

# Содержание

**РУССКИЙ**

Краткое руководство пользователя .....	2
Установка и подключение .....	3
Меры безопасности .....	4
Важная информация .....	5
Принципиальная схема устройства .....	6
Панель управления .....	7
Окно дисплея .....	8
Установка часов .....	8
Функция блокировки от детей .....	8
Приготовление в режиме Микроволны .....	9
Приготовление в режиме Пар и Микроволны .....	10
Приготовление с Пароувлажнением .....	10
Размораживание с установкой времени .....	11
Размораживание с Пароувлажнением .....	11
Технология Размораживания и полезные советы .....	12
Приготовление в режиме Гриль/Комбинация .....	13
Приготовление в режиме Духовка .....	14
Установка таймера .....	15
Программирование 3-х стадий приготовления .....	15
Разогрев с Пароувлажнением .....	16
Программа сенсорного разогрева .....	17
Рекомендуемые температуры для разогрева продуктов .....	18
Приготовление в Автоматических программах .....	19-20
Перед обращением в сервисный центр .....	21
Уход и техническое обслуживание микроволновой печи .....	22
Технические характеристики .....	22



# Установка и подключение

## Проверка микроволновой печи

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

## Указания по заземлению

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

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

## Рабочее напряжение

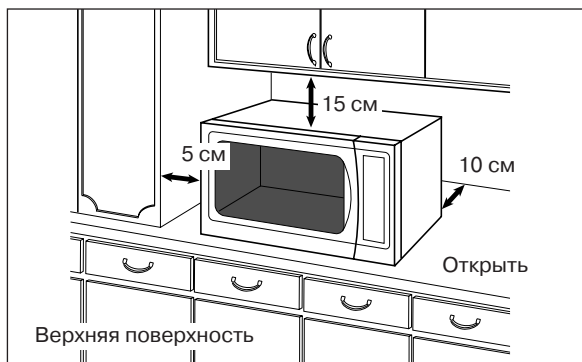
Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на фирменной наклейке. При подключении к сети с напряжением выше указанного возможно возгорание или другие повреждения.

## Установка микроволновой печи

1. Установите печь на ровную устойчивую поверхность на высоте не ниже 85 см от пола.
2. Проследите, чтобы установленную печь было легко отключить от электросети путем отсоединения вилки шнура питания от розетки или активации прерывателя цепи.
3. Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

### При установке на кухонном столе:

Оставьте 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.



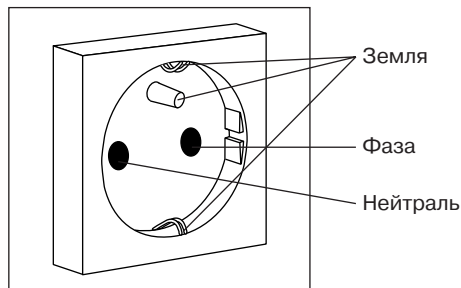
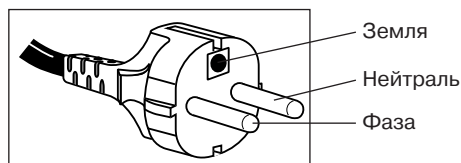
4. Не размещайте микроволновую печь вблизи электрической или газовой плиты.
5. Не допускается снятие ножек.
6. Данная печь предназначена только для бытового применения. Не используйте ее вне помещения.
7. Не рекомендуется пользоваться микроволновой печью при повышенной влажности воздуха.
8. Шнур питания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

## Предупреждение

1. **Уплотнители дверцы и места их прилегания необходимо протирать влажной салфеткой.** Прибор необходимо проверять на наличие повреждений уплотнителей дверцы и мест их прилегания. При обнаружении подобных повреждений не допускается эксплуатация прибора до выполнения ремонта специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.
2. **Не допускается эксплуатация прибора при повреждении сетевого шнура или штепсельной вилки**, а также если произошло падение или повреждение самого устройства или в его работе имеются неполадки. В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен таким же шнуром, поставляемым производителем. Замена должна производиться квалифицированным специалистом.
3. Не пытайтесь самостоятельно разбирать или производить регулировку или ремонт дверцы, корпуса панели управления, предохранительных блокировочных выключателей или любой другой части печи. Не снимайте наружную панель печи, которая не пропускает микроволны за пределы устройства.  
**Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно, поэтому он должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя.**
4. **Замена лампы печи должна производиться только специалистом сервисной службы**, прошедшим обучение у производителя. Когда возникнет необходимость замены лампы, обратитесь к Вашему дилеру.
5. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
6. Дети могут пользоваться микроволновой печью только после того, как им будут даны понятные инструкции по эксплуатации печи и они смогут безопасно пользоваться ею, осознавая возможные опасности при ее неправильном использовании.

## 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 пищевых продуктов.
2. Удостоверьтесь, что посуда/емкость подходит для использования в микроволновой печи.
3. Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги, газет, белья и других материалов. Это может вызвать возгорание.
4. Когда Вы не пользуетесь печью, не кладите внутрь посторонние предметы на тот случай, если она будет случайно включена.
5. Не допускается включение микроволнового режима, если внутри печи нет продуктов. Это может вызвать повреждение устройства.
6. В случае задымления нажмите кнопку Стоп/Сброс и, оставив дверцу закрытой, отсоедините сетевую кабель или отключите электричество во всей квартире.

## Использование нагревательного элемента

1. Перед первым использованием функций Гриль или Комбинация или Духовка дайте печи поработать в режиме гриля в течение 10 минут, не загружая в нее продукты и не устанавливая аксессуары. Это позволит избавиться от масла, нанесенного для защиты от коррозии.
2. Внешние поверхности печи, включая вентиляционные отверстия на корпусе и дверце, нагреваются в режимах Гриль, Комбинация и Духовка. Соблюдайте осторожность, открывая и закрывая дверцу печи при размещении в ней продуктов или установке аксессуаров.
3. В верхней части печи находится нагревательный элемент. Поэтому после работы в режимах Гриль, Комбинация и Духовка верхняя панель корпуса будет очень горячей.

### Примечание:

- При работе в комбинированном режиме, в режиме гриля и в режиме духовка аксессуары, установленные внутри печи, также сильно нагреваются.
4. При эксплуатации микроволновой печи в комбинированном режиме, в режиме гриля и в режиме духовка ее внешние поверхности также нагреваются. Не позволяйте детям дотрагиваться до них.

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

## Принадлежности

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

## Стекланный лоток

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

## Решетка

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

## Работа вентилятора

Некоторое время после использования печи, вентилятор может продолжать работать, чтобы охладить электрические компоненты.

## Обслуживание микроволновой печи

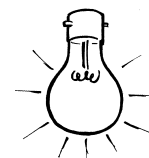
1. **Ремонт и техобслуживание**  
ЕСЛИ ВАША ПЕЧЬ ТРЕБУЕТ РЕМОНТА, обратитесь в ближайшую службу технической поддержки Panasonic. Любые операции по ремонту и техобслуживанию микроволновой печи, требующие снятия крышки корпуса, должны выполняться только квалифицированным персоналом сервисного центра, так как при этом возникает опасность микроволнового облучения.
2. **Уплотнители дверцы**  
Не пытайтесь самостоятельно модернизировать, регулировать или ремонтировать дверцу, панель управления, предохранительную систему замка дверцы или любую другую деталь микроволновой печи. Не снимайте переднюю панель корпуса. Необходимо поддерживать чистоту уплотнителей дверцы и мест их прилегания. Периодически протирайте их влажной тканью.



**Запомните:** Следует время от времени проверять целостность уплотнителей дверцы и прилегающих участков корпуса. Если они повреждены, устройством нельзя пользоваться до тех пор, пока все повреждения не будут устранены техническим специалистом, обученным производителем.

3. **Внутреннее освещение камеры**

Лампа внутреннего освещения должна заменяться только техническим специалистом, обученным производителем. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ самостоятельно разбирать корпус устройства.



# Важная информация

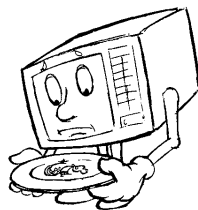
## 1) Время приготовления

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

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

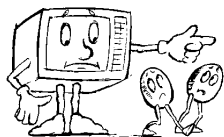
## 2) Небольшие порции продуктов

- 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 продуктов с непористой кожурой, таких как картофель, яичный желток или сосиски рекомендуется предварительно проколоть их, чтобы они не лопнули.



## 5) Термометр для мяса

- Для определения степени готовности мяса или птицы Вы можете использовать специальный термометр для мяса. Для этого необходимо предварительно вынуть блюдо из печи. Не пользуйтесь обычными термометрами для мяса при использовании МИКРОВОЛНОВОГО режима, так как они вызывают искрение.

## 6) Жидкости

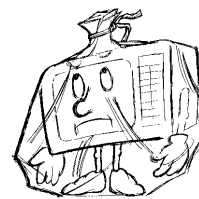
- При разогревании жидкостей в микроволновой печи, например супа, соусов или напитков, их закипание может произойти без видимых пузырьков. В результате кипящая жидкость может выплеснуться из посуды. Во избежание этого соблюдайте следующие правила:



- а) Не пользуйтесь прямыми емкостями с узким горлышком.
- б) Не допускайте перегрева жидкостей.
- в) Перемешайте жидкость дважды: один раз перед тем, как поместить емкость с жидкостью в печь, и второй раз - по истечении половины срока, отведенного для приготовления.
- г) После разогрева оставьте жидкость в печи на некоторое время, а затем помешайте и аккуратно выньте емкость из печи.
- 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 из вторсырья (например, оберточную бумагу или бумажные полотенца), за исключением тех случаев, когда на бумаге есть специальная наклейка <Безопасно при использовании в микроволновых печах>, так как упаковка может содержать примеси, вызывающие искрение и/или возгорание при работе печи.
- Перед загрузкой продуктов в печь удалите все металлические проволочные скрепки, которые могут содержаться в упаковке.



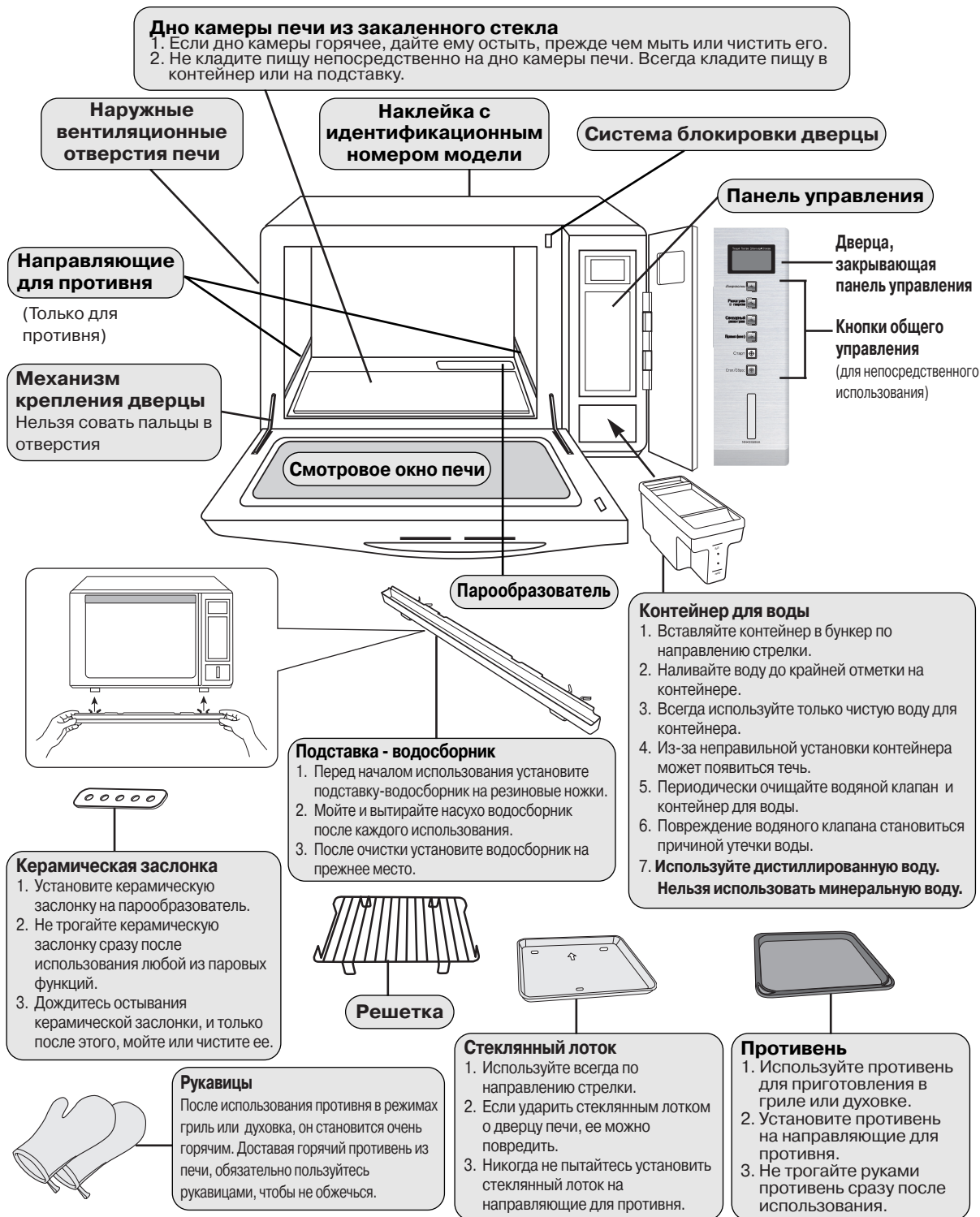
## 8) Посуда/Фольга

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

# Принципиальная схема устройства



РУССКИЙ

## ПРИМЕЧАНИЕ

1. Не включайте печь в микроволновых режимах, если внутри нет продуктов.
2. После использования любой из паровых функций, дождитесь остывания печи, проведите очистку и насухо протрите внутреннюю поверхность рабочей камеры, парообразователь и подставку – водосборник.
3. Если у Вас во время первого использования печи в режиме Гриль, Комбинация и Духовка появился бесцветный дым и запах – это нормально.
4. Некоторое время после использования печи, вентилятор может продолжать работать, чтобы охладить электрические компоненты - это нормально.

# Панель управления



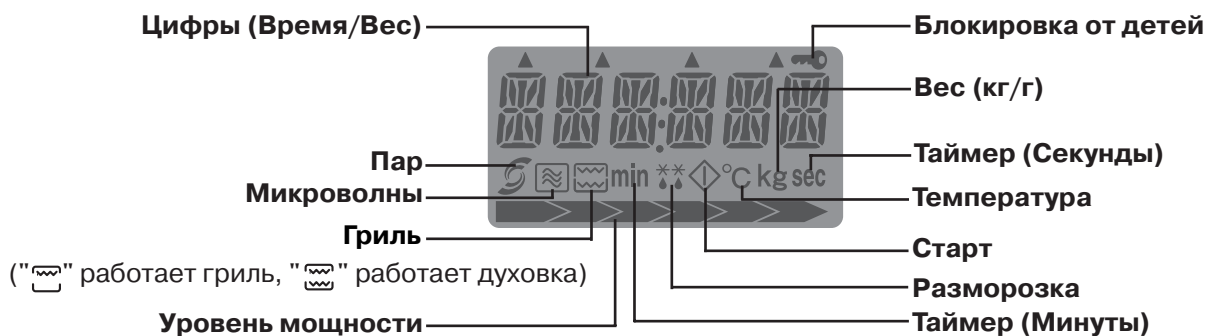
**Примечание:** Кнопки, отмеченные значком «\*», вынесены на дверцу панели управления и могут быть использованы для непосредственного управления функциями при закрытой дверце.

## 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.

# Окно дисплея

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



# Установка часов

Пример: 11:25



1. Дважды нажмите кнопку **Таймер/Часы**. В окне дисплея начнет мигать двоеточие.

2. Установите время, нажимая соответствующие кнопки; двоеточие продолжает мигать.

3. Нажмите кнопку **Таймер/Часы** один раз. Двоеточие перестанет мигать, в окне дисплея будет отображаться установленное время.

## ПРИМЕЧАНИЕ:

- Для повторной установки времени дня снова выполните операции 1-3.
- Время будет отображаться на дисплее, пока печь подключена к сети.
- В режиме отключения электроэнергии время может не отображаться на дисплее, но часы не отключатся.

# Функция блокировки от детей

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

## Для установки:



Нажмите 3 раза

Нажмите кнопку **Старт** 3 раза.  
 ► В окне дисплея появится значок «☁».

## Для отмены:



Нажмите 3 раза

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс** 3 раза.  
 ► В окне дисплея появится двоеточие или время.

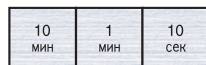


# Приготовление в режиме Микроволны

Вы можете готовить на этой функции, выбирая уровень мощности и устанавливая время.



1. Выберите нужный Вам уровень мощности



2. Установите время приготовления. (до 99 мин 90 сек для каждого шага программы; при работе в режиме Высокий - до 29 мин 90 сек или 30 мин)



3. Нажмите клавишу **Старт**. В окне дисплея отобразится время и начнется его обратный отчет

## ПРИМЕЧАНИЕ:

- При выборе **ВЫСОКОЙ** мощности на первом этапе, Вы можете сразу начинать со второго шага (установки времени). Затем нажмите **Старт**.
- В этом режиме Вы можете последовательно запрограммировать три стадии приготовления. Для этого повторите шаги 1 и 2, после чего нажмите **Старт**. Это позволит Вам, за один раз, установить в нужной последовательности разные уровни мощности и время приготовления, без постоянного присмотра за процессом приготовления.

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

РУССКИЙ

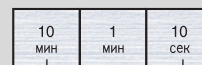
## Пример: Рыба с соусом



Ингредиенты: Около 400 г рыбы, немного мелкорубленого лука, имбиря и грибов.  
Для маринада: Столовое белое вино, соль пол вкуса.

- Подготовьте рыбу для приготовления:
  - Очистите рыбу от чешуи и выпотрошите.
  - Выдержите тушки рыбы в вине не менее 10 минут.
  - Нарежьте лук, грибы и имбирь и наполните ими брюшко рыбы. Положите в блюдо с бортиками.
  - Накройте пленкой.

- Выберите Среднюю мощность, нажимая кнопку Микроволны 3 раза.
- Установите 10 минут 30 секунд.



1 раз                      3 раза

- Нажмите **Старт**, начнется приготовление.

# Приготовление в режиме Пар и Микроволны

Функция позволяет Вам готовить, установив только время.



1. Нажмите один раз.



2. Установите время приготовления (до 15 минут или 14 минут 90 секунд)



3. Нажмите клавишу **Старт**. В окошке дисплея отобразится время готовки, и начнется обратный отсчет.

## ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Перед началом использования всегда наливайте воду в контейнер для воды.
2. Если эта функция устанавливается как первый этап готовки, потребуются предварительный разогрев в течение 1 минуты.
3. Микроволновая мощность в режиме Пар и Микроволны соответствует среднему уровню.
4. При использовании этой функции не надо накрывать продукты крышкой или пищевой пленкой.
5. После использования парового режима, температура керамической заслонки будет очень высокой. Не дотрагивайтесь до нее.
6. После того, как емкость печи остынет, обязательно протрите остатки влаги с паробразователя.

# Приготовление с Пароувлажнением

Эта функция позволяет Вам добавить пар во время приготовления в режиме духовки или гриля.

Пример: При установке режима гриля на 10 минут добавить 2 минуты пароувлажнения через 5 минут после начала приготовления.



1. Нажмите один раз, пока в окошке дисплея не появится установка:



2. Нажмите один раз.



3. Нажмите один раз. В окошке дисплея отобразится время готовки, и начнется обратный отсчет.

Через 5 минут



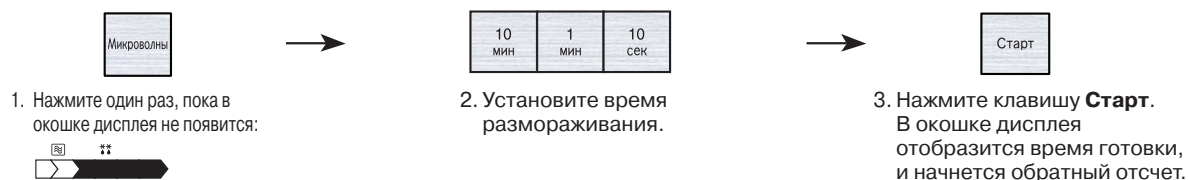
4. Нажмите два раза. (до 2 минут)

## ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Перед началом использования всегда наливайте воду в контейнер для воды
2. При установке режима пароувлажнения продолжается обратный отсчет исходных параметров.
3. Установленное время пароувлажнения не может превышать оставшееся время приготовления блюда.
4. Если при установке режима пароувлажнения работают два нагревателя, их работа на некоторое время приостановится, чтобы обеспечить нормальное функционирование пароувлажнителя.

## Размораживание с установкой времени

Эта функция позволяет Вам размораживать продукты, установив время разморозки.



### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

РУССКИЙ

## Размораживание с Пароувлажнением

Эта функция позволяет Вам автоматически размораживать мясо, птицу или морепродукты, указав только вес продукта.



### ПРИМЕЧАНИЕ:

1. По умолчанию устанавливается вес 0,5 кг. Если вес продукта соответствует, сразу нажмите кнопку «Старт».
2. Во время размораживания будет производиться пароувлажнение. Ничем не накрывайте продукты.
3. Когда услышите сигнал, откройте дверцу, выньте размороженные части, а остальные переверните или перемешайте.
4. Если печь слишком горячая, на дисплее отобразится «НОТ» и функция пароувлажнения не будет работать. В этом случае, вместо режима автоматической разморозки с пароувлажнением, установите вручную параметры для размораживания.

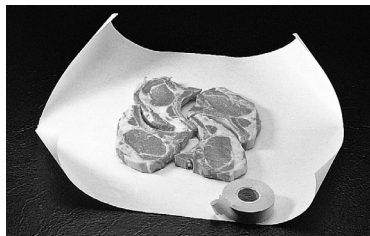
# Технология размораживания и полезные советы

## Подготовка к замораживанию продуктов

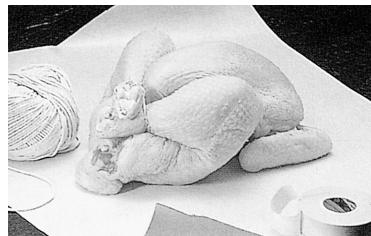
Качество приготовленных блюд зависит от качества продукта до замораживания, способа замораживания, а также времени и условий размораживания. Поэтому важно приобретать свежие высококачественные продукты и если необходимо, немедленно замораживать их. Продукты, упакованные перед хранением в

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.



При заморозке мяса, птицы, рыбы или морепродуктов, кусочки продуктов величиной 2,5-5 см желательно равномерно расположить и завернуть, придав свертку округлую форму.



Целого цыпленка надо выпотрошить перед заморозкой. (Внутренности можно заморозить отдельно.) Промойте цыпленка и обсушите. Закрепите ножки и бедра.



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  $-18^{\circ}\text{C}$  не менее 24 часов.

## Размораживание с парувлажнением

Для размораживания с парувлажнением, достаточно установить лишь вес продукта. Большинство порционных продуктов, таких как кусочки цыпленка, мяса и рыбы могут быть легко разморожены с помощью этой функции. Выберите значение веса продукта, нажимая кнопки «Больше»/«Меньше», исходя из реального веса продукта, а микроволновая печь автоматически установит мощность и продолжительность разморозки. После установки параметров, время размораживания отобразится в окошке дисплея. С применением этой функции, лучше всего размораживаются продукты, приведенные в таблице ниже. Для получения наилучшего результата, вес продукта должен находиться в пределах от 0,1 кг (минимум) до 3,0 кг (максимум).

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

## Советы

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

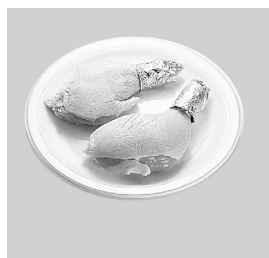
По сигналу нужно перевернуть мясо, курицу, рыбу и морепродукты. Вытащить уже размороженные кусочки мяса, курицы или мясного фарша. Вынуть котлету из гамбургера. Накрыть пленкой края крыльев курицы, тонкие части ростбифа, жир или кости.

## Правила размораживания

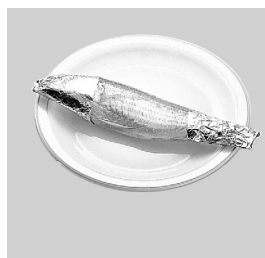
При каждом размораживании переворачивайте или меняйте местами продукты в процессе разморозки.



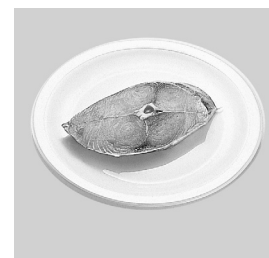
Снимите упаковку с сырого мяса и положите его на тарелку.



Оберните кость куриного окорочка алюминиевой фольгой.



Оберните голову и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой.



Снимите упаковку с рыбного филе и положите его на тарелку.

# Приготовление в режиме гриль/комбинация

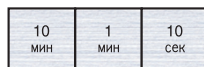
## Режим гриля

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

Нажмите	Уровень Мощности	Тип продукта
Гриль 1		Порционные кусочки мяса и курицы
Гриль 2		Тонкие кусочки морепродуктов, чесночные хлебцы, тосты
Гриль 3		Более толстые кусочки птицы, мяса, рыбы



1. Выберите режим гриля



2. Установите время приготовления (до 99 минут и 90 секунд)



3. Нажмите клавишу **Старт**. В окошке дисплея появится отображение времени и начнется обратный отсчет.

РУССКИЙ

### Пример: Куриные крылышки в гриле

Решетка



Стеклянный лоток

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

1. Замаринуйте куриные крылышки с приправами на 15 - 20 минут.

2. Положите замаринованные куриные крылышки на решетку, установленную на стеклянный лоток.

3. Нажмите кнопку **Гриль** один раз.

4. Установите желаемое время приготовления: 18–20 минут.

5. Нажмите кнопку **Старт**.

6. Когда пройдет половина заданного времени, переверните куриные крылышки, чтобы обеспечить их равномерное приготовление.

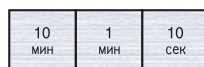
## Комбинированный режим

Предусмотрены три типа комбинированного режима. Этот режим хорош для жарки продуктов при помощи эффективной комбинации микроволнового режима и гриля. Этот режим подходит для поджаривания птицы, мяса и морепродуктов. Эта функция может обеспечить равномерное приготовление блюда и сохранить хрустящую корочку отдельных продуктов. По истечении примерно половины установленного времени, откройте дверцу и переверните продукты, а затем продолжите приготовление.

Нажмите	Уровень Мощности	Тип продукта
Комб. 1		Морепродукты, запеканки
Комб. 2		Птица и картофель
Комб. 3		Толстые кусочки



1. Выберите комбинацию режимов.



2. Установите время приготовления. (до 99 минут и 90 секунд)



3. Нажмите клавишу **Старт**. В окошке дисплея появится отображение времени и начнется обратный отсчет.

### Пример: Жареная курица

Решетка



Стеклянный лоток

Ингредиенты: 1 целая курица, приправы, соус.

1. Замаринуйте курицу с приправами 15–20 минут и полейте ее соусом.

2. Взвесьте курицу и положите ее на термостойкую тарелку. Затем поставьте на стеклянный поднос.

3. Нажмите кнопку Комбинация два раза.

4. Установите желаемое время приготовления. (Чем больше вес, тем дольше время приготовления. Дополнительную информацию смотрите в таблице, приведенной ниже.)

5. Нажмите кнопку Старт.

6. Во время приготовления переворачивайте курицу 2 или 3 раза, чтобы курица запекалась со всех сторон. Вы можете открывать дверцу печи во время приготовления.

Вес (кг)	0,6	0,9	1,2
Время (мин)	22	26	30

# Приготовление в режиме Духовка

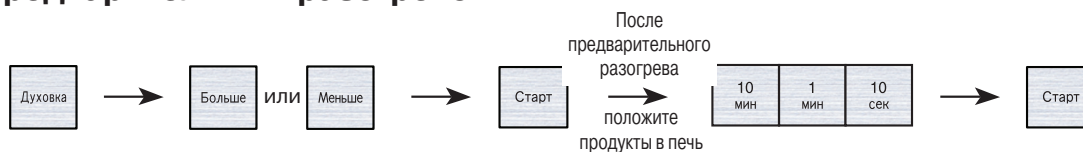
В режиме Духовка можно установить температуру от 110 до 220 градусов. При этом тепло излучается одним кварцевым нагревателем, расположенным сверху, и двумя, расположенными под дном камеры печи. Этот режим подходит для приготовления кексов, пиццы и других блюд. Положите продукты на противень, установите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

## Без предварительного разогрева:



1. Нажмите кнопку «Духовка» (по умолчанию устанавливается температура 110 градусов)
2. Выберите нужную температуру (110–220 °C)
3. Установите желаемое время приготовления (до 99 минут и 90 секунд)
4. Нажмите клавишу **Старт**. В окошке дисплея появится отображение времени и начнется обратный отсчет.

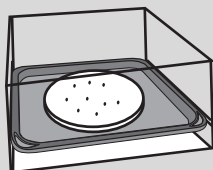
## С предварительным разогревом:



1. Нажмите кнопку «Духовка» (по умолчанию устанавливается температура 110 °C)
2. Выберите нужную температуру (110–220 °C)
3. Нажмите один раз для начала предварительного разогрева
4. Установите желаемое время приготовления (до 99 минут и 90 секунд)
5. Нажмите клавишу **Старт**. В окошке дисплея появится отображение времени и начнется обратный отсчет.

РУССКИЙ

### Пример: Пицца



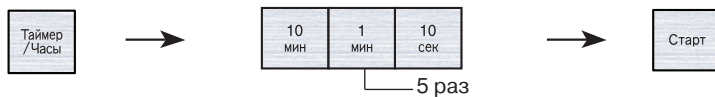
Ингредиенты: пицца  
диаметром 20 см (около 340 г)

1. Положите пиццу на противень без предварительного размораживания.
2. Нажмите кнопку «Духовка» один раз.
3. Нажимайте кнопку «Больше» до тех пор, пока на дисплее не отобразится 200 градусов.
4. Нажмите кнопку «Старт».
5. Когда услышите три звуковых сигнала, откройте дверцу и быстро поставьте противень на направляющие. Закройте дверцу.
6. Установите время 16-18 минут.
7. Нажмите кнопку **Старт**.

# Установка таймера

Эта функция позволяет запрограммировать время устойки блюда после его приготовления, работу по таймеру в минутах и секундах, а также установить задержку запуска программы.

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



1. Нажмите один раз.

2. Установите желаемое время.

3. Нажмите клавишу **Старт**.  
 ▶ Таймер начинает отсчёт без работы печи.

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



1. Нажмите 3 раза.

2. Установите желаемое время.

3. Нажмите один раз.

4. Установите время паузы

5. Нажмите клавишу **Старт**.  
 ▶ Начнётся приготовление. После приготовления, время паузы начнёт отсчёт времени без работы печи.

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



1. Нажмите один раз.

2. Установите время задержки.

3. Нажмите 3 раза.

4. Установите желаемое время.

5. Нажмите клавишу **Старт**.  
 ▶ Начнется отсчет времени задержки включения. Затем начнется приготовление.

## ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Время на дисплее будет продолжать отсчитываться, даже если Вы открыли дверь во время работы Минутного таймера, задержки включения или при установке времени паузы.
2. Функция задержки включения и время паузы не может быть запрограммирована перед любой программой автоматического приготовления. Это не позволяет продукту нагреться перед началом приготовления или размораживания. Изменение начальной температуры пищи может повлиять на результат приготовления.

# Программирование 3-х стадий приготовления

Эта функция позволяет запрограммировать последовательно до 3-х стадий приготовления.

Например: Запрограммировать последовательно 2 минуты на **Средней** мощности в режиме **Микроволны**, затем 3 минуты в режиме **Комбинация 1** и 2 минуты в режиме **Гриль 1**.



1. Нажмите 3 раза.

2. Нажмите два раза.

3. Нажмите один раз.

4. Нажмите 3 раза.

5. Нажмите один раз.

## ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Во время работы, после каждой стадии будут раздаваться два звуковых сигнала.
2. Нельзя последовательно запрограммировать Автоматические функции и Духовку.

7. Нажмите один раз.

6. Нажмите два раза.

# Разогрев с Пароувлажнением

Эта функция позволяет вам разогревать рис или другие блюда автоматически, без установки параметров мощности и времени. Рекомендуемый вес блюда 200–600 г.



1. Нажмите один раз, чтобы на дисплее появилась индикация SR. SR означает разогрев с паром.
2. Установите дополнительное время в зависимости от ваших пожеланий, в окошке дисплея отобразится «SR +» или «SR –».
3. Нажмите клавишу **Старт**.

\* Дополнительный шаг. Если Вас устраивают установленные по умолчанию параметры, можете сразу нажимать кнопку «Старт».

## Разогрев риса

- Этот режим подходит для разогрева риса.
- Перед началом разогрева равномерно распределите рис, ничем не накрывайте.
- Налейте воду в контейнер.
- После разогрева, еще раз перемешайте.

## Разогрев других блюд

- Этот режим также подходит для разогрева других блюд.
- Перед началом разогрева равномерно распределите продукты, ничем не накрывайте.
- Налейте воду в контейнер.
- После разогрева, еще раз перемешайте.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Эта функция только для разогрева готовых блюд
2. Эта функция не предназначена для разогрева жидкостей.
3. Замороженные продукты можно подогреть, но эта функция не подходит для плотных продуктов.
4. Если температура внутри печи очень высока, нельзя использовать функцию разогрева с пароувлажнением. В окошке дисплея появится сообщение «HOT». Эту функцию можно будет использовать, когда надпись «HOT» исчезнет.



# Программа Сенсорного разогрева

Эта функция позволяет Вам быстро разогревать блюда без установки мощности и времени, а только в соответствии с желаемой температурой. Диапазон температур от -10 до + 90°C. Рекомендуемый вес продукта 200 – 600 г.



1. Нажмите один раз.



2. Установите нужную температуру

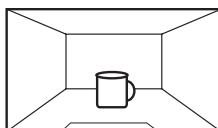


3. Нажмите один раз.

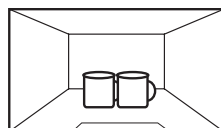
## ПРИМЕЧАНИЕ:

1. При включении устанавливается по умолчанию 70°C. Со второго раза, параметр по умолчанию изменяется на ранее установленный, между 55 и 75°C.
2. Если через 50 секунд или одну минуту после нажатия кнопки Старт, снова нажать кнопку Сенсорный разогрев, то в окошке дисплея отобразится текущая температура. Через 3 секунды - отобразится установленная температура.
3. После разогрева, перемешайте пищу перед подачей на стол.
4. Продукты надо устанавливать в центр печи.
5. Для напитков рекомендуется одновременно разогревать от 1 до 4 чашек (по 200 мл /в чашке). После разогрева напитки тщательно перемешайте. Размещайте чашки или контейнер с продуктами, как показано на рисунках.

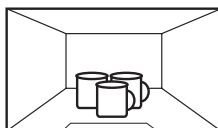
1 чашка



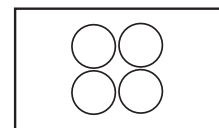
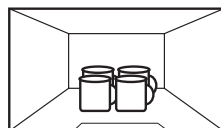
2 чашки



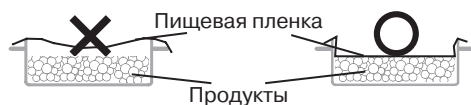
3 чашки



4 чашки

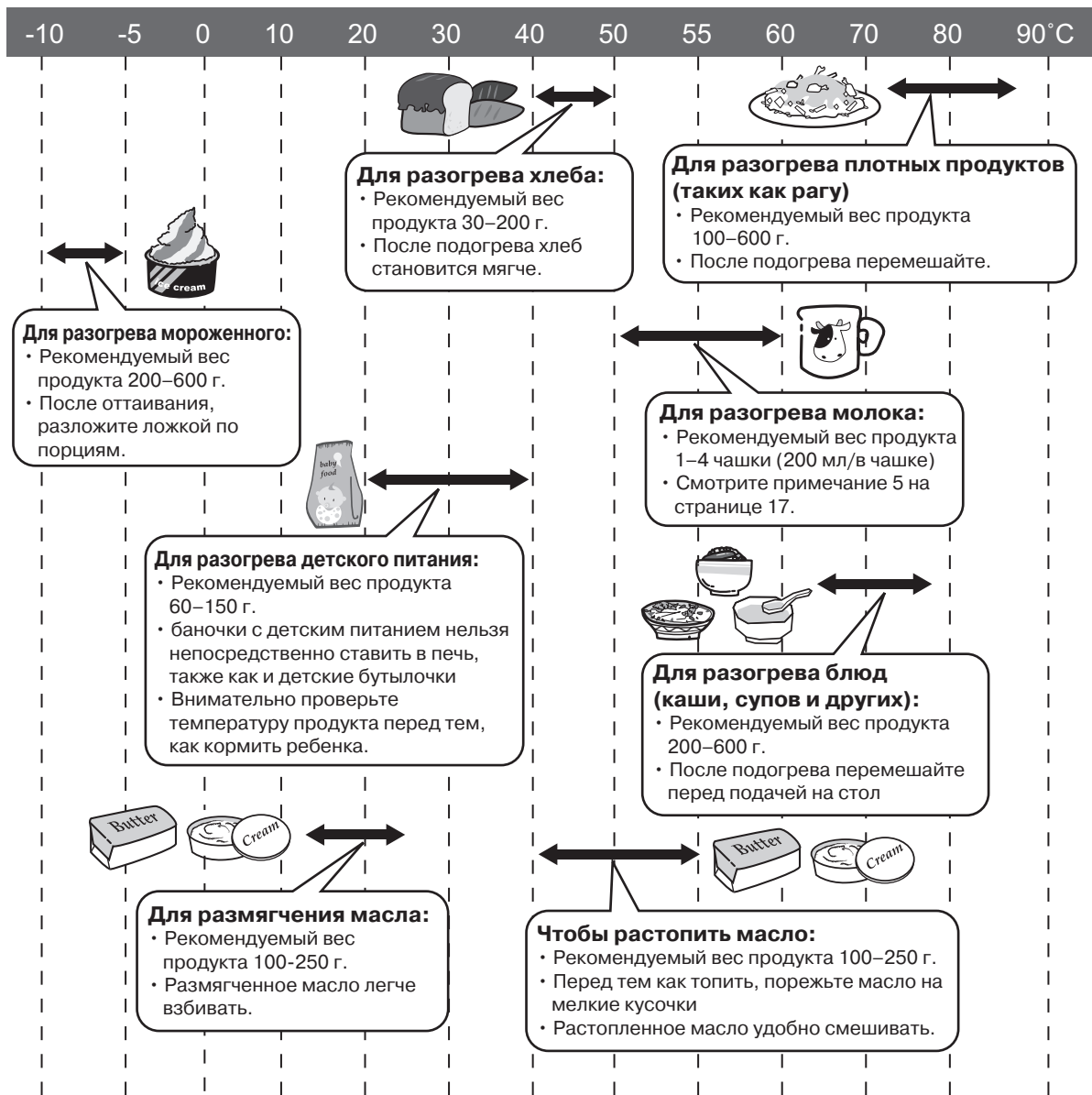


6. Пищевая пленка должна плотно прилегать к продуктам.



7. Не рекомендуется разогревать продукт, весом меньше 100 г.
8. Если температура внутри печи очень высока, нельзя использовать функцию сенсорного подогрева. В окошке дисплея появится сообщение «HOT». Функцию сенсорного подогрева можно будет использовать, когда надпись «HOT» исчезнет.
9. Реальная температура продукта после разогрева может отличаться от установленной. Это зависит от температуры печи, плотности продукта, размера контейнера, размещения продуктов внутри печи и других параметров.
10. В программе сенсорного разогрева нельзя использовать высокие узкие стаканы или посуду с узким горлышком.

# Рекомендуемые температуры для разогрева продуктов



РУССКИЙ

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

# Приготовление в Автоматических программах

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



1. Нажимайте кнопку выбора, пока в окошке дисплея не появится нужная Вам категория.

2. Выставьте кнопками **Больше/Меньше** нужный Вам вес/количество порций продукта.

3. Нажмите клавишу **Старт**. Начнется приготовление.

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

## ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если печь еще не остыла, после использования в других режимах, на дисплее появится индикация «НОТ». Автоматические программы приготовления можно будет использовать, как только индикация "НОТ" погаснет.
- Следуйте рекомендациям по приготовлению, написанным на этой и следующей странице.
- Программы 8 и 9 не предназначены для приготовления блюд. Они выполняют функции самоочистки.

## 1 Овощи

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

## 2 Суп

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

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

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

Продукты	Солянка	Щи	Рассольник
На 4 порции (1,5 литра)			
Копчености ветчина, сосиски, сервелат	200 г	-	-
Огурцы маринов	3 шт.	-	3 шт.
Лук	2 шт.	1 шт.	1 шт.
Перец сладкий	1 шт.	-	-
Томатный соус	4 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Картофель	-	2-3 шт.	2-3 шт.
Капуста свежая	-	200 г	-
Морковь	-	1 шт.	1 шт.
Масло растит	-	2 ст. л.	2 ст. л.
Добавить после звукового сигнала:			
Бульон с мясом или вода	1000 мл	1000 мл	1000 мл
Оливки	8-10 шт.	-	-
Лимон	1/2 шт.	-	1/2 шт.
Зелень, соль, перец	По вкусу		

# Программы автоматического приготовления

## 3 Каша

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

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

Накройте кастрюлю пленкой, поставьте в печь и нажмите «КАША». После звукового сигнала перемешайте и снимите крышку.

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

## 4 Рыба на пару

Режим подходит для приготовления как целой рыбы, так и кусочков рыбного филе. Выберите рыбу, подходящую для приготовления в микроволновой печи, и выложите ее одним слоем на дно мелкого блюда, кожей вниз. Для вкуса добавьте масло, специи, травы или лимонный сок. Подверните тонкие края филе, чтобы не пересушить их. Если вы хотите приготовить целую фаршированную рыбу, возможно, понадобится увеличить время ее обработки. Головную и хвостовую части целой рыбы следует обернуть небольшим количеством алюминиевой фольги, чтобы предотвратить их пересушивание. Накройте посуду плотно прилегающей крышкой или пластиковой пленкой. Если вы готовите большое количество рыбы, дайте готовому блюду постоять 3-5 мин перед подачей на стол. (толщина рыбы не должна быть более 3 см)

## 5 Жареная курица

Подходит для жарки как целой курицы, так и порционных кусочков, таких как крылышки, грудки, окорочка и т. д. Курицу можно предварительно замариновать в соусе или с овощами. Положите подготовленную курицу в жаропрочную посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Переверните при звуковом сигнале.

## 6 Котлеты

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

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

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

## 7 Бисквит

### Ингредиенты:

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

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

### Примечания:

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

## \*8 Самоочистка камеры

Выберите данную программу. Затем нажмите кнопку **Старт**, программа автоматической самоочистки начнет работать. После того как прозвучат 5 звуковых сигналов, нужно открыть печь и протереть насухо всю внутреннюю поверхность камеры чистой мягкой тканью.

## \*9 Самоочистка парообразователя

Слегка сбрызните емкость парообразователя моющим средством и выберите данную программу. После того как прозвучат 5 звуковых сигналов, протрите парообразователь насухо.

# Перед обращением в сервисный центр

## Нормальные явления при работе микроволновой печи

При включении микроволновой печи возникают помехи в работе телевизора.	При работе микроволновой печи могут возникать помехи в работе радио и телевизоров. Подобные помехи возникают при работе небольших электроприборов, таких как миксеры, пылесосы, фены и т.п. Это не означает, что с микроволновой печью что-то не в порядке.
На дверце печи конденсируется пар, из вентиляционных отверстий идет горячий воздух.	Во время приготовления от пищи идет пар и горячий воздух, большая часть которого отводится через вентиляционные отверстия благодаря циркуляции воздуха внутри печи. Однако некоторое количество пара оседает на менее горячих поверхностях, например на дверце. Это нормально.
Я случайно включил печь, не загрузив в нее продукты.	Включение пустой печи на короткое время не должно вызвать ее повреждение. Однако делать это не рекомендуется.
При работе печи в режиме Комбинации слышны постукивания и щелчки.	Такие шумы возникают при автоматическом переключении печи из микроволнового режима в режим гриля, в чем и состоит суть комбинированного режима работы. Это не является признаком неисправности.
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 Гриля и Комбинации. Если этого не делать, на стенках и потолке камеры скапливается жир и грязь, которые и являются причиной запаха и дыма.
Шум в паробразователе.	При использовании функции Пар и Микроволны, Разморозка с паром, Разогрев с паром и некоторых автоматических программ, в паробразователе будет поступать вода из контейнера. Во время впрыска и испарения воды может возникать шум.

РУССКИЙ

### Проблема

### Возможная причина

### Устранение

Печь не включается.	→	Печь не подсоединена надежно к сетевой розетке.	Выньте сетевой кабель из розетки и подождите 10 секунд, после чего снова подсоедините.
	→	Сработал автоматический прерыватель цепи или перегорел плавкий предохранитель.	Восстановите в исходное положение автоматический прерыватель или замените предохранитель.
	→	Не в порядке сетевая розетка.	Для проверки включите в розетку другой прибор.
Не начинается процесс готовки.	→	Не закрыта полностью дверца.	Закройте дверцу как следует.
	→	После программирования не была нажата кнопка <b>Старт</b> .	Нажмите кнопку <b>Старт</b> .
	→	Ранее уже была задана другая программа.	Нажмите кнопку <b>Стоп/Сброс</b> , чтобы отменить предыдущую программу и ввести новую.
	→	Программа введена некорректно.	Повторите программирование, воспользовавшись указаниями инструкции по эксплуатации.
На дисплее появляется надпись "E0".	→	Случайно была нажата кнопка <b>Стоп/Сброс</b> .	Заново запрограммируйте печь.
	→	Включилась функция блокировки от детей в результате 3-кратного нажатия кнопки <b>Старт</b> .	Отключите функцию блокировки от детей, нажав кнопку <b>Старт</b> 3 раза.

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

## Уход и техническое обслуживание микроволновой печи

1. Не оставляйте продукты в печи и производите ее чистку в строгом соответствии с рекомендациями.
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. По мере необходимости, мойте стеклянный лоток в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.
8. Во время приготовления блюд в режимах Гриля и Комбинации 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, Комбинации или Духовки потолок, дно и стенки камеры печи необходимо протереть мягкой тканью, с использованием моющего средства. Особенно важно поддерживать чистоту смотрового окна 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 в течение рекомендуемого времени, и затем тщательно вытрите. Не чистите этим средством дверцу печи и вентиляционные отверстия, находящиеся на правой боковой панели корпуса.  
**НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО НЕПОСРЕДСТВЕННО ВНУТРИ КАМЕРЫ!**  
Для очистки нельзя использовать пароочиститель.
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 4,7 А 950 Вт
	Нагревательный элемент 7,4 А 1600 Вт
Мощность:	Микроволновой режим* 1000 Вт
	Верхний нагревательный элемент 1000 Вт
	Нижний нагревательный элемент 600 Вт
	Паронагреватель 620 Вт
Габаритные размеры (без ручки):	320 мм (В) x 520 мм (Ш) x 455 мм (Г)
Внутренние размеры:	205 мм (В) x 354 мм (Ш) x 341 мм (Г)
Внутренний объем:	25 л
Рабочая частота:	2450 МГц
Вес без упаковки:	17,0 кг

\* Тест IEC

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления. Информация относительно требований к напряжению, месяца изготовления, страны и серийного номера находится на специальной наклейке на задней стороне микроволновой печи.