

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

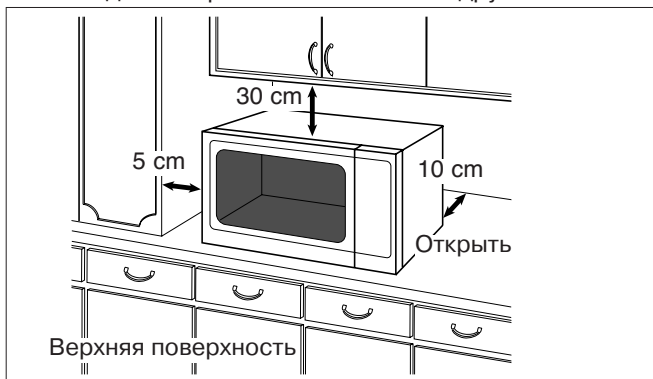
Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на фирменной наклейке. При подключении к сети с напряжением выше указанного возможно возгорание или другие повреждения.

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 правильной работы печи необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

Использование поверхности для печи:

Оставьте 30 см свободных над печью, 10 см сзади, 5 см с одной стороны и более 40 см с другой.



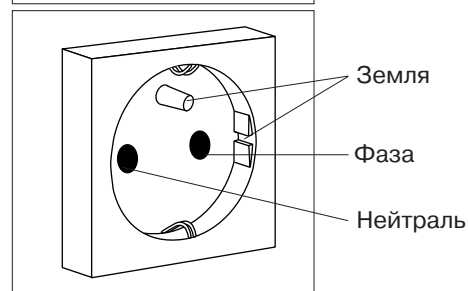
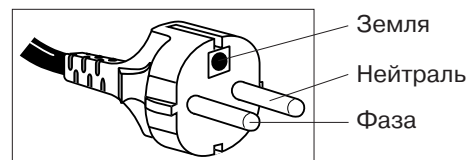
4. Не размещайте микроволновую печь вблизи электрической или газовой плиты.
5. Не допускается снятие ножек.
6. Данная печь предназначена только для бытового применения. Не используйте ее вне помещения.
7. Не рекомендуется пользоваться микроволновой печью при повышенной влажности воздуха.
8. Шнур питания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



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 или поверните ручку Таймера в нулевое положение и, оставив дверцу закрытой, отсоедините сетевой кабель или отключите электричество во всей квартире.

Использование нагревательного элемента

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

Примечание:

- При работе в режимах Гриль, Конвекция и Комбинация аксессуары, установленные внутри печи, также сильно нагреваются.
4. При работе в ГРИЛЕВОМ/КОНВЕКЦИОННОМ и КОМБИНИРОВАННОМ режиме принадлежности печи и поверхность печи сильно нагреваются, поэтому будьте осторожны—не подпускайте детей к печи.

Работа вентилятора

После использования печи вентилятор может некоторое время продолжать работать, чтобы охладить электрические компоненты.

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 остынуть, прежде чем мыть или чистить его.
4. Поворотный стол может вращаться в разных направлениях.

5. Если пища или посуда на стеклянном поворотном столе касается стенок печи и препятствует вращению, стол будет автоматически вращаться в противоположном направлении. Это нормально.
6. Не кладите пищу непосредственно на 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 подставки 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 эксплуатации печи в режиме Комбинации не ставьте алюминиевые или металлические контейнеры непосредственно на решетку - между ними всегда должно находиться стеклянное блюдо. Это предотвратит искрение, способное повредить печь.
5. При приготовлении пищи в режиме Микроволны решеткой пользоваться не рекомендуется.

Обслуживание микроволновой печи

1. Ремонт и техобслуживание

- ЕСЛИ ВАША ПЕЧЬ ТРЕБУЕТ РЕМОНТА, обратитесь в 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.



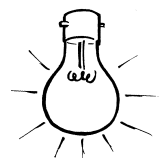
2. Уплотнители дверцы

- 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.



1) Время приготовления

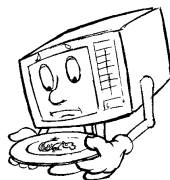
- Время приготовления блюд в сборнике рецептов указано приблизительно.
- Время приготовления зависит от состояния продуктов, их температуры, а также от типа используемой посуды.

Во избежание переваривания пищи следует сначала устанавливать минимальное время приготовления. Если блюдо не совсем готово, можно установить дополнительное время приготовления.

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

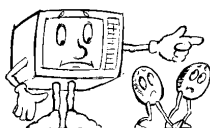
2) Небольшие порции продуктов

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



3) Яйца

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



4) Прокалывание

При приготовлении в МИКРОВОЛНОВОМ режиме продуктов с непористой кожурой, таких как картофель, яичный желток или сосиски рекомендуется предварительно проколоть их, чтобы они не лопнули.



5) Термометр для мяса

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

6) Жидкости

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

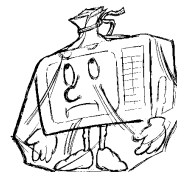
- а) Не пользуйтесь прямыми емкостями и узким горлышком.
- б) Не допускайте перегрева жидкостей.



- 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 ёмкость 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.



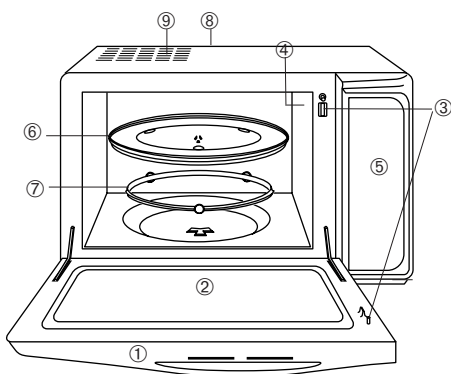
8) Посуда/Фольга

- 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 Ручка открывания двери
Потяните на себя чтобы открыть дверцу. Если Вы открываете дверцу печи во время приготовления пищи, процесс готовки временно прекращается, но ранее сделанные установки не отменяются. Процесс приготовления возобновится, как только Вы закроете дверцу и нажмете на кнопку включения. При открытии дверцы в печи горит лампа.
- ② Смотровое окно печи
- ③ Предохранительная запирающая система дверцы
- ④ Вентиляционное отверстие печи
- ⑤ Панель управления
- ⑥ Поворотный стол
- ⑦ Роликовое кольцо
- ⑧ Идентификационная табличка
- ⑨ Наружные вентиляционные отверстия печи

Панель управления

Зэкран дисплея

Клавиша микроволнового режима

Клавиша гриля

Клавиша конвекции

Клавиша комбинации

Клавиша времени

Турбо разморозка

Сохранить рецепт

Клавиша больше/меньше

Клавиша таймера

Клавиша часов

Клавиша включения:

Нажмите клавишу для начала работы печи. Если во время приготовления будет открыта дверца или нажата клавиша Стоп/Сброс, необходимо нажать клавишу Старт для возобновления процесса приготовления.



Программы сенсорного приготовления

Программы автоматического приготовления по весу

Клавиша Стоп/Сброс:

Перед приготовлением: Одно нажатие сбрасывает предыдущие команды.

Во время приготовления: Одно нажатие останавливает процесс приготовления. Второе нажатие сбрасывает программу, на дисплее появляется время.

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.

После завершения предварительного разогрева в режиме гриля или конвекционной выпечки, раздаются три сигнала.

По окончании процесса приготовления прозвучит 5 звуковых сигналов.

Дополнительные принадлежности

Следующая таблица поможет Вам правильно использовать дополнительные принадлежности для печи.

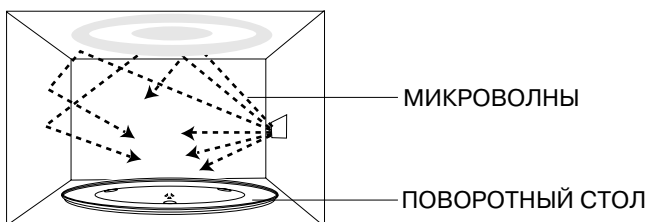
	Поворотный стол с роликовым кольцом	Решетка
Микроволновый режим	ДА	НЕТ
Гриль	ДА	ДА
Конвекционная выпечка	ДА	ДА
Комбинация	ДА	ДА

РУССКИЙ

Режимы работы печи

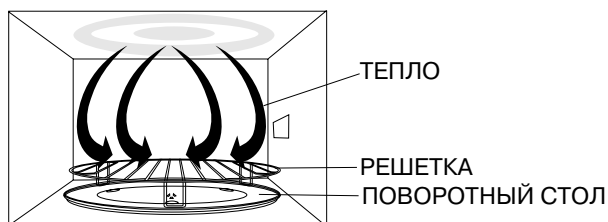
На рисунках, показанных ниже, изображены примеры использования дополнительных принадлежностей. Варианты могут изменяться в зависимости от рецепта и посуды для приготовления. Более подробную информацию Вы найдете в кулинарной книге.

МИКРОВОЛНЫ



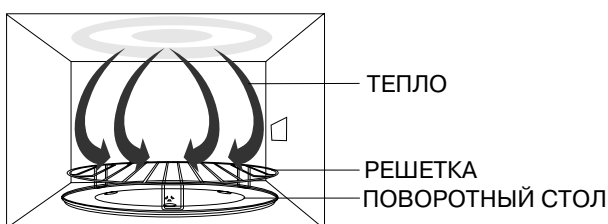
Поставьте посуду непосредственно на поворотный стол.

ГРИЛЬ



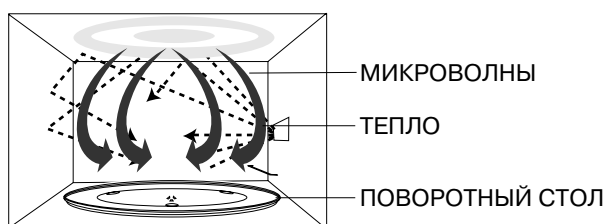
Поставьте решетку на поворотный стол. Положите продукты на решетку.

КОНВЕКЦИЯ



Поставьте решетку на поворотный стол. Положите продукты на решетку.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ



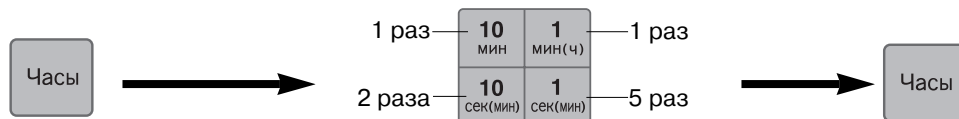
Положите продукты в термостойкую посуду для микроволновой печи. Поставьте посуду на поворотный стол. Для приготовления блюд в комбинированном режиме можно использовать решетку.

Клавиши управления и порядок работы

УСТАНОВКА ЧАСОВ

При подключении печи к сети на цифровом дисплее загорается индикация "88:88".

Например: Для установки времени 11:25



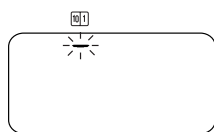
- **Нажмите клавишу часов.**
 - ☛ Двоеточие начинает мигать.
- **Установите время путем нажатия клавиш времени.**
 - ☛ На цифровом дисплее появляется индикация времени, и мигает двоеточие.
- **Нажмите клавишу часов.**
 - ☛ Двоеточие перестает мигать, и время дня установлено.

Замечания:

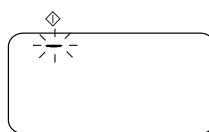
1. Для повторной установки времени дня снова выполните вышеуказанные пункты.
2. Время дня будет отображаться на дисплее до тех пор, пока печь подсоединена к сети и нет перебоев в питании.
3. Данные часы имеют 24-часовую индикацию времени.

ПОШАГОВЫЙ ДИСПЛЕЙ

Для упрощения программирования микроволновой печи на экране дисплея отображается условное обозначение клавиш следующей операции.



- Установите время приготовления пищи.



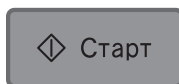
- Нажмите клавишу Старт.

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 " * ", и установится защита от детей.

Отменить:



- **Нажмите кнопку Стоп/Сброс три раза.**
 - ☛ Исчезнет значок " * ", отменится система защиты от детей и снова на дисплее появится двоеточие или время.

Выбор мощности микроволновой печи и установка времени

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

Например: ВЫСОКИЙ 1 мин. 30 сек.



● **Нажмите клавишу режима микроволн для установки уровня мощности**

● **Установите время приготовления, используя клавиши времени.**
(Высокий уровень мощности: не более 30 минут. Другие уровни мощности: не более 99 минут 59 секунд)

● **Нажмите клавишу Старт.**

РУССКИЙ

Нажмите	Уровень мощности	Прибл. мощность	Виды готовки
1 раз	ВЫСОКИЙ	1000 Вт	Разогрев пищи и соусов, приготовление рыбы, овощей, соусов, супов.
2 раза	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	270 Вт	Размораживание мороженых продуктов.
3 раза	СРЕДНЕ-ВЫСОКИЙ	600 Вт	Приготовление омлетов, блюд из птицы, мяса, подогрев молока, выпечка бисквитов
4 раза	СРЕДНИЙ	440 Вт	Тушение птицы, приготовление мясного фарша, каш, запеканок.
5 раз	СРЕДНЕ-НИЗКИЙ	250 Вт	Приготовление тушеных блюд, бульонов, варенья, фруктовых кексов, яичных кремов
6 раз	НИЗКИЙ	100 Вт	Размягчение мороженого, масла, сливочных сыров

Замечания:

1. Печь может быть запрограммирована на 3 этапа.
Например: Размораживание 5 мин и Пауза 5 мин и Высокий уровень 2 мин
При выборе ВЫСОКОЙ мощности на первом этапе можно начинать со второго шага (установки времени).
2. Время приготовления может быть установлено до 99 минут 59 секунд на каждом этапе (кроме Высокой мощности).
3. Время паузы может быть установлено до/после ручной установки режимов разогрева/приготовления/РАЗМОРАЖИВАНИЯ пищи.

Турбо разморозка

Благодаря этой функции Вы можете размораживать мясо, птицу и морские продукты с учетом их веса. Вес программируется в килограммах и десятых долях килограмма.



● **Установите вес замороженного продукта (до 3 кг).**

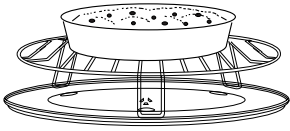
● **Нажмите клавишу Старт.**

Замечания:

1. В процессе размораживания раздаются звуковые сигналы с тем, чтобы Вы не забывали проверить состояние продуктов, перевернуть их, удалить полностью размороженные куски, накрыть более тонкие части отдельных кусков.
2. Данная программа не предназначена для размораживания пористых продуктов, таких как хлеб и кексы.
3. Время паузы или уровень мощности могут быть запрограммированы после автоматической разморозки.
4. Если продолжительность размораживания превышает 60 мин., то время на дисплее будет указываться в часах и минутах.
5. Форма и размер продукта являются определяющими для максимального веса, который можно разместить в печи. Для ЛЧШЕГО результата не размораживайте менее 100 г или более 3 кг продукта.

Работа в режиме конвекция и установка времени

Данной клавишей можно установить температуру конвекции от 100 С до 250 С с шагом по 10 С.



- * Установите поворотный стол в печь перед предварительным разогревом печи.
- * Положите продукты на решетку и поставьте в разогретую печь на поворотный стол.

Например. 30 минут



- **Установите необходимую температуру.**
- **Нажмите клавишу Старт.**
Если по рецепту не требуется предварительный разогрев печи, пропустите эту операцию.
- **После предварительного разогрева, поставьте продукты в печь. Затем установите время (в пределах 9 часов 59 мин.).**
- **Нажмите клавишу Старт.**

Замечания по предварительному разогреву:

1. После выбора температуры и нажатия клавиши Старт, на дисплее появится буква "P". Как только прозвучат 3 звуковых сигнала и замигает буква "P", 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.
3. Если для приготовления блюда не требуется предварительный разогрев печи, тогда необходимо пропустить вторую операцию. Положите продукты в печь и установите время приготовления 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 "1H 00" (1 час). После этого на дисплее будут указываться минуты и секунды, а обратный отсчет времени будет вестись посекундно.

Указания по приготовлению пищи в режиме конвекционной выпечки

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.

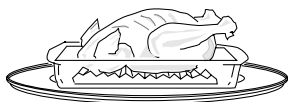
Следуйте указаниям относительно минимального времени готовки и при необходимости устанавливайте дополнительное время.

Темп, печи	Использование
100 С	Миндально- ореховые коржи для торта
110 С	Пирожные безе
120 С	Сушка ягод, сухофруктов, зелени
130 С	Пироги из сдобного теста с фруктовой начинкой, с мясом, рыбой, капустой, пудинги, курник.
140 С	Начало выпечки сдобных пирогов (потом убавить), запеканки, гренки.
150 С	
160 С	Песочные коржи для торта, медовые коржи, коврижки, пряники, пироги с картофелем, грибами.
170 С	
180 С	Бисквит для торта, кексы, печенье, пирожки и слойки с разными начинками, шарлотки.
190 С	Коржи из слоеного теста для торта Наполеон, волованы, песочные корзиночки, жаркое в горшочках, буженина, мясные и куриные фаршированные рулеты.
200 С	Пшеничный и ржаной хлеб, калачи, лепешки, жареный картофель, мясо в тесте.
210 С	
220 С	
230 С	Пицца
240 С	
250 С	

Работа в комбинированном режиме с установкой времени

Этот режим позволяет Вам готовить блюда, используя мощность микроволн и нагревателя. Микроволны обеспечивают быстрое приготовление пищи, в то время как печь или гриль придают продуктам характерный золотистый цвет и делают корочку хрустящей.

Существует 6 установок комбинированного режима. Нет необходимости устанавливать температуру или мощность печи.



* Положите продукты в термостойкую посуду пригодную для использования в микроволновой печи и поставьте все в печь на поворотный стол.

* Вы можете использовать решетку для приготовления блюд в комбинированном режиме.

Например. 30 минут



● Нажмите клавишу комбинированного режима и выберите нужную Вам установку (от 1 до 6).

● Установите продолжительность приготовления путем нажатия клавиш времени (в пределах 9 часов 59 минут).

● Нажмите клавишу Старт.

Замечания:

1. При установке продолжительности приготовления пищи менее одного часа обратный отсчет времени идет посекундно.
2. При установке продолжительности приготовления пищи более одного часа обратный отсчет времени идет поминутно, пока не останется "1H 00" (1 час), после чего индикация времени будет производиться в минутах и секундах, а обратный отсчет вестись посекундно.

Руководство по работе в комбинированном режиме:

Комбинированный режим наиболее удобен для за жаривания 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 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 приготовления в комбинированном режиме

Установка комбинированного режима	Продукты	Температура печи	Уровень мощности
СОМВ 1	Тушеные блюда, жаркое, куски мяса, солонина	150 С	СРЕДНЕ-НИЗКИЙ
СОМВ 2	Открытые пироги, десерты, рисовый пудинг	160 С	НИЗКИЙ
СОМВ 3	Кексы, пудинги, многослойные мясные блюда, яблочный пирог	180 С	СРЕДНИЙ
СОМВ 4	Однослойные блюда, легкие кексы, жаркое из баранины	200 С	СРЕДНЕ-ВЫСОКИЙ
СОМВ 5	Жареная говядина, картошка в "мундире", индейка, утка, гренки с чесноком, тушеная курица, разогрев лазаньи, сладкие и др. пироги, разогрев булочек.	200 С	СРЕДНЕ-НИЗКИЙ
СОМВ 6	Кондитерские изделия, хлеб, обжаривание сосисок, гренки с мясным фаршем, целая курица, порционная курица, пицца, разогрев рогаликов.	230 С	НИЗКИЙ

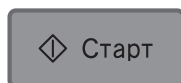
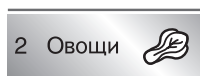
Таблица времени приготовления в комбинированном режиме:

Продукты	Время готовки	Продукты	Время готовки
ПТИЦА		Огузок (Высш. кач.)	
Куры (до 2,8кг)	6 15 мин / 500 г	С кровью	5 12-15 мин. / 500 г
Порц. курица (1-1,5 кг)	6 ок. 2/3 обычн. времени	Средней готовности	5 13-18 мин. / 500 г
Индейка (2-6 кг)	5 14 мин / 500 г	Прожаренный	5 18-20 мин. / 500 г
Утка (1,5 кг- 2,5 кг)	5 15-18 мин / 500 г	Говяжья вырезка	
Жареная говядина		С кровью	5 16-18 мин. / 500 г
Ребра, мясо без костей		Средней готовности	5 22-24 мин. / 500 г
С кровью	5 11-14 мин / 500 г	Жаркое (1,5 - 2 кг)	1 1,5 - 2 часа
Средней готовности	5 14-16 мин / 500 г	Лопатка (перев. через 1 ч)	1 1,5 - 2 часа
Прожаренное	5 18-20 мин / 500 г	ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА	4 18-20 мин. / 500 г
		БОЛЬШИЕ КУСКИ МЯСА	1 25-30 мин. / 500 г
		ТУШЕННЫЕ БЛЮДА	1 ок. 2/3 обычного времени

Автоматические сенсорные программы

В этих программах различные блюда могут готовиться без установки мощности и времени приготовления. В печь встроен сенсор пара который автоматически выбирает необходимый уровень мощности и определяет время приготовления/разогрева блюд.

Например:



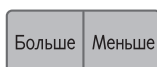
● Выберите программу автоматического сенсорного приготовления.

● Нажмите клавишу Старт.

ЗАМЕЧАНИЯ:

1. Во время приготовления из продукта выделяется пар. После того как сенсор определит выделение пара, оставшееся время до конца приготовления высветится на экране дисплея, и начинается его отсчёт.
Примечание: Для некоторых типов меню оставшееся время приготовления не отображается на дисплее. Это нормально.
2. Пока на дисплее высвечивается выбранная категория продукта, не рекомендуется открывать дверцу печи. Открытие печи в этот период может негативно повлиять на результаты приготовления. Дверца печи может быть открыта для того чтобы посолить, перемешать или перевернуть пищу только после того, как на дисплее высветится оставшееся время приготовления.
3. Во избежание ошибок при приготовлении в автоматическом сенсорном режиме, убедитесь, что поворотный стол и посуда сухие.
4. Посуда с продуктами должна быть накрыта крышками или пленкой пригодной для использования в микроволновой печи.
5. Комнатная температура не должна быть выше 35 С и ниже 0 С.
6. Не используйте Автоматические Сенсорные программы для приготовления блюд, вес которых выходит за пределы рекомендуемых границ.
7. Если время приготовления больше чем 1 час, то на дисплее будет высвечиваться время в часах и минутах.
8. Если до этого печь работала в Конвекционном, Комбинированной или Грилевом режимах, и она слишком горячая, чтобы включать автоматические сенсорные программы, на дисплее появится надпись "HOT". Как только надпись "HOT" 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 этой странице ниже и на следующей странице.

Клавиши управления:



Применяется для блюд, приготовление которых Вы хотите изменить по-своему После использования программ автоматического сенсорного приготовления несколько раз, Вы можете прийти к выводу, что Вы хотите готовить эти блюда по-своему. Используя клавиши БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ, Вы можете сокращать или увеличивать время приготовления пищи.

Нажмите клавишу БОЛЬШЕ или МЕНЬШЕ перед тем, как нажать клавишу Старт.

Если Вас устраивают программы автоматического сенсорного приготовления, не используйте эти клавиши.

Сенсорный подогрев

Рекомендуемый вес (100-1500 г)

- Все блюда должны быть уже приготовлены.
- Блюда должны иметь комнатную температуру или температуру из холодильника.
- После того, как блюдо будет вынуто из печи, перемешайте его.
- Все блюда следует выдерживать в печи в закрытой посуде в течение 3-5 минут после разогрева.
- Не разогревайте блюда в фольге или пластмассовых емкостях.
- Посуду следует накрывать пленкой или подходящей по размеру крышкой.
- Рекомендуется разогревать блюда, которые можно перемешивать.

1 Суп

Рекомендуемый вес (0,5 -2,5 литра)

Программа предназначена для приготовления традиционных заправочных супов, таких как солянка, щи, рассольник.

- Супы можно готовить на бульоне или воде. Важно, что бы бульон или вода имели комнатную температуру.
- Воспользуйтесь приведенным ниже рецептом:

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

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

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

2 Овощи

Рекомендуемый вес (200-1200 г)

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 почищены, подготовлены и порезаны на равные кусочки.
- Если овощи слегка подвяли или Вы хотите получить более мягкую консистенцию, добавьте немного воды-от 1 столовой ложки до 1/4 чашки.
- Положите овощи на тарелку подходящего размера или в кастрюлю и накройте их пленкой или плотно прилегающей крышкой.
- По желанию можно добавить сливочное масло, зелень и т.п., однако до конца готовки блюдо не следует солить.

3 Каша

Рекомендуемый вес (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:

Продукты порции	Гречка		Пшено **		Рис	
	2	4	2	4	2	4
Крупа (г)	200	400	130	260	130	260
Вода (мл)	400	800	-	-	-	-
Молоко (мл)	-	-	450	900	400	800
Соль (ч.л.)	1/2	1	1	2	1/2	1
Сахар (ст.л.)	-	-	2	4	1	2

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

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

4 Рыба

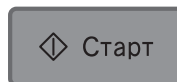
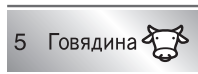
Рекомендуемый вес (200-1000 г)

- Для приготовления рыбы на пару.
- Отберите рыбу, пригодную для готовки в микроволновой печи, положите ее на плоское блюдо кожей вниз.
- Заверните тонкие края филе, чтобы они не переготовились.
- Места вокруг глаз и хвостовую часть накройте кусочками алюминиевой фольги, чтобы они не переготовились.
- Накройте рыбу пленкой или плотно прилегающей крышкой.
- Большое количество рыбы выдержите в печи в течение 3-5 минут после окончания готовки.

Автоматические программы приготовления

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

Например:



- Выберите необходимую категорию продукта. Нажимайте на клавишу до тех пор, пока на дисплее не появится нужный вес/программа.

- Нажмите клавишу Старт.

Категория	1 нажатие	2 нажатия	3 нажатия	4 нажатия
5. Говядина	500 г	1000 г	1300 г	1500 г
6. Свинина	300 г	600 г	1000 г	1300 г
7. Курица	1000 г	1300 г	1500 г	1800 г
8. Котлеты	250 г	375 г	500 г	750 г
9. Печенье	_____			
10. Пирожки	_____			
11, 12. Рагу	11. Тушеное мясо	12. Рагу	_____	

Замечания:

1. Как только Вы нажмете клавишу включения, на дисплее появится индикация времени приготовления, и начнется его обратный отсчет.
2. Если время приготовления превышает один час, то оно будет указываться в часах и минутах.

5 Говядина

- Отбирайте для жарки ровные куски, если куски неровные, перевяжите их шпагатом, чтобы обеспечить равномерное обжаривание.
- Положите ГОВЯДИНУ на термостойкое блюдо для микроволновой печи и поставьте все на поворотный стол.
- Приблизительно в середине готовки переверните ГОВЯДИНУ.
- По окончании готовки заверните говядину в алюминиевую фольгу и дайте ей постоять 10-15 минут перед тем, как разрезать.

6 Свинина

- Программа подходит для приготовления эскалопов и отбивных, а так же запекания крупных кусков мяса, например, жаркого или буженины.
- Для равномерного приготовления отбивные, по возможности, должны быть одинаковой толщины, а куски для запекания - ровной формы или обвязаны шпагатом для придания им компактности.
- Для большей мягкости и сочности свинины, предварительно замаринуйте ее с соевым соусом или горчицей. Положите свинину на термостойкое блюдо для микроволновой печи и поставьте на решетке в печь на поворотный стол.
- В середине приготовления прозвучит звуковой сигнал, напоминающий о необходимости перевернуть кусочки. Перед подачей на стол или нарезкой на кусочки накройте блюдо из свинины фольгой и оставьте на 5-10 минут для устойки.

7 КУРИЦА

- Программа подходит для приготовления курицы целиком, а также фаршированной курицы. Для компактности можете связать ножки шпагатом. Если Вы собираетесь готовить большую курицу, рекомендуем ее разрезать со стороны грудки и разложить на решетке.
- Положите курицу на решетку и поставьте в печь на поворотный стол. Под решетку поставьте жаропрочное блюдо с водой для стекающего жира.
- По желанию смажьте курицу маринадом или растопленным сливочным маслом и посыпьте специями.
- Переверните курицу по истечении половины времени приготовления. При желании полейте курицу жиром в середине процесса приготовления.
- По окончании приготовления заверните курицу в алюминиевую фольгу и дайте ей постоять 10-15 мин. перед тем, как разрезать на части.

8 Котлеты

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

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

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

9 ПЕЧЕНЬЕ

- Эта программа предназначена для выпечки печенья в РЕЖИМЕ конвекционная выпечка.
- Можно использовать металлический поднос для выпечки. Поставьте поднос на решетку и поместите все на поворотный стол.
- Предварительный разогрев печи не требуется.
- Воспользуйтесь нижеприведенным рецептом.

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Ингредиенты:

А: 125 гр.	сливочного масла
1/3 чашки	коричневого сахара
1/3 чашки	сахара
1/2 чашки	шоколадной стружки
В: 1 1/4 чашки	муки
1/2 ложки	ванильного экстракта
1/2 ложки	пищевой соды
1/4 ложки	соли
1	яйцо

Способ приготовления:

1. Взбейте миксером масло с двумя видами сахара, пока не получится однородная кремообразная масса.
2. Добавьте яйцо и хорошо перемешайте. Затем добавьте ванильный экстракт и взбейте до однородной, гладкой массы.
3. Добавьте муку, соль и соду. Необходимо все вымесить до однородной консистенции.
4. Добавьте шоколадную стружку и хорошо перемешайте.
5. Сделайте из теста шарики размером с большой грецкий орех и уложите на смазанный маслом поднос для выпечки. Поставьте его на решетку, а затем на поворотный стол. Оставьте место между шариками теста. Нажмите клавишу ПЕЧЕНЬЕ, а затем клавишу СТАРТ.
6. Когда печенье будет готово необходимо его остудить на решетке.

10 Пирожки

- Программа предназначена для выпечки пирожков с различными начинками из сдобного дрожжевого и слоеного теста.
- Установите решетку на поворотный стол и нажмите клавишу ПИРОЖКИ и Старт. После того как печь разогреется до нужной температуры, прозвучит звуковой сигнал. После сигнала поставьте противень подходящего размера с подготовленными к выпечке пирожками на решетку в разогретую печь. Нажмите СТАРТ и готовьте до окончания программы.
- Для выпечки следующей партии повторите сначала.

11-12 Пагу

- Положите все ингредиенты в кастрюлю подходящего размера (чтобы она была заполнена припл. на 3/4 объема) и накройте крышкой.
- Все ингредиенты порежьте на равные куски.

Число нажатий	Категория продукта	Рекомендуемый вес		
		Овощи	Мясо	Жидкость
1	11 Тушеное мясо	--	1-1.5 кг	500 мл
2	12 Пагу	300 г	400 г	150 мл

Задержка включения

Данная функция позволяет запрограммировать задержку включения.



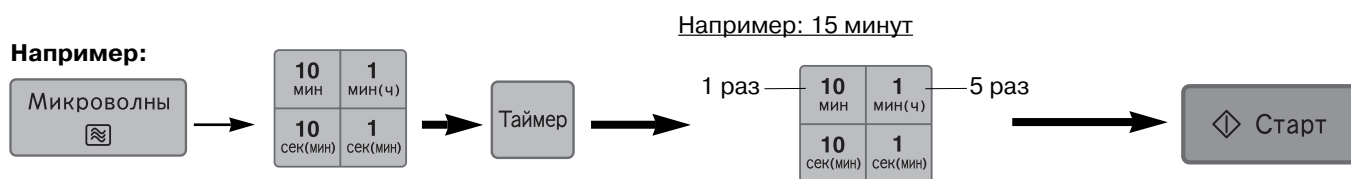
- Нажмите клавишу Таймера.
- Задайте время, на которое Вы хотите задержать начало приготовления пищи, путем нажатия клавиш времени (в пределах до 99 мин 59 секунд).
- Задайте требуемую программу приготовления пищи согласно указаниям, которые уже были приведены в данной инструкции.
- Нажмите клавишу Старт.

Замечания:

1. Функция задержки включения не может быть запрограммирована перед любой программой автоматического приготовления. Это связано с тем, что бы продукт не нагревался перед началом размораживания или приготовления. Изменения начальной температуры может привести к непредвиденным результатам приготовления.

Время паузы

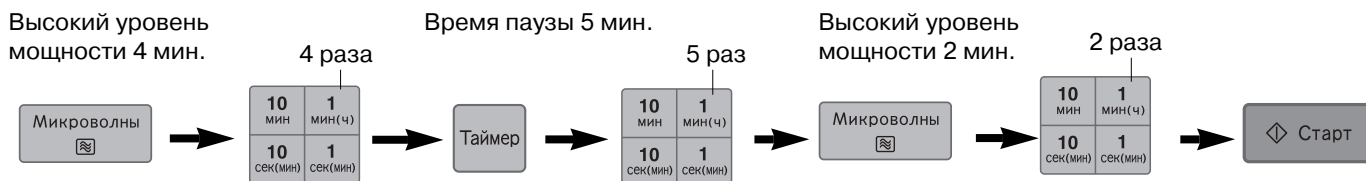
Данная функция позволяет Вам запрограммировать время паузы после окончания приготовления пищи и запрограммировать печь в режиме минутного таймера.



- Задайте требуемую программу согласно указаниям, которые были переведены в данной инструкции.
- Нажмите клавишу таймера.
- Задайте требуемый интервал времени путем нажатия клавиш времени (в пределах до 99 мин 59 секунд).
- Нажмите клавишу Старт.

Замечания:

1. Для приготовления некоторых блюд требуется несколько стадий приготовления. Вы можете запрограммировать три стадии приготовления, включая время паузы.



2. Эта функция может ТАКЖЕ использоваться как кухонные часы. В этом случае пропустите первый шаг (установка программы приготовления).



3. Время на дисплее будет продолжать отсчитываться, даже если Вы открыли дверь во время паузы.

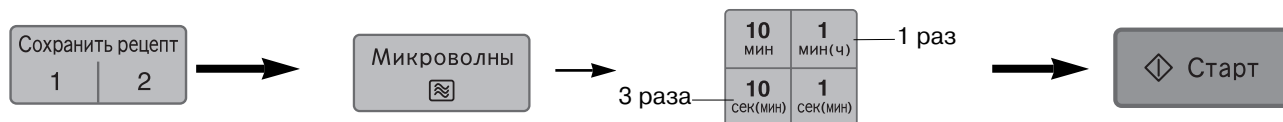
4. Функция время паузы не может быть запрограммирована перед любой функцией автоматического приготовления. Это связано с тем, что бы продукт не нагревался перед началом размораживания или приготовления. Изменение начальной температуры может привести к непредвиденным результатам приготовления.

Сохранить рецепт

Если Вы регулярно готовите или разогреваете пищу в печи, то для облегчения работы с печью Вы можете заранее запрограммировать уровень мощности и время, которое наиболее, на Ваш взгляд, подходит Вам.

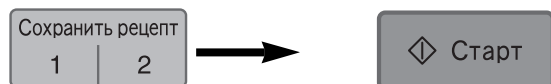
Установка программы запоминания рецепта:

Например:



- Нажмите клавишу памяти. (1 или 2)
- Задайте выбранную программу приготовления. (не более двух этапов приготовления)
- Нажмите клавишу Старт.

Использование программы памяти:



- Нажмите клавишу памяти. (1 или 2)
- Нажмите клавишу Старт.

ЗАМЕЧАНИЯ:

1. Автоматические программы приготовления не могут быть занесены в память.
2. При программировании новых рецептов приготовления, ранее запрограммированные рецепты будут автоматически стерты.
3. При прерывании питания или отключения печи от сети рецепт, занесенный в память, не сохранится.

Вопросы и ответы

- В:** Почему моя микроволновая печь не включается?
- О:** Если микроволновая печь не включается, проверьте следующее:
1. Проверьте, плотно ли вставлена вилка в сетевую розетку. Выньте вилку из розетки, подождите 10 секунд и снова вставьте ее.
 2. Проверьте автоматический выключатель или предохранитель. Включите автоматический выключатель или замените предохранитель, если он неисправен или перегорел.
 3. Если автоматический выключатель или предохранитель исправны, подключите в ту же розетку другой электроприбор. Если он работает, то, вероятно, неисправна микроволновая печь. Если он не работает, то, вероятно, неисправна розетка.
- Обращайтесь в специализированный сервисный центр.
- В:** Моя микроволновая печь вызывает помехи в телевизоре. Это нормально?
- О:** Работа микроволновой печи может вызвать некоторые помехи при приеме радио- и телевизионных программ. Аналогичные помехи могут возникать при работе таких электрических приборов как миксер, пылесос. Это не означает, что ваша печь неисправна.
- В:** Программа не вводится в печь. Почему?
- О:** Конструкция микроволновой печи не допускает ввода неправильной программы. Так, печь не запрограммирует четвертую стадию и не воспримет программу автоматического ПРИГОТОВЛЕНИЯ после установки задержки включения.
- В:** Иногда из вентиляционных отверстий печи выходит теплый воздух. Почему?
- О:** Тепло, исходящее от пищи, нагревает воздух в камере печи, нагретый воздух выходит из печи через систему вентиляционных отверстий. В этом воздухе не содержится никакого микроволнового излучения. Не загромождайте ничем вентиляционные отверстия печи.
- В:** " D " (Демонстрационный режим) появляется на дисплее, и печь не работает.
- О:** В печи есть запрограммированная демонстрационная программа, разработанная специально для демонстрации в магазинах. Отключите программу путем нажатия клавиши часов три раза.
- В:** Во время работы в комбинированном режиме моя печь гудит и пощелкивает. В чем причина этих шумов?
- О:** Шумы возникают, когда печь автоматически переключается с микроволн на конвекцию или гриль, выполняя установку комбинированного режима. Это нормально.
- В:** Могу ли я использовать в печи обычный термометр?
- О:** Только при использовании режимов гриля и конвекции. Металл, содержащийся в некоторых типах термометров, может вызвать дуговой разряд в печи, поэтому их не следует использовать при работе в микроволновом и комбинированном режимах.
- В:** Могу ли я готовить по моим любимым рецептам в режимах КОНВЕКЦИИ или ГРИЛЯ?
- О:** Да. Вы можете готовить по своим любимым рецептам также, как в обыкновенной духовке. Проверьте указания относительно температуры и времени приготовления в кулинарной книге фирмы Panasonic.
- В:** Как проверить блюда на готовность?
- О:** Вот некоторые показатели:
- Кекс должен отстать от стенок формы.
 - Проткните кекс зубочисткой или лучинкой. Тесто не должно липнуть к ним.
 - Птица перестает выделять сок, а ножка легко отделяется.
 - Все блюда должны быть "с пылу, с жару".
- В:** Моя печь издает неприятный запах и дымит при работе в режимах КОНВЕКЦИИ, КОМБИНАЦИИ и ГРИЛЯ. Почему?
- О:** Необходимо регулярно протирать печь, особенно после работы в КОМБИНИРОВАННОМ или ГРИЛЕВОМ режимах. Если печь не чистить, то жир, скопившийся на потолке и стенках камеры начнет дымить.
- В:** Когда я включаю мою печь слышен сильный шум от вращающегося поворотного стола.
- О:** Эти шумы могут появляться, если дно печи, роликовое кольцо и поворотный стол грязные. Необходимо все вымыть и шумы должны исчезнуть.

Уход и техническое обслуживание микроволновой печи

1. Перед чисткой печи выключите ее и отсоедините кабель питания от сетевой розетки.
2. **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.
3. Внутренние поверхности печи следует протирать мягкой тканью.
Во избежание повреждения внутренних деталей устройства не допускается попадание жидкости внутрь вентиляционных отверстий.
4. Не допускайте попадания жидкостей на панель управления. При чистке панели управления используйте мягкую салфетку, не применяйте сильные моющие средства, абразивные материалы или чистящие аэрозоли. Во время чистки панели управления дверца должна оставаться открытой во избежание случайного включения печи. После чистки нажмите Стоп/Сброс, что бы вернуть печь в исходное положение.
5. 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.
6. Поворотный стол нужно периодически чистить. Мойте его в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.
7. 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.
8. Во время приготовления блюд в режимах Гриля и Комбинации на стенках печной камеры неизбежно остается жир. Если печь не чистить, может появиться неприятный запах и дым во время ее работы. Кроме того, брызги жира будет труднее отчистить по прошествии некоторого времени.
9. Техническое обслуживание этой печи должно проводиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя.
10. При необходимости замены лампочки обратитесь к Вашему дилеру.
11. Необходимо содержать микроволновую печь в чистоте, потому что загрязнения могут привести к повреждению внутренних поверхностей, значительно сократить срок службы прибора, и стать причиной опасной ситуации.

Технические характеристики

Источник электроэнергии:	220 В, 50 Гц
Потребление электроэнергии:	
Микроволновый режим	5.9 ампер, 1,260 Вт
Максимум	6.9 ампер, 1,550 Вт
Выходная мощность:	
Микроволновый режим	1,000 Вт
Нагреватель	1,515 Вт
Габаритные размеры:	312 (Г) x 520 (Ш) x 400 (В) мм
Внутренние размеры печи:	206 (Г) x 373 (Ш) x 373 (В) мм
Диаметр поворотного стола:	350 мм
Рабочая частота:	2,450 МГц
Масса без упаковки:	15.5 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.