

# Установка и подключение

## Проверка Вашей микроволновой печи

Распакуйте микроволновую печь, удалите все упаковочные материалы и проверьте ее на наличие таких повреждений как вмятины, неисправность запоров дверцы или трещины в дверце. Если Вы обнаружите какие-либо неисправности, сразу сообщите об этом Вашему дилеру. Не производите установку поврежденной микроволновой печи.

## Указания по заземлению

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

Если сетевая розетка не имеет заземления, то покупатель должен заменить ее на другую, снабженную контактами заземления.

## Рабочее напряжение

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

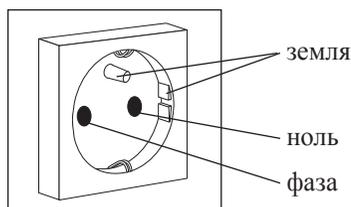
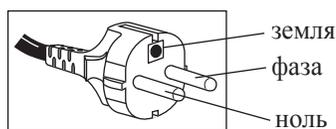
## Установка микроволновой печи

1. Установите микроволновую печь на плоскую и надежную поверхность на высоте не менее 85 см от пола.
2. Печь должна быть установлена так, чтобы в случае необходимости, можно было легко выключить ее, выдернув шнур из розетки.
3. Для правильной работы печи необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.  
**При установке печи:**  
Оставляйте свободный промежуток 15 см от верхней поверхности печи, 10 см от задней поверхности и по 5 см от каждой из боковых сторон. Если одна сторона печи находится вплотную к стене, другая сторона или верх печи должны быть свободны.
4. Не устанавливайте печь в непосредственной близости от газовой или электрической плиты.
5. Не допускается снятие ножек.
6. Данная печь предназначена только для бытового применения. Не рекомендуется пользоваться данной печью вне помещения.
7. Не рекомендуется пользоваться микроволновой печью при повышенной влажности воздуха.
8. Сетевой шнур не должен касаться корпуса печи. Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими поверхностями. Не допускайте свисания сетевого шнура через край стола или другой мебели. Не опускайте сетевой шнур, вилку или печь в воду.

9. Не загораживайте вентиляционные отверстия печи. Если во время работы печи эти отверстия окажутся закрытыми, это может привести к перегреву печи или к ее поломке.  
При накрывании печи тканью вентиляционные отверстия также не должны быть закрыты.
10. При желании данную печь можно использовать для встройки.  
Для этого нужен специальный комплект приспособлений, который можно приобрести у местного дилера Panasonic. Технические спецификации приведены на странице 30.

## Внимание!

Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с заземляющим (третьим) защитным проводом. Не пренебрегайте данной мерой безопасности, поскольку при отсутствии заземляющего провода в цепи устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током. Вам необходимо пригласить специалиста и установить соответствующую розетку, как показано на рисунке.



Срок службы для данного изделия, установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального Закона РФ "О защите прав потребителей", равен 7 годам с момента производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

# Установка и подключение

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- a) Если дверь, или уплотнение двери повреждены, изделие нельзя открывать до тех пор, пока оно не будет отремонтировано квалифицированным специалистом.
- b) Неквалифицированным лицам опасно проводить любые сервисные или ремонтные работы, связанные с открытием или съемом крышки, которая обеспечивает защиту от микроволнового излучения.
- c) Жидкости или другие продукты не должны разогреваться в плотно закрытых/запечатанных контейнерах, так как они могут взорваться.
- d) Позволяйте пользоваться печью без наблюдения детям и лицам с ограниченными физическими или умственными возможностями, или не имеющими достаточного опыта и знаний, только после того, как они получат надлежащие инструкции, гарантирующие их способность использования печи безопасным образом и понимания опасности неправильного использования. Кроме того, нужно присматривать за детьми, чтобы они не баловались с печью. Если устройство эксплуатируется в комбинированном режиме, из-за возникающей при этом высокой температуры детям разрешается пользоваться печью только под наблюдением взрослых.
- e) Некоторые внешние детали могут нагреваться при работе печи. Печь должна быть установлена в недоступных для маленьких детей местах.
- f) В случае повреждения сетевого шнура аппарата, его необходимо заменить специальным шнуром, поставляемым изготовителем.
- g) Применяйте только те принадлежности, которые пригодны для использования в микроволновых печах.
- h) При разогреве пищи в пластиковых или бумажных упаковках нужно следить за процессом, так как при перегреве пластик или бумага могут загореться.
- i) При появлении дыма выключите печь, или выдерните шнур питания из розетки и держите дверь закрытой, чтобы пламя погасло.
- j) При разогревании жидкостей в микроволновой печи, их закипание может произойти без видимых пузырьков. В результате кипящая жидкость может внезапно выплеснуться из посуды. Поэтому вынимать емкость с жидкостью нужно осторожно.
- k) Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием перед употреблением следует перемешать и проверить температуру во избежание ожогов.
- l) Не допускается разогрев в печи яиц в оболочке и яиц, сваренных вкрутую, поскольку они могут взорваться даже по завершении микроволнового нагрева.
- m) Уплотнители дверцы и места их прилегания необходимо протирать влажной тряпкой.
- n) Необходимо регулярно чистить печь и удалять крошки и частицы пищи.
- o) 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.
- p) В процессе работы печь нагревается. Необходимо принимать меры предосторожности, чтобы не прикоснуться к горячим элементам конструкции внутри изделия.
- q) Не допускается использование пароочистителя.

# Техника Безопасности

## Использование Вашей печи

1. **Не используйте печь в других целях, кроме приготовления пищи.** Эта печь специально разработана для разогрева или приготовления пищи. Не используйте эту печь для разогрева химических препаратов или других непищевых продуктов.
2. Не используйте микроволновую печь для сушки белья, газет или других материалов. Это может вызвать пожар.
3. Когда Вы не пользуетесь печью, не кладите внутрь посторонние предметы на случай, если она будет случайно включена.
4. Не допускается включение печи в **МИКРОВОЛНОВОМ ИЛИ КОМБИНИРОВАННОМ РЕЖИМАХ БЕЗ ПРОДУКТОВ В ПЕЧИ.** Это может привести к повреждению устройства..

## Работа нагревателя

1. **Перед первым использованием режимов КОНВЕКЦИИ, ГРИЛЯ или КОМБИНИРОВАННОГО, включите печь без продуктов и дополнительных принадлежностей на 20 минут в режиме КОНВЕКЦИИ при температуре 250 градусов.** Это обеспечит выгорание масла, которое используется для защиты от коррозии.
2. **При работе в режимах КОНВЕКЦИИ, ГРИЛЯ или КОМБИНИРОВАННОМ, наружные поверхности печи, включая вентиляционные отверстия корпуса и дверцы сильно нагреваются. Будьте осторожны при открывании или закрывании дверцы и при установке или вынимании пищи и аксессуаров.**
3. В верхней части печи расположен нагреватель. После работы в режимах ГРИЛЯ, КОНВЕКЦИИ или КОМБИНИРОВАННОГО, внешние поверхности становятся очень горячими. **Внимание!** После приготовления пищи в режимах ГРИЛЯ, КОНВЕКЦИИ или КОМБИНИРОВАННОГО, используемые аксессуары становятся очень горячими.
4. Некоторые внешние детали могут нагреваться в режимах ГРИЛЯ, КОНВЕКЦИИ, или КОМБИНИРОВАННОГО. Печь должна быть установлена в недоступных для маленьких детей местах.

## Работа вентилятора

После использования печи вентилятор продолжает работать для охлаждения электрических деталей. Не выключайте печь из электросети в течение 5 минут после ее использования. Такой режим полностью нормальный и вы можете вынимать пищу из печи во время работы вентилятора.

## Дополнительные принадлежности

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

### Поворотный стол

1. Не включайте печь в **МИКРОВОЛНОВОМ** или **КОМБИНИРОВАННОМ** режимах без роликового кольца и поворотного стола.
2. Запрещается использовать столы других типов, кроме того, который специально предназначен для данной печи.
3. Если поворотный стол горячий, то перед его очисткой ему необходимо дать остыть.
4. Поворотный стол можно поворачивать в разных направлениях.
5. Если пища или посуда на поворотном столе касается стенок печи и препятствуют вращению поворотного стола, то поворотный стол будет автоматически вращаться в противоположном направлении. Это нормально.
6. Не готовьте пищу непосредственно на поворотном столе.

### Роликовое кольцо

1. Для обеспечения бесшумной работы и удаления остатков пищи необходимо регулярно очищать роликовое кольцо и дно печи.
2. При приготовлении пищи роликовое кольцо необходимо всегда использовать вместе с поворотным столом.

### Металлические решетки (высокая решетка, низкая решетка)

1. Для упрощения поджаривания небольших блюд к печи прилагаются решетки.
2. Необходимо регулярно чистить решетки.
3. При использовании решеток в **ГРИЛЕВОМ, КОНВЕКЦИОННОМ** или **КОМБИНИРОВАННОМ** режимах необходимо использовать термостойкую посуду; применение пластиковых или бумажных емкостей может привести к их возгоранию под действием тепла, излучаемого от нагревателя.
4. При использовании **КОМБИНИРОВАННОГО** режима не ставьте металлическую емкость на металлическую решетку. Всегда используйте между решеткой и металлической емкостью стеклянную тарелку или блюдо. Это предотвратит искрение, которое может повредить печь.
5. Не рекомендуется использовать решетки при приготовлении пищи в **МИКРОВОЛНОВОМ** режиме.

# Важная информация

## 1) Время приготовления

- Указываемое в поваренной книге время приготовления пищи является ориентировочным. Время приготовления зависит от состояния, температуры и количества продукта, а также от вида используемой посуды.
- Во избежание переваривания блюд следует сначала устанавливать минимальное время приготовления. Если продукт не совсем готов. Вы всегда сможете немного продлить его приготовление.

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

## 2) Небольшие порции продукта

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

## 3) Прокалывание

- Продукты с непористой кожицей, такие как картофель, яичный желток, куриные крылышки и сосиски, необходимо предварительно проколоть перед приготовлением в МИКРОВОЛНОВОМ режиме, чтобы они не лопнули.

## 4) 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, Комбинация), так как они могут вызвать искрение.

## 5) Жидкости

- При разогревании жидкостей, таких как суп, соусы или напитки, их закипание может произойти без видимых пузырьков. В результате кипящая жидкость может внезапно выплеснуться из посуды. Во избежание этого соблюдайте следующие правила:
  - a) Не пользуйтесь прямыми емкостями с узким горлышком.
  - b) Не перегревайте жидкости.
  - c) Перемешайте жидкость один раз перед тем, как поместить ее в печь и второй раз - в наполовину готовом состоянии.
  - d) После разогрева дайте жидкости немного отстояться в печи, перемешайте ее снова, прежде чем осторожно извлечь емкость.
  - e) При разогреве жидкостей в микроволновой печи может происходить их бурное вскипание уже после воздействия волн, поэтому соблюдайте осторожность, когда вынимаете контейнер с жидкостью из печи.

## 6) Бумага/пластик

- Не помещайте в печь продукты, завернутые в оберточную бумагу, за исключением тех случаев, когда на бумаге есть специальная отметка - безопасно для микроволновых печей, в противном случае в упаковке могут содержаться вещества, способные вызвать искрение и/или возгорание при использовании.
- Перед загрузкой продуктов в печь удалите все металлические проволочные скрепки, которые могут содержаться в упаковке.

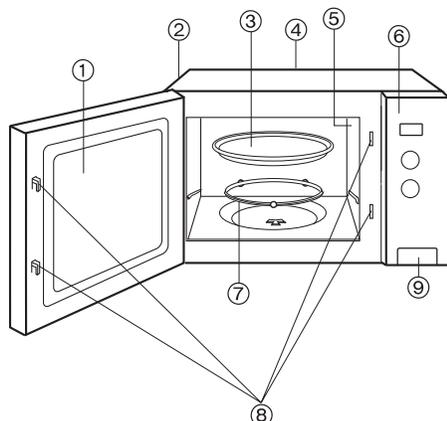
## 7) Посуда/Фольга

- Не разогревайте закрытые консервные банки или закупоренные бутылки, так как они могут лопнуть.
- Не пользуйтесь металлической посудой в МИКРОВОЛНОВОМ или КОМБИНИРОВАННОМ режимах. Это вызовет искрение.
- Если Вы используете в микроволновой печи алюминиевую фольгу, шампуры или металлическую посуду, поддерживайте расстояние между ними и стенками камеры печи и дверцей не менее 2 см во избежание появления искрения.

## 8) Детский рожок/детское питание

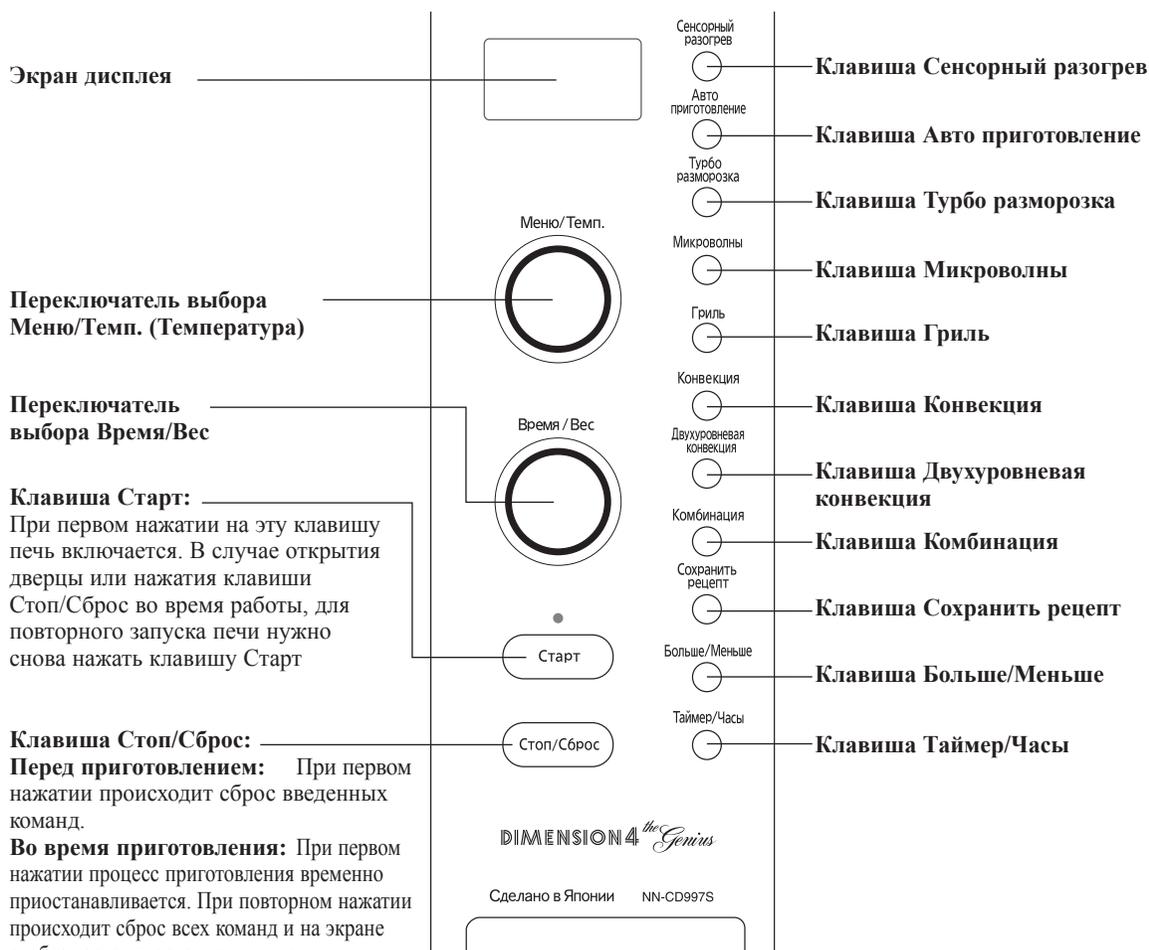
- Бутылочки для кормления и банки с детским питанием следует помещать в печь без крышек и сосок.
- Содержимое детского рожка или детского питания должно быть перемешано.
- Прежде чем кормить ребенка, проверьте температуру, чтобы избежать ожогов.

## Принципиальная схема



- ① Дверца
  - ② Наружные вентиляционные отверстия печи
  - ③ Керамический поворотный стол
  - ④ Идентификационная табличка (номер модели)
  - ⑤ Вентиляционное отверстие печи
  - ⑥ Панель управления
  - ⑦ Роликовое кольцо
  - ⑧ Предохранительная запирающая система дверцы
  - ⑨ Кнопка открытия двери
- Нажмите на клавишу, чтобы открыть дверь. Открытие двери во время приготовления останавливает процесс приготовления пищи, не отменяя программу. Процесс приготовления пищи возобновляется, как только дверь будет закрыта и нажата кнопка Старт. При открывании дверцы свет в печи будет включен. Вы можете открыть дверцу в любой момент приготовления пищи - это совершенно безопасно в плане воздействия микроволн.

## Панель управления



**Напоминание:** Когда клавиша нажата, раздается звуковой сигнал и на экране дисплея появляется соответствующая буква или слово(слова) названия. Если при нажатии клавиши звуковой сигнал отсутствует, это означает, что печь не приняла, или не может принять команду. При нажатии каждой из клавиш на экране отображаются соответствующие слова сообщения. Автоматически отображаются слова сообщения подсказки пользователю, что делать дальше. Не нужно ждать появления сообщения перед выполнением следующей операции. Между операциями раздается двойной звуковой сигнал. По завершении выполнения любой программы печь издает пять звуковых сигналов.

## Аксессуары

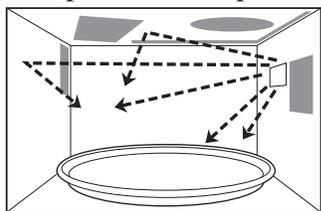
На следующей схеме продемонстрировано правильное применение аксессуаров печи.

	Поворотный стол с роликовым кольцом	Металлическая решетка	
		Высокая решетка	Низкая решетка
Микроволны	ДА	НЕТ	НЕТ
Гриль	ДА	ДА	ДА
Конвекция	ДА	ДА	ДА
Двухуровневая конвекция	ДА	ДА	ДА
Комбинация	ДА	НЕТ	ДА

## Режимы работы печи

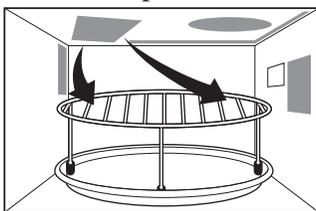
На рисунках, показанных ниже, изображены примеры использования аксессуаров. Варианты могут изменяться в зависимости от рецепта и посуды для приготовления. Более подробную информацию Вы найдете в кулинарной книге.

### Микроволновый режим



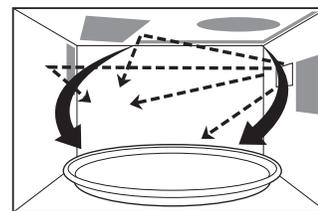
Поместите пищу в СВЧ-стойкую посуду. Поставьте тарелку прямо на поворотный стол.

### Гриль



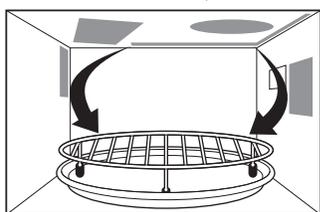
Поставьте решетку на поворотный стол. Поместите пищу на решетку.

### Комбинация



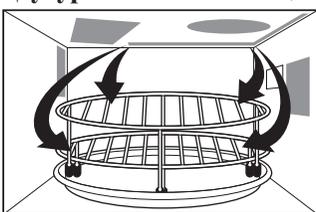
Поместите пищу в печь в СВЧ-стойкой посуде. Поставьте тарелку прямо на поворотный стол. Вы можете использовать низкую решетку для приготовления блюд в комбинированном режиме.

### Конвекция



Поставьте проволочную подставку на поворотный стол. Поместите пищу на решетку.

### Двухуровневая конвекция



Поместите пищу на Высокую и Низкую решетки.



## Система навигации

Как только Вы нажали клавишу, печь начинает подсказывать Вам каждый последующий шаг до тех пор, пока не начнется приготовление.

Например:



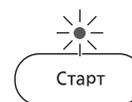
Установите температуру приготовления, например, после нажатия клавиши Конвекция.

Выберите номер программы автоприготовления, например, после нажатия клавиши Автоприготовление.



Установите время приготовления, например, после выбора Уровня мощности.

Задайте вес, например, после нажатия клавиши Турборазморозка.

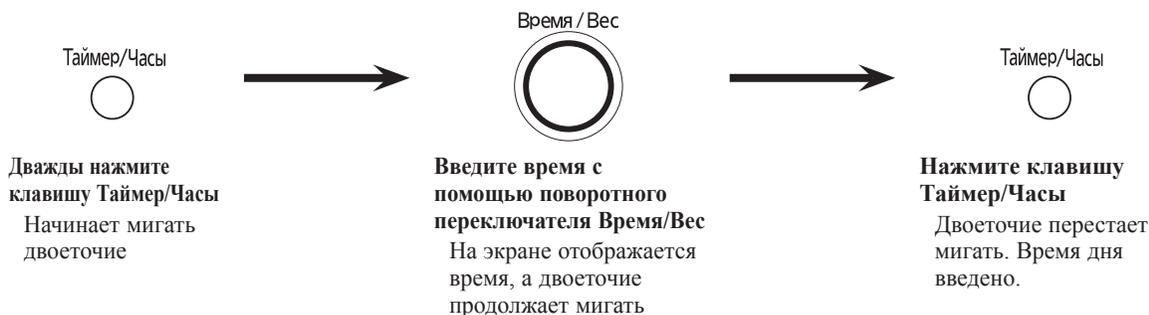


Нажмите клавишу Старт, например, после выбора Уровня мощности и времени.

# Управление и порядок работы

## УСТАНОВКА ЧАСОВ

При подключении к сети на цифровом дисплее загорается индикация “WELCOME TO INVERTER COOKING” - Добро пожаловать в мир инверторной кулинарии.



### ЗАМЕЧАНИЯ:

1. Для повторной установки времени суток снова выполните вышеуказанные пункты.
2. Время дня будет отображаться на дисплее до тех пор, пока печь подсоединена к сети и нет перебоев в питании.
3. Данные часы имеют 23:59 часовую индикацию времени.

## ПОШАГОВЫЙ ДИСПЛЕЙ

Для упрощения программирования микроволновой печи на цифровом дисплее отображается условное обозначение клавиш следующей операции. Когда Вы достаточно хорошо ознакомитесь с управлением микроволновой печи, систему навигации можно отключить.

### Для отключения:



### Для включения:

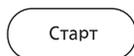


## СИСТЕМА ЗАЩИТЫ ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДЕТЬМИ

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

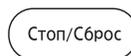
**Замечание:** Система защиты может быть установлена, когда на дисплее горит двоеточие или время.

### Установить:



**Нажмите клавишу Старт три раза.**  
на дисплее появится значок “Lock (ЗАЩИТА)”, и установится защита от детей.

### Отменить:



**Нажмите кнопку Стоп/Сброс три раза.**  
Исчезнет значок “Lock (ЗАЩИТА)”, отменится система защиты от детей и на дисплее снова появится двоеточие или время.

## Режим Микроволны с установкой времени и мощности воздействия

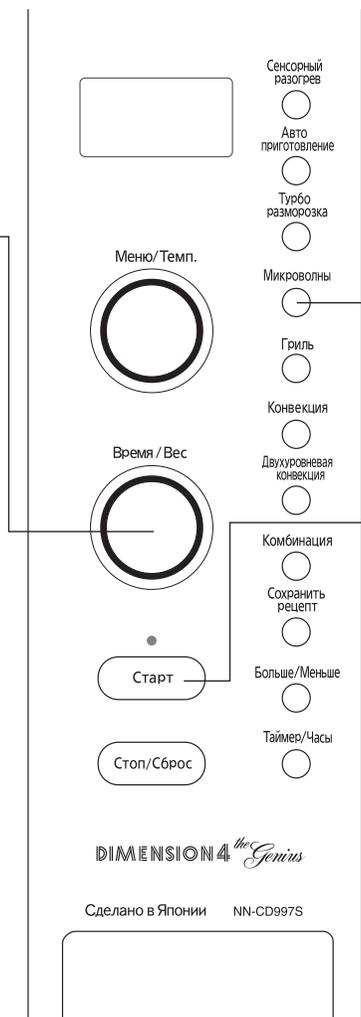
Печь может быть запрограммирована на 6 различных уровней мощности (см. таблицу ниже).

Использование дополнительных принадлежностей:



### 2. Установите время приготовления

“HIGH (ВЫСОКИЙ)” до 30 минут  
Прочие до 1 1/2 часов  
Время можно вводить 10-секундными интервалами до 5 минут, а затем 1-минутными интервалами.



### 1. Нажмите для выбора уровня мощности

### 3. Нажмите

Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени на экране дисплея.

#### Программирование 2 или 3 стадий приготовления.

Повторяйте шаги 1 и 2, и в конце нажмите клавишу Старт. В процессе приготовления переход от одной стадии к другой будет сопровождаться двумя звуковыми сигналами. Например, при тушении - HIGH (ВЫСОКИЙ) на 10 минут, чтобы довести до кипения, затем MED LOW (СРЕДНЕ-НИЗКИЙ) на 30 минут для завершения варки.

Нажмите	Уровень мощности	Прибл.значение	Применение
один раз	HIGH (ВЫСОКИЙ)	1000 Вт	Разогрев блюд и соусов, овощей, консервов
дважды	DEFROST (РАЗМОРОЗКА)	350 Вт	Размораживание замороженных продуктов
3 раза	MED HIGH (СРЕДНЕ-ВЫСОКИЙ)	700 Вт	Поджаривание, приготовление яичного соуса, подогрев молока, приготовление бисквитов
4 раза	MEDIUM (СРЕДНИЙ)	550 Вт	Тушение птицы, открытые пироги, приготовление рыбы
5 раз	MED LOW (СРЕДНЕ-НИЗКИЙ)	330 Вт	Тушение мяса и запеканок, рисовых пудингов, фруктовых кексов, яичных кремов
6 раз	LOW (НИЗКИЙ)	100 Вт	Размячтение мороженого, масла, сливочных сыров

#### ЗАМЕЧАНИЯ:

- В ходе эксплуатации** Вы можете менять время приготовления.
  - Нажмите клавишу микроволнового режима.
  - Измените время по Вашему усмотрению, используя Поворотный переключатель Время/Вес продукта.
- Печь может быть запрограммирована на 3 стадии.  
**Например:** DEFROST (РАЗМОРОЗКА) 5 мин → Пауза 5 мин → HIGH (ВЫСОКИЙ) уровень 2 мин  
 При выборе HIGH (ВЫСОКИЙ) мощности на первой стадии Вы можете начать сразу со второй стадии (установки времени приготовления).
- Время паузы может быть установлено до/после ручной установки функций разогрева/приготовления/размораживания пищи.

## Турбо размораживание

Благодаря этой функции Вы можете размораживать мясо, птицу и морские продукты с учетом их веса.

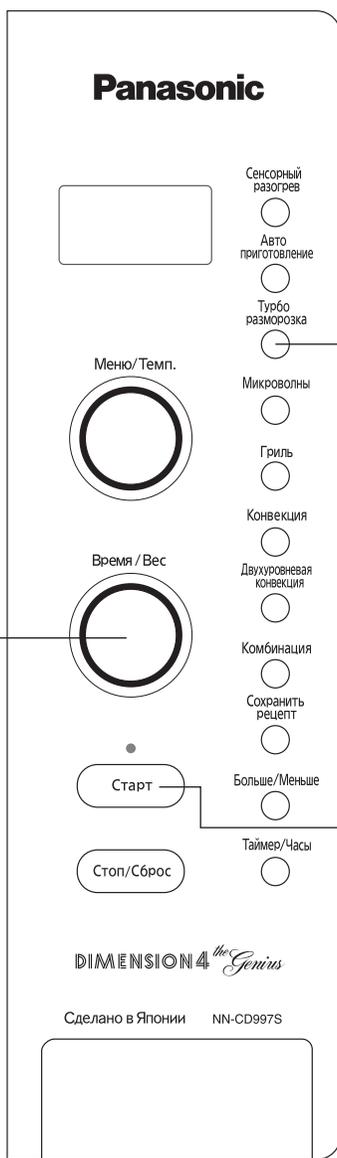
Использование дополнительных принадлежностей:



### 2. Установите вес

Максимальный вес 3 кг.  
Вес можно вводить с интервалами по 0,1 кг.

Форма и размер определяет максимальный вес продукта, который можно загрузить в печь.



### 1. Нажмите

### 3. Нажмите

На экране дисплея появляется время размораживания и начинается обратный отсчет времени.

#### ЗАМЕЧАНИЯ:

1. В процессе размораживания раздаются звуковые сигналы. Они напоминают вам о необходимости проверить состояние продукта, перевернуть его, вынуть полностью оттаявшие части, тонкие покровные ткани или отдельные куски.
2. Данная программа не предназначена для размораживания пористых продуктов, таких как хлеб и кексы.
3. Форма и размер продукта являются определяющими для максимального веса, который можно разместить в печи.  
Для лучшего результата не размораживайте менее 100 г или более 3 кг продукта.

## Режим Гриль с установкой времени и мощности воздействия

Клавишей Гриль можно выбрать 2 уровня мощности гриля;

Нажмите клавишу один раз Гриль для выбора уровня **GRILL 1 (ГРИЛЬ 1)** — **Высокий** уровень мощности служит для жарки мяса, птицы и филе рыбы.

Нажмите клавишу Гриль дважды для выбора уровня **GRILL 2 (ГРИЛЬ 2)** — **Низкий** уровень используется для поджаривания целой рыбы, выпечки чипсов и подрумянивания сырных и яичных блюд.

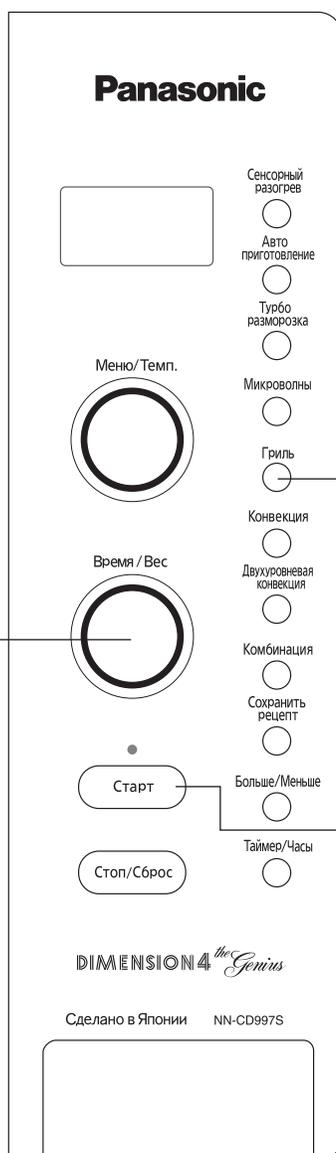
Использование дополнительных принадлежностей:



- Поставьте Высокую (или Низкую) решетку на поворотный стол.
- Подставьте термостойкую стеклянную или керамическую тарелку под решетку для сбора избытков жира или мясного сока.

### 2. Задайте время

(до 1 часа 30 минут)  
Время можно вводить с 10-секундными интервалами до 5 минут, а затем с 1-минутными интервалами.



### 1. Нажмите для выбора мощности гриля

Можно выбрать уровень GRILL 1 (ГРИЛЬ 1) (Высокий) или GRILL 2 (ГРИЛЬ 2) (Низкий).

### 3. Нажмите

Начинается процесс приготовления.

## Режим Гриль с установкой времени и мощности воздействия

### ЗАМЕЧАНИЯ:

1. Время работы печи в режиме Гриль может устанавливаться в пределах 1 часа 30 минут.
2. **В ходе эксплуатации** Вы можете менять время приготовления.
  - 1) Нажмите клавишу режима Гриль.
  - 2) Измените время по Вашему усмотрению, используя Поворотный переключатель Время/Вес продукта.

### Руководство по работе в режиме Гриль:

Гриль особенно удобен для жарки тонких кусков мяса, стейков, отбивных, шашлыков, сосисок или порционной курицы.

Им также можно пользоваться для приготовления горячих сэндвичей и блюд в сухарях.

В процессе жарки продукты обычно следует переворачивать по истечении половины установленного времени. Когда открывается дверца, выполнение программы прерывается. Переверните продукты, поместите их обратно в камеру, закройте дверцу и снова включите печь. Во время работы в режиме Гриль можно в любое время открыть дверцу и проверить состояние продукта.

Продукты	Настройка гриля	Прибл. время приготовления (минуты)	Продукты	Настройка гриля	Прибл. время приготовления (минуты)
<b>РЫБА</b>			<b>ГОВЯДИНА</b>		
Филе толщиной 1 см	1	15 - 17	Гамбургер (прибл. 3 см толщиной)		
1.5 см	1	17 - 19	Прожаренный	1	20 - 22
Стейки толщиной 2 см	1	24 - 26	Нежное филе (прибл. 3 см толщиной)		
<b>ЦЕЛАЯ РЫБА</b>			С кровью	1	16 - 22
250 - 375 г	2	24 - 26	Средней готовности	1	20 - 22
500 г	2	30 - 32	Стейк (прибл. 3 см толщиной)		
<b>ПАНЦИРНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ</b>			С кровью	1	16 - 18
Хвосты лобстеров			Средней готовности	1	20 - 22
250-300 г .	2	26 - 36	Прожаренный	1	24 - 26
Морские гребешки 500 г.	1	12 - 14	<b>БАРАНИНА</b>		
Креветки 500 г.	2	13 - 15	Отбивные 2 см толщиной		
<b>КУРЯТИНА</b>			Средней готовности	1	20 - 22
4 половинки грудки	1	20 - 24	Прожаренные	1	22 - 24
Кусочки (целая тушка)	1	28 - 32	4 почки (половинки)	1	12 - 14
8 Ножек	1	28 - 30			
4 Окорочка	1	26 - 28			
16 Крылышек	1	26 - 28			
4 порции «Мериленд»	1	26 - 28			
4 Кебаба	1	20 - 24			

## Режим Конвекция с установкой температуры и времени

Поворотным переключателем можно установить температуру конвекции от 100 °С до 250 °С с шагом по 10 °С. 40°С – это температура ферментации.

### Одноуровневая конвекция:

Диапазон температур конвекционной выпечки – от 100°С до 250°С.

Конвекция



Использование аксессуаров:



### Двухуровневая конвекция:

Двухуровневая конвекционная выпечка служит для приготовления больших количеств пищи. При этом можно использовать весь объем печи. Например, при использовании двух решеток для выпечки бисквитов продукты, расположенные на нижней решетке будут готовиться несколько дольше, чем продукты, расположенные на верхней решетке.

Двухуровневая конвекция



Использование аксессуаров:



- Перед разогревом правильно установите в печи поворотный стол.
- Продукты размещайте на решетке, установленной на поворотном столе.

1. Конвекция или Двухуровневая конвекция



**Нажмите**

2. Меню/Темп.



**Выберите нужную температуру печи**

3. Старт



**Нажмите**

Начнется предварительный разогрев печи  
Не открывайте дверцу во время разогрева.

4. **Поместите продукты в печь**

После разогрева раздастся три звуковых сигнала и на экране замигает значок “P”.

5. Время / Вес



**Установите время приготовления**

(до 9 часов)  
Время можно вводить с шагом в 1 минуту.

6. Старт



**Нажмите**

Приготовление начинается.

## Режим Конвекция с установкой температуры и времени

### Замечания по предварительному разогреву:

1. После выбора температуры и нажатия клавиши Старт, на дисплее появится буква “Р”. Когда прозвучат 3 звуковых сигнала и замигает буква “Р”, это означает что печь предварительно разогрета и готова к использованию.
2. Если после предварительного разогрева дверца не будет открыта, печь будет продолжать поддерживать установленную температуру в течение 30 минут. По истечении 30 минут печь автоматически отключится, и на дисплее появится индикация времени суток или двоеточие.
3. Если для приготовления блюда не требуется предварительный разогрев печи, тогда необходимо пропустить вторую операцию. Положите продукты в печь и установите время приготовления сразу после установки необходимой температуры.

### Примечания по приготовлению пищи:

1. Если установленное время готовки не превышает одного часа, то его обратный отсчет будет производиться посекундно.
2. Если установленное время готовки превышает 1 час, то его обратный отсчет будет производиться поминутно до тех пор, пока не останется “1Н 00” (1 час). После этого на дисплее будут указываться минуты и секунды, а обратный отсчет времени будет вестись посекундно.
3. **В ходе эксплуатации** Вы можете менять время приготовления, используя Поворотный переключатель Время/Вес, или температуру, используя поворотный переключатель Меню/Темп.
  - 1) Нажмите клавишу Конвекция или Двухуровневая конвекция в зависимости от выбранного режима
  - 2) Измените время по Вашему усмотрению, используя Поворотный переключатель Время/Вес, или температуру используя поворотный переключатель Меню/Темп.
4. 2-уровневая конвекция недоступна на 2-й и 3-й стадиях приготовления.

### Руководство по работе в режиме Конвекции.

Данная печь так же, как и обычная духовка, имеет нагревательный элемент, который вырабатывает сухое тепло, необходимое для получения хрустящей золотистой корочки.

При работе в режиме конвекции воздух в печи циркулирует, что несколько сокращает время, необходимое для получения традиционного результата.

В данном режиме можно готовить по обычным рецептам.

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

Темп, печи	Приготовление
40°C	Ферментация
100°C	Торт Павлова
110°C	Пирожные безе
120°C	Медленная сушка зелени
130°C	Большие сдобные фруктовые пироги, Пагу
140°C	Для начала приготовления фруктовых пирогов (затем нужно уменьшить)
150°C	
160°C	Пряники, Бисквиты, Песочное печенье, Пироги
170°C	
180°C	Суфле, Фаршированные баклажаны
190°C	Лимонный торт-безе, мясные пироги, торт на патоке, фаршированная курица, рулеты, эклеры, ячменные или пшеничные лепешки, хлеб, сосиска в булочке, волованы, жареный картофель, Йоркширский пудинг.
200°C	
210°C	
220°C	
230°C	
240°C	Некоторые виды крекера, например, с сыром и миндалем.
250°C	

## Комбинированный режим с установкой времени

Этот режим позволяет Вам готовить блюда, используя мощность микроволн и нагревателя. Микроволны обеспечивают быстрое приготовление пищи, в то время как нагревательный элемент придает продуктам характерный золотистый цвет и делает корочку хрустящей.

Существует 6 установок комбинированного режима. Чтобы правильно выбрать нужную комбинацию микроволн и температуры печи, используйте таблицу на следующей странице.

В этом режиме нет необходимости устанавливать температуру или мощность печи.

Использование аксессуаров:



Поворотный стол

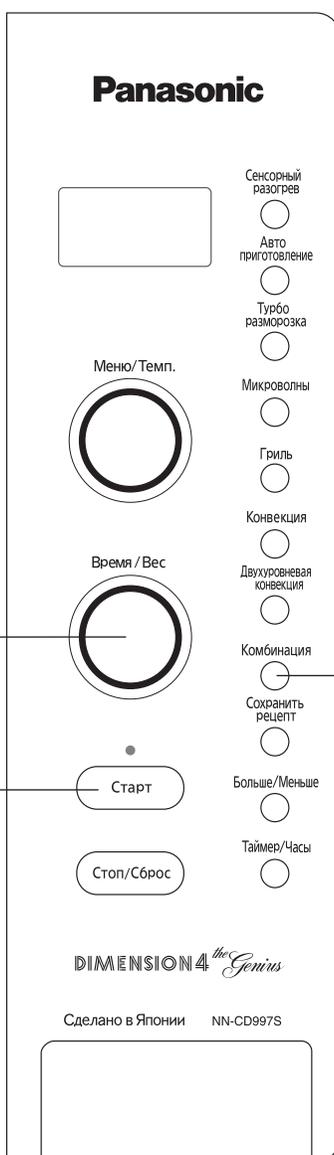
- Положите продукты в термостойкую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, и поставьте все в печь на поворотный стол.
- Для комбинированного режима можно использовать низкую решетку.

### 2. *Задайте время приготовления*

(до 9 часов)

### 3. *Нажмите*

Процесс приготовления начнется.



### 1. *Нажимайте для выбора*

комбинированного режима. На дисплее будут появляться названия от COMB 1 до COMB 6

#### ЗАМЕЧАНИЯ:

1. Если установленное время готовки не превышает одного часа, то его обратный отсчет будет производиться посекундно.
2. Если установленное время готовки превышает 1 час, то его обратный отсчет будет производиться поминутно до тех пор, пока не останется "1H 00" (1 час). После этого на дисплее будут указываться минуты и секунды, а обратный отсчет времени будет вестись посекундно.
3. **В ходе эксплуатации** Вы можете менять время приготовления.
  - 1) Нажмите клавишу Комбинация.
  - 2) Измените время по Вашему усмотрению, используя Поворотный переключатель Время/Вес продукта.

## Комбинированный режим с установкой времени

### Руководство по работе в комбинированном режиме:

Комбинированный режим наиболее удобен для жарки мяса, птицы, выпечки кексов, изделий из теста, готовки продуктов, разделанных на куски.

Преимуществом комбинированного режима является то, что при работе в нем, благодаря конвекции, продукты приобретают подрумяненный вид, а обычное время готовки зачастую сокращается. Время готовки сокращается также и потому, что в данном режиме нет необходимости предварительно разогревать печь.

Чтобы рассчитать время, начинайте приготовление пищи, установив приблизительно  $\frac{2}{3}$  от обычного времени готовки, а затем при необходимости сделайте дополнительную установку.

Для готовки в комбинированном режиме используется посуда для микроволновой печи, включая стекло и керамику. Кексы, разрезанное на куски мясо, десерты и т.п. можно готовить в металлической посуде при условии, что количества продуктов будет достаточно для микроволнового разогрева.

### Примерный перечень продуктов для готовки в комбинированном режиме

Номер Комбинации	Продукты	Температура печи	Уровень мощности
СОМВ 1	Рагу, жаркое, кусочки мяса, солонина	150°C	НИЗКИЙ
СОМВ 2	Открытые пироги, десерты, рисовый пудинг	160°C	НИЗКИЙ
СОМВ 3	Кексы, пудинги, многослойные мясные блюда, яблочный пирог	170°C	НИЗКИЙ
СОМВ 4	Однослойные блюда, легкие кексы, жаркое из баранины	180°C	НИЗКИЙ
СОМВ 5	Жареная говядина, картошка в мундире, индейка, утка, гренки с чесноком, тушеная курица, разогрев лозаньи, сладкие и др. пироги, разогрев булочек.	200°C	СРЕДНЕ-НИЗКИЙ
СОМВ 6	Кондитерские изделия, хлеб, обжаривание сосисок, гренки с мясным фаршем, курица, кусочки курицы, пицца, разогрев рагаликов.	230°C	НИЗКИЙ

### Таблица для готовки в комбинированном режиме:

Продукты	Номер Комбинации	Время готовки
<b>ПТИЦА</b>		
Куры (до 2,8 кг)	6	15 -17 мин / 500 г
Кусочки курицы (1-1,5 кг)	6	ок. $\frac{2}{3}$ обычн. времени
Индейка (2-4 кг)	5	15-17 мин / 500 г
Утка (1,5 - 2,5 кг)	5	15 -18 мин / 500 г
<b>ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА</b>		
Ребра, мясо без костей		
С кровью	5	11-14 мин / 500 г
Средней готовности	5	14-16 мин / 500 г
Прожаренное	5	18-20 мин / 500 г
Огузок, задняя часть (Высший сорт)		
С кровью	5	12-15 мин / 500 г
Средней готовности	5	13-18 мин / 500 г
Прожаренный	5	18-20 мин / 500 г
Говяжья вырезка		
С кровью	5	16-18 мин / 500 г
Средней готовности	5	22-24 мин / 500 г
Жаркое (1,5-2 кг)	1	1,5 -2 часа
Лопатка (перевернуть через 1 час)	1	1,5 -2 часа
<b>ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА</b>	4	18-20 мин / 500 г
<b>БОЛЬШИЕ КУСКИ МЯСА</b>	1	25-30 мин / 500 г
<b>ТУШЕННЫЕ БЛЮДА</b>	1	ок. $\frac{2}{3}$ обычного времени

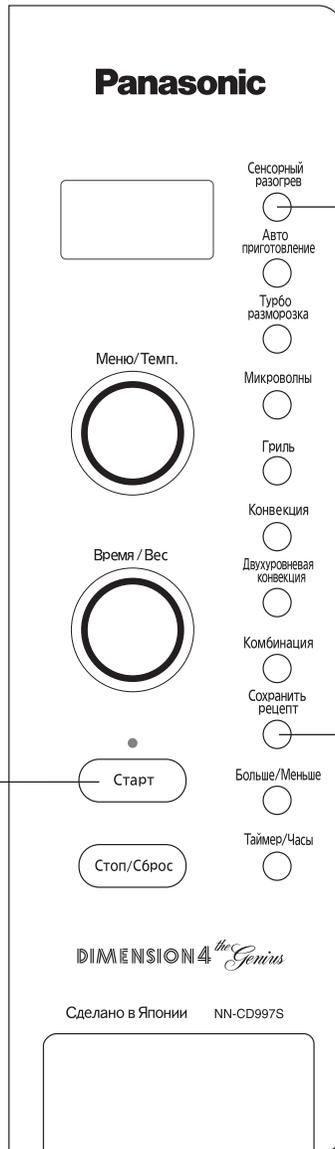
# Сенсорный разогрев

В этих программах используется сенсор пара, который в процессе разогрева автоматически выберет нужную микроволновую мощность и необходимое время нагрева.

- Рекомендуемый вес продукта: 100 – 1000 г.
- Все продукты должны быть предварительно приготовлены.
- Продукты должны быть комнатной температуры или охлажденными, т.е. иметь температуру холодильной камеры.
- Рекомендуется использовать продукты, которые можно перемешивать.
- Поместите пищу в посуду подходящего размера, пригодную для использования в микроволновых печах, и поставьте ее на поворотный стол.
- Посуда должна быть накрыта полиэтиленовой пленкой или подходящей крышкой.
- Перемешайте пищу, после того как вынете ее из печи.
- Пища должна отстояться в закрытой посуде в течение 3 – 5 минут.
- Не разогревайте еду в контейнерах из пластика без специальной пометки о возможности использования в микроволновых печах и в ёмкостях из фольги.

## 2. Нажмите

После того, как сенсор определит резкое повышение парообразования, на экране отобразится время, оставшееся до окончания процесса разогрева и начнется его обратный отсчет.



Использование аксессуаров:



## 1. Нажмите

В этом режиме доступна клавиша Больше/Меньше.

### Клавиша Больше/Меньше

Предпочтения в степени готовности пищи очень индивидуальны. После применения сенсорного разогрева может оказаться, что вы хотите греть пищу до иной степени готовности. С помощью клавиши Больше/Меньше можно настроить программу на приготовление пищи в течение более длительного или более короткого времени. Нажмите клавишу Больше/Меньше после выбора категории и до нажатия клавиши Старт.

- 1 нажатие = Больше
- 2 нажатия = Меньше
- 3 нажатия = Исходная настройка

### ЗАМЕЧАНИЯ:

1. В процессе приготовления пищи в микроволновой печи постепенно увеличивается количество выделяющегося пара. Когда сенсор обнаруживает резкое и значительное увеличение выделяющегося пара, раздается двойной звуковой сигнал и на экране вместо слова AUTO отображается время, оставшееся до окончания разогрева.
2. В то время, как на экране дисплея отображается AUTO, нельзя открывать дверцу печи. Если открыть дверцу в этот период времени, результат приготовления может оказаться неправильным. Дверцу печи можно открывать для перемешивания, переворачивания или добавления пищи только после того, как на экране начнется обратный отсчет времени.
3. Для правильной работы сенсора прежде, чем ставить в печь поворотный стл, убедитесь, что он абсолютно сухой.
4. Пища должна быть накрыта плотно прилегающей крышкой или полиэтиленовой пленкой.
5. Температура воздуха в помещении должна быть не выше 35°C и не ниже 0°C.
6. Не используйте Автоматические сенсорные программы для приготовления пищи, масса которой выходит за рекомендуемые рамки. В этом случае настраивайте мощность и время вручную.
7. Если печь перед этим работала в режиме ГРИЛЯ, КОНВЕКЦИИ или в КОМБИНИРОВАННОМ режиме, и она пока слишком горячая для применения Автоматических сенсорных программ, на экране дисплея будет отображаться значок "НОТ (ГОРЯЧАЯ)". При появлении значка "НОТ (ГОРЯЧАЯ)" включается вентилятор охлаждения камеры печи. После того как значок "НОТ (ГОРЯЧАЯ)" исчезнет, можно использовать Автоматические сенсорные программы. Если вы торопитесь, нажмите клавишу Стоп/Сброс и задайте уровень мощности и время разогрева по своему усмотрению.

- Ru-16 -

# Программы сенсорного приготовления

В этих программах используется сенсор пара, который в процессе приготовления автоматически выберет нужную микроволновую мощность и рассчитает необходимое для приготовления время.

## Сенсорное приготовление (Автоменю1-8):

Использование аксессуаров:



### 2. Выберите меню

- Установите номер нужной программы и на экране дисплея отобразится “PRESS START” - “НАЖМИТЕ СТАРТ”
- После этого выбора можно использовать клавишу Больше/Меньше.

### 3. Нажмите

После того, как сенсор определит резкое повышение парообразования на экране дисплея отобразится время, оставшееся до окончания процесса приготовления, и начнется его обратный отсчет.

**Panasonic**



- Сенсорный разогрев
- Авто приготовление
- Турбо разморозка
- Микроволны
- Гриль
- Конвекция
- Двухуровневая конвекция
- Комбинация
- Сохранить рецепт
- Больше/Меньше
- Таймер/Часы

### 1. Нажмите

#### Клавиша Больше / Меньше

Предпочтения степени готовности пищи весьма индивидуальны. Вы можете решить для себя готовить пищу до другой степени готовности. С помощью клавиш Больше/Меньше программы можно подстроить на более длительное или короткое время приготовления: Нажмите клавишу Больше/Меньше после выбора категории и до нажатия клавиши Старт.

- 1 нажатие = Больше
- 2 нажатия = Меньше
- 3 нажатия = Исходная настройка

#### ЗАМЕЧАНИЯ:

1. В процессе приготовления пищи в микроволновой печи постепенно увеличивается количество выделяющегося пара. Когда сенсор обнаруживает резкое и значительное увеличение выделяющегося пара, раздается двойной звуковой сигнал и на экране вместо слова “AUTO” отображается время, оставшееся до окончания приготовления.
2. В то время, как на экране дисплея отображается “AUTO”, нельзя открывать дверцу печи. Если открыть дверцу в этот период времени, результат приготовления может оказаться неправильным. Дверцу печи можно открывать для перемешивания, переворачивания или добавления пищи только после того, как на экране начнется обратный отсчет времени.
3. Для правильной работы сенсора прежде, чем ставить в печь поворотный стл, убедитесь, что он абсолютно сухой.
4. Пища должна быть накрыта плотно прилегающей крышкой, или полиэтиленовой пленкой.
5. Температура воздуха в помещении должна быть не выше 35°C и не ниже 0°C.
6. Не используйте Автоматические сенсорные программы для приготовления пищи, масса которой выходит за рекомендуемые рамки. В этом случае настраивайте мощность и время вручную.
7. Если оставшееся время приготовления превышает 1 час, время отображается в формате часов и минут.
8. Если печь перед этим работала в режиме ГРИЛЯ, КОНВЕКЦИИ или в КОМБИНИРОВАННОМ режиме, и она пока слишком горячая для применения Автоматических сенсорных программ, на экране дисплея будет отображаться значок “НОТ (ГОРЯЧАЯ)”. При появлении значка “НОТ (ГОРЯЧАЯ)” включается вентилятор охлаждения камеры печи. Как только надпись “НОТ (ГОРЯЧАЯ)” погаснет, можно использовать программы автоматического сенсорного приготовления. Если Вы торопитесь, выберите соответствующий уровень мощности Микроволнового режима и установите время вручную.
9. Более подробную информацию по приготовлению в Автоматических Сенсорных программах смотрите на следующей странице.

(продолжение на следующей странице)

# Программы сенсорного приготовления

## 1. Овощи (100 - 1000 г)

Программа предназначена для приготовления свежих нарезанных овощей, таких как: цветная капуста, лук, тыква, кабачки, грибы и их смесей, или натертых на терке моркови и свеклы. Овощи должны быть почищены, подготовлены и порезаны на кусочки одинакового размера. Положите овощи в подходящую миску или кастрюлю. Добавьте немного (1-2 ст. л.) воды. Если овощи слегка подвяли или Вы хотите получить более мягкую консистенцию, добавьте побольше воды, до ½ стакана, и накройте емкость крышкой или пленкой. По желанию можно добавить сливочное масло, зелень или специи, но до завершения готовки соль добавлять не рекомендуется. Примерно в середине приготовления по звуковому сигналу перемешайте/переверните/перераспределите овощи и продолжайте готовить с крышкой. Время устойки -5 мин. под крышкой.

## 2. Корнеплоды (100 - 1000 г)

Программа предназначена для приготовления свежих корнеплодов, таких как: картофель, морковь, свекла. Некрупные корнеплоды можно готовить целиком, крупные, порезав на части. Можно порезать очищенные корнеплоды кубиком и приготовить даже одновременно (винегрет). Подходит для приготовления тушеной белокочанной капусты. Положите овощи в подходящую миску или кастрюлю. Обязательно добавьте от 2 столовых ложек до 1 стакана воды. Накройте посуду крышкой или пленкой. По желанию можно добавить сливочное масло, зелень или специи, но до завершения готовки соль добавлять не рекомендуется. Примерно в середине приготовления по звуковому сигналу перемешайте/переверните/перераспределите овощи и продолжайте готовить с крышкой. Время устойки -5 мин. под крышкой.

## 3. Замороженные овощи (100 - 1000 г)

Программа предназначена для приготовления замороженных овощей и их смесей. Положите овощи в подходящую миску или кастрюлю. Если и Вы хотите получить более мягкую консистенцию, добавьте от 1 столовой ложки до ½ стакана воды. Если в состав смеси входят рис или фасоль, воду надо добавить обязательно. Накройте кастрюлю крышкой или пленкой. По желанию можно добавить сливочное масло, зелень или специи, но до завершения готовки соль добавлять не рекомендуется. Примерно в середине приготовления по звуковому сигналу перемешайте/переверните/перераспределите овощи и продолжайте готовить с крышкой. Время устойки -5 мин. под крышкой.

## 4. Рыба (250 - 1000 г)

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

## 5. Суп (0,5 – 2,5 литров)

Программа предназначена для приготовления традиционных заправочных супов, таких как солянка, щи, рассольник. Супы можно готовить на бульоне или воде. Важно, чтобы бульон или вода были горячими. Воспользуйтесь приведенным ниже рецептом:

Продукты	Солянка	Щи	Рассольник
<b>На 4 порции (1,5 литра)</b>			
Копчености ветчина, сосиски, сервелат	200 г	—	—
Огурцы маринованные	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 СТАРТ			
Бульон с мясом или вода	1000 мл	1000 мл	1000 мл
Оливки	8-10 шт.	—	—
Лимон	½ шт.	—	½ шт.
Зелень, соль, перец	По вкусу		

Овощи для супа должны быть очищены. Все продукты должны быть нарезаны на одинаковые по размеру и форме кусочки. Готовьте в посуде достаточного 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. Затем добавьте продукты из нижней части рецепта, хорошо перемешайте, закройте пленкой или крышкой и продолжайте готовить. Время устойки – 5-10 мин. под крышкой. Подавайте со сметаной.

## Программы сенсорного приготовления

### 6. Варенье (100 - 600 г)

Программа предназначена для варки варенья из свежих или замороженных ягод. Воспользуйтесь приведенным ниже рецептом. Ягоды перемешайте с сахаром и лимонным соком в глубокой кастрюле, накройте пленкой и готовьте в автоматической программе «Варенье», выбрав соответствующий номер программы. После звукового сигнала перемешайте деревянной ложкой или, если ягоды нежные, покачивая кастрюлю, до полного растворения сахара и снимите крышку. По окончании приготовления еще раз перемешайте, разложите по баночкам, храните в холодильнике.

На 500г

Продукты, г	Из вишни	Из черной смородины
Ягоды	250	250
Сахар	250 (1 стакан)	250 (1 стакан)
Лимонный сок	5 (1 ч.л)	—

### 7. Каша (200 - 1000 г)

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 (на 2-4 порции).

Ингредиент	Гречка		Пшено *		Рис	
	2	4	2	4	2	4
крупка (г)	200	400	130	260	130	260
вода (мл)	400	800	—	—	—	—
молоко (мл)	—	—	450	900	400	800
соль (ч. л.)	½	1	1	1	½	1
сахар (ст. л.)	—	—	2	4	1	2

Накройте кастрюлю пленкой или крышкой, поставьте в печь. В середине приготовления после звукового сигнала откройте печь, снимите пленку/крышку, перемешайте и поставьте в печь, снова накрыв. Нажмите СТАРТ.

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

### 8. Спагетти (125 - 500 г)

Программа предназначена для приготовления спагетти и других макаронных изделий.

Поместите спагетти в большую кастрюлю во избежание перелива при кипении и добавьте холодную воду в пропорции:

Спагетти	Вода (стаканы)
125 г	3
250 г	4
375 г	6
400 г	7
500 г	8

Добавить 1 столовую ложку подсолнечного масла, чтобы спагетти не слипались во время приготовления, посолить и хорошо перемешать. Накройте посуду пленкой или подходящей по размеру крышкой. После звукового сигнала в процессе приготовления хорошо перемешайте. По завершении приготовления проверьте степень готовности и, если нужны более мягкие спагетти, дайте постоять 5-10 минут. Слейте воду.

## Программы автоматического приготовления по весу

Программы автоприготовления по весу позволяют готовить разнообразные блюда без установки уровня мощности и времени приготовления. Нужно только выбрать нужную программу и выбрать подходящий вес продукта или кол-во порций, которые будут готовиться.

### Автоматическое приготовление по весу (Авто-меню 9- 21, 23):

## 2. Выбор меню

Выберите нужный номер программы и на экране дисплея отобразится “SET WEIGHT (ЗАДАЙТЕ ВЕС)”.

## 3. Задайте Вес/Порции

- Вес каждого продукта или количество порций соответствует списку, приведенному ниже и на следующей странице.
- Когда вводится вес, определяется время приготовления.
- После этого выбора можно использовать клавишу Больше/Меньше.

### Клавиша Больше/Меньше

Предпочтения степени готовности пищи весьма индивидуальны. Вы можете решить для себя готовить пищу до другой степени готовности.

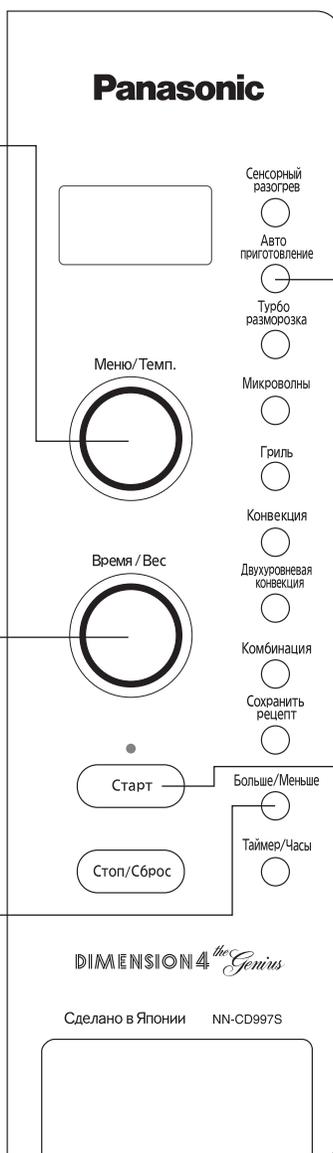
С помощью клавиш Больше/Меньше программы можно подстроить на более длительное или короткое время приготовления:

Нажмите клавишу Больше/Меньше после выбора категории и до нажатия клавиши Старт.

1 нажатие = Больше

2 нажатия = Меньше

3 нажатия = Исходная настройка



## 1. Нажмите

## 4. Нажмите

На экране отобразится время приготовления и начнется обратный отсчет времени.

В процессе приготовления печь будет издавать звуковые сигналы и прокруткой на экране дисплея (см. ниже) сообщать о том, что пищу нужно перевернуть, перемешать или добавить соус.

- TURN OVER (ПЕРЕВЕРНИТЕ) (14, 16)
- STIR (ПЕРЕМЕШАЙТЕ) (15, 18, 23)
- TURN OVER AND ADD SAUCE (ПЕРЕВЕРНИТЕ И ДОБАВЬТЕ СОУС) (19)

Категория	Порции /Вес			
	2 порции	3 порции	4 порции	6 порций
9. Омлет	2 порции	3 порции	4 порции	6 порций
10. Говядина	600 г	900 г	1200 г	1500 г
11. Баранина	600 г	900 г	1200 г	1500 г
12. Свинина	600 г	900 г	1200 г	1500 г
13. Курица	600 г	900 г	1200 г	1500 г
14. Кусочки курицы	500 г	800 г	1200 г	1600 г

Категория	Порции /Вес			
	600 г	900 г	1200 г	1500 г
15. Запеченный картофель	600 г	900 г	1200 г	1500 г
16. Котлеты	375 г	500 г	750 г	1000 г
17. Запеканка	400 г	600 г	800 г	1000 г
18. Рагу	2 порции	4 порции	6 порций	8 порций
19. Голубцы	4 шт.	6 шт.	8 шт.	10 шт.
23. Жаркое в горшочках	2 порции	3 порции	4 порции	5 порций

### Замечание:

Предварительный подогрев не требуется.

## Программы автоматического приготовления по весу

### 9. Омлет (2, 3, 4, 6 порций)

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:

Ингредиенты	2 порции	3 порции	4 порции	6 порции
Яйца	4 шт.	6 шт.	8 шт.	12 шт.
Молоко или сливки	250 мл	375 мл	500 мл	750 мл
Соль, перец	по вкусу			
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 (не более, чем на 2 пальца) и поставьте в печь на поворотный стол. Выберите соответствующий номер программы «Омлет» и готовьте до окончания программы. При подаче полейте омлет растопленным сливочным маслом или соусом, или посыпьте тертым сыром.

### 10. Говядина (600 / 900 / 1200 / 1500 г)

### 11. Баранина (600 / 900 / 1200 / 1500 г)

### 12. Свинина (600 / 900 / 1200 / 1500 г)

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 4 см. Если Вам нужно запечь более толстый кусок, сделайте это в ручном режиме. Поставьте решетку на поворотный стол и положите на нее мясо. Под решетку поставьте жаропрочную тарелку для сбора сока. Лучше использовать для запекания низкую решетку, но в зависимости от Ваших вкусов и величины куска можно использовать и высокую решетку. 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.

### 13. Курица (600 / 900 / 1200 / 1500 г)

Программа предназначена для запекания целой птицы или ее половины. Курицу можно замариновать заранее в маринаде или кефире для мягкости. Для сохранения формы птицы в процессе приготовления скрепите или свяжите ее ножки. Положите курицу спинкой вниз, чтобы сохранить сок, на низкую решетку и поставьте ее на поворотный стол. Если размеры птицы позволяют, а Вы предпочитаете очень румяную корочку, можно использовать высокую решетку. Поставьте под решетку пустое жаропрочное блюдо для стекающего жира. По желанию смажьте курицу жиром или растопленным сливочным маслом и посыпьте специями. Нет необходимости переворачивать курицу в процессе приготовления. При желании полейте курицу жиром в середине процесса приготовления. По завершении готовки дайте курице постоять 5-10 минут перед тем, как разрезать.

### 14. Кусочки курицы (500 / 800 / 1200 / 1600 г)

Программа предназначена для приготовления кусочков курицы: крылышки, ножки, окорочка и т.д. Кусочки можно замариновать перед приготовлением для мягкости. Сочленения костей в суставах надо надрезать. Крупные окорочка разделить на части. Посыпьте кусочки специями. Поместите их на высокую решетку, поставив под нее пустую тарелку для сбора сока. В зависимости от желаемой степени поджаристости можно использовать низкую решетку или положить кусочки в стеклянную кастрюлю и в кастрюле поставить на решетку, тогда блюдо для сбора сока ставить не надо. В процессе приготовления прозвучит сигнал, предупреждающий о том, что пищу нужно перевернуть.

### 15. Запеченный картофель (600 / 900 / 1200 / 1500 г)

Программа предназначена для приготовления запеченного картофеля из замороженных полуфабрикатов. Для приготовления подходит любой замороженный картофель: обычный, фри, по-деревенски с грибами и т.п. Разложите картофель на жаропрочном блюде, желателно в один слой. Поставьте высокую решетку на поворотный стол и разместите на ней блюдо с картофелем. Блюдо не накрывайте. Приблизительно в середине процесса по звуковому сигналу хорошо перемешайте/ переложите/ перераспределите кусочки и, если нужно, слегка смажьте их сверху маслом. Картофель получается с хрустящей корочкой, нежный внутри и без излишков масла.

### 16. Котлеты (375 / 500 / 750 / 1000 г)

Программа предназначена для приготовления жареных котлет. Для приготовления подходят домашние самодельные котлеты, замороженные полуфабрикаты, рубленые бифштексы, полуфабрикаты и домашнего приготовления, а также размороженные отбивные. Поместите котлеты на высокую решетку, подставив пустую тарелку для сбора сока. Можно готовить котлеты в открытой стеклянной посуде, но тогда они будут менее поджаристыми, корочка будет менее хрустящей. Посуду с котлетами надо поставить на высокую решетку. Решетку разместить на поворотном столе. После звукового сигнала в процессе приготовления переверните котлеты. Используйте следующие рекомендации:

Вес	375 г	500 г	750 г	1000 г
Домашние котлеты	3 шт. по 125 г каждый	4 шт. по 125 г каждый	6 шт. по 125 г каждый	8 шт. по 125 г каждый
Размороженные отбивные	3 куска по 85 г каждый	4 куска по 85 г каждый	6 кусков по 85 г каждый	8 кусков по 85 г каждый

# Программы автоматического приготовления по весу

## Автоматическое приготовление по весу (Автоменю 9- 21, 23): продолжение

### 17. Запеканка

(400 / 600 / 800 / 1000 г)

Программа предназначена для приготовления запеканок. Для приготовления запеканок следует использовать посуду, пригодную для готовки в микроволновой печи (посуда из высокотемпературного или кварцевого стекла). Для менее поджаристой корочки используйте низкую решетку.

#### Запеканка из картофеля и мясного фарша

Ингредиенты:	Вес			
	400 г	600 г	800 г	1000 г
Яйца	1 шт.	2 шт.	3 шт.	4 шт.
Яичный желток	—	—	1 шт.	—
Масло	10 г	15 г	20 г	25 г
Соль, перец	По вкусу			
Картофельное пюре	300 г	300 г	400 г	500 г
Мясной фарш	100 г	200 г	400 г	500 г
Перемолотый 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.

#### Метод приготовления:

1. Смешайте картофельное пюре, яйца, масло и сливки. Разделите смесь на две равные части.
2. Добавьте в мясо соль, перец и лук и перемешайте. При необходимости добавьте 2-4 столовых ложки воды или молока.
3. Поместите одну часть картофельной смеси в смазанную маслом посуду. Положите туда мясо и покройте второй половиной картофельной смеси. Разровняйте поверхность и поставьте кастрюлю на Высокую решетку. После приготовления разрежьте на куски и подавайте.

#### Гратин из овощей и сыра

Ингредиенты:	Вес			
	400 г	600 г	800 г	1000 г
Яйца	2 шт.	3 шт.	4 шт.	5 шт.
Мороженые овощи	200 г	300 г	450 г	600 г
Соль	По вкусу			
Сливки	1/2 стакана	2/3 стакана	3/4 стакана	1 стакан
Сыр	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.	5 ст.л.

#### Метод приготовления:

1. Смешайте овощи с яйцами, сливками и солью.
2. Поместите смесь овощей в смазанную маслом посуду. Разровняйте поверхность и посыпьте сыром.
3. Поместите кастрюлю на Высокую решетку. Поставьте ее в печь. После приготовления разрежьте на куски и подавайте.

#### Запеканка из творога и яблок

Ингредиенты:	Вес			
	400 г	600 г	800 г	1000 г
Домашний сыр	200 г	400 г	500 г	600 г
Яйца	3 шт.	4 шт.	5 шт.	6 шт.
Яблоки	1 шт.	2 шт.	3 шт.	4 шт.
Сахар	1/3 стакана	1/2 стакана	2/3 стакана	1 стакан
Манная крупа	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.	5 ст.л.
Масло	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.

#### Метод приготовления:

1. Почистьте яблоки и порежьте их на тонкие куски.
2. Смешайте все ингредиенты до образования однородной массы, добавьте яблоки и перемешайте.
3. Положите в кастрюлю кухонную бумагу и смажьте ее по краям маслом. Поместите в кастрюлю сырную смесь и разровняйте поверхность. Поместите кастрюлю на высокую решетку. Поставьте все в печь. После приготовления разрежьте на куски и подавайте. В качестве соуса используйте сметану.

### 18. Рагу (2 / 4 / 6 / 8 порций)

Программа предназначена для приготовления традиционных тушеных блюд из мяса: гуляша, азу, мяса с грибами, ребрышек в соусе, мяса 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
<b>Продукты</b>	<b>2 порции</b>		
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			

\* Овощи нарезать мелкими кусочками.

\*\* Сушеные грибы замочить в большом количестве воды за 30 минут до приготовления. Положить все ингредиенты в глубокую посуду, хорошо перемешать, закрыть крышкой и выбрать соответствующий номер программы. В процессе приготовления прозвучит сигнал, напоминающий о необходимости перемешать блюдо.

## Программы автоматического приготовления по весу

### 19. Голубцы (4 / 6 / 8 / 10 шт.)

Программа предназначена для приготовления таких традиционных блюд, как голубцы и долма, как сделанных вручную, так и полуфабрикатов. Перед приготовлением голубцы следует полностью разморозить. Положите голубцы в стеклянную кастрюлю подходящего размера - они должны лежать в один слой. Туда же положите тертую морковь, нарезанный лук, соль, приправы по вкусу. Накройте кастрюлю пленкой или крышкой и поставьте на поворотный стол. По звуковому сигналу выньте из печи, снимите крышку/ пленку, переверните голубцы, меняя их местами (из середины к краям), залейте соусом так, чтобы он полностью покрывал голубцы. Крышкой / пленкой не накрывать! Дайте постоять после приготовления 5 минут, накрыв крышкой.

### 23. Жаркое в горшочках (2 / 3 / 4 / 5 шт.)

Программа предназначена для приготовления традиционных тушеных блюд из мяса в горшочках. Для тушения подходит говядина, свинина, баранина. 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. Крышкой не накрывать. После звукового сигнала хорошо перемешать содержимое горшочков.

## Автоматическое приготовление по весу (Автоменю 20, 21):

-  **Нажмите**
-  **Выберите меню**

Установите номер нужной программы, и на экране дисплея отобразится "SET WEIGHT (ЗАДАЙТЕ ВЕС)"
-  **Задайте вес**
  - Вес, который можно выбрать в этой программе, указан на следующей странице.
  - Когда вводится вес, определяется время приготовления.
  - После этого выбора можно использовать клавишу Больше/Меньше. (см. стр. 20)
-  **Нажмите**

Начнется предварительный разогрев. Не открывайте дверцу печи во время предварительного разогрева.
- Положите продукты**

По завершении предварительного разогрева раздадутся 3 звуковых сигнала, и на экране будет мигать символ "P".
-  **Нажмите**

Процесс приготовления начнется.

# Программы автоматического приготовления по весу

## Автоматическое приготовление по весу (Автоменю 20, 21): продолжение

Категория	Порции / Вес			
20. Пицца свежая	500 г	750 г	1000 г	1200 г
21. Пицца замороженная	250 г	350 г	450 г	550 г

### 20. Пицца свежая (500 / 750 / 1000 / 1200 г)

Программа предназначена для приготовления домашней пиццы. Металлическую или силиконовую форму застелить бумагой для выпечки и слегка смазать маслом. Приготовленную пиццу положить в форму. 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 форму в печь на высокую решетку и нажмите кнопку СТАРТ. Если вы хотите, чтобы поверхность пиццы была менее поджаристой можно использовать Низкую решетку.

#### Рецепт пиццы домашнего приготовления.

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г	1200 г
Тесто (г)	220	330	440	520
Соус (мл)	50	70	100	120
Саями (г)	40	60	80	100
Свежие помидоры (г)	100	150	200	240
Тертый сыр (г)	100	150	200	240

Можно использовать замороженную основу для пиццы, подготовив ее по инструкции на упаковке, можно использовать готовое тесто или приготовить его самым безопасным способом или в хлебопечке по нижеприведенному рецепту:

#### Рецепт теста для тонкой пиццы.

Ингредиенты	К-во
Сухие дрожжи	2 ч.л.
Пшеничная мука	400 г
Соль	¾ ч.л.
Растительное масло	2 ст. л.
Вода	250 мл

### 21. Пицца замороженная (250 / 350 / 450 / 550 г)

Программа предназначена для приготовления разных видов замороженной пиццы. Не требует предварительного размораживания. Металлическую или силиконовую форму застелить бумагой для выпечки и слегка смазать маслом. Приготовленную пиццу положить в форму.

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 форму с пиццей в печь на высокую решетку и нажмите кнопку СТАРТ.

Перед подачей нарежьте на порции.

## Автоматические программы приготовления

Программы автоприготовления позволяют выпекать различные пироги и пирожки без задания каких-либо параметров. Первым этапом этих программ является предварительный разогрев печи.

### Автоматическое приготовление (Автоменю22, 24):

**1. Нажмите**

**2. Выбор меню**  
После этого выбора можно использовать клавишу Больше/Меньше. (см. ниже)

**3. Нажмите**  
Начнется предварительный разогрев. Не открывайте дверцу печи во время предварительного разогрева.

**4. Положите продукты**  
По завершении предварительного разогрева раздадутся 3 звуковых сигнала и на экране будет мигать символ "P".

**5. Нажмите**  
Процесс приготовления начнется.

**Panasonic**

Сенсорный разогрев  
Авто приготовление  
Турбо разморозка  
Микроволны  
Гриль  
Конвекция  
Двухуровневая конвекция  
Комбинация  
Сохранить рецепт  
Больше/Меньше  
Таймер/Часы

Меню/Темп.  
Время / Вес  
Старт  
Стоп/Сброс

**DIMENSION 4<sup>the Genius</sup>**  
Сделано в Японии NN-CD997S

#### Клавиша Больше/Меньше

Предпочтения степени готовности пищи весьма индивидуальны. Вы можете решить для себя готовить пищу до другой степени готовности. С помощью клавиш Больше/Меньше программы можно подстроить на более длительное или короткое время приготовления.

Нажмите клавишу Больше/Меньше после выбора категории и до нажатия клавиши Старт.

1 нажатие = Больше

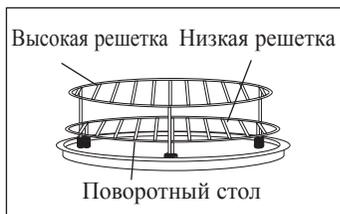
2 нажатия = Меньше

3 нажатия = Исходная настройка

# Автоматические программы приготовления

## 22. Пирожки

Использование аксессуаров:



Программа предназначена для выпечки сладких пирожков сразу на двух решетках.

Широкие металлические формы для пирога или противни застелите бумагой для выпечки и слегка смажьте маслом. Приготовьте пирожки по приведенному ниже рецепту. 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 формы с пирожками в печь на высокую и низкую решетки и нажмите кнопку СТАРТ. Будьте осторожны, устанавливая пирожки в печь, не обожгите руки о горячие стенки печи!

**Рецепт домашних дрожжевых пирожков с мармеладом**  
Приготовьте дрожжевое тесто вручную или в хлебопечке по следующему рецепту:

### Рецепт дрожжевого теста

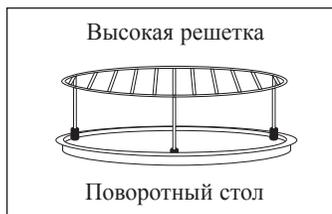
Ингредиенты	К-во
Сухие дрожжи	2 ч.л.
Пшеничная мука	500 г
Соль	2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Маргарин	45 г (4 ст.л.)
Яйцо	2 шт.
Молоко	220 мл

### Начинка 350 г мармелада

1. Разделите тесто на 24 одинаковые порции и скатайте из каждой шарик. Накройте пленкой и оставьте на 20 мин.
2. Раскатайте каждый шарик с помощью скалки в круглую лепешку толщиной 7-10 мм.
3. В центре каждой лепешки положите кусочек мармелада и защепите плотно края.
4. Разложите пирожки швом вниз на подготовленные противни. Накройте пленкой.
5. Нажмите на панели управления кнопку Конвекция.
6. Поворотным переключателем установите температуру 40°C. Поставьте на поворотный стол обе решетки, а на них подготовленные противни с пирожками. Установите время 30 минут и нажмите СТАРТ.
7. После окончания расстойки, выньте пирожки из печи и смажьте их разболтанным яйцом.
8. Нажмите кнопку Авто приготовление. И далее по инструкции готовьте пирожки. Не забудьте, первый этап программы – разогрев печи. Пирожки надо ставить в печь после его завершения. Не забудьте снять с них пленку.

## 24. Пирог

Использование аксессуаров:



Программа предназначена для выпечки домашних пирогов. Металлическую или силиконовую форму для пирога застелите бумагой для выпечки и слегка смажьте маслом. Приготовьте пирог по рецепту. 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 форму с пирогом в печь на высокую решетку и нажмите кнопку СТАРТ. Если вы хотите, чтобы поверхность пирога была менее поджаристой можно использовать Низкую решетку.

### Рецепт домашнего дрожжевого пирога с курицей и грибами.

Приготовьте дрожжевое тесто вручную или в хлебопечке по следующему рецепту:

### Рецепт дрожжевого теста

Ингредиенты	К-во
Сухие дрожжи	1 1/3 ч.л.
Пшеничная мука	500 г
Соль	1 ч.л.
Сахар	0,5 ст.л.
Маргарин	50 г
Растительное масло	1 ст.л.
Молоко	320 мл

Готовое тесто разделите на две неравные части. Большую раскатайте в круг диаметром большим, чем форма. Уложите тесто в форму и сформируйте высокий бортик. Равномерно распределите начинку по пирогу и покрошите поверх нее 50г сливочного масла (небольшими кусочками). Меньшую часть теста тоже раскатайте в круг чуть больший по диаметру, чем форма. Положите его на начинку. Аккуратно и тщательно соедините бортики и верхний пласт, формируя красивый край, например, косичку. Можете украсить верх пирога листьями из теста. Смажьте поверхность пирога разболтанным яйцом. Выберите программу 24 Пирог в автоменю. Время необходимое для предварительного разогрева печи достаточно для расстойки пирога. Поставьте пирог в разогретую печь на верхнюю решетку. Испеченный пирог сбрызните водой и накройте полотняным полотенцем.

### Начинка

Ингредиенты	К-во
Отварная курица	400 г
Лук, нарезанный кубиками	200 г
Шампиньоны, порезанные крупно	200 г
Соль	по вкусу

Поместите лук и грибы в посуду для микроволновой печи. Накройте пленкой/крышкой и готовьте в программе автоматического сенсорного приготовления **Овощи**. Смешайте с мелко нарезанной курицей, посолите по вкусу.

## Задержка включения

Возможность установить задержку запуска программы. Для этого:

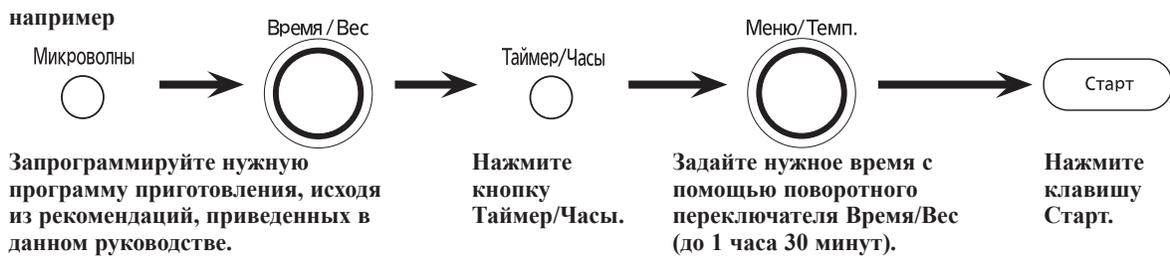


### Замечание:

При программировании последовательности действий задержка включения не может быть поставлена ни перед одной программой автоматического приготовления. Это не позволяет продукту нагреться перед началом приготовления или размораживания. Изменение начальной температуры пищи может повлиять на результат приготовления.

## Время паузы / Таймер

Возможность запрограммировать время устойки блюда после его приготовления и работу печи в режиме Минутного таймера.



### ЗАМЕЧАНИЯ:

1. Для приготовления некоторых блюд требуется несколько стадий приготовления. Вы можете запрограммировать три стадии приготовления, включая время паузы.
2. Для использования в качестве минутного таймера пропустите первый шаг (установка программы приготовления).

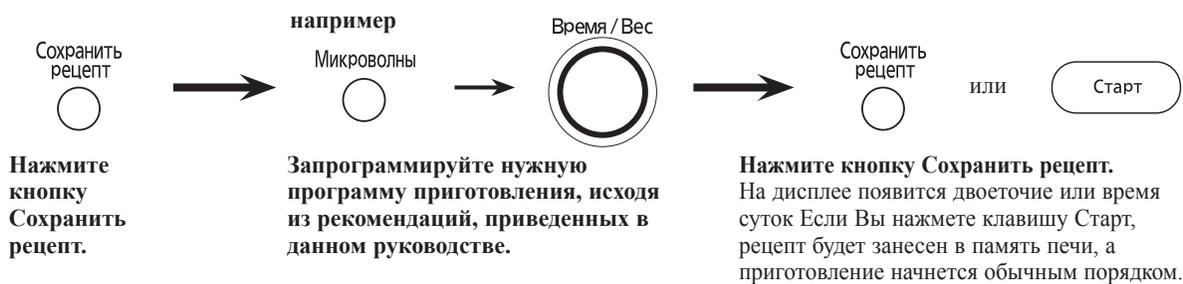


3. Время на дисплее будет продолжать отсчитываться, даже если Вы открыли дверь во время паузы.
4. При программировании последовательности действий время паузы не может быть поставлено ни перед одной программой автоматического приготовления. Это не позволяет продукту нагреться перед началом приготовления или размораживания. Изменение начальной температуры пищи может повлиять на результат приготовления.

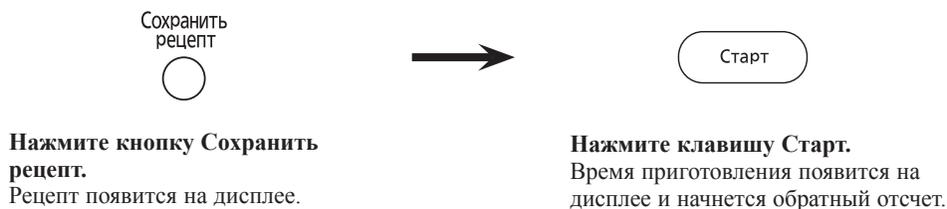
## Рецепты

Специальная кнопка позволит сохранить часто используемую программу приготовления

Для установки программы Рецепт:



Для запуска программы сохраненного рецепта:



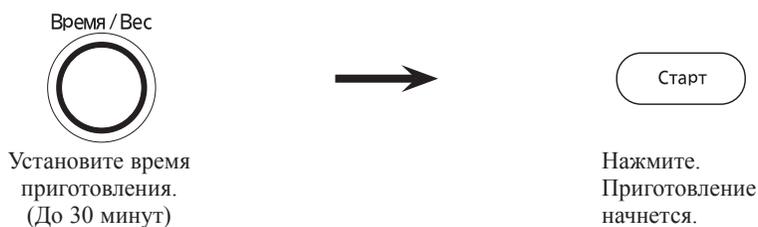
### ЗАМЕЧАНИЯ:

1. Таким образом нельзя сохранять программу с использованием любой автоматической программы (Турборазморозки, Сенсорного разогрева и всех программ автоприготовления).
2. При сохранении нового рецепта ранее записанный будет автоматически стерт.
3. При прерывании питания или отключения печи от сети рецепт, занесенный в память, сотрется.

## Быстрый старт с помощью поворотного переключателя Время/Вес

Если для приготовления используется “ВЫСОКИЙ” уровень микроволновой мощности, достаточно установить только время приготовления, “ВЫСОКИЙ” уровень будет установлен по умолчанию.

Например, для приготовления на ВЫСОКОЙ мощности в течение 5 минут.



### Замечание:

При программировании процесса приготовления в 2 или 3 стадии использование этого приема невозможно.

## Вопросы и ответы

- В:** Почему моя микроволновая печь не включается?
- О:** Если печь не включается, проверьте следующее:
1. Включена ли она в сеть надежно? Выдерните вилку из розетки, подождите 10 секунд, и вставьте ее снова.
  2. Проверьте автомат отключения сети и предохранитель. Сбросьте автомат отключения сети или замените предохранитель, если он разорван или перегорел.
  3. Если автомат отключения сети и предохранитель в порядке, включите в розетку другой электроприбор. Если другой электроприбор работает нормально, проблема, по-видимому, заключается в печи. Если же другой электроприбор не работает, проблема, скорее всего, связана с розеткой.
- В случае проблем с печью обратитесь в авторизованный сервисный центр Panasonic.
- В:** Моя микроволновая печь вызывает помехи в телевизоре. Это нормально?
- О:** Работа микроволновой печи может вызывать некоторые радио- и ТВ-помехи. Эти помехи аналогичны наводкам, создаваемым бытовыми приборами, такими как миксеры, пылесосы, фены, и т.д. Они не свидетельствуют о проблемах с вашей печью.
- В:** Программа не вводится в печь. Почему?
- О:** Конструкция печи не допускает запуска неправильной программы. Например, печь не перейдет на четвертую стадию приготовления и не примет Программу Автоматического приготовления после Задержки Старта.
- В:** Иногда теплый воздух проникает через вентиляторы печи, даже если я готовлю только в микроволновом режиме. Почему?
- О:** Тепло, выделяемое готовящейся пищей, нагревает воздух в камере печи. Этот нагретый воздух выводится из печи воздушными потоками. В этом воздухе нет микроволнового излучения. Во время готовки нельзя блокировать вентиляторы печи.
- В:** На экране появляется сообщение “ДЕМО MODE (ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ РЕЖИМ)” и печь не готовит пищу.
- О:** Печь запрограммирована на Демонстрационный режим. Этот режим предназначен для предпродажной демонстрации. Деактивируйте Демонстрационный режим, нажав клавишу Таймер/Часы 4 раза.
- В:** При готовке в Комбинированном режиме раздаются постукивания и щелчки. Что является причиной этих шумов?
- О:** Щелчки возникают при автоматическом переключении печи из режима микроволновой мощности в Конвекционный режим для комбинированной готовки. Это нормально.
- В:** Могу ли я использовать термометр для обычной печи в микроволновке?
- О:** Только при готовке в режиме Гриль и Конвекция. Металл, содержащийся в некоторых термометрах, может вызвать искрение в печи и не должен использоваться в Микроволновом и Комбинированном режимах приготовления.
- В:** Смогу ли я готовить мои любимые блюда по обычным рецептам в режиме КОНВЕКЦИЯ или ГРИЛЬ?
- О:** Да. Вы можете готовить свои любимые рецептуры как в обычной печи. Сверьтесь с инструкциями в Поваренной книге по предлагаемым температурам печи и времени приготовления.
- В:** Как можно проверить степень готовности пищи?
- О:** Вот некоторые способы проверки:
- Пирог должен подняться выше краев посуды.
  - Если воткнуть зубочистку или спичку в середину пирога, то на ней не должно остаться следов теста.
  - Сок, выделяющийся из птицы должен быть без крови, а ножки должны легко отделяться от тушки.
  - Любая пища должна быть горячей “до шипения”.
- В:** Возле печи пахнет горелым, и появляется дым при использовании функций КОНВЕКЦИЯ, КОМБИНАЦИЯ и ГРИЛЬ. Почему?
- О:** Очень важно регулярно протирать печь после готовки. В режимах КОМБИНИРОВАННЫЙ или ГРИЛЬ жир и сало, попавшие на верхнюю и на боковые стенки печи, начинают дымиться, если их не вытереть.
- В:** При включении печи Поворотный стол издает шум.
- О:** Этот шум может возникать из-за того, что ролик-кольцо и дно печи загрязнены. Почистите печь в соответствии с правилами ухода и в дальнейшем поддерживайте чистоту.

## Уход за микроволновой печью

1. Выключайте микроволновую печь перед ее очисткой.
2. Внутренние поверхности камеры, уплотнители дверцы и места прилегания уплотнителей следует содержать в чистоте. Если на стенках камеры, уплотнителях дверцы и местах прилегания уплотнителей скопились остатки пищи или пролитой жидкости, удалите их с помощью влажной тряпки. При сильном загрязнении допускается применять мягкое моющее средство. Не рекомендуется использовать сильные моющие средства или абразивные материалы. **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИМЕНЕНИЕ ЧИСТЯЩИХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННЫХ ПЕЧЕЙ.**
3. Внешнюю поверхность печи следует протереть влажной тряпкой. Во избежание повреждения внутренних деталей не допускается попадание воды в вентиляционные отверстия.
4. В случае загрязнения Панели управления протрите ее мягкой сухой тряпкой. Не применяйте сильных растворителей или абразивных материалов для протирки Панели управления. При чистке Панели управления оставляйте дверцу открытой во избежание случайного включения печи. После чистки нажмите клавишу Стоп/Сброс, чтобы вернуть печь в исходное состояние.
5. В случае конденсации пара на внутренней или наружной стороне дверцы, протрите ее мягкой тканью. Такое может произойти при эксплуатации печи в условиях повышенной влажности и не является показателем неправильной работы изделия.
6. Время от времени нужно вынимать Поворотный стол для чистки. Промывайте его в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.
7. Следует регулярно чистить Роликовое кольцо и дно камеры во избежание появления шумов при работе печи. Просто промойте боковую поверхность камеры слабым моющим средством и горячей водой и протрите ее сухой чистой тряпкой. Роликовое кольцо можно промыть в слабом мыльном растворе. При регулярном использовании печи на ее боковой поверхности может конденсироваться пар, но он никак не влияет на колесики Роликового кольца. После извлечения Роликового кольца из камеры печи не забудьте поставить его назад на свое место.
8. При использовании ГРИЛЯ, или при готовке в КОМБИНИРОВАННОМ режиме, некоторые виды пищи могут разбрызгивать жир на стенки печи. Если регулярно не протирать печь, она может начать “дымиться” во время готовки. Для устранения этого, прогрейте печь без пищи и дополнительных принадлежностей в режиме КОНВЕКЦИИ при температуре 250°C в течение 20 минут.
9. Техобслуживание печи должно выполняться только квалифицированным персоналом. Для техобслуживания и ремонта печи обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

## Технические характеристики

Источник электроэнергии:	220 В, 50 Гц
Потребление электроэнергии:	
Микроволновый режим	6,1 Ампер, 1210 Вт
Режим конвекции	8,2 Ампер, 1800 Вт
Режим гриля	6,0 Ампер, 1250 Вт
Расход электроэнергии (максимальный)	7,9 Ампер, 1890 Вт
Выходная мощность:	
Микроволновый режим	1000 Вт (IEC)
Режим конвекции	1800 Вт
Режим гриля	1250 Вт
Габаритные размеры:	376 (В) x 626 (Ш) x 501 (Г) мм
Размеры камеры печи:	242 (В) x 412 (Ш) x 426 (Г) мм
Комплект для встройки	NN-ТК997S
Внутреннее пространство шкафа для встройки	459 (В) x 632 (Ш) x Мин. 532 (Г) мм
Рабочая частота:	2450 МГц
Масса без упаковки:	Ок. 22 кг

Спецификации могут быть изменены без уведомления об этом.