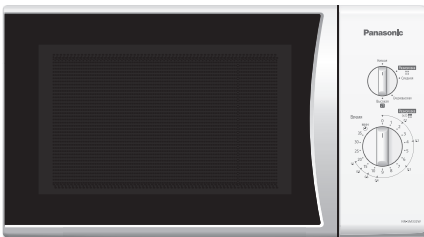


Panasonic®

Operating Instructions Инструкция по использованию Інструкція з експлуатації Пайдалану туралы нұсқаулар

**Microwave Oven
Микроволновой печи
Мікрохвильова піч
Микротолқынды пеш**

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



**Model No.: NN-SM332W
NN-ST342W/M**

Thank you for purchasing this Panasonic product.

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

Благодарим за приобретение данного продукта Panasonic.

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

Дякуємо за придбання продукту Panasonic.

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

Осы Panasonic өнімін сатып алғаныңыз үшін рақмет.

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

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.

Проверка микроволновой печи

Распакуйте микроволновую печь и удалите упаковочный материал. Проверьте печь на наличие таких повреждений и дефектов, как вмятины, неисправность запоров дверцы, трещины в дверце. При обнаружении каких-либо неисправностей сразу же обратитесь к Вашему дилеру.

Не производите установку печи, имеющей неисправности или повреждения.

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 разі виявлення будь-яких пошкоджень відразу зверніться до Вашого дилера.

Не встановлюйте пошкоджену мікрохвильову піч.

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.

Contents

Important Safety Instructions.....	2
Parts of your Oven.....	6
Control Panel.....	7
General Guidelines.....	8
Containers to Use.....	10
Microwave Cooking/Defrosting for NN-SM332W.....	12
Setting the Clock/Child Safety Lock for NN-ST342W/M.....	13
Microwave Cooking and Defrosting for NN-ST342W/M.....	14
Multi-Stage Cooking for NN-ST342W/M.....	15
Turbo Defrost for NN-ST342W/M.....	16
Defrosting Guidelines.....	17
Auto Cook for NN-ST342W/M.....	18
Cooking and Reheating Guidelines.....	21
Timer for NN-ST342W/M.....	22
Before Requesting Service.....	23
Care of your Microwave Oven.....	24
Specifications.....	24

Important Safety Instructions

WARNING

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. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
3. **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.

CAUTION

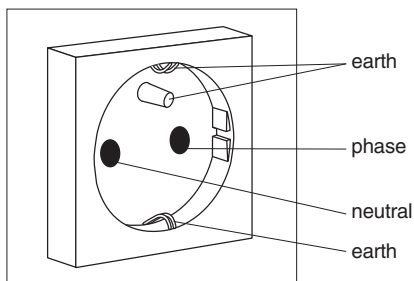
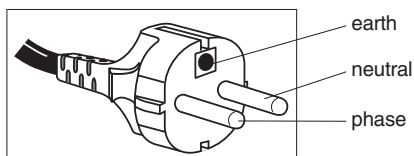
1. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be done by a qualified service person.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food, newspaper or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
6. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
7. The oven will only operate with the door closed.
8. 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.
9. The appliance shall not be operated **WITHOUT FOOD IN THE OVEN**. Operation in this manner may damage the appliance.
10. If smoke or a fire occurs in the oven, press **Сtop/Сtop** or turn Time/Weight Select 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.
11. 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.

Important Safety Instructions

Installation and Connection

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.



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

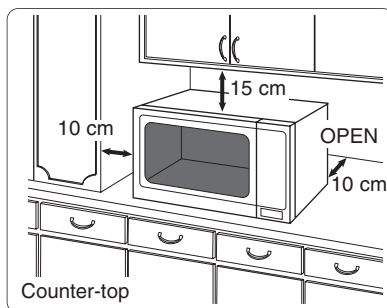
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- 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 and on both sides.
- 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 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.

Important Safety Instructions

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.

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.

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.

Foods low in moisture.

Take care when heating foods low in moisture, e.g. 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.

Reheating.

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

Remove the food from the oven and check that it is “piping hot”, i.e. 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, e.g. lasagne, shepherds pie, the center 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.

Standing Time.

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

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.

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. This should be carried out before consumption to avoid burns. See page 21.

Important Safety Instructions

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.

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.

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, e.g. 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.

Liquids.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care should be taken when handling the container.

To prevent the possibility of sudden boil 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.

Deep Fat Frying.

Do not attempt to deep fat fry in your oven.

Arcing.

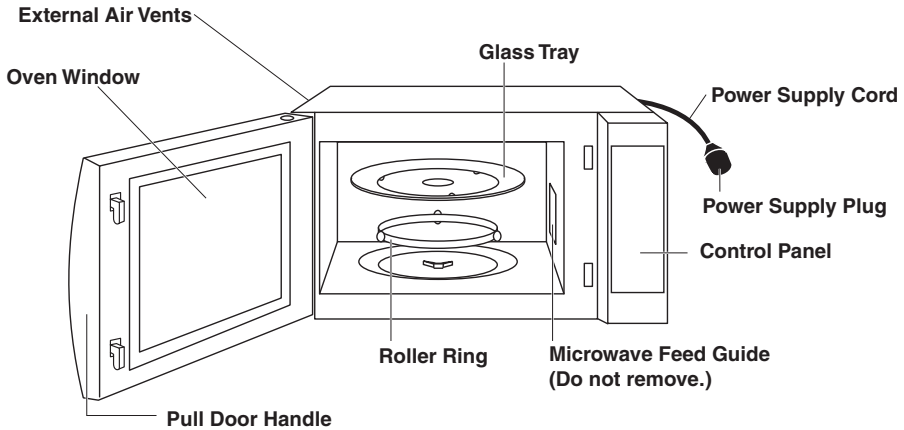
Arcing may occur accidentally if a metal container has been used, the wire rack has been damaged, or the incorrect weight of food is used. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave oven. If this occurs, stop the machine immediately. If the oven is left unattended and this continues it can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

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.

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.

Parts of your Oven



Pull Door Handle

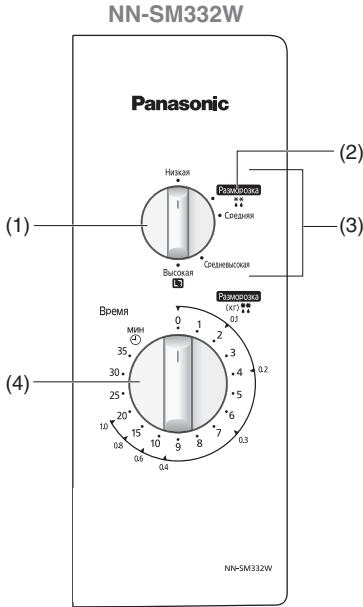
Pull to open the door. Opening the door during cooking will stop the cooking process without cancelling the program. For NN-SM332W, cook resumes as soon as the door is closed. For NN-ST342W/M, cook resumes after the door is closed and **CtrlP** is pressed. It is quite safe to open the door at any time during a cooking program and there is no risk of microwave exposure.

Caution label is attached on the outside surface.

Note: The illustration is for reference only.

1. Always refer to instructions for correct accessories to use on all programs.
2. The roller ring and oven floor should be cleaned frequently to prevent excessive noise.
3. Always operate the oven with the roller ring and glass tray in place.
4. Only use the glass tray specifically designed for this oven. Do not substitute with any other glass tray.
5. Do not cook directly on glass tray. Always place food in a microwave safe dish.
6. If glass tray is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
7. If food or utensils on the glass tray touch the oven walls, this will cause the tray to stop moving. It will then automatically rotate in the opposite direction. This is normal. Open oven door, reposition the food and restart.
8. The glass tray can rotate in either direction. The maximum weight that can be placed on the tray is 3 kg (6 lb. 10 oz.) (this includes total weight of food and dish).
9. While cooking the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.

Control Panel

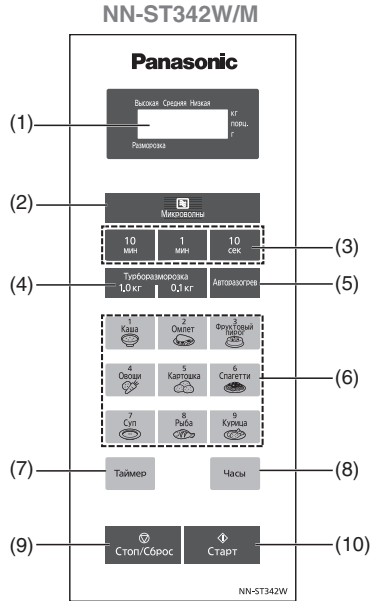


- (1) **Cooking Mode Select Dial**
- (2) **Defrost Power**
- (3) **Microwave Power**
- (4) **Time/Weight Select Dial**

Beep Sound (NN-ST342W/M):

When a pad is pressed correctly, a beep will be heard. If a pad is pressed and no beep is heard, the unit did not or cannot accept the instruction. The oven will beep twice between programmed stages. At the end of any complete program, the oven will beep 5 times, and "End" appears in the display.

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



- (1) **Display Window**
When the oven is first plugged in "88:88" appears in display window.
- (2) **Microwave Power Levels Pad**
- (3) **Time Pads**
- (4) **Turbo Defrost Pads**
- (5) **Auto Reheat Pad**
- (6) **Auto Cook Pads**
- (7) **Timer Pad**
- (8) **Clock Pad**
- (9) **Stop/Cancel Pad**
Before cooking:
One tap clears your instructions.
During cooking:
One tap temporarily stops the cooking process. Another tap cancels all your instructions and colon or time of day appears in the display window.
- (10) **Start Pad**
One tap allows oven to begin functioning. If door is opened or Стоп/Сброс is pressed once during oven operation, Старт must be pressed again to restart oven.

Note:

If no any operation is made after cooking program setting, 6 minutes later, the oven will automatically cancel the cooking program. The display will revert back to clock or colon display.

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 center of the food to cook through completely. Wrap meat joints and jacket potatoes in aluminium foil while standing. Meat joints need approx.

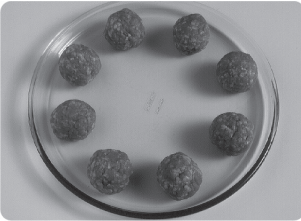
10 - 15 minutes, jacket potatoes 5 minutes. Other foods such as plated meals, vegetables, fish etc. require 2 - 5 minutes standing. If food is not cooked after standing time, return to the oven and cook for additional time. After defrosting food, standing time should also be allowed.

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 fibers. 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, ON MICROWAVE ONLY.**



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

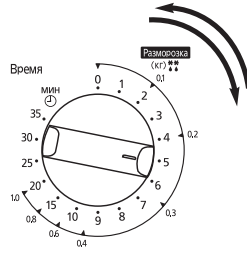
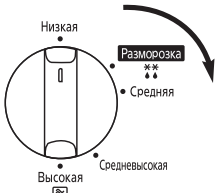
Small amounts of smooth aluminium foil can be used to **SHIELD** joints of meat during defrosting and cooking. As the microwaves cannot pass through the foil this prevents the shielded parts from overcooking or overdefrosting. The foil must not touch the sides or roof of the oven, as this may cause arcing 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-SM332W



- 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 5 mins and then adjust to time required.

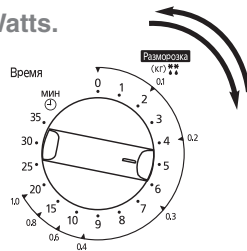
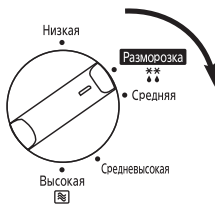
Power Level	W	Example of Use
HIGH	800 W	Boil water. Cook fresh fruit, vegetables, rice, pasta, noodles and dessert.
MEDIUM-HIGH	680 W	Cook fish, poultry, meat and cakes. Heat milk.
MEDIUM	400 W	Cook pot roasts, casseroles and meat loaves. Melt chocolate. Cook eggs and cheeses.
DEFROST	300 W	Thaw foods. (See the below part of this page for details.)
LOW	230 W	Keep cooked foods warm. Simmer slowly.

Notes:

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 Time/Weight Select dial to zero position. Cooking time can be reset at any time during the cooking cycle by turning the dial.
3. When food is removed from the oven after cooking is complete, check the Time/Weight Select dial is in the zero position.
4. The glass tray must always be in position when using the oven.

Defrosting for NN-SM332W

☼☼☼ Defrost power is 300 Watts.



- Select Defrost power by turning the dial.

- Set the defrosting time or the weight of food.

If the door is already closed, cooking time will begin immediately. For short cooking times always turn the dial to 5 mins and then adjust to time required.

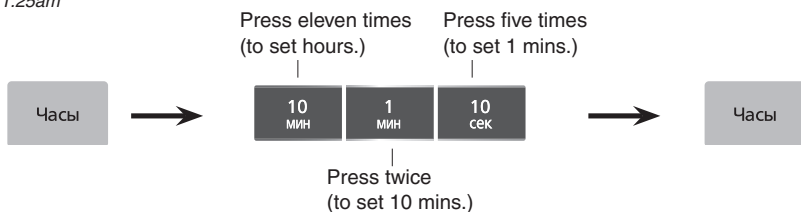
When selecting weight for less than 0.2 kg, turn the dial past 0.2 kg and then return to correct weight.

Note:

Around half of defrosting time, turn over the food, remove the defrosted part/food, or shield thin ends/fat bones of roast with foil.

Setting the Clock for NN-ST342W/M

e.g. 11.25am



- **Press Часы once.**
A colon starts to blinking.
- **Press Time pads.**
Enter time of day by pressing appropriate Time pads.
The time appears in the display.
- **Press Часы .**
The colon stops blinking. Time of day is now locked into the display.

Notes:

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, i.e. 2pm = 14:00.
4. Oven will not operate while colon is blinking.

Child Safety Lock for NN-ST342W/M

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 colon or the time of day.

To Set:



- **Press СТАРТ three times (within 10 seconds).**
The time of day will disappear. Actual time will not be lost. "Child" is indicated in the display.

To Cancel:



- **Press Стоп/Сброс three times (within 10 seconds).**
The time of day will reappear in the display.

Microwave Cooking and Defrosting

for NN-ST342W/M

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



- **Press** Микроволны .

Select desired power level. The indicator lights in the display.

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

Your oven can be programmed for up to 99 minutes and 50 seconds in Medium-High, Medium, Defrost and Low power. High power can be programmed for 30 minutes.

- **Press** Старт .

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

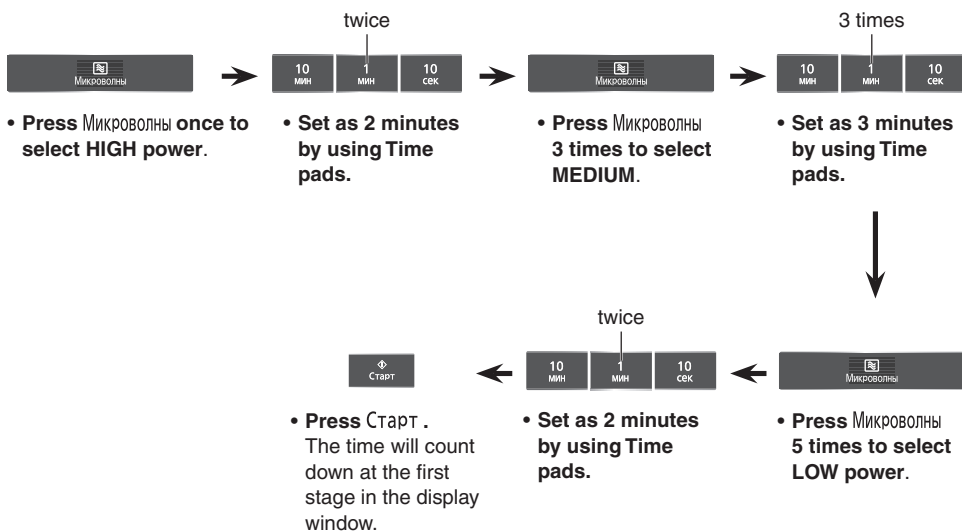
Press	Power Level	W	Example of Use
once	HIGH	800 W	Boil water. Cook fresh fruit, vegetables, rice, pasta, noodles and dessert.
twice	MEDIUM-HIGH	560 W	Cook poultry, meat, cakes, desserts, etc. Heat milk.
3 times	MEDIUM	440 W	Cook pot roasts, casseroles and meat loaves. Melt chocolate. Cook eggs and cheeses. Cook fish.
4 times	DEFROST	240 W	Thaw foods.
5 times	LOW	80 W	Keep cooked foods warm. Simmer slowly.

Notes:

1. For 2 or 3 stages cooking, repeat steps 2 and 3 above before pressing Старт .
2. When selecting High power on the first stage, you can skip step 2.
3. Around half of defrosting time, turn over the food, remove the defrosted part/food, or shield thin ends/ fat bones of roast with foil.

Multi-Stage Cooking for NN-ST342W/M

This feature allows you to program 2 - 3 stages cooking of different micro power level continuously. e.g.: Continually set HIGH power for 2 minutes, MEDIUM power for 3 minutes and LOW power for 2 minutes.



Notes:

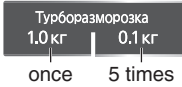
1. When operating, two beeps will sound between each stage, and five beeps will sound after all stages have finished.
2. AUTO COOK and TURBO DEFROST can not be used with MULTI-STAGE COOKING.

Turbo Defrost

for NN-ST342W/M

TURBO DEFROST can be used to defrost many cuts of meat, poultry and fish by weight. To use, simply program the weight. The oven will determine the defrosting time and power levels.

e.g. To defrost 1.5 kg of meat.



- **Set the weight of the food using the**

Турбо разморозка .

For best results, the minimum recommended weight is 0.2 kg.

- **Press Старт .**

Defrosting time appears in the display window and begins to count down.

Food	Maximum Weight
Minced meat, Chicken Pieces, Chops	2 kg
Beef roast, Lamb, Pork, Whole chicken	2 kg
Whole fish, Scallops, Prawns, Fish fillets	1 kg

Notes:

1. BONE-IN ROASTS, such as a Beef Rib Roast or Pork Loin Rib Roast have a smaller muscle than a boneless roast of the same weight. Therefore, for bone-in roasts weighing over 2 kg reduce weight by 0.5 kg. For bone-in roasts weighing less than 2 kg, reduce weight by 0.2 kg.
2. When buzzer rings in the middle of cooking, turn over the food, remove the defrosted part/food, or shield thin ends/fat bones of roast with foil.

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 center 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.

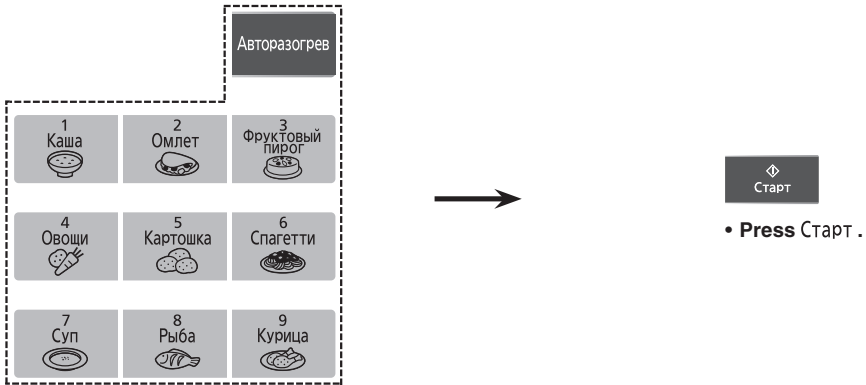


Shield chickens and joints of meat .

Auto Cook

for NN-ST342W/M

These menus are developed to make the best use of your oven. They are easy to follow and can be attempted even by the beginners, by carefully following the instructions.



• Select a desired program.

Press the desired food category pad until the desired weight appears in the display window.

Auto Reheat:

Pad	1 tap	2 taps	3 taps	4 taps
Auto Reheat	200 g	400 g	600 g	800 g

Auto Cook:

Menu No.	Pads	1 tap	2 taps	3 taps	4 taps
1	Porridge	2 servs	4 servs	—	—
2	Omelet	1 serv	2 servs	3 servs	4 servs
3	Pudding	4 servs	8 servs	—	—
4	Vegetables	120 g	180 g	250 g	370 g
5	Potatoes	200 g	400 g	600 g	—
6	Fresh Pasta	150 g	250 g	375 g	—
7	Soup	2 servs	4 servs	6 servs	—
8	Fish	100 g	200 g	300 g	400 g
9	Chicken	200 g	400 g	600 g	800 g

Auto Cook

for NN-ST342W/M

Auto Reheat

Pre-cooked foods are reheated automatically by setting the food's serving. You need not select power level or reheating time. The foods should be at refrigerator or room temperature. Use suitable sized dish and cover with a lid or microwave safe plastic.

Note: When reheating items such as soups, stews, and casseroles, it is recommended that they are stirred at half of reheating time and at completion of reheating.

1. Porridge

Suitable for cooking different kinds of porridge such as buckwheat, millet and rice. Place the porridge with water in a suitable size container. Use the following as a guide:

Products	Buckwheat	Millet*	Rice
	200 g	130 g	130 g
Water	400 ml	—	—
Milk	—	450 ml	400 ml
Salt	½ t.sp	1 t.sp	½ t.sp
Sugar	—	2 tb.sp	1 tb.sp

Then place the container into the oven and press "Porridge" key. Do not forget to stir and remove the cover when "Beep".

* For Millet, immerse them into warm water for 30 minutes before cooking.

2. Omelet

This program is suitable for cooking the omelet from eggs.

Use the casserole dish for cooking. You can cook the omelet using your recipe or the following as a guide:

Ingredients	1 serv.	2 serv.	3 serv.	4 serv.
Eggs	2 pcs.	4 pcs.	6 pcs.	8 pcs.
Milk or cream	125 ml	250 ml	375 ml	500 ml
Salt, pepper	on taste			
Butter	for greasing of casserole			

Whisk eggs with milk for 3-5 minutes by mixer, add salt and pepper on taste. Put mixture into greased casserole dish and place in the oven on glass tray. Select "Omelet" and cook until the cooking time will finish. After cooking, covered, let stand for 3 minutes. Serve the hot cooked omelet with melted butter, sauces or grated cheese.

3. Pudding

Suitable for cooking of puddings with berries or fruits. Use the following recipe as a guide:

Ingredients	4 servs dish 20 cm	8 servs dish 28 cm
Margarine	100 g (½ pack.)	200 g (1 pack.)
Sugar	75 g (¼ cup)	150 g (½ cup)
Egg	1 p.	2 pcs.
Wheat flour	100 g (¾ cup)	200 g (1½ cup)
Vanilline powder	2 g (½ tsp.)	4 g (½ tsp.)
Baked powder	3 g (½ tsp.)	5 g (1 tsp.)
Frozen berries (cherry, raspberry, bilberry etc.)	150 g	300 g

- Mix up margarine, sugar and eggs for 5 minutes by mixer. Stir flour, vanilline powder and baked powder. Pour the flour into other mixture and make sticky pastry.
- Add berries into pastry or put them on the bottom of dish. Place pastry in the dish and make the even surface.
- Place in the oven and select "Pudding". Cooking until stopped program. Before serve take out the pudding and powder with sugar.

4. Vegetables

This program is suitable for cooking fresh vegetables such as: potatoes, carrots, onions, beetroot, cabbage, cauliflower, pumpkin, marrow, mushroom and etc. and the mixture of them. Vegetables should be trimmed, prepared and cut into even sized pieces. Add 2 - 4 tablespoon to ¼ cup of water if vegetables appear slightly dehydrated or a softer texture is desired. Place in a suitably sized plate or casserole dish and cover with plastic wrap or a fitting lid. Stir at the beep. If desired, butter, herbs, etc. may be added but do not add salt until the completion of cooking.

5. Potatoes

Potatoes should be trimmed or prepared and cut into evenly sliced pieces. Add 1 to 3 tablespoon of water to potatoes. If dehydrated or softer texture is desired. Place in a appropriate size dish and cover with plastic wrap or well fitting lid. Halfway through the cooking time, stir potatoes. At the end of the cooking time, stir potatoes and let stand, covered, for 2 to 3 minutes.

Auto Cook

for NN-ST342W/M

6. Fresh Pasta

This program is designed to cook pasta. Put the macaroni onto a heatproof dish with high brims, which is suitable for use in the microwave mode. Fill it up with the boiling water, add salt, vegetable oil, and select the program for cooking according to recommendations given in the following chart:

Program	Pasta	Boiling water	Vegetable oil	Salt
"Pasta" – press once	150 g	750 ml	1 tb.sp.	To taste
"Pasta" – press twice	250 g	1000 ml	2 tb.sp.	To taste
"Pasta" – press 3 times	375 g	1250 ml	3 tb.sp.	To taste

(The water level must be 1 - 2 cm higher than pasta.)

Do not cover the dish.

Stir after the beep. After the cooking is completed, pour out the water, add the butter, stir, and leave for appr. 5 minutes.

7. Soup

This program is suitable for cooking traditional soups, such as: meat sol'yanka, shchi, rassol'nik. Soups can be cooked with broth or water. The broth or water should be a room temperature. Use the following as a guide:

Ingredients	Solyanka	Chshi	Rassol'nik
4 services (1.5 liter)			
Smocked meat products (ham, sausages)	200 g	—	—
Pickled cucumbers	3 pcs.	—	3 pcs.
Onions	2 pcs.	1 pcs.	1 pcs.
Paprika	1 pcs.	—	—
Tomato sauce	4 tb.sp.	4 tb.sp.	4 tb.sp.
Potatos	—	2-3 pcs.	2-3 pcs.
Cabbage	—	200 g	—
Carrots	—	1 pcs.	1 pcs.
Vegetable oil	—	2 tb.sp.	2 tb.sp.
Add and press "SOUP"			
Broth or water	1000 ml	1000 ml	1000 ml
Olives	8-10 pcs.	—	—
Lemon	½ pcs.	—	½ pcs.
Parsley, salt, pepper	On taste		

It is advisable to use medium size vegetables. Vegetables should be trimmed. All ingredients should be cut into even sized pieces. For 1.5L soup you will need 2.5 liter pot.

Place all ingredients from the first part of the table in the pot, stir well, cover with plastic wrap and cook using the auto menu "Vegetables". After that add the rest ingredients, stir well, and cook using the auto menu "Soup". After beep stir well and go on cooking until finish of the program. Before serving leave for 10 minutes in the switched off microwave oven. Serve with sour cream.

8. Fish

Suitable for cooking whole fish and fish fillets. Select fish suitable for microwave cooking and place in a single layer in a shallow dish, with skin-side down. Add butter, spices, herbs, or lemon juice to flavor. Overlap thin edges of fillets to prevent overcooking. If stuffing whole fish with seasoning, cooking time may need to be extended. Shield the eye and tail area of whole fish with small amounts of aluminium foil to prevent overcooking. Cover dish securely with plastic wrap or fitted lid. Allow large amounts of fish to stand for 3 to 5 minutes after cooking before serving. (thickness of fish should not be more than 3 cm)

9. Chicken

Suitable for cooking chicken pieces such as wings, drumsticks, thighs, half breasts etc. Chicken pieces should be thawed completely before cooking. Marinate chicken pieces prior to cooking, add 1 to 5 tablespoon oil, for added flavor and color. Place marinated chicken pieces on heat-proof dish. Cover with plastic wrap or a fitting lid.

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 center.

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

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

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.

Timer

for NN-ST342W/M

This feature operates as a KITCHEN TIMER or allows you to program the STANDING TIME/DELAY START.

To use as a KITCHEN TIMER:



- **Press Таймер once.**
Display is blank.
- **Set desired time.**
Maximum time is 99 minutes and 50 seconds.
- **Press Старт .**
The time in the display will count down without operating oven.

To set STANDING TIME:

e.g. To stand for 5 minutes after cooking for 3 minutes at MEDIUM



- **Press Микроволны 3 times.**
Set the desired cooking program. (See page 14 for directions.)
- **Press 3 times.**
Set the desired cooking time.
- **Press Таймер once.**



- **Press Старт .**
Cooking starts. After cooking, standing time will count down without operating oven.
- **Press 5 times.**
Set desired amount of standing time. (Up to 99 minutes and 50 seconds.)

To set DELAY START:

e.g. To start cooking for 3 minutes at MEDIUM after 5 minutes of standing time



- **Press Таймер once.**
- **Press 5 times.**
Set desired amount of delay time. (Up to 99 minutes and 50 seconds.)
- **Press Микроволны 3 times.**
Set the desired cooking program. (See page 14 for directions.)
- **Press 3 times.**
Set the desired cooking time.
- **Press Старт .**
Delayed time counts down. After delay time, cooking will start.

Notes:

1. If oven door is opened during the KITCHEN TIMER, STANDING TIME or DELAY START, the time in the display window will continue to count down.
2. DELAY START/STANDING TIME cannot be programmed before/after any AUTO COOK and TURBO DEFROST. This is to prevent the standing temperature of the food from rising before defrosting or cooking begins. A change in the starting temperature could cause inaccurate results and/or food may deteriorate.
3. MULTI-STAGE COOKING can be programmed including STANDING TIME/DELAY START. When operating, two beeps will sound between each stage, and five beeps will sound after all stages have finished.

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 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.	Reset circuit breaker or replace fuse.
	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 tray.	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-ST342W/M:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Oven will not start cooking.	Старт was not pressed after programming.	Press Старт .
	Another program has already been entered into the oven.	Press Стоп/Сброс to cancel the previous program and program again.
	The program has not been entered correctly.	Program again according to the Operating Instructions.
	Стоп/Сброс has been pressed accidentally.	Program oven again.
The word "Child" appears in the display window.	The CHILD SAFETY LOCK was activated by pressing Старт 3 times.	Deactivate LOCK by pressing Стоп/Сброс 3 times.

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

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 Σ on/ Σ όρος to clear display window or make sure TIME/WEIGHT SELECT DIAL is set to zero position.
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 tray 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.

Specifications

Power Source:	220 V ~ 50 Hz
Power Consumption:	5.9 A, 1,270 W
Cooking Power:	800 W (IEC-60705)
Outside Dimensions (W x H x D):	485 mm x 287 mm x 400 mm
Oven Cavity Dimensions (W x H x D):	315 mm x 227 mm x 349 mm
Overall Cavity Volume:	25 L
Glass Tray Diameter:	288 mm
Operating Frequency:	2,450 MHz
Net Weight:	Approx. 12.6 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

Меры безопасности	2
Принципиальная Схема Устройства	6
Панель управления	7
Общее Руководство.....	8
Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи.....	10
Режим Микроволны/Размораживание для NN-SM332W	12
Установка Времени/Блокировка от Детей для NN-ST342W/M	13
Приготовления Пищи и Разморозка для NN-ST342W/M.....	14
Многоэтапное приготовление для NN-ST342W/M	15
Ускоренная разморозка для NN-ST342W/M.....	16
Полезные советы при размораживании	17
Автоматическое приготовление для NN-ST342W/M	18
Руководство по приготовлению и разогреву пищи.....	21
Таймер для NN-ST342W/M	22
Перед обращением в сервисный центр.....	23
Уход за микроволновой печью.....	24
Характеристики.....	24

Меры безопасности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Уплотнители дверцы и места их прилегания необходимо протирать влажной салфеткой. Прибор необходимо проверять на наличие повреждений 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. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или закрытых ёмкостях, так как они могут взорваться.
3. **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

1. 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.
2. 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.

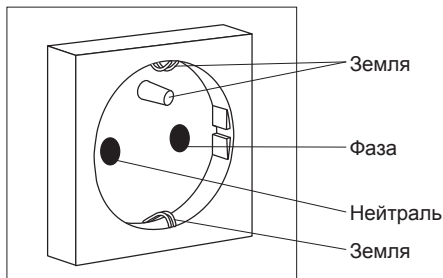
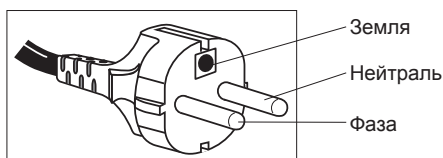
3. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его агентом по обслуживанию или другим квалифицированным специалистом во избежание несчастных случаев.
4. Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами без соответствующих знаний и опыта. Использование прибора такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность.
5. Микроволновая печь предназначена для подогрева пищи и напитков. Высушивание еды, газет или одежды, а также нагревание грелок, тапочек, губок, влажной ткани и подобные действия могут привести к травме, возгоранию или пожару.
6. Удостоверьтесь, что посуда/ёмкость подходит для использования в микроволновой печи.
7. Печь включится для работы, только когда дверца будет закрыта.
8. Если печь не используется, не храните внутри нее ничего, кроме аксессуаров для печи, так как печь может быть случайно включена.
9. Не допускается использование прибора, **ЕСЛИ ВНУТРИ ПЕЧИ НЕТ ПРОДУКТОВ**. Это может вызвать повреждение устройства.
10. Если в печи появляется дым или огонь, нажмите **Стоп/Сброс** или верните регулятор выбора времени/веса в положение **нуль** и оставьте дверцу закрытой, чтобы огонь погас без доступа воздуха. Отсоедините сетевой кабель или отключите электричество во всей квартире.
11. Замену лампы камеры печи должен производить сервисный специалист, который прошел обучение у производителя. Не пытайтесь снять наружный кожух с печи.

Меры безопасности

Установка и Подключение

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.



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

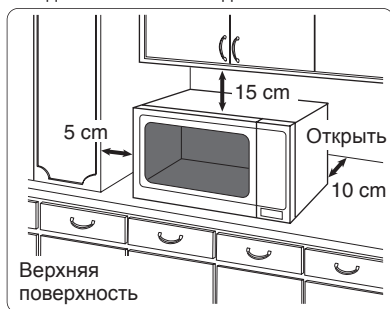
Этот прибор предназначен для бытового использования, а также для применения в схожих областях, таких как:

- 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. Следует обеспечить 15 см свободного пространства сверху печи и 10 см от задней поверхности, по 5 см от каждой из боковых сторон.
- 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 закрывайте вентиляционные отверстия сверху и сзади печи. Если во время работы печи эти отверстия окажутся закрытыми, это может привести к перегреву печи. Для подобных случаев печь оснащена предохранительным устройством, позволяющим продолжить эксплуатацию только после охлаждения.
10. Данный прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельного пульта дистанционного управления.

Меры безопасности

Внимание!

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

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, атмосферного давления, 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.

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.

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.

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.)

В случае приготовления еды, которую невозможно перемешать, как, например, лазанья или запеканка, сделайте по центру разрез ножом, чтобы проверить степень нагрева. Даже если указанные на упаковке инструкции производителя соблюдены, прежде чем подавать на стол еду, обязательно проверяйте, чтобы она была достаточно разогретой, и если это не так, возвращайте ее в печь для дополнительного подогрева.

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.

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.

Бутылочки для кормления/Консервы для детского питания

Бутылочки для кормления следует помещать в печь без крышек и сосок. Жидкость в верхней части бутылочки будет намного горячее, чем в нижней части, и потому, прежде чем проверять температуру, необходимо хорошо встряхнуть содержимое. Делать это следует до употребления, чтобы избежать ожогов. См. стр. 21.

Меры безопасности

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.

Прокалывание

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

Бумага/Пластик

При разогреве продуктов в пластиковых или бумажных упаковках нужно следить за процессом, так как при перегреве пластик или бумага могут загореться. Не используйте с пакетами для запекания проволочные затяжки, поскольку из-за них образуется электрическая дуга.

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.

Жидкости

При разогреве жидкостей в микроволновой печи может происходить их бурное кипение уже после воздействия волн, поэтому соблюдайте осторожность, когда вынимаете ёмкость с жидкостью из печи.

Во избежание этого следуйте следующим правилам:

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

Обжаривание во фритюре

Не следует жарить пищевые продукты в кипящем жире.

Искрение

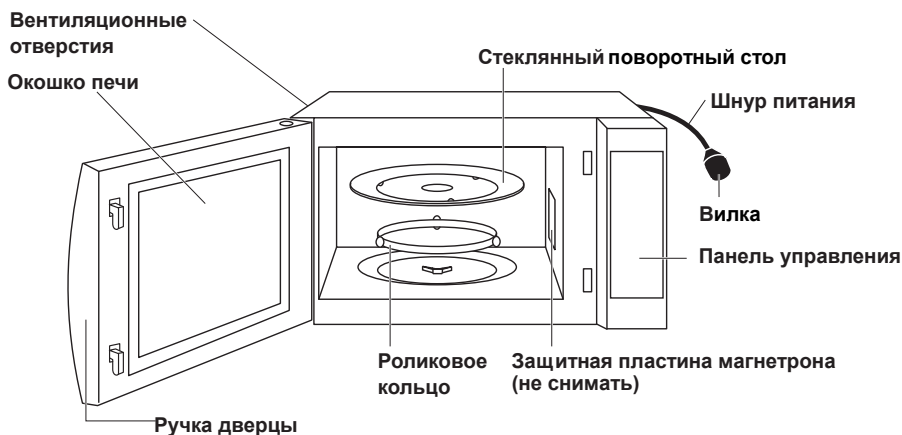
Электрическая дуга может образоваться случайно, если используется металлический контейнер, повреждена решетка для гриля или при неправильном весе используемых продуктов. Электрическая дуга — явление, при котором в микроволновой печи видны голубые вспышки света. Если это произойдет, немедленно выключите прибор. Если печь остается без присмотра, воздействие электрической дуги может повредить прибор.

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.

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.

Принципиальная Схема Устройства



Ручка дверцы

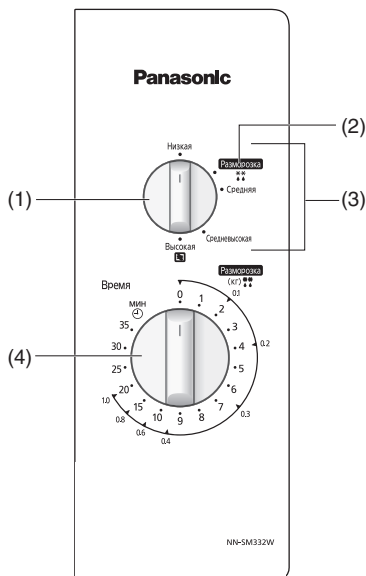
Потяните, чтобы открыть дверцу. Открытие дверцы во время приготовления пищи приведет к остановке процесса приготовления без отмены программы. В модели NN-SM332W приготовление продолжится после закрытия дверцы. В модели NN-ST342W/M **приготовление продолжится после закрытия дверцы и нажатия кнопки Старт.** Можно совершенно безопасно открывать дверцу в любое время при выполнении программы приготовления без риска подвергнуться микроволновому облучению.

Примечания Рисунок приводится только для справки.

1. Стекланный поворотный стол и роликовое кольцо - единственные аксессуары, которые всегда используются в микроволновой печи на всех режимах.
2. Роликовое кольцо нужно регулярно чистить во избежание дополнительных шумов во время работы.
3. Используйте печь только с установленным роликовым кольцом и стекланным поворотным столом.
4. Используйте только стекланный поворотный стол, специально предназначенный для этой печи. Не заменяйте его на какой-либо другой.
5. Не кладите продукты питания непосредственно на стекланный поворотный стол. Всегда ставьте еду на тарелке или в другой посуде.
6. Если стекланный поворотный стол сильно нагрелся, дайте ему остыть перед чисткой или помещением в воду.
7. Соприкосновение продуктов питания или посуды на стекланным поворотном столе со стенками печи приведет к остановке поворотного стола. В этом случае он автоматически начнет вращаться в обратном направлении. Это нормально. Откройте дверцу печи, переставьте продукты и продолжайте приготовление.
8. Стекланный поворотный стол может вращаться в обоих направлениях. 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).
9. Во время приготовления стекланный поворотный стол может вибрировать. Это не влияет на результат приготовления пищи.

Панель управления

NN-SM332W



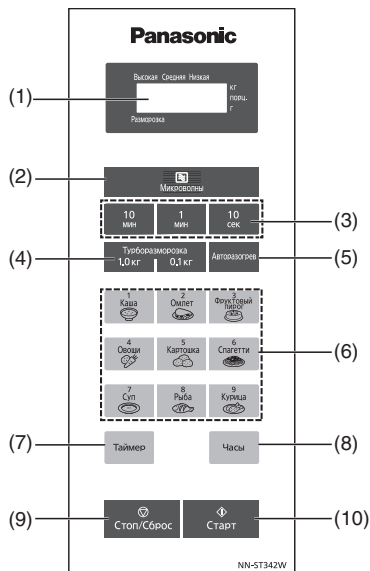
- (1) Выбор режима приготовления пищи
- (2) Установка режима Разморозка
- (3) Установка мощности режима Микроволны
- (4) Регулятор выбора времени/веса

Звуковой сигнал (NN-ST342W/M):

При нажатии кнопок раздается звуковой сигнал. Если при нажатии кнопки сигнал отсутствует, значит устройство не приняло или не может принять команды. Между этапами программирования печь подает два звуковых сигнала. После завершения любой программы печь подает звуковой сигнал 5 раз, и на дисплее отображается надпись «End».

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

NN-ST342W/M



- (1) Окошко дисплея
При первом включении печи «88:88» появляется в окошке дисплея.
- (2) Кнопка установки мощности режима Микроволны
- (3) Кнопки установки времени
- (4) Кнопки ускоренной разморозки
- (5) Кнопка автоматического разогрева
- (6) Кнопки автоматического приготовления
- (7) Кнопка таймера
- (8) Кнопка времени
- (9) Кнопка остановки/сброса
Перед приготовлением:
Одно нажатие сбрасывает предыдущие команды.
Во время приготовления:
Одно нажатие временно приостанавливает процесс приготовления. Второе нажатие отменяет все команды, и на дисплее отображается двоеточие или время.
- (10) Кнопка Старт
При одном нажатии печь начинает работу. Если во время работы печи открыть дверцу или нажать Стоп/Сброс, для продолжения работы печи необходимо повторно нажать Старт.

Примечания:

Если после задания программы приготовления в течение 6 минут не предпринимать никакие действия, печь автоматически отменит программу приготовления. На дисплее снова отобразится время или двоеточие.

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 устойчивости.

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.

Покрывание



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 разогревайте жидкости, которые ранее закипали. НЕ ПЕРЕГРЕВАЙТЕ.



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, приготовится 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, которые влияют на ваше приготовление.

Руководство по быстрой проверке кухонных принадлежностей

СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА



Жаропрочное стекло, например, Pyrex®, 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 посуду, т.к. она способна абсорбировать воду, поглощающую микроволны, в результате чего посуда будет перегреваться и замедлится процесс приготовления пищи.



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 ПОЛОТЕНЦА ПОВТОРНО.

Не используйте бумажные кухонные полотенца, содержащие искусственные волокна.

Обратите внимание, что только фирменные вторично переработанные бумажные кухонные полотенца рекомендуются использовать в СВЧ-печи. Не пользуйтесь вощеной 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 могут использоваться для нагрева только в течение КОРОТКОГО ВРЕМЕНИ В РЕЖИМЕ МИКРОВОЛНЫ.



Русский

ПЛЕТЕНАЯ ДЕРЕВЯННАЯ, СОЛОМЕННАЯ ПОСУДА

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



ПЛЕНКА

Используйте пленку, пригодную для использования в СВЧ-печи, для накрытия посуды с пищей, которая будет подогреваться 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. Поскольку микроволновое излучение не проходит через фольгу, закрытые части будут защищены от перегрева или чрезмерной разморозки.

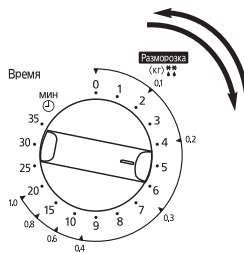
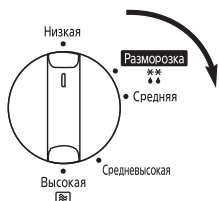
Фольга не должна касаться боковых и верхней стенок печи, так как это может привести к искрению и повреждению печи.



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.

Режим Микроволны для NN-SM32W



- Поверните переключатель режимов для выбора уровня мощности.

- Поворачивая регулятор времени установите время приготовления.

Если дверца закрыта, то приготовление начнется сразу. Для приготовления в течение короткого времени установите регулятор времени на 5 мин., а затем измените время приготовления по своему усмотрению.

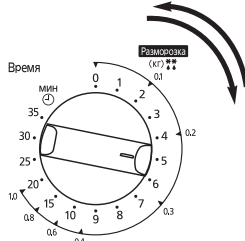
Уровень мощности	Вт	Пример использования
ВЫСОКИЙ	800 Вт	Кипячение воды. Приготовление свежих фруктов, овощей, риса, макаронных изделий, лапши и десертов.
СРЕДНИЙ-ВЫСОКИЙ	680 Вт	Приготовление рыбы, птицы, мяса и выпечки. Разогревание молока.
СРЕДНИЙ	400 Вт	Приготовление жаркого, запеканок и мясных рулетов. Растапливание шоколада. Приготовление яиц и сыра.
РАЗМОРОЗКА	300 Вт	Разморозка еды. (Подробности см. в нижней части страницы.)
НИЗКИЙ	230 Вт	Поддержание температуры приготовленной еды. Медленное кипячение.

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, установите регулятор выбора времени/веса в положение нуль. Время приготовления можно обнулить в любой момент, повернув регулятор.
3. После того как приготовление закончится и пища будет извлечена из печи, убедитесь, что регулятор выбора времени/веса находится в положении нуль.
4. При использовании печи стеклянный поворотный стол всегда должен быть установлен на своем месте.

Размораживание для NN-SM32W

*** Мощность размораживания составляет 300 Вт.



- Поверните переключатель режимов к метке Разморозка

- Задайте время разморозки или вес пищи.

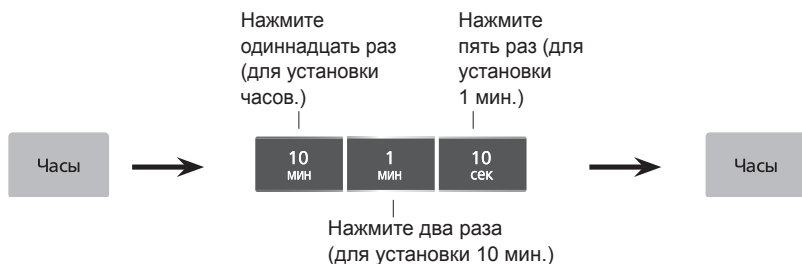
Если дверца закрыта, то приготовление начнется сразу. Для приготовления в течение короткого времени установите регулятор времени на 5 мин., а затем изменяйте время приготовления по своему усмотрению. Если выбирается вес меньше 0,2 кг, поверните регулятор дальше 0,2 кг, а затем верните на правильный вес.

Примечания:

После того как прошла половина времени разморозки, переверните пищу, достаньте из печи размороженные кусочки/пищу или закройте тонкие части/жирные кости жаркого фольгой.

Установка Времени для NN-ST342W/M

Например, нужно установить время 11:25



- **Нажмите Часы один раз.** Двоеточие начнет мигать.
- **Нажмите кнопки задания времени.** - введите время дня нажатием соответствующих кнопок. Время появится на дисплее.
- **Нажмите Часы.** Двоеточие перестанет мигать. Время введено.

Примечания:

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.
4. Пока мигает двоеточие, печь не сможет работать в режиме готовки.

Блокировка от Детей для NN-ST342W/M

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 двоеточие.

Установить:



Отменить:



- **Нажмите Старт три раза (в течение 10 секунд).** Время перестанет отображаться на дисплее. Текущее время не сбрасывается. На дисплее отобразится надпись «Child».
- **Нажмите Стоп/Сброс три раза (в течение 10 секунд).** Время вновь появится на дисплее.

Приготовление Пищи и Разморозка для NN-ST342W/M

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



- **Нажмите Микроволны.**
Выберите нужный уровень мощности. На дисплее появится индикатор.

- **Выберите время приготовления, нажимая соответствующие кнопки.**
Печь может быть запрограммирована на работу в режиме средней-высокой, средней мощности, разморозки и низкой мощности до 99 минут и 50 секунд. Время работы в режиме высокой мощности может быть запрограммировано до 30 минут.

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

Нажать	Уровень мощности	Вт	Пример использования
один раз	ВЫСОКИЙ	800 Вт	Кипячение воды. Приготовление свежих фруктов, овощей, риса, макаронных изделий, лапши и десертов.
два раза	СРЕДНИЙ-ВЫСОКИЙ	560 Вт	Приготовление птицы, мяса, выпечки, десертов и т. д. Подогревание молока.
3 раза	СРЕДНИЙ	440 Вт	Приготовление жаркого, запеканок и мясных рулетов. Растапливание шоколада. Приготовление яиц и сыра. Приготовление рыбы.
4 раза	РАЗМОРОЗКА	240 Вт	Разморозка еды.
5 раз	НИЗКИЙ	80 Вт	Поддержание температуры приготовленной еды. Медленное кипячение.

Примечания:

1. Для приготовления в 2 или 3 этапа, повторите шаги 1 и 2 выше, прежде **чем нажать на Старт.**
2. Если на первом этапе выбран режим высокой мощности, шаг 1 можно пропустить. (То есть приступить сразу к заданию времени готовки, без нажатия кнопки Микроволны)
3. После того, как прошла половина времени разморозки, переверните пищу, достаньте из печи размороженные кусочки/пищу или закройте тонкие части/жирные кости жаркого фольгой.

Многоэтапное приготовление для NN-ST342W/M

Эта функция позволяет запрограммировать приготовление в 2 - 3 этапа с различным уровнем мощности.

Например: последовательно задайте высокую мощность на 2 минуты, среднюю мощность на 3 минуты и низкую мощность на 2 минуты.



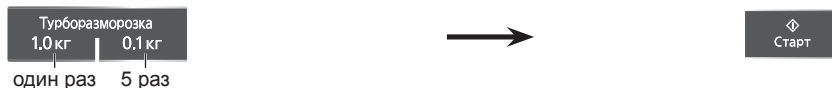
Примечания:

1. После завершения каждого этапа приготовления подается два звуковых сигнала, а после завершения всех этапов подается пять сигналов.
2. Многоэтапное приготовление не поддерживает использование режимов Автоматическое приготовление и Ускоренная разморозка.

Ускоренная разморозка для NN-ST342W/M

Режим Ускоренная разморозка может применяться для размораживания большого количества кусков мяса, птицы и рыбы по весу. Для использования этого режима просто запрограммируйте вес. Печь самостоятельно определит время разморозки и уровень мощности.

Например: разморозка 1,5 кг мяса.



• **Задайте вес пищи при помощи**

Турборазморозка.

Для оптимального результата вес должен быть не меньше 0,2 кг.

• **Нажмите Старт.**

На дисплее отобразится время разморозки и начнется обратный отсчет.

Пища	Максимальный вес
Мясной фарш, кусочки курицы, отбивные	2 кг
Ростбиф, баранина, свинина, целая курица	2 кг
Целая рыба, гребешки, креветки, рыбное филе	1 кг

Примечания:

1. **ЖАРКОЕ С КОСТЬЮ**, такое как ростбиф из спинной части или свиная вырезка, имеют меньше мяса, чем бескостное жаркое такого же веса. Поэтому при разморозке жаркого с костью весом больше 2 кг уменьшите вес на 0,5 кг. При разморозке жаркого с костью весом меньше 2 кг, уменьшите вес на 0,2 кг.
2. Когда посередине приготовления прозвучит звуковой сигнал, переверните пищу, достаньте из печи размороженные кусочки/пищу или закройте тонкие части/жирные кости жаркого фольгой.

Полезные советы при размораживании

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 устойчивости 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.

Автоматическое приготовление для NN-ST342W/M

Эти меню максимально упрощают использование печи. Они очень простые и могут использоваться даже начинающими, достаточно лишь следовать инструкциям.



• Нажмите Старт.

• Выберите нужную программу.

Нажимайте кнопку пищи соответствующей категории, пока на дисплее не отобразится требуемый вес.

Авторазогрев:

Кнопка	1 нажатие	2 нажатия	3 нажатия	4 нажатия
Авторазогрев	200 г	400 г	600 г	800 г

Автоматическое приготовление:

Меню №	Кнопки	1 нажатие	2 нажатия	3 нажатия	4 нажатия
1	Каша	2 порции	4 порции	—	—
2	Омлет	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции
3	Фруктовый пирог	4 порции	8 порции	—	—
4	Овощи	120 г	180 г	250 г	370 г
5	Картошка	200 г	400 г	600 г	—
6	Спагетти	150 г	250 г	375 г	—
7	Суп	2 порции	4 порции	6 порции	—
8	Рыба	100 г	200 г	300 г	400 г
9	Курица	200 г	400 г	600 г	800 г

Автоматическое приготовление для NN-ST342W/M

Авторазогрев

Готовое блюдо разогревается автоматически, достаточно ввести количество порций. Выбирать уровень мощности и время разогрева не требуется. Температура пищи должна соответствовать температуре внутри холодильника или комнатной температуре. Используйте посуду соответствующего размера и накрывайте ее крышкой или предназначенной для микроволновых печей пищевой пленкой.

Примечание: При разогреве такой пищи как супы, тушеные блюда и запеканки их рекомендуется перемешивать в середине и в конце процесса приготовления.

1. Каша

Используется для приготовления различных каш, таких как гречневая, пшенная и рисовая. Поместите кашу с водой в контейнер соответствующего размера. Используйте следующую таблицу в качестве инструкции:

Продукты	Гречка	Пшено*	Рис
	200 г	130 г	130 г
Вода	400 мл	—	—
Молоко	—	450 мл	400 мл
Соль	½ ч. л.	1 ч. л.	½ ч. л.
Сахар	—	2 ст. л.	1 ст. л.

Затем поставьте контейнер в печь и нажмите клавишу «Каша». Не забудьте перемешать и снять крышку после звукового сигнала.

* Если готовится пшено, перед приготовлением поместите его в теплую воду на 30 минут.

2. Омлет

Эта программа используется для приготовления омлета из яиц.

Готовьте в жаропрочной кастрюле. Для приготовления омлета используйте собственный рецепт или приведенный ниже:

Ингредиенты	1 порция.	2 порции	3 порции	4 порции
Яйца	2 шт.	4 шт.	6 шт.	8 шт.
Молоко или сливки	125 мл	250 мл	375 мл	500 мл
Соль, перец	по вкусу			
Сливочное масло	для смазывания кастрюли			

Взбивайте яйца с молоком 3-5 минут при помощи миксера, добавьте по вкусу соль и перец. Переложите готовую смесь в жаропрочную кастрюлю и поставьте ее в печь на стеклянный поднос. Выберите «Омлет» и дождитесь завершения времени приготовления. После приготовления не снимайте крышку и дайте 3 минуты настояться. Подавайте приготовленный омлет с топленым маслом, соусом или натертым сыром.

3. Фруктовый пирог

Используется для приготовления пудингов с ягодами или фруктами. Используйте следующий рецепт в качестве инструкции:

Ингредиенты	4 порции, блюдо 20 см	8 порций, блюдо 28 см
Маргарин	100 г (½ пачки)	200 г (1 пачка)
Сахар	75 г (¼ чашки)	150 г (½ чашки)
Яйца	1 шт.	2 шт.
Пшеничная мука	100 г (½ чашки)	200 г (1½ чашки)
Ванильный порошок	2 г (½ ч. л.)	4 г (½ ч. л.)
Разрыхлитель	3 г (½ ч. л.)	5 г (1 ч. л.)
Замороженные ягоды (вишня, малина, черника и т. д.)	150 г	300 г

1. Перемешайте маргарин, сахар и яйца в течение 5 минут при помощи миксера. Перемешайте муку, ванильную пудру и разрыхлитель. Насыпьте муку в первую смесь, чтобы получить липкое тесто.
2. Добавьте в тесто ягоды или положите их на дно посуды. Переложите тесто в посуду и разровняйте.
3. Поставьте посуду в печь и выберите «Фруктовый пирог». Подождите завершения программы. Прежде чем подавать, достаньте пудинг и посыпьте сахаром.

4. Овощи

Эта программа используется для приготовления свежих овощей, таких как: картофель, морковь, лук, свекла, капуста, цветная капуста, тыква, кабачок, грибы и т. д., а также их смеси. Овощи следует почистить, подготовить и порезать на одинаковые кусочки. Если овощи слегка подвяли или Вы хотите получить более мягкую консистенцию, добавьте от 2- 4 столовых ложек до ¼ чашки воды. Поместите на тарелку соответствующего размера или в жаропрочную кастрюлю, после чего накройте пищевой пленкой или соответствующей крышкой. Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте. При желании можно добавить масло, специи и т. д., но не добавляйте соль до завершения приготовления.

5. Картошка

Картофель следует почистить, подготовить и порезать на одинаковые кусочки. Добавьте в картофель от 1 до 3 столовых ложек воды. Если картофель слегка подвял или Вы хотите получить более мягкую консистенцию, добавьте от 2 - 4 столовых ложек до ¼ чашки воды. Поместите в посуду соответствующего размера и накройте пищевой пленкой или хорошо прилегающей крышкой.

По истечении половины времени приготовления перемешайте картофель. По завершении времени приготовления перемешайте картофель и дайте настояться под крышкой от 2 до 3 минут.

Автоматическое приготовление для NN-ST342W/M

6. Спагетти

Эта программа предназначена для приготовления макаронных изделий.

Положите макароны в жаропрочную посуду с высокими стенками, предназначенную для использования в микроволновой печи. Залейте кипящей водой, добавьте соль и растительное масло, после чего выберите программу и готовьте согласно рекомендациям, приведенным в таблице внизу:

Программа	Спагетти	Кипящая вода	Растительное масло	Соль
«Спагетти» – нажмите один раз	150 г	750 мл	1 ст. л.	По вкусу
«Спагетти» – нажмите два раза	250 г	1000 мл	2 ст. л.	По вкусу
«Спагетти» – нажмите 3 раза	375 г	1250 мл	3 ст. л.	По вкусу

(Вода должна покрывать макароны на 1 - 2 см.)

Не накрывайте посуду.

После звукового сигнала перемешайте.

После завершения приготовления вылейте воду, добавьте **масло** - по вкусу, перемешайте и оставьте настояться приблизительно 5 минут.

7. Суп

Эта программа предназначена для приготовления традиционных супов, таких как мясная солянка, щи, рассольник. Супы можно готовить на бульоне или воде. Бульон или вода должна быть комнатной температуры. Используйте следующую таблицу в качестве инструкции:

Ингредиенты	Солянка	Щи	Рассольник
4 порции (1,5 литра)			
Вяленое мясо (ветчина, сосиски)	200 г	—	—
Соленые огурцы	3 шт.	—	3 шт.
Лук	2 шт.	1 шт.	1 шт.
Паприка	1 шт.	—	—
Томатный соус	4 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Картофель	—	2-3 шт.	2-3 шт.
Капуста	—	200 г	—
Морковь	—	1 шт.	1 шт.
Растительное масло	—	2 ст. л.	2 ст. л.
Добавьте и нажмите «Суп».			
Бульон или вода	1000 мл	1000 мл	1000 мл
Оливки	8-10 шт.	—	—
Лимон	½ шт.	—	½ шт.
Петрушка, соль, перец	По вкусу		

Рекомендуется использовать овощи среднего размера.

Овощи следует почистить. Все ингредиенты следует порезать на одинаковые кусочки. Для приготовления 1,5 литра супа потребуется кастрюля емкостью 2,5 литра.

Положите все подготовленные ингредиенты из верхней части рецепта в кастрюлю, хорошо перемешайте, накройте пищевой пленкой и готовьте, используя меню автоматического приготовления «Овощи».

Затем добавьте остальные ингредиенты из нижней части рецепта, хорошо перемешайте

и готовьте, используя меню автоматического приготовления «Суп». После звукового сигнала хорошо перемешайте и продолжайте готовить до завершения программы. Прежде чем подавать на стол, оставьте настояться 10 минут в выключенной микроволновой печи. Подавайте со сметаной.

8. Рыба

Используется для приготовления целой рыбы или рыбного филе. Выберите рыбу, пригодную для приготовления в микроволновой печи, и положите одним слоем в неглубокую тарелку, чешуей вниз. Добавьте по вкусу **масло**, специи или лимонный сок.

Подверните друг на друга тонкие края филе, чтобы предотвратить пересушивание. Если Вы хотите приготовить целую фаршированную рыбу, возможно, понадобится увеличить время ее приготовления. Закройте глаза и хвост целой рыбы небольшими кусочками алюминиевой фольги, чтобы предотвратить пересушивание. Надежно накройте посуду пищевой пленкой или соответствующей крышкой. Дайте крупным кускам рыбы постоять от 3 до 5 минут после приготовления, прежде чем подавать. (толщина рыбы не должна превышать 3 см)

9. Курица

Используется для приготовления кусочков курицы, таких как крылышки, ножки, бедрышки, грудки и т. д. Перед приготовлением кусочки курицы следует полностью разморозить. Прежде чем готовить, промаринуйте кусочки курицы, добавьте от 1 до 5 столовых ложек растительного масла для дополнительного вкуса и цвета. Положите промаринованные кусочки курицы в жаропрочную посуду. Накройте пищевой пленкой или соответствующей крышкой.

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.

Пироги - ВНИМАНИЕ!

Помните, что даже если тесто холодное на ощупь, то начинка внутри может быть горячей. Старайтесь не перегреть 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!

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. 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.

Для разогрева 7 - 8 жидких унций молока, хранившегося в холодильнике, снимите крышку и соску. Подогревайте при высокой мощности 30 - 50 секунд.
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ

Для разогрева 3 жидких унций молока, хранившегося в холодильнике, снимите крышку и соску. Подогревайте при высокой мощности 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.

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 нагревом.

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.

Таймер для NN-ST342W/M

Эта функция используется как Кухонный таймер или для программирования Времени настаивания/Задержки запуска.

Использование в качестве Кухонного таймера:



- **Нажмите Таймер один раз.**
Дисплей остается пустым.
- **Установите требуемое время.**
Максимальное время составляет 99 минут 50 секунд.
- **Нажмите Старт.**
Начнется обратный отсчет времени на дисплее, при этом печь будет выключена.

Задание Времени настаивания:

Например: настаивания в течение 5 минут после приготовления в течение 3 минут при средней мощности.



- **Нажмите Микроволны 3 раза.**
Задайте требуемую программу приготовления. (См. инструкции на стр. 14.)
- **Нажмите 3 раза.**
Задайте требуемое время приготовления.
- **Нажмите Таймер один раз.**



- **Нажмите Старт.**
Начинается приготовление. После приготовления начнется отсчет времени настаивания, при этом печь будет выключена.
- **Нажмите 5 раза.**
Задайте требуемое время настаивания. (До 99 минут и 50 секунд.)

Задание Задержки запуска:

Например: приготовление начинается через 3 минуты со средней мощностью после 5 минут настаивания.



- **Нажмите Таймер один раз.**
- **Нажмите 5 раза.**
Задайте требуемое время задержки. (До 99 минут и 50 секунд.)
- **Нажмите Микроволны 3 раза.**
Задайте требуемую программу приготовления. (См. инструкции на стр. 14.)
- **Нажмите 3 раза.**
Задайте требуемое время приготовления.
- **Нажмите Старт.**
Начинается обратный отсчет времени задержки. После истечения времени задержки начинается приготовление.

Примечания:

1. Если открыть дверцу печи во время работы режима Кухонный таймер, Времени настаивания или Задержки запуска, обратный отсчет времени на дисплее продолжается.
2. Задержку запуска/Время настаивания нельзя запрограммировать до/после любой программы режима Автоматического приготовления или Ускоренной разморозки. Это сделано для того, чтобы не повышать температуру пищи перед началом размораживания или приготовления. Изменение начальной температуры может привести к неточным результатам и/или порче пищи.
3. При программировании Многоэтапного приготовления можно использовать Время настаивания/Задержку запуска. После завершения каждого этапа приготовления подается два звуковых сигнала, а после завершения всех этапов подается пять сигналов.

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 неисправность микроволновой печи.
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.	Восстановите в исходное положение автоматический прерыватель или замените предохранитель.
	Не в порядке сетевая розетка.	Для проверки включите в розетку другой прибор.
При включении печи слышен шум от 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-ST342W/M:

Проблема	Возможная причина	Устранение
Не начинается процесс приготовления.	Нажмите Старт, чтобы отменить предыдущую программу и ввести новую.	Нажмите Старт.
	Ранее уже была задана другая программа.	Нажмите Стоп/Сброс, чтобы отменить предыдущую программу и ввести новую.
	Программа введена некорректно.	Повторите программирование, воспользовавшись указаниями инструкции по эксплуатации.
	Случайно нажато Стоп/Сброс.	Заново запрограммируйте печь.
На дисплее отображается надпись «Child».	Выключите функцию блокировки, нажав Старт 3 раза.	Выключите функцию блокировки, нажав Стоп/Сброс 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 чистки нажмите Стоп/Сброс для очистки дисплея или убедитесь, что регулятор выбора времени/веса установлен в положении ноль.
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.

Характеристики

ИСТОЧНИК электропитания:	220 В~50 Гц
Потребляемая мощность:	1270 Вт
Мощность приготовления:	800 Вт (IEC-60705)
Внешние размеры (Ш x В x Г):	485 мм x 287 мм x 400 мм
Размеры Духовки (Ш x В x Г):	315 мм x 227 мм x 349 мм
Общий объем камеры:	25 л
Диаметр стеклянного поворотного стола:	288 мм
Рабочая частота:	2450 МГц
Вес без упаковки:	Приблизительно. 12,6 кг

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления. Информация относительно требований к напряжению, даты изготовления, страны и серийного номера находится на специальной наклейке на задней стороне микроволновой печи.

Дополнительная информация в соответствии с ТНПА Таможенного союза

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОЙ ИНФОРМАЦИИ!

Внимание ! Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды и подогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной ткани и подобных предметов может привести к риску повреждения, воспламенения или пожара.

Необходимо регулярно чистить печь и удалять все остатки пищи. Недостаточная чистота печи может привести к повреждению поверхности, что может сократить срок службы прибора и привести к возникновению опасной ситуации.

Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:

- кухни для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих обстановках;
- усадьбы;
- клиентами в гостиницах, отелях и другой обстановке, связанной с проживанием;
- в гостиницах с условиями проживания типа «кровать и завтрак».

Микроволновая печь предназначена для свободного размещения.

Прибор не должен размещаться в шкафу.

Печи изготовлены по ТУ ВУ 100085149.182 -2005.

КОМПЛЕКТНОСТЬ	КОЛ - ВО	ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ	УСЛОВИЯ		
			эксплуатации	от плюс 10 до плюс 35 °С	Относитель - ная влажность - до 106 кПа (от воздуха от 35 до 80 %
Печь	1 шт.	Объём камеры 25 л	хранения	от плюс 5 до плюс 40 °С	Атмосферное давление от 86 до 106 кПа (от рт.ст)
Руководство по эксплуатации	1 шт.				
Гарантийный талон	1 шт.	Масса брутто : 14,0 кг.	транспорт ировки	от минус:50 до плюс 50 °С	
Кольцо роликовое	1 шт.	Содержание драгоценных металлов:			
Стеклянное блюдо	1 шт.	серебро 0,3100 г.			
Индивидуальная тара	1 компл.				

После хранения печи при низких температурах или после транспортирования в зимних условиях включать ее можно не раньше, чем через 4 часа пребывания при комнатной температуре в распакованном виде.

Утилизацию печи производят в соответствии с законодательством и требованиями региональных органов власти.

< Предупреждение >

Следуйте нижеприведённым правилам, если иное не указано в других документах.

1. Устанавливайте прибор на твёрдой плоской поверхности, за исключением отсоединяемых или несъёмных частей.
2. Хранить в сухом, закрытом помещении.
3. Во время транспортировки не бросать, не подвергать излишней вибрации или ударам о другие предметы.
4. Утилизировать в соответствии с национальным и/или местным законодательством.

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.

Зміст

Важливі інструкції з безпеки.....	2
Схема пристрою.....	6
Панель керування.....	7
Загальні рекомендації.....	8
Посуд і контейнери.....	10
Готування мікрохвилями при використанні/Розморожування при використанні моделі NN-SM332W.....	12
Встановлення годинника/Функція блокування від дітей в моделі NN-ST342W/M...	13
Готування в мікрохвильовому режимі та розморожування в моделі NN-ST342W/M.....	14
Поетапне готування в моделі NN-ST342W/M.....	15
Швидке розморожування в моделі NN-ST342W/M.....	16
Корисні поради щодо розморожування.....	17
Автоматична програма приготування в моделі NN-ST342W/M.....	18
Корисні поради щодо готування та розігрівання.....	21
Таймер в моделі NN-ST342W/M.....	22
Перед тим як звертатись до сервісного центру.....	23
Догляд та технічне обслуговування мікрохвильової печі.....	24
Технічні характеристики.....	24

Важливі інструкції з безпеки

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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. Рідину та інші продукти не можна розігрівати у щільно запечатаних ємностях, тому що вони можуть вибухнути.
3. **ЯКЩО ПІЧ ПОТРЕБУЄ ОБСЛУГОВУВАННЯ**, зверніться до місцевого спеціаліста Panasonic (сервісний центр). 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.

ОБЕРЕЖНО

1. 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.
2. 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.
3. Для запобігання виникнення небезпечних ситуацій заміна пошкодженого кабелю живлення має виконуватися виробником, його авторизованим агентом з технічного обслуговування або спеціалізованим персоналом.

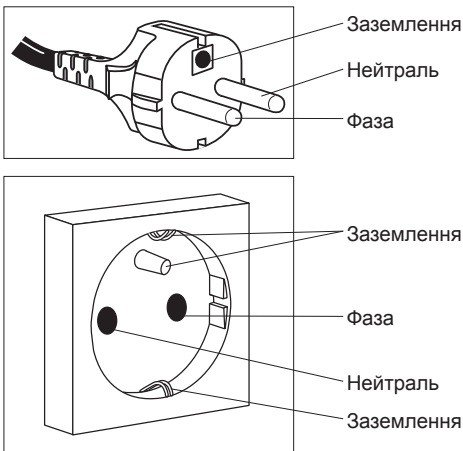
4. Даний пристрій заборонений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з браком досвіду, окрім як під наглядом або після інструктажу щодо використання даного пристрою, проведеного особами, відповідальними за їх безпеку.
5. Мікрохвильова піч призначена для нагрівання їжі та напоїв. Висушування їжі, газет чи одягу, а також нагрівання грілок, капців, губок, вологої тканини тощо може призвести до травмування, займання або пожежі.
6. Перед застосуванням переконайтеся, що посуд або ємність підходить для використання у мікрохвильовій печі.
7. Готування почнеться лише тоді, коли дверцята печі буде зачинено.
8. Коли піч не використовується, не слід застосовувати її для зберігання сторонніх предметів на випадок, якщо піч буде ввімкнена випадково.
9. Не можна вмикати прилад, КОЛИ У ПЕЧІ НЕМАЄ ПРОДУКТІВ.
10. При виникненні в печі диму чи вогню натисніть Стоп/Сброс або поверніть поворотний перемикач встановлення часу/ваги в нульову позицію і не відчиняйте дверцята, щоб полум'я згасло.
11. Заміну лампи печі має виконувати спеціаліст сервісної служби, який пройшов навчання у виробника. Не намагайтесь зняти зовнішній кожух печі.

Важливі інструкції з безпеки

Встановлення та підключення

Увага!

Цей виріб сконструйований для підключення до мережі змінного струму із захисним (третім) проводом заземлення (занулення), яка відповідає вимогам п.7.1 "Правил устроювання електроустановок". 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!



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:

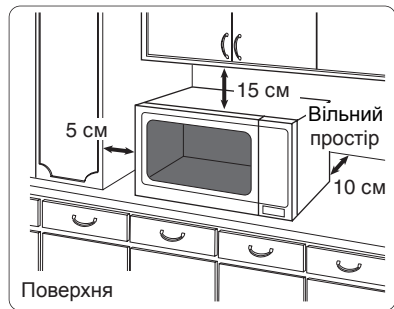
- на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
- на фермах;

- клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
- а також в міні-готелях.

1. Піч слід розташувати на пласкій 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 шнура або вимкнувши переривник.
3. Для нормальної роботи пристрою необхідно забезпечити достатню циркуляцію повітря.

Розташування на робочій поверхні:

- a. Навколо печі повинен залишатися вільний простір: 15 см над верхньою панеллю, 10 см позаду та з обох боків.
- b. Якщо піч одним з боків притиснута до стіни, верхня поверхня та інший бік мають бути вільні.



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 перекривайте вентиляційні отвори зверху та ззаду печі. Якщо вони закриті під час роботи, піч може перегрітися. На цей випадок піч захищена запобіжним пристроєм і продовжить роботу тільки після того, як охолоне.
10. Ця піч не призначена для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремого пристрою дистанційного керування.

Важливі інструкції з безпеки

Важливо.

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

Швидке готування.

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

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.

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 пересохнути або спалахнути під час тривалого готування.

Не радимо розігрівати їжу з низьким вмістом вологи, наприклад, попкорн.

Не радимо використовувати в печі такі предмети, як пакети для хліба або пляшки з гарячою водою.

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.

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.

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.

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. 21.

Важливі інструкції з безпеки

Варені яйця.

Не готуйте яйця у шкаралупі та яйця, що зварені на твердо, у мікрохвильовій печі. Через підвищення внутрішнього тиску вони можуть лопнути.

Продукти зі шкіркою.

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

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 дров'язки зав'язки для зав'язування мішечків для запікання, це може викликати іскріння.

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.

Рідина.

Розігрівання напоїв у Мікрохвильовому режимі може спричинити бурхливе кипіння вже після впливу хвиль, тому виймайте ємність із рідиною дуже обережно. Для запобігання можливості раптового скипання дотримуйтесь наступних правил:

- a) Не використовуйте прямі ємності з вузькими горлечками.
- b) Не допускайте перегріву рідини.
- c) Перемішайте рідину двічі : перед тим як помістити ємність із рідиною у піч та через половину часу, відведеного для готування.
- d) Після розігрівання залиште ємність у печі на деякий час, а потім перемішайте рідину та обережно вийміть ємність.

Смаження у фритюрі.

Не намагайтеся смажити їжу у фритюрі в мікрохвильовій печі.

Іскріння.

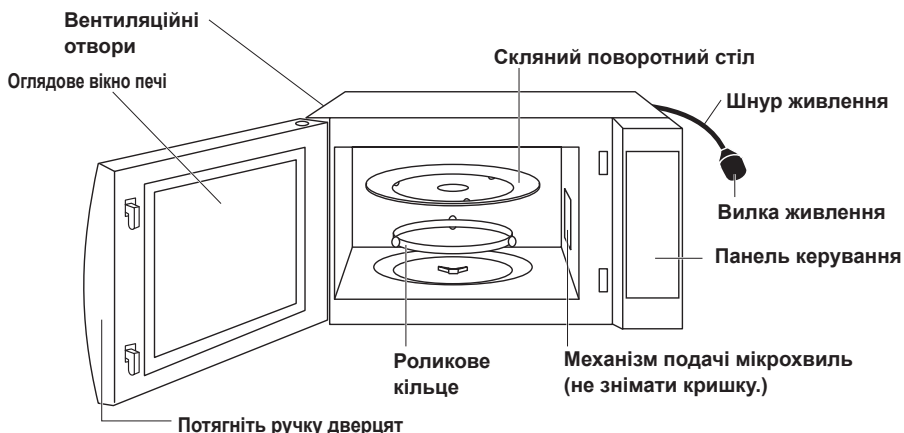
Іскріння може виникати випадково через використання металевого посуду, пошкодження решітки або використання невідповідної кількості їжі. Іскріння проявляється як спалахи блакитного світла в печі. При виникненні іскріння негайно вимкніть прилад. Залишена без нагляду піч може вийти з ладу, якщо іскріння продовжиться.

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.

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.

Схема пристрою



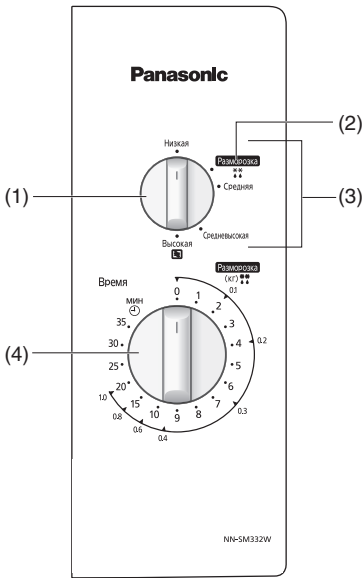
Етикетка із застереженням прикріплена на зовнішній поверхні.

Примітка: ілюстрація наведена в довідкових цілях.

1. Завжди дивіться в інструкції інформацію про правильне використання додаткового устаткування для різних програм.
2. Роликове кільце та дно печі слід регулярно чистити, щоб уникнути надмірного шуму.
3. Користуйтеся пічкою лише зі встановленим роликовим кільцем та скляним поворотним столом.
4. Користуйтеся лише скляним поворотним столом, призначеним для даної печі. Не використовуйте інші скляні поворотні столи замість цього.
5. Не готуйте безпосередньо на скляному поворотному столі.
Завжди кладіть їжу у посуд, призначений для мікрохвильових печей.
6. Якщо скляний поворотний стіл гарячий, дайте йому охолонути, перш ніж чистити або занурювати у воду.
7. Якщо їжа або посуд на скляному поворотному столі торкається стінок печі, це може спричинити зупинку стола. Після цього він автоматично почне обертатися у протилежному напрямку. Це цілком нормально. Відкрийте дверцята печі, змініть положення їжі та повторно увімкніть приготування.
8. Шкляний поворотний стіл може обертатися в будь-якому напрямку. Максимальна вага, яку можна покласти на поворотний стіл, становить 3 кг (6 фунтів 10 унцій) (загальна вага їжі та посуду).
9. Під час приготування скляний поворотний стіл може вібрувати. На якості готування це не позначиться.

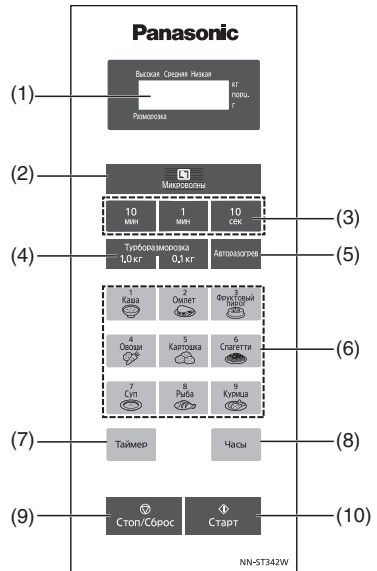
Панель керування

NN-SM332W



- (1) Поворотний перемикач встановлення режиму готування
- (2) Потужність розморожування
- (3) Потужність мікрохвильового режиму
- (4) Поворотний перемикач встановлення часу/ваги

NN-ST342W/M



- (1) Дисплей
- (2) Кнопка встановлення рівню потужності мікрохвильового режиму
- (3) Кнопка встановлення Часу
- (4) Кнопка функції швидкого розморожування
- (5) Кнопка автоматичного розігріву
- (6) Кнопка автоматичної програми приготування
- (7) Кнопка таймера
- (8) Кнопка годинника
- (9) Кнопка зупинки/скидання програми Стоп/Сброс

Звуковий сигнал (NN-ST342W/M):

При правильному натисканні кнопки лунає звуковий сигнал. Відсутність звукового сигналу при натисканні кнопки означає, що прилад не прийняв або не може прийняти команду. Між етапами програми піч видає подвійний звуковий сигнал. По завершенню будь-якої програми 5 разів пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться "End".

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

Перед готуванням:
Одне натискання стирає вказівки.

Під час готування:

Одне натискання тимчасово призупиняє процес приготування. Ще одне натискання відмінняє всі введені команди, при цьому на дисплеї з'являється двокрапка або поточний час.

- (10) **Кнопка ввімкнення Старт**
Одне натискання починає роботу печі. Якщо під час роботи печі були відчинені дверцята або натиснуто Стоп/Сброс, для повторного пуску печі потрібно знову натиснути Старт.

Примітки:

Якщо після встановлення програми приготування не виконується жодних дій, через 6 хвилин піч автоматично відмінить програму. На дисплеї знов з'явиться час або двокрапка.

Загальні Рекомендації

ЧАС ВИТРИМКИ

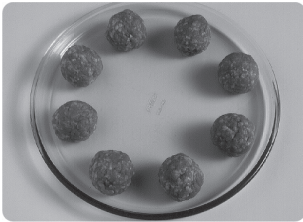
Щільна їжа, наприклад м'ясо, картопля та випічка потребують часу витримки (усередині/назовні печі) після готування, для того щоб дозволити теплу рівномірно розподілитися всередині страви. М'ясо, загорнуте в спеціальний папір або картопля зі шкіркою у фользі потребують часу витримки. М'ясо необхідно витримати протягом приблизно 10-15 хвилин, картоплю - 5 хвилин. Порційні страви, овочі, риба і т.п. необхідно витримати протягом 2-5 хвилин. Якщо після витримки їжа недостатньо 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. Перед готуванням цих продуктів необхідно їх проколювати або знімати з них шматочок оболонки для виходу надлишків пари. Такі продукти, як яйця, картоплю, яблука, сосиски перед готуванням слід почистити або проколоти, щоб надати вихід парі. НЕ МОЖНА ВАРИТИ ЯЙЦЯ У ШКАРЛУПІ.

НАКРИВАННЯ



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

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

Навіть форми впливають на процес готування. Продукти правильної форми готуються рівномірніше. Страви готуються швидше у круглих ємностях ніж у прямокутних.



ПОЧАТКОВА ТЕМПЕРАТУРА

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

РІДИНИ І НАПОЇ

Всі рідини необхідно **ПЕРЕМІШУВАТИ ПЕРЕД, ПІД ЧАС ТА ПІСЛЯ** нагрівання. Обов'язково перемішайте воду, як до, так і у процесі розігрівання, щоб вона не вихлюпувалася. Не нагрівайте рідини, що вже попередньо кип'ятилися. **УНИКАЙТЕ ПЕРЕГРІВАННЯ.**



ПЕРЕВЕРТАННЯ ТА ПЕРЕМІШУВАННЯ

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

РОЗТАШУВАННЯ

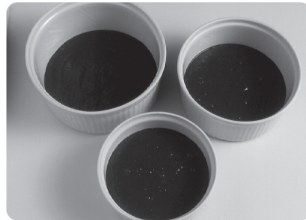
Окремі шматки продуктів, наприклад, шматки курки слід розташовувати на блюді так, щоб товстіші частини були зовні.

ПЕРЕВІРКА ГОТОВНОСТІ ЇЖИ



Звичайно, після рекомендованого часу готування, навіть якщо використовувалася **АВТОМАТИЧНА ПРОГРАМА**, слід перевірити чи готова страва (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 кришталевий посуд, він може тріснути або деформуватись.

ГОНЧАРНІ ВИРОБИ

Використовуйте лише повністю глазуровані гончарні вироби.
Не використовуйте частково глазурований або неглазурований посуд, оскільки він може поглинати вологу, яка необхідна для поглинання енергії мікрохвиль, також такий посуд може перегріватися та робити процес готування довшим.



КЕРАМІЧНИЙ ПОСУД



Глазуровані китайські тарілки, блюдця, миски, кухлі та чашки можна використовувати, якщо вони термостійкі.
Порцеляновий та керамічний посуд також підходить. Китайську 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. Користуйтеся контейнерами Tupperware®, лише якщо вони призначені для використання в мікрохвильових печах. 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.



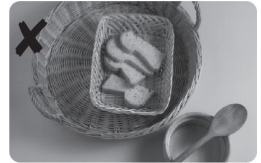
ПАПІР

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 ВИКРИСТОВУЙТЕ 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 РОЗІГРІВАННЯ.



ПОСУД З ЛОЗИ ТА ДЕРЕВИНИ

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



ПЛАСТИКОВА ПЛІВКА

Використовуючи пластикову плівку для накривання, розігрівання або готування їжі, зверніть увагу, щоб не було прямого контакту плівки з їжею.



АЛЮМІНІЄВА ФОЛЬГА

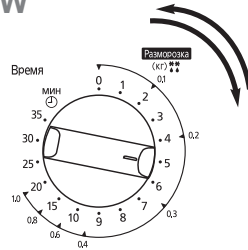
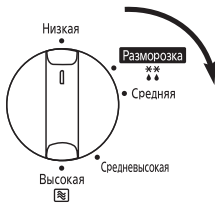
Невелику кількість алюмінієвої фольги можна використати для накривання країв м'яса під час розморожування. Оскільки мікрохвилі не проходять крізь фольгу, її можна використовувати для запобігання надмірного переварювання або розморожування окремих частин продуктів. Фольга не повинна торкатися внутрішніх поверхонь печі, оскільки це може викликати іскріння і призвести до виходу її з ладу.



ПАКЕТИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ

Пакети можуть знадобитись для запікання м'яса (лопатки або гомілки). Паке́т необхідно проколоти з одного боку, покласти усередину м'ясо, та запікати на зазначеній/обраній потужності протягом певного часу. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ МЕТАЛЕВІ ЗАЩІПИ.**

Готування мікрохвилями при використанні моделі NN-SM332W



- 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 5 хвилини, а потім відрегулюйте до потрібного часу.

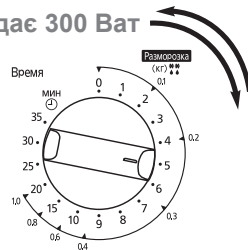
Рівень потужності	Вт	Приклад використання
ВИСОКА	800 Вт	Кип'ятіння води. Приготування свіжих фруктів, овочів, рису, макаронних виробів, локшини та десертів.
СЕРЕДНЬО-ВИСОКИЙ	680 Вт	Приготування риби, птиці, м'яса та пирогів. Нагрівання молока.
СЕРЕДНЯ	400 Вт	Тушкування м'яса, приготування запіканок та м'ясних пирогів. Розтоплення шоколаду. Приготування яєць та страв з сиром.
РОЗМОРОЖУВАННЯ	300 Вт	Розтоплення продуктів. (Детальніше див. внизу цієї сторінки.)
НИЗЬКА	230 Вт	Підтримання їжі теплою. Повільне готування.

Примітки:

1. Якщо ви бажаєте перевірити їжу під час готування, просто відчиніть дверцята. Процес готування автоматично зупиниться. Для продовження процесу готування зачиніть дверцята.
2. Щоб зупинити готування, поверніть поворотний перемикач встановлення часу/ваги в нульову позицію. Час приготування можна змінити 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/ваги знаходився в нульовій позиції.
4. Під час користування піччю скляний поворотний стіл повинен бути правильно встановлений.

Розморозування при використанні моделі NN-SM332W

*** Потужність розморозування складає 300 Вт



- Оберіть рівень розморозування за допомогою поворотного перемикача встановлення рівня потужності.

- Встановіть час розморозування або вагу їжі. Якщо дверцята вже зачинені, відлік часу приготування почнеться одразу. Щоб задати короткий відрізок часу готування, спочатку встановіть поворотний перемикач на 5 хвилин, а потім відкорируйте до потрібного часу. Щоб задати вагу, меншу за 0,2 кг, спочатку встановіть поворотний перемикач на значення, більше за 0,2 кг, а потім відкорируйте вагу.

Примітки:

Після завершення приблизно половини циклу розморозування перегорніть продукт, витягніть розморозену частину/продукт або прикрийте тонкі частини/кістки фольгою.

Встановлення годинника в моделі NN-ST342W/M

напр. 11:25



- **Натисніть Часы один раз.**
Символ двокрапки почне блимати.
- **Натисніть клавіші встановлення часу.**
введіть час дня натисканням відповідних клавіш.
Час відобразиться на дисплеї.
- **Натисніть Часы .**
Символ двокрапки перестане блимати. Час дня введений.

Примітки:

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.
4. Під час блимання двокрапки піч не працює.

Функція блокування від дітей в моделі NN-ST342W/M

Ця функція дозволить Вам не пропустити, щоб піччю користувалися маленькі діти. У цьому режимі можна лише відчиняти дверцята.

Режим блокування від дітей може бути встановлений, коли відображується позначка двокрапки.

Встановити:



Скасувати:



- **Натисніть Старт тричі (впродовж 10 сек.).**
Поточний час зникне. Встановлений час не буде скасовано. На дисплеї відобразиться "Child".
- **Натисніть Стоп/Сброс тричі (впродовж 10 сек.).**
Встановлений час відобразиться на дисплеї.

Готування в мікрохвильовому режимі та розморожування в моделі NN-ST342W/M

Під час користування піччю скляний поворотний стіл повинен бути правильно встановлений.



- Натисніть Мікрохвилни .**
 Виберіть бажаний рівень потужності.
 На дисплеї з'явиться символ мікрохвильового режиму.
- Оберіть час готування натисканням відповідних клавш.**
 Ваша піч може бути запрограмована на цикл до 99 хвилин 50 секунд в режимах середньо-високої, середньої і низької потужності та розморожування. Високий рівень потужності можна встановити лише на 30 хвилин.
- Натисніть Старт .**
 Час готування з'явиться на дисплеї та почнеться зворотний відлік часу.

Натиснути	Рівень потужності	Вт	Приклад використання
один раз	ВИСОКА	800 Вт	Кип'ятіння води. Приготування свіжих фруктів, овочів, рису, макаронних виробів, локшини та десертів.
двічі	СЕРЕДНЬО-ВИСОКИЙ	560 Вт	Приготування птиці, м'яса, пирогів, десертів тощо. Нагрівання молока.
тричі	СЕРЕДНЯ	440 Вт	Тушування м'яса, приготування запіканок та м'ясних пирогів. Розтоплювання шоколаду. Приготування яєць та страв з сиром. Приготування риби.
4 рази	РОЗМОРОЖУВАННЯ	240 Вт	Розтоплювання продуктів.
5 разів	НИЗЬКА	80 Вт	Підтримання їжі теплою. Повільне готування.

Примітки:

- Для програмування 2- або 3-етапного циклу приготування повторіть кроки 2 та 3, після чого натисніть Старт.
- При встановленні на першому кроці високого рівня потужності 2-й крок можна пропустити.
- Після завершення приблизно половини циклу розморожування перегорніть продукт, витягніть розморожену частину/продукт або прикрийте тонкі частини/кістки фольгою.

Поетапне готування в моделі NN-ST342W/M

Ця функція дозволяє програмувати безперервні 2- та 3-етапні цикли готування з різною потужністю на кожній стадії.

Наприклад: Послідовно встановіть **ВИСОКИЙ** рівень потужності на 2 хвилини, **СЕРЕДНІЙ** рівень потужності на 3 хвилини та **НИЗЬКИЙ** рівень потужності на 2 хвилини.



Примітки:

1. Під час роботи пролунає по два звукових сигнали після кожного етапу і п'ять – після завершення циклу.
2. Функції **АВТОМАТИЧНОЇ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ** та **ШВИДКОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ** не доступні під час **ПОЕТАПНОГО ГОТУВАННЯ**.

Швидке розморожування в моделі NN-ST342W/M

ШВИДКЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ можна використовувати для розморожування кількох шматків м'яса, птиці або риби згідно їх ваги. Просто запрограмуйте вагу. Піч визначить час розморожування та рівні потужності.

Наприклад, розморожування 1,5 кг м'яса.



один раз 5 разів



- **Встановіть вагу продукту за допомогою Турборозморозка.**
Мінімальна рекомендована вага становить 0,2 кг.

- **Натисніть Старт .**
На дисплеї з'явиться час розморожування, почнеться відлік часу.

Продукт	Максимальна вага
Мелене м'ясо, шматки курки, м'яса	2 кг
Яловичина, баранина, свинина, ціле курча	2 кг
Ціла риба, гребінці, креветки, рибне філе	1 кг

Примітки:

1. **М'ЯСО НА КІСТЦІ**, як, наприклад, яловичі ребра чи свиняча корейка, містить менше м'язової тканини, ніж м'ясо без кістки такої ж ваги. Таким чином, для м'яса на кістці вагою більше 2 кг встановіть вагу на 0,5 кг менше. Для м'яса на кістці вагою менше 2 кг встановіть вагу на 0,2 кг менше.
2. Приблизно на половині циклу готування, коли пролунає звуковий сигнал, перегорніть продукт, витягніть розморожену частину/продукт або прикрийте тонкі частини/кістки фольгою.

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 блюді 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).



Розподіліть їжу в один шар.



Відокремте або подрібніть продукти.



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

Автоматична програма приготування в моделі NN-ST342W/M

Ці меню розроблені для найкращого використання печі. Вони прості і зрозумілі, їх можуть застосовувати навіть недосвідчені користувачі при дотриманні інструкцій.



• Натисніть Старт .

• Оберіть бажану програму.

Натискайте клавішу бажаної категорії продуктів до появи бажаної ваги на дисплеї.

Автоматичний розігрів:

Клавіша	1 натискання	2 натискання	3 натискання	4 натискання
Автоматичний розігрів	200 г	400 г	600 г	800 г

Автоматична програма приготування:

Номер меню	Клавіші	1 натискання	2 натискання	3 натискання	4 натискання
1	Каша	2 порції	4 порції	—	—
2	Яєчня	1 порція	2 порції	3 порції	4 порції
3	Фруктовый пирог	4 порції	8 порцій	—	—
4	Овочі	120 г	180 г	250 г	370 г
5	Картопля	200 г	400 г	600 г	—
6	Fresh Спагеті	150 г	250 г	375 г	—
7	Суп	2 порції	4 порції	6 порцій	—
8	Риба	100 г	200 г	300 г	400 г
9	Курча	200 г	400 г	600 г	800 г

Автоматична програма приготування в моделі NN-ST342W/M

Автоматичний розігрів

Готова їжа розігрівається автоматично при встановленні кількості порцій. Рівень потужності або час розігрівання встановлювати не потрібно. Їжа має бути охолодженою або кімнатної температури.

Використовуйте посуд відповідного розміру, накривайте його пластиковою кришкою для мікрохвильової печі або пластиковою плівкою.

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

1. Каша

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

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

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

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

2. Яєчня

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

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

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

3. Фруктовий пиріг

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

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

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

4. Овочі

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

5. Картопля

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

Автоматична програма приготування в моделі NN-ST342W/M

6. Спагеті

Ця програма призначена для приготування макаронних виробів.

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

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

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

Не накривайте блюдо.

Після звукового сигналу перемішайте.

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

7. Суп

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

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

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

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

8. Риба

Підходить для готування цілої риби та рибного філе. Виберіть рибу, яка підходить для приготування в печі, і викладіть її одним шаром шкірою донизу на плоску тарілку. Додайте масло, спеції, трави чи лимонний сік за смаком. Викладайте таким чином, щоб тонкі ділянки перекривалися для запобігання переварюванню.

При обробці цілої риби приправами час готування, можливо, доведеться збільшити. Прикрийте області очей та хвосту цілої риби шматочками алюмінієвої фольги для запобігання переварюванню. Щільно накрийте блюдо пластиковою плівкою або кришкою. При приготуванні великих порцій риби дайте їм постояти 3 - 5 хвилин після готування перед подачею на стіл. (товщина риби не повинна перевищувати 3 см)

9. Курча

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

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 блюдах або тарілках.

Не накривайте сухі продукти, такі як хліб, пироги, ковбаса тощо.

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

ПИРИЖКИ 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!

Різдвяні пудинги та інші продукти з високим вмістом жирів, цукру, яєць, джему або фаршу не варто перегрівати. Також такі страви не варто залишати без нагляду, тому що при перегріванні вони можуть спалахнути. 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.

Зі склянки молока об'ємом 7 - 8 унцій з холодильника зніміть кришечку та соску. Нагрівайте при ВИСОКІЙ потужності впродовж 30 - 50 секунд. ПЕРЕВІРТЕ. УВАГА!

Зі склянки молока об'ємом 3 унції з холодильника зніміть кришечку та соску. Нагрівайте при ВИСОКІЙ потужності впродовж 15 - 20 секунд. ПЕРЕВІРТЕ. УВАГА!

Рідина у верхній частині пляшки буде значно гарячішаю, 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.

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 після першої половини часу, відведеного для розігрівання та по завершенню процесу.

Таймер

в моделі NN-ST342W/M

Ця функція працює, як КУХОННИЙ ТАЙМЕР, або дозволяє запрограмувати ЧАС ПРОСТОЮ/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ.

Для використання в якості КУХОННОГО ТАЙМЕРА:



- **Натисніть Таймер один раз.**
На дисплеї нічого не відображається.
- **Установіть необхідний час**
Максимальний час - 99 хвилин 50 секунд.
- **Натисніть Старт .**
На дисплеї починається зворотний відлік часу без вмикання печі.

Щоб встановити ЧАС ПРОСТОЮ:

Наприклад, настоювання впродовж 5 хвилин після приготування на СЕРЕДНІЙ потужності впродовж 3 хвилин



- **Натисніть Микроволны тричі.**
Виберіть бажану програму готування. (Інструкції див. на стор. 14.)
 - **Натисніть тричі.**
Встановіть бажаний час готування.
 - **Натисніть Таймер один раз.**
-
- **Натисніть Старт .**
Почнеться приготування. Після приготування буде відраховано час простою без вмикання печі.
 - **Натисніть 5 разів.**
Встановіть бажаний період простою. (До 99 хвилин 50 секунд.)

Щоб встановити ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ:

Наприклад, розпочати готування на СЕРЕДНІЙ потужності впродовж 3 хвилин після настоювання впродовж 5 хвилин



- **Натисніть Таймер один раз.**
- **Натисніть 5 разів.**
Встановіть бажаний період затримки. (До 99 хвилин 50 секунд.)
- **Натисніть Микроволны тричі.**
Виберіть бажану програму готування. (Інструкції див. на стор. 14.)
- **Натисніть тричі.**
Встановіть бажаний час готування.
- **Натисніть Старт .**
Почнеться відлік часу відкладеного startу. Після закінчення цього часу почнеться готування.

Примітки:

1. Якщо в режимі КУХОННОГО ТАЙМЕРА, ЧАСУ ПРОСТОЮ чи ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ відкрити дверцята, відлік часу на дисплеї не зупиниться.
2. Не можна запрограмувати ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ/ЧАС ПРОСТОЮ перед/після будь-якої АВТОМАТИЧНОЇ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ та ШВИДКОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ. Це зроблено для запобігання передчасному підвищенню температури продуктів до початку розморожування або готування. Зміна температури може призвести до невірних результатів та/або псування їжі.
3. До програми ПОЕТАПНОГО ГОТУВАННЯ можливо включати ЧАС ПРОСТОЮ/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ. Під час роботи пролунає по два звукових сигнали після кожного етапу і п'ять – після завершення циклу.

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, пилососи, 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 нагрітого повітря відводиться з печі циркуляцією повітря в порожнині 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 ненадійно підключена до розетки живлення.	Вимкніть вилку з розетки, зачекайте 10 секунд та увімкніть знову.
	Переривник або плавкий запобіжник вимкнено або він перегорів.	Будь ласка, зверніться до авторизованого сервісного центру.
	Несправна розетка.	Підключіть інший пристрій до цієї розетки, щоб перевірити чи вона є справною.
Під час вмикання печі від скляного поворотного стола лунають звуки.	Роликів кільце та дно камери печі забруднені.	Необхідно почистити піч згідно інструкцій щодо догляду за мікрохвильовою пічкою (див. наступну сторінку).
Процес готування не починається.	Дверцята не повністю закрито.	Закрийте щільно дверцята.

Модель NN-ST342W/M:

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ
Процес готування не починається.	Після програмування не натиснуто Старт.	Натисніть Старт .
	Вже введено іншу програму.	Натисніть Стоп/Сброс для того, щоб відмінити програму, яку було введено раніше, та введіть нову програму.
	Програма була введена невірно.	Повторіть програмування згідно з інструкцією з експлуатації.
	Випадково натиснуто Стоп/Сброс.	Запрограмуйте піч знову.
На дисплеї з'явиться слово "Child".	ТПпри натисканні Старт тричі увімкнулась функція БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ.	Щоб вимкнути БЛОКУВАННЯ, натисніть Стоп/Сброс тричі.

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. Підтримуйте чистоту внутрішніх поверхонь печі. Бризки рідин та плями від їжі на стінках протріть вологою серветкою. Допускається застосування м'яких миючих засобів, якщо піч забруднилася надто сильно. Не рекомендується застосовувати агресивні та абразивні засоби.
4. Зовнішню поверхню мікрохвильової печі чистять за допомогою вологої серветки. Для запобігання пошкодженню внутрішніх елементів управління вода не повинна проникати крізь вентиляційні отвори.
5. Не допускайте потрапляння вологи 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 протирання натисніть Стоп/Сброс, щоб очистити дисплей, і переконайтеся, що ПОВОРОТНИЙ ПЕРЕМИКАЧ ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ/ВАГИ знаходиться в нульовій позиції.
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. Періодично виймайте скляний поворотний стіл для чищення. Промийте поворотний стіл у теплій мильній воді або в посудомийній машині.
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 ні в якій мірі не зашкоджує нижній поверхні або колесу роликів кільця. Переконайтеся, 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 (продатності) виробу та стати причиною небезпеки.

Технічні характеристики

Джерело живлення:	220 В~50 Гц
Споживання потужності:	5,9 А, 1270 Вт
Потужність приготування:	800 Вт (IEC-60705)
Зовнішні габарити (ширина-висота-глибина)	485 мм × 287 мм × 400 мм
Внутрішні габарити (ширина-висота-глибина)	315 мм × 227 мм × 349 мм
Загальний обсяг порожнини:	25 л
Діаметр скляного поворотного стола:	288 мм
Робоча частота:	2450 МГц
Маса Нетто:	Приблизно 12,6 кг

Специфікації можуть змінюватись без попереднього повідомлення.

Вимоги щодо напруження, дати та країну випуску, серійний номер дивитися на таблиці паспортних даних мікрохвильової печі.

Мазмұны

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар.....	2
Пештің бөліктері.....	6
Басқару тақтасы.....	7
Жалпы нұсқаулар.....	8
Пайдаланатын ыдыстар.....	10
NN-SM332W үшін қысқа толқындармен әзірлеу/еріту.....	12
NN-ST342W/M үшін сағатты орнату/бала қауіпсіздігі құлпы.....	13
NN-ST342W/M үшін қысқа толқындармен әзірлеу және еріту.....	14
NN-ST342W/M үшін көп кезеңді әзірлеу.....	15
NN-ST342W/M үшін турбо еріту.....	16
Еріту туралы нұсқаулар.....	17
NN-ST342W/M үшін автоматты түрде әзірлеу.....	18
Әзірлеу және қайта қыздыру туралы нұсқаулар.....	21
NN-ST342W/M үшін таймер.....	22
Қызмет көрсетуді сұрау алдында.....	23
Қысқа толқынды пешті күту.....	24
Техникалық сипаттамалар.....	24

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

ЕСКЕРТУ

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. Сұйықтықтарды және басқа тамақтарды герметикалық ыдыстарда қыздырмау керек, өйткені олар жарылуы мүмкін.
3. 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.

САҚ БОЛЫҢЫЗ

1. Есікті, басқару тақтасының корпусын, қауіпсіздік өзара қаулау 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.
2. 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.
3. Егер желілік сым зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе сол сияқты білікті тұлға ауыстыруы керек.
4. 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.

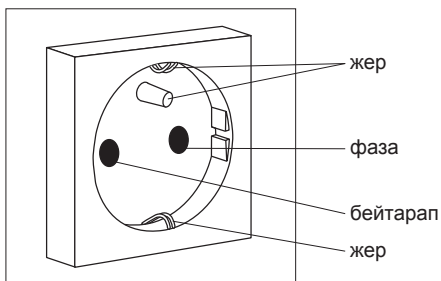
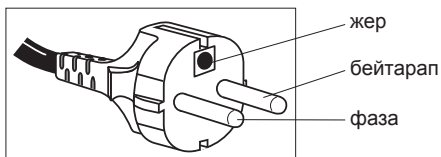
5. Қысқа толқынды пеш тамақты және сусындарды қыздыруға арналған. Тамақты, газетті немесе киімдерді кептіру және жылыту жастықшаларын, шәркейлерді, губкаларды, дымқыл шүберекті және сол сияқтыларды қыздыру зиянды алу, тұтану немесе өрт қаупіне әкелуі мүмкін.
6. Пайдалану алдында аспаптар/ыдыстар микротолқынды пештерге жарайтынын тексеріңіз.
7. Пеш есік жабық кезде ғана жұмыс істейді.
8. Пеш пайдаланылмаған кезде кездейсоқ қосылатын болса, пештің ішінде пеш қосалқы құралдарынан басқа ешбір заттарды сақтамаңыз.
9. Бұл құрылғыны ПЕШ ІШІНДЕ ТАМАҚ БОЛМАСА пайдаланбау керек. Бұлай пайдалану құрылғыны зақымдауы мүмкін.
10. Егер пеште түтін немесе өрт орын алса, Стоп/Сброс белгішесін басыңыз немесе уақытты/салмақты таңдау дискінінөл күйіне бұрыңыз және жалыны басу үшін есікті жабық қалдырыңыз.
Қуат сымын ажыратыңыз немесе сақтандырыштар немесе тізбекті үзу тақтасында өшіріңіз.
11. Пеш шамын өндіруші оқытқан қызмет көрсету технигі ауыстыруы керек. Пештің сыртқы корпусын алуға тырыспаңыз.

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

Орнату және қосу

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.



Жерге қосу туралы нұсқаулар

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

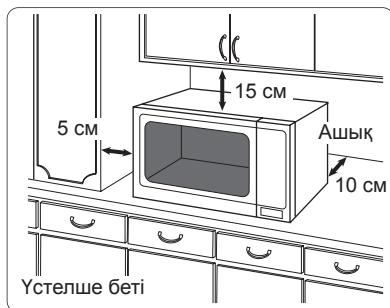
Бұл құрылғы үйде немесе мыналар сияқты ұқсас қолданыстарда пайдалануға арналған:

- дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлердің асүй аумақтары;
- ферма үйлері;
- қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа тұрғын орталардағы клиенттер;
- тесек 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 жоғарғы жағынан 15 см, артында және екі бүйірінде 10 см бос орын қалдырыңыз.
- 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 үстіндегі және артындағы ауа саңылауларын жаппаңыз. Егер жұмыс кезінде бұл саңылаулар жабық болса, пеш қызып кетуі мүмкін. Бұл жағдайда пеш қауіпсіздік құрылғысымен қорғалады және жұмысты тек салқындаудан кейін жалғастырады.
10. Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

Маңызды.

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

Қысқа әзірлеу уақыты.

Микротолқындармен әзірлеу уақыттары басқа әзірлеу әдістерінен әлдеқайда қысқарақ болғандықтан, алдымен тамақты тексерусіз ұсынылған әзірлеу уақыттарынан асырмау 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.

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.

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.

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.

Тұру уақыты.

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

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.

Нәресте бөтелкелері және тамақ банкалары.

Сәбилердің бөтелкелерін жылытқанда әрқашан жоғарғы жағын және еміздікті алыңыз. Бөтелкенің жоғарғы жағындағы сұйықтық төменгі жағынан әлдеқайда ыстық болады және температураны тексеру алдында оны мұқият шайқау керек. Күйіктерді болдырмау үшін мұны тұтыну алдында орындау керек. 21-бетті қараңыз.

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

Қайнатылған жұмыртқалар.

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

Қабығы бар тамақтар.

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

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.

Сұйықтықтар.

Сусындарды микротолқындармен қыздыру кешіктірілген жарылатын қайнауға өкелуі мүмкін, сондықтан ыдысты ұстағанда абайлау керек. Мұны болдырмау үшін төмендегі қадамдарды орындау керек:

- a) Енсіз мойындары бар тұзу жақты ыдыстарды пайдаланбаңыз.
- b) Артық қыздырмаңыз.
- c) Ыдысты пешке қоймай тұрып сұйықтықты араластырыңыз және қыздыру уақытының жартысында қайтадан араластырыңыз.
- d) Қыздырудан кейін пеште қысқа уақытқа қалдырыңыз, ыдысты алу алдында қайтадан мұқият араластырыңыз.

Терең маймен қуыру.

Пеште терең маймен қуыруға тырыспаңыз.

Доға.

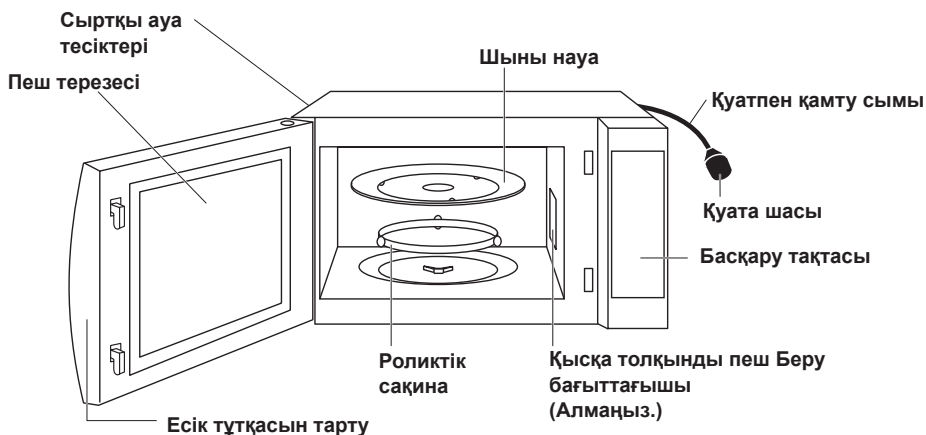
Металл ыдыс пайдаланылса, сымдардан жасалған сөре зақымдалса доға кездейсоқ орын алуы мүмкін. Доға — қысқа толқынды пеште көрінетін көк жарықтың жарқылдары. Егер бұл орын алса, құрылғыны бірден тоқтатыңыз. Егер пеш қараусыз қалдырылса және бұл жалғасса, бұл құрылғыны зақымдауы мүмкін.

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. Микротолқындармен әзірлеу кезінде кәдімгі ет термометрін пеште қалдырмаңыз.

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.

Пештің бөліктері



Есікті ашу үшін тартыңыз. Өзірлеу кезінде есікті ашу өзірлеу процесін бағдарламаны болдырмаусыз тоқтатады. NN-SM332W үшін өзірлеу есік жабылғанда жалғасады. NN-ST342W/M үшін өзірлеу есік жабылғаннан және Старт белгішесі басылғаннан кейін жалғасады. Өзірлеу бағдарламасының кез келген уақытында есікті ашу айтарлықтай қауіпсіз және қысқа толқындардың есер ету қаупі бар.

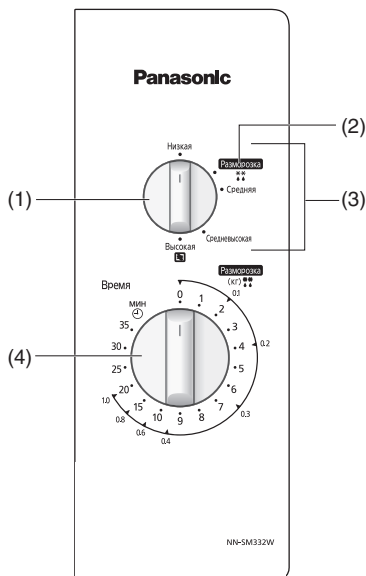
Сақтық жапсырма сыртында жапсырылады.

Ескертпе: сурет тек анықтама ретінде берілген.

1. Барлық бағдарламаларды пайдалану үшін дұрыс қосалқы құралдарды әрқашан нұсқаулардан қараңыз.
2. Артық шуды болдырмау үшін роликтік сақинаны және пеш еденін жиі тазалау керек.
3. Әрқашан пешті роликтік сақина және шыны науа орнында болғанда пайдаланыңыз.
4. Тек осы пешке арналған шыны науаны пайдаланыңыз. Ешбір басқа шыны науамен ауыстырмаңыз.
5. Тікелей шыны науада өзірлемеңіз. Әрқашан тамақты микротолқындарға төзімді төрелкеге салыңыз.
6. Егер шыны науа ыстық болса, тазалау немесе суға салу алдында оны салқындатыңыз.
7. Егер шыны науадағы тамақ немесе құралдар пеш қабырғаларына тисе, бұл науаның қозғалуының тоқтауына әкеледі. Содан кейін ол қарама-қарсы бағытта автоматты түрде айналады. Бұл қалыпты.
8. Шыны науа кез келген бағытта айнала алады. Науаға қоюға болатын ең үлкен салмақ — 3 кг (6 фунт 10 унция) (бұл тамақтың және табақтың жалпы салмағын қамтиды).
9. Өзірлеу кезінде шыны науа дірілдеуі мүмкін. Бұл өзірлеу өнімділігіне есер етпейді.

Басқару тақтасы

NN-SM332W



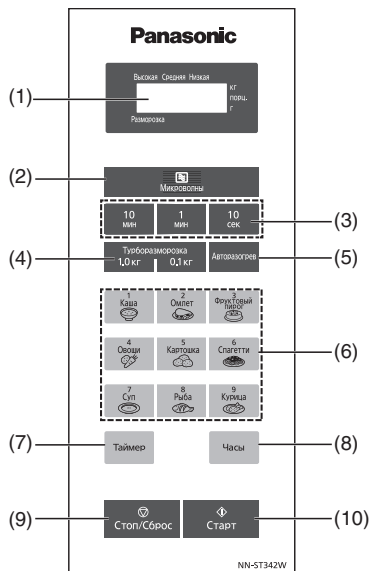
- (1) Өзірлеу режимін таңдау дискі
- (2) Еріту қуаты
- (3) Қысқа толқындардың қуаты
- (4) Уақытты/салмақты таңдау дискі

Дыбыстық сигналдың дыбысы NN-ST342W/M):

Тақта дұрыс басылса, дыбыс сигнал естіледі. Тақта дұрыс басылса, дыбыстық тақта естіледі. Егер тақта басылса және дыбыстық сигнал естілмесе, құрылғы нұсқауды қабылдамады немесе қабылдай алмады. Бағдарламаланған кезеңдер арасында пеш екі рет дыбыстық сигнал шығарады. Кез келген толық бағдарламаның соңында пеш 5 рет дыбыстық сигнал шығарады және дисплейде «End» жазбасы көрсетіледі.

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

NN-ST342W/M



- (1) Дисплей терезесі
Пеш бірінші рет розеткаға қосылғанда дисплей терезесінде «88:88» көрсетіледі.
- (2) Қысқа толқындардың қуаты тақтасы
- (3) Уақыт тақталары
- (4) Турбо еріту тақталары
- (5) Автоматты түрде қыздыру тақтасы
- (6) Автоматты түрде өзірлеу тақталары
- (7) Таймер тақтасы
- (8) Сағат тақтасы
- (9) Тоқтату/түсіру тақтасы
Өзірлеу алдында:
Бір рет түрту нұсқауларды өшіреді.
Өзірлеу кезінде:
Бір рет түрту өзірлеу процесін уақытша тоқтатады. Тағы бір рет түрту барлық нұсқауларды өшіреді және дисплей терезесінде қос нүкте немесе уақыт көрсетіледі.
- (10) Бастау тақтасы
Бір рет түрту пештің жұмыс істей бастауына мүмкіндік береді. Егер жұмыс кезінде есік ашылса немесе Стоп/Сброс белгішесі бір рет басылса, пешті қайта іске қосу үшін Старт белгішесін қайтадан басу керек.

Ескертпе:

Егер өзірлеу бағдарламасын орнатудан кейін ешбір әрекет орындалмаса, 6 минутан кейін пеш өзірлеу бағдарламасын автоматты түрде өшіреді. Дисплей сағат немесе қос нүктеқайта көрсетіледі.

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 әзірлеңіз. 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, ОРЫНДАЛЫП ЖАТҚАНДА ЖӘНЕ ОДАН КЕЙІН барлық сұйықтықтарды АРАЛАСТЫРУ керек. Әсіресе, тасып кетпес үшін суды қыздыру алдында және оның барысында 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 төрелкеге 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 төрелке өлшемдерін сақтаңыз, өйткені олар әзірлеу және қыздыру уақыттарына әсер етеді.

Үлкенірек төрелкеде жайылған тамақтың мөлшері тезірек әзірленеді және қызады.

ТАЗАЛАУ

Қысқа толқындар тамақ бөлшектерінде жұмыс істейтіндіктен, пешті өрқашан таза ұстаңыз. Кетпейтін дақтарды жұмсақ шүберекке бүркілген брендті қысқа толқынды пешке арналған спрей тазалағышты бүркіп кетіруге болады. Өрқашан 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 төрелкелерді, 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 төрелкені сындыруы немесе қабатта сынық тудыруы мүмкін. Металл жиегі немесе өрнегі бар төрелкелерді 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 асуі қағазын (асуі сүлгісі) пайдалануға болады. **ТЕК ҚЫСҚА ӘЗІРЛЕУ УАҚЫТТАРЫ ҮШІН ПАЙДАЛАНЫҢЫЗ. ЕШҚАШАН АСУІ СҮЛГІСІН ҚАЙТА ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.** Қолдан жасалған талшықтарды қамтитын асуі қағазын пайдаланбаңыз. Брендті қайта өңделген асуі 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, ТЕК ҚЫСҚА ТОЛҚЫНДАР РЕЖИМІНДЕ** пайдалануға болады.



ТОҚЫЛҒАН, АҒАШ, САБАН СЕБЕТТЕР

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



ҚАП

ТЕК ҚЫСҚА ТОЛҚЫНДЫ РЕЖИМДЕ қыздыру немесе әзірлеу керек тамақты жабу үшін қысқа толқынды пеш қабын пайдаланыңыз, қаптың тамаққа тікелей тиюіне жол бермеңіз.



АЛЮМИНИЙ ФОЛЬГА

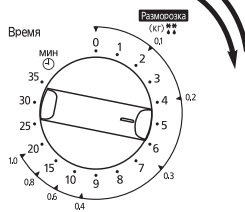
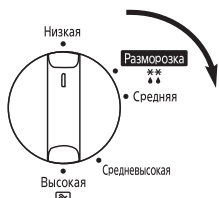
Еріту және әзірлеу кезінде еттің буындарын ҚАЛҚАНДАУ үшін теріс алюминий фольганың шағын мөлшерлерін пайдалануға болады. Қысқа толқындар фольга арқылы өте алмайтындықтан, бұл қалқандалған бөліктердің артық әзірленуіне немесе артық еруіне жол бермейді. Фольга пештің бүйірлеріне немесе төбесіне тимеуі 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-SM332W үшін қысқа толқындармен әзірлеу



- 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 ерқашан дискіні 5 минутқа бұрыңыз, содан кейін қажет уақытқа реттеңіз.

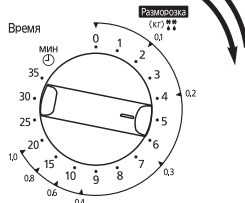
Қуат деңгейі	Вт	Пайдалану мысалы
ЖОҒАРЫ	800 Вт	Суды қайнату. Балғын жемістерді, көкөністерді, күрішті, пастаны, кеспені және десертті әзірлеу.
ОРТАША-ЖОҒАРЫ	680 Вт	Балықты, құс етін, етті және торттарды әзірлеу. Сүт қыздыру.
ОРТАША	400 Вт	Қыш құмырада, кәстрөлдерде және ет тілімдерін әзірлеу. Шоколадты еріту. Жұмыртқаларды және ірімшікті әзірлеу.
ЕРІТУ	300 Вт	Тамақтарды еріту. (Мәліметтерді осы беттің төменгі бөлігінен қараңыз.)
ТӨМЕН	230 Вт	Әзірленген тамақтарды жылы сақтау. Аз отта баяу қайнату.

Ескертпелер:

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 уақытты/салмақты таңдау дискіні нөл күйіне бұрыңыз. Әзірлеу уақытын дискіні бұру арқылы әзірлеу циклында кез келген уақытта өзгертуге болады.
3. Әзірлеу аяқталғаннан кейін тамақ пештен алығандса, уақытты/салмақты таңдау дискі нөл күйінде екенін тексеріңіз.
4. Пешті пайдаланғанда шыны науа ерқашан орнында болуы керек.

NN-SM332W үшін еріту

*** Еріту қуаты — 300 Ватт.



- Еріту қуатын дискіні бұру арқылы таңдаңыз.

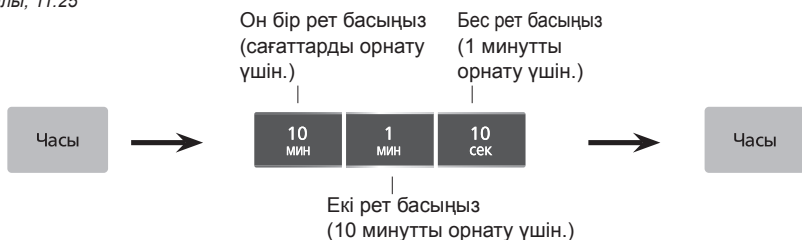
- Еріту уақытын немесе тамақ салмағын реттеңіз. Егер есік жабық болса, әзірлеу уақыты бірден басталады. Қысқа әзірлеу уақыттары үшін дискіні 5 минутқа бұрыңыз, содан кейін қажет уақытты реттеңіз. 0,2 кг-нан азырақ салмақты таңдағанда дискіні 0,2 кг-нан өткізіп бұрыңыз, содан кейін дұрыс салмаққа оралыңыз.

Ескертпе:

Еріту уақытының шамамен жартысыөткенде тамақты аударыңыз, ерітілген бөлікті/тамақты алыңыз немесе қуырдақтың жұқа ұштарын/майлы сүйектерді фольгамен ораңыз.

NN-ST342W/M үшін сағатты орнату

мысалы, 11:25



- Часы белгішесін бір рет басыңыз. Қос нүкте жыпылықтай бастайды.

- Уақыт тақталарын басыңыз. Күн уақытын тиісті уақыт тақталарын басу арқылы енгізіңіз. Уақыт дисплейде көрсетіледі.

- Часы түймесін басыңыз. Қос нүкте жыпылықтауын тоқтатады. Күн уақыты енді дисплейде құлыпталады.

Ескертпелер:

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.
4. Қос нүкте жыпылықтап тұрғанда пеш жұмыс істемейді.

NN-ST342W/M үшін бала қауіпсіздігі құлпы

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

Бала құлпын дисплейде қос нүкте немесе күн уақыты көрсетілгенде орнатуға болады.

Орнату үшін:



Бас тарту үшін:



- Старт белгішесін үш рет басыңыз (10 секунд ішінде). Күн уақыты жоғалады. Нақты уақыт жоғалмайды. Дисплейде «Child» жазуы көрсетіледі.
- Стоп/Сброс белгішесін үш рет басыңыз (10 секунд ішінде). Күн уақыты дисплейде қайта пайда болады.

NN-ST342W/M үшін қысқа толқындармен әзірлеу және еріту

Пешті пайдаланғанда шыны науа әрқашан орнында болуы керек.



• **Микроволны түймесін басыңыз.**

Қажет қуат деңгейін таңдаңыз.
Дисплейде индикатор жанады.

• **Тиісті тақталарды басу арқылы әзірлеу уақытын таңдаңыз.**

Пешті Орташа-Жоғары, Орташа, Еріту және Төмен қуат бағдарламаларында 99 минут және 50 секундқа дейін бағдарламалауға болады. Жоғары қуатты 30 минутқа бағдарламалауға болады.

• **Старт түймесін басыңыз.**

Әзірлеу бағдарламасы басталады және дисплейдегі уақыт кері саналады.

Басу	Қуат деңгейі	Вт	Пайдалану мысалы
бір рет	ЖОҒАРЫ	800 Вт	Суды қайнату. Балғын жемістерді, көкөністерді, күрішті, пастаны, кеспені және десертті әзірлеу.
екі рет	ОРТАША-ЖОҒАРЫ	560 Вт	Құс етін, етті, торттарды, десерттерді, т.б. әзірлеу. Сүтті қыздыру.
3 рет	ОРТАША	440 Вт	Қыш құмырада, кәстрөлдерде және ет тілімдерін әзірлеу. Шоколадты еріту. Жұмыртқаларды және ірімшікті әзірлеу. Балық әзірлеу.
4 рет	ЕРІТУ	240 Вт	Тамақтарды еріту.
5 рет	ТӨМЕН	80 Вт	Әзірленген тамақтарды жылы сақтау. Аз отта баяу қайнату.

Ескертпелер:

- 2 немесе 3 кезеңдерінде әзірлеу үшін Старт белгішесін басу алдында 2 және 3 қадамдарын қайталаңыз.
- Бірінші кезеңде жоғары қуатты таңдағанда 2-қадамды өткізіп жіберуге болады.
- Еріту уақытының шамамен жартысыөткенде тамақты аударыңыз, ерітілген бөлікті/тамақты алыңыз немесе қуырдақтың жұқа ұштарын/майлы сүйектерді фольгамен ораңыз.

NN-ST342W/M үшін көп кезеңді әзірлеу

Бұл мүмкіндік әр түрлі қысқа толқындар қуатында үздіксіз 2-3 әзірлеу кезеңін бағдарламалауға мүмкіндік береді.

мыс.: ЖОҒАРЫ қуатын 2 минутқа, ОРТАША қуатын 3 минутқа және ТӨМЕН қуатын 2 минутқа орнатыңыз.



Ескертпелер:

1. Пайдалану кезінде әр кезең арасында екі дыбыстық сигнал беріледі және барлық кезеңдер аяқталғаннан кейін бес дыбыстық сигнал беріледі.
2. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ӨЗІРЛЕУ және ТУРБО ЕРІТУ ЕРІТУ бағдарламаларын КӨП КЕЗЕҢДІ ӨЗІРЛЕУМЕН бірге пайдалануға болмайды.

NN-ST342W/M үшін турбо еріту

ТУРБО ЕРІТУ бағдарламасын көп ет, құс еті және балық тілімдерін салмағы бойынша еріту үшін пайдалануға болады. Пайдалану үшін жай салмақты бағдарламалаңыз. Пеш еріту уақытын және қуат деңгейлерін анықтайды.

Мысалы., 1,5 кг етті еріту.



- **Тамақ салмағын** Турборазморозка белгішесін пайдаланып орнатыңыз.
Ең жақсы нәтижелер үшін ең аз ұсынылған салмақ — 0,2 кг.

- **Старт түймесін басыңыз.**
Дисплей терезесінде еріту уақыты көрсетіледі және кері санала бастайды.

Тамақ	Ең көп салмақ
Туралған ет, тауық бөліктері, тілімдер	2 кг
Сиыр етінен жасалған қуырдақ, қой еті, шошқа еті, бүтін тауық	2 кг
Бүтін балық, жұқа ет кесектері, креветкалар, балық сүбелері	1 кг

Ескертпелер:

1. СҮЙЕКТІ ҚУЫРДАҚТАР, мысалы, сиыр қабырғаларынан жасалған қуырдақта немесе шошқа сүбесі қабырғасынан жасалған қуырдақта салмағы бірдей сүйексіз қуырдақтан бұлшықет азырақ болады. Сондықтан, салмағы 2 кг-нан асатын сүйекті қуырдақтар салмақты 0,5 кг-ға азайтады. Салмағы 2 кг-нан азырақ сүйекті қуырдақтар салмақты 0,2 кг-ға азайтады.
2. Өзірлеудің ортасында зуммер шылдырлағанда тамақты аударыңыз, ерітілген бөлікті/тамақты алыңыз немесе қуырдақтың жұқа ұштарын/майлы сүйектерді фольгамен ораңыз.

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-ST342W/M үшін автоматты түрде әзірлеу

Бұл мәзірлер пешті тиімді пайдалану үшін жасалған. Оларды орындау оңай және тіпті бастаушылар да нұсқауларды орындау арқылы әрекеттеніп көре алады.



• Старт түймесін басыңыз.

- Қажет бағдарламаны таңдаңыз. Дисплей терезесінде қажет салмақ көрсетілгенше қажет тамақ санатының тақтасын басыңыз.

Автоматты түрде қыздыру:

Тақта	1 рет тұрту	2 рет тұрту	3 рет тұрту	4 рет тұрту
Автоматты түрде қыздыру	200 г	400 г	600 г	800 г

Автоматты түрде әзірлеу:

Мәзір нөмірі	Тақталар	1 рет тұрту	2 рет тұрту	3 рет тұрту	4 рет тұрту
1	Ботқа	2 порция	4 порция	—	—
2	Омлет	1 порция	2 порция	3 порция	4 порция
3	Пудинг	4 порция	8 порция	—	—
4	Көкөністер	120 г	180 г	250 г	370 г
5	Картоп	200 г	400 г	600 г	—
6	Балғын паста	150 г	250 г	375 г	—
7	Сорпа	2 порция	4 порция	6 порция	—
8	Балық	100 г	200 г	300 г	400 г
9	Тауық	200 г	400 г	600 г	800 г

NN-ST342W/M үшін автоматты түрде әзірлеу

Автоматты түрде қыздыру

Алдын ала әзірленген тамақтар тамақ порциясын орнату арқылы автоматты түрде қыздырылады. Қуат деңгейін немесе қыздыру уақытын таңдау қажет емес. Тамақтар тоңазытқыш немесе белме температурасында болуы керек. Өлшемі қолайлы табақты пайдаланыңыз және қақпақпен немесе қысқа толқындар үшін қауіпсіз пластикпен жабыңыз.

Ескертпе: Сорпалар, бұқтырмалар және кәстрөлдер сияқты нәрселерді қыздырғанда қыздыру уақытының жартысыөткенде және қыздыру аяқталғанда оларды араластырыңыз.

1. Ботқа

Қарақұмық, тары және күріш сияқты ботқаның әр түрлі түрлерін әзірлеу үшін қолайлы. Суы бар ботқаны өлшемі қолайлы ыдысқа салыңыз. Келесі өлшемдерді нұсқаулық ретінде пайдаланыңыз:

Өнімдер	Қарақұмық	Тары*	Күріш
	200 г	130 г	130 г
Су	400 мл	—	—
Сүт	—	450 мл	400 мл
Тұз	½ ас қасық	1 ас қасық	½ ас қасық
Қант	—	2 ас қасық	1 ас қасық

Содан кейін ыдысты пешке салып, «Ботқа» пернесін басыңыз. Араластыруды ұмытпаңыз және дыбыстық сигнал шыққанға қақпақты алыңыз.

* Тарыны әзірлеу алдында 30 минутқа жылы суға жібітіңіз.

2. Омлет

Бұл бағдарлама жұмыртқалардан омлет әзірлеу үшін қолайлы.

Әзірлеу үшін кәстрөлді пайдаланыңыз. Омлетті рецептіңізді немесе мына нұсқаулықты пайдаланып әзірлей аласыз:

Ингредиенттер	1 порция	2 порция	3 порция	4 порция
Жұмыртқалар	2 дана	4 дана	6 дана	8 дана
Сүт немесе крем	125 мл	250 мл	375 мл	500 мл
Тұз, бұрыш	талғамға сай			
Май	кәстрөлді майлау үшін			

Миксермен жұмыртқалар мен сүтті 3-5 минут көпіршітіңіз, талғамға сай тұз және бұрыш қосыңыз. Қоспаны майланған кәстрөлге құйып, пешке, шыны науаға қойыңыз. «Омлет» бағдарламасын таңдап, әзірлеу уақыты аяқталғанша пісіріңіз. Өзірлеуден кейін қақпағы жабық түрде 3 минут бойы тындырыңыз. Ыстық әзірленген омлетті ерітілген маймен, суостармен немесе үгілген ірімшікпен бірге беріңіз.

3. Пудинг

Жидектер немесе жемістер бар пудингтерді әзірлеу үшін қолайлы. Келесі рецептті нұсқаулық ретінде пайдаланыңыз:

Ингредиенттер	4 порциялық табақ 20 см	8 порциялық табақ 28 см
Маргарин	100 г (½ орама)	200 г (1 орама)
Қант	75 г (¼ шыныаяқ)	150 г (½ шыныаяқ)
Жұмыртқа	1 дана	2 дана
Бидай ұны	100 г (⅓ шыныаяқ)	200 г (1½ шыныаяқ)
Ванилин ұнтағы	2 г (⅓ ас қасық)	4 г (½ ас қасық)
Пісірілген ұнтақ	3 г (½ ас қасық)	5 г (1 шыныаяқ)
Қатырылған жидектер (шие, таңқурай, қаражидек, т.б.)	150 г	300 г

- Маргаринді, қантты және жұмыртқаларды миксермен 5 минут араластырыңыз. Ұнды, ванилин ұнтағын және пісірілген ұнтақты араластырыңыз. Ұнды басқа қоспағақұйып жабысқақ қамыр жасаңыз.
- Қамырға жидектер қосыңыз немесе оларды табақ түбіне салыңыз. Қамырды табаққа салып, бетн тегістеңіз жасаңыз.
- Пешке салып, «Пудинг» бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарлама тоқтағанша әзірлеңіз. Беру алдында пудингті алып, үстіне қант себіңіз.

4. Көкөністер

Бұл бағдарлама картоп, сәбіз, пияз, қызылша, орамжапырақ, түсті орамжапырақ, асқабақ, кәді, саңырауқұлақ және т.б. сияқты балғын көкөністерді және олардың қоспасын әзірлеу үшін қолайлы. Көкөністерді кесу, дайындау және өлшемдерді бірдей бөліктерге кесу керек. Көкөністер аздап солған болып көрінсе немесе жұмсағырақ текстура қажет болса, ¼ шыныаяқ суға 2-4 ас қасық қосыңыз. Өлшемі қолайлы төрелкеге немесе кәстрөл табағына салып, пластик орамамен немесе қақпақпен жабыңыз. Дыбыстық сигнал шыққанда араластырыңыз. Қажет болса, май, шөптер, т.б. қосуға болады, бірақ әзірлеу аяқталғанша тұз қоспаңыз.

5. Картоп

Картопты өлшемдер бірдей бөліктерге кесіп дайындау керек. Картопқа 1-3 ас қасық су қосыңыз. Егер солған немесе жұмсағырақ текстура қажет болса. Өлшемі қолайлы табаққа салып, пластик орамамен немесе жақсы жабылатын қақпақпен жабыңыз. Әзірлеу уақытының жартысыөткенде картопты араластырыңыз. Әзірлеу уақытының соңында картопты араластырыңыз және қақпағы жабық күйінде 2-3 минут тындырыңыз.

NN-ST342W/M үшін автоматты түрде әзірлеу

6. Балғын паста

Бұл бағдарлама паста әзірлеуге арналған. Макаронды қысқа толқындар режимінде пайдалану үшін қолайлы, жиектері жоғары, ыстыққа төзімді ыдысқа салыңыз. Оны қайнаған сумен толтырыңыз, тұз, көкөніс майын қосыңыз және келесі кестеде берілген ұсыныстарға сай әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз:

Бағдарлама	Паста	Қайнап тұрған су	Көкөніс майы	Тұз
«Паста» – бір рет басыңыз	150 г	750 мл	1 ас қасық	Талғам бойынша
«Паста» – екі рет басыңыз	250 г	1000 мл	2 ас қасық	Талғам бойынша
«Паста» – 3 рет басыңыз	375 г	1250 мл	3 ас қасық	Талғам бойынша

(Су деңгейі пастадан 1-2 см жоғарырақ болуы керек.)

Ыдысты жаппаңыз.

Дыбыстық сигналдан кейін араластырыңыз. Әзірлеу аяқталғаннан кейін суды төгіңіз, май қосыңыз, араластырыңыз және шамамен 5 минутқа қалдырыңыз.

7. Сорпа

Бұл бағдарлама ет солянкасы, щи, рассольник сияқты дәстүрлі сорпаларды әзірлеу үшін қолайлы. Сорпаларды сорпамен немесе сумен әзірлеуге болады. Сорпа немесе су бөлме температурасында болуы керек. Келесі өлшемдерді нұсқаулық ретінде пайдаланыңыз:

Ингредиенттер	Солянка	Щи	Рассольник
4 порция (1,5 литр)			
Қақталған ет өнімдері (ветчина, сосискалар)	200 г	—	—
Маринадталған қиярлар	3 дана	—	3 дана
Пияздар	2 дана	1 дана	1 дана
Паприка	1 дана	—	—
Қызанақ соусы	4 ас қасық	4 ас қасық	4 ас қасық
Картоп	—	2-3 дана	2-3 дана
Орамжапырақ	—	200 г	—
Сәбіздер	—	1 дана	1 дана
Көкөніс майы	—	2 ас қасық	2 ас қасық
Қосыңыз және «СОРПА» белгішесін басыңыз			
Сорпа немесе су	1000 мл	1000 мл	1000 мл
Зәйтүндер	8-10 дана	—	—
Лимон	½ дана	—	½ дана
Ақжелкен, тұз, бұрыш	Талғамға сай		

Орташа өлшемді көкөністерді пайдалану ұсынылады. Көкөністерді кесу керек. Барлық ингредиенттерді бірдей бөліктерге кесу керек. 1,5 л сорпа үшін 2,5 литрлік қыш құмыра қажет.

Қыш құмыраға тамақтың бірінші бөлігінің ингредиенттерін салып, жақсылап араластырыңыз, пластик орамамен ораңыз және «Көкөністер» автоматты мәзірін пайдаланып әзірлеңіз. Содан кейін қалған ингредиенттерді қосыңыз, жақсылап араластырыңыз және «Сорпа» автоматты мәзірін пайдаланып әзірлеңіз. Дыбыстық сигналдан кейін жақсылап араластырыңыз және бағдарлама аяқталғанша әзірлеуді жалғастырыңыз. Дастарханға қояр алдында өшірілген қысқа толқынды пеште 10 минут бойы қалдырыңыз. Қаймақпен бірге беріңіз.

8. Балық

Бүтін балықты және балық сүбелерін әзірлеу үшін қолайлы. Қысқа толқындармен әзірлеу үшін жарамды балықты таңдаңыз және тері жағын төмен қаратып, терең емес табаққа бір қабатпен қойыңыз. Дәм беру үшін май, дәмдеуіштер, шөптер немесе лимон қосыңыз. Артық әзірлеуді болдырмау үшін сүбелердің жұқа жиектерін қабаттастырыңыз. Бүтін балыққа салынды салсаңыз, әзірлеу уақытын ұзарту қажет болуы мүмкін. Артық әзірлеуді болдырмау үшін бүтін балықтың көзін және құйрық аумағын алюминий фольганың шағын мөлшерімен жабыңыз. Табақты пластик орамамен немесе қақпақпен жабыңыз. Беру алдында балықтың үлкен мөлшерлерін 3-5 минут тұрғызыңыз. (балық қалыңдығы 3 см-ден көбірек болмауы керек)

9. Тауық

Қанаттар, аяқтар, жамбастар, төстердің жартылары, т.б. сияқты тауық бөліктерін әзірлеу үшін қолайлы. Әзірлеу алдында тауық бөліктерін толығымен еріту керек. Дәм және түс қосу үшін әзірлеу алдында тауық бөліктерін маринадтаңыз, 1-5 ас қасық май қосыңыз. Маринадталған тауық бөліктерін ыстыққа төзімді табаққа салыңыз. Пластик орамамен немесе қақпақпен жабыңыз.

Әзірлеу және қайта қыздыру туралы нұсқаулар

Тамақтардың көпшілігі пеште ЖОҒАРЫ қуатпен өте жылдам қыздырылады. Тамақтарды бар болғаны бірнеше минутта ұсынуға әзір қылып жылытуға болады және тамақ дәмі қалған тамақ емес, жаңа әзірленгенас сияқты болады.

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.

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, өйтпесе 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

Жаңа жылдық пудингтерді және майлы немесе қанты көп басқа тамақтарды, мысалы, тосапты, туралған салындысы бар бәліштерді ұзақ қыздырмау керек. Бұл тамақтарды ешқашан қараусыз қалдырмау керек, өйткені уақытынан артық әзірленсе, бұл тамақтар тұтануы мүмкін. Осы нәрселерді қыздырғанда өте сақ болыңыз.

Қараусыз қалдырмаңыз.
Артық алкоголь қоспаңыз.

НӘРЕСТЕЛЕРДІҢ 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 унция сүт үшін жоғарғы бөлігін және еміздікті алыңыз. ЖОҒАРЫ қуатта 30-50 сек. бойы қыздырыңыз. МҰҚИАТ ТЕКСЕРІҢІЗ.

Тоңазытқыш температурасындағы 3 унция сүт үшін жоғарғы бөлігін және еміздікті алыңыз. ЖОҒАРЫ қуатта 15-20 сек. бойы қыздырыңыз. МҰҚИАТ ТЕКСЕРІҢІЗ

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

НӘРЕСТЕЛЕРДІҢ 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.

ДАЙЫН ТАМАҚТАР

Әркімнің тәбеті әр түрлі және қыздыру уақыты тамақ құрамына байланысты. Езілген қартоп сияқты тығыз нәрселерді жақсылап жаю керек. Егер көп тұздық қосылса, қосымша уақыт қажет болуы мүмкін. Тығызырақ нәрселерді төрелке сыртында орналастырыңыз. 4-7 минут арасындағы ЖОҒАРЫ 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.

NN-ST342W/M үшін таймер

Бұл мүмкіндік АСУЙ ТАЙМЕРІ ретінде жұмыс істейді немесе ТҰРУ УАҚЫТЫН/КЕШКІТІРІП ІСКЕ ҚОСУДЫ бағдарламалауға мүмкіндік береді.

АСУЙ ТАЙМЕРІ ретінде пайдалану үшін:



- Таймер белгішесін бір рет басыңыз. Дисплей бос.
- Қажет уақытты орнатыңыз. Ең көп уақыт — 99 минут 50 секунд.
- Старт түймесін басыңыз. Дисплейдегі уақыт пешті жұмыс істемей кері саналады.

ТЫНДЫРУ УАҚЫТЫН орнату үшін:

мысалы, ОРТАША режимінде 3 минут бойы әзірлеуден кейін 5 минут тындыру үшін



- Микроволны белгішесін 3 рет басыңыз. Қажетті әзірлеу бағдарламасын орнатыңыз. (Нұсқауларды 14-беттен қараңыз.)
- 3 рет басыңыз. Қажетті әзірлеу уақытын орнатыңыз.
- Таймер белгішесін бір рет басыңыз.



- Старт түймесін басыңыз. Әзірлеу басталады. Әзірлеуден кейін тындыру уақыты пеш жұмыс істемей кері саналады.
- 5 рет басыңыз. Қажетті тындыру уақытының мөлшерін орнатыңыз. (99 минут 50 секундқа дейін.)

КЕШКІТІРІП ІСКЕ ҚОСУДЫ орнату үшін:

мысалы, 5 минут тындыру уақытынан кейін ОРТАША режимде 3 минут бойы әзірлеуді бастау үшін



- Таймер белгішесін бір рет басыңыз.
- 5 рет басыңыз. Қажетті кешкірту уақытының мөлшерін орнатыңыз. (99 минут 50 секундқа дейін.)
- Микроволны белгішесін 3 рет басыңыз. Қажетті әзірлеу бағдарламасын орнатыңыз. (Нұсқауларды 14-беттен қараңыз.)
- 3 рет басыңыз. Қажетті әзірлеу уақытын орнатыңыз.
- Старт түймесін басыңыз. Кешкітірілетін уақыт кері саналады. Кешкірту уақытынан кейін әзірлеу басталады.

Ескертпелер:

1. АСУЙ ТАЙМЕРІ, ТҰРУ УАҚЫТЫ немесе КЕШКІТІРІП ІСКЕ ҚОСУ кезінде есік ашық болса, дисплей терезесіндегі уақытты кері санау жалғасады.
2. КЕШКІТІРІП ІСКЕ ҚОСУДЫ/ТЫНЫҚТЫРУ УАҚЫТЫН кез келген АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ӘЗІРЛЕУ және ТУРБО ЕРІТУ алдында/одан кейін бағдарламалау мүмкін емес. Бұл еріту немесе әзірлеу басталмай тұрып тамақтың тынығу температурасының көтерілуін болдырмауға арналған. Іске қосу температурасындағы өзгеріс нәтижесіне әсер ету және/немесе тамақтың бұзылуына себеп мүмкін.
3. ТҰРУ УАҚЫТЫН/КЕШКІТІРІП ІСКЕ ҚОСУДЫ қамтитын КӨП КЕЗЕҢДІ ӘЗІРЛЕУ режимін бағдарламалауға болады. Пайдалану кезінде әр кезең арасында екі дыбыстық сигнал беріледі және барлық кезеңдер аяқталғаннан кейін бес дыбыстық сигнал беріледі.

Қызмет көрсетуді сұрау алдында

МЫНА НӘРСЕЛЕРДІҢ БАРЛЫҒЫ ҚАЛЫПТЫ:

Пеш теледидарға кедергілер тудырады.	Қысқа толқынды пешпен әзірлегенде радио және ТД кедергілері орын алуы мүмкін. Бұл кедергілер миксерлер, шаңсорғыштар, шаш кептіргіштер, т.б. сияқты шағын құрылғылар тудырған кедергілерге ұқсайды. Бұл пештегі мәселені көрсетпейді.
Пеш есігінде бу жиналады және пеш тесіктерінен жылы ауа шығады.	Әзірлеу кезінде тамақтан бу және жылы ауа шығарылады. Будың және жылы ауаның көп бөлігі пештен пеш қуысында айналатын ауа арқыты кетіріледі. Дегнемен, пеш есігі сияқты салқынырақ беттерде біраз бу конденсацияланады. 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.	Автоматты ажыратқышты ысырыңыз немесе сақтандырғышты ауыстырыңыз.
	Розеткада мәселе бар.	Розетка жұмыс істеп жатқанын тексеру үшін розеткаға басқа құрылғыны қосыңыз.
Пеш қосылып жатқанда шыны науадан 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-ST342W/M үшін:

МӘСЕЛЕ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕП	ШЕШІМ
Пеш әзірлеуді бастамайды.	Старт белгішесі бағдарламалаудан кейін басылмаған.	Старт түймесін басыңыз.
	Пешке басқа бағдарлама енгізіліп қойылған.	Алдыңғы бағдарламаны түсіру және қайтадан бағдарламалау үшін Стоп/Сброс белгішесін басыңыз.
	Бағдарлама дұрыс енгізілмеді.	Пайдалану туралы нұсқауларға сай қайтадан бағдарламалаңыз.
	Стоп/Сброс кездейсоқ басылды.	Пешті қайтадан бағдарламалаңыз.
Дисплей терезесінде «Child» сөзі көрсетіледі.	БАЛАЛАР ҚАУІПСІЗДІГІ ҚҰЛПЫ Старт белгішесін 3 рет басу арқылы белсендірілді.	Стоп/Сброс белгішесін 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 Стоп/Сброс белгішесін басып дисплей терезесін тазалаңыз немесе УАҚЫТТЫ/САЛМАҚТЫ ТАҢДАУ ДИСКІ нөл күйіне орнатылғанын тексеріңіз.
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. Кейде тазалау үшін шыны науаны алу керек. Науаны жылы, көбікті суда немесе ыдыс жуу машинасында 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, кептіріңіз. Ролик сақинасын орташа сабынды суда немесе ыдыс жуғышта жууға болады. Қайта-қайта пайдаланғанда әзірлеу 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:	5,9 А, 1270 Вт
Әзірлеу қуаты:	800 Вт (IEC-60705)
Сыртқы өлшемдері (Е × Б × Д):	485 мм × 287 мм × 400 мм
Ашық қуыс өлшемдері (Е × Б × Д):	315 мм × 227 мм × 349 мм
Қуыстың жалпы көлемі:	25 л
Шыны науаның диаметрі:	288 мм
Жұмыс жиілігі:	2450 МГц
Таза салмағы:	Шамамен 12,6 кг

Техникалық сипаттамалар ескертусіз өзгеруі мүмкін.

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

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

Виріб відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні (ТР ОВНР).

Вміст небезпечних речовин у випадках, не обумовлених в Додатку №2 ТР ОВНР:

1. свинець (Pb) - не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
2. кадмій (Cd) - не перевищує 0,01% ваги речовини або в концентрації до 100 частин на мільйон;
3. ртуть (Hg) - не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
4. шестивалентний хром (Cr⁶⁺) - не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
5. полібромбіфеноли (PBB) - не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
6. полібромдефенілові ефіри (PBDE) - не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон.

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.



ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКТА
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Модели NN - GT 261 W ZTE, NN - GT 264 M ZTE, NN - ST 342 M ZTE, NN - GT 352 W ZTE,
NN - ST 342 W ZTE, NN - GM231 W ZTE, NN - SM 332 W ZTE, NN - GM 342 W ZTE "Panasonic"
СЕРТИФИЦИРОВАНА БелГИСС (Республика Беларусь, 220113, г. Минск, ул. Мележа, 3)

Сертификат соответствия:	ТС BY/112 02.01. 002 02302
Сертификат соответствия выдан:	14.12.2016
Сертификат соответствия действителен до:	29.06.2021
модели NN - GT 261 W ZTE, NN - GT 264 M ZTE, NN - ST 342 M ZTE, NN - GT 352 W ZTE, NN - ST 342 W ZTE, NN - GM231 W ZTE, NN - SM 332 W ZTE, NN - GM 342 W ZTE	ТР ТС 004/2011 ГОСТ МЭК 60335-1-2013, ГОСТ IEC 60335-2-25-2014, ГОСТ IEC 60335-2-9-2013, СТЕ EN 50366-2007, ГОСТ EN 62233-2013, ТР ТС 020/2011. СТБ EN 55011-2012, ГОСТ 30805.14.1-2013 (CISPR 14-1:2005), ГОСТ 30805.14.2-2013 (CISPR 14-2:2001), ГОСТ 30804.3.2-2013 (IEC 61000-3-2:2009), ГОСТ 30804.3.3-2013 (IEC 61000-3-3:2008).
"Panasonic" соответствуют требованиям нормативных документов:	

СДЕЛАНО В БЕЛАРУСИ

Изготовитель:

Совместное общество с ограниченной ответственностью «Мидеа-Горизонт»

Адрес: 220014, г. Минск, пер. С. Ковалевской, 52. Тел./факс. + 375 17 228 - 20 - 14

Примечание:

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

Номер:

x x X X XX xxxx

Серийный номер

День изготовления

Обозначение года изготовления (7 - 2017 год, 8 - 2018 год и так далее)

Месяц изготовления : 1 – Январь, 2 – Февраль ... 9 – Сентябрь,

О – Октябрь, N – Ноябрь, D – Декабрь

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/>

Импортёр

ООО «Панасоник Рус», РФ, 115191, г. Москва, ул. Большая Тульская, д.
11, 3 этаж. тел. 8-800-200-21-00

Информационный центр Panasonic

Для звонков из Москвы: +7 (495) 662-46-86

Бесплатный звонок по России: 8-800-200-21-00

Инфармацыйны цэнтр Panasonic

Для фіксаванай сувязі званок па тэрыторыі Беларусі бясплатны.

Бесплатный звонок со стационарных телефонов из Белоруссии: 8-820-007-1-21-00