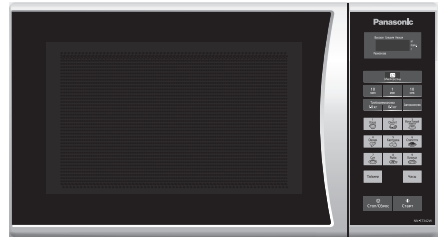
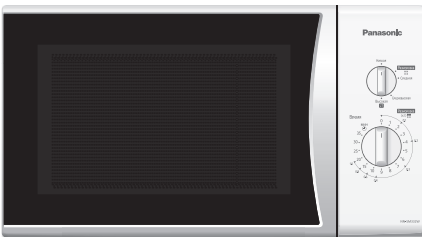


Panasonic®

Operating Instructions Инструкция по использованию Інструкція з експлуатації Пайдалану туралы нұсқаулар

**Microwave Oven
Микроволновой печи
Мікрохвильова піч
Микротолқынды пеш**

Household Use Only
Только для домашнего использования
Тільки для домашнього використання
Тек үйде пайдалануға арналған



**Model No.: NN-SM332W
NN-ST342W/M**

Содержание

Меры безопасности	2
Принципиальная Схема Устройства	6
Панель управления	7
Общее Руководство.....	8
Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи.....	10
Режим Микроволны/Размораживание для NN-SM332W	12
Установка Времени/Блокировка от Детей для NN-ST342W/M	13
Приготовления Пищи и Разморозка для NN-ST342W/M.....	14
Многоэтапное приготовление для NN-ST342W/M	15
Ускоренная разморозка для NN-ST342W/M.....	16
Полезные советы при размораживании	17
Автоматическое приготовление для NN-ST342W/M	18
Руководство по приготовлению и разогреву пищи.....	21
Таймер для NN-ST342W/M	22
Перед обращением в сервисный центр.....	23
Уход за микроволновой печью	24
Характеристики	24

Меры безопасности

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. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или закрытых ёмкостях, так как они могут взорваться.
3. **ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ПЕЧИ** обращайтесь к специалистам по сервисному обслуживанию Panasonic в вашем регионе (служба поддержки клиентов). Выполнение каких-либо работ по обслуживанию или ремонту, которые предусматривают снятие крышки, обеспечивающей защиту от воздействия микроволновой энергии, представляют опасность для лиц, которые не являются компетентными в выполнении такого вида работ.

ВНИМАНИЕ

1. Не пытайтесь самостоятельно разбирать или производить регулировку или ремонт дверцы, корпуса панели управления, предохранительных блокировочных выключателей или любой другой части печи. Не снимайте наружную панель печи, которая не пропускает микроволны за пределы устройства. Ремонт должен производиться квалифицированным специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя.
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. Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно, поэтому он должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя.

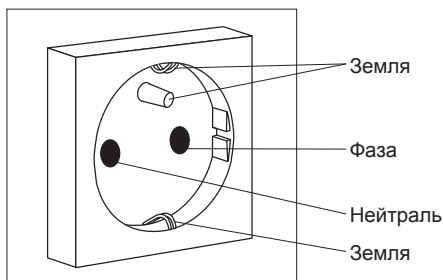
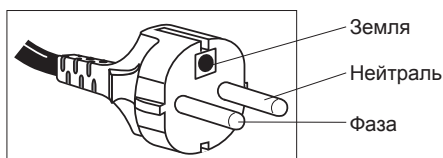
3. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его агентом по обслуживанию или другим квалифицированным специалистом во избежание несчастных случаев.
4. Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами без соответствующих знаний и опыта. Использование прибора такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность.
5. Микроволновая печь предназначена для подогрева пищи и напитков. Высушивание еды, газет или одежды, а также нагревание грелок, тапочек, губок, влажной ткани и подобные действия могут привести к травме, возгоранию или пожару.
6. Удостоверьтесь, что посуда/ёмкость подходит для использования в микроволновой печи.
7. Печь включится для работы, только когда дверца будет закрыта.
8. Если печь не используется, не храните внутри нее ничего, кроме аксессуаров для печи, так как печь может быть случайно включена.
9. Не допускается использование прибора, **ЕСЛИ ВНУТРИ ПЕЧИ НЕТ ПРОДУКТОВ**. Это может вызвать повреждение устройства.
10. Если в печи появляется дым или огонь, нажмите **Стоп/Сброс** или верните регулятор выбора времени/веса в положение **нуль** и оставьте дверцу закрытой, чтобы огонь погас без доступа воздуха. Отсоедините сетевой кабель или отключите электричество во всей квартире.
11. Замену лампы камеры печи должен производить сервисный специалист, который прошел обучение у производителя. Не пытайтесь снять наружный кожух с печи.

Меры безопасности

Установка и Подключение

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.



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 наклейке. При подключении к сети с напряжением больше указанного возможно возгорание или другие повреждения.

Установка микроволновой печи

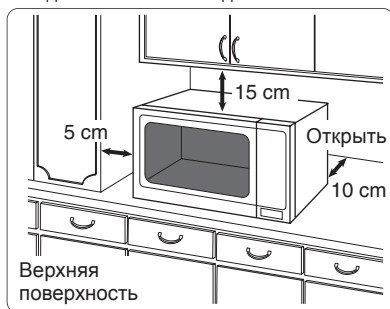
Этот прибор предназначен для бытового использования, а также для применения в схожих областях, таких как:

- обеденные зоны для персонала в офисах, магазинах и других производственных помещениях;
- загородные жилые дома;
- жилые зоны для клиентов гостиниц, мотелей и других жилых помещений;
- мини-гостиницы типа “ночлег и завтрак”.

1. Установите микроволновую печь на плоскую и устойчивую поверхность на высоте не менее 85 см от пола. Это устройство является отдельностоящим и его не следует ставить в шкаф.
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 на поверхности кухонного стола:

- a. Следует обеспечить 15 см свободного пространства сверху печи и 10 см от задней поверхности, по 5 см от каждой из боковых сторон.
- b. 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 закрывайте вентиляционные отверстия сверху и сзади печи. Если во время работы печи эти отверстия окажутся закрытыми, это может привести к перегреву печи. Для подобных случаев печь оснащена предохранительным устройством, позволяющим продолжить эксплуатацию только после охлаждения.
10. Данный прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельного пульта дистанционного управления.

Меры безопасности

Внимание!

При превышении рекомендуемого времени приготовления блюдо портится, кроме того, возможно возгорание и повреждение внутренней поверхности печи.

Время приготовления.

Время приготовления в микроволновой печи намного короче, чем при других способах приготовления пищи. Важно, чтобы рекомендуемое время приготовления пищи не превышало минимальное время приготовления, после которого необходимо проверить состояние продукта.

Время приготовления блюд в сборнике рецептов указано приблизительно. Время приготовления зависит от состояния продуктов, их температуры, атмосферного давления, объема, размера и формы продуктов, а также от типа используемой посуды. Когда познакомитесь с печью, вы сможете настроить эти факторы.

Во избежание переваривания пищи следует сначала устанавливать минимальное время приготовления. Если блюдо не совсем готово, можно установить дополнительное время приготовления, но если оно переварено, что-либо исправить будет невозможно! Всегда начинайте с минимального времени приготовления.

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.

Продукты с низким содержанием влаги.

Будьте осторожны при приготовлении продуктов с низким содержанием влаги, например, хлеба, шоколада, попкорна, печенья и пирожных. При длительном приготовлении блюда с низким содержанием влаги могут пересохнуть или даже сгореть. Мы не рекомендуем готовить продукты с низким содержанием влаги, такие как попкорн или лепешки.

Эта печь разработана для приготовления и разогрева пищи.

Мы не рекомендуем использовать ее для разогрева НЕпищевых продуктов, таких как грелки, пакеты для муки.

Повторный разогрев

Обычно продукты подаются в горячем виде.

Достаньте пищу из печи и убедитесь, что она достигла необходимой степени готовности, например, пар идет от продукта и соус кипит. (По своему желанию вы можете разогревать продукты до 72°C, контролируя температуру с помощью пищевого термометра - но помните, не используйте этот термометр в микроволновой печи.)

В случае приготовления еды, которую невозможно перемешать, как, например, лазанья или запеканка, сделайте по центру разрез ножом, чтобы проверить степень нагрева. Даже если указанные на упаковке инструкции производителя соблюдены, прежде чем подавать на стол еду, обязательно проверяйте, чтобы она была достаточно разогретой, и если это не так, возвращайте ее в печь для дополнительного подогрева.

Время устойки

Время устойки - это период после приготовления или разогрева пищевых продуктов до еды. В это время тепло передается от краев в центр продукта, устраняя холодные непрогретые места.

Крышки контейнеров.

Всегда снимайте крышки с посуды и контейнеров для пищи перед приготовлением/разогревом в микроволновой печи. Если этого не сделать, пар и внутреннее давление могут привести к взрыву после окончания процесса приготовления.

Бутылочки для кормления/Консервы для детского питания

Бутылочки для кормления следует помещать в печь без крышек и сосок. Жидкость в верхней части бутылочки будет намного горячее, чем в нижней части, и потому, прежде чем проверять температуру, необходимо хорошо встряхнуть содержимое. Делать это следует до употребления, чтобы избежать ожогов. См. стр. 21.

Меры безопасности

Варенье Яйца

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

Прокалывание

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

Бумага/Пластик

При разогреве продуктов в пластиковых или бумажных упаковках нужно следить за процессом, так как при перегреве пластик или бумага могут загореться. Не используйте пакеты для запекания проволочные затыжки, поскольку из-за них образуется электрическая дуга.

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.

Жидкости

При разогреве жидкостей в микроволновой печи может происходить их бурное кипение уже после воздействия волн, поэтому соблюдайте осторожность, когда вынимаете емкость с жидкостью из печи.

Во избежание этого следуйте следующим правилам:

- a) Не пользуйтесь прямосторонними емкостями с узким горлышком.
- b) Не допускайте перегрева жидкостей.
- c) Перемешайте жидкость дважды: один раз перед тем, как поместить емкость с жидкостью в печь, и второй раз - по истечении половины срока, отведенного для приготовления.
- d) После разогрева оставьте жидкость в печи на некоторое время, а затем помешайте и аккуратно достаньте емкость из печи.

Обжаривание во фритюре

Не следует жарить пищевые продукты в кипящем жире.

Искрение

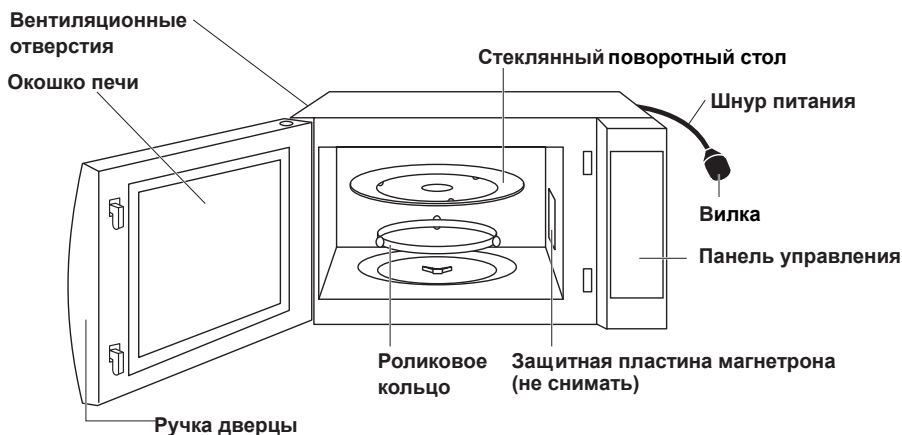
Электрическая дуга может образоваться случайно, если используется металлический контейнер, повреждена решетка для гриля или при неправильном весе используемых продуктов. Электрическая дуга — явление, при котором в микроволновой печи видны голубые вспышки света. Если это произойдет, немедленно выключите прибор. Если печь остается без присмотра, воздействие электрической дуги может повредить прибор.

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. Если блюдо не совсем готово, устанавливайте обратно в печь и готовьте еще несколько минут при рекомендуемой мощности. Не используйте обычный металлический термометр для мяса в микроволновой печи, так как он вызовет искрение.

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.

Принципиальная Схема Устройства



Ручка дверцы

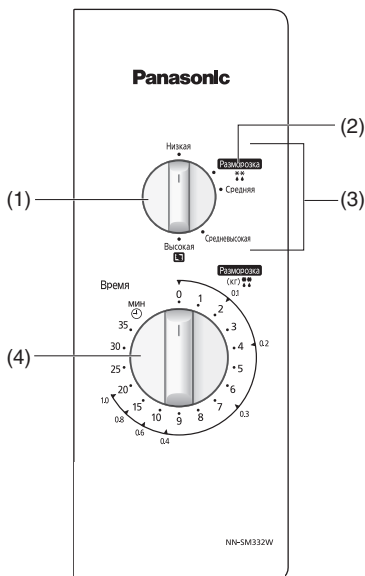
Потяните, чтобы открыть дверцу. Открытие дверцы во время приготовления пищи приведет к остановке процесса приготовления без отмены программы. В модели NN-SM332W приготовление продолжится после закрытия дверцы. В модели NN-ST342W/M **приготовление продолжится после закрытия дверцы и нажатия кнопки Старт.** Можно совершенно безопасно открывать дверцу в любое время при выполнении программы приготовления без риска подвергнуться микроволновому облучению.

Примечания Рисунок приводится только для справки.

1. Стекланный поворотный стол и роликовое кольцо - единственные аксессуары, которые всегда используются в микроволновой печи на всех режимах.
2. Роликовое кольцо нужно регулярно чистить во избежание дополнительных шумов во время работы.
3. Используйте печь только с установленным роликовым кольцом и стекланным поворотным столом.
4. Используйте только стекланный поворотный стол, специально предназначенный для этой печи. Не заменяйте его на какой-либо другой.
5. Не кладите продукты питания непосредственно на стекланный поворотный стол. Всегда ставьте еду на тарелке или в другой посуде.
6. Если стекланный поворотный стол сильно нагрелся, дайте ему остыть перед чисткой или помещением в воду.
7. Соприкосновение продуктов питания или посуды на стекланным поворотном столе со стенками печи приведет к остановке поворотного стола. В этом случае он автоматически начнет вращаться в обратном направлении. Это нормально. Откройте дверцу печи, переставьте продукты и продолжайте приготовление.
8. Стекланный поворотный стол может вращаться в обоих направлениях. Максимальный вес, который может быть размещен на поворотном столе, составляет 3 кг (6 фунтов 10 унций) (это включает в себя общий вес продуктов питания и посуды, в которой они находятся).
9. Во время приготовления стекланный поворотный стол может вибрировать. Это не влияет на результат приготовления пищи.

Панель управления

NN-SM332W



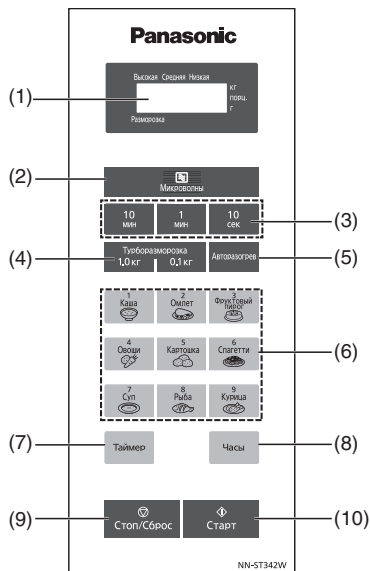
- (1) Выбор режима приготовления пищи
- (2) Установка режима Разморозка
- (3) Установка мощности режима Микроволны
- (4) Регулятор выбора времени/веса

Звуковой сигнал (NN-ST342W/M):

При нажатии кнопок раздается звуковой сигнал. Если при нажатии кнопки сигнал отсутствует, значит устройство не приняло или не может принять команды. Между этапами программирования печь подает два звуковых сигнала. После завершения любой программы печь подает звуковой сигнал 5 раз, и на дисплее отображается надпись «End».

*Дизайн панели управления может варьироваться от отображаемой панели (в зависимости от цвета), но их функции одинаковые.

NN-ST342W/M



- (1) Окошко дисплея
При первом включении печи «88:88» появляется в окошке дисплея.
- (2) Кнопка установки мощности режима Микроволны
- (3) Кнопки установки времени
- (4) Кнопки ускоренной разморозки
- (5) Кнопка автоматического разогрева
- (6) Кнопки автоматического приготовления
- (7) Кнопка таймера
- (8) Кнопка времени
- (9) Кнопка остановки/сброса
Перед приготовлением:
Одно нажатие сбрасывает предыдущие команды.
Во время приготовления:
Одно нажатие временно приостанавливает процесс приготовления. Второе нажатие отменяет все команды, и на дисплее отображается двоеточие или время.
- (10) Кнопка Старт
При одном нажатии печь начинает работу. Если во время работы печи открыть дверцу или нажать Стоп/Сброс, для продолжения работы печи необходимо повторно нажать Старт.

Примечания:

Если после задания программы приготовления в течение 6 минут не предпринимать никакие действия, печь автоматически отменит программу приготовления. На дисплее снова отобразится время или двоеточие.

Общее Руководство

Время выдержки перед подачей (устойка)

Пища с более плотной структурой, например, мясо, картофель в мундире, выпечка требуют некоторого времени после приготовления перед подачей на стол (внутри или вне печи). За это время тепло продолжает распределяться внутри продукта до окончательной готовности блюда. Порционные куски мяса выдерживаются 10-15 мин, картофель в мундире - примерно 5 мин. Другие продукты, готовящиеся под пищевой пленкой, такие как овощи, рыба и т.д., выдерживаются 2-5 минут. Если блюдо не совсем готово, поставьте его снова в печь и доведите до готовности. После размораживания продуктов питания также должно быть некоторое время устойчивости.

Количество



Небольшие порции приготовятся быстрее, чем блюда большого объема. То же относится и к разогреву.

Свободное пространство



Пища готовится быстрее и более равномерно, если есть свободное пространство между отдельными кусочками. НИКОГДА не кладите куски друг на друга.

Содержание влаги

Содержание влаги во многих свежих продуктах, таких как овощи и фрукты, может существенно изменяться в течение сезона. Хороший пример тому картофель в кожуре. Поэтому время готовки может изменяться и регулироваться в зависимости от времени года. Сыпучие продукты (рис, макароны и т.п.) могут тоже изменить содержание влаги во время хранения, и тогда время готовки для них будет отличаться от времени приготовления только что купленных продуктов.

Прокалывание



Кожура или кожица на отдельных продуктах приводит во время готовки к скоплению внутри пара. Такие продукты рекомендуется проколоть в нескольких местах или снять полоски кожицы, чтобы пар беспрепятственно выходил. Это относится к таким продуктам, как яйца, картофель, яблоки, сосиски и т.п. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ВАРить ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ.

Покрывтие



Пища должна быть накрыта крышкой или пищевой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи. Следует накрывать рыбу, овощи, запеканки, супы. Не требуют крышки соусы, выпечка, картофель в мундире, кондитерские изделия.

Плотность

Пористые, рыхлые продукты разогреваются быстрее, чем продукты с большей плотностью.

Пищевая клейкая пленка

Пищевая пленка способствует удерживанию влаги в пище, за счет чего сокращается время приготовления. Однако перед готовкой следует пленку проколоть в нескольких местах, чтобы обеспечить выход излишнего пара. Во избежание ожогов соблюдайте осторожность, когда снимаете пленку с готового блюда.

Общее Руководство

ФОРМА

Продукты, имеющие одинаковый размер, готовятся более равномерно. В микроволновой печи пища готовится лучше в посуде округлой формы, нежели в посуде квадратной или с выступающими углами.



Исходная температура

Чем ниже исходная температура продукта, тем больше времени требуется для разогрева. Пища из холодильника требует больше времени для разогрева, чем продукты комнатной температуры. Температура продуктов из холодильника обычно 5-8 °С.

ЖИДКОСТИ

Все жидкие блюда нужно хорошо перемешать до и во время приготовления. В особенности это относится к воде, которая может выплеснуться из посуды.

Не разогревайте жидкости, которые ранее закипали. НЕ ПЕРЕГРЕВАЙТЕ.



Переворачивание и помешивание

Некоторые продукты во время готовки следует перемешивать.

Мясо и рыбу в середине готовки нужно перевернуть на другую сторону.

Размещение

Такие продукты, как куски курицы или отбивные, должны быть размещены в посуде таким образом, чтобы их более толстые части располагались дальше от центра.

Проверка степени готовности



Важно проверять готовность блюда во время процесса приготовления и по завершении указанного в рецепте времени, даже если используется программа автоматического приготовления (так же, как Вы проверяете степень готовности блюда при использовании обычной духовки). Если блюдо не совсем готово, поставьте его снова в печь и доведите до готовности.

Размер посуды



Размер посуды влияет на время приготовления пищи.

Пища, помещенная в большую емкость, приготовится быстрее, чем то же количество, помещенное в меньшую емкость.

Чистка

Так как микроволны воздействуют на частицы пищи, держите печь все время в чистоте.

Трудноудаляемые пятна от пищи могут быть удалены с помощью фирменного аэрозольного чистящего средства для микроволновой печи, нанесенного на мягкую ткань. Всегда насухо протирайте печь после очистки.

Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

Выбор подходящей посуды является одним из очень важных факторов, которые влияют на ваше приготовление.

Руководство по быстрой проверке кухонных принадлежностей

СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА



Жаропрочное стекло, например, Pyrex®, идеально подходит для готовки в микроволновой печи.

Не используйте тонкое стекло, которое может треснуть из-за тепла от продуктов питания. Не используйте свинцовый хрусталь, который может треснуть или изогнуться.

Гончарные изделия, фаянс, керамика.

Используйте только полностью глазурованную посуду. Не используйте частично глазурованную посуду, т.к. она способна абсорбировать воду, поглощающую микроволны, в результате чего посуда будет перегреваться и замедлится процесс приготовления пищи.



ФАРФОРОВЫЕ И КЕРАМИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



Только жаропрочные глазурованные тарелки, кастрюли, кружки, чашки из китайского фарфора можно использовать в микроволновой печи. Фарфор и керамика обычно идеально подходят для использования в микроволновой печи. Посуду из тонкостенного костяного фарфора можно использовать для нагрева только в течение короткого времени, в противном случае посуда из такого фарфора может треснуть. Не используйте посуду с краями или рисунком, содержащими металл. Не используйте кувшины и кружки с приклеенными ручками, так как клей может растопиться в микроволновой печи.

ФОЛЬГА / МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ для приготовления фольгу или металлическую посуду в режимах, использующих микроволны. Это может повредить вашу печь. Переложите продукты из металлической посуды в пригодную для приготовления в микроволновой печи.



Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

ПЛАСТИКОВАЯ ПОСУДА

Многие пластиковые емкости предназначены для использования в СВЧ-печи. Используйте емкости Tupperware, только если они предназначены для использования в СВЧ-печи. Не используйте посуду из меламина, так как она может оплавиться. Не используйте пластиковую посуду для приготовления пищи с высоким содержанием сахара и жира или продуктов, которые требуют длительного процесса приготовления, например, коричневый рис. Никогда не готовьте в упаковке для маргарина или йогурта, так как они оплавятся.



БУМАЖНАЯ ПОСУДА

Бумажные кухонные полотенца можно использовать для покрытия мучных кондитерских изделий и бекона для предотвращения разбрызгивания ТОЛЬКО ПРИ КОРОТКОМ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БУМАЖНЫЕ КУХОННЫЕ ПОЛОТЕНЦА ПОВТОРНО.

Не используйте бумажные кухонные полотенца, содержащие искусственные волокна.

Обратите внимание, что только фирменные вторично переработанные бумажные кухонные полотенца рекомендуются использовать в СВЧ-печи. Не пользуйтесь вощеной посудой и посудой покрытой пластиком, так как это покрытие может оплавиться.

Жиронепроницаемая бумага может быть использована для выкладки на дне посуды и для покрытия жирной пищи. Бумажные тарелки могут использоваться для нагрева только в течение КОРОТКОГО ВРЕМЕНИ В РЕЖИМЕ МИКРОВОЛНЫ.



Русский

ПЛЕТЕНАЯ ДЕРЕВЯННАЯ, СОЛОМЕННАЯ ПОСУДА

Не используйте эти элементы в вашей микроволновой печи. При постоянном использовании и при длительном воздействии они трескаются.



ПЛЕНКА

Используйте пленку, пригодную для использования в СВЧ-печи, для накрытия посуды с пищей, которая будет подогреваться или готовиться. Избегайте прямого контакта пленки с пищей.



АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

Алюминиевая фольга в небольшом количестве может использоваться для обертывания кусков мяса во время размораживания и приготовления пищи. Поскольку микроволновое излучение не проходит через фольгу, закрытые части будут защищены от перегрева или чрезмерной разморозки.

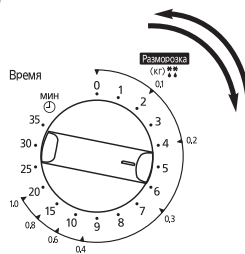
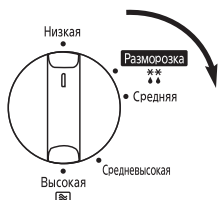
Фольга не должна касаться боковых и верхней стенок печи, так как это может привести к искрению и повреждению печи.



ПАКЕТЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Удобно запекать мясо на заданной мощности и по установленному времени, когда одна сторона пакета с мясом закрыта при запекании. Не используйте металлические зажимы.

Режим Микроволны для NN-SM32W



- Поверните переключатель режимов для выбора уровня мощности.

- Поворачивая регулятор времени установите время приготовления.

Если дверца закрыта, то приготовление начнется сразу. Для приготовления в течение короткого времени установите регулятор времени на 5 мин., а затем измените время приготовления по своему усмотрению.

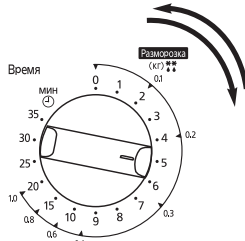
Уровень мощности	Вт	Пример использования
ВЫСОКИЙ	800 Вт	Кипячение воды. Приготовление свежих фруктов, овощей, риса, макаронных изделий, лапши и десертов.
СРЕДНИЙ-ВЫСОКИЙ	680 Вт	Приготовление рыбы, птицы, мяса и выпечки. Разогревание молока.
СРЕДНИЙ	400 Вт	Приготовление жаркого, запеканок и мясных рулетов. Растапливание шоколада. Приготовление яиц и сыра.
РАЗМОРОЗКА	300 Вт	Разморозка еды. (Подробности см. в нижней части страницы.)
НИЗКИЙ	230 Вт	Поддержание температуры приготовленной еды. Медленное кипячение.

Примечания:

1. Если Вы хотите проверить состояние блюда во время приготовления, просто откройте дверцу. Печь автоматически остановит процесс приготовления. Для продолжения - закройте дверцу.
2. Чтобы остановить приготовление, установите регулятор выбора времени/веса в положение ноль. Время приготовления можно обнулить в любой момент, повернув регулятор.
3. После того как приготовление закончится и пища будет извлечена из печи, убедитесь, что регулятор выбора времени/веса находится в положении ноль.
4. При использовании печи стеклянный поворотный стол всегда должен быть установлен на своем месте.

Размораживание для NN-SM32W

*** Мощность размораживания составляет 300 Вт.



- Поверните переключатель режимов к метке Разморозка

- Задайте время разморозки или вес пищи.

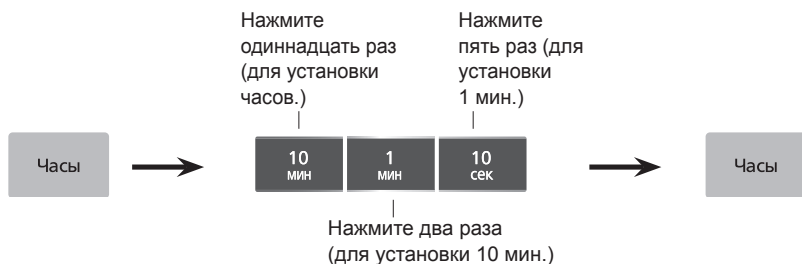
Если дверца закрыта, то приготовление начнется сразу. Для приготовления в течение короткого времени установите регулятор времени на 5 мин., а затем изменяйте время приготовления по своему усмотрению. Если выбирается вес меньше 0,2 кг, поверните регулятор дальше 0,2 кг, а затем верните на правильный вес.

Примечания:

После того как прошла половина времени разморозки, переверните пищу, достаньте из печи размороженные кусочки/пищу или закройте тонкие части/жирные кости жаркого фольгой.

Установка Времени для NN-ST342W/M

Например, нужно установить время 11:25



- **Нажмите Часы один раз.** Двоеточие начнет мигать.
- **Нажмите кнопки задания времени.** - введите время дня нажатием соответствующих кнопок. Время появится на дисплее.
- **Нажмите Часы.** Двоеточие перестанет мигать. Время введено.

Примечания:

1. Для повторной установки времени суток снова выполните операции 1-3.
2. Время будет отображаться на дисплее, пока печь подключена к сети.
3. Часы имеют 24-часовую индикацию времени, то есть 2 ч дня =14:00.
4. Пока мигает двоеточие, печь не сожет работать в режиме готовки.

Блокировка от Детей для NN-ST342W/M

Эта функция предотвращает включение печи маленькими детьми, однако дверца при этом не блокируется и может быть открыта.

Функция блокировки от детей CHILD LOCK может быть активирована, только если на дисплее отображается двоеточие.

Установить:



Отменить:



- **Нажмите Старт три раза (в течение 10 секунд).** Время перестанет отображаться на дисплее. Текущее время не сбрасывается. На дисплее отобразится надпись «Child».
- **Нажмите Стоп/Сброс три раза (в течение 10 секунд).** Время вновь появится на дисплее.

Приготовление Пищи и Разморозка для NN-ST342W/M

При использовании печи стеклянный поворотный стол всегда должен быть установлен на своем месте.



- **Нажмите Микроволны.**
Выберите нужный уровень мощности. На дисплее появится индикатор.

- **Выберите время приготовления, нажимая соответствующие кнопки.**
Печь может быть запрограммирована на работу в режиме средней-высокой, средней мощности, разморозки и низкой мощности до 99 минут и 50 секунд. Время работы в режиме высокой мощности может быть запрограммировано до 30 минут.

- **Нажмите Старт.**
Начнется процесс приготовления и отсчет времени на дисплее.

Нажать	Уровень мощности	Вт	Пример использования
один раз	ВЫСОКИЙ	800 Вт	Кипячение воды. Приготовление свежих фруктов, овощей, риса, макаронных изделий, лапши и десертов.
два раза	СРЕДНИЙ-ВЫСОКИЙ	560 Вт	Приготовление птицы, мяса, выпечки, десертов и т. д. Подогревание молока.
3 раза	СРЕДНИЙ	440 Вт	Приготовление жаркого, запеканок и мясных рулетов. Растапливание шоколада. Приготовление яиц и сыра. Приготовление рыбы.
4 раза	РАЗМОРОЗКА	240 Вт	Разморозка еды.
5 раз	НИЗКИЙ	80 Вт	Поддержание температуры приготовленной еды. Медленное кипячение.

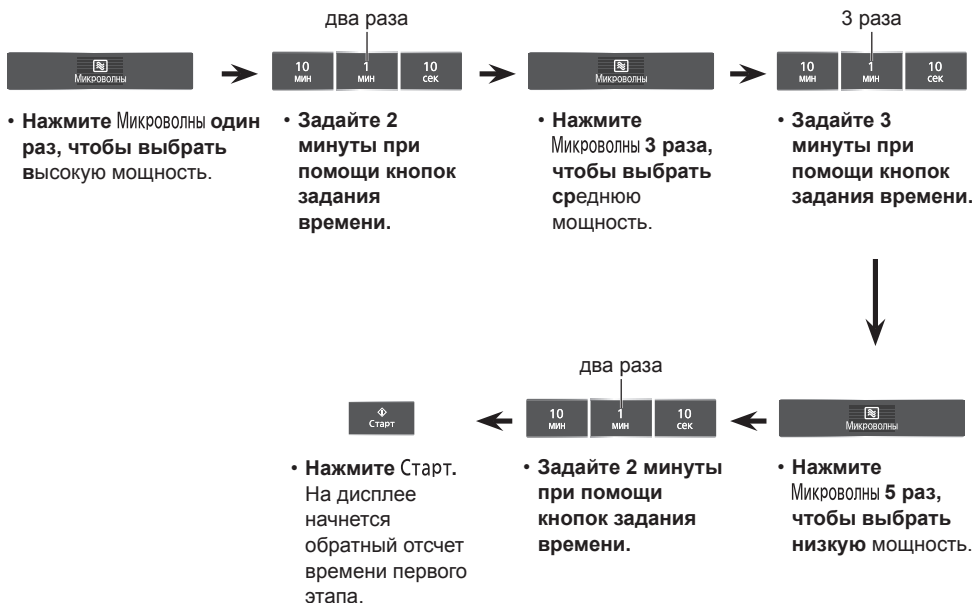
Примечания:

1. Для приготовления в 2 или 3 этапа, повторите шаги 1 и 2 выше, прежде **чем нажать на Старт.**
2. Если на первом этапе выбран режим высокой мощности, шаг 1 можно пропустить. (То есть приступить сразу к заданию времени готовки, без нажатия кнопки Микроволны)
3. После того, как прошла половина времени разморозки, переверните пищу, достаньте из печи размороженные кусочки/пищу или закройте тонкие части/жирные кости жаркого фольгой.

Многоэтапное приготовление для NN-ST342W/M

Эта функция позволяет запрограммировать приготовление в 2 - 3 этапа с различным уровнем мощности.

Например: последовательно задайте высокую мощность на 2 минуты, среднюю мощность на 3 минуты и низкую мощность на 2 минуты.



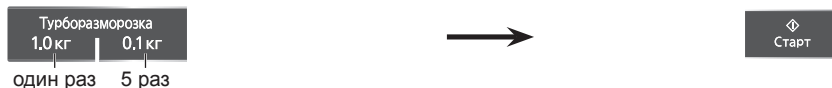
Примечания:

1. После завершения каждого этапа приготовления подается два звуковых сигнала, а после завершения всех этапов подается пять сигналов.
2. Многоэтапное приготовление не поддерживает использование режимов Автоматическое приготовление и Ускоренная разморозка.

Ускоренная разморозка для NN-ST342W/M

Режим Ускоренная разморозка может применяться для размораживания большого количества кусков мяса, птицы и рыбы по весу. Для использования этого режима просто запрограммируйте вес. Печь самостоятельно определит время разморозки и уровень мощности.

Например: разморозка 1,5 кг мяса.



• **Задайте вес пищи при помощи**

Турборазморозка.

Для оптимального результата вес должен быть не меньше 0,2 кг.

• **Нажмите Старт.**

На дисплее отобразится время разморозки и начнется обратный отсчет.

Пища	Максимальный вес
Мясной фарш, кусочки курицы, отбивные	2 кг
Ростбиф, баранина, свинина, целая курица	2 кг
Целая рыба, гребешки, креветки, рыбное филе	1 кг

Примечания:

1. **ЖАРКОЕ С КОСТЬЮ**, такое как ростбиф из спинной части или свиная вырезка, имеют меньше мяса, чем бескостное жаркое такого же веса. Поэтому при разморозке жаркого с костью весом больше 2 кг уменьшите вес на 0,5 кг. При разморозке жаркого с костью весом меньше 2 кг, уменьшите вес на 0,2 кг.
2. Когда посередине приготовления прозвучит звуковой сигнал, переверните пищу, достаньте из печи размороженные кусочки/пищу или закройте тонкие части/жирные кости жаркого фольгой.

Полезные советы при размораживании

Для получения лучшего результата:

1. Поместите продукты в подходящую посуду. Куски мяса и птицы должны быть помещены на перевернутое блюдо или пластиковую решетку, если она есть в наличии.
2. Проверяйте продукты во время размораживания, т.к. они отличаются по времени разморозки.
3. Нет необходимости накрывать продукты при размораживании.
4. Всегда перемешивайте или переворачивайте продукты, особенно по сигналу микроволновой печи. Прикрывайте продукты фольгой при необходимости (см. Пункт 6).
5. Фарш, отбивные и другие небольшие по размерам продукты необходимо разделить и расположить одним слоем.
6. Необходимо покрывать фольгой продукты. Это важно при размораживании курицы и мяса на кости. Внешние части продуктов размораживаются быстрее, чем внутренние, поэтому покрывайте фольгой крылышки, куриную грудку и жирные части птицы, закрепляя фольгу с помощью деревянных шпажек для коктейлей или зубочисток.
7. Некоторое время устойчивости необходимо, чтобы продукт оттаивал внутри (минимум 1 час для мяса на кости и целой курицы).



Поместите продукты в один слой.



Во время размораживания переворачивайте продукты или разделяйте на более мелкие части.



Защитите края, выступающие и тонкие части мяса и рыбы фольгой для предотвращения их пересушивания.

Автоматическое приготовление для NN-ST342W/M

Эти меню максимально упрощают использование печи. Они очень простые и могут использоваться даже начинающими, достаточно лишь следовать инструкциям.



• Нажмите Старт.

• Выберите нужную программу.

Нажимайте кнопку пищи соответствующей категории, пока на дисплее не отобразится требуемый вес.

Авторазогрев:

Кнопка	1 нажатие	2 нажатия	3 нажатия	4 нажатия
Авторазогрев	200 г	400 г	600 г	800 г

Автоматическое приготовление:

Меню №	Кнопки	1 нажатие	2 нажатия	3 нажатия	4 нажатия
1	Каша	2 порции	4 порции	—	—
2	Омлет	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции
3	Фруктовый пирог	4 порции	8 порции	—	—
4	Овощи	120 г	180 г	250 г	370 г
5	Картошка	200 г	400 г	600 г	—
6	Спагетти	150 г	250 г	375 г	—
7	Суп	2 порции	4 порции	6 порции	—
8	Рыба	100 г	200 г	300 г	400 г
9	Курица	200 г	400 г	600 г	800 г

Автоматическое приготовление для NN-ST342W/M

Авторазогрев

Готовое блюдо разогревается автоматически, достаточно ввести количество порций. Выбирать уровень мощности и время разогрева не требуется. Температура пищи должна соответствовать температуре внутри холодильника или комнатной температуре. Используйте посуду соответствующего размера и накрывайте ее крышкой или предназначенной для микроволновых печей пищевой пленкой.

Примечание: При разогреве такой пищи как супы, тушеные блюда и запеканки их рекомендуется перемешивать в середине и в конце процесса приготовления.

1. Каша

Используется для приготовления различных каш, таких как гречневая, пшенная и рисовая. Поместите кашу с водой в контейнер соответствующего размера. Используйте следующую таблицу в качестве инструкции:

Продукты	Гречка	Пшено*	Рис
	200 г	130 г	130 г
Вода	400 мл	—	—
Молоко	—	450 мл	400 мл
Соль	½ ч. л.	1 ч. л.	½ ч. л.
Сахар	—	2 ст. л.	1 ст. л.

Затем поставьте контейнер в печь и нажмите клавишу «Каша». Не забудьте перемешать и снять крышку после звукового сигнала.

* Если готовится пшено, перед приготовлением поместите его в теплую воду на 30 минут.

2. Омлет

Эта программа используется для приготовления омлета из яиц.

Готовьте в жаропрочной кастрюле. Для приготовления омлета используйте собственный рецепт или приведенный ниже:

Ингредиенты	1 порция.	2 порции	3 порции	4 порции
Яйца	2 шт.	4 шт.	6 шт.	8 шт.
Молоко или сливки	125 мл	250 мл	375 мл	500 мл
Соль, перец	по вкусу			
Сливочное масло	для смазывания кастрюли			

Взбивайте яйца с молоком 3-5 минут при помощи миксера, добавьте по вкусу соль и перец. Переложите готовую смесь в жаропрочную кастрюлю и поставьте ее в печь на стеклянный поднос. Выберите «Омлет» и дождитесь завершения времени приготовления. После приготовления не снимайте крышку и дайте 3 минуты настояться. Подавайте приготовленный омлет с топленым маслом, соусом или натертым сыром.

3. Фруктовый пирог

Используется для приготовления пудингов с ягодами или фруктами. Используйте следующий рецепт в качестве инструкции:

Ингредиенты	4 порции, блюдо 20 см	8 порций, блюдо 28 см
Маргарин	100 г (½ пачки)	200 г (1 пачка)
Сахар	75 г (¼ чашки)	150 г (½ чашки)
Яйца	1 шт.	2 шт.
Пшеничная мука	100 г (½ чашки)	200 г (1½ чашки)
Ванильный порошок	2 г (½ ч. л.)	4 г (½ ч. л.)
Разрыхлитель	3 г (½ ч. л.)	5 г (1 ч. л.)
Замороженные ягоды (вишня, малина, черника и т. д.)	150 г	300 г

1. Перемешайте маргарин, сахар и яйца в течение 5 минут при помощи миксера. Перемешайте муку, ванильную пудру и разрыхлитель. Насыпьте муку в первую смесь, чтобы получить липкое тесто.
2. Добавьте в тесто ягоды или положите их на дно посуды. Переложите тесто в посуду и разровняйте.
3. Поставьте посуду в печь и выберите «Фруктовый пирог». Подождите завершения программы. Прежде чем подавать, достаньте пудинг и посыпьте сахаром.

4. Овощи

Эта программа используется для приготовления свежих овощей, таких как: картофель, морковь, лук, свекла, капуста, цветная капуста, тыква, кабачок, грибы и т. д., а также их смеси. Овощи следует почистить, подготовить и порезать на одинаковые кусочки. Если овощи слегка подвяли или Вы хотите получить более мягкую консистенцию, добавьте от 2- 4 столовых ложек до ¼ чашки воды. Поместите на тарелку соответствующего размера или в жаропрочную кастрюлю, после чего накройте пищевой пленкой или соответствующей крышкой. Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте. При желании можно добавить масло, специи и т. д., но не добавляйте соль до завершения приготовления.

5. Картошка

Картофель следует почистить, подготовить и порезать на одинаковые кусочки. Добавьте в картофель от 1 до 3 столовых ложек воды. Если картофель слегка подвяли или Вы хотите получить более мягкую консистенцию, добавьте от 2 - 4 столовых ложек до ¼ чашки воды. Поместите в посуду соответствующего размера и накройте пищевой пленкой или хорошо прилегающей крышкой.

По истечении половины времени приготовления перемешайте картофель. По завершении времени приготовления перемешайте картофель и дайте настояться под крышкой от 2 до 3 минут.

Автоматическое приготовление для NN-ST342W/M

6. Спагетти

Эта программа предназначена для приготовления макаронных изделий.

Положите макароны в жаропрочную посуду с высокими стенками, предназначенную для использования в микроволновой печи. Залейте кипящей водой, добавьте соль и растительное масло, после чего выберите программу и готовьте согласно рекомендациям, приведенным в таблице внизу:

Программа	Спагетти	Кипящая вода	Растительное масло	Соль
«Спагетти» – нажмите один раз	150 г	750 мл	1 ст. л.	По вкусу
«Спагетти» – нажмите два раза	250 г	1000 мл	2 ст. л.	По вкусу
«Спагетти» – нажмите 3 раза	375 г	1250 мл	3 ст. л.	По вкусу

(Вода должна покрывать макароны на 1 - 2 см.)

Не накрывайте посуду.

После звукового сигнала перемешайте.

После завершения приготовления вылейте воду, добавьте **масло** - по вкусу, перемешайте и оставьте настояться приблизительно 5 минут.

7. Суп

Эта программа предназначена для приготовления традиционных супов, таких как мясная солянка, щи, рассольник. Супы можно готовить на бульоне или воде. Бульон или вода должна быть комнатной температуры. Используйте следующую таблицу в качестве инструкции:

Ингредиенты	Солянка	Щи	Рассольник
4 порции (1,5 литра)			
Вяленое мясо (ветчина, сосиски)	200 г	—	—
Соленые огурцы	3 шт.	—	3 шт.
Лук	2 шт.	1 шт.	1 шт.
Паприка	1 шт.	—	—
Томатный соус	4 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Картофель	—	2-3 шт.	2-3 шт.
Капуста	—	200 г	—
Морковь	—	1 шт.	1 шт.
Растительное масло	—	2 ст. л.	2 ст. л.
Добавьте и нажмите «Суп».			
Бульон или вода	1000 мл	1000 мл	1000 мл
Оливки	8-10 шт.	—	—
Лимон	½ шт.	—	½ шт.
Петрушка, соль, перец	По вкусу		

Рекомендуется использовать овощи среднего размера.

Овощи следует почистить. Все ингредиенты следует порезать на одинаковые кусочки. Для приготовления 1,5 литра супа потребуется кастрюля емкостью 2,5 литра.

Положите все подготовленные ингредиенты из верхней части рецепта в кастрюлю, хорошо перемешайте, накройте пищевой пленкой и готовьте, используя меню автоматического приготовления «Овощи».

Затем добавьте остальные ингредиенты из нижней части рецепта, хорошо перемешайте

и готовьте, используя меню автоматического приготовления «Суп». После звукового сигнала хорошо перемешайте и продолжайте готовить до завершения программы. Прежде чем подавать на стол, оставьте настояться 10 минут в выключенной микроволновой печи. Подавайте со сметаной.

8. Рыба

Используется для приготовления целой рыбы или рыбного филе. Выберите рыбу, пригодную для приготовления в микроволновой печи, и положите одним слоем в неглубокую тарелку, чешуей вниз. Добавьте по вкусу **масло**, специи или лимонный сок.

Подверните друг на друга тонкие края филе, чтобы предотвратить пересушивание. Если Вы хотите приготовить целую фаршированную рыбу, возможно, понадобится увеличить время ее приготовления. Закройте глаза и хвост целой рыбы небольшими кусочками алюминиевой фольги, чтобы предотвратить пересушивание. Надежно накройте посуду пищевой пленкой или соответствующей крышкой. Дайте крупным кускам рыбы постоять от 3 до 5 минут после приготовления, прежде чем подавать. (толщина рыбы не должна превышать 3 см)

9. Курица

Используется для приготовления кусочков курицы, таких как крылышки, ножки, бедрышки, грудки и т. д. Перед приготовлением кусочки курицы следует полностью разморозить. Прежде чем готовить, промаринуйте кусочки курицы, добавьте от 1 до 5 столовых ложек растительного масла для дополнительного вкуса и цвета. Положите промаринованные кусочки курицы в жаропрочную посуду. Накройте пищевой пленкой или соответствующей крышкой.

Руководство по приготовлению и разогреву пищи

Большинство продуктов очень быстро разогревается в печи на высокой мощности. Пищу можно довести до необходимой температуры в считанные минуты, при этом она будет свежеприготовленной и в ней НЕ будет непрогретых участков.

Всегда проверяйте насколько готов продукт и при необходимости поставьте его обратно в печь до полной готовности.

Как правило, надо накрывать жидкие продукты, такие как суп, рагу и прочее.

Не накрывайте сухие продукты, такие как булочки, пирожки и прочее.

Помните, что при приготовлении и разогреве продуктов необходимо перемешивать и переворачивать продукты, которые требуют этого. Это обеспечивает равномерное приготовление пищи, как снаружи, так и внутри.

Пироги - ВНИМАНИЕ!

Помните, что даже если тесто холодное на ощупь, то начинка внутри может быть горячей. Старайтесь не перегреть продукт, так как это может вызвать горение в случае с продуктом, содержащим много сахара и жира. Проверьте температуру начинки перед подачей на стол, чтобы избежать ожогов.

Рождественский пудинг и жидкости - ВНИМАНИЕ!

Рождественские пудинги и другие продукты с высоким содержанием жиров или сахара, например, варенье, пироги, нельзя готовить слишком долго. Эти продукты нельзя готовить без присмотра, так как после перегрева они могут воспламениться. Будьте осторожны при разогреве этих продуктов.

Не оставляйте их без присмотра во время разогрева. Не добавляйте дополнительно алкоголь.

Бутылочки для кормления-ВНИМАНИЕ!

Тщательно перемешивайте молоко или смесь до и после разогрева. После разогрева внимательно проверьте температуру молока или смеси до кормления ребенка.

Для разогрева 7 - 8 жидких унций молока, хранившегося в холодильнике, снимите крышку и соску. Подогревайте при высокой мощности 30 - 50 секунд.
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ

Для разогрева 3 жидких унций молока, хранившегося в холодильнике, снимите крышку и соску. Подогревайте при высокой мощности 15 - 20 секунд.
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ

Внимание! Температура жидкости в верхней части бутылки будет выше, чем в нижней.

Перед употреблением встряхните бутылку и проверьте температуру.

НЕ РЕКОМЕНДУЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ БУТЫЛОЧЕК ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ.

Если у вас есть специальный СВЧ стерилизатор, мы призываем вас к крайней осторожности и внимательности при выполнении всех действий, так как при СВЧ стерилизации в бутылке используется мало воды. Важно полностью следовать инструкциям производителя.

Разогрев готовых блюд

Размеры пищи и время приготовления зависят от типа продукта. Плотные продукты, например, картофельное пюре, должны быть равномерно распределены.

Если используется подливка, то на приготовление потребуется больше времени.

Разместите плотные продукты на внешней части тарелки.

Средняя по размерам порция готовится в течение 4-7 минут при высокой мощности. Не разогревайте огромное количество пищи.

Консервы

Достаньте продукты из банки и поместите в подходящую посуду перед нагревом.

СУПЫ

Используйте вместительную посуду и перемешайте суп до начала разогрева, по крайней мере, один раз во время разогрева и один раз по окончании разогрева.

Жаркое/рагу

Перемешивайте продукт в середине процесса разогрева и по окончании разогрева.

Таймер для NN-ST342W/M

Эта функция используется как Кухонный таймер или для программирования Времени настаивания/Задержки запуска.

Использование в качестве Кухонного таймера:



- **Нажмите Таймер один раз.**
Дисплей остается пустым.
- **Установите требуемое время.**
Максимальное время составляет 99 минут 50 секунд.
- **Нажмите Старт.**
Начнется обратный отсчет времени на дисплее, при этом печь будет выключена.

Задание Времени настаивания:

Например: настаивания в течение 5 минут после приготовления в течение 3 минут при средней мощности.



- **Нажмите Микроволны 3 раза.**
Задайте требуемую программу приготовления. (См. инструкции на стр. 14.)
- **Нажмите 3 раза.**
Задайте требуемое время приготовления.
- **Нажмите Таймер один раз.**



- **Нажмите Старт.**
Начинается приготовление. После приготовления начнется отсчет времени настаивания, при этом печь будет выключена.
- **Нажмите 5 раза.**
Задайте требуемое время настаивания. (До 99 минут и 50 секунд.)

Задание Задержки запуска:

Например: приготовление начинается через 3 минуты со средней мощностью после 5 минут настаивания.



- **Нажмите Таймер один раз.**
- **Нажмите 5 раза.**
Задайте требуемое время задержки. (До 99 минут и 50 секунд.)
- **Нажмите Микроволны 3 раза.**
Задайте требуемую программу приготовления. (См. инструкции на стр. 14.)
- **Нажмите 3 раза.**
Задайте требуемое время приготовления.
- **Нажмите Старт.**
Начинается обратный отсчет времени задержки. После истечения времени задержки начинается приготовление.

Примечания:

1. Если открыть дверцу печи во время работы режима Кухонный таймер, Времени настаивания или Задержки запуска, обратный отсчет времени на дисплее продолжается.
2. Задержку запуска/Время настаивания нельзя запрограммировать до/после любой программы режима Автоматического приготовления или Ускоренной разморозки. Это сделано для того, чтобы не повышать температуру пищи перед началом размораживания или приготовления. Изменение начальной температуры может привести к неточным результатам и/или порче пищи.
3. При программировании Многоэтапного приготовления можно использовать Время настаивания/Задержку запуска. После завершения каждого этапа приготовления подается два звуковых сигнала, а после завершения всех этапов подается пять сигналов.

Перед обращением в сервисный центр

НОРМАЛЬНЫЕ ЯВЛЕНИЯ ПРИ РАБОТЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ:

При включении микроволновой печи возникают помехи в работе телевизора.	При работе микроволновой печи могут возникать помехи в работе радио и телевизора. Подобные помехи возникают при работе небольших электроприборов, таких как миксеры, пылесосы, фены и т.п. Это не означает неисправность микроволновой печи.
На дверце печи конденсируется пар, из вентиляционных отверстий идет горячий воздух.	Во время приготовления пищи образуется пар и горячий воздух, большая часть которого отводится через вентиляционные отверстия благодаря циркуляции воздуха внутри печи. Однако некоторое количество пара оседает на менее горячих поверхностях, например, на дверце. Это нормально.
Я случайно включил печь, не загрузив в неё продукты.	Включение пустой печи на короткое время не должно вызвать ее повреждение. Однако этого не рекомендуется делать.

Проблема	Возможная причина	Устранение
Печка не включается.	Печь не подсоединена к сетевой розетке.	Выньте сетевой кабель из розетки и подождите 10 секунд, после чего снова подсоедините.
	Сработал автоматический прерыватель цепи или перегорел плавкий предохранитель.	Восстановите в исходное положение автоматический прерыватель или замените предохранитель.
	Не в порядке сетевая розетка.	Для проверки включите в розетку другой прибор.
При включении печи слышен шум от поворотного стола.	Роликовое кольцо и дно печи загрязнились.	Почистите печь в соответствии с правилами ухода (см. следующую страницу).
Не начинается процесс приготовления.	Неполностью закрыта дверца.	Закройте дверцу как следует.

Для NN-ST342W/M:

Проблема	Возможная причина	Устранение
Не начинается процесс приготовления.	Нажмите Старт, чтобы отменить предыдущую программу и ввести новую.	Нажмите Старт.
	Ранее уже была задана другая программа.	Нажмите Стоп/Сброс, чтобы отменить предыдущую программу и ввести новую.
	Программа введена некорректно.	Повторите программирование, воспользовавшись указаниями инструкции по эксплуатации.
	Случайно нажато Стоп/Сброс.	Заново запрограммируйте печь.
На дисплее отображается надпись «Child».	Выключите функцию блокировки, нажав Старт 3 раза.	Выключите функцию блокировки, нажав Стоп/Сброс 3 раза.

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

Уход за микроволновой печью

1. Необходимо регулярно очищать печь и удалять любые остатки пищи.
2. Перед чисткой печи выключите ее и отсоедините кабель питания от сетевой розетки.
3. Внутренние поверхности микроволновой печи должны быть чистыми. Если частицы пищи или брызги от жидкостей пристали к стенкам печи, протрите их мягкой салфеткой. При сильном загрязнении можно использовать мягкие чистящие средства. Не рекомендуется использовать сильные моющие средства или абразивные препараты.
4. Внутренние поверхности печи следует протирать мягкой тканью. Во избежание повреждения внутренних деталей устройства не допускается попадание жидкости внутрь вентиляционных отверстий.
5. Не допускайте попадания жидкостей на панель управления.
При чистке панели управления используйте мягкую салфетку, не применяйте сильные моющие средства, абразивные материалы или чистящие аэрозоли.
Во время чистки панели управления дверца должна оставаться открытой во избежание случайного включения печи.
После чистки нажмите Стоп/Сброс для очистки дисплея или убедитесь, что регулятор выбора времени/веса установлен в положении нуля.
6. Если на внутренней поверхности или вокруг наружных краев дверцы конденсируется влага, вытрите ее мягкой салфеткой. Это может происходить при эксплуатации микроволновой печи в условиях повышенной влажности и не является признаком неисправности.
7. Иногда необходимо снимать стеклянный поворотный стол для чистки. Мойте его в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.
8. Роликовое кольцо и дно 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 дна и колесики роликового кольца. Следите за правильной установкой роликового кольца на днище микроволновой печи после того, как Вы снимали его для чистки.
9. При необходимости замены лампочки обратитесь в авторизованный сервисный центр.
10. 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.

Характеристики

ИСТОЧНИК электропитания:	220 В~50 Гц
Потребляемая мощность:	1270 Вт
Мощность приготовления:	800 Вт (IEC-60705)
Внешние размеры (Ш x В x Г):	485 мм x 287 мм x 400 мм
Размеры Духовки (Ш x В x Г):	315 мм x 227 мм x 349 мм
Общий объем камеры:	25 л
Диаметр стеклянного поворотного стола:	288 мм
Рабочая частота:	2450 МГц
Вес без упаковки:	Приблизительно. 12,6 кг

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

Дополнительная информация в соответствии с ТНПА Таможенного союза

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОЙ ИНФОРМАЦИИ!

Внимание ! Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды и подогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной ткани и подобных предметов может привести к риску повреждения, воспламенения или пожара.

Необходимо регулярно чистить печь и удалять все остатки пищи. Недостаточная чистота печи может привести к повреждению поверхности, что может сократить срок службы прибора и привести к возникновению опасной ситуации.

Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:

- кухни для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих обстановках;
- усадьбы;
- клиентами в гостиницах, отелях и другой обстановке, связанной с проживанием;
- в гостиницах с условиями проживания типа «кровать и завтрак».

Микроволновая печь предназначена для свободного размещения.

Прибор не должен размещаться в шкафу.

Печи изготовлены по ТУ ВУ 100085149.182 -2005.

КОМПЛЕКТНОСТЬ	КОЛ - ВО	ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ	УСЛОВИЯ		
			эксплуатации	от плюс 10 до плюс 35 °С	Относительная влажность - до 86 до 106 кПа (от воздуха от 35 до 80 % рт.ст)
Печь	1 шт.	Объём камеры 25 л	хранения	от плюс 5 до плюс 40 °С	Атмосферное давление от 86 до 106 кПа (от рт.ст)
Руководство по эксплуатации	1 шт.			от минус 5 до плюс 50 °С	
Гарантийный талон	1 шт.	Масса брутто : 14,0 кг.	транспорт ировки		
Кольцо роликовое	1 шт.	Содержание драгоценных металлов:			
Стеклянное блюдо	1 шт.	серебро 0,3100 г.			
Индивидуальная тара	1 компл.				

После хранения печи при низких температурах или после транспортирования в зимних условиях включать ее можно не раньше, чем через 4 часа пребывания при комнатной температуре в распакованном виде.

Утилизацию печи производят в соответствии с законодательством и требованиями региональных органов власти.

< Предупреждение >

Следуйте нижеприведённым правилам, если иное не указано в других документах.

1. Устанавливайте прибор на твёрдой плоской поверхности, за исключением отсоединяемых или несъёмных частей.
2. Хранить в сухом, закрытом помещении.
3. Во время транспортировки не бросать, не подвергать излишней вибрации или ударам о другие предметы.
4. Утилизировать в соответствии с национальным и/или местным законодательством.

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.



001

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПІДТВЕРДЖЕННЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОДУКТУ

Мікрохвильові печі моделей
NN-ST342MZPE, NN-ST342WZPE, NN-SM332WZPE, NN-GT352WZPE, NN-GM342WZPE
торгової марки "Panasonic"

відповідають вимогам Технічного Регламенту з електромагнітної сумісності обладнання (затвердженому постановою Кабінету Міністрів України №785 від 29 липня 2009) та вимогам Технічного Регламенту низьковольтного електричного обладнання (затвердженому постановою Кабінету Міністрів України №1149 від 29 жовтня 2009)	ДСТУ CISPR 11:2007 DSTU IEC 61000-3-2:2008 DSTU CISPR 14-1:2004 DSTU IEC 60335-2-25:2003 DSTU CISPR 14-2:2007 DSTU IEC 60335-2-9:2007 DSTU EN 61000-3-3:2012
Моделі NN-ST342MZPE, NN-ST342WZPE, NN-SM332WZPE, NN-GT352WZPE, NN-GM342WZPE торгової марки Panasonic відповідають вимогам нормативних документів:	
Термін служби	7 років

Декларацію про відповідність можна переглянути на <http://service.panasonic.ua> у розділі «Документи»

Виробник:	Panasonic Corporation	Панасонік Корпорейшн
Адреса виробника:	1006 Kadoma, Osaka, Japan	1006 Кадома, Осака, Японія
Країна походження:	China	Китай

Уповноважений Представник:	ТОВ "ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД"	
Адреса Уповноваженого Представника:	провулок Охтирський, будинок 7, місто Київ, 03022, Україна	

Примітка

Дату виготовлення Ви можете визначити за комбінацією цифр та літер, що розташовані на маркувальній таблиці виробу.

Приклад:

xx X X XX xxxxx

_____ 3-тя цифра або літера: місяць 1 - Січень, 2 - Лютий, 3 - Березень...,

_____ 9 - Вересень, O - Жовтень, N - Листопад, D - Грудень

_____ 4-та цифра: рік (остання цифра номера року) 3 - 2013, 4 - 2014, 5 - 2015

_____ 5-та та 6-та цифри: день місяця 01, 02, 03, ..., 31



ӨНІМДІ СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

Үлгілер: NN-ST342M ZPE, NN-ST342W ZPE, NN-SM332W ZPE,
NN-GT352W ZPE, NN-GM342W ZPE, "Panasonic"

СЕРТИФИКАТТАЛҒАН ОС ТЕСТБЭТ 119334, Мәскеу, Андреевская набережная, 2 үй

Сәйкестік сертификаты :	№ TC RU C-JP.ME10.B.02433
Сәйкестік сертификатының берілген күні :	2014/9/12
Сәйкестік сертификатының жарамдылық мерзімі :	2019/9/11

(Панасоник Корпорэйшн)

Өндіруші: Panasonic Corporation

Өндіруші филиалында өндірілді :

Гуангдонг Мидеа Киг-чен Эллаенсиз Мануфактуринг Ко., Лтд.

№ 6 Ёнг Энг Роуд, Бейжиао, Шунде, Фошан, Гуангдонг, Қытай

Ескертпе:

Өндірілген күнін (жылы, айы, күні) өнімнің бүйір жағында орналасқан нөмір арқылы анықтай аласыздар.

Немірі :

xx X X XX xxxX

_____сериялық нөмірі

_____күні

_____жылы (жылдың соңғы саны) -- 3 -- 2013, 4 -- 2014

_____айы: 1 -- Қантар, 2 -- Ақпан ... 9 -- Тамыз, 0 -- Қыркүйек, N -- Қазан, D -- Желтоқсан

Қазақстан Республикасы территориясындағы өнім сапасы бойынша наразылықтарды қабылдайтын уәкілетті ұйым:

АҚ «Панасоник Маркетинг СНГ» Ж, Қазақстан, 050057, Алматы қ., Тимирязев көш. 42, 30-шы ғимарат

Репарационный центр Panasonic:

+7 (727) 298-09-09 - Алматы мен Орта Азиядан қонырау шалу үшін

8-8000-809-809 - Қазақстан бойынша стационарлы телефондар арқылы тепін

Организация, уполномоченная на принятие претензий по качеству продукции на территории Республики Казахстан:

АО «Панасоник Маркетинг СНГ» Казахстан, 050057 г. Алматы, ул. Тимирязева 42, здание 30.

Информационный центр Panasonic:

+7 (727) 298-09-09 -Для звонков из Алматы и Центральной Азии.

8-8000-809-809 -Звонок по Казахстану со стационарных телефонов бесплатныи

Импорттаушы

«Панасоник Рус» ЖШҚ, РФ, 115191, Мәскеу қ.,

Большая Тульская к-сі, 11 үй, 3 қабат.

тел. 8-800-200-21-00

Panasonic Corporation Kitchen Appliances Business Division
2-3-1-3 Noji-higashi, Kusatsu City, Shiga 525-0058, Japan
Web Site: <http://panasonic.net/>

Панасоник Корпорэйшн Китчен Эплайнсиз Бизнес Дивижн
2-3-1-3 Ноджи-хигаши, Кусацу Сити, Шига 525-0058, Япония
Веб-сайты: <http://panasonic.net/>
<http://www.panasonic.ru/>
<http://cooking.panasonic.ru/>

Панасонік Корпорейшн Кітчен Еплайнсез Бізнес Дівіжн
2-3-1-3 Ної-Хіґаші, Кусацу Сіті, Сіґа, 525-0058, Японія
Веб-сайти: <http://panasonic.net/>
<http://service.panasonic.ua/>
<http://cooking.panasonic.ru/>

Panasonic корпорациясы Асүй құрылғылары Бөлімі
2-3-1-3 Noji-higashi, Kusatsu City, Shiga 525-0058, Japan
Веб-сайт: <http://panasonic.net/>

Импортер

ООО «Панасоник Рус», РФ, 115191, г. Москва, ул. Большая Тульская, д.
11, 3 этаж. тел. 8-800-200-21-00

Информационный центр Panasonic

Для звонков из Москвы: +7 (495) 662-46-86

Бесплатный звонок по России: 8-800-200-21-00

Инфармацыйны цэнтр Panasonic

Для фіксаванай сувязі званок па тэрыторыі Беларусі бясплатны.

Бесплатный звонок со стационарных телефонов из Белоруссии: