

## 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 диллеру. 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

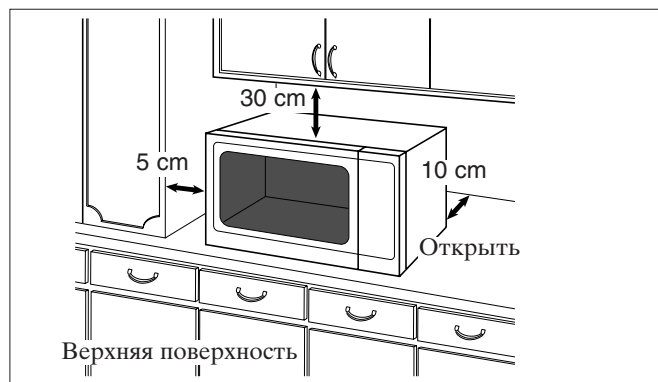
Напряжение в сети должно соответствовать указанному на фирменной табличке. При подключении к сети с напряжением больше указанного, может произойти пожар или другие неисправности.

## 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 30 см свободных над печью, 10 см сзади, 5 см с одной стороны и более 40 см с другой.



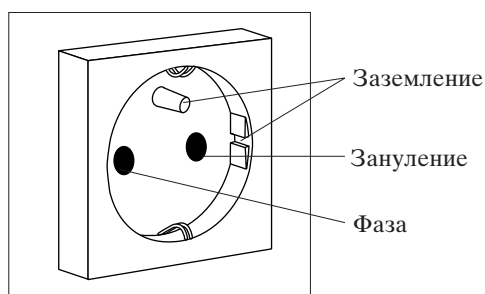
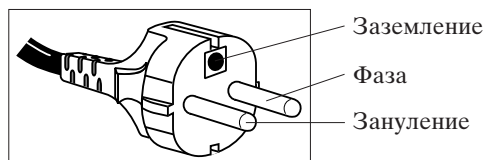
4. Не устанавливайте печь в непосредственной близости от газовой или электрической плиты.
5. Не допускается снятие ножек.
6. Данная печь предназначена только для бытового применения. Не рекомендуется пользоваться данной печью на улице.
7. Не рекомендуется пользоваться микроволновой печью при повышенной 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 загораживайте 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.

## 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 КОНВЕКЦИОННОЙ ВЫПЕЧКИ, ГРИЛЯ или КОМБИНИРОВАНИЯ,** включите печь без продуктов и дополнительных принадлежностей на 20 минут в режиме **КОНВЕКЦИОННОЙ ВЫПЕЧКИ** при температуре 250 градусов. Это обеспечит выгорание масла, которое используется для защиты от коррозии.
2. При работе в режиме **КОНВЕКЦИОННОЙ ВЫПЕЧКИ, КОМБИНИРОВАННОМ** или **ГРИЛЕВОМ** режимах 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 режиме **ГРИЛЯ, КОНВЕКЦИОННОЙ ВЫПЕЧКИ** или **КОМБИНИРОВАННОМ,** прилегающие поверхности становятся очень горячими. **Внимание!** После приготовления пищи в режиме **ГРИЛЬ/КОНВЕКЦИОННАЯ ВЫПЕЧКА** или **КОМБИНАЦИЯ** используемые принадлежности становятся очень горячими.
4. При работе в **ГРИЛЕВОМ/КОНВЕКЦИОННОМ** и **КОМБИНИРОВАННОМ** режиме принадлежности печи и поверхность 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.

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.

## Принадлежности

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

## Стеклоянный лоток

1. Не включайте печь в **МИКРОВОЛНОВОМ** или **КОМБИНИРОВАННОМ** режимах баз роликового кольца и стеклоянного лотка.

2. Запрещается использовать стеклоянные лотки других типов, кроме того, который специально предназначен для данной печи.
3. Если стеклоянный лоток горячий, то перед его очисткой ему необходимо дать остыть.
4. Стеклоянный лоток можно поворачивать в разных направлениях.
5. Если пища или посуда на стеклоянной 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 стеклоянном лотке.

## Роликовое кольцо

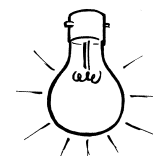
1. Для обеспечения бесшумной работы и удаления остатков пищи необходимо регулярно очищать роликовое кольцо и дно печи.
2. При приготовлении пищи роликовое кольцо необходимо всегда использовать вместе со стеклоянным лотком.

## Проволочная подставка

1. Для упрощения поджаривания 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 бумажяных 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 стеклоянную тарелку или блюдо. Это предотвратит **ИСКРЕНИЕ**.
5. Не рекомендуется использовать проволочную подставку при приготовлении пищи в **МИКРОВОЛНОВОМ** режиме.

## Обслуживание микроволновой печи

1. **Ремонт и техобслуживание**  
**ЕСЛИ ВАША ПЕЧЬ ТРЕБУЕТ РЕМОНТА,** обратитесь в ближайшую службу технической поддержки Раиааюифс. 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.

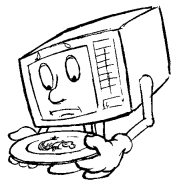


## 1) Время приготовления

- 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.**

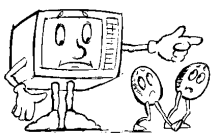
## 2) Небольшие порции продукта

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



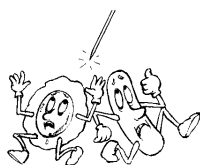
## 3) Яйца

- 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.

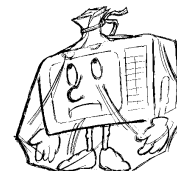
## 6) Жидкости

- 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 выньте 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.



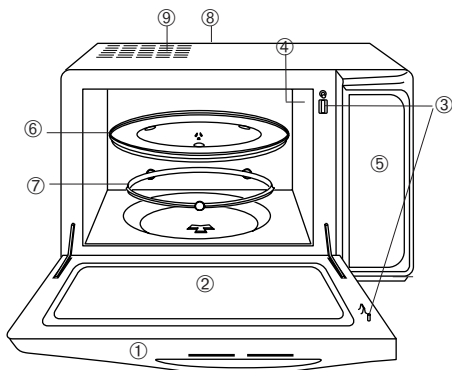
## 8) Посуда/Фольга

- Не разогревайте закрытые консервные банки или закупоренные бутылки, так как они могут лопнуть.
- Не пользуйтесь металлической посудой в МИКРОВОЛНОВОМ или КОМБИНИРОВАННОМ режиме. 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 Ручка открывания двери  
Потяните на себя для открывания печи. чтобы открыть дверцу. Если Вы открываете дверцу печи во время приготовления пищи, процесс готовки временно прекращается, но ранее сделанные установки не отменяются. Процесс приготовления возобновится, как только Вы закроете дверцу и нажмете на кнопку включения. При открытии дверцы в печи загорается лампа.
- ② Смотровое окно печи
- ③ Предохранительная запирающая система дверцы
- ④ Вентиляционное отверстие печи
- ⑤ Панель управления
- ⑥ Стеклоый лоток
- ⑦ Роликовое кольцо
- ⑧ Идентификационная табличка (номер модели)
- ⑨ Наружные вентиляционные отверстия печи

# Панель управления

**Зкран дисплея**

**Клавиша микроволнового режима**

**Клавиша гриля**

**Клавиша конвекционной выпечки**

**Клавиша комбинации**

**Клавиши времени**

**Турбо разморозка**

**Сохранить рецепт**

**Клавиша больше/меньше**

**Клавиша таймера**

**Клавиша часов**

**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.

**Программы сенсорного приготовления**

- 1 Овощи
- 2 Корнеллоды
- 3 Рис
- 4 Рыба
- 5 Говядина
- 6 Баранина
- 7 Курица
- 8 Шашлык
- 9 Печенье
- 10 Пирог
- 11-12 Парь

**Клавиша Турбо разморозка**  
**Клавиша Сохранить рецепт**  
**Программы автоматического приготовления по весу**

Микроволны  
Гриль  
Конв. выпечка  
Комбинация  
10 мин / 1 мин(ч)  
10 сек(мин) / 1 сек(мин)  
Турбо разморозка 1.0kg / 0.1kg  
Сохранить рецепт 1 / 2  
Больше / Меньше  
Таймер / Часы  
Старт  
Стоп/Сброс

Сенсорный разогрев  
DIMENSION4 the Genius  
MIN SEC  
MICROCOMBCONV GRILL  
NN-C784MF

**Клавиша Стоп/Стирание:**  
**Перед приготовлением:** одно нажатие сбрасывает предыдущие команды.  
**Во время приготовления:** Одно нажатие останавливает процесс приготовления. Второе нажатие сбрасывает программу, на дисплее появляется время.

### Звуковой сигнал:

При нажатии клавиши раздается звуковой сигнал. Если сигнал отсутствует, значит установка произведена неправильно. Если время установлено больше максимально допустимого, раздаются два сигнала. Снова правильно установите время. При переходе печи от одной функции к другой раздаются два сигнала. После завершения предварительного разогрева в режиме гриля или конвекционной выпечки, раздаются три сигнала. После окончания приготовления пищи раздаются пять сигналов.

## Дополнительные принадлежности

Следующая таблица поможет Вам правильно использовать дополнительные принадлежности для печи.

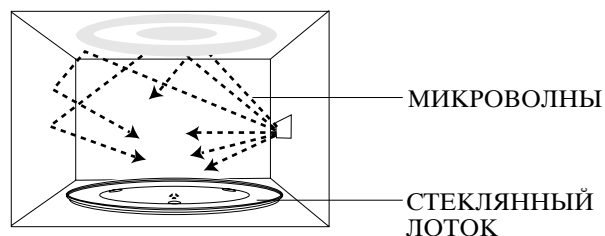
	Стекло́нный лоток с роликóвым кольцо́м	Проволо́чная подставка
Микроволно́вый режим	ДА	НЕТ
Гриль	ДА	ДА
Конвекцио́нная выпечка	ДА	ДА
Комбина́ция	ДА	ДА

РУССКИЙ

## Режимы работы печи

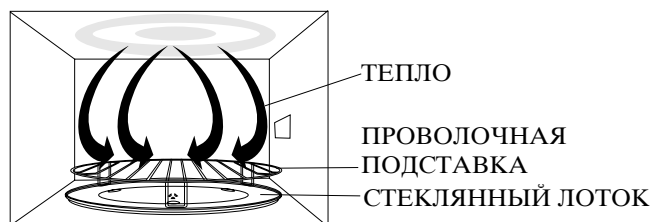
На рисунках, показанных ниже, изображены примеры использования дополнительных принадлежностей. Варианты могут изменяться в зависимости от рецепта и посуды для приготовления. Более подробную информацию Вы найдете в кулинарной книге.

### МИКРОВОЛНЫ



Поставьте посуду непосредственно на стеклянный лоток.

### ГРИЛЬ



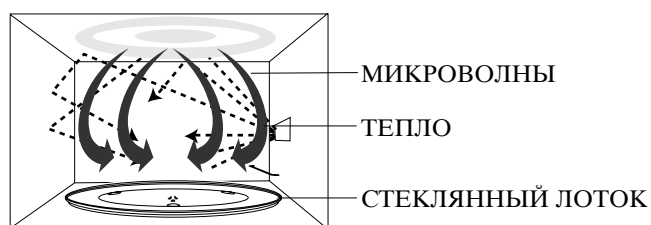
Поставьте проволочную подставку на стеклянный лоток. Положите продукты на металлическую подставку.

### КОНВЕКЦИОННАЯ ВЫПЕЧКА



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

### КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ



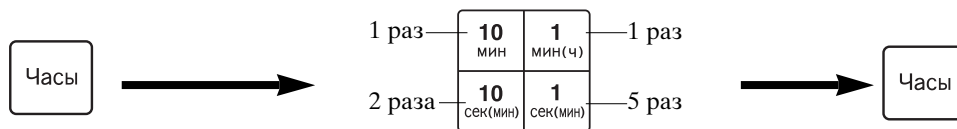
Положите продукты в термостойкую посуду для микроволновой печи. Поставьте посуду на стеклянный лоток. Для приготовления блюд в комбинированном режиме можно использовать проволочную подставку.

# Органы управления и порядок работы

## УСТАНОВКА ЧАСОВ

При подключении печи к сети на цифровом дисплее загорается индикация “88:88”.

**Например: Для установки времени 11:25**



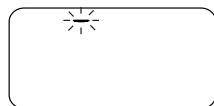
- **Нажмите клавишу часов.**
  - ☛ Двоеточие начинает мигать.
- **Установите время путем нажатия клавиш времени.**
  - ☛ На цифровом дисплее появляется индикация времени, и мигает двоеточие.
- **Нажмите клавишу часов.**
  - ☛ Двоеточие перестает мигать, и время дня установлено.

### Замечания:

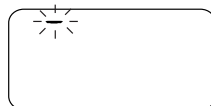
1. Для повторной установки времени дня снова выполните вышеуказанные пункты.
2. Время дня будет отображаться на дисплее до тех пор, пока печь подсоединена к сети и нет перебоев в питании.
3. Данные часы имеют 24-часовую индикацию времени.

## ПОШАГОВЫЙ ДИСПЛЕЙ

Для упрощения программирования микроволновой печи на экране дисплея отображается условное обозначение клавиш следующей операции.



- Установите время приготовления пищи.



- Нажмите клавишу Старт.

## СИСТЕМА ЗАЩИТЫ ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДЕТЬМИ

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

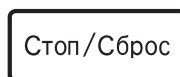
**Замечание:** Система защиты может быть установлена, когда на дисплее горит двоеточие или время.

### Установить:



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

### Отменить:



- **Нажмите кнопку Стоп/Стирание три раза.**
  - ☛ Исчезнет значок “\*”, 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).

Например. **ВЫСОКИЙ** 1 мин. 30 сек.



● **Нажмите клавишу режима микроволн для установки уровня мощности**

● **Установите время приготовления, используя клавиши времени.**  
(Высокий уровень мощности: не более 30 минут  
Другие уровни мощности: не более 99 минут 59 секунд)

● **Нажмите клавишу Старт.**

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

## Замечания:

1. 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).
2. Время приготовления может быть установлено до 99 минут 99 секунд на каждой стадии (кроме **ВЫСОКОЙ** и **РАЗМОРАЖИВАНИЯ**).
3. 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. Вес программируется в килограммах и десятых долях килограмма.



● **Установите вес замороженного продукта (до 3 кг).**

● **Нажмите клавишу Старт.**

## Замечания:

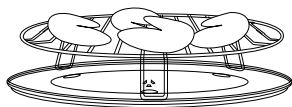
1. В процессе размораживания раздаются звуковые сигналы с тем, чтобы Вы не забывали проверить состояние продуктов, перевернуть их, удалить полностью размороженные куски, накрыть более тонкие части отдельных кусков.
2. Данная программа не предназначена для размораживания пористых продуктов, таких как хлеб и кексы.
3. Время задержки или уровень мощности могут быть запрограммированы после автоматической разморозки.
4. Если продолжительность размораживания превышает 60 мин., то время на дисплее будет указываться в часах и минутах.
5. Форма и размер продукта являются определяющими для максимального веса, который можно разместить в печи. Для **ЛУШЕГО** 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.

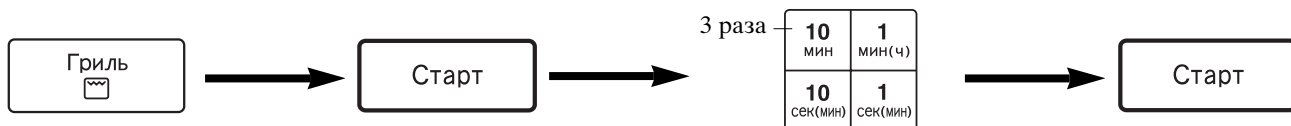
Нажмите клавишу гриля два раза для установки режима Гриль 2—установка режима средней мощности для жарки целой рыбы, приготовления чипсов, запекания сыра и яичных блюд.



\* Установите стеклянный лоток в печь перед предварительным разогревом печи.

\* Положите продукты на проволочную подставку и поставьте в разогретую печь на стеклянный лоток.

Например, 30 минут



● Нажмите клавишу **Гриль** один или два раза для установки нужного режима.

● Нажмите клавишу **Старт**. Если по рецепту не требуется предварительного разогрева печи, то пропустите эту операцию.

● После предварительного разогрева печи, поставьте в нее продукты. Затем установите время готовки (до 99 мин 59 секунд).

● Нажмите клавишу **Старт**.

## 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 99 минут 59 секунд.

## 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.

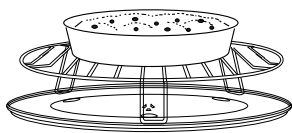
Вид продукта	Установ-ка гриля	Ориентировочное время готовки (мин.)
<b>РЫБА</b>		
Филе толщина 1 см	1	6–8
толщина 1,5 см	1	8–10
Стейки толщина 2 см	1	14–16
<b>ЦЕЛАЯ РЫБА</b>		
250–375 г	2	10–12
500 г	2	14–16
<b>МОРЕПРО ДУКТЫ</b>		
Хвосты лобстеров		
250–300г	2	12–14
Морские гребешки 500 г	1	4–6
Креветки 500 г	2	6–8
<b>КУРИЦА</b>		
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	Установ-ка гриля	Ориентировочное время готовки (мин.)
<b>ГОВЯДИНА</b>		
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
<b>БАРАНИНА</b>		
Отбивные толщ, 2 см		
Средней готовности	1	12–14
Прожаренные	1	14–16
4 почки	1	6–8
(разрезанные пополам)		



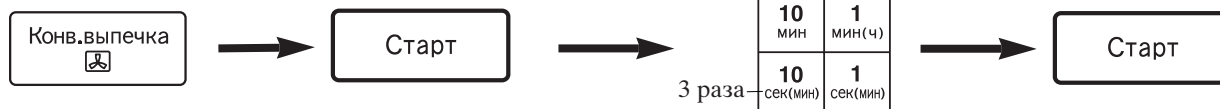
# Работа в режиме конвекционной выпечки и установка

Данной клавишей можно установить температуру конвекции от 100 С до 250 С с шагом по 10 С.



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

Например, 30 минут



- **Установите необходимую температуру.**
- **Нажмите клавишу Старт.**  
Если по рецепту не требуется предварительный разогрев печи, пропустите эту операцию.
- **После предварительного разогрева, поставьте продукты в печь. Затем установите время (в пределах 9 часов 59 мин.).**
- **Нажмите клавишу Старт.**

## 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 по секундно.
2. Если установленное время готовки превышает 1 час, то его обратный отсчет будет производиться по минутно 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 по секундно.

## 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.

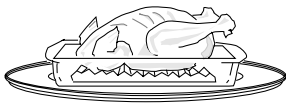
Следуйте указаниям относительно минимального времени готовки и при необходимости устанавливайте дополнительное время.

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	Начало выпечки сдобных фруктовых пирогов (затем убавить)
150 С	
160 С	Имбирные лепешки, крекер, песочное печенье, пирожные
170 С	
180 С	Суфле, фаршированные баклажаны
190 С	Лимонный торт-безе, мясные пироги, торт на патоке, фаршированная курица, рулеты.
200 С	Эклеры, ячменные или пшеничные лепешки, хлеб, сосиска в булочке, волованы, жареный картофель, Йоркширский пудинг.
210 С	
220 С	
230 С	Некоторые виды крекера, например, с сыром и миндалем.
240 С	
250 С	

# 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.



\* Положите продукты в термостойкую посуду пригодную для использования в микроволновой печи и поставьте все в печь на стеклянный лоток.

\* Вы можете использовать проволочную подставку для приготовления блюд в комбинированном режиме.

Например, 30 минут



3 раза

10 МИН	1 МИН(Ч)
10 СЕК(МИН)	1 СЕК(МИН)



● Нажмите клавишу комбинированного режима и выберите нужную Вам установку (от 1 до 6).

● Установите продолжительность готовки путем нажатия клавиш времени (в пределах 9 часов 59 минут).

● Нажмите клавишу Старт.

## 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 "1Н 00"(1 час), после чего индикация времени будет производиться в минутах и секундах, а обратный отсчет вестись посекундно.

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

## Таблица для готовки в комбинированном режиме:

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

# Автоматические сенсорные программы

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.

Например:



- Выберите программу автоматического сенсорного приготовления.

- Нажмите клавишу Старт.

## 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 стеклянный 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, все 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, Комбинированной 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.

## 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.

## Сенсорный подогрев

Рекомендуемый вес (100–1500 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 перемешивать.

## 1 Овощи

## 2 Корнеплоды

Рекомендуемый вес (200–1200 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 1/4 чашки.
- \* Положите овощи на тарелку подходящего размера или в кастрюлю и накройте из пленкой или плотно прилегающей крышкой.
- \* По желанию можно добавить сливочное масло, зелень и т.п., однако до конца готовки блюдо не следует солить.

# Автоматические сенсорные программы

## 3 Рис

Рекомендуемый вес (100–600 г)

- \* Используйте для приготовления риса посуду большого размера.
- \* Используйте холодную воду для приготовления в пропорциях:
  - 1/2 чашки риса/1 чашка воды
  - 1 чашка риса/1 1/2 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.

## 4 Рыба

Рекомендуемый вес (200–1000 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.

РУССКИЙ

# Автоматические программы приготовления

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

Например:



- Выберите необходимую категорию продукта. Нажимайте на клавишу до тех пор, пока на дисплее не появится нужный вес/программа.

- Нажмите клавишу **Старт**.

Категория	1 нажатие	2 нажатия	3 нажатия	4 нажатия
5. Говядина	500 g	1000 g	1300 g	1500 g
6. Баранина	1000 g	1300 g	1500 g	1800 g
7. Курица	1000 g	1300 g	1500 g	1800 g
8. Шашлык	100 g	200 g	400 g	600 g
9. Печенье	_____			
10. Пирог	_____			
11, 12. Рагу	11. Тушеное мясо	12. Смешанные продукты	_____	

### Замечания:

1. Как только Вы нажмете клавишу включения, на дисплее появится индикация времени готовки, и начнется его обратный отсчет.
2. Если время готовки превышает один час, то оно будет указываться в часах и минутах.

## 5 Говядина

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

## 6 БАРАНИНА

- \* 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.

## 7 КУРИЦА

- \* 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.

## 8 Шашлык

- \* Эта программа предназначена для приготовления Вашего любимого мяса, птицы или морепродуктов в гриле или приготовления барбекю.
- \* Положите кусочки мяса на проволочную подставку и поставьте все на стеклянный лоток.
- \* Переверните кусочки мяса по истечении половины времени приготовления.
- \* Нарезайте мясо ровными кусочками.
- \* Предварительный разогрев печи не требуется.

## 9 ПЕЧЕНЬЕ

- \* Эта программа предназначена для выпечки печенья в РЕЖИМЕ конвекционная выпечка.
- \* Можно использовать металлический поднос для выпечки. Поставьте поднос на проволочную подставку и поставьте все на стеклянный лоток.
- \* Предварительный разогрев печи не требуется.
- \* Воспользуйтесь нижеприведенным рецептом.

### ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

#### Ингредиенты:

А: 125 гр.	сливочного масла
1/3 чашки	коричневого сахара
1/3 чашки	сахара
1/2 чашки	шоколадной стружки
В: 1 1/4 чашки	муки
1/2 ложки	ванильного экстракта
1/2 ложки	пищевой соды
1/4 ложки	соли
1	яйцо

#### Способ приготовления:

1. Взбейте миксером масло с двумя видами сахара, пока не получится однородная кремообразная масса.
2. Добавьте яйцо и хорошо перемешайте. Затем добавьте ванильный экстракт и взбейте до однородной, гладкой массы.
3. Добавьте муку, соль и соду. Необходимо все вымесить до однородной консистенции.
4. Добавьте шоколадную стружку и хорошо перемешайте.
5. Сделайте из теста шарики размером с большой грецкий орех и уложите на смазанный маслом поднос для выпечки. Поставьте его на проволочную подставку, а затем на стеклянный лоток. Оставьте место между шариками теста. Нажмите клавишу **ПЕЧЕНЬЕ**, а затем клавишу **СТАРТ**.
6. Когда печенье будет готово необходимо его остудить на проволочной подставке.

## 10 ПИРОГ

- \* Эта программа предназначена для выпечки сдобных кексов.
- \* Можно использовать металлические формы для выпечки.
- \* Поставьте форму с кексом на проволочную подставку, а затем на стеклянный лоток.
- \* Предварительный разогрев печи не требуется.
- \* Воспользуйтесь нижеприведенным рецептом.

#### Ингредиенты:

150 г	самоподнимающейся муки	} — перемешать
1 ч.л.	разрыхлителя	
	1 щепотка соли	
130 г	сливочного масла	
130 г	сахарной пудры	
240 г (4 шт.)	взбитых яиц	
1 ст.	ложка молока	
1 ч.л.	ванильной эссенции	

#### Способ приготовления:

1. Смажьте маслом и посыпьте мукой форму диаметром 20 см с отверстием в центре.
2. Смешайте масло с сахаром до однородной массы. Постепенно вбейте яйца и эссенцию.
3. Понемногу добавляйте муку и одновременно влейте 1 ст. л. молока. Хорошо перемешайте массу и вылейте ее в смазанную форму.
4. Поставьте форму с кексом на проволочную подставку, а затем на стеклянный лоток. Нажмите клавишу **КЕКС**, а затем клавишу **СТАРТ**.
5. Когда кекс будет готов, опрокиньте его из формы на решетку и дайте остыть, после чего положите на красивое блюдо и подайте на стол.

## 11-12 Paу

- \* Положите все ингредиенты в кастрюлю подходящего размера (чтобы она была заполнена припл. на 3/4 объема) и накройте крышкой.
- \* Все ингредиенты порежьте на равные куски.

Число нажатий	Категория продукта	Рекомендуемый вес		
		Овощи	Мясо	Жидкость
1	11 Тушеное мясо	—	1–1.5 кг	500 мл
2	12 Смешанные продукты	300 г	400 г	150 мл

## Задержка включения

Данная функция позволяет запрограммировать задержку включения.



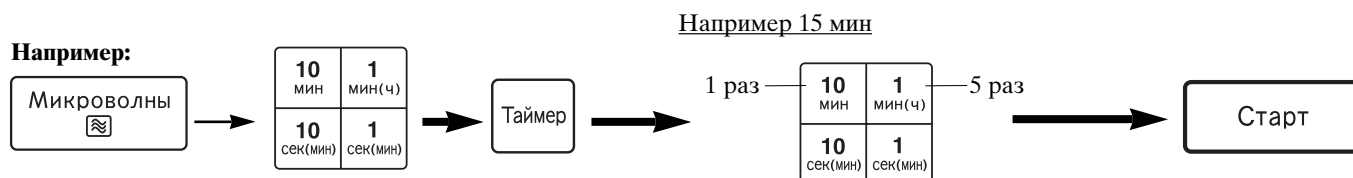
- Нажмите клавишу Таймера.
- Задайте время, на которое Вы хотите задержать начало приготовления пищи, путем нажатия клавиш времени (в пределах до 99 мин 59 секунд).
- Задайте требуемую программу приготовления пищи согласно указаниям, которые уже были приведены в данной инструкции.
- Нажмите клавишу Старт.

### 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

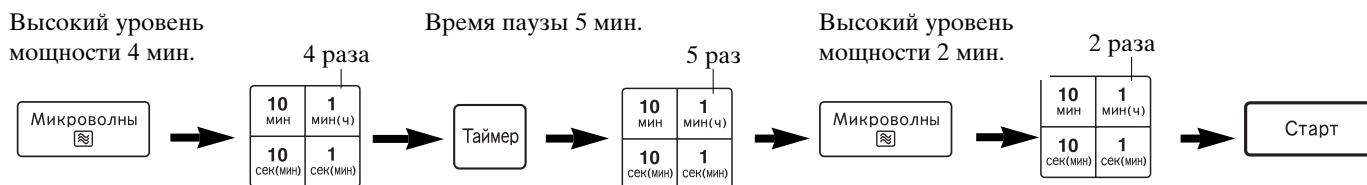
Данная функция позволяет Вам запрограммировать время паузы после окончания приготовления пищи и запрограммировать печь в режиме Минутного таймера.



- Задайте требуемую программу согласно указаниям, которые были переведены в данной инструкции.
- Нажмите клавишу таймера.
- Задайте требуемый интервал времени путем нажатия клавиш времени (в пределах до 99 мин 59 секунд).
- 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).



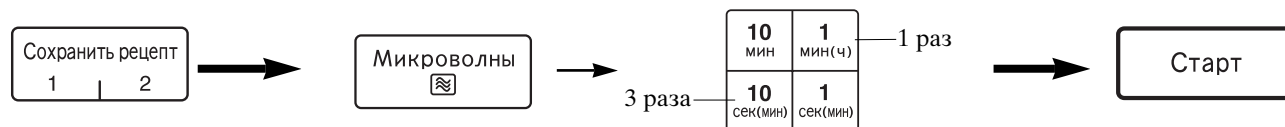
3. Время на дисплее будет продолжать отсчитываться, даже если Вы открыли дверь во время паузы.
4. Функция время паузы не может быть запрограммирована перед любой функцией автоматического приготовления. Это предотвращает продукт от нагревания перед началом размораживания или приготовления. Изменение начальной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

# Сохранить рецепт

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:

Например:



● Нажмите клавишу памяти. (1 или 2)

● Задайте выбранную программу приготовления.  
(не более двух этапов приготовления)

● Нажмите клавишу Старт.

## Использование программы памяти:



● Нажмите клавишу памяти. (1 или 2)

● Нажмите клавишу Старт.

### 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.

## 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.
- Обращайтесь 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 загромождайте ничем вентиляционные отверстия печи.
- В:** “D” (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, роликотвое 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	5,9 ампер, 1,260 Вт
Максимум	6,9 ампер, 1,550 Вт
Выходная мощность:	
Микроволновый режим	1,000 Вт (IEC-705)
Нагреватель	1,515 Вт
Габаритные размеры:	520 (Ш) x 312 (Г) x 400 (В) мм
Внутренние размеры печи:	373 (Ш) x 206 (Г) x 373 (В) мм
Диаметр стеклянного подноса:	Ø350 мм
Рабочая частота:	2,450 МГц
Масса без упаковки:	15,5 кг

Спецификации могут быть изменены без уведомления об этом.