

Содержание

Установка и подключение	2
Меры безопасности	3
Важная информация	4
Принципиальная схема устройства	5
Панель управления	6
Окно дисплея	7
Установка часов	7
Использование функции блокировки от детей	7
Работа микроволновой печи в режимах разогрев/разморозка/приготовление и установка времени.....	8
Установка таймера, времени устойки или отсрочки включения	9
Размораживание	10
Технология размораживания и полезные советы	11
Работа в режиме Гриль с установкой Времени	12
Работа в режиме Комбинация с установкой Времени	13
Программирование 3-этапного приготовления	14
Автоматическое приготовление	15
Меню Автоматического приготовления	16-20
Перед обращением в сервисный центр	21
Уход и техническое обслуживание микроволновой печи	22
Технические характеристики	22
Краткое руководство пользователя	23

Русский

Установка и подключение

Проверка микроволновой печи

Распакуйте микроволновую печь и удалите упаковочный материал. Проверьте печь на наличие таких повреждений и дефектов, как вмятины, неисправность запоров дверцы, трещины в дверце. При обнаружении каких-либо неисправностей сразу же обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не производите установку печи, имеющей неисправности или повреждения.

Указания по заземлению

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

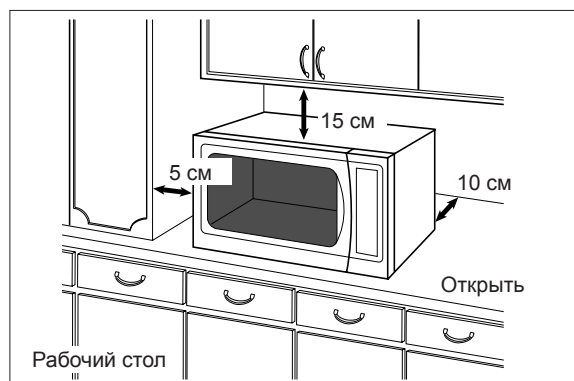
Если сетевая розетка не имеет заземления, покупатель должен заменить её на розетку с системой заземления.

Рабочее напряжение

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

Установка микроволновой печи

1. Установите печь на ровную устойчивую поверхность на высоте не ниже 85 см от пола.
2. Проследите, чтобы установленную печь было легко отключить от электросети путем отсоединения вилки шнура питания от розетки или активации прерывателя цепи.
3. Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.
При установке на кухонном столе:
Оставьте 15 см свободного пространства над печью, 10 см за печью, 5 см с боковых сторон печи. Если одна сторона печи располагается вплотную к стене, другая сторона или верх не должны блокироваться.



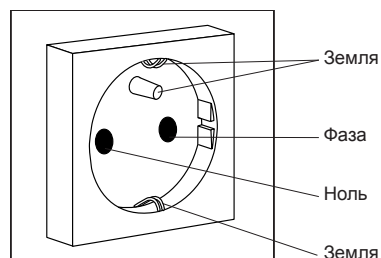
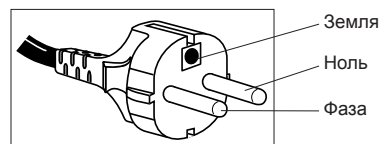
4. Не размещайте микроволновую печь вблизи электрической или газовой плиты.
5. Не допускается снятие ножек.
6. Эта печь предназначена только для домашнего использования.
7. Не рекомендуется пользоваться микроволновой печью при повышенной влажности воздуха.
8. Шнур питания не должен касаться внешней поверхности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

Предупреждение

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

Внимание!

Данное устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, имеющей заземление. Не пренебрегайте данной мерой безопасности, поскольку при отсутствии заземляющего провода в цепи устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током. Вы должны обратиться к квалифицированному специалисту для установки розетки с заземлением, показанной на рисунке ниже.



Меры безопасности

Назначение микроволновой печи

1. **Не используйте печь ни для каких иных целей, кроме приготовления пищи.** Эта печь разработана специально для разогрева и приготовления пищи. Не используйте печь для разогрева каких-либо химических веществ или непищевых продуктов.
2. Удостоверьтесь, что посуда/емкость подходит для использования в микроволновой печи.
3. Микроволновая печь предназначена для нагревания еды и напитков. Если сушить в ней пищевые продукты или предметы одежды, а также нагревать пледы, тапочки, мочалки и влажную ткань, это может привести к травмам, возгоранию или пожару.
4. Когда Вы не пользуетесь печью, не кладите внутрь посторонние предметы на тот случай, если она будет случайно включена.
5. Не допускается включение микроволнового режима, если внутри печи нет продуктов. Это может вызвать повреждение устройства.
6. В случае задымления нажмите кнопку Стоп/Сброс и, оставив дверцу закрытой, отсоедините сетевой кабель или отключите электричество во всей квартире.

Использование нагревательного элемента

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

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

Решетка

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

Обслуживание микроволновой печи

1. **Ремонт и техобслуживание**
ЕСЛИ ВАША ПЕЧЬ ТРЕБУЕТ РЕМОНТА, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр Panasonic. Любые операции по ремонту и техобслуживанию микроволновой печи, требующие снятия крышки корпуса, должны выполняться только квалифицированным персоналом сервисного центра, так как при этом возникает опасность микроволнового облучения.
2. **Уплотнители дверцы**
Не пытайтесь самостоятельно модернизировать, регулировать или ремонтировать дверцу, панель управления, предохранительную систему замка дверцы или любую другую деталь микроволновой печи. Не снимайте переднюю панель корпуса. Необходимо поддерживать чистоту уплотнителей дверцы и мест их прилегания. Периодически протирайте их влажной тканью.
Запомните: Следует время от времени проверять целостность уплотнителей дверцы и прилегающих участков корпуса. Если они повреждены, устройством нельзя пользоваться до тех пор, пока все повреждения не будут устранены техническим специалистом, обученным производителем.
3. **Внутреннее освещение камеры**
Лампа внутреннего освещения должна заменяться только техническим специалистом, обученным производителем. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ самостоятельно разбирать корпус устройства.

Важная информация

1) Время приготовления

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

Внимание! При превышении рекомендуемого времени приготовления блюд пища портится, кроме того, возможно возгорание и повреждение внутренней поверхности печи.

2) Небольшие порции продуктов

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

3) Яйца

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

4) Прокалывание

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

5) Термометр для мяса

- Для определения степени готовности мяса или птицы Вы можете использовать термометр для мяса. Для этого необходимо предварительно вынуть блюдо из печи. Не используйте обычный термометр для мяса внутри печи во время приготовления в МИКРОВОЛНОВОМ режиме, так как он может вызвать искрение.

6) Жидкости

- При разогревании жидкостей в микроволновой печи, например, супа, соусов или напитков, их закипание может произойти без видимых пузырьков. В результате кипящая жидкость может выплеснуться из посуды. Во избежание этого соблюдайте следующие правила:

- а) Не пользуйтесь ёмкостями с прямыми сторонами и узким горлышком.
- б) Не допускайте перегрева жидкостей.
- в) Перемешайте жидкость дважды: один раз перед тем, как поместить ёмкость с жидкостью в печь, и второй раз - по истечении половины срока, отведенного для приготовления.
- г) После разогрева оставьте жидкость в печи на некоторое время, а затем помешайте и аккуратно выньте ёмкость из печи.
- е) При разогреве жидкостей в микроволновой печи может происходить их бурное кипение уже после воздействия волн, поэтому соблюдайте осторожность, когда вынимаете контейнер с жидкостью из печи.

7) Бумага/Пластик

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

8) Посуда/Фольга

- Не допускается разогрев продуктов в закрытых консервных банках или закупоренных бутылках, т.к. они могут взорваться.
- Нельзя пользоваться металлической посудой или посудой с металлическим ободком при использовании микроволнового режима, т.к. это вызывает искрение.
- Если Вы используете алюминиевую фольгу, шампур или металлическую посуду, обеспечьте расстояние не менее 2 см до стенок и дверцы печи во избежание искрения.

9) Бутылочки для кормления/ Консервы для детского питания

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

10) Накрывание пищи

- Накрывайте пищу облегчающей пленкой или самофиксирующейся крышкой при готовке в режиме микроволн. Как правило, нужно всегда накрывать влажную пищу, например, супы, запеканки, компоты, рыбу, овощи и порционные блюда. Не накрывайте пироги, соусы, картофель в мундире и выпечку.

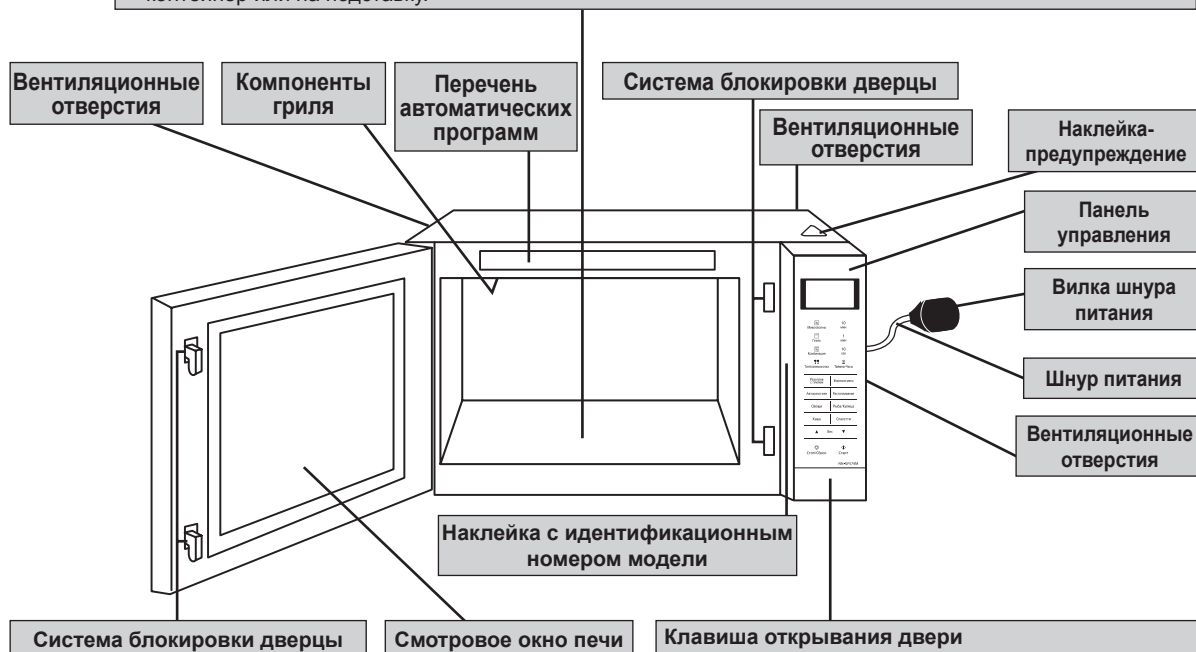
11) Время выдержки блюда

- «Время выдержки» относится к периоду времени, в течение которого блюдо выстаивается по окончании приготовления, чтобы тепло продолжало проникать к центру продукта, устраняя непрогретые участки.

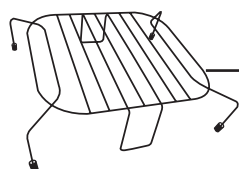
Принципиальная схема устройства

Керамическое дно камеры печи (без поворотного стола)

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



Кнопка открывания двери
Нажмите на кнопку, чтобы открыть дверь. Если открыть дверцу во время приготовления пищи, процесс приготовления временно остановится, но ранее сделанные установки не отменяются. Процесс приготовления возобновится, как только Вы закроете дверцу и нажмете кнопку **Старт**. Вы можете открыть дверцу в любой момент приготовления пищи - это совершенно безопасно в плане воздействия микроволн.



Решетка

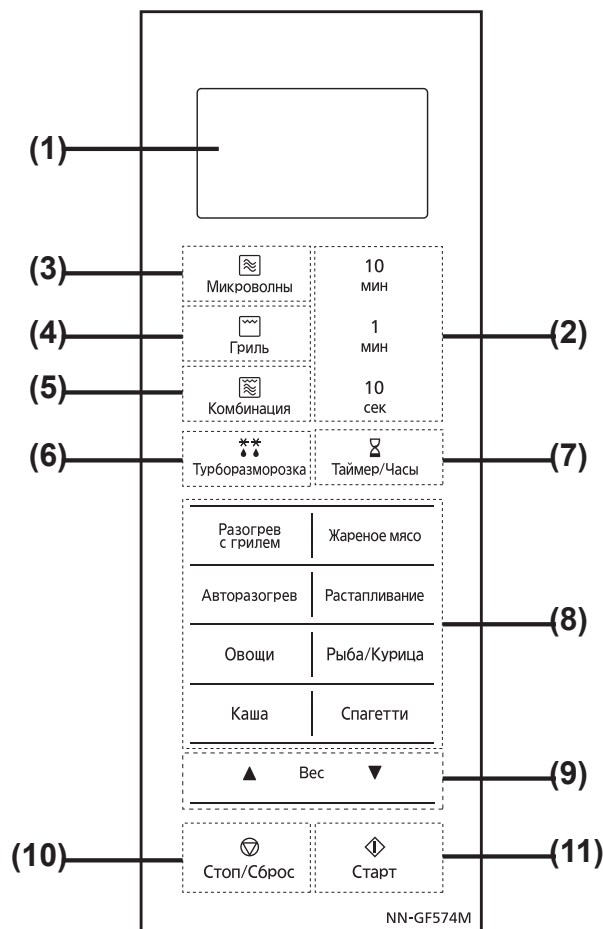
- (a) В комплект входит решетка, благодаря которой на поверхности небольших по объему порционных блюд быстрее образуется румяная корочка.
- (б) Решетку необходимо регулярно чистить.
- (в) При использовании решетки в режиме Гриль с ручным управлением или в комбинированном режиме Комбинация выбирайте только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

Примечания:

1. Приведенная выше иллюстрация приведена только для справки.
2. Лампа освещения камеры включится и будет гореть, пока дверца будет открыта.

Русский

Панель управления



- (1) Окошко дисплея
- (2) Кнопки Время
- (3) Кнопка Микроволны
- (4) Кнопка Гриль
- (5) Кнопка Комбинация
- (6) Кнопка Турбо разморозка
- (7) Кнопка Таймер/Часы
- (8) Кнопки Автоматическое приготовление
- (9) Кнопки Вес
- (10) Кнопка Стоп/Сброс
- (11) Кнопка Старт

Перед приготовлением: Одно нажатие сбрасывает предыдущие команды.

Во время приготовления: Одно нажатие останавливает процесс приготовления. Второе нажатие сбрасывает все команды, и на дисплее появляется знак двоеточия.

- (11) **Кнопка Старт**
После установки программы приготовления, одно нажатие кнопки запускает введенную программу приготовления. Если дверца открыта, или во время работы печи нажата кнопка **Стоп/Сброс**, для возобновления процесса приготовления нужно нажать кнопку **Старт** ещё раз.

Звуковой сигнал:

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

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

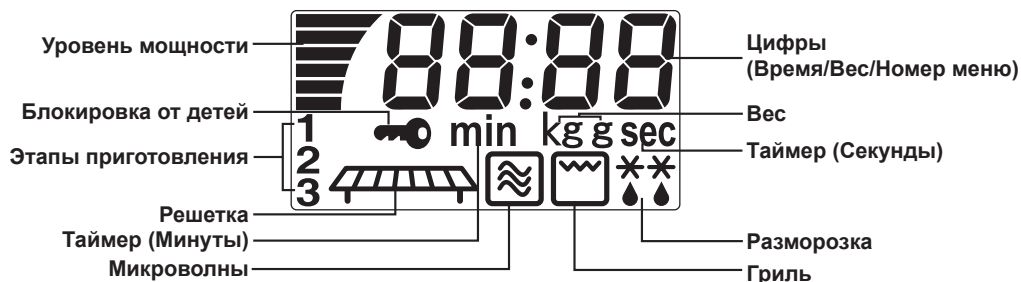
Русский

Примечание:

Если в течение 6 минут после ввода программы приготовления она не будет запущена, все назначения будут автоматически отменены. На дисплее появится двоеточие или текущее время.

Окно дисплея

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



Русский

Установка часов

Вы можете использовать печь и без установки часов.

Часы - опциональная функция для пользователя. Их точность может быть нарушена локальным сбоем электричества.

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



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

2. Используя кнопки **Время**, введите текущее время.
На дисплее будет отображаться установленное время, и мигать двоеточие.

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

Примечания:

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

Использование функции блокировки от детей

Эта функция позволяет Вам защитить печь от использования маленькими детьми.

Вы можете установить Замок от детей, когда отображается двоеточие или время суток.

Для установки:



Нажмите кнопку **Старт** 3 раза.
▶ "🔑" появится на дисплее.

Нажмите 3 раза

Для отмены:



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

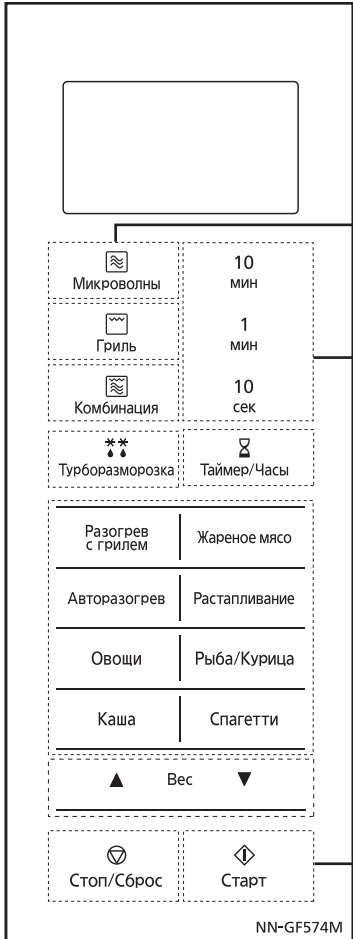
Нажмите 3 раза

Примечания:

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


Работа микроволновой печи в режимах разогрев/разморозка/приготовление и установка времени

Вы сами устанавливаете нужную мощность микроволн и время приготовления.



NN-GF574M

1. Поместите пищу в печь



2. Выберите уровень мощности микроволн
Нажимайте кнопка **Микроволны**, пока желаемый уровень мощности не появится на дисплее. (см. диаграмму ниже)

3. Установите время приготовления
Нажимайте кнопки **Время** пока желаемое время приготовления пищи не появится в окне дисплея.

Например: установите 12 минут и 30 секунд.

один раз	10 мин
два раза	1 мин
3 раза	10 сек

Максимальное время приготовления:
Высокий уровень мощности: до 30 мин.
Остальные уровни мощности: до 99 мин 50 сек.

4. Нажмите
На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Русский

Мощность микроволн:

Кнопка **Микроволны** позволяет Вам выбрать уровень мощности в уменьшающемся порядке, чтобы готовить пищу с разной скоростью.

Например: чем ниже уровень мощности, тем более равномерно готовится пища, хотя это и занимает немного больше времени. Чтобы правильно выбрать уровень мощности для приготовления разных блюд, обратитесь к помещенной ниже таблице.

Нажмите	Уровень Мощности	Дисплей	Примеры использования
один раз	ВЫСОКИЙ (1000 Вт)		Для кипячения воды, приготовления свежих овощей и фруктов, кондитерских изделий, разогрева напитков (кроме молочных).
два раза	СРЕДНЕ-ВЫСОКИЙ (700 Вт)		Для приготовления рыбы, моллюсков, мяса, птицы, яиц, сыра, пирожных.
3 раза	СРЕДНИЙ (600 Вт)		Для приготовления заварного крема, запеканок из риса или картофеля с овощами, для растапливания масла или шоколада.
4 раза	СРЕДНЕ-НИЗКИЙ (450 Вт)		Для приготовления кусочков мяса, бульонов, размягчения масла и сливочного сыра, а так же приготовления тушеных блюд.
5 раз	РАЗМОРОЗКА (350 Вт)		Для разморозки мяса, птицы и морепродуктов.
6 раз	НИЗКИЙ (250 Вт)		Для поддержания пищи тёплой, для подъема дрожжевого теста, размягчения мороженого и приготовления йогуртов.

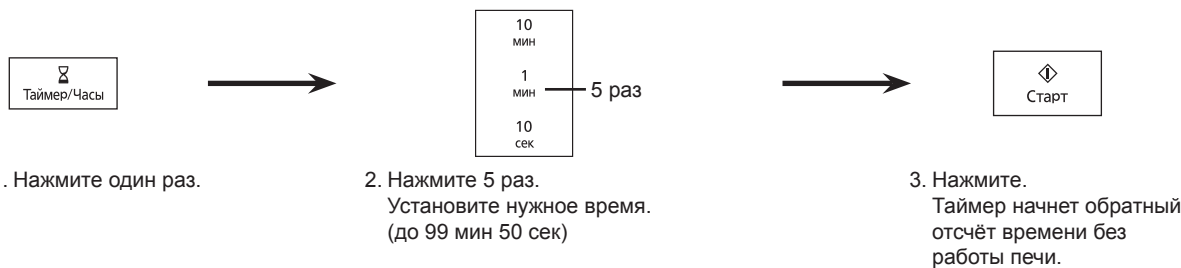
Примечания:

- Возможно программирование не более 3 этапов приготовления в рамках одной установки. Для 2-ого или 3-ого этапа, повторите шаги 2 и 3 перед нажатием кнопки **Старт**. Два сигнала прозвучат между каждым этапом. Эта функция недоступна для Автоматических программ приготовления и Турборазморозки.
- При выборе Высокой мощности, на первой стадии Вы можете пропустить операцию 2.

Установка таймера, времени устойки или отсрочки включения

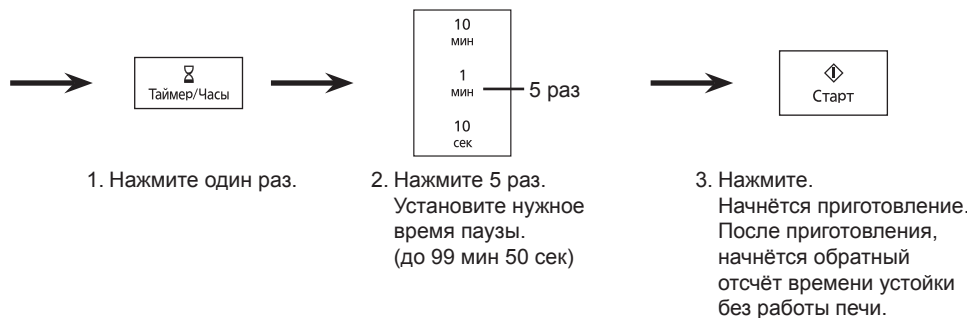
Возможность запрограммировать время устойки блюда после его приготовления, использовать печь как минутный или секундный таймер, а также установить задержку запуска программы.

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

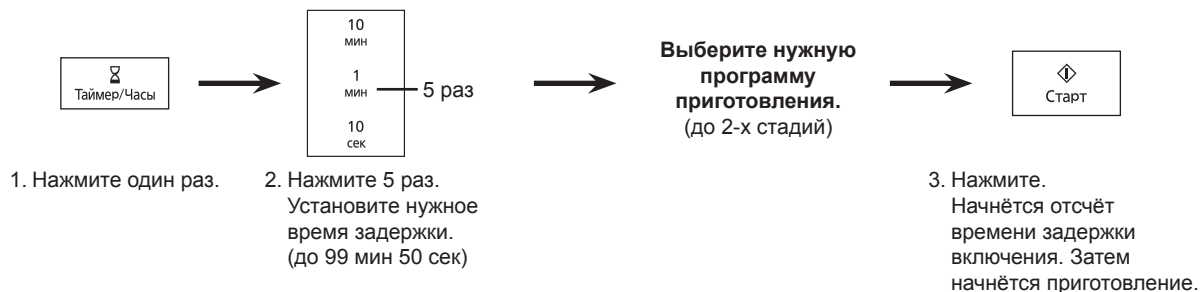


Для программирования времени устойки: **Например: Чтобы установить 5 минут устойки после приготовления**

Выберите нужную программу приготовления.
(до 2-х стадий)



Для программирования задержки включения: **Например: Чтобы начать готовить на 5 минут позже**



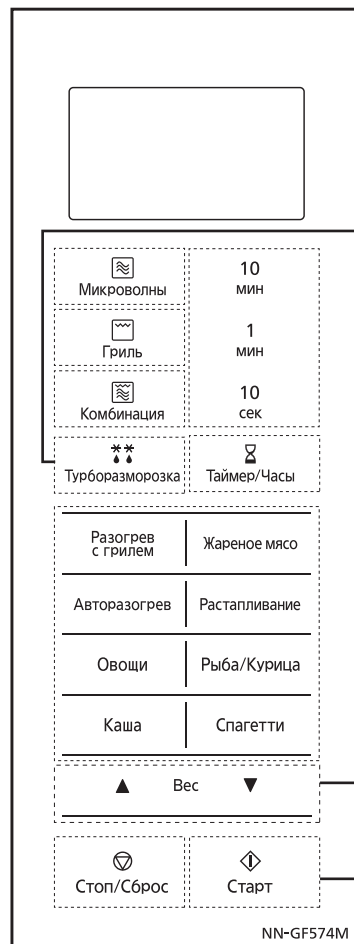
Примечания:

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

Размораживание

Турборазморозка

Эта функция позволяет Вам размораживать мясо, птицу и морепродукты по весу. Вес следует запрограммировать в килограммах.



1. Поместите пищу в печь

Продукты, подходящие для использования функции Турборазморозка

Рубленое мясо, порционные кусочки курицы, котлеты
Вырезка говядины, баранины, свинины, целая курица
Целая рыба, эскалопы, креветки, рыбное филе

2. Нажмите один раз, чтобы выбрать функцию Турборазморозка

3. Выберите вес продукта

Нажимайте кнопки **Вес** или кнопку **Турборазморозка** пока желаемое значение веса продукта не отобразится на дисплее.

Например: Чтобы разморозить 1,5 кг мяса.



На экране дисплея показано:



Вы можете выбрать вес от 0,1 кг до 3,0 кг.

4. Нажмите

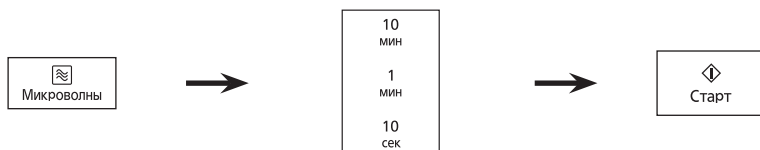
На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Примечания:

1. Режим турборазморозки может использоваться для размораживания порционных кусочков мяса. Курица и рыба размораживаются по весу. Чтобы воспользоваться данным режимом, просто введите в программу вес продукта в килограммах (1,0) и сотнях граммов (0,1). Печь автоматически определит время разморозки и уровень мощности. После ввода программы на дисплее отобразится время разморозки. Для получения наилучших результатов вес продукта не должен быть меньше 0,2 кг.
2. Мясо на кости (например, реберная часть говядины или свиной окорок) содержит меньше мышечной ткани, чем бескостная часть того же веса. Следовательно, из веса мяса на кости, превышающего 2 кг, можно вычесть 0,5 кг. Если вес мяса на кости меньше 2 кг, из него следует вычесть 0,25 кг.
3. Переверните продукт, удалите размороженные куски пищи, оберните фольгой выступающие концы/кости, когда прозвучит сигнал в середине цикла.

Время для разморозки

Если Вы хотите установить время разморозки самостоятельно, необходимо нажать клавишу Микроволны и выполнить следующие операции. (смотрите страницу 8)



1. Нажмите 5 раз.

2. Выберите время разморозки.

3. Нажмите.

Русский

Технология размораживания и полезные советы

Подготовка к замораживанию продуктов

Качество приготовленных блюд зависит от качества продукта до замораживания, способа замораживания, а также времени и условий размораживания. Поэтому важно приобретать свежие высококачественные продукты и, если необходимо, немедленно замораживать их. Продукты, упакованные перед хранением в полиэтиленовую

пленку, пакеты, специальную герметичную упаковку для замораживания, могут храниться в морозильнике в течение некоторого времени.

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

Примечания:

1. При заморозке мяса, птицы, рыбы или морепродуктов, кусочки продуктов величиной 2,5-5 см желательно равномерно расположить и завернуть, придав свертку округлую форму.
2. Целого цыпленка надо выпотрошить перед заморозкой. (Внутренности можно заморозить отдельно.) Промойте цыпленка и обсушите. Закрепите ножки и бедра.
3. Удалите весь воздух и добейтесь герметичности упаковки. Пометьте упаковку, указав вид продукта, дату и вес.

Продукты, которые подлежат разморозке, должны были храниться при температуре ниже -18°C не менее 24 часов.

Турборазморозка

Функция Турборазморозка работает на основе веса пищевых продуктов. Большинство порционных продуктов, таких как кусочки цыпленка, мяса и рыбы могут быть легко разморожены в этом режиме. Выберите вес на основе реального веса продуктов, и микроволновая печь установит мощность и время автоматически. После установки параметров, время размораживания отобразится на дисплее. В этом режиме лучше всего размораживаются продукты, приведенные в таблице ниже. Для получения наилучшего результата, вес продукта должен находиться в пределах от 0,1 кг (минимум) до 3,0 кг (максимум).

Советы по разморозке с паром

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

Два звуковых сигнала

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

Русский

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

Правила размораживания

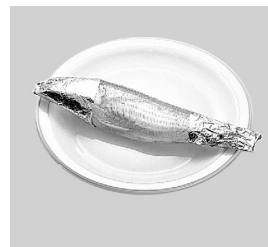
При каждом размораживании переворачивайте или меняйте местами продукты в процессе разморозки.



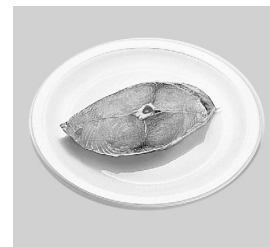
Снимите упаковку с сырого мяса и положите его на тарелку.



Оберните кость куриного окорочка алюминиевой фольгой.



Оберните голову и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой.



Снимите упаковку с рыбного филе и положите его на тарелку.

Работа в режиме Гриль с установкой Времени

Возможны три установки мощности гриля. (1 – высокая, 2 – средняя, 3 – низкая)

Указания по использованию Гриля:

Возможны три установки мощности гриля. Дверца печи должна быть плотно закрыта во избежание распространения запахов в кухне. Кроме того, это позволяет исключить непроизводительный расход электроэнергии. Нагревательные элементы гриля не требуют предварительного разогрева. Особенно хорош этот режим для поджаривания тонких ломтиков мяса, бифштексов, люля-кебаб, сосисок или кусочков курицы.

Поместите продукт на решетку, разместите под решеткой неглубокую посуду для сбора капель и разместите их по центру дна камеры. Выберите режим Гриль, установите время приготовления и включите печь. По истечении примерно половины установленного времени продукты следует перевернуть. При открывании дверцы печи программа прерывается. Откройте дверцу, переверните продукт, поместите его опять на решетку и снова нажмите кнопку Старт. В режиме Гриль дверцу печи можно неоднократно открывать для проверки степени готовности продукта.



1. Поместите пищу в печь

2. Выберите режим Гриль

Нажмите	Дисплей	Уровень Мощности	Тип продукта
один раз	≡	Гриль 1 (ВЫСОКИЙ)	Хлеб, тосты
два раза	=	Гриль 2 (СРЕДНИЙ)	Морепродукты, рыба
3 раза	-	Гриль 3 (НИЗКИЙ)	Мясо и кусочки птицы

3. Установите время приготовления (до 99 мин 50 сек)

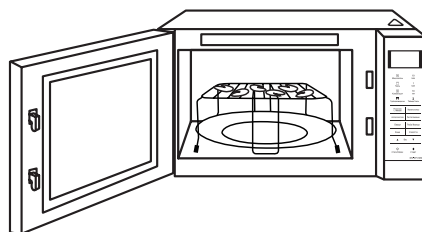
4. Нажмите

На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Русский

Использование аксессуаров печи

При поджаривании на гриле, решетка должна быть размещена в печи, с расположенным под ней неглубоким блюдом для сбора капель.



Работа в режиме Комбинация с установкой Времени

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

Русский



1. Поместите пищу в печь

2. Выберите режим Комбинация

Нажмите	Дисплей	Уровень Мощности	Тип продукта
один раз	≡ ☑	Комбинация 1 (ВЫСОКИЙ)	Печеный картофель, целая курица
два раза	= ☑	Комбинация 2 (СРЕДНИЙ)	Говядина, баранина
3 раза	- ☑	Комбинация 3 (НИЗКИЙ)	Морепродукты, пудинги

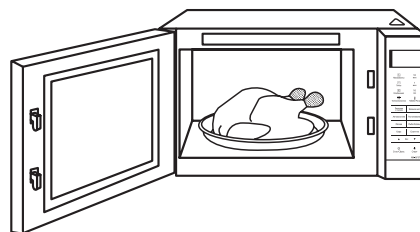
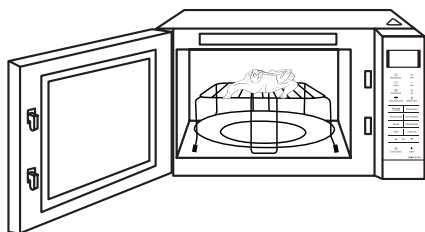
3. Установите время приготовления (до 99 мин 50 сек)

4. Нажмите

На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Использование аксессуаров печи

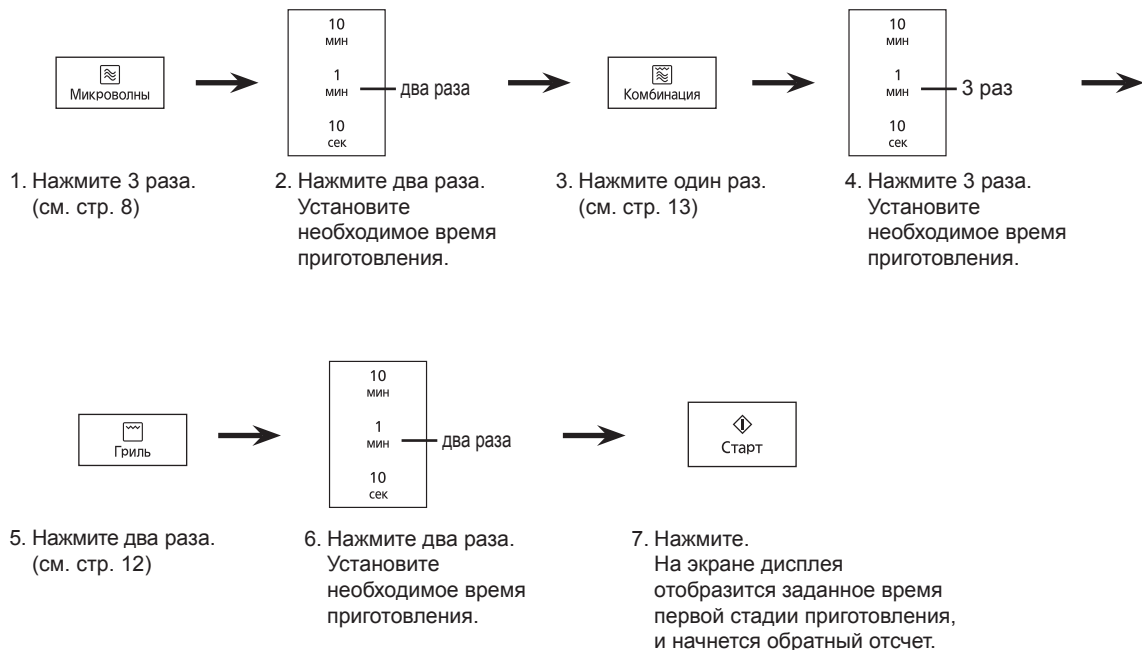
При приготовлении пищи в комбинированном режиме, вы можете поместить пищу в жаропрочную посуду и поставить ее непосредственно на днище камеры. Также вы можете поместить пищу на решетку, или использовать решетку для подрумянивания готового блюда.



Программирование 3-этапного приготовления

Эта функция позволяет запрограммировать 2-3 последовательных этапа приготовления блюда.

Пример: Установить Микроволны (Средняя мощность) 2 минуты, затем Комбинация 1 (Высокая мощность) 3 минуты, Гриль 2 (Средняя мощность) 2 минуты.



Русский

Примечания:

1. При выборе высокой мощности на первом этапе, вы можете пропустить шаг 1.
2. При переходе к каждому последующему этапу будут звучать два тональных сигнала.
3. Режимы автоматического приготовления и турборазморозка не могут быть использованы в 3-этапном приготовлении.

Автоматическое приготовление

Автоматические программы приготовления блюд по весу дают возможность готовить разнообразные блюда. Нет необходимости выбирать уровень мощности или время приготовления, так как печь делает это за Вас.

Русский



1. Поместите пищу в печь

2. Выберите программу Авто меню

Нажимайте на нужную кнопку **Автоматическое приготовление** пока на дисплее не появится номер необходимой программы.

3. Выберите нужный вес

Нажимайте кнопку **Вес** пока на дисплее не появится нужное значение веса/порций.

4. Нажмите

Начнется отсчет времени на дисплее.

Примечание:

При выборе Автоменю, на дисплее будут отображаться символы, обозначающие режим приготовления, который будет использоваться и аксессуары, которые необходимы.

Таблица измерения ингредиентов

¼ чашки	60 мл	¼ чайной ложки	1 мл
⅓ чашки	85 мл	½ чайной ложки	2 мл
½ чашки	125 мл	1 чайная ложка	5 мл
⅔ чашки	165 мл	2 чайные ложки	10 мл
¾ чашки	190 мл	3 чайные ложки	15 мл
1 чашка	250 мл	1 столовая ложка	15 мл
1¼ чашки	310 мл	1½ столовые ложки	22 мл
1½ чашки	375 мл	2 столовые ложки	30 мл
2 чашки	500 мл	3 столовые ложки	45 мл
3 чашки	750 мл	4 столовые ложки	60 мл
3½ чашки	875 мл		
4 чашки	1 л		
6 чашек	1,5 л		
8 чашек	2 л		

Все рецепты протестированы с использованием стандартных измерений, приведенных в таблице выше.

Меню Автоматического приготовления

Разогрев с грилем

Разогрев с грилем



Номер меню	Меню	Вес						Рекомендованные аксессуары
		100 г	200 г	300 г	400 г	-	-	
1	Разогрев охлажденной пиццы	100 г	200 г	300 г	400 г	-	-	Решетка, с расположенным под ней неглубоким блюдом
2	Подогрев Жареных Блюд	200 г	400 г	600 г	800 г	-	-	

1. Разогрев охлажденной пиццы

Подходит для разогрева охлажденной пиццы. Поместите пиццу на решетку, поставьте под решетку неглубокое блюдо для сбора капель. Выберите программу и вес и нажмите **Старт**. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ полиэтиленовую пленку или крышку**.

Примечания:

1. Установите время приготовления вручную в соответствии с фактическим весом, если он не соответствует размеру, указанному в инструкции.
2. Нет необходимости использовать кулинарную фольгу или жир.

2. Подогрев Жареных Блюд

Подходит для разогрева большинства видов жареных продуктов, таких как жареный цыпленок, слойки, жареные блинчики с начинкой и т.д. Поместите жареную пищу на решетку, поставьте под нее неглубокое блюдо для сбора капель и поместите в центре камеры. Выберите программу и вес, затем нажмите кнопку **Старт**. Откройте дверь, чтобы перевернуть, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления, затем нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить приготовление. **НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ с полиэтиленовой пленкой или крышкой**.

Жареное мясо

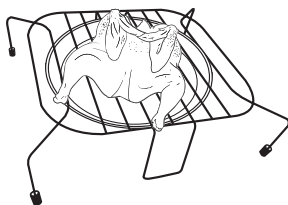
Жареное мясо



Номер меню	Меню	Вес						Рекомендованные аксессуары
		600 г	900 г	1200 г	1500 г	-	-	
3	Жареная курица (целиком)	600 г	900 г	1200 г	1500 г	-	-	Решетка, с расположенным под ней неглубоким блюдом
4	Кусочки курицы на гриле	200 г	400 г	600 г	800 г	-	-	
5	Шашлык из свинины	200 г	400 г	600 г	800 г	-	-	

3. Жареная курица (целиком)

Подходит для жарки целой курицы. Очистите курицу и разрежьте по стороне грудки и раскройте, затем замаринуйте ее примерно на 1 час с приправами. Положите подготовленную курицу на решетку спинкой вверх (см ниже иллюстрацию), разместите решетку в центре камеры, установив под ней неглубокое блюдо для сбора капель. Выберите программу и вес, затем нажмите кнопку **Старт**. **НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ с полиэтиленовой пленкой или крышкой**.



4. Кусочки курицы на гриле

Подходит для приготовления небольших кусочков курицы на гриле. Помойте кусочки курицы и замаринуйте их с приправой в течение 1 часа. Поместите маринованные кусочки курицы на решетку, разместите решетку в центре камеры, установив под ней неглубокое блюдо для сбора капель. Выберите программу и вес, затем нажмите кнопку **Старт**. Откройте дверь, чтобы перевернуть кусочки, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления, затем нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить приготовление. **НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ с полиэтиленовой пленкой или крышкой**.

5. Шашлык из свинины

Подходит для приготовления шашлычков из свинины или баранины. Замаринуйте мясо в течение 1 часа. Поместите продукты на решетку, разместите решетку в центре камеры, установив под ней неглубокое блюдо для сбора капель. Выберите программу и вес, то нажмите кнопку **Старт**. Откройте дверь, чтобы перевернуть когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления, затем нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить приготовление. **НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ с полиэтиленовой пленкой или крышкой**.

Примечание: Одна порция - 100 г (5 кусочков мяса весом по 20 г).

- Rus-16 -

Меню Автоматического приготовления (продолжение)

Авторазогрев Авторазогрев

Номер меню	Меню	Вес						Рекомендованные аксессуары
		1 порция	2 порции	3 порции	4 порции	-	-	
6	Разогрев готового блюда	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции	-	-	Кастрюля, пригодная для использования в микроволновой печи
7	Разогрев хлеба	100 г	200 г	300 г	500 г	-	-	Блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи
8	Разогрев замороженных продуктов	100 г	150 г	200 г	250 г	-	-	

6. Разогрев готового блюда

Подходит для разогрева приготовленных блюд, хранившихся в холодильнике при температуре (5-7 °C). Поместите пищу в подходящего размера посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, и накройте крышкой или полиэтиленовой пленкой. Поместите посуду в центр камеры. Выберите программу и вес, затем нажмите кнопку **Старт**. Откройте дверцу, чтобы перемешать блюдо, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления, затем нажмите **Старт**, чтобы продолжить подогрев.

Примечание: 1 порция = 200 г

7. Разогрев хлеба

Подходит для разогрева хлеба хранившегося в холодильнике при температуре (5-7 °C). Поместите хлеб на подходящее по размеру блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи, поставьте блюдо в центр камеры. Выберите программу и вес и нажмите кнопку **Старт**. Не использовать с пищевой пленкой или крышкой.

8. Разогрев замороженных продуктов

Подходит для разогрева замороженных десертов, булочек. Не подходит для больших порций и всех видов замороженных пельменей. Замороженные продукты можно разогревать в микроволновой печи сразу, вынув их из морозильной камеры. Положите продукты в посуду для микроволновой печи подходящего размера, чтобы предотвратить склеивание после приготовления, взбрызните водой, накройте крышкой или пищевой пленкой и поместите блюдо в центр камеры. Выберите программу и вес, затем нажмите кнопку **Старт**.

Растапливание Растапливание

Номер меню	Меню	Вес						Рекомендованные аксессуары
		50 г	100 г	150 г	200 г	250 г	300 г	
9	Шоколад	50 г	100 г	150 г	200 г	250 г	300 г	Блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи
10	Масло	50 г	100 г	150 г	200 г	250 г	300 г	Посуда для СВЧ с крышкой или пищевой пленкой
11	Крем-сыр	50 г	100 г	150 г	200 г	250 г	300 г	
12	Мороженое	200 г	500 г	1000 г	2000 г	-	-	-

9. Шоколад

Снимите упаковку, разломайте плитку шоколада на небольшие кусочки и поместите его в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Готовьте без крышки. Откройте дверцу, чтобы перемешать, когда прозвучат два звуковых сигнала, нажмите **Старт** чтобы продолжить приготовление. После нагрева тщательно размешайте, до полного растапливания. Если продукт требует большего времени приготовления или вес превышает указанный в таблице - готовьте, используя меню Разморозка для растапливания.

Примечание: Шоколад держит форму даже в размягченном состоянии.

10. Масло

Снимите упаковку, нарежьте масло на кубики 3 см и поместите его в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Используйте крышку или пленку. Перемешайте после приготовления. Если продукт требует большего времени приготовления или вес превышает указанный в таблице - готовьте, используя меню Разморозка для растапливания.

11. Крем-сыр

Снимите упаковку, нарежьте крем-сыр на кубики 3 см и поместите его в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Используйте крышку или пленку. Если продукт требует большего времени приготовления или вес превышает указанный в таблице - готовьте с использованием функции Разморозка для растапливания.

12. Мороженое

Подходит для оттаивания мороженого из глубокой заморозки. Если продукт требует большего времени приготовления или вес превышает указанный в таблице - используйте функцию Разморозка для оттаивания.

- Rus-17 -

Меню Автоматического приготовления (продолжение)

Овощи

Овощи

Номер меню	Меню	Вес						Рекомендованные аксессуары
		100 г	200 г	300 г	400 г	-	-	
13	Овощи	100 г	200 г	300 г	400 г	-	-	Контейнер для СВЧ с крышкой или пленкой
14	Корнеплоды	180 г	250 г	370 г	500 г	-	-	
15	Картофель в мундире	250 г	370 г	500 г	900 г	-	-	Посуда, пригодная для использования в СВЧ
16	Замороженные овощи	120 г	250 г	500 г	700 г	-	-	Контейнер для СВЧ с крышкой или пленкой

13. Овощи

Подходит для приготовления различных овощей (за исключением корнеплодов). Помойте и почистите овощи, нарежьте на кусочки и поместите в контейнер, пригодный для использования в СВЧ, добавьте немного растительного масла и перемешайте. Накройте крышкой или пленкой и поместите контейнер в центр камеры. Выберите программу и вес и нажмите кнопку **Старт**. Откройте дверцу, чтобы перемешать блюдо, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления, затем нажмите **Старт**, чтобы продолжить подогрев. Добавьте соль и приправы после приготовления и перемешайте.

14. Корнеплоды

Подходит для приготовления корнеплодов, таких как картофель и морковь. Помойте и почистите овощи, нарежьте на кусочки и поместите в контейнер для СВЧ. Добавьте воду, если хотите добиться более нежной текстуры. Накройте крышкой или пленкой и поместите контейнер в центр камеры. Выберите программу и вес и нажмите кнопку **Старт**. Откройте дверцу, чтобы перемешать блюдо, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления, затем нажмите **Старт**, чтобы продолжить подогрев. Добавьте соль и приправы после приготовления и перемешайте.

15. Картофель в мундире

Подходит для приготовления картофеля. Для наилучшего результата выбирайте картофель весом 150-200 г каждый. Слегка надрежьте кожуру картофеля ножом. Распределите подготовленный картофель на блюде, пригодном для использования в СВЧ и поставьте его в центр камеры. Выберите программу и вес и нажмите кнопку **Старт**. Откройте дверцу, чтобы перевернуть и перераспределить картофель на блюде, когда прозвучат два звуковых сигнала, затем нажмите кнопку **Старт** для продолжения приготовления. **НЕ используйте пленку или крышку.**

16. Замороженные овощи

Подходит для приготовления различных замороженных овощей. Поместите овощи в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, добавьте воду если хотите добиться более нежной текстуры. Накройте крышкой или пленкой и поместите в центр камеры. Выберите программу и вес и нажмите кнопку **Старт**. Откройте дверцу, чтобы перемешать блюдо, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления, затем нажмите **Старт**, чтобы продолжить подогрев. Добавьте соль и приправы после приготовления и перемешайте.

Рыба/Курица

Рыба/Курица

Номер меню	Меню	Вес						Рекомендованные аксессуары
		100 г	200 г	300 г	400 г	-	-	
17	Паровая рыба	100 г	200 г	300 г	400 г	-	-	Контейнер для СВЧ с крышкой или пленкой
18	Кусочки курицы на пару	100 г	200 г	300 г	400 г	-	-	

17. Паровая рыба

Подходит для приготовления целой рыбы или филе (толщина рыбы не должна превышать 3 см). Выберите рыбу для приготовления и распределите ее в один слой в посуде, пригодной для использования в микроволновой печи, кожей вниз. Добавьте сливочное масло, специи, травы или лимон для вкуса. Заверните тонкие края филе, чтобы предотвратить пригорание. Если вы готовите целую рыбу с приправами, время приготовления может быть увеличено. Оберните голову и хвост рыбы небольшими кусочками фольги, чтобы предотвратить пересушивание. Накройте блюдо пленкой или подходящей по размеру крышкой и поместите в центр камеры. Выберите программу и вес и нажмите кнопку **Старт**. Откройте дверцу, чтобы перевернуть рыбу, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления, затем нажмите **Старт**, чтобы продолжить подогрев. Большие куски рыбы оставьте на 3-5 минут после окончания приготовления перед подачей.

18. Кусочки курицы на пару

Подходит для приготовления кусочков курицы, таких как крылышки, бедро, нарезанной грудки и т.п. Проколите кусочки курицы в нескольких местах и замаринуйте, если необходимо. Поместите подготовленные кусочки курицы на блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи. Накройте пленкой или крышкой и поместите блюдо в центр камеры. Выберите программу и вес и нажмите кнопку **Старт**. Откройте дверцу, чтобы перевернуть кусочки, когда прозвучат два звуковых сигнала, затем нажмите **Старт**, чтобы продолжить приготовление.

- Rus-18 -

Русский

Меню Автоматического приготовления (продолжение)

Каша

Каша

Номер меню	Меню	Вес						Рекомендованные аксессуары
		1 чашка	1,5 чашки	2 чашки	2,5 чашки	-	-	
19	Каша					-	-	Контейнер для СВЧ с крышкой или пленкой
20	Овсяная каша	200 г	300 г	-	-	-	-	

19. Каша

Подходит для приготовления рисовой каши. Поместите промытый рис в посуду для микроволновой печи подходящего размера. См. таблицу ниже.

Рис	1 чашка	1,5 чашки	2 чашки	2,5 чашки
Вода	300 мл	450 мл	600 мл	900 мл
Соль	¼ чайной ложки	½ чайной ложки	½ чайной ложки	1 чайная ложка

Всегда выбирайте посуду так, чтобы ингредиенты занимали не больше половины ее объема, чтобы предотвратить выливание жидкости при кипении. Накройте крышкой или пленкой и поместите в центр камеры. Выберите программу и вес и нажмите кнопку **Старт**. Откройте дверцу, чтобы перемешать, когда прозвучат два звуковых сигнала, оставьте крышку приоткрытой, затем нажмите кнопку **Старт** чтобы продолжить приготовление. Дайте рису постоять 5-10 минут после приготовления.

Примечание: 1 чашка = 150 г

20. Овсяная каша

Подходит для приготовления различных видов молочных каш. Поместите геркулес с молоком в посуду для микроволновой печи подходящего размера. (Крупы типа рис, гречка замочите на 15 минут.) Накройте крышкой или пленкой и поместите в центр камеры. Выберите программу и вес и нажмите кнопку **Старт**. Откройте дверцу, чтобы помешать, когда прозвучат два звуковых сигнала во время приготовления, затем нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить приготовление. См. таблицу ниже:

Вес	200 г	300 г
Геркулес	200 г	300 г
Молоко	800 мл	1200 мл
Соль	¼ чайной ложки	1 чайная ложка
Сахар	3 столовые ложки	4 столовые ложки

Русский

Меню Автоматического приготовления (продолжение)

Спагетти

Спагетти

Номер меню	Меню	Вес						Рекомендованные аксессуары
		150 г	250 г	350 г	500 г	-	-	
21	Спагетти	150 г	250 г	350 г	500 г	-	-	Контейнер для СВЧ с крышкой или пленкой
22	Вермишель	1 порция	2 порции	-	-	-	-	

21. Спагетти

Подходит для приготовления различных видов макаронных изделий, таких как спагетти, фетучине, тальятелле, пенне и т.п. Поместите макаронные изделия в подходящего размера посуду для приготовления в микроволновой печи, залейте кипятком. См. таблицу ниже.

Кол-во пасты	150 г	250 г	350 г	500 г
Кипящая вода	1000 мл	1250 мл	1500 мл	2000 мл
Соль	1 чайная ложка	1¼ чайные ложки	1½ чайные ложки	2 чайные ложки
Масло	1 столовая ложка	1¼ столовые ложки	1½ столовые ложки	2 столовые ложки

Добавьте растительное масло, если считаете необходимым, чтобы макаронные изделия не слипались во время приготовления. Накройте крышкой подходящего размера или пленкой. Поместите в центр камеры. Выберите программу и вес и нажмите **Старт**. Откройте дверцу, чтобы перемешать, когда прозвучат два звуковых сигнала, снимите крышку, затем нажмите **Старт** для продолжения приготовления. После окончания приготовления слейте воду, добавьте сливочное масло и перемешайте.

22. Вермишель

Подходит для приготовления мелких макаронных изделий, таких как вермишель, колечки, звездочки, бабочки и т.п. Поместите макаронные изделия в подходящего размера посуду для приготовления в микроволновой печи, залейте кипятком. См. таблицу ниже.

Вермишель	1 порция (100 г)	2 порции (200 г)
Кипящая вода	500 мл	800 мл
Соль	¼ чайной ложки	½ чайной ложки
Масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки

Добавьте растительное масло, если считаете необходимым, чтобы макаронные изделия не слипались во время приготовления, перемешайте. Накройте крышкой или пленкой. Поместите в центр камеры. Выберите программу и вес и нажмите **Старт**. Откройте дверцу, чтобы перемешать, когда прозвучат два звуковых сигнала, затем нажмите **Старт** для продолжения приготовления. После окончания приготовления слейте воду, добавьте сливочное масло и перемешайте.

Перед обращением в сервисный центр

Нормальные явления при работе микроволновой печи:

При включении микроволновой печи возникают помехи в работе телевизора.	При работе микроволновой печи могут возникать помехи в работе радио и телевизоров. Подобные помехи возникают при работе небольших электроприборов, таких как миксеры, пылесосы, фены и т.п. Это не означает, что с микроволновой печью что-то не в порядке.
На дверце печи конденсируется пар, из вентиляционных отверстий идёт горячий воздух.	Во время готовки от пищи идет пар и горячий воздух, большая часть которого отводится через вентиляционные отверстия благодаря циркуляции воздуха внутри печи. Однако некоторое количество пара оседает на менее горячих поверхностях, например, на дверце. Это нормально.
Я случайно включил печь без продуктов.	Включение пустой печи на короткое время не должно вызвать её повреждение. Однако делать это не рекомендуется.
При работе печи в режиме Комбинации слышны постукивания и щелчки.	Такие шумы возникают при автоматическом переключении печи из режима Микроволны в режим Гриль, в чем и состоит суть комбинированного режима работы. Это не является признаком неисправности.
Печь издает неприятный запах и из нее появляется дым при работе в комбинированном режиме и в режиме гриля.	Очень важно регулярно протирать внутреннюю поверхность печи, особенно после использования режимов Гриль и Комбинация. Если этого не делать, на стенках и потолке камеры скапливается жир и грязь, которые и являются причиной запаха и дыма.
При использовании режимов гриль или комбинация в первый раз - возможно появление незначительного количества дыма в камере.	Это вызвано избытком масла в камере, а также испарением масла, используемого для защиты от коррозии.

Русский

Проблема	Возможная причина	Устранение
Печь не включается.	Печь не подсоединена надёжно к сетевой розетке.	Выньте сетевой кабель из розетки и подождите 10 секунд, после чего снова подсоедините.
	Сработал автоматический прерыватель цепи или перегорел плавкий предохранитель.	Пожалуйста обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Не в порядке сетевая розетка.	Для проверки включите в розетку другой прибор.
Не начинается процесс приготовления.	Не закрыта полностью дверца.	Закройте дверцу как следует.
	После программирования не была нажата кнопка Старт .	Нажмите кнопку Старт .
	Ранее уже была задана другая программа.	Нажмите кнопку Стоп/Сброс , чтобы отменить предыдущую программу и ввести новую.
	Программа введена некорректно.	Повторите программирование, воспользовавшись указаниями инструкции по эксплуатации.
	Случайно была нажата кнопка Стоп/Сброс .	Заново запрограммируйте печь.
На дисплее появляется "🔒".	Включилась функция блокировки от детей в результате 3-кратного нажатия кнопки Старт .	Отключите функцию блокировки от детей, нажав кнопку Стоп/Сброс 3 раза.
Процесс приготовления прерван и на дисплее появился код "H00", "H97" или "H98".	Эта индикация указывает на неисправность в системе генерирования микроволн.	Пожалуйста обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

Уход и техническое обслуживание микроволновой печи

1. Необходимо постоянно чистить микроволновую печь и убирать остатки пищи.
2. Перед чисткой печи выключите ее и отсоедините кабель питания от сетевой розетки.
3. Внутренние поверхности микроволновой печи должны быть чистыми.
Если частицы пищи или брызги от жидкостей пристали к стенкам печи, протрите их мягкой салфеткой. При сильном загрязнении можно использовать мягкие чистящие средства. Не рекомендуется использовать сильные моющие средства или абразивные препараты.
4. Внутренние поверхности печи следует протирать мягкой тканью.
Во избежание повреждения внутренних деталей устройства не допускается попадание жидкости внутрь вентиляционных отверстий.
5. Не допускайте попадания жидкостей на панель управления. При чистке панели управления используйте мягкую салфетку, не применяйте сильные моющие средства, абразивные материалы или чистящие аэрозоли. При чистке панели управления оставьте дверцу печи открытой во избежание случайного включения печи. После завершения чистки нажмите кнопку «**Стоп/Сброс**», чтобы вернуть печь в исходное положение.
6. Если на внутренней поверхности или вокруг наружных краев дверцы конденсируется влага, вытрите ее мягкой салфеткой. Это может происходить при эксплуатации микроволновой печи в условиях повышенной влажности и не является признаком неисправности.
7. Всегда промывайте керамическое дно камеры после остывания печи мягким моющим средством и вытирайте насухо.
8. Во время приготовления блюд в режимах Гриль и Комбинация на стенках печной камеры неизбежно остается жир. Если печь не чистить, может появиться неприятный запах и дым во время ее работы. Кроме того, брызги жира будет труднее отчистить по прошествии некоторого времени.
9. После использования режимов Гриля и Комбинации потолок и стенки печной камеры необходимо протереть мягкой тканью, смоченной в мыльной воде и тщательно отжатой. Особенно важно поддерживать чистоту смотрового окна печи после работы печи в вышеуказанных режимах. Для удаления стойких загрязнений можно воспользоваться небольшим количеством специального аэрозольного чистящего средства для микроволновых печей, распыленного на мягкую влажную ткань. Нанесите средство на проблемный участок, оставьте на рекомендуемое время и затем тщательно вытрите. Не чистите этим средством дверцу печи и область вокруг воздухозаборника, находящегося на правой боковой панели корпуса.
НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО НЕПОСРЕДСТВЕННО ВНУТРЬ КАМЕРЫ!
Для очистки нельзя использовать парочиститель.
10. При необходимости замены лампочки обратитесь к Вашему дилеру.
11. Необходимо содержать микроволновую печь в чистоте, потому что загрязнения могут привести к повреждению внутренних поверхностей, значительно сократить срок службы прибора, и стать причиной опасной ситуации.

Русский

Технические характеристики

Источник электропитания		220 В 50 Гц
Потребляемая мощность	Микроволновой режим	4,0 А 850 Вт
	Гриль	4,8 А 1050 Вт
	Комбинация	7,3 А 1600 Вт
Выходная мощность	Микроволновой режим*	1000 Вт
	Гриль	1000 Вт
Габаритные размеры (Ш x В x Г)		529 мм x 326 мм x 422 мм
Внутренние размеры (Ш x В x Г)		354 мм x 230 мм x 338 мм
Общий объем камеры		27 л
Рабочая частота		2450 МГц
Вес без упаковки		12,7 кг


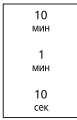






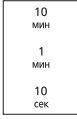






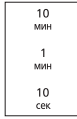


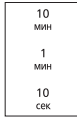





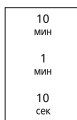


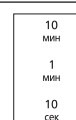


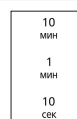

* Тест IEC

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

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

Краткое руководство пользователя

Русский

Функция	Способ управления	
Для установки часов (см. стр. 7)	 →  →  Нажмите два раза. Введите текущее время. Нажмите один раз.	
Активация/отмена блокировки кнопок Child Lock (см. стр. 7)	Для активации:  →  Нажмите 3 раза. Индикация на дисплее	Для отмены:  →  Нажмите 3 раза. Индикация на дисплее
Приготовление/Разогревание/Разморозка продуктов в микроволновом режиме с установкой времени (см. стр. 8)	 →  →  Выберите мощность. Установите время приготовления. Нажмите один раз.	
Турборазморозка продуктов (см. стр. 10)	 →  ИЛИ  →  Нажмите один раз. Установите вес замороженного продукта. Нажмите один раз.	
Для приготовления с помощью кнопки Гриль (см. стр. 12)	 →  →  Выберите мощность. Установите время приготовления. Нажмите один раз.	
Для приготовления с помощью кнопки Комбинация (см. стр. 13)	 →  →  Выберите мощность. Установите время приготовления. Нажмите один раз.	
Использование автоматических программ приготовления блюд (см. стр. 15)	Например:  →  →  Выберите нужную программу. Введите вес продукта. Нажмите один раз.	
Использование Кухонного таймера (см. стр. 9)	 →  →  Нажмите один раз. Установите время таймера. Нажмите один раз.	
Установка времени выдержки блюда (см. стр. 9)	Введите нужную программу приготовления. →  →  →  Нажмите один раз. Установите время выдержки. Нажмите один раз.	
Задержка включения (см. стр. 9)	 →  → Введите нужную программу приготовления. →  Нажмите один раз. Установите время задержки включения. Нажмите один раз.	