1500 г	Решетка и стеклянный лоток
*6	Котлеты	250 г	375 г	500 г	750 г	Решетка и стеклянный лоток
*7	Бисквит	8 кусочков	-	-	-	Противень

Русский

Примечание:

1. Перед приготовлением блюд, помеченных *, налейте воду в контейнер. Зажегшийся зеленый индикатор подскажет, что в контейнер надо налить воды, так как будет использовано пароувлажнение.
2. Если печь еще не остыла, после использования в других режимах, на дисплее появится предупреждение «HOT». Автоматические программы приготовления можно будет использовать, как только надпись «HOT» погаснет.
3. При приготовлении, пожалуйста, придерживайтесь описанных методов приготовления.
4. Программы 8, 9 описаны на стр. 26.

1. Овощи

Программа предназначена для приготовления таких овощей как: картофель, морковь, капуста, свекла. Нарезьте овощи на кусочки одинакового размера, готовьте в подходящей по объему посуде с крышкой.

2. Суп

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

Продукты	Солянка	Щи	Рассольник
На 4 порции (1,5 литра)			
Копчености ветчина, сосиски, сервелат	200 г	-	-
Огурцы маринов	3 шт.	-	3 шт.
Лук	2 шт.	1 шт.	1 шт.
Перец сладкий	1 шт.	-	-
Томатный соус	4 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.

Продукты	Солянка	Щи	Рассольник
Картофель	-	2-3 шт.	2-3 шт.
Капуста свежая	-	200 г	-
Морковь	-	1 шт.	1 шт.
Масло растит	-	2 ст. л.	2 ст. л.
Добавить после звукового сигнала:			
Бульон с мясом или вода	1000 мл	1000 мл	1000 мл
Оливки	8-10 шт.	-	-
Лимон	1/2 шт.	-	1/2 шт.
Зелень, соль, перец	По вкусу		

Используйте овощи среднего размера. Овощи для супа должны быть очищены. Все продукты должны быть нарезаны на одинаковые по размеру и форме кусочки. Готовьте в посуде достаточно большого размера, например для 1,5 л. супа нужно взять 2,5 л. кастрюлю.

Положите все продукты из верхней части рецепта в кастрюлю, хорошо перемешайте их, закройте крышкой или пленкой и готовьте до звукового сигнала. Добавьте продукты из нижней части рецепта, хорошо перемешайте, и продолжайте готовить под крышкой до окончания программы. Перед подачей оставьте на 10 минут в выключенной печи. Подавайте со сметаной.

Программы автоматического приготовления

3. Каша

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

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

Накройте кастрюлю пленкой, поставьте в печь и нажмите кнопку СТАРТ. После звукового сигнала перемешайте и снимите крышку.

* Перед варкой пшено промойте, обдайте кипятком, и замочите на 30 минут.

4. Паровая рыба

Подходит для приготовления как целой рыбы, так и кусочков филе. Подготовьте рыбу, подходящую для приготовления в микроволновой печи, положите ее в плоское блюдо кожей вниз. Добавьте масло, специи, зелень или кусочек лимона для аромата. Заверните тонкие края филе, для более равномерного приготовления. Закрывать не надо! Большие порции рыбы перед подачей на стол нужно выдержать в течение 3-5 минут после готовки. (толщина рыбы не должна быть более 3 см)

5. Жареная курица (целиком)

Для жарки как целой курицы, так и порционных кусочков, таких как крылышки, грудки, окорочка и т. д. Курицу можно предварительно замариновать в соусе или с овощами. Положите подготовленную курицу на решетку и подставьте под нее стеклянный лоток, чтобы собирать вытекающий сок. Накрывать не надо. Переверните при звуковом сигнале.

6. Котлеты

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

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

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

7. Бисквит

Ингредиенты:

Яйцо	180 г (3 шт)
Сахар	90 г (2/5 стакана)
Мука	90 г (2/3 стакана)
Разрыхлитель	3 г (1/2 чайной ложки)

Разбейте яйца в миску, добавьте сахар и взбивайте миксером на низкой скорости, до растворения сахара. Затем переключите миксер на высокую скорость и продолжайте взбивать яичную массу, до получения плотной пены. Закончите взбивание, постепенно снижая скорость миксера. Налейте воду в контейнер и установите контейнер в бункер. Выберите программу **Бисквит** и нажмите на кнопку **Старт**, начнется предварительный разогрев печи. Постепенно всыпьте муку и разрыхлитель в яичную массу. Аккуратно замесите жидкое тесто, перемешивая его ложкой со дна вверх. Круглую форму для выпечки выстелите пергаментной бумагой и вылейте тесто в форму. Поставьте форму для выпечки на противень. После того, как печь разогреется, и прозвучат три звуковых сигнала, установите противень на направляющие в печь. Закройте дверцу печи и нажмите кнопку **Старт**.

Примечания:

1. Результат выпечки в большой степени зависит от правильности приготовления теста. Нельзя долго и интенсивно мешать тесто, после того, как вы добавили муку.
2. Если Вы выпекаете бисквит другого размера (из другого количества ингредиентов), то и время выпечки нужно изменить соответственно.
3. Устанавливайте противень в печь, только после ее предварительного разогрева. Кроме того, на результат выпечки может повлиять и долго открытая дверца печи.
4. Для проверки готовности бисквита, проткните его зубочисткой в нескольких местах. Если он готов, то зубочистка останется сухой и чистой.

Функции самоочистки

Самоочистка камеры:

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

Меню/Мощность/Темп.



Старт



1. Поворотным переключателем **Меню/Мощность/Температура** установите программу автоменю "8", 8".

2. Нажмите кнопку **Старт** 1 раз.

Примечание:

1. Перед началом наполните контейнер водой.
2. Лампочка индикатора в процессе очистки горит все время.
3. По окончании очистки откройте дверцу и протрите влажной тряпкой.

Самоочистка парогенератора:

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

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

Меню/Мощность/Темп.



Старт



1. Поворотным переключателем **Меню/Мощность/Температура** установите программу автоменю "9".

2. Нажмите кнопку **Старт** 1 раз.

Примечание:

1. Лампочка индикатора горит все время в процессе очистки.
2. После очистки откройте дверцу и промойте керамический рассекатель водой.
3. Вытрите оставшуюся в желобе воду.
4. Лимонную кислоту можно при необходимости заменить лимонным соком.

Перед обращением в сервисный центр

Нормальные явления при работе микроволновой печи:

При включении микроволновой печи возникают помехи в работе телевизора.

При работе микроволновой печи могут возникать помехи в работе радио и телевизоров. Подобные помехи возникают при работе небольших электроприборов, таких как миксеры, пылесосы, фены и т.п. Это не означает, что с микроволновой печью что-то не в порядке.

На дверце печи конденсируется пар, из вентиляционных отверстий идет горячий воздух.

Во время приготовления от пищи идет пар и горячий воздух, большая часть которого отводится через вентиляционные отверстия благодаря циркуляции воздуха внутри печи. Однако некоторое количество пара оседает на менее горячих поверхностях, например на дверце. Это нормально.

Я случайно включил печь, не загрузив в нее продукты.

Включение пустой печи на короткое время не должно вызвать ее повреждение. Однако делать это не рекомендуется.

При работе печи в режиме Комбинации слышны постукивания и щелчки.

Такие шумы возникают при автоматическом переключении печи из микроволнового режима в режим гриля, в чем и состоит суть комбинированного режима работы. Это не является признаком неисправности.

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

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

В районе желоба парогенератора возникает какой-то звук.

При использовании Пароувлажнения, Разморозки с паром или некоторых автоматических программ пар генерируется из воды, поступающей из емкости для воды, и подается в желоб парогенератора. Во время впрыска и испарения воды может возникать шум.

При первом использовании режимов Духовка, Комбинация и Гриль появляется белый дымок.

Это нормально. Обгорает смазка, защищавшая печь при транспортировке.

После окончания работы вентилятор мотора продолжает какое-то время работать.

Вентилятор охлаждает электрическую схему. Это совершенно нормально и вы можете в это время открыть печь и вынуть блюдо.

Русский

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.	Обратитесь в сервисный центр.
	Не в порядке сетевая розетка.	Для проверки включите в розетку другой прибор.
Не начинается процесс готовки.	Не закрыта полностью дверца.	Закройте дверцу как следует.
	После программирования не была нажата кнопка Старт .	Нажмите кнопку Старт .
	Ранее уже была задана другая программа.	Нажмите кнопку Стоп/Сброс , чтобы отменить предыдущую программу и ввести новую.
	Программа введена некорректно.	Повторите программирование, воспользовавшись указаниями инструкции по эксплуатации.
	Случайно была нажата кнопка Стоп/Сброс .	Заново запрограммируйте печь.
На дисплее высветилась надпись "HOT".	Печь еще не остыла.	Попробуйте еще раз после того, как печь остынет.
На дисплее высветилась надпись "U14".	Контейнер для воды пуст.	Наполните его дистиллированной водой.
На дисплее высветилась надпись "H00" или "H02".	Печь неисправна.	Обратитесь в сервисный центр.
На дисплее высветилась надпись "D".	Печь работает в демонстрационном режиме	Нажмите кнопку Таймер/Часы 4 раза, чтобы выключить этот режим.
На дисплее появляется надпись "🔒".	Включилась функция блокировки от детей в результате 3-кратного нажатия кнопки Старт .	Отключите функцию блокировки от детей, нажав кнопку Стоп/Сброс 3 раза.
Процесс приготовления прерван и на дисплее появился код "H97" или "H98".	Проблемы с магнетроном.	Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Русский

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

Уход и техническое обслуживание микроволновой печи

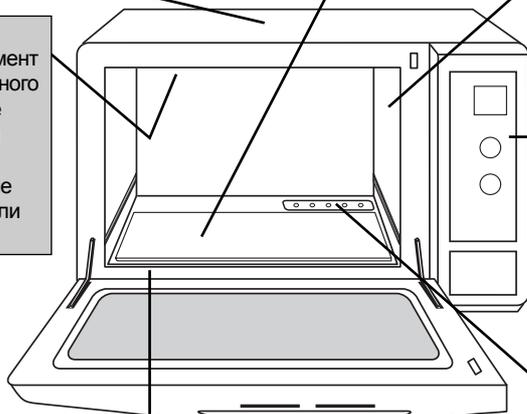
Перед чисткой печи выключите ее и отсоедините кабель питания от сетевой розетки.

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

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

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

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

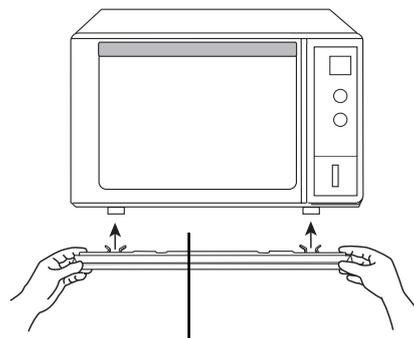


Не допускайте попадания жидкостей на панель управления. При чистке панели управления используйте мягкую салфетку, не применяйте сильные моющие средства, абразивные материалы или чистящие аэрозоли. При чистке панели управления оставьте дверцу печи открытой во избежание случайного включения печи. После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

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

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

После использования вымойте мягким моющим средством или в посудомоечной машине.



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

Примечание:

1. При приготовлении некоторых продуктов в режимах Гриль, Комбинация или Духовка, брызги жира на стенках неизбежны. Если их не смыть, иногда это приводит к появлению дымка во время приготовления. К тому же, старые пятна отмывать сложнее.
2. После использования режимов: Гриль, Комбинация или Духовка стенки и потолок камеры печи нужно протереть мягкой тряпочкой, смоченной в мыльной воде. Окно печи надо чистить более тщательно, особенно после использования режимов: Гриль, Комбинация или Духовка. Трудноудаляемые загрязнения можно отчистить мягкой тряпочкой, на которую нанесено аэрозольное средство для чистки микроволновых печей. Протрите ею проблемное пятно, подождите рекомендуемое время и ототрите пятно. Дверцу таким образом отчищать нельзя. НИКОГДА НЕ 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.

Технические характеристики

Источник электропитания:		220 В 50 Гц
Потребляемая мощность:	Микроволновой режим	4,7 А 950 Вт
	Нагревательный элемент	7,4 А 1600 Вт
	Комбинация	8,0 А 1700 Вт
Выходная мощность:	Микроволновой режим*	1000 Вт
	Верхний нагревательный элемент	1000 Вт
	Нижний нагревательный элемент	600 Вт
Габаритные размеры (без ручки):		320 мм (В) x 520 мм (Ш) x 455 мм (Г)
Внутренние размеры:		205 мм (В) x 354 мм (Ш) x 341 мм (Г)
Внутренний объем:		25 л
Рабочая частота:		2450 МГц
Вес без упаковки:		14,5 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.

Русский