Panasonic

Русский

Українська мова

Қазақ тілі

Հայերեն

Кыргызча

Инструкция по применению
Інструкція з експлуатації
Пайдалану бойынша нұсқаулар
Օգտագործման հրահանգներ
Иштетүү боюнча нускамалар

Мини-печь (для домашнего использования)
Міні-піч (для побутового використання)
Шағын-пеш (Тұрмыста пайдалануға арналған)
Մինի-վառարան (տանն օգտագործելու համար)
Кичине-меш (үйдө колдонуу үчүн)

Модель No. **NT-H900**

Спасибо за покупку продукции Panasonic.

- Пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию, чтобы обеспечить правильную и безопасную эксплуатацию прибора.
- Перед началом использования прибора, **особенно внимательно ознакомьтесь с разделом “Меры безопасности” и “Важная информация” (См. Стр. RU3 - RU7).**
- Пожалуйста, сохраните Инструкцию по применению для будущего пользования прибором.
- Компания Panasonic не несет ответственности за ненадлежащее использование данного прибора или несоблюдение инструкций.

Содержание

	Страница
Меры безопасности	RU3
Важная информация	RU7
Наименования компонентов и инструкция по обращению	RU8
Перед началом эксплуатации	RU10
Как использовать печь	RU11
Меню	RU12
Ключевые моменты выпечки	RU16
Инструкция по уходу	RU17
Поиск и устранение неисправностей	RU18
Технические спецификации	RU18
Информация	RU19

Меры безопасности

Всегда придерживайтесь следующих правил безопасности.

Русский

Пожалуйста, следуйте нижеследующим инструкциям, чтобы предотвратить несчастные случаи и получение травм пользователем и окружающими, а также чтобы не допустить повреждения имущества.

■ **Следующие диаграммы отображают степень ущерба, вызванного неправильной работой.**

ВНИМАНИЕ:	Этот символ означает, что неправильное использование изделия может привести к смерти или тяжелым травмам.
ОСТОРОЖНО:	Этот символ означает, что неправильное использование изделия может привести к легким травмам или материальному ущербу.

■ **Этот символ обозначает действия, обязательные к выполнению.**

Этот символ обозначает недопустимые (запрещенные) действия.	**Этот символ указывает, что вы должны сделать.**

ВНИМАНИЕ

Во избежание риска поражения электрическим током, пожара, ожогов или серьезных травм.

- **Запрещено разбирать, самостоятельно ремонтировать и видоизменять прибор.**
  ➜ Обратитесь за консультацией по месту приобретения изделияили в сервисный центр компании Panasonic.
- **Не выполняйте какие-либо действия, которые могут привести к повреждению сетевого кабеля или штепсельной вилки прибора.**
  Категорически запрещается выполнять следующие действия с кабелем питания. Видоизменять, располагать вблизи нагревательных приборов или на них, сгибать, перекручивать, натягивать, прокладывать через острые поверхности, ставить сверху тяжелые предметы, а также переносить прибор за сетевой кабель или завязывать на кабеле узлы.
- **Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом, ребёнок может задохнуться.**
- **Запрещено использовать изделие в случае, если его сетевой кабель или штепсельная вилка имеет повреждения, или если штепсельная вилка не плотно входит в сетевую розетку.**
  ➜ Если сетевой кабель прибора поврежден, во избежание опасных ситуаций его следует заменить у производителя, авторизированного сервисного агента или квалифицированного специалиста.
- **Перед тем, как ставить противень, поддон для приготовления пищи или другую посуду для выпечки в свою печь, убедитесь, что в ней отсутствуют посторонние предметы, так как это может привести к несчастным случаям.**
- **Не вынимайте штепсельную вилку прибора из розетки мокрыми руками.**
- **Не погружайте в воду прибор, его силовой кабель или штепсельную вилку, а также не брызгайте на него водой и / или другой жидкостью.**
- **Не допускайте свисания шнура питания с края стола или скамьи, или прикосновения к горячим поверхностям.**
- **Во время выпекания не допускайте соприкосновения каких-либо предметов с нагревательными элементами.**
- **Не наливайте растительное масло в противень для разогрева.**

Меры безопасности

Всегда придерживайтесь следующих правил безопасности.

⚠ ВНИМАНИЕ

Во избежание риска поражения электрическим током, пожара, ожогов или серьезных травм.

- **Это изделие не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами без соответствующих знаний и опыта; использование прибора такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность, и при условии предоставления с его стороны четких инструкций по работе с прибором. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.**
- **Никогда не допускайте пребывания младенцев или маленьких детей вблизи данного изделия, в том числе его шнура питания. Дети не осознают возможной опасности, связанной с неправильным использованием бытовых электроприборов.**
- **Не используйте прибор вблизи или под занавесками или другими легковоспламеняющимися материалами, так как во время выпекания продукты могут загореться.**
- **Удостоверьтесь, что напряжение, указанное на самом приборе, совпадает с напряжением в сети. Во избежание перегрева не следует подключать к одной розетке несколько бытовых приборов. Однако если в одну розетку подключается несколько штепсельных вилок, следует убедиться, что общая потребляемая мощность не превышает расчетной мощности сетевой розетки.**
- **Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку.**
- **Если прибор начнет работать неправильно, немедленно прекратите использование прибора и извлеките его вилку из розетки.**
  <ненормальные случаи и повреждения>
  - Штепсельная вилка и шнур питания становятся слишком горячими.
  - Сетевой кабель поврежден, или мощность прибора значительно снизилась.
  - Основной блок деформирован, имеет видимые повреждения или является аномально горячим.
  - Шумы во время работы прибора.
  - Имеются другие неисправности или поломки.

  ➜ В случае любой из вышеупомянутых ситуаций, пожалуйста, немедленно отключите силовой кабель и позвоните в сервисный центр Panasonic.
- **Регулярно очищайте штепсельную вилку.**
  ➜ Извлеките штепсельную вилку из розетки и протрите сухой тканью.
- **Перед использованием, пожалуйста, очистите противень, лоток для приготовления пищи и поддон для крошек.**
- **Не связывайте силовой кабель и не обматывайте его вокруг ножек печи во время использования.**
- **Не ставьте еду с избытком масла (например, кусочки анчоуса и т.д.) на решетку.**
- **Не ставьте на лоток еду с избытком растительного масла.**
- **Не допускайте попадания масла на нагревательный элемент, чтобы избежать дыма или огня.**
- **Не вставляйте посторонние предметы в отверстия прибора.**

⚠ ОСТОРОЖНО

Во избежание поражения электрическим током, пожара, дыма, ожогов, травм или потери имущества.

- **Запрещается использовать изделие для каких-либо иных целей, кроме описанных в данной инструкции.**
- **Не используйте прибор в следующих местах.**
  - На неровных поверхностях, на ковре, нежаростойких поверхностях или скатертях и т. д.
  - В местах, где на прибор может попасть вода, или рядом с источниками тепла.
  - Рядом с открытыми источниками воды, такими как раковины и тому подобное.
- **Не используйте прибор вблизи стен, мебели или в закрытых нишах, таких как встроенная поверхность. (Это может вызвать изменение цвета или деформацию.)**
- **При выпечке задняя часть металлического корпуса печи будет очень горячей. Пожалуйста, поместите заднюю часть печи на расстоянии 4-5 см от стены, чтобы избежать возгорания.**
  Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
  ➜ Никогда не оставляйте печь без присмотра, когда готовите возгорающиеся изделия, такие как печенье. Старайтесь контролировать весь процесс.
- **Не открывайте стеклянную дверцу, если во время выпекания возник дым или огонь.**
  - Выключите таймер и немедленно выньте вилку из розетки.
  - Не открывайте стеклянную дверцу до того, как погаснет огонь.
  - Не тушите огонь водой.
- **Не нагревайте в печи стеклянные банки или бутылки.**
- **Не прикасайтесь к печи влажными руками.**
- **Не трогайте, не блокируйте и не закрывайте вентиляционные отверстия во время использования.**
- **Не прикасайтесь к горячим поверхностям, таким как верхняя часть корпуса печи, лоток и противень для выпечки, когда печь используется или сразу после ее использования. Во время использования печь нагревается, при этом температура поверхности очень высокая. После использования дайте печи остыть перед чисткой.**
  ➜ После использования обратите особое внимание на температуру печи.

Меры безопасности

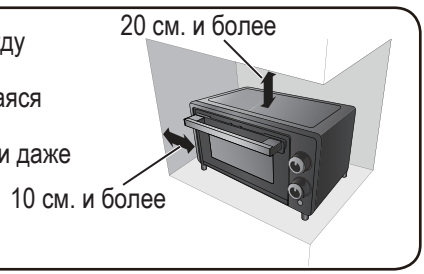
Всегда придерживайтесь следующих правил безопасности.

⚠ ОСТОРОЖНО

Во избежание поражения электрическим током, пожара, дыма, ожогов, травм или потери имущества.

- **Пожалуйста, не кладите ничего сверху или снизу прибора.**

■ Оставьте пространство между печью и стенами кухни или шкафами. Сажа, образующаяся во время выпекания, может загрязнить стену и шкаф или даже стать причиной пожара.



- **Не используйте ножи, острые предметы или инструменты, поскольку это может привести к повреждению нагревательного элемента.**
- **Не используйте внешний таймер и т.п.**
  ➜ Данное устройство не предназначено для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- **Не используйте алюминиевую фольгу повторно.**
- **Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.**
- **Не разогревайте пищевые продукты до температуры выше необходимой.**
- **Не используйте пергаментную бумагу или листы для выпечки.**
- **Не используйте бумажные стаканчики или формы для выпечки. (Это может привести к возгоранию.)**
- **Поместите прибор на жесткую, сухую, чистую и ровную рабочую поверхность.**
- **Убедитесь, что поддон для крошек чист и правильно установлен.**
- **Следите, чтобы в процессе работы никто не зацепился или не запутался в сетевом кабеле.**
- **Не тяните за кабель, чтобы вытащить вилку. Вытаскивайте за саму вилку.**
- **Вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется.**
- **Перед перемещением, очисткой или хранением, дайте прибору остыть.**
- **После использования прибора должна производиться его чистка, особенно поверхностей, находящихся в контакте с пищевыми продуктами. (См. Стр. RU17 "Инструкция по уходу")**
- **Этот прибор предназначен для использования исключительно в домашних условиях.**

Важная информация

- Не роняйте прибор, так как он может быть поврежден.
- Не кладите ничего на стеклянную дверцу и не нажимайте на неё, когда она открыта.
- Не ударяйте по стеклянной дверце.
- Не нагревайте прибор, когда в этом нет необходимости.
- Не размещайте этот прибор рядом с резервуарами для воды или открытыми источниками воды.
- Каждый раз перед использованием прибора убедитесь, что его внутренняя часть и детали чистые.

Для обозначения того, что отмеченный предмет может быть горячим, и к нему нельзя прикасаться без осторожности.

Наименования компонентов и инструкция по обращению

Мини-печь

Основной блок

Верхний нагревательный элемент *1

Нижний нагревательный элемент *1

Тепловентиляторы (также с обратной стороны)

Стеклянная дверца

Ручка дверцы

Поддон для крошек *2 (снизу)

Индикатор питания

Штепсельная вилка

Силовой кабель

* Форма штепселя может отличаться от показанной на рисунке.

Настройка температуры и времени

Регулятор температуры:

- Температура может быть установлена от 70 ºC до 230 ºC.
- Настройки температуры смотрите в разделе Меню (См. Стр. RU12 - RU15).

Таймер:

- Таймер может быть установлен на период от 0 до 15 минут. После настройки печи, о завершении выпечки сообщает звуковой сигнал.
- Если вы хотите закончить выпекание, установите таймер назад на «0».
- Если вы хотите выпекать менее 5 минут, переведите таймер на 5 минут, затем, повернув обратно, установите желаемое время выпечки.

Обратите внимание

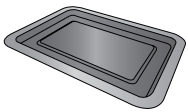
*1 ● Пожалуйста, внимательно следите за процессом выпечки. Не трогайте.

*2 ● Перед использованием убедитесь, что поддон для крошек находится в правильном положении.(См. Стр. RU9)

● После использования и полного охлаждения обязательно очистите прибор.

Аксессуары

Противень

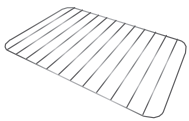


Для выпекания жирной пищи.

※Хорошей защитой от загрязнения послужит алюминиевая фольга, помещенная на противень для выпекания.

※Если на противне осталось масло, тщательно очистите его перед использованием.

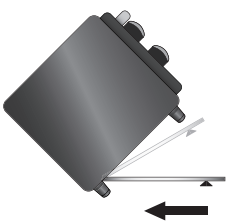
Решетка



Для выпечки хлеба и других продуктов питания и размещения емкостей для выпечки.

※Перед использованием решетки убедитесь, что поддон для крошек расположен в правильном положении, чтобы не допустить падения крошек и масла.

Поддон для крошек



Направление нажатия

Для сбора крошек и жира, выпавших при приготовлении.

※Как открыть поддон для крошек

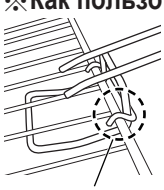
1. Пожалуйста, приподнимите печь вверх под углом 45 градусов.
2. Нажмите на ручку поддона для крошек, чтобы открыть его.

※ Поддон для крошек находится под духовкой. Пожалуйста, устанавливайте его осторожно.

※ Не используйте грязный поддон для крошек. (Это может привести к возгоранию на рабочем столе или к недостаточной выпечке.)

Держатель для противня для выпечки и для решетки

※Как пользоваться держателем для противня и для решетки



Нижний крюк

Для снятия решетки. Прежде чем снимать решетку убедитесь, что оба нижних крюка надежно зафиксированы.

Верхний крюк

Для снятия противня. Прежде чем снимать противень для выпечки убедитесь, что оба верхних крюка надежно зафиксированы.

Перед началом эксплуатации

Прежде чем использовать печь в первый раз или после длительного неиспользования, удалите все упаковочные материалы и клейкую ленту заранее; очистите печь в соответствии с приведенными ниже инструкциями.

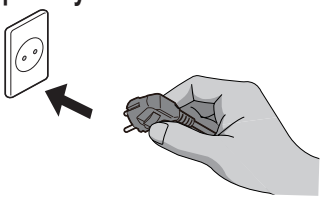
1. Очистите все аксессуары. (См. Стр. RU17)
2. Поверните регулятор температуры, чтобы установить 230ºC, после чего поставьте таймер на выпекание в течение 10 минут.

Обратите внимание

- При первом использовании печи могут появиться запахи. Это нормальное явление, связанное с нанесением покрытия, защищающего нагревательные элементы от солевой коррозии во время транспортировки.
- Печь может издавать шум при первом запуске на холостом ходу. Это нормально.
- Когда печь работает на холостом ходу, она испускает дым и запахи. Откройте дверцу, чтобы рассеять дым. В следующий раз этого никогда не произойдет.
- Пожалуйста, подождите, пока печь остынет, прежде чем использовать ее после холостого хода.

Как использовать печь

1 Вставьте штепсельную вилку в розетку.



2 Положите продукты в печь и закройте стеклянную дверцу

- Поместите продукты в центр на противень или решетку.
- Не открывайте стеклянную дверцу во время выпечки.

3 Установка температуры

- Установите необходимую температуру в соответствии с типом пищевых продуктов и личными предпочтениями.

4 Установите время выпечки

- Выберите желаемое время выпечки.
- Вы можете прервать запекание, повернув таймер на ноль.

5 Выньте продукты после запекания (с помощью держателя для противня и решетки или теплоизоляционных перчаток)

- Будьте осторожны при открытии стеклянной дверцы, так как продукты разных размеров или форм могут упасть с лотка.

6 Возьмитесь за штепсельную вилку и отсоедините кабель питания.

- По окончании использования выньте силовой кабель из прибора.

Меню

Печенье

Ингредиенты

Несолёное масло.....25 г

Сахар-песок .....20 г

Мука с низким содержанием глютена..... 65 г

Яйцо..... 15 г

Время предварительного нагрева: 10 минут

Время выпекания: 12 минут

Температура: 210 °C

Метод приготовления

1. В микроволновую печь на высокой температуре положите сливочное масло на 1 минуту, чтобы оно растаяло и стало мягким. Просейте муку.
2. Взбейте яйцо с сахарным песком, затем добавьте растопленное сливочное масло.
3. Медленно подсыпайте муку, постоянно перемешивая смесь, чтобы в тесте не оставалось комочков. Предварительно нагрейте печь в течение 10 минут.
4. Выложите на противень для выпечки алюминиевую фольгу. Смажьте слоем масла. Выложите на противень для выпечки алюминиевую фольгу. Смажьте слоем масла. Раскатайте 15 г. теста на алюминиевой фольге. Выпекайте в течение 12 минут.

Сдобная булочка

Ингредиенты

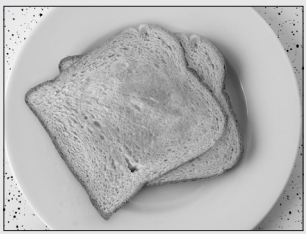
Сдобная булочка .....3 шт.

Время выпекания: 3 минуты

Температура: 190 °C

Метод приготовления

1. Поместите сдобные булочки на противень.
2. Поставьте противень в печь и запекайте 3 минуты.



Тосты

Ингредиенты

Хлеб .... 2 ломтика (приблиз. 2 см)

Время выпекания: 3 минуты

Температура: 230 °C

Метод приготовления

1. Поместите хлеб в печь и выпекайте в течение 3 минут.

Печеный сладкий картофель

Ингредиенты

Сладкий картофель (ломтики)...8 ломтиков

Время предварительного нагрева: 10 минут

Время выпекания: 15 минут

Температура: 230 °C

Метод приготовления

1. Нарежьте батат ломтиками примерно на 1,5 см/45 г. Положите их на противень.
2. Поставьте противень в печь, прогретую в течение10 минут. Выпекайте 15 минут.

Меню

Куриные крылышки

Ингредиенты

Куриные крылышки .....250 г
Чеснок..... 3 зубчика
Соевый соус .....80 г
Вода .....4 столовые ложки (60 г)
Сахар ..... 12 г
Чёрный перец .....по вкусу
Мёд .....7 г

Время предварительного нагрева: 10 минут
Время выпекания: 15 минут
Температура: 230 °C

Метод приготовления

1. Замаринуйте в течение 2 часов куриные крылышки в соевом соусе, добавив воду, чеснок, сахар и черный перец.
2. Выложите на противень для выпечки алюминиевую фольгу. Смажьте слоем масла. Удалите остатки маринадного соуса с куриных крылышек, поместив их в холодильник до полного высыхания. Смажьте куриные крылышки медом.
3. Предварительно нагрейте печь в течение 10 минут. Положите куриные крылышки на противень и выпекайте в течение 15 минут.

Куриные наггетсы

Ингредиенты

Замороженные куриные наггетсы ..... 8 шт.

Время предварительного нагрева: 10 минут
Время выпекания: 15 минут
Температура: 230 °C

Метод приготовления

1. Разложите их на противне с алюминиевой фольгой.
2. Предварительно нагрейте печь в течение 10 минут. Поместите противень в печь и выпекайте в течение 15 минут.

Сливочные овощи

Ингредиенты

А	Капуста (нарезанная)	140 г
	Чеснок (измельченный)	3 зубчика
	Чёрный перец	щепотка
Б	Сливочное масло	8 г
	Мука	10 г
В	Молоко	100 г
	Чёрный перец	щепотка
	Соль	щепотка
	Сыр пармезан	по потребности

Время предварительного нагрева: 10 минут

Время выпекания: 15 минут

Температура: 230 °C

Метод приготовления

1. Нарежьте капусту на мелкие кусочки. Измельчите чеснок.
2. Обжарьте чеснок, непрерывно помешивая, пока он не станет золотистым. Поместите все ингредиенты «А» на сковороду и обжарьте их, непрерывно перемешивая, в течение около 3 минут.
3. В отдельной сковороде растопите сливочное масло и добавьте муку, обжаривая и непрерывно перемешивая до пастообразного состояния. Медленно налейте молоко и все остальные ингредиенты «Б», перемешивая смесь до пастообразного состояния.
4. Поместите ингредиенты «А» в термостойкую емкость и добавьте ингредиенты «Б». Добавьте сыр пармезан, а затем выложите на противень для выпечки. Выпекайте 15 минут в предварительно разогретой (в течение 10 минут) печи.

Ключевые моменты выпечки

- Стандартное время, установленное в рецепте, может варьироваться в зависимости от температуры, типа, размера порции (веса) и емкости, используемой для выпечки. Настраивайте эти параметры в соответствии с фактическими потребностями.
- Поместите продукты в центр на противень или решетку.
- Не открывайте стеклянную дверцу во время выпечки. (Приготовление будет неравномерным.)
- Не готовьте на пару и не тушите пищу в мини-печь (это может привести к неисправности).
- При приготовлении пищи с использованием фольги, например, выпекании крупного картофеля, соблюдайте необходимую осторожность, чтобы не допускать соприкосновения фольги с нагревательными элементами. (Фольга может расплавиться и пристать к поверхности нагревательного элемента, что может стать причиной неисправности).
- Разморозьте ингредиенты перед выпечкой.
- Не допускайте соприкосновения продуктов с покрытием нагревательного элемента.
- Перед использованием удостоверьтесь, что печь была вымыта. (В противном случае это может повлиять на цвет выпечки.)
- Время приготовления в рецепте - только для справки. Пожалуйста, отрегулируйте время приготовления в зависимости от типа и количества продуктов. Пожалуйста, отрегулируйте температуру в соответствии с типа продуктов, на свой вкус.
- Всегда следите за состоянием продуктов во время выпечки.
- Разогревайте печь перед выпечкой (за исключением случаев выпечки хлеба). В противном случае пища может сгореть или потребуется больше времени для выпечки.
- Если продукты не разморожены полностью, пожалуйста, используйте таймер для дальнейшего нагрева.

Непрерывная выпечка	• Сократите время выпекания для второго из двух последовательных. * Рекомендуется подождать, пока духовка остынет, прежде чем снова печь. Увеличьте время выпечки, если продукты недостаточно разогреты.
Выпечка толстых и высоких изделий	• Накройте алюминиевой фольгой для предотвращения чрезмерного или недостаточного выпекания. • При использовании алюминиевой фольги не допускайте контакта фольги с нагревательными элементами.
Пища с высоким содержанием жиров	• Чтобы избежать разбрызгивания жира, оберните мясо или рыбу (например, кусочки анчоуса и т.д.) алюминиевой фольгой перед тем, как положить их в мини-печь. НЕ выпекайте продукты, не завернув их в алюминиевую фольгу.

Инструкция по уходу

Мойте печь после каждого использования.
(Неправильно очищенный прибор может стать причиной пожара.)

Осторожно

- Перед выполнением очистки подождите, пока устройство остынет.
- Не чистите печь бензином, растворителем, спиртом, отбеливателем, полировальным порошком, металлической щеткой или нейлоновой щеткой, так как корпус может быть поврежден.
- После очистки установите на свои места противень, решетку и поддон для крошек. (См. Стр. RU8 - RU9)
- Не мойте какие-либо части этого прибора в посудомоечной машине.
- Осторожно закройте стеклянную дверцу. Не используйте печь, если стеклянная дверца треснула или повреждена.
- Не кладите на решетку тяжелые предметы.
- После очистки убедитесь в сухости и надлежащем состоянии внутренних полостей изделия. Несоблюдение данного требования может привести к коррозии.

Основной блок и внутренняя камера

Протрите отжатой тканью.
* НЕ протирайте нагревательные элементы.
(Вы можете их повредить).

Стеклянная дверца

Обработайте поверхность мягкой губкой, пропитанной раствором (нейтрального) моющего средства, затем протрите насухо тканью.

Решетка / Противень / Поддон для крошек

Вымойте их мягкой губкой с разбавленным моющим средством (нейтральным), дайте высохнуть на воздухе.
Для удаления трудно удаляемых остатков выпечки, прилипших к противню или решетке: налейте небольшое количество горячей воды и дайте постоять некоторое время перед чисткой.

Поиск и устранение неисправностей

Прежде чем обращаться за техническим обслуживанием, проверьте следующее.

Проблемы	Причина и решение
Не выпекает	• **Вилка вставлена не плотно в розетку.** ➜ Вставьте вилку в розетку полностью. • **Обнаружена ошибка** ➜ Обратитесь за консультацией по месту приобретения изделия или в сервисный центр компании Panasonic.
Запах	• **Слишком длительное время выпекания.** ➜ Выключите печь, отсоедините кабель питания и удалите любые продукты, вызывающие запахи в духовке. • **На противне или решетке прилипли остатки пищи.** ➜ Очистите противень и решетку. • **Убедитесь, что в поддоне для крошек нет капель жира или крошек.** ➜ Очистите поддон для крошек.

Технические спецификации

Источник питания		220 Вольт ～ 50 Герц	
Потребляемая мощность		1000 Ватт	
Ёмкость		9 Л	
Температура нагрева:		Значение установки: 70 - 230 °C (допуск: ± 30 °C)	
Автоматический терморегулятор		Регулируемый термостат	Переключение функций (Приблиз.): Верхний нагревательный элемент 510 Ватт
Таймер		15 минут	Переключение функций (Приблиз.): Нижний нагревательный элемент 490 Ватт
Вес (Приблиз.)		3.1 кг	
Длина кабеля		1,0 м	
Размер (прибл.)	Габаритные размеры	Ширина: 36.6 см Глубина: 27.4 см Высота: 20.4 см	
	Внутренняя камера	Ширина: 26.9 см Глубина: 20.2 см Высота: 16.9 см	

- После вставки вилки в розетку мощность в режиме ожидания составляет 0 Ватт.

Информация

<Примечания>

1. **Устанавливать 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 сооветствовать национальному и / или местному законодательству страны реализации товара.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Мини-печь
модель NT-H900* "Panasonic"

СЕРТИФИЦИРОВАНА **ОС "ТЕСТБЭТ"**, 119334, Москва, Андреевская набережная, д. 2
«*» - набор букв, определяющий цвет изделия и рынок сбыта

Сертификат соответствия :	№ ЕАЭС RU C-TW.ME10.B.00625/20
Сертификат соответствия выдан :	10.09.2020
Сертификат соответствия действителен до :	09.09.2025
Срок службы:	7 (семь) лет
Страна изготовления:	Китай

Примечание :

Дату изготовления (год, месяц) Вы можете определить по номеру, расположенному на задней стороне изделия.

Номер : XXXX XX XX

- 7-я и 8-я цифры: день (в цифровом выражении)
  1-й - 01, 2-й - 02, 3-й - 03
- 5-я и 6-я цифры: месяц (в цифровом выражении)
  01 - Январь, 02 - Февраль, ...12 - Декабрь
- 1-я и 2-я и 3-я и 4-я цифры: год

ИНФОРМАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ПРОДУКТА

Мини-печь торговой марки "Panasonic", модель NT-H900, NT-H900KTQ соответствует требованиям ТР ЕАЭС 037/2016

Декларант	ООО "Панасоник Рус", 115191, г. Москва, ул. Тульская Б., 11
Сертификат соответствия / декларация:	ЕАЭС N RU Д-TW.PA01.B.39383/20
Дата выдачи / регистрации:	2020/5/8
Срок действия до:	2025/5/7

Изготовитель:
Panasonic Taiwan Co., Ltd
579, Yuan-Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, 235 Taiwan
Панасоник Тайвань Ко., ЛТД.
579, Юан-Шан Роад, Чанг-Хо Дистрикт, Нью Тайпей Сити, 235 Тайвань
Made in China
Сделано в Китае

Дуже дякуємо за те, що придбали техніку виробництва Panasonic.

- Будь ласка, уважно прочитайте ці інструкції для правильного й безпечного використання цього пристрою.
- Перед використанням пристрою, **будь ласка, приділіть особливу увагу розділу «Заходи безпеки» та «Важлива інформація» (Див. сторінки UA3 - UA7)**
- Будь ласка, зберігайте цю Інструкцію з експлуатації для подальшого використання.
- Компанія Panasonic не несе відповідальність у разі неналежного використання цього пристрою або невиконання інструкцій.

Зміст

Зміст	Сторінка
Заходи безпеки	UA3
Важлива інформація	UA7
Назви компонентів та інструкція щодо поводження	UA8
До початку використання	UA10
Як користуватися	UA11
Меню	UA12
Поради з приготування їжі	UA16
Чищення	UA17
Усунення несправностей	UA18
Технічні характеристики	UA18
Інформація	UA19

Заходи безпеки

Будь ласка, обов'язково дотримуйтесь цих інструкцій.

Для Вашої власної безпеки та для запобігання пошкодженню власності і виникненню загрози для користувачів та інших людей, будь ласка, повністю дотримуйтеся цих заходів безпеки.

■ **Наступні позначки встановлюють відмінність та пояснюють ступінь пошкодження, спричиненого неправильною експлуатацією.**

УВАГА :	Визначає потенційну загрозу, яка може призвести до серйозного травмування або смерті.
ОБЕРЕЖНО:	Позначає потенційну загрозу, яка може призвести до травми або пошкодження майна.

■ **Цей символ позначає вказівки, яких слід дотримуватися.**

Цей символ позначає заборону.	**Цей символ позначає обов`язковість виконання.**

УВАГА

Для запобігання ураженню електричним струмом, пожежі, опікам або серйозному травмуванню.

- **Не розбирайте, не ремонтуйте й не вдосконалюйте даний прилад самотужки.**
  ➜ Зверніться до продавця або сервісного центру Panasonic.
- **Не виконуйте дії, які можуть призвести до пошкодження штепсельної вилки або шнура живлення.**
  Суворо заборонено виконувати такі дії:
  Пошкоджувати, змінювати конструкцію або розташовувати прилад поруч із нагрівальними приладами; згинати, скручувати, натягувати шнур живлення, прокладати його над гострими ребрами, ставити на шнур живлення важкі предмети, зв'язувати шнур живлення у вузол, а також переносити прилад, тримаючись за шнур живлення.
- **Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом. Це може призвести до удушення.**
- **Не використовуйте прилад, якщо шнур живлення або штепсельна вилка мають пошкодження, або штепсельна вилка нещільно під'єднується до розетки.**
  ➜ Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки, він має бути замінений виробником, його сервісною службою або кваліфікованим спеціалістом.
- **Перш ніж розміщувати в пристрої лист для запікання, решітку або інші вироби для випікання, переконайтесь, що до них не прикріплено ніяких невідомих предметів, оскільки це може призвести до нещасних випадків.**
- **Не вмикайте та не вимикайте штепсельну вилку вологими руками.**
- **Не занурюйте прилад, штепсельну вилку і шнур живлення у воду, не бризкайте на нього водою та/або будь-якою іншою рідиною.**
- **Не допускайте, щоби шнур живлення звисав із країв столу чи стільниці, або торкався гарячих поверхонь.**
- **Під час випікання уникайте дотиків предметів до нагрівального елементу.**
- **Не наливайте олію на лист для випічки для розігріву.**

Заходи безпеки

Будь ласка, обов'язково дотримуйтесь цих інструкцій.

⚠ УВАГА

Для запобігання ураженню електричним струмом, пожежі, опікам або серйозному травмуванню.

- **Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, окрім як під наглядом або після інструктажу щодо використання даного приладу, проведеного особами, відповідальними за їхню безпеку. Слідкуйте, щоби діти не гралися з приладом.**
- **Зберігайте прилад і його шнур живлення в недоступному для дітей місці. Діти не усвідомлюють небезпеки, яка може виникнути через неналежне використання приладу.**
- **Не використовуйте прилад поблизу чи під шторами, або іншими легкозаймистими матеріалами, оскільки продукти можуть загорітися під час випікання.**
- **Переконайтеся, що напруга, вказана на етикетці приладу, відповідає той, що використовується в місці підключення. Також не підключайте інші пристрої до тієї ж розетки, щоби запобігти електричному перегріву. У випадку одночасного підключення декількох приладів переконайтеся, що загальна потужність не перевищує номінальної потужності розетки.**
- **Переконайтеся, що штепсельна вилка повністю вставлена в розетку.**
- **У тому малоймовірному випадку, якщо прилад перестане працювати належним чином, відразу припиніть користування приладом і вийміть вилку з розетки.**
  <несправності й поломки>
  - Штепсельна вилка і шнур живлення перегріваються.
  - Шнур живлення пошкоджено або відсутнє живлення приладу.
  - Корпус приладу деформований, на ньому є помітні ушкодження або він перегрівається.
  - Під час використання пристрій шумить.
  - Виникло інше порушення або несправність у роботі приладу.

  ➜ У разі будь-якої з вищезазначених ситуацій, негайно відключіть шнур живлення та зателефонуйте в центр обслуговування клієнтів Panasonic для технічного обслуговування.
- **Регулярно очищуйте штепсельну вилку.**
  ➜ Від'єднайте штепсельну вилку від розетки та протріть сухою серветкою.
- **Перед використанням очистіть лист для запікання, решітку й піддон для крихт.**
- **Під час використання печі не зав'язуйте шнур живлення й не обертайте його навколо підставки печі.**
- **Не підігрівайте хліб, змащений вершковим маслом або джемом.**
- **Не тримайте будь-яку їжу з надлишком олії (наприклад, шматочки анчоуса тощо) на решітці.**
- **Не допускайте попадання олії з їжі на елемент для випікання, щоби запобігти задимленню або пожежі.**
- **Не встромляйте будь-які предмети в отвори приладу.**

⚠ ОБЕРЕЖНО

Для запобігання ураженню електричним струмом, пожежі, задимленню, опікам, ошпарюванню, травмам або втраті майна.

- **Не використовуйте прилад для інших цілей, окрім тих, що вказані в цій інструкції.**
- **Не використовуйте прилад у таких місцях.**
  - На нерівних поверхнях, на килимах, на нетермостійкій поверхні, скатертинах і т. ін.
  - У місцях, де на нього можуть потрапити бризки води, а також біля джерела тепла.
  - Біля будь-яких відкритих джерел води, таких як раковини тощо.
- **Не використовуйте цей прилад біля стін, меблів або в закритих просторах, таких як вбудованашафа. (Це може спричинити зміну кольору та деформацію.)**
- **Під час запікання задня частина металевого корпусу приладу буде надзвичайно гарячою. Помістить задню частину печі в напрямку до стіни, щоби запобігти опікам.**
  Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
  ➜ Не залишайте піч без нагляду, коли Ви випікаєте продукти, які можуть легко загорітися, наприклад, печиво. Постійно контролюйте процес випікання.
- **Не відкривайте дверцята, коли їжа, яку Ви готуєте, загорілася чи виникло задимлення.**
  - Вимкніть таймер і негайно вийміть шнур живлення.
  - Не відкривайте дверцята, поки вогонь не погасне.
  - Не гасіть вогонь водою.
- **Не підігрівайте безпосередньо в приладі консерви в жерстяних банках або продукти в скляних пляшках.**
- **Не торкайтеся приладу вологими руками.**
- **Не торкайтеся, не блокуйте та не перекривайте вентиляційні отвори під час використання приладу.**
- **Не торкайтеся гарячих поверхонь, таких як верхня частина корпусу печі, лист для запікання й решітка, під час використання приладу або безпосередньо після приготування їжі. Духовка легко нагрівається під час використання, а температура поверхні дуже висока. Дайте приладу охолонути перед тим, як його чистити.**
  ➜ Будь ласка, зверніть особливу увагу на ступінь нагріву після використання приладу.

Заходи безпеки

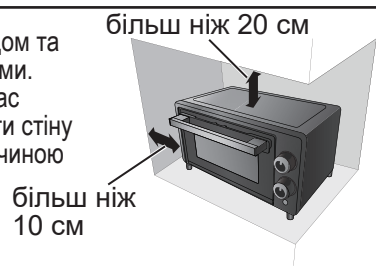
Будь ласка, обов'язково дотримуйтесь цих інструкцій.

ОБЕРЕЖНО

Для запобігання ураженню електричним струмом, пожежі, задимленню, опікам, ошпарюванню, травмам або втраті майна.

- **Не кладіть нічого на прилад і не засовуйте нічого під нього.**

■ Залиште відстань між приладом та стінами або кухонними шафами. Копоть, яка виділяється під час випікання, може забруднювати стіну й шафу, або навіть стати причиною пожежі через перегрів.



- **Не користуйтеся ножами, гострими предметами та інструментами на поверхні приладу, оскільки це може пошкодити нагрівальний елемент.**
- **Не використовуйте зовнішній таймер тощо.**
  ➜ Цей прилад не призначений для використання зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- **Не використовуйте алюмінієву фольгу повторно.**
- **Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.**
- **Не розігрівайте харчові продукти до температури вище необхідної.**
- **Не використовуйте пергаментний папір або папір для випічки.**
- **Не використовуйте паперові стаканчики або форми для випічки. (Це може призвести до займання.)**
- **Помістіть прилад на тверду, суху та чисту плоску жароміцну стільницю.**
- **Під час користування приладом переконайтесь, що піддон для крихт чистий і його встановлено правильно.**
- **Слідкуйте за тим, щоби під час користування приладом не спіткнутися й не заплутатися в шнурі живлення.**
- **Ніколи не тягніть за шнур живлення, щоби вимкнути його з розетки. Натомість, щоби вийняти шнур, тримайтесь руками за штепсельну вилку.**
- **Вийміть шнур живлення із розетки, коли прилад не використовується, або перед тим як переміщувати чи чистити його.**
- **Перед переміщенням, чищенням чи поміщенням приладу на зберігання, дайте приладу охолонути.**
- **Після використання обов'язково чистіть прилад, особливо поверхні, що контактують із їжею. (Див. сторінки UA17 «Чищення»)**
- **Цей прилад призначено виключно для побутового використання.**

Важлива інформація

- **Не кидайте цей пристрій, оскільки це може призвести до його пошкодження.**
- **Не кладіть нічого й не натискайте сильно на скляні дверцята, коли вони відкриті.**
- **Не ударяйте дверцята зовні із силою.**
- **Не нагрівайте прилад у разі відсутності необхідності.**
- **Не поміщайте цей прилад поблизу резервуарів для води або будь-яких відкритих джерел води.**
- **Щоразу перед використанням приладу переконайтесь, що його внутрішня частина й деталі незабруднені.**

Цей символ вказує, що позначений предмет може бути гарячим і його не слід торкатися без обережності.

Назви компонентів та інструкція щодо поводження

Міні-піч

Корпус приладу

Верхній нагрівальний елемент *1

Нижній нагрівальний елемент *1

Вентиляційні отвори (на задній частині)

Дверцята

Ручка

Піддон для крихт *2 (знизу)

Штепсельна вилка

Шнур живлення

Індикатор живлення

* Форма штепсельної вилки може відрізнятися від тієї, що на малюнку.

Регулятор температури й таймер

Перемикач регулятора температури:

- Температуру можна встановлювати між 70 ºC і 230 ºC.
- Для встановлення температури зверніться до рецептів (Див. сторінки UA12 - UA15).

Таймер:

- Таймер можна встановити на час від 0 до 15 хвилин. Після налаштування духовки дзвінок, що лунає, вказує на завершення випікання.
- Для завершення процесу випікання поверніть таймер назад до поділки «0».
- Для встановлення часу приготування менше 5 хвилин, поверніть таймер за поділку 5 хвилин, а потім встановить бажаний час випікання.

Примітка

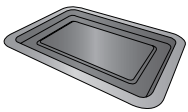
*1 ● Будь ласка, слідкуйте за їжею, що готується. Не торкайтеся цього місця.

*2 ● Перед використанням переконайтесь, що піддон для крихт встановлено в правильне положення. (Див. сторінки UA9)

● Після використання дочекайтесь повного охолодження піддону й обов'язково очистіть його.

Деталі

Лист для запікання

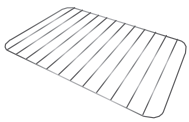


Для випікання жирної їжі.

※ Щоби запобігти прилипанню крихти до поверхні листа для запікання, рекомендується розмістити на ньому шар алюмінієвої фольги.

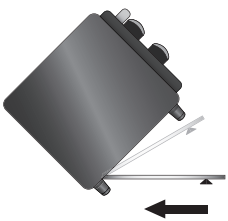
※ Якщо на листі для запікання є жир, ретельно очистіть його перед використанням.

Решітка



Для випікання хліба, іншої їжі та розміщення ємностей для випікання.

※ Перед використанням решітки переконайтесь, що піддон для крихт розміщено в правильному положенні, щоби попередити випадіння крихт і протікання олії.



Напрямок штовхання

Піддон для крихт

Для збору крихт та жиру, що залишаються під час випікання нежирної їжі.

※Як відкрити піддон для крихт

1. Підніміть міні-піч вгору під кутом 45 градусів.
2. Натисніть на ручку піддона для крихт, щоби відкрити його.

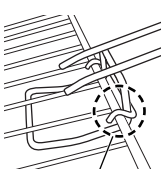
※ Піддон для крихт знаходиться нижче духовки. Будь ласка, встановлюйте його обережно.

※ Не використовуйте брудний піддон для крихт. (Це може призвести до пожежі на робочому столі або поганого пропікання хліба.)

Власник для листа для запікання

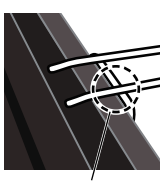
листа для запікання та решітки.

※Як користуватися власник для листа для запікання



Нижній гак

Для зняття решітки. Перш ніж знімати решітку переконайтеся, що обидва нижніх гака надійно зафіксовані.



Верхній гак

Для зняття листа для запікання. Перш ніж знімати лист для запікання переконайтеся, що обидва верхніх гака надійно зафіксовані.

До початку використання

Заздалегідь видаліть усі пакувальні матеріали та стрічку; очистіть пристрій у відповідності з наведеними нижче кроками, перш ніж використовувати його вперше або після тривалого періоду невикористання.

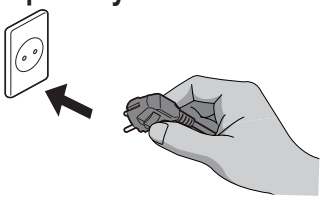
1. Почистіть усі аксесуари. (Див. сторінки UA17)
2. Поверніть регулятор температури, щоб встановити її на 230ºC, після чого встановіть таймер для випікання на 10 хвилин.

Примітка

- Під час першого використання пристрою можуть виникати різні запахи. Це є нормальним і спричинено захисним покриттям від сольової корозії на нагрівальному елементі, яке використовується при транспортуванні.
- Під час першого холостого прогону, духовка може створювати шум. Це є нормальним.
- Коли духовка працює в режимі холостого прогону, вона буде виділяти деякий дим і запахи. Будь ласка, відкрийте дверцята, щоби розсіяти дим. Наступного разу цього ніколи не станеться.
- Будь ласка, зачекайте, поки духовка охолоне, перш ніж використовувати її після роботи в режимі холостого прогону.

Як користуватися

1 Вставте штепсельну вилку в розетку



2 Покладіть їжу всередину міні-печі й зачините дверцята

- Помістіть їжу в центрі листа для запікання або решітки.
- Не відкривайте дверцята під час випікання.

3 Встановіть температуру

- Встановіть температуру відповідно до типу їжі та особистих вподобань.

4 Встановіть час початку випікання

- Оберіть бажаний час випікання.
- Ви можете припинити випікання, повернувши таймер до нуля.

5 Дістаньте їжу після приготування (із застосуванням власник для листа для запікання або теплоізоляційних рукавичок)

- Будьте обережні, відкриваючи дверцята, оскільки їжа різної величини чи форми може впасти з решітки.

6 Візьміться за штепсельну вилку і від'єднайте шнур живлення

- Відключіть шнур живлення після використання.

Меню

Печиво

Інгредієнти

Несолоне масло.....25 г.
Цукровий пісок .....20 г.
Борошно з низьким вмістом глютену ...65 г.
Яйце (збите) ..... 15 г.

Час попереднього розігріву: 10 хвилин
Час приготування: 12 хвилин
Температура: 210 °C

Спосіб приготування

1. У мікрохвильову піч на високій температурі покладіть вершкове масло на 1 хвилину, щоб воно розтануло і стало м'яким. Просійте борошно.
2. Змішайте збиті яйця з цукровим піском, потім додайте розтоплене вершкове масло.
3. Повільно підсипайте муку, постійно перемішуючи суміш, щоб в тесті не залишалося грудочок. Попередньо нагрійте піч впродовж 10 хвилин.
4. Викладіть на лист для випічки алюмінієву фольгу. Змастіть шаром масла. Розкачайте 15 гр. тіста на алюмінієвій фользі. Випікайте протягом 12 хвилин.

Здобна булочка

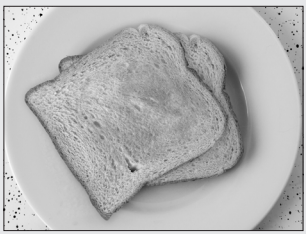
Інгредієнти

Здобна булочка.....3 булочки

Час приготування: 3 хвилин
Температура: 190 °C

Спосіб приготування

1. Викладіть здобні булочки на лист для запікання.
2. Поставте лист для запікання в духовку й запікайте протягом 3 хвилин.



Тост

Інгредієнти

Хліб .....2 скибочки (приблизно 2 см)

Час приготування: 3 хвилин

Температура: 230 °C

Спосіб приготування

1. Помістіть хліб у піч і випікайте протягом 3 хвилин.

Запечена батат

Інгредієнти

Солодка картопля (скибочки) ... 8 скибочки

Час попереднього розігріву: 10 хвилин

Час приготування: 15 хвилин

Температура: 230 °C

Спосіб приготування

1. Наріжте батат скибочками приблизно по 1,5 см/45 г. Покладіть їх на лист для запікання.
2. Поставте лист для запікання в попередньо розігріту духовку на 10 хвилин. Випікайте протягом 15 хвилин.

Меню

Курячі крильця

Інгредієнти

Курячі крильця .....250 г.
Часник..... 3 скибочки
Соєвий соус.....80 г.
Вода .....4 столові ложки (60 гр.)
Цукор..... 12 г.
Чорний перець.... відповідна кількість
Мед .....7 г.

Час попереднього розігріву: 10 хвилин
Час приготування: 15 хвилин
Температура: 230 ºC

Спосіб приготування

1. Замаринуйте протягом 2 годин курячі крильця в соєвому соусі, додавши воду, цукор і чорний перець.
2. Викладіть на лист для випічки алюмінієву фольгу. Змастіть шаром масла. Видаліть залишки маринадного соусу з курячих крилець, помістивши їх в холодильник до повного висихання. Змастіть курячі крильця медом.
3. Попередньо нагрійте піч впродовж 10 хвилин. Покладіть курячі крильця на лист для випічки і випікайте впродовж 15 хвилин.

Курячі нагетси

Інгредієнти

Заморожені курячі нагетси.....8 штук

Час попереднього розігріву: 10 хвилин
Час приготування: 15 хвилин
Температура: 230 ºC

Спосіб приготування

1. Розташуйте їх на листі для випічки з алюмінієвою фольгою.
2. Попередньо нагрійте піч впродовж 10 хвилин. Помістіть лист для випічки в піч та випікайте впродовж 15 хвилин.

Овочі з вершками

Інгредієнти

⌐	Капуста (нарізана)	140 г.
A	Часник (подрібнений)	3 скибочки
∟	Чорний перець	Щіпка
⌐	вершків	8 г.
	Борошно	10 г.
B	Молоко	100 г.
	Чорний перець	Щіпка
∟	Сіль	Щіпка
	Сир пармезан	За потреби

Час попереднього розігріву: 10 хвилин

Час приготування: 15 хвилин

Температура: 230 ºC

Спосіб приготування

1. Наріжте капусту на дрібні шматочки. Подрібніть часник.
2. Обсмажте часник, безперервно помішуючи, поки він не стане золотистим. Помістіть всі інгредієнти «А» в сковороду й обсмажте їх, безперервно перемішуючи, протягом близько 3 хвилин.
3. В окремій сковороді розтопіть вершкове масло і додайте борошно, обсмажуючи і безперервно перемішуючи до пастоподібного стану. Повільно налийте молоко та всі інші інгредієнти «Б», перемішуючи суміш до пастоподібного стану.
4. Помістіть інгредієнти «А» в термостійку ємність і додайте інгредієнти «Б». Додайте сир пармезан, а потім викладіть на лист для випічки. Випікайте 15 хвилин в попередньо розігрітій (протягом 10 хвилин) печі.

Поради з приготування їжі

- Стандартний час, вказаний у меню, може змінюватися залежно від температури їжі, типу, розміру порції (ваги) та ємності, яка використовується для випікання. Будь ласка, відкоригуйте ці параметри відповідно до фактичних умов випікання.
- Помістіть їжу в центрі листа для запікання або решітки.
- Не відкривайте дверцята під час випікання (це може вплинути на рівномірність випічки).
- Не готуйте на пару й не тушкуйте їжу в міні-печі (це може спричинити несправність приладу).
- Під час приготування їжі з використанням фольги, наприклад, випікання великої картоплі, слід проявляти необхідну обережність, щоб не допускати контакту фольги з нагрівальними елементами. (Фольга може розплавитися і пристати до поверхні нагрівального елемента, що може стати причиною несправності).
- Будь ласка, розморожуйте інгредієнти перед випіканням.
- Не дозволяйте їжі торкатися покриття нагрівального елементу.
- Перед випіканням переконайтесь, що прилад було очищено. (Інакше це може вплинути на колір випічки.)
- Час приготування в рецепті вказано лише для ознайомлення. Будь ласка, відкоригуйте час приготування відповідно до типу та кількості їжі. Будь ласка, коригуйте температуру за Вашим смаком співвідносно до типу їжі.
- Завжди перевіряйте ступінь готовності їжі під час її приготування.
- Будь ласка, попередньо підігрівайте міні-піч перед приготуванням їжі, окрім випікання хліба. (Інакше їжа може згоріти або потребуватиме більше часу для приготування.)
- Якщо їжа не нагрівається належним чином, будь ласка, встановіть довший час приготування за допомогою таймеру.

Безперервна випічка	• Скорочує час випікання для другої з двох послідовних випічок. * Рекомендується зачекати, поки електрична духовка охолоне, перш ніж випікати знову. Якщо їжа недостатньо нагріта, змініть час випікання.
Випікання густої та високої їжі	• Накрийте алюмінієвою фольгою, щоби запобігти перегріванню або недостатньому пропіканню. • Під час використання алюмінієвої фольги не допускайте контакту фольги з нагрівальними елементами.
Їжа з високим вмістом жирів	• Щоб уникнути розбризкування жиру загорніть м'ясо або рибу в алюмінієву фольгу (наприклад, шматочки анчоуса тощо), перш ніж помістити їх в тостер-духовку. НЕ випікайте їжу, не загорнувши її в алюмінієву фольгу.

Чищення

Обов'язково очищуйте прилад щоразу після використання.
(Неправильне очищення приладу може стати причиною пожежі або аварійної ситуації.)

Обережно

- Перед здійсненням очищення зачекайте, поки пристрій не охолоне.
- Не чистіть пристрій ефірною олією, розчинником, спиртом, відбілювачем, полірувальним порошком, металевою або капроновою щіткою, оскільки це може пошкодити його корпус.
- Після очищення поверніть лист для запікання, решітку та піддон для крихт в їхнє початкове положення. (Див. сторінки UA8 - UA9)
- Не мийте деталі цього пристрою в посудомийній машині.
- Обережно закрийте скляні дверцята. Не використовуйте піч, якщо скляні дверцята тріснули або пошкоджені.
- Не кладіть на решітку важкі предмети.
- Після очищення переконайтеся в сухості і належному стані внутрішніх порожнин приладу. Недотримання цієї вимоги може призвести до корозії.

Корпус приладу і внутрішня камера

Протріть її дочиста скрученою ганчіркою.
* НЕ протирайте нагрівальний елемент. (Це може спричинити несправність).

Дверцята

Обробіть поверхню м'якою губкою, просоченою розчином (нейтрального) миючого засобу, потім протріть насухо тканиною.

Решітка/Лист для запікання/Піддон для крихт

Мийте розведеним миючим засобом (нейтральним) та м’якою губкою, промийте водою та висушіть на повітрі. Як очистити лист для запікання та решітку від важко видаляємих залишків випічки: налийте невелику кількість гарячої води й залиште їх перед чищенням у воді на деякій час.

Усунення несправностей

Перед тим, як зателефонувати в службу технічного обслуговування, перевірте наступне.

Проблеми	Причина і вирішення
Невдача спроба випікання	• **Штепсельна вилка не вставлена повністю.** ➜ Повністю вставте штепсельну вилку в розетку. • **Виникла помилка** ➜ Зверніться до продавця або сервісного центру Panasonic.
Запах	• **Час випікання занадто довгий.** ➜ Вимкніть пристрій, відключіть шнур живлення та вийміть їжу, яка є джерелом запаху. • **Лист для запікання виділяє запах або на решітці є залишки їжі.** ➜ Очистіть лист для запікання й решітку. • **Перевірте, чи не має крапель жиру або крихт у піддоні для крихт.** ➜ Очистіть піддон для крихт.

Технічні характеристики

Джерело живлення		220 В ～ 50 Гц	
Споживана потужність		1000 Вт	
Ємність		9 л	
Температура випікання		Значення налаштування: 70 - 230 °C (допуск: ± 30 °C)	
Автоматичний терморегулятор		Регулюємий термостат	Перемикач режимів (прибл.): Верхній нагрівальний елемент 510 Вт
Таймер		15 хвилин	Перемикач режимів (прибл.): Нижній нагрівальний елемент 490 Вт
Вага нетто (прибл.)		3,1 кг	
Довжина шнура живлення		1 м	
Розмір (прибл.)	Зовнішні габарити	Ширина: 36,6 см Глибина: 27,4 см Висота: 20,4 см	
	Внутрішня камера	Ширина: 26,9 см Глибина: 20,2 см Висота: 16,9 см	

- Після того, як штепсельна вилка вставлена в розетку, потужність у режимі очікування становить 0 Вт.

Інформація

<Примітки>

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.

Декларацію про відповідність Технічним регламентам, діючим в Україні, можна переглянути на https://service.panasonic.ua у розділі «Технічне регулювання»

Виробник:	Panasonic Taiwan Co., Ltd.	Панасонік Тайвань Ко., Лтд.
Адреса виробника:	579, Yuan Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, 235 Taiwan	579, Юань-Шань Роуд, Чунг-Хо Дістрікт, НьюТайпей Сіті, 235 Тайвань
Країна походження:	China	Китай

Імпортер:	ТОВ "ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД"
Адреса імпортера:	провулок Охтирський, будинок 7, місто Київ, 03066, Україна

Термін служби	7 років

Дату виготовлення ви можете визначити за номером, що розташований на маркувальній табличці виробу.

Приклад:

Номер : XXXX XX XX

- 7-та та 8-та цифри: день (цифрами) 1-ше - 01, 2-ге - 02, 3-тє - 03
- 5-тя та 6-та цифри: місяць (у цифровому виразі) 01 - Січень, 02 - Лютий, ...12 - Грудень
- 1-ша та 2-га та 3-га та 4-га цифри: рік

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.

Умови гарантії для України
Компанія Panasonic Corporation надає на даний виріб, що постачається в Україну, гарантію виробника строком на 3 роки.

Інформаційний центр Panasonic
Міжнародні дзвінки та дзвінки з Києва: +38-0-(44) 490-38-98
Безкоштовні дзвінки зі стаціонарних телефонів в межах України: 0-800-309-880
https://service.panasonic.ua/

Panasonic өнімін сатып алғаныңыз үшін рақмет.

- Өнімді дұрыс әрі қауіпсіз түрде пайдалану үшін осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл өнімді пайдаланбас бұрын **“Қауіпсіздік шаралары” және “Маңызды ақпарат” (KZ3 - KZ7 бетті қараңыз) бөліміне ерекше көңіл бөліңіз**
- Осы пайдалану нұсқаулығы мен кепілдік талонын болашақта пайдалану үшін дұрыс күйде сақтаңыз.
- Осы құрылғы дұрыс пайдаланылмаса немесе нұсқаулар дұрыс орындалмаса, Panasonic компаниясы жауапкершілік көтермейді.

Мазмұны бет

Қауіпсіздік шаралары	KZ3
Маңызды ақпарат	KZ7
Бөлшек атаулары және жұмыс істеу туралы нұсқаулар	KZ8
Пайдалану алдында	KZ10
Қолдану тәсілі	KZ11
Мәзір	KZ12
Тамақ пісірудің маңызды тұстары	KZ16
Тазалау тәсілі	KZ17
Ақаулықтарды анықтау	KZ18
Техникалық сипаттамалары	KZ18
Ақпарат	KZ19

Қауіпсіздік шаралары

Осы сақтандыру шараларын әрқашан ұстаныңыз.

Пайдаланушының, басқа адамдардың жарақаттануына және мүліктің бүлінуіне жол бермеу үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

■ **Төмендегі кестелерде іске дұрыс пайдаланбаудан туындаған нұқсанның дәрежесі көрсетіледі және түсіндіріледі.**

ЕСКЕРТУ:	Елеулі жарақатқа немесе қазаға әкелуі мүмкін ықтимал қатерді білдіреді.
АБАЙЛАҢЫЗ:	Жарақатқа немесе мүліктің бүлінуіне әкелуі мүмкін ықтимал қатерді білдіреді.

■ **Бұл белгі орындалуы тиіс талаптарды білдіреді.**

Бұл белгі тыйым салынған дегенді білдіреді.	**Бұл белгі орындалуы тиісті әрекеттерді білдіреді.**

ЕСКЕРТУ

Электр тоғы соғу, өрт шығу, күйіп қалу немесе елеулі жарақат алу қатеріне жол бермеу үшін.

- **Бұл құрылғыны өзіңіз бөлшектеуге, жөндеуге немесе өзгертуге тырыспаңыз.**
  ➜ Сатып алған жерге немесе Panasonic сервис орталығына хабарласыңыз.
- **Қуат сымын немесе қуат ашасын бүлдіріп алмаңыз.**
  Төмендегі әрекеттерді жасауға қатаң тыйым салынады:
  Бүлдіру, өзгерту немесе ыстық заттардың жанына қою, майыстыру, бұрау, тартқылау, өткір қырлы заттардың үстінен тарту, үстіне ауыр заттарды қою, қуат сымын байлау және аспапты қуат сымынан ұстап тасу.
- **Сәбилер мен кішкентай балалардың орауыш материалмен ойнауына рұқсат етпеңіз, бұл тұншығып қалуына әкелуі мүмкін.**
- **Қуат сымы мен қуат ашасы бүлінген немесе қуат ашасы үйдегі электр желісінің розеткасына дұрыс жалғанбаған жағдайда аспапты пайдалануға болмайды.**
  ➜ Егер қуат сымы бүлінген болса, қатерге жол бермеу үшін оны құрылғының өндірушісі, оның қызмет көрсетуші технигі немесе сол дәрежедегі білікті маман ауыстыруға тиіс.
- **Пісірме табақты, пісіру сөрелерін немесе тамақ пісіретін басқа ыдысты құрылғының ішіне қоймас бұрын белгісіз заттардың қоса жүрмегенін тексеріңіз, себебі олар жазатайым жағдайға әкелуі мүмкін.**
- **Қуат ашасын дымқыл қолмен сұғуға немесе суыруға болмайды.**
- **Аспапты, қуат сымы мен қуат ашасын суға батыруға немесе үстіне су және (немесе) кез келген сұйықтық шашуға болмайды.**
- **Қуат сымының үстелдің немесе сәкінің шетінен салбырап тұруына немесе ыстық беттерге тиюіне жол бермеңіз.**
- **Тамақ пісірген кезде қыздырғышқа басқа заттың тиюіне жол бермеңіз.**
- **Пісірме табаққа қыздыру үшін май құймаңыз.**

Қауіпсіздік шаралары

Осы сақтандыру шараларын әрқашан ұстаныңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

Электр тоғы соғу, өрт шығу, күйіп қалу немесе елеулі жарақат алу қатеріне жол бермеу үшін.

- **Бұл құрылғы кемтар, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауапкершілік көтеретін адам құрылғыны пайдалануы жағынан қадағаламаса немесе нұсқау бермесе, олардың пайдалануына арналмаған.**
  Балалардың аспаппен ойнамауын қадағалап отыру керек.
- **Нәрестелер мен балаларды аспаптан, соның ішінде қуат сымынан аулақ ұстаңыз. Балалар аспаптарды дұрыс қолданбаудан болуы мүмкін қауіп-қатерлерді түсінбейді.**
- **Аспапты перделердің немесе басқа жанғыш материалдардың жанында немесе астында пайдалануға болмайды, себебі тағамдар пісіру барысында тұтануы мүмкін.**
- **Аспаптың жапсырмасында көрсетілген кернеудің жергілікті электр желісінің кернеуімен бірдей екеніне көз жеткізіңіз. Сондай-ақ, электр розеткасының асқын қызып кетуіне жол бермеу үшін басқа құрылғыларды сол розеткаға жалғамауға тырысыңыз. Алайда, егер бірнеше қуат ашасын жалғайтын болсаңыз, олардың жиынтық қуатының электр розеткасының атаулы қуатынан асып кетпеуін қамтамасыз етіңіз.**
- **Қуат ашасының розеткаға толық сұғылғанына көз жеткізіңіз.**
- **Аспап дұрыс жұмыс істеуі кенеттен тоқтап қалған жағдайда, оны пайдалануды дереу тоқтатып, тоқ көзінен ажыратыңыз.**
  <қалыптан тыс жағдайлар және бұзылып қалу>
  - Қуат ашасы мен қуат сымы қалыптан тыс ысып кетті.
  - Қуат сымы бүлінген немесе құрылғының қуаты үзіліп қалады.
  - Негізгі құрылғы майысқан, көзге байқалатындай бүлінген немесе әдеттен тыс ыстық.
  - Аспапты пайдаланған кезде шуыл шығарады.
  - Басқа да әдеттен тыс жайттар немесе ақаулық бар.

  ➜ Жоғарыда аталған жайттардың біреуі орын алған жағдайда, қуат сымын розеткадан суырыңыз да, техникалық қызмет көрсету үшін Panasonic компаниясының тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
- **Қуат ашасының шаңын жүйелі түрде сүртіп отырыңыз.**
  ➜ Қуат ашасын суырып, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.
- **Пайдаланардан бұрын пісірме табақты, пісіру сөресі мен қоқым жиналатын науаны тазалаңыз.**
- **Пешті пайдаланған кезде, қуат сымын байлауға және пештің аяқтарын айналдыра орауға болмайды.**
- **Сары май немесе джем жағылған нанды қыздыруға болмайды.**
- **Майы тым көп тағамдарды (мысалы, анчо кесектері т.с.с.) пісіру сөресінде ұстамаңыз.**
- **Түтіндеуге немесе өрт шығуын болдырмау үшін тағамның үстіне май тамуына жол бермеңіз.**
- **Саңылауларға еш нәрсе қыстыруға болмайды.**

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Электр тоғы соғуына, өрт шығуына, қоңырсуға, күйіп қалуға, терінің күлдіреуіне, жарақаттануға немесе мүліктің бүлінуіне жол бермеу үшін.

- **Аспапты осы нұсқаулықта суреттелгеннен басқа қандай да бір мақсатта пайдалануға болмайды.**
- **Аспапты мынадай жерлерде пайдалануға болмайды.**
  - Тегіс емес беттерде, кілемнің үстінде, ыстыққа төзбейтін беттерде немесе дастарқанда т.с.с. жерлерде.
  - Су шашырауы мүмкін жерлерде немесе жылу көзінің жанында.
  - Бақалшақ немесе соған ұқсас заттар сияқты ашық су көздерінің жанында.
- **Аспапты қабырғалардың, жиһаздың жанында немесе қондырылған ыдыс шкафы сияқты жабық жерлерде пайдалануға болмайды. (Бұл түсінің оңуына немесе майысуына себеп болуы мүмкін.)**
- **Аспапта тамақ пісірген кезде металл корпусының артқы жағы қатты ысып кетеді. Күйіп қалмас үшін пештің артын қабырғаға қаратып орналастырыңыз.**
  Аспапты пайдаланған кезде ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
  ➜ Печенье сияқты жанғыш тағамдарды пісірген кезде пешті қараусыз қалдыруға болмайды. Бүкіл пісіру барысында қадағалап жүруге тырысыңыз.
- **Тамақ пісіру кезінде түтін немесе от шықса, шыны есікті ашуға болмайды.**
  - Дереу таймерді өшіріп, қуат ашасын розеткадан суырыңыз.
  - Өрт сөнбей тұрып шыны есікті ашуға болмайды.
  - Өртті сумен сөндіруге болмайды.
- **Жез қалбырлар мен шыны шөлмектерді қыздыруға болмайды.**
- **Аспапты дымқыл қолмен ұстауға болмайды.**
- **Пайдаланған кезде қыздырғыш саңылауларды ұстауға, бөгеуге немесе жабуға болмайды.**
- **Пешті пайдалану барысында немесе пайдаланып болған бетте пештің корпусының үсті, пісірме табақ пен пісіру сөресі сияқты ыстық беткі қабаттарды ұстамаңыз.**
  Пайдалану барысында пеш тез ысып кетеді, ал беткі қабатының температурасы өте жоғары болады. Пайдаланып болғаннан кейін тазалар алдында суытып алыңыз.
  ➜ Пайдаланып болғаннан кейін ыстық жерлерге ерекше көңіл бөліңіз.

Қауіпсіздік шаралары

Осы сақтандыру шараларын әрқашан ұстаныңыз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Электр тоғы соғуына, өрт шығуына, қоңырсуға, күйіп қалуға, терінің күлдіреуіне, жарақаттануға немесе мүліктің бүлінуіне жол бермеу үшін.

- **Аспаптың үстіне немесе астына ешқандай зат қоюға болмайды.**

■ Пеш пен қабырғалардың немесе ас үй шкафтарының арасында бос орын қалдырыңыз. Тамақ пісіру кезінде қап-қара болып күйіп кеткен шам қабырға мен корпусты былғауы немесе тіпті асқын қызып кету салдарынан өртке себеп болуы мүмкін.

- **Пеште пышақты, өткір заттарды немесе саймандарды қолданбаңыз, себебі қыздырғыш бүлінуі мүмкін.**
- **Сыртқы таймерді т.с.с. пайдалануға болмайды.**
  ➜ Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.
- **Алюминий жұқалтырды екінші қайтара пайдалануға болмайды.**
- **Аспапты пайдаланған кезде оны назардан тыс қалдыруға болмайды.**
- **Тағамдарды керегінен артық қыздыруға болмайды.**
- **Пергамент қағазды немесе аспаздық қағазды пайдалануға болмайды.**
- **Қағаздан жасалған аспаздық тостақты немесе табаны пайдалануға болмайды. (Бұл өрт шығуына себеп болуы мүмкін).**
- **Құрылғыны мықты, құрғақ, таза, тегіс, ыстыққа төзімді үстелге орналастырыңыз.**
- **Аспапты пайдаланған кезде қоқым науасының таза болуын әрі дұрыс орнатылуын қамтамасыз етіңіз.**
- **Құрылғыны пайдалану кезінде оның қуат сымына сүрініп немесе шалынысып қалудан сақ болыңыз.**
- **Құрылғыны тоқ көзінен ажырату үшін қуат сымынан тартуға болмайды. Керісінше, сымды ажырату үшін ашадан ұстаңыз.**
- **Аспап пайдаланылмаған кезде, оны жылжытудан немесе тазалаудан бұрын қуат ашасын розеткадан суырыңыз.**
- **Аспапты қозғаудан, тазалаудан және сақтауға қоярдан бұрын суытып алыңыз.**
- **Пайдаланып болғаннан кейін құрылғыны, әсіресе тағаммен жанасатын беткі қабаттарын тазалаңыз. (KZ17-беттегі «Тазалау тәсілі» тармағын қараңыз)**
- **Бұл құрылғы тек үйде пайдалануға арналған.**

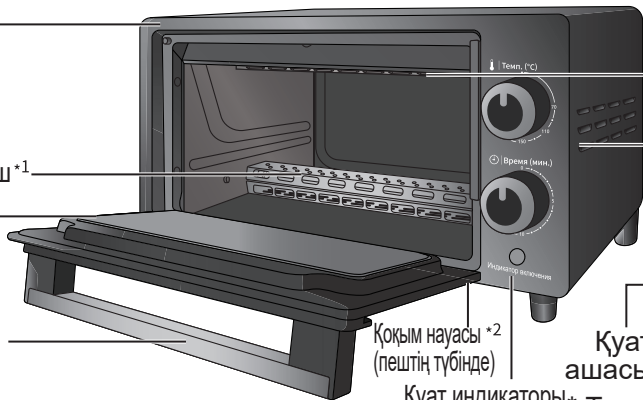
Маңызды ақпарат

- **Бұл құрылғыны құлатып алмаңыз, оған нұқсан келуі мүмкін.**
- **Шыны есік ашық тұрғанда оның үстіне ештеңе қоймаңыз немесе күшпен баспаңыз.**
- **Шыны есікті артық күшпен соқпаңыз.**
- **Керек болмаса, аспапты қыздырмаңыз.**
- **Аспапты су құйылған ыдысқа немесе ашық су көздеріне жақын қоюға болмайды.**
- **Аспапты пайдаланардан бұрын әр кез оның іші мен бөлшектерінің таза болуын қамтамасыз етіңіз.**

Таңбаланған бөлшектің ыстық болуы мүмкін екенін және абайламастан ұстауға болмайтынын білдіру үшін.

Бөлшек атаулары және жұмыс істеу туралы нұсқаулар

Шағын-пеш



Тоқ розетканың түрі суреттен басқа болуы мүмкін.

Температура мен уақытты басқару тетігі

Температураны басқару тетігі:

- Температураны 70 ºC пен 230 ºC арасында орнатуға болады.
- Температураны орнату үшін рецепті қараңыз (KZ12 - KZ15 бетті қараңыз).

Таймер:

- Таймерді 0 - 15 минут аралығына орнатуға болады. Пештің параметрлерін орнатқаннан кейін қоңырау үні пісірудің аяқталғанын білдіреді.
- Егер пісіруді аяқтағыңыз келсе, таймерді қайтадан "0" мәніне бұраңыз.
- Егер 5 минуттан аз пісіргіңіз келсе, таймерді 5 минуттан асырып қойыңыз да, содан кейін қайтадан қалаған уақытқа бұраңыз.

Ескертпе

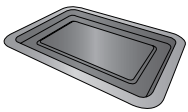
*1 ● Пісіріліп жатқан тағамға көңіл аударыңыз. Бұл жерге тиіспеңіз.

*2 ● Пайдаланардан бұрын қоқым науасының тиісті орнында тұрғанына көз жеткізіңіз. (KZ9 бетті қараңыз)

● Пайдаланып болғаннан кейін әбден суыған кезде міндетті түрде тазалаңыз.

Бөлшектер

Пісірме табақ

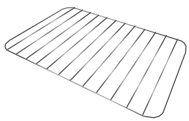


Майлы тамақты пісіруге арналған.

※Пісірме табаққа қоқым жабыспас үшін оған алюминий жұқалтырдың бір қабатын төсеуді ұсынамыз.

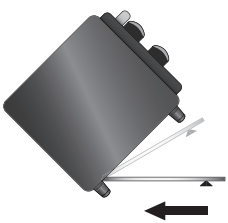
※Егер пісірме табаққа май қатқан болса, пайдаланардан бұрын оны тазалау керек.

Пісіру сөресі



Нан мен басқа тағамдарды пісіруге және пісіру үшін пайдаланылатын ыдыс-аяқты орналастыруға арналған.

※Пісіру сөресін пайдаланардан бұрын қоқым мен майдың түсуіне жол бермеу үшін қоқым науасының орнына дұрыс қойылғанына көз жеткізіңіз.



Итеру бағыты

Қоқым науасы

Майлы емес тамақты пісіргеннен түскен қалдық пен майды жинауға арналған.

※Пісіру науасын қалай ашу керек

1. Пешті 45 градус бұрышпен жоғары қарай көтеріңіз.
2. Қоқым науасын ашу үшін тұтқаны төмен басыңыз.

※ Қоқым науасы пештен төмен тұрады. Оны абайлап орнатыңыз.

※ Қоқым науасы былғанған болса, оны пайдалануға болмайды. (Бұл үстелді жандыруы немесе нанның толық піспеуіне себеп болуы мүмкін.)

Пісірме табақты ұстаушы

Пісірме табақ пен пісіру сөресін ұстап тұруға арналған.

※Пісірме табақты ұстаушы пайдалану әдісі

Астыңғы ілмек

Пісіру сөресін алу үшін. Пісіру сөресін алардан бұрын астыңғы екі ілмектің оған бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

Үстіңгі ілмек

Пісірме табақты алу үшін. Пісірме табақты алардан бұрын үстіңгі екі ілмектің оған бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

Пайдалану алдында

Әуелі барлық орауыш материалдар мен таспаны алып тастаңыз; аспапты алғаш рет немесе ұзақ уақыт пайдаланбағаннан кейін пайдаланар алдында төмендегі қадамдарға сәйкес тазалаңыз.

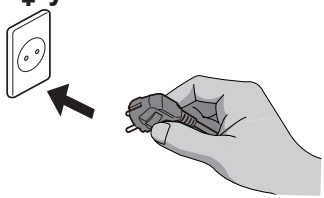
1. Барлық керек-жарақтарын тазалаңыз. (KZ17 бетті қараңыз)
2. Температураны басқару тетігін 230 ºC мәніне қойыңыз да, таймерді 10 минут пісіру уақытына орнатыңыз.

Ескертпе

- Аспапты алғаш рет пайдаланған кезде иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және тасымалдауға арналған қыздырғыштың тұздан жемірілуінен қорғайтын қабаттан болады.
- Пешті алғаш рет бос іске қосқан кезде шуыл шығаруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.
- Пешті бос пайдаланған кезде пештен шамалы түтін мен иіс шығуы мүмкін. Түтінді тарату үшін есікті ашыңыз. Келесі жолы мұндай жағдай ешқашан болмайды.
- Пешті бос пайдаланғаннан кейін әбден суығанша күтіңіз.

Қолдану тәсілі

1 Қуат ашасын розеткаға сұғу



2 Пешке тағамды салып, шыны есігін жабу

- Тағамды пісірме табақтың немесе пісіру сөресінің ортасына қойыңыз.
- Тамақ пісіп жатқанда шыны есікті ашпаңыз.

3 Температураны орнату

- Температураны тағамның түрі мен жеке қалауыңызға сәйкес орнатыңыз.

4 Пісіру басталатын уақытты орнату

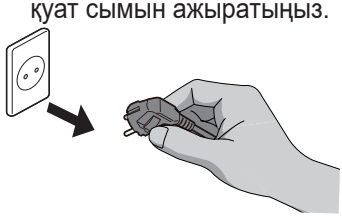
- Қалаған пісіру уақытын таңдаңыз.
- Таймерді нөлге бұру арқылы пісіруді тоқтатуға болады.

5 Пісіргеннен кейін тағамды алып шығу (пісірме табақты ұстаушы көмегімен немесе жылу оқшаулау қолғап)

- Шыны есікті ашқан кезде сақ болыңыз, себебі дастарқанға тартылатын мөлшері мен пішіні әр түрлі тағамдар пісіру сөресінен құлап кетуі мүмкін.

6 Қуат ашасынан ұстаңыз да, қуат сымын ажыратыңыз

- Пайдаланып болғаннан кейін қуат сымын ажыратыңыз.



Мәзір

Печеньесі

Азық-түлік

Тұздалмаған сары май.....25 г
Құмшекер .....20 г
Глютені аз ұн .....65 г
Жұмыртқа (шайқалған) .....15 г

Алдын ала қыздыру уақыты: 10 минут
Пісіру уақыты: 12 минут
Температура: 210 °C

Пісіру әдісі

1. Сары майды шағын толқынды пештің қатты қызуына 1 минут ерітіп, жұмсартыңыз. Ұнды елеңіз.
2. Шайқалған жұмыртқа мен құмшекерді араластырып, ерітілген сары майды қосыңыз.
3. Ұнды аз-аздан қосыңыз да, ол әбден араласқанша илеңіз. Пешті 10 минут алдын ала қыздырып алыңыз.
4. Пісірме табаққа алюминий жұқалтыр төсеңіз. Бір қабат сұйық маймен майлаңыз. Қамырды 15 грамнан алюминий фольгаға жайып салыңыз. 12 минут пісіріңіз.

Майқоспа тоқаш

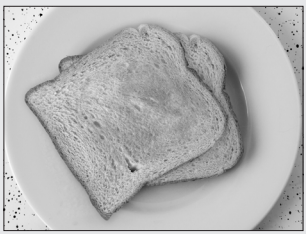
Азық-түлік

Майқоспа тоқаш ..... 3 бөлке

Пісіру уақыты: 3 минут
Температура: 190 °C

Пісіру әдісі

1. Майқоспа тоқаштарды пісірме табаққа салыңыз.
2. Пісірме табақты пешке қойыңыз да, 3 минут пісіріңіз.



Қуырма нан

Азық-түлік

Нан.....2 тілім (шамамен 2 см)

Пісіру уақыты: 3 минут
Температура: 230 °C

Пісіру әдісі

1. Нанды пешке салыңыз да, 3 минут пісіріңіз.

Пісірілген тәтті картоп

Азық-түлік

Тәтті картоп (тілінген)..... 8 тілім

Алдын ала қыздыру уақыты: 10 минут
Пісіру уақыты: 15 минут
Температура: 230 °C

Пісіру әдісі

1. Тәтті картопты қалыңдығы шамамен 1,5 см / 45 г кесектерге тураңыз. Картопты пісірме табаққа салыңыз.
2. Пісірме табақты алдын ала 10 минут қыздырылған пешке қойыңыз. 15 минут пісіріңіз.

Мәзір

Тауықтың қанаты

Азық-түлік

Тауықтың қанаты.....250 г
Сарымсақ ..... 3 тілім
Соя тұздығы .....80 г
Су .....4 ас қасық (60 г)
Қант.....12 г
Қара бұрыш ..Тиісті мөлшер
Бал .....7 г

Алдын ала қыздыру уақыты: 10 минут
Пісіру уақыты: 15 минут
Температура: 230 °C

Пісіру әдісі

1. Тауықтың қанаттарын соя тұздығы, су, қант пен қара бұрыш қоспасына салып, 2 сағат тұздықтаңыз.
2. Пісірме табаққа алюминий жұқалтыр төсеңіз. Бір қабат сұйық маймен майлаңыз. Тауық қанаттарындағы соя тұздығы кеткенше оларды тоңазытқышқа қойып құрғатыңыз. Тауық қанаттарына бал жағыңыз.
3. Пешті 10 минут алдын ала қыздырып алыңыз. Тауық қанаттарын пісірме табаққа салыңыз да, 15 минут пісіріңіз.

Тауық нагеттері

Азық-түлік

Мұздатылған тауық нагеттері ..... 8 дана

Алдын ала қыздыру уақыты: 10 минут
Пісіру уақыты: 15 минут
Температура: 230 °C

Пісіру әдісі

1. Оларды алюминий жұқалтыр төселген пісірме табаққа салыңыз.
2. Пешті 10 минут алдын ала қыздырып алыңыз. Табақты пешке қойыңыз да, 15 минут пісіріңіз.

Кремді көкөніс

Азық-түлік

- Г Қырыққабат (туралған)...140 г
- А Сарымсақ (жаншылған)...3 тілім
- Қара бұрыш .....Бір шөкім
- Г Кілегей.....8 г
- Ұн .....10 г
- В Сүт .....100 г
- Қара бұрыш.....Бір шөкім
- Тұз..... Бір шөкім
- Пармезан ірімшігі.....Қажетіне қарай

Алдын ала қыздыру уақыты: 10 минут
Пісіру уақыты: 15 минут
Температура: 230 °C

Пісіру әдісі

1. Қырыққабатты шағын кесектерге тураңыз. Сарымсақты езіңіз.
2. Сарымсақты қатты қызған майға қызарғанша қуырыңыз. А тобындағы азық-түліктің бәрін табаға салыңыз да, шамамен 3 минуттай қуырыңыз.
3. Екінші табаға сары майды ерітіп, ұн қосыңыз да, езілгенше араластырып тұрып қуырыңыз. Сүтті және В тобындағы басқа азық-түліктің бәрін ақырындап қосып, қою езбеге айналғанша араластырыңыз.
4. А тізіміндегі азық-түлікті қызуға төзімді ыдысқа салып, В тізіміндегі азық-түлікті қосыңыз. Пармезан ірімшігін қосып, пісірме табаққа салыңыз. Алдын ала қыздырылған (10 минут) пеште 15 минут пісіріңіз.

Тамақ пісірудің маңызды тұстары

- Мәзірде көрсетілген стандартты уақыт тағамның температурасына, түріне, дастарқанға тартылатын мөлшеріне (салмағына) және пісіру үшін пайдаланылатын ыдысқа қарай әр түрлі болуы мүмкін. Осы мәндерді нақты тағамды пісіру қажеттіліктеріне қарай өзгертіңіз.
- Тағамды пісірме табақтың немесе пісіру сөресінің ортасына қойыңыз.
- Пісіру барысында шыны есікті ашуға болмайды (себебі пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін).
- Шағын-пеште тағамды булауға немесе бұқтыруға болмайды (себебі пештің дұрыс жұмыс істемеуіне себеп болуы мүмкін).
- Ірі картоп сияқты тағымды жұқалтырмен пісірген кезде, жұқалтырдың қыздырғышқа тиюіне жол бермеу үшін сақтық танытыңыз. (Жұқалтыр балқып кетіп, қыздырғыштың беткі қабатына жабысып қалып, аспаптың бұзылуына әкелуі мүмкін).
- Пісірерден бұрын тағамға пайдаланылатын азық-түлікті жібітіп алыңыз.
- Тағамның қыздырғыштың қақпағына тиюіне жол бермеңіз.
- Пісірерден бұрын аспапты міндетті түрде тазалаңыз. (Әйтпесе бұл пісірілетін тағамның түсіне әсер етуі мүмкін.)
- Рецептегі пісіру уақыты тек мысал ретінде берілген. Пісіру уақытын тағамның түрі мен мөлшеріне қарай лайықтаңыз. Температураны тағамның өзіңізге қажетті түрі сәйкес лайықтаңыз.
- Пісіру барысында әрқашан тағамның күйін тексеруді ұмытпаңыз.
- Нан пісіргеннен басқа жағдайларда, пісіруден бұрын пешті қыздырып алыңыз. (Әйтпесе тағам күйіп кетуі немесе ұзағырақ уақытты қажет етуі мүмкін.)
- Егер тағам әбден піспесе, қосымша пісіру үшін таймерді пайдаланыңыз.

Үздіксіз пісіру	• Қатарынан екі рет пісіргенде, екінші рет пісіру уақытын азайтыңыз. * Қайтадан пісірерден бұрын электр пеш суығанша күте тұрған дұрыс. Тағам жеткілікті түрде ысымаса, пісіру уақытын өзгертіңіз.
Қою және ұзын тағамды пісіру	• Тағамның қатты немесе шала пісуіне жол бермес үшін бетіне алюминий жұқалтыр жабыңыз. • Алюминий жұқалтырды пайдаланған жағдайда, жұқалтырдың қыздырғышқа тиюіне жол бермеңіз.
Майлы тағам	• Май шашырамас үшін етті немесе балықты (мысалы, анчо кесектері т.с.с.) кичине-пешке салардан бұрын алюминий жұқалтырға ораңыз. Тағамды алюминий жұқалтырға орамастан пісіруге болмайды.

Тазалау тәсілі

Пайдаланып болғаннан кейін аспапты міндетті түрде тазалаңыз. (Дұрыс тазаланбаған аспап өртке немесе қатерге себеп болуы мүмкін.)

Абайлаңыз

- Тазаламас бұрын пеш суығанша күтіңіз.
- Құрылғыны эфир майымен, еріткішпен, спиртпен, ағартқышпен, жылтыратқыш ұнтақпен, металл шөткемен немесе нейлон шөткемен тазалауға болмайды, себебі корпусы бүлінуі мүмкін.
- Тазалағаннан кейін пісірме табақты, пісіру сөресі мен қоқым науасын бастапқы орнына қайтарыңыз. (KZ8 - KZ9 бетті қараңыз)
- Бұл аспаптың ешқандай бөлшегін ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.
- Шыны есікті абайлап жабыңыз. Шыны есік шытынаған немесе бүлінген болса, пешті пайдалануға болмайды.
- Пісіру сөресінің үстіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Тазалап болғаннан кейін пештің ішінің құрғақ әрі жинақы болуын қамтамасыз етіңіз. Олай етпесеңіз, бұл құрылғыны тот басуына себеп болуы мүмкін.

Негізгі блок пен ішкі камера

Оны сығылған шүберекпен тазалап сүртіңіз.
* Қыздырғышты сүртуге БОЛМАЙДЫ. (себебі ол бүлінуі мүмкін).

Шыны есік

Оны суға араластырылған жуғыш затпен (бейтарап) және жұмсақ жөкемен жуыңыз, шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

Пісіру сөресі / Пісірме табақ / Қоқым науасы

Оны суға араластырылған жуғыш затпен (бейтарап) және жұмсақ жөкемен жуыңыз, сумен шайып, ауада кептіріңіз.
Пісірме табаққа немесе пісіру сөресіне жабысып қалған, кетуі қиын тағам қалдығы турасында: үстіне шамалы ыстық су құйыңыз да, тазалардан бұрын сәл қалдыра тұрыңыз.

Ақаулықтарды анықтау

Техникалық қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын төмендегілерді тексеріңіз.

Ақаулықтар	Себебі және шешімі
Пісірудің сәтсіз болуы	• **Қуат ашасы толық сұғылмаған.** ➜ Қуат ашасын розеткаға түгелдей сұғыңыз. • **Қате орын алды** ➜ Сатып алған жерге немесе Panasonic сервис орталығына хабарласыңыз.
Иіс	• **Пісіру уақыты тым ұзақ.** ➜ Пештің тоғын өшіріңіз, қуат сымын ажыратыңыз да, пештен иіс шығаратын тағамды алып тастаңыз. • **Пісірме табақтан иіс шығады немесе пісіру сөресінде тағам қалдығы бар.** ➜ Пісірме табақ пен пісіру сөресін тазалаңыз. • **Қоқым науасында май тамшылары немесе қоқым жоғын тексеріңіз.** ➜ Қоқым науасын тазалаңыз.

Техникалық сипаттамалары

Қуатпен жабдықтау	220 Вольт ～ 50 Гц		
Қуат тұтыну мөлшері	1000 Вольт		
Сыйымдылығы	9 Л		
Пеш ішінің температурасы	Орнатылған мән: 70 - 230 °C (ауытқу: ± 30 ºC)		
Автоматты термолатор	Реттелетін термостат	Функцияларды ауыстыру (шамамен алғанда)	Үстіңгі қыздырғыш 510 Вт
Таймер	15 минут		Астыңғы қыздырғыш 490 Вт
Таза салмағы (шамамен алғанда)	3,1 кг		
Қуат сымының ұзындығы	1,0 м		
Өлшемі (шамамен алғанда) Сыртқы өлшемдері	Ені: 36,6 см Тереңдігі: 27,4 см Биіктігі: 20,4 см		
Өлшемі (шамамен алғанда) Ішкі камера	Ені: 26,9 см Тереңдігі: 20,2 см Биіктігі: 16,9 см		

- Қуат ашасы розеткаға сұғылғаннан кейінгі резервтік қуат 0 Вт.

Ақпарат

<Ескертпелер>

1. **Тегіс, берік бетке орналастырыңыз, тек алынатын бөлшектер немесе қозғалмайтын бөлшектерден басқа.**
2. **Жабық және құрғақ жерде сақтау керек.**
3. **Тасылмалдауды құлатусыз, аса вибрациясыз және басқа заттарға соғусыз жасау керек.**
4. **Кәдеге жаратуды ұлттық және жергілікті заңдарға сәйкес жасау керек.**

Сату шарттары өндірушімен орнатылмаған және мемлекеттің тауарды пайдаланудың ұлттық немесе жергілікті заңдарына сай болуы керек.

EAC

ӨНІМДІ СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Шағын-пеш
үлгілер: NT-H900* "Panasonic"

СЕРТИФИКАТТАЛҒАН ТЕСТБЭТ СО 119334, Мәскеу, Андреев жағалауы, 2 үй
«*» - өнімнің түсі мен нарығын анықтайтын әріптер мен сандар жиынтығы

Сәйкестену сертификаты :	№ ЕАЭС RU C-TW.ME10.B.00625/20
Сәйкестену сертификатының берілген күні :	10.09.2020
Сертификаттың жарамдылық мерзімі :	09.09.2025
Қызмет ету мерпзімі :	7 (жеті) жыл
Шығарылған ел:	Қытай

Ескертпе :

Дайындалу күнін (жыл, ай) Сіз негізгі буйымның артқы жағында орналасқан нөмір бойынша анықтай аласыз

Нөмір : XXXX XX XX

- 7-ші және 8-шы сандар: күні (санда)
  1-ші - 01, 2-ші - 02, 3-ші - 03
- 5-ші және 6-ші сандар: айы (санда)
  01 - қаңтар, 02 - ақпан, …12 - желтоқсан
- 1-ші және 2-ші және 3-ші және 4-ші сандар: жылы

ӨНІМДІ СӘЙКЕСТІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТЫ

Шағын пеш "Panasonic", NT-H900, NT-H900KTQ үлгілері ТР ЕАЭС 037/2016 талаптарына сай келеді

Мағлұмдаушы:	ЖШС «Панасоник Рус» Ресей,115191, Мәскеу, Б. Тульская к-сі, 11 үй
Сәйкестік туралы декларация:	ЕАЭС N RU Д-TW.PA01.B.39383/20
Декларацияның тіркелген күні:	2020/5/8
Декларация дейін жарамды:	2025/5/7

Өндіруші:
Панасоник Тайвань Ко., ЛТД.
579, Юан-Шан Роад, Чунг-Хо Дистрикт, Нью Тайпей Сити, 235 Тайвань
Қытайда жасалған

Շնորհակալություն Panasonic-ի այս արտադրանքը գնելու համար:

- Խնդրում ենք ուշադիր կարդալ այս հրահանգները՝ սարքը ճիշտ և անվտանգ օգտագործելու համար:
- Նախքան այս ապրանքն օգտագործելը՝ **հատուկ ուշադրություն դարձրեք «Անվտանգության նախազգուշական միջոցներ» և «Կարևոր տեղեկություններ» (Տե՛ս էջ AM3 - AM7)**
- Խնդրում ենք պահպանել այս Օգտագործման հրահանգները հետագայում կիրառման համար:
- Panasonic ընկերությունը պատասխանատվություն չի կրում այս ապրանքի ոչ պատշաճ օգտագործման կամ հրահանգի կանոնները չպահպանելու համար:

Բովանդակություն էջ

Անվտանգության նախազգուշական միջոցներ	AM3
Կարևոր տեղեկություններ	AM7
Մասերի անվանումներ և օգտագործման հրահանգներ	AM8
Նախքան օգտագործելը	AM10
Ինչպես օգտագործել	AM11
Մենյու	AM12
Թխելու համար կարևոր խորհուրդներ	AM16
Ինչպես մաքրել	AM17
Անսարքությունների բացահայտում և վերացում	AM18
Տեխնիկական մասնագրեր	AM18
Տեղեկություններ	AM19

Անվտանգության նախազգուշական միջոցներ

Խնդրում ենք միշտ հետևել անվտանգության այս կանոններին:

Օգտագործողի, այլ անձանց պատահարների կամ վնասվածքների և գույքի վնասման կանխարգելման համար հետևեք հետևյալ հրահանգներին:

■ **Հետևյալ գծապատկերները տարբերակում և բացատրում են սխալ գործարկման արդյունքում պատճառված վնասի աստիճանը:**

⚠ **ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.**	Ցույց է տալիս հավանական վտանգ, որը կարող է հանգեցնել լուրջ վնասվածքի կամ մահվան:
⚠ **ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ.**	Ցույց է տալիս հավանական վտանգ, որը կարող է հանգեցնել վնասվածքի կամ գույքի վնասի:

■ **Այս նշանը ցույց է տալիս պարտադիր կատարման համար պահանջներ:**

⃠ **Սա արգելքի նշան է:**	❗ **Սա կատարման նշան է:**

⚠ ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ

Էլեկտրահարման, հրդեհի, այրվածքների կամ վնասվածքների վտանգից խուսափելու համար:

- **Մի՛ քանդեք, նորոգեք կամ փոփոխեք այս սարքը:**
  ➜ Խորհրդակցեք վաճառքի կետի կամ Panasonic-ի սպասարկման կենտրոնի հետ:
- **Մի՛ վնասեք էլեկտրական լարը կամ էլեկտրական խրոցը:**
  Հետևյալ գործողությունները խստիվ արգելվում է կատարել:
  Սարքի փոփոխում, շոշափում կամ տեղադրում ջեռուցող տարրերի կողքին, կռում, թեքում, քարշ տալ սուր եզրերի վրայով, ծանր առարկաների տեղադրել վրան, էլեկտրական լարը կապել և սարքը էլեկտրական լարից տեղափոխել:
- **Թույլ մի տվեք երեխաներին խաղալ փաթեթավորման նյութերի հետ, ինչը կարող է հանգեցնել խեղդվելուն:**
- **Մի օգտագործեք սարքը, եթե էլեկտրական լարը կամ էլեկտրական խրոցը վնասված են, կամ էլեկտրական խրոցը թույլ է մտնում վարդակի մեջ:**
  ➜ Եթե էլեկտրական լարը վնասված է, այն պետք է փոխարինվի արտադրողի, դրա սպասարկման գործակալի կամ նման որակավորված անձի կողմից՝ վտանգից խուսափելու համար:
- **Նախքան ձեր արտադրանքի մեջ թխելու տապակը, եփելու ցանցը կամ թխելու այլ սարքավորումներ տեղադրելը, համոզվեք, որ դրանց կպած անհայտ առարկաներ չկան, քանի որ դրանք կարող են հանգեցնել դժբախտ պատահարների:**
- **Մի միացրեք կամ անջատեք էլեկտրական խրոցը խոնավ ձեռքերով:**
- **Մի ընկղմեք սարքը, էլեկտրական լարը և էլեկտրական խրոցը ջրի մեջ և մի ցողեք դրանք ջրով և/կամ որևէ հեղուկով:**
- **Թույլ մի տվեք, որ էլեկտրական լարը կախվի սեղանի կամ աթոռի ծայրից կամ դիպչի տաք մակերեսներին:**
- **Թխելիս խուսափեք առարկաների ջեռուցիչին դիպչելուց:**
- **Թխելու տապակի մեջ մի լցրեք ձեթ կամ յուղ տաքացնելու համար:**

Անվտանգության նախազգուշական միջոցներ

Խնդրում ենք միշտ հետևել անվտանգության այս կանոններին:

ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ

Էլեկտրահարման, հրդեհի, այրվածքների կամ վնասվածքների վտանգից խուսափելու համար:

- **Այս սարքը նախատեսված չէ ֆիզիկական, զգայական և մտավոր թերի ունակություններով անձանց կամ փորձի և գիտելիքների պակաս ունեցող անձանց կողմից (ներառյալ երեխաների) օգտագործման համար, քանի դեռ նրանք չեն գտնվում վերահսկողության տակ կամ չեն ստացել հրահանգներ՝ սարքի օգտագործման վերաբերյալ իրենց անվտանգության համար պատասխանատու անձի կողմից: Երեխաները պետք է վերահսկվեն, որպեսզի նրանք չխաղան սարքի հետ:**
- Նորածիններին և երեխաներին միշտ հեռու պահել սարքից, ներառյալ էլեկտրական լարը: Երեխաները չեն գիտակցում այն վտանգները, որոնք, ամենայն հավանականությամբ, տեղի կունենան սարքերի ոչ պատշաճ օգտագործման պատճառով:
- **Մի՛ օգտագործեք ձեր արտադրանքը վարագույրների կամ այլ դյուրավառ նյութերի մոտ կամ տակը, քանի որ սնունդը կարող է բոցավառվել թխելու ժամանակ:**
- **Համոզվեք, որ սարքի պիտակի վրա նշված լարումը նույնն է, ինչ ձեր էլեկտրական ցանցինը: Նաև խուսափեք նույն վարդակից այլ սարքեր միացնելուց՝ էլեկտրական գերտաքացումից խուսափելու համար: Այնուամենայնիվ, եթե միացնում եք մի քանի էլեկտրական խրոց, համոզվեք, որ ընդհանուր լարումը չի գերազանցում վարդակի անվանական լարումը:**
- **Համոզվեք, որ էլեկտրական խրոցն ամբողջությամբ մտցված է վարդակի մեջ:**
- **Սարքի ոչ պատշաճ աշխատանքի կասկած ունենալու դեպքում անմիջապես դադարեցրեք սարքի օգտագործումը և անջատեք այն հոսանքից:**
  <ոչ նորմալ աշխատանք և կոտրվածք>
  - Էլեկտրական լարը և խրոցը ոչ նորմալ տաքանում են:
  - Էլեկտրական լարը վնասված է կամ հոսանքն անջատված է:
  - Սարքի հիմնական կաղապարը դեֆորմացվել է, ունի տեսանելի վնասներ կամ արտասովոր տաք է:
  - Ձեր արտադրանքն աշխատանքի ժամանակ աղմկում է:
  - Առկա է այլ արտասովոր երևույթ կամ անսարքություն:

  ➜ Վերոհիշյալ իրավիճակների որևէ մեկի առկայության դեպքում խնդրում ենք անմիջապես անջատել էլեկտրական լարը և զանգահարել Panasonic-ի հաճախորդների սպասարկման կենտրոն՝ տեխնիկական սպասարկման համար:
- **Պարբերաբար մաքրեք էլեկտրական խրոցի փոշին:**
  ➜Դուրս հանեք խրոցը և մաքրեք չոր լաթով:
- Նախքան օգտագործելը մաքրեք թխելու տապակը, պատրաստման ցանցը և փշուրների սկուտեղը:
- **Ձեռոցն օգտագործելիս մի՛ կապեք էլեկտրական լարը և մի՛ փաթաթեք այն ջեռոցի ոտիկների շուրջ:**
- **Պատրաստման ցանցի վրա մի՛ տաքացրեք որևէ հաց, որի վրա քսված է կարագ կամ ջեմ:**
- **Մի՛ պահեք շատ ձեթոտ որևէ սնունդ (օրինակ՝ անձրուկի կտորները և այլն) պատրաստման ցանցի վրա:**
- **Թույլ մի տվեք, որպեսզի ձեթը կաթա սննդից տաքացվող տարրերի վրա՝ կրակից կամ ծխից խուսափելու համար:**
- **Մի տեղադրեք բացերի մեջ որևէ առարկա:**

⚠ ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Էլեկտրահարումից, հրդեհից, այրվածքներից, վնասվածքներից կամ գույքի կորստից խուսափելու համար:

- **Արգելվում է օգտագործել սարքը որևէ այլ նպատակով, քան այս հրահանգներում նկարագրվածները:**
- **Արգելվում է օգտագործել սարքը հետևյալ վայրերում:**
  - Ոչ հարթ մակերեսների, գորգերի, ոչ ջերմակայուն մակերեսների կամ սփռոցների և այլնի վրա:
  - Վայրերում, որտեղ այն կարող է ջրով ցողվել կամ ջերմային աղբյուրի մոտակայքում:
  - Ցանկացած ջրի բաց աղբյուրների կողքին, ինչպիսիք են լվացարանները կամ նմանատիպ:
- **Մի՛ օգտագործեք սարքը պատերի, կահույքի կամ կիսափակ տեղերում, ինչպիսիք են ներկառուցվածպահարանները: (Այն կարող է առաջացնել գունաթափում կամ դեֆորմացիա:)**
- **Թխելիս սարքի ետնային մետաղական պատյանը չափազանց տաքանում է: Խնդրում ենք տեղադրեք սարքի ետնամասը դեպի պատը՝ այրվածքներից խուսափելու համար:**
  Երբեք մի թողեք սարքն առանց հսկողության, երբ այն միացված է:
  ➜ Մի՛ թողեք ջեռոցն առանց հսկողության, երբ թխում եք դյուրավառ թխվածքներ, օրինակ՝ թխվածքաբլիթներ: Փորձեք վերահսկել ողջ ընթացքը:
- **Մի՛ բացեք ապակե դռնակը, եթե թխելու ընթացքում ծուխ է առաջանում:**
  - Անմիջապես անջատեք ժամաչափը և էլեկտրական լարը ցանցից:
  - Մի՛ բացեք ապակե դռնակը, մինչև կրակը չանցնի:
  - Մի՛ մարեք կրակը ջրով:
- **Մի՛ տաքացրեք պահածոների ամանները կամ ապակե շշերը:**
- **Մի դիպչեք սարքին թաց ձեռքերով:**
- **Մի՛ դիպչեք, փակեք կամ ծածկեք օդափոխիչներն օգտագործման ժամանակ:**
- **Մի՛ դիպչեք տաք մակերեսներին, ինչպիսիք են ջեռոցի վերնամասը, թխելու տապակը և պատրաստման ցանցը, երբ ջեռոցը միացրած է կամ անմիջապես դրանից հետո: Ջեռոցը հեշտությամբ տաքանում է օգտագործման ժամանակ և մակերեսի ջերմաստիճանն օգտագործման ժամանակ շատ բարձր է: Թողեք այն սառչի օգտագործելուց հետո:**
  ➜ Հատուկ ուշադրություն դարձրեք ջերմությանն օգտագործելուց հետո:
- **Սարքի կամ տակը ոչինչ մի՛ տեղադրեք:**

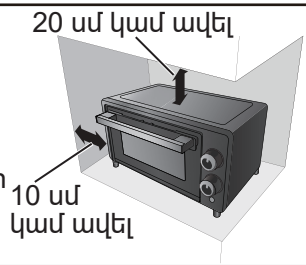
Հայերեն

Խնդրում ենք միշտ հետևել անվտանգության այս կանոններին:

⚠ ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Էլեկտրահարումից, հրդեհից, այրվածքներից, վնասվածքներից կամ գույքի կորստից խուսափելու համար:

■ Բաց տարածք թողեք ջեռոցի և պատերի կամ խոհանոցի դարակների միջև: Լամպը թխելու ընթացքում կարող է սևացնել պատը կամ դարակը կամ անգամ առաջացնել հրդեհ գերտաքացման պատճառով:



- **Մի՛ օգտագործեք դանակներ, սուր առարկաներ կամ գործիքներ ձեր ապրանքի վրա, քանի որ ջեռուցիչը կարող է վնասվել:**
- **Մի՛ օգտագործեք արտաքին ժամաչափ և այլն:**
  ➜ Այս սարքը նախատեսված չէ աշխատելու արտաքին ժամաչափով կամ առանձին հեռակառավարվող համակարգով:
- **Կրկնակի մի օգտագործեք ալյումինե թիթեղը:**
- **Մի թողեք սարքն առանց հսկողության օգտագործման ժամանակ:**
- **Մի՛ տաքացրեք սնունդը անհրաժեշտից ավելին:**
- **Մի՛ օգտագործեք մոմաթուղթ կամ պատրաստման թուղթ:**
- **Մի՛ օգտագործեք թխելու թղթե սպասք կամ ձևեր: (Դա կարող է հրդեհի պատճառ դառնալ:)**

- **Տեղադրեք սարքը պինդ, չոր, մաքուր հարթ ջերմակայուն աշխատանքային մակերեսի վրա:**
- **Համոզվեք, որ փշուրների սկուտեղը մաքուր է և ճիշտ տեղադրված՝ սարքն օգտագործելիս:**
- **Հետևեք, որ օգտագործման ժամանակ որևէ մեկը չդիպչի կամ փաթաթվի էլեկտրական լարին:**
- **Մի՛ քաշեք էլեկտրական լարից՝ անջատելու համար: Փոխարենը՝ պահեք խրոցից՝ լարը հանելու համար:**
- **Հանեք էլեկտրական խրոցը վարդակից, երբ սարքը չի օգտագործվում, նախքան տեղաշարժելը կամ մաքրելը:**
- **Թողեք, որպեսզի սարքը սառչի նախքան տեղաշարժելը, մաքրելը կամ պահելը:**
- **Օգտագործելուց հետո անպայման մաքրեք սարքը, հատկապես սննդի հետ շփվող մակերեսները: (Տես էջ AM17 «Ինչպես մաքրել»)**
- **Այս ապրանքը նախատեսված է միայն կենցաղային օգտագործման համար:**

Կարևոր տեղեկություններ

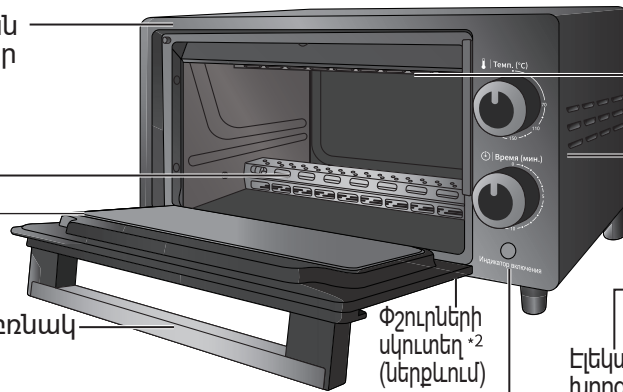
- Մի՛ գցեք այս սարքը, քանի որ այն կարող է վնասվել:
- Ապակե դռնակի վրա ոչինչ մի՛ տեղադրեք կամ ուժգին մի սեղմեք, երբ այն բաց է:
- Մի՛ հարվածեք ապակե դռնակին:
- Անտեղի մի՛ տաքացրեք սարքը:
- Մի՛ տեղադրեք այս սարքը լվացարանների կամ ջրի բաց աղբյուրներին մոտ:
- Ամեն անգամ նախքան սարքն օգտագործելը համոզվեք, որ սարքի ներսը և դրա մասերը մաքուր են:

Ցույց տալու, որ նշված առարկան կարող է տաք լինել և դրան պետք է զգուշորեն դիպչել:

Հայերեն

Մասերի անվանումներ և օգտագործման հրահանգներ

Մինի-վառարան



* Խրոցի ձևը կարող է տարբերվել նկարում պատկերվածից:

Ջերմության և ժամանակի կարգավորիչ

Ջերմության վերահսկման գլխիկ՝

- Ջերմությունը կարող է կայվել 70 °C-ից մինչև 230 °C:
- Ջերմությունը կայելու համար տես բաղադրատոմսը (Տե՛ս էջ AM12 - AM15):

Ժամաչափ.

- Ժամանակը կարող է կայվել 0 - 15 րոպե միջակայքում: Ջեռոցի ժամանակն ավարտվելուց հետո զանգն ազդարարում է, որ պատրաստումն ավարտվել է:
- Եթե ցանկանում եք ավարտել թխելը, պտտեք ժամաչափը հետ "0"-ի վրա:
- Եթե ցանկանում եք թխել 5 րոպեից պակաս, պտտեք ժամաչափը 5 րոպեից ետ և փոխեք այն ձեր ցանկալի թխելու ժամանակին:

Նշում

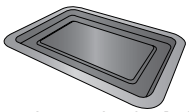
*1 • Ուշադրություն դարձրեք թխվող սննդին: Մի՛ դիպչեք դրան:

*2 • Նախքան օգտագործելը համոզվեք, որ փշուրների սկուտեղը դրած է ճիշտ դիրքով: (Տե՛ս էջ AM9)

- Օգտագործելուց հետո մաքրեք այն, երբ ամբողջովին սառչի:

Մասեր

Թխելու տապակ

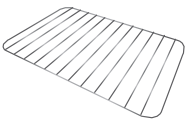


Յուղոտ սնունդ թխելու համար:

※ Կարող եք վրան փռել ալյումինե թիթեղ՝ թխելու տապակին փշուրները չկպնելու համար:

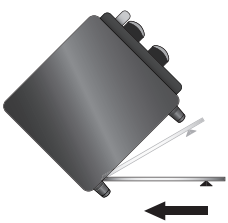
※ Թխելու տապակի վրա յուղային կեղտի առկայության դեպքում, այն լավ մաքրեք օգտագործելուց առաջ:

Պատրաստման ցանց



Հաց և այլ սնունդ թխելու համար, նաև թխելու ամանները տեղադրելու համար:

※ Պատրաստման ցանցն օգտագործելուց առաջ համոզվեք, որ փշուրների սկուտեղը տեղադրված է ճիշտ դիրքում, որպեսզի փշրանքները և յուղը չթափվեն ջեռոցի մեջ:



Սեղմելու ուղղություն

Փշուրների սկուտեղ

Ոչ յուղոտ սննդի պատրաստումից թափվող մնացորդների և յուղի հավաքման համար:

※ **Ինչպես բացել փշուրների սկուտեղը**

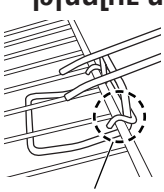
1. Բարձրացրեք ջեռոցը 45 աստիճան անկյան տակ:
2. Սեղմեք փշուրների սկուտեղի բռնակին՝ այն բացելու համար:

※ Փշուրների սկուտեղը ջեռոցի տակն է: Զգուշությամբ տեղադրեք այն:

※ Մի՛ օգտագործեք փշուրների սկուտեղը կեղտոտ վիճակում: (Դա կարող է հրդեհ առաջացնել աշխատանքային սեղանի վրա կամ ոչ բավարար թխման:)

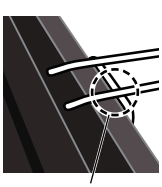
Թխելու տապակի բռնիչ

※ **Ինչպես օգտագործել թխելու տապակի բռնիչը**



Ստորին կեռիկ

Պատրաստման ցանցը հանելու համար: Համոզվեք, որ երկու հատակի կեռիկները միացված են պատրաստման ցանցին նախքան այն հանելը:



Վերին կեռիկ

Թխելու տապակը հանելու համար: Համոզվեք, որ երկու վերին կեռերը կցվել են թխելու տապակին նախքան այն հանելը:

Նախքան օգտագործելը

Նախապես հանեք բոլոր փաթեթավորման նյութերը և կպչուն ժապավենները, մաքրեք ձեր սարքը՝ նախքան այն առաջին անգամ օգտագործելը, կամ առանց օգտագործելու երկար ժամանակ պահելուց հետո:

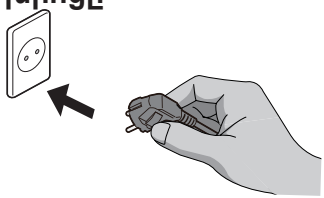
1. Մաքրեք բոլոր տարրերը: (Տե՛ս էջ AM17)
2. Պտտեք ջերմաստիճանի կարգավորիչը կայելու ջերմաստիճանը 230 °C-ի, և դրեք ժամանակաչափը 10 րոպե թխելու:

Նշում

- Առաջին անգամ ձեր արտադրանքը օգտագործելիս կարող է հոտ տարածվել: Սա նորմալ է և պայմանավորված է տեղափոխման համար տաքացուցիչի վրա աղի կոռոզիայից պաշտպանական ծածկույթով:
- Ջեռոցն առաջին անգամ միացնելու ժամանակ կարող է աղմուկ առաջացնել: Սա նորմալ է:
- Ջեռոցն առաջին անգամ միացնելու ժամանակ հնարավոր է առաջանա որոշ ծուխ և հոտեր: Բացեք դռնակը ծուխը հեռացնելու համար: Հաջորդ անգամ դա տեղի երբեք չի ունենա:
- Խնդրում ենք սպասել, որ ջեռոցը սառչի, մինչ այն առաջին անգամ օգտագործելը՝ պարապ ընթացքից հետո:

Ինչպես օգտագործել

1 Միացրեք էլեկտրական խրոցը



2 Դրեք սնունդը վառարանի մեջ և փակեք ապակե դռնակը

- Տեղադրեք սնունդը թխելու տապակի կամ պատրաստման ցանցի կենտրոնում:
- Մի բացեք ապակե դռնակը թխելու ժամանակ:

3 Կայեք ջերմաստիճանը

- Կայեք ջերմաստիճանն ըստ սննդի տեսակի և անձնական նախասիրության:

4 Կայեք թխելու ժամանակը:

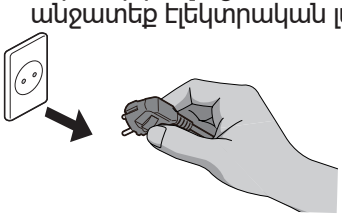
- Ընտրեք թխելու ցանկալի ժամանակը:
- Դուք կարող եք դադարեցնել թխելը՝ ժամաչափը զրոյի վերածելով:

5 Հանեք սնունդը թխելն ավարտելուց հետո (թխելու տապակի բռնիչով կամ ջերմամեկուսիչ ձեռնոցներով)

- Զգուշացեք ապակե դռնակը բացելիս, քանի որ տարբեր չափի և ձևի սնունդը կարող է ընկնել պատրաստման ցանցի վրայից:

6 Պահեք էլեկտրական վարդակը և անջատեք էլեկտրական լարը

- Օգտագործելուց հետո անջատեք էլեկտրական լարը:



Հայերեն

Մենյու

Թխվածքաբլիթներ

Բաղադրիչներ

Անալի կարագ ..... 25 գ
Շաքարավազ ..... 20 գ
Գյուտենի ցածր պարունակությամբ այուր. 65 գ
Ձու (հարած) ..... 15 գ

Նախնական տաքացման ժամանակը՝ 10 րոպե
Թխելու ժամանակը՝ 12 րոպե
Ջերմաստիճանը 210 ºC

Պատրաստման եղանակը

1. Հալեցրե՛ք և փափկեցրե՛ք կարագը՝ 1 րոպե օգտագործելով բարձր ջերմաստիճանի տակ միացրած միկրոալիքային վառարան: Այուրը մաղեք:
2. Հարե՛ք ձուն շաքարի հետ, այնուհետև ավելացրեք հալեցրած կարագը:
3. Դանդաղորեն ավելացրե՛ք այուր և խառնեք, մինչև ամբողջ այուրը լավ չխառնվի: Նախապես տաքացրե՛ք վառարանը 10 րոպե:
4. Թխելու համար թխելու տապակի վրա փռե՛ք այումինե մանրաթիթեղ: Քսե՛ք մեկ շերտ ձեթ: Գրտնակով տարածեք 15 գ խմորը այումինե փայլաթիթեղի վրա: Թխեք 12 րոպե:

Համեղուն բուլկի

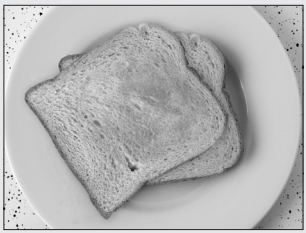
Բաղադրիչներ

Համեղուն բուլկիներ ..... հատ

Թխելու ժամանակը՝ 3 րոպե
Ջերմաստիճանը՝ 190 ºC

Պատրաստման եղանակը

1. Շարեք համեղուն բուլկիները թխելու տապակի վրա:
2. Տեղադրեք թխելու տապակը վառարանի մեջ և թխեք այն 3 րոպե:



Տոստեր

Բաղադրիչներ

Հաց... 2 կտոր (մոտավորապես 2 սմ)

Թխելու ժամանակը՝ 3 րոպե
Ջերմաստիճանը՝ 230 °C

Պատրաստման եղանակը

1. Տեղադրե՛ք հացը վառարանի մեջ և թխե՛ք 3 րոպե:

Թխած քաղցր կարտոֆիլի

Բաղադրիչներ

Քաղցր կարտոֆիլ (կտորներ).....8 կտոր

Նախնական տաքացման ժամանակը՝ 10 րոպե
Թխելու ժամանակը՝ 15 րոպե
Ջերմաստիճանը՝ 230 °C

Պատրաստման եղանակը

1. Կտրատեք քաղցր կարտոֆիլը մոտ 1,5 սմ / 45 գ տալաշների: Շարեք դրանք թխելու տապակի վրա:
2. Տեղադրեք թխելու տապակը 10 րոպե նախապես տաքացված վառարանի մեջ: Թխեք 15 րոպե:

Մենյու

Հավի թևիկներ

Բաղադրիչներ

Հավի թևիկներ ..... 250 գ
Սխտոր ..... 3 կտոր
Սոյայի սոուս ..... 80 գ
Ձուր ..... 4 ճաշի գդալ (60 գ)
Շաքար ..... 12 գ
Սև պղպեղ ..... Ըստ ճաշակի
Մեղր ..... 7 գ

Նախնական տաքացման ժամանակը՝ 10 րոպե
Թխելու ժամանակը՝ 15 րոպե
Ջերմաստիճանը՝ 230 °C

Պատրաստման եղանակը

1. Մարինացրե՛ք հավի թևիկները սոյայի սոուսով, ջրով, շաքարավազով և սև պղպեղով 2 ժամ:
2. Թխելու համար թխելու տապակի վրա փռե՛ք ալյումինե մանրաթիթեղ: Քսե՛ք մեկ շերտ ձեթ: Հավի թևիկներից հեռացրե՛ք մնացած մարինադի սոուսը՝ դրանք տեղադրելով սառնարան, մինչև որ դրանք չորանան: Հավի թևիկների վրա քսե՛ք մեղր:
3. Նախապես տաքացրե՛ք վառարանը 10 րոպե: Տեղադրե՛ք հավի թևիկները թխելու տապակի վրա և թխե՛ք 15 րոպե:

Հավի նագեթսներ

Բաղադրիչներ

Սառեցված հավի նագեթսներ ..... 8 կտոր

Նախնական տաքացման ժամանակը՝ 10 րոպե
Թխելու ժամանակը՝ 15 րոպե
Ջերմաստիճանը՝ 230 °C

Պատրաստման եղանակը

1. Դրանք դասավորե՛ք ալյումինե նրբաթիթեղով պատված թխելու տապակի վրա:
2. Նախապես տաքացրե՛ք վառարանը 10 րոպե: Տեղադրե՛ք տապակը վառարանում և թխե՛ք 15 րոպե:

Սերուցքով բանջարեղեն

Բաղադրիչներ

Γ Կաղամբ (կտրտած) .... 140 գ
A Սխտոր (մանրացրած)...3 կտոր
L Սև պղպեղ ..... Մի պտղունց
Γ Սերուցք..... 8 գ
Ալյուր ..... 10 գ
B Կաթ..... 100 գ
Սև պղպեղ.....Մի պտղունց
L Աղ.....Մի պտղունց
Պանիր պարմեզան…Ըստ պահանջի

Նախնական տաքացման ժամանակը՝ 10 րոպե

Թխելու ժամանակը՝ 15 րոպե

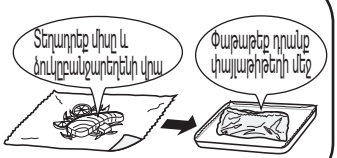
Ջերմաստիճանը՝ 230 °C

Պատրաստման եղանակը

1. Կաղամբը կտրատե՛ք մանր կտորների: Մանրացրեք սխտորը:
2. Խառնելով տապակե՛ք սխտորը մինչև այն դառնա ոսկեգույն: Դրե՛ք բոլոր Ա բաղադրիչները թավայի մեջ և տապակե՛ք մոտ 3 րոպե:
3. Առանձին թավայում հալեցրե՛ք կարագը և ավելացրե՛ք ալյուրը, խառնեք և տապակե՛ք, որ դառնա մածուկ: Լցրե՛ք կաթը և դանդաղորեն ավելացրե՛ք բոլոր մյուս Բ բաղադրիչները՝ խառնելով, մինչև այն չդառնա մածուկ:
4. Ա բաղադրիչները տեղադրեք ջերմակայուն տարայի մեջ և ավելացրեք Բ բաղադրիչները: Ավելացրեք պարմեզան պանիր, ապա դրեք թխելու տապակի վրա: Թխե՛ք նախապես տաքացված վառարանում (10 րոպե) 15 րոպե:

Թխելու համար կարևոր խորհուրդներ

- Մենյուի մեջ սահմանված ստանդարտ ժամանակը կարող է տարբեր լինել՝ կախված սննդի ջերմաստիճանից, տեսակից, մատուցվող չափից (քաշից) և թխման համար օգտագործվող ամանից: Խնդրում ենք հաշվի առնել այս պարամետրերը ըստ պատրաստման իրական կարիքների:
- Տեղադրեք սնունդը թխելու տապակի կամ պատրաստման ցանցի կենտրոնում:
- Թխելիս մի բացեք ապակե դռնակը (քանի որ պատրաստուպը կարող է հավասարաչափ չլինել):
- Մի պատրաստեք գոլորշու վրա կամ ջրով կերակուրը մի եթեք մինի-վառարանում (քանի որ դա կարող է անսարքություն առաջացնել):
- Փայլաթիթեղով պատրաստելիս, օրինակ՝ մեծ կարտոֆիլ թխելիս, զգույշ եղեք, որպեսզի փայլաթիթեղը չդիպչի ջեռուցիչին: (Փայլաթիթեղը կարող է հալվել և կպչել ջեռուցիչի մակերեսին՝ անսարքություն առաջացնելով:)
- Հալեցրեք սառեցված բաղադրիչները նախքան պատրաստելը:
- Թույլ մի տվեք, որ սնունդը դիպչի ջեռուցիչի ծածկին:
- Նախքան պատրաստելը համոզվեք, որ սարքը մաքուր է: (Այլապես այն կարող է ազդել թխվածքի գույնի վրա:)
- Պատրաստման ժամանակը բաղադրատոմսի մեջ միայն կողմնորոշման համար է: Խնդրում ենք հարմարեցնել պատրաստման ժամանակն ըստ սննդի տեսակի և քանակի: Խնդրում ենք հարմարեցնել ջերմաստիճանն ըստ սննդի տեսակի ըստ ձեր ճաշակի:
- Միշտ ստուգեք սննդի վիճակը պատրաստման ընթացքում:
- Նախապես տաքացրեք վառարանը (բացառությամբ հաց թխելիս): Այլապես սնունդը կարող է վառվել կամ թխելու համար ավելի երկար ժամանակ պահանջվի:
- Եթե սնունդը լավ չի ապասառեցվել, օգտագործեք ժամաչափը հետագա տաքացման համար:

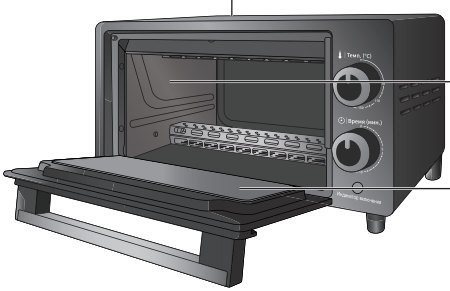
Շարունակական պատրաստում	• Կրճատեք պատրաստման ժամանակը երկու շարունակական պատրաստումներից երկրորդը: * Խորհուրդ է տրվում սպասել մինչև էլեկտրական ջեռոցը սառչի նախքան կրկին պատրաստելը: Փորձեք պատրաստման ժամանակը, եթե սնունդը բավականաչափ չի տաքացվել:
Ճավալուն և մեծ սննդի պատրաստումը	• Ծածկեք փայլաթիթեղով՝ կանխելու վերին կամ ներքևի մասի այրումը: • Այլումինե փայլաթիթեղ օգտագործելիս թույլ մի տվեք, որ փայլաթիթեղը շփվի ջեռուցիչի հետ:
Բարձր յուղայնությամբ սնունդ	• Փաթաթեք միսը կամ ձուկը (օրինակ՝ անձրուկի կտորները և այլն) փայլաթիթեղի մեջ նախքան այն մինի-վառարանի մեջ դնելը՝ շաղ տրվող յուղից խուսափելու համար: 

Ինչպես մաքրել

Ամեն անգամ պատրաստելուց հետո անպայման մաքրեք սարքը:
(Վատ մաքրված սարքը կարող է առաջացնել հրդեհ կամ վտանգավոր լինել:)

Ուշադրություն

- Խնդրում ենք սպասել, որպեսզի ապրանքը սառչի նախքան մաքրելը:
- Մի մաքրեք ձեր սարքը բենզինով, լուծիչով, սպիրտով, սպիտակեցնող միջոցներով, փայլեցնող փոշով, մետաղական կամ նեյլոնե խոզանակով, քանի որ պատյանը կարող է վնասվել:
- Մաքրելուց հետո վերադարձեք թխելու տապակը, պատրաստման ցանցը և փշրանքների սկուտեղը իրենց սկզբնական դիրքերը: (Տե՛ս էջ AM8 - AM9)
- Մի լվացեք այս սարքի որևէ մաս սպասք լվացող մեքենայի մեջ:
- Խնդրում ենք զգույշ փակել ապակե դռնակը: Մի՛ օգտագործեք ջեռոցը, եթե ապակե դուռը ճաքված է կամ վնասված է:
- Մի՛ տեղադրեք ծանր առարկաներ պատրաստման ցանցի վրա:
- Մաքրումից հետո համոզվեք, որ արտադրանքի ներսը չոր է և մաքուր: Դա չկատարելը կարող է առաջացնել արտադրանքի կոռոզիա:



Հիմնական կաղապար և ներքին խցիկ

Մաքրեք այն քամած լաթով:
* Մի՛ սրբեք ջեռուցիչը:
(քանի որ դրանք կարող են վնասվել):

Ապակե դռնակ

Սրբեք այն ջրով մեջ լուծված լվացող միջոցով (չեզոք) և փափուկ սպունգով, չորացրեք այն լաթով:

Պատրաստման ցանց / Թխելու տապակ / Փշուրների սկուտեղ

Լվացեք փափուկ սպունգով՝ ջրի մեջ լուծված ամանի լվալու հեղուկով (նեյտրալ), ցայտեք ջրով և թողեք չորանա: Ինչ վերաբերում է թխելու սկուտեղի կամ պատրաստման ցանցի վրա կպած դժվար մաքրվող մնացորդին, լցրեք փոքր քանակությամբ տաք ջուր և թողեք որոշ ժամանակով մաքրելուց առաջ:

Անսարքությունների բացահայտում և վերացում

Նախքան տեխնիկական սպասարկման կենտրոն զանգելը ստուգեք հետևյալը:

Խնդիրներ	Պատճառ և լուծում
Թխելու ձախողում	• **Էլեկտրական խրոցը լավ մտցված չէ:** ➜ Էլեկտրական խրոցն լավ մտցրեք վարդակի մեջ: • **Առաջացած սխալ** ➜ Խորհրդակցեք վաճառքի կետի կամ Panasonic-ի սպասարկման կենտրոնի հետ:
Հոտ	• **Թխելու ժամանակը չափազանց երկար է:** ➜Անջատեք ձեր սարքը հոսանքից, անջատեք էլեկտրական լարը և հանեք սնունդը, որը հոտ է առաջացնում ջեռոցում: • **Թխելու տաոակի կամ պատրաստման ցանցի վրա կան սննդի մնացորդներ:** ➜ Մաքրեք թխելու տապակը և պատրաստման ցանցը: • **Համոզվեք, որ փշուրների սկուտեղի վրա չկա կաթեցված յուղ կամ փշուրներ:** ➜ Մաքրեք փշուրների սկուտեղը:

Տեխնիկական մասնագրեր

Հոսանք	220 Վ ～ 50 Հg		
Հզորությունը	1000 Վտ		
Ծավալը	9 L		
Տաքացման ջերմաստիճանը	Կայման արժեքներ՝ 70 - 230 °C (թույլատրելի ± 30 ºC)		
Ավտոմատ ջերմաչափ	Ավտոմատ ջերմակարգավորիչ	Գործառնության կոնֆիգուրացիան (մոտավոր)	Վերին ջեռուցիչ 510 Վտ
Ժամաչափ	15 րոպե		Ստորին ջեռուցիչ 490 Վտ
Քաշ (Մոտավորապես)	3,1 կգ		
Էլեկտրական լարի երկարությունը	1,0 մ		
Չափ (մոտավոր) Արտաքին չափեր	Լայնություն՝ 36,6 սմ Խորություն՝ 27,4 սմ Բարձրություն՝ 20,4 սմ		
Չափ (մոտավոր) Ներքին խցիկ՝	Լայնություն՝ 26,9 սմ Խորություն՝ 20,2 սմ Բարձրություն՝ 16,9 սմ		

- Էլեկտրական խրոցը վարդակի մեջ մտցնելուց հետո, անվանական հզորությունը 0 Վտ է:

Տեղեկություններ

<Նշում>

1. **Տեղադրեք ամուր և հարթ մակերեսի վրա, բացի դյուրակիր կամ ամրացվող մասերից:**
2. **Պահեք տնային պայմաններում՝ չոր տեղում:**
3. **Փոխադրեք առանց վայր գցելու, չափից ավելի թափահարելու կամ այլ առարկաների հարվածելու:**
4. **Օգտահանեք պետական և/կամ տեղական օրենսդրության համաձայն:**

Վաճառքի կանոնները և պայմանները արտադրողի կողմից չեն սահմանվում և պետք է համապատասխանեն ապրանքի վաճառքն իրականացնող երկրի պետական և/կամ տեղական օրենսդրությանը:

EAC

ՏԵՂԵԿԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՄԱՆ ՄԱՍԻՆ

Մինի-ջեռոց
NT-H900* "Panasonic"

ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՎԱԾ Է«ՏԵՍՏԲԷՏ» ՍԿ կողմից 119334, Մոսկվա, Անդրեևսկայա ափափողոց, տ. 2
“«*» արտադրանքի գույնը և իրացման շուկան սահմանող տառերի հավաքածու

Համապատասխանության սերտիֆիկատ՝	№ ԵԱՏՄ RU C-TW.ME10.B.00625/20
Համապատասխանության սերտիֆիկատը տրվել է՝	10.09.2020
Համապատասխանության սերտիֆիկատը գործում է մինչև՝	09.09.2025
Ծառայության ժամկետը՝	7 (յոթ) տարի
Արտադրող երկիր՝	Չինաստան

Նշում

Դուք կարող եք որոշել արտադրման ամսաթիվը արտադրության համարով, որը նշված է սարքի ստորին մասում:

Արտադրության համարը: XXXX XX XX

- 7-րդ և 8-րդ թվերը՝ օրը (թվային արտահայտմամբ) 1-ին - 01, 2-րդ - 02, 3-րդ - 03
- 5-րդ և 6-րդ թվերը՝ ամիսը (թվային արտահայտմամբ) 01 - Հունվար, 02 - Փետրվար, ...12 - Դեկտեմբեր
- 1-ին և 2-րդ և 3-րդ և 4-րդ թվերը՝ տարի

ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՀԱՎԱՍՏԱԳՐՄԱՆ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ

Մինի վառարան "Panasonic", Մոդելը NT-H900, NT-H900KTQ համապատասխանում է պահանջներին ТР ЕАЭС 037/2016

Հայտարարող	Panasonic Ռուսաստան ՍՊԸփ. Բոլշայա Տուլսկայա, 11, 115191, Մոսկվա,
Համապատասխանության / հռչակագրի վկայագիր	ЕАЭС N RU Д-TW.PA01.B.39383/20
Համապատասխանության հավաստագիրը տրվել է՝	2020/5/8
Համապատասխանության հավաստագիրը վավերական է մինչև	2025/5/7

Արտադրող:
Պանասոնիկ Թայվան Քո., Լթդ.
579 Յուան Շան Ռոուդ, Չուն-Յո շրջան, Նյու Թայբեյ քաղաք, 235 Թայվան
Պատրաստված է Չինաստանում

Հայերեն

Бул Panasonic өнүмүн сатып алганыңыз үчүн рахмат.

- Өнүмдү туура жана коопсуз түрдө колдонуу үчүн бул нускамаларды көңүл коюп окуп чыгыңыз.
- Өнүмдү колдонуудан мурда **“Коопсуздук чаралары” жана “Маанилүү маалымат” бөлүмдөрүнө өзгөчө көңүл буруңуз (KY3 - KY7 беттерин караңыз)**
- Бул иштетүү боюнча нускамаларды кийинки колдонуу үчүн сактап коюңуз.
- Panasonic бул өнүмдү туура эмес колдонуудан же бул нускамаларды аткарбоодон келип чыккан маселелерге жооптуу эмес.

Мазмуну Бет

Коопсуздук чаралары	KY3
Маанилүү маалымат	KY7
Бөлүктөрдүн аталышы жана иштетүү боюнча көрсөтмөлөр	KY8
Колдонуудан мурда	KY10
Кантип колдонуу керек	KY11
Меню	KY12
Тамакты бышыруу үчүн негизги нерселер	KY16
Кам көрүү боюнча көрсөтмөлөр	KY17
Бузулууларды аныктап оңдоо	KY18
Техникалык мүнөздөмөлөрү	KY18
Маалыматтар	KY19

Коопсуздук чаралары

Бул нускамаларды сөзсүз аткарыңыз.

Колдонуучу менен башка адамдардын кокустуктарга же жаракаттарга дуушар болуусун жана мүлктүн зыянга учуроосун алдын алуу үчүн төмөндөгү нускамаларды аткарыңыз.

■ **Төмөндөгү схемалар туура эмес иштетүүдөн келип чыккан ар кандай зыян даражаларын көрсөтөт жана түшүндүрөт.**

⚠ **ЭСКЕРТҮҮ:**	Олуттуу жаракатка же өлүмгө алып келүүсү мүмкүн болгон коркунучту көрсөтөт.
⚠ **САК БОЛУҢУЗ:**	Жаракатка же мүлктүк зыянга алып келүүсү мүмкүн болгон коркунучту көрсөтөт.

■ **Бул белги аткарылышы керек болгон талаптарды билдирет.**

⊘ **Бул белги тыюу салууну билдирет.**	❗ **Бул белги аткарышыңыз керек болгон нерселерди билдирет.**

⚠ ЭСКЕРТҮҮ

Токко урунуу, өрт, күйүп калуу же олуттуу жаракатты алдын алуу үчүн.

- **Бул шайманды ажыратып, оңдоп жана өзгөртпөңүз.**
  ➜ Сатып алган жерге же Panasonic тейлөө борборуна кайрылыңыз.
- **Кубат боосуна же айрычага зыян келтирбеңиз.**
  Төмөндөгү аракеттерге катуу тыюу салынат:
  Зыян келтирүү, өзгөртүү же ысык нерселердин жанына коюу; бүктөө, буроо, тартуу, учтуу нерселердин үстүнө коюу, үстүнө оор нерселерди коюу, тармактын зымын байлоо жана шайманды тармак зымынан кармап жылдыруу.
- **Муунуп калуу коркунучун алдын алуу үчүн, балдардын таңгактоочу материал менен ойноосуна уруксат бербеңиз.**
- **Эгерде кубат боосу же айрыча бузулуп калса же айрыча айры тешикке жакшы кирбесе, шайманды колдонбоңуз.**
  ➜ Кубат боосу зыянга учураган болсо, коркунучту алдын алуу үчүн ал өндүрүүчү, кызмат агенти же башка компетенттүү адам тарабынан алмаштырылышы керек.
- **Өнүмүңүзгө табаны, тор текчени же башка бышыруу идиштерин салуудан мурда, белгисиз нерселердин болбогонун текшериңиз, анткени алар кокустуктарга алып келиши мүмкүн.**
- **Айрычаны суу колдор менен айры тешикке туташтыруу же андан сууруп алууга болбойт.**
- **Шайманды, кубат боосун жана айрычасын сууга салбаңыз же суу жана/же башка суюктуктарды чачыратпаңыз.**
- **Кубат боосу столдун же отургучтун кырынан самсаалап калуусуна же ысык жерлерге тийүүсүнө жол бербеңиз.**
- **Бышырып жатканда, буюмдарды ысыткычка тийгизбеңиз.**
- **Ысытуу үчүн бышыруу жаймасына майды куйбаңыз.**

Коопсуздук чаралары

Бул нускамаларды сөзсүз аткарыңыз.

⚠ ЭСКЕРТҮҮ

Токко урунуу, өрт, күйүп калуу же олуттуу жаракаттын алдын алуу үчүн.

- **Бул шайман физикалык, сезгичтик жана акыл-эс мүмкүнчүлүгү чектелген (анын ичинде балдар) жана ошондой эле билими жана тажрыйбасы жок адамдар тарабынан колдонууга арналган эмес; шайманды мындай адамдар алардын коопсуздугу үчүн жоопкерчиликтүү адамдардын көзөмөлү астында колдонушу керек. Балдар аспап менен ойнобошу үчүн аларга көз салып туруу керек.**
- **Ымыркайлар менен балдарды шаймандан жана кубат боосунан алыс кармаңыз. Балдар шаймандын туура эмес колдонулушунан келип чыгуучу коркунучту түшүнүшпөйт.**
- **Бул өнүмдү пардалардын же башка жалбырттап от алып кетүүчү материалдардын жанында колдонбоңуз.**
- **Шайманда көрсөтүлгөн чыңалуунун жергиликтүү кубат камсыздооңуз менен бирдей экенин текшериңиз. Ошондой эле, электрдик өтө ысып кетүүнү алдын алуу үчүн бир айры тешикке башка түзмөктөрдү туташтырбаңыз. Бирок, бир нече айрычаны туташтырып жатсаңыз, жалпы кубаттуулуктун айры тешиктин номиналдык кубаттуулугунан ашпай турганын текшериңиз.**
- **Айрычанын айры тешикке толугу менен киргенин текшериңиз.**
- **Бул шайман туура эмес иштеп калган учурларда аны колдонууну дароо токтотуп, сууруп салыңыз.**
  <адаттан тыш көрүнүштөр жана бузулуп калуу>
  - Айрыча менен кубат боосу өтө ысып кетүүдө.
  - Кубат боосунун бузулуп калышы же кубаттын берилбеши.
  - Негизги бөлүгү деформацияланган,байкалаарлык бузуктуктар бар же өтө ысык.
  - Өнүмүңүз колдонуу учурунда дырылдайт.
  - Башка адаттан тыш нерсе же бузулуу бар.

  ➜ Жогоруда айтылган нерселер пайда болгондо, кубат боосун дароо сууруп таштап, Panasonic’тин кардарларды тейлөө борборуна техникалык тейлөө үчүн кайрылыңыз.
- **Айрычаны дайыма чаңдан тазалап туруңуз.**
  ➜ Айрычаны сууруп, кургак чүпүрөк менен аарчыңыз.
- **Колдонуудан мурда табаны, тор текчени жана күкүм табасын тазалаңыз.**
- **Мешти колдонууда кубат боосун мештин буттарына оробоңуз.**
- **Май же варенье сүйкөлгөн нанды жылытпаңыз.**
- **Тор текчеде ашыкча майлуу тамак-ашты (мисалы: анчоус тилимдерин, ж.б.) кармабаңыз.**
- **Түтүндүн же өрт чыгып кетпеши үчүн майдын ысытуучу элементтерге тийүүсүнө жол бербеңиз.**
- **Эч кандай нерсени көңдөйлөргө салбаңыз.**

⚠ САК БОЛУҢУЗ

Токко урунуу, өрт, түтүн, күйүп калуу, жаракат же мүлктүк зыяндын алдын алуу үчүн.

- **Шайманды бул нускамаларда көрсөтүлгөндөн башка максатта колдонбоңуз.**
- **Шайманды төмөндөгү жерлерде колдонбоңуз.**
  - Түз эмес жерлерде, килемдерде, ысыкка туруштук бере албаган жерлерде же дасторкондун үстүндө ж.б.
  - Суу чачырап кетүүчү жерлерде же жылуулук булактарынын жанында.
  - Жуунма сыяктуу ачык суу булактарынын жанында.
- **Шайманды дубалдар, эмерек же кыналган шкаф сыяктуу жабык мейкиндиктерде колдонбоңуз. (Бул түстүн өчүп калышына же деформацияга алып келет.)**
- **Бышыруу учурунда шаймандын металл кутусунун арты өтө ысып кетет. Күйүп калууну алдын алуу үчүн мештин артын дубалга каратыңыз.**
  Шайманды колдонуп жатканда аны эч качан кароосуз калтырбаңыз.
  ➜ Печенье сыяктуу жалбырттап күйүп кетүүчү нерселерди бышырып жатканда, мешти кароосуз калтырбаңыз. Процессти толугу менен көзөмөлдөөгө аракет кылыңыз.
- **Бышыруу учурунда түтүн же өрт чыгып кетсе, айнек эшигин ачпаңыз.**
  - Таймерди өчүрүп, айрычаны дароо сууруп салыңыз.
  - Өрт өчүп калмайынча, айнек эшигин ачпаңыз.
  - Өрттү суу менен өчүрбөңүз.
- **Банкаларды же айнек бөтөлкөлөрдү түздөн-түз ысытпаңыз.**
- **Шайманды суу колдоруңуз менен кармабаңыз.**
- **Колдонуу учүрунда желдетүү тешиктерине тийбеңиз, бөгөттөбөңүз же жаппаңыз.**
- **Мешти колдонууда же дароо андан кийин меш корпусунун үстү, таба жана тор текче сыяктуу ысык жерлерге тийбеңиз. Меш колдонуу учурунда оңой эле ысып кетет жана сырткы беттердин температурасы өтө жогору болот. Колдонуудан кийин тазалоо үчүн аны муздатыңыз.**
  ➜ Колдонуудан кийинки ысыкка өзгөчө көңүл буруңуз.

Коопсуздук чаралары

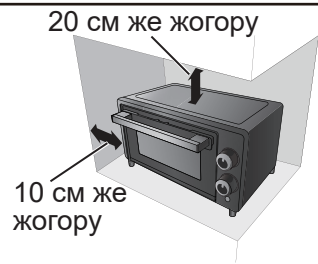
Бул нускамаларды сөзсүз аткарыңыз.

⚠ САК БОЛУҢУЗ

Токко урунуу, өрт, түтүн, күйүп калуу, жаракат же мүлктүк зыяндын алдын алуу үчүн.

- **Шаймандын үстүнө же астына эч нерсени койбоңуз.**

■ Меш менен дубал же ашкана шкафтарынын арасында мейкиндик калтырыңыз. Бышыруу учурунда пайда болгон ыш дубалды жана кутуну кирдетип, өрткө да алып келиши мүмкүн.



- **Өнүмүңүздүн ичине бычактарды, курч нерселерди же куралдарды салбаңыз, анткени ысыткыч зыянга учурашы мүмкүн.**
- **Сырткы таймер ж.б. колдонбоңуз.**
  ➜ Бул шайман сырткы таймер же өзүнчө алыстан башкаруу системасы аркылуу иштөөгө арналган эмес.
- **Алюминий фольгасын кайра колдонбоңуз.**
- **Шайманды колдонуп жатканда аны кароосуз калтырбаңыз.**
- **Тамак-ашты керектигинен ашык жылытпаңыз.**
- **Пергамент же бышыруу кагазын колдонбоңуз.**
- **Бышыруу капкагын же мискейди колдонбоңуз. (Ал өрткө алып келиши мүмкүн.)**
- **Шайманды катуу, кургак, таза, түз жана ысыкка туруштук берген жерге коюңуз.**
- **Шайманды колдонууда күкүм табасынын таза болгонун жана туура орнотулганын текшериңиз.**
- **Колдонулуп жатканда анын кубат боосуна чалынып же оронуп калбашыңызга көңүл буруңуз.**
- **Кубат боосун тартпаңыз же суурбаңыз. Анын ордуна кубат боосун ажыратуу үчүн айрычаны кармап сууруңуз.**
- **Шайман колдонулбаганда жана аны жылдыруудан же тазалоодон мурда айрычаны айры тешиктен сууруп коюңуз.**
- **Шайманды жылдыруудан, тазалоодон жана сактоодон мурда, аны муздатыңыз.**
- **Шайманды колдонгондон кийин тамак-аш тийген жерлерди сөзсүз тазалаңыз. (“Кантип тазалоо керек” P. KY17-бетти караңыз)**
- **Бул өнүм үй колдонуусуна гана арналган.**

Маанилүү маалымат

- **Бул өнүмдү түшүрүп албаңыз, антпесе зыянга учурайт.**
- **Айнек эшигине эч нерсе койбоңуз жана ал ачык турганда баспаңыз.**
- **Айнек эшигине сокку урбаңыз.**
- **Керек болбогондо шайманды ысытпаңыз.**
- **Бул өнүмдү суу контейнерлери же эч кандай ачык суу булактарынын жанына жайгаштырбаңыз.**
- **Шайманды ар колдонуудан мурда, анын ичи жана бөлүктөрүнүн таза болгонун текшериңиз.**

Белгиленген нерсе ысык экендигин жана абайлап тийүү керектигин көрсөтөт.

Бөлүктөрдүн аталышы жана иштетүү боюнча көрсөтмөлөр

Кичине-меш

Негизги бөлүк

Жогорку ысыткыч *1

Төмөнкү ысыткыч*1

Желдетүү тешиктери (ошондой эле артында дагы)

Айнек эшик

Эшиктин туткасы

Күкүм табасы*2 (түбүндө)

Кубаттуулук көрсөткүчү

Айрыча

Кубат боосу

* Айрычанын түзүлүшү сүрөттөгүдөн айырмаланышы мүмкүн.

Температура жана убакытты көзөмөлдөө

Температураны көзөмөлдөө туткасы:

- Температура 70 ºC жана 230 ºC арасында коюлушу мүмкүн.
- Температура жөндөөлөрүн рецепттен (KY12 - KY15 беттерин караңыз) караңыз.

Таймер:

- Таймер 0-15 мүнөт арасына коюлушу мүмкүн. Мешти жөндөгөндөн кийин, чыккан үн бышыруунун аяктаганын билдирет.
- Бышырууну аяктагыңыз келсе, таймерди артка бурап "0"'гө коюңуз.
- 5 мүнөттөн азыраак бышыргыңыз келсе, таймерди 5 мүнөт алдыга бурап, кайра каалаган бышыруу убакытыңызга коюңуз.

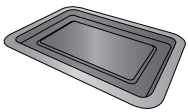
Эскертүү

*1 ● Бышып жаткан тамак-ашка көңүл буруңуз. Бул жерге тийбеңиз.

*2 ● Колдонуудан мурда күкүм табасын туура абалга коюңуз. (KY9 беттерин караңыз)

● Колдонуудан кийин ал толугу менен муздаганда сөзсүз тазалаңыз.

Бөлүктөрү

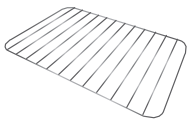


Бышыруу табасы

Майлуу тамакты бышыруу үчүн.

※ Бышыруу табасына күкүмдөрдүн жабышып калбоосу үчүн алюминий фольганы салуу сунушталат.

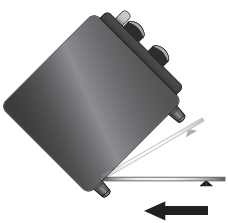
※ Бышыруу табасында май бар болсо, колдонуудан мурда аны жакшылап жууңуз.



Тор текче

Нан жана башка тамак-ашты бышыруу жана бышыруу үчүн колдонулган контейнерлерди коюу үчүн.

※ Тор текчени колдонуудан мурда күкүмдөрдүн түшүүсүн жана майдын тамчылашын алдын алуу үчүн күкүм табасын сөзсүз туура абалга коюңуз.



Күкүм табасы

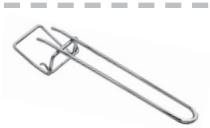
Майсыз тамакты бышырууда майда калдыктар менен майды чогултуу үчүн.

※Күкүм табасын кантип ачуу керек

1. Мешти 45 бурч даражасында көтөрүңүз.
2. Күкүм табасын ачуу үчүн анын туткасын төмөн көздөй басыңыз.

※ Күкүм табасы мештин ылдый жагында.
Аны этияттык менен орнотуңуз.

※ Эч кандай кир күкүм табасын колдонбоңуз.
(Ал иштөө жеринде өрттүн чыгуусуна же нандын бышпай калуусуна алып келет.)



Бышыруу жаймасынын кармоочу

Бышыруу жаймасы менен тор текчени кармоо үчүн.

※Бышыруу жаймасынын кармоочун кантип колдонуу керек

Тор текчени алып чыгаруу үчүн. Тор текчени алып чыгаруудан мурда төмөнкү илгичтердин экөөсү тең ага бекитилгенин текшериңиз.

Бышыруу жаймасын алып салуу үчүн. Бышыруу жаймасын алып чыгаруудан мурда астыңкы илгичтердин экөөсү тең ага бекитилгенин текшериңиз.

Колдонуудан мурда

Бардык таңгактоо материалдар менен скотчту алдын ала алып салыңыз; өнүмүңүздү биринчи жолу же узун убакыттан кийин колдонуудан мурда аны төмөндөгү кадамдарга ылайык тазалаңыз.

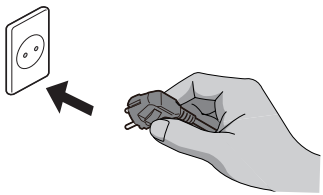
1. Бардык курамдык бөлүктөрүн тазалаңыз. (KY17 беттерин караңыз)
2. Температураны көзөмөлдөгүчтү 230 ºC орнотуп, ал эми бышыруу үчүн таймерди 10 мүнөткө коюңуз.

Эскертүү

- Өнүмүңүздү биринчи жолу колдонууда жыт чыгышы мүмкүн. Бул нормалдуу жана ал ысыткычтын туз коррозиясына каршы болгон жана ташууда колдонулган катмардан чыгат.
- Меш биринчи бош иштетүүдө дырылдашы мүмкүн. Бул нормалдуу көрүнүш.
- Мешти бош иштеткенде, ал түтүн жана жыт чыгарышы мүмкүн. Түтүндөн арылуу үчүн эшигин ачыңыз. Кийинки жолу мындай нерсе эч качан болбойт.
- Мешти бош иштеткенден кийин колдонуудан мурда аны муздатыңыз.

Кантип колдонуу керек

1 Айрычаны сайыңыз.



2 Тамак-ашты мешке салып, айнек эшигин жабыңыз

- Тамак-ашты бышыруу табасынын же тор текченин ортосуна коюңуз.
- Бышыруу учурунда айнек эшигин ачпаңыз.

3 Температураны коюу

- Температураны тамак-аштын түрүнө жана жеке каалоолоруңузга жараша коюңуз.

4 Бышырып баштоо убакытын коюу

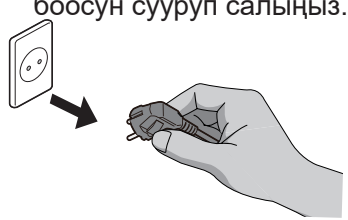
- Каалаган бышыруу убакытын тандаңыз.
- Таймерди нөлгө келтирип, бышырууну токтото аласыз.

5 Бышкандан кийин тамак-ашты алып чыгарыңыз. (бышыруу жаймасынын кармоочу)

- Айнек эшигин ачууда абайлаңыз, анткени ар кандай өлчөмдөгү же калыптагы тамак-аш тор текчеден түшүп кетиши мүмкүн.

6 Айрычаны кармап жана кубат боосун сууруңуз.

- Колдонуудан кийин кубат боосун сууруп салыңыз.



Меню

Печенье

Ингредиенттер

Тузсуз май .....25 г
Майдаланган шекер .....20 г
Аз глютендүү ун .....65 г
Жумуртка ..... 15 г

Алдын-ала ысытуу убактысы: 10 мүнөт
Бышыруу убактысы: 12 мүнөт
Температура: 210 °C

Бышыруу ыкмасы

1. Ысык микротолкундуу мешке каймак майды 1 мүнөткө коюп, эритип жана жумшартып алыңыз. Унду ээлеп алыңыз.
2. Жумуртканы кумшекер менен аралаштырып, эритилген майды кошуңуз.
3. Унду жай кошуп, аны толугу менен жакшы аралаштырыңыз. Мешти алдын ала 10 мүнөттөй ысытып алыңыз.
4. Бышыруу табасын алюминий фольгасы менен каптаңыз. Май менен майлаңыз. 15 г камырды алюминий фольгасына жайыңыз. 12 мүнөт бою бышырыңыз.

Май булочкалары

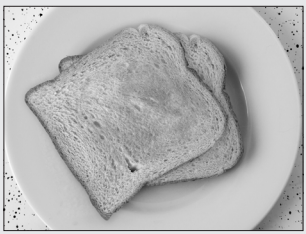
Ингредиенттер

Май булочкалары .. 3 даана

Бышыруу убактысы: 3 мүнөт
Температура: 190 °C

Бышыруу ыкмасы

1. Май булочкаларын бышыруу табасына коюңуз.
2. Бышыруу табасын мешке салып, аларды 3 мүнөт бышырыңыз.



Тостер

Ингредиенттер

Нан ..... 2 кесим (болж. 2 см)

Бышыруу убактысы: 3 мүнөт
Температура: 230 °C

Бышыруу ыкмасы

1. Нанды мештин ичине салып, 3 мүнөт бою бышырыңыз.

Бышырылган таттуу картошка

Ингредиенттер

Таттуу картошка (кесимдер)...8 кесим

Алдын-ала ысытуу убактысы: 10 мүнөт
Бышыруу убактысы: 15 мүнөт
Температура: 230 °C

Бышыруу ыкмасы

1. Таттуу картошканы 1.5 см / 45 г кесимдерге кесиңиз. Аларды бышыруу табасына салыңыз.
2. Бышыруу табасын 10 мүнөт алдын ала ысытылган мешке салыңыз. Аларды 15 мүнөт бою бышырыңыз.

Меню

Тоок канаттары

Ингредиенттер

Тоок канаттары.....250 г
Сарымсак ..... 3 кесим
Соя соусу.....80 г
Суу .....4 чоң кашык (60 г)
Шекер.....12 г
Кара мурч .. Керектүү көлөм
Бал .....7 г

Алдын-ала ысытуу убактысы: 10 мүнөт
Бышыруу убактысы: 15 мүнөт
Температура: 230 °C

Бышыруу ыкмасы

1. Тоок канаттарын соя соусу, суу, кант жана кара мурч менен 2 саат бою маринаддаңыз.
2. Бышыруу табасын алюминий фольгасы менен каптаңыз. Май менен майлаңыз. Тоок канаттарын муздаткычка кургаганга чейин салып коюп, калган маринад соусун алып салыңыз. Тоок канаттарын бал менен сыйпаңыз.
3. Мешти 10 мүнөткө алдын-ала ысытып алыңыз. Тоок канаттарын бышыруу табасына салып 15 мүнөт бою бышырыңыз.

Тоок наггетстери

Ингредиенттер

Тоңдурулган тоок наггетстери.. 8 бөлүк

Алдын-ала ысытуу убактысы: 10 мүнөт
Бышыруу убактысы: 15 мүнөт
Температура: 230 °C

Бышыруу ыкмасы

1. Аларды алюминий фольгасын менен капталган бышыруу табасына салыңыз.
2. Мешти 10 мүнөткө алдын-ала ысытып алыңыз. Жайманы мешке салып 15 мүнөт бою бышырыңыз.

Каймак жашылча

Ингредиенттер

А
- Капуста (тууралган) ..140 г
- Сарымсак (майда тууралган)..... 3 кесим

В
- Кара мурч ..... Бир чымчым
- крем .....8 г
- Ун .....10 г
- Сүт .....100 г
- Кара мурч ..... Бир чымчым
- туз ..... Бир чымчым
- Пармезан сыры..... Талап кылынгандай

Алдын-ала ысытуу убактысы: 10 мүнөт
Бышыруу убактысы: 15 мүнөт
Температура: 230 °C

Бышыруу ыкмасы

1. Капустаны майда бөлүктөргө туураңыз. Сарымсакты туураңыз.
2. Сарымсак алтын сары болуп калганга чейин кууруңуз. А ингредиенттерин табага салып, 3 мүнөт бою кууруңуз.
3. Өзүнчө табада майды эритип, унду кошуңуз жана паста абалына чейин кууруңуз. Сүттү жана бардык башка В ингредиенттерин жай куюп, ал паста абалына келгиче аралаштырыңыз.
4. А ингредиенттерин ысыкка туруштук бере алуучу контейнерге салып, Б ингредиенттерин кошуңуз. Пармезан сырын кошуп, бышыруучу жаймага жайгаштырыңыз. Алдын-ала (10 мүнөткө) ысытып алынган меште 15 мүнөт бою бышырыңыз.

Тамакты бышыруу үчүн негизги нерселер

- Рецептте коюлган стандарттык убакыт тамак температурасына, түрүнө, өлчөмүнө (салмагына) жана бышыруу үчүн колдонулган контейнерге жараша айырмаланышы мүмкүн. Бул параметрлерди бышыруу муктаждыктарына карата жөнгө салыңыз.
- Тамак-ашты бышыруу табасынын же тор текченин ортосуна коюңуз.
- Бышыруу учурунда айнек эшигин ачпаңыз (бышыруу натыйжасына таасирин тийгизет).
- Тамакты мини меште бууда же суюк кылып бышырбаңыз (бул иштебей калууга алып келиши мүмкүн).
- Чон картошкаларды бышырууда фольганы колдонууда, анын ысыткычка тийип калбашы үчүн этияттыкты сактаңыз. (Фольга ээрип, ысыткычка жабышып калып, бузулууга алып келиши мүмкүн.)
- Бышыруудан мурда тоңдурулган тамак-аш ингредиенттерин эритип алыңыз.
- Тамак-ашты ысыткычтын каптоосуна тийгизбеңиз.
- Бышыруудан мурда шайманды сөзсүз тазалап алыңыз. (Антпесе, бышыруу түсүнө таасирин тийгизет.)
- Рецепттеги бышыруу убактысы маалымат катары гана берилген. Бышыруу убактысын тамак-аш түрүнө жана көлөмүнө жараша жөнгө салыңыз. Температураны даамыңызга туура келген тамак-аш түрүнө жараша жөнгө салыңыз.
- Бышыруу учурунда тамак-аштын абалын дайыма текшерип туруңуз.
- Нанды бышыруудан башка учурларда ар дайым мешти алдын ала ысытып алыңыз. (Антпесе, тамак-аш күйүп калат же бышуу үчүн көбүрөөк убакыт керек болуп калат.)
- Эгерде тамак-аш жакшылап ысыбаса, андан ары ысытуу үчүн таймерди колдонуңуз.

Үзгүлтүксүз бышыруу	• Эки ырааттуу бышырууда экинчисинин убактысын бир секундага азайтыңыз. * Кайра бышыруудан мурда электр мештерин муздатуу сунушталат. Тамак-аш жеткиликтүү ысыбаса, бышыруу убактысын өзгөртүңүз.
Коюу жана бийик тамак-ашты бышыруу	• Өтө бышып кетүүнүн же бышпай калуунун алдын алуу үчүн алюминий фольга менен жаап коюңуз. • Алюминий фольгасын колдонууда, фольганын ысыткычка тийип калышына жол бербеңиз.
Жогорку майлуулуктагы тамак-аш	• Этти же балыкты (мисалы: анчоус тилимдерин, ж.б.) мини мешке салуудан мурда май чачырабашы үчүн аларды алюминий фольгага ороп коюңуз. Тамак ашты алюминий фольгага оробостон БЫШЫРБАҢЫЗ.

Кантип тазалоо керек

Ар бышыруудан мурда шайманды сөзсүз тазалап алыңыз.
(Жакшы тазаланбаган шайман өрткө же коркунучка алып келет.)

САК БОЛУҢУЗ

- Тазалоодон мурда өнүмдүн муздашын күтүңүз.
- Өнүмүңүздү эфир майы, эритме, спирт, агартуучу, жалтыратуучу порошок, металл же нейлон щетка менен тазалабаңыз, анткени корпусу зыянга учурайт.
- Тазалагандан кийин, табаны, тор текчени жана күкүм табаны ордуна коюңуз. (KY8 - KY9 беттерин караңыз)
- Бул өнүмдүн бир дагы бөлүгүн идиш жуучу машинада жуубаңыз.
- Айнек эшикти абайлап жабыңыз. Айнек эшикте жарака бар болсо же ал зыяга учураган болсо, аны колдонбоңуз.
- Оор нерселерди тор текчеге койбоңуз.
- Тазалагандан кийин, өнүмдүн ичи кургак жана таза болгонун текшериңиз. Муну аткарбоо өнүмдүн дат басышына алып келет.

Негизги бөлүгү жана ичи

Аларды катуу сыгылып алынган чүпүрөк менен аарчыңыз.
* Ысыткычты ААРЧЫБАҢЫЗ. (анткени, ал зыянга учурашы мүмкүн).

Айнек эшик

Айна салынган суу менен (нейтралдуу) жана жумшак губка менен жууп, чүпүрөк менен кургатыңыз.

Тор текче / Бышыруу табасы / Күкүм табасы

Айна салынган суу менен (нейтралдуу) жана жумшак губка менен жууп, сууда чайкап, абада кургатыңыз. Бышыруу жаймасында же тор текчеде катып калган бышыруу калдыктарын алып салуу үчүн тазалоодон мурда бир аз ысык суу куюп калтырып коюңуз.

Бузулууларды аныктап оңдоо

Тейлөө кызматын чакыруудан мурда төмөнкүлөрдү текшериңиз.

Көйгөйлөр	Себеби жана чечими
Бышпай жатат	• **Айрыча толугу менен сайылган эмес.** ➜ Айрычаны айры тешикке толугу менен сайыңыз. • **Ката кетти** ➜ Сатып алган жерге же Panasonic тейлөө борборуна кайрылыңыз.
Жыт	• **Бышыруу убактысы өтө узун.** ➜ Өнүмдү өчүрүп, кубат боосун ажыратып анан меште жыт чыгарган тамакты алып салыңыз. • **Бышыруу табасынан жыт чыгууда же тор текчеде тамак калдыктары бар.** ➜ Бышыруу жаймасы менен тор текчени тазалаңыз. • **Күкүм табасында эч кандай тамчылоо, май же күкүм болбогонун текшериңиз.** ➜ Күкүм табасын тазалаңыз.

Мүнөздөмөлөрү

Кубат камсыздоосу	220 В ～ 50 Гц		
Кубат керектөөсү	1000 Вт		
Сыйымдуулугу	9 л		
Көңдөй температурасы:	Жөндөө мааниси: 70 - 230 °C (мүмкүн болгон четтөө: ± 30 ºC)		
Автоматтык термолатор	Жөнгө салынуучу термостат	Функциялардыкоторуштуруу (болж.)	Жогорку ысыткыч 510 Вт
Таймер	15 мүнөт		Төмөнкү ысыткыч 490 Вт
Салмак (Болж.)	3.1 кг		
Кубат боосунун узундугу	1,0 м		
Өлчөмү (болж.) Көлөм өлчөмдөрү	Туурасы: 36,6 см Тереңдиги: 27,4 см Бийиктиги: 20,4 см		
Өлчөмү (болж.) Ички бөлүмү	Туурасы: 26,9 см Тереңдиги: 20,2 см Бийиктиги: 16,9 см		

- Айрыча айры тешикке сайылгандан кийин резервдик кубаттуулук 0 Вт түзөт.

Маалыматтар

<Эскертүү>

1. **ТШайманды бөлүнгөн же чыкпаган бөлүктөрүнөн башкаларын түз катуу жерге койгула.**
2. **Кургак, жабык жерде сактагыла.**
3. **Орун алмаштырууда ыргытпагыла, катуу кыймылдатпагыла же башка буюмдарга урунтпагыла.**
4. **Ул уттук жана/же жергиликтүү мыйзамдарга жараша утилизациялагыла.**

Ишке киргизүүнүн эрежелери жана шарттары өндүрүүчү тарабынан белгиленген эмес жана товарды саткан өлкөнүн улуттук жана/же жергиликтүү мыйзамдарына дал келиши керек.

ЕАС

ӨНДҮРҮМДҮН СЕРТИФИКАЦИЯСЫ ЖӨНҮНДӨ МААЛЫМАТ

Мини меш "Panasonic"
NT-H900*

“ТЕСТБЭТ” АК СЕРТИФИКАТТАЛГАН, 119334, Москва, Андреевская набережная, 2 үй
“«*» буюмдун түсүн жана өтүш рыногун белгилеген тамга топтому

Шайкештик сертификаты:	№ ЕАЭС RU C-TW.ME10.B.00625/20
Шайкештик сертификаты берилген күнү:	10.09.2020
Шайкештик сертификаты төмөнкү күнгө чейин жарактуу:	09.09.2025
Кызмат мөөнөтү:	7 (жети) жыл
Өндүрүүчү өлкө:	Кытай

Эскертме

Өндүрүлгөн күнүн түзмөктүн төмөн жагында жайгашкан номери боюнча биле аласыз.

Номер: XXXX XX XX

- 7- жана 8- сандар: күн (сандык түшүндүрмөдө)
  1- - 01, 2- - 02, 3- - 03
- 5- жана 6- сандар: ай (сандык түшүндүрмөдө)
  01 - Январь, 02 - Февраль, ...12 - Декабрь
- 1- жана 2- жана 3- жана 4- сандар: жыл

Аспап ушул колдонуу боюнча нускамаларга жана колдонулуучу техникалык стандарттарга ылайык колдонулса, бул түзмөктүн жарактуулук мөөнөтү өндүрүүчүнүн көрсөтмөлөрү боюнча РФ “Керектөөчүлөрдүн укуктарын коргоо тууралуу” Федералдык Мыйзамына ылайык биринчи колдонгондон баштап 7 жылга барабар.

ПРОДУКТТУН ШАЙКЕШТИГИ ТУУРАЛУУ МААЛЫМАТ

Мини-мештер "Panasonic", үлгү NT-H900, NT-H900KTQ талаптарга жооп ТР ЕАЭС 037/2016

Декларант:	<Панасоник Рус> ЖЧК, РФ, 115191, Москва ш., Большая Тульская к., 11- ү
Ылайык келүү сертификаты / жарыя:	ЕАЭС N RU Д-TW.PA01.B.39365/20
Тастыктоо сертификатынын берилген мөөнөтү:	2020/5/8
Тастыктоо сертификатынын жарактуу мөөнөтү:	2025/5/7

Өндүрүүчү:
Панасоник Тайвань Ко., ЛТД.
579, Юан-Шан Роад, Чанг-Хо Дистрикт, Нью Тайпей Сити, 235 Тайвань
Кытайда жасалган

Панасоник Тайвань Ко., Лтд.
Панасонік Тайвань Ко., Лтд.
Панасоник Тайвань Ко., Лтд.
Պանասոնիկ Թայվան, Քո.,Լտդ.
Панасоник Тайвань Ко., Лтд.
Panasonic Taiwan Co., Ltd.
http://www.panasonic.com

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2020

Напечатано в Китае
Надруковано в Китаї
Қытайда басып шығарған
Տպագրված է Չինաստանում
Кытайда басылып чыккан

BZ51K2041
KL0420T10720