

Panasonic

Инструкция по использованию микроволновой печи

Только для домашнего использования

Модель **NN-ST25HBZPE**
NN-ST27HMZPE



Русский

Содержание

Меры безопасности.....	1
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
Использование таймера.....	17
Автопрограммы.....	19
Разморозка в автоматическом режиме.....	19
Авторагрев.....	21
Приготовление в автоматическом режиме.....	22
Руководство по приготовлению и разогреву пищи.....	23
Вопросы и ответы.....	24
Уход за печью.....	25
Технические характеристики.....	26

Благодарим за приобретение бытовой техники Panasonic.

Меры безопасности:

Перед использованием микроволновой печи ознакомьтесь с инструкцией. Не выбрасывайте инструкцию — она может вам понадобиться в дальнейшем.

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. Не допускается разогревать жидкости и другие продукты в плотно закрытых емкостях, 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.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

1. Не пытайтесь самостоятельно регулировать или ремонтировать дверцу, корпус панели управления, предохранительные выключатели или любую другую часть печи. Не снимайте наружную панель печи — она не пропускает микроволны за пределы устройства. Ремонт должен выполнять только квалифицированный сервисный специалист.
2. Не допускается эксплуатация печи с повреждениями сетевого шнура или штепсельной вилки, а также после падения или повреждения микроволновой печи, или если она 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. Используйте только посуду, подходящую для микроволновой печи.
7. Печь работает только при закрытой дверце.
8. При хранении печи не помещайте в нее какие-либо предметы (кроме внутренних принадлежностей) во избежание их повреждения при случайном включении.
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 шнур питания или отключите электричество во всей квартире.
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 поврежденную микроволновую печь.

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».

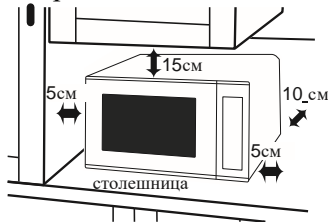
1. Установите печь на ровную, устойчивую поверхность не ниже 85 см от пола. Печь должна стоять отдельно. Не допускается устанавливать ее в шкаф.
2. Убедитесь, что установленную печь можно легко обесточить, вынув штепсельную вилку из розетки или отключив автоматический выключатель.

Меры безопасности

3. 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.

4. Не размещайте печь вблизи электрической или газовой плиты.
5. Не снимайте ножки печи.
6. Данная печь предназначена только для бытового применения. Не используйте ее вне помещения.
7. Не используйте печь при повышенной влажности воздуха.
8. Шнур питания не должен касаться внешней поверхности корпуса. Не допускайте его соприкосновения с горячей поверхностью. Шнур питания не должен свисать с края стола или рабочей поверхности. Не опускайте печь, шнур питания или вилку в воду.
9. Не загораживайте вентиляционные отверстия с левой и тыльной сторон 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.
10. 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 еще 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 автоматически начнет вращаться в противоположном направлении. Это нормально. Откройте дверцу печи, поправьте пищу или посуду на поворотном столе и снова включите режим печи.
- Не указано в рецептах, не кладите пищу непосредственно на поворотный стол. 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 подушки с зерном 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. (Убедитесь, что температура пищи достигла 72 °С, можно 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, 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.

Крышки

Перед установкой в микроволновую печь кувшинов, емкостей и контейнеров снимайте их крышки. Если оставить крышку неснятой, пар и давление внутри могут привести к взрыву емкости с пищей даже после выключения 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 бутылочки 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. с. 23

Вареные яйца

Не допускается варить яйца в скорлупе или подогреть сваренные вкрутую яйца в микроволновой печи, так как они могут лопнуть даже после выключения нагрева.

Продукты с кожурой

При приготовлении 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

Жидкости в микроволновой печи могут нагреваться выше температуры кипения без образования видимых пузырьков. В результате при извлечении емкости из печи жидкость может начать кипеть и расплескиваться. Во избежание этого соблюдайте следующие правила:

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

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. 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 зависеть от времени года. Сыпучие продукты (рис, макароны и т. п.) тоже могут 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 пленкой, 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.

ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА

Пищевая пленка способствует удерживанию влаги в пище, за счет чего сокращается время приготовления. Однако перед приготовлением пленку следует проколоть в нескольких местах, чтобы обеспечить выход излишнего пара. Во избежание ожогов соблюдайте осторожность, когда снимаете пленку 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** нагрева. 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 приготовления и по истечении указанного в рецепте времени, даже если используется **АВТОПРОГРАММА** (так же, как при использовании обычного духового шкафа). 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

Т. к. 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.

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 глазурированную посуду. Не следует использовать посуду без глазури, или частично глазурированную: 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 шампуры 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.



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 бекон во избежание разбрызгивания **ТОЛЬКО ПРИ КРАТКОВРЕМЕННОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ. ПОВТОРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУСКОВ БУМАЖНОГО ПОЛОТЕНЦА НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.** Не используйте бумажные полотенца, содержащие синтетические волокна. Убедитесь, что на упаковке бумажных полотенец указано, что они пригодны для использования в микроволновых печах. Не используйте в печи вошечные или покрытые пластиком чашки, т. к. их покрытие может расплавиться в печи. Жиростойкую бумагу можно подкладывать под тарелки. Также можно накрывать ей жирные продукты. 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

Небольшими листками гладкой алюминиевой фольги можно закрывать кромки мяса во время разморозки. Микроволновое излучение не проходит через фольгу, что защищает эти участки от перегрева. Во избежание искрения и повреждения печи фольга не должна касаться внутренних поверхностей 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. Кнопка открытия дверцы

Нажмите для открытия дверцы. Открытие дверцы во время работы печи останавливает процесс приготовления без сброса программы. Открытие дверцы безопасно в любой момент выполнения печью программы работы без риска микроволнового облучения. Работа печи возобновляется после закрытия дверцы и нажатия кнопки «Старт».

2. Смотровое окно печи

3. Вентиляционные отверстия

4. Защитная пластина магнетрона (не снимать)

5 Внешние вентиляционные отверстия

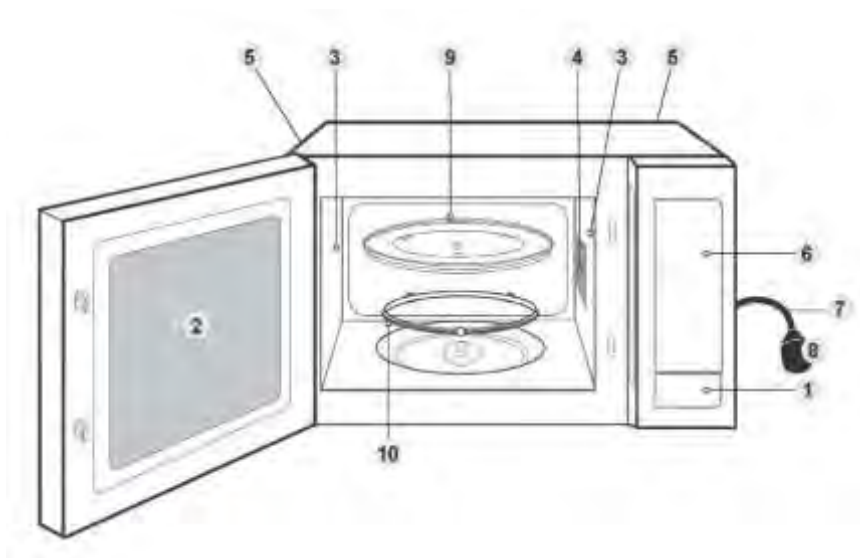
6. Панель управления

7. Шнур питания

8. Штепсельная вилка

9. Поворотный стол

10. Роликовое кольцо



Идентификационная наклейка нанесена на печь.

■ Примечания

Изображение представлено для справки.

Панель управления



- 1 Дисплей
- 2 Кнопка «Выбор мощности»
- 3 Кнопка «Быстро 30»
- 4 Кнопка «Таймер/Часы»
- 5 Кнопки установки времени
- 6 Кнопки автоматической разморозки
- 7 Кнопки авторазогрева
- 8 Кнопки приготовления в автоматическом режиме

9 Кнопка «Стоп/Сброс»:

Перед приготовлением:

Одно нажатие сбрасывает введенные команды.

Во время приготовления:

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

10 Кнопка «Старт»

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

- Внешний вид панели управления может быть другим, но надписи на кнопках и функции соответствуют указанным в данном руководстве.

■ 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 пять звуковых сигналов подряд с отображением сообщения «End» (Конец).

■ Примечания

Если кнопка «Старт» не нажата в течение шести минут после 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



Нажмите 2 раза
«Таймер/Часы».

Двоеточие начнет
мигать

Нажмите 2 раза
(для установки 10 минут)

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 12-часовую индикацию времени.

Блокировка от детей

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

Для установки:



Нажмите «Старт» трижды в течение 10 секунд.

Отображение часов прекратится. Текущее время сохраняется. На дисплее отобразится слово «CHILD».

Для отмены:



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

На дисплее возобновится отображение часов.

При использовании печи поворотный стол всегда должен быть установлен.



Для выбора требуемого уровня мощности нажмите кнопку «Выбор мощности».

Задайте время приготовления.
Печь может быть запрограммирована на работу до 99 минут 50 секунд на уровнях мощности «Средний», «Низкий», «Поддержание температуры» и «Разморозка». 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	800 Вт	Кипячение воды. Приготовление свежих овощей, фруктов, риса, макарон, вермишели.
2 раза	Средний	700 Вт	Приготовление мяса, птицы, кондитерских изделий и десертов. Подогрев молока.
3 раза	Низкий	360 Вт	Приготовление яиц, сыров, рыбы, тушения мяса крупным куском, приготовление жаркого в горшочках и мяса. Растапливание шоколада.
4 раза	Разморозка	270 Вт	Размораживание продуктов.
5 раз	Поддержание температуры	200 Вт	Сохранение температуры горячих блюд, приготовление на медленном огне.

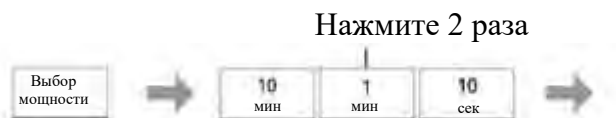
■ Примечания

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 (устойка) может быть запрограммировано после установки мощности и времени. См. страницу 17.
5. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ приготовление в печи пищи с металлическими принадлежностями.
6. Всегда проверяйте состояние продуктов во время разморозки, открывая дверцу, после чего снова включайте печь 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. Подробнее см. указания по разморозке на странице 20.

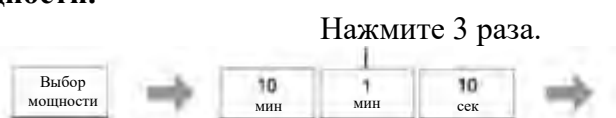
Многоэтапный режим приготовления пищи

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 выбора мощности 1 раз для выбора высокой мощности. **Задайте время приготовления.**



Нажмите кнопку выбора мощности 2 раза для выбора средней мощности. **Задайте время приготовления.**



Нажмите кнопку выбора мощности 3 раза для выбора низкой мощности. **Задайте время приготовления.** **Нажмите «Старт».** На дисплее начинается отсчет времени первого этапа.

■ Примечания

1. В режиме многоэтапного приготовления пищи АВТОПРОГРАММЫ 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 до 5 минут интервалами по 30 секунд при высокой мощности.



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

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечания

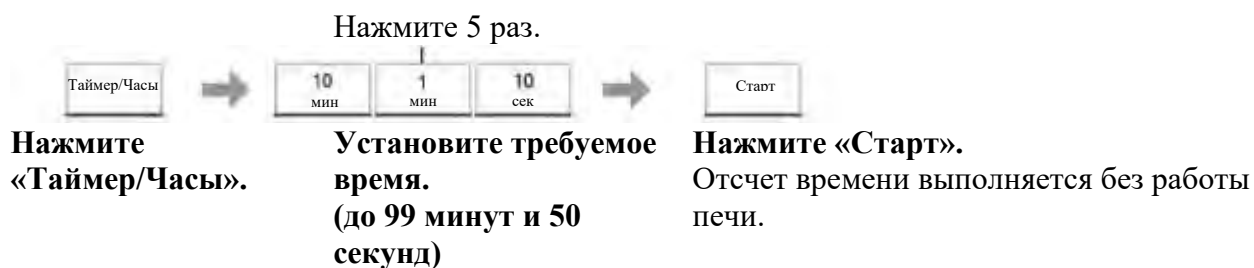
При необходимости, можно использовать другие уровни мощности. Выберите нужный уровень мощности до нажатия кнопки «Быстро 30».

Использование таймера

Данная функция работает как **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** либо позволяет программировать **ВРЕМЯ УСТОЙКИ** или **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**.

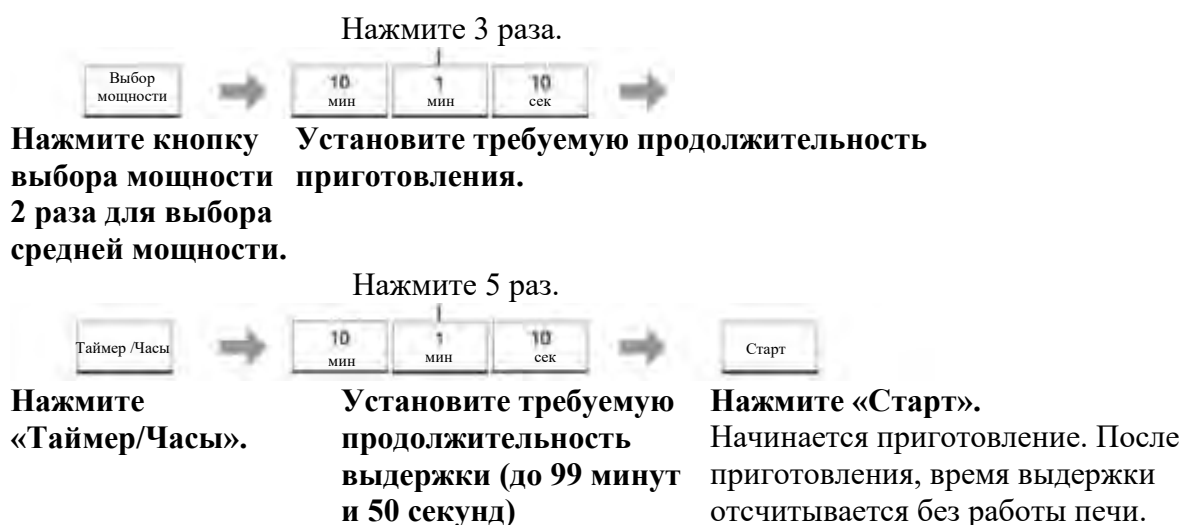
Кухонный таймер

Пример: Для отсчета 5 минут.



Время выдержки перед подачей блюда (устойка)

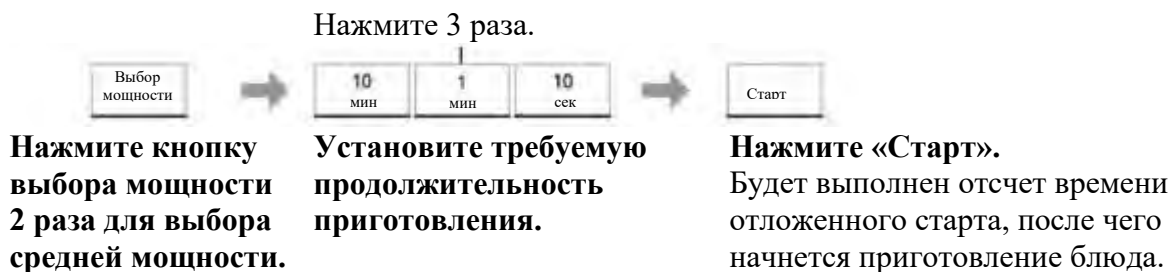
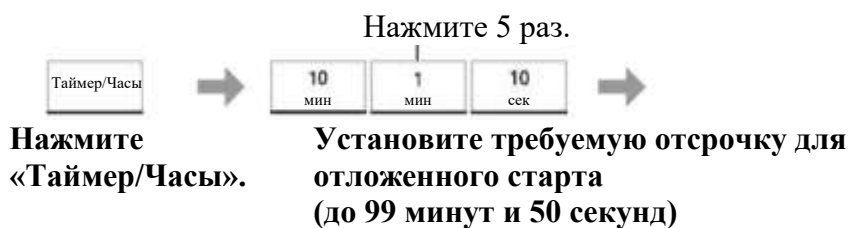
Пример: Для установки 5 минут устойчивости блюда после приготовления на средней мощности в течение 3 минут.



Использование таймера

Отложенный старт

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



■ Примечания

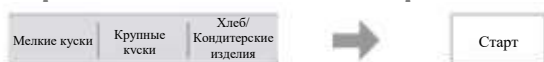
1. МНОГОЭТАПНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦИ позволяет программировать ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ и ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ.
2. Даже в случае открытия дверцы в режиме КУХОННОГО ТАЙМЕРА, ВРЕМЕНИ ВЫДЕРЖКИ или ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА отсчет времени на дисплее продолжится.
3. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ и ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ не могут быть запрограммированы перед АВТОПРОГРАММОЙ или после нее.

Данная функция позволяет выполнять разморозку, разогрев и приготовление пищи по массе. Выберите категорию и установите массу продуктов. Масса до 990 граммов программируется в граммах, а от 1 кг — в килограммах. Печь автоматически определяет уровень мощности в режиме «МИКРОВОЛНЫ» и время приготовления. Для удобства отсчет массы начинается с самых распространенных величин для каждой категории. Масса 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 указанной массе.
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 середину.

Разморозка в автоматическом режиме






Нажмите нужную кнопку разморозки в автоматическом режиме несколько раз до отображения требуемой массы.

Нажмите «Старт». На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечания

Максимальная масса продуктов в печи зависит от их формы и размеров.

Программы	Указания по программам
	<p>Масса: 200–1000 г</p> <p>Для разморозки мелких кусков мяса, эскалопа, сосисок, фарша, стейка, рыбного филе (куски от 100 до 400 г). Нажмите кнопку «Мелкие куски» несколько раз, выбрав требуемую массу, и нажмите «Старт». По звуковым сигналам переворачивайте продукт и закрывайте его кромки. Время выдержки составляет от 15 до 30 минут.</p>
	<p>Масса: 600–1600 г</p> <p>Для разморозки больших кусков мяса, куриных тушек. Нажмите кнопку «Крупные куски» несколько раз до отображения требуемой массы и нажмите «Старт». При разморозке куриных тушек или кусков мяса нужно закрывать их края. Закрывайте крылышки, филе, жировую часть, кости кусочками гладкой алюминиевой фольги, закрепив ее на продукте палочками для коктейлей. Не допускайте касания фольги стенок печи. Время выдержки перед началом приготовления составит от 1 до 2 часов. По звуковым сигналам переворачивайте продукт и закрывайте его кромки.</p>

Программы	Указания по программам
	<p>Масса: 100–600 г</p> <p>Для разморозки хлеба (буханок, кусочков, булочек) и кондитерских изделий. Данная программа не подходит для кондитерских изделий с кремом и сахарной глазурью. Поместите хлеб или кондитерские изделия на большое блюдо или плоскую тарелку. Нажмите кнопку «Хлеб/Кондитерские изделия» несколько раз до отображения требуемой массы и нажмите «Старт». После звукового сигнала переверните курицу. Время выдержки составляет от 10 (легкий белый хлеб) до 30 минут (плотный ржаной хлеб). Во время выдержки большие куски хлеба следует разрезать пополам.</p>

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 решетку.
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.
6. Продукты необходимо накрывать фольгой. Это особенно важно при разморозке тушек курицы и кусков мяса.
Первыми начинают оттаивать наружные слои продукта, поэтому закрывайте крылышки, филе, жировую часть, кости кусочками гладкой алюминиевой фольги, закрепив ее на продукте палочками для коктейлей.
7. Некоторое время устойчивости необходимо, чтобы продукт оттаивал внутри (по меньшей мере один час для мяса на кости и целой курицы).



Уложите продукт в один слой.

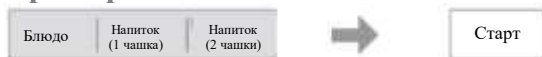


Во время размораживания переворачивайте продукты или разделяйте на более мелкие части.



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




Авторагрев



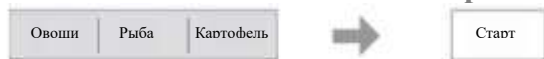
Нажмите нужную кнопку **Нажмите «Старт».**
авторагрева несколько раз до На дисплее начинается отсчет времени.
отображения требуемой массы
или числа порций.

■ Примечания

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

Программы	Указания по программам
	Масса: 200–800 г Разогрев готовой пищи выполняется автоматически при установке массы продукта. Температура пищи должна быть 5–8 °С (как в холодильнике). Используйте подходящую для микроволновых печей стеклянную кастрюльку нужного размера, при необходимости добавьте 1–4 столовые ложки воды и накройте крышкой. Установите кастрюльку на поворотный стол. Нажмите кнопку «Блюдо» несколько раз до отображения требуемой массы и нажмите «Старт». Помешайте после звукового сигнала. Примечание. При разогреве таких блюд, как супы, тушеное мясо и жаркое, рекомендуется помешивать их в середине и в конце процесса приготовления.
	Число порций: 1 чашка/150 мл Эта программа предназначена для разогрева чашки напитка (например, чая, кофе, молока, супа). Нажмите кнопки «Напиток (1 чашка)» и «Старт». По окончании разогрева тщательно помешайте напиток.
	Число порций: 2 чашки/300 мл Программа предназначена для разогрева двух чашек напитка (например, чая, кофе, молока, супа). Нажмите кнопки «Напиток (2 чашки)» и «Старт». По окончании разогрева тщательно помешайте напиток.

Приготовление в автоматическом режиме






Нажмите нужную кнопку приготовления в автоматическом режиме несколько раз до отображения требуемой массы.

Нажмите «Старт». На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечания

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

Программы	Указания
	<p>Масса: 200–800 г</p> <p>Для приготовления всех видов листовых, зеленых и мягких овощей, включая брокколи, тыкву, цветную капусту, кабачки, спаржу, бобовые, сельдерей, цуккини, шпинат, красный перец и т. д. Нарезьте все овощи на кусочки одного размера. Положите овощи в подходящую по размеру кастрюльку для микроволновых печей. Если нужно, добавьте 2–4 столовые ложки воды. Накройте соответствующей крышкой. Установите кастрюльку на поворотный стол. Нажмите кнопку «Овоши» несколько раз до отображения требуемой массы и нажмите «Старт».</p>
	<p>Масса: 200–700 г</p> <p>Для приготовления целой рыбы и рыбного филе. Уложите подготовленную рыбу в посуду, пригодную для микроволновых печей. Добавьте 15–45 мл (1–3 ст. ложки) воды. Плотно оберните посуду пищевой пленкой. Установите тарелку на поворотный стол. Нажмите кнопку «Рыба» несколько раз до отображения требуемой массы и нажмите «Старт».</p>
	<p>Масса: 200–1000 г</p> <p>Для приготовления картофеля в мундире выбирайте картофелины среднего размера массой 200–250 г. Картофель следует вымыть, высушить и проткнуть кожицу вилкой в нескольких местах. Разложите картофель по краям стеклянного поворотного стола. Нажмите кнопку «Картофель» несколько раз до отображения требуемой массы и нажмите «Старт». НЕ НАКРЫВАЙТЕ продукты.</p>

Руководство по приготовлению и разогреву пищи

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

Всегда проверяйте, насколько нагрет 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 способствует 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 из-за высокого содержания жиров и сахара в начинке. Во избежание ожога 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 оставляйте их без присмотра во время разогрева.

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 с. **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 с. **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.

ГОТОВЫЕ БЛЮДА

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 разогрева и по его окончании.

В: Почему печь не включается?

А: Если печь не включается, проверьте следующее:

1. Включена ли печь в сетевую розетку? Выньте штепсельную вилку из розетки, подождите 10 с 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?

А: При работе микроволновой печи могут возникать помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Эти помехи подобны тем, что 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?

А: Тепло от приготовления продуктов нагревает воздух внутри печи. Этот воздух выводится через воздуховоды. 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?

А: Металлические части, имеющиеся в некоторых термометрах, могут вызвать искрение в печи. Их использование в микроволновых печах не допускается.

В: Печь не принимает заданную программу. Почему?

А: Печь не принимает неправильную программу. Например, печь не принимает четвертый этап приготовления.

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 использовать мягкие чистящие средства. Не рекомендуется использовать сильные моющие или абразивные средства. Не очищайте область защитной пластины магнетрона, расположенной на правой стенке камеры печи. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ ПЕЧЕЙ.**
3. Не используйте для очистки смотрового окна в дверце острые металлические скребки и абразивные скребки, так как они могут поцарапать поверхность стекла, что приведет к его разрушению.
4. Внешние поверхности печи очищайте влажной тканью. 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 печи в исходное состояние.
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. 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. При долгой работе печи внутри нее накапливаются загрязнения, но это никак не влияет на состояние дна и роликов 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 печи 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	230–240 В, 50 Гц
Потребляемая мощность	5,9 А, 1250 Вт	5,6 А, 1250 Вт
Выходная мощность	800 Вт (IEC-60705)	
Габаритные размеры	443 (Ш) × 330 (Г) × 258 (В) мм	
Размеры камеры	306 (Ш) × 308 (Г) × 214 (В) мм	
Общий объем камеры	20 л	
Диаметр поворотного стола	255 мм	
Рабочая частота	2450 МГц	
Масса нетто	11 кг	

- Масса и размеры указаны приблизительно.
- Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
- Требования к электропитанию, месяц изготовления, страна изготовления и серийный номер указаны 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.