

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, снабженную контактами заземления

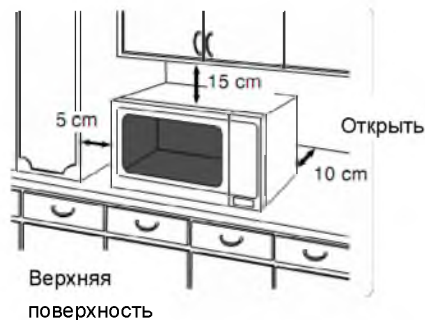
Рабочее напряжение

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

Данная микроволновая печь предназначена только для использования на кухонном столе. Она не предназначена для встраиваемого использования или использования внутри шкафа.

1. Установите микроволновую печь на плоскую и устойчивую 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.

При установке печи на поверхности кухонного стола:

- a. Оставляйте свободный промежуток 15 см от верхней поверхности печи, 10 см от задней поверхности, по 5 см от каждой из боковых сторон, не менее 40 см от передней поверхности (для открывания дверцы печи).
- b. Если одна сторона печи находится вплотную к стене, другая сторона или верх печи должны быть свободны.

4. Не устанавливайте печь в непосредственной близости от газовой или электрической плиты.

5. Не допускается снятие ножек.

6. Данная печь предназначена только для бытового применения. Не рекомендуется пользоваться данной печью вне помещения.

7. Не рекомендуется пользоваться микроволновой печью при повышенной влажности воздуха.

8. Сетевой шнур не должен касаться корпуса печи. Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими поверхностями. Не допускайте свисания сетевого шнура через край стола или другой мебели. Не опускайте сетевой шнур, вилку или печь в воду.

9. Не загромождайте вентиляционные отверстия печи.

Если во время работы печи эти отверстия окажутся закрытыми, это может привести к перегреву печи или к ее поломке. В этом случае печь защищена теплозащитным устройством безопасности, возобновляйте эксплуатацию только после охлаждения.

10. Данный прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельного пульта дистанционного управления.

Установка и Подключение

Предупреждение

1. Уплотнители дверцы и места их прилегания необходимо протирать влажной салфеткой.

Прибор необходимо проверять на наличие повреждений уплотнителей дверцы и мест их прилегания. При обнаружении подобных повреждений не допускается эксплуатация прибора до выполнения ремонта специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.

2. 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. Замена лампы печи должна производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя.

Когда возникает необходимость замены лампы, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

5. Дети могут пользоваться микроволновой печью только после того, как им будут даны понятные инструкции по эксплуатации печи и они смогут безопасно пользоваться ею, осознавая возможные опасности при ее неправильном использовании.

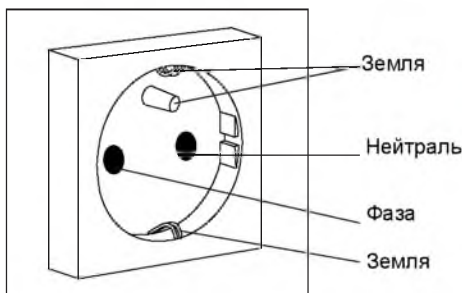
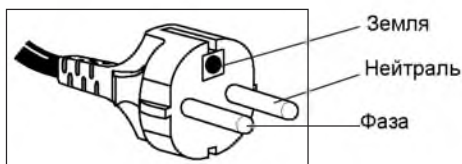
6. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или закрытых ёмкостях, так как они могут взорваться.

7. 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.

Внимание!

Данное устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, имеющей заземление. Не пренебрегайте данной мерой безопасности, поскольку при отсутствии заземляющего провода в цепи устройства 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. Не используйте печь ни для каких иных целей, кроме приготовления пищи.

Эта печь разработана специально для разогрева и приготовления пищи. Не используйте печь для разогрева каких-либо химических веществ или непищевых продуктов.

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. Когда Вы не пользуетесь печью, не кладите внутрь посторонние предметы на тот случай, если она будет случайно включена.

5. Не допускается включение **МИКРОВОЛНОВОГО** или **КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА**, если внутри печи нет продуктов. Это может вызвать повреждение устройства.

6. При появлении дыма, поверните ручку Таймера в положение ноль или нажмите кнопку Стоп/Сброс, но дверцу оставьте закрытой. Отсоедините сетевой кабель или отключите электричество во всей квартире.

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 включайте печь пока роликовое кольцо и стекланный поворотный стол не установлены на место.

2. Запрещается использовать стекланный поворотный стол других типов, кроме того, который специально предназначен для данной печи.

3. Если стекланный поворотный стол горячий, то перед его очисткой ему необходимо дать остыть.

4. Поворотный стол может вращаться в разных направлениях.

5. Если пища или посуда на стеклянном поворотном столе касаются стенок печи, то поворотный стол будет автоматически вращаться в противоположном направлении. Это нормально.

6. Не готовьте непосредственно на стеклянном поворотном столе.

Роликовое кольцо

1. Для обеспечения бесшумной работы и удаления остатков пищи необходимо регулярно очищать роликовое кольцо и дно печи.

2. При приготовлении пищи роликовое кольцо необходимо всегда использовать вместе со стекляннм поворотным столом.

3. Работа вентилятора после приготовления. Вентилятор может продолжать работать некоторое время после использования печи, чтобы охладить электрические компоненты. Это нормально, вы можете доставать блюда из печи во время работы вентилятора.

Обслуживание микроволновой печи

1. Ремонт и техобслуживание **ЕСЛИ ВАША ПЕЧЬ ТРЕБУЕТ РЕМОНТА**, обратитесь в ближайшую службу технической поддержки Panasonic. Любые операции по ремонту и техобслуживанию микроволновой печи, требующие снятия крышки корпуса, должны выполняться только квалифицированным персоналом сервисного центра, так как при этом возникает опасность микроволнового облучения.

2. Уплотнители дверцы

Не пытайтесь самостоятельно модернизировать, регулировать или ремонтировать дверцу, панель управления, предохранительную систему замка дверцы или любую другую деталь микроволновой печи. Не снимайте переднюю панель корпуса.

Необходимо поддерживать чистоту уплотнителей дверцы и мест их прилегания. Периодически протирайте их влажной тканью.

Запомните: Следует время от времени проверять целостность уплотнителей дверцы и прилегающих участков корпуса. Если они повреждены, устройством нельзя пользоваться до тех пор, пока все повреждения не будут устранены техническим специалистом, обученным производителем.

3. Внутреннее освещение камеры

Лампа внутреннего освещения должна заменяться только техническим специалистом, обученным производителем. **НЕ ПЫТАЙТЕСЬ** самостоятельно разбирать корпус устройства.

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 вы 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 блюдо 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.

НИКОГДА НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ ПЕЧЬ БЕЗ ПРОДУКТОВ

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, т.к. после перегрева они могут воспламениться. См. стр. 23-24.

4. Вареные Яйца

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

5. Прокалывание

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

6. Жидкости

Жидкости и другие пищевые продукты не следует подогревать в закрытых емкостях, так как они могут взорваться. 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:

- а) Не пользуйтесь односторонними емкостями с узким горлышком.
- б) Не допускайте перегрева жидкостей.
- в) 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 пытайтесь 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. См. Стр. 10 и 19.

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.

14. Посуда

Перед использованием убедитесь, что посуда / контейнеры пригодны для использования в микроволновой печи. См. стр. 12-13

15. 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. См. стр. 22.

16. Искрение

Искрение может произойти в том случае, когда металлический контейнер/посуда были помещены в микроволновую печь или используется несоответствующее количество пищевых продуктов. Если это произойдет, немедленно выключите печь. Невыполнение этого может привести к повреждению печи.

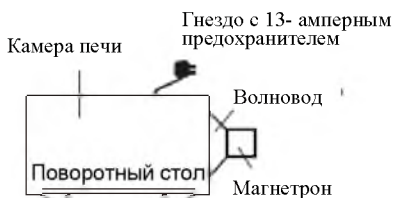
17. Максимальный вес на поворотном столе

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)

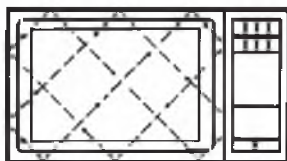
Принципиальная схема устройства

Микроволновая энергия была предназначена для приготовления и разогревания питания в первых экспериментах по радиолокации во Второй мировой войне.

Как приготовить пищу с помощью микроволн в СВЧ – печи



В СВЧ печи электрическая энергия превращается в микроволновую за счет трубки магнетрона.



ОТРАЖЕНИЕ

Микроволны отражаются от металлических стен и металлической двери.



Передача

Микроволны проходят сквозь контейнеры для приготовления пищи и поглощаются молекулами воды в пище (все продукты питания содержат молекулы воды в большей или меньшей степени).

Микроволны заставляют молекулы воды вибрировать с высокой скоростью, вызывая тем самым трение, которое приводит к интенсивному нагреву продукта. Микроволны также притягиваются продуктами, содержащими много жира и сахара, поэтому такие продукты готовятся быстрее. Микроволны могут проникать только на глубину 4-5 см и тепло распространяется глубже по всему продукту за счет проводимости, как и в обычной печи - снаружи продукта вовнутрь.

Важные замечания

Посуда, используемая при приготовлении/разогреве, нагревается от готовящегося продукта благодаря проводимости.

Поэтому необходимо использовать прихватку даже при приготовлении в режиме микроволн.

Микроволны не проходят через металл, а отражаясь могут вызвать искрение, что приводит к поломке печи. Поэтому нельзя использовать металл в микроволновой печи. Также нежелательно помещать в микроволновую печь посуду с металлическим напылением.

Пищевые продукты, не подходящие для приготовления в микроволновой печи.

Йоркширские пудинги, суфле, пироги и выпечка.

Так как при правильном приготовлении этих продуктов используется внешний нагрев, не пытайтесь приготовить эти продукты с помощью микроволн.

Продукты, которые требуется готовить во фритюре, также нельзя приготовить в микроволновой печи.

Вареные яйца

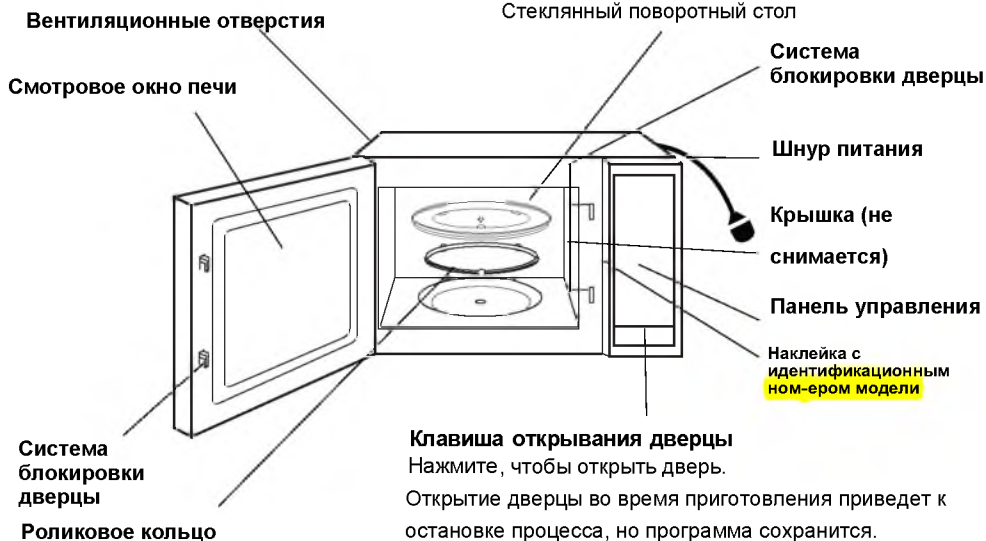
Нельзя варить яйца в микроволновой печи. Сырые яйца в скорлупе могут взорваться и привести к серьезным травмам.

Время устойки

Когда микроволновая печь выключена, продукт будет разогреваться за счет проводимости, а не за счет микроволн. Поэтому время устойки очень важно для приготовления пищевых продуктов в микроволновой печи, в частности, для приготовления плотных продуктов, таких как мясо, пироги и разогрев приготовленных блюд (см. стр. 10).

Аксессуары вашей печи

1. Перед включением печи установите в нее роликовое кольцо и поворотный стол.
2. Используйте только стеклянный поворотный стол, предназначенный для данной микроволновой печи.
3. Если стеклянный поворотный стол горячий, дайте ему остыть, прежде чем мыть или чистить его.
4. Искрение может произойти в том случае, если в микроволновую печь был помещен металлический контейнер / посуда или используется несоответствующее количество пищевых продуктов. Если это произойдет, немедленно выключите печь.
5. Не ставьте пищу непосредственно на поворотный стол. Всегда ставьте еду на тарелке или в другой посуде. Исключением является приготовление картофеля в мундире или Автоматическая программа приготовления Картофель в мундире.
6. Если продукт или посуда касается внутренних стенок печи, это может вызвать остановку вращения поворотного стола. При этом поворотный стол начинает вращаться в противоположном направлении. Это нормально. Откройте дверь печи, переставьте посуду или продукт и продолжайте приготовление.
7. 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).
8. Во время готовки в СВЧ-печи поворотный стол может колебаться. Это не влияет на результат приготовления пищи.
9. Стеклянный поворотный стол и роликовое кольцо - единственные аксессуары, которые всегда используются в микроволновой печи на всех режимах. Остальные аксессуары используйте в соответствии с рекомендациями инструкции.



Роликовое кольцо

1. Роликовое кольцо нужно регулярно чистить во избежание дополнительных шумов во время работы.

2. Роликовое кольцо и поворотный стол используются только вместе.

Клавиша открывания дверцы

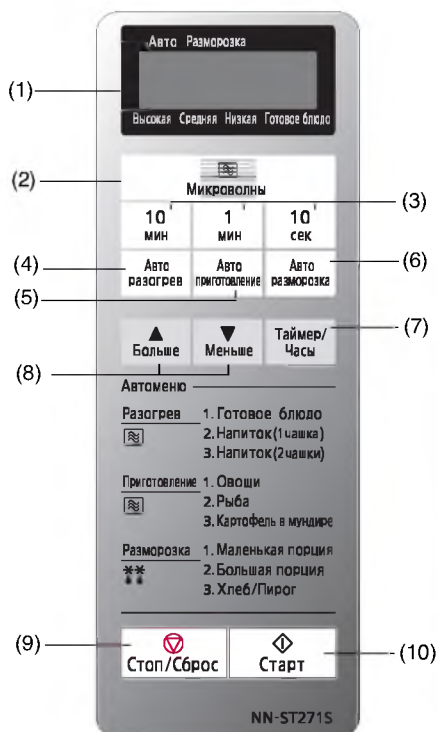
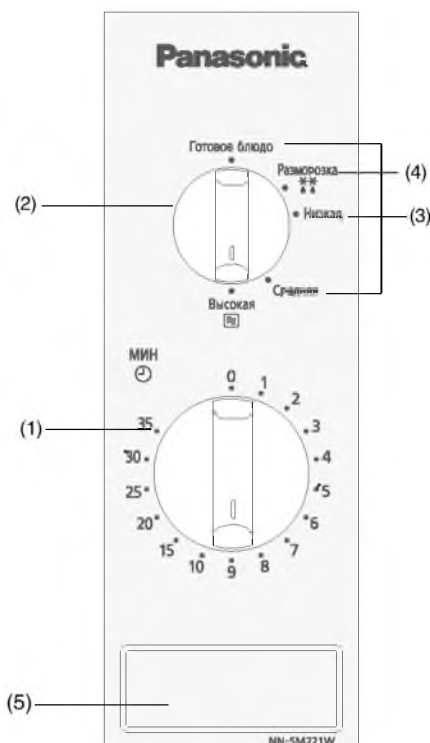
Нажмите, чтобы открыть дверь.

Открытие дверцы во время приготовления приведет к остановке процесса, но программа сохранится.

Для моделей NN-ST271S/NN-ST251W, приготовление возобновляется после закрытия дверцы и нажатия клавиши Старт.

Для модели NN-SM221M, приготовление возобновляется после закрытия дверцы.

Панель управления



- (1) Таймер
- (2) Выбор режима приготовления пищи
- (3) Установка мощности микроволнового режима
- (4) Мощность размораживания
- (5) Клавиша открывания двери.

Звуковой сигнал

NN-ST271S/NN-ST251W

При нажатии кнопок раздается звуковой сигнал. Если сигнал отсутствует, значит установка произведена неправильно. При переходе от одного этапа программы к другой раздается двойной сигнал. По окончании процесса приготовления прозвучит 5 звуковых сигналов.

* 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) Кнопка автоматического разогрева по весу
 - (5) Кнопка автоматического приготовления по весу
 - (6) Кнопка автоматического размораживания по весу
 - (7) Кнопка таймера/ часов
 - (8) Кнопки выбора веса
 - (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 двоеточия или текущее время.
- (10) Кнопка старта

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 2-5 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 выдержки.. См. стр. 18-20.

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.

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.

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 ВАРЯТЬ ЯЙЦА В СКОРУПЕ.

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.

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.



Переверачивание и помешивание

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

Размещение

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

Проверка степени готовности



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

Размер посуды

Размер посуды влияет на время приготовления пищи. Пища, помещенная в большую емкость, приготовится быстрее, чем то же количество, помещенное в меньшую емкость.



Чистка

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

Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

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

Испытание посуды на пригодность



Если вы не уверены, что посуда предназначена для использования в микроволновой печи, проверьте следующим способом:

1. Заполните мерный стаканчик 300 мл холодной водой.
2. Поставьте на поворотный стол посуду, которую Вы хотите проверить, рядом с ней расположите мерный стаканчик с водой. Если посуда имеет большой размер, стаканчик поставьте внутрь посуды.
3. Включите режим Микроволны высокой мощности на 1 мин.

Результаты

Если посуда подходит для микроволновой печи, она будет прохладная, а вода в мерном стаканчике начнет нагреваться. Если посуда теплая, значит она не подходит для использования в микроволновой печи. Внимание: Этот тест не распространяется на пластиковую или металлическую посуду типа Le Creuset®, которые не могут быть использованы, т.к. сделаны из чугуна и покрыты эмалью.

Руководство по быстрой проверке кухонных принадлежностей

СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА



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

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

ГОНЧАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ФАЯНС, КЕРАМИКА.



Используйте только полностью глазурованную посуду. Не используйте частично глазурованную посуду, т.к. она способна абсорбировать воду, поглощающую микроволны, в результате чего посуда будет перегреваться и замедляется процесс приготовления пищи.

ФАРФОРОВЫЕ И КЕРАМИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



Только жаропрочные глазурованные тарелки, кастрюли, кружки, чашки из китайского фарфора можно использовать в микроволновой печи. Фарфор и керамика обычно

идеально подходят для использования в микроволновой печи. Посуду из тонокостенного 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 расплавиться в микроволновой печи.

ФОЛЬГА, МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА



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.

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 кухонные полотенца рекомендуются использовать в СВЧ-печи. Не пользуйтесь вощеной посудой и посудой покрытой пластиком, так как это покрытие может оплавиться. Жиронепроницаемая бумага может быть использована для выкладывания на дне посуды и для покрытия жирной пищи. Бумажные тарелки могут использоваться 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, могут воспламениться. Не используйте деревянные блюда в микроволновой печи.

ПЛЕНКА

Используйте пленку, пригодную для использования в СВЧ-печи, для накрытия посуды с пищей, которая будет подогреваться или готовиться. Избегайте прямого контакта пленки с пищей.

АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

Алюминиевая фольга в небольшом количестве может использоваться для обертывания кусков мяса во время размораживания и приготовления пищи. Так как микроволны не проходят через фольгу, это препятствует нагреванию и пригоранию обернутых фольгой частей. Не касаться фольгой 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.



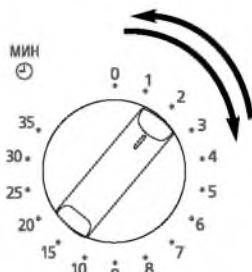
Микроволновая печь NN-SM221W

Мощность

Максимальная	800Вт
Средняя	700Вт
Низкая	360Вт
Разморозка	270Вт
Готовое блюдо	250Вт



• Поверните поворотный выключатель для выбора уровня мощности.



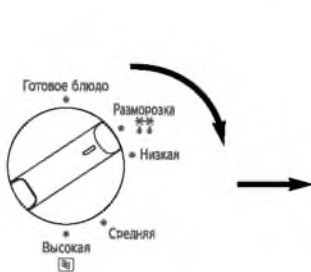
• Поворачивая поворотный выключатель, установите время приготовления. Если дверца закрыта, то приготовление начнется сразу. Для приготовления в течение короткого времени установите поворотный переключатель на 2 мин., а затем изменяйте время приготовления по своему усмотрению.

Примечания

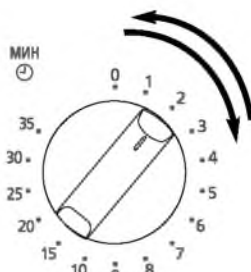
1. Если Вы хотите проверить состояние блюда во время приготовления, просто откройте дверцу. Печь автоматически остановит процесс приготовления. Для продолжения - закройте дверцу.
2. Чтобы остановить процесс приготовления, поверните ручку Таймер в положение ноль. Время приготовления можно обнулить в любой момент повернув указанную ручку.
3. По завершению приготовления, после того, как Вы вынули пищу из печи, убедитесь, что ручка Таймер находится в положении ноль.
4. По истечении половины заданного для размораживания времени, необходимо перевернуть или накрыть продукты.

Размораживание в NN-SM221W

⚡ Мощность размораживания составляет 270 Вт.



• Выберите мощность размораживания, поворачивая поворотный выключатель.



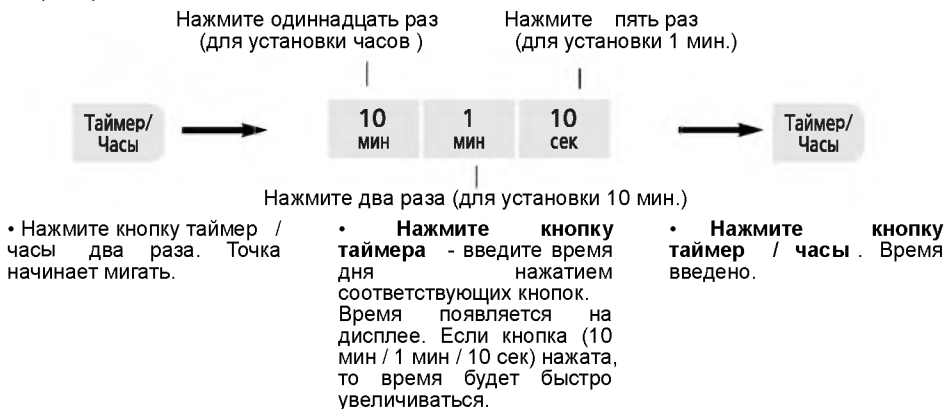
• Установите время размораживания, поворачивая поворотный выключатель. Если дверца закрыта, то разморозка начнется сразу. Для разморозки за короткое время, установите поворотный переключатель на 2 мин., а затем изменяйте время разморозки по своему усмотрению.

Внимание : Для размораживания, смотри таблицу на стр. 19.

Установка времени Для моделей NN-ST271S / NN-ST251W

При первом включении печи "88.88" появляется в окошке дисплея.

например. 11:25



Примечание:

1. Для повторной установки времени снова выполните операции 1-3.
2. Время будет отображаться на дисплее, пока печь подключена к сети.
3. Часы имеют 24-часовую индикацию времени

Таймер Для моделей NN-ST271S / NN-ST251W

Эта функция работает как поминутный таймер задержки включения. В это время микроволновая печь не работает.



Блокировка от детей Для моделей NN-ST271S / NN-ST251W

Эта функция предотвращает включение печи маленькими детьми, однако дверца при этом не блокируется и может быть открыта. Функция блокировки от детей CHILD LOCK может быть активирована, только если на дисплее отображается двоеточие.

Для установки: кнопка старта

Для отмены: кнопка остановки/сброса



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

• **Нажмите кнопку Стоп / сброс три раза.** Время вновь появится на дисплее.

Приготовления пищи и разморозка Для моделей NN-ST271S / NN-ST251W

Роликовое кольцо и стеклянный поворотный стол обязательно должны быть установлены при использовании микроволновой печи.

Микроволновая мощность



1. Выберите высокую мощность **800 Вт**

2. Выберите мощность для режима

размораживания **270 Вт**

3. Выберите среднюю мощность **700 Вт**

4. Выберите низкую мощность **360 Вт**

5. Выберите мощность для медленной

готовки **250 Вт**



• Нажмите кнопку выбора мощности микроволновой печи.

Выберите нужный уровень мощности. Световой индикатор появится рядом с выбранным уровнем мощности.

• 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.

Примечание: Для размораживания, смотри таблицу на стр. 19.

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 нажимайте 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 Турбо разморозки.

Автоматическое размораживание по весу Для моделей NN-ST271S / NN-ST251W

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



•Нажмите на кнопку один раз, чтобы выбрать маленькую порцию, два раза, чтобы выбрать большую порцию и 3 раза, чтобы выбрать Хлеб/Пирог . Номер программы появится на дисплее.

• Выберите вес с помощью кнопок больше/меньше. Если кнопка больше/меньше 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	200г-1000 г	Булочки, хлеб (кусочки, буханка)
2.Большая порция	600 г-1600г	Кусочки курицы, котлеты, фарш
3.Хлеб/Пирог	100г-600г	Торт или хлеб.

Маленькая порция

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 одним слоем, переворачивайте их почаще во время разморозки. Для времени устойки при размораживании см. таблицу на стр. 19.

Большая порция

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 шпажек для коктейлей. Фольга не должна касаться стенок камеры микроволновой печи. Время устойки при размораживании мяса на кости должно быть не менее 1 часа.

Хлеб/Пирог

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. Для времени устойки при размораживании см. таблицу на стр. 19.

Руководство по размораживанию

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 шпажек для коктейлей.
7. Некоторое время устойки необходимо, чтобы продукт оттаивал внутри (минимум 1 час для мяса на кости и целой курицы).



Разместите продукты одним слоем.



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

Рекомендуемое время размораживания

Рекомендуемое время размораживания приведено ниже. Всегда проверяйте продукты в процессе размораживания, открыв дверцу печи. После закрытия дверцы размораживание продолжится, если это необходимо. Для разморозки продуктов в большем объеме необходимо соответственно регулировать время размораживания. Не надо накрывать продукты во время разморозки.

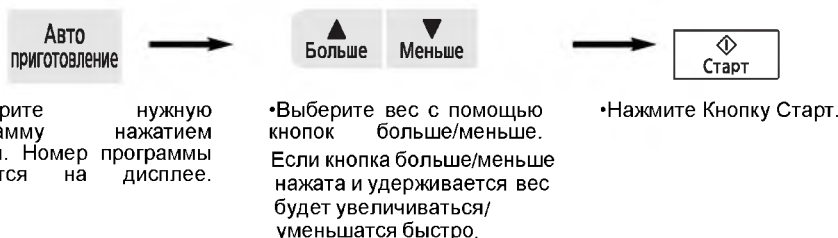
Тип продукта	Время Размораживания	Метод	Примерное время устойки
Мясо			
Говядина / баранина / свинина 450г	6-8 мин.	Поместите продукт в соответствующую посуду или на решетку. Три-четыре раза переверните продукт во время разморозки. Накройте фольгой.	60 мин.
Фарш из говядины 450г.	10-13 мин.	Поместите продукт в соответствующую посуду. Три-четыре раза разделите на более мелкие части и переверните продукт во время разморозки.	15 мин.
Куски мяса 450г.	7-8 мин.	Поместите продукт в соответствующую посуду в один слой. Два раза переверните продукт во время разморозки. Накройте фольгой в случае необходимости.	15 мин.
Колбасы 450г.	4 мин.	Поместите продукт в соответствующую посуду в один слой. Два раза переверните продукт во время разморозки. Накройте фольгой в случае необходимости.	15 мин.
Бекон, ломтики ветчины 450г	6-7 мин.	Поместите продукт в соответствующую посуду. Два раза переверните и разделите продукт во время разморозки. Накройте фольгой в случае необходимости.	10 мин.
Тушение 450г.	8-10 мин.	Поместите продукт в соответствующую посуду. Часто перемешивайте во время разморозки.	15 мин.
Целая курица 450г.	7-8 мин.	Поместите продукт в соответствующую посуду или на решетку. Три-четыре раза переверните продукт во время разморозки. Накройте фольгой.	60 мин.
Кусочки курицы 450г.	6-8 мин.	Поместите продукт в соответствующую посуду в один слой. Два раза переверните продукт во время разморозки. Накройте фольгой в случае необходимости.	15-30 мин.
Рыба			
Целая рыба 450г.	7-8 мин.	Поместите продукт в соответствующую посуду. Два раза переверните продукт во время разморозки. Накройте фольгой.	15 мин.
Филе/Стейк 450г.	7-8 мин.	Поместите продукт в соответствующую посуду. Два раза переверните и разделите продукт во время разморозки. Накройте фольгой, если необходимо.	15 мин.
Креветки 450г.	7-8 мин.	Поместите продукт в соответствующую посуду. Два раза перемешайте продукт во время разморозки.	10 мин.
Другое			
Ломтики хлеба 400г	1 мин. 30 сек. - 2 мин.	Поместите продукт на поворотный стол. Разделите продукт во время разморозки.	10 мин.
Ломтик хлеба, 30г.	10 -15 сек.	Поместите продукт на поворотный стол на бумажном кухонном полотенце.	1-2 мин.
Выпечка 450г.	1 мин. 30 сек. + время выдержки 1 мин 30 сек	Поместите продукт на тарелку. Переверните после устойки в течение 1 минуты.	10-15 мин.
Ягоды (без косточки) 450г.	8-9 мин.	Поместите продукт в соответствующую посуду. Два раза перемешайте продукт во время разморозки.	10 мин.

Разогрев /приготовление пищи с использованием программ автоматического приготовления

Для моделей NN-ST27S / NN-ST251W

Эта функция позволяет автоматически разогревать или готовить пищу по весу продукта. После установки веса продукта печь автоматически определяет уровень мощности микроволн и начинается процесс готовки. Выберите тип продукта и введите его вес. Вес вводится в граммах.

например.



Рекомендации по использованию

Программы автоматического приготовления разработаны таким образом, чтобы готовить и разогревать пищу по выбранному весу продукта. Эти программы должны использоваться только для указанных продуктов питания с рекомендованным весом. Если вы допускаете некоторые расхождения от рекомендованного веса, то перед подачей на стол проверяйте, чтобы продукт полностью приготовился.

Программа автоматического разогрева по весу

Авто
разогрев

1. Готовое блюдо (200-800г)

Эта программа предназначена для разогрева уже готовой пищи или свежеприготовленных блюд. Все продукты должны быть приготовлены заранее. Продукты должны иметь температуру 5°C, примерно равную температуре хранения в холодильнике. Перемешивайте продукты по звуковому сигналу. Необходима устойка в несколько минут. Перед подачей на стол, убедитесь, что продукт приготовлен. Приготовление больших кусков мяса/рыбы под соусом может потребовать более длительного времени приготовления.



2. Напиток (1 чашка) (150 г)

Эта программа предназначена для разогрева одной чашки горячего напитка (чай, кофе, молоко, суп и прочее). Выберите разогрев 1 чашки, введите вес 150 г. По завершении нагрева тщательно перемешайте.



Разогрев/приготовление пищи с использованием программ автоматического приготовления

3. Напиток (2 чашки) (300 г)

Эта программа предназначена для разогрева двух чашек горячего напитка (чай, кофе, молоко, суп и прочее). Выберите разогрев 2 чашек, введите вес 300 г. По завершении нагрева тщательно перемешайте.



Рекомендации по разогреву

1. Перемешать жидкость до нагрева. Нагретая жидкость может внезапно вскипеть после нагрева и выплеснуться из чашки, 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. Перемешать после нагрева и дать отстояться некоторое время.

Программа автоматического приготовления

Авто
приготовление

1. Овощи (200-800г)

Поместите подготовленные овощи в неглубокое блюдо и поставьте на поворотный стол. Добавьте 15 мл воды (1 столовая ложка) на 100г овощей. Накройте пленкой с отверстиями или крышкой. Нажмите кнопку автоматического приготовления 1 раз. Введите вес. Нажмите кнопку Старт .



2. Рыба (200-700г)

При приготовлении покройте фольгой мелкие части рыбы. Поместите рыбу в неглубокое блюдо и поставьте на поворотный стол. Добавьте 15-45 мл воды (1-3 столовых ложки). Накройте пленкой с отверстиями или крышкой. Нажмите кнопку автоматического приготовления 2 раза. Введите вес. Нажмите кнопку Старт .



3. Картофель в мундире (200-1000г)

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



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.

В таблицах на стр. 23-27 приведены лучшие способы разогрева и приготовления продуктов. Способ зависит от типа продукта.

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. Даже если вы точно следуете инструкциям производителя или рекомендованному времени приготовления в таблицах, все равно необходимо проверить насколько равномерно нагреты продукты. При необходимости помещайте продукты обратно в печь и продолжайте процесс приготовления.

Если вы не можете найти эквивалент продукта в таблице, выбирайте схожие по типу и весу и меняйте время приготовления по необходимости.

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 размеру порция готовится в течение 4-7 минут при высокой мощности. Не разогревайте огромное количество пищи.

Консервы

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

СУПЫ

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

Жаркое/рагу

Перемешивайте продукт в середине процесса нагрева и по окончании нагрева.

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

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ

Возьмите 90г 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.

МЫ НЕ РЕКОМЕНДУЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ БУТЫЛОЧЕК ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ. ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ СПЕЦИАЛЬНЫЙ СВЧ СТЕРИЛИЗАТОР, МЫ ПРИЗЫВАЕМ ВАС К КРАЙНЕЙ ОСТОРОЖНОСТИ И ВНИМАТЕЛЬНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ВСЕХ ДЕЙСТВИЙ, ТАК КАК ПРИ СВЧ СТЕРИЛИЗАЦИИ В БУТЫЛКЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ МАЛО ВОДЫ. ВАЖНО ПОЛНОСТЬЮ СЛЕДОВАТЬ ИНСТРУКЦИЯМ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ.

Разогрев пищи с заданием мощности и времени

Время разогрева, приведенное в таблице ниже, служит только для руководства и может варьировать в зависимости от исходной температуры, размера посуды и т.д.

Тип продукта	Вес / Кол	Уровень мощности	Рекомендуемое (приблизительно)	Инструкция / Руководство
Хлеб. Внимание, хлеб разогретый в СВЧ печи, будет мягким внутри.				
Круассаны	2	ВЫСОКИЙ	25-30 сек.	Разместите на подходящей тарелке на поворотном столе. Не накрывать.
	4	ВЫСОКИЙ	45-50 сек.	
Булочка	1	ВЫСОКИЙ	10 сек.	
	4	ВЫСОКИЙ	20 сек.	
Консервированная фасоль, макаронные изделия				
Фасоль, равиоли с соусом	200 г	ВЫСОКИЙ	2-3 мин.	Поместите продукты в тарелку. Накройте крышкой и разместите на поворотном столе. Перемешайте в процессе приготовления.
	420 г	ВЫСОКИЙ	4-4 ½ мин.	
Спагетти в томатном соусе	200 г	ВЫСОКИЙ	2-2 ½ мин.	
Консервированные супы				
Помидор с сыром	400 г	ВЫСОКИЙ	2 ½-3 ½ мин.	Поместите продукты в тарелку. Накройте крышкой и разместите на поворотном столе.
Мясной или куриный суп с овощами	400 г	ВЫСОКИЙ	2-2 ½ мин.	
Консервированные пудинги				
Рисовый пудинг	425г	ВЫСОКИЙ	2 ½-3 мин..	Поместите продукты в тарелку. Накройте крышкой и разместите на поворотном столе.
	624г	ВЫСОКИЙ	3 ¼-4 ½ мин.	
Мягкий Пудинг	310г	ВЫСОКИЙ	2 мин.	
Рождественский пудинг. Перегрев может привести к воспламенению продукта.				
Ломтик	150 г	ВЫСОКИЙ	20-30 сек.	Поместите продукты в тарелку. Накройте крышкой и разместите на поворотном столе.
Маленькая порция	450г	ВЫСОКИЙ	1 ½ - 2 мин.	
Средняя порция	900г	ВЫСОКИЙ	2 ½ - 3 мин.	
Напитки - Кофе				
1 кружка	235 мл	ВЫСОКИЙ	1 мин 40 сек.	Поместите напиток в кружке на поворотный стол.
2 кружки	470 мл	ВЫСОКИЙ	3 мин.	Перемешивайте до, во время и после приготовления.
Напитки - Молоко				
1 кружка	235 мл	ВЫСОКИЙ	1 ½ - 2 мин.	Поместите напиток в кружке на поворотный стол.
1 кувшин	600 мл	ВЫСОКИЙ	4 ½ мин.	Перемешивайте до, во время и после приготовления.

ВНИМАНИЕ! Всегда проверяйте насколько готова приготовленная пища. Если продукт не совсем готов, лучше продолжит бприготовление в печи. Продукту требуется большее время устойки, если продукт невозможно перемешать. Чем плотнее продукт, тем дольше время устойки.

Разогрев пищи с заданием мощности и времени

Тип продукта	Вес / Кол	Уровень мощности	Рекомендуемое (приблизительно)	Инструкция / Руководство
Кондитерские изделия - Готовые продукты. Внимание! Кондитерское изделие может иметь мягкое основание.				
Пирог из курицы	600г	ВЫСОКИЙ	4 ½-5 мин.	Разместите на подходящей тарелке на поворотном столе. Не накрывать.
Пирог с мясом и картошкой	227г (1)	ВЫСОКИЙ	2 - 2 ½ мин.	
Пирог с сыром	400 г (1)	ВЫСОКИЙ	4 - 4 ½ мин.	
Пирог с мясом и почками	325 г (1)	ВЫСОКИЙ	2 - 2 ½ мин.	
Хот-дог	260 г (4)	ВЫСОКИЙ	1 ½ - 2 мин.	Разместите на подходящей тарелке на поворотном столе. Не накрывать.
Самса	200 г (4)	ВЫСОКИЙ	1 ½ - 2 мин.	
Фаршированный блинчик	230г (4)	ВЫСОКИЙ	2 - 2 ½ мин.	Разместите на подходящей тарелке на поворотном столе. Не накрывайте. Переверните в процессе приготовления
Рождественские пироги	90 г (2)	ВЫСОКИЙ	5-10 секунд	Разместите на подходящей тарелке на поворотном столе. Не накрывайте.
Разогрев готовых блюд - Охлажденные блюда				
Порция ребенка	1	ВЫСОКИЙ	2½ - 3 ½ мин	Поместите продукты в тарелку. Накройте крышкой и разместите на поворотном столе.
Порция взрослого	1	ВЫСОКИЙ	5½ -6 мин.	
Пудинги и десерты. Внимание! Переложите продукты из посуды из фольги на блюдо пригодное для использования в микроволновой печи.				
Хлебный Пудинг	395г	ВЫСОКИЙ	2 ½ -3 мин.	Разместите на подходящей тарелке на поворотном столе. Не накрывать.
Ассорти из фруктов	600г	ВЫСОКИЙ	3-3 ½ мин.	
Фруктовый пирог	1	ВЫСОКИЙ	20-25 секунд	
	4	ВЫСОКИЙ	40-50 секунд	
Рисовый пудинг	400г	ВЫСОКИЙ	2 - 2 ½ мин.	Поместите продукты в тарелку. Накройте крышкой и разместите на поворотном столе.
Готовые полуфабрикаты. - Охлажденные. Внимание! Переложите продукты из посуды из фольги на блюдо пригодное для использования в микроволновой печи. Пластиковую посуду, предназначенную для микроволновых и обычных печей, можно использовать с осторожностью.				
Цветная капуста с сыром	450г	ВЫСОКИЙ	5½ - 6 мин.	Разместите на подходящей тарелке на поворотном столе. Не накрывать.
Запеканка из мяса с картофелем	450г	ВЫСОКИЙ	6 мин.	
Лазанья	400г	ВЫСОКИЙ	4½ мин.	
Запеченные овощи	400г	ВЫСОКИЙ	5½ - 6 мин.	
Готовые полуфабрикаты. - Замороженные. Внимание! Переложите продукты из посуды из фольги на блюдо пригодное для использования в микроволновой печи. Пластиковую посуду, предназначенную для микроволновых и обычных печей, можно использовать с осторожностью.				
Лазанья	400 г	ВЫСОКИЙ	4½ мин.+устойка 1 мин.	Разместите на подходящей тарелке на поворотном столе. Не накрывать.
		+ВЫСОКИЙ	5 - 5 ½ мин.	
Филе из лосося	340 г	ВЫСОКИЙ	5½ мин.+устойка 1 мин	
		+СРЕДНИЙ	5½ мин.	
Картофельная запеканка с мясом	460г	ВЫСОКИЙ	5½ мин.+устойка 1мин.	
		+СРЕДНИЙ	7-8 мин.	

ВНИМАНИЕ! Всегда проверяйте насколько готова приготовленная пища. Если продукт не совсем готов, лучше продолжит приготовление в печи. Продукту требуется большее время устойки, если продукт невозможно перемешать. Чем плотнее продукт, тем дольше время устойки

Приготовление пищи с заданием мощности и времени

Тип продукта	Вес / Кол	Уровень мощности	Рекомендуемое время (приблизительно)	Инструкция / Руководство	
Бекон - сырой					
Ломтики ветчины	130г(4)	ВЫСОКИЙ	2-3 мин. или 30-40 сек. для каждого ломтика бекона	Разместите на подходящей тарелке на поворотном столе.	
Фасоль и бобы - Требуется предварительное замачивание (кроме чечевицы)					
Нут	225 г	ВЫСОКИЙ	8½ мин.	Залейте 600г кипящей воды в большую посуду. Накройте крышкой и поставьте на поворотный стол.	
		+ НИЗКИЙ	35-40 мин.		
Чечевица	225 г	НИЗКИЙ	12-15 мин.	Залейте 600г кипящей воды в большую посуду. Накройте крышкой и поставьте на поворотный стол. Варить по крайней мере 12 мин., чтобы уничтожить возможные токсичные ферменты.	
Красная фасоль	225 г	ВЫСОКИЙ	13 мин.		
		+Низкий	30-35 мин.		
Говядина - отбивные. Внимание! Горячий жир! Доставайте тарелку из печи с осторожностью.					
Средняя прожарка		СРЕДНИЙ	8-14 мин. на 450г.	Поместите на решетку или перевернутое блюдо и поставьте на поворотный стол. Накройте крышкой и переверните по истечении половины времени приготовления. Сливайте жир в процессе приготовления.	
Цыпленок - сырой. Внимание! Горячий жир! Доставайте тарелку из печи с осторожностью.					
Грудка, без костей	500г	НИЗКИЙ	12-14 мин.	Поместите на решетку или перевернутое блюдо. Накройте крышкой и поставьте на поворотный стол.	
Куриная ножка	450г (4)	НИЗКИЙ	12 мин.		
Большой кусок	700г(2)	НИЗКИЙ	18-20 мин.		
Целый цыпленок		ВЫСОКИЙ	8 ½ - 9 мин. на 450г.	Поместите на перевернутое блюдо, накройте крышкой и поставьте на поворотный стол.	
Яйца - пашот					
Вода	45 мл	ВЫСОКИЙ	50 секунд	* На первой стадии нагрейте воду в небольшой миске в течение указанного времени * Положите яйцо (среднего размера) * Проколите белок и желток * Накройте крышкой * На второй стадии готовьте в течение указанного времени * Оставьте для устойчивости на 1 мин.	
Яйцо	1	ВЫСОКИЙ	30-40 секунд		
Вода	90мл	ВЫСОКИЙ	1 мин.		
Яйцо	2	ВЫСОКИЙ	50 секунд		
Яичница-болтунья					
1 яйцо		ВЫСОКИЙ	30 секунд	* Добавить по 1 столовой ложке молока на каждое яйцо * Перемешайте яйца, молоко и масло. * На первой стадии готовьте в течение указанного времени и затем перемешайте * На второй стадии готовьте в течение указанного времени и оставьте для устойчивости на 1 мин.	
		ВЫСОКИЙ	20 секунд		
		ВЫСОКИЙ	50 секунд		
2 яйца		ВЫСОКИЙ	40 секунд		

ВНИМАНИЕ! Всегда проверяйте насколько готова приготовленная пища. Если продукт не совсем готов, лучше продолжить приготовление в печи. Продукту требуется большее время устойчивости, если продукт невозможно перемешать. Чем плотнее продукт, тем дольше время устойчивости.

Приготовление пищи с заданием мощности и времени

Тип продукта	Вес / Кол	Уровень мощности	Рекомендуемое мое(приблизительно)	Инструкция / Руководство
Замороженная рыба				
Филе трески	380г(4)	ВЫСОКИЙ	4½ мин.	Поместите продукт на тарелку, добавьте 30мл жидкости. Накройте крышкой и поставьте на поворотный стол.
		+СРЕДНИЙ	5-6 мин.	
Целая рыба	450г(2)	ВЫСОКИЙ	8½ - 10½ мин.	
Тушеная рыба	170г(1)	Размораживание	5 мин.	Поместите пакет с рыбой соусом вниз. Срежьте верхнюю часть мешка ножом.
		+ Устойка	2 мин.	
		НИЗКИЙ	6 мин.	
Фрукты - очистите, нарежьте кусочками и поместите в неглубокую тарелку.				
Яблоки,	450г	ВЫСОКИЙ	4½ - 8 мин.	Заполните тарелку наполовину и накройте крышкой. Перемешивайте в процессе приготовления.
Сливы - тушеные	450г	ВЫСОКИЙ	7-8 мин.	Добавьте 30 мл воды (2 ст. ложки). Заполните тарелку наполовину, накройте крышкой и поставьте на поворотный стол.
Баранина - Внимание! Горячий жир! Доставайте тарелку из печи с осторожностью.				
Отбивные, филе	600г	ВЫСОКИЙ	1 ½ - 2 ½ мин. на 450г.	Поместите на блюдо. Накройте крышкой и поставьте на поворотный стол.
		НИЗКИЙ	2 ½ - 3 ½ мин. на 450г	
Ребра		ВЫСОКИЙ	2 ½ - 3 ½ мин. на 450г	Поместите на блюдо. Накройте крышкой и поставьте на поворотный стол. Переверните в процессе приготовления. Сливайте жир во время приготовления.
		+ НИЗКИЙ	7 - 8 мин. на 450 г	
Паста - Поместите в 3 литровую миску, пригодную для использования в микроволновой печи				
Макароны	225г	ВЫСОКИЙ	12 мин.	Налейте в миску 1 литр кипящей воды, накройте крышкой и поместите на поворотный стол.
Спагетти, Тальятелле	225ш	ВЫСОКИЙ	7 - 8 ½ мин.	
Пицца - Свежая или охлажденная. Внимание! Полностью удалите упаковку. Пицца может иметь мягкое основание.				
Тонкая с хрустящей корочкой	400г	ВЫСОКИЙ	4 ½ - 5 мин.	Поместите в жаропрочную тарелку на поворотном столе.
С толстой начинкой	475 г	ВЫСОКИЙ	3 ½ - 4 ½ мин.	
Свинина - Внимание! Горячий жир! Доставайте тарелку из печи с осторожностью.				
Отбивные	360 г (2)	ВЫСОКИЙ	2-3 мин.	Поместите на блюдо. Накройте крышкой и поставьте на поворотный стол.
		НИЗКИЙ	7-8 мин.	
Ребра		ВЫСОКИЙ	6 - 7 мин. на 450г	Поместите на блюдо. Накройте крышкой и поставьте на поворотный стол. Переверните в процессе приготовления. Сливайте жир во время приготовления.
		НИЗКИЙ	9-10 мин. на 450г	
Каша - Внимание! Используйте большую и вместительную посуду.				
1 порция	½ стакана	ВЫСОКИЙ	2 ½ - 3 мин.	Добавить 1 стакан воды или молока. Перемешать в процессе приготовления.
2 порции	1 стакан	ВЫСОКИЙ	4 - 5 мин.	Добавить 2 стакана воды или молока. Перемешать в процессе приготовления
Рис - Внимание! Поместите продукт в 3-литровую миску.				
Длиннозерный рис	250г	НИЗКИЙ	12 - 13 мин.	Налейте в миску 600-800 мл кипящей воды, накройте крышкой и поставьте на поворотный стол.
Белый рис	250г	ВЫСОКИЙ	10½ - 11½ мин.	

ВНИМАНИЕ! Всегда проверяйте насколько готова приготовленная пища. Если продукт не совсем готов, лучше продолжит приготовление в печи. Продукту требуется большее время устойки, если продукт невозможно перемешать. Чем плотнее продукт, тем дольше время устойки

Приготовление пищи с заданием мощности и времени

Питание	Вес Кол	/Уровень мощности	Рекомендуемое (приблизительно)	Инструкция/Руководство
Колбаски - Внимание! Горячий жир! Доставайте тарелку из печи с осторожностью				
Толстая	240г(4)	ВЫСОКИЙ	2 - 2 ½ мин.	Поместите на блюдо. Накройте крышкой и поставьте на поворотный стол.
Тонкая	110г(4)	ВЫСОКИЙ	1 ½ - 2 мин.	
СВЕЖИЕ ОВОЩИ - поместите в мелкую тарелку.				
Зеленая фасоль	450 г	ВЫСОКИЙ	6-7 мин.	Добавьте 90 мл воды (6 ст. ложек), накройте крышкой и поставьте на поворотный стол.
Свекла	450 г	ВЫСОКИЙ	8 ½ - 10 ½ мин.	
Брокколи, цветная капуста	450 г	ВЫСОКИЙ	7 - 8 ½ мин.	
Брюссельская капуста	450 г	ВЫСОКИЙ	7-8 мин.	
Капуста нарезанная	450 г	ВЫСОКИЙ	6-8 мин.	
Морковь, лук-порей	450 г	ВЫСОКИЙ	6-7 мин.	
Кукуруза	450 г	ВЫСОКИЙ	6-8 мин.	
Кабачки	450 г	ВЫСОКИЙ	3 ½ - 4 ½ мин.	
Горох	450 г	ВЫСОКИЙ	3 ½ - 5 ½ мин.	Вымойте картофель и поместите непосредственно на поворотный стол. После приготовления оставьте на 5 мин. в фольге.
Картофель вареный	450 г	ВЫСОКИЙ	5 ½ - 6 мин.	
Картофель в мундире (225г каждая картофелина)	1 2	ВЫСОКИЙ	4 ½ мин. 7 мин.	
Замороженные овощи - Поместите продукт в неглубокую тарелку.				
Зеленая фасоль	450 г	ВЫСОКИЙ	8 ½ - 9 ½ мин.	Добавьте 30мл (2 ст. ложки) воды, накройте крышкой и поместите на поворотный стол.
Цветная капуста	450 г	ВЫСОКИЙ	10 ½ мин.	
Горох	450 г	ВЫСОКИЙ	7-8 мин.	

ВНИМАНИЕ! Всегда проверяйте насколько готова приготовленная пища. Если продукт не совсем готов, лучше продолжит приготовление в печи. Продукту требуется большее время устойки, если продукт невозможно перемешать. Чем плотнее продукт, тем дольше время устойки.

Перед обращением в сервисный центр

Нормальные явления при работе микроволновой печи

При включении микроволновой печи возникают помехи в работе телевизора	При работе микроволновой печи могут возникать помехи в работе радио и телевизора. Подобные помехи возникают при работе небольших электроприборов, таких как миксеры, пылесосы, фены и т.п. Это не означает, что с микроволновой печью что-то не в порядке.
На дверце печи конденсируется пар, из вентиляционных отверстий идет горячий воздух.	Во время приготовления пищи образуется пар и горячий воздух, большая часть которого отводится через вентиляционные отверстия благодаря циркуляции воздуха внутри печи. Однако, некоторое количество пара оседает на менее горячих поверхностях, например, на дверце. Это нормально.
Я случайно включил печь, не загрузив в неё продукты.	Включение пустой печи на короткое время не должно вызвать ее повреждение. Однако этого не рекомендуется делать.
Печь издает шумы при работе в режиме комбинации	Эти шумы возникают при автоматической регулировке мощности гриля для создания комбинированного режима. Это нормально.
Печь издает неприятный запах, из нее появляется дым при работе в комбинированном режиме и в режиме гриля	Очень важно регулярно протирать внутреннюю поверхность печи, особенно после использования режимов Гриля и Комбинации. Если этого не делать, на стенках и потолке камеры скапливается жир и грязь, которые и являются причиной запаха и дыма.

Проблема

Возможная причина

Устранение

Печка не включается.

Печь не подсоединена к сетевой розетке.

Выньте сетевой кабель из розетки и подождите 10 секунд, после чего снова подсоедините.

Сработал автоматический прерыватель цепи или перегорел плавкий предохранитель.

Восстановите в исходное положение автоматический прерыватель или замените предохранитель.

Не в порядке сетевая розетка.

Для проверки включите в розетку другой прибор.

Не начинается процесс готовки.

Не полностью закрыта дверца

Закройте дверцу как следует.

После программирования не была нажата кнопка Старт.

Нажмите кнопку Старт.

Ранее уже была задана другая программа.

Нажмите кнопку Стоп/Сброс, чтобы отменить предыдущую программу и ввести новую.

Случайно была нажата кнопка Стоп/Сброс

Заново запрограммируйте печь.

На дисплее появляется надпись "L----".

Включилась функция блокировки от детей в результате 3-кратного нажатия кнопки Старт.

Отключите функцию блокировки от детей, нажав кнопку Стоп/Сброс 3 раза.

При включении печи слышны посторонние шумы от вращения поворотного стола

Роликовое кольцо и дно печи загрязнились.

Почистите печь в соответствии с правилами ухода (см. следующую страницу).

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

Уход за микроволновой печью

1. Перед чисткой печи выключите ее и отсоедините кабель питания от сетевой розетки.

2. 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.

3. Внутренние поверхности печи следует протирать мягкой тканью. Во избежание повреждения внутренних деталей устройства не допускается попадание жидкости внутрь вентиляционных отверстий.

4. Не допускайте попадания жидкостей на панель управления. При чистке панели управления используйте мягкую салфетку, не применяйте сильные моющие средства, абразивные материалы или чистящие аэрозоли. Во время чистки панели управления дверца должна оставаться открытой во избежание случайного включения печи. После чистки нажмите СТОП/СБРОС, что бы вернуть печь в исходное положение.

5. 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.

6. Стекланный поворотный стол нужно периодически чистить. Мойте его в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.

7. Роликовое кольцо и дно печи нужно периодически очищать для обеспечения бесшумной работы печи. Просто протирайте нижнюю поверхность, используя мягкое моющее средство, например, жидкое мыло для посуды. Испарения скапливаются внутри печи при ее долгой работе, но это ни в коем случае не влияет на состояние дна и колесики роликового кольца. Следите за правильной установкой роликового кольца на днище микроволновой печи после того, как Вы снимали его для чистки.

8. При необходимости замены лампочки обратитесь в авторизованный сервисный центр.

9. 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:	1250 Вт
Выходная мощность Микроволновый режим*:	800 Вт
Внешние размеры (В x Ш x Г):	258 мм x 443 мм x 340 мм
Размеры Духовки (В x Ш x Г Н):	215 мм x 306 мм x 308 мм
Диаметр стеклянного стола:	Ø 255 мм
Рабочая частота:	2450 МГц
Вес без упаковки :	Приблизительно 11,0 кг

*Тест IEC *

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

Panasonic Corporation Kitchen Appliances Business Unit

2-3-1-3 Noji-higashi, Kusatsu City, Shiga 525-8520, Japan

Web Site: <http://panasonic.net>

Панасоник Корпорэйшн Китчен Эпплайнсиз Бизнес Юнит

2-3-1-3 Ноджи-хигаши, Кусацу Сити, Шига 525-8520, Япония

Веб-сайты: <http://panasonic.net>

<http://www.panasonic.ru/>

<http://cooking.panasonic.ru/>

Панасонік Корпорейшн Кітчен Епплайнсез Бізнес Юніт

2-3-1-3 Ної-Хіґаші, Кусацу Сіті, Сіґа, 525-8520, Японія

Веб-сайти: <http://panasonic.net>

<http://service.panasonic.ua/>

<http://cooking.panasonic.ru/>

Вы скачали инструкцию по эксплуатации Микроволновая печь Panasonic NN-SM221WZPE для ознакомления на сайте <http://www.panatex.com.ua>. Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.