

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

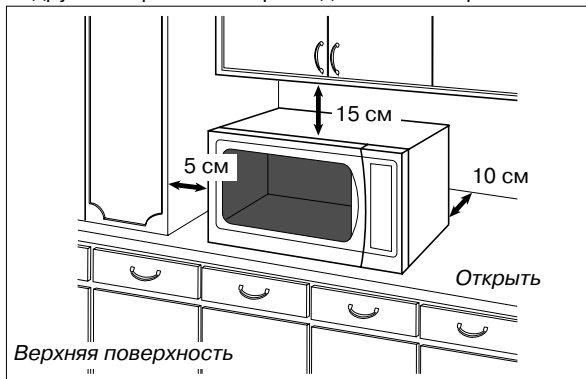
Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на фирменной наклейке. При подключении к сети с напряжением выше указанного возможно возгорание или другие повреждения.

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.



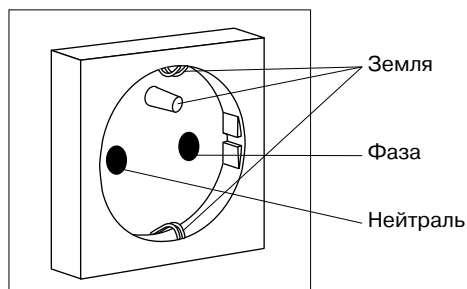
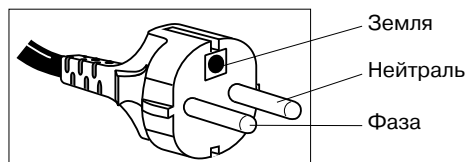
4. Не размещайте микроволновую печь вблизи электрической или газовой плиты.
 5. Не допускается снятие ножек.
 6. Данная печь предназначена только для бытового применения. Не используйте ее вне помещения.
 7. Не рекомендуется пользоваться микроволновой печью при повышенной влажности воздуха.
 8. Шнур 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.
- 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

РУССКИЙ

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 сетевой кабель или отключите электричество во всей квартире.

Использование нагревательного элемента

1. Внешние поверхности печи, включая вентиляционные отверстия на корпусе и дверце, нагреваются в режимах Гриль и Комбинация. Соблюдайте осторожность, открывая и закрывая дверцу печи при размещении в ней продуктов или установке аксессуаров.

2. В верхней части печи находится нагревательный элемент. Поэтому после работы в режимах Гриль и Комбинация верхняя панель корпуса будет очень горячей.

Примечание:

При работе в комбинированном режиме и в режиме гриля аксессуары, установленные внутри печи, также сильно нагреваются.

3. При эксплуатации микроволновой печи в комбинированном режиме и в режиме гриля ее внешние поверхности также нагреваются. Не позволяйте детям дотрагиваться до них.

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

Принадлежности

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

Поворотный стол

1. Не допускается включение печи без роликового кольца и поворотного стола.
2. Используйте только специально предназначенный для данной печи поворотный стол.
3. Если поворотный стол еще горячий, дайте ему остыть, прежде чем мыть или чистить его.
4. Поворотный стол можно вращать в разных направлениях.
5. Если пища или посуда на поворотном столе касается стенок печи и препятствует вращению, поворотный стол будет автоматически вращаться в противоположном направлении. Это нормально.
6. Не кладите пищу непосредственно поворотный стол.

Роликовое кольцо

1. Для обеспечения бесшумной работы и предотвращения образования нагара необходимо регулярно очищать роликовое кольцо и дно печи.
2. Во время приготовления пищи роликовое кольцо всегда используется вместе с поворотным столом.

Решетка

1. В комплект входит решетка, благодаря которой на поверхности небольших по объему порционных блюд быстрее образуется румяная корочка.
2. Решетку необходимо регулярно чистить.
3. При использовании решетки в режиме Гриль с ручным управлением или в комбинированном режиме Комбинации выбирайте только жаропрочные контейнеры для пищи. Контейнеры, выполненные из пластмассы или бумаги, могут расплавиться или загореться под воздействием тепла, излучаемого нагревательным элементом.
4. При эксплуатации печи в режиме 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 после приготовления

Вентилятор может продолжать работать некоторое время после использования печи, чтобы охладить электрические компоненты. Это нормально, вы можете доставать блюда из печи во время работы вентилятора.

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.

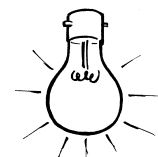
2. Уплотнители дверцы

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

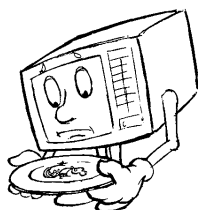
1) Время приготовления

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

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

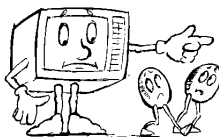
2) Небольшие порции продуктов

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



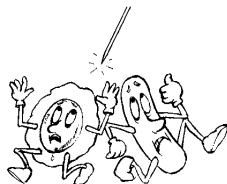
3) Яйца

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



4) Прокалывание

При приготовлении в МИКРОВОЛНОВОМ режиме, продукты с непористой кожей, 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 при использовании МИКРОВОЛНОВОГО режима, так как они вызывают искрение.

6) Жидкости

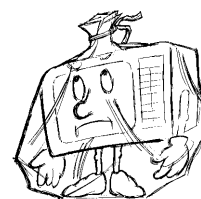
При разогревании жидкостей в микроволновой печи, например супа, соусов или напитков, их закипание может произойти без видимых пузырьков. В результате кипящая жидкость может выплеснуться из посуды. Во избежание этого соблюдайте следующие правила:



- а) Не пользуйтесь прямыми емкостями и 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.



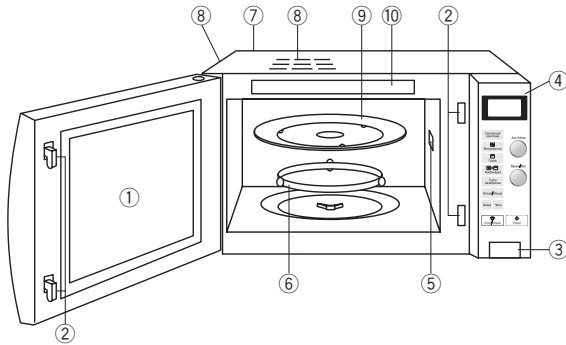
8) Посуда/ Фольга

- 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, 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

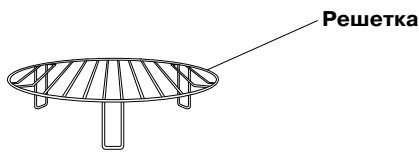


- ① Смотровое окно печи
- ② Система блокировки дверцы
- ③ Клавиша открывания двери

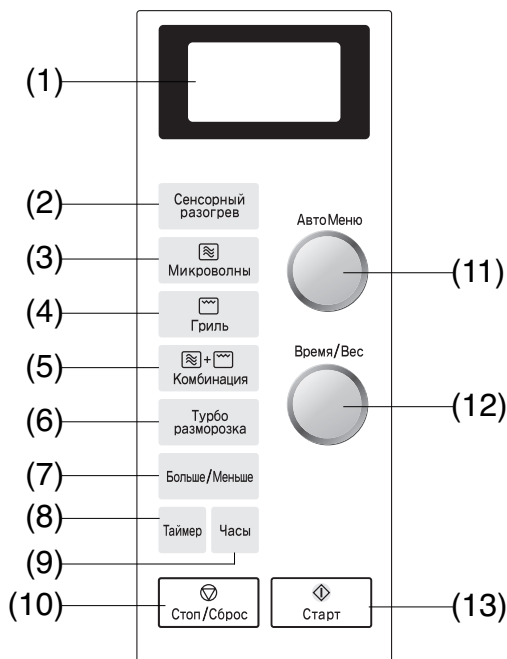
Нажмите на клавишу, чтобы открыть дверь. Если открыть дверцу во время приготовления пищи, процесс приготовления временно прекращается, но ранее сделанные установки не отменяются. Процесс приготовления возобновится, как только Вы закроете дверцу и нажмете кнопку включения. Как только дверца открывается, внутри печи загорается лампа, которая продолжает гореть, пока дверца не закрыта. Вы можете открыть дверцу в любой момент приготовления пищи - это совершенно безопасно в плане воздействия микроволн.

- ④ Панель управления
- ⑤ Крышка (не снимается)
- ⑥ Роликовое кольцо
- ⑦ Наклейка с идентификационным номером модели
- ⑧ Вентиляционные отверстия
- ⑨ Поворотный стол
- ⑩ Перечень автоматических программ

РУССКИЙ



Панель управления



- (1) Окошко дисплея
- (2) Кнопка сенсорного разогрева
- (3) Кнопка установки мощности микроволнового режима
- (4) Кнопка включения гриля
- (5) Кнопка включения комбинированного режима
- (6) Клавиша турборазморозки
- (7) Кнопка Больше/Меньше
- (8) Клавиша Таймер
- (9) Клавиша Часы
- (10) Кнопка остановки/сброса программы

Перед приготовлением:

Одно нажатие сбрасывает предыдущие команды.

Во время приготовления:

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

- (11) Поворотный переключатель для выбора автоматических программ
- (12) Поворотный переключатель для установки Времени/Веса

- (13) Кнопка включения Старт

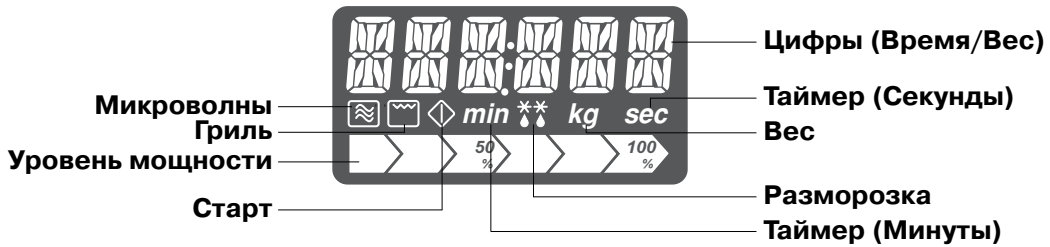
Нажмите кнопку один раз для начала работы печи. Если дверца открыта, или во время работы печи нажата кнопка Стоп/Сброс, для возобновления процесса приготовления нужно нажать кнопку Старт еще раз.

Звуковой сигнал:

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

Окно дисплея

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



Установка часов

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



ПРИМЕЧАНИЕ:

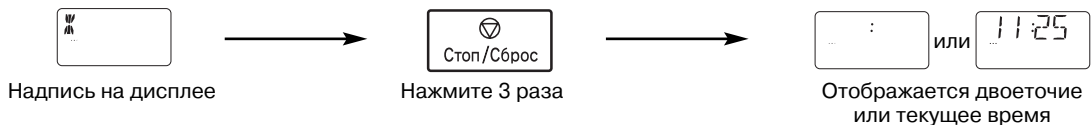
1. Для повторной установки времени дня снова выполните операции 1-3.
2. Время будет отображаться на дисплее, пока печь подключена к сети.
3. Часы имеют 24-часовую индикацию времени.
4. Печь не работает, пока мигает двоеточие.

Использование функции блокировки от детей

Для установки:



Для отмены:



Примечания:

1. Функция блокировки от детей CHILD LOCK может быть активирована, только если на дисплее отображается двоеточие.
2. Эта функция предотвращает включение печи маленькими детьми, однако дверца при этом не блокируется и может быть открыта.

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

Если Вы хотите разогреть/разморозить/приготовить пищу, то печь можно запрограммировать.

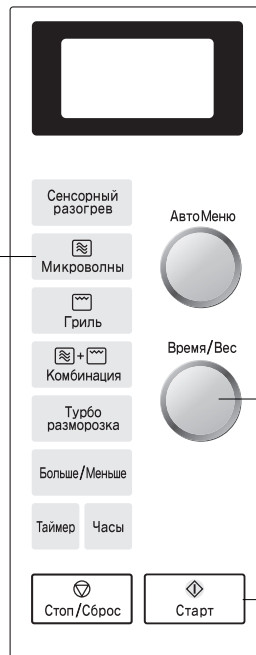
1. Поместите пищу в печь



РУССКИЙ

2. Выберите уровень мощности микроволн

Нажмите	Уровень мощности	Дисплей
один раз	ВЫСОКИЙ	
два раза	СРЕДНИЙ-ВЫСОКИЙ	
3 раза	СРЕДНИЙ	
4 раза	СРЕДНИЙ-НИЗКИЙ	
5 раз	РАЗМОРОЗКА	
6 раз	НИЗКИЙ	



3. Установите время приготовления, поворотным переключателем **Время/Вес**

(Высокий уровень мощности: не более 30 минут)
(Остальные уровни мощности: не более 90 минут).

4. Нажмите **старт**

Время на экране дисплея начнёт отсчёт.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Для программирования второго и третьего этапов повторите операции 2 и 3, описанные выше, прежде чем нажимать клавишу Старт.
- При выборе Высокой мощности, на первой стадии Вы можете пропустить операцию 2.

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

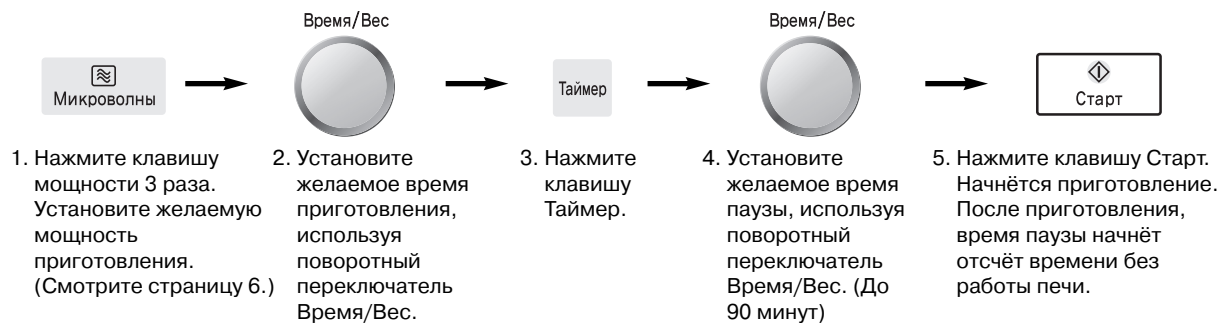
Установка таймера

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

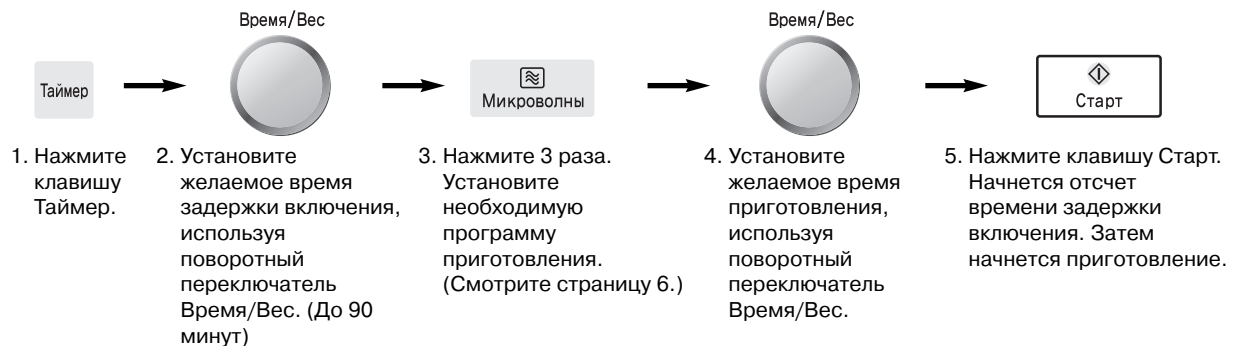
Для использования в качестве минутного таймера: Например: Чтобы отсчитать 5 минут



Для программирования времени паузы: Например: Чтобы установить 5 минут паузы после приготовления (3 мин. при Средней Мощности.)



Для программирования задержки включения: Например: Чтобы начать готовить на 5 минут позже (3 мин. при Средней Мощности.)



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 могут повлиять на результат приготовления.
3. При использовании таймера, паузы и задержки включения допускается программирование до двух этапов установки разных мощностей.

Размораживание

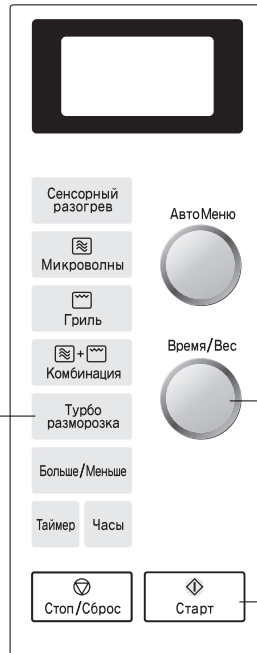
Турборазморозка

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

1. Поместите пищу в печь



2. Выберите Турборазморозку одно нажатие.



3. Установите необходимый вес продукта поворотным переключателем Время/Вес

На экране дисплея показано:



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

4. Нажмите клавишу старт

На дисплее появится время размораживания и начнется обратный отсчет времени.

РУССКИЙ

Примечание:

- Режим турборазморозки может использоваться для размораживания порционных кусочков мяса. Курица и рыба размораживаются по весу. Для этого, используйте клавишу турборазморозки и установите вес продукта поворотным переключателем Время /Вес. Печь автоматически определит время разморозки и уровень мощности. После ввода программы на дисплее отобразится время разморозки. Для получения наилучших результатов вес продукта не должен быть меньше 0,2 кг.
- Мясо на кости (например, реберная часть говядины или свиной окорок) содержит меньше мышечной ткани, чем бескостная часть того же веса. Следовательно, из веса мяса на кости, превышающего 2 кг, можно вычесть 500 г. Если вес мяса на кости меньше 2 кг, из него следует вычесть 250 г.
- Если в процессе размораживания пищи зазвучит сигнал, переверните продукт или выньте его из печи (или накройте его).

Время для разморозки

Если Вы хотите установить время разморозки самостоятельно, необходимо нажать клавишу Микроволны и выполнить следующие операции: (смотрите страницу 6)



- Нажмите 5 раз.
- Установите время размораживания, вращая поворотный переключатель Время/Вес.
- Нажмите клавишу старт.

На экране дисплея показано:



Работа в режиме Гриль с установкой Времени

Возможны три установки мощности гриля: 1- высокая, 2 – средняя, 3 – низкая.

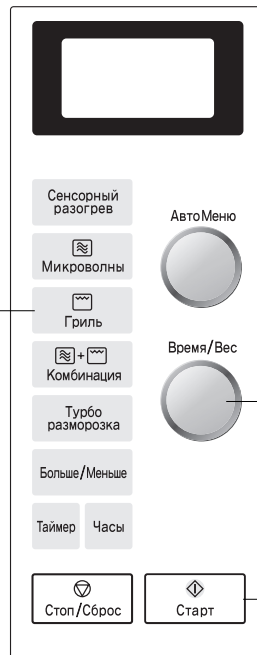
Указания по использованию Гриля:

При работе печи в режиме гриля тепло излучается двумя нагревательными элементами, находящимися в верхней части печной камеры. Дверца печи должна быть плотно закрыта во избежание распространения запахов в кухне. Кроме того, это позволяет исключить непроизводительный расход электроэнергии. Нагревательные элементы гриля не требуют предварительного разогрева. Особенно хорош этот режим для поджаривания тонких ломтиков мяса, бифштексов, люля-кебаб, сосисок или кусочков курицы. Кроме того, он подходит для приготовления горячих сэндвичей и всех блюд, запекаемых на решетке.

Установите решетку на поворотный стол. Выберите режим Гриль, установите время приготовления и включите печь. По истечении примерно половины установленного времени продукты следует перевернуть.

При открывании дверцы печи программа прерывается. Откройте дверцу, переверните продукт, поместите его опять на решетку и снова нажмите кнопку Старт. В режиме Гриль дверцу печи можно неоднократно открывать для проверки степени готовности продукта.

1. Поместите пищу в печь



2. Выберите программу Гриль

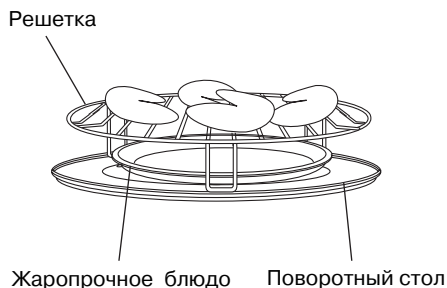
Нажмите	Индикация	Мощность нагревателя	Тип продукта
1 раз		высокая	Мясо и кусочки птицы
2 раза		средняя	Морепродукты, рыба
3 раза		низкая	Хлеб, тосты

3. Установить время приготовления, используя поворотный переключатель Время /Вес (до 90 мин)

4. Нажмите

На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Пример: Куриные крылышки в гриле



Ингредиенты:

Куриные крылышки (в среднем по 400 г) - 4 шт.
Маринад для курицы - 2 ст. ложки
Масло для жарки (чтобы поливать продукт в процессе приготовления)

1. Поместите куриные крылышки в маринад и поставьте в холодильник на ночь или по крайней мере за 30 мин до начала приготовления.
2. Положите замаринованные куриные крылышки на решетку, установленную на поворотный стол. Под решетку поставьте термостойкое блюдо для стекающего сока. Перед включением гриля полейте крылышки маслом.
3. Нажмите кнопку Гриля один раз.
4. Установите желаемое время приготовления, используя поворотный переключатель Время /Вес (приблизительно 20-25 мин)
5. Нажмите кнопку Старт .
6. Когда пройдет половина заданного времени, переверните куриные крылышки, чтобы обеспечить их равномерное приготовление.

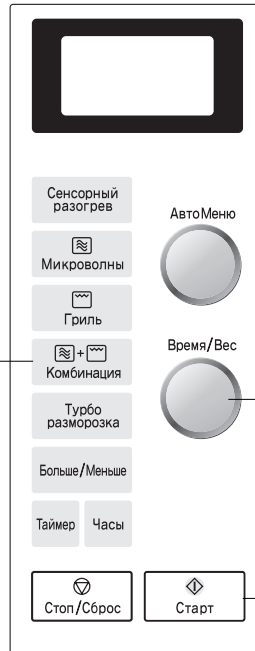
Работа в режиме Комбинация с установкой Времени

Предусмотрены три установки Комбинированного режима приготовления. При этом устанавливать мощность гриля или уровень микроволновой мощности не требуется.

Указания по приготовлению в Режиме Комбинация:

В комбинированном режиме возможно совмещать функции микроволн и гриля для приготовления и разогрева пищи. Комбинированный режим позволяет готовить блюда с получением хрустящей корочки.

1. Поместите пищу в печь



3. Установить время приготовления, используя поворотный переключатель Время /Вес (до 90 мин)

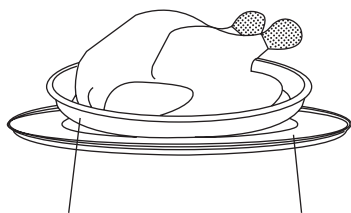
2. Выберите режим Комбинации

4. Нажмите

На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Нажмите	Индикация	Мощность нагревателя	Микроволновая мощность	Тип продукта
1 раз		высокая	низкая	Печеный картофель, целая курица
2 раза		средняя	средняя	Говядина, баранина
3 раза		низкая	высокая	Морепродукты, пудинги

Например. Жареная курица



Жаропрочное блюдо

Поворотный стол

**Ингредиенты: 1.2 кг - целая курица, вымытая
4 ст. л. маринада для курицы
растительное масло для смазки**

1. Замаринуйте целую курицу в соусе на ночь (или по крайней мере на 1/2 часа), поставив ее в холодильник.
2. Поместите замаринованную курицу в жаропрочную посуду. Смажьте маслом перед началом приготовления.
3. Нажмите клавишу Комбинация один раз.
4. Установите желаемое время приготовления, используя поворотный переключатель Время /Вес. (Смотрите таблицу ниже.)

Вес (кг)	0.6	1.2	1.5
Время приготовления (минуты)	30	35	40

5. Нажмите клавишу Старт .
6. В середине процесса приготовления переверните курицу для более равномерного приготовления.

Примечание:

Вы также можете использовать клавишу программы автоматического приготовления Жареная курица.

Сенсорный разогрев/автоприготовление

Сенсорные программы меню позволяют готовить разнообразные блюда, задавая режим одним касанием клавиши. Вам не придется выбирать уровень мощности или время приготовления, так как приготовление автоматически регулируется встроенным сенсором пара и влажности.

Во время приготовления пищи из продукта выделяется пар. После того, как сенсор определит сильное выделение пара, печь автоматически начнет отсчет времени, которое осталось до конца приготовления. Всё, что Вам нужно сделать, это лишь выбрать необходимую программу приготовления.

1. Поместите пищу в печь



2. Нажмите кнопку сенсорного разогрева (для сенсорного разогрева)

Клавиши Больше/Меньше:

Применяется для блюд, степень приготовления которых вы хотите изменить. После использования Сенсорных программ приготовления несколько раз, Вы можете предпочесть другую степень готовности пищи. Используя клавиши Больше/Меньше, Вы можете регулировать время приготовления, сокращая или увеличивая его.

Нажмите клавиши Больше/Меньше, прежде чем нажать клавишу Старт.

Нажмите клавишу Больше для более долгого приготовления, индикация — "+" ("Больше")

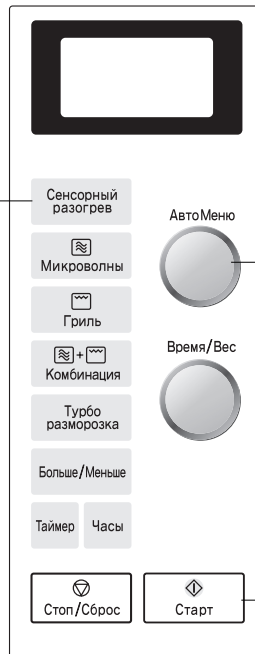
Нажмите клавишу Меньше для менее длительного приготовления, индикация — "-" ("Меньше").

Если же Вы удовлетворены результатами приготовления Сенсорных программ меню не используйте эти клавиши.

Примечания:

При непосредственном выборе сенсорной программы приготовления

1. Сенсорные программы работают с помощью встроенного в печь сенсора пара. Посуда с продуктами должна быть закрыта крышкой или плёнкой, пригодной для использования в микроволновой печи. После того как сенсор определит сильное выделение пара, прозвучат два звуковых сигнала, и печь автоматически подсчитает оставшееся время до конца приготовления, которое высветится на экране дисплея.
2. После выбора программы сенсорного приготовления/разогрева, дверцу печи нельзя открывать в течение первых нескольких минут. Открытие двери может привести к неточному результату приготовления. Дверь можно открывать для перемешивания, переворачивания или добавления пищи, после того, как на экране дисплея начнется отсчет оставшегося времени.
3. Когда Вы используете сенсорные программы автоприготовления/разогрева, комнатная температура вокруг печи не должна быть выше 35°C.



2. Выберите программу (для сенсорного приготовления)

Выберите необходимую категорию продукта поворотным переключателем, чтобы на дисплее появился номер нужной программы.

3. Нажмите клавишу старт

После того как сенсор определит выделение пара, оставшееся время до конца приготовления высветится в окне дисплея, и начинается его отсчёт.

Примечание:

Для некоторых программ оставшееся время приготовления не отображается на дисплее. Это нормально.

4. Для приготовления пищи, весом менее 125 грамм используйте ручные установки мощности микроволн и времени, не используя сенсорные программы автоприготовления.
5. Если время, оставшееся до конца приготовления, более 60 минут, оно будет изображено на дисплее в часах и минутах.
6. Все продукты для приготовления/разогрева в сенсорных программах берутся из их обычных мест хранения.
7. Перед использованием сенсорных программ приготовления/разогрева, удостоверьтесь, что поворотный стол сухой, это обеспечит лучший результат приготовления.
8. После использования режима Комбинация, Гриль или Микроволны печь может нагреться и программы сенсорного приготовления/разогрева не могут не включаться в течение 3-х минут. В этом случае на дисплее будет отображаться надпись "HOT" ("Перегрев"). Сенсорные программы автоприготовления/разогрева можно будет использовать, сразу же, как только исчезнет индикация "HOT" ("Перегрев").

РУССКИЙ

Сенсорный разогрев/автоприготовление

Сенсорный разогрев

Блюда должны быть предварительно приготовлены. Эта функция подходит для разогревания запеканок, готовых обедов, супов, тушеных блюд, блюд их макарон (кроме лазаны), консервированных продуктов. Этот режим подходит для разогревания блюд, имеющих комнатную температуру, или тех, которые хранились в холодильнике (но не замороженных). Не разогревайте пищу в фольге или пластиковых контейнерах, так как это увеличит длительность процесса. Накройте продукт плотно прилегающей крышкой или специальной пластиковой пленкой. Если возможно, после разогревания его следует помешать, после чего дать ему постоять еще 2-3 минуты.

1. 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 и нажать кнопку «СУП»			
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 в сенсорной программе автоприготовления «Овощи». После этого добавьте продукты из нижней части рецепта, хорошо перемешайте и готовьте в сенсорной программе «Суп». После звукового сигнала перемешайте и продолжайте готовить до окончания программы. Перед подачей оставьте на 10 минут в выключенной печи. Подавайте со сметаной.

2. Овощи

Программа предназначена для приготовления свежих нарезанных овощей, таких как: картофель, морковь, лук, свекла, капуста, цветная капуста, тыква, кабачки, грибы и их смесей. Овощи должны быть очищены, подготовлены и порезаны на кусочки одинакового размера. Если овощи слегка обезвожены, добавьте немного воды – от 1 столовой ложки до 1/4 стакана. Вода также добавляется, если вы хотите получить более мягкую консистенцию готового продукта. Положите овощи в подходящую по размерам посуду. По желанию до начала приготовления можно добавить сливочное масло, зелень или специи, однако мы не рекомендуем солить овощи до подачи на стол. Накройте плотно прилегающей крышкой или пленкой, подходящей для использования в микроволновой печи. По окончании приготовления помешайте овощи, накройте крышкой и дайте постоять еще 2-3 минуты.

3. 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, и выложите 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)

4. 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.

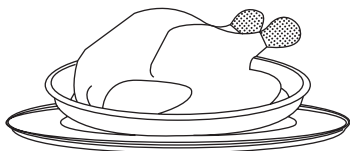
Затем поставьте кастрюлю в печь и выберите программу «Каша». После звукового сигнала перемешайте и снимите крышку.

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

Автоприготовление по весу

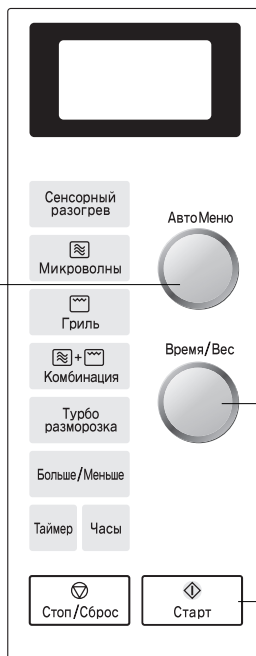
Программы автоприготовления по весу позволяют готовить разнообразные продукты без установки уровня мощности и времени приготовления, печь сама это делает за Вас.

1. Поместите пищу в печь



2. Выберите программу

Выберите необходимую категорию продукта поворотным переключателем, чтобы на дисплее появился номер нужной программы.



3. Выберите Вес/Порции

Вращайте поворотный переключатель Время/вес до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужный вам вес продукта или количество порций.

4. Нажмите клавишу Старт

На дисплее начнется обратный отсчет времени.

РУССКИЙ

Категория	Вес/Порции			
	200 г	400 г	600 г	800 г
Жареное мясо	200 г	400 г	600 г	800 г
Кусочки курицы	200 г	400 г	600 г	800 г
Котлеты	250 г	375 г	500 г	750 г
Тушеное мясо	2 порц.	4 порц.	6 порц.	-
Запеканка	2 порц.	4 порц.	6 порц.	8 порц.

Автоприготовление по весу

5. Жареное мясо

Подходит для жарки порезанной кусочками говядины или баранины. Мясо можно предварительно замариновать в соусе или с овощами. Выложите подготовленные кусочки мяса на решетку и подставьте под нее мелкое блюдо, чтобы собирать вытекающий сок. При звуковом сигнале переворачивайте мясо.

6. Кусочки курицы

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.

7. 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 и выберите соответствующий номер программы. 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.

8. Тушеное мясо

Программа предназначена для приготовления традиционных тушеных блюд из мяса: гуляш, азу, мясо с грибами, ребрышки в соусе, мясо с черносливом и т.д. Для тушения подходит говядина, свинина, баранина. Можно готовить мясо на косточках (грудинка, ребрышки, лопатка, мякоть шеи). Мясо должно быть нарезано на одинаковые кусочки среднего размера. Воспользуйтесь приведенным ниже рецептом:

Название блюда	Гуляш	Азу	Мясо с грибами
Продукты	2 порции		
Говядина	500	500	500
Лук*	150	100	100
Томатный соус	150	100	100
Растительное масло	30	30	30
Мясной бульон или вода	150	150	250
Соевый соус	20	20	-
Маринованные огурцы*	-	100	-
Чеснок	-	10	-
Грибы (сухие)**	-	-	20
Соль	По вкусу		
Перец черный молотый	По вкусу		

* Овощи нарежьте мелкими кусочками.

** Сушеные грибы замочите в большом количестве воды за 30 минут до приготовления.

Положите все ингредиенты в глубокую посуду, хорошо перемешайте, закройте крышкой и выберите соответствующий номер программы. В процессе приготовления прозвучит сигнал, напоминающий о необходимости перемешать блюдо.

9. Запеканка

Программа предназначена для приготовления различных запеканок, таких как картофельная, овощная, творожная и прочие. Воспользуйтесь приведенными ниже рецептами:

Продукты, г	Запеканка «Картофельная с мясом»			
	2 порц.	4 порц.	6 порц.	8 порц.
Яйцо	1 шт.	2 шт.	2 шт.	3 шт.
Желток	-	-	1 шт.	-
Масло слив.	10	15	20	25
Соль, перец черный мол.	По вкусу			
Картофельное пюре	300	300	400	500
Сливки	2 ст.л	3 ст.л	4 ст.л	5 ст.л
Фарш мясной	100	200	400	500
Пассиров. лук	2 ст.л	4 ст.л	6 ст.л	8 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, поставить на решетку и готовить в печи, выбрав соответствующий номер программы. Перед подачей нарезать на порции.

Продукты, г	Запеканка «Овощная с сыром»			
	2 порц.	4 порц.	6 порц.	8 порц.
Яйцо	2 шт.	3 шт.	4 шт.	5 шт.
Заморож. 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 и готовить, выбрав соответствующий номер программы. Перед подачей разрезать на порции.

Продукты, г	Запеканка «Творожная с яблоками»			
	2 порц.	4 порц.	6 порц.	8 порц.
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 стак.	1/2 стак.	2/3 стак.	1 стак.
Манная крупа	2 ст.л	3 ст.л	4 ст.л	5 ст.л
Масло слив.	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 и готовить, выбрав соответствующий номер программы. Перед подачей разрезать на порции, полить сметаной.

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.

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 Старт.

Нажмите кнопку Старт.

Ранее уже была задана другая программа.

Нажмите кнопку Стоп/Сброс, чтобы отменить предыдущую программу и ввести новую.

Программа введена некорректно.

Повторите программирование, воспользовавшись указаниями инструкции по эксплуатации.

Случайно была нажата кнопка Стоп/Сброс.

Заново запрограммируйте печь.

На дисплее появляется надпись " * ".

Включилась функция блокировки от детей в результате 3-кратного нажатия кнопки Старт.

Отключите функцию блокировки от детей, нажав кнопку Старт 3 раза.

При включении печи слышны посторонние шумы от вращения стеклянного подноса.

Роликовое кольцо и дно печи загрязнились.

Почистите печь в соответствии с правилами ухода (см. следующую страницу).

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

Уход и техническое обслуживание микроволновой печи

РУССКИЙ

- Перед чисткой печи выключите ее и отсоедините кабель питания от сетевой розетки.
- 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.
- Внутренние поверхности печи следует протирать мягкой тканью.
Во избежание повреждения внутренних деталей устройства не допускается попадание жидкости внутрь вентиляционных отверстий.
- 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.
- 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.
- Поворотный стол нужно периодически чистить. Мойте его в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.
- Роликовое кольцо и днище печи нужно периодически очищать для обеспечения бесшумной работы печи. Просто протирайте нижнюю поверхность, используя мягкое моющее средство, например жидкое мыло для посуды. Испарения скапливаются внутри печи при ее долгой работе, но это ни в коем случае не влияет на состояние днища и колесики роликового кольца. Следите за правильной установкой роликового кольца на днище микроволновой печи после того, как Вы снимали его для чистки.
- 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.
- После использования режимов Гриля и Комбинации потолок и стенки печной камеры необходимо протереть мягкой тканью, смоченной в мыльной воде и тщательно отжатой. Особенно важно поддерживать чистоту смотрового окна печи после работы печи в вышеуказанных режимах. Для удаления стойких загрязнений можно воспользоваться небольшим количеством специального аэрозольного чистящего средства для микроволновых печей, распыленного на мягкую влажную ткань. Нанесите средство на проблемный участок, оставьте на рекомендуемое время и затем тщательно вытрите. Не чистите этим средством дверцу печи и область вокруг воздухозаборника, находящегося на правой боковой панели корпуса.
НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО НЕПОСРЕДСТВЕННО ВНУТРЬ КАМЕРЫ!
Для очистки нельзя использовать парочиститель.
- При необходимости замены лампочки обратитесь к Вашему дилеру.
- 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.

Технические характеристики

Источник электропитания:	220 В 50 Гц
Потребляемая мощность:	Микроволновой режим: 5,1 А 1000 Вт
	Гриль: 5,8 А 1350 Вт
Выходная мощность:	Микроволновой режим*: 1100 Вт
	Гриль: 1300 Вт
Габаритные размеры (В x Ш x Г):	304 x 510 x 380 мм
Внутренние размеры (В x Ш x Г):	217 x 359 x 352 мм
Диаметр поворотного стола:	Ø340 мм
Рабочая частота:	2450 МГц
Вес без упаковки:	Приблизительно 12,5 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.