

# Panasonic®

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

### Microwave Oven Микроволновой печи Мікрохвильова піч Микротолқынды пеш

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



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

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

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

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

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

# Содержание

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

# Установка и Подключение

## Проверка Вашей микроволновой печи

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

## Указания по заземлению

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

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

## Рабочее напряжение

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

## Установка микроволновой печи

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

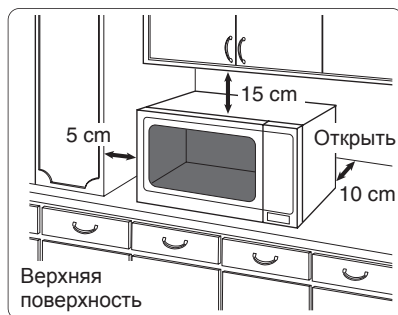
- обеденные зоны для персонала в офисах, магазинах и других производственных помещениях;
- загородные жилые дома;
- жилые зоны для клиентов гостиниц, мотелей и других жилых помещений;
- мини-гостиницы типа “ночлег и завтрак”.

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

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

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

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



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

# Установка и Подключение

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

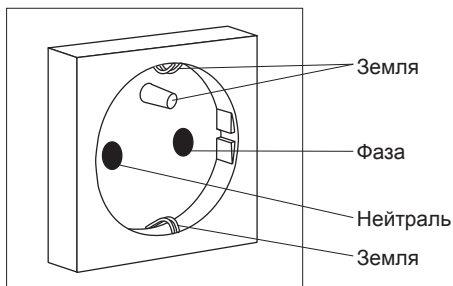
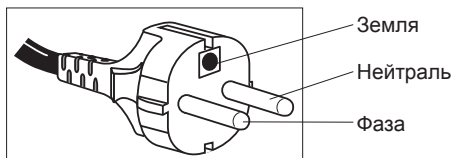
### Меры безопасности

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

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

## Внимание!

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



# Меры Безопасности

## Назначение микроволновой печи

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

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

## Стекланный поворотный стол

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

## Роликковое кольцо

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

# Важная Информация - Читайте Внимательно

## Безопасность

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

## Время приготовления

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

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

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

## Внимание!

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

### 1. Небольшие порции продуктов

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

### 2. Продукты с низким содержанием влаги.

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

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

### 3. Рождественский пудинг.

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

### 4. Варенье Яйца

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

### 5. Прокальвание

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

### 6. Жидкости

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

- a) Не пользуйтесь прямосторонними емкостями с узким горлышком.
- b) Не допускайте перегрева жидкостей.
- v) Перемешайте жидкость дважды: один раз перед тем, как поместить емкость с жидкостью в печь, и второй раз - по истечении половины срока, отведенного для приготовления.
- г) После разогрева оставьте жидкость в печи на некоторое время, а затем помешайте и аккуратно достаньте емкость из печи.
- д) При разогреве жидкостей в микроволновой печи может происходить их бурное кипение уже после воздействия волн, поэтому соблюдайте осторожность, когда вынимаете емкость с жидкостью из печи.

### 7. Крышки контейнеров.

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

### 8. Обжаривание во фритюре

Не следует жарить пищевые продукты в кипящем жире.

# Важная Информация - Читайте Внимательно

## 9. Термометр для мяса

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

## 10. Бумага/Пластик

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

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

## 11. Повторный разогрев

Обычно продукты подаются в горячем виде.

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

## 12. Время устойки

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

## 13. Поддерживайте печь в чистоте

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

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

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

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

## 15. Искрение

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

## 16. Максимальный вес на поворотном столе

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

# Принципиальная Схема Устройства

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

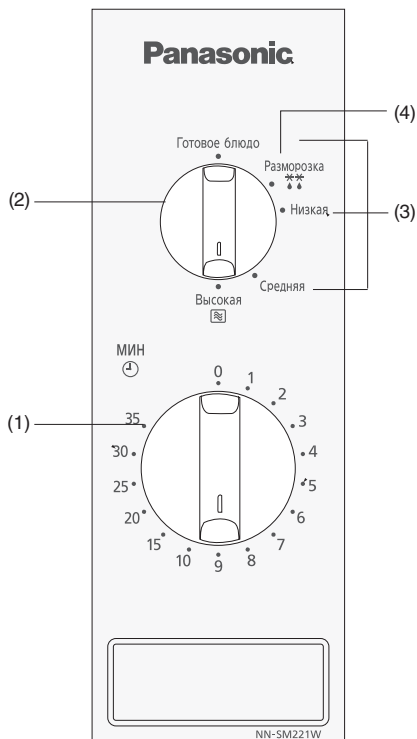




# Панели Управления

NN-SM221W

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



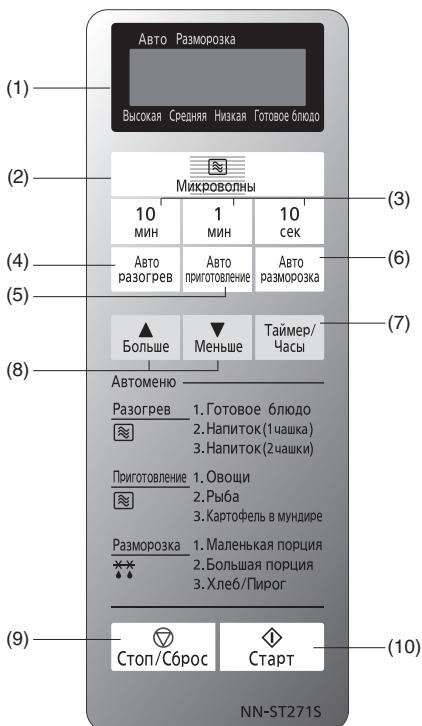
- (1) Таймер
- (2) Выбор режима приготовления пищи
- (3) Установка мощности микроволнового режима
- (4) Мощность размораживания

## Звуковой сигнал

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

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

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



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

# Общее Руководство

## Время выдержки перед подачей (устойка)

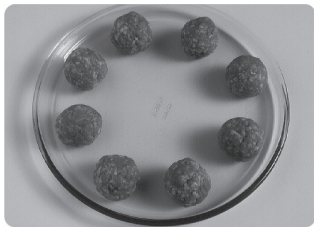
Пища с более плотной структурой, например, мясо, картофель в мундире, выпечка требуют некоторого времени после приготовления перед подачей на стол (внутри или вне печи). За это время тепло продолжает распределяться внутри продукта до окончательной готовности блюда. Порционные куски мяса выдерживаются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

## Количество



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

## Свободное пространство



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

## Содержание влаги

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

## Прокалывание



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

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

## Покрытие



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

## Плотность

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

## Пищевая клейкая пленка

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

# Общее Руководство

## ФОРМА

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



## Исходная температура

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

## ЖИДКОСТИ

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



## Переворачивание и помешивание

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

## Размещение

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

## Проверка степени готовности



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

## Размер посуды



Размер посуды влияет на время приготовления пищи.

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

## Чистка

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

# Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

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

## Руководство по быстрой проверке кухонных принадлежностей

### СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА



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

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

### Гончарные изделия, фаянс, керамика.

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



### ФАРФОРОВЫЕ И КЕРАМИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



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

### ФОЛЬГА / МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА

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



# Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

## ПЛАСТИКОВАЯ ПОСУДА

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



## БУМАЖНАЯ ПОСУДА

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

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



## ПЛЕТЕНАЯ ДЕРЕВЯННАЯ, СОЛОМЕННАЯ ПОСУДА

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



## ПЛЕНКА

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



## АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

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



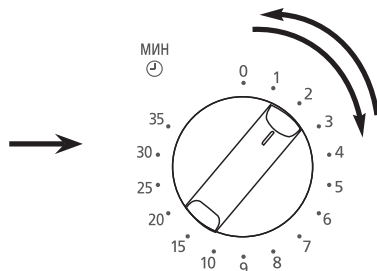
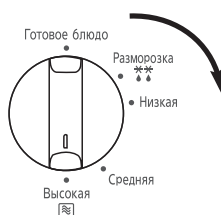
## ПАКЕТЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

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

# Приготовление пищи печь NN-SM221W

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

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



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

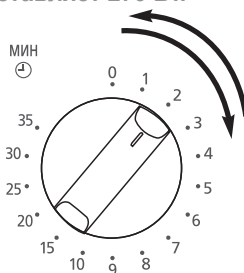
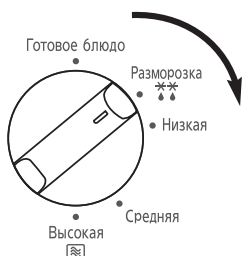
- **Поворачивая поворотный выключатель, установите время приготовления.** Если дверца закрыта, то приготовление начнется сразу. Для приготовления в течение короткого времени установите поворотный переключатель на 2 мин., а затем измените время приготовления по своему усмотрению.

## Примечания

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

## Разморозка печь NN-SM221W

❄️ Мощность размораживания составляет 270 Вт.



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

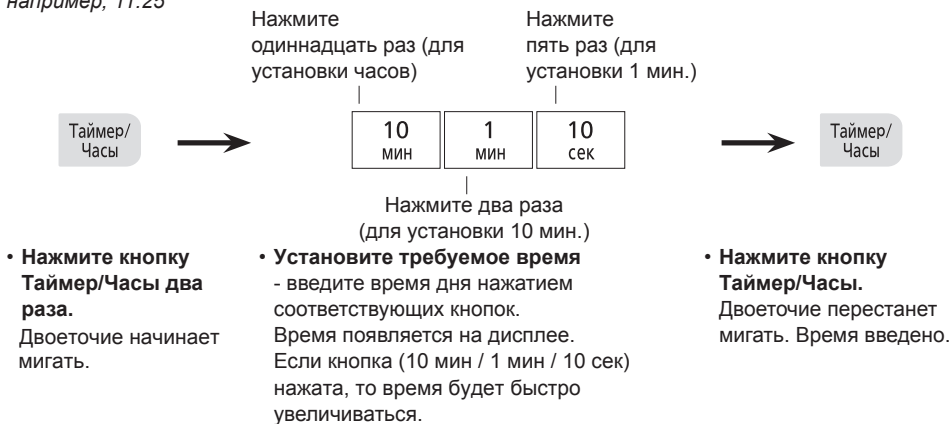
- **Установите время размораживания, поворачивая поворотный выключатель.** Если дверца закрыта, то разморозка начнется сразу. Для разморозки за короткое время, установите поворотный переключатель на 2 мин., а затем измените время разморозки по своему усмотрению.

# Установка Времени

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

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

например, 11:25



### Примечание:

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

## Таймер

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

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



## Блокировка от Детей

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

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

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

Установить:



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

Отменить:



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



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

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



в Ваттах

1 нажатие *Высокий* **800 Ватт**

2 нажатия *Разморозка \*\** **270 Ватт**

3 нажатия *Средний* **700 Ватт**

4 нажатия *Низкий* **360 Ватт**

5 нажатий *Готовое блюдо* **250 Ватт**



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

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

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

## Программируемое приготовление

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

## Примечание:

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



# Автоматическое размораживание по весу

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

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



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

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

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

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

### Куски мяса / целая курица

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

### Хлеб

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

# Полезные советы при размораживани

Для получения лучшего результата:

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



Поместите продукты в один слой.



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



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

# Разогрев/приготовление пищи с использованием программ автоматического приготовления

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

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

например



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

## Рекомендации по использованию

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



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

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

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



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

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



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

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



# Разогрев/приготовление пищи с использованием программ автоматического приготовления

Авто  
разогрев

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

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

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

Перемешивайте продукты по звуковому сигналу.

Необходимо дать продуктам несколько минут отстояться.

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



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

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

Выберите разогрев 1 чашки, введите вес 150 мл.

По завершении нагрева осторожно перемешайте.



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

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

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



## Рекомендации по разогреву

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

# Руководство по приготовлению и разогреву пищи

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

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

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

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

## Когда пища разогрета?

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

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

## Разогрев готовых блюд

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

## Консервы

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

## СУПЫ

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

## Жаркое/рагу

Перемешивайте продукт в середине процесса разогрева и по окончании разогрева.

## Пироги - ВНИМАНИЕ!

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

## Рождественский пудинг и жидкости - ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при разогреве этих продуктов.

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

**Не добавляйте дополнительно алкоголь.**

## Бутылочки для кормления-ВНИМАНИЕ!

Тщательно перемешивайте молоко или смесь до и после разогрева.

После разогрева внимательно проверьте температуру молока или смеси до кормления ребенка.

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

## ВНИМАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ

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

## ВНИМАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ

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

Перед употреблением встряхните бутылку и проверьте температуру.

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

# Перед обращением в сервисный центр

## НОРМАЛЬНЫЕ ЯВЛЕНИЯ ПРИ РАБОТЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ:

При включении микроволновой печи возникают помехи в работе телевизора.

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

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

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

Я случайно включил печь, не загрузив в неё продукты.

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

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

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

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

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

# Уход за микроволновой печью

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

## Технические характеристики

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

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

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