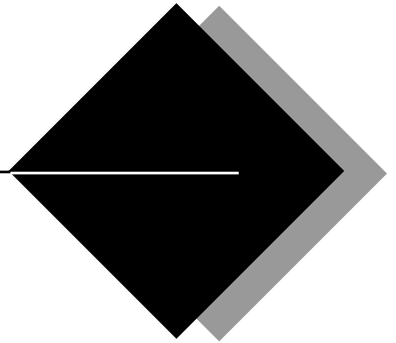


Panasonic®

Инструкция по эксплуатации



Микроволновая печь с конвекцией NN-C2003S

Перед началом эксплуатации печи, пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию и обращайтесь к ней при необходимости в будущем.

Установка и подключение

Проверка Вашей микроволновой печи

Распакуйте микроволновую печь, удалите все упаковочные материалы и проверьте ее на наличие таких повреждений как вмятины, неисправность запоров дверцы или трещины в дверце. Если Вы обнаружите какие-либо неисправности, сразу сообщите об этом Вашему дилеру. Не производите установку поврежденной микроволновой печи.

Указания по заземлению

ВНИМАНИЕ: В ЦЕЛЯХ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА!

Если сетевая розетка не имеет заземления, то покупатель должен заменить ее на другую розетку, снабженную системой заземления.

Рабочее напряжение

Напряжение в сети должно соответствовать указанному на фирменной табличке. При подключении к сети с напряжением больше указанного, может произойти пожар или другие неисправности.

Установка микроволновой печи

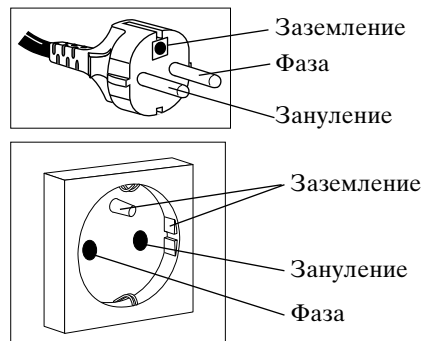
1. Установите микроволновую печь на плоскую и надежную поверхность на высоте не менее 85 см от пола.
2. Печь должна быть установлена так, чтобы в случае необходимости, можно было легко выключить ее, выдернув шнур из розетки.
3. Для правильной работы печи необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.
Использование поверхности для печи:
Оставьте 15 см свободных над печью, 10 см за печью и 5 см по обе стороны. Если одна сторона печи находится вплотную к стене, другая сторона или верх печи должны быть свободны.
4. Не устанавливайте печь в непосредственной близости от газовой или электрической плиты.
5. Не допускается снятие ножек.
6. Данная печь предназначена только для бытового применения. Не рекомендуется пользоваться данной печью на улице.
7. Не рекомендуется пользоваться микроволновой печью при повышенной влажности воздуха.
8. Сетевой шнур не должен касаться корпуса печи. Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими поверхностями. Не допускайте свисания сетевого шнура через край стола или другой мебели. Не опускайте сетевой шнур, вилку или печь в воду.
9. Не загромождайте вентиляционные отверстия печи. Если во время работы печи эти отверстия окажутся закрытыми, это может привести к перегреву печи или к ее поломке. При накрывании печи тканью вентиляционные отверстия так же не должны быть закрыты.
10. Эта печь может быть встроена в кухонную мебель с помощью специального комплекта приспособлений, который Вы можете приобрести у официального дилера Panasonic. См. технические характеристики на странице 23.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. **Уплотнители дверцы и места их прилегания**
Необходимо протирать влажной тряпкой. Аппарат должен быть проверен на наличие повреждений уплотнителей дверцы и мест их прилегания. При обнаружении таких повреждений запрещается дальнейшая эксплуатация аппарата до выполнения ремонта специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.
2. **Не включайте аппарат, если у него повреждены СЕТЕВОЙ ШНУР ИЛИ ВИЛКА**, если он работает неправильно, или если произошло его повреждение или падение. В случае повреждения сетевого шнура аппарата, его необходимо заменить специальным шнуром, поставляемым изготовителем.
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 защищает ее от проникновения внутрь устройства.
Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно, поэтому он должен выполняться только специалистом сервисной службы, который прошел обучение у изготовителя.
4. Замена лампы печи должна производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя. Когда возникнет необходимость замены лампы, проконсультируйтесь с Вашим дилером.
5. Жидкости или другие продукты не должны разогреваться в плотно закрытых/запечатанных контейнерах, так как они могут взорваться.
6. Дети могут пользоваться микроволновой печью без присмотра взрослых только после того, как им будут даны понятные инструкции по эксплуатации печи, после которых ребенок может безопасно использовать микроволновую печь и будет осознавать опасность неправильного использования печи.

Внимание!

Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с заземляющим (третьим) защитным проводом. Для Вашей безопасности не игнорируйте этот заземляющий защитный провод, поскольку в таком случае это изделие не обеспечивает условий защиты от поражения электрическим током, предусмотренных этой инструкцией. Вам необходимо пригласить специалиста и установить соответствующую розетку как показано на рисунке.



Использование Вашей печи

1. **Не используйте печь в других целях, кроме как приготовление пищи.** Эта печь специально разработана для разогрева или приготовления пищи.

Не используйте эту печь для разогрева химических препаратов или других непищевых продуктов.

2. Удостоверьтесь, **что посуда/емкость** подходит для использования в микроволновой печи.
3. Не используйте микроволновую печь для сушки белья, газет или других материалов. Это может вызвать пожар.
4. Когда Вы не пользуетесь печью, не кладите внутрь посторонние предметы на случай, если она случайно включится.
5. Не допускается включение аппарата в **МИКРОВОЛНОВОМ ИЛИ КОМБИНИРОВАННОМ РЕЖИМАХ БЕЗ ПРОДУКТОВ В ПЕЧИ.** Это может привести к повреждению аппарата.
6. Если в печи появляется огонь или дым, нажмите клавишу **СТОП/СТИРАНИЕ** и оставьте дверь закрытой. Выдерните сетевой шнур или отключите электричество во всей квартире.

Работа печи

1. Прежде чем в первый раз использовать режим **КОНВЕКЦИИ, ГРИЛЯ** или **КОМБИНИРОВАННЫЙ**, включите печь без продуктов и дополнительных принадлежностей на 20 минут в режиме **КОНВЕКЦИИ** при температуре 250 градусов. Это обеспечит выгорание масла, которое используется для защиты от коррозии.
2. При работе в режимах **КОНВЕКЦИИ, ГРИЛЯ** или **КОМБИНИРОВАННОМ** наружные поверхности печи, включая вентиляционные отверстия корпуса и дверцы сильно нагреваются. Будьте осторожны при открывании или закрывании дверцы и при установке или вынимании пищи и принадлежностей.
3. В верхней части печи расположены два нагревателя. После работы в режимах **ГРИЛЯ, КОНВЕКЦИИ** или **КОМБИНИРОВАННОГО** используемые принадлежности становятся очень горячими.
Внимание! После приготовления пищи в режимах **ГРИЛЯ, КОНВЕКЦИИ** или **КОМБИНИРОВАННОГО** используемые принадлежности становятся очень горячими.
4. При работе в режимах **ГРИЛЯ, КОНВЕКЦИИ** или **КОМБИНИРОВАННОГО** принадлежности и поверхности печи сильно нагреваются, поэтому будьте осторожны—не подпускайте детей к печи.

Работа вентилятора.

После использования печи вентилятор может некоторое время продолжать работать, чтобы охладить электрические компоненты.

Принадлежности

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

Керамический лоток.

1. Не включайте печь в **МИКРОВОЛНОВОМ** или **КОМБИНИРОВАННОМ** режимах без роликового кольца и керамического лотка.
2. Запрещается использовать лотки других типов, кроме того, который специально предназначен для данной печи.
3. Если керамический лоток горячий, то перед его очисткой ему необходимо дать остыть.
4. Керамический лоток можно поворачивать в разных направлениях.
5. Если пища или посуда на керамическом лотке касается стенок печи и препятствуют вращению поворотного стола, то поворотный стол будет автоматически вращаться в противоположном направлении. Это нормально.
6. Не готовьте пищу непосредственно на керамическом лотке.

Роликовое кольцо

1. Для обеспечения бесшумной работы и удаления остатков пищи необходимо регулярно очищать роликовое кольцо и дно печи.
2. При приготовлении пищи роликовое кольцо необходимо всегда использовать вместе с керамическим лотком.

Проволочная подставка

(Высокая проволочная подставка, Низкая проволочная подставка)

1. Для упрощения полжаривания небольших блюд к печи прилагается проволочная подставка.
2. Необходимо регулярно чистить подставку.
3. При использовании подставки в **ГРИЛЕВОМ, КОНВЕКЦИОННОМ** или **КОМБИНИРОВАННОМ** режимах необходимо использовать термостойкую посуду; применение пластиковых или бумажных емкостей может привести к их возгоранию под действием тепла, излучаемого от нагревателя.
4. При использовании **КОМБИНИРОВАННОГО** режима не ставьте металлическую емкость на проволочную подставку. Всегда используйте между проволочной подставкой и металлической емкостью стеклянную тарелку или блюдо. Это предотвратит **ИСКРЕНИЕ**.
5. Не рекомендуется использовать проволочную подставку при приготовлении пищи в **МИКРОВОЛНОВОМ** режиме.

Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального Закона РФ “О защите прав потребителей” срок службы для данного изделия равен 7 годам с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Важная информация

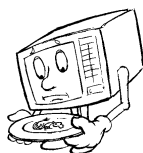
1) Время приготовления

- Указываемое в поваренной книге время приготовления пищи является ориентировочным. Время приготовления зависит от состояния температуры и количества продукта, а также от вида используемой посуды.
- Во избежание переваривания блюд следует сначала устанавливать минимальное время приготовления. Если продукт не совсем готов, Вы всегда сможете немного продлить его приготовление.

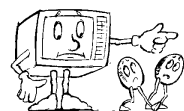
Внимание! При превышении рекомендуемого времени приготовления продукт портится, а также не исключено возгорание и повреждение печи.

2) Небольшие порции продукта

- При длительном приготовлении маленькие порции или блюда с низким содержанием влаги могут пересохнуть или даже сгореть. Если лища сгорела, выключите печь и, не открывая дверцу печи, выньте сетевой шнур из розетки.



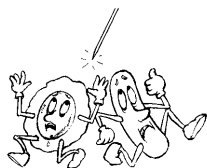
3) Яйца



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

4) Прокалывание

- При приготовлении таких продуктов как картофель, яичный желток или сосиски в **МИКРОВОЛНОВОМ** режиме рекомендуется предварительно проколоть их, чтобы они не лопнули.



5) Мясной термометр

- Для определения степени готовности мяса или птицы Вы можете пользоваться мясным термометром при условии, что продукт вытаскивается из печи. Не пользуйтесь обычными мясными термометрами в печи при **МИКРОВОЛНОВОМ** или **КОМБИНИРОВАННОМ РЕЖИМАХ**, потому что они могут вызвать искрение.

6) Жидкости

- При разогревании жидкостей, таких как суп, соусы или напитки, результатом внезапного закипания может явиться случайное выплескивание кипящей жидкости. Для избежания этого следуйте следующим правилам:

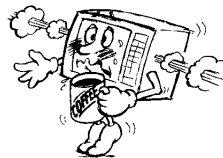
а) не пользуйтесь прямыми емкостями с узким горлышком.

б) Не перегревайте.

в) Перемешайте жидкость один раз перед тем, как поместить ее в печь и второй раз, на полпути до готовности.

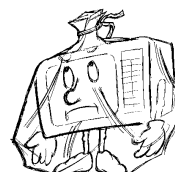
г) После разогрева оставьте жидкость в печи на некоторое время, а затем помешайте и аккуратно вытащите емкость из печи.

е) Обращайте особое внимание на контейнеры/посуду в которых разогреваются жидкости, так как после окончания подогрева воздействие микроволн на продукт происходит с задержкой. Будьте осторожны-жидкость может закипеть.



7) Бумага/пластик

- Проследите за печью, если продукты запакованы в бумагу или пластик, при перегреве они могут загореться.
- Не помещайте в печь продукты, завернутые в оберточную бумагу, за исключением тех случаев, когда на бумаге есть специальная отметка-безопасно для микроволновых печей, в противном случае в упаковке могут содержаться вещества, способные вызвать искрение и/или возгорание при использовании.
- Перед тем, как поместить продукты в печь, удалите все проволочные скрепки, которые могут иметься в упаковке.



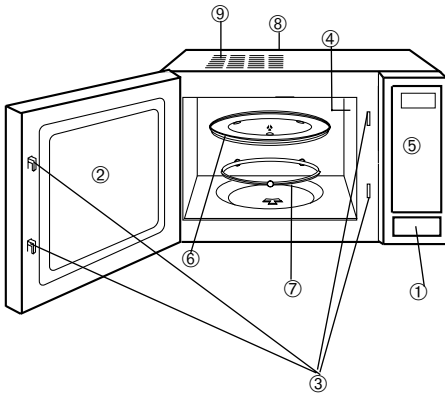
8) Посуда/Фольга

- Не разогревайте закрытые консервные банки или закупоренные бутылки, так как они могут лопнуть.
- Не пользуйтесь металлической посудой в **МИКРОВОЛНОВОМ** или **КОМБИНИРОВАННОМ** режимах. Это вызовет искрение.
- Если Вы используете в микроволновой печи алюминиевую фольгу, шампуры или металлическую посуду, выдерживайте расстояние между ними и стенками камеры печи и дверцей не менее 2 см во избежание появления искрения.

9) Детский рожок/детское питание

- Бутылочки для кормления и банки с детским питанием следует помещать в печь без крышек и сосок.
- Содержимое детского рожка или детского питания должно быть перемешано.
- Прежде чем кормить ребенка, проверьте температуру, чтобы избежать ожогов.

Принципиальная схема



- ① **Клавиша открывания двери**
Нажмите на клавишу, чтобы открыть дверь. Открытие двери во время приготовления останавливает процесс приготовления пищи, не отменяя программу. Процесс приготовления пищи возобновляется, как только дверь будет закрыта и нажата Кнопка Старт. При открывании дверцы свет в печи будет включаться. Открывать дверь совершенно безопасно в любое время в течение приготовления пищи, опасности взрыва Микроволновой Печи нет.
- ② **Смотровое окно печи**
- ③ **Предохранительная запирающая система дверцы**
- ④ **Вентиляционное отверстие печи**
- ⑤ **Панель управления**
- ⑥ **Керамический лоток**
- ⑦ **Роликовое кольцо**
- ⑧ **Идентификационная табличка (номер модели)**
- ⑨ **Наружные вентиляционные отверстия печи**

Панель управления

Panasonic

Турбо разморозка	Микроволны	Турбо разморозка	Комбинация	Клавиша комбинации
Клавиша микроволнового режима	Гриль	Конв. выпечка	Двухуровневая конвекция	Клавиша 2-х уровневов конвекционного режима
Клавиша гриля				
Клавиша конвекционного режима				
Зкран дисплея	Автомно Выбор температуры/меню Сенсорный подогрев			Клавиша сенсорного приготовления
Клавиша Автоменю	Время/Вес			
Поворотный переключатель выбора температуры приготовления/меню	Таймер Часы			Клавиша часов
Поворотный переключатель времени приготовления/веса продукта	Сохранить рецепт Больше Меньше			Клавиша больше/меньше
Клавиша таймера	Стоп/Сброс Плюс минута Старт			Клавиша включения: Нажмите клавишу для начала работы печи. Если во время приготовления будет открыта дверца или нажата клавиша Стоп/Стирание, необходимо нажать клавишу Старт для возобновления процесса приготовления.
Сохранить рецепт	DIMENSION 4 <i>the Genius</i> Сделано в Японии NN-C2003S			
Клавиша Стоп/Сброс	Клавиша быстрой установки времени приготовления по минутам			

Перед приготовлением:
Одно нажатие сбрасывает предыдущие команды.

Во время приготовления:
Одно нажатие останавливает процесс приготовления. Второе нажатие сбрасывает программу, на дисплее появляется время.

Напоминание: Когда нажимается клавиша, раздается звуковой сигнал и на цифровом дисплее появляется соответствующая надпись или бегущая строка. Если клавиша нажата и звуковой сигнал не раздается, это значит, что печь не может принять и выполнить установки. При нажатии каждой клавиши на цифровом дисплее появляется соответствующая бегущая строка. Слова появляются автоматически для подсказки пользователю следующего шага. Необязательно ждать появления бегущей строки перед нажатием следующей клавиши. Двойной звуковой сигнал раздается при переходе печи от одной функции к другой. После окончания приготовления пищи раздаются пять сигналов.

Дополнительные принадлежности

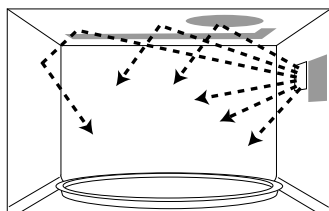
Следующая таблица поможет Вам правильно использовать дополнительные принадлежности для печи.

	Керамический лоток с роликовым кольцом	Проволочная подставка	
		Высокая проволочная подставка	Низкая проволочная подставка
Микроволновый режим	ДА	НЕТ	НЕТ
Гриль	ДА	ДА	ДА
Конвекция	ДА	ДА	ДА </td
2-х уровневая конвекция	ДА	ДА	ДА
Комбинация	ДА	НЕТ	ДА

Режимы работы печи

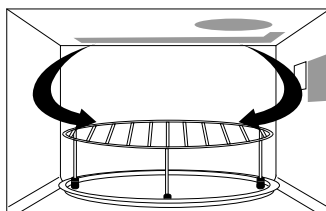
На рисунках, показанных ниже, изображены примеры использования дополнительных принадлежностей. Варианты могут изменяться в зависимости от рецепта и посуды для приготовления. Более подробную информацию Вы найдете в кулинарной книге.

МИКРОВОЛНЫ



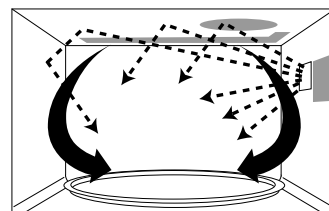
Поставьте посуду непосредственно на Керамический лоток.

ГРИЛЬ



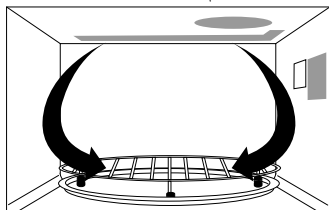
Поставьте проволочную подставку на керамический лоток. Положите продукты на металлическую подставку.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ



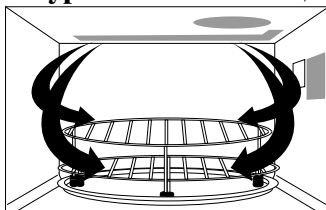
Положите продукты в термостойкую посуду для микроволновой печи. Поставьте посуду на керамический лоток. Для приготовления блюд в комбинированном режиме можно использовать проволочную подставку.

Конвекция

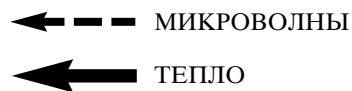


Поставьте проволочную подставку на керамический лоток.

2-х уровневая конвекция



Положите продукты на высокую проволочную подставку и низкую проволочную подставку.



Помощник в приготовлении

Эта особенность служит путеводителем в течение всего процесса приготовления. Как только Вы нажали клавишу, печь начинает подсказывать Вам каждый последующий шаг до тех пор, пока не начнется приготовление.

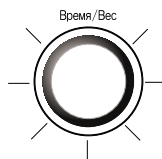
Например:



- Установите температуру приготовления. Например: после нажатия клавиши конвекционного режима.

или

- Выберите меню. Например, после: нажатия клавиши Автоменю.

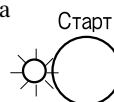


- Установите время приготовления. Например: после выбора мощности СВЧ.

или

- Установите вес продукта. Например, после: нажатия клавиши турборазморозки.

Выбор времени приготовления/веса

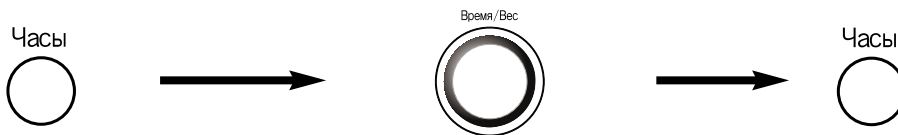


- Нажмите клавишу старт. Например: после выбора мощности СВЧ и времени приготовления.

Органы управления и порядок работы

УСТАНОВКА ЧАСОВ

При подключении к сети на цифровом дисплее загорается индикация “WELCOME TO INVERTER COOKING” (Добро пожаловать в инверторное приготовление)



- **Нажмите клавишу часов.**
 - ☛ Двоеточие начинает мигать.
- **Введите время, используя Поворотный переключатель времени приготовления/веса продукта.**
 - ☛ На цифровом дисплее появляется индикация времени, и мигает двоеточие.
- **Нажмите клавишу часов.**
 - ☛ Двоеточие перестает мигать, и время дня установлено.

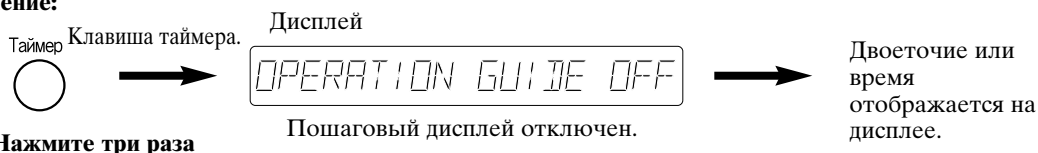
Замечания:

1. Для повторной установки времени суток снова выполните вышеуказанные пункты.
2. Время дня будет отображаться на дисплее до тех пор, пока печь подсоединена к сети и нет перебоев в питании.
3. Данные часы имеют 24 часовую индикацию времени.

Пошаговый дисплей

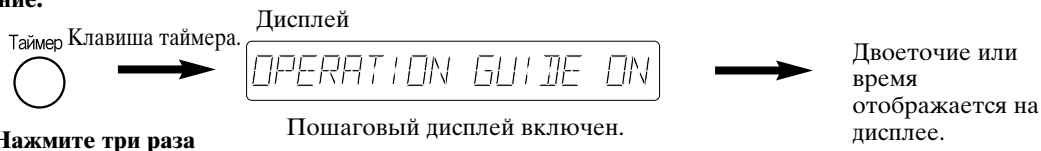
Для упрощения программирования микроволновой печи на цифровом дисплее отображается условное обозначение клавиш следующей операции. Когда Вы достаточно хорошо ознакомитесь с управлением микроволновой печи, пошаговый дисплей можно отключить.

Отключение:



- **Нажмите три раза**

Включение:



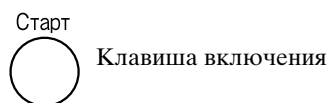
- **Нажмите три раза**

СИСТЕМА ЗАЩИТЫ ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДЕТЬМИ

Эта функция позволяет Вам защитить устройство от использования детьми: при этом дверца печи будет свободно открываться.

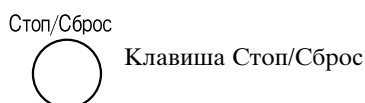
Замечание: Система защиты может быть установлена, когда на дисплее горит двоеточие или время.

Установить:



- **Нажмите клавишу Старт три раза.**
 - ☛ на дисплее появится значок “Lock”, и установится защита от детей.

Отменить:



- **Нажмите кнопку Стоп/Стирание три раза.**
 - ☛ Исчезнет значок “Lock”, отменится система защиты от детей и снова на дисплее появится двоеточие или время.

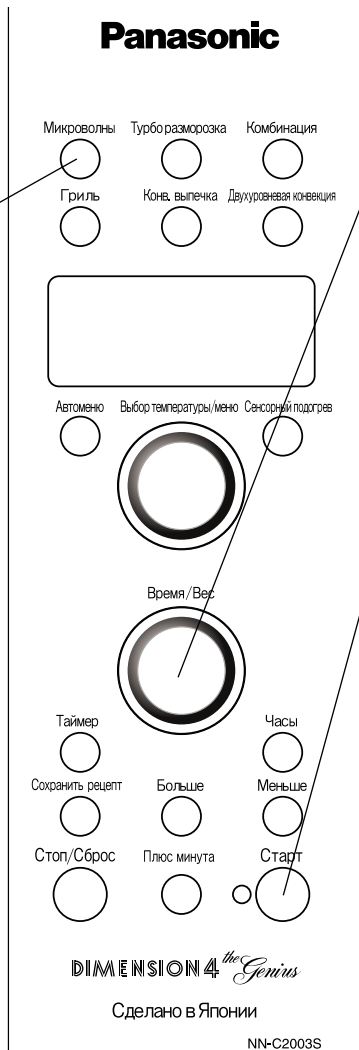
Мощность микроволновой печи и установка времени

Печь может быть запрограммирована на 6 различных уровней мощности (смотри таблицу ниже).

Использование дополнительных принадлежностей:



1 Нажмите клавишу режима микроволн для установки уровня мощности



2 Установите время приготовления

Высокий уровень мощности не более 30 минут
Для остальных уровней мощности до 1 часа 30 минут.
Время вводится с интервалами 10 сек. до 5 мин. и интервалом 1 мин. после 5 мин.

3 Нажмите клавишу Старт

Приготовление начнется.
На экране дисплея начнется отсчет оставшегося времени.

Приготовление в два/три этапа:
Повторите этапы 1 и 2, затем нажмите клавишу включения; между этапами раздастся двойной звуковой сигнал. Например, при Тушении-используйте для закипания в течение десяти минут уровень мощности HIGH, затем используйте в течение 30 минут уровень мощности MED LOW для полной готовности.

Нажмите	Уровень мощности	Прибл. мощность	Виды готовки
1 раз	ВЫСОКИЙ	1000 Вт	Разогрев пищи и соусов, приготовление рыбы, овощей, соусов, заготовки.
2 раза	РАЗМОРАЖИВАНИЕ СРЕДНЕ-ВЫСОКИЙ	270 Вт	Размораживание мороженых продуктов. Приготовление яичного соуса, подогрев молока, выпечка бисквитов
3 раза		600 Вт	
4 раза		440 Вт	
5 раз	СРЕДНЕ-НИЗКИЙ	250 Вт	Тушение птицы, открытые пироги Приготовление тушеного мяса и запеканок, рисового пудинга, фруктовых кексов, яичных кремов
6 раз	НИЗКИЙ	100 Вт	Размягчение мороженого, масла, сливочных сыров

Замечания:

- В ходе эксплуатации Вы можете менять время приготовления.
 - Нажмите клавишу микроволнового режима.
 - Измените время Вашему усмотрению, используя Поворотный переключатель времени приготовления/веса продукта.
- Печь может быть запрограммирована на 3 стадии.
Например: Размораживание 5 мин и Пауза 5 мин и Высокий уровень 2 мин
При выборе ВЫСОКОЙ мощности Вы можете начать сразу со второй стадии (установки времени).
- Время паузы может быть установлено до/после ручной установки функции разогрева/приготовления/РАЗМОРАЖИВАНИЯ пищи.

Турбо размораживание

Благодаря этой функции Вы можете размораживать мясо, птицу и морские продукты с учетом их веса.

Использование дополнительных принадлежностей:



Panasonic

Микроволны Турбо разморозка Комбинация
Гриль Конв. выпечка Духовная конвекция

1 **Нажмите**

2 **Установите вес замороженного продукта (до 3 кг)**

Вес может быть введен с точностью до 0.1 кг.

3 **Нажмите клавишу Старт**

• Время до окончания разморозки появится на дисплее и начнется отсчет.

Автомно Выбор температуры/меню Сенсорный подогрев

Время/Вес

Таймер Сохранить рецепт Стоп/Сброс

Больше Плюс минута

Часы Меньше Старт

DIMENSION 4 *the Genius*

Сделано в Японии

NN-C2003S

Замечания:

1. В процессе размораживания раздаются звуковые сигналы с тем, чтобы Вы не забывали проверить состояние продуктов, перевернуть их, удалить полностью размороженные куски, накрыть более тонкие части отдельных кусков.
2. Данная программа не предназначена для размораживания пористых продуктов, таких как хлеб и кексы.
3. Если продолжительность размораживания превышает 60 мин., то время на дисплее будет указываться в часах и минутах.
4. Форма и размер продукта являются определяющими для максимального веса, который можно разместить в печи. Для ЛУЧШЕГО результата не размораживайте менее 100 г или более 3 кг продукта.

Работа в режиме гриля и установка времени

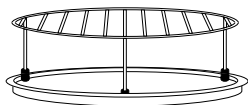
При помощи клавиши гриль можно сделать 2 установки;

Нажмите клавишу гриля один раз для установки режима Гриль 1—установка режима высокой мощности для жарки мяса, птицы и филе рыбы.

Нажмите клавишу гриля два раза для установки режима Гриль 2—установка режима средней мощности для жарки целой рыбы, приготовления чипсов, запекания сыра и яичных блюд.

Использование дополнительных принадлежностей:

Высокая проволочная подставка (Низкая проволочная подставка)



Керамический лоток

- Установите керамический лоток в печь перед предварительным разогревом печи.
- Положите продукты на проволочную подставку и поставьте в разогретую печь на керамический лоток.
- Поместите блюдо из жаропрочного стекла или керамики под проволочную подставку для сбора жира и соков отготавливаемых продуктов.

3 Положите продукты

Положите продукты на проволочную подставку. При окончании разогрева раздастся тройной звуковой сигнал и на дисплее появится знак “P”.

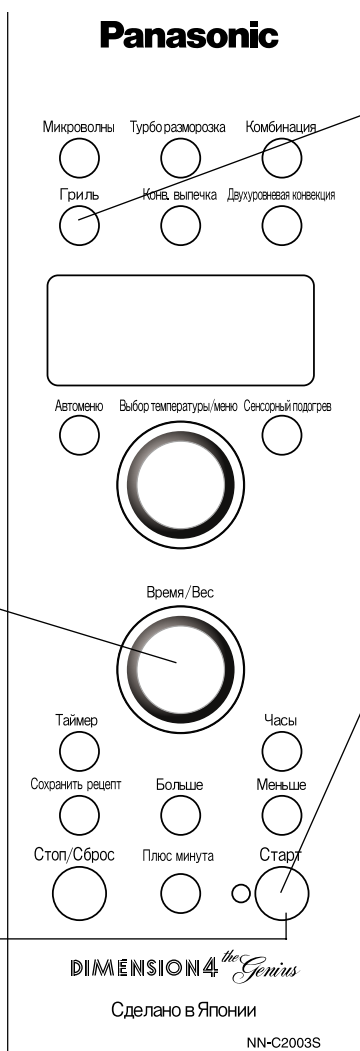
4 Установите время приготовления

(до 1 часа 30 мин.)

Время вводится с интервалами 10 сек. до 5 мин. и интервалом 1 мин. после 5 мин.

5 Нажмите клавишу Старт

● Приготовление начнется.



1 Нажмите клавишу Гриль один или два раза для установки нужного режима

2 Нажмите клавишу Старт

● Печь начнет разогревать. Не открывайте дверь во время разогрева.

Работа в режиме гриля и установка времени

Замечания по предварительному разогреву:

1. После нажатия клавиши Гриль и клавиши включения, на дисплее появится постоянная индикация “Р”. Когда Вы услышите 3 звуковых сигнала, и начнет мигать “Р”, гриль будет разогрет и готов к работе.
2. Если по завершении предварительного разогрева печи не открывать дверцу, то сделанная установка будет сохраняться в течение 30 мин. после чего печь автоматически отключится.
3. Если по рецепту предварительный разогрев печи не требуется, то пропустите вторую операцию (нажмите клавишу Старт). Поставьте продукты в печь и задайте время готовки сразу же после установки грилевого режима.

Примечания по приготовлению пищи:

1. ГРИЛЬ будет работать только при закрытой дверце.
2. Время работы печи в грилевом режиме может устанавливаться в пределах 1 часа 30 минут.
3. В ходе эксплуатации Вы можете менять время приготовления.
 - 1) Нажмите клавишу режима Гриль.
 - 2) Измените время по Вашему усмотрению, используя поворотный переключатель времени приготовления/веса продукта.

Руководство по работе в грилевом режиме:

Гриль особенно удобен для жарки тонких кусков мяса, стейков, отбивных, шашлыков, сосисок или порционной курицы.

Им также можно пользоваться для приготовления горячих сэндвичей и блюд в сухарях. В процессе жарки продукты обычно следует переворачивать по истечении половины установленного времени. Когда открывается дверца, выполнение программы прерывается. Переверните продукты, поместите их обратно в камеру, закройте дверцу и снова включите печь. Во время работы в грилевом режиме можно в любое время открыть дверцу и проверить состояние продукта.

Вид продукта	Установка гриля	Ориентировочное время готовки (мин.)
РЫБА		
Филе толщина 1 см	1	6–8
толщина 1,5 см	1	8–10
Стейки толщина 2 см	1	14–16
ЦЕЛАЯ РЫБА		
250–375 г	2	10–12
500 г	2	14–16
МОРЕПРОДУКТЫ		
Хвосты лобстеров		
250–300 г	2	12–14
Морские гребешки		
500 г	1	4–6
Креветки 500 г	2	6–8
КУРИЦА		
2 грудки, раз. пополам	1	15–18
Куски (целая тушка)	1	25–30
8 ножек	1	20–22
4 окорочка	1	20–22
16 крылышек	1	18–22
4 порции “Мэриленд”	1	18–20
4 кебаба	1	15–18

Вид продукта	Установка гриля	Ориентировочное время готовки (мин.)
ГОВЯДИНА		
Гамбургер		
(толщ. ок. 3 см)		
прожаренный	1	12–14
Вырезка “Миньон”		
(толщ. ок. 3 см)		
С кровью	1	8–10
Средней готовности	1	12–14
Стейк (толщ. ок. 3 см)		
С кровью	1	10–12
Средней готовности	1	14–16
Прожаренный	1	16–18
БАРАНИНА		
Отбивные толщ. 2 см		
Средней готовности	1	12–14
Прожаренные	1	14–16
4 почки		
(разрезанные пополам)	1	6–8

Работа в конвекционном режиме

Данными клавишами можно установить температуру конвекции от 100 °С до 250 °С с шагом по 10 °С.

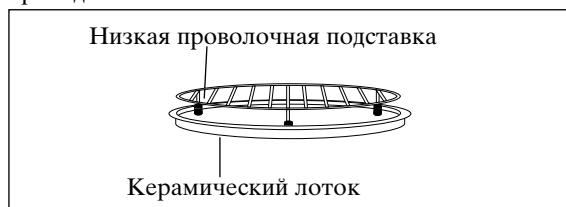
Конв. выпечка



Конвекция:

Температура конвекционного приготовления меняется от 100 °С до 250 °С. Все рецепты конвекционного приготовления будут пригодны для использования.

Использование дополнительных принадлежностей:



- Установите керамический лоток в печь перед предварительным разогревом печи.
- Положите продукты на проволочную подставку и поставьте в разогретую печь на керамический лоток.

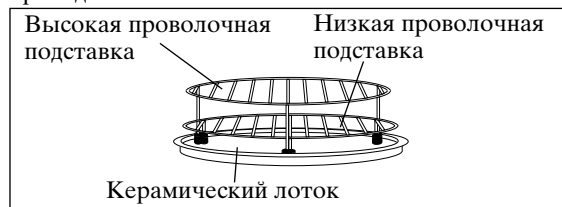
Двухуровневая конвекция



2-х уровневая конвекция:

Приготовление с использованием 2-х уровней конвекции доступно, когда вы хотите приготовить большее количество еды. Возможно использование всего внутреннего объема печи. Например, когда Вы готовите сразу два бисквитных пирога на двух проволочных подставках, для приготовления продукта на низкой проволочной подставке может потребоваться больше времени, чем для продукта на высокой проволочной подставке.

Использование дополнительных принадлежностей:



1 **Нажмите**

Конв. выпечка



2 **Установите необходимую температуру**



3 **Нажмите клавишу**

Старт



Старт

- Печь начнет разогревать. Не открывайте дверь во время разогрева.

4 **Положите продукты**

При окончании разогрева раздастся тройной звуковой сигнал и на дисплее появится знак “P”.

5 ***Установите время приготовления**

Время / Вес



(до 9 часов 59 минут)

* Время вводится с интервалом 1 минута.

6 **Нажмите клавишу Старт**

Старт



- Приготовление начнется.

Работа в конвекционном режиме с установкой времени

Замечания по предварительному разогреву:

1. После выбора температуры и нажатия клавиши Старт, на дисплее появится буква “Р”. Как только прозвучат 3 звуковых сигнала и загорится буква “Р”, это означает что ПЕЧЬ предварительно разогрета и готова к использованию.
2. Если после предварительного разогрева дверца не будет открыта, печь будет продолжать поддерживать установленную температуру в течение 30 минут. По истечении 30 минут печь автоматически отключится, и на дисплее появится индикация времени суток.
3. Если для приготовления блюда не требуется предварительный разогрев печи, тогда необходимо пропустить вторую операцию. Положите продукты в печь и установите время приготовления сразу после установки необходимой температуры.

Примечания по приготовлению пищи:

1. Если установленное время готовки не превышает одного часа, то его обратный отсчет будет производиться посекундно.
2. Если установленное время готовки превышает 1 час, то его обратный отсчет будет производиться поминутно до тех пор, пока не останется “1Н 00” (1 час). После этого на дисплее будут указываться минуты и секунды, а обратный отсчет времени будет вестись посекундно.
3. В ходе эксплуатации Вы можете менять время приготовления, используя Поворотный переключатель времени приготовления/веса продукта, или температуру, используя поворотный переключатель температуры/меню.
 - 1) Нажмите клавишу режима Конвекции или 2-х уровней конвекции.
 - 2) Измените время по Вашему усмотрению, используя Поворотный переключатель времени приготовления/веса продукта, или температуру используя поворотный переключатель температуры/меню.

Указания по приготовлению пищи в режиме конвекционной выпечки

Данная печь так же, как и обычная духовка, имеет нагревательный элемент, который вырабатывает сухое тепло, необходимое для получения хрустящей золотистой корочки.

При работе в режиме конвекции воздух в печи циркулирует, что несколько сокращает время, необходимое для получения традиционного результата.

В данном режиме можно готовить по обычным рецептам.

Следуйте указаниям относительно минимального времени готовки и при необходимости устанавливайте дополнительное время.

Темп. печи	Использование
100 °С	Торт Павлова
110 °С	Пирожные безе
120 °С	Медленная сушка зелени
130 °С	Большие сдобные Фруктовые пироги, тушеные блюда
140 °С 150 °С	Начало выпечки сдобных Фруктовых пирогов (затем убавить)
160 °С 170 °С	Имбирные лепешки, крекер, песочное печенье, пирожные
180 °С	Суфле, фаршированные баклажаны
190 °С	Лимонный торт-безе, мясные пироги, торт на патоке, фаршированная курица, рулеты.
200 °С 210 °С 220 °С	Эклеры, ячменные или пшеничные лепешки, хлеб, сосиска в булочке, волованы, жареный картофель, Йоркширский пудинг.
230 °С 240 °С 250 °С	Некоторые виды крекера, например, с сыром и миндалем.

Работа в комбинированном режиме с установкой времени

Этот режим позволяет Вам готовить блюда, используя мощность микроволн и нагревателя. Микроволны обеспечивают быстрое приготовление пищи, в то время как печь или гриль придают продуктам характерный золотистый цвет и делают корочку хрустящей.

Существует 6 установок комбинированного режима.

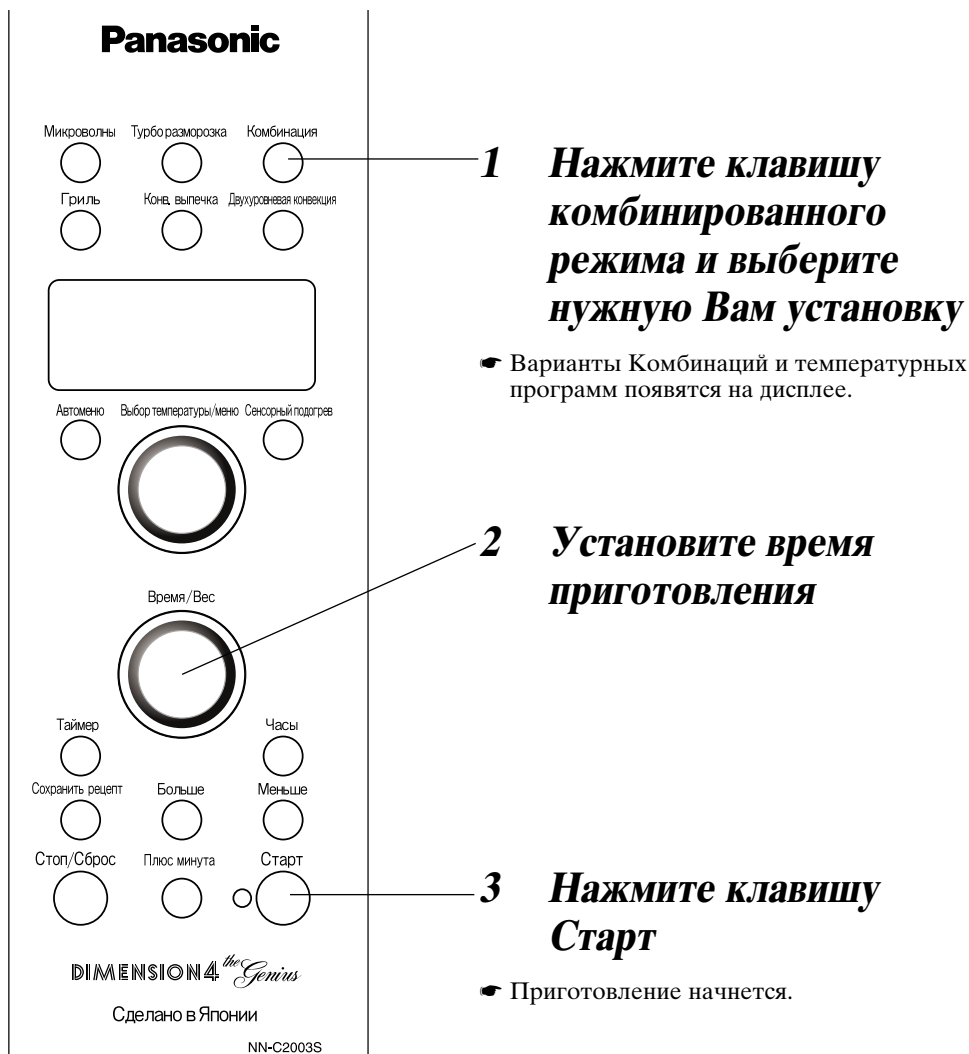
Нет необходимости устанавливать температуру или мощность печи.

Использование дополнительных принадлежностей:



Керамический лоток

- Положите продукты в термостойкую посуду пригодную для использования в микроволновой печи и поставьте все в печь на керамический лоток.
- Вы можете использовать низкую проволочную подставку для приготовления блюд в комбинированном режиме.



Замечания:

1. При установке продолжительности приготовления пищи менее одного часа обратный отсчет времени идет посекундно.
2. При установке продолжительности приготовления пищи более одного часа обратный отсчет времени идет поминутно, пока не останется "1H 00" (1 час), после чего индикация времени будет производиться в минутах и секундах, а обратный отсчет вести посекундно.
3. В ходе эксплуатации Вы можете менять время приготовления.
 - 1) Нажмите клавишу Комбинационного режима.
 - 2) Измените время Вашему усмотрению, используя Поворотный переключатель времени приготовления/веса продукта.

Работа в комбинированном режиме с установкой времени

Руководство по работе в комбинированном режиме:

Комбинированный режим наиболее удобен для зажаривания мяса, птицы, выпечки кексов, изделий из теста, готовки продуктов, разделанных на куски.

Преимуществом комбинированного режима является то, что при работе в нем, благодаря конвекции, продукты приобретают подрумяненный вид, а обычное время готовки зачастую сокращается. Время готовки сокращается также и потому, что в данном режиме нет необходимости предварительно разогревать печь.

Чтобы рассчитать время, начинайте приготовление пищи, установив приблизительно $\frac{2}{3}$ от обычного времени готовки, а затем при необходимости сделайте дополнительную установку.

Для готовки в комбинированном режиме используется посуда для микроволновой печи, включая стекло и керамику. Кексы, разрезанное на куски мясо, десерты и т.п. можно готовить в металлической посуде при условии, что количества продуктов будет достаточно для микроволнового разогрева.

Примерный перечень продуктов для готовки в комбинированном режиме

Установка комбинированного режима	Продукты	Темпера-тура печи	Уровень мощности
СОМВ 1	Тушеные блюда, жаркое, куски мяса, солонина	150 °С НИЗКИЙ	НИЗКИЙ
СОМВ 2	Открытые пироги, десерты, рисовый пудинг	160 °С НИЗКИЙ	НИЗКИЙ
СОМВ 3	Кексы, пудинги, многослойные мясные блюда, яблочный пирог	170 °С НИЗКИЙ	НИЗКИЙ
СОМВ 4	Однослойные блюда, легкие кексы, жаркое из баранины	180 °С НИЗКИЙ	НИЗКИЙ
СОМВ 5	Жареная говядина, картошка в “мундире”, индейка, утка, гренки с чесноком, тушеная курица, разогрев лазаньи, сладкие и др. пироги, разогрев булочек.	200 °С НИЗКИЙ	СРЕДНЕ-НИЗКИЙ
СОМВ 6	Кондитерские изделия, хлеб, обжаривание сосисок, гренки с мясным фаршем целая курица, порционная курица, пицца, разогрев рагаликов.	230 °С НИЗКИЙ	НИЗКИЙ

Таблица для готовки в комбинированном режиме:

Продукты	Номер Комбинации	Время готовки
ПТИЦА		
Куры (до 2,8 кг)	6	15 мин/500 г
Порц. курица (1–1,5 кг)	6	ок. $\frac{2}{3}$ обычн. времени
Индейка (2–6 кг)	5	14 мин/500 г
Утка (1,5 кг–2,5 кг)	5	15–18 мин/500 г
ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА		
Ребра, мясо без костей		
С кровью	5	11–14 мин/500 г
Средней готовности	5	14–16 мин/500 г
Прожаренное	5	18–20 мин/500 г
Огузок (Высш. кач.)		
С кровью	5	12–15 мин/500 г
Средней готовности	5	13–18 мин/500 г
Прожаренный	5	18–20 мин/500 г
Говяжья вырезка		
С кровью	5	16–18 мин/500 г
Средней готовности	5	22–24 мин/500 г
Жаркое (1,5–2 кг)	1	1.5–2 часа
Лопатка (перев. через 1 ч)	1	1.5–2 часа
ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА	4	18–20 мин/500 г
БОЛЬШИЕ КУСКИ МЯСА	1	25–30 мин/500 г
ТУШЕННЫЕ БЛЮДА	1	ок. $\frac{2}{3}$ обычного времени

Автоматические сенсорные программы (Сенсорное приготовление/подогрев)

В этих программах различные блюда могут готовиться без установки мощности и времени приготовления. В печь встроен сенсор влажности, который автоматически выбирает необходимый уровень мощности и подсчитывает время приготовления/разогрева блюд.

Использование дополнительных принадлежностей:



Сенсорное приготовление (Автоменю 1–9)

- 1 **Нажмите**
- 2 **Выберите программу автоматического сенсорного приготовления**

(Автоменю 1–9)
Меню и “Press Start” (Нажмите Старт) появится на дисплее.

- 3 **Нажмите клавишу Старт**

После того как выделение пара продуктом обнаруживается датчиком, оставшееся время приготовления появляется на дисплее и начинается отсчет.

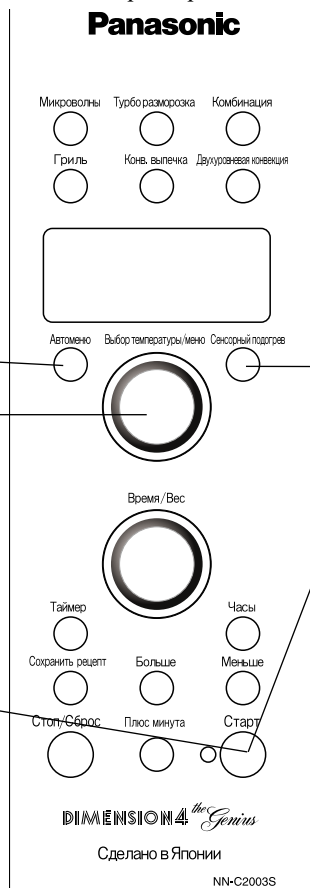
КЛАВИШИ УПРАВЛЕНИЯ:

Предпочтительно для блюд, приготовление которых Вы хотите изменить по своему. После использования программ автоматического сенсорного приготовления несколько раз, Вы можете прийти к выводу, что Вы хотите готовить эти блюда по своему. Используя клавиши БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ, Вы можете сокращать или увеличивать время приготовления пищи. Нажмите клавишу БОЛЬШЕ или МЕНЬШЕ перед тем, как нажать клавишу Старт.

Если Вас устраивают программы автоматического сенсорного приготовления, не используйте эти клавиши.

ЗАМЕЧАНИЯ:

1. Во время приготовления из продукта выделяется пар. После того как сенсор определит сильное выделение пара, прозвучит два раза звуковой сигнал и на дисплее категория продукта сменится на время, которое осталось до конца приготовления.
2. Пока на дисплее высвечивается выбранная категория продукта, не рекомендуется открывать дверцу печи. Открытие печи в этот период может негативно повлиять на результаты приготовления. Дверца печи может быть открыта для того чтобы посолить, перемешать или перевернуть пищу только после того, как на дисплее высветится оставшееся время приготовления.
3. Во избежание ошибок при приготовлении в автоматическом сенсорном режиме, убедитесь, что керамический лоток и тарелка сухие.
4. Посуда с продуктами должна быть накрыта крышками или пленкой пригодной для использования в микроволновой печи.
5. Комнатная температура не должна быть выше 35 С и ниже 0 С.
6. Не используйте Автоматические Сенсорные программы для приготовления блюд, вес которых выходит за пределы рекомендуемых границ.
7. Если время приготовления больше чем 1 час, то на дисплее будет высвечиваться время в часах и минутах.
8. Если до этого печь работала в Конвекционном, Гриль-Конвекционном, Комбинированном или Грилевом режимах, и она слишком горячая, чтобы включать автоматические сенсорные программы, на дисплее появится надпись “HOT”. Как только надпись “HOT” погаснет, можно использовать программы автоматического сенсорного приготовления. Если Вы торопитесь, выберите соответствующий уровень мощности Микроволнового режима и установите время вручную.
9. Более подробную информацию по приготовлению в Автоматических Сенсорных программах смотрите на этой странице ниже и на следующей странице.



Сенсорный подогрев

- 1 **Нажмите**
- 2 **Нажмите**

После того выделение пара продуктом обнаруживается датчиком, оставшееся время приготовления появляется на дисплее и начинается отсчет.

Автоматические сенсорные программы (Сенсорное приготовление/подогрев)

Сенсорный подогрев (200–1200 г)

- Все блюда должны быть уже приготовлены.
- Блюда должны иметь комнатную температуру или температуру холодильной камеры.
- После того, как блюдо будет вынуто из печи, перемешайте его.
- Все блюда следует выдерживать в печи в закрытой посуде в течение 3–5 минут после разогрева.
- Не разогревайте блюда в фольге или пластмассовых емкостях.
- Посуду следует накрывать пленкой или подходящей по размеру крышкой.
- Рекомендуется разогревать блюда, которые можно перемешать.
- Не разогревайте пищу в фольге и пластиковых контейнерах.

1 Разогрев замороженного блюда (200–1200 г)

- Используется для разогрева замороженных продуктов: уже приготовленных супов, тушеного мяса, запеканок, жареного мяса, спагетти (за исключением Лозани) и блюд из риса.
- Эта функция не подходит для разогрева замороженного хлеба или изделий из сдобного теста, сырых или не приготовленных продуктов и напитков.
- Извлеките пищевые продукты из фольги или пластиковой упаковки и поместите в соответствующую размерам посуду.
- Накрывайте посуду пленкой или подходящей по размеру крышкой.
- По истечении половины времени приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится предложение перемешать или перевернуть продукты. По завершении приготовления, размешайте и дайте постоять 3–5 минут.

2 Овощи

3 Корнеплоды

4 Разогрев замороженных овощей (125–1000 г)

- Овощи должны быть почищены, подготовлены и порезаны на равные кусочки.
- Если овощи слегка подвяли или Вы хотите получить более мягкую консистенцию, добавьте немного воды—от 1 столовой ложки до ¼ чашки.
- Положите овощи на тарелку подходящего размера или в кастрюлю и накройте из пленкой или плотно прилегающей крышкой.
- Большие овощи должны быть расположены одним слоем в неглубоком блюде.
- По желанию можно добавить сливочное масло, зелень и т.п., однако до конца готовки блюдо не следует солить.
- По завершении приготовления, размешайте и дайте постоять 2–3 минуты.

5 Варенье (125–2000 г)

- Возможно добавление воды и сахара, так как большинство фруктов будут давать сок во время приготовления.
- Если требуется жидкость для получения менее густого результата, добавьте приблизительно четверть стакана на 250г фруктов.
- Сахарный сироп можно получить при смешивании ¼ стакана сахарной пудры и ½ стакана воды и приготовлении на ВЫСОКОЙ мощности за 2–3 минуты, предварительно размешав получившуюся смесь.

- Поместите подготовленные для приготовления фрукты в соответствующую размерам посуду и накройте пленкой или плотно прилегающей крышкой.

6 Рис (100–600 г)

- Используйте для приготовления риса посуду большого размера.
- Используйте холодную воду для приготовления в пропорциях:
 - ½ чашки риса/1 чашка воды
 - 1 чашка риса/1½ чашки воды
 - 2 чашки риса/3 чашки воды
- Накройте посуду с рисом крышкой или пленкой пригодной для использования в микроволновой печи.
- Когда на дисплее высветится время оставшееся до конца приготовления, снимите крышку или пленку с посуды.
- После приготовления закройте посуду опять крышкой и дайте постоять 5–10 минут.

7 Спагетти (125–500 г)

- Используется для приготовления спагетти.
- Поместите спагетти и воду в глубокую посуду во избежание перелива через край.
- Используйте холодную воду в пропорции:
 - 125 г спагетти/3 стакана воды
 - 250 г спагетти/4 стакана воды
 - 375 г спагетти/6 стаканов воды
 - 400 г спагетти/7 стаканов воды
 - 500 г спагетти/8 стаканов воды
- Добавьте 1 чайную ложку масла перед приготовлением, если необходимо, для предотвращения слипания спагетти.
- Накройте посуду пленкой или подходящей по размеру крышкой.
- Когда время приготовления появится на дисплее, удалите пленку или плотно прилегающую крышку.
- По завершении приготовления дайте постоять 5–10 минут.

8 Рыба (250–1000 г)

- Для приготовления рыбы на пару.
- Отберите рыбу, пригодную для готовки в микроволновой печи, положите ее на плоское блюдо кожей вниз.
- Заверните тонкие края филе, чтобы они не, перепарились.
- Места вокруг глаз и хвостовую часть накройте кусочками алюминиевой фольги, чтобы они не перепарились.
- Накройте рыбу пленкой или плотно прилегающей крышкой.
- Большое количество рыбы выдержите в печи в течение 3–5 минут после окончания готовки.
- Для более плотных кусочков рыбы необходимо больше времени, поэтому нажмите клавишу “Больше”.

9 Тушение (500–2500 г)

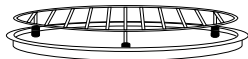
- Режьте мясо как можно мельче—это обеспечит лучший результат приготовления.
- Порежьте мясо и овощи на равные куски.
- Поместите продукты в подходящую по размерам посуду (чтобы она была полна примерно на ¾).
- Добавьте примерно от ½ до 1 стакана бульона на 500г мяса.
- Убедитесь, что Вы используете посуду для тушения с крышкой.
- Не используйте пленку, так как нагреватель может оплавить ее.

Программы автоматического разогрева по весу

Эта функция позволяет готовить Ваши любимые блюда при предварительной установке веса продукта.

Использование дополнительных принадлежностей:

Низкая проволочная
подставка



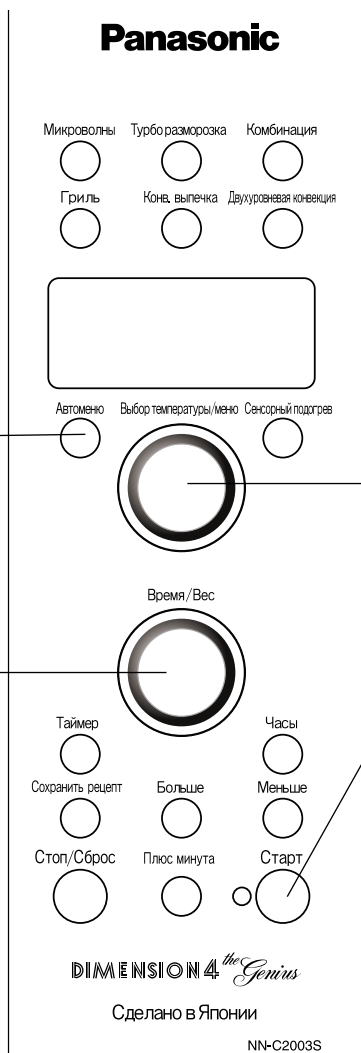
Керамический лоток

**Автоматический
разогрев по весу
(Автоменю 10–18):**

1 Нажмите

**3 Установите
вес**

Вес может быть введен с
точностью до 0,1 кг.



2 Выберите меню

(Автоменю 10–18)

• Меню и “Set weight” (Установите Вес) появится на дисплее.

4 Нажмите

• Время приготовления появится на дисплее и начнется отсчет.

Во время приготовления раздастся сигнал, и на дисплее появятся предложения ПЕРЕВЕРНУТЬ или ПЕРЕВЕРНУТЬ И ДОБАВИТЬ ОВОЩИ.

Запомните:

1. Эти установки применяются при комбинационном режиме (Конвекция и Микроволны).
2. Когда вводится вес определяется время приготовления.
3. Когда используете установки 12, 14, 16 и 18 вводите вес только мяса.

Если картофель недостаточно поджарен, выньте мясо из печи и положите картофель на низкую проволочную подставку. Используйте режим Гриль на 1–10 минут (предварительный подогрев в донном случае не обязателен).

4. Мясо весом более или менее рекомендуемого необходимо готовить с использованием ручной настройки (см. страницу 14).

Программы автоматического разогрева по весу

10 Жареная говядина

11 Запеченная говядина (750 г–3,0 кг)

- Отбирайте для жарки равные куски, если куски неравные, перевяжите их бечевкой, чтобы обеспечить равномерное обжаривание.
- Положите ГОВЯДИНУ на термостойкое блюдо для микроволновой печи и поставьте все на стеклянный лоток.
- Приблизительно во середине готовки переверните ГОВЯДИНУ.
- По окончании готовки заверните говядину в алюминиевую фольгу и дайте ей постоять 10–15 минут перед тем, как разрезать.

12 Говядина с запеченными овощами.

[(750 г–3,0 кг) только мясо]

- Отбирайте для жарки равные куски, если куски неравные, перевяжите их бечевкой, чтобы обеспечить равномерное обжаривание.
- Положите говядину жирной стороной на низкую проволочную подставку и поставьте все на керамический лоток. Поставьте под проволочную подставку жаропрочное блюдо для стекающего жира.
- Порежьте овощи на равные куски.
- Для поджарки массой 1,1 кг поместите картофель с внешней стороны низкой проволочной подставки. Смажьте топленным или растительным маслом более мягкие овощи типа тыквы и сладкого картофеля по истечении $\frac{1}{3}$ времени приготовления.
- Нет необходимости переворачивать мясо или овощи в процессе приготовления. Овощи по необходимости можно размельчить.
- По завершении готовки заверните говядину в алюминиевую фольгу и дайте ей постоять 10–15 минут перед тем, как разрезать.

13 БАРАНИНА (750 г–3,0 кг)

- Положите баранину на термостойкое блюдо для микроволновой печи и поставьте все на стеклянный лоток.
- Приблизительно в середине приготовления переверните баранину.
- По окончании приготовления заверните баранину в алюминиевую фольгу и дайте ей постоять 10–15 минут перед тем, как разрезать.
- Если для приготовления блюда вы используете мясо без кости, возможно вам придется добавить время до полного приготовления: 5–10 минут в СРЕДНЕМ уровне мощности.

14 Баранина с запеченными овощами.

[(750 г–3,0 кг) только мясо]

- Положите баранину жирной стороной на низкую проволочную подставку и поставьте все на керамический лоток. Поставьте под проволочную подставку жаропрочное блюдо для стекающего жира.
- Порежьте овощи на равные куски.
- Для поджарки массой 1,4 кг поместите картофель с внешней стороны низкой проволочной подставки. Смажьте топленным или растительным маслом более мягкие овощи типа тыквы и сладкого картофеля по истечении $\frac{1}{3}$ времени приготовления.

- По завершении готовки заверните баранину в алюминиевую фольгу и дайте ей постоять 10–15 минут перед тем, как разрезать.

15 Свинина (750 г–3,0 кг)

- Отбирайте для жарки равные куски, если куски неравные, перевяжите их бечевкой, чтобы обеспечить равномерное обжаривание.
- Положите свинину жирной стороной на низкую проволочную подставку и поставьте все на керамический лоток. Поставьте под проволочную подставку жаропрочное блюдо для стекающего жира.
- Для получения хрустящей корочки смажьте растительным маслом и посыпьте солью.
- Нет необходимости переворачивать мясо в процессе приготовления.
- По завершении готовки заверните свинину в алюминиевую фольгу и дайте ей постоять 10–15 минут перед тем, как разрезать.

16 Свинина с запеченными овощами

[(750 г–3,0 кг) только мясо]

- Выбирайте куски одинакового размера для равномерного приготовления.
- Положите свинину на низкую проволочную подставку и поставьте все на керамический лоток. Поставьте под проволочную подставку жаропрочное блюдо для стекающего жира.
- Для получения хрустящей корочки смажьте растительным маслом и посыпьте солью.
- Порежьте овощи на равные куски.
- Для поджарки массой более 1,2 кг поместите картофель с внешней стороны низкой проволочной подставки. Смажьте топленным или растительным маслом более мягкие овощи типа тыквы и сладкого картофеля по истечении $\frac{1}{3}$ времени приготовления.
- Нет необходимости переворачивать мясо или овощи в процессе приготовления. Картофель по необходимости можно размельчить.

17 КУРИЦА (750 г–3,0 кг)

- Чтобы во время готовки курица не разваливалась свяжите ей ножки.
- Положите курицу на проволочную подставку и поставьте все на стеклянный лоток. Поставьте под проволочную подставку пустое жаропрочное блюдо для стекающего жира.
- По желанию смажьте курицу жиром или расплавленным сливочным маслом и посыпьте специями.
- Переверните курицу по истечении половины времени приготовления. При желании полейте курицу жиром в середине процесса приготовления.
- По завершении готовки заверните курицу в алюминиевую фольгу и дайте ей постоять 10–15 мин. перед тем, как разрезать на части.

Программы автоматического разогрева по весу

18 Курица с запеченными овощами. [(750 г–3,0 кг) только мясо]

- Чтобы во время готовки курица не развалилась, свяжите ей ножки. По желанию смажьте курицу жиром или расплавленным сливочным маслом и посыпьте специями.
- Положите курицу на низкую проволочную подставку и поставьте все на керамический лоток. Поставьте под проволочную подставку жаропрочное блюдо для стекающего жира.
- Порежьте овощи на равные куски.
- Для поджарки курицы массой 1,1 кг и меньше поместите картофель с внешней стороны проволочной подставки. Смажьте топленным или растительным маслом.

- Для поджарки курицы массой 1,1 кг и больше поместите картофель с внешней стороны проволочной подставки. Смажьте топленным или растительным маслом более мягкие овощи типа тыквы и сладкого картофеля по истечении $\frac{1}{3}$ времени приготовления.
- Нет необходимости переворачивать мясо или овощи в процессе приготовления. Овощи по необходимости можно размельчить.
- По завершении готовки заверните курицу в алюминиевую фольгу и дайте ей постоять 10–15 минут перед тем, как разрезать.

Автоматические программы приготовления

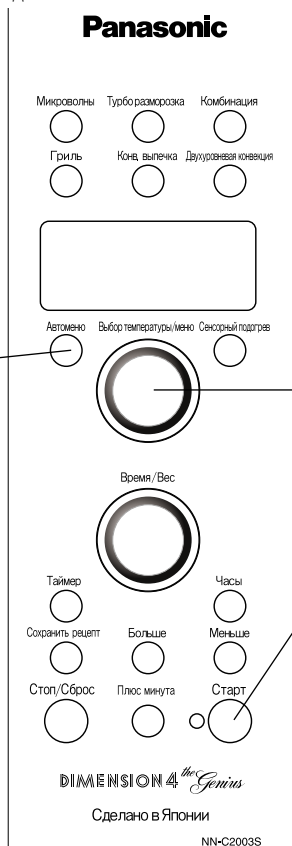
Данная функция позволяет подогревать и готовить Ваши любимые блюда без предварительной установки уровня мощности и времени.

Использование дополнительных принадлежностей:



**Автоматическое
приготовление
(Автоменю 19–20):**

1 Нажмите



2 Выберите меню

**3 Нажмите
кнопку Старт**

- Время приготовления появится на дисплее и начнется отсчет.

19 Пирог

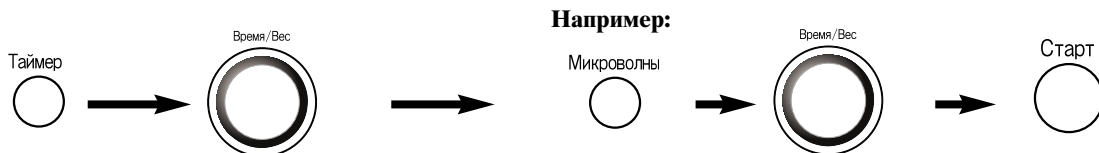
- Эта функция используется для приготовления пирогов из слоеного теста и воздушных пирогов, которые готовятся при умеренной температуре.
- Можно использовать металлические формы для выпечки. Поставьте блюдо для готовки на низкую проволочную подставку и поставьте все на керамический лоток.
- Предварительный разогрев печи не требуется.

20 Пирожное

- Эта функция используется для приготовления многослойных пирогов и песочных пирогов, которые готовятся при умеренной температуре. Также подходит для приготовления десертов типа яблочного пирога и пудингов из карамели.
- Можно использовать металлическую посуду. Поставьте блюдо для готовки на низкую проволочную подставку и поставьте все на керамический лоток.
- Предварительный подогрев не обязателен.

Задержка включения

Данная функция позволяет запрограммировать задержку включения.



- **Нажмите клавишу Таймера.**
- **Установите время задержки включения печи, используя Поворотный переключатель времени приготовления/веса продукта (до 1 часа 30 минут).**
- **Например:** Микроволны → [Дисплей: Время/Вес] → Старт
- **Задайте требуемую программу приготовления пищи согласно указаниям, которые уже были приведены в данной инструкции.**
- **Нажмите клавишу Старт.**

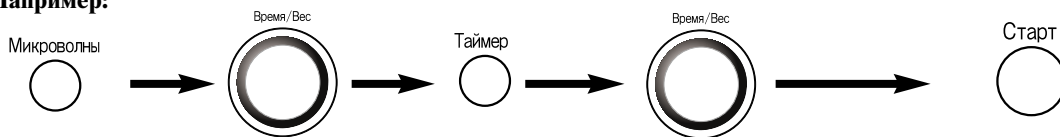
Замечания:

1. Функция задержки включения не может быть запрограммирована перед любой функцией автоматического приготовления. Это предотвращает продукт от нагревания перед началом размораживания или приготовления. Изменения начальной температуры может привести к непредвиденным результатам приготовления.

Время паузы

Данная функция позволяет Вам запрограммировать время паузы после окончания приготовления пищи и запрограммировать печь в режиме Минутного таймера.

Например:



- **Задайте требуемую программу согласно указаниям, которые были переведены в данной инструкции.**
- **Нажмите клавишу таймера.**
- **Установите необходимое время, используя Поворотный переключатель времени приготовления/веса продукта (до 1 часа 30 минут).**
- **Нажмите клавишу Старт.**

Замечания:

1. Для приготовления некоторых блюд требуется несколько стадий приготовления. Вы можете запрограммировать три стадии приготовления, включая время паузы.
2. Эта функция может ТАКЖЕ использоваться как кухонные часы. В этом случае пропустите первый шаг (установка программы приготовления).

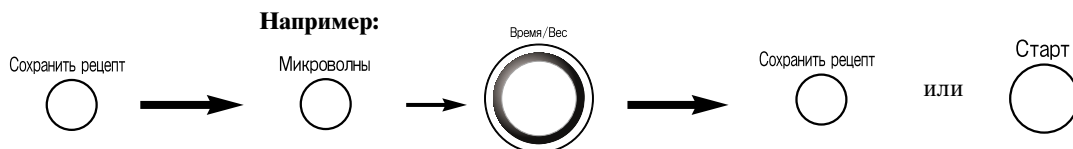


3. Время на дисплее будет продолжать отсчитываться, даже если Вы открыли дверь во время паузы.
4. Функция время паузы не может быть запрограммирована перед любой функцией автоматического приготовления. Это предотвращает продукт от нагревания перед началом размораживания или приготовления. Изменение начальной температуры может привести к непредвиденным результатам приготовления.

Рецепты

Если Вы регулярно разогреваете пищу в печи, то для облегчения работы с печью Вы можете заранее запрограммировать уровень мощности и время, которое наиболее, на Ваш взгляд, подходит Вам.

Установка программы запоминания рецепта:



- Нажмите клавишу памяти.

- Задайте выбранную программу приготовления.

- Нажмите клавишу **Рецепты**. Если Вы нажмете клавишу старта, начнется приготовление и рецепт будет занесен в память печи.
- ☛ Время или двоеточие отображаются на дисплее.

Использование программы памяти:



- Нажмите клавишу памяти.
- ☛ Рецепт появится на дисплее.

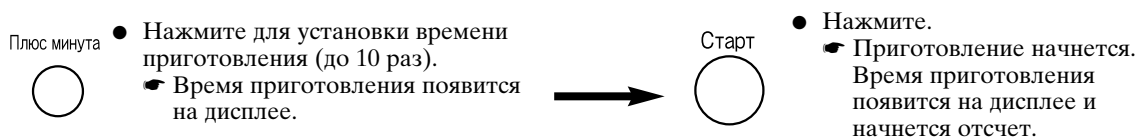
- Нажмите клавишу **Старт**.
- ☛ Время приготовления появится на дисплее и начнется отсчет.

ЗАМЕЧАНИЯ:

1. Автоматические программы приготовления не могут быть занесены в память.
2. При программировании новых рецептов приготовления, ранее запрограммированные рецепты будут автоматически стерты.
3. При прерывании питания или отключения печи от сети рецепт, занесенный в память, сотрется.

Режим “Плюс Минута”

Эта функция позволяет легко устанавливать время приготовления с Высокой мощностью по минутам.



Запомните: если Вы используете режим “Плюс Минута”, Вы не можете использовать Поворотный переключатель времени приготовления/веса продукта или наоборот.

Вопросы и ответы

- В:** Почему моя микроволновая печь не включается?
- О:** Если микроволновая печь не включается, проверьте следующее:
1. Проверьте, плотно ли вставлена вилка в сетевую розетку. Выньте вилку из розетки, подождите 10 секунд и снова вставьте ее.
 2. Проверьте автоматический выключатель или предохранитель. Включите автоматический выключатель или замените предохранитель, если он неисправен или перегорел.
 3. Если автоматический выключатель или предохранитель исправны, подключите в ту же розетку другой электроприбор. Если он работает, то, вероятно, неисправна микроволновая печь. Если он не работает, то, вероятно, неисправна розетка. Обратитесь в специализированный сервисный центр.
- В:** Моя микроволновая печь вызывает помехи в телевизоре. Это нормально?
- О:** Работа микроволновой печи может вызвать некоторые помехи при приеме радио- и телевизионных программ. Аналогичные помехи могут возникать при работе таких электрических приборов как миксер, пылесос. Это не означает, что ваша печь неисправна.
- В:** Программа не вводится в печь. Почему?
- О:** Конструкция микроволновой печи не допускает ввода неправильной программы. Так, печь не запрограммирует четвертую стадию и не воспримет программу автоматического ПРИГОТОВЛЕНИЯ после установки задержки включения.
- В:** Иногда из вентиляционных отверстий печи выходит теплый воздух. Почему?
- О:** Тепло, исходящее от пищи, нагревает воздух в камере печи, нагретый воздух выходит из печи через систему вентиляционных отверстий. В этом воздухе не содержится никакого микроволнового излучения. Не загораживайте ничем вентиляционные отверстия печи.
- В:** “DEMO MODE” (Демонстрационный режим) появляется на дисплее, и печь не работает.
- О:** В печи есть запрограммированная демонстрационная программа, разработанная специально для демонстрации в магазинах. Отключите программу путем нажатия клавиши часов три раза.
- В:** Во время работы в комбинированном режиме моя печь гудит и пощелкивает. В чем причина этих шумов?
- О:** Шумы возникают, когда печь автоматически переключается с микроволн на конвекцию или гриль, выполняя установку комбинированного режима. Это нормально.
- В:** Могу ли я использовать в печи обычный термометр?
- О:** Только при использовании режимов гриля и конвекции. Металл, содержащийся в некоторых типах термометров, может вызвать дуговой разряд в печи, поэтому их не следует использовать при работе в микроволновом и комбинированном режимах.
- В:** Могу ли я готовить по моим любимым рецептам в режимах КОНВЕКЦИОННОЙ ВЫПЕЧКИ или ГРИЛЯ?
- О:** Да. Вы можете готовить по своим любимым рецептам также, как в обыкновенной духовке. Проверьте указания относительно температуры и времени готовки по поваренной книге фирмы Panasonic.
- В:** Как проверить блюда на готовность?
- О:** Вот некоторые показатели:
- Кекс должен отстать от стенок формы.
 - Проткните кекс зубочисткой или лучинкой. Тесто не должно к ним приставать.
 - Птица перестает выделять сок, а ножка легко отделяется.
 - Все блюда должны быть “с пылу, с жару”.
- В:** Моя печь издает неприятный запах и дымит при работе в режимах КОНВЕКЦИОННОЙ ВЫПЕЧКИ, КОМБИНАЦИИ и ГРИЛЯ. Почему?
- О:** Необходимо регулярно протирать печь, особенно после работы в КОМБИНИРОВАННОМ или ГРИЛЕВОМ режимах. Если печь не чистить, то жир, скопившийся на потолке и стенках камеры начнет дымить.
- В:** Когда я включаю мою печь слышен сильный шум от вращающегося стеклянного лотка.
- О:** Эти шумы могут появляться, если дно печи, роликовое кольцо и стеклянный лоток грязные. Необходимо все вымыть и шумы должны исчезнуть.

Уход за микроволновой печью

1. Выключайте микроволновую печь перед ее очисткой.
2. Внутренние поверхности камеры, уплотнители дверцы и места прилегания уплотнителей следует содержать в чистоте. Если на стенках камеры, уплотнителях дверцы и местах прилегания уплотнителей скопились остатки пищи или пролитой жидкости, удалите их с помощью влажной тряпки. При сильном загрязнении допускается применять мягкое моющее средство. Не рекомендуется использовать сильные моющие средства или абразивные материалы.
3. После работы в КОМБИНИРОВАННОМ или ГРИЛЕВОМ режимах печь следует тщательно протереть смоченной в мыльной воде и отжатой мягкой тряпкой. Не пытайтесь чистить покрытие потолка камеры.
4. Очистку наружных поверхностей печи необходимо производить при помощи влажной тряпки. Во избежание повреждения внутренних узлов печи не допускается попадание влаги внутрь печи через вентиляционные отверстия.
5. При загрязнении панели управления произведите ее очистку мягкой сухой тряпкой. Не следует использовать для очистки панели управления сильные моющие средства или абразивные материалы. Во время очистки панели управления дверца печи должна быть открыта во избежание ее случайного включения.
После очистки нажмите клавишу СТОП/СТИРАНИЕ для сброса показаний на дисплее.
6. В случае скопления испарений на внутренней стороне или вокруг наружных краев дверцы печи, протрите их мягкой тряпкой. Это может происходить при эксплуатации микроволновой печи в условиях высокой влажности и не является признаком ее неисправности или утечки микроволнового излучения.
7. Поворотные столы необходимо содержать в чистоте. Мойте их в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине. Если загрязнение слишком сильное или трудно удаляется, можно использовать для мытья поворотных столов необразивную мочалку из нейлоновой сетки и необразивное чистящее средство.
8. При готовке в ГРИЛЕВОМ или КОМБИНИРОВАННОМ режимах, некоторые продукты могут разбрызгивать жир по стенкам камеры. Если не производить регулярную чистку печи, то печь из-за накопившегося на стенках жира может начать “дымить”.
9. Следует регулярно вынимать для чистки металлическую опору поворотного стола. Мойте опору поворотного стола в теплом мыльном растворе. При изъятии металлической опоры поворотного стола необходимо следить за тем, чтобы вода или частичка пищи не попали в отверстие в центре дна камеры.

Технические характеристики

Источник электроэнергии:	220 В, 50 Гц
Потребление электроэнергии: Микроволновый режим Максимум	5,9 ампер, 1,220 Вт 8,2 ампер, 1,800 Вт
Выходная мощность: Микроволновый режим Нагреватель	1,000 Вт (IEC) 1,800 Вт
Габаритные размеры:	376 (Г)×611 (Ш)×490 (В) мм
Размеры камеры печи:	242 (Г)×412 (Ш)×426 (В) мм
Комплект для встройки	NN-TK953P
Внутреннее пространство шкафа для встройки	459 (Г)×632 (Ш)×532 (В) мм
Рабочая частота:	2,450 МГц
Масса без упаковки:	21 кг

Спецификации могут быть изменены без уведомления об этом.

Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.

Cooking Systems Division

800 Tsutsui-cho, Yamatokoriyama City, Nara 639-1188, Japan

Web Site: <http://www.panasonic.co.jp/global/>