









































# Содержание

Краткое руководство пользователя .....	2-3
Установка и подключение .....	4
Меры безопасности .....	5
Важная информация .....	6
Принципиальная схема устройства .....	7-8
Панель управления .....	9
Окно дисплея .....	10
Поворотный переключатель .....	10
Установка часов .....	11
Функция блокировки от детей .....	11
Приготовление в режиме Микроволны .....	12
Быстрое изменение установки времени .....	13
Приготовление в режиме Пар + Микроволны .....	14
Приготовление с Пароувлажнением .....	14
Размораживание с установкой времени .....	15
Размораживание с Пароувлажнением .....	15
Технология размораживания и полезные советы .....	16
Разогрев с Пароувлажнением .....	17
Сенсорный разогрев .....	18
Рекомендуемые температуры для разогрева продуктов .....	19
Выбор типа нагрева .....	20-23
Установка таймера .....	24
Программирование 3-х стадий приготовления .....	25
Просушка парогенератора .....	25
Программы автоматического приготовления .....	26-32
Функции самоочистки .....	33
Перед обращением в сервисный центр .....	34-35
Уход и техническое обслуживание микроволновой печи .....	36
Технические характеристики .....	37

Русский

# Краткое руководство пользователя

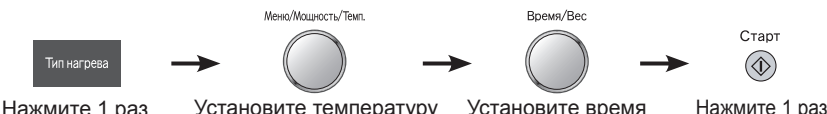
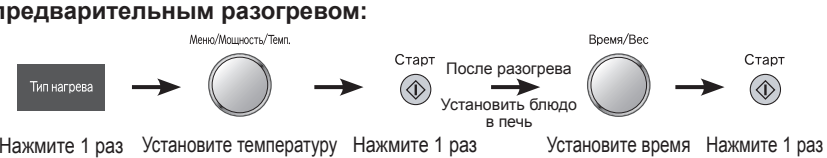

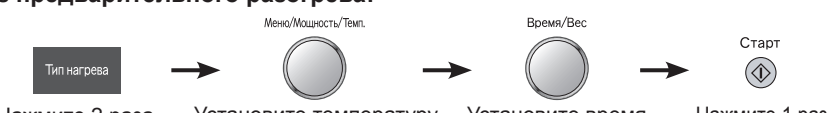




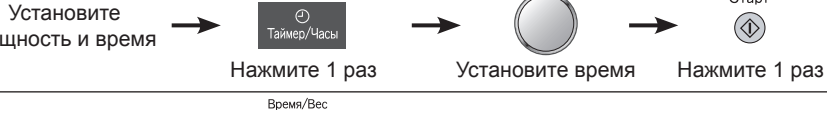
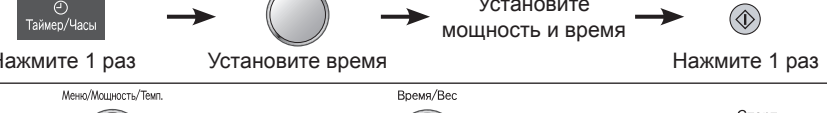

После включения в сеть в окне дисплея появится 8888, печь готова к работе.

Цель	Действия	
Установка часов (стр. 11)	 →  →  Нажмите два раза → Установите время (24 часа) → Нажмите 1 раз	
Установка/Снятие защиты от детей (стр. 11)	<b>Установка:</b> На дисплее  →  Нажмите 3 раза	<b>Снятие:</b> На дисплее  →  или  Нажмите 3 раза
Установка режима микроволн (стр. 12)	<b>Способ 1:</b>  →  →  Нажмите от 1 до 6 раз для установки мощности → Установите время → Нажмите 1 раз	<b>Способ 2:</b>  →  →  →  Нажмите 1 раз → Установите мощность → Установите время → Нажмите 1 раз
	<b>Способ 1:</b>  →  →  Нажмите 1 или 2 раза для установки мощности → Установите время → Нажмите 1 раз	<b>Способ 2:</b>  →  →  →  Нажмите 1 раз → Установите мощность → Установите время → Нажмите 1 раз
Установка режима Пар + Микроволны (стр. 14)	<b>Способ 1:</b>  →  →  Нажмите 1 или 2 раза для установки мощности → Установите время → Нажмите 1 раз	<b>Способ 2:</b>  →  →  →  Нажмите 1 раз → Установите мощность → Установите время → Нажмите 1 раз
Увлажнение паром (стр. 14)	В режимах: Конвекция, Конвекция + Гриль, Гриль →  →  (если необходимо) Нажмите и удерживайте 2 секунды, чтобы включить увлажнение паром на 1 минуту → Нажмите 1 или 2 раза в течение 5 секунд после шага 2, чтобы продлить увлажнение паром ещё на 1-2 минуты	
Разморозка с пароувлажнением (стр. 15)	 →  →  Нажмите 1 раз → Установите вес → Нажмите 1 раз	
Разогрев с пароувлажнением (стр. 17)	 →  (если необходимо) →  Нажмите 2 раза → Корректировка → Нажмите 1 раз	
Сенсорный разогрев (стр. 18)	 →  →  Нажмите 1 раз → Установите температуру → Нажмите 1 раз	

Русский

# Краткое руководство пользователя

РУССКИЙ

Цель	Действия
Конвекция (стр. 20)	<b>Без предварительного разогрева:</b>  <p>Нажмите 1 раз → Установите температуру → Установите время → Нажмите 1 раз</p>
	<b>С предварительным разогревом:</b>  <p>Нажмите 1 раз → Установите температуру → Нажмите 1 раз → После разогрева Установить блюдо в печь → Установите время → Нажмите 1 раз</p>
Ферментация (стр. 21)	 <p>Нажмите 1 раз → Установите 40°C → Установите время → Нажмите 1 раз</p>
Конвекция + Гриль (стр. 21)	<b>Без предварительного разогрева:</b>  <p>Нажмите 2 раза → Установите температуру → Установите время → Нажмите 1 раз</p>
	<b>С предварительным разогревом:</b>  <p>Нажмите 2 раза → Установите температуру → Нажмите 1 раз → После разогрева Установить блюдо в печь → Установите время → Нажмите 1 раз</p>
Гриль (стр. 22)	 <p>Нажмите 3 раза → Установите мощность → Установите время → Нажмите 1 раз</p>
Комбинация (стр. 23)	 <p>Нажмите 4 раза → Установите мощность → Установите время → Нажмите 1 раз</p>
Обычный таймер (стр. 24)	 <p>Нажмите 1 раз → Установите время → Нажмите 1 раз</p>
Устойка (стр. 24)	 <p>Установите мощность и время → Нажмите 1 раз → Установите время → Нажмите 1 раз</p>
Задержка включения (стр. 24)	 <p>Нажмите 1 раз → Установите время → Установите мощность и время → Нажмите 1 раз</p>
Автоменю (стр. 26)	 <p>Выберите нужную программу → Установите порции/вес → Нажмите 1 раз</p>

# Установка и подключение

## Проверка микроволновой печи

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

## Указания по заземлению

**ВНИМАНИЕ:** В ЦЕЛЯХ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА. Если сетевая розетка не имеет заземления, покупатель должен заменить ее на розетку с системой заземления.

## Рабочее напряжение

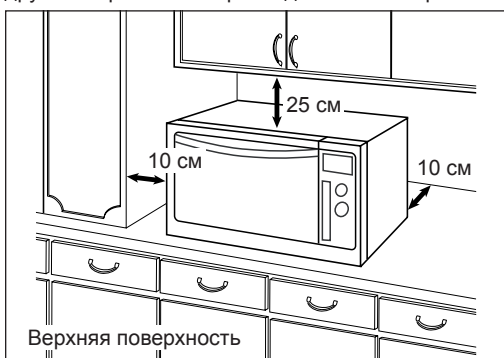
Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на фирменной наклейке. При подключении к сети с напряжением выше указанного возможно возгорание или другие повреждения.

## Установка микроволновой печи

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

### При установке на кухонном столе:

Оставьте 25 см свободного пространства над печью, 10 см за печью, 10 см с левой стороны печи. Если одна сторона печи располагается вплотную к стене, другая сторона или верх не должны блокироваться.



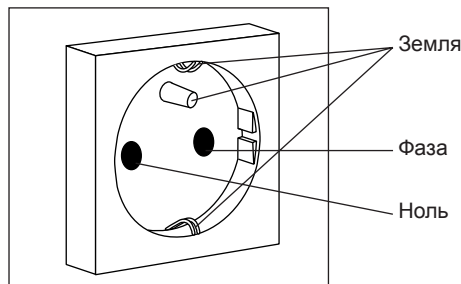
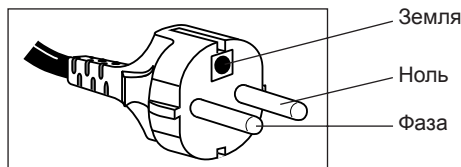
4. Не размещайте микроволновую печь вблизи электрической или газовой плиты.
5. Не допускается снятие ножек.
6. Данная печь предназначена только для бытового применения. Не используйте ее вне помещения.
7. Не рекомендуется пользоваться микроволновой печью при повышенной влажности воздуха.
8. Шнур питания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

## Предупреждение

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

## Внимание!

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



- Rus-4 -

Русский

# Меры безопасности

## Назначение микроволновой печи

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

## Использование нагревательного элемента

1. **Внешние поверхности печи, включая вентиляционные отверстия на корпусе и дверце, нагреваются в режимах Комбинация, Гриль, Гриль + Конвекция и Конвекция. 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 Комбинация, Гриль, Гриль + Конвекция и Конвекция верхняя панель корпуса будет очень горячей.  
**Примечание:** При работе в режимах Комбинация, Гриль, Гриль + Конвекция и Конвекция, аксессуары, установленные внутри печи, также сильно нагреваются.
3. При эксплуатации микроволновой печи в режимах Комбинация, Гриль, Гриль + Конвекция и Конвекция ее внешние поверхности также нагреваются. Не позволяйте детям дотрагиваться до них.

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

## Аксессуары

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

## Стекланный лоток

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

## Решетка

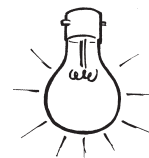
1. В комплект входит решетка, благодаря которой на поверхности небольших по объему порционных блюд быстрее образуется румяная корочка.
2. Решетку необходимо регулярно чистить.
3. При использовании решетки в режимах с ручным управлением: Комбинация, Гриль, Гриль + Конвекция и Конвекция, выбирайте только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

## Работа вентилятора

Некоторое время после использования печи, 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.



## Правила безопасности при пользовании выключателем сетевого питания

Выключатель сетевого питания предохраняет печь от короткого замыкания.

1. Необходимо регулярно проверять исправность выключателя сетевого питания.
2. Содержите выключатель чистым и в рабочем состоянии.
3. Не дотрагивайтесь до него мокрыми руками.
4. Не допускайте попадания брызг или чистящего средства на выключатель.

# Важная информация

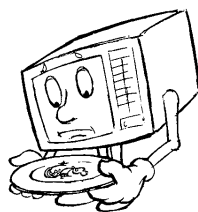
## 1) Время приготовления

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

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

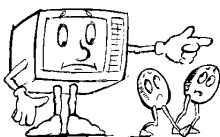
## 2) Небольшие порции продуктов

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



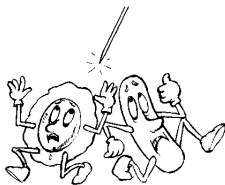
## 3) Яйца

- Не допускается варить яйца в скорлупе или 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.

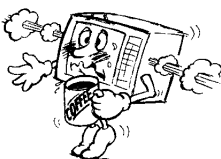


## 5) Термометр для мяса

- Для определения степени готовности мяса или птицы Вы можете использовать специальный термометр для мяса. Для этого необходимо предварительно вынуть блюдо из печи. Не пользуйтесь обычными термометрами для мяса в процессе приготовления в режимах с использованием микроволн (Микроволны, Пар + Микроволны, Комбинация), так как они вызывают искрение.

## 6) Жидкости

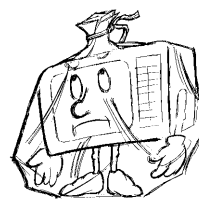
- При разогревании жидкостей в микроволновой печи, например супа, соусов или напитков, их закипание может произойти без видимых пузырьков. В результате кипящая жидкость может внезапно выплеснуться из посуды. Во избежание этого соблюдайте следующие правила:



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

## 7) Бумага/Пластик

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



## 8) Посуда/Фольга

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

## 9) Бутылочки для кормления/ Консервы для детского питания

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

# Принципиальная схема устройства (Вид спереди)

## Керамическое дно камеры печи

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

**Наружные вентиляционные отверстия печи**

**Система блокировки дверцы**

**Наружные вентиляционные отверстия печи**

**Направляющие для противня**  
(Только для противня)

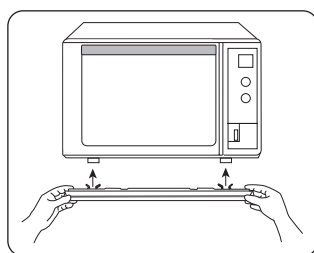
**Панель управления**

**Механизм крепления дверцы**  
Нельзя совать пальцы в отверстия.

**Заводская табличка (шильдик)**  
Прикреплена на правой стороне печи.

**Дверца печи**

**Внешняя панель контейнера для воды**



**Желоб парогенератора**

**Прокладка-уплотнитель**

## Контейнер для воды

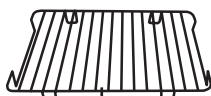
1. Вставьте контейнер, как показано на рис.
2. Наливайте воду до верхней отметки на контейнере.
3. Неправильная установка может привести к подтеканию воды.
4. Регулярно промывайте контейнер и прокладку-уплотнитель.
5. Смещение прокладки-уплотнителя может вызвать подтекание воды.
6. **Используйте дистиллированную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

## Подставка - водосборник

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

## Керамический рассекатель пара

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



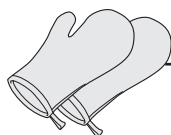
**Решетка**

## Стекло́нный лоток

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

## Противень

1. Только для режимов: Конвекции, Гриля и Конвекции + Гриль
2. Устанавливать только на специальные направляющие. После приготовления не дотрагивайтесь руками, чтобы не обжечься.



## Рукавицы

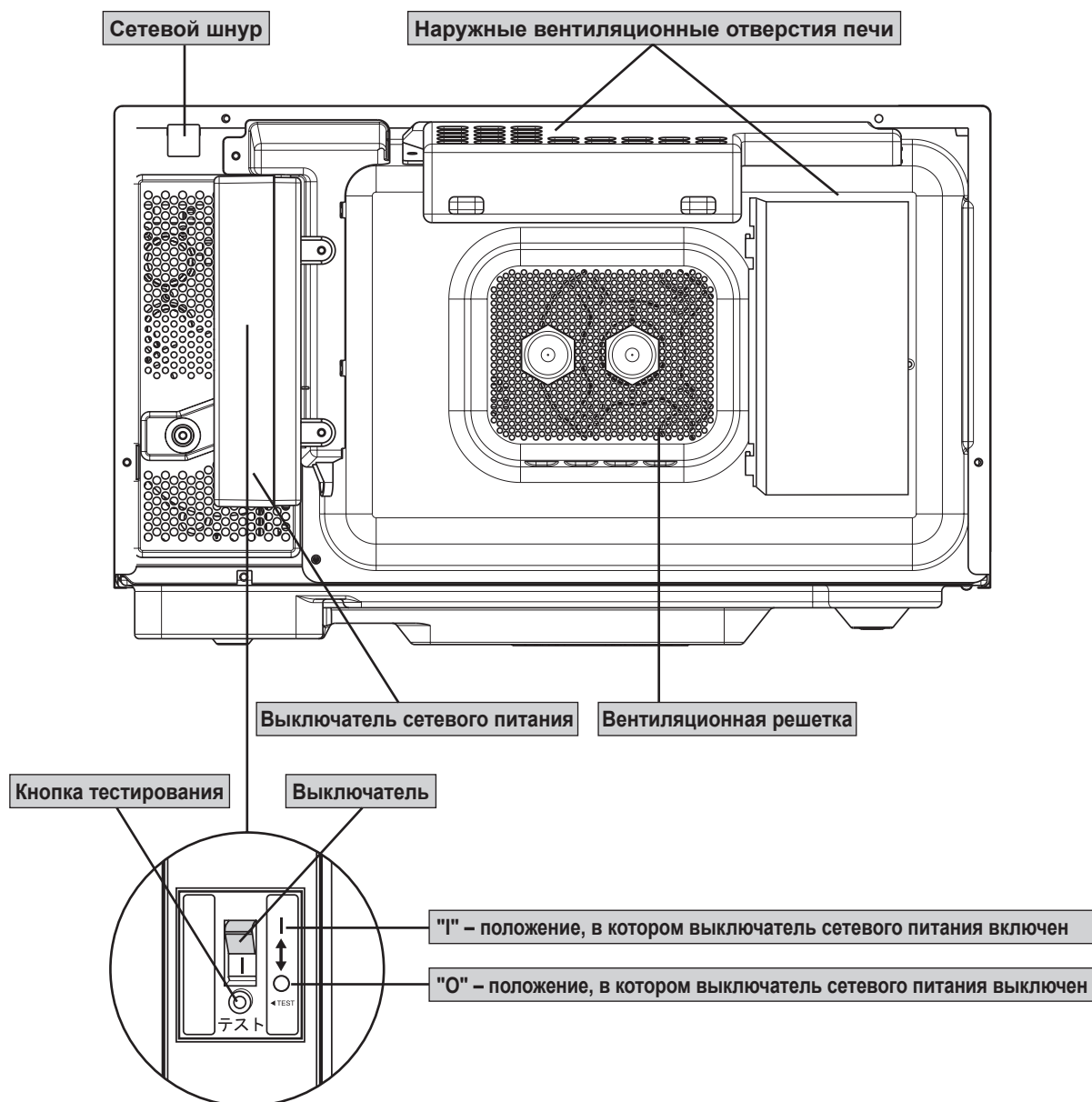
После режимов, использующих нагревательные элементы, чтобы не обжечься, вынимайте противень из печи только в защитных рукавчиках.

## Примечание:

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

Русский

# Принципиальная схема устройства (Вид сзади)



## Управление выключателем сетевого питания

Если ваша печь не работает, проверьте, включен ли выключатель сетевого питания. Если он установлен в позицию "O", пожалуйста, установите его в положение "I". Если он установлен в положение "I", пожалуйста, обратитесь в сервисный центр.

## Проверка исправности выключателя сетевого питания

Для того чтобы убедиться, что прерыватель работает, надо регулярно проверять его, нажимая кнопку ТЕСТ. Желательно делать это раз в месяц.

Включите печь в сеть и тонкой деревянной палочкой нажмите на кружок на кнопке ТЕСТ. Если переключатель со щелчком перейдет в положение "O", переключатель работает нормально. Поставьте его в положение "I" и продолжайте пользоваться печкой. Если он не перейдет в положение "O", пожалуйста, обратитесь в сервисный центр.



# Панель управления

Русский

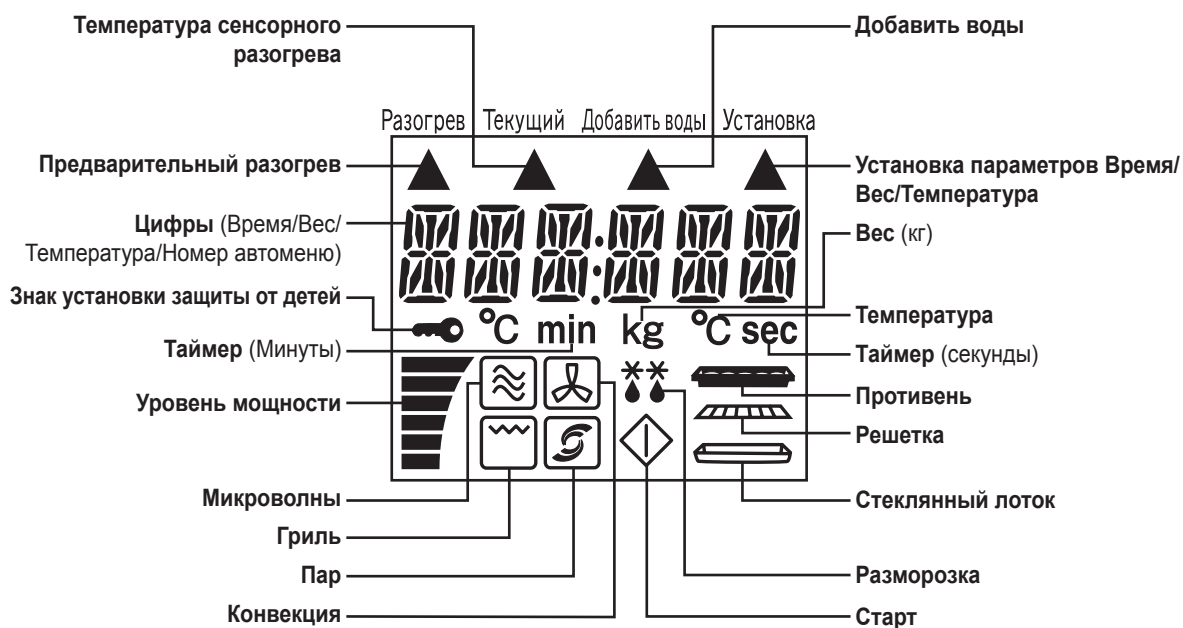


## Звуковой сигнал:

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

# Окно дисплея

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



Русский

# Поворотный переключатель

С помощью утапливаемого поворотного переключателя очень легко и удобно устанавливать значения Времени, Веса, Температуры, Мощности микроволн и выбирать номер программы автоматического приготовления. Пожалуйста, задавайте параметры, когда переключатель находится в «отжатом» состоянии. После установки «утопите» переключатель в панель управления, чтобы предотвратить случайный ввод.

Меню/Мощность/Темп.




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

Время/Вес



- **Установка времени:**  
Установка времени приготовления, значения таймера или часов.
- **Установка веса:**  
При разогреве с паром и в программах автоменю.
- **Быстрое изменение установки времени:**  
Возможность увеличить или уменьшить время приготовления в режимах Микроволн, Гриля, Комбинации, Конвекции + Гриль и Конвекции.

# Установка часов

- 
1. Дважды нажмите кнопку **Таймер/Часы**. В окне дисплея начнет мигать двоеточие.
2. Поворачивая поворотный переключатель **Время/Вес**, введите время. Время высветится в окне дисплея, двоеточие будет мигать. Время отсчитывается минутами.
3. Нажмите 1 раз. Двоеточие перестанет мигать. Время установлено и высвечено в окне дисплея.

## Примечание:

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

Русский

# Функция блокировки от детей

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

## Чтобы установить:



Нажмите 3 раза

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

## Чтобы снять:



Нажмите 3 раза

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

# Приготовление в режиме Микроволны

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

## Способ 1:



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

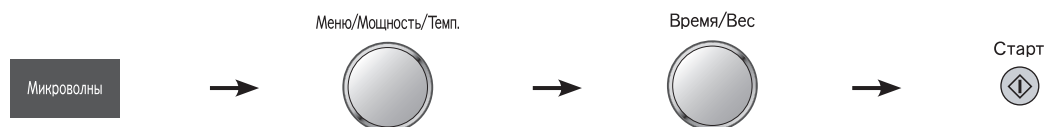
## Примечание:

1. Если приготовление на Высокой мощности – первая стадия, кнопку Микроволны можно не нажимать, сразу установить время поворотным переключателем **Время/Вес** и нажать кнопку **Старт**.
2. Можно запрограммировать процесс приготовления, введя подряд установки для трех различных стадий, и они будут стартовать друг за другом без вашего участия. См. стр. 25.

Русский

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

## Способ 2:

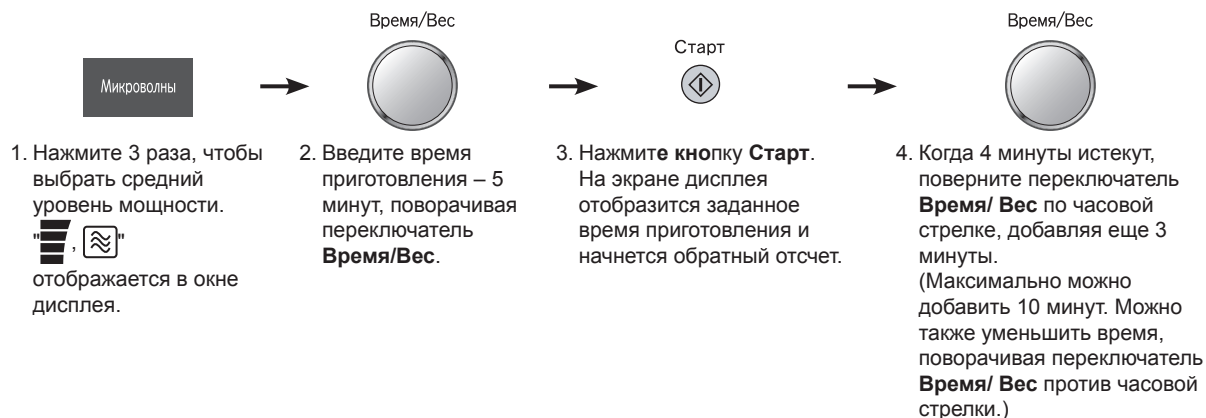


1. Нажмите 1 раз. (Уровень мощности – Высокий)
2. Установите нужную мощность поворотным переключателем **Меню/Мощность/Температура**.
3. Введите время приготовления поворотным переключателем **Время/Вес**.
4. Нажмите кнопку **Старт**. На экране дисплея отобразится заданное время приготовления и начнется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

# Быстрое изменение установки времени

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

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



Русский

## Примечание:

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

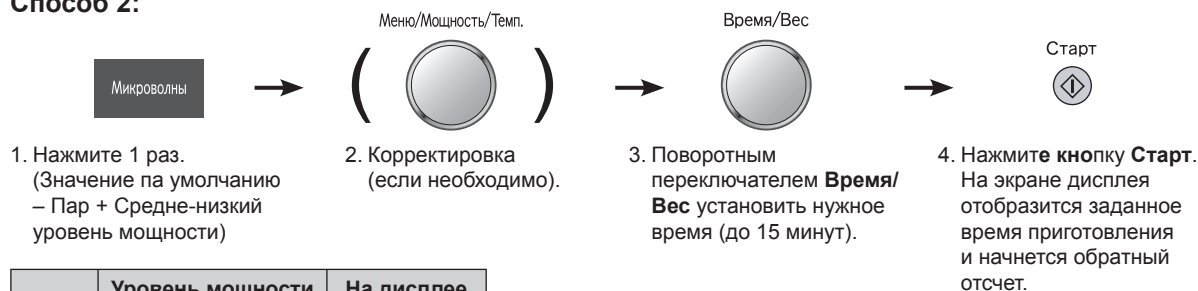
# Приготовление в режиме Пар + Микроволны

Совместное воздействие микроволн и пара. Возможны два уровня мощности микроволн в этом режиме. Выбрать нужную мощность, можно нажимая на кнопку **Пар + Микроволны** или поворачивая поворотный переключатель **Меню/Мощность/Температура**.

## Способ 1:



## Способ 2:



	Уровень мощности	На дисплее
1	Пар + Средне-низкий	
2	Пар + Низкий	

### Примечание:

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

# Приготовление с Пароувлажнением

Возможность добавить пар во время: Конвекции, Гриля и Конвекции + Гриль (до 3 минут)

**Пример: Добавить пар 1 минуту в режиме Конвекции.**



### Примечание:

1. Перед началом использования всегда наливайте воду в контейнер для воды.
2. При установке режима пароувлажнения продолжается обратный отсчет заданного времени.
3. Установленное время пароувлажнения не может превышать оставшееся время приготовления блюда.

# Размораживание с установкой времени

Обычная разморозка с установкой времени по вашему желанию.



## 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

Возможность разморозки мяса, птицы и морепродуктов автоматически, выбирая лишь нужный вес. Рекомендованные веса: от 0.1 кг до 3.0 кг.



## Примечание:

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

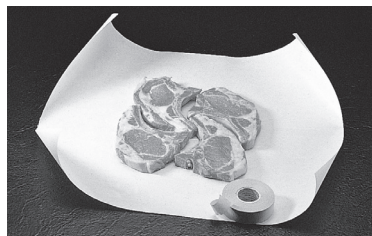
# Технология размораживания и полезные советы

## 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.

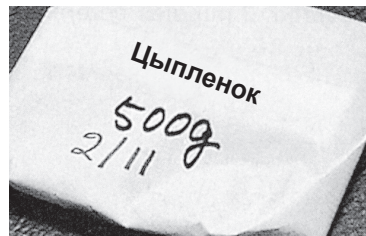
**Примечание:** Если продукт был упакован в алюминиевую фольгу, то во избежание искрения во время размораживания, снимите алюминиевую фольгу с продукта.



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 паровлажнением

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

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

## Советы по разморозке с паром

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

## Два звуковых сигнала

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

## Правила размораживания

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



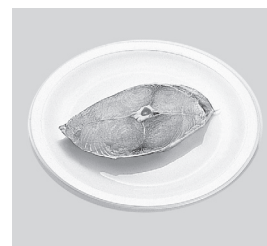
Снимите упаковку с сырого мяса и положите его на тарелку.



Оберните кость куриного окорочка алюминиевой фольгой.



Оберните голову и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой.



Снимите упаковку с рыбного филе и положите его на тарелку.



# Разогрев с Пароувлажнением

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



\* Необязательный шаг. Нажмите кнопку **Старт** сразу, если значения по умолчанию Вас удовлетворяют.

Русский

## Разогрев блюд из круп/других блюд

Для разогрева каш и других блюд.

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

### Примечание:

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

# Сенсорный разогрев

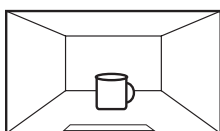
Для разогрева блюда до нужной температуры без указания мощности и времени. Диапазон температур от -10 до +90°C.



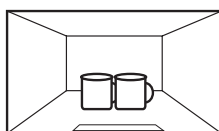
## Примечание:

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

1 чашка



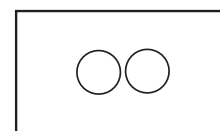
2 чашки



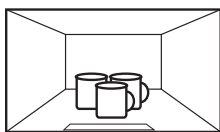
Месторасположение дверцы



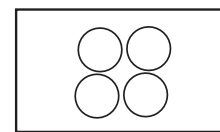
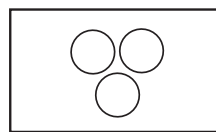
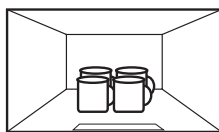
Контейнер



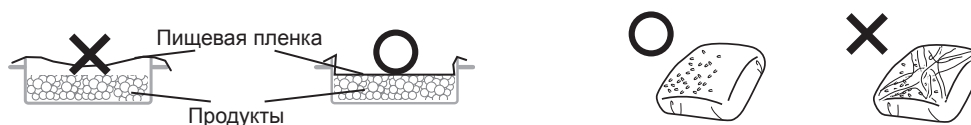
3 чашки



4 чашки



5. При использовании пищевой пленки при разогреве, она должна плотно прилегать к продукту, в противном случае будет невозможно правильно измерить температуру. Если пленка завернута внахлест, убедитесь, что область двойного слоя пленки находится внизу.

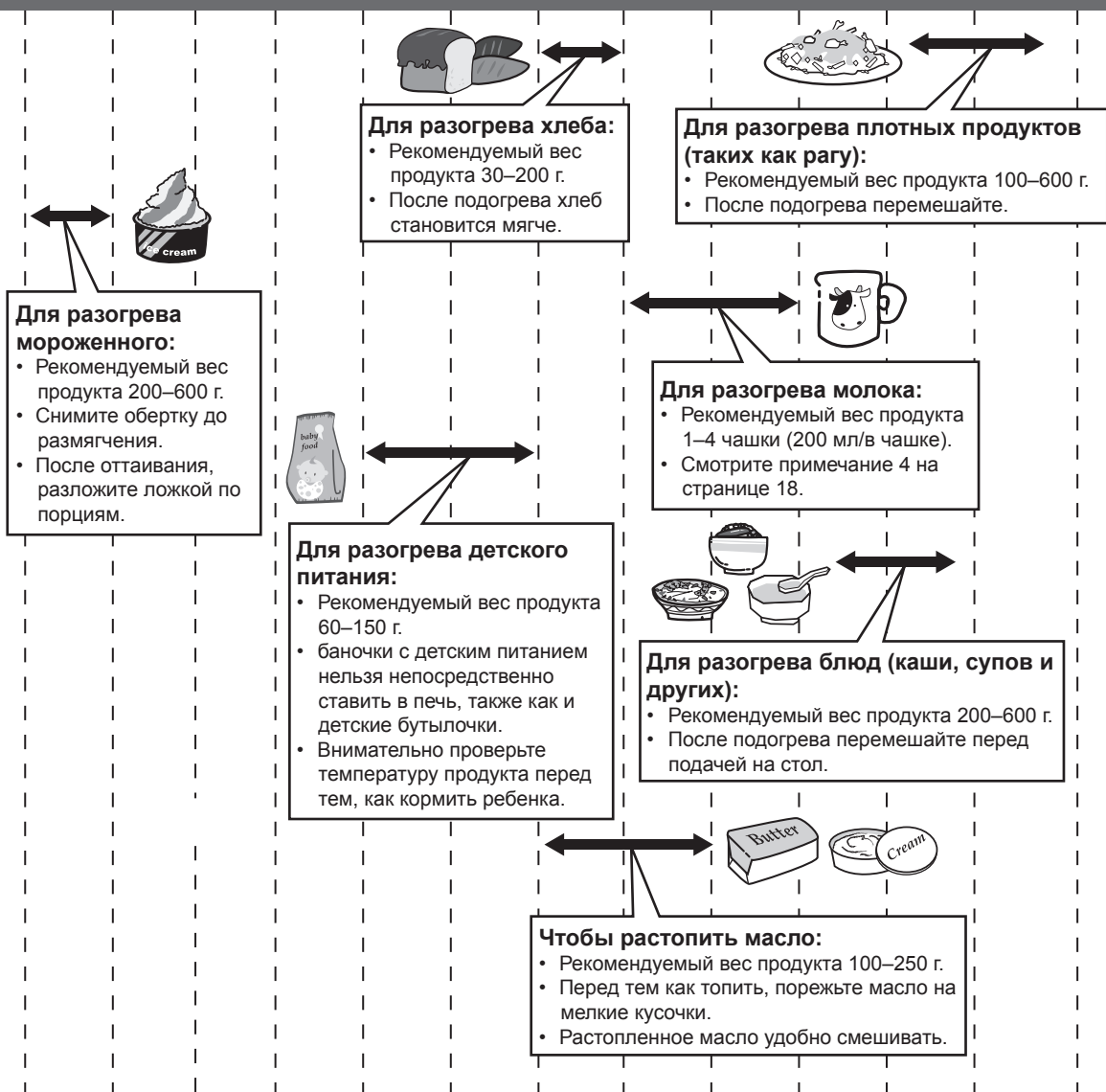


6. Если температура внутри печи очень высока, сенсорный подогрев использовать нельзя. В окошке дисплея появится сообщение «HOT». Сенсорный подогрев можно будет использовать, когда надпись «HOT» исчезнет.
7. Реальная температура продукта после разогрева может отличаться от установленной. Это зависит от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

# Рекомендуемые температуры для разогрева продуктов

-10 -5 0 10 20 30 40 50 55 60 70 80 90°C

Русский



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

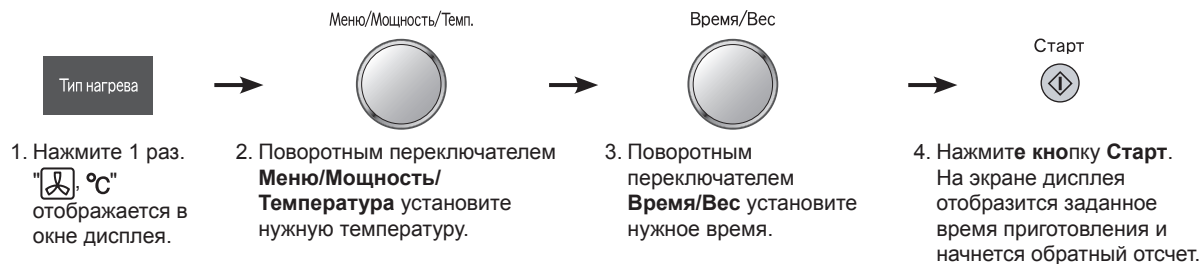
# Выбор типа нагрева

Возможность выбора одного из 4 –х. типов тепловой обработки.

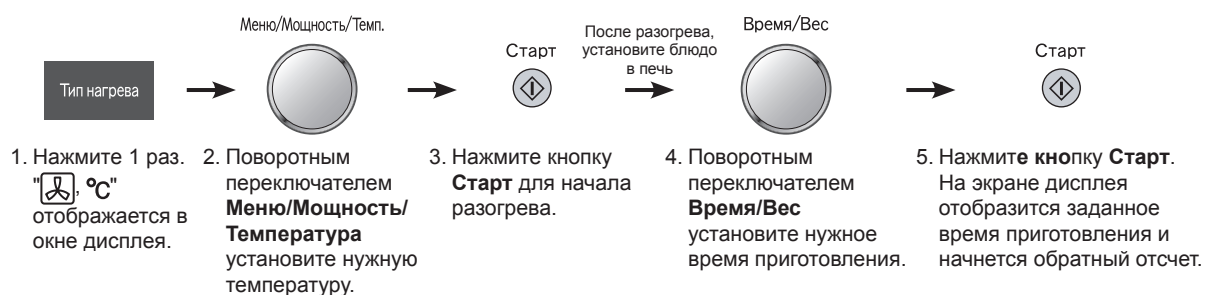
## Конвекция

Диапазон возможной установки температуры - от 100°C до 300°C. Особенно подходит для различной выпечки и пиццы. Положите продукты на противень, установите температуру и время.

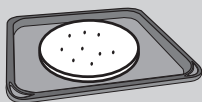
### Без предварительного разогрева:



### С предварительным разогревом:



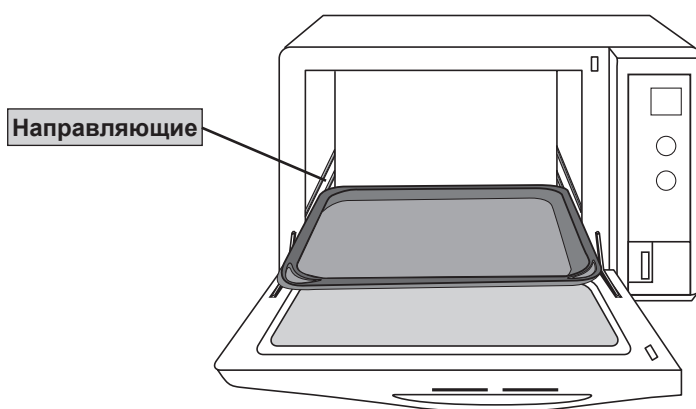
### Пример: Замороженная пицца



Ингредиенты: Вес замороженной пиццы около 400 г.

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

## Установка противня.



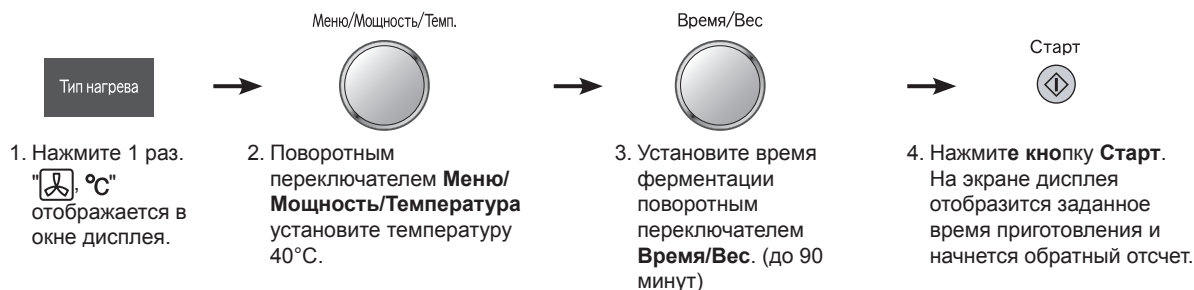
При использовании противня, пожалуйста, вставляйте его в печь по направляющим, как показано на рисунке. Не ставьте металлический противень непосредственно на керамическое дно печи. Это может привести к возгоранию.

# Выбор типа нагрева

## Режим ферментации

Ферментация при температуре 40°C.

**Пример: Расстойка дрожжевого теста при 40°C в течение 40–60 минут.**

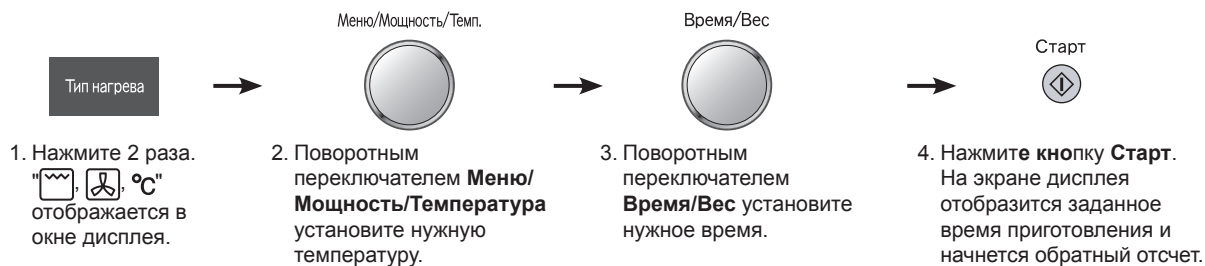


Русский

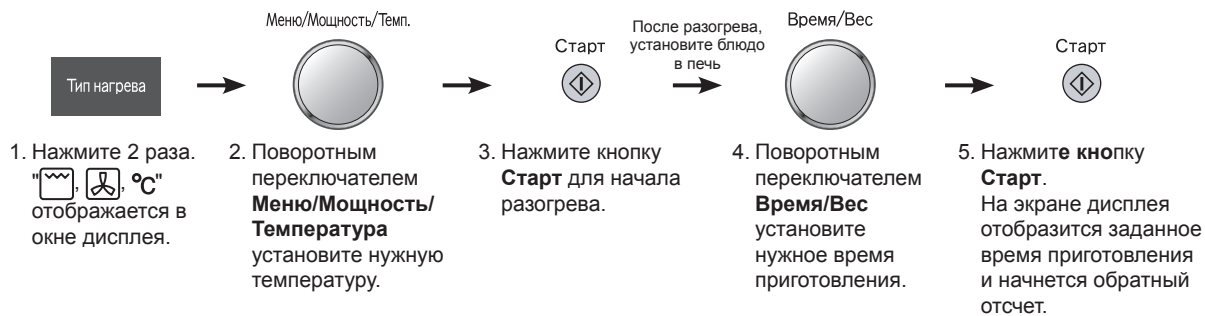
## Конвекция + Гриль

Режим аналогичен режиму Конвекции, но с включенным верхним кварцевым грилем для образования хрустящей корочки на всей поверхности продукта.

### Без предварительного разогрева:



### С предварительным разогревом:



### Примечание:

1. Во время приготовления в режиме Конвекция и Конвекция + Гриль можно поворотным переключателем **Меню/Мощность/Температура** подкорректировать нужную температуру.
2. Во время приготовления в режиме Конвекция и Конвекция + Гриль можно нажать кнопку **Тип нагрева**, чтобы высветить на дисплее установленную температуру.
3. Пожалуйста, будьте осторожны, в режимах Конвекция и Конвекция + Гриль печь сильно нагревается.

# Выбор типа нагрева

## Гриль

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

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

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

### Пример: Куриные крылышки в гриле

Решетка



Стекло-  
лоток

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

1. Замаринуйте куриные крылышки с приправами на 15 - 20 минут.
2. Положите замаринованные куриные крылышки на решетку, установленную на стеклянный лоток.
3. Нажмите кнопку **Тип нагрева** 3 раза
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.

Русский

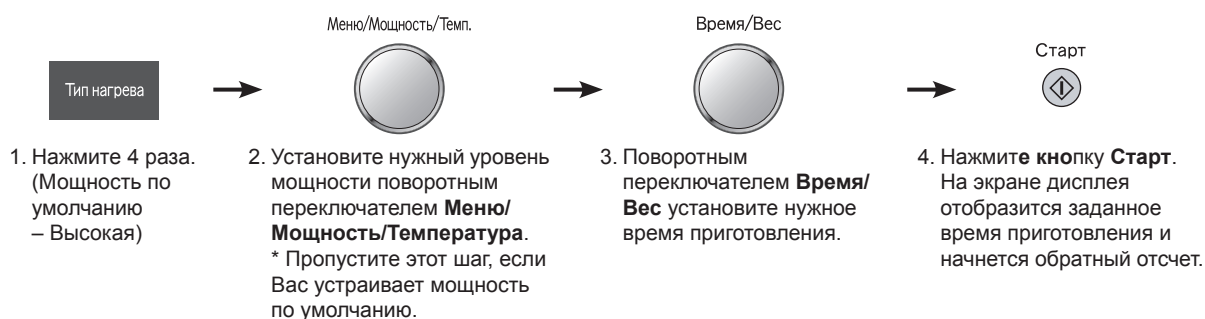
# Выбор типа нагрева

## Комбинированный режим (комбинация)

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

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

Русский



### Пример: Жареная курица



Ингредиенты: 1 целая курица, приправы, соус

1. Замаринуйте курицу с приправами 15–20 минут и полейте ее соусом.
2. Взвесьте курицу и положите ее на решетку. Затем поставьте на стеклянный лоток.
3. Нажмите кнопку **Тип нагрева** 4 раза. Установите Средний уровень мощности поворотным переключателем **Меню/Мощность/Температура**.
4. Поворотным переключателем **Время/Вес** установите нужное время приготовления. (Чем

больше вес, тем дольше время приготовления. Подробнее 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.)	20	22	26


# Установка таймера

Возможность запрограммировать время уставки блюда после его приготовления, работу по таймеру в минутах и секундах, а также установить задержку запуска программы.


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

- 
1. Нажмите 1 раз.
  2. Поворотным переключателем **Время/Вес** установите нужное время – 5 мин. (до 90 минут)
  3. Нажмите клавишу **Старт**. Таймер начинает отсчёт без работы печи.

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

- 
1. Нажмите 3 раза.
  2. Поворотным переключателем **Время/Вес** установите нужное время – 3 мин.
  3. Нажмите 1 раз.
  4. Поворотным переключателем **Время/Вес** установите нужное время уставки – 5 мин. (до 90 мин)
  5. Нажмите клавишу **Старт**. Начнётся приготовление. Когда приготовление закончится, начнется обратный отсчет времени уставки. При этом печь уже не будет работать.

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

- 
1. Нажмите 1 раз.
  2. Поворотным переключателем **Время/Вес** установите время отсрочки – 5 мин. (до 90 мин)
  3. Нажмите 3 раза.
  4. Поворотным переключателем **Время/Вес** установите нужное время – 3 мин.
  5. Нажмите клавишу **Старт**. Начнется отсчет времени задержки включения. Затем начнется приготовление.

## Примечание:

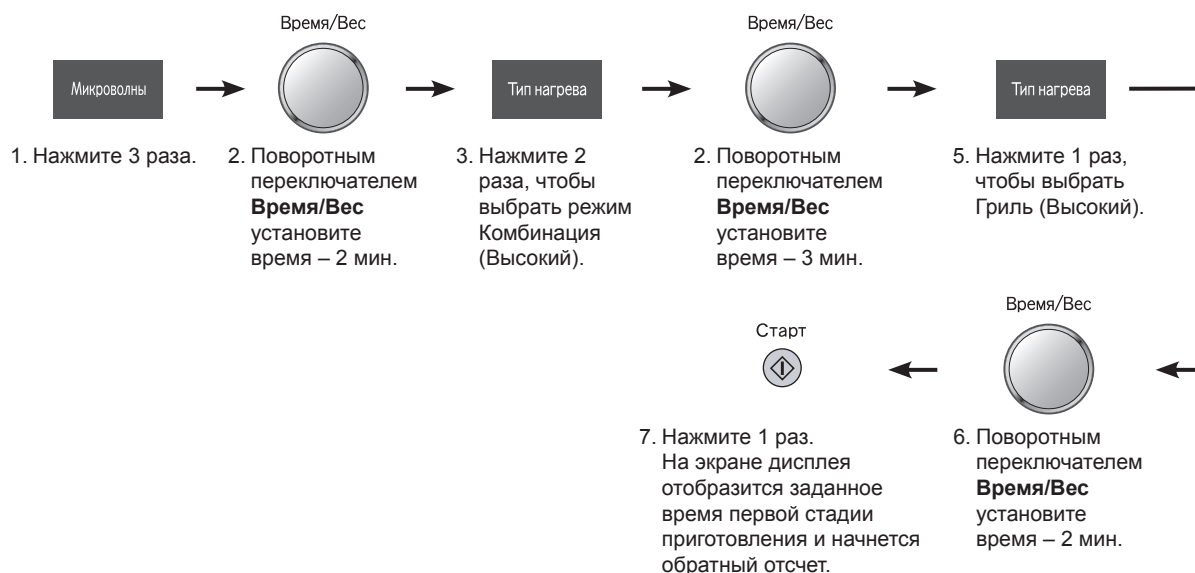
1. Время на дисплее будет продолжать отсчитываться, даже если Вы открыли дверь во время работы Минутного таймера, задержки включения или при установке времени паузы.
2. Функция задержки включения и время паузы не может быть запрограммирована перед любой программой автоматического приготовления. Это не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



# Программирование 3-х стадий приготовления

Возможность запрограммировать последовательно до 3-х стадий приготовления.

**Пример: Запрограммировать последовательно 2 минуты на Средней мощности в режиме Микроволны, затем 3 минуты в режиме Комбинация Высокая и 2 минуты в режиме Гриль Высокий.**



Русский

## Примечание:

- Во время работы, после каждой стадии будут раздаваться два звуковых сигнала.
- Режимы Конвекция, Конвекция + Гриль, программы Автоменю, Разморозка с пароувлажнением и режимы Разогрева не могут включаться в программируемые последовательности.
- Режим Микроволны + Пар может быть включен в последовательность только 1 раз и не может программироваться совместно с режимами Гриль и Комбинация.

# Просушка парогенератора

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

Разморозка с пароувлажнением

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



## Примечание:

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

# Программы автоматического приготовления

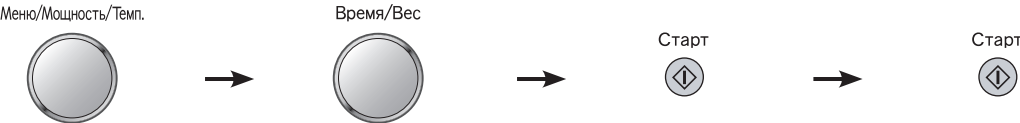

Возможность готовить привычные блюда без предварительной установки уровня мощности и времени. Установите нужный номер программы поворотным переключателем **Меню/Мощность/Температура**.

Для программ с 1 по 17, пожалуйста, поступайте следующим образом:

- 
1. Поворачивайте переключатель **Меню/Мощность/Температура**, пока на дисплее не появится номер нужной программы.
    - \* Зажегшийся зеленый индикатор подскажет, что в контейнер надо налить воды, так как будет использовано парувлажнение.  
 Пиктограммы решетки и стеклянного лотка на дисплее означают, что эти аксессуары понадобятся для приготовления блюда.
  2. Поворотным переключателем **Время/Вес** установите нужное количество порций или вес.
  3. Нажмите кнопку **Старт**. На экране дисплея отобразится заданное время приготовления и начнется обратный отсчет.

Русский

Для программ с 18 по 22, пожалуйста, поступайте следующим образом:

- 
1. Поворачивайте переключатель **Меню/Мощность/Температура**, пока на дисплее не появится номер нужной программы.
    - \* Зажегшийся зеленый индикатор подскажет, что в контейнер надо налить воды, так как будет использовано парувлажнение.  
 О необходимости использования противня подскажет его пиктограмма на дисплее.
  2. Поворотным переключателем **Время/Вес** установите нужное количество порций или вес. Если программа не предполагает выбора параметров, поворот переключателя зафиксирует выбор программы и на дисплее номер программы сменит информация о некоторых параметрах программы.
  3. Нажмите кнопку **Старт** для предварительного разогрева печи. Сразу же после сигнала в течение 2 минут поставьте противень с подготовленными продуктами на направляющие и сразу же закройте дверцу печи.
    - \* После того, как дверца будет открытой 1 мин. 30 сек. прозвучит звуковой сигнал предупреждения, что осталось 30 секунд. Если и после этого в течение 30 секунд блюдо не будет установлено в печь, печь выключится.
  4. Нажмите кнопку **Старт**. После определения необходимого для приготовления блюда времени, оставшееся время будет высвечиваться на дисплее.

# Программы автоматического приготовления

Номер	Название	Порции/Вес			
		200 г	400 г	600 г	800 г
1	Овощи	200 г	400 г	600 г	800 г
2	Замороженные овощи	200 г	400 г	600 г	800 г
3	Омлет	250 г	450 г	650 г	850 г
4	Суп	500 г	1000 г	1500 г	2000 г
5	Каша	250 г	500 г	-	-
6 *	Паровая рыба	120 г	250 г	370 г	500 г
7 *	Кусочки курицы на пару	120 г	250 г	370 г	500 г
8	Пельмени	250 г	500 г	-	-
9	Запеченный картофель	300 г	600 г	900 г	1200 г
10 *	Жареная говядина (кусок)	600 г	900 г	1200 г	1500 г
11 *	Жареная свинина (кусок)	600 г	900 г	1200 г	1500 г
12 *	Жареная баранина (кусок)	600 г	900 г	1200 г	1500 г
13 *	Жареная курица (целиком)	600 г	900 г	1200 г	1500 г
14 *	Запеченная раба	150 г	300 г	450 г	600 г
15 *	Котлеты	250 г	375 г	500 г	750 г
16	Запеканка	400 г	600 г	800 г	1000 г
17	Жаркое в горшочках	2	3	4	5
18	Пицца	300 г	400 г	500 г	600 г
19	Пицца замороженная	250 г	350 г	450 г	550 г
20 *	Пирожки и слойки	-	-	-	-
21 *	Пирог	-	-	-	-
22 *	Бисквит тонкий	-	-	-	-

Русский

## Примечание:

1. Перед приготовлением блюд, помеченных \*, налейте воду в контейнер.
2. Если печь еще не остыла, после использования в других режимах, на дисплее появится предупреждение «HOT». Автоматические программы приготовления можно будет использовать, как только надпись «HOT» погаснет.
3. Следуйте рекомендациям по приготовлению на страницах с 28 по 32.
4. Как правильно устанавливать противень см. стр. 20.
5. Программы 23, 24 описаны на стр. 33.

# Программы автоматического приготовления

## 1. Овощи

Для приготовления свежих нарезанных овощей, таких как: морковь, лук, свекла, капуста, цветная капуста, тыква, кабачки, грибы и их смесей. Овощи должны быть почищены, подготовлены и порезаны на кусочки одинакового размера. Если овощи слегка подвяли или Вы хотите получить более мягкую консистенцию, добавьте от 1 столовой ложки до 1/4 стакана воды. Положите овощи на стеклянный лоток и накройте его пленкой, оставив по краю 3-4 см незакрытыми. По желанию можно добавить сливочное масло, зелень или специи, но до завершения готовки соль добавлять не рекомендуется. В середине процесса готовки по звуковому сигналу помешайте, переверните и перераспределите овощи. Еще раз перемешайте по окончании процесса. Оставьте накрытыми для устойки на 2-3 минуты.

## 2. Замороженные овощи

Для приготовления подходят любые замороженные овощные смеси. Выньте овощи из упаковки и положите на стеклянный лоток. Результат будет лучше, если овощи расположить в один слой. По желанию можно добавить сливочное масло, зелень или специи, но до завершения готовки соль добавлять не рекомендуется. При готовке овощи следует неплотно накрыть пленкой, оставив по краю 3-4 см незакрытыми. В середине процесса готовки помешайте, переверните и перераспределите овощи. Еще раз перемешайте по окончании процесса приготовления. Оставьте накрытыми для устойки на 2-3 минуты.

## 3. Омлет

Программа предназначена для приготовления омлета из яиц. Для приготовления используйте посуду с широким дном и бортиками. Вы можете готовить омлет по своему рецепту или воспользоваться следующими рекомендациями:

Продукты	1 порц.	2 порц.	3 порц.	4 порц.
Яйцо	2 шт.	4 шт.	6 шт.	8 шт.
Молоко или сливки	125 мл	250 мл	375 мл	500 мл
Соль, перец	по вкусу			
Сл. масло	для смазки формы			

Взбейте миксером смесь из яиц и молока в течение 3-5 минут до легкой пены, посолите, поперчите по вкусу. Перелейте смесь в смазанную форму для приготовления и поставьте в печь. Выберите соответствующий номер программы «Омлет» и готовьте до окончания программы. При подаче - полейте омлет растопленным сливочным маслом, или соусом, или посыпьте тертым сыром.

## 4. Суп

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

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

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

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

## 5. Каша

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

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

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

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

# Программы автоматического приготовления

## 6. Паровая рыба

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

## 7. Кусочки курицы на пару

Для приготовления кусочков курицы, таких как крылышки, окорочка, половинки грудок и т. д. Кусочки курицы должны полностью оттаять перед приготовлением. Чтобы улучшить вкус, цвет и аромат курицы, предварительно замаринуйте ее кусочки со специями. Разложите курицу на стеклянном лотке. Накрывать не надо. Если вы готовите большое количество, дайте готовому блюду постоять 3-5 мин перед подачей на стол.

## 8. Пельмени

Возьмите большую кастрюлю, положите замороженные пельмени, залейте кипятком из чайника, добавьте соль, лавровый лист, специи, перемешайте. Накройте пленкой, оставив небольшое отверстие для выхода пара.

250 г пельменей	1 литр кипятка
500 г пельменей	1,5 литра кипятка

В середине процесса готовки по звуковому сигналу перемешайте.

## 9. Запеченный картофель

Очищенную картошку порежьте брусочками или дольками и хорошо смажьте маслом со всех сторон. Разложите в один слой на стеклянном лотке. Накрывать не надо.

## 10. Жареная говядина (кусок)

Для жарки говядины одним куском, например ростбифа.

- Отбирайте для жарки ровные куски. Если куски неровные, перевяжите их шпагатом, чтобы обеспечить равномерное обжаривание.
- Можно замариновать мясо для мягкости в смеси оливкового масла, специй и лимонного сока или использовать любой другой маринад.
- Толщина кусков не должна превышать 5 см. Если Вам нужно запечь более толстый кусок, сделайте это в ручном режиме. Первый этап программы – предварительный разогрев печи, поэтому программа запускается, когда печь еще пуста.
- Еще раз хорошо смажьте кусок маслом. Если хотите получить румяную корочку, смажьте мясо медом. Поставьте решетку на стеклянный лоток и положите на нее говядину.

- Когда по окончании этапа предварительного разогрева прозвучит сигнал, сразу же поместите лоток с решеткой и говядиной в печь и нажмите кнопку СТАРТ. Переворачивать мясо в процессе приготовления не нужно. После окончания приготовления, чтобы при разрезании не вытекал сок, дайте мясу постоять 10-15 минут в теплом месте.

## 11. Жареная свинина (кусок)

Для запекания свинины одним куском, например, для буженины.

- Для равномерного приготовления кусок для запекания должен быть правильной формы или его нужно обвязать шпагатом, чтобы сделать его равномерным по толщине. Толщина куска не должна превышать 6 см. Если Вам нужно запечь более толстый кусок, сделайте это в ручном режиме.
- Для большей мягкости и сочности свинины, можно предварительно замариновать ее с соевым соусом, горчицей или в другом маринаде. Первый этап программы – предварительный разогрев печи, поэтому программа запускается, когда печь еще пуста.
- Еще раз хорошо смажьте кусок маслом. Поставьте решетку на стеклянный лоток и положите на нее свинину
- Когда по окончании этапа предварительного разогрева прозвучит сигнал, сразу же поместите лоток с решеткой и свининой в печь и нажмите кнопку СТАРТ. Переворачивать мясо в процессе приготовления не нужно. После окончания приготовления дайте мясу постоять 5-10 минут перед тем, как разрезать его.

## 12. Жареная баранина (кусок)

Для жарки порезанной кусочками баранины. Мясо можно предварительно замариновать в соусе или с овощами. Выложите подготовленные кусочки мяса на решетку и подставьте под нее стеклянный лоток, чтобы собирать вытекающий сок. Накрывать не надо. При звуковом сигнале переверните мясо.

## 13. Жареная курица (целиком)

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

# Программы автоматического приготовления

## 14. Запеченная раба

Для запекания использовать рыбные стейки или филе, типа трески, хека, окуня, лосося (толщина рыбы не должна быть более 3 см). Перед приготовлением смажьте маринадом для рыбы или смесью оливкового масла с лимонным соком, соевым соусом, карри. Начальная температура не должна быть ниже +4+6° С, т.е. рыба должна быть полностью разморожена. Уложите куски на стеклянный лоток и подверните тонкие края филе, чтобы не пересушить их. Поставьте лоток на решетку. Накрывать не надо. После звукового сигнала переверните и переложите кусочки. Если вы готовите большое количество рыбы, дайте готовому блюду постоять 3-5 мин перед подачей на стол.

## 15. Котлеты

Программа подходит для приготовления домашних котлет или замороженных 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.

## 16. Запеканка

Для приготовления различных запеканок, таких как картофельная, овощная, творожная и прочие. Использовать формы пригодные для микроволновой печи: из жаропрочного стекла или силикона. Воспользуйтесь приведенными ниже рецептами:

Продукты, г	Картофельная с мясом			
	400 г	600 г	800 г	1000 г
Яйцо	1 шт.	2 шт.	3 шт.	4 шт.
Желток			1 шт.	
Масло слив.	10	15	20	25
Соль	по вкусу			
Картофельное пюре	300	300	400	500
Фарш мясной	100	200	400	500
Пассиров. лук	2 ст.л	4 ст.л	6 ст.л	8 ст.л
Сливки	2 ст.л	3 ст.л	4 ст.л	5 ст.л

1. Картофельное пюре смешать с яйцами, маслом, сливками. Разделить на две равные части.
2. Фарш заправить солью, перцем, пассированным луком, хорошо перемешать. При необходимости добавьте 2-4 ст.л. воды или молока.

3. Одну часть картофельной массы выложить на дно смазанной формы с бортиками, затем выложить слой мясной начинки, и сверху – оставшуюся часть картофеля. Поверхность разровнять, смазать растительным маслом и поставить на решетку в печь. Перед подачей нарезать на порции.

Продукты, г	Овощная с сыром			
	400 г	600 г	800 г	1000 г
Яйцо	2 шт.	3 шт.	4 шт.	5 шт.
Замороженные овощи	200	300	450	600
Соль	по вкусу			
Сливки	1/2 стак.	2/3 стак.	3/4 стак.	1 стак.
Сыр	2 ст.л	3 ст.л	4 ст.л	5 ст.л

1. Замороженные овощи смешать с яйцами, сливками и солью.
2. Форму с бортиками смазать растительным маслом, выложить овощную смесь, разровнять, посыпать тертым сыром.
3. Поставить на решетку в печь. Перед подачей разрезать на порции.

Продукты, г	Творожная с яблоками			
	400 г	600 г	800 г	1000 г
Творог	200	400	500	600
Яйца	3 шт.	4 шт.	5 шт.	6 шт.
Яблоки	1 шт.	2 шт.	3 шт.	4 шт.
Сахар	1/3 ст.	1/2 ст.	2/3 ст.	1 ст.
Манная крупа	2 ст.л	3 ст.л	4 ст.л	5 ст.л
Масло сливочное	1 ст.л	2 ст.л	3 ст.л	4 ст.л
Соль	1/3 ч.л	1/2 ч.л	3/4 ч.л	1 ч.л

1. Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать тонкими ломтиками.
2. Все ингредиенты растереть до однородной массы, добавить яблоки, перемешать.
3. Форму с бортиками выстелить пергаментной бумагой, бортики смазать растительным маслом. Выложить творожную смесь, разровнять. Поставить на решетку в печь. Перед подачей разрезать на порции, полить сметаной.

По звуковому сигналу поверните форму с запеканкой, если в этом есть необходимость. Если корочка нужна посветлее, уберите решетку из-под формы. Если нужна хрустящая корочка, посыпьте запеканку смесью натертого сыра и панировочных сухарей.

# Программы автоматического приготовления

## 17. Жаркое в горшочках

Для приготовления жаркого в горшочках. Подготовьте нужное количество горшочков и установите их в печь. Воспользуйтесь приведенным ниже рецептом:

1 горшок	
Мясо (свинина)	85-100 г
Овощи (картофель, морковь, лук, цветная капуста, перец и пр.)	140-150 г
Бульон	75-100 мл
Масло растит	1 ст.л
Соль, специи	по вкусу

Мясо нарезать мелкими кусочками, овощи - крупно, все положить в горшок, добавить бульон (чтобы почти покрывал продукты), добавить специи, перемешать. После звукового сигнала хорошо перемешайте содержимое горшочков.

## 18. Пицца

Для приготовления пиццы на тонком тесте. Металлический противень застелить бумагой для выпечки или силиконовым ковриком. Слегка смазать маслом. Приготовленную пиццу положить на противень. Первый этап программы – предварительный разогрев печи, поэтому программа запускается, когда печь еще пуста.

- По окончании этапа предварительного разогрева прозвучит сигнал, сразу же после него поместите противень в печь на направляющие и нажмите кнопку СТАРТ.

Рецепт пиццы домашнего приготовления.

продукты	300	400	500	600 г
Тесто для тонкой пиццы	150	175	220	260
Соус	30	40	50	60
Салями	20	30	40	50
Помидоры свежие	60	80	100	120
Сыр тертый	60	80	100	120
	320	405	510	610

## 19. Пицца замороженная

Для приготовления разных видов замороженной пиццы на тонком тесте. Не требует предварительного размораживания. Металлический противень застелить бумагой для выпечки или силиконовым ковриком. Слегка смазать маслом. Приготовленную пиццу положить на противень.

Первый этап программы – предварительный разогрев печи, поэтому программа запускается, когда печь еще пуста.

- По окончании этапа предварительного разогрева прозвучит сигнал, сразу же после него поместите противень в печь на нижний уровень и нажмите кнопку СТАРТ.

Перед подачей нарежьте на порции.

## 20. Пирожки и слойки

Программа предназначена для выпечки пирожков с различными начинками из сдобного дрожжевого и слоеного теста. Металлический противень застелить бумагой для выпечки или силиконовым ковриком. Слегка смазать маслом. Приготовленные пирожки разместите равномерно на противне, учитывая их возможное увеличение в объеме.

Первый этап программы – предварительный разогрев печи, поэтому программа запускается, когда печь еще пуста.

- По окончании этапа предварительного разогрева прозвучит сигнал, сразу же после него поместите противень в печь на направляющие и нажмите кнопку СТАРТ.
- Для выпечки следующей порции повторите все сначала.

# Программы автоматического приготовления

## 21. Пирог

Эта программа предназначена для выпечки нетолстых дрожжевых пирогов (высота после подъема не больше 4 см). Отлично подходит для закрытых пирогов с различными начинками: грибами и луком, с мясом, с рисом и яйцом и др. Можно использовать металлические или силиконовые формы для выпечки или сделать прямоугольный пирог на противне.

Для пирога на целый противень – тесто из 500 г муки. Для формы диаметром 24 см – тесто из 300 г муки.

Первый этап программы – предварительный разогрев печи, поэтому программа запускается, когда печь еще пуста. По окончании этапа предварительного разогрева прозвучит сигнал, сразу же после него поместите в печь решетку и поставьте на нее форму с пирогом. Нажмите кнопку СТАРТ.

Если используется противень, его надо размещать на направляющих.

## 22. Бисквит тонкий

Подходит для выпечки тонкого бисквита для рулета или многослойных пирожных.

### Рецепт бисквитного теста:

Яйцо 5 штук  
Сахар -1 стакан  
Мука –  $\frac{3}{4}$  стакана  
Крахмал  $\frac{1}{4}$  стакана

### Способ приготовления бисквитного рулета:

- 1) Белки отделите от желтков. Белки поставьте в холодильник.
  - 2) Желтки смешайте с сахарным песком и разотрите до однородной массы. Добавьте в нее смесь муки и крахмала, замешайте вручную однородное густое тесто. Это нужно сделать быстро, за 30-40 секунд, следите, чтобы не было комков.
  - 3) В белки добавьте щепотку соли и взбейте миксером до плотной пышной массы.
  - 4) Добавьте взбитые белки в тесто небольшими порциями, примерно по 2-3 столовые ложки. Каждый раз массу хорошо перемешивайте ложкой.
1. Выстелите дно противня пергаментной бумагой или силиконовым ковриком и промажьте маслом.
  2. Выложите тесто на противень и разровняйте от центра к краям.
  3. Первый этап программы – предварительный разогрев печи. Сразу после звукового сигнала поставьте противень в печь на направляющие. После выпечки накройте бисквитный пласт пергаментом, оставьте слегка охладиться и хорошо впитать влагу. Еще теплый рулетный пласт, снимите с противня, намажьте вареньем или кремом и туго скатайте в рулет. Оставьте для пропитки и полного остывания.



# Функции самоочистки

## Самоочистка камеры:


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

Меню/Мощность/Темп.



Старт



1. Поворотным переключателем **Меню/Мощность/Температура** установите программу автоменю "23, ".

2. Нажмите кнопку **Старт** 1 раз.

### Примечание:

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

## Самоочистка парогенератора:

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

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

Меню/Мощность/Темп.



Старт



1. Поворотным переключателем **Меню/Мощность/Температура** установите программу автоменю "24".

2. Нажмите кнопку **Старт** 1 раз.

### Примечание:

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

# Перед обращением в сервисный центр

## Нормальные явления при работе микроволновой печи:

При включении микроволновой печи возникают помехи в работе телевизора.	При работе микроволновой печи могут возникать помехи в работе радио и телевизоров. Подобные помехи возникают при работе небольших электроприборов, таких как миксеры, пылесосы, фены и т.п. Это не означает, что с микроволновой печью что-то не в порядке.
На дверце печи конденсируется пар, из вентиляционных отверстий идет горячий воздух.	Во время приготовления от пищи идет пар и горячий воздух, большая часть которого отводится через вентиляционные отверстия благодаря циркуляции воздуха внутри печи. Однако некоторое количество пара оседает на менее горячих поверхностях, например на дверце. Это нормально.
Я случайно включил печь, не загрузив в нее продукты.	Включение пустой печи на короткое время не должно вызвать ее повреждение. Однако делать это не рекомендуется.
При работе печи в режиме Комбинации слышны постукивания и щелчки.	Такие шумы возникают при автоматическом переключении печи из микроволнового режима в режим гриля, в чем и состоит суть комбинированного режима работы. Это не является признаком неисправности.
При использовании режимов Конвекции, Комбинации, Комбинации+ Гриль и Гриля возможен запах и небольшой дымок.	Обязательно надо вымыть печь после готовки в режимах Комбинации, Комбинации + Гриль и Гриля. Любые капли жира, накапливающиеся на стенках и потолке камеры, будут падать, если их не смыть вовремя.
Шум в парообразователе.	При использовании режима Пар + Микроволны, Разморозка с паром, Разогрев с паром и некоторых автоматических программ, в парообразователе будет поступать вода из контейнера. Во время впрыска и испарения воды может возникать шум.
При первом использовании режимов Комбинация, Гриль, Конвекция+Гриль и Конвекция возможно появление лёгкого белого дымка.	Это нормально. Обгорают смазка, защищавшая печь при транспортировке.
После окончания работы вентилятор мотора продолжает какое-то время работать.	Вентилятор охлаждает электрическую схему. Это совершенно нормально и вы можете в это время открыть печь и вынуть блюдо.

Русский

# Перед обращением в сервисный центр

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 выключатель сетевого питания.	Установите выключатель сетевого питания в положение "I".
	Перегорел предохранитель.	Обратитесь в сервисный центр.
	Сетевой прерыватель установлен в положение "O".	Переключите его в положение "I".
Не начинается процесс готовки.	Не в порядке сетевая розетка.	Для проверки включите в розетку другой прибор.
	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.
Случайно была нажата кнопка <b>Стоп/Сброс</b> .	Заново запрограммируйте печь.	
На дисплее высветилась надпись "HOT".	Печь еще не остыла.	Попробуйте еще раз после того, как печь остынет.
На дисплее высветилась надпись "U14".	Контейнер для воды пуст.	Наполните его дистиллированной водой.
На дисплее высветилась надпись "H00" или "H02".	Печь неисправна.	Обратитесь в сервисный центр.
На дисплее высветилась надпись "D" или "DEMO MODE".	Печь работает в демонстрационном режиме	Нажмите кнопку <b>Таймер/Часы</b> 3 раза, чтобы выключить этот режим.
На дисплее появляется надпись "🔒".	Включилась функция блокировки от детей в результате 3-кратного нажатия кнопки <b>Старт</b> .	Отключите функцию блокировки от детей, нажав кнопку <b>Стоп/Сброс</b> 3 раза.

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

# Уход и техническое обслуживание микроволновой печи

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

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

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

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

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

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

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

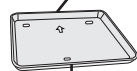
Чтобы избежать возможного засорения, всегда промывайте контейнер для воды. Для этого сначала отсоедините его внешнюю панель, нажав на контейнер снизу, чтобы снять его с крепления-защелки.

Крепление-защелка

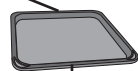
После использования вымойте мягким моющим средством или в посудомоечной машине.



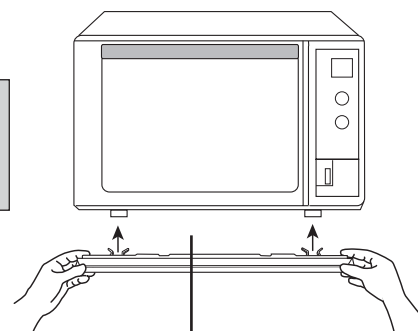
Решетка



Стекланный лоток



Противень



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

## Примечание:

1. При приготовлении некоторых продуктов в режимах Гриль, Комбинация, Конвекция или Конвекция + Гриль, брызги жира на стенках неизбежны. Если их не смыть, иногда это приводит к появлению дыма во время приготовления. К тому же, старые пятна отмыть сложнее.
2. После использования режимов: Гриль, Комбинация, Конвекция или Конвекция + Гриль стенки и потолок камеры печи нужно промыть мягкой тряпочкой, НИКОГДА НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ СПРЕЙ ВНУТРИ КАМЕРЫ ПЕЧИ. Чистящие парогенераторы также нельзя использовать.
3. Необходимо содержать микроволновую печь в чистоте, потому что загрязнения могут привести к повреждению внутренних поверхностей, значительно сократить срок службы прибора, и стать причиной опасной ситуации.
4. При необходимости замены лампочки обратитесь в авторизованный сервисный центр компании.

Русский

# Технические характеристики

Источник электропитания:		220 В 50 Гц
Потребляемая мощность:	Микроволновой режим	4,5 А 950 Вт
	Комбинация	7,6 А 1600 Вт
	Нагревательный элемент	8,6 А 1950 Вт
Мощность:	Микроволновой режим*	1000 Вт
Габаритные размеры:		320 мм (В) x 523 мм (Ш) x 494 мм (Г)
Внутренние размеры:		205 мм (В) x 354 мм (Ш) x 343 мм (Г)
Внутренний объем:		27 л
Рабочая частота:		2450 МГц
Вес без упаковки:		22 кг
Шум:		56 дБ

\* Тест IEC

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Вся информация о рабочем напряжении, дате и месте изготовления, серийном номере представлена на заводской табличке на корпусе микроволновой печи.

Русский