

Panasonic®

**Инструкция по использованию
микроволновой печи**

**Інструкція з використання
мікрохвильової печі**

**Микротолқынды пешке арналған
пайдалану бойынша нұсқаулық**

**Շահագործման ձեռնարկ
միկրոալիքային վառարանի**

**Микро толкундуу мешти
колдонуу боюнча нускама**

Только для домашнего использования

Тільки для домашнього користування

Тек үйдө пайдалануға арналған

Միայն տան պայմաններում օգտագործման համար

Үйдө колдонууга

**Модель NN-ST25HB ZPE
NN-ST27HM ZPE
NN-SB26MB ZPE**



Русский

Українська

Қазақша

Հայերեն

Кыргызча

Содержание

Меры безопасности.....	2
Общее руководство.....	7
Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи.....	9
Принципиальная схема устройства.....	11
Панель управления.....	12
Установка часов.....	13
Блокировка от детей.....	13
Приготовление пищи и разморозка в микроволновой печи.....	14
Многоэтапный режим приготовления пищи.....	15
Функция «Быстро 30».....	16
Использование таймера.....	17
Автопрограммы.....	19
Разморозка в автоматическом режиме.....	19
Авторагрев.....	21
Приготовление в автоматическом режиме.....	22
Руководство по приготовлению и разогреву пищи.....	23
Вопросы и ответы.....	24
Уход за печью.....	25
Технические характеристики.....	26

Благодарим за приобретение бытовой техники Panasonic.

Меры безопасности:

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

Меры безопасности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

1. Не пытайтесь самостоятельно регулировать или ремонтировать дверцу, корпус панели управления, предохранительные выключатели или любую другую часть печи. Не снимайте наружную панель печи — она не пропускает микроволны за пределы устройства. Ремонт должен выполнять только квалифицированный сервисный специалист.
2. Не допускается эксплуатация печи с повреждениями сетевого шнура или штепсельной вилки, а также после падения или повреждения микроволновой печи, или если она не работает надлежащим образом. Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно.
3. Поврежденный сетевой шнур должен быть заменен сервисной службой завода-изготовителя, его сервисным представителем или лицом с аналогичной квалификацией.
4. Печь не предназначена для использования людьми (в т. ч. детьми) с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, а также лицами без соответствующих знаний и опыта. Использование устройства такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность. Необходимо следить, чтобы дети не играли с печью.

5. Микроволновая печь предназначена для нагрева пищи и напитков. Использование печи для сушки пищевых продуктов, газет, одежды, тканей, губок и пр., нагрева грелок, обуви может привести к травме или возгоранию.
6. Используйте только посуду, подходящую для микроволновой печи.
7. Печь работает только при закрытой дверце.
8. При хранении печи не помещайте в нее какие-либо предметы (кроме внутренних принадлежностей) во избежание их повреждения при случайном включении.
9. Не допускается включение печи без продуктов. Это может вызвать повреждение устройства.
10. В случае задымления нажмите кнопку «Стоп/Сброс» и, оставив дверцу закрытой, отсоедините шнур питания или отключите электричество во всей квартире.
11. Замена осветительной лампы печи должна производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя. Не пытайтесь снять наружную панель печи самостоятельно.

Установка

Осмотрите микроволновую печь

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

Указания по заземлению

ВНИМАНИЕ! В ЦЕЛЯХ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.

Если сетевая розетка не заземлена, покупатель должен заменить ее розеткой с заземлением.

Рабочее напряжение

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

Установка печи

Данное устройство предназначено для бытового и аналогичного использования, например:

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

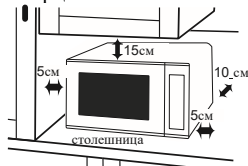
1. Установите печь на ровную, устойчивую поверхность не ниже 85 см от пола. Печь должна стоять отдельно. Не допускается устанавливать ее в шкаф.
2. Убедитесь, что установленную печь можно легко обесточить, вынув штепсельную вилку из розетки или отключив автоматический выключатель.

Меры безопасности

3. Для нормальной работы печи необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

Установка на кухонном столе:

Оставьте 15 см свободного пространства над печью, 10 см за печью и не менее 5 см с торцов.



Если одна сторона печи прижата к стене вплотную, другая или верхняя сторона не должны быть заблокированы.

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

10. При необходимости заменить осветительную лампу печи обратитесь к дилеру.

Принадлежности

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

Роликовое кольцо

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

Поворотный стол

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

Важная информация

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

Короткие интервалы приготовления

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

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

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

Небольшие порции продуктов

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

Продукты с низким содержанием влаги

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

Данная печь предназначена только для пищевых продуктов.

Не рекомендуется использовать печь для разогрева таких непищевых продуктов, как подушки с зерном или бутылки с водой.

Разогрев

Разогретую пищу лучше подавать «с пылу с жару».

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

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

Время выдержки перед подачей блюда (устойка)

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

Меры безопасности

Крышки

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

Бутылочки для кормления и консервы для детского питания

Бутылочки для кормления следует помещать в печь без крышек и сосок. Жидкость в верхней части бутылочки будет гораздо горячее, чем на дне, поэтому перед проверкой температуры следует встряхнуть бутылочку и тщательно перемешать ее содержимое. Во избежание ожогов проверяйте температуру содержимого перед кормлением. См. с. 23

Вареные яйца

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

Продукты с кожурой

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

Бумага и пластик

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

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

Жидкости

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

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

Обжаривание во фритюре

Не жарьте пищевые продукты в кипящем жире.

Искрение

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

Термометр для мяса

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

Общее руководство

ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ (УСТОЙКА)

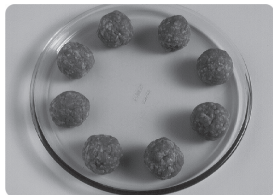
Плотные продукты, такие как мясо, картофель в мундире и кондитерские изделия, требуют устойки (внутри печи или снаружи) после приготовления для завершения распределения тепла в центр блюда для его полного приготовления. На время устойки оберните куски мяса и картофель в мундире алюминиевой фольгой. Мясо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

КОЛИЧЕСТВО



Небольшие порции еды готовятся быстрее, чем блюда большого объема.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОРЦИЙ



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

СОДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ

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

ПРОТЫКАНИЕ ПРОДУКТОВ С КОЖИЦЕЙ



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

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

ПОКРЫТИЕ



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

ПЛОТНОСТЬ

Пористые, рыхлые продукты разогреваются быстрее, чем плотные.

Общее руководство

ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА

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

ФОРМА



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

ИСХОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

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

ЖИДКОСТИ



Все жидкости необходимо **ПОМЕШИВАТЬ ДО, ВО ВРЕМЯ И ПОСЛЕ** нагрева. Во избежание выплескивания, воду следует помешивать перед нагревом и во время него.

Не нагревайте жидкости, которые уже кипятились. **НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПЕРЕГРЕВА ЖИДКОСТЕЙ.**

ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ И ПОМЕШИВАНИЕ

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

РАЗМЕЩЕНИЕ



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

ПРОВЕРКА ГОТОВНОСТИ ПИЩИ

Важно проверять готовность блюда во время приготовления и по истечении указанного в рецепте времени, даже если используется **АВТОПРОГРАММА** (так же, как при использовании обычного духового шкафа). Если блюдо не совсем готово, поставьте его снова в печь и доведите до готовности.

РАЗМЕР ПОСУДЫ



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

ОЧИСТКА

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

Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

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

СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

Для использования в печи идеально подходит жаропрочное стекло, например, Рухе[®].

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



ФАРФОР И КЕРАМИКА

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

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



ГОНЧАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ФАЯНС, КЕРАМИКА

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



ФОЛЬГА И МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЕМКОСТИ

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



ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА

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



Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

ПЛАСТИКОВАЯ ПОСУДА

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



БУМАЖНАЯ ПОСУДА

Белыми бумажными салфетками (бумажными полотенцами) можно накрывать формы с выпечкой и бекон во избежание разбрызгивания **ТОЛЬКО ПРИ КРАТКОВРЕМЕННОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ. ПОВТОРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУСКОВ БУМАЖНОГО ПОЛОТЕНЦА НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.** Не используйте бумажные полотенца, содержащие синтетические волокна. Убедитесь, что на упаковке бумажных полотенец указано, что они пригодны для использования в микроволновых печах. Не используйте в печи вошечные или покрытые пластиком чашки, т. к. их покрытие может расплавиться в печи. Жиростойкую бумагу можно подкладывать под тарелки. Также можно накрывать ей жирные продукты. Одноразовые бумажные тарелки белого цвета можно использовать для кратковременного нагрева и только в микроволновом режиме.



ПЛЕТЕНАЯ ДЕРЕВЯННАЯ, СОЛОМЕННАЯ ПОСУДА

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



АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

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



ПАКЕТЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

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

Принципиальная схема устройства

1. Кнопка открытия дверцы

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

2. Смотровое окно печи

3. Вентиляционные отверстия

4. Защитная пластина магнетрона (не снимать)

5. Внешние вентиляционные отверстия

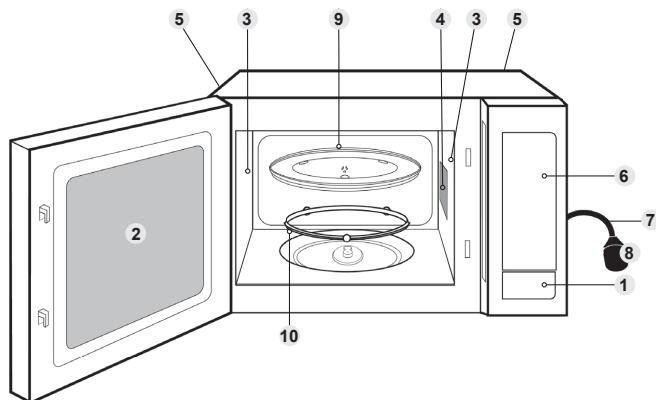
6. Панель управления

7. Шнур питания

8. Штепсельная вилка

9. Поворотный стол

10. Роликовое кольцо

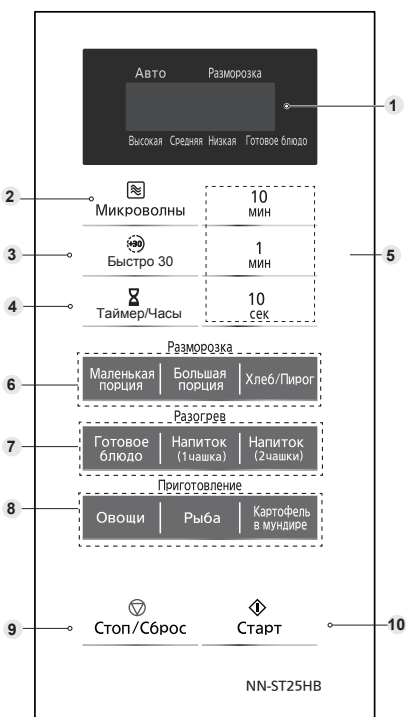


Идентификационная наклейка нанесена на печь.

■ Примечания

Изображение представлено для справки.

Панель управления



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

9 Кнопка «Стоп/Сброс»:

Перед приготовлением:

Одно нажатие сбрасывает введенные команды.

Во время приготовления:

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

10 Кнопка «Старт»

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

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

■ Звуковой сигнал

При нажатии кнопок раздается звуковой сигнал. Если при нажатии кнопки звукового сигнала нет, печь не принимает или не может принять команду. Между запрограммированными этапами печь выдает сдвоенный звуковой сигнал. После завершения любой программы печь выдает пять звуковых сигналов подряд с отображением сообщения «End» (Конец).

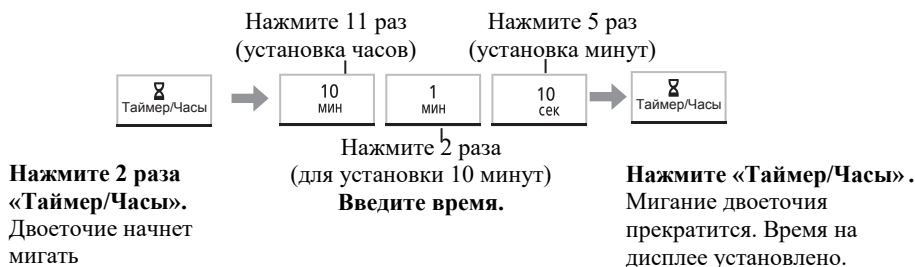
■ Примечания

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

Установка часов

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

Пример: Чтобы установить 11:25 утра



■ Примечания

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

Блокировка от детей

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

Для установки:



Нажмите «Старт» трижды в течение 10 секунд.

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

Для отмены:



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

На дисплее возобновится отображение часов.

Приготовление пищи и разморозка в микроволновой печи

При использовании печи поворотный стол всегда должен быть установлен.



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

Задайте время приготовления.
Печь может быть запрограммирована на работу до 99 минут 50 секунд на уровнях мощности «Средний», «Низкий», «Поддержание температуры» и «Разморозка». В режиме высокой мощности печь может быть запрограммирована на работу до 30 минут.

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

Нажмите	Уровень мощности		Пример использования
1 раз	Высокий	800 Вт	Кипячение воды. Приготовление свежих овощей, фруктов, риса, макарон, вермишели.
2 раза	Средний	700 Вт	Приготовление мяса, птицы, кондитерских изделий и десертов. Подогрев молока.
3 раза	Низкий	360 Вт	Приготовление яиц, сыров, рыбы, тушения мяса крупным куском, приготовление жаркого в горшочках и мяса. Растапливание шоколада.
4 раза	Разморозка	270 Вт	Размораживание продуктов.
5 раз	Поддержание температуры	200 Вт	Сохранение температуры горячих блюд, приготовление на медленном огне.

■ Примечания

1. При вводе времени приготовления без выбора уровня мощности печь автоматически включается на высокой мощности.
2. При работе печи возможна вибрация стеклянного поворотного стола. Это не влияет на процесс приготовления пищи.
3. Многоэтапный режим приготовления описан на странице 15.
4. Время выдержки перед подачей блюда (устойка) может быть запрограммировано после установки мощности и времени. См. страницу 17.
5. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ приготовление в печи пищи с металлическими принадлежностями.
6. Всегда проверяйте состояние продуктов во время разморозки, открывая дверцу, после чего снова включайте печь при необходимости. Накрывать продукты при разморозке не обязательно. Для обеспечения равномерного результата разделите или несколько раз переверните продукт во время разморозки. При разморозке больших кусков и тушек птицы включите разморозку на половине мощности и закройте края мяса фольгой. Подробнее см. указания по разморозке на странице 20.

Многоэтапный режим приготовления пищи

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

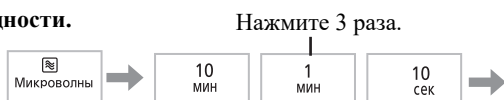
Пример: Для последовательной установки печи на высокой мощности в течение 2 минут, на средней мощности в течение 3 минут и на низкой мощности в течение 2 минут.



Нажмите кнопку выбора мощности 1 раз для выбора высокой мощности.

Нажмите 2 раза

Задайте время приготовления.



Нажмите кнопку выбора мощности 2 раза для выбора средней мощности.

Нажмите 3 раза

Задайте время приготовления.



Нажмите кнопку выбора мощности 3 раза для выбора низкой мощности.

Задайте время приготовления.

Нажмите «Старт».

На дисплее начинается отсчет времени первого этапа.

■ Примечания

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

Функция «Быстро 30»

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



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

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечания

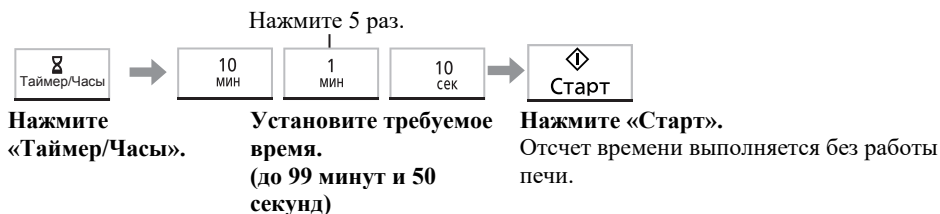
При необходимости, можно использовать другие уровни мощности. Выберите нужный уровень мощности до нажатия кнопки «Быстро 30».

Использование таймера

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

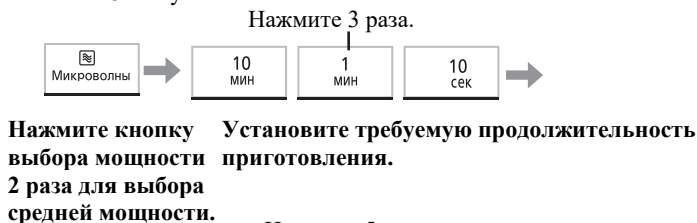
Кухонный таймер

Пример: Для отсчета 5 минут.

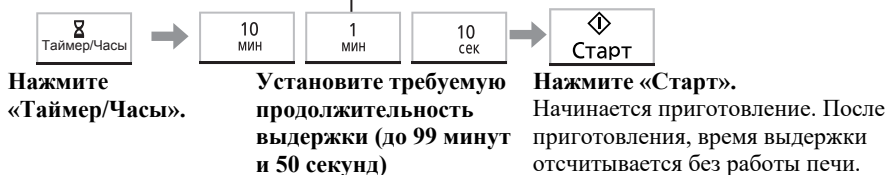


Время выдержки перед подачей блюда (устойка)

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



Нажмите 5 раз.



Использование таймера

Отложенный старт

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



Нажмите «Таймер/Часы».

Установите требуемую отсрочку для отложенного старта (до 99 минут и 50 секунд)



Нажмите кнопку выбора мощности 2 раза для выбора средней мощности.

Установите требуемую продолжительность приготовления.

Нажмите «Старт».

Будет выполнен отсчет времени отложенного старта, после чего начнется приготовление блюда.

■ Примечания

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

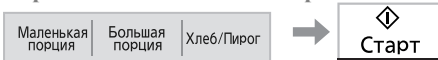
Автопрограммы

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

■ Примечания

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

Разморозка в автоматическом режиме



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

Нажмите «Старт». На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечания

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

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

Автопрограммы

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

Указания по разморозке

Для получения наилучших результатов:

1. Уложите продукты в подходящую емкость. Куски мяса или куриные тушки следует укладывать на перевернутое блюдо или, при наличии, на пластиковую решетку.
2. Проверяйте продукты во время разморозки, так как скорость разморозки может различаться.
3. Накрывать продукты целиком не обязательно (см. пункт 6).
4. Всегда переворачивайте или помешивайте продукт, особенно после звуковых сигналов печи. При необходимости закройте продукт фольгой (см. пункт 6).
5. Фарш, нарезанное мясо и прочие продукты с небольшими частицами нужно разделить и уложить в один слой.
6. Продукты необходимо накрывать фольгой. Это особенно важно при разморозке тушек курицы и кусков мяса. Первыми начинают оттаивать наружные слои продукта, поэтому закрывайте крылышки, филе, жировую часть, кости кусочками гладкой алюминиевой фольги, закрепив ее на продукте палочками для коктейлей.
7. Некоторое время устойки необходимо, чтобы продукт оттаивал внутри (по меньшей мере один час для мяса на кости и целой курицы).



Уложите продукт в один слой.



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



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

Авторазогрев

Готовое блюдо | Напиток (1 чашка) | Напиток (2 чашки)



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

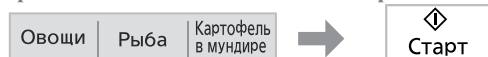
■ Примечания

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

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

Автопрограммы

Приготовление в автоматическом режиме



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

Нажмите «Старт».
На дисплее начинается отсчет времени.

■ Примечания

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

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

Руководство по приготовлению и разогреву пищи

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

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

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

Не накрывайте сухие продукты, такие как булочки, пирожки с начинкой, сосиски в тесте и т. д.

При приготовлении или разогреве любой пищи ее, по возможности, следует помешивать или переворачивать. Это способствует равномерному приготовлению или разогреву пищи от краев к середине.

ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ — ОСТОРОЖНО

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

ПУДИНГИ И ЖИДКОСТИ — ОСТОРОЖНО

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

Не оставляйте их без присмотра во время разогрева.

Не добавляйте дополнительно алкоголь.

БУТЫЛОЧКИ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ — ОСТОРОЖНО

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

Для разогрева молока объемом 200–230 мл из холодильника снимите крышку с соской. Разогревайте на **ВЫСОКОЙ** мощности в течение 30–50 с. **ПРОВЕРЬТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД КОРМЛЕНИЕМ РЕБЕНКА.**

Для разогрева молока объемом 80 мл из холодильника снимите крышку с соской. Разогревайте на **ВЫСОКОЙ** мощности в течение 15–20 с. **ПРОВЕРЬТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД КОРМЛЕНИЕМ РЕБЕНКА.**

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

Тщательно взболтайте бутылку и проверьте температуру перед использованием.

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

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

ГОТОВЫЕ БЛЮДА

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

При добавлении большого количества подливы может потребоваться дополнительное время на разогрев. Более плотные продукты следует укладывать ближе к краю тарелки. Для разогрева порции среднего объема потребуется 2–4 минуты на **ВЫСОКОЙ** мощности. Не разогревайте огромное количество пищи.

КОНСЕРВЫ

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

СУПЫ

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

ЖАРКОЕ, РАГУ

Перемешивайте продукт в середине разогрева и по его окончании.

Вопросы и ответы

В: Почему печь не включается?

А: Если печь не включается, проверьте следующее:

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

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

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

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

А: Тепло от приготовления продуктов нагревает воздух внутри печи. Этот воздух выводится через воздухопроводы. В выходящем воздухе нет микроволнового излучения. Не закрывайте вентиляционные отверстия печи во время ее работы.

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

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

В: Печь не принимает заданную программу. Почему?

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

Уход за печью

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

Технические характеристики

Источник электропитания	220 В~, 50 Гц
Потребляемая мощность	1250 Вт
Выходная мощность	800 Вт (IEC-60705)
Габаритные размеры	443 (Ш) × 330 (Г) × 258 (В) мм
Размеры камеры	306 (Ш) × 308 (Г) × 214 (В) мм
Общий объем камеры	20 л
Диаметр поворотного стола	255 мм
Рабочая частота	2450 МГц
Масса нетто	11 кг

- Масса и размеры указаны приблизительно.
- Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
- Требования к электропитанию, месяц изготовления, страна изготовления и серийный номер указаны на специальной наклейке на тыльной стороне микроволновой печи.

< Предупреждение >

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

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

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

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРОЧТИТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, печь нельзя включать, пока не будет отремонтирована квалифицированным специалистом;
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Любому лицу, кроме квалифицированного специалиста, опасно выполнять какие-либо действия по обслуживанию или ремонту, связанные с удалением крышки, которая защищает от воздействия микроволновой энергии;
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Жидкости и другие продукты питания нельзя нагревать в герметичных ёмкостях, поскольку они могут взорваться.

Зміст

Заходи безпеки	2
Загальний посібник	7
Посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі	9
Принципова схема пристрою	11
Панель управління	12
Налаштування годинника	13
Блокування від дітей	13
Приготування їжі й розморожування в мікрохвильовій печі	14
Багатоетапний режим приготування їжі	15
Кнопка «Швидко 30»	16
Використання таймера	17
Автопрограми	19
Розморожування в автоматичному режимі	19
Авторозігрів	21
Приготування в автоматичному режимі	22
Посібник із приготування й розігріву їжі	23
Питання й відповіді	24
Догляд за піччю	25
Технічні характеристики	26

Дякуємо за придбання побутової техніки Panasonic.

Заходи безпеки:

Перед використанням мікрохвильової печі ознайомтеся з інструкцією. Не викидайте інструкцію – у майбутньому вона ще може знадобитися.

Заходи безпеки

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Ущільнювачі дверцят і місця їхнього прилягання необхідно протирати вологою серветкою та перевіряти відсутність пошкоджень. У разі їхнього виявлення експлуатація печі не допускається, доки пошкодження не будуть усунені кваліфікованим спеціалістом сервісної служби, який пройшов відповідне навчання у виробника.
2. Не допускається розігрів рідин або інших продуктів у щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
3. **ЯКЩО ВАША ПІЧ ПОТРЕБУЄ РЕМОНТУ**, зверніться до найближчої служби технічної підтримки Panasonic. Будь-які операції з ремонту або техобслуговування мікрохвильової печі, що потребують зняття кришки корпусу, мають виконуватися лише кваліфікованим персоналом сервісного центра, оскільки в таких випадках існує небезпека мікрохвильового опромінення.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

1. Не намагайтеся самостійно регулювати або ремонтувати дверці, корпус панелі управління, запобіжні вимикачі чи будь-яку іншу частину печі. Не знімайте зовнішню панель печі – вона не пропускає мікрохвилі за межі пристрою. Ремонт повинен виконувати лише кваліфікований сервісний спеціаліст.
2. Не допускається експлуатація печі з пошкодженим мережевим шнуром або штепсельною вилкою, а також після падіння, пошкодження або неналежного функціонування самої печі. Проведення ремонту некваліфікованими особами небезпечно.
3. Пошкоджений мережевий шнур має бути замінений сервісною службою заводу-виробника, його сервісним представником або особою з аналогічною кваліфікацією.
4. Піч не призначена для використання людьми (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами без відповідних знань і досвіду. Використання пристрою такими людьми допускається лише під наглядом особи, яка відповідає за їхню безпеку. Потрібно слідкувати, щоб діти не гралися з піччю.

5. Мікрохвильова піч призначена для нагрівання їжі й напоїв. Використання печі для сушіння харчових продуктів, газет, одягу, тканин, губок тощо, нагріву грілок або взуття, може спричинити травму чи загорання.
6. Використовуйте лише посуд, який підходить для мікрохвильової печі.
7. Піч працює лише при закритій дверці.
8. Під час зберігання печі не кладіть у неї сторонні предмети (окрім внутрішнього приладдя), щоб уникнути його пошкодження в разі випадкового включення.
9. Не допускається включення печі без продуктів.
Це може спричинити пошкодження пристрою.
10. У разі задимлення натисніть кнопку «Стоп/Скинути» та, залишивши дверцю закритою, від'єднайте шнур живлення або вимкніть загальне джерело електрики в помешканні.
11. Замінювати освітлювальну лампу може лише спеціаліст сервісної служби, який пройшов відповідне навчання у виробника. Не намагайтеся зняти зовнішню панель печі самостійно.

Встановлення

Огляньте мікрохвильову піч

Розпакуйте піч, знявши пакувальний матеріал. Перевірте піч на наявність вм'ятин, несправних засувок дверцят, тріщин на дверцях тощо. При виявленні будь-яких несправностей, негайно зверніться до дилера. Не встановлюйте пошкоджену мікрохвильову піч.

Вказівки щодо заземлення

УВАГА! У ЦІЛЯХ БЕЗПЕКИ ПІЧ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНОЮ.

Якщо мережева розетка не заземлена, покупець повинен замінити її розеткою із заземленням.

Робоча напруга

Напруга в мережі має відповідати значенню на фірмовій етикетці. При підключенні до мережі з напругою, яка перевищує зазначену, можливі загорання або інші пошкодження.

Встановлення печі

Цей пристрій призначено для побутового й аналогічного використання, зокрема:

- на кухні для персоналу підприємства, в офісах та інших робітничих приміщеннях;
- у сільських будинках;
- для користування клієнтами готелів, мотелів та інших місць тимчасового проживання;
- у готелях типу «ночівля та сніданок».

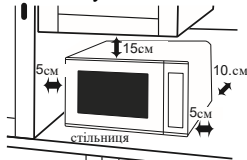
1. Установіть піч на рівну, стійку поверхню висотою понад 85 см від підлоги.
Піч має стояти окремо. Не допускається встановлення печі в шафу.
2. Переконайтеся, що встановлену піч можна легко знеструмити, витягнувши штепсельну вилку з розетки або перемкнувши автоматичний вимикач.

Заходи безпеки

3. Для нормального функціонування печі потрібно забезпечити достатню циркуляцію повітря.

Розміщення на кухонному столі

Залиште 15 см вільного простору над піччю, 10 см позаду печі та щонайменше 5 см збоку.



Якщо одна зі сторін печі розташована впритул до стіни, протилежна або верхня сторона не мають бути заблоковані.

4. Не розміщуйте піч біля електричної або газової плити.
5. Не знімайте ніжки печі.
6. Ця піч призначена лише для побутового використання. Не використовуйте її за межами приміщення.
7. Не використовуйте піч в умовах підвищеної вологості повітря.
8. Шнур живлення не має торкатися зовнішньої поверхні корпусу. Не допускайте його контакту з гарячою поверхнею. Шнур живлення не має звисати над краєм столу або робочої поверхні. Не занурюйте у воду піч, шнур живлення або вилку.
9. Не закривайте вентиляційні отвори з лівої та задньої сторін печі. Якщо під час роботи ці отвори будуть закриті, це може спричинити перегрів пристрою. У таких випадках піч захищена тепловим запобіжником. Вона відновить роботу після охолодження.

10. Якщо виникне необхідність замінити освітлювальну лампу печі, зверніться до дилера.

Приладдя

У комплект поставки печі входить набір приладдя. Завжди дотримуйтеся вказівок щодо його використання.

Роликів кільце

- Регулярно очищуйте роликів кільце та дно печі від залишків їжі, щоб уникнути шуму під час роботи.
- Під час приготування їжі роликів кільце завжди використовується разом зі скляним поворотним столом.

Поворотний стіл

- Не включаєте піч без роликів кільця та скляного поворотного столу.
- Використовуйте лише спеціальний скляний поворотний стіл, передбачений для цієї печі. Не допускається заміна комплектного поворотного стола будь-яким іншим.
- Перш ніж мити або чистити гарячий після використання скляний поворотний стіл, зачекайте, доки він охолоне.
- Скляний поворотний стіл може обертатися в обидва боки.
- Якщо їжа або посуд на скляному поворотному столі торкаються стінок печі й заважають обертанню, поворотний стіл автоматично почне обертатися в протилежному напрямку. Це нормально. Відкрийте дверцю печі, змініть положення їжі або посуду на поворотному столі та знову включіть режим печі.
- Не залишайте їжу безпосередньо на поворотному столі. Використовуйте посуд, придатний для мікрохвильової печі.
- Під час роботи печі скляний поворотний стіл може вібрувати. Це не впливає на приготування їжі.

Важлива інформація

При перевищенні рекомендованого часу приготування їжа псується. Крім того, можливі загорання й пошкодження внутрішньої поверхні печі.

Короткі інтервали приготування

Враховуючи, що приготування їжі в мікрохвильовій печі потребує значно менше часу в порівнянні з іншими способами, не перевищуйте рекомендований час приготування, попередньо не перевіривши готовність їжі.

На тривалість приготування може впливати бажаний ступінь готовності, початкова температура, висота над рівнем моря, об'єм, розмір і форма продуктів, а також використовуваний посуд. У міру ознайомлення з роботою печі ви зможете скоригувати вплив цих чинників на процес приготування.

Їжу в печі краще недогріти, ніж перегріти. Якщо їжа недостатньо прогрілась, її завжди можна повернути в піч і закінчити приготування. Якщо страву перетримати, виправити це буде неможливо. Завжди починайте з мінімального часу приготування.

Невеликі порції продуктів

При тривалому приготуванні невеликі порції можуть пересохнути чи навіть згоріти. Установлюйте невеликі проміжки часу приготування й частіше перевіряйте готовність блюда.

Продукти з низьким вмістом вологи

Будьте обережні, розігриваючи продукти з низьким вмістом вологи, як-от хлібобулочні вироби, шоколад, повітряна кукурудза, печиво, сухарі й інші борошняні вироби.

При тривалому приготуванні вони можуть легко пригоріти, пересохнути і навіть спалахнути. Не рекомендується розігрівати продукти з дуже низьким рівнем вологи, як-от повітряна кукурудза або хліб.

Дана піч призначена лише для харчових продуктів.

Не рекомендується використовувати піч для розігріву нехарчових продуктів, як-от подушок із зерном або пляшок із водою.

Розігрів

Розігріту їжу найкраще подавати відразу, доки вона не охолочла.

Витягніть їжу з печі й переконайтеся, що вона достатньо прогрілась, тобто пар іде з усіх сторін, а соус пузириться. (Переконайтеся, що температура їжі досягла необхідних 72 °С, можна за допомогою термометра для харчових продуктів, однак не використовуйте його всередині мікрохвильової печі.)

Щоб перевірити готовність продуктів, які не можна перемішувати (лазанья, запіканка), надріжте їх у центрі. Дотримуйтеся вказівок виробника напівфабрикатів, однак завжди перевіряйте готовність їжі та, за потреби, установіть додатковий час приготування.

Час витримки перед подачею блюда

Витримка – це період часу наприкінці приготування або розігріву їжі, на який вона вистоюється до вживання, тобто час, протягом якого тепло в їжі продовжує передаватися всередину, розігриваючи ще холодні місця.

Заходи безпеки

Кришки

Перед розміщенням у мікрохвильовій печі глечиків, ємностей і контейнерів, зніміть із них кришку. Якщо кришку не зняти, пара й тиск усередині можуть спричинити вибух ємності з їжею навіть після виключення мікрохвильової печі.

Пляшечки для годування й консерви для дитячого харчування

Пляшечки для годування слід поміщати в піч без кришок і сосок. Рідина у верхній частині пляшечки буде значно гарячішою, ніж на дні, тому перед перевіркою температури потрібно струсити пляшечку й ретельно перемішати її вміст. Щоб уникнути опіків, перевіряйте температуру вмісту пляшечки перед годуванням. Див. с. 23

Варені яйця

Не допускається варіння яєць у шкаралупі або підігрів крутих яєць у мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть луснути навіть після припинення нагрівання.

Продукти зі шкіркою

Щоб продукти з непористою шкіркою (картопля, жовток яєць, сосиски тощо) не луснули під час приготування, рекомендується попередньо проколоти шкірку.

Папір і пластик

Під час розігріву продуктів у пластикових або паперових упаковках потрібно слідкувати за процесом, оскільки в разі перегріву ці матеріали можуть загорітися. Перед розміщенням продуктів у піч вилучіть усі металеві дротові скріпки, які використовуються в упаковці та можуть спричинити іскріння в печі.

Не поміщайте в піч продукти, запаковані в папір із вторинної сировини (наприклад, обгортковий папір або паперові рушники), оскільки така упаковка може містити домішки, які викликають іскріння або загорання під час роботи печі. Винятком є упаковка, на якій розміщено спеціальну наклейку «Безпечно для використання в мікрохвильових печах».

Рідини

Рідини в мікрохвильовій печі можуть нагріватися вище температури кипіння без утворення видимих бульбашок. Внаслідок цього під час виймання ємності з печі рідина може почати кипіти й розпліскуватися. Щоб цього не сталося, дотримуйтеся наведених нижче правил.

- Не використовуйте ємності з прямими стінками й вузькою шийкою.
- Не допускайте перегріву рідини.
- Перемішуйте рідини двічі: перед тим, як помістити ємність із нею в піч, і після того, як мине половина терміну приготування.
- Після розігріву залиште ємність у печі на деякий час, а потім розмішайте рідину й обережно вийміть ємність.

Смаження у фритюрі

Не смажте харчові продукти в киплячому жирі.

Іскріння

Іскріння може виникнути випадково при використанні металеві ємності або приготуванні порції невідповідної ваги. Іскріння в мікрохвильовій печі проявляється як спалахи блакитного кольору. У разі виникнення іскріння потрібно негайно виключити піч. Іскріння в залишеній без нагляду печі може спричинити її пошкодження.

Термометр для м'яса

Для визначення ступені готовності м'яса або птиці можна використати термометр для м'яса. Для цього потрібно попередньо вийняти страву з печі. Якщо страва не готова, поверніть її в піч і продовжуйте розігрівати на рекомендованій потужності протягом кількох хвилин. Не використовуйте звичайний термометр для м'яса всередині печі під час приготування в мікрохвильовому режимі.

Загальний посібник

ЧАС ВИТРИМКИ ПЕРЕД ПОДАЧЕЮ БЛЮДА

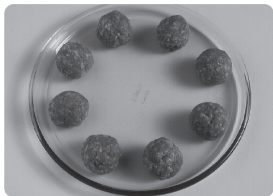
Щільні продукти, як-от м'ясо, картопля в мундирі й кондитерські вироби, потребують витримки (всередині печі або зовні) після приготування для завершення розподілу тепла в центр блюда. На період витримки огорніть шматки м'яса й картоплі в мундирі алюмінієвою фольгою. М'ясо має простояти близько 10–15 хвилин, а картопля в мундирі – 5 хвилин. Готові страви, овочі й риба потребують 2–5 хвилин витримки. Якщо після витримки страва не готова, поверніть її в піч і продовжуйте приготування. Після розморожування продукту також потрібна його витримка.

КІЛЬКІСТЬ



Невеликі порції їжі готуються швидше, ніж блюда великого розміру.

РОЗМІЩЕННЯ ПОРЦІЙ



Їжа готується швидше й рівномірніше, якщо між окремими шматочками є вільний простір. **НІКОЛИ** не кладіть шматочки один на одний.

ВМІСТ ВОЛОГИ

Вміст води в багатьох свіжих продуктах, зокрема овочах і фруктах, може суттєво змінюватися протягом сезону. Тому час приготування може залежати від пори року. Сипучі продукти (рис, макарони тощо) також можуть змінювати вологість під час зберігання, тому час їх приготування буде відрізнятися від часу приготування щойно куплених продуктів.

ПРОКОЛЮВАННЯ ПРОДУКТІВ ЗІ ШКІРКОЮ



Під час приготування шкірка на окремих продуктах спричиняє накопичення пари всередині.

Рекомендується проколоти такі продукти в кількох місцях або зняти смужки шкірки з них, щоб пара мала вихід. Це стосується таких продуктів, як яйця, картопля, яблука, сосиски тощо. **НЕ ВАРІТЬ ЯЙЦЯ В ШКАРАЛУПІ.**

ПОКРИТТЯ



Їжа має бути накрита пластиковою кришкою або харчовою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі. Потрібно накривати рибу, овочі, запіканки й супи. Не накривайте кришкою соуси, випічку, картоплю в мундирі й кондитерські вироби.

ЩІЛЬНІСТЬ

Пористі, рихлі продукти розігріваються швидше ніж щільні.

Загальний посібник

ХАРЧОВА ПЛІВКА

Харчова плівка сприяє утриманню вологи в їжі, завдяки чому зменшується час приготування. Однак перед приготуванням слід проколоти плівку в кількох місцях, щоб забезпечити вихід зайвої пари. Щоб уникнути опіків, будьте обережні, знімаючи плівку з готового блюда.

ФОРМА



Продукти рівної форми готуються рівномірніше. У мікрохвильовій печі їжа краще готується в посуді круглої форми, ніж квадратної.

ПОЧАТКОВА ТЕМПЕРАТУРА

Продукти з нижчою початковою температурою потребують більше часу для нагрівання. Їжа з холодильника потребує більше часу для розігріву, ніж продукти кімнатної температури. Температура продуктів перед приготуванням має бути в межах 5...8 °С.

РІДИНИ



Усі рідини потрібно **ПОМІШУВАТИ ДО, ПІД ЧАС І ПІСЛЯ** нагрівання. Щоб уникнути розпліскування, воду слід помішувати перед і під час нагрівання.

Не нагрівайте рідини, які вже закипіли. **НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПЕРЕГРІВУ РІДИНИ.**

ПЕРЕВЕРТАННЯ Й ПОМІШУВАННЯ

Деякі продукти під час приготування слід перемішувати. М'ясо та птицю посередині приготування слід перевернути на інший бік.

РОЗМІЩЕННЯ

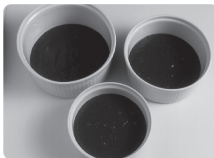
Окрім частини продуктів, як-от шматочки курки або відбивної, потрібно розмістити в посуді таким чином, щоб найбільші з них розташовувалися якнайдалі від центру.

ПЕРЕВІРКА ГОТОВНОСТІ ЇЖІ



Важливо перевіряти готовність страви під час приготування й після завершення вказаного в рецепті часу, навіть якщо використовується **АВТОПРОГРАМА** (так само, як і при використанні звичайної духовки). Якщо страва до кінця не готова, знову поставте її в піч і розігрійте до готовності.

РОЗМІР ПОСУДУ



Розмір посуду впливає на час приготування їжі. Тому слід використовувати посуд вказаного в рецепті розміру. Їжа у великій ємності нагріється та приготується швидше, ніж така сама її кількість у меншій ємності.

ОЧИСТКА

Оскільки мікрохвильове опромінення діє на частинки їжі, піч слід завжди тримати в чистоті. Стійкі плями від їжі видаляються за допомогою аерозольного миючого засобу для мікрохвильових печей, нанесеного на м'яку тканину. Завжди протрийте піч насухо після очистки.

Посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі

Вибір підходящого посуду є одним із важливих факторів, які впливають на приготування їжі.

СКЛЯНИЙ ПОСУД

Для використання в печі ідеально підходить жаростійке скло, як-от Pyrex®.

Не використовуйте скляний посуд, який може тріснути під час нагрівання їжі. Не використовуйте криштал, що може тріснути або викликати іскріння.



ФАРФОР І КАРЕМІКА

У мікрохвильовій печі можна використовувати тарілки, блюдця, миски, кружки й чашки з кераміки та жаростійкого глазурованого фарфору. Посуд із тонкостінного фарфору можна використовувати лише для короткочасного розігріву; зміна температури при тривалому нагріванні може спричинити тріщини в посуді чи декоративному покритті. Не використовуйте тарілки з металізованою каймою або малюнком. Не використовуйте кружки або глечики з приклесними ручками – клей може розплавитися в мікрохвильовій печі.



ГОНЧАРНІ ВИРОБИ, ФАЯНС, КЕРАМІКА

Використовуйте лише повністю глазурований посуд. Не варто користуватися неглазурованим або частково глазурованим посудом, який надмірно поглинає мікрохвильову енергію, що спричиняє нагрівання самого посуду й уповільнене приготування їжі.



ФОЛЬГА Й МЕТАЛЕВІ ЄМНОСТІ

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ФОЛЬГУ АБО МЕТАЛЕВИЙ ПОСУД ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ – мікрохвильове опромінення не проходить крізь метал і заважає рівномірному нагріванню їжі. Крім того, це може спричинити пошкодження печі. Замість металевих шампурів використовуйте дерев'яні шампури для кебаба.



ХАРЧОВА ПЛІВКА

Під час розігріву або приготування їжі накривайте її харчовою плівкою для мікрохвильових печей ЛІШЕ В МІКРОХВИЛЬОВОМУ РЕЖИМІ, уникаючи контакту плівки з їжею.



Посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі

ПЛАСТИКОВИЙ ПОСУД

Деякі пластикові ємності можуть використовуватися в мікрохвильових печах. Користуйтеся лише тими з них, які призначені для використання в мікрохвильових печах. Не використовуйте посуд із меламіну, тому що він може розплавитися. Не використовуйте пластиковий посуд для приготування продуктів із високим вмістом цукру або жирів, а також продуктів тривалого зберігання, як-от нешлифованого рису. Не використовуйте для приготування їжі ємності з-під маргарину або йогурту, оскільки вони розплавляться під час нагрівання.



ПАПЕРОВИЙ ПОСУД

Щоб уникнути розбрикування, білими паперовими серветками (паперовими рушниками) можна накривати форми з випічкою та бекон, але **ЛИШЕ ПРИ КОРОТКОЧАСНОМУ ПРИГОТУВАННІ. ПОВТОРНЕ ВИКОРИСТАННЯ ШМАТКІВ ПАПЕРОВОГО РУШНИКА НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ.** Не використовуйте паперові рушники, які містять синтетичні волокна. Переконайтеся, що на упаковці паперових рушників є підтвердження можливості їх використання в мікрохвильовій печі. Не використовуйте вощених або вкритих пластиком чашок, оскільки їх покриття може розплавитися в печі. Жиростійкий папір можна підкласти під тарілки. Також ним можна накривати жирні продукти. Одноразові паперові тарілки білого кольору можна використовувати для короткочасного нагрівання й лише в мікрохвильовому режимі.



ПЛЕТЕНИЙ ДЕРЕВ'ЯНИЙ І СОЛОМ'ЯНИЙ ПОСУД

Використання такого посуду в мікрохвильовій печі не допускається. При частому використанні або тривалому впливі він тріскається.

АЛЮМІНІЄВА ФОЛЬГА

Невеликими листками гладкої алюмінієвої фольги можна закривати краї м'яса під час розморожування. Мікрохвильове опромінення не проходить крізь фольгу, завдяки чому ці ділянки будуть захищені від перегрівання.

Щоб уникнути іскріння й пошкодження печі, фольга не має торкатися внутрішніх поверхонь печі.



ПАКЕТИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ

При тривалому запіканні можна наділати пакет з однієї сторони й накрити край шматка м'яса. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ МЕТАЛЕВІ СКРІПКИ, ПЕРЕДБАЧЕНІ В ТАКИХ ПАКЕТАХ.**



Принципова схема пристрою

1. Кнопка відкриття дверці

Натисніть для відкриття печі. Відкриття дверці під час роботи печі зупиняє процес приготування без скидання програми. Відкриття дверці безпечно в будь-який момент виконання програми роботи печі й не несе ризику мікрохвильового опромінення. Робота печі поновиться після закриття дверці й натискання кнопки «Старт».

2. Оглядове вікно печі

3. Вентиляційні отвори

4. Захисна пластина магнетрона (не знімати)

5. Зовнішні вентиляційні отвори

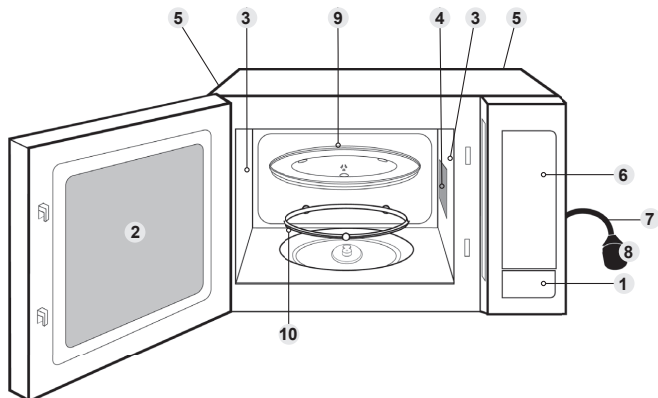
6. Панель управління

7. Шнур живлення

8. Штепсельна вилка

9. Поворотний стіл

10. Роликове кільце

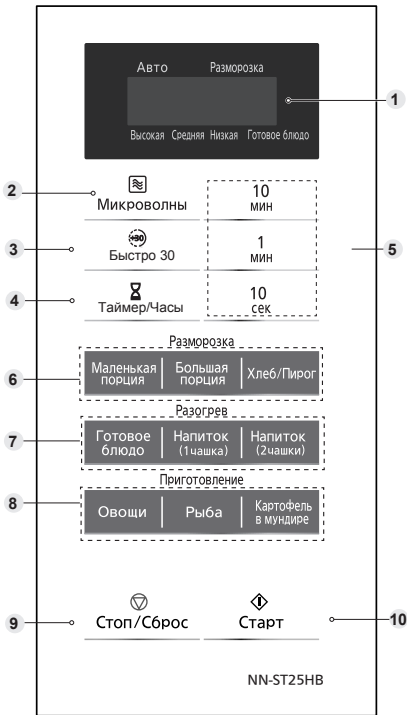


Ідентифікаційна наклейка нанесена на піч.

■ Примітки

Зображення надане для довідки.

Панель управління



- 1 **Дисплей**
- 2 **Кнопка «Вибір потужності»**
- 3 **Кнопка «Швидко 30»**
- 4 **Кнопка «Таймер/Годинник»**
- 5 **Кнопки встановлення часу**
- 6 **Кнопка автоматичного розморожування**
- 7 **Кнопка авторозігріву**
- 8 **Кнопка приготування в автоматичному режимі**
- 9 **Кнопка «Стоп/Скинути»**
Перед приготуванням:
Одне натискання скидає введені команди.
Під час приготування:
Перше натискання тимчасово призупиняє процес приготування. Друге натискання скасовує всі команди й виводить на дисплей крапку або час.
- 10 **Кнопка «Старт»**
При одноразовому натисканні піч починає роботу. При відкритті дверці або одноразовому натисканні кнопки «Стоп/Скинути» для повторного запуску печі натисніть кнопку «Старт».

• Зовнішній вигляд панелі управління може бути іншим, але написи на кнопках і функції відповідають описаним у цьому посібнику.

■ Звуковий сигнал

При натисканні кнопок лунає звуковий сигнал. Якщо при натисканні кнопки звукового сигналу немає, піч не приймає або не може прийняти команду. Між запрограмованими етапами піч видає подвійний звуковий сигнал. Після завершення будь-якої програми піч видає п'ять сигналів підряд і показує повідомлення «End» (Кінець).

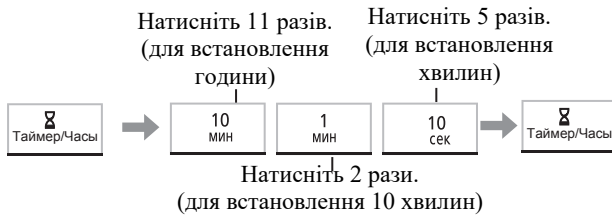
■ Примітки

Якщо кнопка «Старт» не натиснута протягом шести хвилин після встановлення програми приготування, піч відмінить цю програму. Дисплей знову показуватиме двокрапку або годинник.

Налаштування годинника

При першому підключенні печі до мережі, на дисплеї відобразиться «88.88».

Приклад: Щоб встановити 11:25 ранку



Двічі натисніть «Таймер/Годинник». Двокрапка почне блимати.

Введіть час.

Натисніть «Таймер/Годинник». Блмання двокрапки припиниться. Час на дисплеї встановлено.

■ Примітки

1. Для повторного встановлення часу знову виконайте операції 1–3.
2. Час відобразиться на дисплеї, доки піч підключена до мережі та в мережі є напруга.
3. Годинник відображає час у 12-годинному форматі.

Блокування від дітей

Ця функція відключає елементи управління піччю; при цьому можна відкрити дверцю. Блокування від дітей можна встановити, коли на дисплеї показується двокрапка або час.

Для встановлення:



Для скасування:



Тричі натисніть «Старт» протягом 10 секунд. Годинник перестане відображатися. Поточний час збережеться. На дисплеї відобразиться слово «CHILD».

Тричі натисніть «Стоп/Скинути» протягом 10 секунд. На дисплеї знову відобразиться годинник.

Приготування їжі й розморожування в мікрохвильовій печі

Під час використання печі завжди має бути встановлений поворотний стіл.



Для вибору потрібного рівня потужності натисніть кнопку «Вибір потужності».

Задайте час приготування. Натисніть «Старт».

Піч можна запрограмувати на роботу до 99 хвилин 50 секунд на рівнях потужності «Середній», «Низький», «Підтримка температури» та «Розморожування». У режимі високої потужності піч можна запрограмувати на роботу до 30 хвилин. На дисплеї почеться відлік часу.

Натисніть	Рівень потужності		Приклад використання
1 рази	Високий	800 Вт	Кип'ятіння води. Приготування свіжих овочів, фруктів, рису, макаронів і вермішелі.
2 рази	Середній	700 Вт	Приготування м'яса, птиці, кондитерських виробів і десертів. Підігрів молока.
3 рази	Низький	360 Вт	Приготування яєць, сирів, м'яса, риби, печені в глечиках, тушкування м'яса великим шматком. Розтоплення шоколаду.
4 рази	Розморожування	270 Вт	Розморожування продуктів.
5 разів	Підтримка температури	200 Вт	Збереження температури гарячих страв, приготування на повільному вогні.

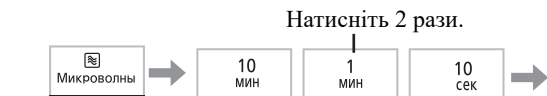
■ Примітки

1. При виборі часу приготування без зазначення рівня потужності піч автоматично вклучиться на високій потужності.
2. Під час роботи печі скляний поворотний стіл може вібрувати. Це не впливає на приготування їжі.
3. Багатоетапний режим приготування описано на сторінці 15.
4. Час витримки перед подачею страви можна запрограмувати після налаштування потужності та часу. Див. сторінку 17.
5. НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ приготування їжі з будь-яким металевим приладдям у печі.
6. Завжди перевіряйте стан продуктів під час розморожування, у разі потреби відкриваючи дверцю та повторно запускаючи піч. Накривати продукти під час розморожування необов'язково. Для забезпечення рівномірного результату розділіть або кілька разів переверніть продукт під час розморожування. Під час розморожування великих шматків і пташиних тушок вклучіть розморожування на половину потужності й закрийте краї м'яса фольгою.
Докладніше див. вказівки щодо розморожування на сторінці 20.

Багатоетапний режим приготування їжі

Дана функція дає змогу запрограмувати до 3 послідовних етапів приготування їжі в печі.

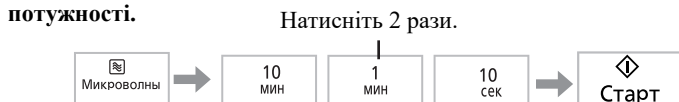
Приклад: Для послідовного встановлення печі на високій потужності протягом 2 хвилин, на середній потужності протягом 3 хвилин і на низькій потужності протягом 2 хвилин.



1 раз натисніть кнопку вибору потужності для вибору високої потужності.
Задайте час приготування.



2 рази натисніть кнопку вибору потужності для вибору середньої потужності.
Задайте час приготування.



3 рази натисніть кнопку вибору потужності для вибору низької потужності.
Задайте час приготування.
Натисніть «Старт».

На дисплеї почнеться відлік часу першого етапу.

■ Примітки

1. У режимі багатоетапного приготування їжі не можуть використовуватися АВТОПРОГРАМИ.
2. Під час роботи печі між етапами лунає по два звукових сигнали, а після завершення всіх етапів – п'ять сигналів.

Кнопка «Швидко 30»

Ця функція дає змогу встановлювати час приготування до 5 хвилин інтервалами по 30 секунд на високій потужності.



Натисніть кнопку «Швидко 30» для показу на дисплеї потрібного часу приготування.

Натисніть «Старт».
На дисплеї почнеться відлік часу.

■ Примітки

За потреби можна використовувати інші рівні потужності. Виберіть потрібний рівень до натискання кнопки «Швидко 30».

Використання таймера

Ця функція працює як КУХОННИЙ ТАЙМЕР або дає змогу програмувати ЧАС ВИТРИМКИ або ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ.

Кухонний таймер

Приклад: Для відліку 5 хвилин.

Натисніть 5 разів.



Натисніть «Таймер/Годинник». **Задайте потрібний час** **Натисніть «Старт».**
(до 99 хвилин 50 секунд). Відлік часу виконується без роботи печі.

Час витримки перед подачею блюда

Приклад: Для встановлення 5-хвилинної витримки страви після приготування на середній потужності протягом 3 хвилин.

Натисніть 3 рази.



2 рази натисніть кнопку вибору потужності для вибору середньої потужності. **Задайте потрібну тривалість приготування.**

Натисніть 5 разів.

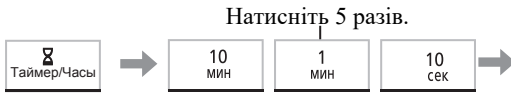


Натисніть «Таймер/Годинник». **Задайте потрібну тривалість витримки** **Натисніть «Старт».**
(до 99 хвилин 50 секунд). Розпочнеться приготування. Після цього відраховуватиметься час витримки без роботи печі.

Використання таймера

Відкладений старт

Приклад: Для старту приготування страви на середній потужності протягом 3 хвилин після 5-хвилинної витримки.



Натисніть «Таймер/Годинник» старту (до 99 хвилин 50 секунд)

Натисніть 3 рази.



2 рази натисніть кнопку вибору потужності для вибору середньої потужності.

Задайте потрібну тривалість приготування.

Натисніть «Старт». Виконуватиметься відлік часу відкладеного старту, після якого розпочнеться приготування страви.

■ Примітки

1. БАГАТОЕТАПНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ дає змогу програмувати ЧАС ВИТРИМКИ та ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ.
2. Навіть у разі відкриття дверці печі в режимі КУХОННОГО ТАЙМЕРА, ЧАСУ ВИТРИМКИ або ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ, відлік часу на дисплеї продовжуватиметься.
3. ЧАС ВИТРИМКИ та ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ не можна запрограмувати до АВТОПРОГРАМИ чи після неї.

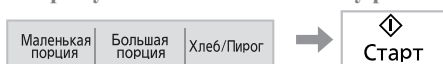
Автопрограми

Ця функція дає змогу виконувати розморожування, розігрів і приготування їжі на основі ваги. Виберіть категорію та вкажіть вагу продуктів. Вага до 990 г програмується в грамах, а від 1 кг – у кілограмах. Піч автоматично визначає рівень потужності в режимі МІКРОХВИЛІ та час приготування. Для зручності відлік ваги починається з найпоширеніших величин для кожної категорії. Вага ємності або доданої води не враховується.

■ Примітки

1. Не включайте піч без роликowego кільця та скляного поворотного столу.
2. АВТОПРОГРАМИ слід використовувати ЛИШЕ для вказаних харчових продуктів.
3. Розморожуйте та готуйте продукти відповідно до вказаної ваги.
4. Завжди зважуйте продукти, не покладаючись на інформацію з упаковки.
5. Для більшості продуктів рекомендується задавати ЧАС ВИТРИМКИ. Закінчивши приготування в АВТОПРОГРАМІ, залиште страву, щоб тепло розподілилося всередину.

Розморожування в автоматичному режимі



Натискайте потрібну кнопку розморожування в автоматичному режимі, доки не відобразиться потрібна вага.

Натисніть «Старт».
На дисплеї почнеться відлік часу.

■ Примітки

Максимальна вага продуктів у печі залежить від їх форми й розмірів.

Програми	Вказівки до програм
	Вага: 200–1000 г Для розморожування дрібних шматочків м'яса, ескалопа, сосисок, фаршу, стейка, рибного філе (шматки від 100 до 400 г). Натискайте кнопку «Дрібні шматки», доки не відобразиться потрібна вага, і натисніть «Старт». Відповідно до звукових сигналів перевертайте продукт і закривайте його краї. Час витримки складає від 15 до 30 хвилин.
	Вага: 600–1600 г Для розморожування великих шматків м'яса й курячих тушок. Натискайте кнопку «Великі шматки», доки не відобразиться потрібна вага, і натисніть «Старт». Під час розморожування курячих тушок або шматків м'яса потрібно закривати їх краї. Закривайте крильця, філе, жирову частину й кістки шматочками гладкої алюмінієвої фольги, закріпивши її на продукті паличками для коктейлів. Не допускайте контакту фольги зі стінками печі. Час витримки перед початком приготування складає від 1 до 2 годин. Відповідно до звукових сигналів перевертайте продукт і закривайте його краї.

Автопрограми

Програми	Вказівки до програм
Хліб/Пирог	Вага: 100–600 г Для розморожування хліба (буханок, скибок, булочок) і кондитерських виробів. Ця програма не підходить для кондитерських виробів із кремом і цукровою глазур'ю. Помістіть хліб або кондитерський виріб на велике блюдо або плоску тарілку. Натискайте кнопку «Хліб/Кондитерські вироби», доки не відобразиться потрібна вага, і натисніть «Старт». Після звукового сигналу переверніть курку. Час витримки складає від 10 (легкий білий хліб) до 30 хвилин (щільний житній хліб). Під час витримки великі скибки хліба слід розрізати навпіл.

Вказівки щодо розморожування

Для отримання найкращих результатів:

1. Покладіть продукти в підходящу ємність. Шматки м'яса й курячі тушки слід покласти на перевернуте блюдо або пластикову решітку.
2. Перевіряйте продукти під час розморожування, оскільки швидкість цього процесу може бути різною.
3. Повністю накривати продукти необов'язково (див. п.6).
4. Завжди перевертайте або перемішуйте продукт, особливо після звукових сигналів печі. За потреби закрийте продукт фольгою (див. п. 6).
5. Фарш, нарізане м'ясо й інші продукти з дрібними шматочками потрібно розділити й укласти в один шар.
6. Продукти слід накривати фольгою. Це особливо важливо під час розморожування тушок курки та шматків м'яса.
Першими починають відтавати зовнішні шари продукту, тому закривайте крильця, філе, жирову частину й кістки шматочками гладкої алюмінієвої фольги, закріпивши її на продукті паличками для коктейлів.
7. Деякий час витримки потрібен, щоб продукт відтав усередині (щонайменше одна година для м'яса на кістках або цілої курки).



Покладіть продукти в один шар.



Під час розморожування перевертайте продукти або розділяйте їх на менші частини.



Захистіть краї, виступаючі й тонкі частини м'яса та риби невеликими шматочками м'якої фольги для попередження їхнього пересихання.

Авторозігрів

Готове блюдо (1чашка) | Напиток (2чашки)



Натискайте потрібну кнопку авторозігріву, доки не відобразиться бажана вага або кількість порцій.

Натисніть «Старт». На дисплеї почнеться відлік часу.

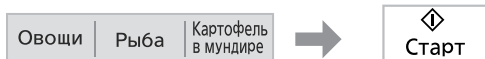
■ Примітки

Враховуючи можливі зміни у властивостях продуктів, перед подачею переконайтеся, що страва дійсно готова й подавайте її гарячою.

Програми	Вказівки до програм
Готове блюдо	Вага: 200–800 г Розігрів готової їжі виконується автоматично при встановленні ваги продукту. Температура їжі має бути 5–8 °С (як у холодильнику). Використовуйте підходящу для мікрохвильових печей скляну каструлю потрібного розміру; за потреби додайте 1–4 столові ложки води й накрийте кришкою. Помістіть каструлю на поворотний стіл. Натискайте кнопку «Блюдо», доки не відобразиться потрібна вага, і натисніть «Старт». Помішайте після звукового сигналу. Примітка. Під час розігріву супів, тушкованого м'яса й печеня, рекомендується помішувати їх в середині та наприкінці процесу приготування.
Напиток (1чашка)	Кількість порцій: 1 чашка/150 мл Ця програма призначена для розігріву чашки з напоем (чаєм, кавою, молоком, супом тощо). Натисніть кнопки «Напій (1 чашка)» і «Старт». Після розігріву ретельно розмішайте напій.
Напиток (2чашки)	Кількість порцій: 2 чашки/300 мл ама призначена для розігріву двох чашок із напоем (чаєм, кавою, молоком, супом тощо). Натисніть кнопки «Напій (2 чашки)» і «Старт». Після розігріву ретельно розмішайте напій.

Автопрограми

Приготування в автоматичному режимі



Натискайте потрібну кнопку приготування в автоматичному режимі, доки не відобразиться бажана вага. Натисніть «Старт». На дисплеї почнеться відлік часу.

■ Примітки

Враховуючи можливі зміни у властивостях продуктів, перед подачею переконайтеся, що страва дійсно готова й подавайте її гарячою.

Програми	Вказівки
	Вага: 200–800 г Для приготування всіх видів листкових, зелених і м'яких овочів, зокрема броколі, гарбуза, цвітної капусти, кабачків, спаржі, бобових, селери, цукіні, шпинату, червоного перцю тощо. Поріжте всі овочі на шматочки однакового розміру. Помістіть овочі в підходящу за розміром каструлю для мікрохвильових печей. За потреби додайте 2–4 столові ложки води. Накрийте відповідною кришкою. Помістіть каструлю на поворотний стіл. Натискайте кнопку «Овочі», доки не відобразиться потрібна вага, і натисніть «Старт».
	Вага: 200–700 г Для приготування цілої риби й рибного філе. Помістіть підготовлену рибу в посуд, придатний для мікрохвильової печі. Додайте 15–45 мл (1–3 ст. ложки) води. Щільно огорніть посуд харчовою плівкою. Помістіть тарілку на поворотний стіл. Натискайте кнопку «Риба», доки не відобразиться потрібна вага, і натисніть «Старт».
	Вага: 200–1000 г Для приготування картоплі в мундирі вибирайте картоплини середнього розміру вагою 200–250 г. Картоплю потрібно помити й висушити, а також проколоти виделкою її шкірку в кількох місцях. Розкладіть картоплини по краях скляного поворотного стола. Натискайте кнопку «Картопля», доки не відобразиться потрібна вага, і натисніть «Старт». НЕ НАКРИВАЙТЕ продукти.

Посібник із приготування й розігріву їжі

Багато продуктів дуже швидко розігріваються на високій потужності. Їжа стає придатною для подачі на стіл за лічені хвилини.

Завжди перевіряйте готовність продукту, і, за потреби, повертайте його в піч для додаткового нагрівання.

Загальне правило: завжди накривайте їжу з високим вмістом вологи, зокрема супи, печено та готові страви.

Не накривайте сухі продукти, як-от булочки, пиріжки з начинкою, сосиски в тісті тощо.

Під час приготування й розігріву будь-якої їжі, її варто помішувати або перевертати. Це сприяє рівномірному приготуванню або розігріву їжі від країв до середини.

ПИРІЖКИ З НАЧИНКОЮ – ОБЕРЕЖНО

ПАМ'ЯТАЙТЕ: навіть якщо випічка холодна на дотик, начинка буде гарячою та прогріє випічку зсередини. Не допускайте перегрівання – воно може спричинити загорання через високий вміст жирів і цукру в начинці. Щоб уникнути опіків, перевірте температуру начинки перед вживанням.

ПУДИНГИ Й РІДИНИ – ОБЕРЕЖНО

Не допускайте перегрівання пудингів та інших продуктів із високим вмістом жирів або цукру, як-от джем, пиріжки з начинкою тощо. Під час розігріву таких продуктів не залишайте піч без нагляду – перегрівання їжі може спричинити загорання. Такі продукти слід розігрівати з обережністю.

Не залишайте їх без нагляду під час розігріву.

Не додавайте алкоголь.

ПЛЯШЕЧКИ ДЛЯ ГОДУВАННЯ – ОБЕРЕЖНО

Молоко або молочну суміш **НЕОБХІДНО** ретельно струсити перед розігрівом і ще раз після нього. Перш ніж давати дитині, перевірте температуру.

Для розігріву молока об'ємом 200–230 мл із холодильника зніміть кришку із соскою. Розігрівайте на **ВИСОКІЙ** потужності протягом 15–20 секунд. **ПЕРЕВІРТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД ГОДУВАННЯМ ДИТИНИ.**

Для розігріву молока об'ємом 80 мл із холодильника зніміть кришку із соскою. Розігрівайте на **ВИСОКІЙ** потужності протягом 15–20 секунд. **ПЕРЕВІРТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПЕРЕД ГОДУВАННЯМ ДИТИНИ.**

Примітка. Рідина у верхній частині пляшечки буде значно гарячішою ніж на дні.

Ретельно струсіть пляшечку й перевірте температуру перед використанням.

НЕ РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ВИКОРИСТАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ СТЕРИЛІЗАЦІЇ ПЛЯШЕЧОК ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ.

Якщо у вас є спеціальний НВЧ стерилізатор, закликаємо до обережності й уважності під час виконання всіх дій, оскільки при НВЧ стерилізації в пляшечці використовується мало води. Важливо повністю дотримуватися вказівок виробника.

ГОТОВІ СТРАВИ

Розмір їжі та час приготування залежать від типу продукту.

Щільні продукти, як-от картопляне пюре, потрібно рівномірно розподілити по посуді.

При додаванні значної кількості підливки може знадобитися додатковий час для розігріву.

Щільніші продукти слід помістити ближче до краю тарілки. Для розігріву порції середнього об'єму знадобиться 2–4 хвилини на **ВИСОКІЙ** потужності. Не розігрівайте надмірну кількість їжі одночасно.

КОНСЕРВИ

Перед розігрівом слід вилучити продукти з пляшечки й перемістити їх у підходящий посуд.

СУПИ

Використовуйте місткий посуд і перемішуйте суп до початку розігріву, принаймні один раз під час розігріву й один раз після розігріву.

ПЕЧЕННЯ, РАГУ

Перемішуйте продукт у середині розігріву та після його завершення.

Питання й відповіді

В: Чому піч не включається?

- А:** Якщо піч не включається, перевірте наведені нижче можливі причини.
1. Чи включена піч у мережеву розетку? Витягніть штепсельну вилку з розетки, зачекайте 10 секунд і вставте її знову.
 2. Перевірте автоматичний вимикач і запобіжник. Поверніть автоматичний вимикач у початкове положення або замініть запобіжник, якщо він спрацював або перегорів.
 3. Якщо автоматичний вимикач і запобіжник справні, включіть у розетку інший пристрій, щоб перевірити її справність. Якщо інший пристрій працює, найімовірніше несправна піч. Якщо інший пристрій не працює, найімовірніше несправна розетка. Якщо ви вважаєте, що піч несправна, зверніться в авторизований сервісний центр Panasonic.

В: При включенні мікрохвильової печі виникають перебої в роботі телевізора. Чи означає це несправність?

- А:** Під час роботи мікрохвильової печі можуть виникати перебої в роботі радіоприймачів і телевізорів. Подібні перебої виникають під час роботи невеликих електроприладів, як-от міксерів, пирососів, фенів тощо. Це не означає, що піч несправна.

В: Інколи з вентиляційних отворів виходить тепле повітря. Чому?

- А:** Тепло від приготування продуктів у печі нагріває повітря всередині. Це повітря виходить через повітропроводи. У такому повітрі немає мікрохвильового опромінення. Не закривайте вентиляційні отвори печі під час її роботи.

В: Чи можна використовувати в печі звичайний термометр для печей?

- А:** Металічні частини термометрів можуть спричинити іскріння в печі. Через це їх використання в мікрохвильових печах не допускається.

В: Піч не приймає задану програму. Чому?

- А:** Піч не приймає неправильну програму. Наприклад, піч не прийме четвертий етап приготування.

Догляд за піччю

1. Перед чистою печі вимкніть її та від'єднайте шнур живлення від мережевої розетки.
2. Внутрішні поверхні печі, ущільнювачі дверці й поверхні навколо нього необхідно регулярно очищати. Часточки їжі, бризки від рідин на стінках печі, ущільнювачі дверці й поверхні навколо нього стирайте вологою серветкою. При сильному забрудненні можна скористатися м'якими чистильними засобами. Не рекомендується використовувати сильні миючі або абразивні засоби. Не очищуйте область захисної пластини магнетрона, яка розташована на правій стінці камери печі. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПРОМИСЛОВІ ОЧИСНИКИ ПЕЧЕЙ.**
3. Не використовуйте для очистки оглядового вікна дверці гострі металічні й абразивні скребки, оскільки вони можуть подряпати поверхню скла, що спричинить його руйнування.
4. Зовнішні поверхні печі очищайте вологою тканиною. Щоб уникнути пошкоджень внутрішніх частин печі, не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори.
5. Панель управління очищайте м'якою тканиною. Для очистки панелі управління не застосовуйте концентровані миючі засоби або абразивні матеріали. Під час очистки панелі управління залиште дверцю печі відкритою, щоб уникнути випадкового її включення. Після завершення очистки натисніть кнопку «Стоп/Скинути» для повернення печі в початковий стан.
6. Якщо на внутрішній поверхні або навколо зовнішніх країв дверці конденсується волога, витріть її м'якою серветкою. Причиною цього може бути експлуатація печі в умовах підвищеної вологості; це не є ознакою несправності пристрою.
7. Поворотний стіл потрібно періодично витягувати та чистити. Мийте його в теплій мильній воді або в посудомийній машині.
8. Роликів кільце та дно печі потрібно періодично очищати для забезпечення безшумної роботи печі. Протріть нижню поверхню з м'яким миючим засобом, як-от рідким милом для посуду, а потім витеріть насухо чистою тканиною. Роликів кільце можна мити в мильній воді. Забруднення накопичуються всередині печі під час її тривалої роботи, однак це не має ніякого впливу на стан дна та роликів кільця. Переконайтеся, що правильно встановили роликів кільце, зняте для чистки, на дні мікрохвильової печі.
9. Для очистки не можна використовувати парочисник.
10. Обслуговування печі має виконуватися лише кваліфікованим персоналом. За потреби в обслуговуванні й ремонті зверніться до найближчого вповноваженого дилера.
11. Зберігайте чистоту мікрохвильової печі: забруднення можуть спричинити пошкодження внутрішніх поверхонь, значно скоротити термін служби печі або стати причиною небезпечної ситуації.
12. Вентиляційні отвори для повітря мають бути завжди чистими. Не допускайте блокування пилом або іншими матеріалами вентиляційних отворів у верхній, нижній або боковій стороні печі. Блокування вентиляційних отворів може спричинити перегрівання печі, що негативно відобразиться на її роботі й може стати причиною небезпечної ситуації.

Технічні характеристики

Джерело електроживлення	220 В~ , 50 Гц
Споживана потужність	1250 Вт
Вихідна потужність	800 Вт (IEC-60705)
Габаритні розміри	443 (Ш) × 330 (Г) × 258 (В) мм
Розміри камери	306 (Ш) × 308 (Г) × 214 (В) мм
Загальний об'єм камери	20 л
Діаметр поворотного стола	255 мм
Робоча частота	2450 МГц
Вага нетто	11 кг

- Вага й розмір приблизні.
- Технічні характеристики можуть бути змінені без попередження.
- Вимоги до живлення, місяця виготовлення, країни-виробника й серійного номера наведено на спеціальній наклейці на задній стороні мікрохвильової печі.

< Увага >

Виконуйте наступні застереження, якщо інше не вказано в супровідних документах.

1. Встановлюйте пристрій на жорсткій, рівній поверхні.
2. Зберігайте всередині захищеного від вологи приміщення.
3. Під час транспортування уникайте падіння пристрою, його надмірної вібрації або ударів об інші об'єкти.
4. Правила та умови утилізації мають відповідати національному та/або місцевому законодавству.

Умови реалізації не встановлені виробником та мають відповідати національним та/або місцевим законодавчим вимогам країни реалізації виробу.

Декларацію про відповідність вимогам Технічних Регламентів, діючих в Україні, можна переглянути на сайті <https://service.panasonic.ua> у розділі «Технічне регулювання»

Виробник: Panasonic Corporation (Панасонік Корпорейшн)
Адреса виробника: 1006, Kadoma-shi, Osaka, Japan (1006, Кадома, Осака, Японія)
Країна походження: Китай

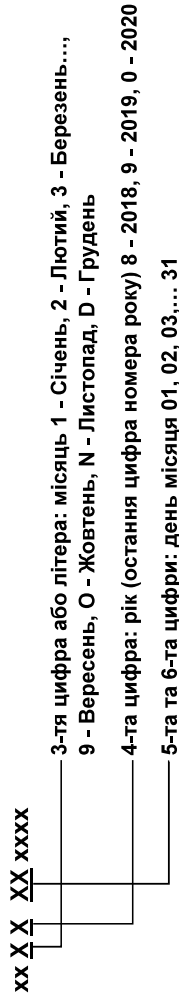
Імпортер: ТОВ "ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД"
Адреса імпортера: провулок Охтирський, будинок 7, місто Київ, 03066,
Україна

Умови гарантії: Компанія Panasonic Corporation надає на даний виріб, що постачається в Україну, гарантію виробника строком на 3 роки.
Термін служби виробу: 7 років.

Примітка

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

Приклад:



Примітка:

Інформаційний центр Panasonic

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

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

Відповідно до ДСТУ EN 55011:2017 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.

Відомості про утилізацію відпрацьованого електричного та електронного обладнання.

Даний виріб не слід утилізувати разом із побутовими відходами. Для належної його утилізації слід звертатися до підприємств, які займаються збором та переробкою відпрацьованого електричного та електронного обладнання. Інформацію про такі підприємства ви можете отримати в урядових органах та/або органах місцевого самоврядування.

Належна утилізація виробу допоможе зберегти цінні ресурси і запобігти потенційному негативному впливу на здоров'я людей та стан навколишнього середовища, який може мати місце внаслідок некоректної утилізації відходів.

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

© Panasonic Corporation 2021

РН:
Кытайда басып
чыгарылган