

Panasonic®

Инструкция по использованию микроволновой печи

Для домашнего использования

Модели: NN-SM33HM/W
NN-SM32HM
NN-ST34HM/W



NN-SM33HM



NN-ST34HM

Содержание

Меры безопасности.....	2
Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи.....	9
Принципиальная схема устройства	11
Панель управления (NN-SM33HM/W, NN-SM32HM)	12
Приготовление пищи и разморозка в микроволновой печи.....	13
Панель управления (NN-ST34HM/W).....	14
Установка часов	15
Приготовление пищи и разморозка в микроволновой печи.....	16
Многоэтапный режим приготовления пищи.....	17
Функция «Быстро 30».....	18
Функция добавления времени.....	18
Использование таймера	19
Автоматические программы	21
Турборазморозка.....	21
Авторагрев	22
Автоменю.....	23
Руководство по приготовлению и разогреву пищи.....	26
Уход за печью.....	28
Технические характеристики	29

Благодарим за приобретение бытовой техники Panasonic.

Меры безопасности

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

Меры безопасности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Уплотнители дверцы и места их прилегания необходимо протирать влажной салфеткой и проверять на наличие повреждений. При их обнаружении эксплуатация печи не допускается до тех пор, пока они не будут устранены специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.
2. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или закрытых ёмкостях, так как они могут взорваться.
3. ЕСЛИ ВАША ПЕЧЬ ТРЕБУЕТ РЕМОНТА, обратитесь в ближайшую службу технической поддержки Panasonic. Любые операции по ремонту и техобслуживанию микроволновой печи, требующие снятия крышки корпуса, должны выполняться только квалифицированным персоналом сервисного центра, так как при этом возникает опасность микроволнового облучения.

ВНИМАНИЕ

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

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

Установка

Осмотрите микроволновую печь

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

Указания по заземлению

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

Рабочее напряжение

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

Установка печи

Данное устройство предназначено для бытового и аналогичного использования, например:

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

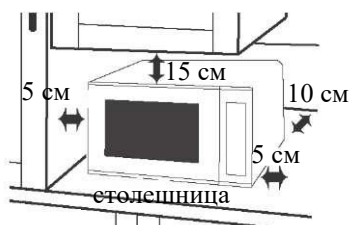
1. Установите печь на ровную, устойчивую поверхность не ниже 85 см от пола. Устройство предназначено для отдельной установки и не может быть встроено в шкаф.
2. Убедитесь, что установленную печь можно легко обесточить, вынув штепсельную вилку из розетки или отключив автоматический выключатель.

Меры безопасности

- Для нормальной работы печи необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

Установка на кухонном столе:

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



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

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

Принадлежности

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

Роликовое кольцо

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

Поворотный стол

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

Важная информация

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

Короткие интервалы приготовления

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

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

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

Небольшие порции продуктов

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

Продукты с низким содержанием влаги

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

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

Разогрев

Разогретую пищу лучше подавать «с пылу с жару».

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

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

Время выдержки перед подачей блюда (устойка)

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

Меры безопасности

Крышки

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

Бутылочки для кормления и консервы для детского питания

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

Вареные яйца

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

Продукты с кожурой

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

Бумага и пластик

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

Не помещайте в печь продукты, упакованные в бумагу из вторсырья (например, оберточную бумагу или бумажные полотенца), за исключением тех случаев, когда на бумаге есть специальная наклейка <Безопасно при использовании в микроволновых печах>, так как упаковка может содержать примеси, вызывающие искрение или возгорание при работе печи.

Жидкости

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

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

Обжаривание во фритюре

Не жарьте пищевые продукты в кипящем жире.

Искрение

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

Искрение в оставленной без присмотра печи может стать причиной ее повреждения.

Термометр для мяса

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

Общее руководство

Время выдержки перед подачей (Устойка)

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

КОЛИЧЕСТВО



Небольшие порции еды готовятся быстрее, чем блюда большого объёма.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОРЦИЙ



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

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

ПРОТЫКАНИЕ ПРОДУКТОВ С КОЖИЦЕЙ



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

Такие продукты рекомендуется наколоть в нескольких местах или снять полоски кожицы, чтобы пар беспрепятственно выходил. Это относится к таким продуктам, как яйца, картофель, яблоки, сосиски и т. п. НЕ ВАРИТЕ ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ.

ПОКРЫТИЕ



Пища должна быть накрыта пластиковой крышкой или пищевой плёнкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Следует накрывать рыбу, овощи, запеканки, супы. Не накрывайте крышкой соусы, выпечку, картофель в мундире, кондитерские изделия.

ПЛОТНОСТЬ

Пористые, рыхлые продукты разогреваются быстрее, чем плотные продукты.

Общее руководство

ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА

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

ФОРМА



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

ИСХОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

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

ЖИДКОСТИ



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

ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ И ПОМЕШИВАНИЕ

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

РАЗМЕЩЕНИЕ

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

ПРОВЕРКА ГОТОВНОСТИ ПИЩИ



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

РАЗМЕР ПОСУДЫ



Размер посуды влияет на время приготовления пищи. Поэтому следует использовать посуду такого размера, который указан в рецепте. Пища, помещенная в большую емкость, нагреется и приготовится быстрее, чем то же количество, помещенное в меньшую емкость.

ОЧИСТКА

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

Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

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

СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

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

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



ФАРФОР И КЕРАМИКА

В микроволновой печи можно использовать тарелки, блюдца, миски, кружки и чашки

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



ГОНЧАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ФАЯНС, КЕРАМИКА

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

ФОЛЬГА И МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЕМКОСТИ

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



ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА

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



Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

ПЛАСТИКОВАЯ ПОСУДА

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



БУМАЖНАЯ ПОСУДА

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



ПЛЕТЕНАЯ ДЕРЕВЯННАЯ, СОЛОМЕННАЯ ПОСУДА

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



АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

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



ПАКЕТЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

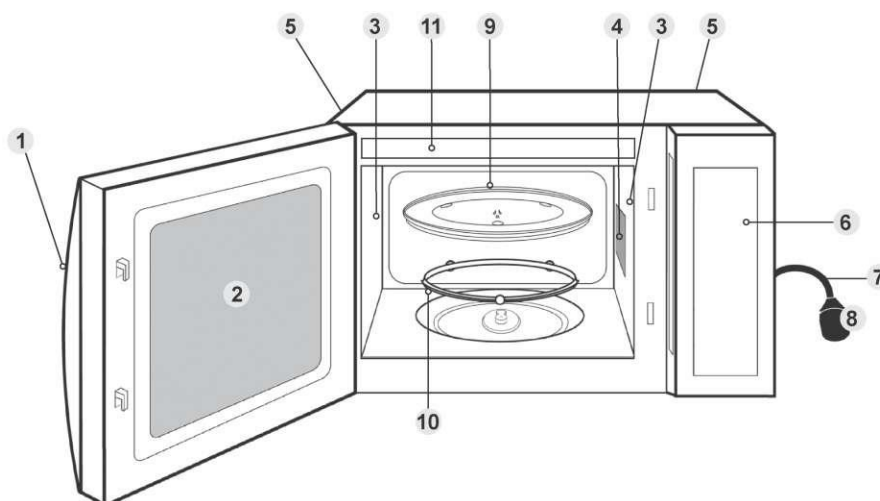
При длительном запекании можно надрезать пакет с одной стороны, прикрыв кромку куска мяса. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СКРЕПКИ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ В ТАКИХ ПАКЕТАХ.**

Принципиальная схема устройства

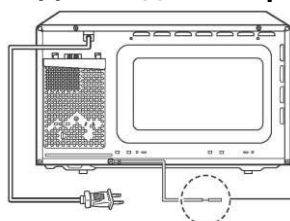
1. Ручка дверцы

Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу. Открытие дверцы во время работы печи останавливает процесс приготовления без сброса программы. Открытие дверцы безопасно в любой момент выполнения печью программы работы без риска микроволнового облучения. В моделях NN-SM33HM/W и NN-SM32HM работа печи возобновляется сразу после закрытия дверцы. В модели NN-ST34HM/W работа печи возобновляется после закрытия дверцы и нажатия кнопки «Старт».

2. Смотровое окно печи
3. Вентиляционные отверстия
4. Защитная пластина магнетрона (Не снимать)
5. Внешние вентиляционные отверстия
6. Панель управления
7. Шнур питания
8. Штепсельная вилка
9. Поворотный стол
10. Роликовое кольцо
11. Панель управления (только модель NN-ST34HM/W)



Для модели с проводом заземления



Провод заземления

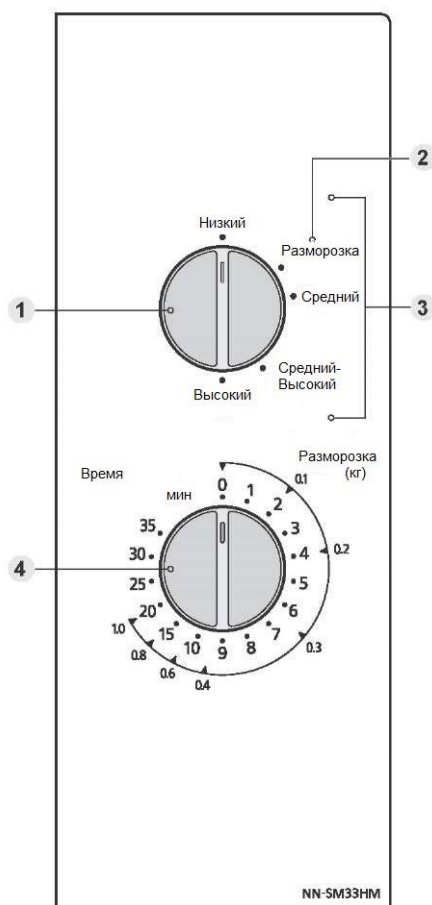
Должен быть подключен к выводу заземления.

На печь нанесены наклейки с обозначениями и предупреждениями.

■ Примечание

Изображение представлено для справки.

Панель управления (NN-SM33HM/W, NN-SM32HM)



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

- Панель управления вашей печи может отличаться от изображенной, однако слова на кнопках и связанные с ними функции будут теми же.

Для моделей: NN-SM33HM/W, NN-SM32HM

Приготовление пищи и разморозка в микроволновой печи

При использовании печи поворотный стол всегда должен быть установлен.



Для выбора требуемого уровня мощности поверните переключатель.

Поверните регулятор выбора времени/веса для разморозки.

Для коротких интервалов приготовления поверните поворотный переключатель в положение 5 минут, после чего откорректируйте до требуемой продолжительности.

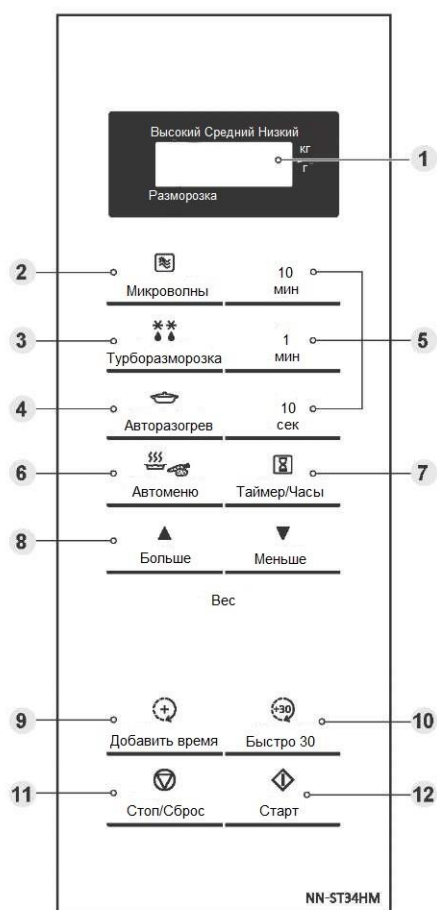
Для продуктов массой менее 0,2 кг, поверните поворотный переключатель в положение 0,2 кг, после чего откорректируйте до требуемой массы.

Уровень мощности	Пример использования
Высокий	Приготовление свежих овощей, фруктов, риса, макарон, вермишели, кипячение воды.
Средний-Высокий	Приготовление мяса, птицы, кондитерских изделий и десертов, подогрев молока.
Средний	Приготовление яиц, сыров, рыбы, тушения мяса крупным куском, приготовление жаркого в горшочках и мяса, растапливание шоколада.
Разморозка	Размораживание продуктов.
Низкий	Сохранение температуры горячих блюд, приготовление на медленном огне.

■ Примечания

1. Если дверца печи уже закрыта, процесс приготовления или разморозки начнется немедленно.
2. Чтобы проверить степень готовности продукта, откройте дверцу печи. Приготовление будет остановлено автоматически. Чтобы продолжить приготовление, закройте дверцу.
3. Для остановки процесса приготовления поверните регулятор выбора времени/веса в нулевое положение. Время приготовления можно сбросить в любой момент во время цикла приготовления регулятора.
4. При извлечении пищи из печи после завершения приготовления убедитесь, что регулятор выбора времени/веса находится в нулевом положении.
5. Приблизительно в середине времени разморозки, переверните продукт, уберите размороженный продукт или закройте тонкие края, жир или кости фольгой. Подробности см. в Указаниях по разморозке на странице 21.

Панель управления (NN-ST34HM/W)



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

Перед приготовлением:

Однократное нажатие сбрасывает введенные команды

Во время приготовления:

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

12 Кнопка «Старт»

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

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

■ Звуковой сигнал

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

■ Примечание

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

Для моделей: NN-ST34HM/W

Установка часов

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

Пример: чтобы установить 11:25 утра



Дважды нажмите «Таймер/Часы».
Двоеточие начнет мигать.

Введите время.

Нажмите «Таймер/Часы».
Мигание двоеточия прекратится. Время на дисплее установлено.

■ Примечания

1. Для повторной установки времени снова выполните операции 1—3.
2. Время будет отображаться на дисплее, пока печь подключена к сети и в сети есть напряжение.
3. Часы имеют 12-часовую индикацию времени.

Для моделей: NN-ST34HM/W

Блокировка от детей

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

Для установки:



Нажмите «Старт» трижды в течение 10 секунд.

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

Для отмены:



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

На дисплее возобновится отображение часов.

Для моделей: NN-ST34HM/W

Приготовление пищи и разморозка в микроволновой печи

При использовании печи поворотный стол всегда должен быть установлен.



Для выбора требуемого уровня мощности нажмите кнопку «Микроволны».

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

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

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

■ Примечания

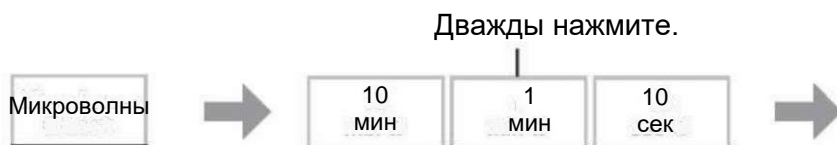
1. При вводе времени приготовления без выбора уровня мощности печь автоматически включается на высокой мощности.
2. При работе печи возможна вибрация стеклянного поворотного стола. Это не влияет на процесс приготовления пищи.
3. Многоэтапный режим приготовления описан на странице 17.
4. Время выдержки перед подачей блюда (устойка) может быть запрограммирована после установки мощности и времени. См. страницу 19.
5. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ приготовление пищи с любыми металлическими принадлежностями в печи.
6. Всегда проверяйте состояние продуктов во время разморозки, открывая дверцу с повторным запуском печи при необходимости. Накрывать продукты при разморозке не обязательно. Для обеспечения равномерного результата разделите или несколько раз переверните продукт во время разморозки. При разморозке больших кусков и тушек птицы включите разморозку на половине мощности и закройте края мяса фольгой. Подробности см. в Указаниях по разморозке на странице 21.

Для моделей: NN-ST34HM/W

Многоэтапный режим приготовления пищи

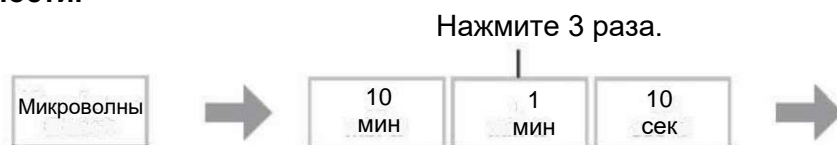
Данная функция позволяет запрограммировать до 3 последовательных этапов приготовления пищи в печи.

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



Нажмите кнопку переключения мощности один раз для выбора высокой мощности.

Задайте время приготовления.



Нажмите кнопку переключения мощности 3 раза для выбора средней мощности.

Задайте время приготовления.



Нажмите кнопку переключения мощности 5 раз для выбора низкой мощности.

Задайте время приготовления.

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

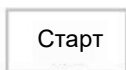
■ Примечания

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

Для моделей: NN-ST34HM/W

Функция «Быстро 30»

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



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

Нажмите «Старт». На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечания

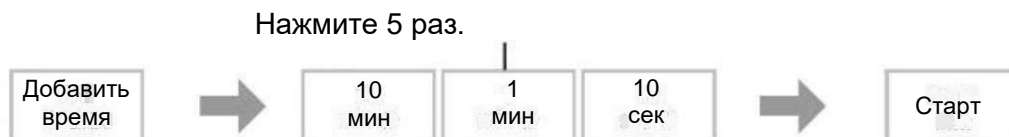
1. При необходимости можно выбрать другие уровни мощности. Выберите нужный уровень мощности до нажатия кнопки «Быстро 30».
2. Функция недоступна в течение минуты после завершения работы печи в ручном режиме.

Для моделей: NN-ST34HM/W

Функция добавления времени

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

Пример: необходимо добавить 5 минут в конце приготовления пищи.



Нажмите кнопку «Добавить время» сразу по окончании приготовления.

Задайте время приготовления.

Нажмите «Старт». На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечания

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

Для моделей: NN-ST34HM/W Использование таймера

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

Кухонный таймер

Пример: для отсчета 5 минут.



Время выдержки перед подачей блюда (устойка)

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



Для моделей: NN-ST34HM/W Использование таймера

Отложенный старт

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



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



Нажмите кнопку переключения мощности 3 раза для выбора средней мощности.

Установите требуемую продолжительность приготовления.

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

■ Примечания

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

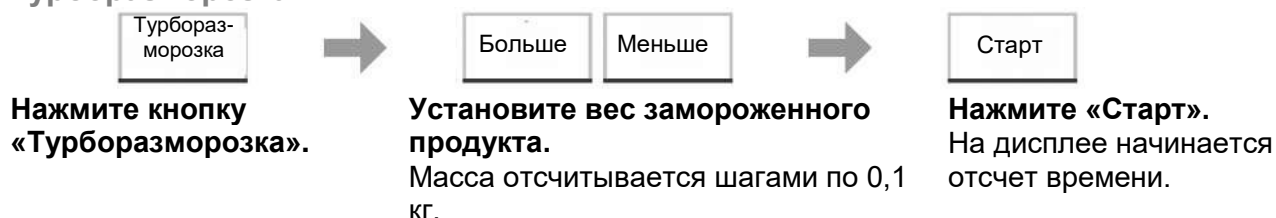
Для моделей: NN-ST34HM/W Автоматические программы

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

■ Примечания

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

Турборазморозка



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

■ Примечание

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

Указания по разморозке

Для получения наилучших результатов:

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

Для моделей: NN-ST34HM/W

Автоматические программы

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



Уложите продукт в один слой.

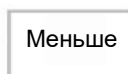
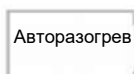


Во время размораживания переворачивайте продукты или разделяйте на более мелкие части.



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

Авторазогрев




Нажмите кнопку «Авторазогрев».

Выберите вес с помощью кнопок «Больше/Меньше».

Нажмите «Старт». На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечание

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

Программы	Указания
<p>1. РАЗОГРЕВ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ</p> <p> 1 нажатие</p>	<p>Вес: 200/400/600/800 г</p> <p>Разогрев готовой пищи выполняется автоматически при установке веса продукта. Температура пищи должна быть 5—8 °С (как в холодильнике). Используйте подходящую для микроволновых печей стеклянную кастрюльку нужного размера, при необходимости добавьте 1—4 столовые ложки воды и накройте крышкой. Установите кастрюльку на поворотный стол. Нажмите кнопку автоматического разогрева один раз. Задайте вес продукта и нажмите Старт. Помешивайте пищу по звуковым сигналам.</p> <p>Примечание: при разогреве таких блюд как супы, тушеное мясо и жаркое, рекомендуется помешивать их в середине и в конце процесса приготовления.</p>

Автоменю

Автоменю



Больше

Меньше



Старт

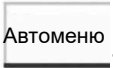
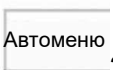
Выберите необходимую программу «Автоменю».
На дисплее появляется номер АВТОПРОГРАММЫ.

Установите требуемое количество порций или вес продукта.

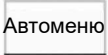



Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечание

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

Программы	Указания		
2. РИСОВАЯ/ОВСЯНАЯ КАША 	Вес: 50/100/150 г	Рис	Рекомендованное количество воды
		50 г	250—400 мл
		100 г	600—800 мл
		150 г	800—1000 мл
Положите рис в подходящую по размеру кастрюльку для микроволновых печей. Добавьте рекомендованное выше количество воды. Оставьте как минимум $\frac{1}{2}$ объема свободным для испарения и предотвращения переливания через край. Во время приготовления прикройте кастрюльку крышкой. Установите кастрюльку на поворотный стол. Нажмите кнопку «Автоменю» один раз. Задайте вес продукта и нажмите Старт. Не забудьте перемешать и снять крышку после звукового сигнала.			
3. СПАГЕТТИ 	Число порций: 1 порция/ 2 порции	Число порций	Рекомендованное количество воды
		1 порция	450 мл
		2 порции	800 мл
Используется для приготовления различных макаронных изделий, таких как спагетти, фетуччини, тальятелле, макарон, трубочек, спиралек и макарон других форм. Поместите макаронные изделия в предназначенное для микроволновых печей блюдо соответствующего размера, залейте кипятком. При желании перед приготовлением добавьте 1 столовую ложку растительного масла, чтобы макаронные изделия не слипались. Накройте пищевой пленкой или соответствующей крышкой. Дважды нажмите кнопку «Автоменю», выберите число порций и нажмите «Старт». Перемешайте макаронные изделия и откройте крышку, когда во время приготовления будет подан звуковой сигнал. Если требуется, дайте макаронным изделиям постоять от 5 до 10 минут после приготовления, после чего слейте воду.			

Для моделей: NN-ST34HM/W
Автоматические программы

Программы	Указания										
<p>4. СУПЫ</p> <p> 3 нажатия</p>	<p>Число порций: 4—6 порций/ 1—3 порции</p> <p>Эта программа предназначена для приготовления традиционных супов, таких как мясная солянка, щи, рассольник. Супы можно готовить на бульоне или воде. Бульон или вода должна быть комнатной температуры. Все ингредиенты следует нарезать на одинаковые кусочки. Поместите все ингредиенты в кастрюльку для микроволновых печей. Оставьте как минимум 1/2 объема свободным для испарения и предотвращения переливания через край. Накройте крышкой или пищевой пленкой. Трижды нажмите кнопку «Автоменю», выберите число порций и нажмите «Старт». После звукового сигнала хорошо перемешайте и продолжайте готовить до завершения программы. Прежде чем подавать на стол, оставьте настояться 10 минут в выключенной микроволновой печи.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Число порций</th> <th>Рекомендуемые компоненты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4—6 порций</td> <td>400 г мяса, 300 г корнеплодов, 800 мл воды</td> </tr> <tr> <td>1—3 порции</td> <td>200 г мяса, 150 г корнеплодов, 600 мл воды</td> </tr> </tbody> </table>	Число порций	Рекомендуемые компоненты	4—6 порций	400 г мяса, 300 г корнеплодов, 800 мл воды	1—3 порции	200 г мяса, 150 г корнеплодов, 600 мл воды			
Число порций	Рекомендуемые компоненты										
4—6 порций	400 г мяса, 300 г корнеплодов, 800 мл воды										
1—3 порции	200 г мяса, 150 г корнеплодов, 600 мл воды										
<p>5. ОВОЩИ</p> <p> 4 нажатия</p>	<p>Вес: 120/180/250/370 г</p> <p>Для приготовления всех видов листовых, зеленых и мягких овощей, включая брокколи, тыкву, цветную капусту, кабачки, спаржу, бобовые, сельдерей, цуккини, шпинат, красный перец и т. д. Нарезьте все овощи на кусочки одного размера. Положите овощи в подходящую по размеру кастрюльку для микроволновых печей. Если нужно, добавьте 2—4 столовые ложки воды. Накройте крышкой или пищевой пленкой. Нажмите кнопку «Автоменю» 4 раза. Задайте вес продукта и нажмите «Старт». Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте. При желании можно добавить масло, специи и т. д., но не добавляйте соль до завершения приготовления.</p>										
<p>6. КАРТОФЕЛЬ</p> <p> 5 нажатий</p>	<p>Вес: 200/400/600 г</p> <p>Картофель следует почистить подготовить и нарезать на одинаковые кусочки. Добавьте в картофель от 1 до 3 столовых ложек воды. Накройте крышкой или пищевой пленкой. Установите кастрюльку на поворотный стол. Нажмите кнопку «Автоменю» пять раз. Задайте вес продукта и нажмите «Старт». После звукового сигнала перемешайте картофель. По завершении времени приготовления перемешайте картофель и дайте настояться под крышкой от 2 до 3 минут.</p>										
<p>7. РИС</p> <p> 6 нажатий</p>	<p>Вес: 100/200/300 г</p> <p>Для приготовления белого риса, включая круглозерный, длиннозерный рис, а также рис сортов Жасмин и Басмати. Положите рис в подходящую по размеру кастрюльку для микроволновых печей подходящих размеров. Оставьте как минимум 1/2 объема свободным для испарения и предотвращения переливания через край. Накройте крышкой или пищевой пленкой. Установите кастрюльку на поворотный стол. Нажмите кнопку «Автоменю» 6 раз. Задайте вес продукта и нажмите «Старт». Оставьте на 5 минут после завершения приготовления.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Рис</th> <th>Рекомендованное количество воды</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 г</td> <td>180 мл</td> </tr> <tr> <td>200 г</td> <td>300 мл</td> </tr> <tr> <td>300 г</td> <td>450 мл</td> </tr> </tbody> </table>	Рис	Рекомендованное количество воды	100 г	180 мл	200 г	300 мл	300 г	450 мл	
Рис	Рекомендованное количество воды										
100 г	180 мл										
200 г	300 мл										
300 г	450 мл										

Программы	Указания		
<p style="text-align: center;">8. РЫБА</p> <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 20px; margin: 10px auto; text-align: center; font-size: 8px;">Автоменю</div> <p style="text-align: center;">7 нажатий</p>	<p>Вес: 100/200/300/400 г</p>	Рыба	Рекомендованное количество воды
		100 г	2 чайных ложки воды или бульона
		200 г	2 чайных ложки воды или бульона
		300 г	3 чайных ложки воды или бульона
		400 г	3 чайных ложки воды или бульона
<p style="text-align: center;">9. КУРИЦА</p> <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 20px; margin: 10px auto; text-align: center; font-size: 8px;">Автоменю</div> <p style="text-align: center;">8 нажатий</p>	<p>Вес: 200/400/600/800 г</p> <p>Используется для приготовления кусочков курицы, таких как крылышки, ножки, бедрашки, грудки и т. д. Перед приготовлением кусочки курицы следует полностью разморозить. Прежде чем готовить, промаринуйте кусочки курицы, добавьте от 1 до 5 столовых ложек растительного масла для дополнительного вкуса и цвета. Положите промаринованные кусочки курицы в жаропрочную посуду. Накройте соответствующей крышкой. Установите тарелку на поворотный стол. Нажмите кнопку «Автоменю» 8 раз. Задайте вес продукта и нажмите «Старт». После звукового сигнала переверните курицу.</p>		

Руководство по приготовлению и разогреву пищи

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

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

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

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

ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ — ОСТОРОЖНО

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

ПУДИНГИ И ЖИДКОСТИ — ОСТОРОЖНО

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

БУТЫЛОЧКИ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ — ОСТОРОЖНО

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

Для разогрева молока объемом 200—230 мл из холодильника снимите крышку с соской. Разогревайте на **ВЫСОКОЙ** мощности в течение 30-50 секунд (50-90 секунд для модели NN-SM32HM). **ПРОВЕРЬТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД КОРМЛЕНИЕМ РЕБЕНКА.**

Для разогрева молока объемом 80 мл из холодильника снимите крышку с соской. Разогревайте на **ВЫСОКОЙ** мощности в течение 15—20 секунд (20—30 секунд для модели NN-SM32HM). **ПРОВЕРЬТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД КОРМЛЕНИЕМ РЕБЕНКА.**

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

Тщательно взболтайте бутылку и проверьте температуру перед использованием.

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

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

РАЗОГРЕВ ГОТОВЫХ БЛЮД

Размеры пищи и время приготовления зависят от типа продукта. Плотные продукты, такие как картофельное пюре, нужно хорошо распределить по посуде.

При добавлении большого количества подливы может потребоваться дополнительное время на разогрев. Более плотные продукты следует укладывать ближе к краю тарелки. Для разогрева порции среднего объема потребуется 2—4 минуты (3,5—6 минут для модели NN-SM32HM) на **ВЫСОКОЙ** мощности. Не разогревайте огромное количество пищи.

КОНСЕРВЫ

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

СУПЫ

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

ЖАРКОЕ/РАГУ

Перемешивайте продукт в середине процесса разогрева и по окончании разогрева.

Вопросы и ответы

В: Почему печь не включается?

О: Если печь не включается, проверьте следующее:

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

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

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

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

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

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

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

Только для моделей NN-ST34HM/W

В: Печь не принимает заданную программу. Почему?

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

Уход за печью

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

Технические характеристики

Номер модели	NN-SM32HM	NN-SM33HM/W	
Источник электропитания	220 В, 50 Гц	220 В, 50 Гц	230—240 В, 50 Гц
Потребляемая мощность	3,6 А, 750 Вт	5,9 А, 1270 Вт	5,5 А, 1270 Вт
выходы	450 Вт (IEC-60705)	800 Вт (IEC-60705)	
Габаритные размеры	485 (Ш) × 400 (Г) × 287 (В) мм		
Размеры камеры	315 (Ш) × 349 (Г) × 227 (В) мм		
Общий объем камеры	25 л		
Диаметр стеклянного поворотного стола	288 мм		
Рабочая частота	2450 МГц		
Масса нетто	12,7 кг		

Номер модели	NN-ST34HM/W	
Источник электропитания	220 В, 50 Гц, 220 В, 60 Гц	230—240 В, 50 Гц
Потребляемая мощность	5,9 А, 1270 Вт	5,5 А, 1270 Вт
выходы	800 Вт (IEC-60705)	
Габаритные размеры	485 (Ш) × 400 (Г) × 287 (В) мм	
Размеры камеры	315 (Ш) × 349 (Г) × 227 (В) мм	
Общий объем камеры	25 л	
Диаметр стеклянного поворотного стола	288 мм	
Рабочая частота	2450 МГц	
Масса нетто	12,7 кг	

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

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

© Panasonic Corporation 2017

PN:16170000A59873
Отпечатано в Китае