

Panasonic®

Operating Instructions Инструкция по использованию Інструкція з експлуатації

Microwave Oven микроволновой печи Мікрохвильова піч

Model No: NN-ST270S
NN-ST250M
NN-ST250W
NN-SM220W



For domestic use only
Только для домашнего использования
Побутового призначення

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

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

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

Contents

English

| | |
|----------------------------------|-------|
| Installation and Connection | 2-3 |
| Safety Instructions | 4 |
| Important Information | 5-6 |
| Microwaving Principles | 7 |
| Parts of your oven | 8 |
| Control Panels | 9 |
| General Guidelines | 10-11 |
| Containers to use | 12-13 |
| Operating Instructions | 14-16 |
| Auto Weight Defrosting | 17 |
| Defrosting Guidelines | 18 |
| Defrosting Charts | 19 |
| Auto Weight Cooking | 20-21 |
| Cooking and Reheating Guidelines | 22 |
| Reheating Charts | 23-24 |
| Cooking Charts | 25-27 |
| Before Requesting Service | 28 |
| Care of your Microwave Oven | 29 |
| Technical Specifications | 29 |

Installation and Connection

Examine your microwave oven

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately. Do not install a damaged microwave oven.

Earthing instructions

IMPORTANT: THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY EARTHED FOR PERSONAL SAFETY.

If your AC outlet is not earthed, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly earthed wall socket.

Operation voltage

The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Placement of the Oven

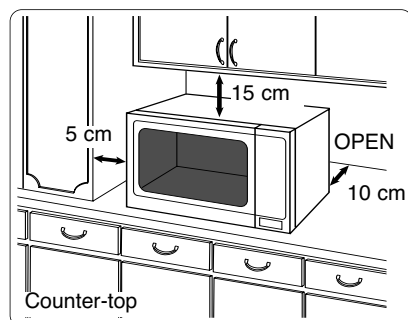
This oven is intended for household countertop use only. It is not intended for built-in use or use inside a cabinet.

1. Place the oven on a flat and stable surface, more than 85 cm above the floor.
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.

3. For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.

Counter-top use:

- a. Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back, 5 cm on one side, and the other side must be opened more than 40 cm.
 - b. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked.
4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
 5. The feet should not be removed.
 6. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
 7. Avoid using the microwave oven in high humidity.
 8. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
 9. Do not block the air vents on the left and back of the oven. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.
 10. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



Installation and Connection

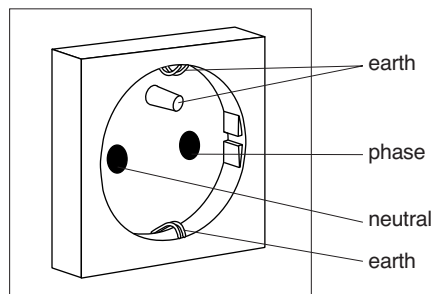
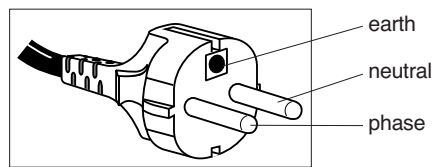
English

WARNING Important Safety Instructions

1. The door seals and seal areas should be cleaned with a damp cloth.
The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy.
Repairs should only be done by a qualified service person.
3. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
5. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
6. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Attention!

This product is designed to plug to AC power outlet with (the third) safety earth wire. For your safety, do not ignore that safety earth wire, because in such case this product does not provide with conditions of electric shock defense, fore- saw by product's design. You have to ask qualified specialist to install required outlet as it is shown on the picture.



Safety Instructions

Use of your oven

1. **Do not use the oven for any reason other than the preparation of food.** This oven is specifically designed to heat or cook food. Do not use this oven to heat chemicals or other non-food products.
2. Before use, **check utensils/containers** are suitable for use in microwave ovens.
3. Do not attempt to use this microwave oven to dry newspaper, clothing or any other materials. They may catch on fire.
4. When the oven is not being use, do not store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on.
5. The appliance shall not be operated by **MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN**, operation in this manner may damage the appliance.
6. If smoke is observed, press the **Стон/Сброс** Button and leave the door closed. Disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or the circuit breaker panel in order to stifle any flames.

In accordance with para. 2 Cl. 5 of the Russian Federal Law "On consumer rights protection", the manufacturer hereby assigns the use period of the present device to be 7 years from the date of production under the condition that the present device is used in strict compliance with the present manual and applicable technical standards.

Glass Tray

1. Do not operate the oven without Roller Ring and Glass Tray in place.
2. Never use another type of glass tray than the one specially designed for this oven.
3. If Glass Tray is hot, let it to cool before cleaning or placing in water.
4. Glass Tray can turn in either direction.
5. If the food or cooking vessel on Glass Tray touches the oven walls and make the turntable stop rotating, the turntable will automatically rotate in the opposite direction. This is normal.
6. Do not cook foods directly on Glass Tray.

Roller Ring

1. Roller Ring and the oven floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
2. Roller Ring must always be used for cooking together with Glass Tray.

Maintenance of your oven

1. Service

WHEN YOUR OVEN REQUIRES SERVICING call your local Panasonic engineer (Customer Support). It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

2. Door Seals

Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove outer panel from oven.

The door seals and door seal areas should always be kept clean – use a damp cloth.

N.B. The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas. If these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.

3. Oven Light

The oven lamp must be replaced by a service technician trained by the manufacturer. Do not attempt to remove the outer casing from the oven.

Important Information – Read Carefully

Safety

If smoke or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel pad or turn TIMER SELECT Dial back to zero position and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or the circuit breaker panel.

Short Cooking Times

As microwave cooking times are much shorter than other cooking methods it is essential that recommended cooking times are not exceeded without first checking the food.

Cooking times given in the cookbook are approximate. Factors that may affect cooking times are: preferred degree of cooking, starting temperature, altitude, volume, size and shape of foods and utensils used. As you become familiar with the oven, you will be able to adjust these factors.

It is better to undercook rather than overcook foods. If food is undercooked, it can always be returned to the oven for further cooking. If food is overcooked, nothing can be done. Always start with minimum cooking times.

Important.

If the recommended cooking times are exceeded the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven.

1. Small quantities of food.

Take care when heating small quantities of food as these can easily burn, dry out or catch fire if cooked too long. Always set short cooking times and check the food frequently.

NEVER OPERATE THE OVEN WITHOUT FOOD INSIDE.

2. Foods low in moisture.

Take care when heating foods low in moisture, eg bread items, chocolate, popcorn, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppadoms. This oven has been developed for food use. We do not recommend that it is used for heating non food items such as wheat bags or hot water bottles

3. Christmas Pudding.

Christmas puddings and other foods high in fats or sugar, eg. jam, mince pies, must not be over heated. These foods must never be left unattended as with over cooking these foods can ignite. See pages 23-24.

4. Boiled Eggs.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

5. Foods with Skins.

Potatoes, apples, egg yolk, whole vegetables and sausages are examples of food with non porous skins. These must be pierced using a fork before cooking to prevent bursting.

6. Liquids.

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. When heating liquids, eg soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

- a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
- b) Do not overheat.
- c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
- d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.
- e) Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care should be taken when handling the container.

7. Lids.

Always remove the lids of jars and containers and takeaway food containers before you microwave them. If you don't then steam and pressure might build up inside and cause an explosion even after the microwave cooking has stopped.

8. Deep Fat Frying.

Do not attempt to deep fat fry in your oven.

Important Information – Read Carefully

- 9. Meat Thermometer.**

Use a meat thermometer to check the degree of cooking of joints and poultry only when meat has been removed from the microwave. If undercooked, return to the oven and cook for a few more minutes at the recommended power level. Do not leave a conventional meat thermometer in the oven when microwaving.
- 10. Paper, Plastic.**

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. Do not use wire twist-ties with roasting bags as arcing will occur.

Do not use re-cycled paper products, eg Kitchen roll unless they say they are specifically designed for use in a microwave oven. These products contain impurities which may cause sparks and/or fires when used.
- 11. Reheating.**

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

Remove the food from the oven and check that it is “piping hot”, ie steam is being emitted from all parts and any sauce is bubbling. (If you wish you may choose to check the food has reached 72° C with a food thermometer – but remember do not use this thermometer inside the microwave.)

For foods that cannot be stirred, eg lasagne, shepherds pie, the centre should be cut with a knife to test it is well heated through. Even if a manufacturer’s packet instructions have been followed always check the food is piping hot before serving and if in doubt return your food to the oven for further heating.
- 12. Standing Time.**

Standing time refers to the period at the end of cooking or reheating when food is left before being eaten, ie. it is a rest time which allows the heat in the food to continue to conduct to the centre, thus eliminating cold spots. See page 10 and 19.
- 13. Keeping Your Oven Clean.**

It is essential for the safe operation of the oven that it is wiped out regularly. Use warm soapy water, squeeze the cloth out well and use to remove any grease or food from the interior. Pay particular attention to the door seal area and also the areas around the microwave feed guide situated on the right hand side of the cavity wall. The oven should be unplugged when cleaning.
- 14. Utensils.**

Before use check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens. See pages 12-13.
- 15. Babies Bottles and Food Jars.**

When reheating babies bottles always remove top and teat. Liquid at the top of the bottle will be much hotter than that at the bottom and must be shaken thoroughly before checking the temperature. The lid must also be removed from babies food jars, the contents must also be stirred or shaken before the temperature is checked. This should be carried out before consumption to avoid burns. See page 23.
- 16. Arcing.**

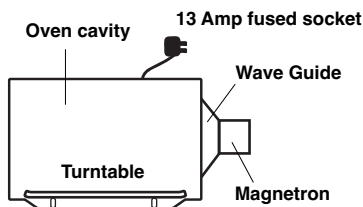
Arcing may occur if a metal container has been used accidentally or if the incorrect weight of food is used. Arcing is when blue flashes of light are seen in the microwave oven. If this occurs, stop the machine immediately. If the oven is left unattended and this continues it can damage the machine.
- 17. Maximum Weight on Turntable**

The maximum weight that can be placed on the turntable is 3 Kg (6 lb 10 oz) (this includes total weight of food and dish).

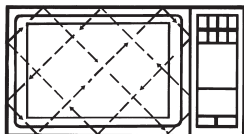
Microwaving Principles

Microwave energy has been used in this country to cook and reheat food since early experiments with radar in World War II. Microwaves are present in the atmosphere all the time, both naturally and from manmade sources. Manmade sources include radar, radio, television, telecommunication links and car phones.

How Microwaves cook food



In a microwave oven, electricity is converted into microwaves by the **MAGNETRON**



REFLECTION

The microwaves bounce off the metal walls and the metal door screen.



TRANSMISSION

Then they pass through the cooking containers to be absorbed by the water molecules in the food, all foods contain water to a more or lesser extent.

The microwaves cause the water molecules to vibrate which causes **FRICTION**, i.e. **HEAT**. This heat then cooks the food. Microwaves are also attracted to fat and sugar particles, and foods high in these will cook more quickly. Microwaves can only penetrate to a depth of 1½ -2 inches (4-5 cm) and as heat spreads through the food by conduction, just as in a traditional oven, the food cooks from the outside inwards.

Important Notes

The dish used to cook or reheat the food will get warm during cooking, as the heat conducts from the food. Even in microwaving, oven gloves are required!

MICROWAVES CANNOT PASS THROUGH METAL AND THEREFORE METAL COOKING UTENSILS CAN NEVER BE USED IN A MICROWAVE, FOR COOKING ON MICROWAVE ONLY

Foods Not Suitable for Cooking by Microwave Only

Yorkshire Puddings, Souffles, Double Crust Pastry Pies.

This is because these foods rely on dry external heat to cook correctly, do not attempt to cook by microwave.

Foods that require deep fat frying cannot be cooked either.

Boiled Eggs

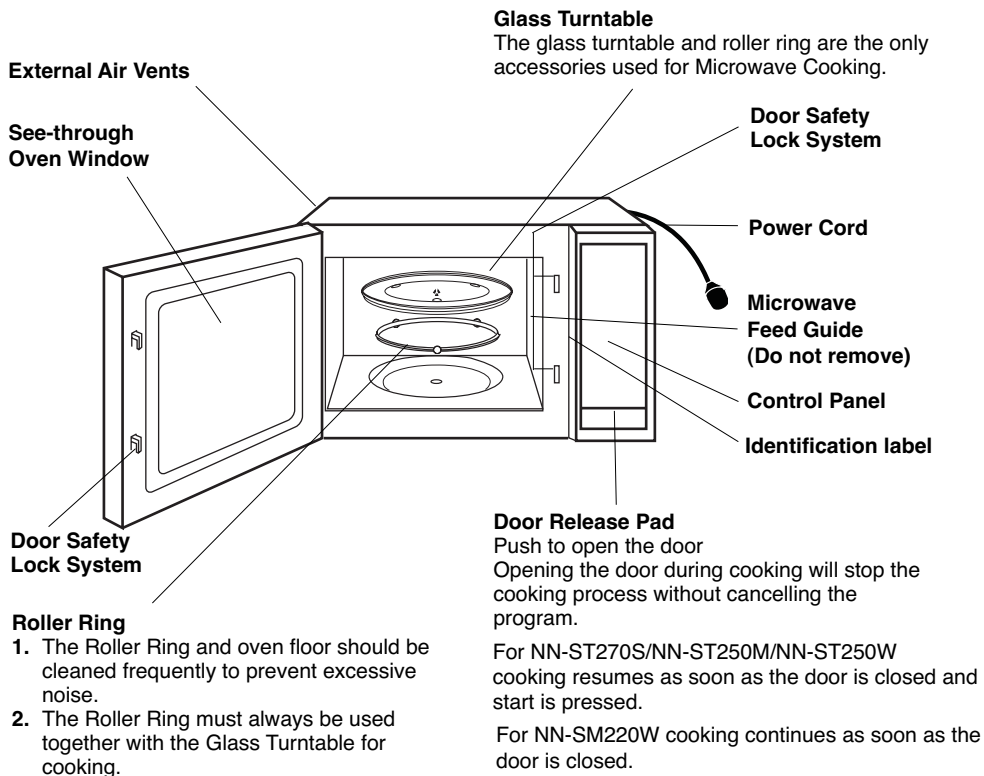
Do not boil eggs in your microwave. Raw eggs boiled in their shells can explode and cause serious injury.

STANDING TIME

When a microwave oven is switched off, the food will continue to cook by conduction – **NOT BY MICROWAVE ENERGY**. Hence **STANDING TIME** is very important in microwaving, particularly for dense foods i.e. meat, cakes and reheated meals (Refer to page 10).

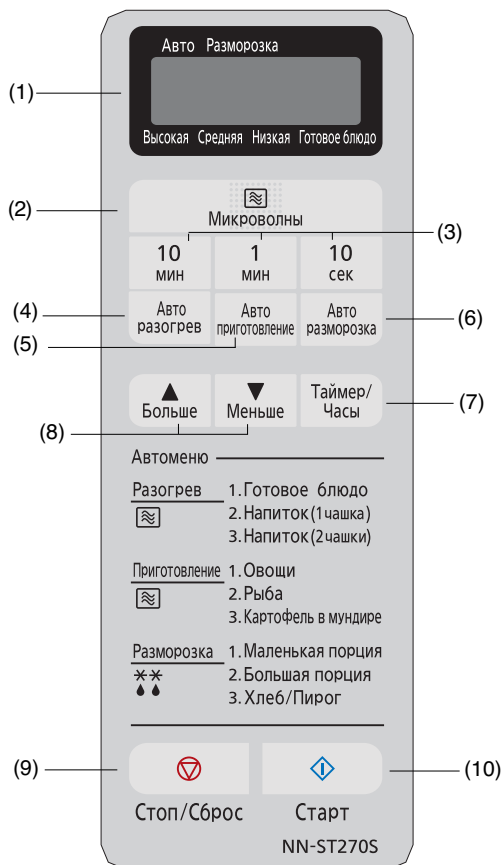
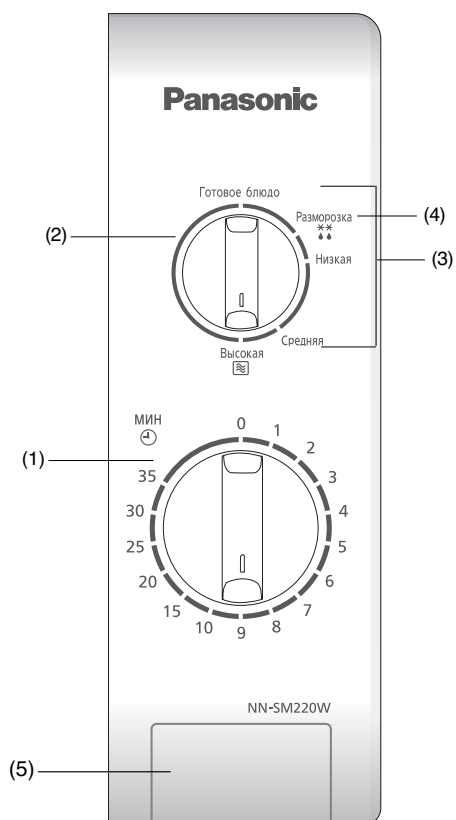
Parts of Your Oven

1. Do not operate the oven without the Roller Ring and Glass Turntable in place.
2. Only use the Glass Turntable specifically designed for this oven. Do not substitute with any other Glass Turntable.
3. If Glass Turntable is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
4. Do not cook directly on Glass Turntable. Always place food in a microwave safe dish. The only exception to this is when cooking Jacket Potatoes or Auto Program Jacket Potatoes.
5. If food or utensils on the glass turntable touch the oven walls this will cause the turntable to stop moving. It will then automatically rotate in the opposite direction. This is normal. Open oven door, reposition the food and restart.
6. The Glass Turntable can rotate in either direction. The maximum weight that can be placed on the turntable is 3 Kg (6 lb 10 oz) (this includes total weight of food and dish).
7. While cooking by MICROWAVE the turntable may vibrate. This will not affect cooking performance.
8. Arcing may occur if the incorrect weight of food is used or a metal container has been used accidentally. If this occurs, stop the machine immediately.



Control Panels

English



- (1) **Timer**
- (2) **Cooking Mode Selection Dial**
- (3) **Microwave Power**
- (4) **Defrost Power**
- (5) **Door Release Button**

- (1) **Display Window**
- (2) **Microwave Power Levels**
- (3) **Time Pads**
- (4) **Auto Weight Reheat Programs**
- (5) **Auto Weight Cook Programs**
- (6) **Auto Weight Defrost Pad**
- (7) **Timer / Clock Pad**
- (8) **Weight Selection Pads**
- (9) **Stop/Cancel Pad:**
- (10) **Start Pad**

Beep Sound :

NN-ST270S/NN-ST250M/NN-ST250W

When a pad is touched correctly a beep will be heard. If a pad is touched and no beep is heard the unit has not or cannot accept the instruction.

At the end of any complete program, the oven will beep 5 times and 'End' will appear in the display.

* The Design of your control panel may vary from the panel displayed (depending on colour), but the function of the pads are the same.

Before Cooking:
one press clears your instructions.

During Cooking:
one press temporarily stops the cooking program. Another press cancels all your instructions and the time of day will appear in the display.

General Guidelines

STANDING TIME

Dense foods e.g. meat, jacket potatoes and cakes, require standing time (inside or outside of the oven) after cooking, to allow heat to finish conducting to cook the centre completely. Wrap meat joints and jacket potatoes in aluminium foil while standing. Meat joints need approx. 10-15 minutes, jacket potatoes 5 minutes. Other foods such as plated meals, vegetables, fish etc require 2-5 minutes standing. If food is not cooked after standing time, return to the oven and cook for additional time. After defrosting food, standing time should also be allowed. See pages 18-20.

QUANTITY



Small quantities cook faster than large quantities, also small meals will reheat more quickly than large portions.

SPACING



Foods cook more quickly and evenly if spaced apart. NEVER pile foods on top of each other.

MOISTURE CONTENT

Many fresh foods e.g. vegetables and fruit, vary in their moisture content throughout the season, particularly jacket potatoes. For this reason cooking times may have to be adjusted. Dry ingredients e.g. rice, pasta, can dry out during storage so cooking times may differ.

DENSITY

Porous airy foods heat more quickly than dense heavy foods.

CLING FILM

Cling film helps keep the food moist and the trapped steam assists in speeding up cooking times. Pierce before cooking to allow excess steam to escape. Always take care when removing cling film from a dish as the build-up of steam will be very hot.

PIERCING



The skin or membrane on some foods will cause steam to build up during cooking. These foods must be pierced or a strip of skin should be peeled off before cooking to allow the steam to escape. Eggs, potatoes, apples, sausages etc, will all need to be pierced before cooking. DO NOT ATTEMPT TO BOIL EGGS IN THEIR SHELLS.

COVERING



Cover foods with microwave cling film or a lid. Cover fish, vegetables, casseroles, soups. Do not cover cakes, sauces, jacket potatoes or pastry items.

General Guidelines

SHAPE

Even shapes cook evenly. Food cooks better by microwave when in a round container rather than square.



STARTING TEMPERATURE

The colder the food, the longer it takes to heat up. Food from a fridge takes longer to reheat than food at room temperature. Food temperature should be between 5 and 8°C before cooking.

LIQUIDS

All liquids must be stirred **before, during and after** heating. Water especially must be stirred before and during heating, to avoid eruption. Do not heat liquids that have previously been boiled. **DO NOT OVERHEAT.**



TURNING AND STIRRING

Some foods require stirring during cooking. Meat and poultry should be turned after half the cooking time.

ARRANGING

Individual foods e.g. chicken portions or chops, should be placed on a dish so that the thicker parts are towards the outside.

CHECKING FOOD



It is essential that food is checked during and after a recommended cooking time, even if an AUTO PROGRAM has been used (just as you would check food cooked in a conventional oven). Return the food to the oven for further cooking if necessary.

DISH SIZE

Follow the dish sizes given in the recipes, as these affect the cooking and reheating times. A quantity of food spread in a bigger dish cooks and reheats more quickly.



CLEANING

As microwaves work on food particles, keep your oven clean at all times. Stubborn spots of food can be removed by using a branded microwave spray cleaner, sprayed onto a soft cloth. Always wipe the oven dry after cleaning.

Containers to use

Choosing the correct container is a very important factor in deciding the success or failure of your cooking.

Testing Dishes for Suitability



When unsure that a cooking container is suitable for use in your microwave, check by the following test:

1. Fill a microwave safe measuring jug with 300ml ($\frac{1}{2}$ pt) cold water.
2. Place it on the turntable alongside the dish to be tested. If the dish you are testing is a large dish, then stand the measuring jug on top of the empty dish.
3. Heat on HIGH power for 1 minute.

Result

If the dish is suitable for microwaving, it will remain cool, whilst the water in the jug will begin to feel warm. If the testing dish feels warm, do not use as it is obviously absorbing microwave energy.

N.B. This test does not apply to plastic or metal based containers e.g. Le Creuset® style dishes, which should not be used as they are cast iron covered with enamel.

Quick Check Guide to Cooking Utensils

OVEN GLASS



Glass that is heat resistant e.g. Pyrex®, is ideal. Do not use delicate glass which may crack due to the heat from the food. Do not use lead crystal which may crack or arc.

POTTERY, EARTHENWARE, STONEWARE



Only use if completely glazed. Do not use if partially glazed or unglazed, as they are able to absorb water which will absorb microwave energy, making the container very hot and slowing food.

CHINA AND CERAMIC



Glazed china plates, saucers, bowls, mugs and cups can be used if they are heat resistant. Porcelain and ceramic are also ideal. Fine bone china should only be used for reheating for short periods, otherwise the change in temperature may crack the dish or craze the finish. Do not use dishes with a metal rim or pattern. Do not use jugs or mugs with glued handles, since the glue can melt in a microwave.

FOIL/METAL CONTAINERS



NEVER ATTEMPT TO COOK IN FOIL OR METAL containers – the microwaves cannot pass through and the food will not heat evenly – this may also damage your oven. Use wooden kebab sticks instead of metal skewers.

Containers to use

PLASTIC

Many plastic containers are designed for microwave use. Only use Tupperware® containers if they are designed for microwave use. Do not use Melamine as it will scorch. Do not use plastic for cooking foods high in sugar or fat or foods that require long cooking times e.g. brown rice. Never cook in margarine containers or yogurt pots, as these will melt with the heat from the food.



PAPER

Plain white kitchen paper (kitchen towel) can be used for covering blind pastry cases and for covering bacon to prevent splattering **ONLY USE FOR SHORT COOKING TIMES. NEVER RE-USE A PIECE OF KITCHEN TOWEL.** Avoid kitchen paper containing manmade fibres. Check that branded re-cycled kitchen towel is recommended for microwave use. Do not use waxed or plastic coated cups as the finish may melt in the oven. Greaseproof paper can be used to line the base of dishes and to cover fatty foods. White paper plates can be used for **SHORT REHEATING TIMES.**



WICKER, WOOD, STRAW BASKETS

Do not use these items in your microwave. With continued use and with prolonged exposure they will crack and could ignite. Do not use wooden dishes in your microwave.



CLING FILM

Use microwave cling film to cover food that is to be reheated, or cooked, taking care to avoid the film being in direct contact with the food.



ALUMINIUM FOIL

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

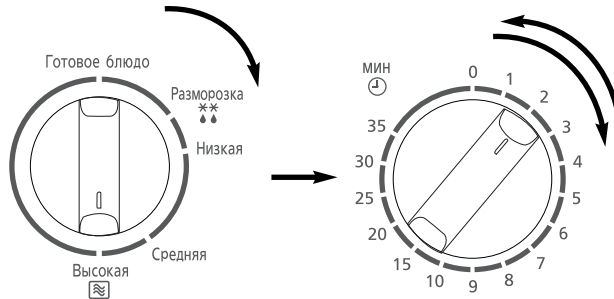


ROASTING BAGS

These are useful when slit up one side to tent a joint of meat when roasting by power and time. Do not use the metal twists supplied.

Microwave Cooking For NN-SM220W

| | Wattage |
|----------------|------------------|
| Max | 700 Watts |
| Medium | 600 Watts |
| Low | 360 Watts |
| Defrost | 270 Watts |
| Simmer | 200 Watts |



- Turn dial to select power level.

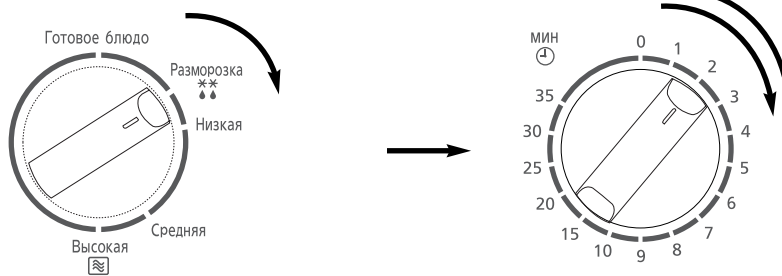
- Set cooking time by turning dial. If the door is already closed, cooking time will begin immediately. For short cooking times always turn the dial to 2 mins and then adjust to time required.

Notes

1. If you wish to check the food during cooking simply open the door. The oven will automatically stop cooking. To continue cooking, close the door.
2. To stop cooking, turn timer dial to zero position. Cooking time can be reset at any time during the cooking cycle by turning the timer dial.
3. When food is removed from the oven after cooking is complete, check the timer is in the zero position.
4. The glass turntable must always be in position when using the oven.

Defrosting in the NN-SM220W

** Defrost power is 270 Watts.



- Select Defrost power by turning the dial.

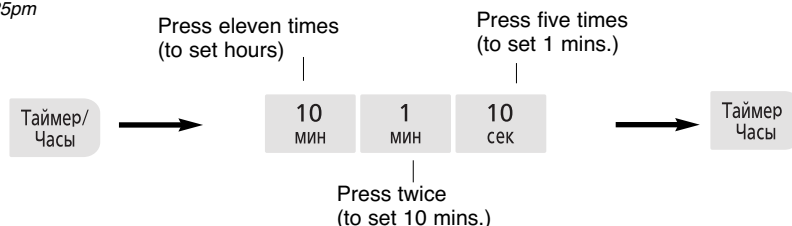
- Set the defrosting time by turning the dial. If the door is already closed, cooking time will begin immediately. For short cooking times always turn the dial to 2 mins and then adjust to time required.

N.B. For defrosting times please refer to defrost chart on page 19.

Setting The Clock For NN-ST270S / NN - ST250M / NN-ST250W

When the oven is first plugged in "88.88" appears in display window.

eg. 11.25pm



- **Press Timer/Clock Pad twice.** A dot starts blinking.
- **Press Time Pads** - Enter time of day by pressing appropriate Time pads. The time appears in the display. If the pad (10 min / 1 min / 10 sec) is pressed and held, the time will increase rapidly.
- **Press Timer/Clock Pad.** The time of day is entered.

Note:

1. To reset time of day, repeat step 1 through to step 3.
2. The clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
3. This is a 24 hour clock, ie 2pm = 14:00.

Timer For NN-ST270S / NN - ST250M / NN-ST250W

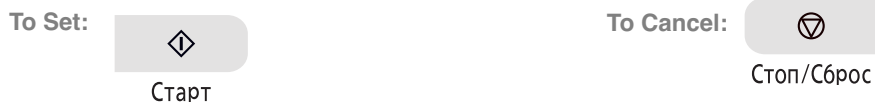
This feature operates as a minute timer. During operation there is no microwave energy.



- **Press Timer/Clock Pad once.** Display is blank.
- **Set desired time.** Maximum time is 90 minutes.
- **Press Start.** The time in the display will count down.

Child safety lock For NN-ST270S / NN - ST250M / NN-ST250W

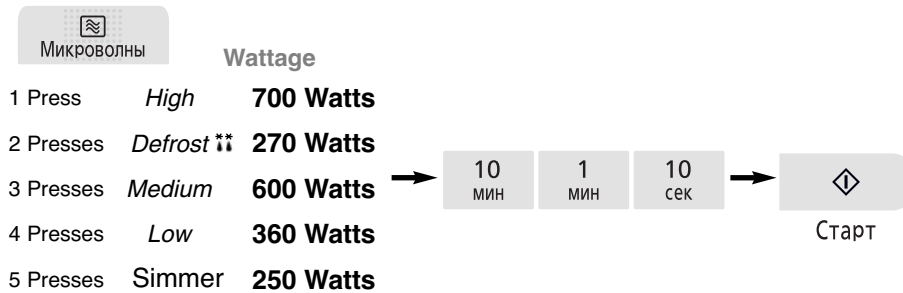
Using this system will make the oven controls inoperable; however, the door can be opened. Child Lock can be set when the display shows a dot or the time of day.



- **Press Start Pad three times.** The time of day will disappear. Actual time will not be lost. 'L---' is indicated in the display
- **Press Stop/Cancel Pad three times.** The time of day will re-appear in the display.

Microwave Cooking and Defrosting for For NN-ST270S / NN - ST250M / NN-ST250W

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



- **Press the microwave power pad.** Select desired power level. An indicator light appears next to the selected power level.

- Select cooking time by pressing appropriate pads. Your oven can be programmed for up to 90 minutes in Medium, Low, Warm and Defrost power. High power can be programmed for 30 minutes.

- **Press Start.** The cooking program will start and the time in the display will count down.

Note: For defrosting times please refer to defrost chart on page 19.

Multi-Stage Cooking

The oven has 2 stage cooking, so you can program up to 2 different instructions and the oven will switch automatically from power to power (Repeat steps 1 and 2 above but only press Start after both stages have been entered).

Note:

1. Timer Pad can not be programmed in multi-stage cooking.
2. Auto Weight / Defrost Pad can not be programmed.

Auto Weight Defrost

For NN-ST270S / NN - ST250M / NN-ST250W

This feature allows you to defrost bread, meat items and joints of meat automatically once you have entered in the weight of the food.



- **Select desired program.**
Press the pad once to select small pieces, twice to select big pieces and 3 times to select bread/cake. The program number will appear in the display.
- **Set Weight** using the Up and Down pads. If the up / down pad is pressed and held, the weight will increase / decrease rapidly.
- **Press Start.**
Remember to stir or turn the food during defrosting.

| Program | Weight Range | Suitable Foods |
|----------------|--------------|--|
| 1 Small pieces | 200g - 1000g | Rolls, buns, slices of bread and loaves. |
| 2 Big pieces | 600g - 1600g | Chicken portions, chops, mince. |
| 3 Bread/ Cake | 100g - 600g | Cake or Bread. |

Bread

This program is suitable for small items which are required for immediate use, they may feel warm straight after defrosting. Loaves can also be defrosted on this program but these will require standing time to allow the centre to thaw out. Standing time can be shortened if slices are separated and buns and loaves cut in half. Items should be turned halfway during defrosting. THIS PROGRAM IS NOT SUITABLE FOR CREAM CAKES OR DESSERTS e.g. cheesecake. See defrosting charts on page 19 for standing times.

Meat Items (mince/chops/chicken portions)

It is necessary for mince to be broken up frequently during defrosting and this is best carried out in a large shallow dish.

THIS PROGRAM IS NOT SUITABLE FOR SAUSAGES, these can be defrosted manually using Defrost power and time. Chops and chicken portions should be arranged in a single layer and turned frequently during defrosting. See defrosting charts on page 19 for standing times.

Meat Joints / Whole Chickens

Whole chickens and meat joints will require shielding during defrosting especially if it is a particularly fatty piece. This is to prevent food starting to cook on the outside edges. Protect wings, breast and fat with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks. DO NOT ALLOW THE FOIL TO TOUCH THE WALLS OF THE OVEN. Standing time of at least 1 hour should be allowed for joints after defrosting.

Defrosting Guidelines

For Best Results:

1. Place foods in a suitable container. Meat joints and chickens should be placed on an upturned saucer or on a plastic rack if you have one.
2. Check food during defrosting, as foods vary in their defrosting speed.
3. It is not necessary to cover the food.
4. Always turn or stir the food especially when the oven “beeps”. Shield if necessary (see point 6).
5. Minced meat, chops and other small items should be broken up or separated as soon as possible and placed in a single layer.
6. Shielding prevents food cooking. It is essential when defrosting chickens and joints of meat. The outside thaws out first, so protect wings/breast and fat with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks.
7. Allow standing time so that the centre of the food thaws out. (Minimum of 1 hour for joints of meat and whole chickens).



Arrange food in a single layer.



Turn or break up food as soon as possible.



Shield chickens and joints of meat .

Defrosting Foods Using Defrost Power & Time

The times given below are a guideline only. Always check the progress of the food by opening the oven door and then re-starting. For larger quantities adjust times accordingly. Food should not be covered during defrosting.

| Meat | Defrosting Time | Method | Standing Time |
|---------------------------------|---|--|---------------|
| Beef/Lamb/Pork Joint 450g (1lb) | 6-8 mins. | Place in a suitable dish or on an upturned saucer or use a rack. Turn 3-4 times. Shield. | 60 mins. |
| Minced Beef 450g. (1lb) | 10-13 mins. | Place in a suitable dish. Break up and turn 3-4 times. | 15 mins. |
| Chops 450g. (1lb) | 7-8 mins. | Place in a suitable dish in a single layer. Turn twice. Shield if necessary. | 15 mins. |
| Sausages 450g. (1lb) | 4 mins. | Place in a suitable dish in a single layer. Turn twice. Shield if necessary. | 15 mins. |
| Bacon rashers 450g. (1lb) | 6-7 mins. | Place in a suitable dish. Turn and separate twice. Shield if necessary. | 10 mins. |
| Stewing Steak 450g. (1lb) | 8-10 mins. | Place in a suitable dish. Break up frequently. | 15 mins. |
| Whole Chicken 450g. (1lb) | 7-8 mins. | Place in a suitable dish on an upturned saucer or use a rack. Turn 3-4 times. Shield. | 60 mins. |
| Chicken Portions 450g. (1lb) | 6-8 mins. | Place in a suitable dish in a single layer. Turn twice. Shield if necessary. | 15-30 mins. |
| Fish | | | |
| Whole 450g. (1lb) | 7-8 mins. | Place in a suitable dish. Turn twice. Shield. | 15 mins. |
| Fillets/Steak 450g. (1lb) | 7-8 mins. | Place in a suitable dish. Turn twice, separate and shield if necessary. | 15 mins. |
| Prawns 450g. (1lb) | 7-8 mins. | Place in a suitable dish. Stir twice during defrosting. | 10 mins. |
| General | | | |
| Bread Sliced 400g (14oz) | 1 min. 30 sec. - 2 mins. | Place on the turntable. Separate and rearrange during defrosting. | 10 mins. |
| Slice of bread 30g. (1oz) | 10 -15 sec. | Place on the turntable on a piece of kitchen paper. | 1-2 mins. |
| Pastry 450g. (1lb) | 1 min. 30 sec. + rest 1 min. 1 min. 30 sec. | Place on a plate. Turn over after 1 min. resting time. | 10-15 mins. |
| Soft Fruit 450g. (1lb) | 8-9 mins. | Place in a suitable dish. Stir twice during defrosting. | 10 mins. |

Auto Weight Reheat / Auto Cook Programs For NN-ST270S / NN - ST250M / NN-ST250W

This feature allows you to reheat or cook foods by setting the weight only. The oven determines the Microwave power level then the cooking time automatically. Select the category of food and then just enter the weight. The weight is entered in grams.

eg.



- Select desired program by pressing the pad. The program number will appear in the display.
- **Set Weight** using the Up and Down pads. If the up / down pad is pressed and held, the weight will increase / decrease rapidly.
- Press Start.

Guidelines for Use

The Auto Weight Programs are designed to take the guesswork out of reheating or cooking your food. They must ONLY be used for the foods described and within the weight range recommended. To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

Auto Weight Reheat Programs

АВТО
РАЗОГРЕВ

1. Reheat Fresh Meal (200-800g)

This program is for reheating a fresh plated meal or casserole. All foods must be pre-cooked. Foods should be at refrigerator temperature approx. 5 degrees. Stir at beeps. Allow a few minutes standing time. Ensure food is piping hot before serving. Large pieces of fish/meat in a thin sauce may require longer cooking.



2. Reheat Beverage (1 cup/150 ml)

This program is for reheating a cup of hot drink (e.g. tea, coffee, milk, and soup). Select reheat 1 cup, enter weight (150ml) . At the completion of heating, stir carefully.



Auto Weight Reheat Programs

3. Reheat Beverage (2 cups/300 ml)

This program is for reheating two cups of hot drink (e.g. tea, coffee, milk, and soup).

Select reheat 2 cups, enter weight (300ml) .

At the completion of heating, stir carefully.



Hints for reheating cup

1. Stir the liquid before heating (Heated liquids can erupt if not mixed with air).
2. Do not cover hot drinks such as tea or coffee. Cover soup with a saucer to avoid any risk of eruption.
3. After heating, stir again and allow to stand for a short time.

Auto Weight Cook Programs

АВТО
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Cook Fresh vegetables (200-800g)

To cook FRESH vegetables. Place prepared vegetables into a shallow container on turntable. Add 15 ml (1tbsp) water per 100g vegetables. Cover with pierced cling film or lid. Press the Auto Cook pad once. Enter the weight. Press START.



2. Cook Fresh Fish (200-700g)

To cook FRESH fish. Shield the thinner portions. Place in a shallow container on turntable. Add 15-45ml (1-3 tbsp) liquid. Cover with pierced cling film or lid. Press the Auto Cook pad twice times. Enter the weight. Press START.



3. Cook Potatoes (200-1000g)

To cook jacket potatoes choose medium sized potatoes 200-250g (7-9oz). Wash and dry and prick with a fork several times. Arrange around edge of turntable. Press Auto Cook pad three times. Enter weight. Press START. DO NOT COVER.



Cooking and Reheating Guidelines

Most foods reheat very quickly in your oven by HIGH power. Meals can be brought back to serving temperature in just minutes and will taste freshly cooked and NOT leftover. Always check food is piping hot and return to oven if necessary.

As a general rule, always cover wet foods, e.g. soups, casseroles and plated meals.

Do not cover dry foods e.g. bread rolls, mince pies, sausage rolls etc.

The charts on pages 23-27 show you the best way to cook or reheat your favourite foods. The best method depends on the type of food.

Remember when cooking or reheating any food that it should be stirred or turned wherever possible. This ensures even cooking or reheating on the outside and in the centre.

When is food reheated?

Food that has been reheated or cooked should be served "piping hot" i.e. steam should be visibly emitted from all parts. As long as good hygiene practices have been followed during the preparation and storage of the food, then cooking or reheating presents no safety risks.

Foods that cannot be stirred should be cut with a knife to test that they are adequately heated throughout. Even if a manufacturer's instructions or the times in the cookbook have been followed, it is still important to check the food is heated thoroughly. If in doubt, always return to the oven for further reheating.

If you cannot find the equivalent food in the chart then choose a similar type and size listed and adjust the cooking time if necessary.

PLATED MEALS

Everyone's appetite varies and reheat times depend on meal contents. Dense items e.g. mashed potato, should be spread out well. If a lot of gravy is added, extra time may be required. Place denser items to the outside of the plate. Between 4-7 mins. on HIGH power will reheat an average portion. Do not stack meals.

CANNED FOODS

Remove foods from can and place in a suitable dish before heating.

SOUPS

Use a bowl and stir before heating and at least once through reheat time and again at the end.

CASSEROLES

Stir halfway through and again at the end of heating.

MINCE PIES - CAUTION

REMEMBER even if the pastry is cold to the touch, the filling will be piping hot and will warm the pastry through. Take care not to overheat otherwise burning can occur due to the high fat and sugar content of the filling. Check the temperature of the filling before consuming to avoid burning your mouth.

CHRISTMAS PUDDINGS AND LIQUIDS - CAUTION

Take great care when reheating these items.

Do not leave unattended.

Do not add extra alcohol.

BABIES BOTTLES - CAUTION

Milk or formula MUST be shaken thoroughly before heating and again at the end and tested carefully before feeding a baby.

For 7-8 fl.oz. of milk from fridge temperature, remove top and teat. Heat on HIGH power for 30-50 secs.

CHECK CAREFULLY.

For 3 fl.oz. of milk from fridge temperature, remove top and teat. Heat on HIGH power for 15-20 secs.

CHECK CAREFULLY

N.B. Liquid at top of bottle will be much hotter than at bottom. The bottle must be shaken thoroughly and tested before use.

WE DO NOT RECOMMEND THAT YOU USE YOUR MICROWAVE TO STERILISE BABIES' BOTTLES. If you have a special microwave steriliser we urge extreme caution, due to the low quantity of water involved. It is vital to follow the manufacturers instructions implicitly.

Reheating Charts

The times given in the charts below are a guideline only, and will vary depending on STARTING temperature, dish size etc.

| Food | Weight/Quantity | Power Level | Time to Select (approx) | Instructions/ Guidelines |
|---|-----------------|-------------|--------------------------|---|
| BREAD – Precooked – Fresh – N.B. Breads reheated by Microwave will have a soft base. | | | | |
| Croissants | 2 | HIGH | 25-30 secs. | Place on microwave safe plate on turntable. Do not cover. |
| | 4 | HIGH | 45-50 secs. | |
| Rolls | 1 | HIGH | 10 secs. | |
| | 4 | HIGH | 20 secs. | |
| CANNED BEANS, PASTA | | | | |
| Baked Beans, Ravioli in sauce | 200 g | HIGH | 2-3 mins. | Place in a microwave safe bowl. Cover and place on turntable. Stir halfway |
| | 420 g | HIGH | 4-5 mins. | |
| Spaghetti in Tomato Sauce | 200 g | HIGH | 2½ -3 mins. | |
| CANNED SOUPS | | | | |
| Cream of Tomato | 400 g | HIGH | 3-4 mins | Place in a microwave safe bowl. Cover and place on turntable |
| Minestrone | 400 g | HIGH | 2½-3 mins. | |
| CANNED PUDDINGS | | | | |
| Creamed Rice | 425 g | HIGH | 3-3½ mins. | Place in a microwave safe bowl. Cover and place on turntable |
| | 624 g | HIGH | 4-5 mins. | |
| Sponge Pudding | 310 g | HIGH | 2½ mins. | |
| CHRISTMAS PUDDINGS - Overheating may cause pudding to ignite | | | | |
| Slice | 150 g | HIGH | 20-30 secs. | Place in a microwave safe dish. Cover and place on turntable |
| Small | 450 g | HIGH | 1½-2 mins. | |
| Medium | 900 g | HIGH | 2½-3 mins. | |
| DRINKS – COFFEE | | | | |
| 1 mug | 235 ml | HIGH | 2 mins. | Place in a microwave safe mug on turntable. Stir, before, during and after reheating. |
| 2 mugs | 470 ml | HIGH | 3½ mins. | |
| DRINKS – MILK | | | | |
| 1 mug | 235 ml | HIGH | 1½ - 2 mins. | Place in a microwave safe mug on turntable. Stir, before, during and after reheating. |
| 1 jug | 600 ml | HIGH | 5 mins. | |

POINTS FOR CHECKING Always check that food is piping hot after reheating in the microwave. If unsure return to oven. Foods will still require a **STAND TIME**, especially if they cannot be stirred. The denser the food the longer the stand time.

Reheating Charts

| Food | Weight/ Quantity | Power Level | Time to Select (approx) | Instructions/Guidelines |
|---|---------------------|----------------|----------------------------|--|
| PASTRY PRODUCTS - PRECOOKED - N.B. Pastries reheated by microwave will have a soft base. | | | | |
| Chicken Pie | 600 g | HIGH | 5-5½ mins. | Place on microwave safe plate on turntable. Do not cover. |
| Cornish Pasty | 227 g (1) | HIGH | 2-2½ mins. | |
| Quiche | 400 g (1) | HIGH | 4½-5 mins. | |
| Steak & Kidney Pie | 325 g (1) | HIGH | 2-2½ mins. | |
| Sausage Rolls | 260 g (4) | HIGH | 1½-2 mins. | |
| Samosas | 200 g (4) | HIGH | 1½-2 mins. | Place on microwave safe plate on turntable. Do not cover. Turn halfway. |
| Spring Roll | 230 g (4) | HIGH | 2-2½ mins. | |
| Christmas Mince Pies | 90 g (2) | HIGH | 5-10 secs. | Place on a microwave safe plate on turntable. |
| PLATED MEALS - HOMEMADE - CHILLED | | | | |
| Child Size | 1 | HIGH | 3-4mins. | Place on a microwave safe plate on turntable. Cover and place on turntable |
| Adult Size | 1 | HIGH | 6-7 mins. | |
| PUDDINGS & DESSERTS N.B. Transfer food from foil containers to a similar sized microwave safe dish | | | | |
| Bread & Butter Pudding | 395 g | HIGH | 3-3½ mins. | Place in a microwave safe dish on turntable. Do not cover. |
| Fruit Crumble | 600 g | HIGH | 3½-4 mins. | |
| Fruit Pie, individual | 1 | HIGH | 20-25 secs. | |
| | 4 | HIGH | 50-60 secs. | |
| Rice Pudding | 400 g | HIGH | 2-2½ mins. | Place in a microwave safe dish. Cover and place on turntable |
| PURCHASED CONVENIENCE FOODS - CHILLED N.B. Transfer food from foil container to a similar sized microwave safe dish. Plastic dishes designed for microwave and conventional ovens may be used with care. | | | | |
| Cauliflower Cheese | 450 g | HIGH | 6-6½ mins. | Place in microwave safe dish on turntable. Do not cover. |
| Cottage Pie | 450 g | HIGH | 7 mins. | |
| Lasagne | 400 g | HIGH | 5 mins. | |
| Vegetable Bake | 400 g | HIGH | 6-7 mins. | |
| PURCHASED CONVENIENCE FOODS - FROZEN N.B. Transfer food from foil container to a similar sized microwave safe dish. Plastic dishes designed for microwave and conventional ovens may be used with care. | | | | |
| Lasagne | 400 g | HIGH | 5 mins. + rest for 1 min. | Place in a microwave safe dish on turntable. Do not cover. |
| | | + HIGH | 5-5½ mins. | |
| Salmon Crumble | 340 g | HIGH | 6 mins. + rest for 1 min. | |
| | | + MED | 6-7 mins. | |
| Shepherd's Pie | 460 g | HIGH | 6 mins. + rest for 1 min. | |
| | | + MED | 7-8 mins. | |

POINTS FOR CHECKING Always check that food is piping hot after reheating in the microwave. If unsure return to oven. Foods will still require a STAND TIME, especially if they cannot be stirred. The denser the food the longer the stand time.

Cooking Charts

| Food | Weight/ Quantity | Power Level | Time to Select (approx) | Instructions/Guidelines |
|--|---------------------|----------------|------------------------------------|---|
| BACON – from raw | | | | |
| Rashers | 130 g (4) | HIGH | 2-3 or 30-40 secs per rasher. | Place on microwave safe rack or plate on turntable. |
| BEANS & PULSES – should be pre-soaked (except lentils) | | | | |
| Chick Peas | 225 g | HIGH | 10 mins. | Use 600 ml (1 pt) boiling water in a large bowl. Cover and place on turntable |
| | | + LOW | 35-40 mins. | |
| Lentils | 225 g | LOW | 12-15 mins. | |
| Red Kidney Beans | 225 g | HIGH | 15 mins. | Use 600 ml (1 pt) boiling water in a large bowl. Cover. Must boil for at least 12 minutes to destroy toxic enzymes. |
| | | + LOW | 35-40 mins. | |
| BEEF – Joints from raw – Caution: Hot fat! Remove dish with care. | | | | |
| Medium | | MEDIUM | 8-14 mins. per 450 g (1 lb) | Place on upturned saucer in microwave safe dish or rack on turntable. Cover and turn halfway. Drain off fat during cooking. |
| CHICKEN from raw – Caution: Hot fat! Remove dish with care. | | | | |
| Breasts, boneless | 500 g | LOW | 12-14 mins. | Place on microwave safe rack or plate Cover and place on turntable. |
| Drumsticks | 450 g (4) | LOW | 12 mins. | |
| Quarters | 700 g (2) | LOW | 18-20 mins. | |
| Whole | | HIGH | 9½-10 mins. per 450 g (1 lb) | Place on upturned saucer breast side down in microwave safe dish. Cover, Cover and place on turntable. |
| EGGS – Poached. | | | | |
| Water | 45 ml | HIGH | 50 secs. | <ul style="list-style-type: none"> • Place in a small bowl and heat for 1st cooking time. • Add egg (medium sized). • Pierce yolk and white. • Cover. • Cook for 2nd cooking time. • Then leave to stand for 1 min. |
| Egg | 1 | HIGH | 30-40 secs. | |
| Water | 90 ml | HIGH | 1 min. | |
| Eggs | 2 | HIGH | 50 secs. | |
| EGGS – Scrambled. | | | | |
| 1 Egg | | HIGH | 30 secs. | <ul style="list-style-type: none"> • Add 1 tbsp of milk for each egg used. • Beat eggs, milk and knob of butter together. • Cook for 1st cooking time then stir. • Cook for 2nd cooking time then stand for 1 min. |
| | | HIGH | 20 secs. | |
| 2 Eggs | | HIGH | 50 secs. | |
| | | HIGH | 40 secs. | |

POINTS FOR CHECKING Always check that food is piping hot after reheating in the microwave. If unsure return to oven. Foods will still require a STAND TIME, especially if they cannot be stirred. The denser the food the longer the stand time.

Cooking Charts

| Food | Weight/ Quantity | Power Level | Time to Select (approx) | Instructions/Guidelines |
|--|---------------------|----------------------------|--|---|
| FISH – FROZEN from raw | | | | |
| Haddock Fillets | 380 g (4) | HIGH +MED | 5 mins. 5-6 mins. | Place in microwave safe dish. Add 30 ml of liquid. Cover and place on turntable. |
| Whole | 450 g (2) | HIGH | 10-12 mins. | |
| Boil in the Bag | 170 g (1) | DEFROST + rest + LOW | 5 mins. 2 mins. 6 mins. | Place bag sauce side down on a microwave safe plate. Slash top of bag with a knife. |
| FRUIT – Peel, slice, chop into even sized pieces. Place in shallow microwave safe dish. | | | | |
| Apples, Rhubarb, stewed | 450 g | HIGH | 5-9 mins. | Only half fill dish. Cover. Stir halfway. |
| Plums – stewed | 450 g | HIGH | 8-9 mins. | Add 30 ml (2 tbsp) of water. Only half fill dish. Cover and place on turntable. |
| LAMB – from raw – CAUTION: Hot Fat! Remove dish with care. | | | | |
| Chops, loin | 600 g (4) | HIGH + LOW | 1½-2½ mins. per 450g (1lb) 2½-3½ mins. per 450g (1lb) | Place on microwaveable safe dish or rack. Cover and place on turntable. |
| Joints | | HIGH + LOW | 3-4 mins. per 450g (1lb) 7-8 mins. per 450g (1lb) | Place on upturned saucer in microwave safe dish or rack on turntable. Cover and turn joint over halfway. Drain off fat during cooking. |
| PASTA – Place in a large 3 litre (6 pint) microwave safe bowl. | | | | |
| Macaroni | 225 g | HIGH | 14 mins. | Use 1 litre (1¾ pint) boiling water. Cover and place on turntable. |
| Spaghetti, Tagliatelli | 225 g | HIGH | 8-10 mins. | |
| PIZZA – FRESH CHILLED – N.B. Remove all packaging. Pizzas will have a soft base. | | | | |
| Thin & Crispy | 400 g | HIGH | 5-5½ mins. | Place on heatproof plate on turntable. Do not cover. |
| Deep Pan | 475 g | HIGH | 4-5 mins. | |
| PORK – from raw – CAUTION: Hot Fat! Remove dish with care. | | | | |
| Chops | 360 g (2) | HIGH + LOW | 2-3 mins. 7-8 mins. | Place in microwave safe dish or rack on turntable. Cover and place on turntable. |
| Joints | | HIGH + LOW | 6-7 mins. per 450 g (1lb) 9-10 mins. per 450 g (1lb) | Place on upturned saucer in microwave safe dish or rack. Cover and place on turntable. Turn joint over halfway. Drain off fat during cooking. |
| PORRIDGE – N.B. Use a large bowl. | | | | |
| 1 serving | ½ cup oats | HIGH | 2½-3 mins. | Add 1 cup of water or milk. Stir halfway. |
| 2 servings | 1 cup oats | HIGH | 4½-5½ mins. | Add 2 cups of water or milk. Stir halfway. |
| RICE – Place in a large microwave safe bowl. 3 litre (6 pint) | | | | |
| Basmati | 250 g | LOW | 12-13 mins. | Use 600 ml (1 pt) to 800 ml (1½ pt) boiling water. Cover and place on turntable |
| Easycook White | 250 g | HIGH | 12-13 mins. | |

POINTS FOR CHECKING Always check that food is piping hot after reheating in the microwave. If unsure return to oven. Foods will still require a **STAND TIME**, especially if they cannot be stirred. The denser the food the longer the stand time.

Cooking Charts

English

| Food | Weight/ Quantity | Power Level | Time to Select (approx) | Instructions/ Guidelines |
|---|---------------------|----------------|----------------------------|--|
| SAUSAGES from raw - CAUTION: HOT FAT! Remove dish with care. | | | | |
| Thick | 240 g (4) | HIGH | 2½-3 mins. | Place on microwave safe plate or microwave rack. Cover and place on turntable. |
| Thin | 110 g (4) | HIGH | 1½-2 mins. | |
| FRESH VEGETABLES – Place in shallow microwave safe dish. | | | | |
| Green Beans | 450 g | HIGH | 7-8 mins. | Add 90 ml (6 tbsp) water. Cover and place on turntable. |
| Beetroot | 450 g | HIGH | 10-12 mins. | |
| Broccoli + Cauliflower - florets | 450 g | HIGH | 8-10 mins. | |
| Brussel Sprouts | 450 g | HIGH | 8-9 mins. | |
| Cabbage – sliced | 450 g | HIGH | 7-9 mins. | |
| Carrots, Leeks | 450 g | HIGH | 7-8 mins. | |
| Corn on the Cob | 450 g | HIGH | 7-9 mins. | |
| Courgettes, Mange Tout | 450 g | HIGH | 4-5 mins. | |
| Peas | 450 g | HIGH | 4-6 mins. | |
| Potatoes – boiled | 450 g | HIGH | 6-7 mins. | |
| Potatoes – jacket (225 g / 8 oz each) | 1 | HIGH | 5 mins. | Wash and prick skins. Place directly on turntable on outer edge. After cooking stand for 5 mins wrapped in foil. |
| | 2 | HIGH | 8 mins. | |
| FROZEN VEGETABLES – Place in shallow microwave safe dish. | | | | |
| Beans – green, Carrots | 450 g | HIGH | 10-11 mins. | Add 30 ml (2 tbsp) water. Cover and place on turntable. |
| Cauliflower | 450 g | HIGH | 12 mins. | |
| Peas | 450 g | HIGH | 8-9 mins. | |

POINTS FOR CHECKING Always check that food is piping hot after reheating in the microwave. If unsure return to oven. Foods will still require a STAND TIME, especially if they cannot be stirred. The denser the food the longer the stand time.

Before Requesting Service

ALL THESE THINGS ARE NORMAL:

The oven causes interference with my TV.

Some radio and TV interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, hair dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.

Steam accumulates on the oven door and warm air comes from the oven vents.

During cooking, steam and warm air are given off from the food. Most of the steam and warm air are removed from the oven by the air which circulates in the oven cavity. However, some steam will condense on cooler surfaces such as the oven door. This is normal.

I accidentally operate my microwave oven without any food in it.

Operating the oven empty for a short time will not damage the oven. However, we do not recommend this to be done.

There are humming and clicking noises from my oven when I cook by Combination.

These noises occur as the oven automatically switches from microwave power to Grill, to create the Combination setting. This is normal.

The oven has an odor and generates smoke when using Combination and Grill function.

It is essential that your oven is wiped out regularly particularly after cooking by Combination or Grill. Any fat and grease that builds up on the roof and walls of the oven will begin to smoke if not cleaned.

PROBLEM

POSSIBLE CAUSE

REMEDY

| | | | |
|---|--|---|---|
| Oven will not turn on. | → | The oven is not plugged in securely. | Remove plug from outlet, wait 10 seconds and re-insert. |
| | | Circuit breaker or fuse is tripped or blown. | Reset circuit breaker or replace fuse. |
| | | There is a problem with the outlet. | Plug another appliance into the outlet to check if the outlet is working. |
| Oven will not start cooking. | → | The door is not closed completely. | Close the oven door securely. |
| | | Старт Button was not pressed after programming. | Press Старт Button. |
| | | Another program has already been entered into the oven. | Press Стоп/Сброс Button to cancel the previous program and program again. |
| | | The program has not been entered correctly. | Program again according to the Operating Instructions. |
| | Стоп/Сброс Button has been pressed accidentally. | Program oven again. | |
| The "L---" appears in the Display Window. | → | The Child Safety Lock was activated by pressing Старт Button 3 times. | Deactivate Lock by pressing Стоп/Сброс Button 3 times. |
| When the oven is turning on, there is noise coming from Glass Tray. | → | The Roller Ring and oven bottom are dirty. | Clean these parts according to care of your oven (See next page). |

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

Care of your Microwave Oven

1. Turn the oven off and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergent or abrasives is not recommended.
3. The outside oven surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Do not allow the Control Panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. Do not use detergents, abrasives or spray-on cleaners on the Control Panel.
When cleaning the Control Panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on. After cleaning press **Срон/Сброс** Button to clear display window.
5. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates malfunction of the unit.
6. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
7. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent, water or window cleaner and dry. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dish washer. Cooking vapors collect during repeated use but in no way affect the bottom surface or roller ring wheels. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
8. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
9. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Technical Specifications

| | | |
|-------------------------------------|-------------|--------------------------|
| Power Source: | | 220 V~ 50 Hz |
| Power Consumption: | Microwave: | 1,100 W |
| Output: | Microwave*: | 7,00 W |
| Outside Dimensions (H x W x D): | | 258 mm x 433 mm x 327 mm |
| Oven Cavity Dimensions (H x W x D): | | 216 mm x 292 mm x 297 mm |
| Glass Tray Diameter: | | Ø245 mm |
| Operating Frequency: | | 2,450 MHz |
| Net Weight: | | Approx. 11.0 kg |

* IEC Test Procedure

Specifications subject to change without notice.

As for the voltage requirement, the production month, country and serial number, please refer to the identification plate on the microwave oven.

Содержание

| | |
|--|-------|
| Установка и подключение | 2-3 |
| Меры безопасности | 4 |
| Важная информация | 5-6 |
| Принципиальная схема устройства | 7 |
| Аксессуары вашей печи | 8 |
| Панель управления | 9 |
| Общее руководство | 10-11 |
| Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи | 12-13 |
| Микроволновая печь NN-SM220W | 14 |
| Установка времени, таймера, блокировка от детей | 15 |
| Приготовление пищи и разморозка | 16 |
| Автоматическое размораживание по весу | 17 |
| Руководство по размораживанию | 18 |
| Рекомендуемое время размораживания | 19 |
| Автоматическое приготовление по весу | 20-21 |
| Руководство по приготовлению и разогреву | 22 |
| Рекомендуемое время разогрева | 23-24 |
| Рекомендуемое время приготовления | 25-27 |
| Перед обращением в сервисный центр | 28 |
| Уход за микроволновой печью | 29 |
| Технические характеристики | 29 |

Russian

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

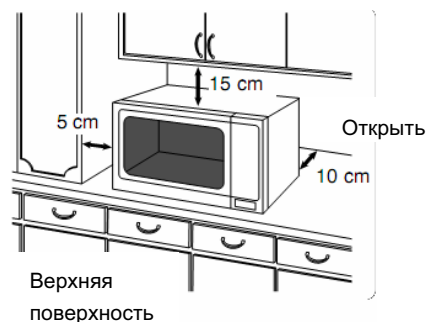
Рабочее напряжение

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 встроенного 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.

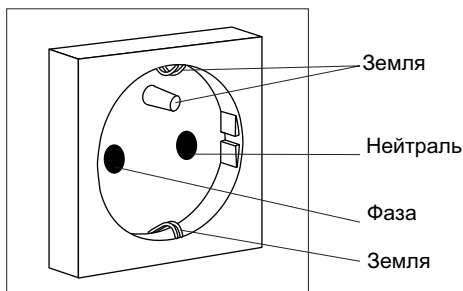
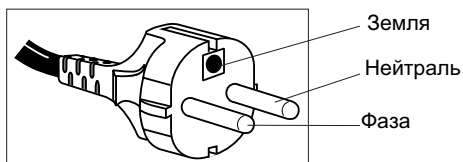
5. Дети могут пользоваться микроволновой печью только после того, как им будут даны понятные инструкции по эксплуатации печи и они смогут безопасно пользоваться ею, осознавая возможные опасности при ее неправильном использовании.

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 устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током. Вы должны обратиться к квалифицированному специалисту для установки розетки с заземлением, показанной на рисунке ниже.



Russian

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.

Стеклоплавильный поворотный стол

1. Не включайте печь пока ролик кольцо и стеклоплавильный поворотный стол не установлены на место.

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

3. Если стеклоплавильный 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 стеклоплавильном поворотном столе касаются стенок печи, то поворотный стол будет автоматически вращаться в противоположном направлении. Это нормально.

6. Не готовьте непосредственно на стеклоплавильном поворотном столе .

Ролик кольцо

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

2. При приготовлении пищи ролик кольцо необходимо всегда использовать вместе со стеклоплавильным 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 блюдо 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 блюд 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 подогреть 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 подогреть 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:

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

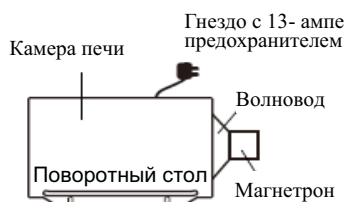
17. Максимальный вес на поворотном столе

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)

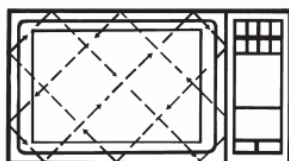
Принципиальная схема устройства

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 металлическую посуду 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.

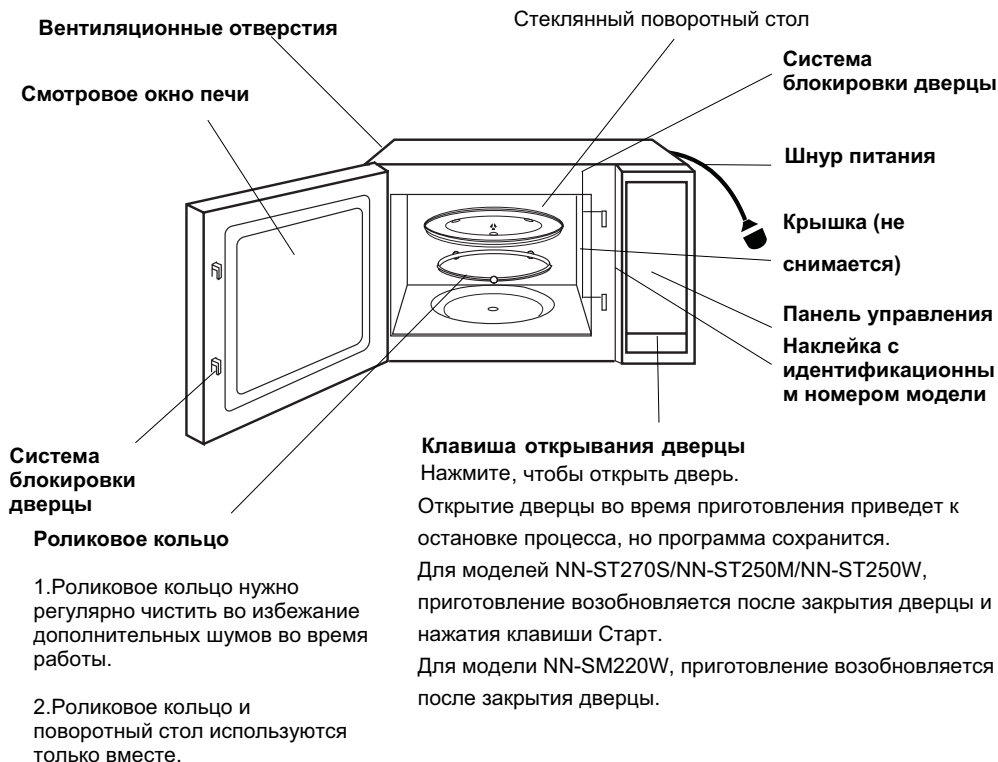
Время устойки

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).

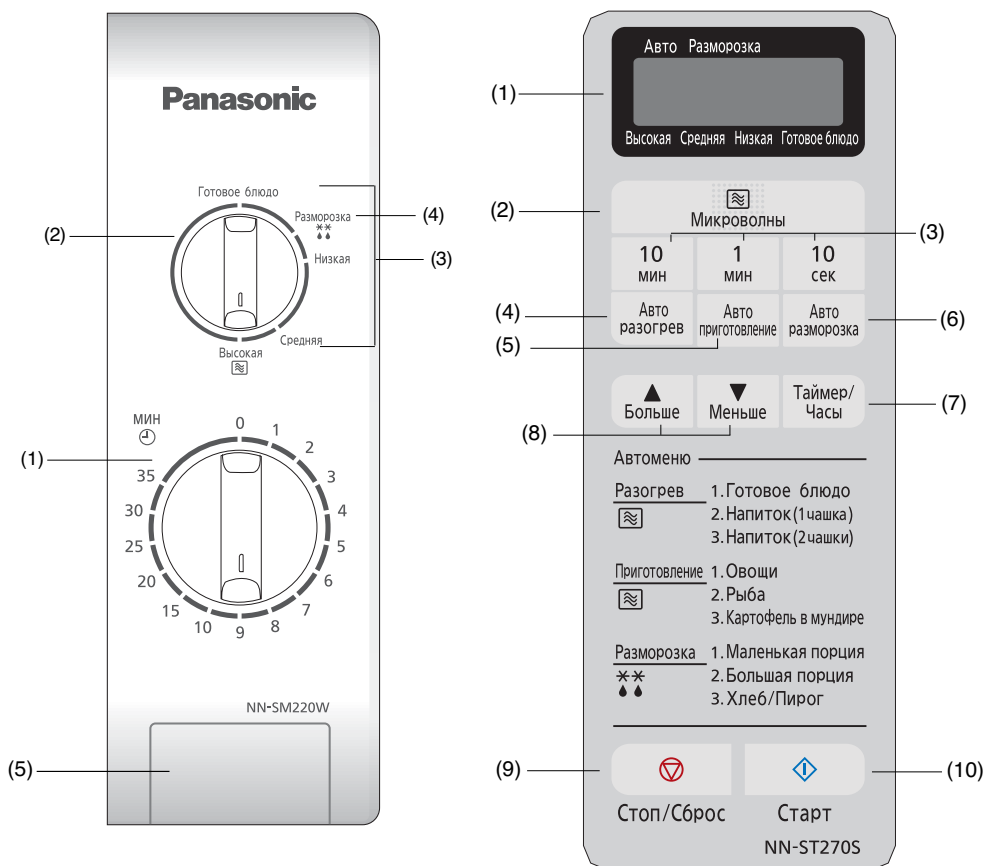
Аксессуары вашей печи

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.



Панель управления



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

Звуковой сигнал

NN-ST270S/NN-ST250M/NN-ST250W
 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

Russian

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.

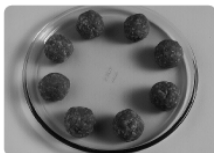
Порционные куски мяса выдерживаются 10-15 мин, картофель в мундире- примерно 2-5 мин. Другие продукты, готовящиеся под пищевой пленкой, такие как овощи, рыба и т.д., выдерживаются 2-5 минут. Если блюдо не совсем готово, поставьте его снова в печь и доведите до готовности. После размораживания продуктов 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 ВАРИТЬ ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ.

Покрытие



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

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 сосуда 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 прохладна, 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 глазурированную посуду. Не используйте частично глазурированную 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 глазурированные 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 бумажные кухонные полотенца рекомендуются использовать в СВЧ-печи. Не пользуйтесь восковой посудой и посудой покрытой пластиком, так как это покрытие может оплавиться. Жиронепроницаемая бумага может быть использована для выкладки на дне посуды и для покрытия жирной пищи. Бумажные тарелки 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 подогриваться или готовиться. Избегайте прямого контакта пленки с пищей.



АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

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

| Мощность | |
|---------------|-------|
| Макс | 700Вт |
| Средняя | 600Вт |
| Низкая | 360Вт |
| Разморозка | 270Вт |
| Готовое блюдо | 200Вт |



• Поверните поворотный выключатель для выбора уровня мощности.

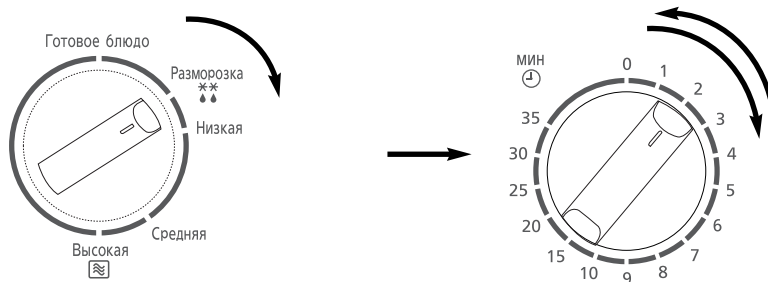
• Поворачивая поворотный выключатель, установите время приготовления. Если дверца закрыта, то приготовление начнется сразу. Для приготовления в течение короткого времени установите поворотный переключатель на 2 мин., а затем изменяйте время приготовления по своему усмотрению.

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-SM220W

⚡ 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-ST270S / NN - ST250M / NN-ST250W

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-ST270S / NN - ST250M / NN-ST250W

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



Блокировка от детей

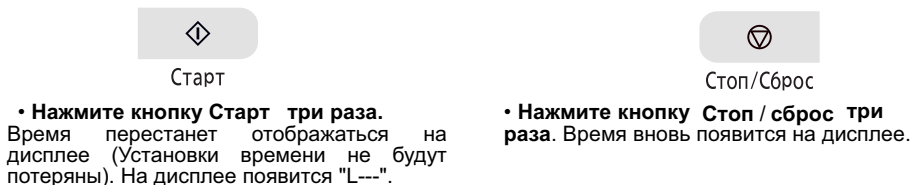
Для моделей NN-ST270S / NN - ST250M / NN-ST250W

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

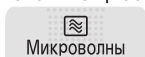
Для отмены: кнопка остановки/сброса



Приготовления пищи и разморозка Для моделей NN-ST270S / NN - ST250M / NN-ST250W

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

Микроволновая мощность



1. Выберите высокую мощность **700 Вт**
2. Выберите мощность для режима размораживания **270 Вт**
3. Выберите среднюю мощность **600 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 нажмите после того, как введены программы для 2 этапов).

Примечание:

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

Автоматическое размораживание по весу Для моделей NN-ST270S / NN - ST250M / NN-ST250W

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. |

Russian

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 устойчивости 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.

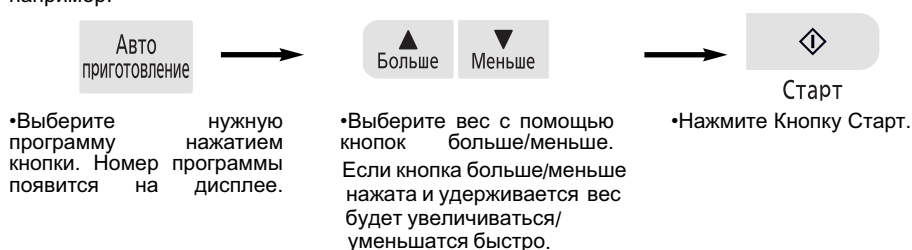
| Тип продукта | Время Размораживания | Метод | Примерное время устойки |
|------------------------------------|---|--|-------------------------|
| Мясо | | | |
| Говядина / баранина / свинина 450г | 6-8 мин. | Поместите продукт в соответствующую посуду или на решетку. Три-четыре раза переверните продукт 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-ST270S / NN - ST250M / NN-ST250W

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 .



Russian

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

Консервы

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

СУПЫ

Используйте вместительную посуду и перемешайте суп до начала 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 | 4-5 мин. | |
| Спагетти в томатном соусе | 200 г | ВЫСОКИЙ | 2 ½ - 3 мин. | |
| Консервированные супы | | | | |
| Помидор с сыром | 400 г | ВЫСОКИЙ | 3-4 минут | Поместите продукты в тарелку. Накройте крышкой и разместите на поворотном столе. |
| Мясной или куриный суп с овощами | 400 г | ВЫСОКИЙ | 2 ½ - 3 мин. | |
| Консервированные пудинги | | | | |
| Рисовый пудинг | 425г | ВЫСОКИЙ | 3 - 3 ½ мин.. | Поместите продукты в тарелку. Накройте крышкой и разместите на поворотном столе. |
| | 624г | ВЫСОКИЙ | 4-5 мин. | |
| Мягкий Пудинг | 310г | ВЫСОКИЙ | 2 ½ 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 | 2 мин. | Поместите напиток в кружке на поворотный стол. Перемешивайте до, во время и после приготовления. |
| 2 кружки | 470 мл | ВЫСОКИЙ | 3 ½ мин. | |
| Напитки - Молоко | | | | |
| 1 кружка | 235 мл | ВЫСОКИЙ | 1 ½ - 2 мин. | Поместите напиток в кружке на поворотный стол. Перемешивайте до, во время и после приготовления. |
| 1 кувшин | 600 мл | ВЫСОКИЙ | 5 мин. | |

ВНИМАНИЕ! Всегда проверяйте насколько готова приготовленная пища. Если продукт не совсем готов, лучше продолжить 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 | 5 - 5 ½ 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 ½ - 5 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 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 | 3 - 4 мин. | Поместите продукты в тарелку. Накройте крышкой и разместите на поворотном столе. |
| Порция взрослого | 1 | ВЫСОКИЙ | 6-7 мин. | |
| Пудинги и десерты. Внимание! Переложите продукты из посуды из фольги на блюдо пригодное для использования в микроволновой печи. | | | | |
| Хлебный Пудинг | 395г | ВЫСОКИЙ | 3 - 3 ½ мин. | Разместите на подходящей тарелке на поворотном столе. Не накрывать. |
| Ассорти из фруктов | 600г | ВЫСОКИЙ | 3 ½ - 4 мин. | |
| Фруктовый пирог | 1 4 | ВЫСОКИЙ ВЫСОКИЙ | 20-25 секунд 50-60 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 | 6 - 6 ½ мин. | Разместите на подходящей тарелке на поворотном столе. Не накрывать. |
| Запеканка из мяса с картофелем | 450г | ВЫСОКИЙ | 7 мин. . | |
| Лазанья | 400г | ВЫСОКИЙ | 5 мин. | |
| Запеченные овощи | 400г | ВЫСОКИЙ | 6-7 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 | 5 мин. + устойка 1 мин. | Разместите на подходящей тарелке на поворотном столе. Не накрывать. |
| | | +ВЫСОКИЙ | 5 - 5 ½ мин. | |
| Филе из лосося | 340 г | ВЫСОКИЙ | 6 мин. +устойка 1 мин | |
| | | +СРЕДНИЙ | 6-7 мин. | |
| Картофельная запеканка с мясом | 460г | ВЫСОКИЙ | 6 мин.+ устойка 1мин. | |
| | | +СРЕДНИЙ | 7-8 мин. . | |

ВНИМАНИЕ! Всегда проверяйте насколько готова приготовленная пища. Если продукт не совсем готов, лучше продолжить 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 + НИЗКИЙ | 10 мин. 35-40 мин. | Залейте 600г кипящей воды в большую посуду. Накройте крышкой и поставьте на поворотный стол. |
| Чечевица | 225 г | НИЗКИЙ | 12-15 мин. | |
| Красная фасоль | 225 г | ВЫСОКИЙ + Низкий | 15 мин. 35-40 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. |
| 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 | 9 ½ - 10 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 устойки на 1 мин. |
| Яйцо | 1 | ВЫСОКИЙ | 30-40 секунд | |
| Вода | 90мл | ВЫСОКИЙ | 1 мин. | |
| Яйцо | 2 | ВЫСОКИЙ | 50 секунд | |
| Яичница-болтуня | | | | |
| 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 устойки на 1 мин. |
| | | ВЫСОКИЙ | 20 секунд | |
| 2 яйца | | ВЫСОКИЙ | 50 секунд | |
| | | ВЫСОКИЙ | 40 секунд | |

ВНИМАНИЕ! Всегда проверяйте насколько готова приготовленная пища. Если продукт не совсем готов, лучше продолжить 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 (приблизительно) | Инструкция / Руководство |
|--|-----------|---------------------------------------|---|---|
| Замороженная рыба | | | | |
| Филе трески | 380г(4) | ВЫСОКИЙ +СРЕДНИЙ + | 5 мин. 5-6 мин. | Поместите продукт на тарелку, добавьте 30мл жидкости. Накройте крышкой и поставьте на поворотный стол. |
| Целая рыба | 450г(2) | ВЫСОКИЙ | 10-12 мин. | |
| Тушеная рыба | 170г(1) | Размораживание + Устойка НИЗКИЙ | 5 мин. 2 мин. 6 мин. | Поместите пакет с рыбой соусом вниз. Срежьте верхнюю часть мешка ножом. |
| Фрукты - очистите, нарежьте кусочками и поместите в неглубокую тарелку. | | | | |
| Яблоки, | 450г | ВЫСОКИЙ | 5-9 мин. | Заполните тарелку наполовину и накройте крышкой. Перемешивайте в процессе приготовления. |
| Сливы - тушеные | 450г | ВЫСОКИЙ | 8-9 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 НИЗКИЙ | 1 ½ - 2 ½ мин. на 450г. 2 ½ - 3 ½ мин. на 450г | Поместите на блюдо. Накройте крышкой и поставьте на поворотный стол. |
| Ребра | | ВЫСОКИЙ + НИЗКИЙ | 3 - 4 мин. на 450 г. 7 - 8 мин. на 450 г | Поместите на блюдо. Накройте крышкой и поставьте на поворотный стол. Переверните в процессе приготовления. Сливайте жир во время приготовления. |
| Паста - Поместите в 3 литровую миску, пригодную для использования в микроволновой печи | | | | |
| Макароны | 225г | ВЫСОКИЙ | 14 мин. | Налейте в миску 1 литр кипящей воды, накройте крышкой и поместите на поворотный стол. |
| Спагетти, Тальятелле | 225ш | ВЫСОКИЙ | 8-10 мин. | |
| Пицца - Свежая или охлажденная. Внимание! Полностью удалите упаковку. Пицца может иметь мягкое основание. | | | | |
| Тонкая с хрустящей корочкой | 400г | ВЫСОКИЙ | 5 - 5 ½ мин. | Поместите в жаропрочную тарелку на поворотном столе. |
| С толстой начинкой | 475 г | ВЫСОКИЙ | 4-5 мин. | |
| Свинина - Внимание! Горячий жир! Доставайте тарелку из печи с осторожностью. | | | | |
| Отбивные | 360 г (2) | ВЫСОКИЙ НИЗКИЙ | 2-3 мин. 7-8 мин. | Поместите на блюдо. Накройте крышкой и поставьте на поворотный стол. |
| Ребра | | ВЫСОКИЙ НИЗКИЙ | 6-7 мин. на 450г 9-10 мин. на 450г | Поместите на блюдо. Накройте крышкой и поставьте на поворотный стол. Переверните в процессе приготовления. Сливайте жир во время приготовления. |
| 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 ½ - 5 ½ 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 | 12-13 мин. | |

ВНИМАНИЕ! Всегда проверяйте насколько готова приготовленная пища. Если продукт не совсем готов, лучше продолжит бприготовление 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

| Питание | Вес Кол | Уровень мощности | Рекомендуемое (приблизительно) | Инструкция/Руководство |
|---|---------|--------------------|--------------------------------|--|
| Колбаски - Внимание! Горячий жир! Доставайте тарелку из печи с осторожностью | | | | |
| Толстая | 240г(4) | ВЫСОКИЙ | 2 ½ - 3 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 | 7-8 мин. | Добавьте 90 мл воды (6 ст. ложек), накройте крышкой и поставьте на поворотный стол. |
| Свекла | 450 г | ВЫСОКИЙ | 10-12 мин. | |
| Брокколи, цветная капуста | 450 г | ВЫСОКИЙ | 8-10 мин. | |
| Брюссельская капуста | 450 г | ВЫСОКИЙ | 8-9 мин. | |
| Капуста нарезанная | 450 г | ВЫСОКИЙ | 7-9 мин. | |
| Морковь, лук-порей | 450 г | ВЫСОКИЙ | 7-8 мин. | |
| Кукуруза | 450 г | ВЫСОКИЙ | 7-9 мин. | |
| Кабачки | 450 г | ВЫСОКИЙ | 4-5 мин. | |
| Горох | 450 г | ВЫСОКИЙ | 4-6 мин. | |
| Картофель вареный | 450 г | ВЫСОКИЙ | 6-7 мин. | |
| Картофель в мундире (225г каждая картофелина) | 1 2 | ВЫСОКИЙ ВЫСОКИЙ | 5 мин. 8 мин. | Вымойте картофель и поместите непосредственно на поворотный стол. После приготовления оставьте на 5 мин. в фольге. |
| Замороженные овощи - Поместите продукт в неглубокую тарелку. | | | | |
| Зеленая фасоль | 450 г | ВЫСОКИЙ | 10-11 мин. | Добавьте 30мл (2 ст. ложки) воды, накройте крышкой и поместите на поворотный стол. |
| Цветная капуста | 450 г | ВЫСОКИЙ | 12 мин. | |
| Горох | 450 г | ВЫСОКИЙ | 8-9 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 |
|--|--|---|
| Духовка 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.

Russian

Технические характеристики

| | |
|--|--------------------------|
| Источник электропитания: | 220 В ~ 50 Гц |
| Потребляемая мощность: Микроволновой режим: | 1100 Вт |
| Выходная мощность Микроволновый режим*: | 700 Вт |
| Внешние размеры (В x Ш x Г): | 258 мм x 433 мм x 327 мм |
| Размеры Духовки (В x Ш x Г Н): | 216 мм x 292 мм x 297 мм |
| Диаметр стеклянного стола: | Ø245 мм |
| Рабочая частота: | 2450 МГц |
| Вес без упаковки : | Приблизительный 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.

Зміст

| | |
|---|-------|
| Встановлення та підключення | 2-3 |
| Заходи безпеки | 4 |
| Важлива інформація | 5-6 |
| Принцип роботи пристрою | 7 |
| Схема пристрою | 8 |
| Панель керування | 9 |
| Загальні рекомендації | 10-11 |
| Посуд | 12-13 |
| Інструкції по використанню | 14-16 |
| Автоматичне розморожування | 17 |
| Корисні поради щодо розморожування | 18 |
| Розморожування продуктів з урахуванням ваги та часу | 19 |
| Автоматичне готування | 20-21 |
| Корисні поради щодо готування та розігрівання | 22 |
| Розігрівання продуктів з урахуванням кількості/ваги та часу | 23-24 |
| Готування їжі | 25-27 |
| Перед тим як звертатись до сервісного центру | 28 |
| Догляд та технічне обслуговування мікрохвильової печі | 29 |
| Технічні характеристики | 29 |

Встановлення та підключення

Перевірка мікрохвильової печі

Розпакуйте піч та видаліть пакувальний матеріал. Перевірте піч на наявність пошкоджень, таких як вм'ятини, тріщини у дверцятах або несправність замку дверцят. У разі виявлення будь-яких пошкоджень відразу зверніться до вашого дилера. Не встановлюйте пошкоджену мікрохвильову піч.

Вказівки по заземленню

УВАГА: З МЕТОЮ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ БЕЗПЕКИ МІКРОХВИЛЬОВУ ПІЧ СЛІД ЗАЗЕМЛИТИ.

Якщо електрична розетка, до якої планується підключити піч, не має заземлення, вам слід обов'язково замінити її на розетку із системою заземлення.

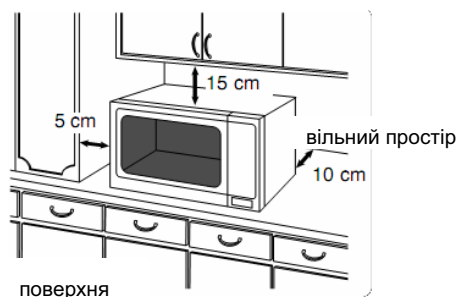
Робоча напруга

Напруга електричної мережі має співпадати із значенням, що вказане на наклейці виробника. Якщо ви підключите піч до розетки з напругою, що перевищує вказане значення, це може спричинити пожежу або інші пошкодження.

Розташування печі

1. Піч слід розташувати на пласкій та стійкій поверхні, на відстані не менш ніж 85 см від підлоги.

2. Піч слід встановити таким чином, щоб її можна було легко від'єднати від електричної мережі, витягнувши шнура або вимкнувши переривник.



3. Для нормальної роботи пристрою необхідно забезпечити достатню циркуляцію повітря.

Розташування на робочій поверхні:

- a) Залиште 15 см вільного простору над верхньою панеллю, 10 см позаду та по 5 см з обох боків.
- b) Якщо піч одним з боків притиснута до стіни, верхня поверхня та інший бік мають бути вільні
4. Не розташовуйте піч біля електричної або газової плити.
5. Не знімайте ніжки печі.
6. Ця піч призначена тільки для побутового застосування. Використовувати тільки в приміщенні.
7. Не використовуйте піч в умовах підвищеної вологості.
8. Шнур живлення не повинен торкатися зовнішньої сторони печі. Стежте за тим, щоб шнур також не торкався гарячих поверхонь. Шнур не повинен звисати з краю столу або робочої поверхні. Не занурюйте шнур, вилку або піч у воду.
9. Не загороджуйте вентиляційні отвори печі. Якщо отвори заблоковані, піч може перегрітися або зламатися. При застосуванні будь-якого покриття для печі, стежте за тим, щоб отвори були вільні для доступу повітря.
10. Ця піч не призначена для експлуатації під керуванням зовнішнього таймера або окремого пристрою дистанційного керування.

Встановлення та підключення

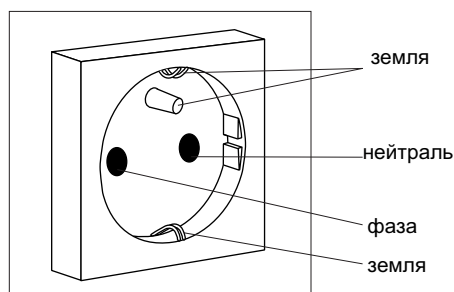
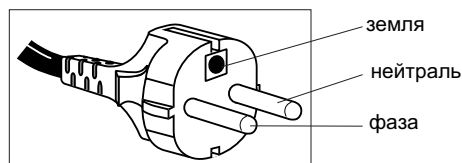
УВАГА!

Важливі інструкції з безпеки

1. Ущільнювачі дверцят та місця їх прилягання слід протирати вологою серветкою. Пристрій слід регулярно перевіряти на наявність пошкоджень ущільнювачів дверцят та місць їх прилягання. При виявленні пошкоджень експлуатація печі не допускається, доки не буде виконаний ремонт пристрою спеціалістом сервісної служби, який пройшов навчання у виробника.
2. Не використовуйте пристрій у разі пошкодження шнура або вилки, а також у разі падіння або пошкодження пристрою або якщо пристрій працює неправильно. Якщо шнур живлення печі пошкоджений, він має бути замінений виробником, його сервісною службою або кваліфікованим спеціалістом.
3. Не намагайтеся самостійно розбирати, виконувати регулювання або ремонт дверцят, корпусу, панелі керування, запобіжних блокувальних перемикачів чи будь-яких інших частин печі. Не знімайте зовнішню панель печі, яка запобігає мікрохвильовому опроміненню. Здійснення ремонту печі некваліфікованими особами може бути небезпечним, тому ремонт має виконувати лише спеціаліст сервісної служби, який пройшов навчання у виробника.
4. Заміну лампи печі має виконувати спеціаліст сервісної служби, який пройшов навчання у виробника. Зверніться до сервісного центру, якщо у печі треба замінити лампу.
5. Дозволяйте використовувати піч дітям тільки після дохідливих пояснень щодо правил безпеки під час використання мікрохвильової печі.
6. Рідину та інші продукти не можна розігрівати у щільно запечатаних ємностях, тому що вони можуть вибухнути.
7. Даний пристрій заборонений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з браком досвіду, окрім як під наглядом або після інструктажу щодо використання даного пристрою, проведеного особами, відповідальними за їх безпеку.

Увага!

Цей виріб сконструйований для підключення до мережі змінного струму із захисним (третім) проводом заземлення (занулення), яка відповідає вимогам п.7.1 "Правил устрою електроустановок". Для Вашої безпеки, підключайте прилад тільки до електромережі із захисним заземленням (зануленням). Якщо Ваша розетка не має захисного заземлення (занулення), зверніться до кваліфікованого фахівця. Не переробляйте штепсельну вилку і не використовуйте перехідні пристрої. ПАМ'ЯТАЙТЕ! ПРИ ПІДКЛЮЧЕННІ ДО МЕРЕЖІ БЕЗ ЗАХИСНОГО ЗАЗЕМЛЕННЯ (ЗАНУЛЕННЯ) МОЖЛИВЕ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!



Заходи безпеки

Використання печі

1. Використовуйте піч тільки для приготування їжі. Ця піч спеціально розроблена для розігрівання та готування їжі, тому не використовуйте її для нагрівання хімікатів та інших нехарчових продуктів.
2. Перед застосуванням переконайтеся, що посуд або ємність підходить для використання у мікрохвильовій печі.
3. Не використовуйте цю мікрохвильову піч для сушіння газет, одягу та інших матеріалів. Це може призвести до пожежі.
4. Коли піч не використовується, не слід застосовувати її для зберігання сторонніх предметів на випадок, якщо піч буде ввімкнена випадково.
5. Не можна вмикати **МІКРОХВИЛЬОВИЙ РЕЖИМ, КОЛИ У ПЕЧІ НЕМАЄ ПРОДУКТІВ.**
6. Якщо ви помітили дим, натисніть кнопку Стоп/Сброс та не відчиняйте дверцята. Відключіть шнур живлення або електрику в усьому помешканні, щоб запобігти спалахуванню.

Відповідно до закону України "Про захист прав споживачів" виробником установлений мінімальний строк служби для даного пристрою, який становить 7 років від дати виготовлення за умовою, що експлуатація продукту здійснюється у суворій відповідності до даної інструкції та пропонувані технічних вимог.

Поворотний стіл

1. Не вмикайте піч без роликів кільця та поворотного стола.
2. Забороняється використовувати будь-які інші поворотні столи, окрім того, що розроблений спеціально для цієї моделі печі.
3. Якщо поворотний стіл гарячий, зачекайте доки він охолоне перед тим, як почати чищення.
4. Поворотний стіл може обертатися в різних напрямках.
5. Якщо їжа чи посуд, що розташовані на поворотному столі торкаються стінок камери печі чи перешкоджають обертанню, поворотний стіл автоматично почне обертатися у протилежному напрямку. Це нормальне явище. Не готуйте їжу безпосередньо на поворотному столі

Роликів кільце

1. Необхідно регулярно чистити роликів кільце та дно печі для забезпечення безшумної роботи та запобігання утворенню нальоту із залишків їжі.
2. Обов'язково використовуйте роликів кільце разом із поворотним столом під час готування їжі.

Обслуговування печі

1. Ремонт

Якщо піч слід відремонтувати, зверніться до спеціалізованого сервісного центру Panasonic (до служби підтримки споживачів). Здійснення ремонту печі некваліфікованими особами може бути небезпечним, особливо якщо ремонт передбачає зняття корпусу печі, який запобігає мікрохвильовому опроміненню. Тому ремонт має виконувати лише спеціаліст у суворій відповідності до дійсної інструкції з експлуатації та технічних стандартів, що застосовуються до цього виробу.

2. Ущільнювачі дверцят

Не намагайтеся самостійно розбирати, виконувати регулювання або ремонт дверцят, корпусу панелі керування, запобіжних блокувальних перемикачів чи будь-яких інших частин печі. Не знімайте зовнішню панель печі. Ущільнювачі дверцят та місця їх прилягання слід регулярно протирати вологою серветкою. **Увага:** Пристрій слід періодично перевіряти на наявність пошкоджень ущільнювачів дверцят та місць їх прилягання. Якщо вони мають пошкодження, піччю користуватись не можна, доки кваліфікований спеціаліст, що пройшов навчання у виробника, не виконає ремонт.

3. Лампа печі

Заміну лампи печі має виконувати лише спеціаліст сервісної служби, який пройшов навчання у виробника. **НЕ НАМАГАЙТЕСЯ** знімати зовнішню панель печі самостійно.

Інформація щодо терміну служби (придатності)

Встановлений виробником термін служби (придатності) цього виробу дорівнює 7 рокам з дати виготовлення за умови, що виріб використовується у суворій відповідності до дійсної інструкції з експлуатації та технічних стандартів, що застосовуються до цього виробу.

Важлива інформація-уважно прочитайте

Заходи безпеки

Якщо в печі з'явиться дим або вогонь негайно натисніть клавішу Стоп/Сброс, поверніть поворотний перемикач в нульове положення та залиште дверцята печі зачиненими для того щоб запобігти розповсюдженню вогню. Відключіть шнур живлення або електрику в усьому приміщенні.

Швидке готування

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

Час готування страв у збірнику рецептів наданий приблизно. Фактори, що впливають на час готування: бажаний рівень приготування, температура, кількість, об'єм та форма продуктів, тип посуду, що використовується. При ознайомленні з пристроєм необхідно враховувати ці фактори. Якщо страву не доведено до готовності, ви завжди зможете встановити додатковий час готування. Завжди починайте з мінімального часу готування, щоб запобігти пересушуванню або переварюванню страв.

Увага!

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

1. Невеликі порції продуктів

• Невеликі порції продуктів можуть пересохнути або навіть спалахнути, якщо готувати їх занадто довго. Завжди встановлюйте короткий час готування та часто перевіряйте їжу.

НЕ ВМИКАЙТЕ ПРИСТРІЙ, ЯКЩО ВСЕРЕДИНІ НЕМАЄ ПРОДУКТІВ.

2. Продукти з низьким вмістом вологи

Будьте обережні під час готування їжі з низьким вмістом вологи, яєць, хлібу, шоколаду, попкорну, бісквітів та кондитерських виробів. Вони можуть легко пересохнути або спалахнути під час довгого готування. Не радимо розігрівати їжу з низьким вмістом вологи, наприклад попкорн або поппадуми (тонкі хрусткі індійські млинці). Не радимо використовувати в печі такі предмети, як пакети для хліба або пляшки з гарячою водою.

3. Різdvяний пудинг.

Різdvяні пудинги та інші продукти з високим вмістом жирів, цукру, яєць, джему або фаршу не варто перегрівати. Також такі страви не варто залишати без нагляду, тому що при перегріванні вони можуть спалахнути. Дивіться інформацію на стор. 23-24.

4. Варені яйця

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

5. Продукти зі шкіркою

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

6. Рідини.

Рідини та інші продукти не можна розігрівати в закритих контейнерах, тому що вони можуть вибухнути. Під час розігрівання таких рідин, як яєчний суп, соуси та напої у мікрохвильовій печі їх закипання може відбутися без видимих пухирців. У результаті гаряча рідина може вихлюпуватися з посуду. Щоб запобігти цьому, дотримуйтеся наступних правил:

- а) Не використовуйте прямі ємності з вузькими горлечками
- б) Не допускайте перегріву рідини.
- в) Перемішайте рідину два рази: перед тим як помістити ємність із рідиною у піч та через половину часу, відведеного для готування.
- г) Після розігрівання залиште ємність у печі на деякий час, а потім перемішайте рідину та обережно вийміть ємність.
- д) Розігрівання напоїв у мікрохвильовому режимі може спричинити бурхливе кипіння вже після впливу хвиль, тому виймайте ємність із рідиною дуже обережно.

7. Кришки.

Завжди знімайте кришки з банок та контейнерів перед тим як поставити їх до печі. Якщо ви цього не зробите всередині утвориться пара та тиск, що може спричинити вибух навіть після закінчення готування.

8. Смаження у фритюрі

Не намагайтеся смажити їжу у фритюрі в мікрохвильовій печі.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ –УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ

9. Термометр для м'яса

Використовуйте термометр для м'яса для перевірки ступеня готовності м'яса та птиці тільки після того, як виймете їх із печі. Якщо їжа неготова, поставте її до печі ще на декілька хвилин на рекомендований рівень потужності. Не залишайте термометр у печі під час її роботи.

10. Папір та пластик

При розігріванні їжі у пластикових або паперових ємностях, якомога частіше перевіряйте піч, тому що ці типи ємностей можуть спалахнути при перегріванні. Не використовуйте пакунки з вторинного паперу (наприклад, рулони кухонного паперу) якщо на ньому не вказано, що цей папір може використовуватись у мікрохвильовій печі. Пакунки з вторинного паперу можуть містити домішки, які можуть спричинити пожежу або іскріння при використанні у печі.

11. Розігрівання

Важливо, щоб страви які ви подаєте були гарячими. Вийміть їжу з печі та переконайтеся, що вона гаряча, тобто йде пара, а соус (якщо він є) кипить (за бажанням ви можете перевірити готовність за допомогою термометра, температура має бути 72°, але не залишайте термометр у печі). Страви, які не можна перемішувати під час розігрівання, наприклад, лазанью або м'ясну запіканку, необхідно розрізати в центрі, щоб переконатися, що всередині вони добре розігрілися. Навіть якщо ви дотримуетесь інструкцій, перед подачею завжди перевіряйте, чи достатньо гаряча їжа. Якщо ви у цьому не впевнені, розігрійте їжу в печі ще деякий час.

12. Затримка

Час затримки – це час у кінці процесу готування або розігрівання, коли їжа, перш ніж подати її на стіл, залишається в печі для рівномірного розподілення тепла всередині та усунення холодних ділянок. Дивіться інформацію на стор. 10 та 19.

13. Підтримка чистоти вашої печі

Для безпечної експлуатації необхідно регулярно чистити мікрохвильову піч. Використовуйте мильний розчин та змочену у ньому тканину для видалення жиру та залишків їжі. Зверніть особливу увагу на дверцята та ущільнювачі дверцят. Під час чищення від'єднайте шнур живлення печі від електромережі.

14. Посуд

Заздалегідь переконайтеся, що посуд/контейнери, які ви використовуєте у мікрохвильовій печі придатний для цього. Дивіться інформацію на стор. 12-13.

15. Пляшки для годування та банки із дитячим харчуванням

Пляшки для годування та банки з дитячим харчуванням слід ставити у піч без кришок та сосок. Температура рідини у верхній частині пляшок та банок буде набагато вищою ніж на дні, тому їх вміст слід перемішати або збовтати перед тим як перевіряти температуру. Обов'язково перевірте температуру перед годуванням, щоб уникнути опіків. Дивіться інформацію на стор. 22.

16. Іскріння

Якщо ви випадково використали металевий контейнер або якщо вага їжі була більшою, від зазначеної в інструкції, може статися іскріння. Якщо піч залиши без нагляду, а іскріння продовжуватиметься, це може пошкодити вашу піч.

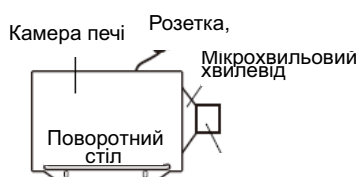
17. Максимальна вага продуктів на поворотному столі

Максимальна вага продуктів, яку можна розмістити на поворотному столі 3 кг (6 фунтів 10 унцій),з урахуванням загальної ваги їжі та посуду, в якому вона знаходиться.

Принцип роботи пристрою

Енергія мікрохвиль використовувався для готування та розігрівання їжі з початку експериментів з радаром під час Другої Світової Війни. Мікрохвилі завжди присутні в атмосфері, як природні так і штучні. До других відносяться радари, радіо, телебачення, телекомунікаційні лінії та мобільні телефони.

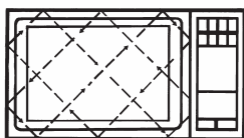
Готування їжі за допомогою мікрохвиль



В мікрохвильовій печі електроенергія за допомогою магнетрону перетворюється в мікрохвилі.

Віддзеркалення

Мікрохвилі відбиваються від металевих стін та поверхні металізованих дверцят.



Передавання

Потім мікрохвилі проходять через посуд, поглинають молекули води, що входять до складу продуктів. Всі продукти містять воду в більшій або меншій кількості.



Поглинання

Мікрохвилі спричиняють вібрацію молекул води, що спричиняє тертя, тобто тепло. За допомогою цього тепла готується їжа. Мікрохвилі також поглинають жир та кристали цукру, тому їжа з їх вмістом готуватиметься швидше. Мікрохвилі проникають на глибину від 2 до 5 см і тепло розповсюджується всередині продуктів так само як у звичайній духовці, тобто їжа готується від зовнішньої частини до середини.

Примітки

Під час готування або розігрівання їжі в мікрохвильовій печі, посуд в якому знаходиться їжа нагрівається, тому обов'язково користуйтеся рукавичками.

МІКРОХВИЛІ НЕ ПРОХОДЯТЬ КРІЗЬ МЕТАЛЕВИЙ ПОСУД, ТОМУ НІКОЛИ НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ НИМ ДЛЯ ГОТУВАННЯ В МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ В РЕЖИМІ МІКРОХВИЛЬ.

Продукти, які не можна готувати в мікрохвильовій печі

Пудинги, суфле, закриті пироги. Цим стравам потрібна висока зовнішня температура для правильного готування, тому не намагайтесь готувати їх за допомогою мікрохвиль. Продукти або страви, які необхідно готувати у фритюрі також не можна готувати за допомогою мікрохвиль.

Варені яйця

Не варіть яйця у мікрохвильовій печі. Сирі яйця із шкаралупою можуть вибухнути та викликати серйозні пошкодження.

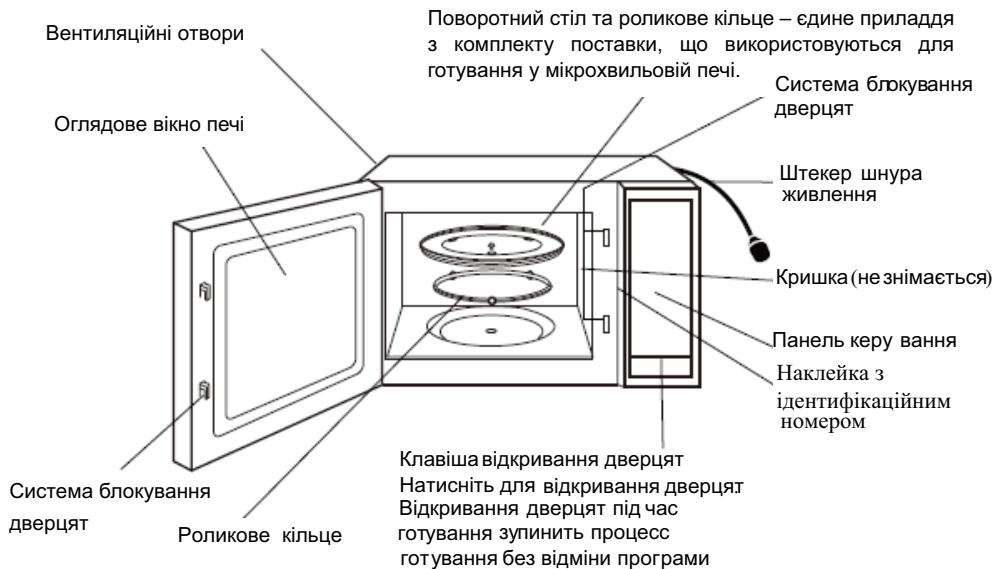
Затримка

Коли мікрохвильова піч вимкнена, їжа продовжуватиме готуватися за допомогою розповсюдження тепла, а не за допомогою ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ. Ось чому ЧАС ЗАТРИМКИ дуже важливий, особливо для продуктів з високою щільністю, таких як м'ясо, випічка та розігріті готові страви (див. стор. 10).

Схема пристрою

1. Не користуйтеся піччю без роликового кільця та поворотного столу всередині.
2. Використовуйте поворотний стіл, який призначений саме для цього типу печі.
3. Якщо поворотний стіл гарячий, дайте йому охолонути, перш ніж мити або чистити.
4. Не готуйте їжу безпосередньо на поворотному столі. Продукти треба розташовувати у спеціальному посуді для мікрохвильових печей, або на решітці, яка встановлена у спеціальному посуді.
5. Якщо їжа або посуд на поворотному столі торкаються стінок печі та перешкоджають обертанню, поворотний стіл автоматично почне обертатися у

- протилежному напрямку. Це нормальне явище. Відкрийте дверцята, розташуйте їжу належним чином та продовжуйте готування.
6. Поворотний стіл може обертатися у будь-якому напрямку. На поворотному столі можна розташувати продукти вагою, максимум 3 кг (включаючи вагу посуду).
7. Під час готування в мікрохвильовому режимі поворотний стіл може вібрувати. Це не впливатиме на процес готування.
8. Якщо до печі покласти більшу, ніж це зазначено в інструкції/вагу продуктів або якщо випадково був використаний металевий посуд може відбутися іскріння. В такому випадку необхідно відразу зупинити процес готування.

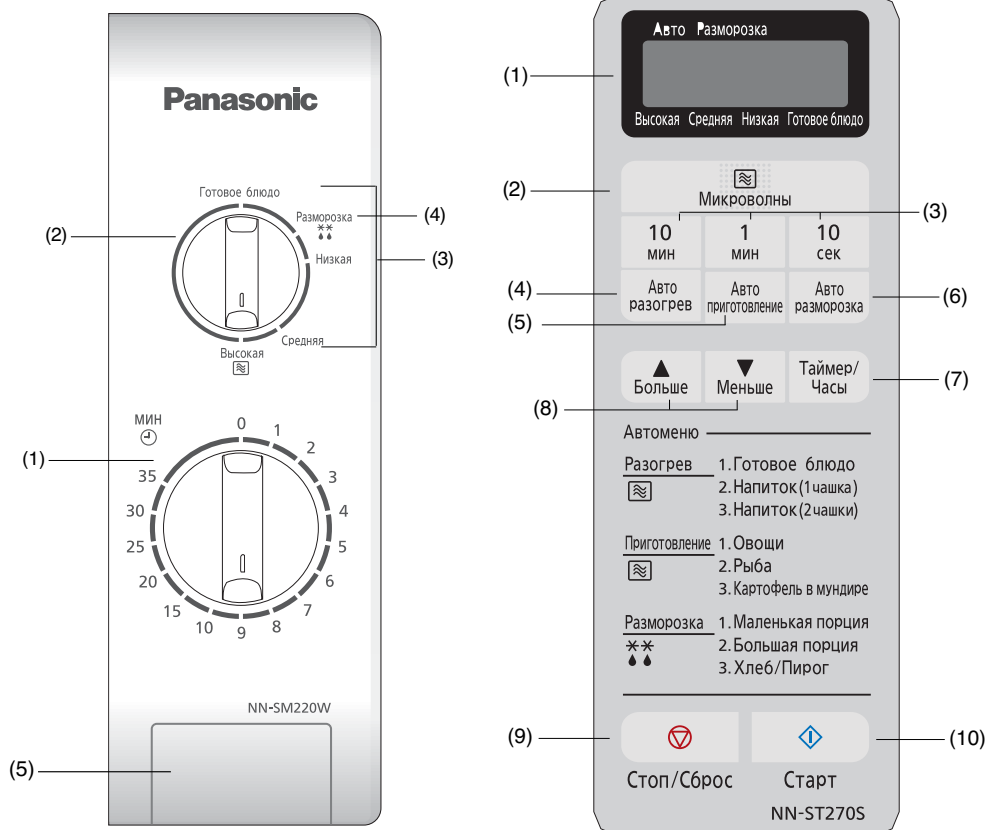


Роликове кільце

1. Роликове кільце та дно печі слід регулярно чистити, щоб уникнути надмірного шуму.
 2. Роликове кільце слід використовувати разом з поворотним столом.
- Для моделей NN-ST270S/NN-ST250M/NN-ST250W процес готування відновлюється відразу після того, як ви закриєте дверцята печі та натиснете кнопку старт.

Для моделі NN-SM220W процес готування продовжується відразу після того як ви закриєте дверцята.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- (1) Таймер
- (2) Поворотний перемикач встановлення режиму готування
- (3) Потужність мікрохвильового режиму
- (4) Потужність розморожування
- (5) Клавiша відкриття дверцят

Звуковий сигнал: NN-ST270S/NN-ST250M/NN-ST250W
 Якщо клавiшу було натиснуто правильно, ви почуєте звуковий сигнал. Якщо клавiшу було натиснуто, але звукового сигналу ви не почули, це означає що пристрій не може прийняти команду. По закінченню будь-якої команди ви почуєте 5 звукових сигналів та на дисплеї відобразиться «END»

- (1) Дисплей
 - (2) Клавiші Встановлення Рівня Потужності
 - (3) Клавiші Встановлення Часу
 - (4) Програми Автоматичного Розігрівання
 - (5) Програми Автоматичного Готування
 - (6) Клавiша Автоматичного Розморожування
 - (7) Клавiша Таймера/Годинника
 - (8) Клавiші вибору Ваги
 - (9) Клавiша Стоп/Відміна
 - (10) Клавiша Старт
- Перед готуванням: Одне натискання стирає вказівки.
 Під час готування: Одне натискання тимчасове зупиняє процес готування. Друге натискання скасовує всі вказівки, та на дисплеї з'являється символ двокрапки.

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

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ЧАС ВИТРИМКИ

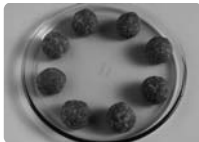
Щільна їжа, наприклад м'ясо, картопля та випічка потребують часу витримки (усередині/назовні печі) після готування, для того щоб дозволити теплу рівномірно розподілитися всередині страви. М'ясо, загорнуте в спеціальний папір або картопля зі шкіркою у фользі потребують часу витримки. М'ясо необхідно витримати протягом приблизно 10-15 хвилин, картоплю – 5 хвилин. Порційні страви, овочі, риба і т.п. необхідно витримати протягом 2-5 хвилин. Якщо після витримки їжа недостатньо готова, продовжуйте процес готування в мікрохвильовій печі. Після розморожування продуктів також потрібен деякий час для витримки. Дивіться інформацію на стор. 18-20

КІЛЬКІСТЬ



Невелика кількість їжі готується та розігрівається швидше ніж велика її кількість.

ВІДСТАНЬ



Продукти готуються швидше та більш рівномірно, якщо їх розташувати окремо. НЕ КЛАДІТЬ продукти один на одного.

ВМІСТ ВОЛОГИ

Більшість свіжих продуктів, таких як овочі та фрукти, дуже відрізняються за вмістом вологи залежно від сезону, наприклад, картопля. Тому залежно від сезону час готування слід регулювати. Сухі продукти, такі як рис та макарони, можуть ще більше висушитися під час зберігання, тому час готування може відрізнятись від вказаного.

ЩІЛЬНІСТЬ

Пористі легкі продукти нагріваються швидше, ніж щільні та важкі продукти.

ПЛАСТИКОВА ПЛІВКА

При використанні пластикової плівки їжа зволожується, та пара, що утворюється, сприяє швидшому готуванню. Однак, перед готуванням плівку слід проколоти, щоб вона пропускала залишки пари. Знімайте плівку дуже обережно, тому що пара, що утворюється під нею, дуже гаряча. Використовуйте тільки плівку, придатну для застосування у мікрохвильовій печі, та тільки з метою накриття продуктів. Не обгортайте пластиковою плівкою посуд.

ПРОКОЛЮВАННЯ



Шкіра та оболонка деяких продуктів може спричинити утворення пари під час готування. Такі продукти, як яйця, картоплю, яблука, сосиски перед готуванням слід почистити або проколоти, щоб надати вихід парі. НЕ МОЖНА ВАРИТИ ЯЙЦЯ У ШКАРАЛУПІ.

НАКРИТТЯ



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

ПЕРЕВЕРТАННЯ ТА ПЕРЕМІШУВАННЯ

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

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ФОРМА

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



ПОЧАТКОВА ТЕМПЕРАТУРА

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



Усі рідини треба перемішувати до початку розігрівання та у процесі розігрівання. Обов'язково перемішайте воду, як до, так і у процесі нагрівання, щоб вона не вихлюпувалася.

РОЗТАШУВАННЯ

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

ПЕРЕВІРКА ГОТОВНОСТІ ЇЖІ

Звичайно, після рекомендованого часу готування, навіть якщо використовувалася автоматична програма, слід перевірити чи готова страву (так само, як ви перевіряєте їжу, яка готується у звичайній печі). Після цього Ви можете повернути страву до печі, якщо її необхідно готувати додатковий час.

РОЗМІР ПОСУДУ



Оскільки розмір посуду впливає на час готування, треба обирати посуд згідно з рекомендаціями, вказаними в рецептах. Однакова кількість їжі готується швидше у посуді, великому за розміром.



ЧИЩЕННЯ

Завжди тримайте мікрохвильову піч чистою. Плями від їжі на внутрішній поверхні печі можна видалити за допомогою спеціального засобу для чищення мікрохвильових печей та м'якої тканини. Завжди протирайте піч насухо після чищення.

Посуд

Вибір посуду дуже важливий для правильного процесу готування.



Перевірка придатності посуду

Якщо ви не впевнені, що посуд який ви збираєтесь використовувати придатний для готування у мікрохвильовій печі, зробіть наступне:

1. Налийте в спеціальний мірний кухоль 300мл води
2. Розташуйте його на поворотному столі поруч із посудом, який необхідно перевірити. Якщо посуд, який ви перевіряєте великий, поставте мірний кухоль зверху на посуд.
3. Прогрійте на високій потужності протягом 1 хвилини.

РЕЗУЛЬТАТИ

Якщо посуд придатний для використання у мікрохвильовій печі, він буде холодний, а вода у мірному кухлі почне нагріватися. Якщо посуд теплий, він не придатний для поглинання мікрохвильової енергії. **УВАГА!** Цей тест не розповсюджується на пластиковий або металічний посуд, наприклад посуд Le Kreuse® (чавунний посуд, вкритий емаллю).

ПОРАДИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ СКЛЯНИЙ ПОСУД



Використовуйте термостійкий скляний посуд. Не використовуйте чутливий до високих температур посуд, який може тріснути під впливом високої температури їжі. Не використовуйте

кришталевий посуд, він може тріснути або деформуватись.

КИТАЙСЬКИЙ ТА КЕРАМІЧНИЙ ПОСУД



Глазуровані китайські тарілки, блюдця, миски, кухлі та чашки можна використовувати, якщо вони термостійкі. Порцеляновий та керамічний посуд також підходить.

Китайську порцеляну можна використовувати лише для швидкого розігрівання, тому що під впливом температури такий посуд може тріснути. Не використовуйте посуд з металічним обідком або візерунком. Не використовуйте глечики або кухлі з приклеєними ручками, тому що клей може розплавитися у печі.

ГОНЧАРНІ ВИРОБИ

Використовуйте лише повністю глазуровані гончарні вироби. Не використовуйте частково глазурований або



неглазурований посуд, оскільки він може поглинати вологу, яка необхідна для поглинання енергії мікрохвиль, може перегріватися та робити процес готування довшим.

КОНТЕЙНЕРИ З ФОЛЬГИ АБО МЕТАЛУ

Ніколи не готуйте у контейнерах з фольги або металу – мікрохвилі, не зможуть проходити крізь них та їжа не буде рівномірно прогріватися, також це може пошкодити піч. Використовуйте дерев'яні шпательки замість металевих шампурів.



Посуд

ПЛАСТИК

Більшість пластикових контейнерів придатні для використання у мікрохвильовій печі. Не використовуйте пластик до складу якого входить меламін, тому що він може розплавитися. Не використовуйте пластиковий посуд для готування їжі з високим вмістом цукру або жиру, або їжі яка потребує багато часу для готування, наприклад коричневий рис. Ніколи не готуйте в упаковках, що лишилися від маргарину або йогуртів оскільки вони розплавляться під впливом високої температури.

ПАПІР

Звісно, що паперові кухонні рушники можна використовувати для накривання виробів з тіста або для накривання бекону, щоб запобігти попаданню жиру на поверхні камери печі. **ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЛИШЕ ДЛЯ ШВИДКОГО ЧАСУ ГОТУВАННЯ. НЕ ВИКРИСТОВУЙТЕ КУХОННИЙ ПАПЕРОВИЙ РУШНИК ДВІЧІ.** Не використовуйте кухонні паперові рушники, що містять штучні волокна. Переконайтеся, що паперовий рушник придатний для використання у мікрохвильовій печі. Не використовуйте вощені або вкриті пластиком паперові стакани, тому що вони можуть розплавитися у печі. Жиронепроникний папір можна використовувати для накривання дна посуду та для накривання їжі з великим вмістом жиру. Білі паперові тарілки можна використовувати для РОЗІГРІВАННЯ.

ПОСУД З ЛОЗИ ТА ДЕРЕВЕНИ

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

ПЛАСТИКОВА ПЛІВКА

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

АЛЮМІНІЄВА ФОЛЬГА

Невелику кількість алюмінієвої фольги можна використати для накривання країв м'яса під час розморожування.

ГОТУВАННЯ

Мікрохвилі не проходять крізь фольгу, що дозволяє захистити накріті фольгою краї від пересушування або надмірного розморожування. Фольга не повинна торкатися поверхні камери печі, тому що це може спричинити деформацію та пошкодження печі.

ПАКЕТИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ

Пакети можуть знадобитись для запікання м'яса (лопатки або гомілки). Пакет необхідно проколоти з одного боку, покласти усередину м'ясо, та запікати на зазначеній/обраній потужності протягом певного часу. Не використовуйте металеві защіпи.

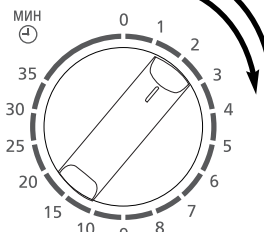
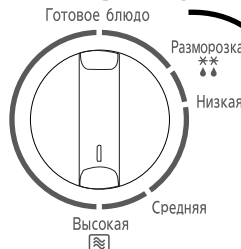


Готування в мікрохвильовому режимі для моделей

NN-SM220W

Споживана потужність

| | |
|-----------------------|---------------|
| Максимальна | 700 Вт |
| Середня | 600 Вт |
| Середня | 360 Вт |
| Розморожування | 270 Вт |
| Кип'ятіння | 200 Вт |



- Поворотний перемикач встановлення рівня потужності.

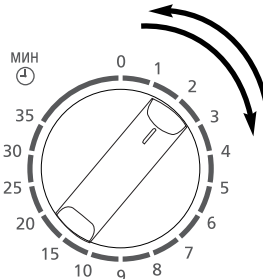
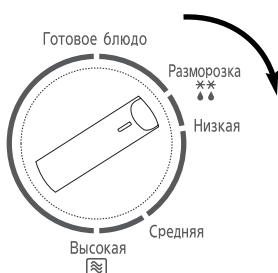
- Встановіть час готування за допомогою поворотного перемикача встановлення часу. Якщо дверцята вже закриті відразу почнеться процес готування. Для короткого часу готування поверніть поворотний перемикач встановлення часу на 2 хвилини, а потім відрегулюйте до потрібного часу.

Примітки

1. Якщо ви бажаєте перевірити їжу під час готування, просто відчиніть дверцята. Процес готування автоматично зупиниться. Для продовження процесу готування зачиніть дверцята.
2. Щоб зупинити процес готування, поверніть поворотний перемикач встановлення часу на «0». Час готування можна переустановити за допомогою поворотного перемикача будь-якої миті протягом процесу готування.
3. Коли виймаєте їжу з печі по завершенню процесу готування, перевірте, щоб поворотний перемикач встановлення часу знаходився в нульовій позиції.
4. Поворотний стіл повинен бути правильно встановлений під час користування піччю.

Потужність розморожування печі складає 270 Вт

Потужність розморожування складає 270 Ватів



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

- Встановіть час розморожування за допомогою поворотного перемикача встановлення часу. Якщо дверцята вже закриті відразу почнеться процес розморожування.

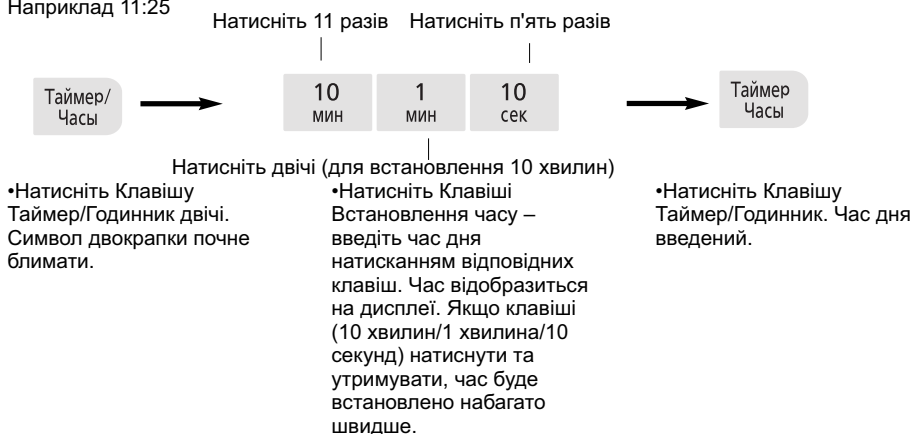
Примітка:

Для встановлення часу розморожування дивіться інформацію на стор. 19.

Встановлення годинника для моделей NN-ST270S/NN-ST250M/NN-ST250W

Якщо ви перший раз увімкнули мікрохвильову піч на дисплеї буде відображатися "88.88".

Наприклад 11:25

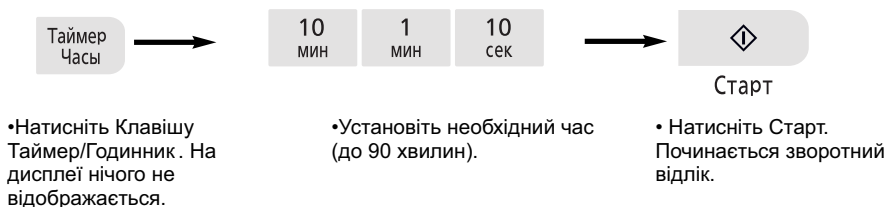


Примітка:

1. Щоб переустановити час, повторіть кроки 1-3.
2. Годинник відобразатиме час протягом всього періоду, поки піч буде підключена до електромережі.
3. Годинник має 24-годинний формат часу.

Таймер для моделей NN-ST270S/NN-ST250M/NN-ST250W

Ця функція працює як хвилинний таймер. Під час роботи таймера мікрохвильове випромінювання відсутнє.



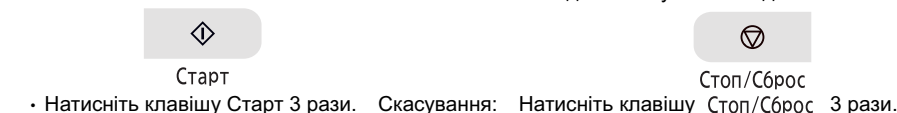
Блокування від дітей

Для NN-ST270S/NN-ST250M/NN-ST250W

Ця функція дозволить Вам не припустити, щоб пічю користувалися маленькі діти. У цьому режимі можна тільки відчиняти дверцята.

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

Встановити: Розпочати Відмінити:Зупинити/Відмінити



Готування в мікрохвильовому режимі та розморожування для моделей NN-ST270S / NN - ST250M / NN-ST250W

Поворотний стіл повинен бути правильно встановлений під час користування піччю.



Потужність Рівень Вт

1. Натисніть Висока потужність 700 Вт
2. Натисніть Розморожування 270 Вт
3. Натисніть Середня потужність 600 Вт
4. Натисніть Низька потужність 360 Вт
5. Натисніть Кип'ятіння 250 Вт



•Натисніть клавiшу потужності. Виберіть бажаний рівень потужності. Загоріться індикатор обраного рівня потужності.

•Оберіть час готування натисканням відповідних клавiш. Цю піч можна запрограмувати максимум на 90 хвилин в середньому, низькому рівні потужності та режимі розморожування. В режимі високої потужності піч може бути запрограмована на 30 хвилин. Час готування з'явиться на дисплеї та почнеться зворотний відлік часу.

• Натисніть Старт. Час готування з'явиться на дисплеї та почнеться зворотний відлік часу.

Примітка: Інформацію щодо розморожування дивіться на стор. 19.

Комбінований режим готування

Піч має 2 стадії готування, тому ви може запрограмувати 2 різні команди і піч автоматично переключиться з однієї команди до іншої (повторіть кроки 1 та 2, зазначені вище, але клавiшу Старт натискайте лише після введення обох команд).

Примітка:

1. Клавiшу встановлення таймера не можна запрограмувати під час комбінованого режиму готування
2. Клавiша автоматичного готування/розморожування не може бути запрограмована.

Автоматичне розморожування для моделей NN-ST270S / NN - ST250M / NN-ST250W

Ця функція дозволяє автоматично розморожувати хліб та шматки м'яса після введення ваги продуктів.



- Оберіть бажану програму. Натисніть клавішу 1 раз для вибору маленьких шматочків, двічі – для великих шматків, тричі – для вибору хлібу/випічки. Номер програми відобразиться на дисплеї.

- Встановіть вагу за допомогою клавіш Больше та Менше. Якщо клавішу Больше або Менше натиснути та утримувати вага буде швидко зростати/зменшуватися.

- Натисніть Старт. Не забудьте перемішати або перевернути їжу протягом процесу розморожування.

| Програма | Вага | Продукти |
|-----------------------|------------|--|
| 1 маленьких шматочків | 200г-1000г | Рулети, булки, шматочки хліба та батону. |
| 2 великих шматків | 600г-1600г | Порції курки, відбивні, фарш. |
| 3 хлібців/тістечок | 100г-600г | Випічка або хліб. |

Хліб

Ця програма підходить для маленьких шматочків, які необхідні для миттєвого готування відразу після розморожування. За допомогою цієї програми можна розморозити багети, але їм потрібен час витримки для того, щоб відтанути всередині. Час витримки може бути скорочено, якщо шматочки відокремити один від одного, а булки та багети порізати навпіл. В процесі розморожування продукти необхідно перевернути. ЦЯ ПРОГРАМА НЕ ПІДХОДИТЬ ДЛЯ ТІСТЕЧОК З КРЕМОМ АБО ДЕСЕРТИВ, наприклад для чизкейків. Дивіться інформацію на стор. 19.

Вироби з м'яса (фарш, відбивні, шматки курки).

Фарш необхідно розділити на невеликі порції під час розморожування, тому це краще робити у великій мілкій ємності. Ця програма НЕ ПІДХОДИТЬ ДЛЯ СОСІСОК, вони можуть бути розморожені за допомогою ручного встановлення потужності розморожування та часу. Відбивні та шматки курки потрібно покласти в один шар та періодично перевертати під час процесу розморожування. Дивіться інформацію на стор. 19.

Шматки м'яса/Цілі курки

Цілі курки та шматки м'яса необхідно накрити під час розморожування, особливо шматки з великою кількістю жиру. Це дозволить уникнути початку процесу готування по краях. Накрийте крила, грудинку невеликими шматочками алюмінієвої фольги. НЕ ДОЗВОЛЯЙТЕ ФОЛЬЗІ ТОРКАТИСЯ ПОВЕРХНІ КАМЕРИ ПЕЧІ. Після розморожування необхідно витримати м'ясо протягом 1 години.

КОРИСНІ ПОРАДИ ЩОДО РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для отримання кращих результатів:

1. Покладіть їжу в посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі. Шматки м'яса та курки необхідно розташувати на перевернутому блюді або на спеціальній пластиковій підставці.
2. Перевіряйте їжу під час розморожування, тому що час розморожування може бути різним для одних і тих самих продуктів.
3. Не обов'язково накривати їжу.
4. Завжди перевертайте або перемішуйте їжу коли чуєте звуковий сигнал. Якщо необхідно, накрийте (див. пункт 6).
5. Порізане м'ясо, відбивні та маленькі шматочки необхідно розділити та розподілити в один шар.
6. Накривання дозволяє запобігти початку процесу готування їжі. Це важливо під час розморожування курки та шматочків м'яса. Спочатку починається розморожування зовнішніх частин, тому накривайте крила/грудинку та жирові частини невеликими шматочками алюмінієвої фольги.
7. Витримайте протягом певного часу, щоб продукти розморозилися усередині (принаймні 1 годину – для шматків м'яса та курки).



Розподіліть їжу в один шар



Переверніть або подрібніть продукти.



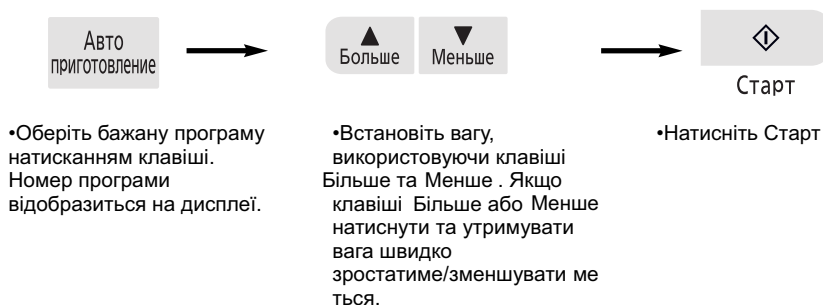
Накрийте крила/грудинку та жирові частини невеликими шматочками алюмінієвої фольги.

РОЗМОРОЖУВАННЯ ПРОДУКТІВ З УРАХУВАННЯМ ВАГИ ТА ЧАСУ

| Наданий нижче час є орієнтовним. Завжди перевіряйте стан їжі під час розморожування. Для більшої кількості їжі встановіть відповідний час. Їжу не потрібно накривати під час розморожування. | | | |
|--|---|--|--------------|
| М'ясо | Час розморожування | Вказівки | Час витримки |
| Телятина/Баранина/Свинина 450г | 6-8 хвилин | Покладіть у відповідний посуд або на перевернуте блюдо, або використовуйте спеціальну пластикову підставку. Накрийте. | 60 хвилин |
| Рублена телятина 450гр | 10-13 хвилин | Покладіть у відповідний посуд. Розподіліть та переверніть 3-4 рази. | 15 хвилин |
| Відбивні 450гр | 7-8 хвилин | Покладіть у відповідний посуд в один шар. Переверніть двічі. Накрийте, якщо необхідно. | 15 хвилин |
| Сосиски 450гр | 4 хвилини | Покладіть у відповідний посуд. Переверніть або розподіліть двічі. Накрийте, якщо необхідно. | 15 хвилин |
| Тонкі скибочки бекону 450гр | 6-7 хвилин | Покладіть у відповідний посуд. Переверніть або розподіліть двічі. Накрийте, якщо необхідно. | 10 хвилин |
| Печеня 450гр | 8-10 хвилин | Покладіть у відповідний посуд. Подрібніть. | 15 хвилин |
| Ціле курча 450гр | 7-8 хвилин | Покладіть у відповідний посуд або на перевернуте блюдо, або використовуйте спеціальну пластикову підставку. Переверніть двічі. Накрийте. | 60 хвилин |
| Порції курки 450г | 6-8 хвилин | Покладіть у відповідний посуд в один шар. Переверніть двічі. Накрийте, якщо необхідно. | 15-30 хвилин |
| Риба | | | |
| Ціла риба 450г | 7-8 хвилин | Покладіть у відповідний посуд. Переверніть двічі. Накрийте. | 15 хвилин |
| Філе/Стейк 450гр | 7-8 хвилин | Покладіть у відповідний посуд. Переверніть двічі, розподіліть та накрийте, якщо необхідно. | 15 хвилин |
| Креветки 450гр | 7-8 хвилин | Покладіть на поворотний стіл. Розподіліть під час розморожування. | 10 хвилин |
| Інше | | | |
| Порізаний хліб 400г | 1 хв. 30 сек. - 2 хв. | Покладіть у відповідний посуд. Переверніть або розподіліть під час розморожування. | 10 хвилин |
| Шматочок хліба 30г | 10 -15 сек. | Покладіть на поворотний стіл на кухонному паперовому рушнику. | 1-2 хвилини |
| Випічка 450гр | 1 хв. 30 сек. + витримати 1 хв. 1 хв. 30 сек. | Покладіть на тарілку. Переверніть після однієї хвилини витримки. | 10-15 хвилин |
| М'які фрукти 450г | 8-9 хв. | Покладіть у відповідний посуд. Переверніть або розподіліть двічі. | 10 хвилин |

Режим Автоматичного Розігрівання/Автоматичного Готування для моделей NN-ST270S / NN - ST250M / NN-ST250W

Ця функція дозволяє розігрівати або готувати їжу, встановивши лише вагу. Піч автоматично визначає рівень потужності, а потім час готування. Оберіть категорію продукту, а потім лише введіть вагу. Вага вводиться в грамах.



КОРИСНІ ПОРАДИ

Програми Автоматичного готування розроблені для зручного готування або розігрівання їжі. Ці програми можуть використовуватись **ЛИШЕ** для вказаних в інструкції продуктів та в межах рекомендованої ваги. Перед подачею на стіл завжди перевіряйте ступінь готовності та температуру їжі.

Програми Автоматичного Розігрівання

Авто розогрев

1. Розігрівання свіжих страв (200-800г)

Ця програма призначена для розігрівання свіжих страв у тарілках або блюдах. Всі продукти мають бути вже готовими. Їжа повинна знаходитися в холодильнику при температурі 5°C. Переверніть, коли почуєте звуковий сигнал. Витримайте декілька хвилин. Переконайтеся, що їжа достатньо гаряча перед подачею на стіл. Великі шматки риби/м'яса під соусом вимагають довшого готування.

2. Розігрівання напою (1 чашка/150мл)

Ця програма призначена для розігрівання однієї чашки з напоєм (наприклад, чай, кава, молоко та суп). Оберіть розігрівання 1 чашки, введіть вагу (150мл). Після завершення розігрівання ретельно перемішайте.

Програми Автоматичного Розігрівання

3. Розігрівання напою (2 чашки/300мл)

Ця програма призначена для розігрівання двох чашок з напоєм (наприклад, чай, кава, молоко та суп). Оберіть розігрівання 2 чашок, введіть вагу (300мл). Після завершення розігрівання ретельно перемішайте.



Рекомендації щодо розігрівання напоїв.

1. Перемішайте рідину перед розігріванням (гарячі рідини можуть розлитися, якщо їх не перемішати).
2. Не накривайте гарячі напої, наприклад, чай або каву. Накрийте суп тарілкою, щоб запобігти розливанню рідини.
3. Після розігрівання знову перемішайте та витримайте деякий час.

Програми автоматичного готування

Авто
приготовление

1. Готування свіжих овочів (200-800г)

Розташуйте підготовлені овочі в мілкому посуді на поворотному столі. Додайте 15мл (1 ст.л.) води на кожні 100г овочів. Натисніть клавішу автоматичного готування двічі. Введіть вагу. Натисніть Старт.



2. Готування свіжої риби (200-700г)

Розташуйте підготовлену рибу в мілкому посуді на поворотному столі. Додайте 15-45мл (1-3 ст.л.) води. Накрийте проколотою пластиковою плівкою або кришкою. Натисніть клавішу автоматичного готування тричі. Введіть вагу. Натисніть Старт.



3. Готування картоплі (200-1000г)

Щоб приготувати картоплю зі шкіркою виберіть картоплю середнього розміру (250-250г). Помийте та висушіть її, проколите ножем у кількох місцях. Розташуйте по краю поворотного столу. Натисніть клавішу автоматичного готування один раз. Введіть вагу. Натисніть Старт. НЕ НАКРИВАЙТЕ.



Ukalite

Корисні поради щодо готування та розігрівання

Більшість продуктів розігрівається дуже швидко у мікрохвильовій печі на високій потужності. Їжу можна підігріти за лічені хвилини перед подачею, щоб вона була гарячою та виглядала як щойно приготована. Завжди перевіряйте, щоб їжа була достатньо гарячою та розігрійте її ще деякий час, якщо це необхідно. Завжди накривайте рідкі страви, наприклад супи, їжу, що подається порційною у блюдах або тарілках. Не накривайте їжу з низьким вмістом вологи, наприклад, рулети з тіста, пиріжки, пироги з фаршем тощо. Дивіться рекомендації щодо готування або розігрівання у таблицях на стор. 23-27. Пам'ятайте, готуючи або розігріваючи їжу, її обов'язково треба перемішати або перевернути. Це гарантує рівномірне готування або розігрівання їжі.

Коли їжа розігріта?

Їжу, що була розігріта або приготована необхідно подавати гарячою, тобто має бути помітно пару. Якщо ви будете дотримуватись правил пієси під час підготовки та зберігання продуктів, готування або розігрівання буде безпечним для вашого здоров'я.

Їжу, що можна перемішати, необхідно розрізати ножом для того, щоб перевірити її готовність. Навіть якщо ви чітко виконуєте вказівки з інструкції з експлуатації або з книги рецептів, все одно необхідно перевіряти готовність їжі. Якщо їжа приготувалась не до кінця, поверніть її до печі для подальшого готування. Якщо ви не можете знайти необхідний продукт в таблиці, оберіть схожий тип продукту та змініть час готування, якщо необхідно.

ПОРЦІЙНІ СТРАВИ

Наші смаки різні і час розігрівання залежить від компонентів страви. Щільні продукти, наприклад, картопляне пюре, необхідно викласти рівномірно. Якщо у страві багато соусу, можливо знадобиться додатковий час. Покладіть щільні продукти по краях тарілки. Для порції середнього розміру знадобиться 4-7 хвилин розігрівання на високій потужності. Не кладіть їжу в купу.

КОНСЕРВИ

Вийміть їжу з банки та покладіть у відповідний посуд перед розігріванням.

СУПИ

Використовуйте відповідний глибокий посуд та розмішайте після першої половини часу, відведеного для розігрівання та по завершенню процесу.

Тушковані страви

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

ПИРІЖКИ З НАЧНКОЮ

УВАГА!

ПАМ'ЯТАЙТЕ, навіть якщо тісто холодне на дотик, начинка всередині буде гарячою. Будьте обережні, не перегрівайте, через високий вміст жиру та цукру може відбутися загорання. Щоб уникнути опіків перевірте температуру випічки усередині.

РІЗДВЯНІ ПУДИНГИ ТА РІДИНИ

УВАГА!

Будьте особливо обережними під час розігрівання цих продуктів. **Не залишайте без нагляду. Не додавайте алкоголь.**

ПЛЯШКИ ДЛЯ ГОДУВАННЯ ТА

БАНКИ ІЗ ДИТЯЧИМ

ХАРЧУВАННЯМ

УВАГА!

Молоко або суміш для годування необхідно збовтати перед та в кінці розігрівання, а також обов'язково перевірте температуру вмісту пляшки перед годуванням малюка. Для розігрівання 200-220г молока з холодильника зніміть кришку та соску. Розігрійте на високій потужності протягом 30-50 сек.

ПЕРЕВІРТЕ.

Для розігрівання 90 г молока з холодильника зніміть кришку та соску. Розігрійте на високій потужності 15-20 сек.

ПЕРЕВІРТЕ.

УВАГА!

Рідина у верхній частині пляшки буде значно гарячішою, ніж на дні. Необхідно збовтати вміст пляшки та перевірити температуру перед годуванням.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ МІКРОХВИЛЬОВУ ПІЧ ДЛЯ СТЕРИЛІЗАЦІЇ ПЛЯШОК ДЛЯ ГОДУВАННЯ.

Якщо ви маєте спеціальний стерилізатор для мікрохвильової печі, використовуйте його будьте особливо уважними та обережними. Ретельно виконуйте інструкції з експлуатації даного виробу.

РОЗІГРІВАННЯ ПРОДУКТІВ З УРАХУВАННЯМ КІЛЬКОСТІ/ВАГИ ТА ЧАСУ

Наданий нижче час є орієнтовним. Завжди перевіряйте стан їжі, відкриваючи дверцята, а потім продовжуйте процес розморожування

| Страви | Вага/Кількість | Рівень потужності | Час (приблизний) | Рекомендації |
|---|----------------|-------------------|------------------|---|
| СВІЖИЙ ХЛІБ – НАПІВФАБРИКАТИ – УВАГА! Хліб, розігрітий у мікрохвильовій печі буде дуже м'яким. | | | | |
| Круасани | 2 | Високий | 25-30 сек. | Покладіть у відповідний посуд, поставте на поворотний стіл. Не накривайте. |
| | 4 | Високий | 45-50 сек. | |
| Рулети | 1 | Високий | 10 сек. | |
| | 4 | Високий | 20 сек. | |
| Консервовані боби, паста | | | | |
| Печені боби, равіоли в соусі | 200г | Високий | 2-3хв. | Покладіть у відповідний посуд, накрийте та поставте на поворотний стіл. Перемішайте після першої половини часу, відведеного для розігрівання. |
| | 420г | Високий | 4-5хв. | |
| Спагеті в томатному соусі | 200г | Високий | 2.5–3хв. | |
| | | | | |
| Консервовані супи | | | | |
| Томатне пюре | 400г | Високий | 3-4хв. | Покладіть у відповідний посуд, накрийте та поставте на поворотний стіл. |
| М'ясний або курячий суп з овочами | 400г | Високий | 2.5-3хв. | |
| ГОТОВІ ПУДИНГИ | | | | |
| Молочна рисова каша | 425г | Високий | 3-3.5хв. | Покладіть у відповідний посуд, накрийте та поставте на поворотний стіл. |
| | 624г | Високий | 4-5хв. | |
| Бісквітний пудинг | 310г | Високий | 2.5хв. | |
| РІЗДВЯНІ ПУДИНГИ – надмірне розігрівання може призвести до спалахування. | | | | |
| Шматочок | 150г | Високий | 20-30сек. | Покладіть у відповідний посуд, накрийте та поставте на поворотний стіл. |
| Маленький | 450г | Високий | 1.5-2хв. | |
| Середній | 900г | Високий | 2.5-3хв. | |
| Напої - кава | | | | |
| 1 кружка | 235мл | Високий | 2хв. | Покладіть у відповідну ємність, поставте на поворотний стіл. Перемішайте до, після першої половини часу, відведеного для розігрівання та по завершенню процесу. |
| 2 кружки | 470мл | Високий | 3.5 хв. | |
| Напої - молоко | | | | |
| 1 кружка | 235мл | Високий | 1.5-2хв. | Покладіть у відповідну ємність, поставте на поворотний стіл. Перемішайте до, після першої половини часу, відведеного для розігрівання та по завершенню процесу. |
| 1глекчик | 600мл | Високий | 5хвилин | |

Завжди перевіряйте, щоб їжа була достатньо гарячою після розігрівання та розігрійте її ще деякий час, якщо це необхідно. Їжу, яку не можна перемішувати необхідно витримати деякий час. Для щільних продуктів час витримки буде довшим.

РОЗІГРІВАННЯ ПРОДУКТІВ З УРАХУВАННЯМ КІЛЬКОСТІ/ВАГИ ТА ЧАСУ

| Страви | Вага/ Кількість | Рівень потужності | Час (приблизний) | Рекомендації |
|---|--------------------|----------------------|----------------------|--|
| ВИРОБИ З ТІСТА – НАПІВФАБРИКАТИ – УВАГА! Випічка розігріта у мікрохвильовій печі буде дуже м'якою. | | | | |
| Пиріг з картоплею | 600г | Високий | 5-5.5хв. | Покладіть у відповідний посуд, поставте на поворотний стіл. Не накривайте. |
| Корнійська паста | 227г(1) | Високий | 2-2.5хв. | |
| Кіш | 400г (1) | Високий | 4.5-5хв. | |
| Традиційний англійський пиріг з м'ясом та нирками | 325г (1) | Високий | 2-2.5хв. | |
| Хот доги | 260г (4) | Високий | 1.5-2хв. | Покладіть у відповідний посуд, поставте на поворотний стіл. Не накривайте. Переверніть після першої половини часу, відведеного для розігрівання. |
| Самса | 200г (4) | Високий | 1.5-2хв. | |
| Весняний рулет | 230г (4) | Високий | 2-2.5хв. | |
| Різдвяні пиріжки з начинкою | 90г (2) | Високий | 5-10сек. | Покладіть у відповідний посуд, поставте на поворотний стіл. |
| ПОРЦІЙНІ СТРАВИ – Д МАШНІ СТРАВИ – ОХОЛОДЖЕНІ | | | | О |
| Порція для дитини | 1 | Високий | 3-4хв. | Покладіть у відповідний посуд, поставте на поворотний стіл. Накрийте. |
| Порція для дорослої людини | 1 | Високий | 6-7хв. | |
| ПУДИНГИ ТА ДЕСЕРТИ – УВАГА! Якщо їжа знаходиться у контейнері з фольги, вийміть її та покладіть у посуд, придатний для використання у мікрохвильовій печі. | | | | |
| Хліб та вершковий пудинг | 395г | Високий | 3-3.5хв. | Покладіть у відповідний посуд, поставте на поворотний стіл. Не накривайте. |
| Тертий фруктовий пиріг | 600г | Високий | 3.5-4хв. | |
| Порційний фруктовий пиріг | 1 | Високий | 20-25сек. | |
| | 4 | Високий | 50-60сек. | Покладіть у відповідний посуд, поставте на поворотний стіл. Накрийте. |
| Рисовий пудинг | 400г | Високий | 2-2.5хв. | |
| ГОТОВІ КУПЛЕНІ СТРАВИ – ОХОЛОДЖЕНІ – УВАГА! Якщо їжа знаходиться у контейнері з фольги, вийміть її та покладіть у посуд, придатний для використання у мікрохвильовій печі. | | | | |
| Цвітна капуста під сирним соусом | 450г | Високий | 6-6.5хв. | Покладіть у відповідний посуд, поставте на поворотний стіл. Не накривайте. |
| Сирний пиріг | 450г | Високий | 7хв. | |
| Лазанья | 400г | Високий | 5хв. | |
| Печені овочі | 400г | Високий | 6-7хв. | |
| ГОТОВІ КУПЛЕНІ СТРАВИ – ЗАМОРОЖЕНІ – УВАГА! Якщо їжа знаходиться у контейнері з фольги, вийміть її та покладіть у посуд, придатний для використання у мікрохвильовій печі. Будьте обережні під час використання пластикових контейнерів, придатних для використання у мікрохвильовій печі. | | | | |
| Лазанья | 400г | Високий | 5хв.+1хв. витримати | Покладіть у відповідний посуд, поставте на поворотний стіл. Не накривайте. |
| | | +Високий | 5-5.5хв. | |
| Лосось під тістом | 340г | Високий | 6хв.+ 1хв. витримати | |
| | | +Середній | 6-7хв. | |
| М'ясний пиріг | 460г | Високий | 6хв.+1хв. витримки | |
| | | +Середній | 7-8хв. | |

Завжди перевіряйте, щоб їжа була достатньо гарячою після розігрівання та розігрійте її ще деякий час, якщо це необхідно. Їжу, яку не можна перемішувати необхідно витримати деякий час. Для щільних продуктів час витримки буде довшим.

ГОТУВАННЯ ЇЖИ

| Страви | Вага/ Кількість | Рівень потужності | Час (приблизний) | Рекомендації |
|--|--------------------|----------------------|--------------------------------------|--|
| Свіжий бекон | | | | |
| Шматочки | 130г | Високий | 2-3 або 30-40 сек. на кожен шматочок | Покладіть у відповідний посуд або використовуйте спеціальну пластикову підставку, поставте на поворотний стіл. |
| БОБОВІ – попередньо замочені у воді (окрім сочевиці) | | | | |
| Нут (баранячий горох) | 225г | Високий +Низький | 10хв. 35-40хв. | Налийте 600мл кип'яченої води у велику ємність. Накрийте та поставте на поворотний стіл. |
| Сочевиця | 225г | Низький | 12-15хв. | |
| Червона квасоля | 225г | Високий +Низький | 15хв. 35-40хв. | Налийте 600мл кип'яченої води в велику миску. Накрийте. Потрібно прокип'ятити як мінімум 12хвилин, щоб зруйнувати токсичні ензими. |
| Телятина – УВАГА! Гарячий жир! Обережно виймайте страву з печі. | | | | |
| Середні шматки | | Середній | 8-14хв. на 450 г | Покладіть на перевернуте блюдо, або використовуйте спеціальну пластикову підставку. Поставте на поворотний стіл. Накрийте та переверніть після першої половини часу, відведеного на готування. Видаліть жир під час готування. |
| СВІЖА КАУРКА – УВАГА! Гарячий жир! Обережно виймайте страву з печі. | | | | |
| Філе | 500г | Низький | 12-14хв. | Покладіть на перевернуте блюдо, або використовуйте спеціальну пластикову підставку. Накрийте та поставте на поворотний стіл. |
| Курячі ніжки | 450г | Низький | 12хв. | |
| Стегєця | 700г | Низький | 18-20хв. | |
| Ціла курка | | Високий | 9.5-10хв. на 450г | Покладіть на перевернуте блюдо грудинкою вниз. Накрийте та поставте на поворотний стіл. |
| ЯЙЦЯ-ПАШОТ. | | | | |
| Вода | 45мл | Високий | 50 сек. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Покладіть у невелику ємність, готуйте протягом першої стадії готування. ▪ Додайте яйце (середнього розміру) ▪ Проколiть жовток та білок ▪ Накрийте ▪ Готуйте протягом другої стадії готування ▪ Витримайте 1 хвилину. |
| Яйце | 1 | Високий | 30-40сек. | |
| Вода | 90мл | Високий | 1хв. | |
| Яйце | 2 | Високий | 50сек. | |
| Омлет | | | | |
| 1 яйце | | Високий | 30сек. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Додайте 1 сл. л. молока на кожне використане яйце. ▪ Збийте яйця, молоко та невелику кількість вершкового масла. ▪ Готуйте протягом першої стадії готування, а потім перемішайте. ▪ Готуйте протягом другої стадії готування, витримайте 1 хвилину. |
| | | Високий | 20сек. | |
| 2 яйця | | Високий | 50сек. | |
| | | Високий | 40сек. | |

Завжди перевіряйте, щоб їжа була достатньо гарячою після розігрівання. Якщо необхідно, готуйте їжу додатковий час. Їжу необхідно витримати, особливо їжу, яку не можна перемішувати. Для щільних продуктів час витримки буде довшим.

ГОТУВАННЯ ЇЖИ

| Страви | Вага/ Кількість | Рівень потужності | Час (приблизний) | Рекомендації |
|---|------------------------|----------------------|---------------------|---|
| СВІЖА РИБА – ЗАМОРОЖЕНА | | | | |
| Філе пікші | 380г(4) | Високий | 5хв. | Покладіть у відповідний посуд. Додайте 30мл рідини. Накрийте та поставте на поворотний стіл. |
| | | Середній | 5-6хв. | |
| Ціла риба | 450г (2) | Високий | 10-12хв. | |
| Готуйте в пакеті | 170г (1) | Розморожування | 5хв. | Покладіть пакет із соусом у відповідний посуд. Зріжте верх пакета ножем. |
| | | + витримати | 2хв. | |
| | | +Низький | 6хв. | |
| ФРУТКИ – мають бути очищені та порізані на рівні шматочки. Покладіть у мілкий посуд. | | | | |
| Тушковані яблука або ревінь | 450г | Високий | 5-9хв. | Заповнюйте посуд лише наполовину. Накрийте. Перемішайте після першої половини часу, відведеного для готування. |
| Тушковані сливи | 450г | Високий | 8-9хв. | Додайте 30мл (2 ст.л.) води. Заповнюйте посуд лише наполовину. Накрийте та поставте на поворотний стіл. |
| СВІЖА БАРАНИНА – УВАГА! – Гарячий жир! Обережно виймайте страву з печі. | | | | |
| Відбивні, філейні частини | 600г (4) | Високий | 1.5-2.5хв. на 450г | Покладіть на спеціальну пластикову підставку. Накрийте та поставте на поворотний стіл. |
| | | +Низький | 2.5-3.5хв. на 450г | |
| Шматки | | Високий | 3-4хв. на 450г | Покладіть на перевернуте блюдо, або використовуйте спеціальну пластикову підставку, поставте на поворотний стіл. Накрийте та перемішайте після першої половини часу, відведеного для готування. Видаліть жир під час готування. |
| | | +Низький | 7-8хв. на 450г | |
| МАКАРОННІ ВИРОБИ – Покладіть у велику 3-х літрову ємність. | | | | |
| Макарони | 225г | Високий | 14хв. | Використовуйте 1л кип'яченої води. Накрийте та поставте на поворотний стіл. |
| Спагеті | 225г | Високий | 8-10хв. | |
| ПІЦА – ОХОЛОДЖЕНА – УВАГА! – Розпакуйте, тісто піци буде м'яким. | | | | |
| Тонка хрустка | 400г | Високий | 5-5.5хв. | Покладіть у термостійкий посуд, поставте на поворотний стіл. Не накривайте. |
| Високе тісто | 475г | Високий | 4-5хв. | |
| СВІЖА СВИНИНА – УВАГА! – Гарячий жир! Обережно виймайте страву з печі. | | | | |
| Відбивні | 360г (2) | Високий | 2-3хв. | Покладіть на спеціальну пластикову підставку або у відповідний посуд. Накрийте та поставте на поворотний стіл. |
| | | +Низький | 7-8хв. | |
| Високе тісто | | Високий | 6-7хв. на 450г | Покладіть на спеціальну пластикову підставку або у відповідний посуд. Накрийте та поставте на поворотний стіл. Переверніть після першої половини часу, відведеного для готування. Видаліть жир під час готування. |
| | | +Низький | 9-10хв. на 450г | |
| ВІВСЯНА КАША – УВАГА! – Використовуйте велику ємність. | | | | |
| 1 порція | ½ чашки вівсяної крупи | Високий | 2.5-3хв. | Долийте 1чашку води або молока. Перемішайте після першої половини часу, відведеного для готування. |
| 2 порції | 1чашка вівсяної крупи | Високий | 4.5-5.5хв. | Долийте 2 чашки води або молока. Перемішайте після першої половини часу, відведеного для готування. |
| РИС – Покладіть у велику 3-літрову ємність. | | | | |
| Басматі | 250г | Низький | 12-13хв. | Використовуйте від 600мл до 800 мл кип'яченої води. Накрийте та поставте на поворотний стіл. |
| Шліфований рис швидкого готування | 250г | Високий | 12-13хв. | |

Завжди перевіряйте, щоб їжа була достатньо гарячою після розігрівання. Якщо необхідно, готуйте їжу додатковий час. Їжу необхідно витримати, особливо таку, що не можна перемішувати. Для щільних продуктів час витримки буде довшим.

ГОТУВАННЯ ЇЖИ

| Страви | Вага/Кількість | Рівень потужності | Час (приблизний) | Рекомендації |
|---|----------------|-------------------|------------------|--|
| КОВБАСКИ (напівфабрикати) – УВАГА! – Гарячий жир! Обережно виймайте страву з печі. | | | | |
| Товсті | 240г (4) | Високий | 2.5-3хв. | Покладіть на спеціальну пластикову підставку або у відповідний посуд. Накрийте та поставте на поворотний стіл. |
| Тонкі | 110г (4) | Високий | 1.5-2хв. | |
| СВІЖІ ОВОЧІ – Покладіть у відповідний посуд. | | | | |
| Зелені боби | 450г | Високий | 7-8хв. | Додайте 90мл води. Накрийте та поставте на поворотний стіл. |
| Буряк | 450г | Високий | 10-12хв. | |
| Броколі+Цвітна капуста+Суцвіття | 450г | Високий | 8-10хв. | |
| Брюсельська капуста | 450г | Високий | 8-9хв. | |
| Поріzana капуста | 450г | Високий | 7-9хв. | |
| Морква, цибуля-порей | 450г | Високий | 7-8хв. | |
| Качан кукурудзи | 450г | Високий | 7-9хв. | |
| Кабачки | 450г | Високий | 4-5хв. | |
| Горошок | 450г | Високий | 4-6хв. | |
| Варена картопля | 450г | Високий | 6-7хв. | |
| Картопля зі шкіркою (225 г кожна) | 1 | Високий | 5 хв. | Помийте картоплю та проколiть шкірку. Покладіть безпосередньо на поворотний стіл (по краях). По завершенню процесу готування витримайте протягом 5 хвилин. |
| | 2 | Високий | 8 хв. | |
| ЗАМОРОЖЕНІ ОВОЧІ – Покладіть у відповідний посуд. | | | | |
| Зелені боби, морква | 450г | Високий | 10-11хв. | Додайте 30мл (2 ст.л.) води. Накрийте та поставте на поворотний стіл. |
| Цвітна капуста | 450г | Високий | 12хв. | |
| Горошок | 450г | Високий | 8-9хв. | |

Завжди перевіряйте, щоб їжа була достатньо гарячою після розігрівання. Якщо необхідно, готуйте їжу додатковий час. Їжу необхідно витримати, особливо таку, що не можна перемішувати. Для щільних продуктів час витримки буде довшим.

Перед тим як звертатись до сервісного центру

НОРМАЛЬНІ ЯВИЩА:

| | |
|---|---|
| Мікрохвильова піч викликає перешкоди в роботі телевізора. | Деякі перешкоди в роботі ТВ та радіо приймачів можуть виникати під час готування страв у мікрохвильовій печі. Подібні перешкоди виникають під час використання малих електроприладів таких як міксери, пилососи, фени та ін. Це не означає що з Вашою пічкою щось трапилось. |
| Пара накопичується на дверях пічки і тепле повітря йде з отворів пічки. | Під час готування з їжі виділяється пара та гаряче повітря. Більша частина пари та гарячого повітря відводиться через вентиляційні отвори завдяки циркуляції повітря в печі. Але деяка кількість пари конденсується на менш гарячих поверхнях, наприклад, на дверцятах. Це нормальне явище. |
| Я випадково включив піч без продуктів. | Включення порожньої печі на короткий час не повинно викликати її пошкодження. Однак цього робити не рекомендується. |
| Під час приготування у комбінованому режимі, чути клацання та постукування. | Такий шум може виникати, коли піч автоматично перемикається з режиму мікрохвиль на режим гриль для забезпечення комбінованого режиму готування. Це нормальне явище. |
| Пічка має запах і виділяє дим при функціях Комбінація і Гриль. | Дуже важливо регулярно протирати внутрішню поверхню печі, особливо після готування в комбінованому режимі та режимі гриль. У разі залишення на стінках та верхній поверхні камери жиру та залишків їжі, вони можуть стати джерелом неприємного запаху або диму. |

| ПРОБЛЕМА | МОЖЛИВА ПРИЧИНА | УСУНЕННЯ |
|--|---|--|
| Піч не включається. | <p>Піч ненадіжно підключена до розетки живлення.</p> <p>Переривник або плавкий запобіжник вимкнено або він перегорів.</p> <p>Несправна розетка.</p> | <p>Вимкніть вилку з розетки, зачекайте 10 секунд та ввімкніть знову.</p> <p>Будь ласка, зверніться до авторизованого сервісного центру.</p> <p>Підключіть інший пристрій до цієї розетки, щоб перевірити чи вона є справною.</p> |
| Процес готування не починається. | <p>Дверцята не повністю закрито.</p> <p>Після програмування не натиснуто кнопку Старт.</p> <p>Програму вже введено в пічку.</p> <p>Програма була введена невірно.</p> <p>Випадково натиснуто кнопку Стоп/Сброс.</p> | <p>Закрийте щільно дверцята.</p> <p>Натисніть кнопку Старт.</p> <p>Натисніть кнопку Стоп/Сброс для того, щоб відмінити програму, яку було введено раніше та введіть нову програму.</p> <p>Повторіть програмування згідно з інструкцією з експлуатації.</p> <p>Повторіть програмування згідно з інструкцією з експлуатації.</p> |
| На дисплеї з'являється повідомлення "L---". | Включено функцію блокування від дітей після потрібного натискання кнопки Старт. | Виключіть блокування потрібним натисканням кнопки Стоп/Сброс. |
| Поворотний стіл видає звуки під час обертання. | Роликове кільце та дно камери печі забруднені. | Необхідно почистити піч згідно інструкції щодо догляду за мікрохвильовою пічкою (див. наступну сторінку). |

Якщо ви вважаєте, що ваша піч несправна, зверніться до авторизованого сервісного центру.

ДОГЛЯД ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

1. Перед початком чищення відключіть піч та від'єднайте вилку від розетки.
2. Внутрішні поверхні мікрохвильової печі повинні бути чистими. Якщо частки їжі або бризки від рідини пристають до стінок печі, їх треба протерти вологою серветкою.
3. Зовнішню поверхню мікрохвильової печі чистять за допомогою вологої серветки. Для запобігання пошкодженню внутрішніх елементів управління вода не повинна проникати крізь вентиляційні отвори.
4. Запобігайте попаданню рідини на панель керування. Для чищення панелі керування використовуйте м'яку вологу серветку. Не використовуйте миючі засоби, абразиви або аерозолі для миття панелі керування. Під час протирання панелі керування, залишайте дверцята відкритими, щоб запобігти ненавмисному увімкненню печі. Після протирання натисніть клавішу Стоп/Сброс для того, щоб очистити дисплей.
5. Якщо навколо дверцят з внутрішньої або зовнішньої сторони накопичується конденсат, витріть його вологою серветкою. Конденсат може накопичуватись, коли мікрохвильова піч працює в умовах підвищеної вологості але це не вказує на пошкодження печі.
6. Для того щоб почистити поворотний стіл вийміть його з печі. Для чищення користуйтеся теплою водою з додаванням миючого засобу або помийте його в посудомийній машині.
7. Роликове кільце та дно печі треба регулярно чистити для запобігання появи стороннього шуму. Просто протріть нижню поверхню печі з використанням миючого засобу, води або засобу для чищення вікон, а потім висушіть. Роликове кільце можна мити за допомогою мильного розчину або в посудомийній машині. Під час регулярного готування їжі, відбувається накопичення пари, але це ні в якій мірі не зашкоджує нижній поверхні або колесу роликового кільця. Переконайтесь, що після чищення роликового кільця, ви встановили його в правильне положення.
8. За необхідності заміни лампи зверніться до дилера компанії.
9. Відмова підтримувати піч в чистому стані може призвести до погіршення стану поверхні, це може несприятливо відобразитися на терміні служби (придатності) виробу та стати причиною небезпеки.

Технічні характеристики

| | |
|---|-------------------|
| Джерело живлення: | 220В ~ 50Гц |
| Споживана потужність: Мікрохвильова піч: | 1,100Вт |
| Вихідна потужність*: Мікрохвильова піч: | 700Вт |
| Зовнішні габарити (В х Ш х Г): | 258ммx433ммx327мм |
| Внутрішні габарити (В х Ш х Г): | 216ммx292ммx297мм |
| Діаметр поворотного столу: | Ø 245мм |
| Робоча частота: | 2,450МГц |
| Маса Нетто: | Приблизно. 11.0кг |

* Тест IEC

Специфікації можуть змінюватись без попереднього повідомлення.

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

Примітка:

Інформаційний центр Panasonic

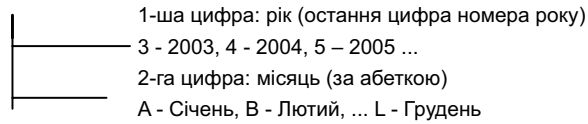
Міжнародні дзвінки та дзвінки з Києва: +38-0-(44) 490-38-98

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

Примітка:

Дату виготовлення Ви можете з'ясувати за серійним номером, що розміщений на боковій панелі виробу.

Серійний номер XXxxx



**Company assurance of the Life period*

ENG

Life-time notice

For this product Manufacturer has set up 7 years the life-time period from the date of produce, in case if the product is used strictly in accordance with present operating instruction and corresponding technical standards

UKR

Інформація про строк служби (придатності) виробу

Встановлений виробником термін служби (придатності) цього виробу дорівнює 7 рокам з дати виготовлення за умови, що виріб використовується у суворій відповідності до дійсної інструкції з експлуатації та технічних стандартів, що застосовуються до цього виробу.

Panasonic Corporation Kitchen Appliances Business Unit

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

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

Панасоник Корпорэйшн Китчен Эплайэнсиз Бизнес Юнит

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

Веб-сайты: <http://panasonic.net>

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

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

Панасонік Корпорейшн Кітчен Еплайансез Бізнес Юніт

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

Веб-сайти: <http://panasonic.net>

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

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