

# Panasonic®

## Before Operating

### Operating Instructions and Cookbook

Инструкция по эксплуатации и рецепты приготовления блюд

Інструкція з експлуатації та книга рецептів

## Operation and Hints

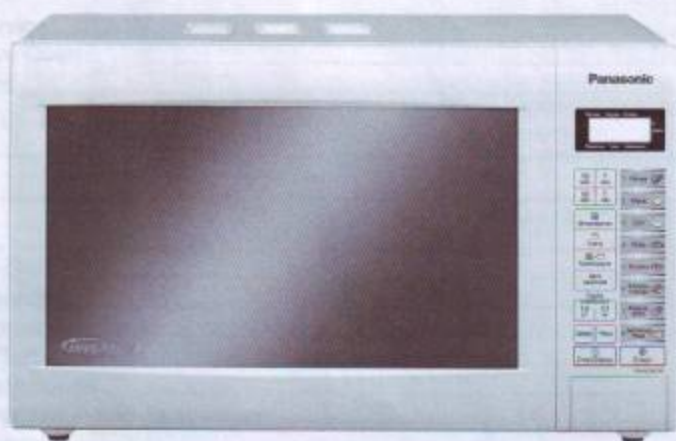
Microwave/Grill Oven

Микроволновая печь с грилем

Мікрохвильова піч з грилем

## Maintenance

## Cooking Guide



Model: NN-GT347W

Before operating this oven, please read these instructions completely and keep for future reference.  
Перед началом эксплуатации данной микроволновой печи, пожалуйста, ознакомьтесь с инструкцией  
и сохраните ее для использования в дальнейшем.

Перед використанням цієї печі, будь ласка, повністю прочитайте ці інструкції і збережіть їх для  
подальших довідок.

# Содержание

## Перед началом эксплуатации

Установка и подключение .....	2
Меры безопасности .....	3
Важная информация .....	4
Принципиальная схема устройства .....	5
Панель управления .....	5

## Основные операции

Установка мощности и времени приготовления .....	6
Установка таймера .....	7
Установка часов .....	8
Использование функции блокировки от детей .....	8
Режим турборазморозки .....	9
Приготовление блюд в режиме Гриль с установкой времени .....	10
Приготовление блюд в режиме Комбинации с установкой времени .....	11
Авторазогрев .....	12
Приготовление в программах Автоменю .....	13-15

## Уход и обслуживание

Перед обращением в сервисный центр .....	16
Уход и техническое обслуживание микроволновой печи .....	17
Технические характеристики .....	17

## Кулинарная книга

Введение .....	18
Посуда и емкости, пригодные для использования в микроволновой печи .....	19
Особенности приготовления пищи в микроволновой печи .....	20-21
Разогревание пищи с заданием мощности и времени .....	22
Размораживание/Турборазморозка .....	23
Технология размораживания и полезные советы .....	24
Технология и рецепты приготовления блюд .....	25-26
Ответы на часто задаваемые вопросы .....	27
Блюда на каждый день .....	28
Рыба и морепродукты .....	29
Птица .....	30-31
Основные блюда из мяса .....	32-33
Блюда из овощей .....	34-36
Рис, макароны и каши .....	37-38
Десерты .....	39
Краткое руководство пользователя .....	40

# Установка и подключение

## Проверка микроволновой печи

Распакуйте микроволновую печь и удалите упаковочный материал. Проверьте печь на наличие таких повреждений и дефектов, как вмятины, неисправность запоров дверцы, трещины в дверце. При обнаружении каких-либо неисправностей сразу же обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не производите установку печи, имеющей неисправности или повреждения.

## Указания по заземлению

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

Если сетевая розетка не имеет заземления, покупатель должен заменить ее на розетку с системой заземления.

## Рабочее напряжение

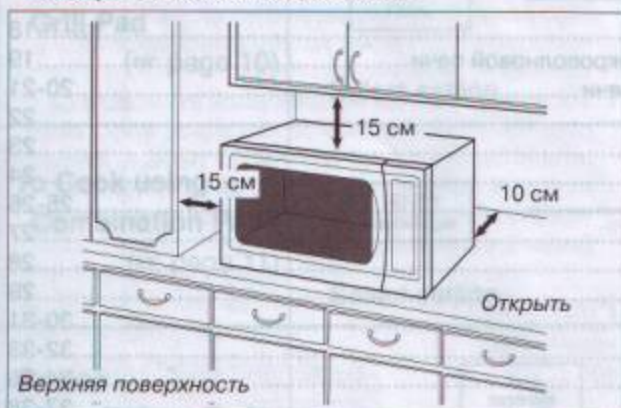
Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на фирменной наклейке. При подключении к сети с напряжением выше указанного возможно возгорание или другие повреждения.

## Установка микроволновой печи

1. Установите печь на ровную устойчивую поверхность на высоте не ниже 85 см от пола.
2. Проследите, чтобы установленную печь было легко отключить от электросети путем отсоединения вилки шнура питания от розетки или активации прерывателя цепи.
3. Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

**При установке на кухонном столе:**  
Оставьте 15 см свободного пространства над печью, 10 см за печью, 5 см с боковых сторон печи. Если одна сторона печи располагается вплотную к стене, другая сторона или верх не должны блокироваться.

4. Не размещайте микроволновую печь вблизи электрической или газовой плиты.



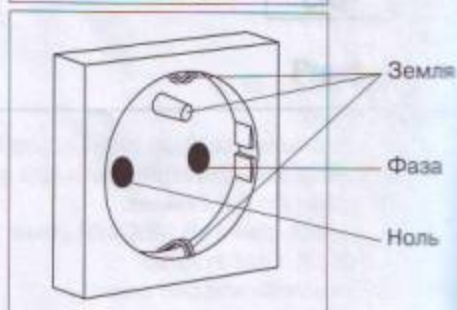
5. Не допускается снятие ножек.
6. Данная печь предназначена только для бытового применения. Не используйте ее вне помещения.
7. Не рекомендуется пользоваться микроволновой печью при повышенной влажности воздуха.
8. Шнур питания не должен касаться внешней поверхности корпуса. Не допускайте его соприкосновения с горячей поверхностью. Шнур питания не должен свисать с края стола. Не опускайте саму печь, шнур питания или его вилку в воду.
9. Не загораживайте вентиляционные отверстия микроволновой печи. Если во время работы они окажутся закрытыми, это может привести к перегреву или повреждению устройства. Если Вы хотите положить какую-либо ткань на верхнюю поверхность корпуса, следите, чтобы она не загораживала вентиляционные отверстия печи.

## 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 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. Замена должна производиться квалифицированным специалистом.
3. Не пытайтесь самостоятельно разбирать или производить регулировку или ремонт дверцы, корпуса панели управления, предохранительных блокировочных выключателей или любой другой части печи. Не снимайте наружную панель печи, которая не пропускает микроволны за пределы устройства.  
**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 возникнет необходимость замены лампы, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
5. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
6. Дети могут пользоваться микроволновой печью только после того, как им будут даны понятные инструкции по эксплуатации печи и они смогут безопасно пользоваться ею, осознавая возможную опасность при ее неправильном использовании.

## Внимание!

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



# Меры безопасности

## Назначение микроволновой печи

1. 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 режима, если внутри печи нет продуктов. Это может вызвать повреждение устройства.
6. В случае задымления нажмите кнопку **Стоп/Сброс** и, оставив дверцу закрытой, отсоедините сетевую кабель или отключите электричество во всей квартире.

## Использование нагревательного элемента

1. Внешние поверхности печи, включая вентиляционные отверстия на корпусе и дверце, нагреваются в режимах Гриль и Комбинация. Соблюдайте осторожность, открывая и закрывая дверцу печи при размещении в ней продуктов или установке аксессуаров.
2. В верхней части печи находится нагревательный элемент. Поэтому после работы в режимах Гриль и Комбинация верхняя панель корпуса будет очень горячей.

### Примечание:

При работе в комбинированном режиме и в режиме гриля аксессуары, установленные внутри печи, также сильно нагреваются.

3. При эксплуатации микроволновой печи в комбинированном режиме и в режиме гриля ее внешние поверхности также нагреваются. Не позволяйте детям дотрагиваться до них.

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.

## Дополнительные принадлежности

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

## Поворотный стол

1. Не допускается включение печи без роликового кольца и стеклянного поворотного стола.
2. Используйте только специально предназначенный для данной печи стеклянный поворотный стол.
3. Если стеклянный поворотный стол еще горячий, дайте ему остынуть, прежде чем мыть или чистить его.
4. Стеклянный поворотный стол можно вращать в разных направлениях.
5. Если пища или посуда на стеклянном поворотном столе касается стенок печи и препятствует вращению, поворотный стол будет автоматически вращаться в противоположном направлении. Это нормально.

6. Не кладите пищу непосредственно на поворотный стол.

## Роликовое кольцо

1. Для обеспечения бесшумной работы и удаления крошек и частиц пищи необходимо регулярно очищать роликовое кольцо и дно печи.
2. Во время приготовления пищи роликовое кольцо всегда используется вместе со стеклянным поворотным столом.

## Решетка

1. В комплект входит решетка, благодаря которой на поверхности небольших по объему порционных блюд быстрее образуется румяная корочка.
2. Решетку необходимо регулярно чистить.
3. При использовании решетки в режиме Гриль или в комбинированном режиме Комбинации выбирайте только жаропрочные контейнеры для пищи. Контейнеры, выполненные из пластмассы или бумаги, могут расплавиться или загореться под воздействием тепла, излучаемого нагревательным элементом.
4. При эксплуатации печи в режиме Комбинации не ставьте алюминиевые или металлические контейнеры непосредственно на решетку - между ними всегда должно находиться стеклянное блюдо. Это предотвратит искрение, способное повредить печь.
5. При приготовлении пищи в режиме Микроволны решеткой пользоваться не рекомендуется.

## Обслуживание микроволновой печи

### 1. Ремонт и техобслуживание

ЕСЛИ ВАША ПЕЧЬ ТРЕБУЕТ РЕМОНТА, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр 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

## 1) Время приготовления

- Время приготовления блюд в сборнике рецептов указано приблизительно.
  - Время приготовления зависит от состояния продуктов, их температуры, а также от типа используемой посуды.
- Во избежание переваривания пищи следует сначала устанавливать минимальное время приготовления. Если блюдо не совсем готово, можно установить дополнительное время приготовления.

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

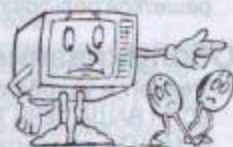
## 2) Небольшие порции продуктов

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.



## 3) Яйца

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



## 4) Прокалывание

При приготовлении в МИКРОВОЛНОВОМ режиме, продукты с непористой кожей, такие как картофель, яичный желток или сосиски, рекомендуется предварительно прокалывать, чтобы они не лопнули.



## 5) Термометр для мяса

Для определения степени готовности мяса или птицы Вы можете использовать термометр для мяса. Для этого необходимо предварительно вынуть блюдо из печи. Не используйте обычный термометр для мяса внутри печи во время приготовления в МИКРОВОЛНОВОМ режиме или в режиме КОМБИНАЦИИ, так как он может вызвать искрение.

## 6) Жидкости

При разогревании жидкостей в микроволновой печи, например супа, соусов или напитков, их закипание может произойти без видимых пузырьков. В результате кипящая жидкость может выплеснуться из посуды.



Во избежание этого соблюдайте следующие правила:

- а) Не пользуйтесь емкостями с прямыми сторонами и узким горлышком.
- б) Не допускайте перегрева жидкостей.

- в) Перемешайте жидкость дважды: один раз перед тем, как поместить емкость с жидкостью в печь, и второй раз - по истечении половины срока, отведенного для приготовления.
- г) После разогрева оставьте жидкость в печи на некоторое время, а затем помешайте и аккуратно выньте емкость из печи.
- е) При разогреве жидкостей в микроволновой печи может происходить их бурное кипение уже после воздействия волн, поэтому соблюдайте осторожность, когда вынимаете контейнер с жидкостью из печи.

## 7) Бумага/ Пластик

- При разогревании 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 повторного цикла 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.
- Перед загрузкой продуктов в печь удалите все металлические проволочные скрепки, которые могут содержаться в упаковке.



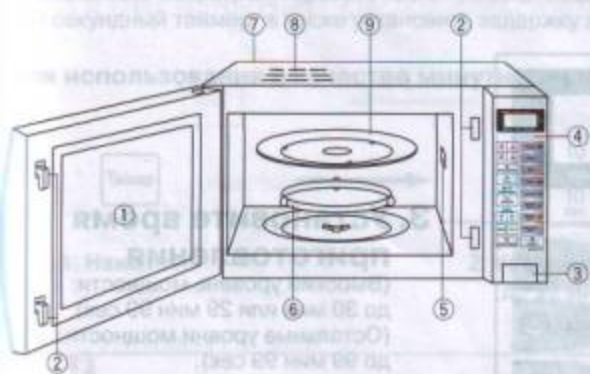
## 8) Посуда/ Фольга

- Не допускается разогрев продуктов в закрытых консервных банках или закупоренных бутылках, т.к. они могут взорваться.
- Нельзя пользоваться металлической посудой или посудой с металлическим ободком при использовании микроволнового режима, т.к. это вызывает искрение.
- Если Вы используете алюминиевую фольгу, шампуры или металлическую посуду, обеспечьте расстояние не менее 2 см до стенок и дверцы печи во избежание искрения.

## 9) Бутылочки для кормления/ Консервы для детского питания

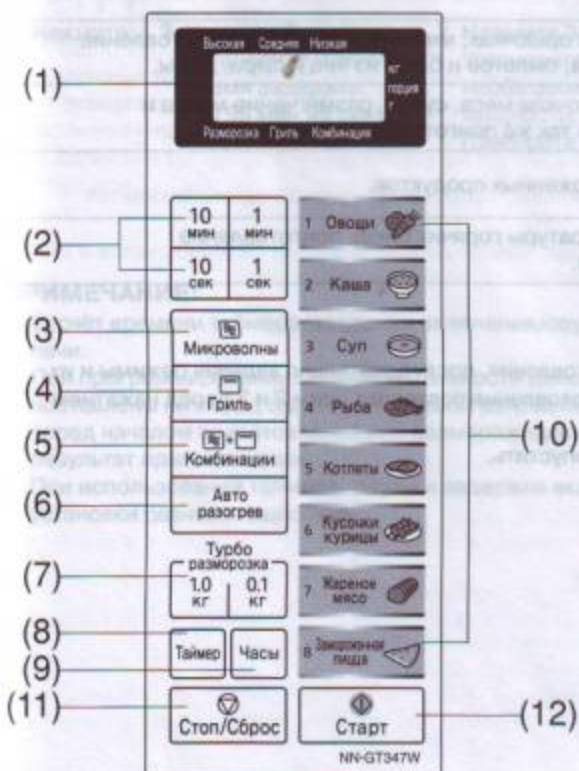
- Бутылочки для кормления и банки с детским питанием следует помещать в печь без крышек и сосок.
- Содержимое нужно помешивать или периодически встряхивать.
- Перед кормлением необходимо проверить температуру содержимого, чтобы не допустить ожогов.

# Принципиальная схема устройства



- ① **Смотровое окно печи**
- ② **Система блокировки дверцы**
- ③ **Клавиша открывания двери**  
Нажмите на клавишу, чтобы открыть дверь. Если открыть дверцу во время приготовления пищи, процесс приготовления временно остановится, но ранее сделанные установки не отменятся. Процесс приготовления возобновится, как только Вы закроете дверцу и нажмете кнопку **Старт**. При открытии дверцы внутри печи горит лампа, которая продолжает гореть все время, пока дверца не закрыта. Вы можете открыть дверцу в любой момент приготовления пищи - это совершенно безопасно в плане воздействия микроволн.
- ④ **Панель управления**
- ⑤ **Крышка (не снимается)**
- ⑥ **Роликовое кольцо**  
а) Роликовое кольцо нужно регулярно чистить во избежание дополнительных шумов во время работы.  
б) Роликовое кольцо и стеклянный поворотный стол используются только вместе.
- ⑦ **Наклейка с идентификационным номером модели**
- ⑧ **Вентиляционные отверстия**
- ⑨ **Стеклянный поворотный стол**  
а) Не включайте печь, если внутри не установлено роликовое кольцо и стеклянный поворотный стол.  
б) Используйте только специально предназначенный для данной печи стеклянный поворотный стол. Не заменяйте его какими-либо другими лотками.  
в) Прежде чем мыть или чистить стеклянный поворотный стол, дайте ему остыть.  
г) Не помещайте продукты непосредственно на стеклянный поворотный стол. Пища должна готовиться в специальной посуде, предназначенной для микроволновой печи, или на решетке, которая ставится на поворотный стол.  
д) Если пища или посуда на поворотном столе касаются стенок печи и препятствуют вращению, поворотный стол будет автоматически вращаться в противоположном направлении. Это нормально.  
е) Стеклянный поворотный стол можно поворачивать в разных направлениях.

## Панель управления



- (1) **Окошко дисплея**
- (2) **Кнопки установки времени**
- (3) **Кнопка установки мощности микроволнового режима**
- (4) **Кнопка включения гриля**
- (5) **Кнопка включения комбинированного режима**
- (6) **Кнопка Авторазогрева**
- (7) **Клавиши турборазморозки**
- (8) **Клавиша Таймер**
- (9) **Клавиша Часы**
- (10) **Сенсорные кнопки автоматического приготовления**
- (11) **Кнопка остановки/сброса программы Стоп/Сброс**  
**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.
- (12) **Кнопка включения Старт**  
Нажмите кнопку один раз для начала работы печи. Если дверца открыта, или во время работы печи нажата кнопка **Стоп/Сброс**, для возобновления процесса приготовления нужно нажать кнопку **Старт** еще раз.

### Звуковой сигнал:

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

### Примечание:

Если ввод операции не будет завершен в течение 6 минут нажатием кнопки **Старт**, вся введенная информация будет автоматически сброшена. На дисплее вновь появится двоеточие или текущее время.

## 1. Поместите пищу в печь

## 2. Нажмите кнопку выбора мощности (См. прилагаемую ниже таблицу)

## 3. Установите время приготовления

(Высокий уровень мощности: до 30 мин или 29 мин 99 сек)  
(Остальные уровни мощности: до 99 мин 99 сек).

## 4. Нажмите кнопку Старт на дисплее начинается обратный отсчет времени.



Нажмите	Уровень мощности	Примеры использования
один раз	Высокая мощность	Кипячение жидкостей, приготовление овощей, фруктов, круп, макарон, вермишели и десертов.
два раза	Средне - высокая мощность	Приготовление птицы, мяса, выпечка, приготовление десертов, подогрев молока.
3 раза	Средняя мощность	Запекание пищи в горшочках, мясные запеканки, приготовление шоколадного крема, омлетов и блюд из яиц и сыра, рыбы.
4 раза	Средне - низкая мощность	Приготовление кусочков мяса, супов, размягчение масла и сливочного сыра, а так же приготовление тушеных блюд.
5 раз	Размораживание	Оттаивание замороженных продуктов.
6 раз	Низкая мощность	Сохранение температуры горячих блюд, приготовление на медленном огне.

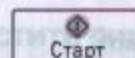
### Примечание:

- Для данной модели можно запрограммировать процесс приготовления, последовательно задавая режимы и их параметры (не более трех этапов). Для 2-го и 3-го этапов приготовления повторите шаги 2 и 3 перед нажатием кнопки **Старт**.
- При выборе высокой мощности на первом этапе шаг 2 можно опустить.

# Установка таймера

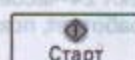
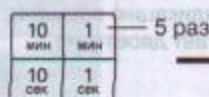
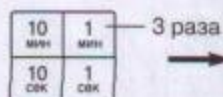
Возможность запрограммировать время устойки блюда после его приготовления, использовать печь как минутный или секундный таймер, а также установить задержку запуска программы.

Для использования в качестве минутного таймера: **Например: Чтобы отсчитать 5 минут**



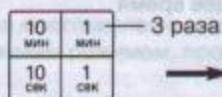
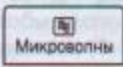
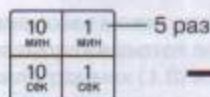
1. Нажмите Таймер.
2. Установите нужное время. (до 99 мин 99 сек)
3. Нажмите клавишу Старт. Таймер начнет обратный отсчет времени без работы печи.

Для программирования времени паузы: **Например: Чтобы установить 5 минут паузы после приготовления (3 мин. при Средней Мощности.)**



1. Нажмите клавишу мощности 3 раза. Установите желаемую мощность приготовления. (Смотрите страницу 6.)
2. Нажмите 3 раза.
3. Нажмите Таймер.
4. Нажмите 5 раз. Установите нужное время паузы. (до 99 мин 99 сек)
5. Нажмите клавишу Старт. Начнется приготовление. После приготовления, начнется обратный отсчет времени паузы без работы печи.

Для программирования задержки включения: **Например: Чтобы начать готовить на 5 минут позже (3 мин. при Средней Мощности.)**



1. Нажмите Таймер.
2. Нажмите 5 раз. Установите нужное время задержки. (до 99 мин 99 сек)
3. Нажмите 3 раза. Установите необходимый уровень мощности. (Смотрите страницу 6.)
4. Нажмите 3 раза.
5. Нажмите клавишу Старт. Начнется отсчет времени задержки включения. Затем начнется приготовление.

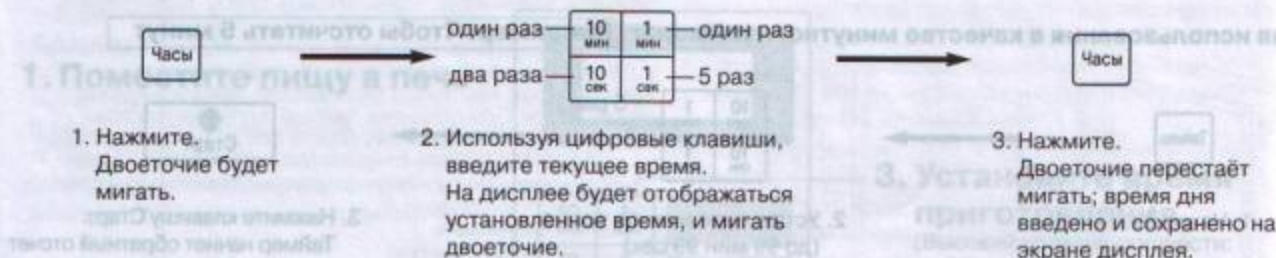
## ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Отсчет времени таймера/задержки включения/паузы на дисплее будет продолжаться даже при открытии дверцы печи.
2. При программировании последовательности действий задержка включения и время паузы не могут быть поставлены ни перед одной программой автоматического приготовления. Это не позволяет продукту нагреться перед началом приготовления или размораживания. Изменение начальной температуры пищи может повлиять на результат приготовления.
3. При использовании таймера, паузы и задержки включения допускается программирование до двух этапов установки разных мощностей.



# Установка часов

Для установки часов: **Например: Чтобы установить 11:25 утра.**

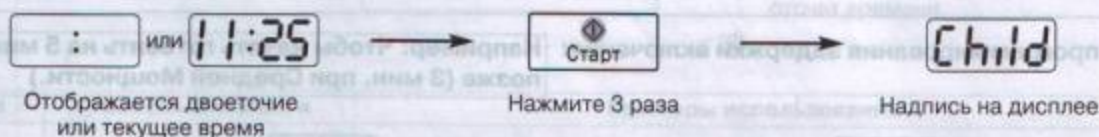


## ПРИМЕЧАНИЕ:

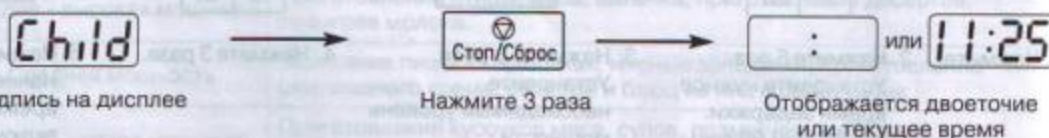
1. Для повторной установки времени дня снова выполните операции 1-3.
2. Время будет отображаться на дисплее, пока печь подключена к сети.
3. Часы имеют 24-часовую индикацию времени.
4. Печь не работает, пока мигает двоеточие.

# Использование функции блокировки от детей

Для установки:



Для отмены:



## Примечания:

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

## Использование режима турборазморозки (0,1 - 3,0 кг)

Установите время приготовления до 99 мин 59 сек.

### 2. Установите вес замороженного продукта

Например, для размораживания 1,5 кг мяса



Продукт	Максимальный вес
Рубленое мясо, порционные кусочки курицы, котлеты	3 кг
Вырезка говядины, баранины, свинины, целая курица	3 кг
Целая рыба, эскалопы, креветки, рыбное филе	2 кг



### 1. Поместите пищу в печь

### 3. Нажмите

На дисплее появится время размораживания и начнется обратный отсчет времени.

#### Примечание:

- Режим турборазморозки может использоваться для размораживания многочисленных порционных кусочков мяса. Курица и рыба размораживаются по весу. Чтобы воспользоваться данным режимом, просто введите в программу вес продукта в килограммах (1.0) и сотнях граммов (0.1). Печь автоматически определит время разморозки и уровень мощности. После ввода программы на дисплее отобразится время разморозки. Для получения наилучших результатов вес продукта не должен быть меньше 0,2 кг.
- Мясо на кости (например, реберная часть говядины или свиной окорок) содержит меньше мышечной ткани, чем бескостная часть того же веса. Следовательно, из веса мяса на кости, превышающего 2 кг, можно вычесть 500 г. Если вес мяса на кости ниже 2 кг, из него следует вычесть 250 г.
- В середине процедуры по звуковому сигналу переверните/перераспределите или укройте отдельные части продукта.



# Основные операции Приготовление блюд в режиме Гриль с установкой времени

РУССКИЙ

**3. Установите время приготовления**  
до 99 мин 99 сек.

**2. Выберите программу Гриль**



**1. Поместите пищу в печь**

**4. Нажмите**

На дисплее начнется обратный отсчет времени.

## Рекомендации по приготовлению блюд в режиме Гриль

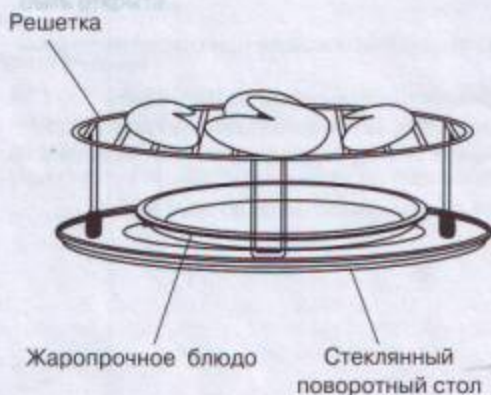
При работе печи в режиме гриля тепло излучается двумя нагревательными элементами, находящимися в верхней части печной камеры. Нагревательные элементы гриля не требуют предварительного разогрева. Особенно хорош этот режим для поджаривания тонких ломтиков мяса, бифштексов, люля-кебаб, сосисок или кусочков курицы. Кроме того, он подходит для приготовления горячих сэндвичей и всех блюд, запекаемых на решетке.

Установите решетку на стеклянный поворотный стол. Выберите режим Гриль, установите время приготовления и включите печь. По истечении примерно половины установленного времени продукты следует перевернуть.

При открывании дверцы печи программа прерывается. Откройте дверцу, переверните продукт, поместите его опять на решетку и снова нажмите кнопку Старт. В режиме Гриль дверцу печи можно неоднократно открывать для проверки степени готовности продукта.

№ режима	Мощность нагревания	Типы продуктов
Гриль 1	высокая	Мясо, курица, полуфабрикаты
Гриль 2	средняя	Морепродукты, чесночные хлебцы
Гриль 3	низкая	Хлеб, бутерброды

**Пример: Куриные крылышки в гриле**



## Ингредиенты:

Куриные крылышки (в среднем по 400 г) - 4 шт.

Маринад для курицы - 2 ст. ложки

Масло для жарки (чтобы поливать продукт в процессе приготовления)

1. Поместите куриные крылышки в маринад и поставьте в холодильник на ночь или по крайней мере за 30 мин до начала приготовления.
2. Положите замаринованные куриные крылышки на решетку, установленную на стеклянный поворотный стол. Перед включением гриля полейте крылышки маслом. Под решетку установите жаропрочное блюдо для стекания жира.
3. Нажмите кнопку **Гриль**.
4. Установите желаемое время приготовления с помощью соответствующих кнопок.
5. Нажмите кнопку **Старт**.
6. Когда пройдет половина заданного времени, переверните куриные крылышки, чтобы обеспечить их равномерное приготовление.



**1. Поместите пищу в печь**

**3. Установите время приготовления**  
до 99 мин 99 сек.

**2. Выберите режим Комбинации**

**4. Нажмите**

На дисплее начнется обратный отсчет времени.

## Рекомендации по приготовлению блюд в режиме Комбинации

Название Комбинация означает, что Вы можете воспользоваться комбинацией микроволнового режима и гриля для приготовления и разогревания пищи.

Размещайте продукты на решетке, установленной на стеклянный поворотный стол.

№ режима	Мощность нагревателя	Уровень мощности	Типы продуктов
Комбинация 1	высокая	Средне-низкий	Целая курица
Комбинация 2	средняя	Средне-низкий	Говядина, баранина, свинина, морепродукты
Комбинация 3	низкая	Средне-низкий	Печеный картофель, пудинги

1	Котлеты	250 г	375 г
6	Курочки курицы	300 г	450 г
7	Жареное мясо	300 г	450 г
8	Замороженная пицца	250 г	350 г

РУССКИЙ



## 1. Поместите пищу в печь

## 3. Нажмите

На дисплее начнется обратный отсчет времени.

3. Установите время приготовления до 99 мин 99 сек.

2. Выберите программу Гриль

2. Выберите функцию **Авторазогрев**

Нажмите	Вес
один раз	200 г
два раза	400 г

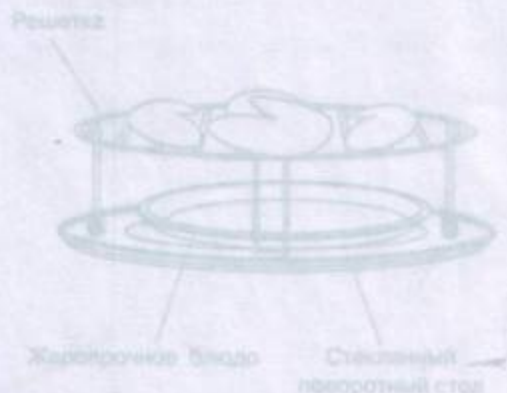
### Авторазогрев

Готовые блюда можно разогреть, установив нужный вес. Вам не нужно устанавливать мощность или время разогрева. Продукты должны иметь комнатную температуру или температуру хранения в холодильнике. Используйте посуду соответствующего размера, накрыв блюдо крышкой или пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

#### Примечание:

При разогреве таких блюд, как супы, тушеные блюда с соусами и запеканки, их рекомендуется помешать в середине процесса разогрева и после завершения.

Пример: Куриные крылышки в гриле



Ингредиенты:

- Куриные крылышки (в среднем по 80 г) - 4 шт.
- Масло для жарки (любое) - 2 ст. ложки
- Масло для жарки (любое) - 1 ст. ложка

- Поместите куриные крылышки в миску и оставьте в холодильнике на ночь или по крайней мере за 30 мин до начала приготовления.
- Положите замороженные куриные крылышки на решетку, установленную на стеклянный поворотный стол. Перед включением гриля добавьте крылышки масло на решетку, установите жаропрочное блюдо для стекания жира.
- Нажмите кнопку Гриль.
- Установите желаемое время приготовления с помощью функциональных кнопок.
- Нажмите кнопку Старт.
- Когда пройдет половина заданного времени, переворачивайте куриные крылышки, чтобы обеспечить их равномерное приготовление.

## 1. Поместите пищу в печь



## 2. Выберите нужную кнопку

Нажимая на кнопку выбранной программы, установите нужный вес или количество порций. Эта информация отображается на дисплее.

## 3. Нажмите

На дисплее начнется обратный отсчет времени.

№	Программа	Порции/Вес			
		2 порц.	4 порц.	6 порц.	500 г
1	Овощи	2 порц.	4 порц.	-	-
2	Каша	2 порц.	4 порц.	-	-
3	Суп	2 порц.	4 порц.	6 порц.	-
4	Рыба	120 г	250 г	370 г	500 г
5	Котлеты	250 г	375 г	-	-
6	Кусочки курицы	200 г	400 г	600 г	-
7	Жареное мясо	200 г	400 г	600 г	800 г
8	Замороженная пицца	250 г	350 г	450 г	-

## Овощи

Программа предназначена для приготовления свежих нарезанных овощей, таких как: картофель, морковь, лук, свекла, капуста, цветная капуста, тыква, кабачки, грибы и их смесей. Овощи должны быть почищены, подготовлены и порезаны на кусочки одинакового размера. Если овощи слегка подвяли или Вы хотите получить более мягкую консистенцию, добавьте от 1 столовой ложки до 1/4 стакана воды. Положите овощи в подходящую миску или кастрюлю и накройте ее крышкой или пленкой. По желанию можно добавить сливочное масло, зелень или специи, но до завершения готовки соль добавлять не рекомендуется.

2 порции равны 350 - 400 г.  
4 порции равны 750 - 800 г.

## Каша

Программа подходит для приготовления каш из таких круп как: гречка, рис, пшено, и др. Используйте посуду подходящего размера. Кашу можно готовить с добавлением воды или молока. Воспользуйтесь приведенным ниже рецептом ( на 2 порции).

Продукты	Гречка	Пшено *	Рис
	200 г	130 г	130 г
Вода	400 мл		
Молоко		450 мл	400 мл
Соль	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1/2 ч.л.
Сахар		2 ст.л.	1 ст.л.

Накройте кастрюлю пленкой или крышкой, поставьте в печь. В середине приготовления после звукового сигнала откройте печь, снимите пленку/крышку, перемешайте и поставьте в печь, не накрывая. Нажмите СТАРТ.

\* Перед варкой пшено промойте, обдайте кипятком, и замочите на 30 минут.

## Суп

Программа предназначена для приготовления традиционных заправочных супов, таких как солянка, щи, рассольник. Супы можно готовить на бульоне или воде. Важно, чтобы бульон или вода имели комнатную температуру. Воспользуйтесь приведенным ниже рецептом:

Продукты	Солянка	Щи	Рассольник
На 4 порции (1,5 литра)			
Копчености ветчина, сосиски, сервелат	200 г	-	-
Огурцы маринованные	3 шт.	-	3 шт.
Лук репчатый	2 шт.	1 шт.	1 шт.
Перец сладкий	1 шт.	-	-
Томатный соус	4 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Картофель	-	2-3 шт.	2-3 шт.
Капуста свежая	-	200 г	-
Морковь	-	1 шт.	1 шт.
Масло растит.	-	2 ст. л.	2 ст. л.
Добавить и нажать кнопку «СУП»			
Бульон с мясом или вода	1000 мл	1000 мл	1000 мл
Оливки	8-10 шт.	-	-
Лимон	1/2 шт.	-	1/2 шт.
Зелень, соль, перец	По вкусу		

Используйте овощи среднего размера. Овощи для супа должны быть очищены. Все продукты должны быть нарезаны на одинаковые по размеру и форме кусочки. Готовьте в посуде достаточно большого размера, например для 1,5 л. супа нужно взять 2,5 л. кастрюлю.

Положите все продукты из верхней части рецепта в кастрюлю, хорошо перемешайте их, закройте крышкой или пленкой и готовьте в автоматической программе «Овощи». Затем добавьте продукты из нижней части рецепта, хорошо перемешайте и готовьте в автоматической программе «Суп». После звукового сигнала перемешайте и продолжайте готовить до окончания программы. Перед подачей оставьте на 10 минут в выключенной печи. Подавайте со сметаной.

## Рыба

Подходит для приготовления как целой рыбы, так и кусочков рыбного филе. Выберите рыбу, подходящую для приготовления в микроволновой печи, и выложите ее одним слоем на дно мелкого блюда, кожей вниз. Для вкуса добавьте масло, специи, травы или лимонный сок. Подверните тонкие края филе, чтобы не пересушить их. Если вы хотите приготовить целую фаршированную рыбу, возможно, понадобится увеличить время ее обработки. Головную и хвостовую части целой рыбы следует обернуть небольшим количеством алюминиевой фольги, чтобы предотвратить их пересушивание. Накройте посуду плотно прилегающей крышкой или пластиковой пленкой. Если вы готовите большое количество рыбы, дайте готовому блюду постоять 3-5 мин перед подачей на стол. (толщина рыбы не должна быть более 3 см)

## Жареное мясо

Подходит для жарки порезанной кусочками говядины или баранины. Мясо можно предварительно замариновать в соусе или с овощами. Выложите подготовленные кусочки мяса на решетку и подставьте под нее мелкое блюдо, чтобы собирать вытекающий сок. При звуковом сигнале переворачивайте мясо.

## Замороженная пицца

Программа подходит для приготовления разнообразных видов замороженной пиццы. Пиццы могут быть разных диаметров и толщины. Замороженную пиццу положите на решетку и поставьте на поворотный стол. Выберите вес, ближайший к указанному на упаковке. Перед подачей нарежьте на порции.

## Котлеты

Программа подходит для приготовления домашних котлет или размороженных полуфабрикатов. Положите котлеты в форму с бортиками на небольшом расстоянии друг от друга, поставьте форму на решетку в печь и нажмите «КОТЛЕТЫ». Для выбора веса, придерживайтесь следующей таблицы:

Вес	250 г	375 г
Домашние котлеты	2 шт. по 125 г	3 шт. по 125 г
Размороженные полуфабрикаты	3 шт. по 85 г	4 шт. по 85 г

После звукового сигнала переверните котлеты для поджаривания их с двух сторон.

## Кусочки курицы

Подходит для приготовления кусочков курицы, таких как крылышки, окорочка, половинки грудок и т. д. Кусочки курицы должны полностью оттаять перед приготовлением. Чтобы улучшить вкус, цвет и аромат курицы, предварительно замаринуйте ее кусочки со специями. Разложите курицу на решетке, подставив под нее пустую мелкую тарелку, чтобы собирать вытекающий сок. В середине процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал, напоминающий о необходимости перевернуть кусочки.



# 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 телевизоров. 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 готовки от пищи идет 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 нее продукты.	Включение пустой печи на короткое время не должно вызвать ее повреждение. Однако делать это не рекомендуется.
При работе печи в режиме Комбинации слышны постукивания и щелчки.	Такие шумы возникают при автоматическом переключении печи из микроволнового режима в режим гриля, в чем и состоит суть комбинированного режима работы. Это не является признаком неисправности.
Печь издает неприятный запах и 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

Печь не включается.

Печь не подсоединена надежно к сетевой розетке.

Выньте сетевую 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 закрыта полностью 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.

Программа введена некорректно.

Повторите программирование, воспользовавшись указаниями инструкции по эксплуатации.

Случайно была нажата кнопка **Стоп/Сброс**.

Заново запрограммируйте печь.

На дисплее появляется надпись CHILD.

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).

Процесс приготовления прерван и на дисплее появился код "H97" или "H98".

Проблемы с магнетроном.

Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

# Уход и техническое обслуживание микроволновской печи

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. Внутренние поверхности печи следует протирать мягкой тканью. Во избежание повреждения внутренних деталей устройства не допускается попадание жидкости внутрь вентиляционных отверстий.
3. 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.
4. 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.
5. Стекланый поворотный стол нужно периодически чистить. Мойте его в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.
6. 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.
7. Во время приготовления блюд в режимах Гриля и Комбинации на стенках печной камеры неизбежно остается жир. Если печь не чистить, может появиться неприятный запах и дым во время ее работы. Кроме того, брызги жира будет труднее отчистить по прошествии некоторого времени.
8. После использования режимов Гриля и Комбинации потолок и стенки печной камеры необходимо протереть мягкой тканью, смоченной в мыльной воде и тщательно отжатой. Особенно важно поддерживать чистоту смотрового окна после работы печи в вышеуказанных режимах. Для удаления стойких загрязнений можно воспользоваться небольшим количеством специального аэрозольного чистящего средства для микроволновых печей, распыленного на мягкую влажную ткань. Нанесите средство на проблемный участок, оставьте на рекомендуемое время и затем тщательно вытрите. Не чистите этим средством дверцу печи и область вокруг воздухозаборника, находящегося на правой боковой панели корпуса.  
**НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО НЕПОСРЕДСТВЕННО ВНУТРИ КАМЕРЫ!**
9. При необходимости замены лампочки обратитесь в авторизованный сервисный центр.
10. Необходимо содержать микроволновую печь в чистоте, потому что загрязнения могут привести к повреждению внутренних поверхностей, значительно сократить срок службы прибора, и стать причиной опасной ситуации.
- 11.

## Технические характеристики

Источник электропитания	220 В 50 Гц
Потребляемая мощность Микроволновой режим	5,4 А 1100 Вт
Нагревательный элемент:	4,8 А 1100 Вт
Выходная мощность*	850 Вт
Габаритные размеры (В x Ш x Г)	284 x 482 x 368 мм
Внутренние размеры (В x Ш x Г)	191 x 325 x 330 мм
Рабочая частота	2450 МГц
Вес без упаковки	Приблизительно 9,5 кг

\* Тест IEC

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

# Введение

## Приготовление пищи с использованием энергии микроволн

Микроволны (СВЧ) - одна из форм высокочастотных электромагнитных колебаний (с длиной волны приблизительно 12 см), сходная с радиоволнами. Электрическая энергия превращается в микроволновую за счет трубки магнетрона. Микроволны перемещаются от магнетрона к стенкам камеры, от которых они отражаются, передаются дальше или поглощаются.

### Отражение

Микроволны отражаются металлическими поверхностями подобно тому, как мячик отскакивает от стены. Комбинация неподвижных (внутренние стенки камеры) и вращающихся частей (поворотный стол или лопасти вентилятора) обеспечивает распространение и распределение волн внутри камеры и за счет этого - равномерный процесс приготовления пищи.



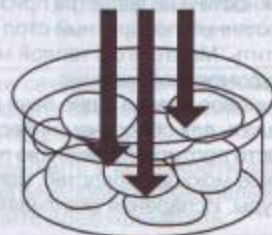
### Передача

Микроволны проходят через такие материалы, как бумага, стекло, пластик подобно тому, как солнечные лучи проходят через оконные стекла. Поскольку эти материалы не поглощают или не отражают энергию микроволн, они идеально подходят для использования в качестве посуды в микроволновой печи.



### Поглощение

Микроволны поглощаются пищевыми продуктами: они проникают на глубину от 2 до 4 см. Энергия микроволн возбуждает молекулы продуктов (особенно жидкостей, воды, жиров и сахаров) и вызывает их быстрое колебание. Колебание молекул вызывает трение, в результате которого вырабатывается большое количество тепла. Если объем пищи большой, выработанное в процессе трения тепло проникает в толщу блюда, и процесс приготовления завершается.



### Гриль

Залепание в гриле выполняется при высокой температуре. Благодаря ему поверхность мяса подрумянивается и приобретает аппетитный вид. Используйте для приготовления в гриле только мясо высокого качества с прожилками жира. Мясо другого сорта может пересушиться в этом режиме.

### Комбинированный режим

Этот режим идеально подходит для поджаривания мяса и курицы. В комбинированном режиме происходит автоматическое переключение между грилевым и микроволновым режимами приготовления. Преимуществом комбинированного режима является то, что он совмещает подрумянивание поверхности продукта, характерное для гриля, и меньшее время приготовления, свойственное микроволновому режиму.

Процесс приготовления прерван и на дисплее показан код "F5" или "F6".

Проблемы с магнетроном.

Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

# Посуда и емкости, пригодные для использования в микроволновой печи

	Микроволновой режим	Комбинированный режим	Гриль
Алюминиевая фольга	Для экранирования волн	Для экранирования волн	Да
Поднос для гриля	Нет	Нет	Да
Блюдо для поджаривания	Да	Нет	Нет
Бумажные емкости для поджаривания	Нет	Нет	Нет
Столовая посуда: для духовки/пригодная для СВЧ	Да	Да	Нет
не для духовки/пригодная для СВЧ	Да	Нет	Нет
Одноразовая посуда из полиэстера	Да*	Нет	Нет
Стеклопосуда: Жаростойкая для духовки и керамика	Да	Да	Да (для кратковременного поджаривания поверхности продукта)
Нежаростойкая	Нет	Нет	Нет
Металлическая посуда	Нет	Нет	Да
Решетка	Да	Да	Нет
Металлические проволочные зажимы	Нет	Нет	Нет
Пакет/рукав для запекания	Да	Да	Нет
Решетка для духовки	Нет	Нет	Да
Бумажные салфетки	Да*	Нет	Нет
Пластиковая посуда: Пригодная для СВЧ	Да*	Если есть указания производителя о жаропрочности	Нет
Непригодная для СВЧ	Нет	Нет	Нет
Пищевая пленка	Да*	Нет	Нет
Емкости из соломки, плетеная, деревянная посуда	Да*	Нет	Нет
Термометры: Предназначенные для микроволновой печи	Да	Нет	Нет
Обычные	Нет	Нет	Да
Вощеная бумага	Да	Нет	Нет

РУССКИЙ

## Предупреждение:

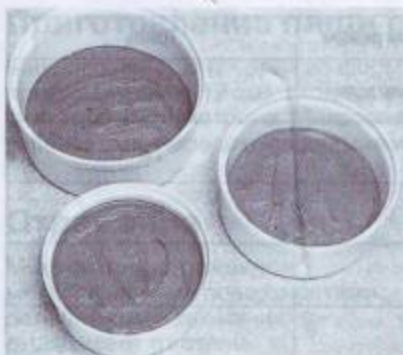
\* Пластмассовая посуда

Будьте осторожны при использовании в микроволновой печи пластмассовых тарелок, чашек и некоторых контейнеров для хранения продуктов в холодильнике. Некоторые пластмассовые емкости могут размякаться, таять и плавиться в печи.

\* Бумажные изделия и пленка для хранения продуктов в холодильнике

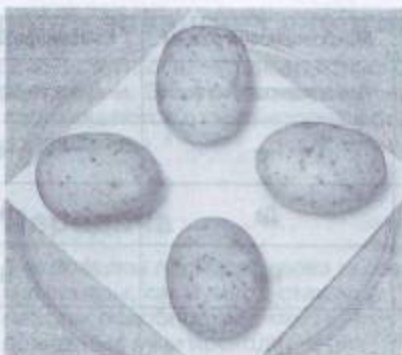
Вощеная бумага, бумажные тарелки, чашки и салфетки не должны использоваться для разогревания или приготовления пищи в режимах Гриль и Комбинации. Нельзя также пользоваться пленкой для хранения продуктов в холодильнике, так как она не обладает жаростойкостью. Специальная бумага для выпечки может применяться в течение непродолжительного времени для накрывания или заворачивания продуктов.

# Особенности приготовления пищи в микроволновой печи



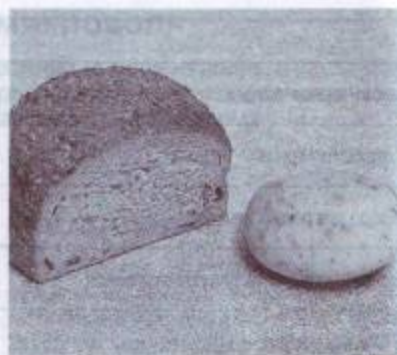
## Размер посуды

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



## Количество

Небольшие порции еды приготовятся быстрее, чем блюда большого объема. То же относится и к разогреву. Если по прошествии времени выдержки блюдо не дошло до полной готовности, поместите его в печь и установите дополнительное время готовки.



## Плотность

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

## 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 15 мин, завернутые в алюминиевую фольгу.

## Картофель в мундире

Выдерживается 10 мин, завернутый в алюминиевую фольгу.

## Легкая выпечка

Выдерживается в течение 5 мин на противне.

## Пищевая пленка

Пищевая пленка способствует удерживанию влаги в пище, за счет чего сокращается время приготовления. Однако перед готовкой следует пленку наколоть в нескольких местах, чтобы обеспечить выход излишнего пара. Во избежание ожогов соблюдайте осторожность, когда снимаете пленку с готового блюда. При покупке обратите внимание на надпись на упаковке, где должно быть указано, что «пленка пригодна для использования в микроволновой печи». Используйте пленку только в качестве верхней крышки. Не выкладывайте пищу на пленку.



## 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 влажность во время хранения, и тогда время готовки для них будет отличаться от времени приготовления только что купленных продуктов.

## Плотная выпечка из сдобного теста

Выдерживается 15-20 мин.

## Рыба

Выдерживается 2-3 мин.

## Блюда из яиц

Выдерживаются 2-3 мин.

## Готовые к употреблению блюда

Выдерживаются 5 мин.

## Готовые блюда в емкостях из фольги, на тарелках

Выдерживаются 2-3 мин.

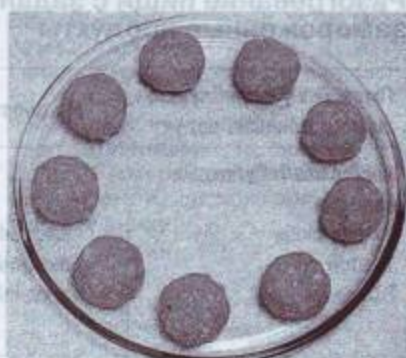
## Овощи

Вареный картофель лучше выдержать 2-3 мин, остальные овощи лучше подавать сразу.

## Прокалывание

Кожура или кожица на отдельных продуктах приводит во время готовки к скоплению внутри пара. Такие продукты рекомендуется наколоть в нескольких местах или снять полоски кожицы, чтобы пар беспрепятственно выходил. Это относится к таким продуктам, как яйца, картофель, яблоки, сосиски и т.п. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ВАРить ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ.

# Особенности приготовления пищи в микроволновой печи



## Покрывание

Пища должна быть накрыта пластиковой 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.

## 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.

## Свободное пространство

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



## Переворачивание и помешивание

Некоторые продукты во время готовки следует перемешивать. Мясо и рыбу в середине готовки нужно перевернуть на другую сторону. Все жидкие блюда нужно хорошо перемешать до и во время приготовления. В особенности это относится к воде, которая может выплеснуться из посуды.

## Форма

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

## 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.

## Проверка готовности еды

Готовность приготовляемого продукта необходимо проверять как во время приготовления, так и по истечении рекомендованного времени, даже если используется программа автоматического приготовления (также как Вы проверяете готовность продукта в духовом шкафу). Поместите продукт обратно в печь для дальнейшего приготовления, если это необходимо.

# Разогревание пищи с заданием мощности и времени

## Разогревание пищи с заданием мощности и времени / Готовые к употреблению замороженные продукты

Готовый к употреблению замороженный продукт	Мощность	Время (в мин.)	Дополнительные указания
<b>Хлеб и хлебобулочные изделия</b> 1 кусок хлеба 1 батон 6 булочек	высокий высокий средний	10-15 сек 2-5 1-2	Не разогревайте хлеб до горячего состояния, иначе он станет черствым и пересохнет. Удалите упаковку, прежде чем помещать хлеб в печь. Положите его на бумажную салфетку для поглощения излишней влаги.
Творожный пудинг (600 г)	разморозка	2-3	Размораживайте на блюде, вытащив из емкости.
Оладьи - 4 (350 г)	средний	2-3	Положите на тарелку, покрытую бумажной салфеткой.
Лепешки - 6 (400 г)	средний	1-2	Размораживайте на тарелке, покрытой бумажной салфеткой. Время выдерживания - 2 минуты.
<b>Пироги</b> Фруктовый пирог (500 г)	разморозка, затем высокий	6-8 4-6	Вытащите из фольги и поместите на противень.
Пирог с мясом (300 г)	разморозка, затем средний	4-6 2-3	Положите на блюдо, покрытое бумажной салфеткой.
Пицца (350 г)	высокий	5-7	Вытащите из упаковки и положите на бумажную салфетку или следуйте указаниям на упаковке.
<b>Замороженные вторые блюда</b> Рыба под соусом (200 г)	средний	6-7	Проколите края контейнера. Разогревайте на тарелке.
Запеканка-полуфабрикат в мешочке (2 порции)	средний	4-6	Проколите мешочек. Разогревайте на тарелке или в миске.
Лазанья (300 г)	средний	10-12	Вытащите из упаковки и положите на блюдо.
Еда в емкостях	разморозка, затем высокий	3-4 2-3	Равномерно разложите еду на обеденной тарелке. По желанию добавьте масло или соус. Накройте тарелку пищевой пленкой.
Обед из замороженных полуфабрикатов (400 г)	средний	8-10	Удалите крышку из фольги и накройте пищевой пленкой.
Овощи в соусе (в мешочке) (400 г)	средний	8-10	Проколите края контейнера. Разогревайте на тарелке.
<b>Разное</b> Кусочки курицы (500 г)	разморозка, затем высокий	5-7 6-8	Положите на тарелку, покрытую бумажной салфеткой.
Круассаны - 4 (250 г)	средний	2-3	Положите на блюдо, покрытое бумажной салфеткой.
Рыбные палочки - 8 (200 г)	разморозка, затем высокий	3-5 2-3	Положите на блюдо, покрытое бумажной салфеткой.
Сосиска, запеченная в булочке	средний	3-5	Положите на блюдо, покрытое бумажной салфеткой.

# Размораживание/Турборазморозка

Благодаря этой функции можно размораживать продукты, просто предварительно введя их вес. Микроволновая печь сама берет необходимое время разморозки основных продуктов. Это не рекомендуется использовать этот режим для сырых продуктов, например хлеба, выпечки и др.

Во время процесса размораживания будет раздаваться звуковой сигнал, чтобы напомнить Вам о необходимости проверить продукт: перевернуть, закрыть фольгой или разделить на более мелкие части, как показано на рисунке внизу.

## Полезные советы при размораживании



По возможности разделите продукт на отдельные куски.



Большие куски мяса требуют большего времени для разморозки, особенно в центре.



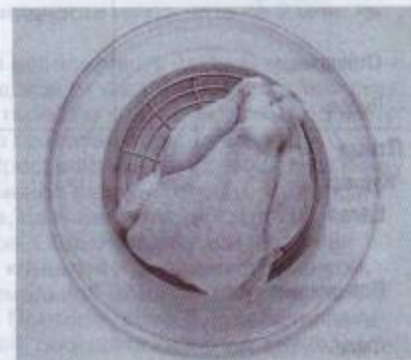
В середине процесса размораживания разделите пищу на более мелкие составляющие (эскалопы, отдельные кусочки рубленого мяса).



Снимите с мяса оболочку или обертку. Поместите решетку для микроволновой печи или перевернутый поддон.



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



Во время размораживания переворачивайте плотные продукты и мясо 2-3 раза.

РУССКИЙ



## Подготовка к замораживанию продуктов

1. Для заморозки продуктов подходят плотная пластиковая упаковка, специальные мешочки и пленка.
2. Мясо, птицу и рыбу следует замораживать в упаковке в 1-2 слоя, между слоями нужно проложить 2 кусочка вощеной бумаги, чтобы они не слипались между собой.
3. УДАЛИТЕ ВЕСЬ ВОЗДУХ и добейтесь герметичности упаковки.
4. На упакованный продукт приклейте этикетку с указанием вида мяса, даты и веса.
5. Время размораживания, приведенное в таблице, указано для продуктов глубокой заморозки (т.е. выдержанных по меньшей мере 24 часа в морозильной камере при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$  и ниже).

## Технология размораживания

1. Распакуйте продукт, положите его на блюдо и поставьте в печь на поворотный стол.
2. В процессе размораживания убирайте уже размороженные кусочки мяса, фарша и т.д.
3. После размораживания сердцевина больших кусков мяса может остаться незамороженной. Оставьте продукт еще на 15-30 минут в холодильнике до полной разморозки.

## Таблица времени размораживания продуктов

Продукт	Приблизительное время (в мин на каждые 500 г)	Указания
<b>Мясо</b>		
<b>Говядина</b>		
Рубленое мясо	8-11	В середине процесса разморозки разделите мясо на более мелкие куски и уберите те, что уже разморозились.
Большой кусок для жаркого (внешняя часть)	12-15	
Вырезка	12-15	
Хвостовая часть	10-13	Переверните мясо 2-3 раза в процессе размораживания.
Филейная часть, свернутая	11-14	
Стейк	8-10	Закройте фольгой края или неровные выступающие части в середине процесса разморозки.
Другое	8-12	
<b>Свинина/Баранина</b>		
Кусок для жаркого	9-12	Середина большого куска может остаться незамороженной. Оставьте до полной разморозки.
Отбивные	8-11	
Ребра	8-12	
<b>Птица</b>		
<b>Курица</b>		
Целая	9-12	Переверните птицу 2-3 раза в процессе размораживания. В середине процесса разморозки закройте фольгой ножки, крылышки, ребра и другие выступающие части.
Порционные куски	8-11	
Филе	8-10	В середине процесса разморозки отделите и уберите более мелкие части, например крылышки, если они уже разморозились.
<b>Утка</b>	10-12	
<b>Индейка</b>	10-13	Ополосните птицу холодной водой, чтобы удалить кристаллики льда. Выдержите птицу перед готовкой еще 5-10 минут.
<b>Рыба и морепродукты</b>		
<b>Рыбное филе</b>	9-11	В середине процесса разморозки переверните целую рыбу или кусочки филе. Отделите креветок или моллюсков друг от друга. Удалите те части, которые уже разморозились.
<b>Рыба целиком</b>	9-12	
<b>Крабовое мясо</b>	8-10	
<b>Лобстер</b>	8-10	
<b>Морские гребешки</b>	8-10	Выдержите перед готовкой еще 5-10 минут.
<b>Креветки</b>	10-12	