

Panasonic®

Инструкция по использованию
микроволновой печи

Інструкція з використання
мікрохвильової печі

Микротолқынды пешке арналған
пайдалану бойынша нұсқаулық

Շահագործման ձեռնարկ
միկրոալիքային վառարանի

Микро толкундуу мешти
колдонуу боюнча нускама

Для домашнего использования

Для домашнього використання

Үйде пайдалануға арналған

Տան պայմաններում օգտագործման համար

Үйдө колдонууга

Модель NN-ST32HM ZPE
NN-ST32MM ZPE
NN-ST35MK ZPE



NN-ST34HM ZPE

Русский

Українська

Қазақша

Հայերեն

Кыргыз

Содержание

Меры безопасности.....	2
Общее руководство	7
Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи.....	9
Принципиальная схема устройства.....	11
Панель управления.....	12
Установка часов.....	13
Блокировка от детей.....	13
Приготовление пищи и разморозка в микроволновой печи.....	14
Многоэтапный режим приготовления пищи.....	15
Функция «Быстро 30».....	16
Функция добавления времени.....	16
Использование таймера.....	17
Автоматические программы.....	19
Турборазморозка.....	19
Авторазогрев.....	20
Автоменю.....	21
Руководство по приготовлению и разогреву пищи.....	24
Вопросы и ответы.....	25
Уход за печью.....	26
Технические характеристики.....	27

Благодарим за приобретение бытовой техники Panasonic.

Меры безопасности

Приступая к работе с данной микроволновой печью, ознакомьтесь с инструкцией. Не выбрасывайте инструкцию — она может вам понадобиться и в дальнейшем.

Меры безопасности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Уплотнители дверцы и места их прилегания необходимо протирать влажной салфеткой и проверять на наличие повреждений. При их обнаружении эксплуатация печи не допускается до тех пор, пока они не будут устранены специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.
2. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или 2. закрытых ёмкостях, так как они могут взорваться.
3. 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.

ВНИМАНИЕ

1. Не пытайтесь самостоятельно разбирать или производить регулировку, ремонт дверцы, корпуса панели управления, предохранительных выключателей или любой другой части печи. Не снимайте наружную панель печи — она не пропускает микроволны за пределы устройства. Ремонт должен выполняться только квалифицированным сервисным специалистом.
Не допускается эксплуатация печи с поврежденным сетевым шнуром, штепсельной вилкой, а также если произошло падение или повреждение самого устройства, или если оно не работает надлежащим образом. Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно.
3. Поврежденный сетевой шнур должен быть заменен сервисной службой завода-изготовителя, его сервисным представителем или лицом с аналогичной квалификацией.
4. Печь не предназначена для использования людьми (в т. ч. детьми) с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, а также лицами без соответствующих знаний и опыта. Использование устройства такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность. Необходимо следить, чтобы дети не играли с печью.

5. Микроволновая печь предназначена для нагрева пищи и напитков. Использование печи для сушки пищевых продуктов, газет, одежды, тканей, губок и пр., нагрева грелок, обуви может привести к травме или возгоранию.
6. Удостоверьтесь, что посуда (емкость) подходит для использования в микроволновой печи.
7. Печь работает только при закрытой дверце.
8. Когда вы не пользуетесь печью, не кладите внутрь посторонние предметы на тот случай, если она будет случайно включена.
9. Не допускается включение печи без продуктов. Это может вызвать повреждение устройства.
10. В случае задымления нажмите кнопку «Стоп/Сброс» и, оставив дверцу закрытой, отсоедините сетевой кабель или отключите электричество с распределительного щитка.
11. Замена осветительной лампы печи должна производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя. Не пытайтесь снять наружную панель печи самостоятельно.

Установка

Осмотрите микроволновую печь

Распакуйте печь и снимите упаковочный материал. Проверьте печь на наличие вмятин, неисправных запоров дверцы, трещин в дверце и т. п. При обнаружении каких-либо неисправностей незамедлительно обратитесь к дилеру. Не устанавливайте микроволновую печь с повреждениями.

Указания по заземлению

ВНИМАНИЕ! В ЦЕЛЯХ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА. Если сетевая розетка не заземлена, покупатель должен заменить ее розеткой с заземлением.

Рабочее напряжение

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

Установка печи

Данное устройство предназначено для бытового и аналогичного использования, например:

- кухни для персонала на предприятиях, в офисах и других рабочих помещениях;
- деревенские дома;
- для использования клиентами гостиниц, мотелей и прочих мест проживания;
- в гостиницах типа «ночлег и завтрак».

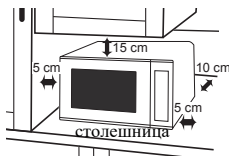
1. Установите печь на ровную, устойчивую поверхность не ниже 85 см от пола. Устройство предназначено для отдельной установки и не может быть встроено в шкаф.
2. Убедитесь, что установленную печь можно легко обесточить, вынув штепсельную вилку из розетки или отключив автоматический выключатель.

Меры безопасности

- Для нормальной работы печи необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

Установка на кухонном столе:

- Оставьте 15 см свободного пространства над печью, 10 см за печью и не менее 5 см с торцов.
- Если одна сторона печи прижата к стене вплотную, другая или верхняя сторона не должны быть заблокированы.



- Не размещайте печь вблизи электрической или газовой плиты.
- Не снимайте ножки печи.
- Данная печь предназначена только для бытового применения. Не используйте ее вне помещения.
- Не используйте печь при повышенной влажности воздуха.
- Шнур питания не должен касаться внешней поверхности корпуса. Не допускайте его соприкосновения с горячей поверхностью. Шнур питания не должен свисать с края стола или рабочей поверхности. Не опускайте печь, шнур питания или вилку в воду.
- Не загромождайте вентиляционные отверстия с левой и тыльной стороны печи. Если во время работы эти отверстия окажутся закрытыми, это может привести к перегреву устройства. На этот случай в печи предусмотрена защита в виде теплового предохранителя. Печь возобновляет работу после охлаждения.

- При необходимости заменить осветительную лампу печи, обратитесь к дилеру.

Принадлежности

В комплект поставки печи входит набор принадлежностей. Всегда следуйте указаниям по их использованию.

Роликовое кольцо

- Регулярно очищайте роликовое кольцо и дно печи от остатков еды во избежание шума при работе.
- Во время приготовления пищи роликовое кольцо всегда используется вместе со стеклянным поворотным столом.

Поворотный стол

- Не включайте печь без роликового кольца и стеклянного поворотного стола.
- Используйте только специально предназначенный для данной печи стеклянный поворотный стол. Замена комплектного поворотного стола печи другим не допускается.
- Если стеклянный поворотный стол ещё горячий, дайте ему остыть, прежде чем мыть или чистить его.
- Стеклянный поворотный стол может вращаться в обе стороны.
- Если пища или посуда на стеклянном поворотном столе касается стенок печи и препятствует вращению, поворотный стол будет автоматически вращаться в противоположном направлении. Это нормально. Откройте дверцу печи, поправьте пищу или посуду на поворотном столе и снова включите режим печи.
- Не кладите пищу непосредственно на поворотный стол. Всегда используйте посуду, пригодную для микроволновых печей.
- При работе печи возможна вибрация стеклянного поворотного стола. Это не влияет на процесс приготовления пищи.

Важная информация

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

Короткие интервалы приготовления

Учитывая, что приготовление пищи в микроволновой печи требует значительно меньше времени по сравнению с другими методами приготовления, не превышайте рекомендуемого времени приготовления, не проверив готовности пищи.

На продолжительность приготовления могут повлиять предпочитаемая степень готовности, начальная температура, высота над уровнем моря, объем, размер и форма продуктов, а также используемая посуда. По мере ознакомления с работой печи вы сможете скорректировать воздействие этих факторов на приготовление.

Пищу в печи лучше недодержать, чем передержать. Если пища недостаточно приготовлена, ее всегда можно вернуть в печь и закончить приготовление. Если же блюдо передержано, исправить это уже не получится. Всегда начинайте с минимального времени приготовления.

Небольшие порции продуктов

При длительном приготовлении небольшие порции могут пересохнуть или даже сгореть. Устанавливайте небольшие промежутки времени приготовления и чаще проверяйте готовность блюда.

Продукты с низким содержанием влаги

Будьте осторожны при разогреве продуктов с низким содержанием влаги, таких как хлебобулочные изделия, шоколад, воздушная кукуруза, печенье, сухари и иные мучные изделия. При длительном приготовлении они легко могут пригореть, пересохнуть или даже воспламениться. Не рекомендуется разогревать продукты, содержащие мало влаги, например, воздушную кукурузу или хлеб. Данная печь предназначена только для пищевых продуктов.

Не рекомендуется использовать печь для разогрева таких непищевых продуктов как попкорн или бутылки с водой.

Разогрев

Разогретую пищу лучше подавать «с пылу с жару».

Извлеките пищу из печи и убедитесь, что она хорошо прогрелась, т. е., со всех частей идет пар, а соус пузырится. (Можно убедиться, что температура пищи достигла 72 °С с помощью термометра для пищевых продуктов; однако, не используйте термометр внутри микроволновой печи.)

Для проверки готовности продуктов, которые нельзя перемешать (лазанья, запеканка), их можно надрезать ножом в центре. Даже при выполнении указаний производителя полуфабрикатов всегда проверяйте готовность пищи и в случае, если блюдо не совсем готово, установите дополнительное время приготовления.

Время выдержки перед подачей блюда (устойка)

Устойкой называется период времени в конце приготовления или разогрева пищи, на который пища оставляется до употребления, т. е. время выдержки, в течение которого тепло в пище продолжает передаваться в середину, разогревая остающиеся холодными места.

Меры безопасности

Крышки

Перед помещением пищи в микроволновую печь всегда снимайте крышки кувшинов, емкостей и контейнеров для пищи. Если оставить крышку не снятой, пар и давление внутри могут привести к взрыву емкости с пищей даже после завершения работы микроволновой печи.

Бутылочки для кормления и консервы для детского питания

Бутылочки для кормления следует помещать в печь без крышек и сосок. Жидкость в верхней части бутылки будет гораздо горячее, чем на дне, поэтому перед проверкой температуры следует встряхнуть бутылочку и тщательно перемешать ее содержимое. Во избежание ожогов проверяйте температуру содержимого перед кормлением. См. стр. 26

Вареные яйца

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

Продукты с кожурой

При приготовлении в МИКРОВОЛНОВОМ режиме продуктов с непористой кожурой (картофель, яичный желток, сосиски и т. п.) их рекомендуется предварительно прокалывать, чтобы они не лопнули.

Бумага и пластик

При разогреве продуктов в пластиковых или бумажных упаковках нужно следить за процессом, так как при перегреве пластик или бумага могут загореться. Перед загрузкой продуктов в печь удалите все металлические проволочные скрепки, которые могут содержаться в упаковке и стать причиной искрения в печи.

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 или возгорание при работе печи.

Жидкости

При разогреве жидкостей в микроволновой печи их закипание может произойти без видимых пузырьков. В результате кипящая жидкость может выплеснуться из посуды. Во избежание этого соблюдайте следующие правила:

- а) Не пользуйтесь емкостями с прямыми сторонами и узким горлышком.
- б) Не допускайте перегрева жидкостей.
- в) Перемешивайте 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 ёмкость из печи.

Обжаривание во фритюре

Не жарьте пищевые продукты в кипящем жире.

Искрение

Искрение может возникнуть случайно при использовании металлической емкости или при приготовлении порции неподходящей массы. Искрение в микроволновой печи проявляется как вспышки синего света. В случае искрения следует немедленно выключить печь. Искрение в оставленной без присмотра печи может стать причиной ее повреждения.

Термометр для мяса

Для определения степени готовности мяса или птицы Вы можете использовать термометр для мяса. Для этого необходимо предварительно вынуть блюдо из печи. Если блюдо не готово, верните его в печь и продолжайте готовить еще несколько минут на рекомендуемой мощности. Не используйте обычный термометр для мяса внутри печи во время приготовления в микроволновом режиме.

Общее руководство

Время выдержки перед подачей (Устойка)

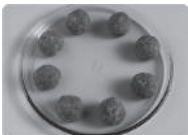
Плотные продукты, такие как мясо, картофель в мундире и кондитерские изделия требуют устойки (внутри печи или снаружи) после приготовления для завершения распределения тепла в центр блюда для его полного приготовления. На время устойки оберните куски мяса и картофель в мундире алюминиевой фольгой. Мясо должно постоять приблизительно 10—15 минут, а картофель в мундире — 5 минут. Прочие блюда, такие как готовые блюда, овощи, рыба требуют 2—5 минут устойки. Если после завершения устойки блюдо не готово, верните его в печь и продолжайте его приготовление. После разморозки продукта также требуется его устойка.

КОЛИЧЕСТВО



Небольшие порции еды готовятся быстрее, чем блюда большого объема.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОРЦИЙ



Пища готовится быстрее и более равномерно, если между отдельными кусочками есть свободное пространство. НИКОГДА не кладите один кусок поверх другого.

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

ПРОТЫКАНИЕ ПРОДУКТОВ С КОЖИЦЕЙ



Кожура или кожица на отдельных продуктах приводит во время приготовления к скоплению внутри пара.

Такие продукты рекомендуется наколоть 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 ВАРИТЕ ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ.

ПОКРЫТИЕ



Пища должна быть накрыта пластиковой крышкой или пищевой плёнкой, пригодной для использования в микроволновой печи. Следует накрывать рыбу, овощи, запеканки, супы. Не накрывайте крышкой соусы, выпечку, картофель в мундире, кондитерские изделия.

ПЛОТНОСТЬ

Пористые, рыхлые продукты разогреваются быстрее, чем плотные продукты.

Общее руководство

ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА

Пищевая плёнка способствует удерживанию влаги в пище, за счёт чего сокращается время приготовления. Однако, перед приготовлением следует плёнку наколоть в нескольких местах, чтобы обеспечить выход излишнего пара. Во избежание ожогов соблюдайте осторожность, когда снимаете плёнку с готового блюда.

ФОРМА



Продукты, имеющие ровную форму, готовятся более равномерно. В микроволновой печи пища готовится лучше в посуде округлой формы, нежели квадратной.

ИСХОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Чем ниже исходная температура продукта, тем больше времени требуется для его нагрева. Пища из холодильника требует больше времени для разогрева, чем продукты комнатной температуры. Температура продуктов перед приготовлением должна быть в пределах 5—8 °С.

ЖИДКОСТИ



Все жидкости необходимо **ПОМЕШИВАТЬ ДО, ВО ВРЕМЯ И ПОСЛЕ** нагревания. Во избежание выплескивания, воду следует помешивать перед нагревом и во время него. Не нагревайте жидкости, которые уже кипятились. **НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПЕРЕГРЕВА ЖИДКОСТЕЙ.**

ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ И ПОМЕШИВАНИЕ

Некоторые продукты во время приготовления следует перемешивать. Мясо и птицу в середине приготовления нужно перевернуть на другую сторону.

РАЗМЕЩЕНИЕ

Отдельные части продуктов, такие как куски курицы или отбивные, должны размещаться в посуде таким образом, чтобы их более массивные части располагались дальше от центра.

ПРОВЕРКА ГОТОВНОСТИ ПИЩИ



Важно проверять готовность блюда во время процесса приготовления и по завершении указанного в рецепте времени, даже если используется программа автоматического приготовления (так же, как 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. Поэтому следует использовать посуду такого размера, который указан в рецепте. Пища, помещенная в большую емкость, нагреется и приготовится быстрее, чем то же количество, помещенное в меньшую емкость.

ОЧИСТКА

Так как микроволновое излучение воздействует на частицы пищи, печь следует всегда содержать в чистоте. Стойкие пятна от пищи удаляются с помощью аэрозольного чистящего средства для микроволновых печей, нанесенного на мягкую ткань. Всегда насухо протирайте печь после очистки.

Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

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

СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

Для использования в печи идеально подходит жаропрочное стекло, например, Pyrex®.

Не используйте стеклянную посуду, которая может треснуть при нагреве пищи. Не используйте хрусталь, который может треснуть или вызвать искрение.



ФАРФОР И КЕРАМИКА

В микроволновой печи можно использовать тарелки, блюда, миски, кружки и чашки из керамики и жаропрочного глазированного фарфора.

Посуду из тонкостенного фарфора можно использовать только для кратковременного разогрева: при длительном нагреве изменение температуры может привести к растрескиванию посуды или декоративного покрытия. Не используйте тарелки с металлизированной каймой или рисунком. Не используйте кружки или кувшины с приклеенными ручками: клей может расплавиться в микроволновой печи.



ГОНЧАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ФАЯНС, КЕРАМИКА

Используйте только полностью глазурованную посуду. Не следует использовать посуду без глазури, или частично глазурованную: такая посуда будет поглощать микроволновую энергию с чрезмерным нагревом посуды и замедлением приготовления пищи.



ФОЛЬГА И МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЕМКОСТИ

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ФОЛЬГУ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ ПОСУДУ — микроволновое излучение не проходит через металл, что мешает равномерному нагреву пищи. Кроме того, это может привести к повреждению печи. Вместо металлических шампуров используйте деревянные шампур для кебаба.



ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА

Накрывайте пищу при разогреве или приготовлении пищевой пленкой для микроволновых печей **ТОЛЬКО В МИКРОВОЛНОВОМ РЕЖИМЕ**, не допуская прямого контакта пленки с пищей.



Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

ПЛАСТИКОВАЯ ПОСУДА

Многие пластиковые емкости могут использоваться в микроволновых печах. Используйте только те пластиковые емкости, которые предназначены для использования в микроволновых печах. Не используйте посуду из меламина, так как она может оплавиться. Не используйте пластиковую посуду для приготовления продуктов с высоким содержанием сахара или жиров, а также продуктов, требующих длительного приготовления, например, нешлифованного риса. Не используйте для приготовления пищи емкости от маргарина или йогурта, так как они расплавляются от нагрева.



БУМАЖНАЯ ПОСУДА

Белыми бумажными салфетками (бумажными полотенцами) можно накрывать формы с выпечкой и колбасные изделия во избежание разбрызгивания. **МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТОЛЬКО ПРИ КРАТКОВРЕМЕННОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ. ПОВТОРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУСКОВ БУМАЖНОГО ПОЛОТЕНЦА НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.** Избегайте бумажных полотенец, содержащих искусственное волокно. Убедитесь в наличии на упаковке бумажных полотенец рекомендации для использования в микроволновых печах. Не используйте в печи восковые или покрытые пластиком чашки, т. к. они могут расплавиться в печи. Жиростойкую бумагу можно использовать для подкладывания под тарелки и для накрывания жирных продуктов. Одноразовые бумажные тарелки белого цвета можно использовать для кратковременного нагрева и только в микроволновом режиме.



ПЛЕТЕНАЯ ДЕРЕВЯННАЯ, СОЛОМЕННАЯ ПОСУДА

Использование такой посуды в микроволновой печи не допускается. При постоянном использовании и при длительном воздействии она трескается.

АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

Небольшие количества гладкой алюминиевой фольги можно использовать для того, чтобы закрывать ими кромки мяса во время разморозки. Учитывая то, что микроволновое излучение не проходит через фольгу, это помогает защитить такие участки от чрезмерного нагрева при приготовлении или разморозке. Фольга не должна касаться боковых или верхней стенок печи, так как это может стать причиной искрения и повреждения печи.



ПАКЕТЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

При длительном запекании можно надрезать пакет с одной стороны, прикрыв кромку куска мяса. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СКРЕПКИ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ В ТАКИХ ПАКЕТАХ.**

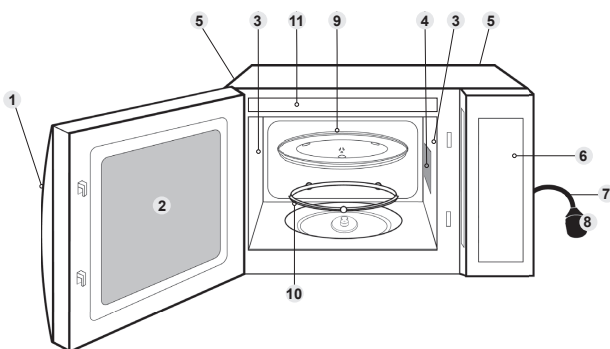


Принципиальная схема устройства

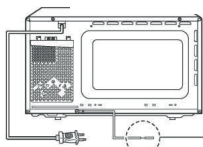
1. Ручка двери

Потяните за ручку, чтобы открыть дверь. Открытие двери во время работы печи останавливает процесс приготовления без сброса программы. Открытие двери безопасно в любой момент выполнения печи программы работы без риска микроволнового облучения.

2. Смотровое окно печи
3. Вентиляционные отверстия
4. Защитная пластина магнетрона (Не снимать)
5. Внешние вентиляционные отверстия
6. Панель управления
7. Шнур питания
8. Штепсельная вилка
9. Поворотный стол
10. Роликовое кольцо
11. Наклейка меню



Для модели с проводом заземления



Провод заземления

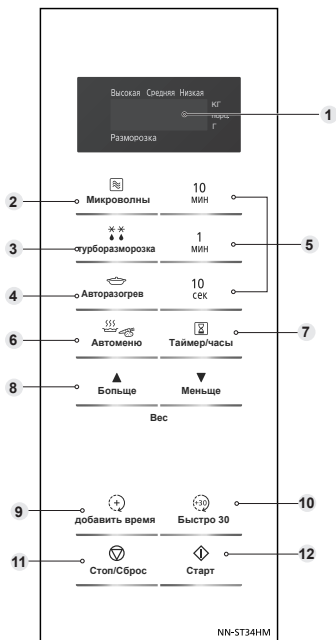
Должен быть подключен к выводу заземления.

На печь нанесены наклейки с обозначениями и предупреждениями.

■ Примечание

Изображение представлено для справки.

Панель управления



- 1 Окошко дисплея
- 2 Кнопка установки мощности режима «Микроволны»
- 3 Кнопка турборазморозки
- 4 Кнопка автоматического разогрева
- 5 Кнопки установки времени
- 6 Кнопка меню автоматического приготовления
- 7 Кнопка «Таймер/часы»
- 8 Кнопки выбора веса продукта
- 9 Кнопка добавления времени
- 10 Кнопка «Быстро 30»
- 11 Кнопка «Стоп/Сброс»

Перед приготовлением:

Однократное нажатие сбрасывает введенные команды

Во время приготовления:

Одно нажатие временно приостанавливает процесс приготовления. Второе нажатие отменяет все команды, и на дисплее отображается двоеточие или время.

- 12 Кнопка «Старт»

При однократном нажатии печь начинает работу. При открытии дверцы или однократном нажатии кнопки «Стоп/Сброс» для повторного запуска печи нажмите кнопку «Старт».

- Дизайн панели управления может варьироваться от отображаемой панели, но их функции одинаковые.

■ Звуковой сигнал

При нажатии кнопок раздается звуковой сигнал. Если при нажатии кнопки звукового сигнала нет, печь не принимает или не может принять команду. Между запрограммированными этапами печь выдает сдвоенный звуковой сигнал. После завершения любой программы печь выдает 5 звуковых сигналов подряд.

■ Примечание

Если кнопка «Старт» не нажата в течение 6 минут с установки программы приготовления, печь отменит эту программу. Дисплей вернется к отображению двоеточия или часов.

Установка часов

При первом включении печи в сеть на дисплее отображается «88.88».

Пример: чтобы установить 11:25 утра



Дважды нажмите «Таймер/Часы».

Двоеточие начнет мигать.

Введите время.

Нажмите «Таймер/Часы».

Мигание двоеточия прекратится. Время на дисплее установлено.

■ Примечания

1. Для повторной установки времени снова выполните операции 1—3.
2. Время будет отображаться на дисплее, пока печь подключена к сети и в сети есть напряжение.
3. Часы имеют 24-часовую индикацию времени.

Блокировка от детей

Данная функция отключает элементы управления печью; при этом дверца открывается. Блокировку от детей можно установить при отображении на дисплее двоеточия или времени.

Для установки:



Для отмены:



Нажмите «Старт» трижды в течение 10 секунд.

Отображение часов прекратится. Настройки времени при этом сброшены не будут. На дисплее отобразится слово «CHILD».

Нажмите «Стоп/Сброс» трижды в течение 10 секунд.

На дисплее возобновится отображение часов.

Приготовление пищи и разморозка в микроволновой печи

При использовании печи поворотный стол всегда должен быть установлен.



Для выбора требуемого уровня мощности нажмите кнопку «Микроволны».

Задайте время приготовления.
Печь может быть запрограммирована на работу до 99 минут 50 секунд на уровне мощности ВЫСОКИЙ, СРЕДНИЙ-ВЫСОКИЙ, СРЕДНИЙ, РАЗМОРОЗКА И НИЗКИЙ. В режиме высокой мощности печь может быть запрограммирована на работу до 30 минут.

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

Нажмите	Уровень мощности	Пример использования
1 раз	Высокий	Кипячение воды, приготовление свежих овощей, фруктов, риса, макарон, вермишели.
2 раза	Средний-Высокий	Приготовление мяса, птицы, кондитерских изделий и десертов, подогревание молока.
3 раза	Средний	Приготовление яиц, сыров, рыбы, тушения мяса крупным куском, приготовление жаркого в горшочках и мяса, растапливание шоколада.
4 раза	Разморозка	Размораживание продуктов.
5 раз	Низкий	Сохранение температуры горячих блюд, приготовление на медленном огне.

■ Примечания

1. При вводе времени приготовления без выбора уровня мощности печь автоматически включается на высокой мощности.
2. При работе печи возможна вибрация стеклянного поворотного стола. Это не влияет на процесс приготовления пищи.
3. Многоэтапный режим приготовления описан на странице 15.
4. Время выдержки перед подачей блюда (установка) может быть запрограммировано после установки мощности и времени. См. страницу 17.
5. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ приготовление пищи с любыми металлическими принадлежностями в печи.
6. Всегда проверяйте состояние продуктов во время разморозки, открывая дверцу с повторным запуском печи при необходимости. Накрывать продукты при разморозке не обязательно. Для обеспечения равномерного результата разделите или несколько раз переверните продукт во время разморозки. При разморозке больших кусков и тушек птицы включите разморозку на половине мощности и закройте края мяса фольгой. Подробности см. в Указаниях по разморозке на странице 19.

Многоэтапный режим приготовления пищи

Данная функция позволяет запрограммировать до 3 последовательных этапов приготовления пищи в печи.

Пример: для последовательной установки печи на высокой мощности в течение 2 минут, на средней мощности в течение 3 минут и на низкой мощности в течение 2 минут.



Нажмите кнопку переключения мощности один раз для выбора высокой мощности.

Задайте время приготовления.



Нажмите кнопку переключения мощности 2 раза для выбора средней мощности.

Задайте время приготовления.



Нажмите кнопку переключения мощности 4 раза для выбора низкой мощности.

Задайте время приготовления.

Нажмите «Старт». На дисплее начинается отсчет времени первого этапа.

■ Примечания

1. В режиме многоэтапного приготовления пищи автоматические программы использоваться не могут.
2. При работе печи между этапами звучит по два звуковых сигнала и пять звуковых сигналов после завершения всех этапов.

Функция «Быстро 30»

Данная функция позволяет устанавливать время приготовления от 30 секунд до 5 минут с шагом 30 секунд при высокой мощности.



Нажимайте кнопку «Быстро 30» до вывода на дисплее требуемого времени приготовления.

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

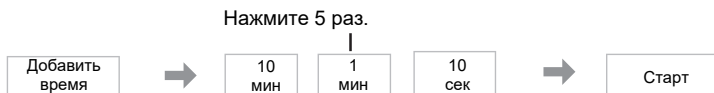
■ Примечания

1. При необходимости можно выбрать другие уровни мощности. Выберите нужный уровень мощности до нажатия кнопки «Быстро 30».
2. Функция недоступна в течение минуты после завершения работы печи в ручном режиме.

Функция добавления времени

Эта функция позволяет добавить время приготовления во время приготовления пищи и после него.

Пример: необходимо добавить 5 минут в конце приготовления пищи.



Нажмите кнопку «Добавить время» сразу по окончании приготовления.

Задайте время приготовления.

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечания

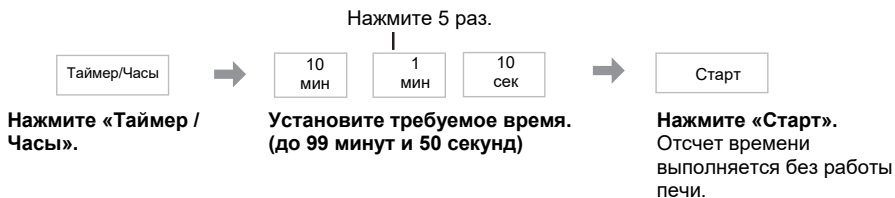
1. Во время работы печи дополнительное время приготовления (1—10 минут) устанавливается через 5 секунд после нажатия кнопки «Добавить время». Время добавляется без нажатия кнопки «Старт».
2. После завершения приготовления функция «ДОБАВИТЬ ВРЕМЯ» позволяет установить до 30 минут на высокой мощности и до 99 минут и 50 секунд для других уровней мощности. Команда будет отменена, если вы не выполните никакой операции в течение минуты после завершения приготовления пищи.
3. Функция «ДОБАВИТЬ ВРЕМЯ» может использоваться после МНОГОЭТАПНОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ. Уровень мощности при этом остаётся тот же, что на последнем этапе. Функция не может использоваться, если на последнем этапе была задана выдержка времени.
4. Функция «ДОБАВИТЬ ВРЕМЯ» недоступна для АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ.

Использование таймера

Данная функция работает как «КУХОННЫЙ ТАЙМЕР», либо позволяет программировать «ВРЕМЯ УСТОЙКИ / «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».

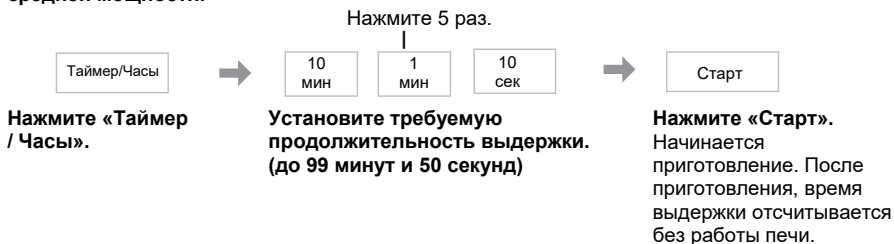
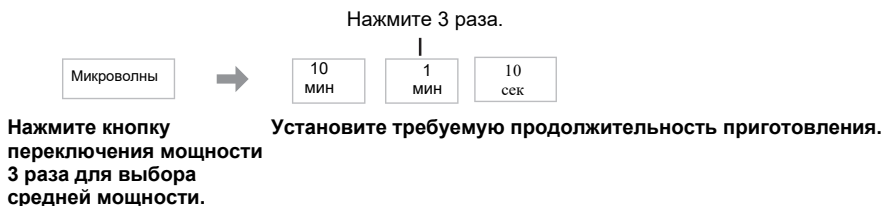
Кухонный таймер

Пример: для отсчета 5 минут.



Время выдержки перед подачей блюда (устойка)

Пример: для установки 5 минут устойчивости блюда после приготовления на средней мощности в течение 3 минут.



Использование таймера

Отложенный старт

Пример: для старта приготовления блюда на средней мощности в течение 3 минут через 5 минут выдержки.



Нажмите «Таймер / Часы». Установите требуемую продолжительность отложенного старта. (до 99 минут и 50 секунд)



Нажмите кнопку переключения мощности 3 раза для выбора средней мощности.

Установите требуемую продолжительность приготовления.

Нажмите «Старт». Будет выполнен отсчет времени отложенного старта, после чего начнется приготовление блюда.

■ Примечания

1. МНОГОЭТАПНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ позволяет программировать ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ и ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ.
2. Даже в случае открытия дверцы печи в режимах КУХОННЫЙ ТАЙМЕР, ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ или ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ, отсчет времени на дисплее продолжится.
3. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ не может быть запрограммировано перед любой АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММОЙ или после неё.

Автоматические программы

Данная функция позволяет выполнять разморозку, разогрев и приготовление пищи по весу. Выберите категорию и установите массу пищи. Масса программируется в килограммах для функции «ТУРБОРАЗМОРОЗКА» и в граммах для функции «АВТОРАЗОГРЕВ/МЕНЮ». Печь автоматически определяет уровень мощности и время приготовления. Для удобства отсчёт массы начинается с самых широко используемых величин для каждой категории. Масса любой добавленной воды или емкости не включена.

■ Примечания

1. Не включайте печь без роликового кольца и стеклянного поворотного стола.
2. «АВТОПРОГРАММЫ» следует использовать ТОЛЬКО для указанных пищевых продуктов.
3. Выполняйте разморозку и приготовление продуктов соответственно указанному весу.
4. Всегда взвешивайте продукты, не полагаясь на информацию на упаковке.
5. Для большинства продуктов рекомендуется задавать ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ. После завершения приготовления в «АВТОПРОГРАММЕ» оставьте блюдо, чтобы тепло распределилось в середине.

Турборазморозка

Турбораз-
морозка



Больше

Меньше



Старт

Нажмите кнопку
«Турборазморозка».

Установите вес замороженного
продукта.
Масса отсчитывается шагами по 0,1
кг.

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается
отсчет времени.

Пища	Максимальная масса
Мясной фарш, крупные и мелкие куски курицы	2 кг
Ростбиф, баранина, целые тушки курицы	2 кг
Целая рыба, гребешки, креветки, рыбное филе	1 кг

■ Примечание

Максимальный вес продукта в печи зависит от его формы и размеров.

Указания по разморозке

Для получения наилучших результатов:

1. Уложите продукты в подходящую емкость. Куски мяса или куриные тушки следует укладывать на перевернутое блюдо или, при наличии, на пластиковую подставку.
2. Проверяйте продукты во время разморозки, так как скорость разморозки может различаться.
3. Накрывать продукты целиком не обязательно (см. пункт 6).
4. Всегда переворачивайте или помешивайте продукт, особенно после звуковых сигналов печи. При необходимости закройте продукт фольгой (см. пункт 6).
5. Фарш, нарезанное мясо и прочие продукты с небольшими частицами нужно разделить и уложить в один слой.

Автоматические программы

- Необходимо покрывать фольгой продукты. Это особенно важно при разморозке тушек курицы и кусков мяса. Первыми начинают оттаивать наружные слои продукта, поэтому закройте крылышки, филе и жировую часть кусочками гладкой алюминиевой фольги, закрепив ее на продукте палочками для коктейлей.
- Некоторое время устойчивости необходимо, чтобы продукт оттаивал внутри (минимум 1 час для мяса на кости и целой курицы).



Уложите продукт в один слой.



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



Защитите края, выступающие и тонкие части мяса и рыбы небольшими кусочками мягкой фольги для предотвращения их пересушивания.

Авторазогрев

Авторазогрев



Больше

Меньше



Старт

Нажмите кнопку «Авторазогрев».

Выберите вес с помощью кнопок «Больше/Меньше».

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечание

Учитывая возможные изменения в свойствах продуктов, перед подачей убедитесь, что блюдо приготовилось и подавайте его горячим.

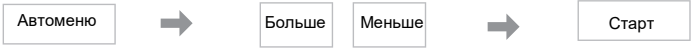
1. Авторазогрев

Авторазогрев | 1 нажатие

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 после того, как прошла половина времени разогрева и после его завершения.

Автоменю



Выберите необходимую программу «Автоменю».
На дисплее появляется номер АВТОПРОГРАММЫ.

Установите требуемое количество порций или вес продукта.

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

■ **Примечание**

Учитывая возможные изменения в свойствах продуктов, перед подачей убедитесь, что блюдо приготовилось и подавайте его горячим.

2. Каша

Автоменю 1 нажатие

Используется для разогрева различных каш, таких как гречневая, пшенная и рисовая каши. 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.

3. Омлет

Автоменю 2 нажатия

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 поворотный стол.

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.

4. Фруктовый пирог

Автоменю 3 нажатия

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 (¼ 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 пирог и посыпьте сахаром.

5. Овощи

Автоменю 4 нажатия

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, приготовить и нарезать на одинаковые кусочки. Если овощи выглядят слишком сухими, 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.

Автоматические программы

6. Картошка

Автоменю 5 нажатий

Картофель следует почистить и нарезать на одинаковые кусочки. Добавьте в картофель от 1 до 3 столовых ложек воды, если картофель сухой. 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.

7. Спагетти

Автоменю 6 нажатий

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, перемешайте и оставьте настояться приблизительно 5 минут.

8. Суп

Автоменю 7 нажатий

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 нарезать на одинаковые кусочки. Для приготовления 1,5 литра супа потребуются кастрюля емкостью 2,5 литра. Положите все приготовленные ингредиенты с первой части таблицы в кастрюлю, хорошо перемешайте, накройте пищевой пленкой и готовьте, используя меню автоматического приготовления «Овощи». Затем добавьте остальные ингредиенты, 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.

9. Рыба

Автоменю 8 нажатий

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 масла, специй или лимонного сока. Положите друг на друга тонкие края филе, чтобы предотвратить перегревание. Если целая рыба фаршируется приправами, время приготовления может потребоваться увеличить. Закройте глаза и хвост целой рыбы небольшими кусочками алюминиевой фольги, чтобы предотвратить перегревание. 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)

10. Курица

Автоменю 9 нажатий

Используется для приготовления кусочков курицы, таких как крылышки, ножки, бедрашки, 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.

Установите тарелку на поворотный стол.

Нажмите кнопку «Автоменю» 9 раз.

Задайте массу продукта и нажмите «Старт».

После звукового сигнала переверните курицу.

Руководство по приготовлению и разогреву пищи

Большинство продуктов очень быстро разогреваются на высокой мощности. Пища доходит до температуры подачи на стол за считанные минуты.

Всегда проверяйте, насколько готов продукт, и, при необходимости, возвращайте его в печь для доведения до полной готовности.

Общее правило: всегда накрывайте пищу с высоким содержанием влаги, такую как супы, жаркое и готовые блюда.

Не накрывайте сухие продукты, такие как булочки, пирожки с начинкой, сосиски в тесте и т. д. При приготовлении или разогреве любой пищи ее, по возможности, следует помешивать или переворачивать. Это помогает равномерному приготовлению или разогреву пищи от краев к середине.

ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ — ОСТОРОЖНО

СЛЕДУЕТ ПОМНИТЬ, что даже если выпечка холодная на ощупь, начинка будет горячей и прогреет выпечку изнутри. Не допускайте перегревания: оно может привести к возгоранию по причине высокого содержания жиров и сахара в начинке. Во избежание ожога рта проверьте температуру начинки перед употреблением.

ПУДИНГИ И ЖИДКОСТИ — ОСТОРОЖНО

Не допускайте перегревания пудингов и других продуктов с высоким содержанием жиров или сахара, таких как джем, пирожки с начинкой и т. д. При разогреве таких продуктов не оставляйте печь без присмотра: перегрев пищи может привести к возгоранию. Такие продукты следует разогревать с осторожностью. Не добавляйте дополнительно алкоголь.

БУТЫЛОЧКИ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ — ОСТОРОЖНО

Молоко или молочную смесь **НЕОБХОДИМО** тщательно взболтать перед разогревом и еще раз после завершения разогрева, после чего проверить температуру перед тем как давать ребенку.

Для разогрева молока объемом 200—230 мл из холодильника снимите крышку с соской.

Разогревайте на **ВЫСОКОЙ** мощности в течение 30-50 секунд.

ПРОВЕРЬТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД КОРМЛЕНИЕМ РЕБЕНКА.

Для разогрева молока объемом 80 мл из холодильника снимите крышку с соской. Разогревайте на **ВЫСОКОЙ** мощности в течение 15—20 секунд.

ПРОВЕРЬТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД КОРМЛЕНИЕМ РЕБЕНКА.

Примечание: жидкость в верхней части бутылки будет гораздо горячее, чем в нижней части.

Тщательно взболтайте бутылку и проверьте температуру перед использованием.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ БУТЫЛОЧЕК ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ.

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, такие как картофельное пюре, нужно хорошо распределить по посуде.

При добавлении большого количества подливы может потребоваться дополнительное время на разогрев. Более плотные продукты следует укладывать ближе к краю тарелки. Для разогрева порции среднего объема потребуется 2—4 минуты на **ВЫСОКОЙ** мощности. Не разогревайте огромное количество пищи.

КОНСЕРВЫ

Перед разогревом следует извлечь продукты из банки и уложить в подходящую посуду.

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.

Вопросы и ответы

В: Почему печь не включается?

О: Если печь не включается, проверьте следующее:

1. Включена ли печь в сетевую розетку? Выньте штепсельную вилку из розетки, подождите 10 секунд и вставьте ее обратно в розетку.
2. Проверьте автоматический выключатель и предохранитель. Верните автоматический выключатель в исходное положение или замените предохранитель, если он сработал или перегорел.
3. Если автоматический выключатель или предохранитель исправны, включите в розетку другой прибор, чтобы проверить ее исправность. Если другой прибор работает, то скорее всего неисправна печь. Если другой прибор не работает, то скорее всего неисправна розетка. Если вы полагаете, что печь неисправна, обратитесь в авторизованный сервисный центр Panasonic.

В: При включении микроволновой печи возникают помехи в работе телевизора. Означает ли это неисправность?

О: При работе микроволновой печи могут возникать помехи в работе некоторых радиоприемников и телевизоров. Подобные помехи возникают при работе небольших электроприборов, таких как миксеры, пылесосы, фены и т. п. Это не означает, что в печи есть какие-то неисправности.

В: Иногда из вентиляционных отверстий выходит теплый воздух. Почему?

О: Тепло от приготовления продуктов в печи нагревает воздух в камере печи. Этот воздух выводится из воздуховодов в печи. В выходящем воздухе нет микроволнового излучения. Не закрывайте вентиляционные отверстия печи во время ее работы.

В: Можно ли использовать в печи обычный термометр для печей?

О: Металлические части, имеющиеся в некоторых термометрах могут вызвать искрение в печи и их использование микроволновых печах не допускается.

В: Печь не принимает заданную программу. Почему?

О: Печь сконструирована так, что она не принимает неправильной программы. Например, печь не принимает этап приготовления длительностью 4 часа.

Уход за печью

1. Перед чисткой печи выключите ее и отсоедините шнур питания от сетевой розетки.
2. Внутренние поверхности печи, уплотнение дверцы и поверхности вокруг уплотнения необходимо регулярно очищать. Частицы пищи, брызги от жидкостей на стенках печи, уплотнении дверцы и на поверхностях вокруг уплотнения стирайте влажной салфеткой. При сильном загрязнении можно воспользоваться мягкими чистящими средствами. Не рекомендуется использовать сильные моющие или абразивные средства. Не очищайте область защитной пластины магнетрона, расположенной на правой стенке камеры печи.
3. Не используйте для очистки смотрового окна в дверце острые металлические скребки и скребки для грубой очистки, так как они могут поцарапать поверхность стекла, что приведет к его растрескиванию.
4. Внешние поверхности печи очищайте влажной салфеткой. Во избежание повреждений внутренних частей печи не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
5. Панель управления очищайте мягкой тканью. Не применяйте концентрированные моющие средства или абразивные материалы для очистки панели управления. При чистке панели управления оставьте дверцу печи открытой во избежание случайного включения печи. По завершении очистки нажмите кнопку «Стоп/Сброс» для возврата дисплея в исходное состояние или установите поворотный переключатель «Время/Вес» в нулевое положение.
6. Если на внутренней поверхности или вокруг наружных краев дверцы конденсируется влага, вытрите ее мягкой салфеткой. Причиной тому может быть эксплуатация печи в условиях высокой влажности; это не является признаком неисправности прибора.
7. Поворотный стол нужно периодически извлекать и чистить. 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 с мягким моющим средством, например, жидким мылом для посуды, после чего вытирайте насухо чистой тканью. Роликовое кольцо можно мыть в мыльной воде. Испарения скапливаются внутри печи при её долгой работе, но это никак не влияет на состояние дна и колесики роликового кольца. Проверьте, что правильно установили снятое для чистки роликовое кольцо на днище микроволновой печи.
9. Для очистки нельзя использовать пароочиститель.
10. Обслуживание печи должно выполняться только квалифицированным персоналом. При необходимости в обслуживании и ремонте печи обратитесь к ближайшему уполномоченному дилеру.
11. Содержите микроволновую печь в чистоте: загрязнения могут привести к повреждению внутренних поверхностей, значительно сократить срок службы прибора, и стать причиной опасной ситуации.
12. Вентиляционные отверстия для воздуха должны быть всегда чистыми. Не допускайте блокирования вентиляционных отверстий в верхней, нижней или тыльной стороне печи пылью или другими материалами. Блокирование вентиляционных отверстий может привести к перегреванию печи, что негативно скажется на ее работе и может стать причиной опасной ситуации.

Технические характеристики

Источник электропитания	220 В~, 50 Гц
Потребляемая мощность	5,9 А, 1270 Вт
Выходы	800 Вт (IEC-60705)
Габаритные размеры	485 (Ш) × 410 (Г) × 288 (В) мм
Размеры камеры	314 (Ш) × 347 (Г) × 221 (В) мм
Общий объем камеры	25 л
Диаметр стеклянного поворотного стола	288 мм
Рабочая частота	2450 МГц
Масса нетто	12,7 кг

- Приведены приблизительные величины массы и габаритных размеров.
- Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
- Информация относительно требований к напряжению, месяца изготовления, страны и серийного номера находится на специальной наклейке на тыльной стороне микроволновой печи.

< 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.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРОЧТИТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, печь нельзя включать, пока не будет отремонтирована квалифицированным специалистом;

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Любому лицу, кроме квалифицированного специалиста, опасно выполнять какие-либо действия по обслуживанию или ремонту, связанные с удалением крышки, которая защищает от воздействия микроволновой энергии;

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Жидкости и другие продукты питания нельзя нагревать в герметичных ёмкостях, поскольку они могут взорваться.

Зміст

Заходи безпеки.....	2
Посуд, що використовується в мікрохвильовій печі	9
Принципова схема пристрою.....	11
Панель правління	12
Установлення годинника.....	13
Приготування їжі та розморожування в мікрохвильовій печі	14
Багатоетапний режим приготування їжі	15
Функція «Швидко 30»	16
Функція додавання часу.....	16
Використання таймера.....	17
Автоматичні програми.....	19
Турборозморожування.....	19
Авторозігрів	20
Автоменю.....	21
Посібник з приготування та розігрівання їжі.....	24
Догляд за піччю	26
Технічні характеристики.....	27

Дякуємо за придбання побутової техніки Panasonic.

Заходи безпеки

Приступаючи до роботи з цією мікрохвильовою піччю, ознайомтесь з інструкцією. Не викидайте інструкцію — вона може вам знадобитися і надалі.

Заходи безпеки

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Ущільнювачі дверцят і місця їх прилягання необхідно протирати вологою серветкою та перевіряти на наявність пошкоджень. При їх виявленні експлуатація печі не допускається доти, поки вони не будуть усунуті спеціалістом сервісної служби, який пройшов навчання у виробника.
2. Рідини та інші продукти не повинні розігріватися в щільно запечатаних або закритих ємностях, тому що вони можуть вибухнути.
3. **ЯКЩО ВАША ПІЧ ПОТРЕБУЄ РЕМОНТУ**, зверніться до найближчої служби технічної підтримки Panasonic. Будь-які операції з ремонту та техобслуговування мікрохвильової печі, що вимагають зняття кришки корпусу, повинні виконуватися тільки кваліфікованим персоналом сервісного центру, тому що при цьому виникає небезпека мікрохвильового опромінення.

УВАГА

1. Не намагайтесь самостійно розбирати або робити регулювання, ремонт дверцят, корпусу панелі управління, запобіжних вимикачів або будь-якої іншої частини печі. Не знімайте зовнішню панель печі — вона не пропускає мікрохвилі за межі пристрою. Ремонт повинен виконуватися тільки кваліфікованим сервісним спеціалістом.

Не допускається експлуатація печі з пошкодженим мережним шнуром, штепсельною вилкою, а також якщо відбулося падіння або пошкодження самого пристрою, або якщо він не працює належним чином. Проводити ремонт некваліфікованими особами небезпечно.

Пошкоджений мережевий шнур повинен бути замінений сервісною службою заводу-виробника, його сервісним представником або особою з аналогічною кваліфікацією.
4. Піч не призначена для використання людьми (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними, розумовими можливостями, а також особами без відповідних знань і досвіду. Використання пристрою такими людьми допускається тільки під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку. Необхідно стежити, щоб діти не гралися з пічю.

Установлення

5. Мікрохвильова піч призначена для нагрівання їжі та напоїв. Використання печі для сушіння харчових продуктів, газет, одягу, тканин, губок та ін., нагрівання гілок, взуття може призвести до травми або займання.
6. Переконайтеся, що посуд (ємність) підходить для використання в мікрохвильовій печі.
7. Піч працює тільки при закритих дверцятах.
8. Коли ви не користуєтесь піччю, не кладіть всередину сторонні предмети на той випадок, якщо вона буде випадково ввімкнена.
9. Не допускається ввімкнення печі без продуктів.
Це може викликати пошкодження пристрою.
10. У випадку задимлення натисніть кнопку «Стоп/Скидання» і, залишивши дверцята закритими, від'єднайте мережевий кабель або відключіть електрику з розподільного щитка.
11. Заміна освітлювальної лампи печі повинна проводитися тільки спеціалістом сервісної служби, який пройшов навчання у виробника. Не намагайтеся зняти зовнішню панель печі самостійно.

Огляньте мікрохвильову піч Розпакуйте піч та зніміть пакувальний матеріал. Перевірте піч на наявність вм'ятин, несправних запорів дверцят, тріщин у дверцятах і т.п. При виявленні яких-небудь несправностей негайно зверніться до дилера. Не встановлюйте мікрохвильову піч із пошкодженнями.

Вказівки щодо заземлення

УВАГА! З МЕТОЮ БЕЗПЕКИ ПІЧ ПОВИННА БУТИ ЗАЗЕМЛЕНА. Якщо мережева розетка не заземлена, покупець повинен замінити її розеткою із заземленням.

Робоча напруга

Напруга в мережі повинна відповідати зазначеній на фірмовій наклейці. При підключенні до мережі з напругою вище зазначеної можливе займання або інші пошкодження.

Установлення печі

Цей пристрій призначений для побутового та аналогічного використання, наприклад:

- кухні для персоналу на підприємствах, в офісах та інших робочих приміщеннях;
- сільські будинки;
- для використання клієнтами готелів, мотелів та інших місць проживання;
- у готелях типу «нічліг і сніданок».

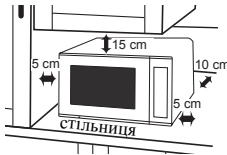
1. Установіть піч на рівну, стійку поверхню не нижче 85 см від підлоги. Пристрій призначений для окремого установлення і не може бути вбудований в шафу.
2. Переконайтеся, що встановлену піч можна легко знеструмити, витягнувши штепсельну вилку з розетки або

Заходи безпеки

- Для нормальної роботи печі необхідно забезпечити достатню циркуляцію повітря.

Установлення на кухонному столі:

- Залишіть 15 см вільного простору над піччю, 10 см за піччю і не менше 5 см з торців.
- Якщо одна сторона печі притиснута до стіни впритул, інша або верхня сторона не повинні бути заблоковані.



- Не розміщайте піч поблизу електричної або газової плити.
- Не знімайте ніжки печі.
- Ця піч призначена тільки для побутового застосування. Не використовуйте її поза приміщенням.
- Не використовуйте піч при підвищеній вологості повітря.
- Шнур живлення не повинен доторкатися до зовнішньої поверхні корпусу. Не допускайте його торкання з гарячою поверхнею. Шнур живлення не повинен звисати із краю стола або робочої поверхні. Не опускайте піч, шнур живлення або вилку у воду.
- Не закривайте вентиляційні отвори з лівої та тильної сторони печі. Якщо під час роботи ці отвори виявляться закритими, це може призвести до перегріву пристрою. На цей випадок у печі передбачений захист у вигляді теплового запобіжника. Піч відновляє роботу після охолодження.

- За необхідності замінити освітлювальну лампу печі, зверніться до дилера.

Приладдя

До комплекту поставки печі входить набір приладдя. Завжди дотримуйтесь вказівок з їх використання.

Роликове кільце

- Регулярно очищайте роликове кільце і дно печі від залишків їжі, щоб уникнути шуму при роботі.
- Під час готування їжі роликове кільце завжди використовується разом зі скляним поворотним столом.

Поворотний стіл

- Не вмикайте піч без роликового кільця і скляного поворотного стола.
- Використовуйте тільки спеціально призначений для цієї печі скляний поворотний стіл. Заміна комплектного поворотного стола печі на інший не допускається.
- Якщо скляний поворотний стіл ще гарячий, дайте йому охолонути, перш ніж мити або чистити його.
- Скляний поворотний стіл може обертатися в обидва боки.
- Якщо їжа або посуд на скляному поворотному столі доторкається до стінок печі і перешкоджає обертанню, поворотний стіл буде автоматично обертатися в протилежному напрямку. Це нормально. Відкрийте дверцята печі, поправте їжу або посуд на поворотному столі і знову ввімкніть режим печі.
- Не кладіть їжу безпосередньо на поворотний стіл. Завжди використовуйте посуд для мікрохвильових печей.
- При роботі печі можлива вібрація скляного поворотного стола. Це не впливає на процес приготування їжі.

Важлива інформація

При перевищенні рекомендованого часу готування страв їжа псується; крім того, можливе займання та пошкодження внутрішньої поверхні печі.

Короткі інтервали готування

Враховуючи, що готування їжі в мікрохвильовій печі вимагає значно менше часу в порівнянні з іншими методами готування, не перевищуйте рекомендованого часу готування, не перевіряючи готовності їжі.

На тривалість готування можуть вплинути бажана ступінь готовності, початкова температура, висота над рівнем моря, об'єм, розмір і форма продуктів, а також посуд, що використовується. У міру ознайомлення з роботою печі ви зможете скоректувати вплив цих факторів на готування.

Їжу в печі краще недотримати, ніж перетримати. Якщо їжа недостатньо приготовлена, її завжди можна повернути в піч і закінчити готування. Якщо ж страву перетримати, виправити це вже неможливо. Завжди починайте з мінімального часу приготування.

Невеликі порції продуктів

При тривалому готуванні невеликі порції можуть пересохнути або навіть згоріти. Установлюйте невеликі проміжки часу готування та частіше перевіряйте готовність страви.

Продукти з низьким вмістом вологи

Будьте обережні при розігріванні продуктів з низьким вмістом вологи, таких як хлібобулочні вироби, шоколад, повітряна кукурудза, печиво, сухарі та інші вироби з борошна. При тривалому готуванні вони легко можуть пригоріти, пересохнути або навіть спалахнути. Не рекомендується розігрівати продукти, що містять мало вологи, наприклад, повітряну кукурудзу або хліб. Ця піч призначена тільки для харчових продуктів.

Не рекомендується використовувати піч для розігріву таких нехарчових продуктів як попкорн або пляшки з водою.

Розігрів

Розігріту їжу краще подавати, поки гаряча.

Витягніть їжу з печі та переконайтеся, що вона добре прогрілася, тобто, із усіх частин йде пара, а на соусі з'являються бульбашки. (Можна перекопатися, що температура їжі досягла 72 °C за допомогою термометра для харчових продуктів; однак, не використовуйте термометр всередині мікрохвильової печі.)

Для перевірки готовності продуктів, які не можна перемішати (лазанья, запіканка), їх можна надрізати ножем у центрі. Навіть при виконанні вказівок виробника напівфабрикатів завжди перевіряйте готовність їжі і у випадку, якщо страва не зовсім готова, установіть додатковий час готування.

Час витримки перед подачею страви (вистоювання)

Вистоюванням називається період часу в кінці приготування або розігріву їжі, на який їжа залишається до вживання, тобто час витримки, протягом якого тепло в їжі продовжує передаватися в середину, розігріваючи місця, що залишаються холодними.

Заходи безпеки

Кришки

Перед приміщенням їжі в мікрохвильову піч завжди знімайте кришки глечиків, ємностей і контейнерів для їжі. Якщо залишити кришку не знятою, пара і тиск усередині можуть призвести до вибуху ємності з їжею навіть після завершення роботи мікрохвильової печі.

Пляшечки для годування та консерви для дитячого харчування

Пляшечки для годування слід поміщати в піч без кришок і сосок. Рідина у верхній частині пляшки буде більш гарячою, ніж на дні, тому перед перевіркою температури слід струснути пляшечку та ретельно перемішати її вміст. Щоб уникнути опіків перевіряйте температуру вмісту перед годуванням. Див. стор. 26

Варені яйця

Не допускається варити яйця в шкарлупі або підігрівати яйця, що зварені круто, в МІКРОХВИЛЬОВОМУ режимі, тому що вони потріскаються через підвищення внутрішнього тиску.

Продукти зі шкіркою

При готуванні в МІКРОХВИЛЬОВОМУ режимі продуктів з непористою шкіркою (картопля, яєчний жовток, сосиски і т.п.) їх рекомендується попередньо проколювати, щоб вони не тріснули.

Папір і пластик

При розігріві продуктів у пластикових або паперових упаковках потрібно стежити за процесом, тому що при перегріві пластик або папір можуть загорітися. Перед завантаженням продуктів у піч видаліть всі металеві дратові скріпки, які можуть міститися в упаковці та стати причиною іскріння в печі.

Не поміщайте в піч продукти, що упаковані в папір із вторинної сировини (наприклад, обгортковий папір або паперові рушники), за винятком тих випадків, коли на папері є спеціальна наклейка <Безпечно при використанні в мікрохвильових печах>, тому що упаковання може містити домішки, що викликають іскріння або займання при роботі печі.

Рідини

При розігріві рідин у мікрохвильовій печі їх закипання може відбутися без видимих бульбашок. У результаті кипляча рідина може виплеснутися з посуду. Щоб уникнути цього дотримуйтесь наступних правил:

- а) Не користуйтеся ємностями із прямими сторонами та вузьким горлечком.
- б) Не допускайте перегрівання рідин.
- в) Перемішуйте рідину двічі: один раз перед тим, як помістити ємність із рідиною в піч, і другий раз — після закінчення половини строку, відведеного для готування.
- г) Після розігріву залишіть рідину в печі на деякий час, а потім перешкодьте та акуратно вийміть ємність із печі.

Обсмажування у фритюрі

Не смажте харчові продукти в киплячому жирі.

Іскріння

Іскріння може виникнути випадково при використанні металевої ємності або готуванні порції невідповідної маси. Іскріння в мікрохвильовій печі проявляється як спалах синього світла. У випадку іскріння слід негайно вимкнути піч.

Іскріння в залишеній без догляду печі може стати причиною її пошкодження.

Термометр для м'яса

Для визначення ступеня готовності м'яса або птиці Ви можете використовувати термометр для м'яса. Для цього необхідно попередньо витягти страву з печі. Якщо страва не готова, поверніть її в піч і продовжуйте готувати ще декілька хвилин на рекомендованій потужності. Не використовуйте звичайний термометр для м'яса усередині печі під час готування в мікрохвильовому режимі.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Час витримки перед подачею (Вистоювання)

Тверді продукти, такі як м'ясо, картопля в мундирі та кондитерські вироби вимагають вистоювання (всередині печі або зовні) після приготування для завершення розподілу тепла в центр страви для її повного приготування. На час вистоювання оберніть шматки м'яса і картоплю в мундирі алюмінієвою фольгою. М'ясо повинно постояти приблизно 10-15 хвилин, а картопля в мундирі — 5 хвилин. Інші страви, такі як готові страви, овочі, риба вимагають 2-5 хвилин вистоювання. Якщо після завершення вистоювання страву не готова, поверніть її в піч і продовжуйте її приготування. Після розморожування продукту також потрібно його вистоювання

КІЛЬКІСТЬ



Невеликі порції їжі готуються швидше, ніж страви великого об'єму .

РОЗТАШУВАННЯ ПОРЦІЙ



Їжа готується швидше і більш рівномірно, якщо між окремими шматочками є вільний простір. **НІКОЛИ** не кладіть один шматок поверх іншого.

ВМІСТ ВОЛОГИ Вміст вологи в багатьох свіжих продуктах, таких як овочі та фрукти, може суттєво змінюватися протягом сезону. Тому час готування може змінюватися та регулюватися в залежності від пори року. Сипучі продукти (рис, макарони і т.п.) можуть теж змінити вологість під час зберігання і тоді час готування для них буде відрізнятися від часу готування тільки що куплених продуктів.

ПРОКОЛЮВАННЯ ПРОДУКТІВ ЗІ ШКІРЧОКЮ



Шкірка або шкурочка на окремих продуктах призводить під час готування до скупчення всередині пари.

Такі продукти рекомендується наколоти в декількох місцях або зняти смужки шкурочки, щоб пара безперешкодно виходила. Це стосується таких продуктів, як яйця, картопля, яблука, сосиски і т.п. **НЕ ВАРІТЬ ЯЙЦЯ В ШКАРЛУПІ.**

ПОКРИТТЯ



Їжа повинна бути накрита пластиковою кришкою або харчовою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Слід накривати рибу, овочі, запіканки, супи. Не накривайте кришкою соуси, випічку, картоплю в мундирі, кондитерські вироби.

ЩІЛЬНІСТЬ

Пористі, розсіпчасті продукти розігріваються швидше, ніж щільні продукти.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ХАРЧОВА ПЛІВКА

Харчова плівка сприяє утриманню вологи в їжі, за рахунок чого скорочується час приготування. Однак, перед готуванням потрібно плівку наколоти в декількох місцях, щоб забезпечити вихід зайвої пари. Щоб уникнути опіків дотримуйтесь обережності, коли знімаєте плівку з готової страви.

ФОРМА



Продукти, що мають рівну форму, готуються більш рівномірно. У мікрохвильовій печі їжа готується краще в посуді округлої форми, ніж квадратної.

ВИХІДНА ТЕМПЕРАТУРА

Чим нижче вихідна температура продукту, тим більше часу потрібно для його нагрівання. Їжа з холодильника потребує більше часу для розігріву, ніж продукти кімнатної температури.

Температура продуктів перед готуванням повинна бути в межах 5-8 °С.

РІДИНИ



Всі рідини необхідно **ПОМІШУВАТИ ДО, ПІД ЧАС І ПІСЛЯ** нагрівання. Щоб уникнути випіскування, воду слід помішувати **перед** нагріванням і під час його. Не нагрівайте рідини, які вже кип'ятилися. **НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПЕРЕГРІВАННЯ РІДИН.**

ПЕРЕВЕРТАННЯ ТА ПОМІШУВАННЯ

Деякі продукти під час готування слід перемішувати. М'ясо і птицю в середині готування потрібно перевернути на іншу сторону.

РОЗМІЩЕННЯ

Окремі частини продуктів, такі як шматки курки або відбивні, повинні розміщатися в посуді таким чином, щоб їх більш великі частини розташовувалися далі від центру.

ПЕРЕВІРКА ГОТОВНОСТІ ЇЖІ



Важливо перевіряти готовність страви під час процесу готування і після завершення зазначеного в рецепті часу, навіть якщо використовується програма автоматичного приготування (так само, як при використанні звичайної духовки). Якщо страва не зовсім готова, поставте її знову в піч і доведіть до готовності.

РОЗМІР ПОСУДУ



Розмір посуду впливає на час готування їжі. Тому слід використовувати посуд такого розміру, який зазначений у рецепті. Їжа, поміщена в більшу ємність, нагріється й приготується швидше, ніж та сама кількість, розміщена в меншій ємності.

ОЧИЩЕННЯ

Через те, що мікрохвильове випромінювання впливає на частки їжі, піч слід завжди тримати в чистоті. Стійкі плями від їжі видаляються за допомогою аерозольного засобу для чищення мікрохвильових печей, нанесеного на м'яку тканину. Завжди насухо протирайте піч після очищення.

Посуд, що використовується в мікрохвильовій печі

Вибір підходящого посуду є одним з важливих факторів, які впливають на готування їжі.

СКЛЯНИЙ ПОСУД

Для використання в печі ідеально підходить жароміцне скло, наприклад, Pyrex®.

Не використовуйте скляний посуд, який може тріснути при нагріванні їжі. Не використовуйте кришталі, який може тріснути або викликати іскріння.



ПОРЦЕЛЯНА ТА КЕРАМІКА

У мікрохвильовій печі можна використовувати тарілки, блюдця, миски, кружки та чашки з кераміки та жароміцної глазурованої порцеляни. Посуд з тонкостінної порцеляни можна використовувати тільки для короткочасного розігріву: при тривалому нагріванні зміна температури може призвести до розтріскування посуду або декоративного покриття. Не використовуйте тарілки з металізованою крайкою або малюнком. Не використовуйте кружки або глечики із приклеєними ручками: клей може розплавитися в мікрохвильовій печі.



ГОНЧАРНІ ВИРОБИ, ФАЯНС, КЕРАМІКА

Використовуйте тільки повністю глазурований посуд. Не слід використовувати посуд без глазури або частково глазурований: такий посуд буде поглинати мікрохвильову енергію з надмірним нагріванням посуду і уповільненням готування їжі.



ФОЛЬГА ТА МЕТАЛЕВІ ЄМНОСТІ

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ЇЖІ ФОЛЬГУ АБО МЕТАЛЕВИЙ ПОСУД — мікрохвильове випромінювання не проходить через метал, що заважає рівномірному нагріванню їжі. Крім того, це може призвести до пошкодження печі. Замість металевих шампурів використовуйте дерев'яні шампури для кебаба.



ХАРЧОВА ПЛІВКА

Накривайте їжу при розігріванні або готуванні харчовою плівкою для мікрохвильових печей ТІЛЬКИ В МІКРОХВИЛЬОВОМУ РЕЖИМІ, не допускаючи прямого контакту плівки з їжею.



Посуд, що використовується в мікрохвильовій печі

ПЛАСТИКОВИЙ ПОСУД

Багато пластикових ємностей можуть використовуватися в мікрохвильових печах. Використовуйте тільки ті пластикові ємності, які призначені для використання в мікрохвильових печах. Не використовуйте посуд з меламіну, тому що він може оплавитись. Не використовуйте пластиковий посуд для готування продуктів з високим вмістом цукру або жирів, а також продуктів, що потребують тривалого готування, наприклад, нешліфованого рису. Не використовуйте для готування їжі ємності від маргарину або йогурту, тому що вони розплавляються від нагрівання.



ПАПЕРОВИЙ ПОСУД

Білими паперовими серветками (паперовими рушниками) можна накривати форми з випічкою та ковбасні вироби, щоб уникнути розбризкування. **МОЖЕ ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ ТІЛЬКИ ПРИ КОРОТКОЧАСНОМУ ГОТУВАННІ. ПОВТОРНЕ ВИКОРИСТАННЯ ШМАТКІВ ПАПЕРОВОГО РУШНИКА НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ.** Уникайте паперових рушників, що містять штучне волокно. Переконайтеся в наявності на упакованні паперових рушників рекомендації для використання в мікрохвильових печах. Не використовуйте в печі вощені або покриті пластиком чашки, тому що вони можуть розплавитися в печі. Жиростійкий папір можна використовувати для підкладання під тарілки і для накривання жирних продуктів.

Одноразові паперові тарілки білого кольору можна використовувати для короткочасного нагрівання і тільки в мікрохвильовому режимі.



ПЛЕТЕНИЙ ДЕРЕВ'ЯНИЙ, СОЛОМ'ЯНИЙ ПОСУД

Використання такого посуду в мікрохвильовій печі не допускається. При постійному використанні та при тривалому впливі він тріскається.



АЛЮМІНІЄВА ФОЛЬГА

Невелика кількість гладкої алюмінієвої фольги можна використовувати для того, щоб закривати ними краї м'яса під час розморожування. Зважаючи на те, що мікрохвильове випромінювання не проходить через фольгу, це допомагає захистити такі ділянки від надмірного нагрівання при готуванні або розморожуванні. Фольга не повинна доторкатися до бокових або верхньої стінки печі, тому що це може стати причиною іскріння та пошкодження печі.



ПАКЕТИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ

При тривалому запіканні можна надрізати пакет з одного боку, прикривши крайку шматка м'яса. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ МЕТАЛЕВІ СКРІПКИ, ЩО ПЕРЕДБАЧЕНІ В ТАКИХ ПАКЕТАХ.**

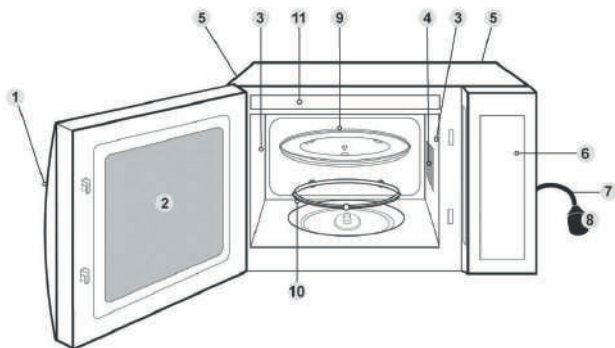
Принципальна схема пристрою

1. Ручка дверцят

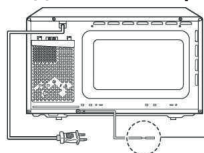
Потягніть за ручку, щоб відкрити дверцята. Відкриття дверцят під час роботи печі зупиняє процес готування без скидання програми. Відкриття дверцят безпечно в будь-який момент виконання піччо програми роботи без ризику мікрохвильового опромінення.

У моделі NN-ST34NM ZPE робота печі відновлюється після закриття дверцят і натискання кнопки «Старт».

2. Оглядове вікно печі
3. Вентиляційні отвори
4. Захисна пластина магнетрона (Не знімати)
5. Зовнішні вентиляційні отвори
6. Панель управління
7. Шнур живлення
8. Штепсельна вилка
9. Поворотний стіл
10. Роликіве кільце
11. Панель управління



Для моделі з дротом заземлення



Дріт заземлення

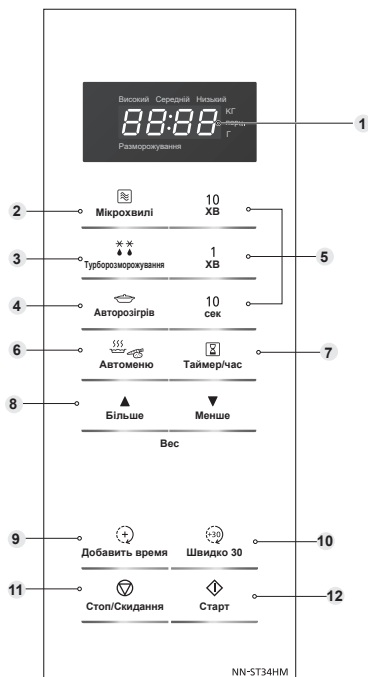
Повинен бути підключений до виводу заземлення.

На піч нанесені наклейки з позначеннями та попередженнями.

■ Примітка

Зображення надано для довідки.

Панель управління



- 1 Віконце дисплея
- 2 Кнопка установлення потужності режиму «Мікрохвилі»
- 3 Кнопка турборозморожування
- 4 Кнопка автоматичного розігріву
- 5 Кнопки установлення часу
- 6 Кнопка меню автоматичного готування
- 7 Кнопка «Таймер/час»
- 8 Кнопки вибору ваги продукту
- 9 Кнопка додавання часу
- 10 Кнопка «Швидко 30»
- 11 Кнопка «Стоп/Скидання»

Перед готуванням:

Однократне натискання скидає введені команди

Під час готування:

Одне натискання тимчасово припиняє процес готування. Друге натискання скасовує всі команди, і на дисплеї відображається двокрапка або час.

- 12 Кнопка «Старт»

При однократному натисканні піч починає роботу. При відкритті дверцят або однократному натисканні кнопки «Стоп/Скидання» для повторного запуску печі натисніть кнопку «Старт».

- Дизайн панелі управління може варіюватися від відображуваної панелі, але їх функції однакові.

■ Звуковий сигнал

При натисканні кнопок лунає звуковий сигнал. Якщо при натисканні кнопки звукового сигналу немає, піч не приймає або не може прийняти команду. Між запрограмованими етапами піч видає подвоєний звуковий сигнал. Після завершення будь-якої програми піч видає 5 звукових сигналів підряд.

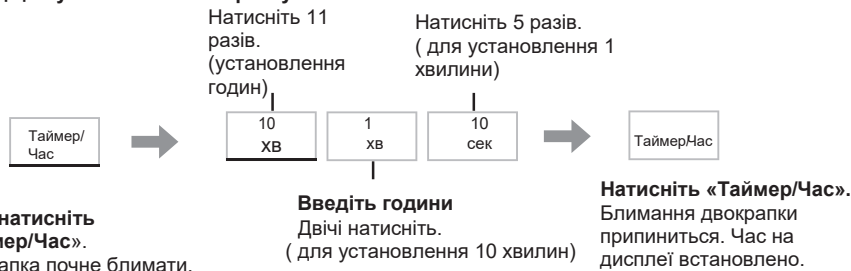
Примітка

Якщо кнопка «Старт» не натиснута протягом 6 хвилин з установлення програми готування, піч скасує цю програму. Дисплей повернеться до відображення двокрапки або часу.

Установлення годинника

При першому увімкненні печі в мережу на дисплеї відображається «88.88».

Прикладщоб установити 11:25 ранку



■ Примітки

- Для повторного установлення часу знову виконайте операції 1-3.
- Час буде відображатися на дисплеї, поки піч підключена до мережі та у мережі є напруга.
- Годинник має 24-годинну індикацію часу

Блокування від дітей

Ця функція відключає елементи управління піччю; при цьому дверцята відкриваються. Блокування від дітей можна встановити при відображенні на дисплеї двокрапки або часу.

Для установлення:



Натисніть «Старт» тричі протягом 10 секунд.

Відображення годинника припиниться. Налаштування часу при цьому скинуто не буде. На дисплеї відобразиться слово «CHILD».

Для скасування:



Натисніть «Стоп/Скидання» тричі протягом 10 секунд.

На дисплеї відновиться відображення годинника.

Приготування їжі та розморожування в мікрохвильовій печі

При використанні печі поворотний стіл завжди повинен бути встановлений.



Для вибору необхідного рівня потужності натисніть кнопку «Мікрохвилі»

Задайте час готування.
Піч може бути запрограмована на роботу до 99 хвилин 50 секунд на рівні потужності ВИСОКИЙ, СЕРЕДНІЙ- ВИСОКИЙ, СЕРЕДНІЙ, РОЗМОРОЖУВАННЯ ТА НИЗЬКИЙ. В режимі високої потужності піч може бути запрограмована на роботу до 30 хвилин.

Натисніть «Старт».
На дисплеї починається відлік часу.

Натисніть	Рівень потужності	Приклад використання
1 раз	Високий	Кип'ятіння води, готування свіжих овочів, фруктів, рису, макаронів, вермішелі.
2 рази	Середній-Високий	Готування м'яса, птиці, кондитерських виробів і десертів, підігрівання молока.
3 рази	Середній	Готування яєць, сирів, риби, смаження м'яса великим шматком, готування печені в горщиках і м'яса, розтоплення шоколаду.
4 рази	Розморожування	Розморожування продуктів.
5 разів	Низький	Збереження температури гарячих страв, готування на повільному вогні.

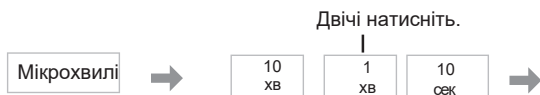
■ Примітки

1. При введенні часу готування без вибору рівня потужності піч автоматично вмикається на високій потужності.
2. При роботі печі можлива вібрація скляного поворотного стола. Це не впливає на процес готування їжі.
3. Багатоетапний режим готування описано на сторінці 17.
4. Час витримки перед подачею страви (вистоювання) може бути запрограмований після встановлення потужності та часу. Див. сторінку 19.
5. НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ готування їжі з будь-яким металевим приладдям в печі.
6. Завжди перевіряйте стан продуктів під час розморожування, відкриваючи дверцята з повторним запуском печі за необхідності. Накривати продукти при розморожуванні не обов'язково. Для забезпечення рівномірного результату розділіть або декілька разів переверніть продукт під час розморожування. При розморожуванні великих шматків і тушок птиці ввімкніть розморожування на половині потужності і закрийте край м'яса фольгою. Подробиці див. у Вказівках з розморожування на сторінці 21.

Багатоетапний режим приготування їжі

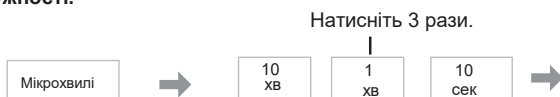
Ця функція дозволяє запрограмувати до 3 послідовних етапів готування їжі в печі.

Приклад: для послідовного устанавлення печі на високій потужності протягом 2 хвилин, на середній потужності протягом 3 хвилин і на низькій потужності протягом 2 хвилин.



Натисніть кнопку перемикачя потужності один раз для вибору високої потужності.

Задайте час готування.



Натисніть кнопку перемикачя потужності 2 рази для вибору середньої потужності.

Задайте час готування.



Натисніть кнопку перемикачя потужності 4 разів для вибору низької потужності.

Задайте час готування.

Натисніть «Старт».

На дисплеї починається відлік часу першого етапу.

■ Примітки

1. У режимі багатоетапного готування їжі автоматичні програми використовуватися не можуть.
2. При роботі печі між етапами лунає по два звукові сигнали та п'ять звукових сигналів після завершення всіх етапів.

Функція «Швидко 30»

Ця функція дозволяє встановлювати час готування інтервалами від 30 секунд до 5 хвилин при високій потужності.



Натискайте кнопку «Швидко 30» до виведення на дисплеї необхідного часу готування.

Натисніть «Старт». На дисплеї починається відлік часу.

■ Примітки

- За необхідності можна вибрати інші рівні потужності. Виберіть потрібний рівень потужності до натискання кнопки «Швидко 30».
- Функція недоступна протягом хвилини після завершення роботи печі в ручному режимі

Функція додавання часу

Ця функція дозволяє додати час готування під час готування їжі і після нього.

Приклад: необхідно додати 5 хвилин в кінці готування їжі.



Натисніть кнопку «Добавить время» відразу після закінчення готування.

Задайте час готування.

Натисніть «Старт». На дисплеї починається відлік часу.

■ Примітки

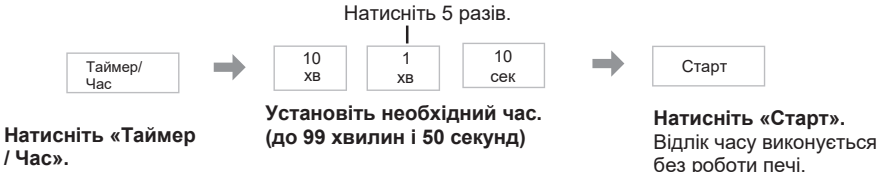
1. Під час роботи печі додатковий час готування (1-10 хвилин) устанавлюється через 5 секунд після натискання кнопки «Додати час». Час додається без натискання кнопки «Старт».
2. Після завершення готування функція «ДОДАТИ ЧАС» дозволяє встановити до 30 хвилин на високій потужності та до 99 хвилин і 50 секунд для інших рівнів потужності. Команда буде скасована, якщо ви не виконаєте жодної операції протягом хвилини після завершення готування їжі.
3. Функція «ДОДАТИ ЧАС» може використовуватися після БАГАТОЕТАПНОГО РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ ЇЖІ. Рівень потужності при цьому залишається той самий, що на останньому етапі. Функція не може використовуватися, якщо на останньому етапі була задана витримка часу.
4. Функція «ДОДАТИ ЧАС» недоступна для АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ.

Використання таймера

Ця функція працює як «КУХОННИЙ ТАЙМЕР» або дозволяє програмувати «ЧАС ВИСТОЮВАННЯ / «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ».

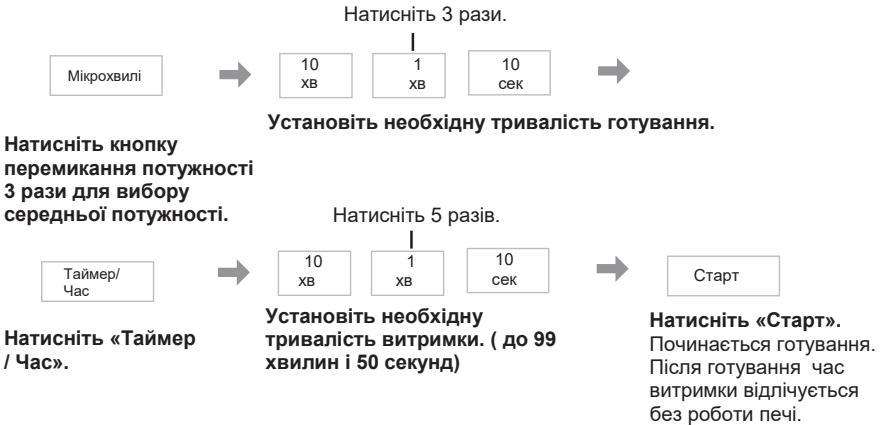
Кухонний таймер

Приклад для відліку 5 хвилин.



Час витримки перед подачею страви (вистоювання)

Приклад: для установлення 5 хвилин вистоювання страви після готування на середній потужності протягом 3 хвилин.



Використання таймера

Відкладений старт

Приклад: для старту готування страви на середній потужності протягом 3 хвилин через 5 хвилин витримки.



Натисніть «Таймер / Час». Установіть необхідну тривалість відкладеного старту. (до 99 хвилин і 50 секунд)
Натисніть 3 рази



Натисніть кнопку перемикавання потужності 3 рази для вибору середньої потужності.

Установіть необхідну тривалість готування.

Натисніть «Старт». Буде виконаний відлік часу відкладеного старту, після чого почnetься готування страви.

■ Примітки

1. БАГАТОЕТАПНИЙ РЕЖИМ ГОТУВАННЯ ЇЖІ дозволяє програмувати ЧАС ВИТРИМКИ та ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ.
2. Навіть у випадку відкриття дверцят печі в режимі КУХОННИЙ ТАЙМЕР, ЧАС ВИТРИМКИ або ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ, відлік часу на дисплеї продовжиться.
3. ЧАС ВИТРИМКИ/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ не може бути запрограмований перед кожною АВТОМАТИЧНОЮ ПРОГРАМОЮ або після неї.

Автоматичні програми

Ця функція дозволяє виконувати розморожування, розігрів та готування їжі за вагою. Виберіть категорію та встановіть масу їжі. Маса програмується в кілограмах для функції «ТУРБОРОЗМОРОЖУВАННЯ» і в грамах для функції «АВТОРОЗІГРІВ/МЕНЮ». Піч автоматично визначає рівень потужності в режимі «МІКРОХВИЛІ» і час готування. Для зручності відлік маси починається із величин, які найчастіше використовуються для кожної категорії. Маса будь-якої доданої води або ємності не включена.

■ Примітки

1. Не вмикайте піч без роликів кільця і скляного поворотного стола.
2. «АВТОПРОГРАМИ» слід використовувати ТІЛЬКИ для зазначених харчових продуктів.
3. Виконуйте розморожування та готування продуктів відповідно до зазначеної ваги.
4. Завжди зважуйте продукти, не покладаючись на інформацію на упаковці.
5. Для більшості продуктів рекомендується задавати ЧАС ВИТРИМКИ. Після завершення готування в «АВТОПРОГРАМІ» залишіть страву, щоб тепло розподілилося в середину.

Турборозморожування



Натисніть кнопку «Турборозморожування».

Установіть вагу замороженого продукту.

Маса відлічується кроками по 0,1 кг.

Натисніть «Старт».

На дисплеї починається відлік часу.

Їжа	Максимальна маса
М'ясний фарш, великі та дрібні шматки курки	2 кг
Ростбіф, баранина, цілі тушки курки	2 кг
Ціла риба, гребінці, креветки, рибне філе	1 кг

■ Примітка

Максимальна вага продукту в печі залежить від його форми і розмірів.

Вказівки щодо розморожування

Для отримання найкращих результатів:

1. Укладіть продукти в підходящу ємність. Шматки м'яса або курячі тушки слід укласти на перевернуте блюдо або, за наявності, на пластикову підставку.
2. Перевіряйте продукти під час розморожування, тому що швидкість розморожування може відрізнятись.
3. Накривати продукти повністю не обов'язково (див. пункт 6).
4. Завжди перевертайте або помішуйте продукт, особливо після звукових сигналів печі. За необхідності закрийте продукт фольгою (див. пункт 6).
5. Фарш, нарізане м'ясо та інші продукти з невеликими частинками потрібно розділити та укласти в один шар.

Автоматичні програми

- Необхідно покривати фольгою продукти. Це особливо важливо при розморожуванні тушок курки та шматків м'яса. Першими починають розмерзатись зовнішні шари продукту, тому закрийте крильця, філе та жирову частину шматочками гладкої алюмінієвої фольги, закріпивши її на продукті паличками для коктейлів.
- Необхідний деякий час для вистоювання, щоб продукт розмерзався усередині (мінімум 1 година для м'яса на кістці та цілої курки).



Укладіть продукт в один шар.



Під час розморожування перевертайте продукти або розділяйте на більш дрібні частини.



Захистіть краї, що виступають, і тонкі частини м'яса та риби невеликими шматочками м'якої фольги для запобігання їх пересушування.

Авторозігрів

Авторозігрів



Більше Менше



Старт

Натисніть кнопку «Авторозігрів».

Виберіть вагу за допомогою кнопок «Більше/Менше».

Натисніть «Старт».
На дисплеї починається відлік часу.

■ Примітка

- Враховуючи можливі зміни у властивостях продуктів, перед подачею переконайтеся, що страва приготувалася та подавайте її гарячою.

Автоматичний розігрів

Авторозігрів 1 натискання

Готова їжа розігрівається автоматично при встановленні кількості порцій. Рівень потужності або час розігрівання встановлювати непотрібно. Їжа має бути охолодженою або кімнатної температури. Використовуйте посуд відповідного розміру, накривайте його пластиковою кришкою для мікрохвильової печі або пластиковою плівкою.

Примітка: При розігріванні таких страв, як супи, тушковане м'ясо або запіканки, рекомендується перемішувати їх після проходження половини циклу розігрівання та після його завершення.

Автоменю



Виберіть необхідну програму «Автоменю».
На дисплеї з'являється номер АВТОПРОГРАМИ.

Установіть необхідну кількість порцій або вагу продукту.

Натисніть «Старт». На дисплеї починається відлік часу.

- Примітка
- Враховуючи можливі зміни у властивостях продуктів, перед подачею переконайтеся, що страва приготувалася та подавайте її гарячою.

2. Каша

Автоменю

1 натискання

Можна готувати каші різних видів, таких як гречка, просо чи рис. Насипте крупу в посуд підходящого розміру, долийте води. Скористуйтеся наступними пропорціями:

Продукти	Гречка	Просо*	Рис
	200 г	130 г	130 г
Вода	400 мл	—	—
Молоко	—	450 мл	400 мл
Сіль	½ ч. л.	1 ч. л.	½ ч. л.
Цукор	—	2 ст. л.	1 ст. л.

Поставте посуд в піч і натисніть клавішу "Каша". Не забувайте перемішувати і зняти кришку після звукового сигналу.

* Просо перед приготуванням замочіть в теплій воді протягом 30 хвилин.

3. Яєчня

Автоменю

2 натискання

Ця програма підходить для приготування омлету. Користуйтеся формою для запікання. Ви можете приготувати омлет за своїм рецептом або ж скористатися наступними пропорціями:

Складові частини	1 порція	2 порції	3 порції	4 порції
Яйця	2 шт.	4 шт.	6 шт.	8 шт.
Молоко або сметана	125 мл	250 мл	375 мл	500 мл
Сіль, перець	за смаком			
Масло	для змащування форми для запікання			

Збийте яйця з молоком міксером впродовж 3-5 хвилин, додайте сіль і перець за смаком. Вилийте суміш в змащену форму для запікання і поставте в піч на скляний поворотний стіл. Оберіть програму "Яєчня" і готуйте до завершення циклу. Після приготування накрийте і дайте постояти 3 хвилини. Подавайте гарячий омлет з розтопленим маслом, соусами або тертим сиром.

4. Фруктовий пиріг

Автоменю

3 натискання

Підходить для приготування пирогів з фруктами або ягодами. Скористайтеся наступним рецептом:

Складові частини	4 порції 20 см блюдо	8 порцій 28 см блюдо
Маргарин	100 г (½ пачки)	200 г (1 пачка)
Цукор	75 г (¼ чашки)	150 г (½ чашки)
Яйце	1 шт.	2 шт.
Пшеничне борошно	100 г (½ чашки)	200 г (1½ чашки)
Ванілін	2 г (½ ч. л.)	4 г (½ ч. л.)
Пекарний порошок	3 г (½ ч. л.)	5 г (1 ч. л.)
Заморожені ягоди (вишні, журавлина, чорниці тощо)	150 г	300 г

- Змішайте маргарин, цукор та яйця міксером впродовж 5 хвилин. Перемішайте борошно, ванілін та пекарний порошок. Додайте борошна до іншої суміші і зробіть липке тісто.
- Додайте в тісто ягоди або викладіть їх на дно блюда. Викладіть тісто на тарілку і рівномірно розрівняйте.
- Поставте в піч і оберіть програму "Фруктовий пиріг". Готуйте до завершення програми. Перед поданням вийміть фруктовий пиріг і присипте його цукром.

Автоматичні програми

5. Овочі

Автоменю

4 натискання

Ця програма підходить для готування свіжих овочів, таких як картопля, морква, цибуля, буряк, капуста білокачанна, кольорова капуста, гарбуз, кабачки, гриби тощо, а також суміші з них. Овочі повинні бути почищені, підготовлені та нарізані на шматочки однакового розміру. Додайте від 2 - 4 ст. ложок до ¼ чашки води, якщо овочі виглядають трохи зів'ялими або щоб вони стали м'якшими. Викладіть в підходящу тарілку або форму для запіканок і накрийте пластиковою плівкою або кришкою. Після звукового сигналу перемішайте. Можна додати за смаком масло, трави тощо, але не додавайте солі до завершення приготування.

6. Картопля

Автоменю

5 натискання

Картопля повинна бути почищена, підготовлена та нарізана на шматочки однакового розміру. Додайте до картоплі від 1 до 3 ст. ложок води. Якщо вона зів'яла або щоб вона стала м'якшою. Викладіть в підходящу тарілку і накрийте пластиковою плівкою або кришкою. В середині циклу приготування перемішайте картоплю. Після завершення циклу приготування перемішайте картоплю, накрийте і дайте їй постояти 2-3 хвилини.

7. Спагеті

Автоменю

6 натискання

Ця програма призначена для приготування макаронних виробів.

Покладіть макарони на жаростійку тарілку з високими краями, яку можна використовувати в мікрохвильовому режимі. Заповніть її кип'ятком, додайте солі, рослинної олії і виберіть програму згідно з рекомендаціями в таблиці нижче:

Програма	Спагеті	Кип'яток	Рослинна олія	Сіль
"Спагеті" – натисніть один раз	150 г	750 мл	1 ст. л.	За смаком
"Спагеті" – натисніть двічі	250 г	1000 мл	2 ст. л.	За смаком
"Спагеті" – натисніть тричі	375 г	1250 мл	3 ст. л.	За смаком

(Вода повинна покривати макарони на 1 - 2 см.)

Не накривайте блюдо.

Після звукового сигналу перемішайте.

Після завершення приготування злийте воду, додайте масло, перемішайте і залиште прибіл. на 5 хвилин.

8. Суп

Автоменю

7 натискання

Ця програма підходить для приготування традиційних супів: м'ясної солянки, борщу, розсоляниці. Супи можна готувати на бульйоні або воді. Бульйон або вода повинні бути кімнатної температури. Скористуйтеся наступними пропорціями:

Складові частини	Солянка	Борщ	Розсоляник
4 порції (1,5 літра)			
Копченості (шинка, ковбаса)	200 г	—	—
Солоні огірки	3 шт.	—	3 шт.
Цибуля	2 шт.	1 шт.	1 шт.
Паприка	1 шт.	—	—
Томатний соус	4 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Картопля	—	2-3 шт.	2-3 шт.
Капуста	—	200 г	—
Морква	—	1 шт.	1 шт.
Рослинна олія	—	2 ст. л.	2 ст. л.
Додайте і натисніть "Суп"			
Бульйон або вода	1000 мл	1000 мл	1000 мл
Оливки	8-10 шт.	—	—
Лимон	½ шт.	—	½ шт.
Петрушка, сіль, перець	За смаком		

Бажано використовувати овочі середніх розмірів. Овочі мають бути очищені. Всі складові повинні бути нарізані на шматочки однакового розміру. Для приготування 1,5 л супу знадобиться 2,5-літровою горщик.

Покладіть всі складові з першої частини таблиці в горщик, добре перемішайте, накрийте пластиковою плівкою і готуйте за автоматичним меню "Овочі". Після цього додайте решту складових, добре перемішайте і готуйте за автоматичним меню "Суп". Після звукового сигналу добре перемішайте і продовжуйте готувати до завершення програми. Перед подаванням залиште на 10 хвилин у вимкненій печі. Приправте сметаною.

9. Риба

Автомену

8 натискання

Підходить для готування цілої риби та рибного філе. Виберіть рибу, яка підходить для приготування в печі, і викладіть її одним шаром шкірою донизу на плоску тарілку. Додайте масло, спеції, трави чи лимонний сік за смаком. Викладайте таким чином, щоб тонкі ділянки перекривалися для запобігання переварюванню. При обробці цілої риби приправами час готування, можливо, доведеться збільшити. Прикрийте області очей та хвосту цілої риби шматочками алюмінієвої фольги для запобігання переварюванню. Щільно накрийте блюдо пластиковою плівкою або кришкою. При приготуванні великих порцій риби дайте їм постояти 3 - 5 хвилин після готування перед подачею на стіл. (товщина риби не повинна перевищувати 3 см)

10. Курча

Автомену

9 натискання

Підходить для готування шматків курки, таких як крила, ніжки, стегна, половинки грудинки тощо. Шматки повинні повністю відтанути перед готуванням. Замаринуйте шматки курки перед приготуванням, додайте 1 - 5 ст. ложок рослинної олії для поліпшення смаку та кольору. Покладіть мариновані шматки курки на жаростійку тарілку. Накрийте пластиковою плівкою або кришкою.

Посібник з приготування та розігрівання їжі

Більшість продуктів дуже швидко розігріваються на високій потужності. Їжа доходить до температури подачі на стіл за лічені хвилини.

Завжди перевіряйте, наскільки готовий продукт, і, за необхідності, повертайте його в піч для доведення до повної готовності.

Загальне правило: завжди накривайте їжу з високим вмістом вологи, таку як супи, печеня і готові страви.

Не накривайте сухі продукти, такі як булочки, пиріжки з начинкою, сосиски в тісті і т.д. При готуванні або розігріві будь-якої їжі її, за можливості, слід помішувати або перевертати. Це допомагає рівномірному готуванню або розігріву їжі від країв до середини.

ПИРІЖКИ З НАЧИНКОЮ — ОБЕРЕЖНО

СЛІД ПАМ'ЯТАТИ, що навіть якщо випічка холодна на дотик, начинка буде гарячою і прогріє випічку зсередини. Не допускайте перегрівання: воно може призвести до займання через високий вміст жирів і цукру в начинці. Щоб не опекти рот перевірте температуру начинки перед вживанням.

ПУДІНГИ ТА РІДИНИ — ОБЕРЕЖНО

Не допускайте перегрівання пудингів та інших продуктів з високим вмістом жирів або цукру, таких як джем, пиріжки з начинкою і т.д. При розігріві таких продуктів не залишайте піч без догляду: перегрівання їжі може призвести до займання. Такі продукти слід розігрівати з обережністю. Не додавайте додатково алкоголь.

ПЛЯШЕЧКИ ДЛЯ ГОДУВАННЯ — ОБЕРЕЖНО

Молоко або молочну суміш НЕОБХІДНО ретельно збовтати перед розігрівом і ще раз після завершення розігріву, після чого перевірити температуру перед тим, як давати дитині.

Для розігрівання молока об'ємом 200-230 мл з холодильника зніміть кришку із соскою. Розігривайте на ВИСОКІЙ потужності протягом 30-50 секунд .

ПЕРЕВІРТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД ГОДУВАННЯМ ДИТИНИ.

Для розігрівання молока об'ємом 80 мл з холодильника зніміть кришку із соскою. Розігривайте на ВИСОКІЙ потужності протягом 15-20 секунд .

ПЕРЕВІРТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД ГОДУВАННЯМ ДИТИНИ.

Примітка: рідина у верхній частині пляшки буде більш гарячою, ніж в нижній частині.

Ретельно збовтайте пляшку і перевірте температуру перед використанням.

ВИКОРИСТАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ СТЕРИЛІЗАЦІЇ ПЛЯШЕЧОК ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ НЕ РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ.

Якщо у вас є спеціальний НВЧ стерилізатор, ми рекомендуємо бути дуже обережними та уважними при виконанні всіх дій, тому що при НВЧ стерилізації в пляшці використовується мало води. Важливо повністю дотримуватись інструкцій виробника.

РОЗІГРІВАННЯ ГОТОВИХ СТРАВ

Розміри їжі та час готування залежать від типу продукту. Щільні продукти, такі як картопляне пюре, потрібно добре розподілити по посуду.

При додаванні великої кількості підливи може знадобитися додатковий час на розігрів. Більш щільні продукти слід укладати ближче до краю тарілки. Не розігривайте величезну кількість їжі.

КОНСЕРВИ

Перед розігрівом слід витягти продукти з банки і укласти в підходящий посуд.

СУПИ

Використовуйте необхідного розміру посуд і перемішайте суп до початку розігріву, принаймні один раз під час розігріву і один раз після закінчення розігріву.

ПЕЧЕНЯ/РАГУ

Перемішуйте продукт у середині процесу розігріву і після закінчення розігріву.

Питання та відповіді

В: Чому піч не вмикається ?

О: Якщо піч не вмикається, перевірте наступне:

1. Чи ввімкнено піч в мережеву розетку? Витягніть штепсельну вилку з розетки, почекайте 10 секунд і вставте її назад у розетку.
2. Перевірте автоматичний вимикач і запобіжник.
Поверніть автоматичний вимикач у вихідне положення або замініть запобіжник, якщо він спрацював або перегорів.
3. Якщо автоматичний вимикач або запобіжник справні, ввімкніть у розетку інший прилад, щоб перевірити її справність. Якщо інший прилад працює, то швидше за все несправна піч. Якщо інший прилад не працює, то швидше за все несправна розетка. Якщо ви вважаєте, що піч несправна, зверніться в авторизований сервісний центр Panasonic.

В: При ввімкненні мікрохвильової печі виникають перешкоди в роботі телевізора. Чи означає це несправність?

О: При роботі мікрохвильової печі можуть виникати перешкоди в роботі деяких радіоприймачів і телевізорів. Подібні перешкоди виникають при роботі невеликих електроприладів, таких як міксери, пилососи, фени і т.п. Це не означає, що в печі є якісь несправності.

В: Іноді з вентиляційних отворів виходить тепле повітря. Чому?

О: Тепло від готування продуктів у печі нагріває повітря в камері печі. Це повітря виводиться з повітроводу в печі. У вихідному повітрі немає мікрохвильового випромінювання. Не закривайте вентиляційні отвори печі під час її роботи.

В: Чи можна використовувати в печі звичайний термометр для печей?

О: Металеві частини, що наявні в деяких термометрах, можуть викликати іскріння в печі, тому їх використання в мікрохвильових печах не допускається.

В: Піч не приймає задану програму. Чому?

О: Піч сконструйована так, що вона не приймає неправильної програми. Наприклад, піч не приймає етап готування тривалістю 4 години.

Догляд за піччю

1. Перед чищенням печі вимкніть її та від'єднайте шнур живлення від мережевої розетки.
2. Внутрішні поверхні печі, ущільнення дверцят і поверхні навколо ущільнення необхідно регулярно очищати. Частики їжі, бризи від рідин на стінках печі, ущільненні дверцят і на поверхнях навколо ущільнення видаляйте вологою серветкою. При сильному забрудненні можна скористатися м'якими засобами для чищення. Не рекомендується використовувати сильні миючі або абразивні засоби. Не очищайте область захисної пластини магнетрона, розташованої на правій стінці камери печі.
3. Не використовуйте для очищення оглядового вікна у дверцятах гострі металеві шкребки та шкребки для грубого очищення, тому що вони можуть подряпати поверхню скла, що призведе до його розтріскування.
4. Зовнішні поверхні печі очищайте вологою серветкою. Щоб уникнути пошкоджень внутрішніх частин печі не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори.
5. Панель управління очищайте м'якою тканиною. Не застосовуйте концентровані засоби для миття або абразивні матеріали для очищення панелі управління. При очищенні панелі управління залишіть дверцята печі відкритими, щоб уникнути випадкового ввімкнення печі. Після завершення очищення натисніть кнопку «Стоп/Скидання» для повернення дисплея у вихідний стан або встановіть поворотний перемикач «Час/Вага» у нульове положення.
6. Якщо на внутрішній поверхні або навколо зовнішніх країв дверцят конденсується волога, витріть її м'якою серветкою. Причиною тому може бути експлуатація печі в умовах високої вологості; це не є ознакою несправності приладу.
7. Поворотний стіл потрібно періодично витягувати та чистити. Мийте його в теплій мильній воді або в посудомийній машині.
8. Роликів кільце і дно печі потрібно періодично очищати для забезпечення безшумної роботи печі. Просто протірайте нижню поверхню з м'яким засобом для миття, наприклад, рідким милом для посуду, після чого витірайте насухо чистою тканиною. Роликів кільце можна мити в мильній воді. Випари накопичуються всередині печі при її тривалій роботі, але це ніяк не впливає на стан дна і коліща роликів кільця. Перевірте, що правильно встановили зняте для очищення роликів кільце на днище мікрохвильової печі.
9. Для очищення не можна використовувати пароочисник.
10. Обслуговування печі повинно виконуватися тільки кваліфікованим персоналом. За необхідності в обслуговуванні та ремонті печі зверніться до найближчого вповноваженого дилера.
11. Тримайте мікрохвильову піч у чистоті: забруднення можуть призвести до пошкодження внутрішніх поверхонь, значно скоротити термін служби приладу і стати причиною небезпечної ситуації.
12. Вентиляційні отвори для повітря повинні бути завжди чистими. Не допускайте блокування вентиляційних отворів у верхній, нижній або тильній стороні печі пилом або іншими матеріалами. Блокування вентиляційних отворів може призвести до перегрівання печі, що негативно позначиться на її роботі та може стати причиною небезпечної ситуації.

Технічні характеристики

Джерело	220 В~, 50 Гц
Споживана потужність	5,9 А, 1270 Вт
виходи	800 Вт (IEC-60705)
Габаритні розміри	485 (Ш) × 410 (Г) × 288 (В) мм
Розміри камери	314 (Ш) × 347 (Г) × 221 (В) мм
Загальний об'єм камери	25 л
Діаметр скляного поворотного стола	288 мм
Робоча частота	2450 МГц
Маса нетто	12,7 кг

- Наведені приблизні величини маси та габаритних розмірів.
- Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення.
- Інформація щодо вимог напруги, місяця виготовлення, країни та серійного номера знаходиться на спеціальній наклейці на тильній стороні мікрохвильової печі.

< Увага >

Виконуйте наступні застереження, якщо інше не вказано в супровідних документах.

1. Встановлюйте пристрій на жорсткій, рівній поверхні.
2. Зберігайте всередині захищеного від вологи приміщення.
3. Під час транспортування уникайте падіння пристрою, його надмірної вібрації або ударів об інші об'єкти.
4. Правила та умови утилізації мають відповідати національному та/або місцевому законодавству.

Умови реалізації не встановлені виробником та мають відповідати національним та/або місцевим законодавчим вимогам країни реалізації виробу.

Примітка:

Інформаційний центр Panasonic

Міжнародні дзвінки та дзвінки з Києва: +38-0-(44) 490-38-98

Безкоштовні дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах України: 0-800-309-880

Відповідно до ДСТУ EN 55011:2014 виріб класифікується як:

- обладнання Групи 2, в якому спеціально генерована радіочастотна енергія використовується в якості електромагнітного випромінювання для обробки продуктів харчування;
- обладнання Класу В, яке призначене для побутового використання і яке під'єднується безпосередньо до низьковольтної мережі електроживлення у побутових приміщеннях.

Відомості про утилізацію відпрацьованого електричного та електронного обладнання.

Даний виріб не слід утилізувати разом із побутовими відходами. Для належної його утилізації слід звертатися до підприємств, які займаються збором та переробкою відпрацьованого електричного та електронного обладнання. Інформацію про такі підприємства ви можете отримати в урядових органах та/або органах місцевого самоврядування.

Належна утилізація виробу допоможе зберегти цінні ресурси і запобігти потенційному негативному впливу на здоров'я людей та стан навколишнього середовища, який може мати місце внаслідок некоректної утилізації відходів.

Декларацію про відповідність вимогам Технічних Регламентів, діючих в Україні, можна переглянути на сайті <https://service.panasonic.ua> у розділі «Технічне регулювання»

Виробник: Panasonic Corporation (Панасонік Корпорейшн)
Адреса виробника: 1006, Kadoma-shi, Osaka, Japan (1006, Кадома, Осака, Японія)
Країна походження: Китай

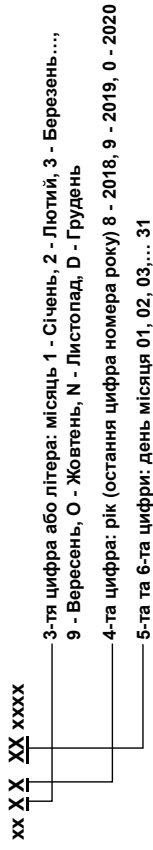
Імпортер: ТОВ "ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД"
Адреса імпортера: провулок Охтирський, будинок 7, місто Київ, 03022,
Україна

Умови гарантії: Компанія Panasonic Corporation надає на даний виріб, що постачається в Україну, гарантію виробника строком на 3 роки.
Термін служби виробу: 7 років.

Примітка

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

Приклад:



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 Эплайэнсиз 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 Китчен Еплайансез 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/>

Panasonic Corporation
Вебсайт: <http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2021

РН:
Кытайда басып
чыгарылган