

Микроволновые Печи
Инструкции по Эксплуатации
и Поваренная Книга

Microwave Ovens

*Operating Instructions
& Cookery Book*



Panasonic

NN-M237W / NN-3496 / NN-K257W/C / NN-K237W/C

СОДЕРЖАНИЕ		CONTENTS	
Установка и подключение	2	Installation&Connection	30
Техника безопасности	2-3	Safety Instruction	30-31
Важная информация	4	Important Information	32
Принципиальная схема	5	Outline diagram	33
Панель управления	5	Control panel	33
Органы управления и порядок работы	6-10	Control&Operation Procedure	34-38
NN-3496		NN-3496	
Установка времени	6	Clock Setting	34
Пошаговый дисплей	6	Step by Step display	34
Система защиты от использования детьми	6	Child Safety Lock	34
Мощность микроволновой печи и установка времени	7	Micro Power and Time Setting	35
Автоматические весовые программы	7	Auto Weight Program	35
Время паузы	10	Stand Time	38
Отложенный Старт	10	Delay Start	38
NN-K257W/C / NN-K237W/C		NN-K257W/C / NN-K237W/C	
Установка часов	6	Clock Setting	34
Пошаговый дисплей	6	Step by Step Display	34
Система защиты от использования детьми	6	Child Safety Lock	34
Установка веса и мощности (микроволновый/гриль/комбинация)	7	Power and Time Selection Microwave/Grill/Combination)	35
Автоматические весовые программы	9	Auto Weight Program	37
Время паузы	10	Stand Time	38
Отложенный Старт	10	Delay Start	38
Вопросы и ответы	11	Questions and Answers	39
Уход за микроволновой печью	12	Care of Microwave Oven	40
Технические характеристики	12	Technical Specifications	40
Кулинарная книга		Cooking Book	
Технология приготовления пищи в СВЧ	14	Cooking with Microwave Energy	42
Общее руководство	14-15	General Guidelines	42-43
Руководство по использованию посуды	16	Quick Check Cookware Guide	44
Режимы микроволнового приготовления	17	Microwave Power Level	45
Режим Гриля	17	Grilling	45
Комбинация	17	Combination Cooking	45
Разогрев	18	Reheating	46
Разогрев в микроволновой печи	18-19	Reheating by Microwave	46-47
Руководство по размораживанию	20	Defrosting Guidelines	48
Размораживание сходных продуктов	21	Defrosting Common Foods	49
Таблицы приготовления и разогрева	22-23	Cooking and Reheating Charts	50-51
Мясо и птица	24	Meat & Poultry	52
Рыба	25	Fish	53
Овощи	26	Vegetables	54
Печеный картофель	26	Jacket Potatoes	54
Яйца, Макароны, Рис, Фасоль	27	Egg, Pasta, Rice, Beans, Hot Cereals	55
Вопросы и ответы	28	Common Queries Answered	56

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Проверка вашей микроволновой печи

Распакуйте микроволновую печь, удалите все упаковочные материалы и проверьте ее на наличие таких повреждений, как вмятины, неисправность запоров 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!

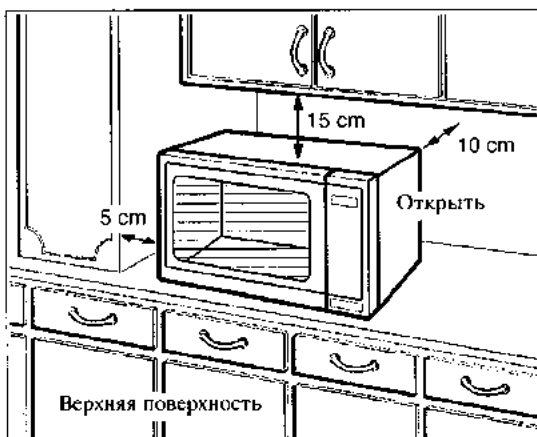
Если сетевая розетка не имеет заземления, то покупатель должен заменить ее на другую розетку, снабженную системой заземления.

Рабочее напряжение

Напряжение в сети должно соответствовать указанному на фирменной табличке. При подключении к сети с напряжением больше указанного, может произойти пожар или другие неисправности.

Установка микроволновой печи

1. Установите микроволновую печь на плоскую и надежную поверхность на высоте не менее 85 см от пола.
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.
 - а. Оставьте 15 см свободных над печью, 10 см сзади и по 5 см с обеих сторон.
 - б. Если одна сторона печи находится вплотную к стене, другая сторона или верх печи должны быть свободны.



4. Не устанавливайте печь в непосредственной близости от газовой или электрической плиты.
5. Не допускайте спяние пожар.

5. Данная печь предназначена только для бытового применения. Не рекомендуется пользоваться данной печью на улице.
6. Не рекомендуется пользоваться микроволновой печью при повышенной влажности воздуха.
7. 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.
8. Не загромождайте вентиляционные отверстия, расположенные на задней и верхней сторонах корпуса печи. Если во время работы микроволновой печи эти отверстия окажутся закрытыми, это может привести к перегреву. Сработает тепловая защита печи, и работа возобновится только после ее охлаждения.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Обслуживание

1. Уплотнители дверцы и места их прилегания необходимо протирать влажной тряпкой. Аппарат должен быть проверен на наличие повреждений уплотнителей дверцы и мест их прилегания. При обнаружении таких повреждений запрещается дальнейшая эксплуатация аппарата до выполнения ремонта специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.
2. Не включайте аппарат, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он работает неправильно, или если произошло его повреждение или падение. В случае повреждения сетевого шнура аппарата его необходимо заменить специальным шнуром, поставляемым изготовителем.
3. 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. Ремонт должен выполняться только квалифицированным специалистом сервисной службы.
- Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно, поэтому он должен выполняться только специалистом сервисной службы, который прошел обучение у изготовителя.
4. Замена лампы печи, должен проводить только специалист сервисной службы дилера.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**Использование вашей печи**

1. **Не используйте печь в других целях кроме как приготовление пищи.** Эта печь предназначена специально для разогрева или приготовления пищи. Не используйте эту печь для разогрева химических препаратов или других непищевых продуктов.
2. Удостоверьтесь, что **посуда/емкость** подходит для использования в микроволновой печи.
3. Не используйте микроволновую печь для сушки белья, газет или других материалов. Это может вызвать пожар.
4. Когда вы не пользуетесь печью не кладите внутрь посторонние предметы, на случай если она случайно включится.
5. Не допускается включать аппарат **В МИКРОВОЛНОВОМ ИЛИ КОМБИНИРОВАННОМ РЕЖИМАХ БЕЗ ПРОДУКТОВ В ПЕЧИ**, так как это может привести к повреждению аппарата.
6. Если в печи появляется огонь или дым, нажмите кнопку **СТОП** и оставьте дверь закрытой. Выдерните сетевой шнур или выключите напряжение на пробке.

Работа печи (только NN-K257W/C / NN-K237W/C)

1. Прежде чем в первый раз использовать **КОМБИНИРОВАННЫЙ** или **ГРИЛЕВЫЙ** режим, включите печь без продуктов но со стеклянным потолком и роликовым кольцом на 5 минут. Это обеспечит выгорание масла, которое используется для защиты от коррозии.
2. При работе в **КОМБИНИРОВАННОМ** или **ГРИЛЕВОМ** режиме наружные поверхности печи, включая вентиляционные отверстия корпуса и дверцы, сильно нагреваются. Будьте осторожны при открывании или закрывании дверцы и при установке или вынимании пищи и принадлежностей.
3. В верхней части печи расположены два нагревателя. После работы в **КОМБИНИРОВАННОМ** и **ГРИЛЕВОМ** режимах прилегающие поверхности становятся очень горячими. **ВНИМАНИЕ!** После работы в **ГРИЛЕВОМ** режиме проволочная подставка становится очень горячей.
4. При работе в **ГРИЛЕВОМ** режиме поверхность печи сильно нагревается, поэтому будьте осторожны с детьми.

Работа вентилятора (для NN-K257W/C / NN-K237W/C)

После использования печи вентилятор продолжает вращаться в течение 1 мин., чтобы охладить электрические компоненты. Вы можете вынимать продукты из печи во время работы вентилятора

Стеклоанный лоток

1. Не включайте печь пока роликовое кольцо и стеклянный лоток не установлены на место
2. Запрещается использовать стеклянные лотки других типов, кроме того, который специально предназначен для данной печи.
3. Если стеклянный лоток горячий, то перед его очисткой ему необходимо дать остыть.
4. Стеклянный лоток можно поворачивать в любом направлении.
5. Если пища или посуда на стеклянном лотке касаются стенок печи и препятствуют вращению поворотного стола, то поворотный стол будет автоматически вращаться в противоположном направлении. Это нормально.
6. Не готовьте пищу непосредственно на стеклянном лотке.

Роликовое кольцо

1. Для обеспечения бесшумной работы и удаления остатков пищи необходимо регулярно очищать роликовое кольцо и дно печи.
2. При приготовления пищи роликовое кольцо необходимо всегда использовать вместе со стеклянным лотком.

Проволочная подставка

(Только для NN-K257W/C / NN-K237W/C)

1. Для упрощения поджаривания небольших блюд к печи прилагается проволочная подставка.
2. Необходимо регулярно чистить подставку.
3. При использовании подставки в ручном Грилевом или Комбинированном режимах необходимо применять термостойкую посуду; применение пластмассовых или бумажных емкостей может привести к их расплавлению или возгоранию под действием тепла излучаемого грилем.
4. При использовании **КОМБИНИРОВАННОГО** режима не ставьте алюминиевую или другую металлическую емкость непосредственно на проволочную подставку. Всегда устанавливайте между проволочной подставкой и дном стеклянную тарелку или блюдо. Это предотвратит искрение.
5. Не рекомендуется использовать проволочную подставку при приготовлении пищи в **МИКРОВОЛНОВОМ** режиме.

1) Время приготовления

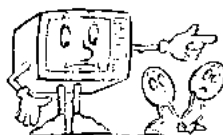
- Указываемое в поваренной книге время приготовления пищи является ориентировочным. Время приготовления зависит от состояния, температуры и количества продукта, а так же от вида используемой посуды.
- Во избежание переваривания блюд следует сначала устанавливать минимальное время приготовления. Если продукт не совсем готов, вы всегда сможете немного продлить его приготовление.
- **Внимание!** При превышении рекомендуемого времени приготовления продукт портится, а так же не исключено возгорание и повреждение печи.

2) Небольшие порции продукта

При длительном приготовлении маленькие порции или блюда с низким содержанием влаги могут пересохнуть или даже сгореть. Если пища сгорела, выключите печь и, не открывая дверцу печи, выньте сетевой шнур из розетки.

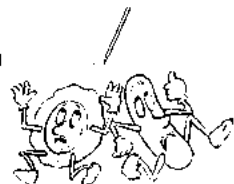
3) Яйца

Не допускается варить яйца в скорлупе в **МИКРОВОЛНОВОМ** режиме, поскольку они неизбежно лопнут из-за повышения внутреннего давления.



4) Накалывание

- При приготовлении таких продуктов, как картофель или сосиски в **МИКРОВОЛНОВОМ** режиме рекомендуется предварительно наколоть их, чтобы они не лопнули.

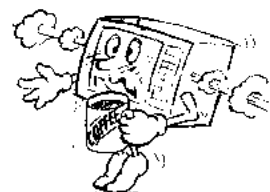


5) Мясной термометр

- Для определения степени готовности продуктов вы можете пользоваться мясным термометром при условии, что мясо выпущено из печи. Не пользуйтесь обычными мясными термометрами в печи при **МИКРОВОЛНОВОМ** или **КОМБИНИРОВАННОМ** режиме, потому что они могут вызвать искрение.

6) Жидкости

При разогревании жидкостей, таких как супы, соусы или напитки, результатом внезапного закипания может явиться случайное выплескивание кипящей жидкости. Нижеследующие меры предосторожности помогут вам предотвратить эту возможность:



- а) Не пользуйтесь прямыми емкостями с узким горлышком.
- б) Не перегревайте.
- в) Перемешайте жидкость один раз перед тем, как поместить ее в печь, и второй раз на полпути до готовности.
- г) После разогрева оставьте жидкость в печи на некоторое время, а затем помешайте и аккуратно выгните емкость из печи.

7) Бумага/Пластик

- Проследите за печью если бумага, пластик или другие воспламеняющиеся вещества помещены в печь для удобства приготовления.
- Перед тем, как поместить продукты в печь, удалите все проволочные скрепки, которые могут иметься на упаковке.

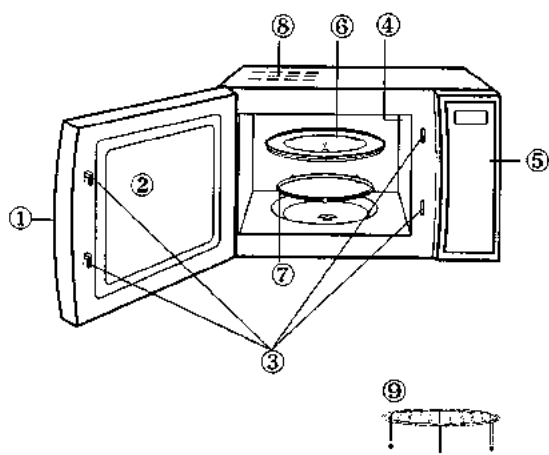
8) Посуда/Фольга

- Не разогревайте закрытые консервные банки или закупоренные бутылки, так как они могут лопнуть.
- Не пользуйтесь металлической посудой в **МИКРОВОЛНОВОМ** или **КОМБИНИРОВАННОМ** режимах. Это вызовет искрение.
- Если вы используете в микроволновой печи алюминиевую фольгу, шампуры или металлическую посуду, выдерживайте расстояние между ними и стенками камеры печи и дверцей не менее 2 см во избежание появления искрения.

9) Детский Рожок/Детское Питание

- Содержимое детского рожка или детского питания должно быть перемешано.
- Прежде чем кормить ребенка, проверьте температуру, чтобы избежать ожогов.

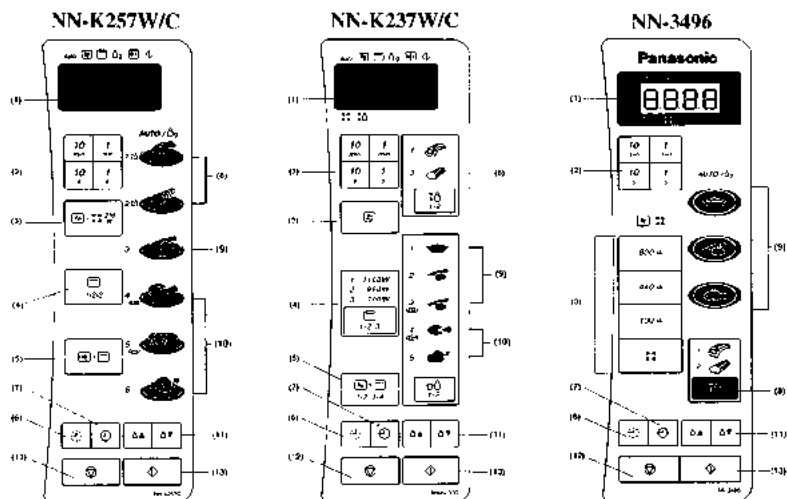
ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ СХЕМА



(1) **Кнопка открывания дверцы**
При открывания дверцы во время приготовления пищи печь временно прекращает работу. Работа печи возобновится как только вы снова закроете дверцу. При открытии дверцы загорается лампа печи.

- (2) Смотровое окно печи
(3) Предохранительная запорная система дверцы
(4) Вентиляционное отверстие печи
(5) Панель управления
(6) Стеклоый лоток
(7) Роликовое кольцо
(8) Наружные вентиляционные отверстия печи
(9) Проволочная подставка
(Только для NN-K257W/C / NN-K237W/C)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- (1) Экран дисплея
(2) Клавиши времени
(3) Клавиша мощности
(4) Клавиша "ГРИЛЬ"
(5) Клавиша "КОМБИНАЦИЯ"
(6) Клавиша задержки/паузы
(7) Клавиша часов
(8) Клавиши автоматического весового размораживания (МИКРОВОЛНОВЫЙ режим)
(9) Клавиши автоматического весового приготовления (МИКРОВОЛНОВЫЙ режим)
(10) Клавиши автоматического весового разогревания/приготовления (КОМБИНИРОВАННЫЙ режим)

- (11) Клавиша установки веса
(12) Клавиша выключения/стирания (stop/cancel):
Перед приготовлением: одно нажатие сбрасывает предыдущую программу.
Во время приготовления: одно нажатие останавливает работу печи. Второе нажатие сбрасывает программу и на дисплее появляется время.
(13) Клавиша включения (Start):
После нажатия клавиши start печь начинает работу. Если во время приготовления будет открыта дверца или нажата клавиша Stop/cancel необходимо нажать клавишу Start, чтобы печь возобновила работу.

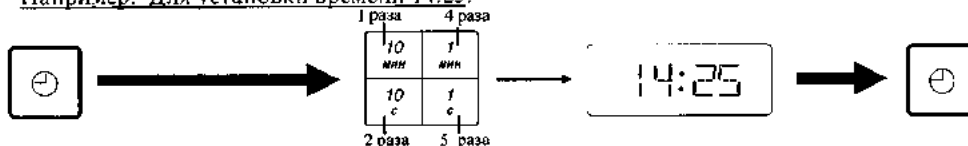
Звуковой сигнал: При нажатии клавиши раздается звуковой сигнал. Если сигнал отсутствует, значит установка произведена неправильно. При переходе печи от одной функции к другой раздаются два сигнала. После окончания приготовления пищи раздаются пять сигналов.

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

Установка часов

При подключении печи к сети на цифровом дисплее загорается индикация "88:88".

Например: Для установки времени 14:25:



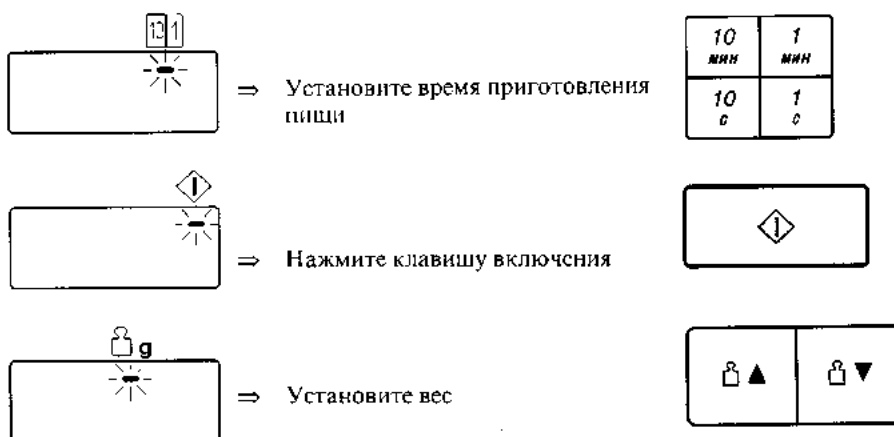
- Нажмите клавишу часов
⇒ Двоеточие начинает мигать.
- Установите время путем нажатия соответствующих клавиш времени.
⇒ На цифровом дисплее появляется индикация времени, и мигает двоеточие.
- Нажмите клавишу часов
⇒ Двоеточие перестает мигать: время дня установлено

ЗАМЕЧАНИЕ:

1. Для повторной установки времени дня снова выполните вышеуказанные пункты.
2. Время дня отображается на дисплее, если нет перебоев в подаче электроэнергии.
3. Данные часы имеют 24-часовую индикацию времени.

Пошаговый дисплей

Для упрощения программирования микроволновой печи на экране дисплея отображается клавиша следующей операции.



Система защиты от использования детьми

При использовании этой системы панель управления печи перестает действовать; при этом дверца будет свободно открываться.

Установить:



- Нажмите клавишу Start (Старт) три раза.
⇒ Индикация времени исчезнет. Время же при этом не сбросится.

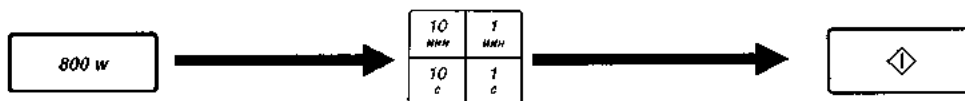
Отменить:



- Нажмите клавишу stop/cancel (Стоп) три раза
⇒ Индикация времени вновь появится на дисплее.

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ И УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Пример:



- Установите требуемый уровень мощности, нажав клавишу мощности.
- Путем нажатия клавиш времени установите время приготовления пищи.
- Нажмите клавишу включения.

Примечания:

1. Печь может быть запрограммирована на 3 этапа.

Например:

Высокая мощность 5 мин. → Задержка 5 мин. → Высокая мощность 2 мин.

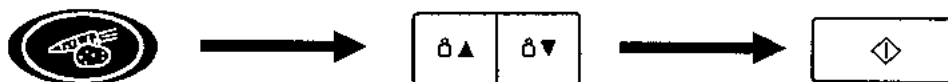
2. Время паузы может быть запрограммировано до и после приготовления пищи и размораживания в ручном режиме.
3. Чтобы изменить уровень мощности во время приготовления, нажмите клавишу мощности.
4. Если вы хотите увеличить время приготовления во время работы, нажмите клавишу "1 мин."

Клавиши Мощности	Уровень Мощности
800W	Высокий
440W	Невысокий
100W (270 W)	Низкий Размораживание

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ПО ВЕСУ

Данная функция позволяет выполнять приготовление пищи с учетом веса продукта. Вес должен задаваться в граммах.

Например:



- Выберите требуемую категорию
- Задайте вес. Значение веса увеличивается (▼) или уменьшается (▲) с шагом в 10 грамм и появляется на дисплее.
- Нажмите клавишу включения.

Примечание:

1. Согласно нижеследующей таблице имеются 5 различных программ с различным весом.
2. Возможно программирование трех этапов, включая автоматическое весовое приготовление.

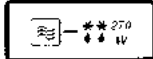
Программа	Минимальный, максимальный вес	Подсказки
	200г-1500г	Разогревание блюд на тарелке Пицца в тарелке должна быть готовой. Блюдо должно быть комнатной температуры или температуры холодильника. Во время подогревания сделайте паузу в несколько минут.
	150г-1500г	Приготовление свежих овощей Положите овощи в подходящую емкость, налейте туда 6 столовых ложек воды и накройте крышкой. Если овощей много, перемешайте их на половине пути до готовности.
	50г-1200г	Приготовление рыбы: Положите рыбу в подходящую емкость, добавьте 2 столовые ложки воды и накройте крышкой. Если рыбы много, переверните ее на половине пути до готовности.
1	100г-1200г	Размораживание мелких кусков говядины, свинины, отбивных котлет, бифштекса, сосисок и рыбных филе.
2	500г-2000г	Размораживание больших кусков мяса, жаркого, курицы целиком или больших кусков рыбы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВАНИЕ/РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПИЩИ С ВЫБОРОМ ВРЕМЕНИ И МОЩНОСТИ

Микроволновый режим

В микроволновом режиме существует 4 разных уровня мощности (см. таблицу внизу).

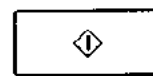
NN-K257W/C



NN-K237W/C



10 мин	1 мин
10 с	1 с



- Нажмите клавишу мощности и установите требуемый уровень мощности.

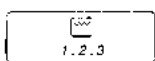
- Путем нажатия клавиш времени установите время приготовления пищи.

- Нажмите клавишу включения.

Нажмите	Уровень мощности
один раз	800Вт Высокий
два раза	270Вт Размораживания
три раза	440Вт Невысокий
четыре раза	100Вт Низкий

Грилевый режим

В грилевом режиме существует 3 уровня мощности: Grill 1 - Высокий, Grill 2 - Средний и Grill 3 - Низкий.



10 мин	1 мин
10 с	1 с



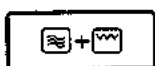
- Выберите программу приготовления пищи путем нажатия клавиши Grill соответствующее число раз (от 1 до 3).

- Установите время приготовления пищи путем нажатия клавиш времени.

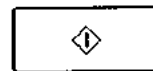
- Нажмите клавишу включения.

Комбинированный режим

Эта функция позволяет готовить пищу одновременно в микроволновом и грилевом режиме. Благодаря микроволновому режиму пища готовится быстро, а грилевый режим придаст ей классическую поджаренность и хрустящую корочку.



10 мин	7 мин
10 с	1 с



- Выберите нужную программу комбинированного режима.

- Установите время приготовления пищи путем нажатия клавиш времени.

- Нажмите клавишу включения.

Замечание:

1. Нижеследующие таблицы показывают детали программирования в комбинированном режиме.
2. Вы можете менять уровень мощности если нужно. Нажмите клавишу мощности после того как вы выбрали комбинированный режим. (NN-K257W/C)

	Запрограммированный режим КОМБИНАЦИЯ		Нажмите клавишу мощности (NN-K257W/C)		
	Грилевая Мощность	Микроволновая мощность	1 раз	2 раза	3 раза
1	900W	120W	200W	200W	200W
2	800W	200W	270W	120W	120W
3	700W	270W	420W	120W	200W
4	500W	420W	120W	200W	270W

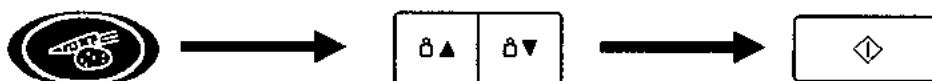
Замечания по выбору времени и мощности:

1. Печь может быть запрограммирована на 3 стадии.
Например: Высокая мощность 10 мин. ⇒ Пауза 5 мин. ⇒ Гриль 15 мин.
2. Время может быть установлено на 99 минут 99 секунд.
3. Время может быть задано до или после выбора режима (разогрев, разморозка, приготовление).
4. Вы можете продлить время приготовления если это необходимо, нажав клавишу "1 min" нужное количество раз. Время приготовления может быть продлено на период от 1 до 99 минут с шагом в 1 минуту.
5. После пуска микроволновой печи уровень мощности может быть изменен путем нажатия на любую клавишу мощности. Выбранная мощность появится на некоторое время на дисплее.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ПО ВЕСУ

Благодаря этой функции приготовление пищи может происходить с учетом веса. Вес должен быть введен в граммах.

Например:



- Выберите требуемую категорию
- Задайте вес. Значение веса увеличивается или уменьшается с шагом в 10 г.
- Нажмите клавишу включения.

Замечания:

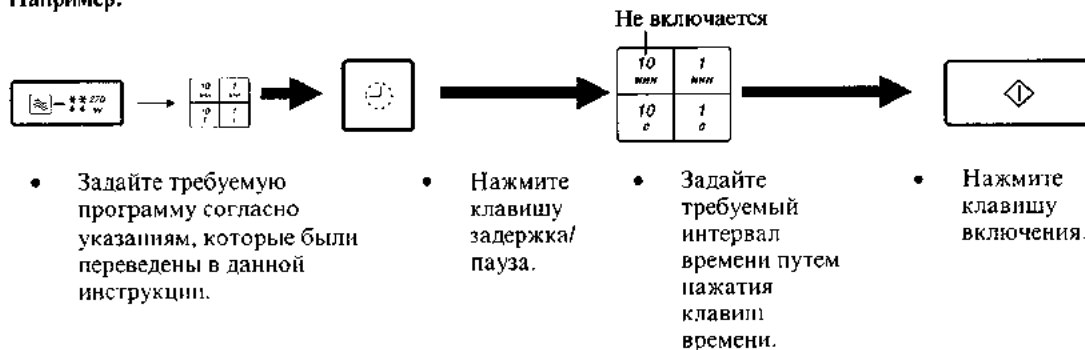
1. Есть 6/5 различных программ с разными минимальными и максимальными значениями веса.
2. Возможно программирование трех этапов, включая автоматическое приготовление пищи.
3. Программы 4, 5 и 6 работают в комбинированном режиме.

Программа NN-K257W/C NN-K237W/C	Допустимый вес	Проволочная подставка, стеклянный лоток	Подсказки
1 	100 g - 1200 g		Размораживание мелких кусков говядины, свинины, отбивных котлет, бифштекса, сосисок и рыбных филе.
2 	500 g - 2000 g		Размораживание больших кусков мяса, жаркого, курицы целиком или больших кусков рыбы.
1 	200 g - 800 g		Разогревание блюд на тарелке Пища в тарелке должна быть готовой. Блюдо должно быть комнатной температуры или температуры холодильника. Во время подогревания сделайте паузу в несколько минут.
2 	200 g - 800 g		Приготовление свежих овощей. Положите овощи в подходящую емкость, налейте туда 6 столовых ложек воды и накройте крышкой. Если овощей много, перемешайте их на половине пути до готовности.
3 	150 g - 900 g		Приготовление замороженных овощей (напр. горох, фасоль, морковь) Положите овощи в подходящую емкость. Налейте 2 столовых ложек (30 мл) воды. Накройте проколотым клинфильмом или крышкой. Если овощей много, перемешайте их на половине пути до готовности.
4 	150 g - 400 g		Разогревание и приготовление купленной замороженной пищи. Снимите упаковку и положите на проволочную подставку и стеклянный лоток.
5 	30 g - 400 g		Разогревание замороженного хлеба, сдобных булочек. Положите на проволочную подставку, на стеклянном лотке. Переворачивайте по звуковым сигналам. После приготовления проверьте, готовы они или нет, и закончите приготовление в обычной печи если это необходимо.
5 	150g - 2000 g (NN-K237W/C 800 g - 1500 g)		Приготовление курицы. Положите на термостойкую тарелку и на стеклянный лоток. Начиная приготовление грудкой вниз, а на половине пути до готовности переверните.

ВРЕМЯ ПАУЗЫ

Данная функция позволяет вам запрограммировать время паузы после окончания приготовления пищи и запрограммировать печь в режиме таймера и/или задержки включения. При использовании данной функции клавиши времени работают в режиме "ЧАСЫ" и "МИНУТЫ".

Например:

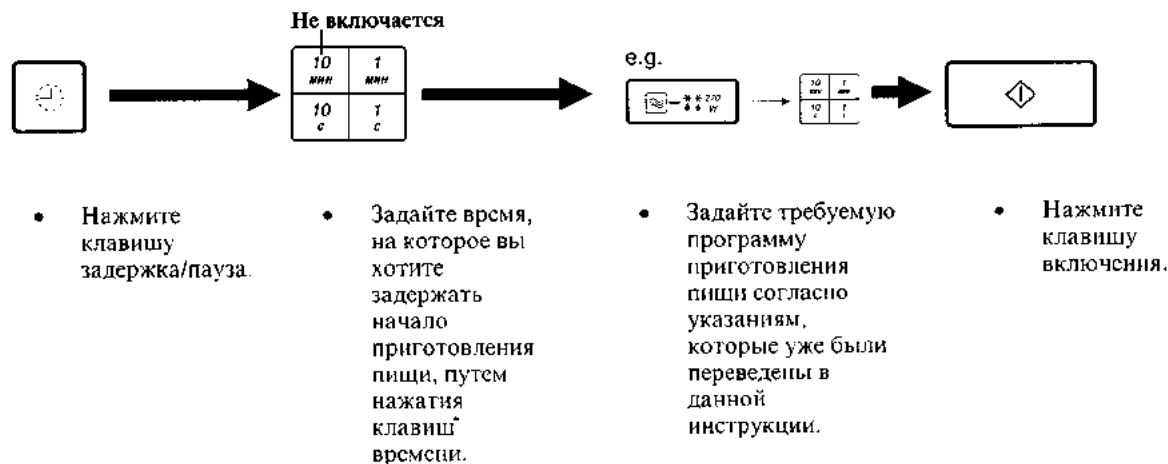


Замечания:

1. Данная функция позволяет запрограммировать для паузу продолжительностью до 9 час 99 мин.
2. Время паузы можно запрограммировать только для двух- и трехэтапного процесса приготовления.
3. Если печь запрограммирована, функция может быть использована как таймер. В этом случае не выполняйте первый шаг.
4. Если открыты двери печи обратный отсчет времени на дисплее не прекращается.
5. Если время паузы превышает один час, то обратный отсчет времени происходит в минутах, а если оно менее одного часа, то обратный отсчет времени происходит в секундах.

ЗАДЕРЖКА ВКЛЮЧЕНИЯ

Данная функция позволяет запрограммировать задержку включения. При использовании данной функции клавиши времени работают в режиме "ЧАСЫ" и "МИНУТЫ".



Примечания:

1. Данная функция позволяет запрограммировать задержку включения продолжительностью до 9 час 99 мин.
2. Задержку включения можно запрограммировать только для двух- и трехэтапной работы печи.
3. Если задержка включения превышает один час, то обратный отсчет времени происходит в минутах, а если оно менее одного часа, то обратный отсчет времени происходит в секундах.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

Вопрос: Я случайно включил свою микроволновую печь без продуктов. Не испортилась ли она?

Вопрос: Почему моя печь не включается?

Ответ: Мы не рекомендуем включать микроволновую печь без продуктов. Однако, включение пустой печи на короткое время не причинит ей вреда.

Ответ: Если микроволновая печь не включается, проверьте следующее:

1. Проверьте, плотно ли вставлена вилка в сетевую розетку. Выньте вилку из розетки, подождите 10 секунд и снова вставьте ее.
2. Проверьте автоматический выключатель или предохранитель. Включите автоматический выключатель или замените предохранитель, если он неисправен или перегорел.
3. Если автоматический выключатель или предохранитель исправны, подключите в ту же розетку другой электроприбор. Если он работает, то вероятно неисправна микроволновая печь. Если он не работает, то вероятно неисправна розетка.

Обращайтесь в специализированный сервисный центр.

Вопрос: Когда я включаю свою печь, то раздаётся шум от стеклянного лотка.

Вопрос: Моя микроволновая печь вызывает помехи в телевизоре. Это нормально?

Вопрос: Программа не вводится в печь. Почему?

Вопрос: Почему освещение моей печи становится тусклым?

Вопрос: Иногда из вентиляционных отверстий печи выходит тёплый воздух. Почему?

Вопрос: На дисплее появляется "D" и печь не работает. Почему?

Вопрос: Можно ли использовать в печи обычный печной термометр?

Вопрос: Моя печь издает неприятный запах и дымит при работе в КОМБИНИРОВАННОМ и ГРИЛЕВОМ режимах. Почему?

Ответ: Такой звук возникает при загрязнении роликового кольца и дна камеры печи. Регулярная очистка этих деталей должна устранить или снизить этот шум.

Ответ: Работа микроволновой печи может вызвать некоторые помехи при приеме радио- и телевизионных программ. Аналогичные помехи могут возникать при работе таких электрических приборов, как миксер, пылесос. Это не означает, что ваша печь неисправна.

Ответ: Конструкция микроволновой печи не допускает ввода неправильной программы. Например, печь не допускает ввода программы, имеющей четвертый этап или автоматическое размораживание после автовключения.

Ответ: Во время приготовления пищи с уровнем мощности, отличным от HIGH (ВЫСОКАЯ), печь должна производить циклическую работу, чтобы обеспечить более низкий уровень мощности. При такой циклической работе освещение тускнеет и раздаются щелчки.

Ответ: Тепло, исходящее от пищи, нагревает воздух в камере печи. Нагретый воздух выходит из печи через систему вентиляционных отверстий. В этом воздухе не содержится никакого микроволнового излучения. Не загораживайте ничем вентиляционные отверстия печи.

Ответ: В печи есть запрограммированный демонстрационный режим. Этот режим предназначен для магазинов. Отмена режима - нажать клавишу времени 3 раза.

Ответ: Только при использовании грилевого режима. Металл, содержащийся в некоторых типах термометров может вызвать дуговой разряд в печи, поэтому такие термометры не должны использоваться при работе в микроволновом или комбинированном режимах.

Ответ: После длительной эксплуатации рекомендуется очистить печь, а затем включить ее в режим "GRILL 1" на 5 минут. При этом выгорят все остатки пищи и масла, которые могут вызвать запахи и дым.

УХОД ЗА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ

1. Выключайте микроволновую печь перед ее очисткой.
2. Внутренние поверхности камеры, уплотнители дверцы и места прилегания уплотнителей следует содержать в чистоте. Если на стенках камеры, уплотнителях дверцы и местах прилегания уплотнителей скопились остатки пищи или пролитой жидкости, удалите их с помощью влажной тряпки. При сильном загрязнении допускается применять мягкое моющее средство. Не рекомендуется использовать сильные моющие средства или абразивные материалы. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ОБЫЧНЫХ ДУХОВОК.**
3. Очистку наружных поверхностей печи необходимо производить при помощи влажной тряпки. Во избежание повреждения внутренних узлов печи не допускается попадание влаги внутрь печи через вентиляционные отверстия.
4. При загрязнении панели управления произведите ее очистку мягкой сухой тряпкой. Не следует использовать для очистки панели управления сильные моющие средства или абразивные материалы. Во время очистки панели управления дверца печи должна быть открыта во избежание ее случайного включения. После очистки нажмите клавишу STOP/ CANCEL для сброса показаний на дисплее.
5. В случае скопления испарений на внутренней стороне или вокруг наружных краев дверцы печи, протрите их мягкой тряпкой. Это может происходить при эксплуатации микроволновой печи в условиях высокой влажности и не является признаком ее неисправности.
6. Время от времени необходимо вынимать стеклянный лоток для его очистки. Лоток следует мыть в теплой мыльной воде или посудомоечной машине.
7. Во избежание повышенного шума необходимо регулярно очищать роликовое кольцо и дно камеры печи. Дно камеры печи следует просто протереть мягким моющим средством и горячей водой, а затем насухо вытереть чистой тряпкой. Роликовое кольцо можно помыть в слабом мыльном растворе. При длительной эксплуатации печи в ней скапливаются отложения из паров, возникающих в процессе приготовления пищи, что, однако, никак не влияет на состояние поверхности дна камеры или катков роликового кольца. После извлечения роликового кольца со дна камеры для очистки не забудьте потом установить его на место в правильное положение.
8. (Только для NN-K257W/C/NN-K237W/C) Во время приготовления некоторых продуктов в ГРИЛЕВом или КОМБИНИРОВАННОМ режимах происходит неизбежное забрызгивание жиром стенок печи. Если не производить регулярную очистку печи, то она может начать "дымить" при работе.
9. Техническое обслуживание данной печи должен производить только квалифицированный персонал. При необходимости ремонта печи обращайтесь к ближайшему официальному дилеру.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**NN-M237W / NN-3496**

Источник электроэнергии:	230V, 50Hz	Размеры печи:	458(Ш)×315(Г)×279(В) мм.
Потребление электроэнергии:	1250W	Размеры камеры печи:	282(Ш)×282(Г)×207(В) мм.
Выходная мощность:	800W (IEC-705)	Масса без упаковки:	14 кг.

NN-K257W/C

Источник электроэнергии:	230V, 50 Hz	Размеры печи:	458(Ш)×315(Г)×279(В) мм.
Потребление электроэнергии:	Микроволновый режим: 1250W Максимальное: 2300W	Размеры камеры печи:	282(Ш)×282(Г)×207(В) мм.
Выходная мощность:	Микроволновый режим: 800W (IEC-705) Нагреватель: 1100W	Масса без упаковки:	15 кг.

NN-K237W/C

Источник электроэнергии:	230 V, 50 Hz	Размеры печи:	458 (Ш)×315 (Г)×297(В) мм.
Потребление электроэнергии:	Микроволновый режим: 1250 W Нагреватель: 1140 W Максимальное: 1250 W	Размер камеры печи:	282 (Ш)×282 (Г)×207(В) мм.
Выходная мощность:	Микроволновый режим: 800 W (IEC-705) Нагреватель: 1100 W	Масса без упаковки:	15 кг.

Технические характеристики можно изменить без предупреждения

КУЛИНАРНАЯ КНИГА

Эта книга является примерным руководством. Конкретное время приготовления зависит от температуры продукта и типа используемой посуды. Проверьте, достаточно ли разогрелась пища перед употреблением

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны, излучаемые магнетроном микроволновой печи, представляют собой электромагнитные волны, наподобие радиоволн. Электричество преобразуется в микроволны с помощью магнетрона. Микроволны передаются в камеру печи через магнетрон, где они отражаются, проходят насквозь или поглощаются в зависимости от взаимодействия материалов.

Отражение

Микроволны отражаются от металлической поверхности точно также как мяч отскакивает от стены. Большинство металлической посуды и приспособлений не рекомендуются для использования при микроволновом приготовлении. Так же если металлическая посуда помещена близко к стенкам микроволновой печи (которые тоже металлические) это может привести к возникновению искрения.

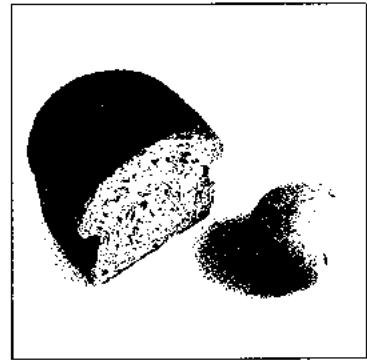
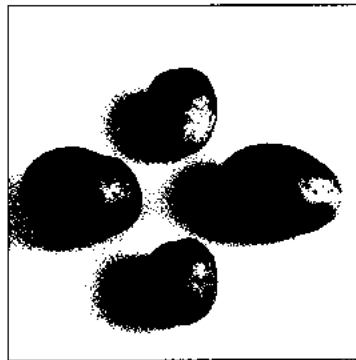
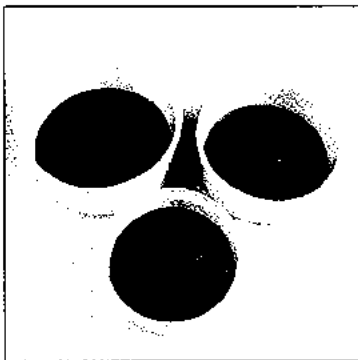
Проникновение

Микроволны проникают через некоторые материалы, такие как бумага, стекло и пластик, так же как и солнечные лучи проникают в окно. Эти материалы не поглощают или не отражают энергию микроволн. Это идеальные материалы для использования в микроволновой печи. Хотя они, конечно, будут нагреваться во время приготовления, тепло будет передаваться от пищи к посуде.

Поглощение

Микроволны поглощаются продуктами. Они проникают на глубину 2-4 см. Микроволны возбуждают и заставляют двигаться с большой скоростью молекулы в продуктах (особенно молекулы воды, сахара и жира). Вибрация молекул приводит к трению и возникновению тепла. В продуктах большого размера, тепло распространяется по направлению к центру и приводит к приготовлению продукта.

ОБЩЕЕ РУКОВОДСТВО



РАЗМЕР ПОСУДЫ

Следуйте указаниям, данным в рецептах, так как это влияет на приготовление и разогрев. Если вы распределите количество продукта в большой посуде, процесс приготовления и разогрева будет более быстрым.

КОЛИЧЕСТВО

Малые порции готовятся и разогреваются быстрее, чем большие.

ГУСТОТА

Пористые воздушные продукты нагреваются и готовятся быстрее, чем плотные продукты.

ВРЕМЯ УСТОЙКИ

Для плотных продуктов, таких как мясо, печеный картофель и выпечка необходимо **ВРЕМЯ УСТОЙКИ** (в печи или снаружи) после приготовления, чтобы продукт был готов в середине.
 Мясные изделия - 15 мин., в фольге
 Печеный картофель - 5 мин.
 Легкая выпечка - 5 мин.
 Тяжелая выпечка - 15-20 мин.
 Рыба - 2-5 мин.

Если после УСТОЙКИ пища еще не готова, поставьте ее обратно в печь и доведите до готовности.



Блюда из яиц - дать постоять 2-5 мин.

Ранее приготовленные обычным способом блюда - 5 мин.

Продукты в упаковке - 2-5 мин.

Овощи - вареный картофель становится лучше, постояв 1-2 мин., однако большинство других овощей лучше подать к столу немедленно.

Размораживание - время устойчивости необходимо чтобы дать процессу закончиться (5 мин. - 1ч.)

Прокалывание

Кожура или защитный слой некоторых продуктов может вызвать резкое появление пара в процессе приготовления. Такие продукты перед приготовлением нужно проколоть или снять с них кусочек кожи, чтобы влага могла испариться. Яйца, картофель, яблоки, сосиски и т.д. должны быть проколоты перед приготовлением. **НЕ ВАРИТЕ ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ.**

Содержание влаги

Многие свежие продукты, такие как овощи и фрукты, меняют содержание влаги в зависимости от сезона. Из-за этого время приготовления должно меняться в течение года. Сухие продукты, такие как рис, макароны, в процессе хранения могут потерять часть влаги и время приготовления зависит от того, как давно были куплены эти продукты.

Покрывающая пленка

Покрывающая пленка способствует сохранению влажности продукта и поглощенный пар ускоряет процесс приготовления. Однако перед началом приготовления нужно проколоть пленку, чтобы пар смог испариться. Снимая пленку, всегда будьте осторожны, так как вырывающийся при этом наружу пар очень горячий. Всегда покупайте ту пленку, на упаковке которой указано: "пригодна к использованию в микроволновой печи" и применяйте ее только для покрытия.



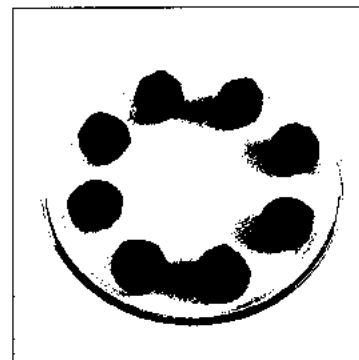
Покрывание

Накройте пиццу пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи, или подходящей для этого крышкой. Накрывайте овощи, рыбу, запеканки, супы. Не накрывайте пироги, соусы, картофель в мундире, кондитерские изделия.



Исходная температура

Чем холоднее продукт, тем большее время требуется для его нагрева. Пиццу, стоявшую в холодильнике, нужно подогревать значительно дольше, чем стоявшую при комнатной температуре.



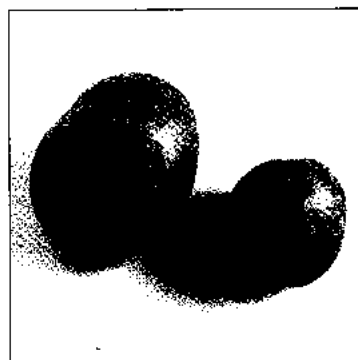
Расстояние

Пицца готовится быстрее и равномернее, если кусочки расположены на расстоянии друг от друга. **НИКОГДА** не кладите кусочки один на другой.



Переверачивание и размешивание

Некоторые продукты в процессе их приготовления нужно помешивать. Мясо и птицу нужно перевернуть после того, как они готовы наполовину. Все жидкие продукты должны быть перемешаны до нагрева и их нужно перемешивать в процессе нагрева.



Форма

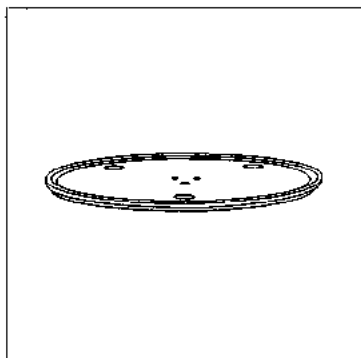
Даже в форме можно добиться равномерного приготовления. В микроволновой печи пицца лучше готовится в круглой форме, чем в квадратной.



Размещение

Отдельные части продуктов, таких как кусочки курицы или отбивные, должны быть размещены таким образом, чтобы их более толстая часть оказалась снаружи.

Микроволновый способ



* **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** фольгу или металлическую посуду для микроволновой печи.
 * **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** меламиновую посуду. Пластиковую посуду используйте только если она предназначена для микроволновой печи.



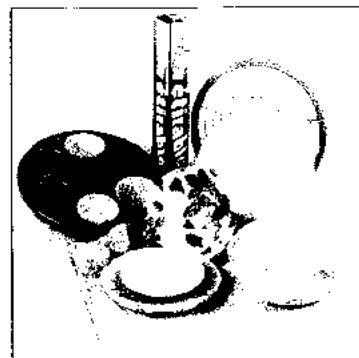
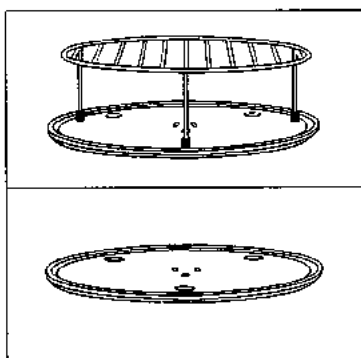
* **НЕ ГОТОВЬТЕ** продукты с очень высоким содержанием жира, сахара или блюд требующих длительного приготовления (темный рис, рождественский лудинг).
 * Плетеные корзинки возможно использовать только для быстрого



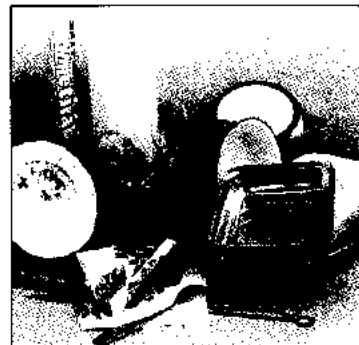
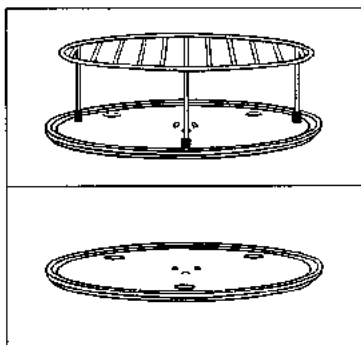
разогрева - убедитесь, что в них нет металлических скрепок.
 * Будьте осторожны с использованием глиняной посуды.
 * **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** деревянную посуду - она высохнет и может сгореть.

Поваренная книга

Гриль



Комбинация



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

* Если при приготовлении в режиме комбинация появятся искры, то нажмите клавишу "Стоп" дважды для отмены программы, затем продолжите приготовление в режиме ГРИЛЬ.

* **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** посуду с позолоченной или с серебрянной отделкой: они вызывают искрение.

ВЫБОР РЕЖИМА МИКРОВОЛНОВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Уровень мощности	Применение
Максимальная мощность 800 Вт (100%)	Разогрев блюд и соусов, приготовление рыбы, овощей, соусов, варенья
270 Вт X 1/2 (*) (35% X 1/2) (*)	Разогревание замороженных продуктов
440 Вт (50%)	Приготовление и разогревание куриных запеканок, выпечки.
100 Вт (10%)	Размягчение мороженого, сливочного масла, мягкого сыра.

ПРИМЕЧАНИЕ: (*) Циклическое размораживание с автоматическим оттаиванием (см. стр. 48).

ГРИЛЬ

НЕ ДЕЛАЙТЕ ПОПЫТОК ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВАНИЯ ГРИЛЯ. Гриль в вашей печи обеспечивает достаточно быстрое приготовление большого количества блюд. Существует 3 уровня режима ГРИЛЬ: 1-ый, 2-ой и 3-ий. Большинство блюд из мяса лучше готовить в самом сильном режиме ГРИЛЬ 1. Режимы ГРИЛЬ 2 и 3 используются для более деликатных блюд, или для блюд, требующих длительное время приготовления в режиме гриля. Если эти особенности приготовления не указаны в рецепте, всегда используйте режим ГРИЛЬ 1.

- * Поместите продукт для приготовления в режиме ГРИЛЬ на металлическую решетку. Поставьте решетку на поворотный стол.
- * Приготавливаемое в режиме ГРИЛЬ блюдо необходимо перевернуть в середине процесса приготовления.
- * Никогда не накрывайте продукт, приготавливаемый в режиме ГРИЛЬ.
- * В режиме ГРИЛЬ НЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ УРОВНИ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ, только программа.

ПРИМЕРНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ

	Уровень ГРИЛЯ	1-ая сторона	2-ая сторона
Стейк (4 хорошо обработанных куска)	ГРИЛЬ 1	8 - 10 мин.	8-10 мин.
Кусочки свинины	ГРИЛЬ 1	примерно 10 мин.	примерно 10 мин
Рубленая свинина	ГРИЛЬ 1	примерно 10 мин.	примерно 10 мин
Кебаб	ГРИЛЬ 1	10 мин.	10 мин.
Сосиски	ГРИЛЬ 1	6 - 8 мин.	6 - 8 мин.
Куриные ножки	ГРИЛЬ 1	15 - 20 мин.	15 - 20 мин.
Тосты	ГРИЛЬ 1	2 - 4 мин.	2 - 4 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КОМБИНАЦИЯ

Приготовление в режиме комбинация подходит для многих блюд. Микроволны способствуют быстрому приготовлению пищи, в то время как Гриль способствует образованию румяной и хрустящей корочки. Все это происходит одновременно. Существует 4 программы режима Комбинация, соединяющие микроволновое нагревание и гриль. Выберите 1 из программ и установите время.

ПРИМЕЧАНИЕ: * Никогда не накрывайте блюда при приготовлении в режиме Комбинация.

- * Маленькие порции лучше не готовить в режиме Комбинация, а готовить их отдельно в режиме Гриль или Микроволновый.
- * Не производите предварительный разогрев печи в режиме Комбинация.

Программа	СВЧ	Гриль
1	120 Вт	900 Вт
2	200 Вт	800 Вт
3	270 Вт	700 Вт
4	420 Вт	500 Вт

ПОДОГРЕВ БЛЮД

В продуктовых супермаркетах Вы можете найти много уже готовых к употреблению продуктов, которые нужно только разогреть. Вы также можете захотеть разогреть блюда, приготовленные в домашних условиях. Все эти операции вы можете спокойно выполнить в вашей печи. Перед подачей на стол убедитесь, что пища прогрелась.

Удостоверьтесь в правильности хранения детского питания, предназначенного для разогрева.

Как правильно выбрать метод разогрева ?

Метод разогрева (Микроволновый или в режиме Комбинация) зависит от продукта. Если вы хотите, чтобы блюдо было с поджаристой корочкой, выбирайте подогрев в режиме Комбинация, если нет - в Микроволновом. Замороженная выпечка требует подогрева и приготовления. Эти продукты требуют конвекционного способа приготовления.

Сколько времени занимает разогрев блюд?

Существуют таблицы разогрева блюд в микроволновом режиме и комбинированном, эти таблицы содержат ориентировочное время разогрева, так как точное время зависит от веса продукта, размера блюда и исходной температуры.

Что предпринять, если блюдо, которое я разогреваю отсутствует в таблице?

К сожалению, невозможно включить все наименования существующих блюд в таблицы разогрева, следуя нашему руководству вы сможете успешно проводить процесс разогрева.

Размешивание и переворачивание

По возможности переворачивайте или размешивайте пищу в процессе ее подогрева. Это обеспечит равномерный подогрев как снаружи, так и внутри.

Время устойчивости

Многим продуктам требуется **ВРЕМЯ УСТОЙКИ** после подогрева. Время устойчивости, это время, позволяющее теплу проникнуть в середину продукта, что уменьшает наличие холодных частей. Если в процессе подогрева блюдо было накрыто, то во время устойчивости тоже накройте его. Время устойчивости особенно важно для плотных продуктов, таких как запша, картофельная запеканка с мясом и т.д. и продуктов, которые невозможно размешать в процессе разогрева.

Как определить, когда блюдо разогрето?

Разогретое блюдо "дымится", т.е. из него выходит пар по всей поверхности. Разогрев в микроволновом режиме и комбинированном не представляет никакого риска, если были соблюдены все правила по приготовлению и хранению продуктов.

Если разогреваемое блюдо нельзя размешать, то отрежьте ножом кусочек, чтобы попробовать, прогрелось ли оно. Даже если вы соблюдаете все инструкции по разогреву и следуете таблице, убедитесь, что блюдо "дымится". Если вы сомневаетесь, то продолжите разогрев в печи.

ПОДОГРЕВ Б. ПОД В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Использование максимальной мощности (800 Вт)

Продукт	Вес	Время	Продукт	Вес	Время
Детское питание - см. справа			Супы-консервы		
Консервированная фасоль,	рис,	макароны	Суп-пюре грибной	425г	4мин.
Запеченая фасоль	225г	2 мин.30сек.	Суп-пюре томатный	425г	4мин.
Запеченая фасоль и сосиски	450г	5 мин.			
Равноли в соусе	215г	2мин.30сек.			
Рис	277г	2 мин.			
Болонские макароны	210г	2 мин.			
Макароны в томатном соусе	213г	2 мин.			
Консервированное мясо					
Мясо в соусе чили	410г	3мин.30сек.			
Хот-дог	415г	3мин.30сек.			
Мясные тефтели	418г	4мин.30сек.			
Тушеный стейк	405г	4 мин.			

****Детское питание**

Молоко или молочные продукты надо размешать или встряхнуть перед разогревом и осторожно попробовать, перед подачей ребенку. 210-240мл молока из холодильника разогреть при 800Вт 25-30 сек. 90мл - 10-15 сек. **ПРОВЕРЬТЕ!** Встряхните перед употреблением!

ПОДОГРЕВ БЛЮД В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Использование максимальной мощности (800 Вт)

Продукты	Вес	Время
Консервированный пудинг		
Рис со сливками	425г	3 мин.
Сладкий крем	425г	2 мин.
Пористый пудинг	300 г	2мин.
Консервированные овощи		
Морковь, целиком	410г	3 мин
Бобы зеленые	410 г	2мин.30сек.
Грибы, целые	300г	2 мин.
Грибы растертые	213г	2мин.
Гороховое пюре	440г	3мин.
Горошек садовый	550г	2мин.30сек.
Горошек мозговой	300г	2мин.
Молодой картофель	820г	5мин.
Кукуруза	198г	1мин30сек.
Помидоры, целые	400г	3 мин.
Мороженые полуфабрикаты в упаковке		
Куриная запеканка с грибами	170г	4 мин.
Цыпленок кари с рисом	340г	7 мин.
Рождественский пудинг		
Кусочек	150г	30 сек.
Маленький	450г	2 мин.
Большой	1.1кг	3мин.30сек.
Напитки - кофе		
1порция	235 мл	2 мин.
Напитки - молочные		
1 порция	235 мл	2 мин.
1 банка	600 мл	4 мин.30с
Домашние мясные блюда		
Запеканка на 2-их	500г	3мин.
Котлеты	250г	2мин.
Большинский соус	250г	3мин.
Макаронные изделия		
Спагетти	100г	1мин.
Макароны с сыром	225г	3мин.

Продукты	Вес	Время
Блюдо на тарелке (домашнее)		
Детская порция	1	3 мин
Взрослая порция	1	4-5 мин.
Блюдо на тарелке мороженное		
Взрослая порция	1	7-8 мин.
Каша (1 порция)	1	1 мин.
Пудинг и десерт		
Печеное яблоко-1	175г	30с-1ми
Пудинг сливочный	340г	2-3мин.
Фруктовый десерт	200г	30-45сек
Фруктовый пирог	286г	1мин.20с
Молочный пудинг1	1	50 сек.
Яблочный пирог	1	45-60сек
Рисовый пудинг	500г	2мин.30с
Рис		
Готовый рис	100г	45 сек.
Мороженный рис	100г	2мин30с.
Соусы		
Горчичный	300мл	1мин.30с
Овощи		
Печеный картофель	250г	1 мин.
Зеленые овощи	100г	1мин.30с
Мягкие овощи	225г	1мин30с.
Мороженая лозанья	300-	330 г

Переложите блюдо из упаковочной фольги в близкую по размеру посуду. Можно использовать пластиковую посуду, предназначенную для СВЧ.

Уровень мощности	Время	Инструкция
270Вт разморозка	8-10мин.	Поместите на поворотный столик
800 Вт или Комби 2	8-10мин.	
	20 мин.	

Поваренная книга

Наибольшая трудность при размораживании заключается в том, чтобы продукт разморозился в центре до того, как он начнет готовиться снаружи. С этой целью фирма Panasonic разработала режим **ЦИКЛИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ**,

благодаря которому достаточно нажать кнопку **РАЗМОРАЖИВАНИЕ** и установить требуемое время. Печь сама разделит это время на 8 интервалов. Эти интервалы чередуются между размораживанием (4) и устойчивой (4). Во время устойчивой микроволны не

проникают в печь, хотя индикатор горит и вращающаяся поставка поворачивается. Автоматическое время устойчивой обеспечивает более равномерное размораживание и в некоторых случаях ведет к сокращению времени размораживания.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ

Этот режим позволяет указать вес в килограммах и печь сама выберет требуемое время для большинства продуктов, однако не используйте этот режим для пористых продуктов, таких как хлеб, пироги и т.п.

В процессе размораживания печь сигналом напоминает о необходимости проверить степень готовности продукта, т.е. перевернуть его, накрыть или разделить на отдельные куски так, как это изображено ниже.

Существует 2 категории автоматического размораживания

1. **Маленькие куски**
 Рыба, Сосиски- 100-
 Порционная 1200г.
 курятина
2. **Большие куски**
 Мясо 500 -
 Целая курица 2000г

СОВЕТЫ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ

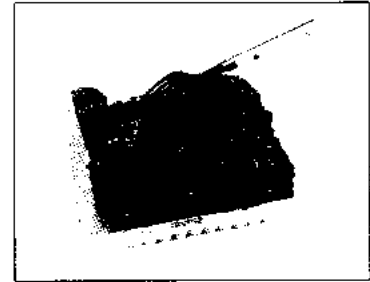
Поваренная книга



Отделите друг от друга отбивные небольшие куски мяса, по возможности порежьте хлеб, большие куски фруктов.



Крупным кускам мяса после размораживания дайте постоять, чтобы в центре не осталось льда.



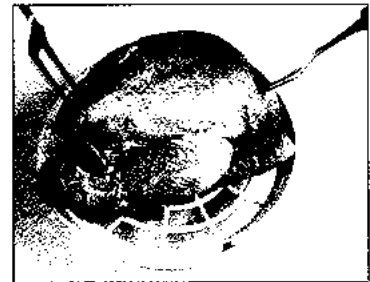
Раскройте створки раковин моллюсков или разбейте на куски мясной фарш во время размораживания.



Удалите с мяса обертку. Поместите на решетку в печи или на перевернутую соусницу.



Прикройте края, жирные части мяса и толстые куски рыбы **ТОНКОЙ** фольгой для предотвращения переразмораживания.



Переворачивайте плотный продукт (мясо) через каждые 2-3 мин. в процессе размораживания.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ СХОЖИХ ПРОДУКТОВ

Выберите Режим Размораживания (**), затем время, приведенное ниже
Время, указанное ниже, служит только для руководства

Продукт	Кол-во	Вес	Время для установки (прибл.)
Бэкон Ломтики ветчины	10	227 г	6-7 мин.
Куски мяса	2	225 г	7 мин.
Мясные котлеты	4	226 г	7 мин.
Мясо Фарш	-	350 г	10-12 мин.
Тушеное мясо, порезанное	-	450 г	12 мин.
Изделия из мяса	-	450 г	20 мин.
Хлеб Большая буханка	1	800 г	10-14 мин.
Маленькая буханка	1	400 г	6-8 мин.
Ломтик	1	30 г	40 сек.
Шарики	4	200 г	3-4 мин.
Круазаны	4	200 г	1-2 мин.
Масло	-	250 г	2 мин.
Пироги Сырный пирог	1	425 г	6 мин.
Торт, маленький	1	300 г	3-4 мин.
Торт, большой	1	1 кг	12 мин.
Лепешки	4	250 г	3 мин.
Запеканки	1	750 г	8-9 мин. ()
Сыр	-	450 г	10 мин.
Курица Ножки	-	450 г	18-20 мин.
Тушка	-	450 г	15-17 мин.
Порции	4	1 кг	14-15 мин.
Цыпленок	1	380 г	18-20 мин.
Крем Полоски	6	150 г	4-5 мин.
Утки, Тушка	1	450 г	18 мин.
Рыба Филе	4	450 г	12 мин.
Креветки	-	200 г	7 мин.

Продукт	Кол-во	Вес	Время для установки (прибл.)
Пицца на тарелке, приготовленная в домашних условиях Порция, рассчитанная на взрослого	1	370 г	10-15 мин.
Кондитерские изделия Крендель		300 г	3 мин.
Слойка		370 г	4 мин.
Сухари		225 г	4 мин.
Пироги Яблочный пирог	1	25 г	50 сек.
Яблочные пирожки	6	150 г	5-6 мин.
С фруктами	1	540 г	10 мин.
С мясом	1	520 г	15 мин.
Свинина Нарезанная кубиками		450 г	12 мин.
Изделия из свинины		450 г	20 мин.
Отбивные	4	450 г	10-12 мин.
Выпечка Куски	1	65 г	3-4 мин.
Целчком	1	360 г	11 мин.
Сосиски	8	450 г	7-8 мин.
Колбасный фарш		454 г	11 мин.
Суп	1 литр	Используйте сильный режим	10 мин. Быстро перемешивать
Индюшатина	-	450 г	18-20 мин.
Баранина Отбивная	4	450 г	10-12 мин.
Изделия из баранины	-	450 г	20-22 мин.
Свиное сало	-	500 г	10 мин.
Маргарин	-	250 г	2 мин.
Потроха	-	450 г	7-8 мин.
Апельсиновый сок концентрированный	-	100 г	1-2 мин.
Куски рыбы	4	410 г	13 мин.
Тушка	2	340 г	9 мин.
Фрукты, мягкие	-	227 г	4-5 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ				
Продукт	Вес/ Кол-во	Режим готовки	Время (мин)	Инструкции / Рекомендации
ХЛЕБ - Полуфабрикат - Свежий - Хлеб, разогретый в микроволновой печи будет иметь мягкую корочку				
Круассаны	1	800 В	15-20 сек.	Разместите на вращающемся блюде Не накрывать.
		GRILL 1	2-3	Разместите на решетчатом поддоне.
	4	800 В	30-40 сек.	Разместите на вращающемся блюде Не накрывать.
		GRILL 1	3-5	Разместите на решетчатом поддоне.
Рогалики	1	800 В	15-20 сек.	Разместите на вращающемся блюде Не накрывать.
		GRILL 1	3-4	Разместите на решетчатом поддоне.
	4	800 В	30-40 сек.	Разместите на вращающемся блюде Не накрывать.
		GRILL 1	4-6	Разместите на решетчатом поддоне.
ХЛЕБ - Замороженный				
Рогалики полуфабрикат	340 g (6)	Combi 1		Разместите на решетчатом поддоне.
Чесночные рогалики полуфабрикат	325 g (2)	Combi 1		Разместите на решетчатом поддоне.
Замороженные ЦЫПЛЯТА - Осторожно: горячее масло! Будьте осторожны, вынимая решетчатый поддон из термостойкое блюдо. Рекомендации см. стр. 52 раздела Приготовление Мяса.				
Филе	850 g (4)	800 В	12-14	Разместите на вращающемся блюде или поддоне.
		GRILL 1	20-25	Разместите на решетчатом поддоне. В процессе приготовления необходимо медленно поворачивать.
		Combi 3	15-20	
Куриные окорочка	900 g (8)	800 В	12-15	Разместите на вращающемся блюде или поддоне.
		GRILL 1	20-25	Разместите на решетчатом поддоне. В процессе приготовления необходимо медленно поворачивать.
		Combi 3	16-18	
Четвертушки	860 g (4)	800 В	15-20	Разместите на вращающемся блюде или поддоне.
		GRILL 1	30	Разместите на решетчатом поддоне.
		Combi 3	15-20	
Тушки	1 kg (1)	800 В затем Combi 1	14-16 7-9	Разместите смазанное соусом филе кожей вверх на термостойкой тарелке. Установите тарелку на вращающееся блюдо. В процессе готовки переворачивайте периодически филе, давая возможность маслу стечь.
РЫБА - Свежая сырая рыба - Рекомендации см. стр. 53 раздела Приготовление Рыбы.				
Филе в сухарях	300 g (2)	GRILL 1	12-14	Разместите на решетчатом поддоне. В процессе приготовления необходимо медленно поворачивать.
		Combi 2	10-12	
Котлеты	200 g (2)	GRILL 1	8-10	Разместите на термостойкой тарелке. Добавьте 30 мл жидкости.
		Combi 1	8-10	
Филе	450 g(3)	800 В	3-4	Разместите на термостойкой тарелке. Добавьте 30 мл жидкости.
		GRILL 1	12-14	
Пескарь	200 g	GRILL 1	6-8	Разместите на решетчатом поддоне. В процессе приготовления необходимо медленно поворачивать.
		Combi 1	6-8	
Ломтики	350 g (2)	800 В	3-4	Разместите на термостойкой тарелке. Добавьте 30 мл жидкости.
		GRILL 2	10-12	
Целая рыба	280 g(1)	800 В	3-4	Разместите на термостойкой тарелке. Добавьте 30 мл жидкости.
		GRILL 2	12-14	
РЫБА - Свежемороженая рыба - Рекомендации см. стр. 53 раздела Приготовление Рыбы.				
Филе в сухарях	300 g (2)	GRILL 1	16-18	Разместите на решетчатом поддоне. В процессе приготовления необходимо медленно поворачивать.
		Combi 1	13-14	
Котлеты	400 g(4)	GRILL 1	15-16	Разместите на вращающемся блюде Не накрывать.
		Combi 1	12-14	
Рыбные палочки	210 g (8)	800 В	4-5	Разместите на решетчатом поддоне. В процессе приготовления необходимо медленно поворачивать.
		GRILL 1	12-14	
		Combi 1	8-10	

ПРИ ГОТОВЛЕНИИ И РАЗОГРЕВ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Продукт	Вес/ Кол-во	Режим готовки	Время (мин)	Инструкции / Рекомендации
---------	----------------	------------------	----------------	---------------------------

Филе пикши	380 g(4)	GRILL 1	10-15	Разместите на решетчатом поддоне. В процессе приготовления необходимо медленно поворачивать.
Макрель	255 g	GRILL 1	10-12	
		Combi 1	8-10	
Целая рыба	450 g	800 B	10-12	Разместите на термостойкой тарелке. Добавьте 30 мл жидкости.

ПИЦЦА полуфабрикат из готового теста. Снимите всю упаковку. Пицца будут иметь мягкую корочку.

с говядиной и перцем чили	400 g	800 B	4-5	Разместите на вращающемся блюде Не накрывать.
		GRILL 1	12-14	Разместите на решетчатом поддоне.
		Combi 1	10-15	
с ветчиной ассорти	475 g	800 B	4-6	Разместите на вращающемся блюде Не накрывать.
		GRILL 1	13-15	Разместите на решетчатом поддоне.
		Combi 1	10-15	
Особая	370 g	800 B	4-5	Разместите на вращающемся блюде Не накрывать.
		GRILL 1	10-12	Разместите на решетчатом поддоне.
		Combi 1	8-10	

ПИЦЦА замороженная из готового теста. Снимите всю упаковку. Пицца будут иметь мягкую корочку.

Французская булочка	320 g (1)	GRILL 1	13-15	Разместите на решетчатом поддоне.
		Combi 1	6-8	
Пепперони	300 g	GRILL 1	10-12	
			5	

Свинина - сырая - Осторожно: горячее масло! Будьте осторожны, вынимая решетчатый поддон и термостойкое блюдо. Рекомендации см. стр. 52 раздела Приготовление Мяса.

Отбивная	800 g (4)	800 B	10-13	Разместите на термостойкой тарелке.
		GRILL 1	20-25	Разместите на решетчатом поддоне. В процессе приготовления необходимо медленно поворачивать.
		Combi 3	18-20	
Вырезка	250 g	800 B	5-7	Разместите на термостойкой тарелке.
		GRILL 2	20-25	Разместите на решетчатом поддоне. В процессе приготовления необходимо медленно поворачивать.
		Combi 3	10-15	
Paqy		800 B затем Combi 1	13-14 на 450 g 5	Разместите смазанное соусом филе кожей вверх на термостойкой тарелке. Установите тарелку на вращающееся блюдо. В процессе готовки переворачивайте периодически филе, давая возможность маслу стечь.

БЫСТРОРАЗМОРАЖИВАЮЩИЕСЯ ПРОДУКТЫ - Извлеките продукты из упаковки и разместите в соответствующего размера блюде. При использовании пластиковых поддонов предназначенных для использования в микроволновой печи, следует соблюдать осторожность.

Цветная капуста и сыр	454 g	800 B	7	Разместите на вращающемся поддоне.
		Combi 1	10	
Котлеты по-киевски	284 g (2)	GRILL 1	12-14	Разместите на решетчатом поддоне. В процессе приготовления необходимо медленно поворачивать.
		Combi 1	15	
Творожники	190 g	800 B	3-4	Разместите на вращающемся поддоне.
		Combi 4	10-15	
	595 g	800 B	6-8	
		Combi 4	18-20	
Мучные изделия	227 g (2)	GRILL 1	10-12	Разместите на решетчатом поддоне. В процессе приготовления необходимо медленно поворачивать.
		Combi 1	8-10	
Цельные грибы	227 g	GRILL 1	8-10	Разместите на решетчатом поддоне.
		Combi 1	6-8	

МЯСО И ПТИЦА

Рекомендации

Размороженное рагу

Если мясо было предварительно заморожено, то до начала приготовления его необходимо разморозить. Размороженное рагу должно постоять в течение минимум 30 минут. До того, как оно будет помещено в микроволновую печь, убедитесь, что оно полностью разморозилось.

Жир

Большое количество жира абсорбирует выделяемую печью энергию, что может привести к тому, что мясо, находящееся рядом с ним, будет пережарено или переварено. Избегайте готовить в микроволновой печи мясо с избыточным содержанием жира.

Время выдерживания

После приготовления, время выдерживания для мяса и птицы, завернутых в фольгу, должно составлять минимум 15 минут. Мясо всегда легче режется после небольшого выдерживания и во время выдерживания мясо продолжает готовиться.

Кости

Во время приготовления в микроволновой печи необходимо накрывать выступающие кости, что не позволит вам их пережарить.

Переворачивание

Рагу и птицу необходимо постоянно переворачивать во время приготовления.

Оборачивание

Большие куски мяса необходимо заворачивать в мягкую металлическую фольгу после того, как они будут наполовину готовы, что позволит избежать пережаривания краев. Грудку, ноги и крылья индейки и крупных цыплят необходимо обернуть фольгой. Закрепите фольгу зубочистками и не допускайте, чтобы она касалась стенок печи.

Как жарить рагу в микроволновой печи

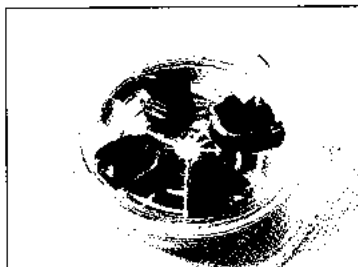
Для того, чтобы жарить рагу, поместите его на решетчатый поддон, входящий в состав прилагаемого набора для жарки мяса, и накройте крышкой. Вы также можете использовать большое, широкое блюдо: положите рагу на имеющееся блюдо и накройте вощеной бумагой или пищевой пленкой.

Как приготовить маленькие кусочки мяса в микроволновой печи

Некоторые кусочки мяса могут быть приготовлены в микроволновой печи, хотя из-за короткого времени приготовления и отсутствия источника тепла они не будут хрустящими и румяными. Их всегда необходимо готовить на решетчатом поддоне, чтобы содержащиеся в них соки могли свободно стекать.

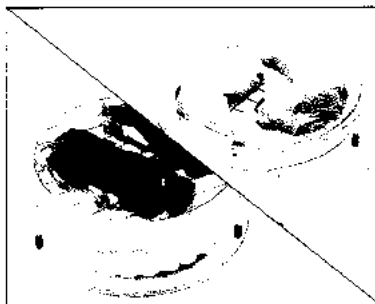
Как приготовить запеченное мясо в режиме "Combination"

Разместите рагу на перевернутой тарелке в жаростойком блюде. Рагу лучше всего готовится в микроволновой печи, а затем окончательно поджаривается и подрумянивается в режиме "Combination". Не следует накрывать мясо крышкой во время готовки.



Как приготовить запеченное мясо в режиме "Grill" или "Combination"

Разместите мясо на решетчатом подносе. Поместите решетчатый поднос на подвижное блюдо. Используйте жаростойкое блюдо для сбора стекающего жира и капель сока.



Если вы готовите крупные куски мяса или такие куски, которые при размещении в печи касаются ее верхней стенки или спирали накалывания, поместите жаростойкое блюдо на вращающийся поддон. В любом случае мясо подрумянится, хотя это и займет немного больше времени.

РЫБА

Рыба очень хорошо готовится в микроволновой печи, так как она не выделяет соков и неприятных запахов, которые возникают в тех случаях, когда рыбу готовят в обыкновенных печах.



Подготовка и укладка

Тонкие ломтики филе должны быть свернуты в трубочку до начала приготовления, что позволит избежать пересыхания боков и хвоста.



Приготовление рыбы в пакете

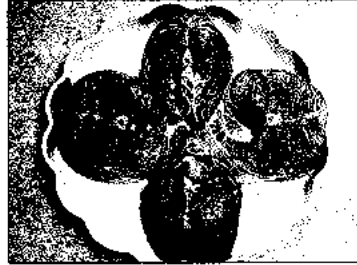
При оттаивании рыбы с соусом в пакете следует в два этапа. Положите рыбу весом 150 - 170 г в пакет с соусом (швом вниз) и разместите его на тарелке. Затем разрежьте верхнюю часть пакета ножом. Разморозьте рыбу в режиме 270 W DEFROST в течение 4 минут, дайте ей побыть в режиме STAND в течении 2 минут, а затем продолжайте ее готовить в режиме 800 Вт в течение 6 минут или пока она полностью не приготовится.

Соля. Не покрывайте рыбу солью до ее приготовления, так как это может привести к ее пересыханию.

Приготовление рыбы в режимах "Grill" и "Combination"

Нанесите кисточкой на рыбу расплавленное животное или растительное масло, что позволит сохранить влагу. Поместите рыбу на открытый поддон. НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ соли, однако при этом вы можете поперчить рыбу или добавить специй и приправ по вкусу. Установите желаемый режим "Grill" в соответствии с рекомендациями в таблице на стр. 10 - 11.

В том случае, если приготовленная рыба обладала резким запахом, его можно удалить, прокипятив после готовки 600 мл (1 пинта) воды с 1 ломтиком лимона в большой миске в течение 20 минут. После чего необходимо протереть духовку сухой тряпочкой.



Рыбные отбивные

Рыбные отбивные следует располагать по кругу (более тонкие куски следует размещать по внешней стороне), что позволит избежать пересыхания и пережаривания хвоста рыбы.



Жидкость

Рыбу следует постоянно обрызгивать лимонным соком или белым вином (30 мл; 2 ст.л.). В тех случаях, когда вы готовите замороженную рыбу, также добавляйте жидкость как указано выше, что обеспечит качественное ее приготовление.

Для того, чтобы не допустить такого положения, при котором внутренние части рыбы еще не приготовятся, а наружный слой уже начнет подгорать, следует использовать режим "Grill 2". Для достижения наилучших результатов при приготовлении небольших количеств рыбы используйте режимы MICROWAVE и GRILL.

Как определить степень готовности рыбы?

Рыба считается готовой, когда мякоть хорошо отделяется от костей и она приобретает матовый цвет.



Обертывание

Всегда обертывайте рыбу пищевой пленкой, предназначенной для использования в микроволновой печи, или используйте блюдо с плотно закрывающейся крышкой.



Целая рыба

В том случае, вы готовите 2 целых рыбы одновременно, их следует располагать таким образом, чтобы голова одной была обращена к хвосту другой, что обеспечит качественное ее приготовление. При приготовлении крупной целой рыбы необходимо оборачивать ее голову и хвост (на протяжении 1/2 периода приготовления) мягкой металлической фольгой, закрепленной зубочистками.

Время выдерживания

После приготовления рыбу следует оставить на 2 - 3 минуты. Это можно сделать вне духовки, поскольку в это время духовку можно будет использовать для приготовления других блюд.

ОВОЩИ

Приготовление свежих / свежемороженых овощей - максимальная мощность 800 Вт

Свежие овощи 450 г / 90 мл (6 ст. л.) воды	Время (мин)	Свежие овощи 450 г / 90 мл (6 ст. л.) воды	Время (мин)	Свежие овощи 450 г / 30 мл (2 ст. л.) воды	Время (мин)
Аспарагус*	6-8	Лук порей: ломтики целиком	7-8 8-9	Аспарагус	7-8
Баклажаны	6-7	Овощное ассорти	4-5	Бобы: крупные зеленые мелкие резаные	9-10 10-12 8-10
Бобы: мелкие средние крупные	6 7-8 7-8	Кабачок в кубиках	4-5	Брокколи	8-9
Свекла*	15-17	Грибы	4-5	Брюссельская капуста	9-10
Брокколи	6-7	Пастернак, ломтики	6-7	Капуста: шинкованная	5-6
Брюссельская капуста*	6-8	Бобы	4-6	Морковь: целая в ломтиках	9 8
Капуста*: шинкованная качан	7-8 9-10	Картофель*: вареный полусырой молодой пюре	6-7 5-6 6-7 8	Цветная капуста	10
Морковь: нарезанная целая	7-8 9	Шпинат*	7	Ассорти	7-8
Цветная капуста	8-9	Весеннее ассорти*	7	Овощная смесь	7
Сельдерей	6-8	Брюква в кубиках*	7-8	Горох	7-8
Кукуруза в початках*	6-7	Турнепс	11-12	Шпинат целиком	8-9
Кабачок	5			Брюква в ломтиках	10
				Сладкая кукуруза	7

- Для достижения наилучших результатов добавьте немного воды.

КАРТОФЕЛЬ "В МУНДИРЕ"



До готовки
Вымойте картофель и проколите кожуру в нескольких местах. Расположите вдоль внешней стороны блюда.

Различные виды картофеля по разному готовятся в микроволновой печи. Больше всего подходит картофель (режим "Combination") весом 175 - 225 г. Приготовление картофеля "в мундире" занимает меньше времени и позволяет получить мягкий картофель. Режим "Combination" позволяет получить более сухой и хрустящий картофель. Если вы хотите получить более румяный картофель, используйте режим "GRILL 1" (см. таблицу ниже).



После готовки
Извлеките из печи и заверните в металлическую фольгу: так дольше сохраняется тепло. Оставьте остывать на 5 мин.

Приготовление картофеля "в мундире"

Количество	Кол-во минут при 800 Вт	Кол-во минут в "GRILL 1"
1	4 - 5	8 - 10
2	6 - 8	10 - 12
4	10 - 13	11 - 13

ЯЙЦА, МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, РИС, БОБЫ И ГОРЯЧИЕ КАШИ

Прокальвание

Всегда прокальвайте желток и белок яиц для того, чтобы они не разрывались при готовке в микроволновой печи.

Вареные яйца в скорлупе

Никогда не пытайтесь приготовить вареные яйца в микроволновой печи. Это может привести к тому, что они разорвутся.

Яичница-глазунья

Всегда готовьте яичницу при 440 Вт, что позволит избежать подгорания внешних краев.

ЯЙЦА "В МЕШОЧЕК"

1. Налейте 300 мл теплой воды (уксус и соль по вкусу) в кастрюлю, объемом 2 кварты.
2. Установив 800 Вт доведите воду до кипения (5 - 7 мин).
3. Разбейте яйцо в воду. Проткните желток и белок несколько раз.

Число яиц	Время готовки при 400 Вт	Время выжидания
1	1 мин	1 мин
2	1 мин 45 сек	1 мин 30 сек
3	2 мин 30 сек	2 мин

4. Накройте крышкой и готовьте в течение 1 мин при 440 Вт (если готовится более одного яйца, см. табл.).

5. Перед употреблением дайте постоять в течение 1 мин.

ЯЙЦА "В МЕШОЧЕК"

ОМЛЕТ

1. Смешайте яйца, молоко, добавьте масла и щепотку перца в соответствующую посуду.
2. Установите переключатель в положение 800 Вт и готовьте в соответствии с указаниями таблицы.

Кол-во	Молоко	Время 1	Перем.	Время 2	Выдерж.
1	1 ст.л.	40 сек	Да	30 сек	1 мин
2	2 ст.л.	1 мин 15 сек	Да	40 сек	1 мин
3	3 ст.л.	1 мин 30 сек	Да	40 сек	2 мин

4. Установите переключатель на 800 Вт и готовьте в течение времени, указанного в таблице.

5. Дайте постоять. Яйца будут мягкие, но затем станут твердыми.

ОМЛЕТ

Рекомендации по приготовлению

Продукт	Режим	Время, мин	Продукт	Режим	Время, мин
Макаронные изделия (225 г + 1 л воды)			Бобовые (225 г + 600 мл воды)		
Рожки	800 Вт	10 - 12	Пятнистые	800 Вт 440 Вт	15 30
Макароны	800 Вт	12 - 14	Мелкие	800 Вт 440 Вт	10 40
Спагетти	800 Вт	8	Средние	800 Вт 440 Вт	3 15
Лазанья	800 Вт	6 - 8	Крупные красные	800 Вт 440 Вт	15 40
Тортеллини	800 Вт	12			
Трапаниателли	800 Вт	8 - 9			
Макаронные изделия быстрого приготовления (225 г + 1 л воды)					
Спагетти	800 Вт	5 - 7			
Хлебные фигурки	800 Вт	6 - 8			
Рис (300 мл + 550 мл воды)					
Белый	800 Вт	13 - 14			
Коричневый	800 Вт	17 - 20			
Белый длинный	800 Вт	15 - 17			
Коричневый длинный	800 Вт	22			
Смесь дикого и коричневого риса	800 Вт	20 - 22			

Не забывайте помешивать кашу во время варки

ОБЩИЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

Проблемы	Причина	Устранение
Пища быстро остывает после обработки в микроволновой печи	Пища не готова окончательно	Поставьте в духовку на дополнительное время. Помните, что замороженная пища требует большего времени для приготовления, чем комнатной температуры.
Супы Запеканки перекипают после приготовления с помощью микроволновой энергии или комбинированным способом	Посуда слишком мала.	Для жидких продуктов используйте посуду по объему в два раза превышающую количество жидкости.
Пища готовится слишком медленно с помощью микроволновой энергии	Печь не получает достаточного напряжения от сети	Печь должна быть подключена к отдельной 13-амперной сети.
	Температура пищи из холодильника ниже комнатной	Для приготовления охлажденных продуктов требуется дополнительное время.
Пироги готовятся слишком быстро снаружи конвекционным способом	Благодаря работе фена пища нагревается быстрее.	Понизить температуру приготовления на 20°C.
После микроволновой обработки мясо жесткое	Установленный режим слишком высок.	Используйте более щадящий режим для мяса.
	Перед приготовлением мясо было подсолено.	Не солите перед приготовлением. Если необходимо, солите после приготовления.
После комбинированной обработки мясо жесткое	Неправильно порезано мясо, неправильно запрограммирована печь.	Для поджаривания всегда правильно режьте мясо.
После выпекания с помощью микроволновой энергии выпечка остается непропеченной внутри	Недостаточное время выпекания/устойки.	Увеличьте время выпекания/устойки.
Омлет или яйца-пашот жесткие или резиновые после обработки микроволнами	Время приготовления слишком велико.	Будьте осторожны при приготовлении небольшого количества яиц, испорченные яйца не могут быть сохранены.
Выпечка/сладкий яичный крем твердый и резиновый при приготовлении микроволновой энергией	Выбранный режим слишком высок.	Используйте более щадящий режим.
Выпечка/сладкий яичный крем твердый и резиновый при приготовлении комбинированным способом.	Приготовление слишком длительно. Размер посуды превышает указанный в рецепте.	Постоянно проверяйте степень готовности продукта.
Соус из сыра твердый и тягучий	Сыр готовится вместе с соусом.	Добавьте его в самом конце, непор соуса расплавит сыр.
Овощи становятся сухими после микроволновой обработки	Овощи готовились без покрытия. Низкое содержание влаги в овощах, т.е. старые овощи. Перед приготовлением была добавлена соль.	Накройте крышкой или пленкой. Добавьте 2-4 ст.л. воды. Посолите после готовности.
На дверце печи оседает влага	Это нормально и означает, что продукт готовится быстрее, чем влага может испариться из печи.	Вытрите влагу сухой мягкой тканью.
Вращающаяся подставка поворачивается в обе стороны		Это нормально.