

# Panasonic®

## Operating Instructions Инструкция по использованию Інструкція з експлуатації Пайдалану туралы нұсқаулар

### Microwave Oven Микроволновой печи Мікрохвильова піч Микротолқынды пеш

Model No: NN-SM221W  
NN-ST271S  
NN-ST251W/M  
NN-ST254M



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

Before operating this oven, please read these instructions completely and keep for future reference.

Перед началом эксплуатации этой печи, пожалуйста, прочтите инструкцию полностью и сохраните ее для дальнейшего использования.

Перед використанням цієї печі, будь ласка, повністю прочитайте цю інструкцію та збережіть її для подальших довідок.

Бұл пешті пайдаланбай тұрып осы нұсқауларды толығымен оқып шығыңыз және болашақта анықтама алу үшін сақтаңыз.



# Contents

Installation and Connection	2-3
Safety Instructions	4
Important Information - Read Carefully	5-6
Parts of your Oven	7
Control Panels	8
General Guidelines	9-10
Containers to Use	11-12
Microwave Cooking and Defrosting	13
NN-SM221W	
Setting the Clock/Timer/Child Safety Lock	14
NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M	
Microwave Cooking and Defrosting	15
NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M	
Auto Weight Defrost	16
NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M	
Defrosting Guidelines	17
Auto Weight Cook/Reheat Programs	18
NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M	
Guidelines for Use	18
Auto Weight Cook/Reheat Programs	19
Cooking and Reheating Guidelines	20
Before Requesting Service	21
Care of your Microwave Oven	22
Technical Specifications	22

# Installation and Connection

## Examine your microwave oven

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately. Do not install a damaged microwave oven.

## Earthing instructions

**IMPORTANT: THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY EARTHED FOR PERSONAL SAFETY.**

If your AC outlet is not earthed, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly earthed wall socket.

## Operation voltage

The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

## Placement of the Oven

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

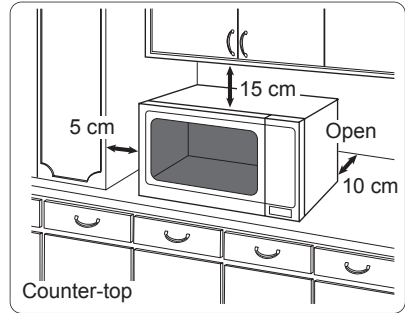
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

1. Place the oven on a flat and stable surface, more than 85 cm above the floor.  
The appliance is freestanding type and shall not be placed in a cabinet.
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.

3. For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.

### Counter-top use:

- a. Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back, 5 cm on one side, and the other side must be opened more than 40 cm.
- b. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked.



4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
5. The feet should not be removed.
6. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
7. Avoid using the microwave oven in high humidity.
8. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
9. Do not block the air vents on the top and back of the oven. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.
10. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



# Installation and Connection

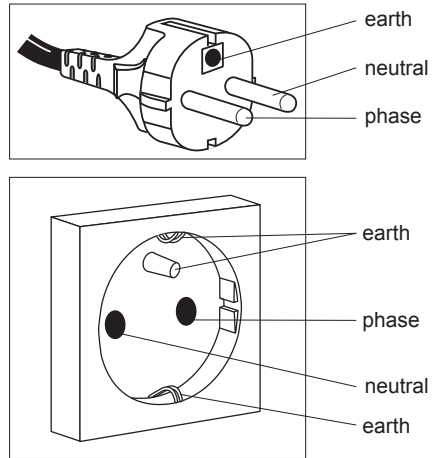
## WARNING

### Important Safety Instructions

1. The door seals and seal areas should be cleaned with a damp cloth.  
The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be done by a qualified service person.
3. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
5. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.  
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. WHEN YOUR OVEN REQUIRES SERVICING, call your local Panasonic engineer (Customer Support). It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

## Attention!

This product is designed to plug to AC power outlet with (the third) safety earth wire. For your safety, do not ignore that safety earth wire, because in such case this product does not provide with conditions of electric shock defense, fore- saw by product's design. You have to ask qualified specialist to install required outlet as it is shown on the picture.



# Safety Instructions

## Use of your Oven

1. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
2. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
3. Do not attempt to use this microwave oven to dry newspaper, clothing or any other materials. They may catch on fire.
4. When the oven is not being used, do not store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on.
5. The appliance shall not be operated **WITHOUT FOOD IN THE OVEN**. Operation in this manner may damage the appliance.
6. The oven lamp must be replaced by a service technician trained by the manufacturer. Do not attempt to remove the outer casing from the oven.

In accordance with para. 2 Cl. 5 of the Russian Federal Law "On consumer rights protection", the manufacturer hereby assigns the use period of the present device to be 7 years from the date of production under the condition that the present device is used in strict compliance with the present manual and applicable technical standards.

## Glass Turntable

1. Do not operate the oven without the roller ring and the glass turntable in place.
2. Never use another type of the glass turntable than the one specially designed for this oven.
3. If the glass turntable is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
4. The glass turntable can turn in either direction.
5. If the food or cooking vessel on the glass turntable touches the oven walls and make the turntable stop rotating, the turntable will automatically rotate in the opposite direction. This is normal.
6. Do not cook foods directly on the glass turntable.

## Roller Ring

1. The roller ring and the oven floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
2. The roller ring must always be used for cooking together with the glass turntable.

# Important Information - Read Carefully

## Safety

If smoke or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel pad or turn TIMER Dial back to zero position and leave the door closed in order to stifle any flames.

Disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or the circuit breaker panel.

## Short Cooking Times

As microwave cooking times are much shorter than other cooking methods it is essential that recommended cooking times are not exceeded without first checking the food.

Cooking times given in the cookbook are approximate. Factors that may affect cooking times are: preferred degree of cooking, starting temperature, altitude, volume, size and shape of foods and utensils used. As you become familiar with the oven, you will be able to adjust these factors.

It is better to undercook rather than overcook foods. If food is undercooked, it can always be returned to the oven for further cooking. If food is overcooked, nothing can be done. Always start with minimum cooking times.

## Important.

If the recommended cooking times are exceeded the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven.

### 1. Small quantities of food.

Take care when heating small quantities of food as these can easily burn, dry out or catch fire if cooked too long. Always set short cooking times and check the food frequently.

### 2. Foods low in moisture.

Take care when heating foods low in moisture, eg bread items, chocolate, popcorn, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppadoms.

This oven has been developed for food use. We do not recommend that it is used for heating non food items such as wheat bags or hot water bottles.

### 3. Christmas Pudding.

Christmas puddings and other foods high in fats or sugar, eg. jam, mince pies, must not be over heated. These foods must never be left unattended as with over cooking these foods can ignite. See page 20.

### 4. Boiled Eggs.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

### 5. Foods with Skins.

Potatoes, apples, egg yolk, whole vegetables and sausages are examples of food with non porous skins. These must be pierced using a fork before cooking to prevent bursting.

### 6. Liquids.

When heating liquids, eg soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

- a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
- b) Do not overheat.
- c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
- d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.
- e) Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care should be taken when handling the container.

### 7. Lids.

Always remove the lids of jars and containers and takeaway food containers before you microwave them. If you don't then steam and pressure might build up inside and cause an explosion even after the microwave cooking has stopped.

### 8. Deep Fat Frying.

Do not attempt to deep fat fry in your oven.

# Important Information – Read Carefully

## 9. Meat Thermometer.

Use a meat thermometer to check the degree of cooking of joints and poultry only when meat has been removed from the microwave. If undercooked, return to the oven and cook for a few more minutes at the recommended power level. Do not leave a conventional meat thermometer in the oven when microwaving.

## 10. Paper, Plastic.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. Do not use wire twist-ties with roasting bags as arcing will occur.

Do not use re-cycled paper products, eg Kitchen roll unless they say they are specifically designed for use in a microwave oven. These products contain impurities which may cause sparks and/or fires when used.

## 11. Reheating.

It is essential that reheated food is served “piping hot”.

Remove the food from the oven and check that it is “piping hot”, ie steam is being emitted from all parts and any sauce is bubbling. (If you wish you may choose to check the food has reached 72°C with a food thermometer – but remember do not use this thermometer inside the microwave.)

For foods that cannot be stirred, eg lasagne, shepherds pie, the centre should be cut with a knife to test it is well heated through. Even if a manufacturer’s packet instructions have been followed always check the food is piping hot before serving and if in doubt return your food to the oven for further heating.

## 12. Standing Time.

Standing time refers to the period at the end of cooking or reheating when food is left before being eaten, ie. it is a rest time which allows the heat in the food to continue to conduct to the centre, thus eliminating cold spots.

## 13. Keeping Your Oven Clean.

It is essential for the safe operation of the oven that it is wiped out regularly. Use warm soapy water, squeeze the cloth out well and use to remove any grease or food from the interior. Pay particular attention to the door seal area and also the areas around the microwave feed guide situated on the right hand side of the cavity wall. The oven should be unplugged when cleaning.

## 14. Babies Bottles and Food Jars.

When reheating babies bottles always remove top and teat. Liquid at the top of the bottle will be much hotter than that at the bottom and must be shaken thoroughly before checking the temperature. The lid must also be removed from babies food jars, the contents must also be stirred or shaken before the temperature is checked.

This should be carried out before consumption to avoid burns. See page 20.

## 15. Arcing.

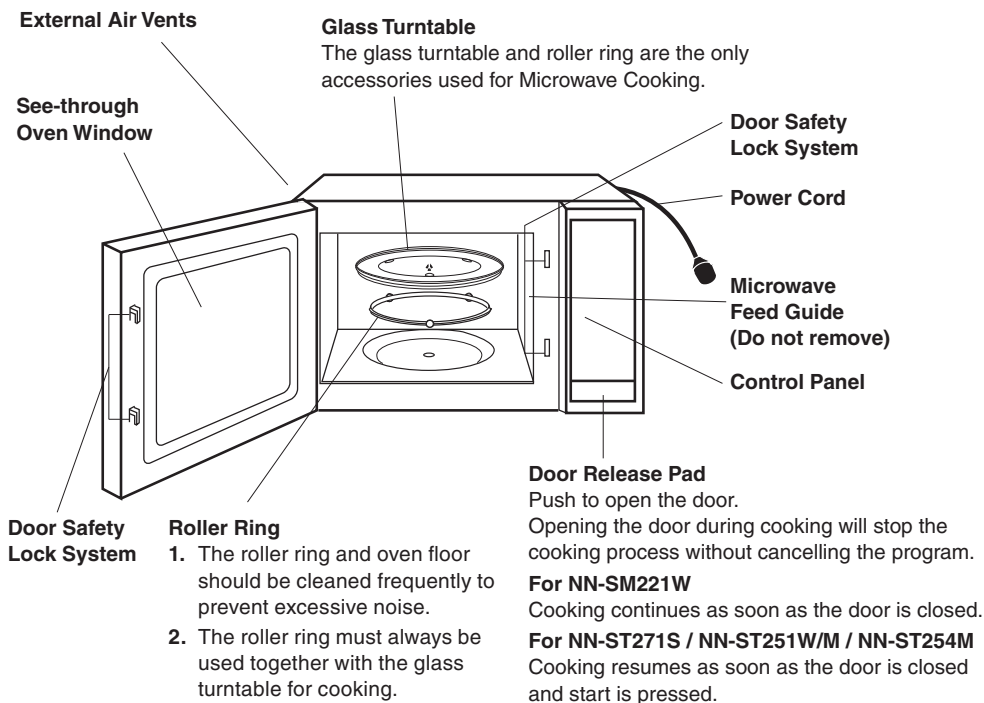
Arcing may occur if a metal container has been used accidentally or if the incorrect weight of food is used. Arcing is when blue flashes of light are seen in the microwave oven. If this occurs, stop the machine immediately. If the oven is left unattended and this continues it can damage the machine.

## 16. Maximum Weight on Turntable

The maximum weight that can be placed on the turntable is 3 kg (6 lb 10 oz) (this includes total weight of food and dish).

# Parts of your Oven

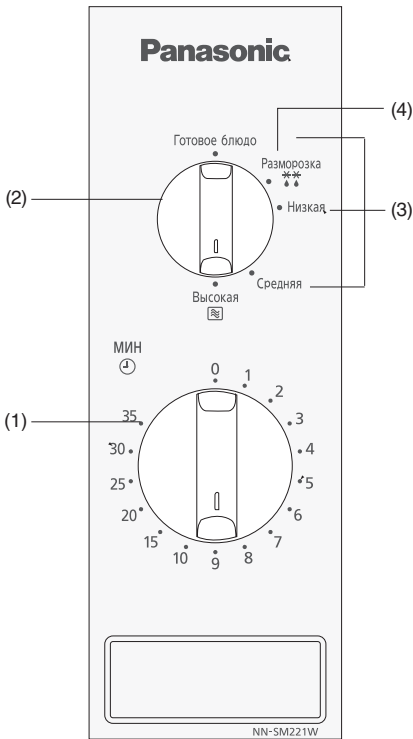
1. Do not operate the oven without the roller ring and glass turntable in place.
2. Only use the glass turntable specifically designed for this oven. Do not substitute with any other glass turntable.
3. If glass turntable is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
4. Do not cook directly on glass turntable. Always place food in a microwave safe dish.
5. If food or utensils on the glass turntable touch the oven walls this will cause the turntable to stop moving. It will then automatically rotate in the opposite direction.  
This is normal. Open oven door, reposition the food and restart.
6. The glass turntable can rotate in either direction. The maximum weight that can be placed on the turntable is 3 kg (6 lb 10 oz) (this includes total weight of food and dish).
7. While cooking by MICROWAVE the turntable may vibrate. This will not affect cooking performance.



Caution label is attached on the outside surface.

# Control Panels

NN-SM221W



- (1) **Timer**
- (2) **Cooking Mode Selection Dial**
- (3) **Microwave Power**
- (4) **Defrost Power**

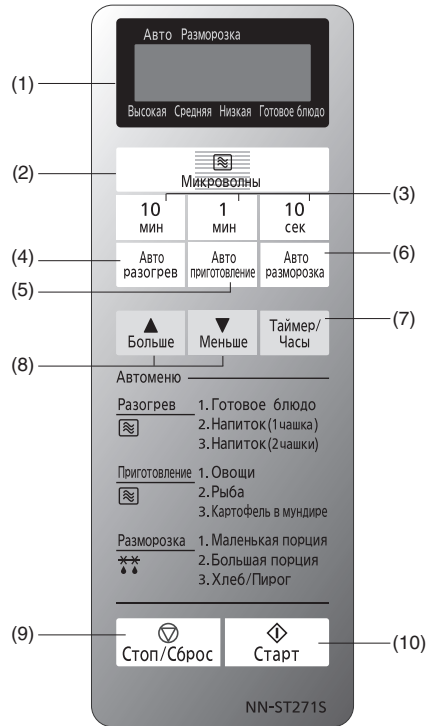
## Beep Sound

**(NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M):**

When a pad is touched correctly a beep will be heard. If a pad is touched and no beep is heard, the unit has not or cannot accept the instruction.

At the end of any complete program, the oven will beep 5 times, and 'End' will appear in the display.

NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M



- (1) **Display Window**
- (2) **Microwave Power Levels**
- (3) **Time Pads**
- (4) **Auto Weight Reheat Programs**
- (5) **Auto Weight Cook Programs**
- (6) **Auto Weight Defrost Pad**
- (7) **Timer/Clock Pad**
- (8) **Weight Selection Pads**
- (9) **Stop/Cancel Pad:**  
**Before Cooking:**  
one press clears your instructions.  
**During Cooking:**  
one press temporarily stops the cooking program. Another press cancels all your instructions and the time of day will appear in the display.
- (10) **Start Pad**

\*The design of your control panel may vary from the panel displayed (depending on colour), but the words on the pads will be the same.

# General Guidelines

## STANDING TIME

Dense foods e.g. meat, jacket potatoes and cakes, require standing time (inside or outside of the oven) after cooking, to allow heat to finish conducting to the centre of the food to cook through completely. Wrap meat joints and jacket potatoes in aluminium foil while standing. Meat joints need approx. 10-15 minutes, jacket potatoes 5 minutes. Other foods such as plated meals, vegetables, fish etc require 2-5 minutes standing. If food is not cooked after standing time, return to the oven and cook for additional time. After defrosting food, standing time should also be allowed.

## QUANTITY



Small quantities cook faster than large quantities, also small meals will reheat more quickly than large portions.

## SPACING



Foods cook more quickly and evenly if spaced apart. NEVER pile foods on top of each other.

## MOISTURE CONTENT

Many fresh foods e.g. vegetables and fruit, vary in their moisture content throughout the season, particularly jacket potatoes. For this reason cooking times may have to be adjusted. Dry ingredients e.g. rice, pasta, can dry out during storage so cooking times may differ.

## PIERCING



The skin or membrane on some foods will cause steam to build up during cooking.

These foods must be pierced or a strip of skin should be peeled off before cooking to allow the steam to escape. Eggs, potatoes, apples, sausages etc, will all need to be pierced before cooking. **DO NOT ATTEMPT TO BOIL EGGS IN THEIR SHELLS.**

## COVERING



Cover foods with microwave cling film or a lid. Cover fish, vegetables, casseroles, soups. Do not cover cakes, sauces, jacket potatoes or pastry items.

## DENSITY

Porous airy foods heat more quickly than dense heavy foods.

## CLING FILM

Cling film helps keep the food moist and the trapped steam assists in speeding up cooking times. Pierce before cooking to allow excess steam to escape. Always take care when removing cling film from a dish as the build-up of steam will be very hot.

# General Guidelines

## SHAPE

Even shapes cook evenly. Food cooks better by microwave when in a round container rather than square.



## STARTING TEMPERATURE

The colder the food, the longer it takes to heat up. Food from a fridge takes longer to reheat than food at room temperature. Food temperature should be between 5 and 8°C before cooking.

## LIQUIDS

All liquids must be stirred **before, during and after** heating. Water especially must be stirred before and during heating, to avoid eruption.

Do not heat liquids that have previously been boiled. **DO NOT OVERHEAT.**



## TURNING AND STIRRING

Some foods require stirring during cooking. Meat and poultry should be turned after half the cooking time.

## ARRANGING

Individual foods e.g. chicken portions or chops, should be placed on a dish so that the thicker parts are towards the outside.

## CHECKING FOOD



It is essential that food is checked during and after a recommended cooking time, even if an **AUTO PROGRAM** has been used (just as you would check food cooked in a conventional oven). Return the food to the oven for further cooking if necessary.

## DISH SIZE



Follow the dish sizes given in the recipes, as these affect the cooking and reheating times.

A quantity of food spread in a bigger dish cooks and reheats more quickly.

## CLEANING

As microwaves work on food particles, keep your oven clean at all times. Stubborn spots of food can be removed by using a branded microwave spray cleaner, sprayed onto a soft cloth. Always wipe the oven dry after cleaning.



# Containers to Use

Choosing the correct container is a very important factor in deciding the success or failure of your cooking.

## Quick Check Guide to Cooking Utensils

### OVEN GLASS



Glass that is heat resistant e.g. Pyrex®, is ideal.

Do not use delicate glass which may crack due to the heat from the food. Do not use lead crystal which may crack or arc.

### POTTERY, EARTHENWARE, STONEWARE



Only use if completely glazed. Do not use if partially glazed or unglazed, as they are able to absorb water which will absorb microwave energy, making the container very hot and slowing down the cooking of food.

### CHINA AND CERAMIC



Glazed china plates, saucers, bowls, mugs and cups can be used if they are heat resistant.

Porcelain and ceramic are also ideal. Fine bone china should only be used for reheating for short periods, otherwise the change in temperature may crack the dish or craze the finish. Do not use dishes with a metal rim or pattern. Do not use jugs or mugs with glued handles, since the glue can melt in a microwave.

### FOIL/METAL CONTAINERS



**NEVER ATTEMPT TO COOK IN FOIL OR METAL** containers – the microwaves cannot pass through and the food will not heat evenly – this may also damage your oven. Use wooden kebab sticks instead of metal skewers.

# Containers to Use

## PLASTIC

Many plastic containers are designed for microwave use. Only use Tupperware® containers if they are designed for microwave use. Do not use Melamine as it will scorch. Do not use plastic for cooking foods high in sugar or fat or foods that require long cooking times e.g. brown rice. Never cook in margarine containers or yogurt pots, as these will melt with the heat from the food.



## PAPER

Plain white kitchen paper (kitchen towel) can be used for covering blind pastry cases and for covering bacon to prevent splattering **ONLY USE FOR SHORT COOKING TIMES. NEVER RE-USE A PIECE OF KITCHEN TOWEL.**

Avoid kitchen paper containing manmade fibres. Check that branded re-cycled kitchen towel is recommended for microwave use. Do not use waxed or plastic coated cups as the finish may melt in the oven. Greaseproof paper can be used to line the base of dishes and to cover fatty foods. White paper plates can be used for **SHORT REHEATING TIMES.**



## WICKER, WOOD, STRAW BASKETS

Do not use these items in your microwave. With continued use and with prolonged exposure they will crack and could ignite.



## CLING FILM

Use microwave cling film to cover food that is to be reheated, or cooked, **ON MICROWAVE ONLY** taking care to avoid the film being in direct contact with the food.



## ALUMINIUM FOIL

Small amounts of smooth aluminium foil can be used to **SHIELD** joints of meat during defrosting and cooking. As the microwaves cannot pass through the foil this prevents the shielded parts from overcooking or overdefrosting. The foil must not touch the sides or roof of the oven, as this may cause arcing and damage your oven.



## ROASTING BAGS

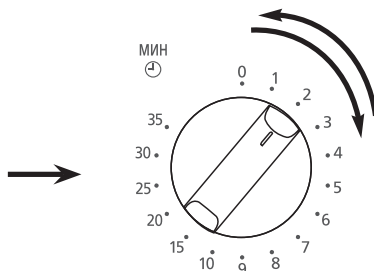
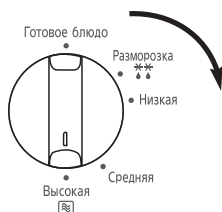
These are useful when slit up one side to tent a joint of meat when roasting by power and time. **DO NOT USE THE METAL TWISTS SUPPLIED.**

# Microwave Cooking

## for NN-SM221W

The glass turntable must always be in position when using the oven.

	Wattage
High	800 Watts
Medium	700 Watts
Low	360 Watts
Simmer	250 Watts
Defrost ***	270 Watts



- Turn dial to select power level.

- Set cooking time by turning dial. If the door is already closed cooking time will begin immediately. For short cooking times always turn the dial to 2 mins and then adjust to time required.

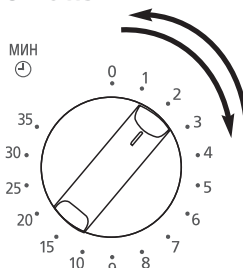
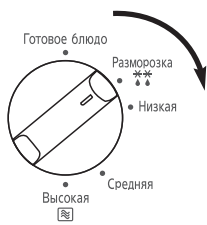
### Note:

1. If you wish to check the food during cooking simply open the door. The oven will automatically stop cooking. To continue cooking, close the door.
2. To stop cooking, turn timer dial to zero position. Cooking time can be reset at any time during the cooking cycle by turning the timer dial.
3. When food is removed from the oven after cooking is complete, check the timer is in the zero position.
4. The glass turntable must always be in position when using the oven.

## Defrosting

### for NN-SM221W

\*\*\* Defrost power is 270 Watts.



- Select Defrost power by turning the dial.

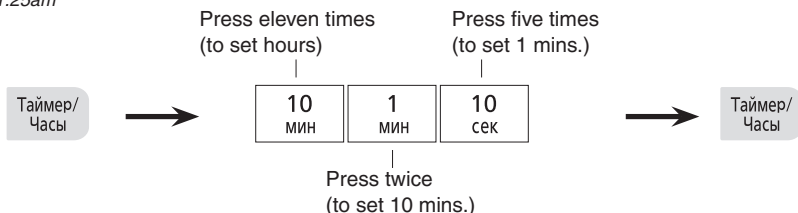
- Set the defrosting time by turning the dial. If the door is already closed, cooking time will begin immediately. For short cooking times always turn the dial to 2 mins and then adjust to time required.

# Setting the Clock

## for NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

When the oven is first plugged in "88.88" appears in display window.

eg. 11.25am



- **Press Timer/Clock Pad twice.**  
A dot starts to blinking.
- **Press Time Pads.**  
Enter time of day by pressing appropriate Time pads.  
The time appears in the display.  
If the pad ( 10 min / 1 min / 10 sec ) is pressed and held, the time will increase rapidly.
- **Press Timer/Clock Pad.**  
The colon stops blinking.  
Time of day is now locked into the display.

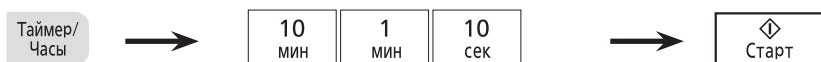
### Note:

1. To reset time of day, repeat step 1 through to step 3, as above.
2. The clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
3. This is a 24 hour clock, ie 2pm = 14:00.

# Timer

## for NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

This feature operates as a minute timer. During operation there is no microwave energy.



- **Press Timer/Clock Pad once.**  
Display is blank.
- **Set desired time.**  
Maximum time is 99'50".
- **Press Start.**  
The time in the display will count down.

# Child Safety Lock

## for NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

Using this system will make the oven controls inoperable; however, the door can be opened. Child Lock can be set when the display shows a dot or the time of day.

To Set:



To Cancel:



- **Press Start Pad three times.**  
The time of day will disappear. Actual time will not be lost. 'L---' is indicated in the display.
- **Press Stop/Cancel Pad three times.**  
The time of day will reappear in the display.

# Microwave Cooking and Defrosting

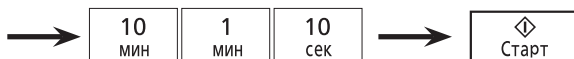
## for NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

The glass turntable must always be in position when using the oven.



### Wattage

- 1 Press *High* **800 Watts**
- 2 Presses *Defrost* \*\* **270 Watts**
- 3 Presses *Medium* **700 Watts**
- 4 Presses *Low* **360 Watts**
- 5 Presses *Simmer* **250 Watts**



- **Press the Microwave power pad.**

Select desired power level. An indicator light appears next to the selected power level.

- **Select cooking time by pressing appropriate pads.**

Your oven can be programmed for up to 90 minutes in Medium, Low, Simmer and Defrost power. High power can be programmed for 30 minutes.

- **Press Start.**

The cooking program will start and the time in the display will count down.

### Multi-Stage Cooking

The oven has 2 stage cooking, so you can program up to 2 different instructions and the oven will switch automatically from power to power (Repeat steps 1 and 2 above but only press Start after both stages have been entered).

#### Note:

1. Timer Pad can not be programmed in multi-stage cooking.
2. All the auto menus cannot be programmed.

# Auto Weight Defrost

## for NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

This feature allows you to defrost bread, meat items and joints of meat automatically once you have entered in the weight of the food.



- **Select desired program.**  
Press the pad once to select small pieces, twice to select big pieces and three times to select bread/cake. Auto program number appear in the display.
- **Set Weight using the Up and Down pads.** If the up / down pad is pressed and held, the weight will increase / decrease rapidly.
- **Press Start.** Remember to stir or turn the food during defrosting.

Program	Weight Range	Suitable Foods
1 Small Pieces	200 – 1000g	Rolls, buns, slices of bread and loaves.
2 Big Pieces	600 – 1600g	Chicken portions, chops, mince.
3 Bread/Cake	100 – 600g	Cake or Bread.

### Meat Items (mince/chops/chicken portions)

NOT SUITABLE FOR SAUSAGES, these can be defrosted manually using Defrost power and time. Chops and chicken portions should be arranged in a single layer and turned frequently during defrosting. It is necessary for mince to be broken up frequently during defrosting and this is best carried out in a large shallow dish.

### Meat Joints / Whole Chickens

Whole chickens and meat joints will require shielding during defrosting especially if it is a particularly fatty piece. This is to prevent food starting to cook on the outside edges. Protect wings, breast and fat with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks. DO NOT ALLOW THE FOIL TO TOUCH THE WALLS OF THE OVEN. Standing time of at least 1 hour should be allowed for joints after defrosting.

### Bread

This program is suitable for small items which are required for immediate use, they may feel warm straight after defrosting. Loaves can also be defrosted on this program but these will require standing time to allow the centre to thaw out. Standing time can be shortened if slices are separated and buns and loaves cut in half. Items should be turned halfway during defrosting. THIS PROGRAM IS NOT SUITABLE FOR CREAM CAKES OR DESSERTS e.g. cheesecake.

# Defrosting Guidelines

## For Best Results:

1. Place foods in a suitable container. Meat joints and chickens should be placed on an upturned saucer or on a plastic rack if you have one.
2. Check food during defrosting, as foods vary in their defrosting speed.
3. It is not necessary to cover the food.
4. Always turn or stir the food especially when the oven “beeps”. Shield if necessary (see point 6).
5. Minced meat, chops and other small items should be broken up or separated as soon as possible and placed in a single layer.
6. Shielding prevents food cooking. It is essential when defrosting chickens and joints of meat. The outside thaws out first, so protect wings/breast and fat with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks.
7. Allow standing time so that the centre of the food thaws out. (Minimum of 1 hour for joints of meat and whole chickens).



Arrange food in a single layer.



Turn or break up food as soon as possible.



Shield chickens and joints of meat .

# Auto Weight Cook / Reheat Programs

## for NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

This feature allows you to cook or reheat foods by setting the weight only. The oven determines the Microwave power level then the cooking time automatically. Select the category of food and then just enter the weight. The weight is entered in grams.

eg.



- **Select desired program by pressing the pad.** The program number will appear in the display.

- **Set Weight using the Up and Down pads.** If the up / down pad is pressed and held, the weight will increase / decrease rapidly.

- **Press Start.**

## Guidelines for Use

The Auto Weight Programs are designed to take the guesswork out of cooking or reheating your food. They must **ONLY** be used for the foods described and within the weight range recommended. To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.



### 1. Cook Fresh vegetables (200-800g)

To cook FRESH vegetables. Place prepared vegetables into a shallow container on turntable. Add 15 ml (1tbsp) water per 100g vegetables. Cover with pierced cling film or lid. Press the Auto Cook pad once. Enter the weight. Press START.



### 2. Cook Fresh Fish (200-700g)

To cook FRESH fish. Shield the thinner portions. Place in a shallow container on turntable. Add 15-45ml (1-3 tbsp) liquid. Cover with pierced cling film or lid. Press the Auto Cook pad twice. Enter the weight. Press START.



### 3. Cook Potatoes (200-1000g)

To cook jacket potatoes choose medium sized potatoes 200-250g (7-9oz). Wash and dry and prick with a fork several times. Arrange around edge of turntable. Press Auto Cook pad three times. Enter weight. Press START. **DO NOT COVER.**





# Auto Weight Cook/Reheat Programs

Авто  
разогрев

English

## 1. Reheat Fresh Meal (200-800g)

This program is for reheating a fresh plated meal or casserole. All foods must be pre-cooked. Foods should be at refrigerator temperature approx. 5 degrees. Stir at beeps. Allow a few minutes standing time. Ensure food is piping hot before serving. Large pieces of fish/meat in a thin sauce may require longer cooking.



## 2. Reheat Beverage (1 cup/150 ml)

This program is for reheating a cup of hot drink (e.g. tea, coffee, milk, and soup). Select reheat 1 cup, enter weight (150ml). At the completion of heating, stir carefully.



## 3. Reheat Beverage (2 cups/300 ml)

This program is for reheating two cups of hot drink (e.g. tea, coffee, milk, and soup). Select reheat 2 cups, enter weight (300ml). At the completion of heating, stir carefully.



### Hints for reheating cup

1. Stir the liquid before heating (Heated liquids can erupt if not mixed with air).
2. Do not cover hot drinks such as tea or coffee. Cover soup with a saucer to avoid any risk of eruption.
3. After heating, stir again and allow to stand for a short time.

# Cooking and Reheating Guidelines

Most foods reheat very quickly in your oven by HIGH power. Meals can be brought back to serving temperature in just minutes and will taste freshly cooked and NOT leftover. Always check food is piping hot and return to oven if necessary.

As a general rule, always cover wet foods, e.g. soups, casseroles and plated meals.

Do not cover dry foods e.g. bread rolls, mince pies, sausage rolls etc.

Remember when cooking or reheating any food that it should be stirred or turned wherever possible. This ensures even cooking or reheating on the outside and in the centre.

## When is food reheated?

Food that has been reheated or cooked should be served "piping hot" i.e. steam should be visibly emitted from all parts. As long as good hygiene practices have been followed during the preparation and storage of the food, then cooking or reheating presents no safety risks.

Foods that cannot be stirred should be cut with a knife to test that they are adequately heated throughout. Even if a manufacturer's instructions or the times in the cookbook have been followed, it is still important to check the food is heated thoroughly. If in doubt, always return to the oven for further reheating.

If you cannot find the equivalent food in the chart then choose a similar type and size listed and adjust the cooking time if necessary.

## PLATED MEALS

Everyone's appetite varies and reheat times depend on meal contents. Dense items e.g. mashed potato, should be spread out well.

If a lot of gravy is added, extra time may be required. Place denser items to the outside of the plate.

Between 4-7 mins. on HIGH power will reheat an average portion. Do not stack meals.

## CANNED FOODS

Remove foods from can and place in a suitable dish before heating.

## SOUPS

Use a bowl and stir before heating and at least once through reheat time and again at the end.

## CASSEROLES

Stir halfway through and again at the end of heating.

## MINCE PIES - CAUTION

REMEMBER even if the pastry is cold to the touch, the filling will be piping hot and will warm the pastry through. Take care not to overheat otherwise burning can occur due to the high fat and sugar content of the filling. Check the temperature of the filling before consuming to avoid burning your mouth.

## CHRISTMAS PUDDINGS AND LIQUIDS - CAUTION

Take great care when reheating these items.

**Do not leave unattended.**

**Do not add extra alcohol.**

## BABIES BOTTLES - CAUTION

Milk or formula **MUST** be shaken thoroughly before heating and again at the end and tested carefully before feeding a baby.

For 7-8 fl.oz. of milk from fridge temperature, remove top and teat. Heat on HIGH power for 30-50 secs. **CHECK CAREFULLY.**

For 3 fl.oz. of milk from fridge temperature, remove top and teat. Heat on HIGH power for 15-20 secs. **CHECK CAREFULLY**

N.B. Liquid at top of bottle will be much hotter than at bottom. The bottle must be shaken thoroughly and tested before use.

**WE DO NOT RECOMMEND THAT YOU USE YOUR MICROWAVE TO STERILISE BABIES' BOTTLES.** If you have a special microwave steriliser we urge extreme caution, due to the low quantity of water involved. It is vital to follow the manufacturers instructions implicitly.

# Before Requesting Service

## ALL THESE THINGS ARE NORMAL:

The oven causes interference with my TV.	Some radio and TV interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, hair dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.
Steam accumulates on the oven door and warm air comes from the oven vents.	During cooking, steam and warm air are given off from the food. Most of the steam and warm air are removed from the oven by the air which circulates in the oven cavity. However, some steam will condense on cooler surfaces such as the oven door. This is normal.
I accidentally operate my microwave oven without any food in it.	Operating the oven empty for a short time will not damage the oven. However, we do not recommend this to be done.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Oven will not turn on.	The oven is not plugged in securely.	Remove plug from outlet, wait 10 seconds and re-insert.
	Circuit breaker or fuse is tripped or blown.	Contact the specified service centre.
	There is a problem with the outlet.	Plug another appliance into the outlet to check if the outlet is working.
When the oven is turning on, there is noise coming from glass turntable.	The roller ring and oven bottom are dirty.	Clean these parts according to care of your oven (See next page).
Oven will not start cooking.	The door is not closed completely.	Close the oven door securely.

### For NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Oven will not start cooking.	<b>Start</b> Pad was not pressed after programming.	Press <b>Start</b> Pad.
	Another program has already been entered into the oven.	Press <b>Stop/Cancel</b> Pad to cancel the previous program and program again.
	The program has not been entered correctly.	Program again according to the Operating Instructions.
	<b>Stop/Cancel</b> Pad has been pressed accidentally.	Program oven again.
"L---" appears in the Display Window.	The Child Lock was activated by pressing <b>Start</b> Pad 3 times.	Deactivate Lock by pressing <b>Stop/Cancel</b> Pad 3 times.

If it seems there is a problem with the oven, contact an authorized Service Centre.

# Care of your Microwave Oven

1. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
2. Turn the oven off and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
3. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergent or abrasives is not recommended.
4. The outside oven surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. Do not allow the Control Panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. Do not use detergents, abrasives or spray-on cleaners on the Control Panel.  
When cleaning the Control Panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on. After cleaning press the Stop/Cancel pad to clear display window.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates malfunction of the unit.
7. It is occasionally necessary to remove the glass turntable for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
8. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent, water or window cleaner and dry. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dish washer. Cooking vapors collect during repeated use but in no way affect the bottom surface or roller ring wheels. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
9. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
10. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

## Technical Specifications

Power Source:	220 V ~ 50 Hz
Power Consumption: Microwave:	1,250 W
Output: Microwave:	800 W (IEC-60705)
Outside Dimensions (H x W x D):	258 mm x 443 mm x 340 mm
Oven Cavity Dimensions (H x W x D):	215 mm x 306 mm x 308 mm
Overall Cavity Volume:	20 L
Glass Turntable Diameter:	Ø255 mm
Operating Frequency:	2,450 MHz
Net Weight:	Approx. 11.0 kg

Specifications subject to change without notice.

As for the voltage requirement, the production month, country and serial number, please refer to the identification plate on the microwave oven.

# Содержание

Установка и Подключение	2-3
Меры Безопасности	4
Важная Информация - Читайте Внимательно	5-6
Принципиальная Схема Устройства	7
Панели Управления	8
Общее Руководство	9-10
Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи	11-12
Приготовление Пищи и Разморозка NN-SM221W	13
Установка Времени/Таймера/Блокировки от Детей NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M	14
Приготовление Пищи и Разморозка NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M	15
Автоматическое размораживание по весу NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M	16
Полезные советы при размораживании	17
Разогрев/приготовление пищи с использованием программ автоматического приготовления NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M	18
Рекомендации по использованию	18
Разогрев/приготовление пищи с использованием программ автоматического приготовления	19
Руководство по приготовлению и разогреву пищи	20
Перед обращением в сервисный центр	21
Уход за микроволновой печью	22
Технические характеристики	22

# Установка и Подключение

## Проверка Вашей микроволновой печи

Распакуйте микроволновую печь, удалите все упаковочные материалы и проверьте ее на наличие таких повреждений как вмятины, неисправность запорных дверцы или трещины в дверце. Если Вы обнаружите какие-либо неисправности, сразу сообщите об этом Вашему дилеру. Не производите установку поврежденной микроволновой печи.

## Указания по заземлению

**ВНИМАНИЕ: В ЦЕЛЯХ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА!**

Если сетевая розетка не имеет заземления, то покупатель должен заменить ее на другую, снабженную контактами заземления.

## Рабочее напряжение

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

## Установка микроволновой печи

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

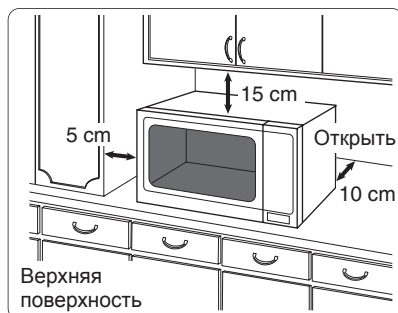
- обеденные зоны для персонала в офисах, магазинах и других производственных помещениях;
- загородные жилые дома;
- жилые зоны для клиентов гостиниц, мотелей и других жилых помещений;
- мини-гостиницы типа “ночлег и завтрак”.

1. Установите микроволновую печь на плоскую и устойчивую поверхность на высоте не менее 85 см от пола. Это устройство является отдельностоящим и его не следует ставить в шкаф.
2. Печь должна быть установлена так, чтобы в случае необходимости, можно было легко выключить ее, выдернув шнур из розетки.
3. Для правильной работы печи необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

**При установке печи на поверхности кухонного стола:**

- a. Оставляйте свободный промежуток 15 см от верхней поверхности печи, 10 см от задней поверхности, по 5 см от каждой из боковых сторон, не менее 40 см от передней поверхности (для открывания дверцы печи).

- b. Если одна сторона печи находится вплотную к стене, другая сторона или верх печи должны быть свободны.



4. Не устанавливайте печь в непосредственной близости от газовой или электрической плиты.
5. Не допускается снятие ножек.
6. Данная печь предназначена только для бытового применения. Не рекомендуется пользоваться данной печью вне помещения.
7. Не рекомендуется пользоваться микроволновой печью при повышенной влажности воздуха.
8. Сетевой шнур не должен касаться корпуса печи. Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими поверхностями. Не допускайте свисания сетевого шнура через край стола или другой мебели. Не опускайте сетевой шнур, вилку или печь в воду.
9. Не загромождайте вентиляционные отверстия печи. Если во время работы печи эти отверстия окажутся закрытыми, это может привести к перегреву печи или к ее поломке. В этом случае печь защищена теплозащитным устройством безопасности, возобновляйте эксплуатацию только после охлаждения.
10. Данный прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельного пульта дистанционного управления.

# Установка и Подключение

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

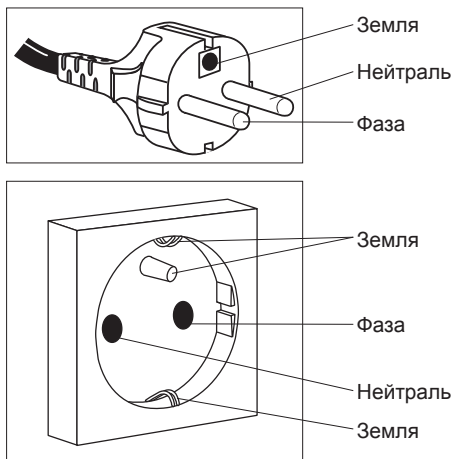
### Меры безопасности

1. Уплотнители дверцы и места их прилегания необходимо протирать влажной салфеткой.  
Прибор необходимо проверять на наличие поврежденных уплотнителей дверцы и мест их прилегания. При обнаружении подобных повреждений не допускается эксплуатация прибора до выполнения ремонта специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.
2. Не пытайтесь самостоятельно разбирать или производить регулировку или ремонт дверцы, корпуса панели управления, предохранительных блокировочных выключателей или любой другой части печи. Не снимайте наружную панель печи, которая не пропускает микроволны за пределы устройства. Ремонт должен производиться квалифицированным специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя.
3. Не допускается эксплуатация прибора при повреждении сетевого шнура или штепсельной вилки, а также если произошло падение или повреждение самого устройства или в его работе имеются неполадки. В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен таким же шнуром, поставляемым производителем. Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно, поэтому он должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя.
4. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его агентом по обслуживанию или другим квалифицированным специалистом во избежание несчастных случаев.
5. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или закрытых ёмкостях, так как они могут взорваться.

6. Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами без соответствующих знаний и опыта. Использование прибора такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность.
7. ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ПЕЧИ обращайтесь к специалистам по сервисному обслуживанию Panasonic в вашем регионе (служба поддержки клиентов). Выполнение каких-либо работ по обслуживанию или ремонту, которые предусматривают снятие крышки, обеспечивающей защиту от воздействия микроволновой энергии, представляют опасность для лиц, которые не являются компетентными в выполнении такого вида работ.

## Внимание!

Данное устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, имеющей заземление. Не пренебрегайте данной мерой безопасности, поскольку при отсутствии заземляющего провода в цепи устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током. Вы должны обратиться к квалифицированному специалисту для установки розетки с заземлением, показанной на рисунке ниже.



# Меры Безопасности

## Назначение микроволновой печи

1. Микроволновая печь предназначена для подогрева пищи и напитков. Сушка продуктов питания или одежды, а также нагревание грелок, тапочек, губок, влажной ткани и подобных предметов может привести к угрозе травмы, возгорания или пожара.
2. Удостоверьтесь, что посуда/емкость подходит для использования в микроволновой печи.
3. Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги, газет, белья и других материалов. Это может вызвать возгорание.
4. Если печь не используется, не храните внутри нее ничего, кроме аксессуаров для печи, так как печь может случайно включиться.
5. Запрещается включать устройство ПРИ ОТСУТСТВИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ПЕЧИ.
6. Замену лампы камеры печи должен производить сервисный специалист, который прошел обучение у производителя. Не пытайтесь снять наружный кожух с печи.

В соответствии с п.2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет 7 лет с даты производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

## Стекланный поворотный стол

1. Не пользуйтесь печью, если роликковое кольцо и стекланный поворотный стол не установлены на своих местах.
2. Никогда не используйте стекланный поворотный стол другого типа, за исключением стола, специально разработанного для этой печи.
3. Если стекланный поворотный стол сильно нагрелся, дайте ему остыть перед чисткой или помещением в воду.
4. Стекланный поворотный стол может вращаться в любом направлении.
5. Если продукты питания или посуда на стекланным поворотном столе будут касаться стенок печи и останавливать поворотный стол, он автоматически начнет вращаться в обратном направлении. Это нормально.
6. При приготовлении не кладите продукты питания непосредственно на стекланный поворотный стол.

## Роликковое кольцо

1. Для обеспечения бесшумной работы и удаления остатков пищи необходимо регулярно очищать роликковое кольцо и дно печи.
2. При приготовлении с использованием стекланным поворотного стола всегда используйте роликковое кольцо.



# Важная Информация - Читайте Внимательно

## Безопасность

В случае задымления нажмите кнопку Стоп/Сброс или поверните ручку Таймера в нулевое положение и, оставив дверцу закрытой, отсоедините сетевой кабель или отключите электричество во всей квартире.

## Время приготовления

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

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

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

## Внимание!

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

### 1. Небольшие порции продуктов

При длительном приготовлении небольшие порции или блюда с низким содержанием влаги могут пересохнуть или даже сгореть. Если произошло возгорание продукта, необходимо отключить печь, не открывая дверцу, и отсоединить сетевой шнур от розетки.

### 2. Продукты с низким содержанием влаги.

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

Эта печь разработана для приготовления и разогрева пищи. Мы не рекомендуем использовать ее для разогрева НЕпищевых продуктов, таких как грелки, пакеты для муки.

### 3. Рождественский пудинг.

Рождественские пудинги и другие продукты с высоким содержанием жиров или сахара, например, варенье, пироги, нельзя готовить слишком долго. Эти продукты нельзя готовить без присмотра, так как после перегрева они могут воспламениться. См. стр. 20.

### 4. Варенье Яйца

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

### 5. Прокальвание

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

### 6. Жидкости

При разогревании жидкостей в микроволновой печи, например супа, соусов или напитков, их закипание может произойти без видимых пузырьков. В результате кипящая жидкость может выплеснуться из посуды. Во избежание этого следуйте следующим правилам:

- a) Не пользуйтесь прямосторонними емкостями с узким горлышком.
- b) Не допускайте перегрева жидкостей.
- v) Перемешайте 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 достаньте емкость из печи.
- д) При разогреве жидкостей в микроволновой печи может происходить их бурное кипение уже после воздействия волн, поэтому соблюдайте осторожность, когда вынимаете емкость с жидкостью из печи.

### 7. Крышки контейнеров.

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

### 8. Обжаривание во фритюре

Не следует жарить пищевые продукты в кипящем жире.

# Важная Информация - Читайте Внимательно

## 9. Термометр для мяса

Для определения степени готовности мяса или птицы Вы можете использовать специальный термометр для мяса. Для этого необходимо предварительно вынуть блюдо из печи. Если блюдо не совсем готово, устанавливайте обратно в печь и готовьте еще несколько минут при рекомендуемой мощности. Не используйте обычный металлический термометр для мяса в микроволновой печи, так как он вызовет искрение.

## 10. Бумага/Пластик

При разогреве продуктов в пластиковых или бумажных упаковках нужно следить за процессом, так как при перегреве пластик или бумага могут загореться.

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

## 11. Повторный разогрев

Обычно продукты подаются в горячем виде.

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

## 12. Время устойки

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

## 13. Поддерживайте печь в чистоте

Регулярная очистка очень важна для безопасной эксплуатации печи. Отключите печь! Выжмите ткань, смоченную в теплой воде, затем протрите внутреннюю поверхность печи, чтобы устранить жиры и остатки продуктов. Обратите особое внимание на зону уплотнения двери, а также районы, расположенные вокруг защитной пластины магнетрона, на правой внутренней стенке печи.

## 14. Бутылочки для кормления/ Консервы для детского питания

Бутылочки для кормления и банки с детским питанием следует помещать в печь без крышек и сосок. Содержимое нужно помешивать или периодически встряхивать.

Перед кормлением необходимо проверить температуру содержимого, чтобы не допустить ожогов. Смотри стр.20.

## 15. Искрение

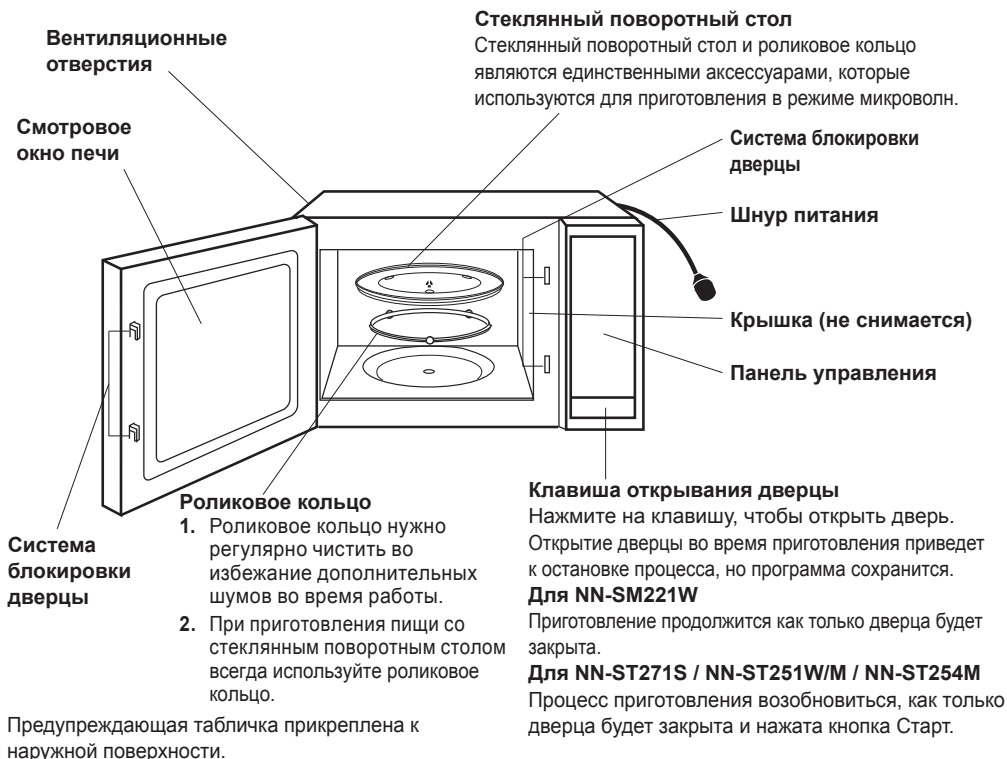
При использовании металлической емкости внутри работающей печи либо при неправильном весе используемых продуктов может образоваться электрическая дуга. Электрическая дуга — явление, при котором в микроволновой печи видны голубые вспышки света. Если это произойдет, немедленно выключите печь. Если печь остается без присмотра, продолжительное воздействие электрической дуги может повредить печь.

## 16. Максимальный вес на поворотном столе

Максимальный вес, который может быть размещен на поворотном столе, составляет 3 кг (6 фунтов 10 унций) (это включает в себя общий вес продуктов питания и посуды, в которой они находятся.).

# Принципиальная Схема Устройства

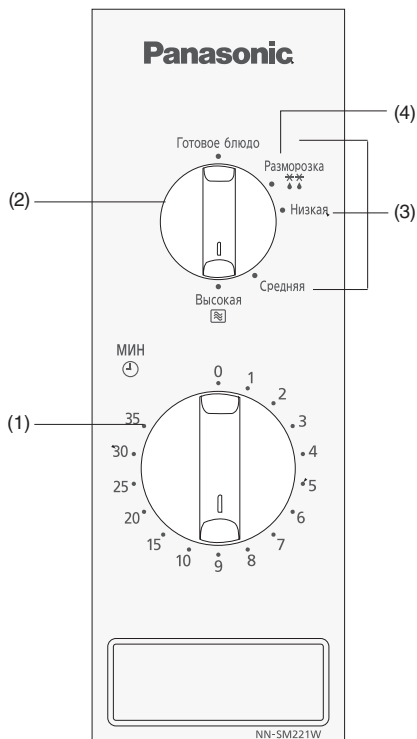
1. Не пользуйтесь печью, если роликое кольцо и стеклянный поворотный стол не установлены на своих местах.
2. Используйте только стеклянный поворотный стол, специально разработанный для этой печи. Не используйте стеклянный поворотный стол другого типа.
3. Если стеклянный поворотный стол сильно нагрелся, дайте ему остыть перед чисткой или помещением в воду.
4. Не ставьте пищу непосредственно на поворотный стол. Всегда ставьте еду на тарелке или в другой посуде.
5. Соприкосновение продуктов питания или посуды на стеклянном поворотном столе со стенками печи может остановить поворотный стол. В этом случае он автоматически начнет вращаться в обратном направлении. Это нормально. Откройте дверь печи, переставьте посуду или продукт и продолжайте приготовление.
6. Стеклянный поворотный стол может вращаться в любом направлении. Максимальный вес, который может быть размещен на поворотном столе, составляет 3 кг (это включает в себя общий вес продуктов питания и посуды).
7. При приготовлении в режиме МИКРОВОЛНЫ поворотный стол может колебаться. Это не влияет на результат приготовления пищи.



# Панели Управления

NN-SM221W

NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M



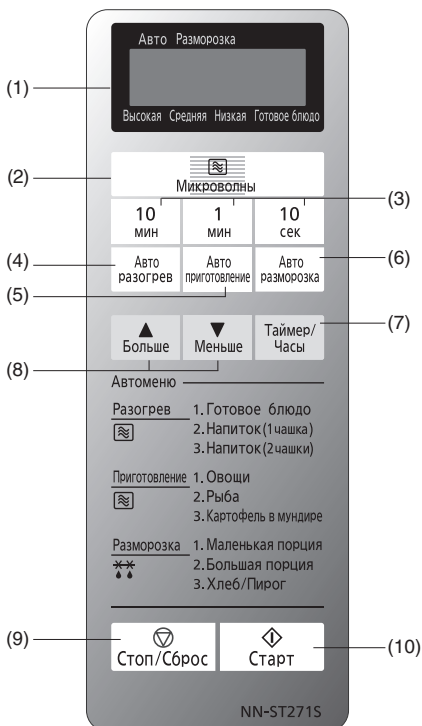
- (1) Таймер
- (2) Выбор режима приготовления пищи
- (3) Установка мощности микроволнового режима
- (4) Мощность размораживания

## Звуковой сигнал

(NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M):

При нажатии кнопок раздается звуковой сигнал. Если сигнал отсутствует, значит установка произведена неправильно. При переходе от одного этапа программы к другому раздается тройной сигнал. После завершения любой выполненной программы печь подаст звуковой сигнал 5 раз, и на дисплее отобразится надпись «End».

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



- (1) Окошко дисплея
- (2) Кнопка установки мощности микроволнового режима
- (3) Кнопка установки времени
- (4) Программы автоматического разогрева по весу
- (5) Программы автоматического приготовления по весу
- (6) Кнопка автоматического размораживания
- (7) Кнопка таймера/часов
- (8) Кнопка выбора веса продукта
- (9) Кнопка остановки/сброса:  
**Перед приготовлением:**  
 Одно нажатие сбрасывает предыдущие команды.  
**Во время приготовления:**  
 Одно нажатие останавливает процесс приготовления. Второе нажатие сбрасывает все команды, и на дисплее появляется знак точка или текущее время.
- (10) Кнопка Старт

# Общее Руководство

## Время выдержки перед подачей (устойка)

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

## Количество



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

## Свободное пространство



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

## Содержание влаги

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

## Прокалывание



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

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

## Покрытие



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

## Плотность

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

## Пищевая клейкая пленка

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

# Общее Руководство

## ФОРМА

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



## Исходная температура

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

## ЖИДКОСТИ

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



## Переворачивание и помешивание

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

## Размещение

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

## Проверка степени готовности



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

## Размер посуды



Размер посуды влияет на время приготовления пищи.

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

## Чистка

Так как микроволны воздействуют на частицы пищи, держите печь все время в чистоте. Трудноудаляемые пятна от пищи могут быть удалены с помощью фирменного аэрозольного чистящего средства для микроволновой печи, нанесенного на мягкую ткань. Всегда насухо протирайте печь после очистки.

# Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

Выбор подходящей посуды является одним из очень важных факторов, который влияет на приготовление.

## Руководство по быстрой проверке кухонных принадлежностей

### СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА



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

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

### Гончарные изделия, фаянс, керамика.

Используйте только полностью глазурованную посуду. Не используйте частично глазурованную или неглазурованную посуду, т.к. она способна впитывать воду, поглощающую микроволны, в результате чего посуда будет перегреваться и замедляется процесс приготовления продуктов питания.



### ФАРФОРОВЫЕ И КЕРАМИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



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

### ФОЛЬГА / МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА

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





# Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

## ПЛАСТИКОВАЯ ПОСУДА

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



## БУМАЖНАЯ ПОСУДА

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

Не используйте бумажные кухонные полотенца, содержащие искусственные волокна. Обратите внимание, что только фирменные вторично переработанные бумажные кухонные полотенца рекомендуется использовать в СВЧ-печи. Не пользуйтесь восковой посудой и посудой покрытой пластиком, так как это покрытие может оплавиться. Жиронепроницаемая бумага может быть использована для выкладки на дне посуды и для покрытия жирной пищи. Бумажные тарелки можно использовать для нагрева только в течение КОРОТКОГО ВРЕМЕНИ.



## ПЛЕТЕНАЯ ДЕРЕВЯННАЯ, СОЛОМЕННАЯ ПОСУДА

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



## ПЛЕНКА

Используйте пленку для пищевых продуктов, пригодную для использования в микроволновой печи, для накрытия посуды с пищей, которая будет подогриваться или готовиться. Избегайте прямого контакта пленки с пищей.



## АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

Алюминиевая фольга в небольшом количестве может использоваться для обертывания кусков мяса во время размораживания и приготовления пищи. Так как микроволны не проходят через фольгу, это препятствует нагреванию и пригоранию обернутых фольгой частей. Фольга не должна касаться боковых и верхней стенок печи, так как это может привести к искрению и повреждению печи.



## ПАКЕТЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

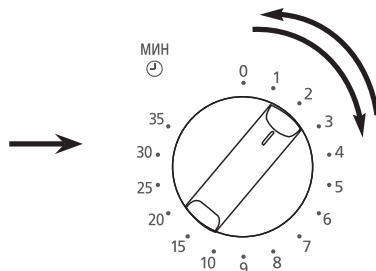
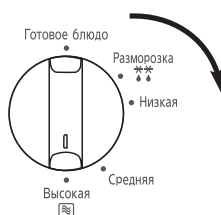
Удобно запекать мясо на заданной мощности и по установленному времени когда одна сторона пакета с мясом закрыта при запекании. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЗАЖИМЫ.



# Приготовление пищи печь NN-SM221W

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

<i>Высокий</i>	<b>800 Ватт</b>
<i>Средний</i>	<b>700 Ватт</b>
<i>Низкий</i>	<b>360 Ватт</b>
<i>Готовое блюдо</i>	<b>250 Ватт</b>
<i>Разморозка</i> **	<b>270 Ватт</b>



- **Поверните поворотный выключатель для выбора уровня мощности.**

- **Поворачивая поворотный выключатель, установите время приготовления.** Если дверца закрыта, то приготовление начнется сразу. Для приготовления в течение короткого времени установите поворотный переключатель на 2 мин., а затем изменяйте время приготовления по своему усмотрению.

## Примечания

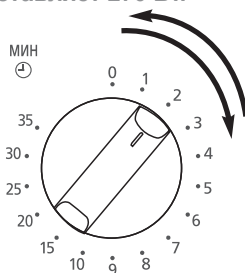
1. Если Вы хотите проверить состояние блюда во время приготовления, просто откройте дверцу. Печь автоматически остановит процесс приготовления. Для продолжения - закройте дверцу.
2. Чтобы остановить приготовление пищи, поверните диск таймера в исходное положение. Время приготовления можно обнулить в любой момент повернув указанную ручку.
3. По завершению приготовления, после того, как Вы вынули пищу из печи, убедитесь, что ручка Таймер находится в положении нуль.
4. При использовании печи стеклянный поворотный стол всегда должен быть установлен на своем месте.

## Разморозка печь NN-SM221W

\*\* Мощность размораживания составляет 270 Вт.



- **Выберите мощность размораживания, поворачивая поворотный выключатель.**



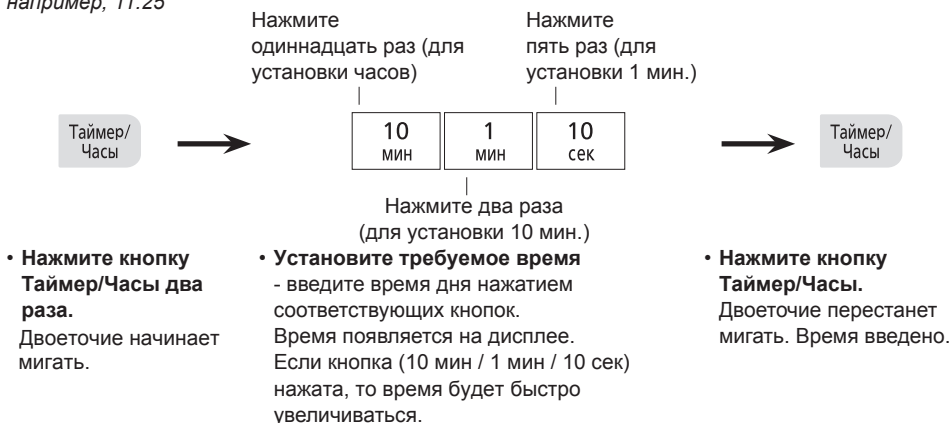
- **Установите время размораживания, поворачивая поворотный выключатель.** Если дверца закрыта, то разморозка начнется сразу. Для разморозки за короткое время, установите поворотный переключатель на 2 мин., а затем изменяйте время разморозки по своему усмотрению.

# Установка Времени

## для NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

При первом включении печи «88.88» появляется в окошке дисплея.

например, 11:25



### Примечание:

1. Для повторной установки времени суток снова выполните операции 1-3.
2. Время будет отображаться на дисплее, пока печь подключена к сети.
3. Часы имеют 24-часовую индикацию времени, то есть 2 ч дня =14:00.

# Таймер

## для NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

Эта функция работает как таймер отсчета времени. В это время микроволновая печь не работает.



# Блокировка от Детей

## для NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

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

Функция блокировки от детей CHILD LOCK может быть активирована, только если на дисплее отображается текущее время либо точка (при неустановленном текущем времени).

Установить:



- **Нажмите кнопку Старт три раза.** Время перестанет отображаться на дисплее (Установки времени не будут потеряны). На дисплее появится "L---".

Отменить:



- **Нажмите кнопку Стоп/Сброс три раза.** Время вновь появится на дисплее.

# Приготовление Пищи и Разморозка для NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

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



в Ваттах

1 нажатие	<i>Высокий</i>	<b>800 Ватт</b>
2 нажатия	<i>Разморозка **</i>	<b>270 Ватт</b>
3 нажатия	<i>Средний</i>	<b>700 Ватт</b>
4 нажатия	<i>Низкий</i>	<b>360 Ватт</b>
5 нажатий	<i>Готовое блюдо</i>	<b>250 Ватт</b>



- **Нажмите кнопку выбора мощности микроволновой печи.**  
Выберите нужный уровень мощности. Рядом с выбранным уровнем мощности появится световой индикатор.

- **Выберите время приготовления, нажимая соответствующие кнопки.**  
Ваша печь может быть запрограммирована на срок до 90 минут на среднюю, низкую мощность, мощность для режима размораживания. Высокая мощность может быть запрограммирована на 30 минут.

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

## Программируемое приготовление

Печь имеет возможность программирования на 2 этапа приготовления. При этом печь может автоматически менять мощность приготовления (Повторите этапы с 1 по 2, но кнопку Старт нажмите после того, как введены программы для 2 этапов).

## Примечание:

1. Таймер не может быть запрограммирован в режиме программируемого приготовления.
2. Эта функция недоступна для Автоматических программ приготовления и разморозка.

# Автоматическое размораживание по весу

## Для NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

Эта функция позволяет размораживать различные куски мяса, курицы и рыбы по введеному вами весу продукта.



- **Выберите нужную программу.** Нажмите на кнопку один раз, чтобы выбрать маленькую порцию, два раза, чтобы выбрать большую порцию и 3 раза, чтобы выбрать Хлеб/Пирог.
- **Выберите вес с помощью кнопок больше/меньше.** Если кнопка вверх/вниз нажата и удерживается, вес будет быстро увеличиваться/уменьшаться.
- **Нажмите кнопку Старт.** Не забывайте перемешивать /переворачивать продукты во время размораживания.

Программа	Диапазон веса	Подходящие продукты
1 Маленькая порция	200гр-1000гр	Рулеты, булочки, хлеб (ломтики и буханки).
2 Большая порция	600гр-1600гр	Кусочки курицы, котлеты, фарш.
3 Хлеб/Пирог	100гр-600гр	Торт или хлеб.

### Мясные продукты (фарш/кусочки мяса/кусочки курицы)

Разделите на куски мясной фарш во время размораживания. Лучше всего размораживать продукты в большой неглубокой тарелке. Эта программа не подходит для размораживания сосисок, при их размораживании необходимо вручную вводить мощность и время разморозки. Отбивные и курица должны быть расположены в один слой, переворачивайте их почаще во время разморозки.

### Куски мяса / целая курица

Курицу или мясо на кости необходимо прикрывать кусочками фольги, особенно жирные части продуктов. Это предотвращает перегрев внешних слоев продукта. Необходимо покрывать фольгой крылышки, куриную грудку и жирные части птицы, закрепляя фольгу с помощью деревянных шпажек для коктейлей или зубочисток. Фольга не должна касаться стенок камеры микроволновой печи. Время устойки при размораживании мяса на кости должно быть не менее 1 часа.

### Хлеб

Эта программа подходит для разморозки маленьких кусочков продукта, который требует быстрого приготовления, так как они могут нагреться сразу после размораживания. Буханку хлеба тоже можно размораживать в этой программе, но потребуется дополнительное время устойки, чтобы хлеб оттаял внутри. Время устойки можно сократить, если разрезать буханку на более мелкие куски, например, пополам. Продукты необходимо перевернуть по истечении половины времени размораживания. Данная программа НЕ подходит для размораживания тортов и пирожных, например, чизкейка.

# Полезные советы при размораживани

Для получения лучшего результата:

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



Поместите продукты в один слой.



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



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

# Разогрев/приготовление пищи с использованием программ автоматического приготовления

## Для NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

Эта функция позволяет автоматически разогревать или готовить пищу по весу продукта. Печь автоматически определяет уровень мощности и время приготовления. Выберите тип продукта и введите его вес. Вес вводится в граммах.

например



- Выберите нужную программу нажатием кнопки. Номер программы появится на дисплее.
- Выберите вес с помощью кнопок больше / меньше. Если кнопка больше/меньше нажата и удерживается, вес будет увеличиваться / уменьшаться быстро.
- Нажмите Кнопку Старт.

## Рекомендации по использованию

Программы автоматического приготовления разработаны таким образом, чтобы готовить и разогревать пищу по выбранному весу продукта. Их необходимо использовать ТОЛЬКО для приготовления описанных блюд и при соблюдении рекомендованного весового диапазона продуктов. Перед подачей на стол, убедитесь, что продукт приготовлен.



### 1. Приготовление свежих овощей (200-800 г)

Приготовление свежих овощей. Поместите подготовленные овощи в неглубокое блюдо и поставьте на вращающийся стол. Добавьте 15 мл воды (1 столовая ложка) на 100 г овощей. Накройте пленкой для пищевых продуктов с отверстиями или крышкой.

Нажмите кнопку автоматического приготовления 1 раз. Введите вес. Нажмите кнопку Старт.



### 2. Приготовление свежей рыбы (200-700 г)

Приготовление свежей рыбы. Покройте фольгой тонкие участки рыбы. Поместите рыбу в неглубокое блюдо и поставьте на вращающийся стол. Добавьте 15-45 мл воды (1-3 столовых ложки). Накройте пленкой для пищевых продуктов с отверстиями или крышкой. Нажмите кнопку автоматического приготовления 2 раза. Введите вес. Нажмите кнопку Старт.



### 3. Приготовление картофеля в мундире (200-1000 г)

Чтобы приготовить картофель в мундире, выберите средние картофелины по 200-250 г. Вымойте и высушите картофелины, проколите их вилкой в нескольких местах. Разместите картофелины по краю вращающегося подноса. Нажмите кнопку автоматического приготовления 3 раза. Введите вес. Нажмите кнопку Старт. НЕ НАКРЫВАЙТЕ.



# Разогрев/приготовление пищи с использованием программ автоматического приготовления

Авто  
разогрев

## 1. Разогрев свежеприготовленных блюд (200-800 г)

Эта программа предназначена для разогрева готовой пищи на тарелке или в жаропрочной посуде. Все продукты должны быть приготовлены заранее.

Продукты должны иметь примерную температуру около 5°C, что соответствует температуре хранения в холодильнике.

Перемешивайте продукты по звуковому сигналу.

Необходимо дать продуктам несколько минут отстояться.

Перед подачей на стол убедитесь, что еда достаточно прогрелась. Приготовление больших кусков мяса/рыбы под соусом может потребовать более длительного времени приготовления.



## 2. Разогрев напитков (1 чашка/150 мл)

Эта программа предназначена для разогрева одной чашки холодного напитка (чай, кофе, молоко, суп и прочее).

Выберите разогрев 1 чашки, введите вес 150 мл.

По завершении нагрева осторожно перемешайте.



## 3. Разогрев напитков (2 чашки/300 мл)

Эта программа предназначена для разогрева двух чашек холодного напитка (чай, кофе, молоко, суп и прочее).

Выберите разогрев 2 чашек, введите вес 150 мл. По завершении нагрева тщательно осторожно перемешайте.



## Рекомендации по разогреву

1. Перемешайте жидкость перед разогревом (Нагретая жидкость может вскипеть и выплеснуться, если ее не перемешать).
2. Не накрывайте горячие напитки, такие как чай или кофе. Накройте крышкой тарелку с супом, чтобы избежать риска возможного вскипания и выплескивания.
3. После нагрева перемешайте и дайте недолго отстояться.

# Руководство по приготовлению и разогреву пищи

Большинство продуктов очень быстро разогревается в печи на высокой мощности. Пищу можно довести до необходимой температуры в считанные минуты, при этом она будет свежеприготовленной и в ней НЕ будет непрогретых участков. Всегда проверяйте насколько готов продукт и при необходимости поставьте его обратно в печь до полной готовности.

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

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

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

## Когда пища разогрета?

Пища считается приготовленной и может подаваться на стол, если вы видите пар, который исходит от всех частей продукта. Если соблюдены все правила гигиены при приготовлении и хранении продуктов, то нет никакой опасности для здоровья.

Необходимо проверять продукты, которые невозможно перемешивать в процессе приготовления, чтобы проверить насколько они нагреты внутри. Это можно проверить, надрезая их ножом. При необходимости помещайте продукты обратно в печь и продолжайте процесс приготовления.

## Разогрев готовых блюд

Размеры пищи и время приготовления зависят от типа продукта. Плотные продукты, например, картофельное пюре, должны быть равномерно распределены. Если используется подливка, то на приготовление потребуется больше времени. Разместите плотные продукты на внешней части тарелки. Средняя по размерам порция готовится в течение 4-7 минут при высокой мощности. Не разогревайте огромное количество пищи.

## Консервы

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

## 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.

## Пироги - ВНИМАНИЕ!

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

## Рождественский пудинг и жидкости - ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при разогреве этих продуктов.

**Не оставляйте их без присмотра во время разогрева.**

**Не добавляйте дополнительно алкоголь.**

## Бутылочки для кормления-ВНИМАНИЕ!

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

Возьмите 200-220 г молока из холодильника, снимите крышку и нагревайте при **ВЫСОКОЙ** мощности в течение 30-50 секунд.

### **ВНИМАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ**

Возьмите 90 г молока из холодильника, снимите крышку и нагревайте при **ВЫСОКОЙ** мощности в течение 15-20 секунд.

### **ВНИМАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ**

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

Перед употреблением встряхните бутылку и проверьте температуру.

**НЕ РЕКОМЕНДУЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ БУТЫЛОЧЕК ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ.** Если у вас есть специальный СВЧ стерилизатор, мы призываем вас к крайней осторожности и внимательности при выполнении всех действий, так как при СВЧ стерилизации в бутылке используется мало воды. Важно полностью следовать инструкциям производителя.



# Перед обращением в сервисный центр

## НОРМАЛЬНЫЕ ЯВЛЕНИЯ ПРИ РАБОТЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ:

При включении микроволновой печи возникают помехи в работе телевизора.

При работе микроволновой печи могут возникать помехи в работе радио и телевизора. Подобные помехи возникают при работе небольших электроприборов, таких как миксеры, пылесосы, фены и т.п. Это не означает, что с микроволновой печью что-то не в порядке.

На дверце печи конденсируется пар, из вентиляционных отверстий идет горячий воздух.

Во время приготовления пищи образуется пар и горячий воздух, большая часть которого отводится через вентиляционные отверстия благодаря циркуляции воздуха внутри печи. Однако некоторое количество пара оседает на менее горячих поверхностях, например, на дверце. Это нормально.

Я случайно включил печь, не загрузив в неё продукты.

Включение пустой печи на короткое время не должно вызвать ее повреждение. Однако этого не рекомендуется делать.

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

### Для NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M:

Проблема	Возможная причина	Устранение
Не начинается процесс приготовления.	Кнопка <b>Старт</b> не была нажата после программирования.	Нажмите кнопку <b>Старт</b> .
	Ранее уже была задана другая программа.	Нажмите кнопку <b>Стоп/Сброс</b> , чтобы отменить предыдущую программу и ввести программу снова.
	Программа введена некорректно.	Повторите программирование, воспользовавшись указаниями инструкции по эксплуатации.
	Кнопка <b>Стоп/Сброс</b> была нажата случайно.	Заново запрограммируйте печь.
На дисплее появляется надпись "L---".	Функция блокировки от детей CHILD LOCK была активирована нажатием кнопки <b>Старт</b> 3 раза.	Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку <b>Стоп/Сброс</b> 3 раза.

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

# Уход за микроволновой печью

1. Необходимо регулярно очищать печь и удалять любые остатки пищи.
2. Перед чисткой печи выключите ее и отсоедините кабель питания от сетевой розетки.
3. Внутренние поверхности микроволновой печи должны быть чистыми. Если частицы пищи или брызги от жидкостей пристали к стенкам печи, протрите их мягкой салфеткой. При сильном загрязнении можно использовать мягкие чистящие средства. Не рекомендуется использовать сильные моющие средства или абразивные препараты.
4. Внутренние поверхности печи следует протирать мягкой тканью. Во избежание повреждения внутренних деталей устройства не допускается попадание жидкости внутрь вентиляционных отверстий.
5. Не допускайте попадания жидкостей на панель управления. При чистке панели управления используйте мягкую салфетку, не применяйте сильные моющие средства, абразивные материалы или чистящие аэрозоли. Во время чистки панели управления дверца должна оставаться открытой во избежание случайного включения печи. После очистки нажмите кнопку Стоп/Сброс, чтобы очистить окошко дисплея.
6. Если на внутренней поверхности или вокруг наружных краев дверцы конденсируется влага, вытрите ее мягкой салфеткой. Это может происходить при эксплуатации микроволновой печи в условиях повышенной влажности и не является признаком неисправности.
7. Иногда необходимо снимать стеклянный поворотный стол для чистки. Мойте его в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.
8. Роликовое кольцо и дно печи нужно периодически очищать для обеспечения бесшумной работы печи. Просто протирайте нижнюю поверхность, используя мягкое моющее средство, например, жидкое мыло для посуды. Испарения скапливаются внутри печи при ее долгой работе, но это ни в коем случае не влияет на состояние дна и колесики роликового кольца. Следите за правильной установкой роликового кольца на днище микроволновой печи после того, как Вы снимали его для чистки.
9. При необходимости замены лампочки обратитесь в авторизованный сервисный центр.
10. Необходимо содержать микроволновую печь в чистоте, потому что загрязнения могут привести к повреждению внутренних поверхностей, значительно сократить срок службы прибора, и стать причиной опасной ситуации.

## Технические характеристики

ИСТОЧНИК электропитания:	220 В~50 Гц
Потребляемая мощность: Микроволновой режим:	1,250 Вт
Выходная мощность: Микроволновый режим:	800 Вт
Внешние размеры (В x Ш x Г):	258 мм*443 мм*340 мм
Размеры Духовки (В x Ш x Г):	215 мм*306 мм*308 мм
Общий объем камеры:	20 л
Диаметр стеклянного поворотного стола:	Ø 255 мм
Рабочая частота:	2,450 МГц
Вес без упаковки:	Приблизительно. 11,0 кг

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Информация относительно требований к напряжению, даты изготовления, страны и серийного номера находится на специальной наклейке.

# Зміст

Встановлення та підключення	2-3
Заходи безпеки	4
Важлива інформація - уважно прочитайте	5-6
Схема пристрою	7
Панель керування	8
Загальні рекомендації	9-10
Посуд і контейнери	11-12
Готування та розморожування	13
NN-SM221W	
Встановлення годинника/Встановлення таймера/	14
Функція блокування від дітей	
NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M	
Готування та розморожування	15
NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M	
Автоматичне розморожування	16
NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M	
Корисні поради щодо розморожування	17
Готування з використанням автоматичних програм	18
NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M	
Корисні Поради	18
Розігрівання з використанням автоматичних програм	19
Корисні поради щодо готування та розігрівання	20
Перед тим як звертатись до сервісного центру	21
Догляд та технічне обслуговування мікрохвильової печі	22
Технічні характеристики	22

# Встановлення та підключення

## Перевірка мікрохвильової печі

Розпакуйте піч та видаліть пакувальний матеріал. Перевірте піч на наявність пошкоджень, таких як вм'ятини, тріщини у дверцятах або несправність замку дверцят. У випадку виявлення будь-яких пошкоджень відразу зверніться до вашого дилера. Не встановлюйте пошкоджену мікрохвильову піч.

## Вказівки по заземленню

**УВАГА: З МЕТОЮ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ БЕЗПЕКИ МІКРОХВИЛЬОВУ ПІЧ СЛІД ЗАЗЕМЛИТИ.**

Якщо електрична розетка, до якої планується підключити піч, не має заземлення, вам слід обов'язково замінити її на розетку із системою заземлення.

## Робоча напруга

Напруга електричної мережі має співпадати із значенням, що вказане на наклейці виробника. Якщо ви підключите піч до розетки з напругою, що перевищує вказане значення, це може спричинити пожежу або інші пошкодження.

## Розташування печі

Даний прилад призначено для використання в побутових цілях та наближених до них умовах, наприклад:

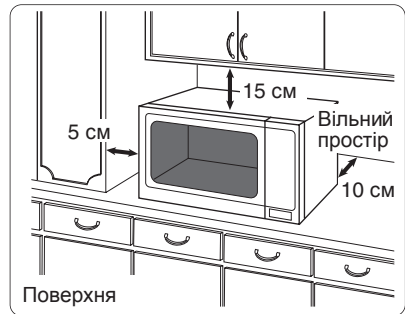
- на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
- на фермах;
- клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
- а також в міні-готелях.

1. Піч слід розташувати на плоскій та стійкій поверхні, на відстані не менш ніж 85 см від підлоги. Цей пристрій має бути розташований окремо, його не можна розміщувати в шафі.
2. Піч слід встановити таким чином, щоб її можна було легко від'єднати від електричної мережі, витягнувши шнур або вимкнувши переривник.

3. Для нормальної роботи пристрою необхідно забезпечити достатню циркуляцію повітря.

### Розташування на робочій поверхні:

- a. Залиште 15 см вільного простору над верхньою панеллю, 10 см позаду та по 5 см з обох боків.
- б. Якщо піч одним з боків притиснута до стіни, верхня поверхня та інший бік мають бути вільними.



4. Не розташовуйте піч біля електричної або газової плити.
5. Не можна знімати ніжки пічки.
6. Ця піч призначена тільки для побутового застосування.
7. Не використовуйте піч в умовах підвищеної вологості.
8. Шнур живлення не повинен торкатися зовнішньої сторони печі. Стежте за тим, щоб шнур також не торкався гарячих поверхонь. Шнур не повинен звисати з краю столу або робочої поверхні. Не занурюйте шнур, вилку або піч у воду.
9. Не загороджуйте вентиляційні отвори печі. Якщо отвори заблоковані, піч може перегрітися або зламатися. У таких випадках піч захищено теплозахисним пристроєм безпеки, поновлюйте експлуатацію охолодження.
10. Ця піч не призначена для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремого пристрою дистанційного керування.

# Встановлення та підключення

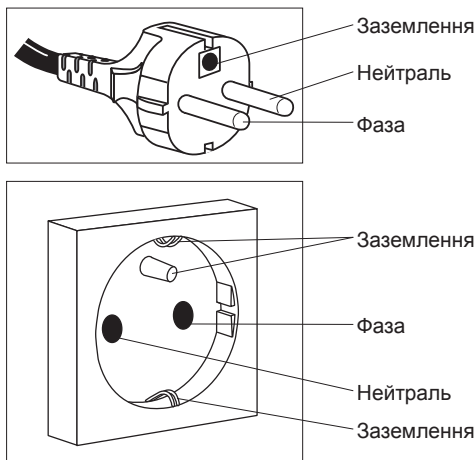
## УВАГА!

### Важливі інструкції з безпеки

1. Ущільнювачі дверцят та місця їх прилягання слід протирати вологою серветкою. Пристрій слід регулярно перевіряти на наявність пошкоджень ущільнювачів дверцят та місць їх прилягання. При виявленні пошкоджень експлуатація печі не допускається, доки не буде виконаний ремонт пристрою спеціалістом сервісної служби, який пройшов навчання у виробника.
2. Не використовуйте пристрій у разі пошкодження шнура або вилки, а також у разі падіння або поломки пристрою або якщо пристрій працює неправильно. Якщо шнур живлення печі пошкоджений, він має бути замінений виробником, його сервісною службою або кваліфікованим спеціалістом.
3. Не намагайтеся самостійно розбирати, виконувати регулювання або ремонт дверцят, корпусу, панелі керування, запобіжних блокувальних перемикачів чи будь-яких інших частин печі. Не знімайте зовнішню панель печі, яка запобігає мікрохвильовому опроміненню. Здійснення ремонту печі некваліфікованими особами може бути небезпечним, тому ремонт має виконувати лише спеціаліст сервісної служби, який пройшов навчання у виробника.
4. Щоб уникнути нещасних випадків, заміна пошкодженого кабелю живлення має виконуватися виробником, його авторизованим агентом з технічного обслуговування або спеціалізованим персоналом.
5. Рідину та інші продукти не можна розігрівати у щільно запечатаних ємностях, тому що вони можуть вибухнути.
6. Даний пристрій заборонений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з браком досвіду, окрім як під наглядом або після інструктажу щодо використання даного пристрою, проведеного особами, відповідальними за їх безпеку.
7. **ЯКЩО ПІЧ ПОТРЕБУЄ ОБСЛУГОВУВАННЯ**, зверніться до спеціалістів із сервісного обслуговування Panasonic. Для запобігання небезпеки усі роботи з обслуговування або ремонту, при проведенні яких потрібно знімати кришку, що захищає від мікрохвильової енергії, мають проводитися лише компетентним спеціалістом.

## Увага!

Цей виріб сконструйований для підключення до мережі змінного струму із захисним (третім) проводом заземлення (занулення). Для Вашої безпеки, підключайте прилад тільки до електромережі із захисним заземленням (зануленням). Якщо Ваша розетка не має захисного заземлення (занулення), зверніться до кваліфікованого фахівця. Не переробляйте штепсельну вилку і не використовуйте перехідні пристрої. **ПАМ'ЯТАЙТЕ! ПРИ ПІДКЛЮЧЕННІ ДО МЕРЕЖІ БЕЗ ЗАХИСНОГО ЗАЗЕМЛЕННЯ (ЗАНУЛЕННЯ) МОЖЛИВЕ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!**



# Заходи безпеки

## Призначення мікрохвильової печі Роликове кільце

1. Мікрохвильова піч призначена для нагрівання їжі та напоїв. Сушіння їжі чи одягу, а також нагрівання грілок, капців, губок, вологої тканини тощо може призвести до травмування, запалення або пожежі.
2. Перед застосуванням переконайтеся, що посуд або ємність підходить для використання у мікрохвильовій печі.
3. Не використовуйте цю мікрохвильову піч для сушіння газет, одягу та інших матеріалів. Це може призвести до пожежі.
4. Коли піч не використовується, не слід застосовувати її для зберігання сторонніх предметів, тому що піч може бути увімкнено випадково.
5. Даний прилад не слід використовувати БЕЗ ПРОДУКТІВ У ПЕЧІ.
6. Заміну лампи печі має виконувати спеціаліст сервісної служби, який пройшов навчання у виробника. Не намагайтесь зняти зовнішній кожух печі.

Інформація щодо терміну служби (придатності)  
Встановлений виробником термін служби (придатності) цього виробу дорівнює 7 рокам з дати виготовлення за умови, що виріб використовується у суворій відповідності до дійсної інструкції з експлуатації та технічних стандартів, що застосовуються до цього виробу.

## Скляний піддон

1. Не використовуйте піч без встановленого роликового кільця та скляного піддона.
2. В жодному разі не використовуйте скляний піддон іншого типу, не призначений спеціально для цієї печі.
3. Якщо скляний піддон гарячий, дайте йому охолонути, перш ніж чистити або занурювати у воду.
4. Скляний піддон може обертатися у будь-якому напрямку.
5. Якщо продукти або посуд на скляному піддоні торкатиметься стінок печі, що призведе до зупинення піддону, він автоматично почне обертатися у протилежному напрямку. Це нормальне явище.
6. Не готуйте їжу безпосередньо на скляному піддоні.

# Важлива інформація - уважно прочитайте

## безпека

Якщо в печі з'явиться дим або вогонь негайно натисніть клавішу Стоп/Сброс, поверніть поворотний перемикач в нульове положення та залиште дверцята печі зачиненими для того щоб запобігти розповсюдженню вогню. Від'єднайте шнур живлення або електрику в усьому приміщенні.

## Час готування

Час готування страв у мікрохвильовому режимі значно коротший за час готування іншими способами, тому не радимо перевищувати рекомендований час готування.

Час готування страв у збірнику рецептів наданий приблизно. Фактори, що впливають на час готування: бажаний рівень приготування, температура, кількість, об'єм та форма продуктів, тип посуду, що використовується. При ознайомленні з пристроєм необхідно враховувати ці фактори.

Якщо страву не доведено до готовності, ви завжди зможете встановити додатковий час готування. Завжди починайте з мінімального часу готування, щоб запобігти пересушуванню або переварюванню страв.

## Увага!

При перевищенні рекомендованого часу готування їжа буде зіпсована, а за надзвичайних умов можливе й виникнення пожежі та пошкодження камери печі.

### 1. Невеликі порції продуктів

Невеликі порції продуктів можуть пересохнути або навіть спалахнути, якщо готувати їх занадто довго. Завжди встановлюйте короткий час готування та часто перевіряйте їжу.

### 2. Продукти з низьким вмістом вологи

Будьте обережні під час готування їжі з низьким вмістом вологи, яєць, хлібу, шоколаду, попкорну, бісквітів та кондитерських виробів. Вони можуть легко пересушитися або спалахнути під час тривалого готування. Не радимо розігрівати їжу з низьким вмістом вологи, наприклад, попкорн. Не радимо розігрівати в печі нехарчові продукти, наприклад грілки, пакети для муки тощо.

### 3. Різдвяний пудинг.

Різдвяні пудинги та інші продукти з високим вмістом жирів, цукру, яєць, джему або фаршу не варто перегрівати. Такі продукти не варто залишати без нагляду, тому що при перегріванні вони можуть спалахнути. Дивіться інформацію на стор. 20.

### 4. Варені яйця

Не готуйте яйця у шкаралупі та не розігрівайте варені яйця, у мікрохвильовій печі. Через підвищення внутрішнього тиску вони можуть лопнути.

### 5. Продукти зі шкіркою

Картопля, яблука, яєчні жовтки, цілі овочі та сосиски мають непористу шкірку. Перед готуванням такі продукти необхідно проколоти виделкою.

### 6. Рідини.

Під час розігрівання у мікрохвильовій печі таких рідин, як яєчний суп, соуси та напої, їх закипання може відбутися без видимих пухирців. У результаті гаряча рідина може вихлюпуватися з посуду. Щоб запобігти цьому, дотримуйтеся наступних правил:

- а) Не використовуйте ємності з вузькими горлечками.
- б) Не допускайте перегріву рідини.
- в) Перемішайте рідину двічі : перед тим як помістити ємність із рідиною у піч та через половину часу, відведеного для готування.
- г) Після розігрівання залиште ємність у печі на деякий час, а потім перемішайте рідину та обережно вийміть ємність.
- д) Розігрівання напоїв у мікрохвильовій печі може спричинити бурхливе кипіння вже після впливу хвиль, тому виймайте ємність із рідиною дуже обережно.

### 7. Кришки.

Завжди знімайте кришки з банок та контейнерів перед тим як поставити їх до печі. Якщо ви цього не зробите всередині утвориться пара та тиск, що може спричинити вибух навіть після закінчення готування.

### 8. Смаження у фритюрі

Не намагайтеся смажити їжу у фритюрі в мікрохвильовій печі.

# Важлива інформація - уважно прочитайте

## 9. Термометр для м'яса

Використовуйте термометр для м'яса для перевірки ступеня готовності м'яса та птиці тільки після того, як виймете їх із печі. Якщо їжа неготова, поставте її до печі ще на декілька хвилин на рекомендований рівень потужності. Не залишайте термометр у печі під час її роботи.

## 10. Папір та пластик

Під час розігрівання їжі у пластикових або паперових ємностях, якомога частіше перевіряйте піч, тому що ці типи ємностей можуть спалахнути при перегріванні. Не використовуйте пакунки з вторинного паперу (наприклад, рулони кухонного паперу) якщо на ньому не вказано, що цей папір може використовуватись у мікрохвильовій печі. Пакунки з вторинного паперу можуть містити домішки, які можуть спричинити пожежу або іскріння при використанні у печі.

## 11. Розігрівання

Важливо, щоб страви які ви подаєте були гарячими.

Вийміть їжу з печі та переконайтеся, що вона гаряча, тобто йде пара, а соус (якщо він є) кипить (за бажанням ви можете перевірити готовність за допомогою термометра, температура має бути 72°C, але не залишайте термометр у печі).

Страви, які не можна перемішувати під час розігрівання, наприклад, лазанью або м'ясну запіканку, необхідно розрізати в центрі, щоб переконатися, що всередині вони добре розігрілися. Навіть якщо ви дотримуетесь інструкцій, перед подачею завжди перевіряйте, чи достатньо гаряча їжа. Якщо ви у цьому не впевнені, розігрійте їжу в печі ще деякий час.

## 12. Затримка

Час затримки - це час у кінці процесу готування або розігрівання, коли їжа, перш ніж подати її на стіл, залишається в печі для рівномірного розподілення тепла всередині та усунення холодних ділянок.

## 13. Підтримка чистоти вашої печі

Для безпечної експлуатації необхідно регулярно чистити мікрохвильову піч. Використовуйте мильний розчин та змочену у ньому тканину для видалення жиру та залишків їжі. Зверніть особливу увагу на дверцята та ущільнювачі дверцят. Під час чищення від'єднайте шнур живлення печі від електромережі.

## 14. Пляшки для годування та банки із дитячим харчуванням

Пляшки для годування та банки з дитячим харчуванням слід ставити у піч без кришок та сосок. Температура рідини у верхній частині пляшок та банок буде набагато вищою ніж на дні, тому їх вміст слід перемішати або збовтати перед тим як перевіряти температуру. Обов'язково перевірте температуру перед годуванням, щоб уникнути опіків. Дивіться інформацію на стор. 20.

## 15. Іскріння

У разі випадкового використання металевого контейнера або неправильної ваги продуктів може утворитися електрична дуга. Електрична дуга виглядає як сині спалахи світла всередині мікрохвильової печі. Якщо таке трапилось, негайно зупиніть піч. Якщо піч залишається без нагляду, тривалий вплив електричної дуги може пошкодити прилад.

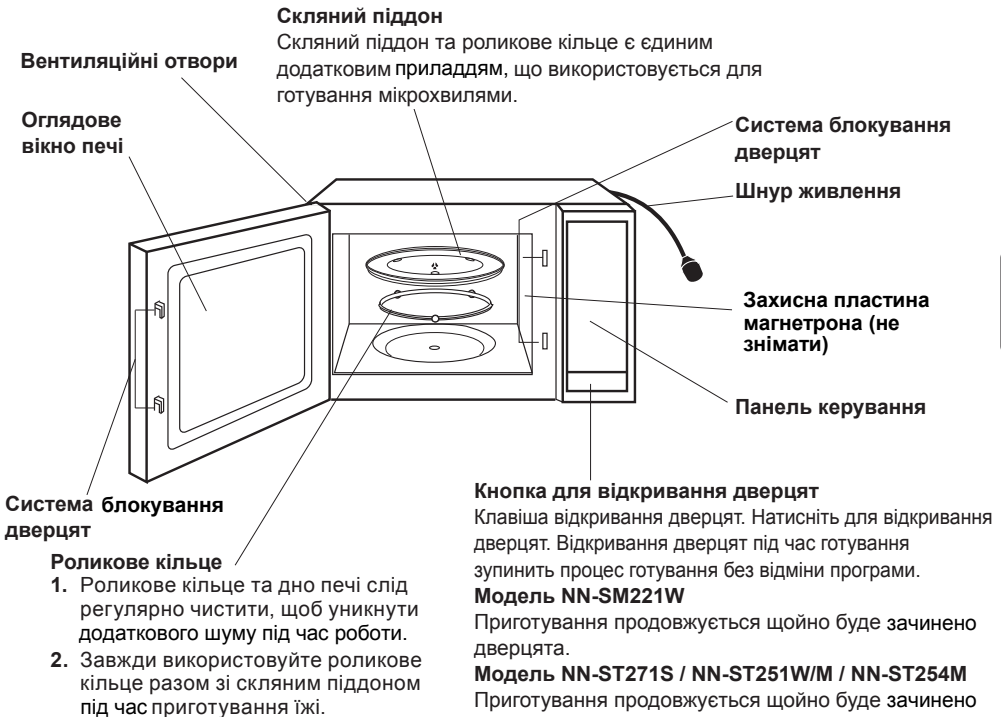
## 16. Максимальна вага продуктів на поворотному столі

Максимальна вага продуктів, яку можна розмістити на поворотному столі 3 кг (6 фунтів 10 унцій), з урахуванням загальної ваги їжі та посуду, в якому вона знаходиться.



# Схема пристрою

1. Не використовуйте піч без встановленого роликівого кільця та скляного піддона.
2. Використовуйте лише скляний піддон, спеціально призначений для цієї печі. Не замінюйте його на будь-який інший скляний піддон.
3. Якщо скляний піддон гарячий, дайте йому охолонути, перш ніж чистити або занурювати у воду.
4. Не готуйте безпосередньо на скляному піддоні. Завжди кладіть їжу у посуд, призначений для мікрохвильових печей.
5. Якщо їжа або посуд на скляному піддоні торкатиметься стінок печі, піддон зупиниться. Після цього він автоматично почне обертатися у протилежному напрямку. Це цілком нормально. Відкрийте дверцята печі, змініть положення їжі та повторно увімкніть приготування.
6. Скляний піддон може обертатися у будь-якому напрямку. Максимальна вага, яку можна покласти на піддон, становить 3 кг (6 фунтів 10 унцій) (загальна вага їжі та посуду).
7. Під час приготування їжі в мікрохвильовому режимі піддон може коливатися. Це не позначиться на якості приготування.

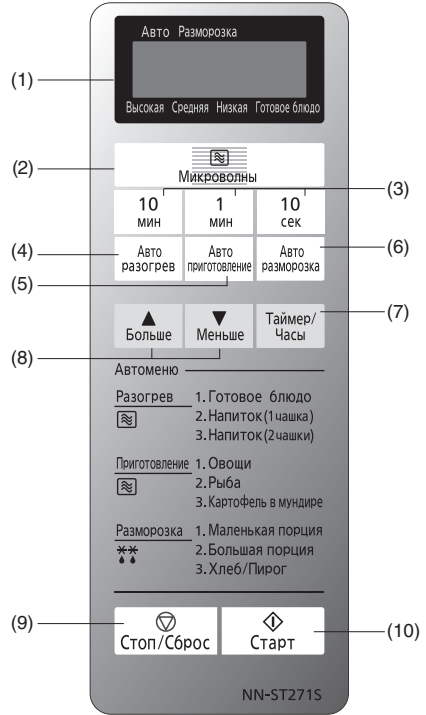
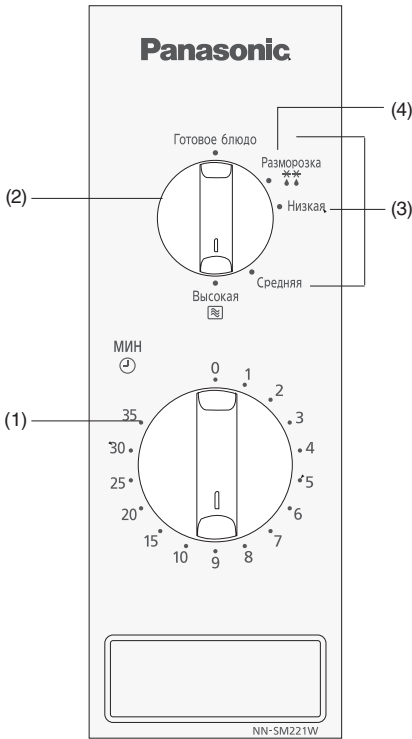


Етикетка із застереженням прикріплена на зовнішній поверхні.

# Панель керування

NN-SM221W

NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M



- (1) Поворотний перемикач встановлення часу
- (2) Поворотний перемикач встановлення режиму готування
- (3) Показники потужності мікрохвильового режиму
- (4) Показники потужності розморожування

- (1) Дисплей
- (2) Клавша встановлення потужності мікрохвильового режиму
- (3) Клавші встановлення часу
- (4) Клавша автоматичного розігрівання
- (5) Клавша автоматичного готування
- (6) Клавша автоматичного розморожування
- (7) Клавша встановлення таймера/годинника
- (8) Клавші встановлення ваги
- (9) Клавша зупинки/скидання програми Стоп/Сброс

## Звуковий сигнал

(NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M):

Якщо клавшу було натиснуто правильно, ви почуєте звуковий сигнал. Якщо клавшу було натиснуто, але звукового сигналу ви не почули, це означає що пристрій не може прийняти команду. Після завершення будь-якої програми пролунає 5 звукових сигналів, після чого на дисплеї відобразиться напис "End".

\*Зовнішній вигляд панелі керування вашої печі може дещо відрізнятися від зображення (в залежності від кольору), але функції клавш ті ж самі.

## Перед готуванням:

Одне натискання скидає попередні команди.

## Під час готування:

Одне натискання тимчасово зупиняє процес готування. Друге натискання скасовує усі команди та на дисплеї з'являється символ двокрапки або поточний час.

- (10) Клавша ввімкнення Старт

# Загальні рекомендації

## ЧАС ВИТРИМКИ

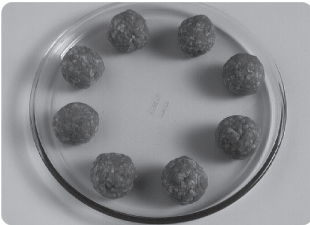
Щільна їжа, наприклад м'ясо, картопля та випічка потребують часу витримки (усередині/назовні печі) після готування, для того щоб дозволити теплу рівномірно розподілитися всередині страви. М'ясо, загорнуте в спеціальний папір або картопля зі шкіркою у фользі потребують часу витримки. М'ясо необхідно витримати протягом приблизно 10-15 хвилин, картоплю - 5 хвилин. Порційні страви, овочі, риба і т.п. необхідно витримати протягом 2-5 хвилин. Якщо після витримки страва не готова, продовжуйте процес готування в мікрохвильовій печі. Після розморожування продуктів також потрібен деякий час для витримки.

## КІЛЬКІСТЬ



Невелика кількість їжі готується та розігрівається швидше ніж велика її кількість.

## ВІДСТАНЬ



Продукти готуються швидше та більш рівномірно, якщо їх розташувати окремо. НЕ КЛАДІТЬ продукти один на одного.

## ВМІСТ ВОЛОГИ

Більшість свіжих продуктів, таких як овочі та фрукти, дуже відрізняються за вмістом вологи залежно від сезону, наприклад, картопля. Тому залежно від сезону час готування слід регулювати. Сухі продукти, такі як рис та макарони, можуть ще більше висушитися під час зберігання, тому час готування може відрізнитися від вказаного.

## ПРОКОЛЮВАННЯ



Шкіра та оболонка деяких продуктів може спричинити утворення пари під час готування. Такі продукти, як яйця, картоплю, яблука, сосиски перед готуванням слід почистити або проколоти, щоб надати вихід парі. НЕ МОЖНА ВАРИТИ ЯЙЦЯ У ШКАРАЛУПІ.

## НАКРИВАННЯ



Накривайте їжу пластиковою плівкою для мікрохвильових печей або кришкою. Накривайте рибу, овочі, запіканки та супи. НЕ СЛІД НАКРИВАТИ пироги, соуси, неочищену картоплю та кондитерські вироби.

## ЩІЛЬНІСТЬ

Пористі продукти нагріваються швидше, ніж щільні продукти.

## ПЛАСТИКОВА ПЛІВКА

Застосування плівки допомагає зберегти вологу продуктів, а пара сприяє швидшому готуванню. Проколить плівку перед готуванням для виходу надлишків пари. Будьте обережні під час знімання плівки, пара, що утворюється всередині дуже гаряча.

# Загальні Рекомендації

## ФОРМА

Продукти, що мають однаковий розмір, готуються рівномірніше. У мікрохвильовій печі їжа готується краще в посуді круглої форми, ніж в посуді квадратної форми.



## ПОЧАТКОВА ТЕМПЕРАТУРА

Чим холодніші продукти, тим більше часу знадобиться, щоб їх розігріти. Їжу з холодильника слід розігрівати довше, ніж їжу кімнатної температури. Температура їжі з холодильника зазвичай має температуру від 5°C до 8°C.

## РІДИНИ І НАПОЇ

Усі рідини треба перемішувати до початку розігрівання та у процесі розігрівання. Особливо це стосується води, що може вихлюпнутися з посуду. НЕ ПЕРЕГРІВАЙТЕ.



## ПЕРЕВЕРТАННЯ ТА ПЕРЕМІШУВАННЯ

Деякі страви слід перемішувати під час готування. М'ясо та птицю слід перевертати після першої половини часу, відведеного для готування.

## РОЗТАШУВАННЯ

Окремі шматки продуктів, наприклад, шматки курки слід розташовувати на блюді так, щоб товстіші частини були далі від центру.

## ПЕРЕВІРКА ГОТОВНОСТІ ЇЖИ



Звичайно, після рекомендованого часу готування, навіть якщо використовувалася автоматична програма, слід перевірити чи готова страв (так само, як ви перевіряєте їжу, яка готується у звичайній печі). Після цього ви можете повернути страву до печі, якщо її необхідно готувати додатковий час.

## Об'єм страви



Оскільки розмір посуду впливає на час готування, треба обирати посуд згідно з рекомендаціями, вказаними в рецептах. Однакова кількість їжі готується швидше у посуді, великому за розміром.

## ЧИЩЕННЯ

Завжди тримайте мікрохвильову піч чистою. Плями від їжі на внутрішній поверхні печі можна видалити за допомогою спеціального засобу для чищення мікрохвильових печей та м'якої тканини. Завжди протирайте піч насухо після чищення.

# Посуд і контейнери

Вибір посуду дуже важливий для правильного процесу готування.

## ПОРАДИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ СКЛЯНИЙ ПОСУД



Використовуйте термостійкий скляний посуд. Не використовуйте чутливий до високих температур посуд, який може тріснути під впливом високої температури їжі. Не використовуйте кришталевий посуд, він може тріснути або деформуватись.

## ГОНЧАРНІ ВИРОБИ

Використовуйте лише повністю глазурований посуд. Не використовуйте частково глазурований або зовсім не глазурований посуд, оскільки він здатний поглинати воду, яка поглинає мікрохвильову енергію, внаслідок чого посуд стане дуже гарячим, а приготування продуктів буде повільним.



## КЕРАМІЧНИЙ ПОСУД



Глазуровані китайські тарілки, блюдця, миски, кухлі та чашки можна використовувати, якщо вони термостійкі. Порцеляновий та керамічний посуд також підходить. Тонкостінну порцеляну можна використовувати лише для швидкого розігрівання, тому що під впливом температури такий посуд може тріснути. Не використовуйте посуд з металевим обідком або візерунком. Не використовуйте глечики або кухлі з приклеєними ручками, тому що клей може розплавитися у печі.

## КОНТЕЙНЕРИ З ФОЛЬГИ АБО МЕТАЛУ

Ніколи не готуйте у контейнерах з фольги або металу — мікрохвилі, не зможуть проходити крізь них та їжа не буде рівномірно прогріватися, також це може пошкодити піч. Використовуйте дерев'яні шпажки замість металевих шампурів.



# Посуд і контейнери

## ПЛАСТИК

Більшість пластикових контейнерів придатні для використання у мікрохвильовій печі. Не використовуйте пластик до складу якого входить меламін, тому що він може розплавитися. Не використовуйте пластиковий посуд для готування їжі з високим вмістом цукру або жиру, або їжі яка потребує тривалого готування, наприклад нешлифований рис. Ніколи не готуйте в упаковках, що лишилися від маргарину або йогуртів, оскільки вони розплавляться під впливом високої температури.



## ПАПІР

Звісно, що паперові кухонні рушники можна використовувати для накривання виробів з тіста або для накривання бекону, щоб запобігти попаданню жиру на поверхні камери печі. **ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЛИШЕ ДЛЯ ШВИДКОГО ЧАСУ ГОТУВАННЯ. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ КУХОННИЙ ПАПЕРОВИЙ РУШНИК ДВІЧІ.** Не використовуйте кухонні паперові рушники, що містять штучні волокна. Переконайтеся, що паперовий рушник придатний для використання у мікрохвильовій печі. Не використовуйте вощені або вкриті пластиком паперові стакани, тому що вони можуть розплавитися у печі. Жиронепроникний папір можна використовувати для накривання дна посуду та для накривання їжі з великим вмістом жиру. Білі паперові тарілки можна використовувати для ШВИДКОГО РОЗІГРІВАННЯ ЇЖІ.



## ПОСУД З ЛОЗИ ТА ДЕРЕВИНИ

Не використовуйте такий посуд у мікрохвильовій печі. Під тривалим впливом мікрохвиль він може тріснути або загорітися. Не використовуйте в жодному з режимів.



## ПЛАСТИКОВА ПЛІВКА

Використовуйте кулінарну плівку для закривання їжі, що розігрівається або готується, проте будьте обережні, щоб плівка не торкалась їжі.



## ПАКЕТИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ

Пакети можуть знадобитись для запікання м'яса (лопатки або гомілки). Пакет необхідно проколоти з одного боку, покласти усередину м'ясо, та запікати на зазначеній/обраній потужності протягом певного часу. Не використовуйте металеві защіпи.



## АЛЮМІНІЄВА ФОЛЬГА

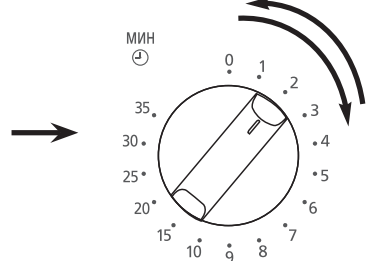
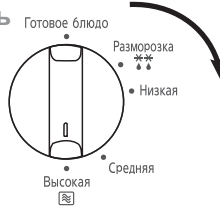
Невелику кількість алюмінієвої фольги можна використати для накривання країв м'яса під час розморожування. Через те, що фольга не пропускає мікрохвилі, нагрівання та пригорання обгорнутих фольгою частин не відбувається. Фольга не повинна торкатися бокових та верхніх стінок печі, це може призвести до іскріння та пошкодження печі.

# Готування

## модель NN-SM221W

Під час використання печі всередині завжди має бути встановлений скляний піддон.

	Потужність
Максимальна	800 Ват
Середня	700 Ват
Низька	360 Ват
Розігрівання	250 Ват
Розморожування	** 270 Ват



- **Поворотний перемикач встановлення рівня потужності.**
- **Встановіть час готування за допомогою поворотного перемикача встановлення часу.** Якщо дверцята вже закриті, відразу почнеться процес готування. Для короткого часу готування поверніть поворотний перемикач встановлення часу на 2 хвилини, а потім відрегулюйте до потрібного часу.

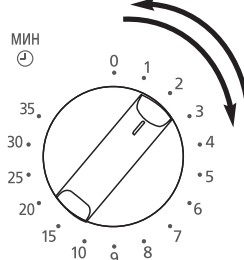
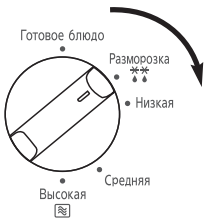
### Примітки

1. Якщо ви бажаєте перевірити їжу під час готування, просто відчиніть дверцята. Процес готування автоматично зупиниться. Для продовження процесу готування зачиніть дверцята.
2. Для завершення приготування переведіть регулятор таймера в нульове положення. Час готування можна переустановити за допомогою поворотного перемикача будь-якої миті протягом процесу готування.
3. Коли виймаєте їжу з печі по завершенню процесу готування, перевірте, щоб поворотний перемикач встановлення часу знаходився в нульовій позиції.
4. Під час використання печі всередині завжди має бути встановлений скляний піддон.

# Розморожування

## модель NN-SM221W

\*\* Потужність розморожування складає 270 Ват



- **Оберіть рівень розморожування за допомогою поворотного перемикача встановлення рівня потужності.**
- **Встановіть час розморожування за допомогою поворотного перемикача встановлення часу.** Якщо дверцята вже закриті, відразу почнеться процес розморожування. Для короткого часу розморожування поверніть поворотний перемикач встановлення часу на 2 хвилини, а потім відрегулюйте до потрібного часу.



# Встановлення годинника

## в моделях NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

Якщо ви перший раз увімкнули мікрохвильову піч на дисплеї відобразиться "88.88".  
Наприклад, необхідно встановити час 11:25



- **Натисніть двічі кнопку "Таймер/Годинник".**  
Символ двокрапки почне блимати.
- **Натисніть клавіші встановлення часу.**  
Введіть час дня натисканням відповідних клавіш.  
Час відобразиться на дисплеї.  
Якщо клавіші (10 хв./ 1 хв./ 10 с) натиснути та утримувати, час буде встановлено набагато швидше.
- **Натисніть кнопку "Таймер/Годинник".**  
Час дня введений.

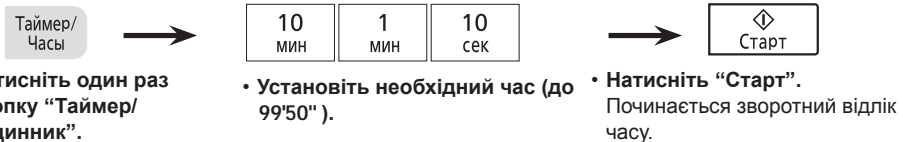
### Примітка:

1. Щоб переустановити час, повторіть кроки 1-3.
2. Годинник відображатиме час протягом всього періоду, поки піч буде підключена до електромережі.
3. Годинник має 24-годинний формат часу, наприклад, 2 години дня = 14:00.

# Встановлення таймера

## в моделях NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

Ця функція працює як хвилинний таймер затримки включення. у цей час мікрохвильова піч не працює.



- **Натисніть один раз кнопку "Таймер/Годинник".**  
На дисплеї нічого не відображається.
- **Установіть необхідний час (до 99'50").**
- **Натисніть "Старт".**  
Починається зворотний відлік часу.

# Функція блокування від дітей

## в моделях NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

Ця функція запобігає увімкненню печі маленькими дітьми. У цьому режимі можна лише відчиняти дверцята.

Блокування від дітей можна встановити, коли на екрані відображається точка або поточний час.

Встановити:



- **Натисніть тричі кнопку "Старт"**  
Встановлений час не буде скасовано. На дисплеї відобразиться 'L----'.

Скасувати:



- **Натисніть тричі кнопку "Стоп/Скасувати".**  
Встановлений час відобразиться на дисплеї.



# Готування та розморожування

## в моделях NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

Під час використання печі всередині завжди має бути встановлений скляний піддон.



### Потужність

- |              |                         |                |
|--------------|-------------------------|----------------|
| 1 натискання | <i>Висока</i>           | <b>800 Ват</b> |
| 2 натискання | <i>Розморожування**</i> | <b>270 Ват</b> |
| 3 натискання | <i>Середня</i>          | <b>700 Ват</b> |
| 4 натискання | <i>Низька</i>           | <b>360 Ват</b> |
| 5 натискань  | <i>Кип'ятіння</i>       | <b>250 Ват</b> |

• **Натисніть кнопку “Мікрохвильова потужність”.**

Виберіть потрібний рівень потужності. Поряд із обраним рівнем потужності з'являється індикатор.

• **Оберіть час готування натисканням відповідних клавiш.** Цю піч можна запрограмувати максимум на 90 хвилин в середньому, низькому рівні потужності та режимі розморожування. В режимі високої потужності піч може бути запрограмована на 30 хвилин.

• **Натисніть “Старт”.** Час готування з'явиться на дисплеї та почнеться зворотний відлік часу.



### Поетапне готування

Піч має 2 стадії готування, тому ви може запрограмувати 2 різні команди і піч автоматично переключиться з однієї команди до іншої (повторіть кроки 1 та 2, зазначені вище, але клавiшу Старт натискайте лише після введення обох команд).

### Примітка:

1. Клавiшу встановлення таймера не можна запрограмувати під час поетапного готування.
2. Ця функція недоступна для програм автоматичного готування

# Автоматичне розморожування

## в моделях NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

Ця функція дозволяє автоматично розморожувати хліб та шматки м'яса після введення ваги.



### • Оберіть бажану програму.

Натисніть клавішу 1 раз для вибору маленьких шматочків, двічі - для великих шматків, тричі - для вибору хлібу/ випічки.

Номер програми

відобразиться на дисплеї.

### • Встановіть “вагу” за допомогою

**кнопок "Більше" або "Меньше".**

Якщо клавішу Більше або Меньше натиснути та утримувати вага буде швидко зростати/зменшуватися.

### • Натисніть “Старт”.

Не забудьте перемішати або перевернути їжу протягом процесу розморожування.

Програма	Вага	Продукти
1 Маленька порція	200г-1000г	Роли, булочки, скибочки хліба та буханки.
2 Велика порція	600г-1600г	Курячі ніжки, шматочки, фарш.
3 Хліб/Пиріг	100г-600г	Пиріг або хліб.

### Вироби з м'яса (фарш/відбивні/шматки курки)

Фарш необхідно розділити на невеликі порції під час розморожування, тому це краще робити у великій мілкій ємності. Ця програма НЕ ПІДХОДИТЬ ДЛЯ СОСИСОК, вони можуть бути розморожені за допомогою встановлення потужності розморожування та часу вручну. Відбивні та шматки курки потрібно покласти в один шар та періодично перевертати під час процесу розморожування.

### Шматки м'яса/Цілі курки

Цілі курки та шматки м'яса необхідно накрити шматочками фольги під час розморожування, особливо шматки з великою кількістю жиру. Це дозволить уникнути початку процесу готування по краях. Накрийте крила, грудинку невеликими шматочками алюмінієвої фольги. НЕ ДОЗВОЛЯЙТЕ ФОЛЬЗІ ТОРКАТИСЯ ПОВЕРХНІ КАМЕРИ ПЕЧІ. Після розморожування необхідно витримати м'ясо протягом 1 години.

### Хліб

Ця програма підходить для маленьких шматочків, які необхідні для миттєвого розігрівання відразу після розморожування. За допомогою цієї програми можна розморозити багети, але їм потрібен час витримки для того, щоб відтанути всередині. Час витримки може бути скорочено, якщо шматочки відокремити один від одного, а булки та багети порізати навпіл. В процесі розморожування продукти необхідно перевернути. ЦЯ ПРОГРАМА НЕ ПІДХОДИТЬ ДЛЯ ТІСТЕЧОК З КРЕМОМ АБО ДЕСЕРТИВ, наприклад для чизкейків.

# Корисні поради щодо розморожування

## Для отримання кращих результатів:

1. Покладіть їжу в посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі. Шматки м'яса та курки необхідно розташувати на перевернутому Блюдці або на спеціальній пластиковій підставці.
2. Перевіряйте їжу під час розморожування, тому що час розморожування може бути різним для одних і тих самих продуктів.
3. Не обов'язково накривати їжу.
4. Завжди перевертайте або перемішуйте їжу коли чуєте звуковий сигнал. Якщо необхідно, накрийте шматочками фольги (див. пункт 6).
5. Порізане м'ясо, відбивні та маленькі шматочки необхідно розділити та розподілити в один шар.
6. Накривання дозволяє запобігти початку процесу готування їжі. Це важливо під час розморожування курки та шматочків м'яса. Спочатку починається розморожування зовнішніх частин, тому накривайте крила/грудинку та жирові частини невеликими шматочками алюмінієвої фольги.
7. Витримайте протягом певного часу, щоб продукти розморозилися усередині (принаймні 1 годину - для шматків м'яса та курки).



Покладіть продукти в один шар.



Відокремте або подрібніть продукти.



Накрийте крила/грудинку та жирові частини невеликими шматочками алюмінієвої фольги.

# Готування з використанням автоматичних програм

в моделях NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M

Ця функція дозволяє розігрівати або готувати їжу, встановивши лише вагу. Піч автоматично визначає потужність мікрохвиль та час приготування. Оберіть категорію продукту, а потім лише введіть вагу. Вага вводиться в грамах.

## Приклад



• Оберіть бажану програму натисканням клавіші. На екрані відобразиться номер програми.

• Встановіть “вагу” за допомогою кнопок “Більше” або “Менше”. Якщо клавіші Більше або Менше натиснути та утримувати, вага швидко зростатиме/зменшуватиметься.

• Натисніть “Старт”.

## Корисні Поради

Програми автоматичного готування розроблені для зручного готування або розігрівання їжі. Використовуйте ЛИШЕ для вказаної їжі та у межах рекомендованого діапазону ваги. Перед подачею на стіл переконайтесь, що їжа готова.



### 1. Приготування свіжих овочів (200-800 г)

Для приготування СВІЖИХ овочів.

Поставте підготовлені овочі у неглибокому контейнері на піддон.

Додайте 15 мл (1 ст. л.) води на 100 г овочів. Накрийте кулінарною плівкою (проткніть) або кришкою.

Натисніть один раз кнопку “автоматичного готування”. Введіть вагу. Натисніть “СТАРТ”



### 2. Приготування свіжої риби (200-700 г)

Для приготування СВІЖОЇ риби.

Закрийте найбільш тонкі частини. Поставте у неглибокому контейнері на піддон.

Додайте 15-45 мл (1-3 ст. л.) рідини. Накрийте кулінарною плівкою (проткніть) або кришкою.

Натисніть двічі кнопку “автоматичного готування”. Введіть вагу. Натисніть “СТАРТ”.



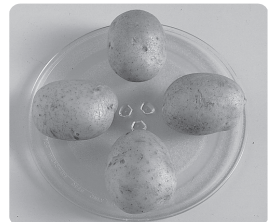
### 3. Приготування картоплі (200-1000 г)

Для приготування картоплі у мундірі виберіть

картоплини середнього розміру, загальною вагою 200-250 г (7-9 унцій). Помийте та висушіть, а потім проколіть у кількох місцях виделкою.

Покладіть по краю піддону. Натисніть тричі кнопку “автоматичного готування”. Введіть вагу. Натисніть “СТАРТ”.

НЕ НАКРИВАЙТЕ.



# Розігрівання з використанням автоматичних програм

Авто  
разогрев

## 1. Підігрівання готової їжі (200-800 г)

Ця програма призначена для підігрівання готової їжі або запіканки.

Уся їжа має бути вже приготована.

Їжа повинна знаходитися в холодильнику із температурою приблизно 5 градусів. Перемішуйте, коли лунають сигнали. Залиште постояти на декілька хвилин. Перш ніж ставити на стіл, переконайтесь, що їжа достатньо гаряча.

Приготування великих шматків риби або м'яса під рідким соусом може зайняти більше часу.



## 2. Підігрівання напоїв (1 чашка/150 мл)

Ця програма призначена для підігрівання чашки з напоєм (напр., чаю, кави, молока або супу).

Виберіть підігрівання 1 чашки, введіть вагу (150 мл).

Після завершення нагрівання обережно перемішайте.



## 3. Підігрівання напоїв (2 чашки/300 мл)

Ця програма призначена для підігрівання двох чашок з напоєм (напр., чаю, кави, молока або супу).

Виберіть підігрівання 2 чашок, введіть вагу (300 мл).

Після завершення нагрівання обережно перемішайте.



## Поради щодо підігрівання напоїв у чашці

1. Перемішайте рідину перед нагріванням (нагріта рідина може вилитися, якщо її не перемішати).
2. Не накривайте гарячі напої, наприклад чай або каву. Накривайте суп блюдцем для запобігання виливання рідини.
3. Після нагрівання знову перемішайте та залиште трохи постояти.

# Корисні поради щодо готування та розігрівання

Більшість продуктів розігрівається дуже швидко у мікрохвильовій печі на високій потужності. Їжу можна підігріти за лічені хвилини перед подачею, щоб вона була гарячою та виглядала як щойно приготована. Завжди перевіряйте, щоб їжа була достатньо гарячою та розігрійте її ще деякий час, якщо це необхідно. Завжди накривайте рідкі страви, наприклад супи, їжу, що подається порційною у горщиках або тарілках.

Пам'ятайте, готуючи або розігріваючи їжу, її обов'язково треба перемишати або перевернути. Це гарантує рівномірне готування або розігрівання їжі.

## Коли їжа розігріта?

Їжу, що була розігріта або приготована необхідно подавати гарячою, тобто має бути помітно пару. Якщо ви будете дотримуватись правил гігієни під час підготовки та зберігання продуктів, готування або розігрівання буде безпечним для вашого здоров'я.

Їжу, що можна перемішати, необхідно розрізати ножем для того, щоб перевірити її готовність.

Навіть якщо ви чітко виконуєте вказівки з інструкції з експлуатації або з книги рецептів, все одно необхідно перевіряти готовність їжі.

Якщо їжа залишилась не готовою, поверніть її до печі для подальшого готування.

Якщо ви не можете знайти необхідний продукт в таблиці, оберіть схожий тип продукту та змініть час готування, якщо необхідно.

## ПОРЦІЙНІ СТРАВИ

Наші смаки різні і час розігрівання залежить від компонентів страви.

Щільні продукти, наприклад, картопляне пюре, необхідно викласти рівномірно. Якщо у страві багато соусу, можливо знадобиться додатковий час. Покладіть щільні продукти по краях тарілки. Для порції середнього розміру знадобиться 4-7 хвилин розігрівання на високій потужності. Рівномірно розподіліть їжу на тарілці.

## КОНСЕРВИ

Вийміть їжу з банки та покладіть у відповідний посуд перед розігріванням.

## СУПИ

Використовуйте відповідний глибокий посуд та розмішайте після першої половини часу, відведеного для розігрівання та по завершенню процесу.

## ТУШКОВАНІ СТРАВИ

Перемішайте страву принаймні один раз під час розігрівання та по завершенню процесу.

## ПИРІЖКИ З НАЧИНКОЮ УВАГА!

ПАМ'ЯТАЙТЕ, навіть якщо тісто холодне на дотик, начинка всередині буде гарячою. Будьте обережні, не перегрівайте. Через високий вміст жиру та цукру може відбутися загорання. Щоб уникнути опіків перевірте температуру випічки усередині.

## РІЗДВЯНІ ПУДИНГИ ТА РІДИНИ УВАГА!

Будьте особливо обережними під час розігрівання цих продуктів.

**Не залишайте без нагляду.**

**Не додавайте алкоголь.**

## ПЛЯШКИ ДЛЯ ГОДУВАННЯ ТА БАНКИ ІЗ ДИТЯЧИМ ХАРЧУВАННЯМ УВАГА!

Молоко або суміш для годування необхідно збовтати перед та в кінці розігрівання, а також обов'язково перевірте температуру вмісту пляшки перед годуванням малюка.

Для розігрівання 210-240 г молока з холодильника зніміть кришку та соску. Розігрійте на високій потужності протягом 30-50 сек. **ПЕРЕВІРТЕ. УВАГА!**

Для розігрівання 90г молока з холодильника зніміть кришку та соску. Розігрійте на високій потужності 15-20 сек. **ПЕРЕВІРТЕ. УВАГА!**

Рідина у верхній частині пляшки буде значно гарячішою, ніж на дні. Необхідно збовтати вміст пляшки та перевірити температуру перед годуванням.

**НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ МІКРОХВИЛЬОВУ ПІЧ ДЛЯ СТЕРИЛІЗАЦІЇ ПЛЯШОК ДЛЯ ГОДУВАННЯ.** Якщо ви маєте спеціальний стерилізатор для мікрохвильової печі, використовуючи його будьте особливо уважними та обережними. Ретельно виконуйте інструкції з експлуатації даного виробу.

# Перед тим як звертатись до сервісного центру

## НОРМАЛЬНІ ЯВИЩА:

Мікрохвильова піч викликає перешкоди в роботі телевізора.	Деякі перешкоди в роботі ТВ та радіо приймачів можуть виникати під час готування страв у мікрохвильовій печі. Подібні перешкоди виникають під час використання малих електроприладів таких як міксери, пиłosоси, фени та ін. Це не означає що з Вашою пічкою щось трапилось.
Пара накопичується на дверцятах печі і тепле повітря йде з вентиляційних отворів.	Під час готування з їжі виділяється пара та гаряче повітря. Більша частина пари та гарячого повітря відводиться через вентиляційні отвори завдяки циркуляції повітря в печі. Але деяка кількість пари конденсується на менш гарячих поверхнях, наприклад, на дверцятах. Це нормальне явище.
Я випадково включив піч без продуктів.	Включення порожньої печі на короткий час не повинно викликати її пошкодження. Однак цього робити не рекомендується.

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ
Піч не включається.	Піч ненадіжно підключена до розетки живлення.	Вимкніть вилку з розетки, зачекайте 10 секунд та увімкніть знову.
	Переривник або плавкий запобіжник вимкнено або він перегорів.	Зверніться до вказаного сервісного центру.
	Несправна розетка.	Підключіть інший пристрій до цієї розетки, щоб перевірити чи вона є справною.
Під час вмикання печі скляний піддон видає звук.	Роликове кільце та дно камери печі забруднені.	Необхідно почистити піч згідно інструкції щодо догляду за мікрохвильовою пічкою (див. наступну сторінку).
Процес готування не починається.	Дверцята не повністю закрито.	Закрийте щільно дверцята.

Для NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M:

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ
Процес готування не починається.	Кнопка <b>Старт</b> не була натиснута після програмування.	Натисніть кнопку <b>Старт</b> .
	Вже введено іншу програму.	Натисніть кнопку <b>Стоп/Скасувати</b> , щоб скасувати попередню програму та розпочати програмування знову.
	Програма була введена невірно.	Повторіть програмування згідно з інструкцією з експлуатації.
На дисплеї з'являється повідомлення "L---".	Випадково натиснуто кнопку <b>Стоп/Скасувати</b> .	Повторіть програмування згідно з інструкцією з експлуатації.
	Активовано блокування від дітей трикратним натисканням кнопки <b>Старт</b> .	Вимкніть блокування, натиснувши 3 рази кнопку <b>Стоп/Скасувати</b> .

Якщо ви вважаєте, що ваша піч несправна, зверніться до авторизованого сервісного центру.

# Догляд та технічне обслуговування мікрохвильової печі

1. Піч слід регулярно чистити та прибирати усі залишки їжі.
2. Перед початком чищення відключіть піч та від'єднайте вилку від розетки.
3. Внутрішні поверхні мікрохвильової печі повинні бути чистими. Якщо частки їжі або бризки від рідини пристають до стінок печі, їх треба прибрати вологою серветкою.
4. Зовнішню поверхню мікрохвильової печі чистять за допомогою вологої серветки. Для запобігання пошкодженню внутрішніх елементів управління вода не повинна проникати крізь вентиляційні отвори.
5. Запобігайте попаданню рідини на панель керування. Для чищення панелі керування використовуйте м'яку вологу серветку. Не використовуйте миючі засоби, абразиви або аерозолі для миття панелі керування. Під час протирання панелі керування, залишайте дверцята відкритими, щоб запобігти ненавмисному увімкненню печі. Після чищення натисніть кнопку "Стоп/Скасувати", щоб очистити вікно дисплея.
6. Якщо навколо дверцят з внутрішньої або зовнішньої сторони накопичується конденсат, витріть його вологою серветкою. Конденсат може накопичуватись, коли мікрохвильова піч працює в умовах підвищеної вологості але це не вказує на пошкодження печі.
7. Іноді необхідно знімати скляний піддон та чистити його.
8. Роликів кільце та дно печі треба регулярно чистити для запобігання появи стороннього шуму. Просто протріть нижню поверхню печі з використанням миючого засобу, води або засобу для чищення вікон, а потім висушіть. Роликів кільце можна мити за допомогою мильного розчину або в посудомийній машині. Під час регулярного готування їжі, відбувається накопичення пари, але це не зашкоджує нижній поверхні або колесу роликів кільця. Переконайтесь, що після чищення роликів кільця, ви встановили його в правильне положення.
9. За необхідності заміни лампи зверніться до дилера компанії.
10. Відмова підтримувати піч в чистому стані може призвести до погіршення стану поверхні, це може несприятливо відобразитися на терміні служби (придатності) виробу та стати причиною небезпеки.

## Технічні характеристики

Джерело живлення:	220В~50 Гц
Споживання потужності: Мікрохвильова піч:	1,250 Вт
Вихідна потужність: Мікрохвильова піч:	800 Вт (IEC-60705)
Зовнішні габарити (висота-ширина-глибина)	258 мм*443 мм*340 мм
Внутрішні габарити (висота-ширина-глибина)	215 мм*306 мм*308 мм
Загальний обсяг порожнини:	20 л
Діаметр скляного піддону:	Ø 255 мм
Робоча частота:	2,450 МГц
Маса Нетто:	Приблизно 11.0 кг

Специфікації можуть змінюватись без попереднього повідомлення.  
Інформація стосовно вимог до напруги, дата, країна випуску, серійний номер знаходиться на спеціальній наклейці на задній поверхні мікрохвильової печі.



Ukrainian	<p>Виріб відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні (ТР ОВНП), затвердженого Постановою №1057 Кабінету Міністрів України.</p> <p>Вміст небезпечних речовин у випадках, не обумовлених в Додатку №2 ТР ОВНП:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. свинець(Pb) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;</li> <li>2. кадмій (Cd)– не перевищує 0,01% ваги речовини або в концентрації до 100 частин на мільйон;</li> <li>3. ртуть(Hg) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;</li> <li>4. шестивалентний хром (Cr<sup>6+</sup>) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;</li> <li>5. полібромбіфеноли (PBB) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;</li> <li>6. полібромдефенілові ефіри (PBDE) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон.</li> </ol>
-----------	--

**Примітка:**

Інформаційний центр Panasonic

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

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

Відповідно до ДСТУ EN 55011:2014 виріб класифікується як:

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

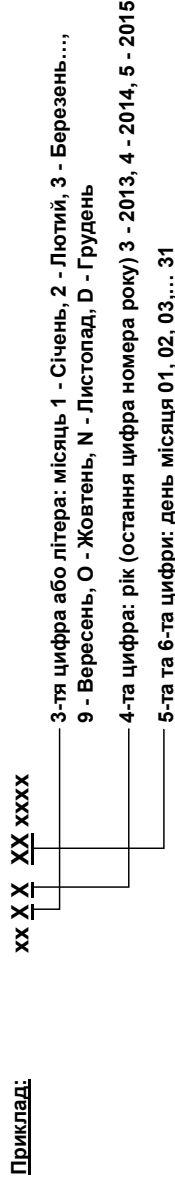
 <small>ЦЕНТР СЛУЖБИ</small>	Декларацію про відповідність можна переглянути на <a href="http://service.panasonic.ua">http://service.panasonic.ua</a> у розділі «Технічне регулювання»
<b>Термін служби</b>	7 років

<b>Виробник:</b>	СТОВ "Мідеа-Горизонт"
<b>Адреса виробника:</b>	провулок Софії Ковалевської, будинок 52, місто Мінськ, 220014, Республіка Білорусь
<b>Країна походження:</b>	Республіка Білорусь

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

**Примітка**

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



# Мазмұны

Орнату және қосу	2-3
Қауіпсіздік туралы нұсқаулар	4
Маңызды ақпарат - мұқият оқып шығыңыз	5-6
Пештің бөліктері	7
Басқару тақталары	8
Жалпы нұсқаулар	9-10
Пайдаланатын ыдыстар	11-12
Қысқа толқындармен әзірлеу және еріту NN-SM221W	13
Сағатты орнату/таймер/бала қауіпсіздігі құлпы NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M	14
Қысқа толқындармен әзірлеу және еріту NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M	15
Автоматты салмақты еріту NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M	16
Еріту туралы нұсқаулар	17
Автоматты салмақпен әзірлеу/қайта қыздыру бағдарламалары NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M	18
Пайдалану туралы нұсқаулар	18
Автоматты салмақпен әзірлеу/қайта қыздыру бағдарламалары	19
Әзірлеу және қайта қыздыру туралы нұсқаулар	20
Қызмет көрсетуді сұрау алдында	21
Қысқа толқынды пешті күту	22
Техникалық сипаттамалар	22

# Орнату және қосу

## Микротолқынды пешті бақылау

Пешті орамадан шығарыңыз, бүкіл орама материалын алыңыз және пеште ойықтар, бұзылған есік топсалары немесе есіктегі сынықтар сияқты кез келген зақым бар-жоғын тексеріңіз. Қандай да бір зақымды тапсаңыз, дилерге бірден хабарлаңыз. Зақымдалған қысқа толқынды пешті орнатпаңыз.

## Жерге қосу туралы нұсқаулар

**МАҢЫЗДЫ: ЖЕКЕ ҚАУІПСІЗДІК ҮШІН БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТИІСТІ ТҮРДЕ ЖЕРГЕ ҚОСУ КЕРЕК.**

Егер айналымы ток розеткасы жерге қосылмаған болса, тиісті түрде жерге қосылған розеткаға ауыстырғызу тұтынушының жеке жауапкершілігі болып табылады.

## Жұмыс кернеуі

Кернеу пеш жапсырмасында көрсетілгенмен бірдей болуы керек. Егер көрсетілгеннен жоғарырақ кернеу пайдаланылса, бұл өртке немесе басқа зақымдарға әкелуі мүмкін.

## Пешті орналастыру

Бұл құрылғы үйде немесе мыналар сияқты ұқсас қолданыстарда пайдалануға арналған:

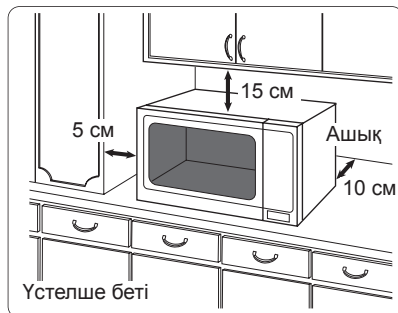
- дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлердің асуі аумақтары;
- ферма үйлері;
- қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа тұрғын орталардағы клиенттер;
- төсек және таңғы ас түріне жататын орталар.

1. Пешті еденнен 85 см-ден биік, тегіс және тұрақты бетке қойыңыз. Құрылғы бөлек тұратын түрге жатады және оны шкаф ішіне қоймау керек.
2. Бұл пешті ашаны тартып суыру немесе автоматты ажыратқышты іске қосу арқылы құрылғыны электр көзінен оңай оқшаулауға болатындай орнату керек.

3. Дұрыс жұмыс істеуі үшін пешке жеткілікті ауа айналымын қамтамасыз етіңіз.

## Үстелше бетін пайдалану:

- a. Пештің үстінде 15 см, артында 10 см, бір жағында 5 см бос орын болуы керек және екінші жағында 40 см-ден көбірек ашық болуы керек.
- b. Егер пештің бір жағы қабырғаға тақап орналастырылса, екінші жағы немесе жоғарғы жағы жабылып қалмауы керек.



4. Бұл пешті электр немесе газ плита ауқымының жанына қоймаңыз.
5. Табандарды алмау керек.
6. Бұл пеш тек үйде пайдалануға арналған. Сыртта пайдаланбаңыз.
7. Микротолқынды пешті жоғары ылғалдылық болғанда пайдаланбаңыз.
8. Қуат сымы пештің сыртына тимеуі керек. Сымды ыстық беттерден аулақ ұстаңыз. Сымның үстелдің немесе жұмыс бетінің жиегінен салбырауына жол бермеңіз. Сымды, ашаны немесе пешті суға батырмаңыз.
9. Пештің жоғарғы жағындағы және артындағы ауа тесіктерін жаппаңыз. Жұмыс кезінде осы саңылаулар жабылса, пеш қызып кетуі мүмкін. Бұл жағдайды пеш жылулық қауіпсіздік құрылғысымен қорғалады және жұмысын тек салқындағаннан кейін жалғастырады.
10. Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.

# Орнату және қосу

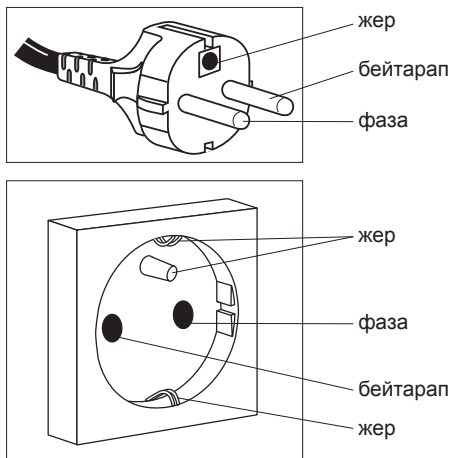
## ЕСКЕРТУ

### Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

1. Есік тығыздағыштарын және тығыздағыш аумақтарын дымқыл шүберекпен тазалау керек.  
Құрылғыда есік тығыздағыштарында және есік тығыздағышы аумақтарында зақым бар-жоғы тексерілуі керек және егер бұл аумақтар зақымдалған болса, құрылғыны өндіруші оқытқан қызмет көрсету технигі жөндегенше пайдаланбау керек.
2. Есікті, басқару тақтасының корпусын, қауіпсіздік өзара құлыптау қосқыштарын немесе пештің кез келген басқа бөлігін өзгертуге, оларға кез келген реттеулер жасауға немесе оларды жөндеуге тырыспаңыз. Пештен қысқа толқынды энергия әсерінен қорғауды қамтамасыз ететін сыртқы тақтаны алмаңыз. Жөндеуді тек қана білікті қызмет көрсету маманы орындауы керек.
3. СЫМЫ НЕМЕСЕ АШАСЫ зақымдалған болса, дұрыс жұмыс істемей жатса, я болмаса зақымдалса немесе түсіп қалса, бұл құрылғыны пайдаланбаңыз. Жөндеу қызметін өндіруші оқытқан қызмет көрсету технигінен басқа кез келген басқа адамның орындауы қауіпті.
4. Егер желілік сым зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе сол сияқты білікті тұлға ауыстыруы керек.
5. Сұйықтықтарды және басқа тамақтарды герметикалық ыдыстарда қыздырмау керек, өйткені олар жарылуы мүмкін.
6. Бұл құрылғыны дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері төмен немесе тәжірибесі және білімі жоқ адамдар (соның ішінде, балалар) олардың қауіпсіздігі үшін жауапты адам құрылғыны пайдалануды қадағаласа немесе нұсқаулар беріп тұрса ғана пайдалана алады.  
Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
7. ПЕШКЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ҚАЖЕТ БОЛСА, жергілікті Panasonic инженеріне хабарласыңыз (тұтынушыларға қолдау көрсету қызметі). Қысқа толқынды энергия әсерінен қорғауды беретін қапқақты алу орындалатын кез келген қызмет көрсетуді немесе жөндеуді білікті тұлғадан кез келген басқа адамның орындауы қауіпті.

## Назар аударыңыз!

Бұл өнім қауіпсіздік жерге қосу сымы бар (үшінші) айнымалы ток розеткасына қосуға арналған. Қауіпсіздік үшін бұл қауіпсіздік жерге қосу сымын ескеріңіз, өйткені елемеген жағдайда бұл өнім өнімнің дизайнымен қарастырылған ток соғуынан қорғау жағдайларын қамтамасыз етпейді. Білікті маманнан қажет розетканы суретте көрсетілгендей орнатуын сұрау керек.



# Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

## Пешті пайдалану

1. Қысқа толқынды пеш тамақты және сусындарды қыздыруға арналған. Тамақты немесе киімді кептіру және жылыту тақталарын, шәркені, губкаларды, дымқыл шүберекті және сол сияқты нәрселерді қыздыру жарақат, тұтану немесе өрт қаупіне әкелуі мүмкін.
2. Пайдалану алдында аспаптар/ыдыстар микротолқынды пештерге жарайтынын тексеріңіз.
3. Бұл микротолқынды пешті газетті, киімді немесе кез келген басқа материалдарды кептіру үшін пайдалануға тырыспаңыз. Олар тұтанады.
4. Пеш пайдаланылмаған кезде кездейсоқ қосылатын болса, пештің ішінде пеш қосалқы құралдарынан басқа ешбір заттарды сақтамаңыз.
5. Бұл құрылғыны ПЕШТЕ ТАМАҚ ЖОҚ күйде іске қоспау керек. Бұлай пайдалану құрылғыны зақымдауы мүмкін.
6. Пеш шамын өндіруші оқытқан қызмет көрсету технигі ауыстыруы керек. Пештің сыртқы корпусын алуға тырыспаңыз.

Ресейдің «Тұтынушы құқықтарын қорғау» заңының 2-бап 5-тармағына сай өндіруші осымен осы құрылғының пайдалану кезеңін осы құрылғы осы нұсқаулықтың және тиісті техникалық стандарттардың талаптарын қатаң сақтап пайдаланылған жағдайда, өндіру күнінен бастап 7 жыл деп белгілейді.

## Шыны айналмалы шеңбер

1. Пешті роликтік сақина және шыны айналмалы шеңбер орнында жоқ болса пайдаланбаңыз.
2. Ешқашан осы пешке арналғаннан басқа шыны айналмалы шеңбер түрін пайдаланбаңыз.
3. Егер шыны айналмалы шеңбер ыстық болса, тазалау немесе суға салу алдында оны салқындатыңыз.
4. Шыны айналмалы шеңбер кез келген бағытта бұрыла алады.
5. Егер шыны айналмалы шеңбердегі тамақ немесе әзірлеу ыдысы пеш қабырғаларына тисе және айналмалы шеңбердің айналуын тоқтатса, айналмалы шеңбер автоматты түрде кері бағытта айналады. Бұл қалыпты.
6. Тамақтарды тікелей шыны айналмалы шеңберде әзірлемеңіз.

## Роликтік сақина

1. Шуды және қалдық тамақтың жиналуын болдырмау үшін роликтік сақинаны және пеш еденін жиі тазалау керек.
2. Роликтік сақинаны әрқашан әзірлеу үшін шыны айналмалы шеңбермен бірге пайдалану керек.

# Маңызды ақпарат - мұқият оқып шығыңыз

## Қауіпсіздік

Егер пеште түтін немесе өрт орын алса, «Стоп/түсіру» тақтасын басыңыз немесе ТАЙМЕР дискін қайтадан нөл күйіне бұрыңыз және кез келген ұшқындарды басу үшін есікті жабық қалдырыңыз.

Қуат сымын ажыратыңыз немесе сақтандырыштар немесе тізбекті үзу тақтасында өшіріңіз.

## Қысқа әзірлеу уақыты

Микротолқындармен әзірлеу уақыттары басқа әзірлеу әдістерінен әлдеқайда қысқарақ болғандықтан, алдымен тамақты тексеруісіз ұсынылған әзірлеу уақыттарынан асырма маңызды.

Рецепттер кітабында берілген әзірлеу уақыттары жуық болып табылады. Әзірлеу уақыттарына әсер етуі мүмкін факторлар: қажет әзірлеу дәрежесі, бастапқы температура, биіктік, көлем, тамақтардың және пайдаланылатын аспаптардың өлшемі мен пішіні. Пешпен танысқанда осы факторларды реттей аласыз.

Тамақтарды артық әзірлеуден жеткіліксіз әзірлеген жақсырақ. Егер жеткіліксіз әзірленсе, тамақты әрқашан одан әрі әзірлеу үшін пешке қайтаруға болады. Егер тамақ артық әзірленсе, ештеңе істеу мүмкін емес. Әрқашан ең аз әзірлеу уақыттарымен бастаңыз.

## Маңызды.

Егер ұсынылған әзірлеу уақыттары асырылса, тамақ бүлінеді және төтенше жағдайларда тұтануы және пештің ішін зақымдауы мүмкін.

### 1. Тамақтың шағын мөлшерлері.

Тамақтың шағын мөлшерлерін жылытқанда абайлаңыз, өйткені олар тым ұзақ әзірленсе оңай күйі, кебуі немесе тұтануы мүмкін. Әрқашан қысқа әзірлеу уақытарын орнатыңыз және тамақты жиі тексеріп тұрыңыз.

### 2. Ылғалы аз тамақтар.

Ылғалы аз тамақтарды, мысалы, нандарды, шоколадты, попкорнды, бисквиттерді және кондитерлік өнімдерді қыздырғанда абайлаңыз. Тым ұзақ әзірленсе, олар оңай күйі, кебуі немесе тұтануы мүмкін. Попкорн немесе пападам сияқты ылғалы аз тамақтарды қыздыру ұсынылмайды. Бұл пеш тамақ әзірлеуге пайдалану үшін жасалған. Оны бидай қаптары немесе ыстық су бөтелкелері сияқты заттарды қыздыру үшін пайдалану ұсынылмайды.

### 3. Рождестволық пудинг.

Рождестволық пудингтер және майлар немесе қант көп басқа тамақтар, мысалы, тосап, салындысы бар бөліштерді артық қыздырып жібермеу керек. Бұл тамақтарды ешқашан қараусыз қалдырмаңыз, өйткені бұл тамақтар артық әзірлесе тұтануы мүмкін. 20-бетті қараңыз.

### 4. Қайнатылған жұмыртқалар.

Қабығындағы жұмыртқаларды және толық қатты қайнатылған жұмыртқаларды қысқа толқынды пештерді қыздырмау керек, өйткені олар тіпті микротолқынды қыздыру аяқталғаннан кейін де жарылуы мүмкін.

### 5. Қабығы бар тамақтар.

Картоптар, алмалар, жұмыртқаның сарыуызы тесіктері жоқ қабықтары бар тамақ мысалдары болып табылады. Бұларды шашылуын болдырмау үшін әзірлеу алдында шанышқымен тесу керек.

### 6. Сұйықтықтар.

Қысқа толқынды пеште сорпа, соустар және сусындар сияқты сұйықтықтарды қыздырғанда сұйықтықтары қайнату нүктесінен аса артық қыздыру көпіршіктену көрінбей орын алуы мүмкін. Бұл ыстық сұйықтықтың кенет қайнауына әкелуі мүмкін. Мұны болдырмау үшін төмендегі қадамдарды орындау керек:

- Еңсіз мойындары бар тұзу жақты ыдыстарды пайдаланбаңыз.
- Артық қыздырмаңыз.
- Ыдысты пешке қоймай тұрып сұйықтықты араластырыңыз және қыздыру уақытының жартысында қайтадан араластырыңыз.
- Қыздырудан кейін пеште қысқа уақытқа қалдырыңыз, ыдысты алу алдында қайтадан мұқият араластырыңыз.
- Сусындарды микротолқындармен қыздыру кешіктірілген жарылатын қайнауға әкелуі мүмкін, сондықтан ыдысты ұстағанда абайлау керек.

### 7. Қақпақтар.

Микротолқындармен қыздыру алдында әрқашан банкалардың және ыдыстардың және өзімен алып кететін тамақ ыдыстарының қақпақтарын алыңыз. Олай етпесеңіз, ішінде бу мен қысым жиналуы мүмкін және тіпті қысқа толқынды әзірлеу тоқтағаннан кейін де жарылысты тудыруы мүмкін.

### 8. Терең маймен қуыру.

Пеште терең маймен қуыруға тырыспаңыз.

# Маңызды ақпарат - мұқият оқып шығыңыз

## 9. Ет термометрі.

Ет микротолқынды пештен алынғаннан кейін ғана термометрді буындарды және құсты әзірлеу дәрежесін тексеру үшін пайдаланыңыз. Жеткіліксіз әзірленсе, пешке қайтыңыз және ұсынылған қуат деңгейінде тағы бірнеше минут бойы әзірлеңіз. Микротолқынды пештен әзірлеу кезінде кәдімгі ет термометрін пеште қалдырмаңыз.

## 10. Қағаз, пластик.

Тамақты пластик немесе қағаз ыдыстарда қыздырғанда пешті қадағалаңыз, өйткені тұтану орын алуы мүмкін. Қуыру қаптарында сым байлағыштарды пайдаланбаңыз, өйткені доға орын алуы мүмкін.

Қысқа толқынды пеште пайдалануға арналған деп көрсетілмеген болса, асуы орамы сияқты қайта өңделген қағаздан жасалған өнімдерді пайдаланбаңыз. Бұл өнімдерде пайдаланғанда ұшқындарды және/немесе өрттерді тудыруы мүмкін лас заттар бар.

## 11. Қайта қыздыру.

Қайта қыздырылған тамақты ыстық күйде беру маңызды.

Тамақты пештен алыңыз және оның ыстық екенін, яғни, барлық бөліктерден бу шығып жатқанын және соус көпіршіктеніп жатқанын тексеріңіз. (Қаласаңыз, тамақ термометрімен тамақтың 72°C температурасына жеткенін тексере аласыз — бірақ бұл термометрді қысқа толқынды пеш ішінде пайдаланбауды есте сақтаңыз.)

Лазанья, ет бар картоп көмеші сияқты араластыру мүмкін емес тамақтар үшін жақсы қыздырылғанын тексеру үшін ортасын пышақпен кесу керек. Тіпті өндірушінің орамадағы нұсқаулары орындалса да, әрқашан беру алдында тамақтың ыстық екенін тексеріңіз және күмәніңіз болса, тамақта одан әрі қыздыру үшін пешке қайтарыңыз.

## 12. Тұру уақыты.

Тұру уақыты әзірлеу немесе қайта қыздыру соңындағы, тамақ жеу алдында қалдырылатын кезеңді білдіреді, яғни, бұл тамақтағы жылудың ортаға өтуіне мүмкіндік беріп, осылайша салқын тұстарды кетіретін тұру уақыты.

## 13. Пешті таза ұстау.

Пешті қауіпсіз пайдалану үшін жүйелі түрде сүртіп тұру маңызды. Жылы сабынды суды пайдаланыңыз, шүберекті жақсылап сығыңыз және оны пайдаланып ішінен бүкіл майды немесе тамақты кетіріңіз. Есік тығыздағышы аумағына, сондай-ақ, қуыс қабырғаның оң жағында орналасқан қысқа толқынды пештің беру бағыттағышы айналасындағы аумақтарға ерекше назар аударыңыз. Тазалау кезінде пешті розеткадан суыру керек.

## 14. Нәресте бөтелкелері және тамақ бангалары.

Нәресте бөтелкелерін қыздырғанда әрқашан әрқашан жоғарғы бөлікті және емізгікті алыңыз. Бөтелкенің жоғарғы жағындағы сұйықтық төменгі жағындағыдан әлдеқайда ыстық болады және температураны тексеру алдында оны мұқият шайқау керек. Сондай-ақ, температураны тексеру алдында нәрестелердің тамақ бангаларының да қақпағын алу керек, құрамын араластыру немесе шайқау керек. Күйіктерді болдырмау үшін мұны тұтыну алдында орындау керек. 20-бетті қараңыз.

## 15. Доға.

Металл ыдыс кездейсоқ пайдаланылса немесе салмағы дұрыс емес тамақ пайдаланылса, доға орын алуы мүмкін. Доға кезінде қысқа толқынды пеште жарықтың көк жарқылдары көрінеді. Егер бұл орын алса, құрылғыны бірден тоқтатыңыз. Егер пеш қараусыз қалдырылса және бұл жалғасса, құрылғы зақымдалуы мүмкін. Тек ГРИЛЬ функциясы арқылы әзірлеуді жалғастырыңыз.

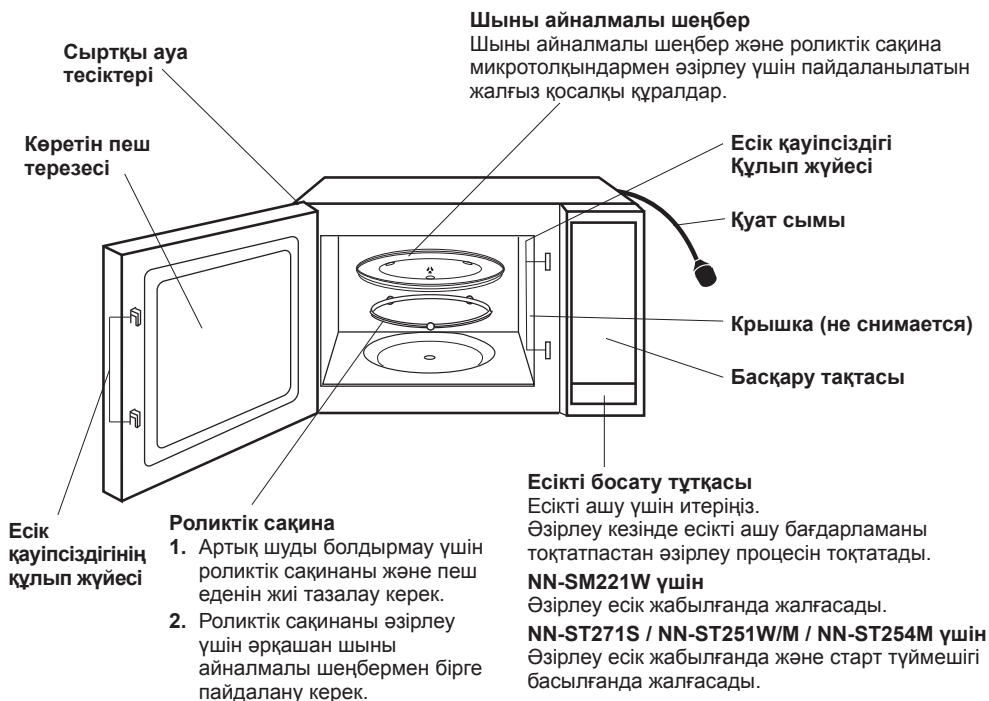
## 16. Айналымалы шеңбердің ең үлкен салмағы

Айналымалы шеңберге қоюға болатын ең үлкен салмақ — 3 кг (6 фунт 10 унция) (бұл тамақтың және төрелкенің жалпы салмағын қамтиды).



# Пештің бөліктері

1. Роликтік сақина және шыны айналмалы шеңбер орнында болмай пешті пайдаланбаңыз.
2. Тек осы пешке арналған шыны айналмалы шеңберді пайдаланыңыз. Кез келген басқа шыны айналмалы шеңбермен ауыстырмаңыз.
3. Егер шыны айналмалы шеңбер ыстық болса, тазалау немесе суға салу алдында оны салқындатыңыз.
4. Тікелей шыны айналмалы шеңберде әзірлеменіз. Әрқашан тамақты микротолқындарға төзімді тәрелкеге салыңыз.
5. Егер шыны айналмалы шеңбердегі тамақ немесе аспаптар пеш қабырғаларына тисе, бұл айналмалы шеңбердің тоқтауына әкеледі. Содан кейін ол кері бағытта автоматты түрде айналады. Бұл қалыпты. Пеш есігін ашыңыз, тамақтың орнын өзгертіңіз және қайта іске қосыңыз.
6. Шыны айналмалы шеңбер кез келген бағытта бұрыла алады. Айналмалы шеңберге қоюға болатын ең үлкен салмақ — 3 кг (6 фунт 10 унция) (бұл тамақтың және тәрелкенің жалпы салмағын қамтиды).
7. ҚЫСҚА ТОЛҚЫНДАР функциясы арқылы әзірленгенде айналмалы шеңбер дiрiлдеуi мүмкiн. Бұл әзірлеу өнімділігіне әсер етпейді.

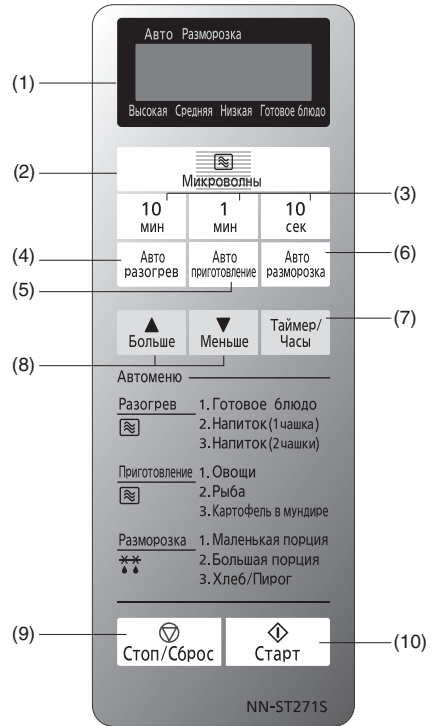
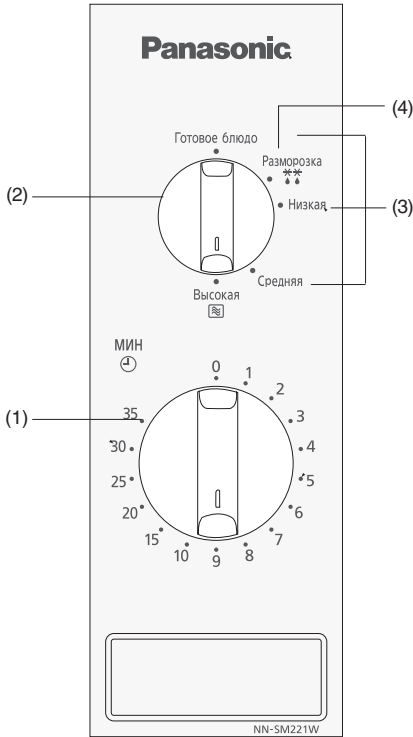


Сақтық жапсырма сыртында жапсырылады.

# Басқару тақталары

NN-SM221W

NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M



- (1) Таймер
- (2) Өзірлеу режимін таңдау дискі
- (3) Қысқа толқындардың қуаты
- (4) Еріту қуаты

- (1) Дисплей терезесі
- (2) Қысқа толқындардың қуат деңгейлері
- (3) Уақыт тақталары
- (4) Автоматты салмақпен қыздыру бағдарламалары
- (5) Автоматты салмақпен өзірлеу бағдарламалары
- (6) Автоматты салмақ еріту тақтасы
- (7) Таймер/сағат тақтасы
- (8) Салмақты таңдау тақталары
- (9) Тоқтату/түсіру тақтасы:  
Өзірлеу алдында:  
бір рет басу нұсқауларды тазалайды.  
Өзірлеу кезінде:  
бір рет басу өзірлеу бағдарламасын уақытша тоқтатады. Тағы бір басу барлық нұсқауларды болдырмайды және дисплейде күн уақыты көрсетіледі.
- (10) Бастау тақтасы

## Дыбыстық сигналдың дыбысы (NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M):

Тақтаға дұрыс тигенде дыбыстық сигнал естіледі. Егер тақтаға тисеңіз және дыбыстық сигнал естілмесе, құрылғы нұсқауды қабылдамады немесе қабылдай алмады. Кез келген толық бағдарламаның соңында пеш 5 рет дыбыстық сигнал шығарады және дисплейде «End» жазуы пайда болады.

\*Басқару тақтасының дизайны көрсетілгеннен басқаша болуы мүмкін (түске байланысты), бірақ тақтадағы сөздер бірдей болады.

# Жалпы нұсқаулар

## ТҰРУ УАҚЫТЫ

Ет, қабығы бар картоптар және бәліштер сияқты тығыз тамақтар толығымен әзірлеу үшін жылудың тамақтың ортасына өтуінің аяқталуына мүмкіндік беру үшін әзірлеуден кейін тұру уақытын (пештің ішінде немесе сыртында) қажет етеді. Тұру кезінде ет буындарын және қабығы бар картоптарды алюминий фольгаға ораңыз. Ет буындарына шамамен 10-15 минут, қабығы бар картоптарға 5 минут қажет. Дайын тамақтар, көкөністер, балық, т.б. сияқты басқа тамақтар 2-5 минут тұруды қажет етеді. Егер тамақ тұру уақытынан кейін әзірленбеген болса, пешке оралып, қосымша уақыт бойы әзірленіз. Тамақты еріткеннен кейін де тұру уақытын сақтау керек.

## МӨЛШЕР



Шағын мөлшерлер үлкен мөлшерлерден тезірек әзірленеді, сондай-ақ, шағын тамақтар үлкен порциялардан жылдамырақ қызады.

## АРАЛЫҚТАР



Аралықтары болса, тамақтар жылдамырақ және біркелкірек әзірленеді. ЕШҚАШАН тамақтарды бір бірінің үстіне дестеге жинамаңыз.

## ЫЛҒАЛ ҚҰРАМЫ

Көп балғын тамақтарда, мысалы, көкөністерде және жемістерде маусым аралығында ылғал құрамы өзгеріп отырады, әсіресе, қабығы бар картоптарда. Осы себепті әзірлеу уақыттарын әзірлеу қажет болуы мүмкін. Құрғақ ингредиенттер, мысалы, күріш, паста сақтау кезінде кеуіп қалуы мүмкін, сондықтан уақыттар өзгеріп отыруы мүмкін.

## ТЕСУ



Кейбір тамақтардың қабығы немесе терісі әзірлеу кезінде будың жиналуына әкеледі. Будың шығуына мүмкіндік беру үшін бұл тамақтарды әзірлеу алдында тесу немесе қабық жолағын тазалау керек. Жұмыртқаларды, картоптарды, алмаларды, сосискаларды, т.б. барлығын әзірлеу алдында тесу керек. **ЖҰМЫРТҚАЛАРДЫ ҚАБЫҚТАРЫНДА ҚАЙНАТУҒА ТЫРЫСПАҢЫЗ.**

## ЖАБЫНДАР



Тамақтарды қысқа толқынды пеш қабымен немесе қақпақпен жабыңыз. Балықты, көкөністерді, кәстрөлдерді, сорпаларды жабыңыз. Бәліштерді, соустарды, қабығы бар картоптарды немесе кондитерлік өнімдерді жаппаңыз.

## ТЫҒЫЗДЫҚ

Тесіктері бар жеңіл тамақтар тығыз ауыр тамақтардан тезірек қызады.

## ҚАП

Қап тамақты ылғалды сақтауға көмектеседі және ұсталып тұрған бу әзірлеу уақытын тездетуге көмектеседі. Артық будың шығуына мүмкіндік беру үшін әзірлеу алдында тесіңіз. Тәрелкеден қапты алғанда әрқашан сақ болыңыз, өйткені жиналған бу өте ыстық болуы мүмкін.

# Жалпы нұсқаулар

## ПІШІН

Біркелкі пішіндер біркелкі әзірленеді. Тамақ микротолқындар арқылы шаршы емес, дөңгелек ыдыста жақсырақ әзірленеді.



## БАСТАПҚЫ ТЕМПЕРАТУРА

Тамақ неғұрлым суық болса, оны қыздыруға соғұрлым ұзағырақ уақыт кетеді. Тоңазытқыштан алынған тамақты қыздыруға бөлме температурасындағы тамақтан ұзағырақ уақыт кетеді. Әзірлеу алдында тамақ температурасы 5 және 8°C арасында болуы керек.

## СҰЙЫҚТЫҚТАР

Қыздыру алдында, кезінде және одан кейін барлық сұйықтықтарды араластыру керек. Әсіресе, жарылуды болдырмау үшін суды қыздыру алдында және кезінде араластыру керек.

Алдында қайнатылған сұйықтықтарды қыздырмаңыз. АРТЫҚ ҚЫЗДЫРМАҢЫЗ.



## АУДАРУ ЖӘНЕ АРАЛАСТЫРУ

Кейбір тамақтар әзірлеу кезінде араластыруды қажет етеді.

Етті және құсты әзірлеу уақытының жартысынан кейін аудару керек.

## РЕТТЕУ

Жекелеген тамақтарды, мысалы, тауық бөліктерін немесе котлеттерді, қалыңырақ бөліктер сыртына қарап тұруы үшін тәрелкеге қою керек.

## ТАМАҚТЫ ТЕКСЕРУ



Ұсынылған әзірлеу уақыты кезінде және одан кейін тамақты тексеру маңызды, тіпті АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАСЫ пайдаланылса да (әдеттегі пеште де әзірленген тамақты тексергендей). Қажет болса, одан әрі әзірлеу үшін тамақты пешке қайтарыңыз.

## ТӘРЕЛКЕ ӨЛШЕМІ



Рецепттерде берілген тәрелке өлшемдерін сақтаңыз, өйткені олар әзірлеу және қыздыру уақыттарына әсер етеді. Үлкенірек тәрелкеде жайылған тамақтың мөлшері тезірек әзірленеді және қызады.

## ТАЗАЛАУ

Қысқа толқындар тамақ бөлшектерінде жұмыс істейтіндіктен, пешті әрқашан таза ұстаңыз. Кетпейтін дақтарды жұмсақ шүберекке бүркілген брендті қысқа толқынды пешке арналған спрей тазалағышты бүркіп кетіруге болады. Әрқашан тазалаудан кейін пешті құрғатып сүртіңіз.

# Пайдаланатын ыдыстар

Дұрыс ыдысты таңдау — әзірлеудің табыстылығын немесе сәтсіздігін шешетін өте маңызды фактор.

## Әзірлеу аспаптарын жылдам тексеру нұсқаулығы

### ПЕШ ШЫНЫСЫ



Қызуға төзімді шыны, мысалы, Pyrex®, тамаша. Тамақ қызуынан сынуы мүмкін нәзік шыныны пайдаланбаңыз. Хрустальді пайдаланбаңыз, өйткені ол сынуы немесе доға пайда болуы мүмкін.

### БАЛШЫҚ ЫДЫС, ФАЯНС, КЕРАМИКАЛЫҚ ЫДЫС



Тек толығымен қапталған болса пайдаланыңыз. Ішінара қапталған немесе қапталмаған болса пайдаланбаңыз, өйткені олар суды сіңіре алады, су қысқа толқынды энергияны сіңіреді, бұл ыдысты өте ыстық етеді және тамақты әзірлеуді баяулатады.

### ФАРФОР ЖӘНЕ КЕРАМИКА



Қапталған фарфор тәрелкелерді, табақшаларды, табақтарды, саптыаяқтарды және шыныаяқтарды жылуға төзімді болса пайдалануға болады. Фарфор мен керамика да тамаша. Нәзік фарфорды тек қысқа кезеңдер бойы қыздыру үшін пайдалану керек, әйтпесе температурадағы өзгеріс тәрелкені сындыруы немесе қабатта сынық тудыруы мүмкін. Металл жиегі немесе өрнегі бар тәрелкелерді пайдаланбаңыз. Желіммен жабыстырылған тұтқалары бар құмыраларды немесе саптыаяқтарды пайдаланбаңыз, өйткені желім қысқа толқынды пеште еруі мүмкін.

### ФОЛЬГА/МЕТАЛЛ ЫДЫСТАР



ФОЛЬГАДА НЕМЕСЕ МЕТАЛЛ ыдыстарда әзірлеуге тырыспаңыз — қысқа толқындар арасынан өтпейді және тамақ біркелкі қызбайды — бұл сонымен бірге пешті зақымдауы мүмкін. Металл шанышқылардың орнына ағаш кебаб таяқшаларын пайдаланыңыз.

# Пайдаланатын ыдыстар

## ПЛАСТИКАЛЫҚ

Пластикалық ыдыстардың көпшілігі микротолқынды пеште пайдалануға арналған. Tupperware® ыдыстарын қысқа толқынды пеште пайдалануға арналған болса ғана пайдаланыңыз. Меламин ыдысты пайдаланбаңыз, өйткені ол күйіп қалуы мүмкін. Пластикалық ыдысты қанты немесе майы көп тамақтарды немесе ұзақ әзірлеу уақыттарын, мысалы, қоңыр күрішті әзірлеу үшін пайдаланбаңыз. Ешқашан маргарин ыдыстарында немесе йогурт банкаларында әзірлеменіз, өйткені бұлар тамақ жылуынан ериді.



## ҚАҒАЗ

Шашырауларды болдырмау үшін жабық кондитерлік өнім қаптарын жабу және беконды жабу үшін кәдімгі ақ асүй қағазын (асүй сүлгісі) пайдалануға болады. **ТЕК ҚЫСҚА ӘЗІРЛЕУ УАҚЫТТАРЫ ҮШІН ПАЙДАЛАНЫҢЫЗ. ЕШҚАШАН АСҮЙ СҮЛГІСІН ҚАЙТА ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.**

Қолдан жасалған талшықтарды қамтитын асүй қағазын пайдаланбаңыз. Брендті қайта өңделген асүй сүлгісі қысқа толқынды пеште пайдалануға ұсынылғанын тексеріңіз. Балауыздалған немесе пластикпен қапталған шыныаяқтарды пайдаланбаңыз, өйткені қабат пеште еруі мүмкін. Тәрелкелердің түбін жабу және майлы тамақтарды жабу үшін май өткізбейтін қағазды пайдалануға болады. Ақ қағаз тақталарын **ҚЫСҚА ҚЫЗДЫРУ УАҚЫТТАРЫ ҮШІН** пайдалануға болады.



## ТОҚЫЛҒАН, АҒАШ, САБАН СЕБЕТТЕР

Бұл заттарды қысқа толқынды пеште пайдаланбаңыз. Үздіксіз пайдаланғанда және ұзақ әсер етілгенде олар сынады және тұтануы мүмкін.



## ҚАП

Қыздыру немесе әзірлеу керек тамақты жабу үшін қысқа толқынды пеш қабын пайдаланыңыз, қаптың тамаққа тікелей тиюіне жол бермеңіз.



## АЛЮМИНИЙ ФОЛЬГА

Еріту және әзірлеу кезінде еттің буындарын **ҚАЛҚАНДАУ** үшін тегіс алюминий фольганың шағын мөлшерлерін пайдалануға болады. Қысқа толқындар фольга арқылы өте алмайтындықтан, бұл қалқандалған бөліктердің артық әзірленуіне немесе артық еруіне жол бермейді.

Фольга пештің бүйірлеріне немесе төбесіне тимеуі керек, өйткені бұл доғаны тудыруы және пешті зақымдауы мүмкін.



## ҚУЫРУ ПАКЕТТЕРІ

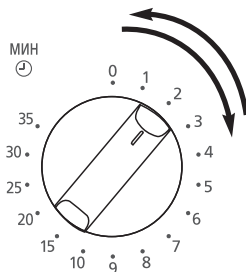
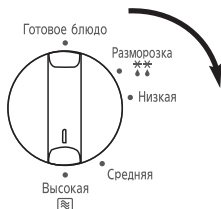
Бұлар қуат және уақыт арқылы қуырғанда ет буынын жауып тұру үшін бір жағында кесілген болса пайдалы. **ЖИНАҚТАҒЫ МЕТАЛЛ БҰРАҒЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.**

## NN-SM221W үшін қысқа толқындармен әзірлеу

Пешті пайдаланғанда шыны айналмалы шеңбер әрқашан орнында болуы керек.

### Қуаты

Жоғары	<b>800 Ватт</b>
Орташа	<b>700 Ватт</b>
Төмен	<b>360 Ватт</b>
Баяу отта қайнату	<b>250 Ватт</b>
Еріту **	<b>270 Ватт</b>



• Қуат деңгейін таңдау үшін дискіні бұрыңыз.

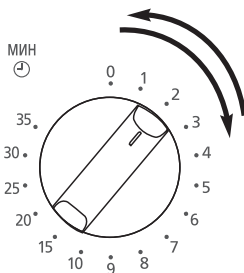
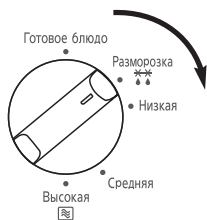
• Дискіні бұру арқылы әзірлеу уақытын орнатыңыз. Егер есік әлдеқашан жабық болса, әзірлеу уақыты бірден басталады. Қысқа әзірлеу уақыттары үшін әрқашан дискіні 2 минутқа бұрыңыз, содан кейін қажет уақытқа реттеңіз.

### Ескертпе:

1. Егер әзірлеу кезінде тамақты тексеру қажет болса, жай есікті ашыңыз. Пеш әзірлеуді автоматты түрде тоқтатады. Әзірлеуді жалғастыру үшін есікті жабыңыз.
2. Әзірлеуді тоқтату үшін таймер дискін нөл күйіне бұрыңыз. Әзірлеу уақытын таймер дискін бұру арқылы әзірлеу циклы кезінде кез келген уақытта ысыруға болады.
3. Әзірлеу аяқталғаннан кейін тамақ пештен алынса, таймер нөл күйінде екенін тексеріңіз.
4. Пешті пайдаланғанда шыны айналмалы шеңбер әрқашан орнында болуы керек.

## NN-SM221W үшін еріту

\*\* Еріту қуаты — 270 Ватт.



• Еріту қуатын дискіні бұру арқылы таңдаңыз.

• Дискіні бұру арқылы еріту уақытын орнатыңыз. Егер есік әлдеқашан жабық болса, әзірлеу уақыты бірден басталады. Қысқа әзірлеу уақыттары үшін әрқашан дискіні 2 минутқа бұрыңыз, содан кейін қажет уақытқа реттеңіз.

## NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M үшін сағатты орнату

Пеш бірінші рет розеткаға қосылғанда дисплей терезесінде «88.88» көрсетіледі.

мысалы, 11.25am



- **Таймер/сағат тақтасын екі рет басу.** Нүкте жыпылықтай бастайды.

- **Уақыт тақталарын басу.** Күн уақытын тиісті уақыт тақталарын басу арқылы енгізіңіз. Уақыт дисплейде көрсетіледі. Егер тақта (10 мин / 1 мин / 10 сек) басып, ұстап тұрылса, уақыт жылдам артады.

- **Таймер/сағат тақтасын басу.** Қос нүкте жыпылықтауын тоқтатады. Күн уақыты енді дисплейде құлыпталады.

### Ескертпе:

1. Күн уақытын ысыру үшін жоғарыдағы 1-3 қадамдарын қайталаңыз.
2. Сағат күн уақытын пеш розеткаға қосулы болғанша және электр қамтамасыз етілгенше сақтайды.
3. Бұл — 24 сағаттық сағат, яғни, 2 рт = 14:00.

## NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M үшін таймер

Бұл мүмкіндік минут таймері ретінде жұмыс істейді. Жұмыс кезінде қысқа толқынды энергия болмайды.



- **Таймер/сағат тақтасын бір рет басыңыз.** Дисплей бос.

- **Қажет уақытты орнатыңыз.** Ең көп уақыт — 99'50".

- **Старт түймесін басыңыз.** Дисплейдегі уақыт кері саналады.

## NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M үшін бала қауіпсіздігі құлпы

Бұл жүйені пешті басқару элементтерін әрекетсіз ету үшін пайдаланыңыз; дегенмен, есікті ашуға болады.

Бала құлпын дисплейде нүкте немесе күн уақыты көрсетілгенде орнатуға болады.

Орнату үшін:



Бас тарту үшін:



- **Старт тақтасын үш рет басу.** Күн уақыты жоғалады. Нақты уақыт жоғалмайды. Дисплейде «L---» көрсетіледі.

- **Старт/түсіру тақтасын үш рет басу.** Күн уақыты дисплейде қайта пайда болады.



# NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M үшін қысқа толқындармен әзірлеу және еріту

Пешті пайдаланғанда шыны айналмалы шеңбер әрқашан орнында болуы керек.



## Қуаты

1 басу	<i>Жоғары</i>	<b>800 Ватт</b>
2 басу	<i>Еріту</i>	<b>270 Ватт</b>
3 басу	<i>Орташа</i>	<b>700 Ватт</b>
4 басу	<i>Төмен</i>	<b>360 Ватт</b>
5 басу	<i>Баяу отта қайнату</i>	<b>250 Ватт</b>



- **Қысқа толқындардың қуаты тақтасын басыңыз.** Қажет қуат деңгейін таңдаңыз. Тандалған қуат деңгейінің жанында индикатор шам пайда болады.

- **Тиісті тақталарды басу арқылы әзірлеу уақытын таңдаңыз.** Пешті орташа, төмен, баяу отта қайнату және еріту қуатында 90 минутқа дейін бағдарламалауға болады. Жоғары қуатты 30 минутқа бағдарламалауға болады.

- **Старт түймесін басыңыз.** Әзірлеу бағдарламасы басталады және дисплейдегі уақыт кері саналады.

## Көп кезеңді әзірлеу

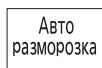
Пеште 2 кезеңді әзірлеу бар, сондықтан 2 түрлі нұсқауға дейін бағдарламалауға болады, сонда пеш қуаттан қуатқа автоматты түрде ауысады (жоғарыдағы 1 және 2 қадамдарын қайталаңыз, бірақ Старт түймесін тек екі кезеңге кіргеннен кейін басыңыз).

## Ескертпе:

1. Көп кезеңді әзірлеуде таймер тақтасын бағдарламалау мүмкін емес.
2. Көп кезеңді әзірлеуде автоматты салмақты / ерітуді бағдарламалау мүмкін емес.

# NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M үшін АВТОМАТТЫ САЛМАҚТЫ ЕРІТУ

Бұл мүмкіндік тамақ салмағаны енгізгеннен кейін нанды, ет бөліктерін және ет буындарын автоматты түрде ерітуге мүмкіндік береді.



## • Қажет бағдарламаны таңдаңыз.

Тақтаны шағын бөліктерді таңдау үшін бір рет, үлкен бөліктерді таңдау үшін некі рет және нанды/тортты таңдау үшін үш рет басыңыз. Дисплейде автоматты бағдарлама нөмірі көрсетіледі. Автоматты және еріту индикаторлары жанады.

## • Салмақты жоғары және төмен тақталарын пайдаланып орнатыңыз.

Егер жоғары/төмен тақтасы басып, ұстап тұрылса, салмақ жылдам артады/азаяды.

## • Старт түймесін басыңыз.

Еріту кезінде тамақты араластыруды немесе аударуды ұмытпаңыз.

Бағдарлама	Салмақтар ауқымы	Жарамды тамақтар
1 шағын бөлік	200 – 1000г	Роллдар, булочкалар, нан тілімдері және бөлкелер.
2 үлкен бөлік	600 – 1600г	Тауық порциялары, котлеттер, туралған ет.
3 нан/торт	100 – 600г	Торт немесе нан.

## Ет бөліктері (туралған ет/котлеттер/тауық порциялары)

СОСИСКАЛАР ҮШІН ЖАРАМАЙДЫ, бұларды Еріту қуатын және уақытын пайдаланып қолмен ерітуге болады. Еріту кезінде котлеттерді және тауық порцияларын бір қабатпен орналастыру және жиі аудару керек. Еріту кезінде туралған етті жиі бөлу керек және бұл үлкен терең емес тәрелкеде орындаған жөн.

## Ет буындары/бүтін тауықтар

Бүтін тауықтар және ет буындары еріту кезінде жабуды қажет етеді, әсіресе бұл қатты майлы бөлік болса. Бұл тамақтың сыртқы жиектерін өзирлене бастауын болдырмайды. Қанаттарды, омырауды және майды коктейль таяқшаларымен бекітілген алюминий фольгамен қорғаңыз. **ФОЛЫҒАНЫҢ ПЕШ ҚАБЫРҒАЛАРЫНА ТИЮІНЕ ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ.** Ерітуден кейін буындар кемінде 1 сағат тұруы керек.

## Нан

Бұл бағдарлама бірден пайдалану қажет шағын бөліктер үшін қолайлы, олар ерітуден кейін бірден жылы сезілуі мүмкін. Сондай-ақ, бұл бағдарламада бөлкелерді ерітуге болады, бірақ бұл ортасының еруіне мүмкіндік беру үшін тұру уақытын қажет етеді. Тілімдер бөлінсе және булочкаларды және бөлкелерді жартыға кессе, тұру уақытын қысқартуға болады. Еріту барысының жартысында бөліктерді аудару керек. **БҰЛ БАҒДАРЛАМА КРЕМДІ ТОРТТАР НЕМЕСЕ ДЕСЕРТТЕР ҮШІН ЖАРАМАЙДЫ**, мысалы, ірімшік тортына.

# Еріту туралы нұсқаулар

## Ең жақсы нәтижелер алу үшін:

1. Тамақтарды қолайлы ыдысқа салыңыз. Ет буындарын және тауықтарды аударылған табаққа немесе пластикалық сөреге (бар болса) қою керек.
2. Еріту кезінде тамақты тексеріп тұрыңыз, өйткені тамақтардың еру жылдамдығы өзгеріп тұрады.
3. Тамақты жабу қажет емес.
4. Өрқашан тамақты аударыңыз немесе араластырыңыз, әсіресе пеш «дыбыстық сигнал шығарса». Қажет болса, жабыңыз (6-тармақты қараңыз).
5. Туралған етті, котлеттерді және басқа шағын бөліктерді мүмкіндігінше тез бөлу және бір қабатқа орналастыру керек.
6. Жабу тамақтың әзірленуін болдырмайды. Бұл тауықтарды және ет буындарын еріту кезінде маңызды. Алдымен сырты ериді, сондықтан қанаттарды/омырауды және майды коктейль таяқшаларымен бекітілген алюминий фольгамен қорғаңыз.
7. Тамақтың ортасы еруі үшін тұрғызыңыз. (Ет буындары және бүтін тауықтар үшін ең азы 1 сағат).



Тамақты бір қабатқа орналастырыңыз.



Тамақты мүмкіндігінше тез аударыңыз немесе бөліңіз.



Тауықтарды және ет буындарын жабыңыз.

# NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M үшін автоматты салмақпен әзірлеу/қайта қыздыру бағдарламалары

Бұл мүмкіндік тек салмақты орнату арқылы тамақтарды әзірлеуге немесе қыздыруға мүмкіндік береді. Пеш қысқа толқындардың қуат деңгейін анықтайды, содан кейін әзірлеу уақыты автоматты түрде басталады. Тамақ санатын таңдаңыз, содан кейін жай салмақты енгізіңіз. Салмақ грамдармен енгізіледі.

мысалы



- Тақтаны басу арқылы қажет бағдарламаны таңдаңыз.

Дисплейде бағдарлама нөмірі көрсетіледі.

- Салмақты жоғары / төмен тақталарын пайдаланып орнатыңыз. Егер жоғары/ төмен тақтасы басып, ұстап тұрылса, салмақ жылдам артады/азаяды.

- Старт түймесін басыңыз.

## Пайдалану туралы нұсқаулар

Автоматты салмақ бағдарламалары тамақты әзірлеуден немесе қыздырудан ойлануды алып тастауға арналған. ТЕК сипатталған тамақтар үшін және ұсынылған салмақ ауқымында пайдалану керек. Тамақта орын алатын кейбір өзгерулерге мүмкіндік беру үшін беру алдында тамақтың мұқият әзірленгенін және ыстық екенін тексеріңіз.



### 1. Балғын көкөністерді әзірлеу (200-800 г)

Балғын көкөністерді әзірлеу үшін. Дайындалған көкөністерді айналмалы шеңбердегі терең емес ыдысқа салыңыз. 100 г көкөністерге 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз. Тесіктері бар қаппен немесе қақпақпен жабыңыз. Автоматты әзірлеу тақтасын бір рет басыңыз. Салмақты енгізіңіз. СТАРТ түймесін басыңыз.



### 2. Балғын балықты әзірлеу (200-700 г)

БАЛҒЫН балықты әзірлеу үшін. Жұқарақ порцияларды қалқандаңыз. Айналмалы шеңберге терең емес ыдысқа салыңыз. 15-45 мл (1-3 ас қасық) сұйықтық қосыңыз. Тесіктері бар қаппен немесе қақпақпен жабыңыз. Автоматты әзірлеу тақтасын екі рет басыңыз. Салмақты енгізіңіз. СТАРТ түймесін басыңыз.



### 3. Картоптарды әзірлеу (200-1000 г)

Қабығы бар картоптарды әзірлеу үшін орташа өлшемді картоптарды таңдаңыз 200-250 г (7-9 унция). Жуыңыз, кептіріңіз және шанышқымен бірнеше рет тесіңіз. Айналмалы шеңбердің жиегінде орналастырыңыз. Автоматты әзірлеу тақтасын үш рет басыңыз. Салмақты енгізіңіз. СТАРТ түймесін басыңыз. ЖАППАҢЫЗ.



# Автоматты салмақпен әзірлеу/қайта қыздыру бағдарламалары

Авто  
разогрев

## 1. Балғын етті қыздыру (200-800 г)

Бұл бағдарлама балғын дайын тамақты немесе кәстрөлді қыздыруға арналған.

Барлық тамақтарды алдын ала әзірлеу керек.

Тамақтар шамамен 5 градус тоңазытқыш температурасында болуы керек. Дыбыстық сигналдарда араластырыңыз.

Бірнеше минут тұрғызыңыз.

Беру алдында тамақтың ыстық екеніне көз жеткізіңіз.

Жұқа соустағы үлкен балық/ет бөліктері ұзағырақ әзірлеуді қажет етуі мүмкін.



## 2. Сусынды қыздыру (1 шыныаяқ/150 мл)

Бұл бағдарлама ыстық сусынды (мысалы, шай, кофе, сүт және сорпа) қыздыруға арналған.

1 шыныаяқты қыздыруды таңдаңыз, салмақты (150 мл) енгізіңіз. Қыздыру аяқталғанда мұқият араластырыңыз.



## 3. Сусынды қыздыру (2 шыныаяқ/300 мл)

Бұл бағдарлама екі шыныаяқ ыстық сусынды (мысалы, шай, кофе, сүт және сорпа) қыздыруға арналған.

2 шыныаяқты қыздыруды таңдаңыз, салмақты (300 мл) енгізіңіз.

Қыздыру аяқталғанда мұқият араластырыңыз.



## Шыныаяқты қыздыру туралы кеңестер

1. Қыздыру алдында сұйықтықты араластырыңыз (ауамен араласпаса, қыздырылған сұйықтықтар төгілуі мүмкін).
2. Шай немесе кофе сияқты ыстық сусындардың бетін жаппаңыз. Төгілу қаупін болдырмау үшін сорпаның бетін тәрелкемен жабыңыз.
3. Қыздырудан кейін қайтадан араластырыңыз және қысқа уақыт бойы тұрғызыңыз.

# Әзірлеу және қайта қыздыру туралы нұсқаулар

Тамақтардың көпшілігі пеште ЖОФАРЫ қуатпен өте жылдам қыздырылады.

Тамақтарды беру температурасына бар болғаны бірнеше минутта әкелуге болады және олар қалдырылған ЕМЕС, жаңа әзірленген сияқты иіс шығарады.

Әрқашан тамақтың ыстық екенін тексеріңіз және қажет болса, пешке қайта салыңыз.

Әдетте, әрқашан сорпалар сияқты су қосылған тамақтарды, кәстрөлдерді және дайын тамақтарды әрқашан жабыңыз.

Нан роллдары, туралған еттен жасалған бәліштерді, сосиска роллдарын, т.б. сияқты құрғақ тамақтарды жаппаңыз.

Кез келген тамақты әзірлеген немесе қыздырған кезде мүмкін болған сайын араластыру немесе аудару керек екенін есте сақтаңыз. Бұл сыртында және ортасында біркелкі әзірлеуді немесе қыздыруды қамтамасыз етеді.

## Тамақ қай кезде қызады?

Қыздырылған немесе әзірленген тамақты ыстық түрде беру керек, яғни, барлық бөліктерден бу шығып жатуы керек. Тамақты дайындау және сақтау кезінде гигиена тәжірибелері сақталса, онда әзірлеу немесе қыздыру қауіп төндірмейді.

Араластыру мүмкін емес тамақтарды тиісті түрде қыздырылғанын тексеру үшін пышақпен кесу керек. Тіпті өндіруші нұсқаулары немесе рецепттер кітабындағы уақыттар сақталса да, тамақтың мұқият қыздырылғанын тексеру әлі де маңызды. Күмәніңіз болса, әрқашан одан әрі қыздыру үшін пешке оралыңыз.

Егер кестеде баламалы тамақты таба алмасаңыз, онда тізімдегі ұқсас түрді және өлшемді таңдаңыз және қажет болса, әзірлеу уақытын реттеңіз.

## ДАЙЫН ТАМАҚТАР

Әркімнің төбеті әр түрлі және қыздыру уақыты тамақ құрамына байланысты. Езілген картоп сияқты тығыз нәрселерді жақсылап жаю керек.

Егер көп тұздық қосылса, қосымша уақыт қажет болуы мүмкін.

Тығыздық нәрселерді төрелке сыртында орналастырыңыз.

4-7 минут арасындағы ЖОФАРЫ қуат орташа порцияны қыздырады. Тамақтарды бір бірінің үстіне қоймаңыз.

## КОНСЕРВІЛЕНГЕН ТАМАҚТАР

Қыздыру алдында тамақтарды консерві банкасынан шығарыңыз және қолайлы төрелкеге салыңыз.

## СОРПАЛАР

Табақты пайдаланыңыз және қыздыру алдында және қыздыру уақытының барысында кемінде бір рет және қайтадан соңында араластырыңыз.

## КӘСТРӨЛДЕР

Қыздырудың жарты уақытында және соңында араластырыңыз.

## ТУРАЛҒАН ЕТТЕН ЖАСАЛҒАН БӘЛІШТЕР — САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Тіпті кондитерлік өнім тигенде салқын болса да, салынды ыстық болатынын және кондитерлік өнімді жылытатынын ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ. Артық қыздырмауға тырысыңыз, әйтпесе салынды құрамында май және қант көп болғандықтан күйіп қалу орын алуы мүмкін. Ауызды күйдіріп алмау үшін жемей тұрып салындының температурасын тексеріңіз.

## РОЖДЕСТВО ПУДИНГТЕРІ ЖӘНЕ СҰЙЫҚТЫҚТАР — САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Бұл нәрселерді қыздырғанда аса сақ болыңыз.

**Қараусыз қалдырмаңыз.**

**Артық алкоголь қоспаңыз.**

## НӨРЕСТЕЛЕРДІҢ БӨТЕЛКЕЛЕРІ — САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Сүтті немесе формуланы қыздыру алдында және соңында қайтадан мұқият шайқау КЕРЕК және нәрестені тамақтандыру алдында мұқият тексеру керек.

Тоңазытқыш температурасындағы 7-8 сұйық унциясы үшін жоғарғы бөлікті және емізін алыңыз. ЖОФАРЫ қуатпен 30-50 секунд бойы қыздырыңыз. **МҰҚИАТ ТЕКСЕРІҢІЗ.**

Тоңазытқыш температурасындағы 3 сұйық унциясы үшін жоғарғы бөлікті және емізін алыңыз. ЖОФАРЫ қуатпен 15-20 секунд бойы қыздырыңыз. **МҰҚИАТ ТЕКСЕРІҢІЗ**

Ескертпе: бөтелкенің жоғарғы бөлігіндегі сұйықтық төменгі бөлігіндегіден әлдеқайда ыстық болады. Пайдалану алдында бөтелкені мұқият шайқау және тексеру керек.

**НӨРЕСТЕЛЕРДІҢ БӨТЕЛКЕЛЕРІН ЗАРАРСЫЗДАНДЫРУ ҮШІН ҚЫСҚА ТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ ҰСЫНЫЛМАЙДЫ.** Арнайы қысқа толқынды зарарсыздандырығыш бар болса, аса сақ болуға шақырамыз, өйткені су мөлшері төмен болады. Өндірушілердің нұсқауларын міндетті түрде орындау маңызды.

# Қызмет көрсетуді сұрау алдында

## МЫНА НӘРСЕЛЕРДІҢ БАРЛЫҒЫ ҚАЛЫПТЫ:

Пеш теледидарға кедергілер тудырады.	Қысқа толқынды пешпен әзірлеу кезінде біраз радио және теледидар кедергілері орын алуы мүмкін. Бұл кедергілер миксерлер, шаңсорғыштар, фендер, т.б. сияқты шағын құрылғылар тудыратын кедергілерге ұқсайды. Бұл пеште мәселе бар екенін білдірмейді.
Пеш есігінде бу жиналады және пеш тесіктерінен жылы ауа шығады.	Әзірлеу кезінде тамақтан бу және жылы ауа шығарылады. Бұдың және жылы ауаның көп бөлігі пештен пеш қуысында айналатын ауамен шығарылады. Дегенмен, пеш есігі сияқты салқындау беттерде біраз бу конденсациялануы мүмкін. Бұл қалыпты.
Мен қысқа толқынды пешті ішінде ешбір тамақ жоқ күйде кездейсоқ қосып жібердім.	Қысқа уақыт бойы бос жұмыс істету пешті зақымдамайды. Дегенмен, мұны істеу ұсынылмайды.

МӘСЕЛЕ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕП	ШЕШІМ
Пеш қосылмайды.	Пеш розеткаға берік түрде қосылмаған.	Ашаны розеткадан суырыңыз, 10 секунд бойы күтіңіз және қайта қосыңыз.
	Автоматты ажыратқыш немесе сақтандырғыш іске қосылды немесе күйіп кетті.	Көрсетілген сервистік орталыққа хабарласыңыз.
	Розеткада мәселе бар.	Розетка жұмыс істеп жатқанын тексеру үшін розеткаға басқа құрылғыны қосыңыз.
Пеш қосылып жатқанда шыны айналмалы шеңберден шу шығады.	Ролик сақинасы және пештің түбі лас.	Бұл бөліктерді пешті күту бөліміне сай тазалаңыз (келесі бетті қараңыз).
Пеш әзірлеуді бастамайды.	Есік толығымен жабылмаған.	Пеш есігін берік түрде жабыңыз.

NN-ST271S / NN-ST251W/M / NN-ST254M үшін:

МӘСЕЛЕ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕП	ШЕШІМ
Пеш әзірлеуді бастамайды.	<b>Старт</b> тақтасы бағдарламалаудан кейін басылмаған.	<b>Старт</b> тақтасын басыңыз.
	Пешке басқа бағдарлама енгізіліп қойылған.	Алдыңғы бағдарламадан бас тарту және қайтадан бағдарламалау үшін <b>Стоп/түсіру</b> тақтасын басыңыз.
	Бағдарлама дұрыс енгізілмеді.	Пайдалану туралы нұсқауларға сай қайтадан бағдарламалаңыз.
	<b>Стоп/түсіру</b> тақтасы кездейсоқ басылды	Пешті қайтадан бағдарламалаңыз.
Дисплей терезесінде «L---» көрсетіледі.	Бала құлпы <b>Старт</b> тақтасын 3 рет басу арқылы іске қосылды.	<b>Стоп/түсіру</b> тақтасын 3 рет басу арқылы құлыпты өшіріңіз.

Пеште мәселе бар сияқты, өкілетті сервистік орталыққа хабарласыңыз.

# Қысқа толқынды пешті күту

1. Пешті жүйелі түрде тазалап тұру және тамақ қалдықтарын кетіріп тұру керек.
2. Тазалау алдында пешті өшіріңіз және ашаны розеткадан суырыңыз.
3. Пештің ішін таза ұстаңыз. Тамақ шашыраса немесе төгілген сұйықтықтар пеш қабырғаларына жабысса, дымқыл шүберекпен сүртіп алыңыз. Пеш қатты ласталса, орташа жуғыш затты пайдалануға болады. Күшті жуғыш затты немесе абразивті заттарды пайдалану ұсынылмайды.
4. Пештің сыртқы беттерін дымқыл шүберекпен тазалау керек. Пеш ішіндегі жұмыс істейтін бөліктердің зақымдалуын болдырмау үшін желдету саңылауларына судың кіруіне жол бермеу керек.
5. Басқару тақтасының ылғалдануына жол бермеңіз. Жұмсақ, дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Басқару тақтасында жуғыш заттарды, абразивті заттарды немесе спрей тазалағыштарды пайдаланбаңыз. Басқару тақтасын тазалау кезінде пештің кездейсоқ қосылуын болдырмау үшін пеш есігін ашық қалдырыңыз. Тазалаудан кейін дисплей терезесін тазалау үшін Стоп/түсіру тақтасын басыңыз.
6. Егер пеш есігінің ішінде немесе айналасында бу жиналса, жұмсақ шүберекпен сүртіп алыңыз. Бұл қысқа толқынды пеш ылғалдылық жоғары жағдайларда пайдаланылса орын алуы мүмкін және құрылғының ақаулығын білдірмейді.
7. Оқтын-оқтын тазалау үшін шыны айналмалы шеңберді алу қажет. Айналмалы шеңберді жылы сабынды суда немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.
8. Артық шуды болдырмау үшін ролик сақинасын және пеш қуысының еденін жүйелі түрде тазалап тұру керек. Жай пештің төменгі бетін орташа жуғыш затпен, сумен немесе терезе тазалағышпен сүртіп, келтіріңіз. Ролик сақинасын орташа сабынды суда немесе ыдыс жуғышта жууға болады. Қайта-қайта пайдаланғанда өзірлеу булары жиналады, бірақ төменгі бетке немесе ролик сақинасының дөңгелектеріне ешбір әсер етпейді. Ролик сақинасын тазалау үшін қуыс еденінен алғанда дұрыс орынға қайта қойыңыз.
9. Пеш шамын ауыстыру қажет болғанда ауыстыру үшін дилерге хабарласыңыз.
10. Пешті таза күйде сақтамау беттің нашарлауына әкеліп, бұл құрылғы өміріне кері әсер етуі және қауіпті жағдайға әкелуі мүмкін.

## Техникалық сипаттамалар

Қуат көзі:	220 В ~ 50 Гц
Қуатты тұтыну:	Қысқа толқынды пеш: 1250 Вт
Шығыс:	Қысқа толқынды пеш: 800 Вт (IEC-60705)
Сыртқы өлшемдері (Б × Е × Д):	258 мм × 443 мм × 340 мм
Ашық қуыс өлшемдері (Б × Е × Д):	215 мм × 306 мм × 308 мм
Қуыстың жалпы көлемі:	20 л
Шыны айналмалы шеңбердің диаметрі:	Ø255 мм
Жұмыс жиілігі:	2450 МГц
Таза салмағы:	Шамамен 11,0 кг

Техникалық сипаттамалар ескертусіз өзгеруі мүмкін.

Талап етілетін кернеуге, өндіру айына, еліне және сериялық нөмірге келсек, қысқа толқынды пештегі идентификациялық тақтаны қараңыз.





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

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

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

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