

Panasonic®

Operating Instructions Инструкция по использованию Інструкція з експлуатації Пайдалану туралы нұсқаулар

Microwave/Grill Oven
Микроволновая печь с грилем
Мікрохвильова піч з грилем
Микротолқынды пеш/гриль пеші

Model No: NN-GM231W

NN-GT261W/M

NN-GT264M



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

Before operating this oven, please read these instructions completely and keep for future reference.
Перед началом эксплуатации этой печи, пожалуйста, прочтите инструкцию полностью и сохраните ее для дальнейшего использования.
Перед використанням цієї печі, будь ласка, повністю прочитайте цю інструкцію та збережіть її для подальших довідок.
Бұл пешті пайдаланбай тұрып осы нұсқауларды толығымен оқып шығыңыз және болашақта анықтама алу үшін сақтаңыз.



ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКТА

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
модели NN-ST254M ZPE, NN-GT264M ZPE "Panasonic"

СЕРТИФИЦИРОВАННЫ ОС ТЕСТБЭТ 119334, Москва, Андреевская набережная, д. 2

Сертификат соответствия :	№ TC RU C-JP.ME10.B.02186
Сертификат соответствия выдан :	03.07.2014
Сертификат соответствия действителен до :	02.07.2019

Производитель : Panasonic Corporation (Панасоник Корпорэйшн)

Произведено на заводе :

Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd
Гуангдонг Мидеа Китчен Эплаенсиз Мануфактуринг Ко., Лтд.
No.6, Yong An Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, P.R. China
№ 6 Енг Эн Роуд, Бейжиао, Шунде, Фошан, Гуангдонг, Китай

Примечание :

Дату изготовления (год, месяц) Вы можете определить по номеру, расположенному на боковой стороне изделия.

Номер :

X X xxx

серийный номер

месяц: А -- Январь, В -- Февраль ... L -- Декабрь

год (последняя цифра номера года) -- 3 -- 2013, 4 -- 2014

Импортер

ООО «Панасоник Рус», РФ, 115191, г. Москва,
ул. Большая Тульская, д. 11, 3 этаж.
тел. 8-800-200-21-00



ӨНІМДІ СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ
Үлгілер: NN-ST254M ZPE, NN-GT264M ZPE “Panasonic”

СЕРТИФИКАТТАЛҒАН ОС ТЕСТБЭТ 119334, Мәскеу, Андреевская набережная, 2 үй

Сәйкестік сертификаты:	№ TC RU C-JP.ME10.V.02186
Сәйкестік сертификатының берілген күні:	03.07.2014
Сәйкестік сертификатының жарамдылық мерзімі:	02.07.2019

Өндіруші: Panasonic Corporation (Панасоник Корпорэйшн)

Өндіруші филиалында өндірілді :

Гуангдонг Мидеа Китчен Эплаенсиз Мануфактуринг Ко., Лтд.

№ 6 Ёнг Эн Роуд, Бейжиао, Шунде, Фошан, Гуангдонг, Қытай

Ескертеме :

Өндірілген күнін (жылы, айы) өнімнің бүйір жағында орналасқан нөмір арқылы анықтай аласыздар.

Номер : X X xxx

_____сериялық нөмірі

_____айы: А -- Қантар, В -- Ақпан ... L -- Желтоқсан

_____жылы (жылдың соңғы саны) -- 3 -- 2013 , 4 -- 2014

Қазақстан Республикасы территориясындағы өнім сапасы бойынша наразылықтарды қабылдайтын уәкілетті ұйым:

АҚ «Панасоник Маркетинг СНГ», Қазақстан, 050057, Алматы қ., Тимирязев көш. 42, 30-шы ғимарат

Panasonic ақпарат орталығы:

Тел. +7 (727) 298-09-09 - Алматы мен Орта Азиядан қонырау шалу үшін

8-8000-809-809 - Қазақстан бойынша стационарлы телефондар арқылы тегін

Организация, уполномоченная на принятие претензий по качеству продукции на территории Республики Казахстан:

АО «Панасоник Маркетинг СНГ» Казахстан, 050057 г. Алматы, ул. Тимирязева 42, здание 30.

Информационный центр Panasonic:

+7 (727) 298-09-09 -Для звонков из Алматы и Центральной Азии.

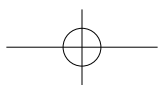
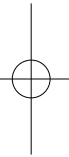
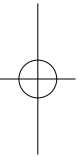
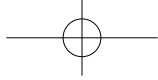
8-8000-809-809 -Звонок по Казахстану со стационарных телефонов бесплатный

Импорттаушы

«Панасоник Рус» ЖШҚ, РФ, 115191, Мәскеу қ.,

Большая Тульская к-сі, 11 үй, 3 қабат.

Тел. 8-800-200-21-00





Contents

Installation and Connection	2-3
Safety Instructions	4
Important Information - Read Carefully	5-6
Parts of your Oven	7
Control Panels	8
General Guidelines	9-10
Containers to Use	11-12
Microwave Cooking and Defrosting	13
NN-GM231W	
Setting the Clock/Timer/Child Safety Lock	14
NN-GT261W/M / NN-GT264M	
Microwave Cooking and Defrosting	15
NN-GT261W/M / NN-GT264M	
Grilling	16
Combination Cooking	17
Auto Weight Defrost	18
NN-GT261W/M / NN-GT264M	
Defrosting Guidelines	19
Auto Weight Cook/Reheat Programs	20
NN-GT261W/M / NN-GT264M	
Guidelines for Use	20
Auto Weight Cook/Reheat Programs	21
Cooking and Reheating Guidelines	22
Before Requesting Service	23
Care of your Microwave Oven	24
Technical Specifications	24



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 appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

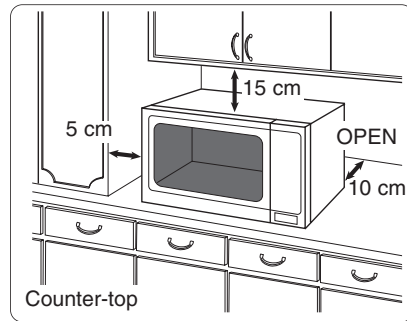
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

1. Place the oven on a flat and stable surface, more than 85 cm above the floor.
The appliance is freestanding type and shall not be placed in a cabinet.
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.

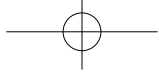
3. For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.

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 top 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

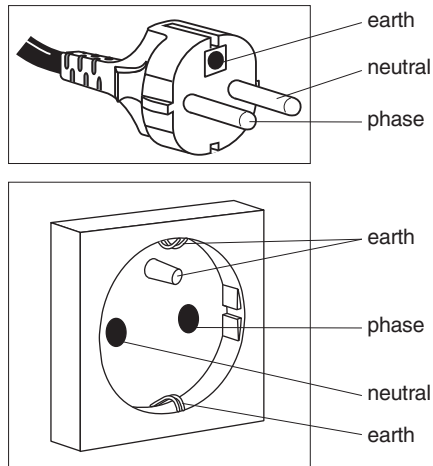
WARNING

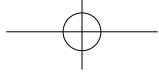
Important Safety Instructions

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, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
5. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
6. 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.
7. 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.

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. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
2. Before use, check that 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 used, 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. 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.

Heater Operation

1. Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during COMBINATION and GRILLING, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
2. The oven has two heaters situated in the top of the oven. After using the COMBINATION and GRILL function, these surfaces will be very hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.
N.B: After cooking by these modes, the oven accessories will be very hot.
3. The accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.

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.

Accessories

The oven comes equipped with a variety of accessories. Always follow directions given for use of the accessories.

Glass Turntable

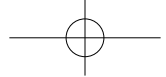
1. Do not operate the oven without the roller ring and the glass turntable in place.
2. Never use another type of glass turntable than the one specially designed for this oven.
3. If the glass turntable is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
4. The glass turntable can turn in either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

Roller Ring

1. The roller ring and the oven floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
2. The roller ring must always be used for cooking together with the glass turntable.

Wire Rack

1. The Wire Rack is used to facilitate browning of small dishes and help with the good circulation of the heat.
2. Do not use any metal container directly on the Wire Rack in COMBINATION with MICROWAVE.
3. Do not use the Wire Rack in MICROWAVE mode only.
4. When using the COMBINATION mode, never place any aluminum or metal container directly on Wire Rack. Always insert a glass plate or dish between Wire Rack and the aluminum container. This will prevent sparking that may damage the oven.
5. It is not recommended to use Wire Rack when cooking in the MICROWAVE mode only.



Important Information – Read Carefully

Safety

If smoke or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel pad or turn TIMER 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.

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 page 22.

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.

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:

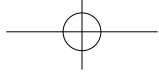
- a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
- b) Do not overheat.
- c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
- d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.
- 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.

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. Grilling

The oven will only operate on the GRILL function with the door closed.

15. Babies Bottles and Food Jars.

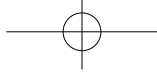
When reheating babies bottles always remove top and teat. Liquid at the top of the bottle will be much hotter than that at the bottom and must be shaken thoroughly before checking the temperature. The lid must also be removed from babies food jars, the contents must also be stirred or shaken before the temperature is checked. This should be carried out before consumption to avoid burns. See page 22.

16. Arcing.

Arcing may occur if a metal container has been used accidentally, the grill rack has been damaged, or 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. Continue to cook by GRILL only.

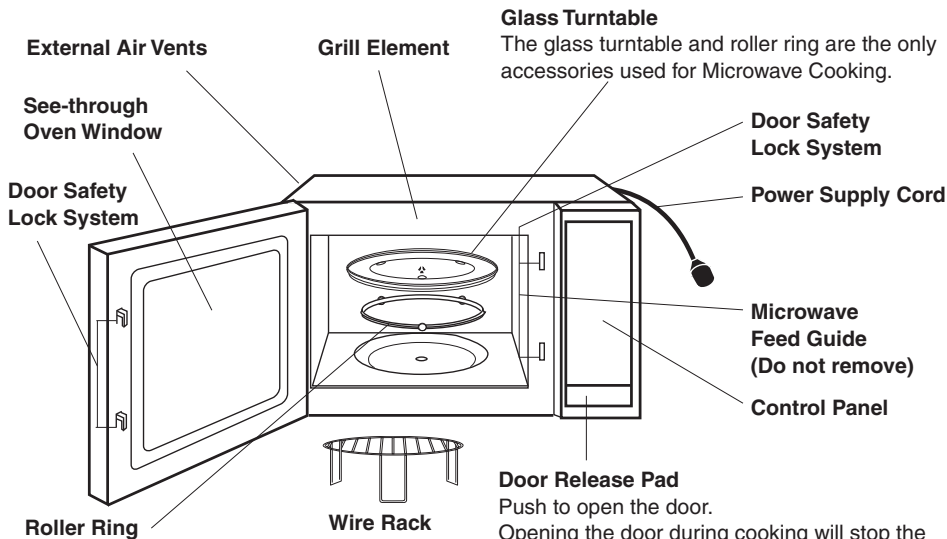
17. Maximum Weight on Turntable

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).



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.
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 or COMBINATION the turntable may vibrate. This will not affect cooking performance.
8. The metal Wire Rack must ONLY be used as directed for GRILLING and COMBINATION cooking. Never use this on MICROWAVE only. Do not use if operating the oven with less than 200g (7oz) of food on a manual Combination program. FAILURE TO USE ACCESSORIES CORRECTLY COULD DAMAGE YOUR OVEN.
9. Always refer to instructions for correct accessories to use on all programs. The glass turntable and roller ring are the only accessories used for MICROWAVE cooking.



1. The roller ring and oven floor should be cleaned frequently to prevent excessive noise.
2. The roller ring must always be used together with the glass turntable for cooking.

For NN-GM231W
Cooking continues as soon as the door is closed.

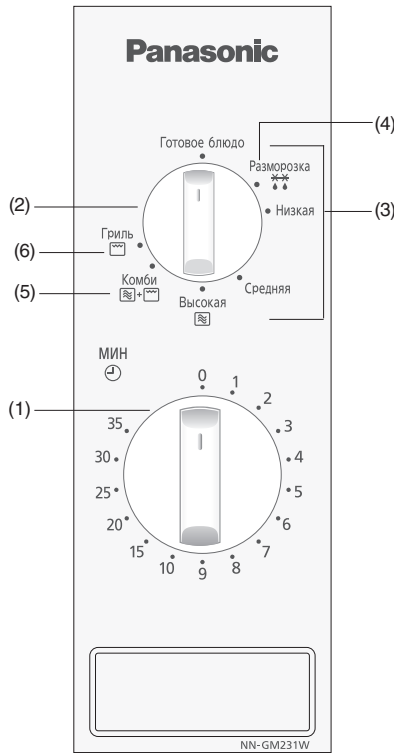
For NN-GT261W/M / NN-GT264M
Cooking resumes as soon as the door is closed and start is pressed.

Caution label is attached on the outside surface.

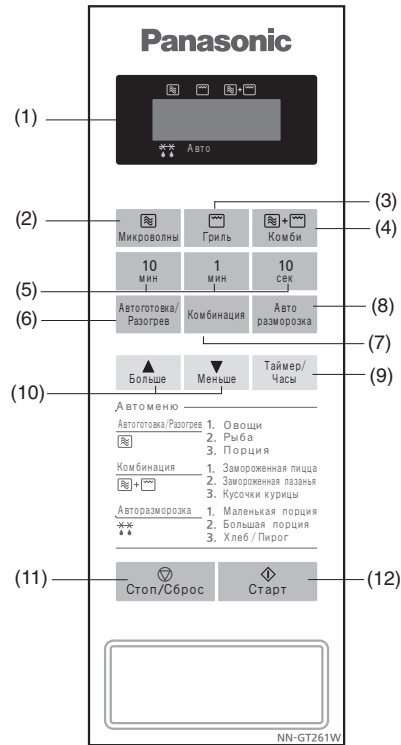


Control Panels

NN-GM231W



NN-GT261W/M / NN-GT264M



- (1) **Timer**
- (2) **Cooking Mode Selection Dial**
- (3) **Microwave Power**
- (4) **Defrost Power**
- (5) **Combination Setting**
- (6) **Grill Setting**

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

Beep Sound (NN-GT261W/M / NN-GT264M):
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.

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.

*The design of your control panel may vary from the panel displayed (depending on colour), but the words on the pads will be the same.

- (12) **Start Pad**



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 the centre of the food to cook through 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.

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.

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



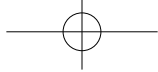
Cover foods with microwave cling film or a lid. Cover fish, vegetables, casseroles, soups. Do not cover cakes, sauces, jacket potatoes or pastry items.

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.



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.

Quick Check Guide to Cooking Utensils

OVEN GLASS



Glass that is heat resistant e.g. Pyrex®, is ideal. **DO NOT USE FOR GRILLING.**

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 down the cooking of food.



CHINA AND CERAMIC

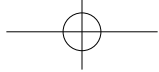


Glazed china plates, saucers, bowls, mugs and cups can be used if they are heat resistant. Porcelain and ceramic are also ideal. Fine bone china should only be used for reheating for short periods, otherwise the change in temperature may crack the dish or craze the finish. Do not use dishes with a metal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

DO NOT USE UNDER THE GRILL.



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, ON MICROWAVE ONLY.**



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 ON ANY COOKING MODE.**



CLING FILM

Use microwave cling film to cover food that is to be reheated, or cooked, **ON MICROWAVE ONLY** taking care to avoid the film being in direct contact with the food. **DO NOT USE ON GRILL OR COMBINATION.**



ALUMINIUM FOIL

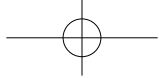
Small amounts of smooth aluminium foil can be used to **SHIELD** joints of meat during defrosting and cooking. As the microwaves cannot pass through the foil this prevents the shielded parts from overcooking or overdefrosting. The foil must not touch the sides or roof of the oven, as this may cause arching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

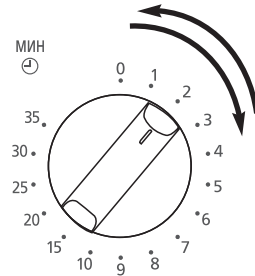
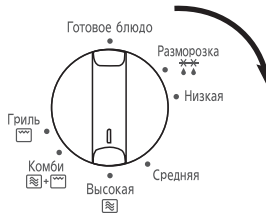
En-12



Microwave Cooking for NN-GM231W

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

	Wattage
High	800 Watts
Medium	700 Watts
Low	360 Watts
Simmer	250 Watts
Defrost **	270 Watts



• Turn dial to select power level.

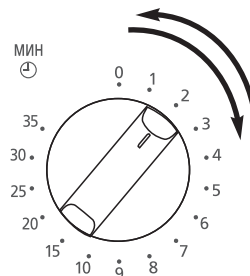
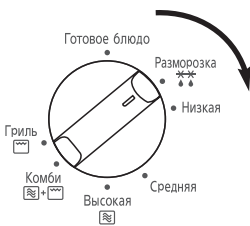
• Set cooking time by turning dial. If the door is already closed cooking time will begin immediately. For short cooking times always turn the dial to 2 mins and then adjust to time required.

Note:

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 for NN-GM231W

** Defrost power is 270 Watts.



• Select Defrost power by turning the dial.

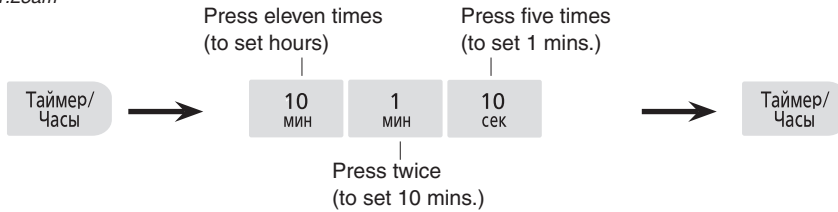
• Set the defrosting time by turning the dial. If the door is already closed, cooking time will begin immediately. For short cooking times always turn the dial to 2 mins and then adjust to time required.



Setting the Clock for NN-GT261W/M / NN-GT264M

When the oven is first plugged in "88:88" appears in display window.

eg. 11.25am



- **Press Таймер/Часы Pad twice.**
A dot starts to blinking.
- **Press Time Pads.**
Enter time of day by pressing appropriate Time pads. The time appears in the display. If the pad (10МИН / 1 МИН / 10 сек) is pressed and held, the time will increase rapidly.
- **Press Таймер/Часы Pad.**
The colon stops blinking. Time of day is now locked into the display.

Note:

1. To reset time of day, repeat step 1 through to step 3, as above.
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-GT261W/M / NN-GT264M

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



- **Press the Таймер/Часы Pad once.** Display is blank.
- **Set desired time.**
Maximum time is 90 minutes.
- **Press Старт .**
The time in the display will count down.

Child Safety Lock for NN-GT261W/M / NN-GT264M

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 colon or the time of day.

To Set:



To Cancel:



- **Press Старт Pad three times (within 10 seconds).**
The time of day will disappear. Actual time will not be lost. 'L---' is indicated in the display.
- **Press Стоп/Сброс Pad three times (within 10 seconds).**
The time of day will reappear in the display.



Microwave Cooking and Defrosting

for NN-GT261W/M / NN-GT264M

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



Wattage

1 Press	<i>High</i>	800 Watts
2 Presses	<i>Defrost</i>	270 Watts
3 Presses	<i>Medium</i>	700 Watts
4 Presses	<i>Low</i>	360 Watts
5 Presses	<i>Simmer</i>	250 Watts



- **Press the Микроволны pad.**

Select desired power level.
The microwave indicator lights and the wattage appears in the display.

- **Select cooking time by pressing appropriate pads.**

Your oven can be programmed for up to 90 minutes in Medium, Low, Simmer and Defrost power. High power can be programmed for 30 minutes.

- **Press Старт .**

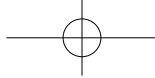
The cooking program will start and the time in the display will count down.

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).

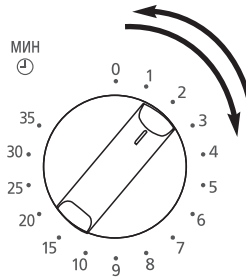
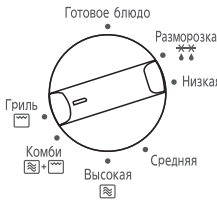
Note:

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



Grilling

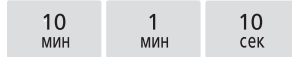
For NN-GM231W



- Set Cooking Mode selection dial to Grill position .

- Set grilling time by turning Timer dial. If the door is already closed cooking time will begin immediately.

For NN-GT261W/M / NN-GT264M



- Press Гриль Pad.

The grill indicator light appears in the display.

- Select Cooking time.

Time can be set up to 90 minutes.

- Press Старт .

Note:

1. Place food on grill rack on turntable. Place a heatproof plate (Pyrex®) underneath to catch fat and drips.
2. Never cover foods when grilling.
3. DO NOT attempt to preheat the grill.
4. The grill will only operate with the oven door closed. It is not possible to use the grill function with the door open.
5. There is no microwave power on the GRILL only program.
6. Most foods require turning halfway during cooking. When turning food, open oven door and CAREFULLY remove grill rack using oven gloves.
7. After turning, return food to the oven and close door. For NN-GM231W grill mode will restart when the oven door is closed. For NN-GT261W/M and NN-GT264M after closing oven door, press START. The oven display will continue to count down the remaining grilling time. It is quite safe to open the oven door at any time to check the progress of the food as it is grilling.
8. The grill will glow on and off during cooking - this is normal. Always clean the oven after using the Grill and before using the microwave or combination.
9. **NN-GM231W only:** After grill use the thermostat may switch off to prevent overheating. If using continuously, allow oven to cool between cooking.

CAUTION: The GRILL rack must always be used with the glass turntable in position. Remove grill rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

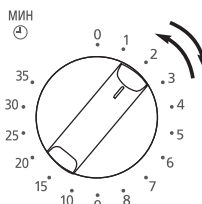


Combination Cooking

For NN-GM231W



- Set cooking mode selection dial to combination position + .



- Set cooking time by turning timer dial. If door is already closed cooking time will begin immediately.

For NN-GT261W/M / NN-GT264M



- Press **Комби** pad to select level. The combination indicator lights and combination level (1, 2 or 3) appears in the display.
- Select cooking time. Time can be set up to 90 minutes.
- Press **Старт**.

Press	Level	MW	Grill
1 press	combi 1	290W	640W
2 presses	combi 2	365W	540W
3 presses	combi 3	460W	430W

When cooking by combination, the microwave power cooks food quickly whilst the grill gives traditional browning and crisping.

Note:

1. The grill rack is designed to be used for **Combination** and Grilling. Never attempt to use any other metal accessory except the one provided with the oven. Place a heatproof dish underneath to catch any fat or drips.
2. Use the grill rack only as described. DO NOT use if operating the oven with less than 200g (7oz) of food on a manual program. For small quantities do not cook by **combination**, cook by **GRILL ONLY** for best results.
3. Never cover foods when cooking on **combination**.
4. DO NOT preheat the grill on **combination**.
5. Arcing may occur if the incorrect weight of food is used, the GRILL rack has been damaged, or a metal container has been used accidentally. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave. If this occurs, stop the oven immediately.
6. Some foods should be cooked on **combination** without using the grill rack i.e. Roasts, gratins, pies and puddings. The food should be placed in a heatproof non-metallic dish and placed directly onto the turntable.
7. DO NOT use plastic MICROWAVE containers on combination programs (unless suitable for combination cooking). Dishes must be able to withstand the heat of the top grill - heatproof glass e.g. Pyrex® or ceramic are ideal. But do not put dishes on grill rack directly under grill.
8. DO NOT use your own metal dishes or tins, as the microwaves will not penetrate the food evenly.
9. **NN-GM231W only:** After grill use the thermostat may switch off to prevent overheating. If using continuously, allow oven to cool between cooking.

CAUTION: The GRILL rack must always be used with the glass turntable in position. Remove grill rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.



Auto Weight Defrost for NN-GT261W/M / NN-GT264M

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 three times to select bread/cake.

Auto program number appears in the display. The auto and defrost indicators light.

- **Set Weight using the**

Авто разморозка **pads**. If the up / down pad is pressed and held, the weight will increase / decrease rapidly.

- **Press Старт .**

Remember to stir or turn the food during defrosting.

Program	Weight Range	Suitable Foods
1 Small Pieces	200 – 1000g	Small pieces of meat, minced meat, chicken portions, steaks, chops. Turn at beeps and shield.
2 Big Pieces	600 – 1600g	Whole chicken, meat joints. Turn at beeps and shield.
3 Bread/Cake	100 – 600g	Cake or Bread.

Meat Items (mince/chops/chicken portions)

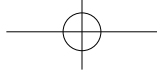
NOT SUITABLE FOR SAUSAGES, these can be defrosted manually using Defrost power and time. Chops and chicken portions should be arranged in a single layer and turned frequently during defrosting. It is necessary for mince to be broken up frequently during defrosting and this is best carried out in a large shallow dish.

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.

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.



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 .



Auto Weight Cook/Reheat Programs for NN-GT261W/M / NN-GT264M

Автотовока/
Разогрев

Комбинация

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

eg.

Автотовока/
Разогрев

Комбинация



▲
Больше

▼
Меньше



◇
Старт

- **Select desired program by pressing the pad.** The auto indicator light and the program number appears in the display.
- **Set Weight using the Больше / Меньше pads.** If the up / down pad is pressed and held, the weight will increase / decrease rapidly.
- **Press Старт.**

Guidelines for Use

The Auto Weight Programs are designed to take the guesswork out of cooking or reheating your food. They must **ONLY** be used for the foods described and within the weight range recommended. The three foods cooked by selecting the micro cook pad, use microwave power only. The three foods, cooked by selecting the Combi Cook pad, use the microwave and grill together.

1. Only cook foods within the weight ranges described.
2. Only use the accessories as indicated.
3. **DO NOT** cover food when using the Combi Cook programs as it will prevent the food browning and the heat of the grill will melt any plastic covering.
4. Most foods benefit from a **STANDING** time, after cooking on an Auto Program, to allow heat to continue conducting to the centre.
5. To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.



Auto Weight Cook/Reheat Programs

АВТОГОТОВКА/
РАЗОГРЕВ

1. Fresh Vegetables 200g – 800g

To cook fresh vegetables eg. carrots, cauliflower, not suitable for potatoes. Place prepared vegetables into a shallow container on turntable. Add 15ml (1 tbsp) of water per 100g of vegetables. Cover with pierced cling film or lid. Select program (1 presses of АВТОГОТОВКА/РАЗОГРЕВ pad), enter weight, press start.



2. Fresh fish 200g – 700g

To reheat a fresh convenience meal that can be stirred. Foods must be in a suitable shallow microwaveable container and have the film pierced. Select program (2 presses of АВТОГОТОВКА/РАЗОГРЕВ pad), enter weight and press start. Stir halfway. After cooking allow to stand for 1 minute. Ensure that the food is piping hot. Stir before serving.



3. Fresh meal 200g – 800g (Reheat)

To reheat a fresh convenience meal that can be stirred. Foods must be in a suitable shallow microwaveable container and have the film pierced. Select program (3 press of АВТОГОТОВКА/РАЗОГРЕВ pad), enter weight and press start. Stir halfway. After cooking allow to stand for 1 minute. Ensure that the food is piping hot. Stir before serving.



КОМБИНАЦИЯ

1. Frozen Pizza 150g – 400g

For reheating and browning the top of frozen (NOT Fresh) purchased pizza.

Remove all packaging and place the pizza on Wire Rack on glass turntable.

2. Frozen Lasagna 200g and 400g

This program is suitable for frozen lasagne, cannelloni, potato topped dishes, pasta bakes.

For reheating, browning and crisping the top of pre-cooked frozen lasagna.

Remove all packaging and place frozen lasagna heatproof dish on wire rack on glass turntable.

3. Fresh Chicken Pieces 200g – 1000g

For cooking fresh chicken pieces. eg. breasts, thighs, drumsticks and quarters. Place in a heatproof dish on Wire Rack on glass turntable. Turn at beeps.



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.

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.



Before Requesting Service

ALL THESE THINGS ARE NORMAL:

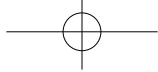
The oven causes interference with my TV.	Some radio and TV interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small such as mixers, vacuums, hair dryers, etc. It does not indicate a problem oven.
Steam accumulates on the oven door 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 noise 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.
When the oven is turning on, there is noise coming from glass turntable.	The roller ring and oven bottom are dirty.	Clean these parts according to care of your oven (see next page).
Oven will not start cooking.	The door is not closed completely.	Close the oven door securely.

For NN-GT261W/M / NN-GT264M:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Oven will not start cooking.	Старт Button was not pressed after programming.	Press Старт Button.
	Another program has already been entered into the oven.	Press Button to Стоп/Сброс 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.
"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.

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



Care of your Microwave Oven

1. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
2. Turn the oven off and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
3. 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.
4. 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.
5. 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 **Stop/Clock** Button to clear display window.
6. 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.
7. It is occasionally necessary to remove the glass turntable for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
8. 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.
9. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
10. 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:	1,250 W
	Heater:	1,250 W
Output:	Microwave:	800 W (IEC-60705)
	Heater:	1,000 W
Outside Dimensions (H x W x D):	258 mm x 443 mm x 340 mm	
Oven Cavity Dimensions (H x W x D):	215 mm x 306 mm x 308 mm	
Overall Cavity Volume:	18 L	
Glass Turntable Diameter:	Ø255 mm	
Operating Frequency:	2,450 MHz	
Net Weight:	Approx. 12.0 kg	

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 - Читайте Внимательно	5-6
Принципиальная Схема Устройства	7
Панели Управления	8
Общее Руководство	9-10
Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи	11-12
Приготовление Пищи и Разморозка NN-GM231W	13
Установка Часов/Таймера/Замка Защиты от Детей NN-GT261W/M / NN-GT264M	14
Приготовление Пищи и Разморозка NN-GT261W/M / NN-GT264M	15
Функция Гриль	16
Приготовление в комбинированном режиме	17
Автоматическое размораживание по весу NN-GT261W/M / NN-GT264M	18
Полезные советы при размораживании	19
Разогрев/приготовление пищи с использованием программ автоматического приготовления NN-GT261W/M / NN-GT264M	20
Рекомендации по использованию	20
Разогрев/приготовление пищи с использованием программ автоматического приготовления	21
Руководство по приготовлению и разогреву пищи	22
Перед обращением в сервисный центр	23
Уход за микроволновой печью	24
Технические характеристики	24

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

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

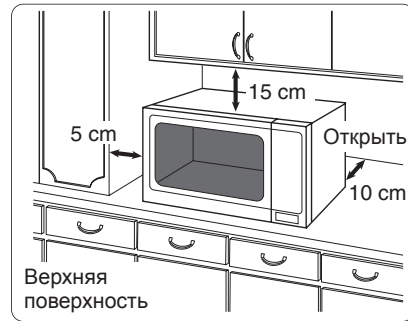
- обеденные зоны для персонала в офисах, магазинах и других производственных помещениях;
- загородные жилые дома;
- жилые зоны для клиентов гостиниц, мотелей и других жилых помещений;
- мини-гостиницы типа "ночлег и завтрак".

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

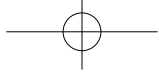
При установке печи на поверхности кухонного стола:

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

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



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



Установка и Подключение

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Меры безопасности

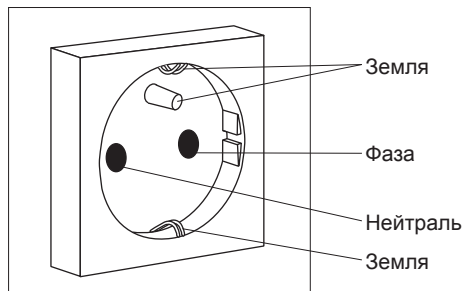
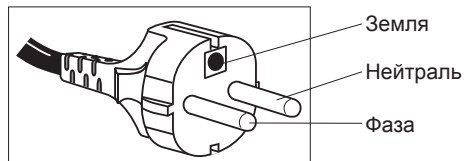
1. Уплотнители дверцы и места их прилегания необходимо протирать влажной салфеткой.
Прибор необходимо проверять на наличие повреждений уплотнителей дверцы и мест их прилегания. При обнаружении подобных повреждений не допускается эксплуатация прибора до выполнения ремонта специалистом сервисной службы, 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. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его агентом по обслуживанию или другим квалифицированным специалистом во избежание несчастных случаев.
5. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или закрытых ёмкостях, так как они могут взорваться.

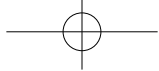
6. Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами без соответствующих знаний и опыта. Использование прибора такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность.
7.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

Russian

Внимание!

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





Меры Безопасности

Назначение микроволновой печи

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

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. Будьте осторожны, избегайте касания нагретых элементов микроволновой печи. Не позволяйте детям дотрагиваться до них.
3. При работе в комбинированном режиме и в режиме гриля аксессуары, установленные внутри печи, также сильно нагреваются.

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.

Аксессуары

К микроволновой печи прилагаются различные аксессуары. Всегда следуйте указаниям по их использованию.

Стекланный вращающийся поднос

1. Не пользуйтесь печью, если роликовая подставка и стекланный вращающийся поднос не установлены на своих местах.
2. Никогда не используйте стекланный вращающийся поднос другого типа, за исключением подноса, специально разработанного для этой печи.
3. Если стекланный вращающийся поднос сильно нагрелся, дайте ему остыть перед чисткой или помещением в воду.
4. Стекланный вращающийся поднос может вращаться в любом направлении.
5. Если продукты питания или посуда на стеклянном вращающемся подносе будут касаться стенок печи и останавливать вращающийся поднос, вращающийся поднос автоматически начнет вращаться в обратном направлении. Это нормально.
6. При приготовлении не кладите продукты питания непосредственно на стекланный вращающийся поднос.

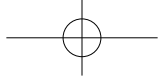
Роликовое кольцо

1. Для обеспечения бесшумной работы и удаления остатков пищи необходимо регулярно очищать роликовое кольцо и дно печи.
2. При приготовлении с использованием стекланный вращающегося подноса всегда используйте роликовую подставку.

Решетка для гриля

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 режимах Гриль или в комбинированном режиме Комбинация 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 Комбинация не ставьте алюминиевые или металлические контейнеры непосредственно на решетку - между ними всегда должно находиться стекланный поднос. Это предотвратит искрение, способное повредить печь.
5. При приготовлении пищи в режиме Микроволны решеткой пользоваться не рекомендуется.

Rus-4



Важная Информация - Читайте Внимательно

Безопасность

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

Время приготовления

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

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

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

Внимание!

При превышении рекомендуемого времени приготовления 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.

2. Продукты с низким содержанием влаги.

Будьте осторожны при приготовлении продуктов с низким содержанием влаги, например, хлеба, шоколада, попкорна, печенья и пирожных. При длительном приготовлении блюда с низким содержанием влаги могут пересохнуть или даже сгореть. Мы не рекомендуем готовить продукты с низким содержанием влаги, такие как попкорн или лепешки. Эта печь разработана для приготовления и разогрева пищи. Мы не рекомендуем использовать ее для разогрева НЕпищевых продуктов, таких как грелки, пакеты для муки.

3. Рождественский пудинг.

Рождественские пудинги и другие продукты с высоким содержанием жиров или сахара, например, варенье, пироги, нельзя готовить слишком долго. Эти продукты нельзя готовить без присмотра, так как после перегрева они могут воспламениться. См. стр. 22.

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. Прокальвание

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

6. Жидкости

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

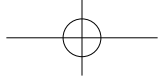
- а) Не пользуйтесь прямосторонними емкостями с узким горлышком.
- б) Не допускайте перегрева жидкостей.
- в) Перемешайте жидкость дважды: один раз перед тем, как поместить емкость с жидкостью в печь, и второй раз - по истечении половины срока, отведенного для приготовления.
- г) После разогрева оставьте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

7. Крышки контейнеров.

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

8. Обжаривание во фритюре

Не следует жарить пищевые продукты в кипящем жире.



Важная Информация - Читайте Внимательно

9. Термометр для мяса

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

10. Бумага/Пластик

При разогреве продуктов в пластиковых или бумажных упаковках нужно следить за процессом, так как при перегреве пластик или бумага могут загореться. Не помещайте в печь продукты, упакованные в бумагу из вторсырья (например, оберточную бумагу или бумажные полотенца), за исключением тех случаев, когда на бумаге есть специальная наклейка "Безопасно при использовании в микроволновых печах", так как упаковка может содержать примеси, вызывающие искрение и/или возгорание при работе печи.

11. Повторный разогрев

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

12. Время устойчивости

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

13. Поддерживайте печь в чистоте

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

14. Включение функции гриль

Печь включится для работы в режиме гриль только когда дверца будет закрыта.

15. Бутылочки для кормления/ Консервы для детского питания

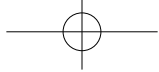
Бутылочки для кормления и банки с детским питанием следует помещать в печь без крышек и сосок. Содержимое нужно помешивать или периодически встряхивать. Перед кормлением необходимо проверить температуру содержимого, чтобы не допустить ожогов. Смотри стр.22.

16. Искрение

При случайном использовании металлической емкости, при повреждении решетки для гриля, либо при неправильном весе используемых продуктов может образоваться электрическая дуга. Электрическая дуга — явление, при котором в микроволновой печи видны голубые вспышки света. Если это произойдет, немедленно выключите печь. Если печь остается без присмотра, продолжительное воздействие электрической дуги может повредить печь. В дальнейшем используйте только режим ГРИЛЬ для приготовления продуктов.

17. Максимальный вес на поворотном столе

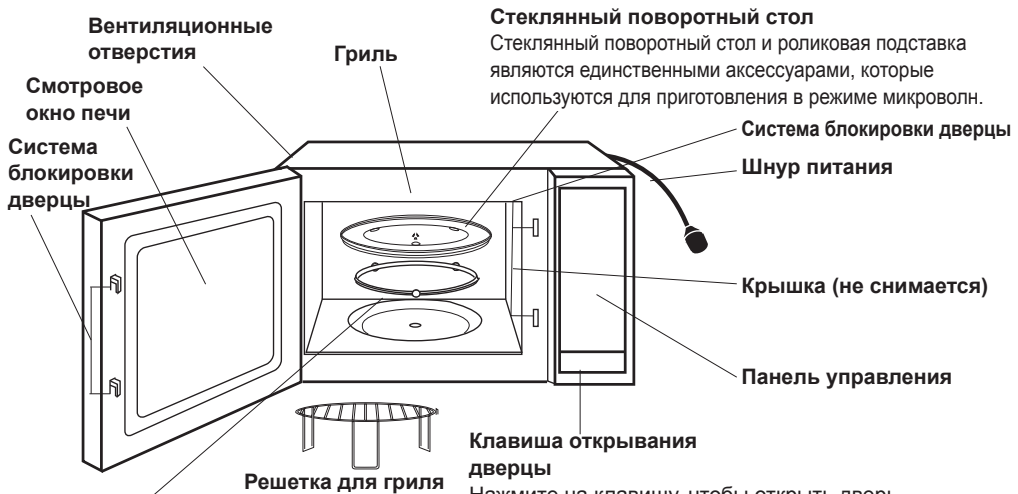
Максимальный вес, который может быть размещен на поворотном столе, составляет 3 кг (6 фунтов 10 унций) (это включает в себя общий вес продуктов питания и посуды, в которой они находятся.).



Принципиальная Схема Устройства

1. Не пользуйтесь печью, если роликовая подставка и стеклянный поворотный стол не установлены на своих местах.
2. Используйте только стеклянный поворотный стол, специально разработанный для этой печи. Не используйте стеклянный поворотный стол другого типа.
3. Если стеклянный поворотный стол сильно нагрелся, дайте ему остыть перед чисткой или помещением в воду.
4. При приготовлении не кладите продукты питания непосредственно на стеклянный поворотный стол. Всегда ставьте еду на тарелке или в другой посуде.
5. Соприкосновение продуктов питания или посуды на стеклянном поворотном столе со стенками печи может остановить поворотный стол. В этом случае он автоматически начнет вращаться в обратном направлении. Это нормально. Откройте дверь печи, переставьте посуду или продукт и продолжайте приготовление.
6. Стеклянный поворотный стол может вращаться в любом направлении. Максимальный вес, который может быть размещен на поворотном столе, составляет 3 кг (это включает в себя общий вес продуктов питания и посуды).
7. Во время приготовления в СВЧ-печи поворотный стол может вибрировать. Это не влияет на результат приготовления пищи.
8. Металлическая решетка должна использоваться ТОЛЬКО в КОМБИНИРОВАННОМ и ГРИЛЬ режимах. Никогда не используйте ее для приготовления меньше 200 грам пищи в случае использования ручного комбинированного режима. НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ ПЕЧЬ.
9. Стеклянный поворотный стол и роликовое кольцо - единственные аксессуары, которые всегда используются в микроволновой печи на всех режимах. Стеклянный поворотный стол и роликовая подставка являются единственными аксессуарами, которые используются для приготовления в режиме МИКРОВОЛНЫ.

Russian



- Роликовое кольцо**
1. Роликовое кольцо нужно регулярно чистить во избежание дополнительных шумов во время работы.
 2. При приготовления пищи со стеклянным поворотным столом всегда используйте роликовую подставку.

Предупреждающая табличка прикреплена к наружной поверхности.

Кнопка открывания дверцы

Нажмите на кнопку, чтобы открыть дверь. Открытие дверцы во время приготовления приведет к остановке процесса, но программа сохранится.

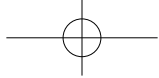
Для NN-GM231W

Приготовление продолжится как только дверца будет закрыта.

Для NN-GT261W/M / NN-GT264M

процесс приготовления возобновиться, как только дверца будет закрыта и нажата кнопка Старт.

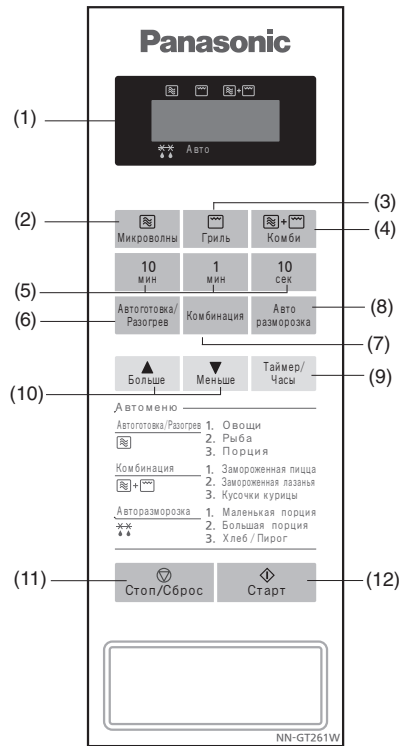
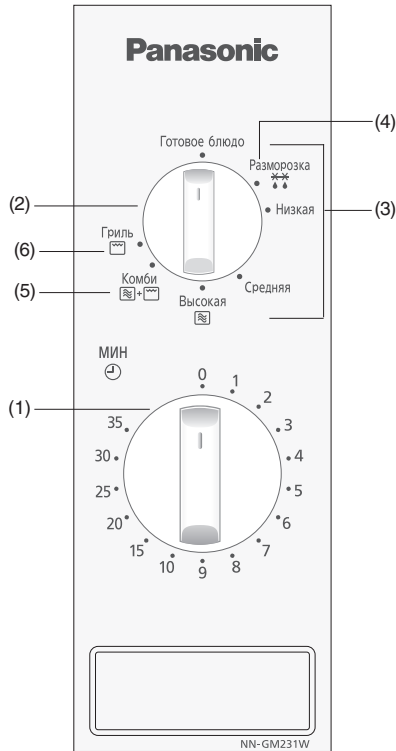
Rus-7



Панели Управления

Для модели NN-GM231W

Для модели NN-GT261W/M / NN-GT264M



- (1) Таймер
- (2) Выбор режима приготовления пищи
- (3) Установка мощности микроволнового режима
- (4) Мощность размораживания
- (5) Комбинированные режимы
- (6) Настройки режима гриль

- (1) Окошко дисплея
- (2) Кнопка установки мощности микроволнового режима
- (3) Кнопка включения гриля
- (4) Кнопка включения комбинированного режима
- (5) Кнопка установки времени
- (6) Кнопка автоматического разогрева/приготовления по весу
- (7) Кнопка комбинированных автоматических программ
- (8) Кнопка автоматического размораживания
- (9) Кнопка таймера/часов
- (10) Кнопка выбора веса продукта
- (11) 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.
- (12) Кнопка Старт

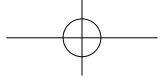
Звуковой сигнал

(NN-GT261W/M / NN-GT264M):

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

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

Rus-8



Общее Руководство

Время выдержки перед подачей (устойка)

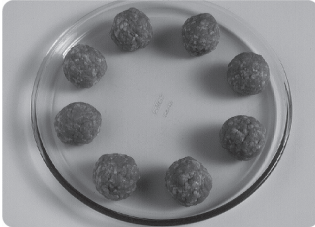
Пища с более плотной структурой, например, мясо, картофель в мундире, выпечка требуют некоторого времени после приготовления перед подачей на стол (внутри или вне печи). За это время тепло продолжает распределяться внутри продукта до окончательной готовности блюда. Порционные куски мяса выдерживаются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

Количество



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

Свободное пространство



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

Содержание влаги

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

Прокалывание



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

Покрытие



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

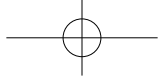
Плотность

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

Пищевая клейкая пленка

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

Russian



Общее Руководство

ФОРМА

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



Исходная температура

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

ЖИДКОСТИ

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



Переворачивание и помешивание

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

Размещение

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

Проверка степени готовности



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

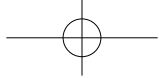
Размер посуды



Размер посуды влияет на время приготовления пищи. Пища, помещенная в большую емкость, 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.

Руководство по быстрой проверке кухонных принадлежностей СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА



Жаропрочное стекло, например Pyrex®, идеально подходит для готовки в микроволновой печи. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ГРИЛЯ.** Не используйте тонкое стекло, которое может треснуть из-за тепла от продуктов питания. Не используйте свинцовый хрусталь, который может треснуть или изогнуться.

Гончарные изделия, фаянс, керамика.

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



Russian

ФАРФОРОВЫЕ И КЕРАМИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

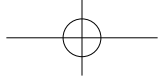


Только жаропрочные глазурованные тарелки, кастрюли, кружки, чашки из китайского фарфора можно использовать в микроволновой печи. Фарфор и керамика обычно идеально подходят для использования в микроволновой печи. Посуду из тонкостенного костяного фарфора можно использовать для нагрева только в течение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

ФОЛЬГА / МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА

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





Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

ПЛАСТИКОВАЯ ПОСУДА

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



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ.

БУМАЖНАЯ ПОСУДА

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

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



ПЛЕТЕНАЯ ДЕРЕВЯННАЯ, СОЛОМЕННАЯ ПОСУДА

Не используйте эти элементы в вашей микроволновой печи. При постоянном использовании и при длительном воздействии они трескаются. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НИ В КАКОМ РЕЖИМЕ.**



ПЛЕНКА

Используйте пленку, пригодную для использования в СВЧ-печи, для накрытия посуды с пищей, которая будет подогреваться или готовиться. Избегайте прямого контакта пленки с пищей. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ ИЛИ КОМБИНИРОВАННОМ РЕЖИМЕ.**



АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

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



ПАКЕТЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Удобно запекать мясо на заданной мощности и по установленному времени' когда одна сторона пакета с мясом закрыта при запекании. Не используйте металлические зажимы.

Rus-12

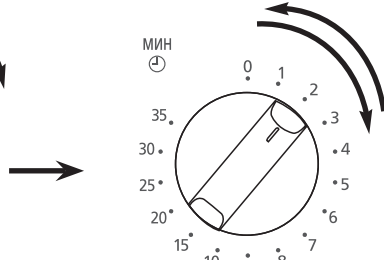
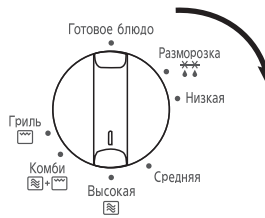


Микроволновая печь NN-GM231W

При использовании печи стеклянный вращающийся поднос всегда должен быть установлен на своем месте.

Мощность

<i>Высокий</i>	800 Ват
<i>Средний</i>	700 Ват
<i>Низкий</i>	360 Ват
<i>Готовое блюдо</i>	250 Ват
<i>Разморозка **</i>	270 Ват



- **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.

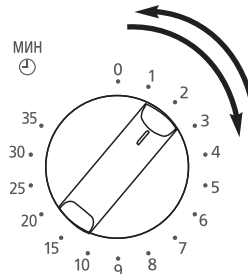
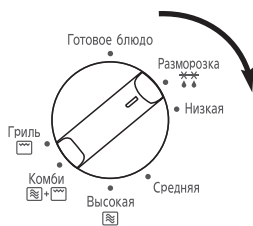
Russian

Примечания

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

Размораживание печь NN-GM231W

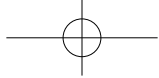
** Мощность размораживания составляет 270 Вт.



- **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.

Rus-13



Установка Времени для NN-GT261W/M / NN-GT264M

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

например, 11:25

Нажмите одиннадцать раз (для установки часов) Нажмите пять раз (для установки 1 мин.)

Таймер/Часы → [10 мин] [1 мин] [10 сек] → Таймер/Часы

Нажмите два раза (для установки 10 мин.)

- **Нажмите кнопку Таймер/Часы два раза.** Точка начинает мигать.
- **Нажмите кнопку таймер.** - введите время дня нажатием соответствующих кнопок. Время появляется на дисплее. Если кнопка (10 мин / 1 мин / 10 сек) и нажата, то время будет быстро увеличиваться.
- **Нажмите кнопку Таймер/Часы.** Двоеточие перестанет мигать. Время введено.

Примечание:

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

Таймер для NN-GT261W/M / NN-GT264M

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

Таймер/Часы → [10 мин] [1 мин] [10 сек] → [Старт]

- **Нажмите кнопку Таймер/Часы.** Дисплей остается пустым.
- **Установите требуемое время.** Максимальное время составляет 90 минут.
- **Нажмите кнопку Старт.** Начнется отсчет времени на дисплее.

Блокировка от Детей для NN-GT261W/M / NN-GT264M

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.

Установить:



Отменить:





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

Rus-14



Приготовление Пищи и Разморозка для NN-GT261W/M / NN-GT264M

При использовании печи стеклянный вращающийся поднос всегда должен быть установлен на своем месте.

 Микроволны		в Ватах						
1 нажатие	<i>Высокий</i>	800 Ватт	→	10 МИН	1 МИН	10 сек	→	 Старт
2 нажатия	<i>Разморозка</i>	270 Ватт						
3 нажатия	<i>Средний</i>	700 Ватт						
4 нажатия	<i>Низкий</i>	360 Ватт						
5 нажатий	<i>Медленное кипячение</i>	250 Ватт						

• **Нажмите кнопку** Микроволны .

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

• **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.

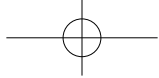
Russian

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).

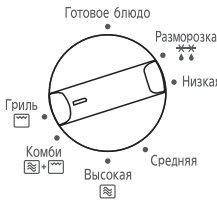
Примечание:


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

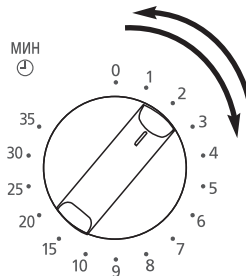


Функция Гриль

Для NN-GM231W

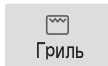


- Установить регулятор режимов на позиции .



- Установить время для гриля, поворачивая таймер на регуляторе. Если дверца уже закрыта, начнется приготовление, таймер начинает обратный отсчет времени.

Для NN-GT261W/M / NN-GT264M



- Нажмите кнопку Гриль.

- Выберите время приготовления. Ваша печь может быть запрограммирована на срок до 90 минут.

- Нажмите Старт.

Примечания:

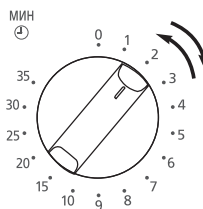
1. Положите продукт на решетку, установите решетку на поворотный стол, под нее поставив термостойкую тарелку для сбора жира и крошек.
2. Не следует накрывать продукты при использовании функции Гриль.
3. Нагревательные элементы гриля не требуют предварительного разогрева.
4. Гриль будет включен только в том случае, если дверца будет закрыта. Открытие дверцы во время приготовления приведет к остановке процесса, но программа сохранится. Процесс приготовления возобновится, как только дверца будет закрыта и нажата кнопка СТАРТ.
5. При включении программы ГРИЛЬ микроволновая энергия не используется.
6. Большинство приготовляемых продуктов необходимо поворачивать во время приготовления. Для того, чтобы перевернуть продукт, откройте дверцу печи и АККУРАТНО снимите решетку для гриля, используя перчатки.
7. После того, как Вы перевернули продукт, поставьте его обратно в печь и закройте дверцу. Для модели NN-GM231W процесс приготовления возобновится, как только дверца будет закрыта. Для модели NN-GT261W/M и NN-GT264M после закрытия дверцы нажмите Старт. На дисплее будет отсчитываться время, оставшееся до конца приготовления. Достаточно безопасно открывать дверцу в любое время, чтобы проверить готовность блюда.
8. Всегда необходимо чистить печку после использования функции гриль, а также перед использованием печки в микроволновом режиме.
9. **Только для NN-GM231W:** Во время работы печи при перегреве может сработать термостат - это защита от перегрева. После остывания печь опять готова к работе. В случае длительного использования необходимо охладить печку между этапами приготовления.

ВНИМАНИЕ: Решетку для ГРИЛЯ всегда нужно использовать с установленным стеклянным вращающимся подносом. Для того, чтобы достать решетку для гриля и термостойкую посуду из печи обязательно используйте прихватки, крепко держите аксессуары во избежании ожогов. Будьте осторожны, избегайте касания с нагретыми элементам микроволновой печи, температура их может быть очень велика.



Приготовление в комбинированном режиме

Для NN-GM231W



- Установить регулятор режимов на позиции + .

- Установить время приготовления, поворачивая регулятор таймера. Если дверца уже закрыта, то время приготовления начнется сразу.

Для NN-GT261W/M / NN-GT264M



- Нажмите на клавишу выбора комбинированного режима, чтобы выбрать уровень. Загорится лампочка индикатора и уровень режима появится на дисплее. (1,2,3)

- Выберите время приготовления. Ваша печь может быть запрограммирована на срок до 90 минут.

- Нажмите кнопку Старт.

Russian

Нажать	Уровень	MW	Гриль
1раз	Комби 1	290 Вт	640 Вт
2раза	Комби 2	365 Вт	540 Вт
3раза	Комби 3	460 Вт	430 Вт

Название Комбинация означает, что Вы можете воспользоваться комбинацией микроволнового режима и гриля для приготовления и разогрева продуктов. Комбинированный режим позволяет готовить блюда быстро с получением хрустящей корочки.

Примечания

1. Решетка для гриля предназначена для использования в **Комбинированном** и Грилевом режимах. Не используйте другие металлические аксессуары, кроме тех, которые поставляются вместе с Вашей печкой. Поместите термостойкую тарелку под решетку для того, чтобы на нее стекал жир и падали крошки.
2. Используйте решетку для гриля только согласно данной инструкции. НЕ используйте ее для приготовления продукта весом менее 200 гр. Небольшие порции готовьте в режиме Гриль.
3. НЕ накрывайте пищу во время приготовления в **Комбинированном** режиме.
4. НЕ подогревайте предварительно гриль в **Комбинированном** режиме.
5. Искрение может возникнуть, если были использованы неправильный вес или тип пищи, а также в случае повреждения решетки ГРИЛЬ или использования металлической посуды. Если подобное случилось - немедленно выключите печь.
6. Некоторые типы продуктов лучше приготовить в **Комбинированном** режиме без использования решетки для гриля, например, поджаренный кусок мяса, пироги и пудинги. Блюдо необходимо поместить на термостойкую тарелку сразу на поворотный стол.
7. НЕ используйте пластиковые контейнеры для МИКРОВОЛНОВЫХ печей в комбинированных программах (только в специально для этой цели предназначенных). Посуда должна быть термостойкой - например, термостойкое стекло или термостойкая керамика. Не ставьте высокую посуду на решетку для гриля.
8. НЕ используйте Вашу личную металлическую посуду или банки, так как микроволны не будут достаточно глубоко проникать в блюда.
9. **Только для модели NN-GM231W:** Во время работы печи при перегреве может сработать термостат - это защита от перегрева. После остывания печь опять готова к работе.

ВНИМАНИЕ: Решетку для ГРИЛЯ всегда нужно использовать с установленным стеклянным вращающимся подносом. Используйте только жаропрочную посуду. Обязательно пользуйтесь прихватками во избежании ожогов. Будьте осторожны, избегайте касания с нагретыми элементам.



Автоматическое размораживание по весу

Для NN-GT261W/M / NN-GT264M

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



- **Выберите нужную программу.** Нажмите на кнопку один раз, чтобы выбрать маленькую порцию, два раза, чтобы выбрать большую порцию и 3 раза, чтобы выбрать Хлеб/Пирог. Номер программы появится на дисплее.

- **Выберите вес с помощью кнопки Авто разморозка.** Если кнопка вверх/вниз нажата и удерживается, вес будет быстро увеличиваться/уменьшаться.

- **Нажмите кнопку Старт.** Не забывайте перемешивать /переворачивать продукты во время размораживания.

Программа	Диапазон веса	Подходящие продукты
1 Маленькая порция	200гр-1000гр	Булочки, хлеб (кусочки, буханка)
2 Большая порция	600гр-1600гр	Кусочки курицы, котлеты. Фаош.
3 Хлеб/Пирог	100гр-600гр	Торт или хлеб.

Мясные продукты (фарш/кусочки мяса/кусочки курицы)

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

Куски мяса / целая курица

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

Хлеб

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



Полезные советы при размораживании

Для получения лучшего результата:

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



Поместите продукты в один слой.



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



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

Russian



Разогрев/приготовление пищи с использованием программ автоматического приготовления

Для NN-GT261W/M / NN-GT264M

Автоготовка/
Разогрев

Комбинация

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



• Выберите нужную программу нажатием кнопки. Номер программы появится на дисплее.

• Выберите вес с помощью кнопок Больше / Меньше. Если кнопка больше/меньше нажата и удерживается, вес будет увеличиваться / уменьшаться быстро.

• Нажмите Кнопку Старт.

Рекомендации по использованию

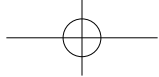
Программы автоматического приготовления разработаны таким образом, чтобы готовить и разогревать пищу по выбранному весу продукта. Их необходимо использовать ТОЛЬКО для приготовления описанных блюд и при соблюдении рекомендованного весового диапазона продуктов. Если вы допускаете некоторые расхождения от рекомендованного веса, то перед подачей на стол проверяйте, готов ли продукт.

Три продукта, выбираемые кнопкой Автоготовка/Разогрев, будут приготовлены с помощью микроволновой энергии.

Три продукта, выбранные кнопкой Комбинация, будут приготовлены с помощью микроволн и гриля.

1. Готовьте только те продукты, которые подходят по весу.
2. Используйте только указанные в инструкции аксессуары.
3. НЕ накрывайте продукты во время использования программ Комбинированного приготовления, это препятствует образованию румяной корочки, и может привести к расплавлению крышки.
4. После окончания процесса приготовления дайте продукту время для усадки - это улучшит качество приготовленного продукта.
5. Перед подачей на стол, убедитесь, что продукт приготовлен.

Rus-20



Разогрев/приготовление пищи с использованием программ автоматического приготовления

Автоготовка/
Разогрев

1. Свежие овощи 200-800 г

Приготовление СВЕЖИХ овощей. Поместите подготовленные овощи, например морковь, цветную капусту (пюре из картошки не подходит) в неглубокий контейнер на стеклянный поворотный стол. Добавьте 15 мл воды на 100 гр овощей. Накройте проколотой пленкой или крышкой.

Нажмите кнопку Автоготовка/ Разогрев один раз. Введите вес. Нажмите кнопку Старт.



2. Приготовление Свежей рыбы (200-700 г)

Для приготовления свежей рыбы, накройте тонкую часть. Поместите продукты в неглубокое блюдо на поворотном столе. Добавьте 15-45 мл (1-3 столовые ложки) воды. Накройте пленкой с отверстиями или крышкой. Нажмите кнопку Автоготовка/ Разогрев два раза. Введите вес. Нажмите кнопку Старт.



Russian

3. Готовое блюдо 200-800 г. (Разогрев)

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. Чтобы разогреть продукты, поместите их на удобное блюдо на поворотном столе. Накройте пленкой с отверстиями. Нажмите кнопку Автоготовка/ Разогрев три раза. Введите вес продукта. Нажмите кнопку Старт.

Перемешивайте продукты по звуковому сигналу. После окончания процесса разогрева необходима устойка в несколько минут. Убедитесь, что блюдо горячее и готов к подаче на стол. Перемешайте перед подачей.



Комбинация

1. Замороженная пицца 150-400 гр

Для приготовления замороженной пиццы, удалите всю упаковку и поместите пиццу на решетку, установленную на стеклянном вращающемся подносе. Нажмите кнопку Комбинация один раз. Введите вес продукта. Нажмите кнопку Старт.

2. Замороженная лазанья 200/400 гр

Эта программа подходит для замороженной лазаньи, каннелони, блюд с выложенным сверху картофельным пюре или макарон.

Для приготовления замороженной лазаньи, удалите всю упаковку и поместите жаропрочное блюдо с замороженной лазаньей на решетку, установленную на стеклянном вращающемся подносе. Нажмите кнопку Комбинация два раза. Введите вес продукта. Нажмите кнопку Старт.

3. Кусочки курицы 200-1000 гр

Для приготовления кусочков курицы, например, грудинки, куриных ножек или филе, поместите жаропрочное блюдо на решетку, установленную на стеклянном вращающемся подносе. Нажмите кнопку Комбинация три раза. Введите вес продукта. Нажмите кнопку Старт.

Rus-21



Руководство по приготовлению и разогреву пищи

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

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

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

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

Когда пища разогрета?

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

Необходимо проверять продукты, которые невозможно перемешивать в процессе приготовления, чтобы проверить насколько они нагреты внутри. Это можно проверить, надрезая их ножом. 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 разогрева, по крайней мере, один раз во время разогрева и один раз по окончании разогрева.

Жаркое/рагу

Перемешивайте продукт в середине процесса разогрева и по окончании разогрева.

Пироги - ВНИМАНИЕ!

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

Рождественский пудинг и жидкости - ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при разогреве этих продуктов.

Не оставляйте их без присмотра во время разогрева.

Не добавляйте дополнительно алкоголь.

Бутылочки для кормления-ВНИМАНИЕ!

Тщательно перемешивайте молоко или смесь до и после разогрева.

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

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

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ

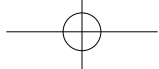
Возьмите 90 г молока из холодильника, снимите крышку и нагревайте при **ВЫСОКОЙ** мощности в течение 15-20 секунд.

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ

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

Перед употреблением встряхните бутылку и проверьте температуру.

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



Перед обращением в сервисный центр

НОРМАЛЬНЫЕ ЯВЛЕНИЯ ПРИ РАБОТЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ:

При включении микроволновой печи возникают помехи в работе телевизора.

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

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

Во время приготовления пищи образуется пар 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.

Russian

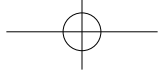
Проблема	Возможная причина	Устранение
Печка не включается.	Печь не подсоединена к сетевой розетке.	Выньте сетевой кабель из розетки и подождите 10 секунд, после чего снова подсоедините.
	Сработал автоматический прерыватель цепи или перегорел плавкий предохранитель.	Восстановите в исходное положение автоматический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

Для NN-GT261W/M / NN-GT264M:

Проблема	Возможная причина	Устранение
Не начинается процесс приготовления.	После программирования не была нажата кнопка Старт.	Нажмите кнопку Старт.
	Ранее уже была задана другая программа.	Нажмите кнопку Стоп/Сброс, чтоб 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 "L---".	Включилась функция блокировки от детей в результате 3-кратного нажатия кнопки Старт.	Отключите функцию блокировки от детей, нажав кнопку Стоп/Сброс 3 раза.

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

Rus-23



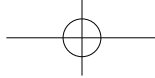
Уход за микроволновой печью

1. Необходимо регулярно очищать печь и удалять любые остатки пищи.
2. Перед чисткой печи выключите ее и отсоедините кабель питания от сетевой розетки.
3. Внутренние поверхности микроволновой печи должны быть чистыми. Если частицы пищи или брызги от жидкостей пристали к стенкам печи, протрите их мягкой салфеткой. При сильном загрязнении можно использовать мягкие чистящие средства. Не рекомендуется использовать сильные моющие средства или абразивные препараты.
4. Внутренние поверхности печи следует протирать мягкой тканью. Во избежание повреждения внутренних деталей устройства не допускается попадание жидкости внутрь вентиляционных отверстий.
5. Не допускайте попадания жидкостей на панель управления. При чистке панели управления используйте мягкую салфетку, не применяйте сильные моющие средства, абразивные материалы или чистящие аэрозоли. Во время чистки панели управления дверца должна оставаться открытой во избежание случайного включения печи. После чистки нажмите Стоп/Сброс, что бы вернуть печь в исходное положение.
6. Если на внутренней поверхности или вокруг наружных краев дверцы конденсируется влага, вытрите ее мягкой салфеткой. Это может происходить при эксплуатации микроволновой печи в условиях повышенной влажности и не является признаком неисправности.
7. Иногда необходимо снимать стеклянный вращающийся поднос для чистки. Мойте его в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.
8. Роликовое кольцо и дно печи нужно периодически очищать для обеспечения бесшумной работы печи. Просто 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.
9. При необходимости замены лампочки обратитесь в авторизованный сервисный центр.
10. Необходимо содержать микроволновую печь в чистоте, потому что загрязнения могут привести к повреждению внутренних поверхностей, значительно сократить срок службы прибора, и стать причиной опасной ситуации.

Технические характеристики

ИСТОЧНИК электропитания:	220В~50 Гц
Потребляемая мощность: Микроволновой режим:	1,250 Вт
Нагреватель:	1,250 Вт
Выходная мощность: Микроволновый режим:	800 Вт (IEC-60705)
Нагреватель:	1,000 Вт
Внешние размеры (В x Ш x Г):	258 мм*443 мм*340 мм
Размеры Духовки (В x Ш x Г Н):	215 мм*306 мм*308 мм
Общий объем камеры:	18 л
Диаметр стеклянного вращающегося подноса:	Ø 255 мм
Рабочая частота:	2,450 МГц
Вес без упаковки:	Приблизительно. 12 кг

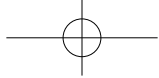
Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления. Информация относительно требований к напряжению, даты изготовления, страны и серийного номера находится на специальной наклейке на задней стороне микроволновой печи.



Зміст

Встановлення та підключення	2-3
Заходи безпеки	4
Важлива інформація - уважно прочитайте	5-6
Схема пристрою	7
Панель керування	8
Загальні Рекомендації	9-10
Посуд і контейнери	11-12
Готування та розморожування в мікрохвильовому режимі	13
NN-GM231W	
Встановлення годинника/Встановлення таймера/	14
Функція блокування від дітей	
NN-GT261W/M / NN-GT264M	
Готування та розморожування в мікрохвильовому режимі	15
NN-GT261W/M / NN-GT264M	
Готування в режимі грилю	16
Готування в комбінованому режимі	17
Автоматичне розморожування	18
NN-GT261W/M / NN-GT264M	
Корисні поради щодо розморожування	19
Автоматичне готування/розігрівання	20
NN-GT261W/M / NN-GT264M	
Корисні Поради	20
Автоматичне готування/розігрівання	21
Корисні поради щодо готування та розігрівання	22
Перед тим як звертатись до сервісного центру	23
Догляд та технічне обслуговування мікрохвильової печі	24
Технічні характеристики	24

Українська



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 випадку 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

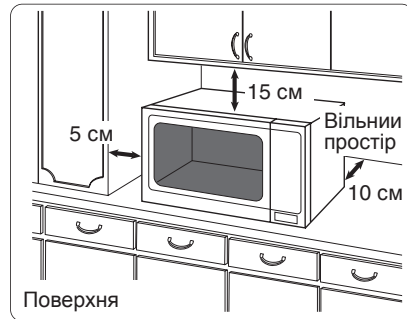
Даний прилад призначено для використання в побутових цілях та наближених до них умовах, наприклад:

- на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - на фермах;
 - клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
 - а також в міні-готелях.
1. Піч слід розташувати на пласкій та стійкій поверхні, на відстані не менш ніж 85 см від підлоги. Цей пристрій має бути розташований окремо, його не можна розміщувати в шафі.
 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.

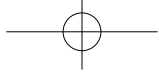
Розташування на робочій поверхні:

- a. Залиште 15 см вільного простору над верхньою панеллю, 10 см позаду та по 5 см з обох боків.

- б. 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 можна знімати ніжки пічки.
6. Ця піч призначена тільки для побутового застосування.
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 перегрїтися 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 за допомогою зовнішнього таймера або окремого пристрою дистанційного керування.



Встановлення та підключення

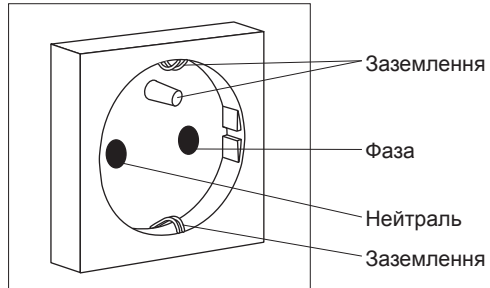
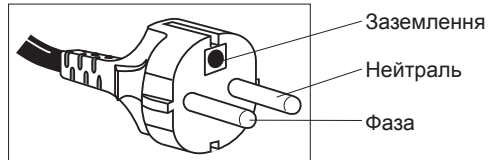
УВАГА!

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 поломки 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. Для запобігання виникнення небезпечних ситуацій заміна пошкодженого кабелю живлення має виконуватися виробником, його авторизованим агентом з технічного обслуговування або спеціалізованим персоналом.
5. Рідину та інші продукти не можна розігрівати у щільно запечатаних ємностях, тому що вони можуть вибухнути.
6. 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.
7. **ЯКЩО ПІЧ ПОТРЕБУЄ ОБСЛУГОВУВАННЯ**, зверніться до місцевого спеціаліста Panasonic (сервісний центр). Для запобігання небезпеки усі роботи з обслуговування або ремонту, при проведенні яких потрібно знімати кришку, що захищає від мікрохвильової енергії, мають проводитися лише компетентним спеціалістом.

Увага!

Цей виріб сконструйований для підключення до мережі змінного струму із захисним (третім) проводом заземлення (занулення), яка відповідає вимогам р.7.1 "Правил устроюства 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!**



Україна

Uk-3



Заходи безпеки

Перевірка мікрохвильової печі

1. Мікрохвильова піч призначена для нагрівання їжі та напоїв. Висушування їжі чи одягу, а також нагрівання грілок, капців, губок, вологої тканини тощо може призвести до травмування, запалення або пожежі.
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. Заміну лампи печі має виконувати спеціаліст сервісної служби, який пройшов навчання у виробника. Не намагайтесь зняти зовнішній кожух печі.

Гриль

1. Зовнішні поверхні печі, включаючи вентиляційні отвори на корпусі та дверцята, нагріваються в Комбінованому режимі та режимі Гриль. Будьте обережні, відкриваючи та закриваючи дверцята печі при розміщенні в ній продуктів або установці приладдя.
2. У верхній частині камери печі розташований елемент нагрівання. Після використання режиму Гриль та Комбінованого режиму стеля камери дуже нагрівається. **УВАГА!** Приладдя також сильно нагрівається у цих випадках.
3. При експлуатації мікрохвильової печі в режимі Гриль її зовнішні поверхні також нагріваються. Не дозволяйте дітям торкатися до них.

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.

Приладдя

Піч постачається із комплектом приладь. Обов'язково дотримуйтесь вказівок щодо застосування цих приладь.

Скляний піддон

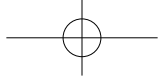
1. Не використовуйте піч без встановленого роликowego кільця та скляного піддона.
2. В жодному разі не використовуйте скляний піддон іншого типу, не призначений спеціально для цієї печі.
3. Якщо скляний піддон гарячий, дайте йому охолонути, перш ніж чистити або занурювати у воду.
4. Скляний піддон може обертатися у будь-якому напрямку.
5. Якщо їжа або посуд на скляному піддоні торкатиметься стінок печі та піддон зупиниться, він автоматично почне обертатися у протилежному напрямку. Це нормальне явище.
6. Не готуйте їжу безпосередньо на скляному піддоні.

Роликове кільце

1. Необхідно регулярно чистити роликове кільце та дно печі для забезпечення безшумної роботи та запобігання утворенню нальоту із залишків їжі.
2. Завжди використовуйте під час приготування роликове кільце разом зі скляним піддоном.

Решітка

1. Дротяна решітка постачається разом з пічю для смаження страв.
2. В Комбінованому режимі у поєднанні з Мікрохвильовим режимом ніколи не використовуйте металеві контейнери.
3. Не рекомендується використовувати решітку для готування в Мікрохвильовому режимі.
4. В Комбінованому режимі ніколи не кладіть алюмінієві та металеві контейнери безпосередньо на решітку. Між ними завжди повинна бути скляна тарілка або блюдо. Це допоможе уникнути іскріння, яке може пошкодити піч.
5. Не рекомендується використовувати решітку для готування в Мікрохвильовому режимі.



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 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.

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 пересушитися або спалахнути під час тривалого готування.

Не радимо розігрівати їжу з низьким вмістом вологи, наприклад, попкорн. Не радимо використовувати в печі такі предмети, як пакети для хліба або пляшки з гарячою водою.

3. Різдвяний пудинг.

Різдвяні 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. 22.

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 у мікрохвильовій печі таких рідин, як яєчний суп, соуси та напої, їх закипання може відбутися без видимих пухирців. У результаті гаряча рідина може вихлюпатися з посуду. Щоб запобігти цьому, дотримуйтеся наступних правил:

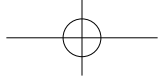
- а) Не використовуйте прямі ємності з вузькими горлечками.
- б) Не допускайте перегріву рідини.
- в) Перемішайте рідину двічі : перед тим як помістити ємність із рідиною у піч та через половину часу, відведеного для готування.
- г) Після розігрівання залиште ємність у печі на деякий час, а потім перемішайте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

Під час розігрівання 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°C, 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 переконаватися, що всередині вони добре розігрілися. Навіть якщо ви дотримуєтесь 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.

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. Гриль.

В режимі Гриль готування почеться лише тоді, коли дверцята печі буде зачинено.

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.

У разі випадкового використання металевого контейнера, пошкодження решітки для грилю або неправильної ваги їжі може утворитися електрична дуга. Електрична дуга виглядає як сині спалахи світла всередині мікрохвильової печі. Якщо таке трапилось, негайно зупиніть піч. Якщо за піччю ніхто не доглядає і це продовжиться, її може бути пошкоджено. Продовжуйте приготування з використанням лише режиму ГРИЛЬ.

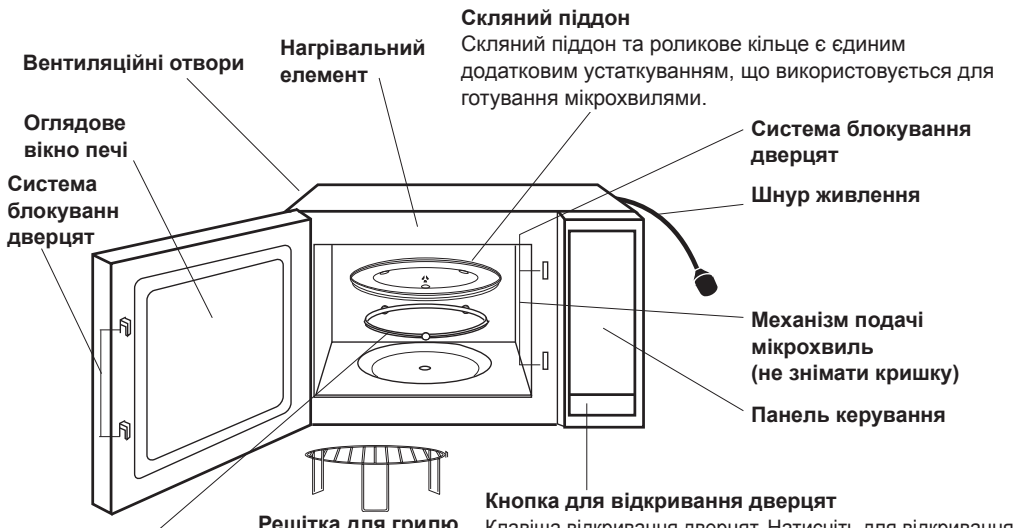
17. Максимальна вага продуктів на поворотному столі.

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.



Схема пристрою

1. Не використовуйте піч без встановленого роликівого кільця та скляного піддона.
2. Використовуйте лише скляний піддон, спеціально призначений для цієї печі. Не замініуйте його на будь-який інший скляний піддон.
3. Якщо скляний піддон гарячий, дайте йому охолонути, перш ніж чистити або занурювати у воду.
4. Не готуйте безпосередньо на скляному піддоні. Завжди кладіть їжу у посуд, призначений для мікрохвильових печей.
5. Якщо їжа або посуд на скляному піддоні торкатиметься стінок печі, піддон зупиниться. Після цього він автоматично почне обертатися у протилежному напрямку. Це цілком нормально. Відкрийте дверцята печі, змініть положення їжі та повторно увімкніть приготування.
6. Скляний піддон може обертатися у будь-якому напрямку. Максимальна вага, яку можна покласти на піддон, становить 3 кг (6 фунтів 10 унцій) (загальна вага їжі та посуду).
7. Під час приготування їжі в режимі МІКРОХВИЛІ або КОМБІНАЦІЯ піддон може коливатися. Це не позначиться на якості приготування.
8. Металеву решітку слід використовувати ЛІШЕ відповідно інструкції у режимах ГРИЛЬ та КОМБІНАЦІЯ. В жодному разі не використовуйте в режимі МІКРОХВИЛІ. Не використовуйте в печі знаходиться менше 200 грамів (70 унцій) їжі та вибрана ручна програма КОМБІНАЦІЯ. **НЕНАЛЕЖНЕ ВИКОРИСТАННЯ ДОДАТКОВОГО УСТАТКУВАННЯ МОЖЕ ПРИЗВЕСТИ ДО ПОШКОДЖЕННЯ ПЕЧІ.**
9. Завжди дивіться в інструкції інформацію про правильне використання додаткового устаткування для різних програм. Скляний піддон та роликіве кільце є єдиним додатковим устаткуванням, що використовується для готування у режимі МІКРОХВИЛІ.



Роликіве кільце

1. Роликіве кільце та дно печі слід регулярно чистити, щоб уникнути надмірного шуму.
2. Завжди використовуйте роликіве кільце разом зі скляним піддоном для приготування їжі.

Етикетка із застереженням прикріплена на зовнішній поверхні.

Кнопка для відкриття дверцят

Клавіша відкриття дверцят. Натисніть для відкриття дверцят. Відкриття дверцят під час готування зупинить процес готування без відміни програми.

Модель NN-GM231W

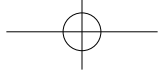
Приготування продовжується щойно буде закрито дверцята.

Модель NN-GT261W/M / NN-GT264M

Приготування продовжується щойно буде закрито дверцята та натиснуто кнопку старту.

UK-7

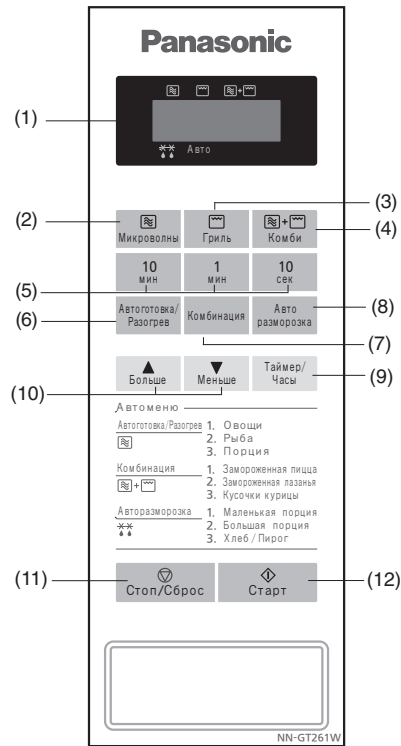
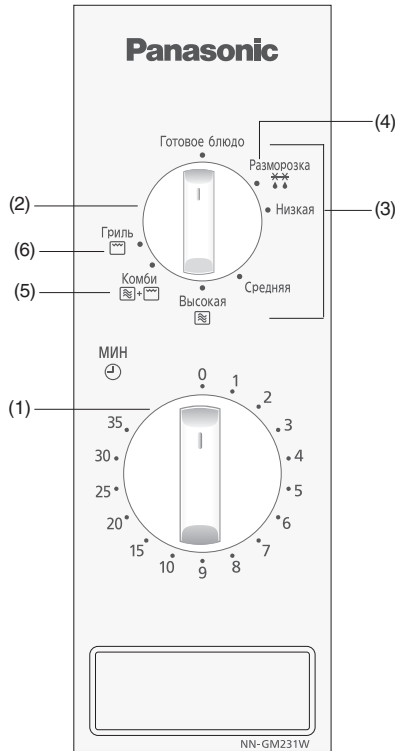
Українська



Панель керування

NN-GM231W

NN-GT261W/M / NN-GT264M



- (1) Таймер
- (2) Поворотний перемикач встановлення режиму готування
- (3) Потужність мікрохвильового режиму
- (4) Потужність розморожування
- (5) Комбіновані режими
- (6) Налаштування режиму гриль

- (1) Дисплей
- (2) Кнопка встановлення потужності Мікрохвильового режиму
- (3) Кнопка Гриль
- (4) Кнопка Комбінований режим
- (5) Кнопки встановлення Часу
- (6) Кнопка автоматичного Готування/Розігрівання
- (7) Кнопка Комбінований режим
- (8) Кнопка автоматичного Розморожування
- (9) Кнопка встановлення Таймера/Годинника
- (10) Кнопки встановлення Ваги
- (11) Кнопка зупинки/скидання програми Стоп/Сброс

Звуковий сигнал

(NN-GT261W/M / NN-GT264M):

Якщо кнопку було натиснуто правильно, ви почуєте звуковий сигнал. Якщо кнопку було натиснуто, але звукового сигналу ви не почули, це означає що пристрій не може прийняти команду. Після завершення будь-якої програми пролунає 5 звукових сигналів, після чого на дисплеї відобразиться напис "End".

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

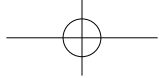
Перед готуванням:
Одне натискання стирає вказівки.

Під час готування:

Одне натискання тимчасово зупиняє процес готування. Друге натискання скасовує усі вказівки, та на дисплеї з'являється символ двокрапки.

- (12) Кнопка ввімкнення Старт

UK-8



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.

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 відрізнитися від вказаного.

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 ШКАРЛУПІ.

НАКРИВАННЯ



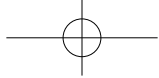
Накривайте їжу пластиковою плівкою для мікрохвильових печей або кришкою. Накривайте рибу, овочі, запіканки та супи. НЕ СЛІД НАКРИВАТИ пироги, соуси, неочищену картоплю та випічку.

ЩІЛЬНІСТЬ

Пористі продукти нагріваються швидше, ніж щільні продукти.

ПЛАСТИКОВА ПЛІВКА

Застосування плівки допомагає зберігати вологу продуктів, а пара сприяє швидшому готуванню. Проколіть плівку перед готуванням для виходу надлишків пари. Будьте обережні під час знімання плівки, пара, що утворюється всередині дуже гаряча.



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°C перед розігріванням.

РІДИНИ І НАПОЇ

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



ПЕРЕВЕРТАННЯ ТА ПЕРЕМІШУВАННЯ

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

РОЗТАШУВАННЯ

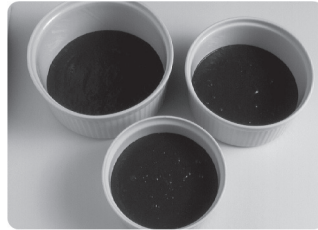
Окремі шматки продуктів, наприклад, шматки курки слід розташовувати на блюди так, щоб товстіші частини були зовні.

ПЕРЕВІРКА ГОТОВНОСТІ ЇЖИ



Звичайно, після рекомендованого часу готування, навіть якщо використовувалася автоматична програма, слід перевірити чи готова страв (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.

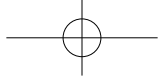
Об'єм страви



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 і контейнери

Вибір посуду дуже важливий для правильного процесу готування.

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.

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, також такий посуд може перегріватися та робити процес готування довшим.



КЕРАМІЧНИЙ ПОСУД



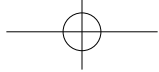
Глазуровані китайські тарілки, блюдця, миски, кухлі та чашки можна використовувати, якщо вони термостійкі. Порцеляновий та керамічний посуд також підходить. Китайську порцеляну можна використовувати лише для швидкого розігрівання, тому що під впливом температури такий посуд може тріснути. Не використовуйте посуд з металевим обідком або візерунком. Не використовуйте глечики або кухлі з приклеєними ручками, тому що клей може розплавитися у печі.

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 шпажки замість металевих шампурів.



Україніан



Посуд і контейнери

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 тривалого готування, наприклад нешліфований рис. Ніколи не готуйте в упаковках, що лишилися від маргарину або йогуртів, оскільки вони розплавляться під впливом високої температури.



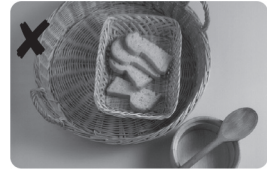
ПАПІР

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 ДЕРЕВИНИ

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.



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.



АЛЮМІНІЄВА ФОЛЬГА

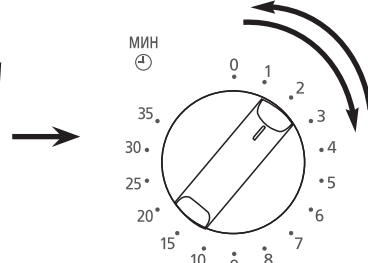
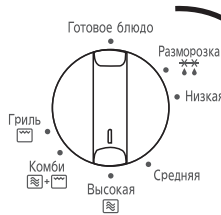
Невелику кількість алюмінієвої фольги можна використати для накривання країв м'яса під час розморожування.



Готування мікрохвилями при використанні моделі NN-GM231W

Під час використання печі всередині завжди має бути встановлений скляний піддон.

	в Ватах
Максимальна	800 Ват
Середня	700 Ват
Низька	360 Ват
Розігрівання	250 Ват
Розморожування **	270 Ват



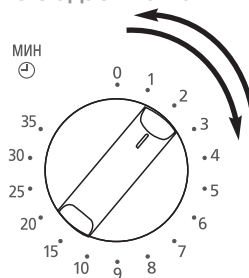
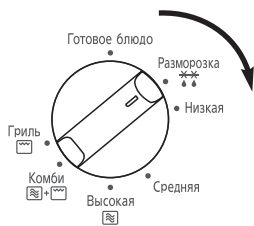
- Поворотний перемикач встановлення рівня потужності.
- Встановіть час готування за допомогою поворотного перемикача встановлення часу. Якщо дверцята вже закриті, відразу почеться процес готування. Для короткого часу готування поверніть поворотний перемикач встановлення часу на 2 хвилини, а потім відрегулюйте 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. Для завершення приготування переведіть регулятор таймера в нульове положення. 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. Під час використання печі всередині завжди має бути встановлений скляний піддон.

Розморожування при використанні моделі NN-GM231W

** Потужність розморожування складає 270 Ват



- Оберіть рівень розморожування за допомогою поворотного перемикача встановлення рівня потужності.
- Встановіть час розморожування за допомогою поворотного перемикача встановлення часу. Якщо дверцята вже закриті відразу почеться процес розморожування. Для короткого часу розморожування поверніть поворотний перемикач встановлення часу на 2 хвилини, а потім відрегулюйте до потрібного часу.

Українська

Uk-13



Встановлення годинника в моделях NN-GT261W/M / NN-GT264M

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

напр. 11:25



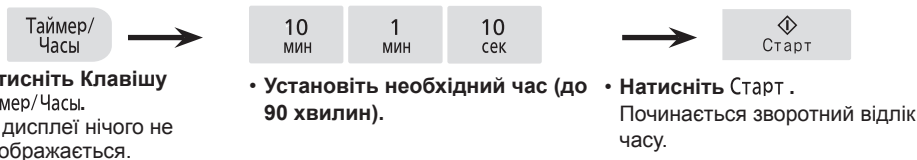
- **Натисніть Клавішу Таймер/Часы двічі.**
Символ двокрапки почне блимати.
- **Натисніть Клавіші Встановлення часу.**
введіть час дня натисканням відповідних клавіш.
Час відобразиться на дисплеї.
Якщо клавіші (10 мин / 1 мин / 10 сек) натиснути та утримувати, час буде встановлено набагато швидше.
- **Натисніть Клавішу Таймер/Часы .**
Час дня введений.

Примітка:

1. Щоб переустановити час, повторіть кроки 1-3.
2. Годинник відобразитиме час протягом всього періоду, поки піч буде підключена до електромережі.
3. Годинник має 24-годинний формат часу, наприклад, 2 години дня = 14:00.

Встановлення таймера в моделях NN-GT261W/M / NN-GT264M

Ця функція працює як хвилинний таймер затримки включення. у цей час мікрохвильова піч не працює.



- **Натисніть Клавішу Таймер/Часы.**
На дисплеї нічого не відображається.
- **Установіть необхідний час (до 90 хвилин).**
- **Натисніть Старт .**
Починається зворотний відлік часу.

Функція блокування від дітей в моделях NN-GT261W/M / NN-GT264M

Ця функція дозволить Вам не припустити, щоб піччю користувалися маленькі діти. У цьому режимі можна лише відчиняти дверцята. Режим блокування від дітей може бути встановлений, коли відображується позначка двокрапки.

Встановлення:

Встановити:



Старт

Скасувати:



Стоп/Сброс

- **Натисніть клавішу Старт тричі (утримуйте впродовж 10 сек.).**
Встановлений час не буде скасовано. На дисплеї відобразиться 'L---'.
- **Натисніть клавішу Стоп/Сброс тричі (утримуйте впродовж 10 сек.).**
Встановлений час відобразиться на дисплеї.

Uk-14



Готування та розморожування в мікрохвильовому режимі в моделях NN-GT261W/M / NN-GT264M

Під час використання печі всередині завжди має бути встановлений скляний піддон.

		Мікрохвильні	в Ватах				
1 натискання	<i>Висока</i>	800 Ват		10	1	10	→ [Старт]
2 натискання	<i>Розморожування</i>	270 Ват		МИН	МИН	СЕК	
3 натискання	<i>Середня</i>	700 Ват	→				
4 натискання	<i>Низька</i>	360 Ват					
5 натискання	<i>Кип'ятіння</i>	250 Ват					

• **Натисніть клавішу** Мікрохвильні.

Виберіть бажаний рівень потужності.
Загориться індикатор обраного рівня потужності.

• **Оберіть час готування натисканням відповідних клавіш.** 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.

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

Комбінований режим готування

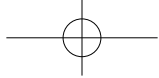
Піч має 2 стадії готування, тому ви може запрограмувати 2 різні команди і піч автоматично переключиться з однієї команди до іншої (повторіть кроки 1 та 2, зазначені вище, але клавішу Старт натискайте лише після введення обох команд).

Примітка:

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

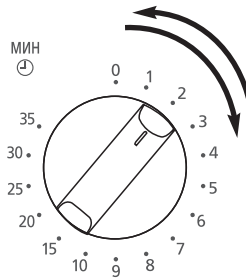
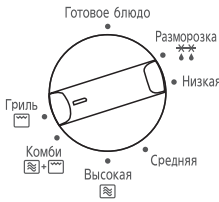
Україnian


Uk-15



Готування в режимі грилю

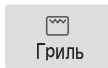
Для моделі NN-GM231W



• Встановіть режим Грилю за допомогою поворотного перемикача встановлення режиму готування .

• Встановіть час готування за допомогою поворотного перемикача встановлення часу. Якщо дверцята вже закриті відразу почнеється процес готування.

Для моделі NN-GT261W/M / NN-GT264M



• Натисніть клавішу Гриль .
На дисплеї з'явиться індикатор режиму Гриль.

• Оберіть необхідний час (до 90 хвилин).

• Натисніть Старт .

Примітки:

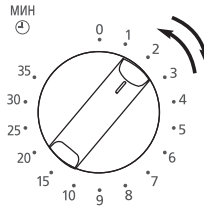
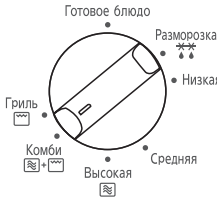
1. Покладіть їжу на решітку для смаження. Під решітку поставте термостійкий посуд для збирання жиру.
2. Ніколи не накривайте їжу під час готування в режимі Гриль.
3. НЕ розігрівайте заздалегідь піч в режимі Гриль.
4. Процес готування в режимі Гриль почнеється лише тоді, коли дверцята печі буде зачинено.
5. Під час готування в режимі Гриль енергія Мікрохвиль не використовується.
6. Під час готування в режимі Гриль необхідно перевернути продукти. Для того щоб перевернути продукти на решітці, відчиніть дверцята, одягніть рукавички та вийміть решітку з печі.
7. Після перевертання продуктів, поставте решітку в піч, закрийте дверцята. Для моделі NN-GM231W процес готування відновиться автоматично після зачинення дверцят, для моделі NN-GT261W/M і NN-GT264M процес готування відновиться після зачинення дверцят та натискання клавіші Старт. На дисплеї відобразатиметься час, що залишився до кінця процесу готування. Відкривання дверцят під час процесу готування є безпечним. Обов'язково почистіть піч після користування нею в режимі Гриль.
8. Під час готування в режимі гриль нагрівальний елемент буде включатися та виключатися.
9. **Лише для моделі NN-GM231W:** Після закінчення роботи печі в режимі Гриль може вимкнутися термостат, щоб запобігти перегріванню. Під час користування пічю протягом тривалого часу, необхідно дати печі охолонути між етапами готування.

УВАГА: Завжди використовуйте решітку для ГРИЛЮ разом зі скляним піддоном. Вийміть решітку для гриля з печі, міцно тримаючи її та термостійкий посуд. Використовуйте рукавички для печі. Щоб уникнути опіків, не торкайтеся до оглядового вікна печі або до металевих частин дверцят, коли виймаєте страву.



Готування в комбінованому режимі

Для моделі NN-GM231W



- Встановіть Комбінований режим за допомогою поворотного перемикача встановлення режиму готування + .

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

Для моделі NN-GT261W/M / NN-GT264M



- Натисніть кнопку Комбі режим для встановлення рівня потужності. На дисплеї з'явиться індикатор Комбінованого режиму та рівня потужності (1, 2 або 3).

- Оберіть необхідний час (до 90 хвилин).

- Натисніть Старт.

Натиснути	Рівень	Мікрохвильовий режим	Гриль
1 раз	Комбі 1	290 Вт	640 Вт
2 рази	Комбі 2	365 Вт	540 Вт
3 рази	Комбі 3	460 Вт	430 Вт

Під час готування у Комбінованому режимі за допомогою енергії мікрохвиль процес готування відбувається швидше, а за допомогою режиму Гриль страва підсмажується та вкривається хрусткою скоринкою.

Примітки:

1. Решітка для грилю призначена для використання в **Комбінованому** режимі та режимі Гриль. Ніколи не використовуйте інше приладдя, крім того, що входить до комплекту поставки. Поставте термостійкий посуд під решітку для збирання жиру.
2. Використовуйте решітку для гриля відповідно до інструкцій. НЕ використовуйте її, якщо вага їжі менша ніж 200 г Для невеликих порцій використовуйте режим Гриль.
3. Ніколи не накривайте їжу під час готування в **Комбінованому** режимі.
4. НЕ розігрівайте гриль заздалегідь.
5. Якщо неправильно обрати вагу чи продукти, а також у випадку пошкодження решітки чи використання металевих посуду може виникнути іскріння. негайно зупиніть процес готування.
6. Шматки м'яса, пироги та пудинги слід готувати в **Комбінованому** режимі без решітки. Страву необхідно покласти у термостійкий посуд та розташувати на поворотному столі.
7. НЕ використовуйте пластикові контейнери для МІКРОХВИЛЬОВИХ печей під час готування в Комбінованому режимі. Посуд має бути термостійким - наприклад, термостійкий скляний посуд Pyrex® або керамічний посуд. Але не ставте посуд на решітку для готування в режимі Гриль.
8. НЕ використовуйте металевий посуд або банки.
9. **Лише для моделі NN-GM231W:** Після закінчення роботи печі в режимі Гриль може вимкнутися термостат, щоб запобігти перегріванню. Під час користування піччю протягом тривалого часу, необхідно дати печі охолонути між етапами готування.

УВАГА: Завжди використовуйте решітку для ГРИЛЮ разом зі скляним піддоном. Вийміть решітку для гриля з печі, міцно тримаючи її та термостійкий посуд. Використовуйте рукавички для печі. Щоб уникнути опіків, не торкайтеся до оглядового вікна печі або до металевих частин дверцят, коли виймаєте страву.



Автоматичне розморожування в моделях NN-GT261W/M / NN-GT264M

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



- **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 Авто разморозка.** Якщо клавішу Більше 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 Маленька порція	200г-1000г	Рулети, булочки, скибочки хліба та батонів.
2 Велика порція	600г-1600г	Порції курчати, відбивні, фарш.
3 Хліб/Пиріг	100г-600г	Пиріг або хліб.

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 встановлення потужності розморожування та часу вручну. Відбивні та шматки курки потрібно покласти в один шар та періодично перевертати під час процесу розморожування.

Шматки м'яса/Цілі курки

Цілі курки та шматки м'яса необхідно накрити шматочками фольги 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.

Хліб

Ця програма підходить для маленьких шматочків, які необхідні для миттєвого розігрівання 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 ДЕСЕРТІВ, наприклад для чизкейків.



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 шматочками фольги (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.



Відокремте або подрібніть продукти.



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



Автоматичне готування/розігрівання в моделях NN-GT261W/M / NN-GT264M

Автоготовка/
Разогрев

Комбинация

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.

наприклад



- **Оберіть бажану програму натисканням клавіші.** Номер програми відобразиться на дисплеї.
- **Встановіть вагу, використовуючи клавіші Больше та Меньше.** Якщо клавіші Больше або Меньше натиснути та утримувати, вага швидко зростатиме/зменшуватиметься.
- **Натисніть Старт.**

Корисні Поради

Програми Автоматичного готування розроблені для зручного готування або розігрівання їжі. Використовуйте **ЛИШЕ** для вказаної їжі та у межах рекомендованого діапазону ваги. Перед подачею на стіл завжди перевіряйте ступінь готовності та температуру їжі.

1. Готуйте лише ті продукти, що підходять за вагою.
2. Використовуйте посуд, вказаний в інструкції.
3. Щоб уникнути сильного засмаження, **НЕ** накривайте продукти під час готування в Комбінованому режимі.
4. Після готування в програмах Автоматичного готування витримайте страву деякий час. Це дозволить теплу рівномірно розподілитися всередині.
5. Перед подачею на стіл переконайтесь, що їжа готова.



Автоматичне готування/розігрівання

Автоготівка/
Разогрев

1. Готування свіжих овочів 200-800 г

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



2. Готування свіжої риби 200-700г

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



3. Готові страви 200-800 г

Підходить для страв, які можна перемішувати. Страву необхідно покласти у придатний для використання у мікрохвильових печах контейнер, накрити плівкою. Оберіть програму (натисніть тричі клавішу Автоготівка/Разогрев/Розігрівання), введіть вагу страви та натисніть Старт. Після розігрівання витримайте страву протягом 1 хвилини. Перед подачею на стіл переконайтесь, що страву достатньо гаряча, перемішайте.



Комбінація

1. Заморожена піца 150-400 г

Для розігрівання та засмаження до золотистого кольору замороженої піци. Зніміть пакування та покладіть піцу на металеву решітку на скляному піддоні.

2. Заморожена лазанья 200/400 г

Ця програма підходить для замороженої лазанья, канелонні, страв з картоплею, макаронами.

Для розігрівання та засмаження до золотистого кольору попередньо замороженої готової лазанья.

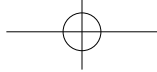
Зніміть пакування та покладіть морожену лазанью у термостійкий посуд на металевій решітці на скляному піддоні.

3. Шматочки свіжої курки 200-1000 г

Для готування шматочків свіжої курки, наприклад, грудинки, крилець, курячих ніжок та стегенець. Покладіть у термостійке блюдо на металевій решітці на скляному піддоні. Переверніть, коли почуєте звуковий сигнал під час процесу готування.

Uk-21

Українian



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.

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 гігієни 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. Рівномірно розподіліть їжу на тарілці.

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 НАЧИНКОЮ 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 210-240 г молока з холодильника зніміть кришку та соску. Розігрійте на високій потужності протягом 30-50 сек. **ПЕРЕВІРТЕ. УВАГА!**

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

Рідина у верхній частині пляшки буде значно гарячішаю, 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, використовуючи його будьте особливо уважними та обережними. Ретельно виконуйте інструкції з експлуатації даного виробу.

Uk-22



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 дверцятах печі і тепле повітря йде з вентиляційних отворів.	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 в Комбінованому режимі чути клацання та постукування.	Такий шум може виникати, коли піч автоматично перемикається з Мікрохвильового режиму у режим Гриль для забезпечення Комбінованого режиму готування. Це нормальне явище.
Під час користування пічкою в Комбінованому режимі та режимі Гриль відчувається запах та йде невеличкий дим.	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.	Піч ненадійно підключена до розетки живлення.	Вимкніть вилку з розетки, зачекайте 10 секунд та увімкніть знову.
	Переривник або плавкий запобіжник вимкнено або він перегорів.	Будь ласка, зверніться до авторизованого сервісного центру.
	Несправна розетка.	Підключіть інший пристрій до цієї розетки, щоб перевірити чи вона є справною.
Під час вмикання печі від скляного піддону лунають звуки.	Роликів кільце та дно камери печі забруднені.	Необхідно почистити піч згідно інструкції щодо догляду за мікрохвильовою пічкою (див. наступну сторінку).
Процес готування не починається.	Дверцята не повністю закрито.	Закрийте щільно дверцята.

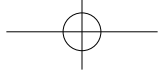
Для NN-GT261W/M / NN-GT264M:

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ
Процес готування не починається.	Після програмування не натиснуто кнопку Старт.	Натисніть кнопку Старт.
	Вже введено іншу програму.	Натисніть кнопку Стоп/Сброс для того, щоб відмінити програму, яку було введено раніше та введіть нову програму.
	Програма була введена невірно.	Повторіть програмування згідно з інструкцією з експлуатації.
На дисплеї з'являється повідомлення "L----".	Випадково натиснуто кнопку Стоп/Сброс.	Повторіть програмування згідно з інструкцією з експлуатації.
	Включено функцію блокування від дітей після потрійного натискання кнопки Старт.	Виключіть блокування потрійним натисканням кнопки Стоп/Сброс.

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

Uk-23

Українська



Догляд та технічне обслуговування мікрохвильової печі

1. Піч слід регулярно чистити та прибирати усі залишки їжі.
2. Перед початком чищення відключіть піч та від'єднайте вилку від розетки.
3. Внутрішні поверхні мікрохвильової печі повинні бути чистими. Якщо частки їжі або бризки від рідини пристають до стінок печі, їх треба протерти вологою серветкою.
4. Зовнішню поверхню мікрохвильової печі чистять за допомогою вологої серветки. Для запобігання пошкодженню внутрішніх елементів управління вода не повинна проникати крізь вентиляційні отвори.
5. 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 неавтоматичному увімкненню печі. Після протирання натисніть клавішу Стоп/Сброс для того, щоб очистити дисплей.
6. 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.
7. Іноді необхідно знімати скляний піддон та чистити його.
8. 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.
9. За необхідності заміни лампи зверніться до дилера компанії.
10. 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~50 Гц
Споживання потужності: Мікрохвильова піч:	1,250 Вт
Гриль:	1,250 Вт
Розетка: Мікрохвильова піч:	800 Вт (IEC-60705)
Гриль:	1,000 Вт
Зовнішні габарити (висота-ширина-глибина)	258 мм*443 мм*340 мм
Внутрішні габарити (висота-ширина-глибина)	215 мм*306 мм*308 мм
Загальний обсяг порожнини:	18 л
Діаметр скляного піддону:	Ø 255 мм
Робоча частота:	2,450 МГц
Маса Нетто:	Приблизно 12 кг

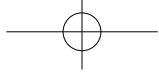
Специфікації можуть змінюватись без попереднього повідомлення. Вимоги щодо напруження, дати та країну випуску, серійний номер дивиться на таблиці паспортних даних мікрохвильової печі.

Uk-24



Мазмұны

Орнату және қосу	2-3
Қауіпсіздік туралы нұсқаулар	4
Маңызды ақпарат - мұқият оқып шығыңыз	5-6
Пештің бөліктері	7
Басқару тақталары	8
Жалпы нұсқаулар	9-10
Пайдаланатын ыдыстар	11-12
Қысқа толқындармен әзірлеу және еріту NN-GM231W	13
Сағатты орнату/таймер/бала қауіпсіздігі құлпы NN-GT261W/M / NN-GT264M	14
Қысқа толқындармен әзірлеу және еріту NN-GT261W/M / NN-GT264M	15
Грильде әзірлеу	16
Комбинация режимінде әзірлеу	17
Автоматты салмақты еріту NN-GT261W/M / NN-GT264M	18
Еріту туралы нұсқаулар	19
Автоматты салмақпен әзірлеу/қайта қыздыру бағдарламалары NN-GT261W/M / NN-GT264M	20
Пайдалану туралы нұсқаулар	20
Автоматты салмақпен әзірлеу/қайта қыздыру бағдарламалары	21
Әзірлеу және қайта қыздыру туралы нұсқаулар	22
Қызмет көрсетуді сұрау алдында	23
Қысқа толқынды пешті күту	24
Техникалық сипаттамалар	24



Орнату және қосу

Микротолқынды пешті бақылау

Пешті орамадан шығарыңыз, бүкіл орама материалын алыңыз және пеште ойықтар, бұзылған есік топсалары немесе есіктегі сынықтар сияқты кез келген зақым бар-жоғын тексеріңіз. Қандай да бір зақымды тапсаңыз, дилерге бірден хабарлаңыз. Зақымдалған қысқа толқынды пешті орнатпаңыз.

Жерге қосу туралы нұсқаулар

МАҢЫЗДЫ: ЖЕКЕ ҚАУІПСІЗДІК ҮШІН БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТИІСТІ ТҮРДЕ ЖЕРГЕ ҚОСУ КЕРЕК.

Егер айнымалы ток розеткасы жерге қосылмаған болса, тиісті түрде жерге қосылған розеткаға ауыстырғызу тұтынушының жеке жауапкершілігі болып табылады.

Жұмыс кернеуі

Кернеу пеш жапсырмасында көрсетілгенмен бірдей болуы керек. Егер көрсетілгеннен жоғарырақ кернеу пайдаланылса, бұл өртке немесе басқа зақымдарға әкелуі мүмкін.

Пешті орналастыру

Бұл құрылғы үйде немесе мыналар сияқты ұқсас қолданыстарда пайдалануға арналған:

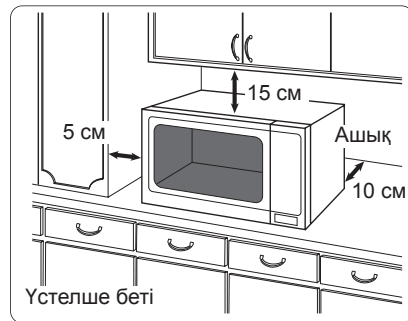
- дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлердің асүй аумақтары;
- ферма үйлері;
- қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа тұрғын орталардағы клиенттер;
- төсек және таңғы ас түріне жататын орталар.

1. Пешті еденнен 85 см-ден биік, тегіс және тұрақты бетке қойыңыз. Құрылғы бөлек тұратын түрге жатады және оны шкаф ішіне қоймау керек.
2. Бұл пешті ашаны тартып суыру немесе автоматты ажыратқышты іске қосу арқылы құрылғыны электр көзінен оңай оқшаулауға болатындай орнату керек.

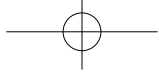
3. Дұрыс жұмыс істеуі үшін пешке жеткілікті ауа айналымын қамтамасыз етіңіз.

Үстелше бетін пайдалану:

- a. Пештің үстінде 15 см, артында 10 см, бір жағында 5 см бос орын болуы керек және екінші жағында 40 см-ден көбірек ашық болуы керек.
- b. Егер пештің бір жағы қабырғаға тақап орналастырылса, екінші жағы немесе жоғарғы жағы жабылып қалмауы керек.



4. Бұл пешті электр немесе газ плита ауқымының жанына қоймаңыз.
5. Табандарды алмау керек.
6. Бұл пеш тек үйде пайдалануға арналған. Сыртта пайдаланбаңыз.
7. Микротолқынды пешті жоғары ылғалдылық болғанда пайдаланбаңыз.
8. Қуат сымы пештің сыртына тимеуі керек. Сымды ыстық беттерден аулақ ұстаңыз. Сымның үстелдің немесе жұмыс бетінің жиегінен салбырауына жол бермеңіз. Сымды, ашаны немесе пешті суға батырмаңыз.
9. Пештің жоғарғы жағындағы және артындағы ауа тесіктерін жаппаңыз. Жұмыс кезінде осы саңылаулар жабылса, пеш қызып кетуі мүмкін. Бұл жағдайды пеш жылулық қауіпсіздік құрылғысымен қорғалады және жұмысын тек салқындағаннан кейін жалғастырады.
10. Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.



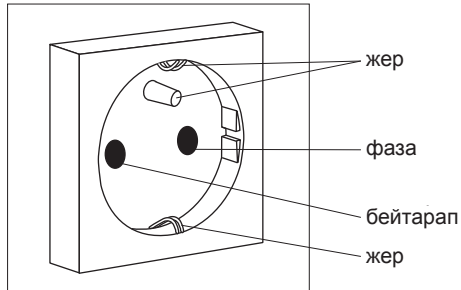
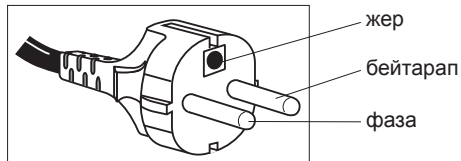
Орнату және қосу

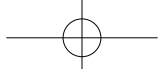
ЕСКЕРТУ Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

1. Есік тығыздағыштарын және тығыздағыш аумақтарын дымқыл шүберекпен тазалау керек.
Құрылғыда есік тығыздағыштарында және есік тығыздағышы аумақтарында зақым бар-жоғы тексерілуі керек және егер бұл аумақтар зақымдалған болса, құрылғыны өндіруші оқытқан қызмет көрсету технигі жөндегенше пайдаланбау керек.
2. Есікті, басқару тақтасының корпусын, қауіпсіздік өзара құлыптау қосқыштарын немесе пештің кез келген басқа бөлігін өзгертуге, оларға кез келген реттеулер жасауға немесе оларды жөндеуге тырыспаңыз. Пештен қысқа толқынды энергия әсерінен қорғауды қамтамасыз ететін сыртқы тақтаны алмаңыз. Жөндеуді тек қана білікті қызмет көрсету маманы орындауы керек.
3. СЫМЫ НЕМЕСЕ АШАСЫ зақымдалған болса, дұрыс жұмыс істемей жатса, я болмаса зақымдалса немесе түсіп қалса, бұл құрылғыны пайдаланбаңыз. Жөндеу қызметін өндіруші оқытқан қызмет көрсету технигінен басқа кез келген басқа адамның орындауы қауіпті.
4. Егер желілік сым зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе сол сияқты білікті тұлға ауыстыруы керек.
5. Сұйықтықтарды және басқа тамақтарды герметикалық ыдыстарда қыздырмау керек, өйткені олар жарылуы мүмкін.
6. Бұл құрылғыны дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері төмен немесе тәжірибесі және білімі жоқ адамдар (соның ішінде, балалар) олардың қауіпсіздігі үшін жауапты адам құрылғыны пайдалануды қадағаласа немесе нұсқаулар беріп тұрса ғана пайдалана алады.
Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
7. ПЕШКЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ҚАЖЕТ БОЛСА, жергілікті Panasonic инженеріне хабарласыңыз (тұтынушыларға қолдау көрсету қызметі). Қысқа толқынды энергия әсерінен қорғауды беретін қақпақты алу орындалатын кез келген қызмет көрсетуді немесе жөндеуді білікті тұлғадан кез келген басқа адамның орындауы қауіпті.

Назар аударыңыз!

Бұл өнім қауіпсіздік жерге қосу сымы бар (үшінші) айнымалы ток розеткасына қосуға арналған. Қауіпсіздік үшін бұл қауіпсіздік жерге қосу сымын ескеріңіз, өйткені елемеген жағдайда бұл өнім өнімнің дизайнымен қарастырылған ток соғуынан қорғау жағдайларын қамтамасыз етпейді. Білікті маманнан қажет розетканы суретте көрсетілгендей орнатуын сұрау керек.





Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

Пешті пайдалану

1. Қысқа толқынды пеш тамақты және сусындарды қыздыруға арналған. Тамақты немесе киімді кептіру және жылыту тақталарын, шәркені, губкаларды, дымқыл шүберекті және сол сияқты нәрселерді қыздыру жарақат, тұтану немесе өрт қаупіне әкелуі мүмкін.
2. Пайдалану алдында аспаптар/ыдыстар микротолқынды пештерге жарайтынын тексеріңіз.
3. Бұл микротолқынды пешті газетті, киімді немесе кез келген басқа материалдарды кептіру үшін пайдалануға тырыспаңыз. Олар тұтанады.
4. Пеш пайдаланылмаған кезде кездейсоқ қосылатын болса, пештің ішінде пеш қосалқы құралдарынан басқа ешбір заттарды сақтамаңыз.
5. Бұл құрылғыны ПЕШ ІШІНДЕ ТАМАҚ БОЛМАСА, МИКРОТОЛҚЫНДАР НЕМЕСЕ КОМБИНАЦИЯ режимі арқылы пайдаланбау керек.
Бұлай пайдалану құрылғыны зақымдауы мүмкін.
6. Пеш шамын өндіруші оқытқан қызмет көрсету технигі ауыстыруы керек. Пештің сыртқы корпусын алуға тырыспаңыз.

Қыздырғышты пайдалану

1. Пештің сыртқы беттері, соның ішінде, шкафтағы ауа тесіктері және пеш есігі КОМБИНАЦИЯ және ГРИЛЬ режимдерінде қызады, есікті ашқанда немесе жапқанда және тамақ пен қосалқы құралдарды салғанда немесе алғанда абай болыңыз.
2. Пеште пештің жоғарғы жағында орналасқан екі қыздырғыш бар. КОМБИНАЦИЯ және ГРИЛЬ функциясын пайдаланғаннан кейін бұл беттер өте ыстық болады. Пеш ішіндегі қыздыру элементтеріне тимеуге тырысу керек.
Ескертпе: Осы режимдер арқылы әзірлеуден кейін пештің қосалқы құралдары өте ыстық болады.
3. Гриль пайдаланылып жатқанда қол жеткізуге болатын бөліктер ыстық болуы мүмкін. Балаларды аулақ ұстау керек.

Ресейдің «Тұтынушы құқықтарын қорғау» заңының 2-бап 5-тармағына сай өндіруші осымен осы құрылғының пайдалану кезеңін осы құрылғы осы нұсқаулықтың және тиісті техникалық стандарттардың талаптарын қатаң сақтап пайдаланылған жағдайда, өндіру күнінен бастап 7 жыл деп белгілейді.

Қосалқы құралдар

Пеш әр түрлі қосалқы құралдармен жабдықталған. Әрқашан қосалқы құралдарды пайдалануға қатысты берілген нұсқауларды орындаңыз.

Шыны айналмалы шеңбер

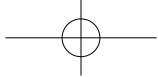
1. Пешті роликтік сақина және шыны айналмалы шеңбер орнында жоқ болса пайдаланбаңыз.
2. Ешқашан осы пешге арналғаннан басқа шыны айналмалы шеңбер түрін пайдаланбаңыз.
3. Егер шыны айналмалы шеңбер ыстық болса, тазалау немесе суға салу алдында оны салқындатыңыз.
4. Шыны айналмалы шеңбер кез келген бағытта бұрыла алады.
5. Егер шыны айналмалы шеңбердегі тамақ немесе әзірлеу ыдысы пеш қабырғаларына тисе және айналмалы шеңбердің айналуын тоқтатса, айналмалы шеңбер автоматты түрде кері бағытта айналады. Бұл қалыпты.
6. Тамақтарды тікелей шыны айналмалы шеңберде әзірлеменіз.

Роликтік сақина

1. Шуды және қалдық тамақтың жиналуын болдырмау үшін роликтік сақинаны және пеш еденін жиі тазалау керек.
2. Роликтік сақинаны әрқашан әзірлеу үшін шыны айналмалы шеңбермен бірге пайдалану керек.

Сымдардан жасалған сөре

1. Сымдардан жасалған сөре шағын тамақтарды қызартуды жеңілдету және жылудың жақсы айналымына көмектесу үшін пайдаланылады.
2. КОМБИНАЦИЯ және МИКРОТОЛҚЫНДАР режимдерінде тікелей сымдардан жасалған сөреде ешбір металл ыдысты пайдаланбаңыз.
3. Сымдардан жасалған сөрені тек МИКРОТОЛҚЫНДАР режимінде пайдаланбаңыз.
4. КОМБИНАЦИЯ режимін пайдаланғанда ешқашан ешбір алюминий немесе металл ыдысты тікелей сымдардан жасалған сөреге қоймаңыз. Әрқашан сымдардан жасалған сөре және алюминий ыдыс арасына шыны тақтаны немесе табақты салыңыз. Бұл пешті зақымдауы мүмкін ұшқын шығуын болдырмайды.
5. Тек МИКРОТОЛҚЫНДАР режимінде әзірлегенде сымдардан жасалған сөрені пайдалану ұсынылмайды.



Маңызды ақпарат - мұқият оқып шығыңыз

Қауіпсіздік

Егер пеште түтін немесе өрт орын алса, «Стоп/түсіру» тақтасын басыңыз немесе ТАЙМЕР дискін қайтадан нөл күйіне бұрыңыз және кез келген ұшқындарды басу үшін есікті жабық қалдырыңыз.

Қуат сымын ажыратыңыз немесе сақтандырғыштар немесе тізбекті ұзу тақтасында өшіріңіз.

Қысқа әзірлеу уақыты

Микротолқындармен әзірлеу уақыттары басқа әзірлеу әдістерінен әлдеқайда қысқарақ болғандықтан, алдымен тамақты тексеруіс ұсынылған әзірлеу уақыттарынан асырмау маңызды.

Рецепттер кітабында берілген әзірлеу уақыттары жуық болып табылады. Әзірлеу уақыттарына әсер етуі мүмкін факторлар: қажет әзірлеу дәрежесі, бастапқы температура, биіктік, көлем, тамақтардың және пайдаланылатын аспаптардың өлшемі мен пішіні. Пешпен танысқанда осы факторларды реттей аласыз.

Тамақтарды артық әзірлеуден жеткіліксіз әзірлеген жақсырақ. Егер жеткіліксіз әзірленсе, тамақты әрқашан одан әрі әзірлеу үшін пешке қайтаруға болады. Егер тамақ артық әзірленсе, ештеңе істеу мүмкін емес. Әрқашан ең аз әзірлеу уақыттарымен бастаңыз.

Маңызды.

Егер ұсынылған әзірлеу уақыттары асырылса, тамақ бүлінеді және төтенше жағдайларда тұтануы және пештің ішін зақымдауы мүмкін.

1. Тамақтың шағын мөлшерлері.

Тамақтың шағын мөлшерлерін жылытқанда абайлаңыз, өйткені олар тым ұзақ әзірленсе оңай күйі, кебуі немесе тұтануы мүмкін. Әрқашан қысқа әзірлеу уақытарын орнатыңыз және тамақты жиі тексеріп тұрыңыз.

2. Ылғалы аз тамақтар.

Ылғалы аз тамақтарды, мысалы, нандарды, шоколадты, попкорнды, бисквиттерді және кондитерлік өнімдерді қыздырғанда абайлаңыз. Тым ұзақ әзірленсе, олар оңай күйі, кебуі немесе тұтануы мүмкін. Попкорн немесе пападам сияқты ылғалы аз тамақтарды қыздыру ұсынылмайды. Бұл пеш тамақ әзірлеуге пайдалану үшін жасалған.

Оны бидай қаптары немесе ыстық су бөтелкелері сияқты заттарды қыздыру үшін пайдалану ұсынылмайды.

3. Рождестволық пудинг.

Рождестволық пудингтер және майлар немесе қант көп басқа тамақтар, мысалы, тосап, салындысы бар бөліштерді артық қыздырып жібермеу керек. Бұл тамақтарды ешқашан қараусыз қалдырмаңыз, өйткені бұл тамақтар артық әзірлесе тұтануы мүмкін. 22-бетті қараңыз.

4. Қайнатылған жұмыртқалар.

Қабығындағы жұмыртқаларды және толық қатты қайнатылған жұмыртқаларды қысқа толқынды пештерді қыздырмау керек, өйткені олар тіпті микротолқынды қыздыру аяқталғаннан кейін де жарылуы мүмкін.

5. Қабығы бар тамақтар.

Картоптар, алмалар, жұмыртқаның сарыуызы тесіктері жоқ қабықтары бар тамақ мысалдары болып табылады. Бұларды шашылуын болдырмау үшін әзірлеу алдында шанышқымен тесу керек.

6. Сұйықтықтар.

Қысқа толқынды пеште сорпа, соулар және сусындар сияқты сұйықтықтарды қыздырғанда сұйықтықты қайнату нүктесінен аса артық қыздыру көпіршіктену көрінбей орын алуы мүмкін. Бұл ыстық сұйықтықтың кенет қайнауына әкелуі мүмкін. Мұны болдырмау үшін төмендегі қадамдарды орындау керек:

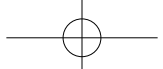
- Енсіз мойындары бар тұзу жақты ыдыстарды пайдаланбаңыз.
- Артық қыздырмаңыз.
- Ыдысты пешке қоймай тұрып сұйықтықты араластырыңыз және қыздыру уақытының жартысында қайтадан араластырыңыз.
- Қыздырудан кейін пеште қысқа уақытқа қалдырыңыз, ыдысты алу алдында қайтадан мұқият араластырыңыз.
- Сусындарды микротолқындармен қыздыру кешіктірілген жарылатын қайнауға әкелуі мүмкін, сондықтан ыдысты ұстағанда абайлау керек.

7. Қақпақтар.

Микротолқындармен қыздыру алдында әрқашан банкалардың және ыдыстардың және өзімен алып кететін тамақ ыдыстарының қақпақтарын алыңыз. Олай етпесеңіз, ішінде бу мен қысым жиналуы мүмкін және тіпті қысқа толқынды әзірлеу тоқтағаннан кейін де жарылысты тудыруы мүмкін.

8. Терең маймен қуыру.

Пеште терең маймен қуыруға тырыспаңыз.



Маңызды ақпарат - мұқият оқып шығыңыз

9. Ет термометрі.

Ет микротолқынды пештен алынғаннан кейін ғана термометрді буындарды және құсты әзірлеу дәрежесін тексеру үшін пайдаланыңыз. Жеткіліксіз әзірленсе, пешке қайтыңыз және ұсынылған қуат деңгейінде тағы бірнеше минут бойы әзірлеңіз. Микротолқындармен әзірлеу кезінде кәдімгі ет термометрін пеште қалдырмаңыз.

10. Қағаз, пластик.

Тамақты пластик немесе қағаз ыдыстарда қыздырғанда пешті қадағалаңыз, өйткені тұтану орын алуы мүмкін. Қуыру қаптарында сым байлағыштарды пайдаланбаңыз, өйткені доға орын алуы мүмкін.

Қысқа толқынды пеште пайдалануға арналған деп көрсетілмеген болса, асүй орамы сияқты қайта өңделген қағаздан жасалған өнімдерді пайдаланбаңыз. Бұл өнімдерде пайдаланғанда ұшқындарды және/немесе өрттерді тудыруы мүмкін лас заттар бар.

11. Қайта қыздыру.

Қайта қыздырылған тамақты ыстық күйде беру маңызды.

Тамақты пештен алыңыз және оның ыстық екенін, яғни, барлық бөліктерден бу шығып жатқанын және соус көпіршіктеніп жатқанын тексеріңіз. (Қаласаңыз, тамақ термометрімен тамақтың 72°С температурасына жеткенін тексере аласыз — бірақ бұл термометрді қысқа толқынды пеш ішінде пайдаланбауды есте сақтаңыз.)

Лазанья, ет бар картоп көмеші сияқты араластыру мүмкін емес тамақтар үшін жақсы қыздырылғанын тексеру үшін ортасын пышақпен кесу керек. Тіпті өндірушінің орамадағы нұсқаулары орындалса да, әрқашан беру алдында тамақтың ыстық екенін тексеріңіз және күмәніңіз болса, тамақта одан әрі қыздыру үшін пешке қайтарыңыз.

12. Тұру уақыты.

Тұру уақыты әзірлеу немесе қайта қыздыру соңындағы, тамақ жеу алдында қалдырылатын кезеңді білдіреді, яғни, бұл тамақтағы жылудың ортаға өтуіне мүмкіндік беріп, осылайша салқын тұстарды кетіретін тұру уақыты.

13. Пешті таза ұстау.

Пешті қауіпсіз пайдалану үшін жүйелі түрде сүртіп тұру маңызды. Жылы сабынды суды пайдаланыңыз, шүберекті жақсылап сығыңыз және оны пайдаланып ішінен бүкіл майды немесе тамақты кетіріңіз. Есік тығыздағышы аумағына, сондай-ақ, қуыс қабырғаның оң жағында орналасқан қысқа толқынды пештің беру бағыттағышы айналасындағы аумақтарға ерекше назар аударыңыз. Тазалау кезінде пешті розеткадан суыру керек.

14. Грильде әзірлеу

Пеш ГРИЛЬ функциясында есік жабық кезде ғана жұмыс істейді.

15. Нәресте бөтелкелері және тамақ банкалары.

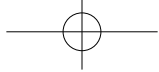
Нәресте бөтелкелерін қыздырғанда әрқашан әрқашан жоғарғы бөлікті және еміздікті алыңыз. Бөтелкенің жоғарғы жағындағы сұйықтық төменгі жағындағыдан әлдеқайда ыстық болады және температураны тексеру алдында оны мұқият шайқау керек. Сондай-ақ, температураны тексеру алдында нәрестелердің тамақ банкаларының да қақпағын алу керек, құрамын араластыру немесе шайқау керек. Күйіктерді болдырмау үшін мұны тұтыну алдында орындау керек. 22-бетті қараңыз.

16. Доға.

Металл ыдыс кездейсоқ пайдаланылса, гриль сәресі зақымдалса немесе салмағы дұрыс емес тамақ пайдаланылса, доға орын алуы мүмкін. Доға кезінде қысқа толқынды пеште жарықтың көк жарқылдары көрінеді. Егер бұл орын алса, құрылғыны бірден тоқтатыңыз. Егер пеш қараусыз қалдырылса және бұл жалғасса, құрылғы зақымдалуы мүмкін. Тек ГРИЛЬ функциясы арқылы әзірлеуді жалғастырыңыз.

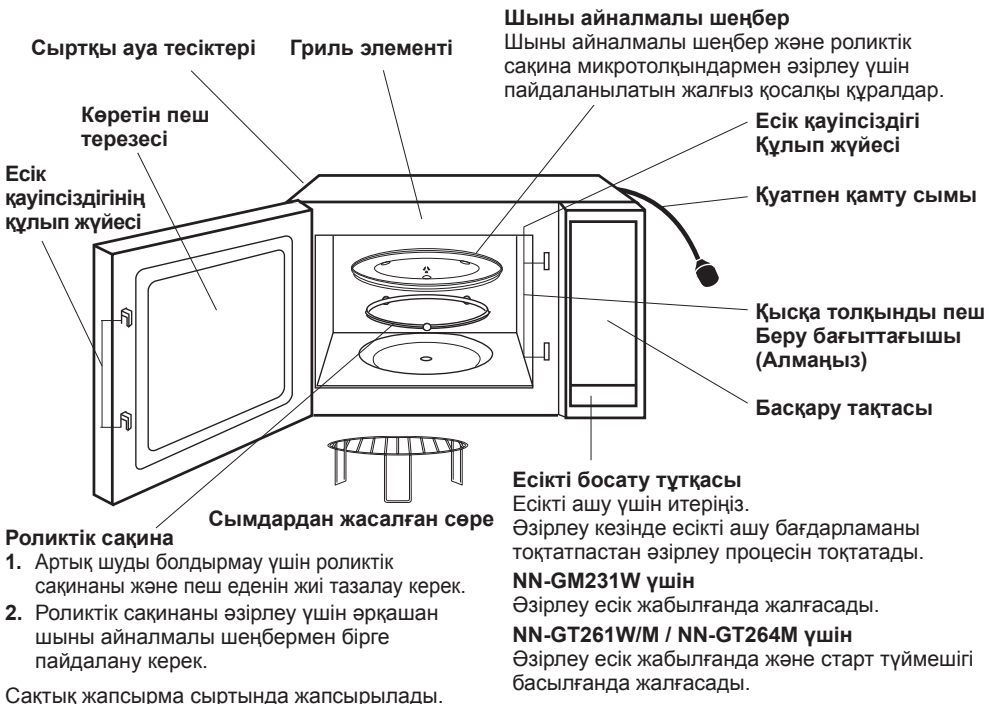
17. Айналымалы шеңбердің ең үлкен салмағы

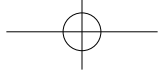
Айналымалы шеңберге қоюға болатын ең үлкен салмақ — 3 кг (6 фунт 10 унция) (бұл тамақтың және төрелкенің жалпы салмағын қамтиды).



Пештің бөліктері

1. Роликтік сақина және шыны айналмалы шеңбер орнында болмай пешті пайдаланбаңыз.
2. Тек осы пешке арналған шыны айналмалы шеңберді пайдаланыңыз. Кез келген басқа шыны айналмалы шеңбермен ауыстырмаңыз.
3. Егер шыны айналмалы шеңбер ыстық болса, тазалау немесе суға салу алдында оны салқындатыңыз.
4. Тікелей шыны айналмалы шеңберде әзірлеменіз. Әрқашан тамақты микротолқындарға төзімді төрелкеге салыңыз.
5. Егер шыны айналмалы шеңбердегі тамақ немесе аспаптар пеш қабырғаларына тисе, бұл айналмалы шеңбердің тоқтауына әкеледі. Содан кейін ол кері бағытта автоматты түрде айналады. Бұл қалыпты. Пеш есігін ашыңыз, тамақтың орнын өзгертіңіз және қайта іске қосыңыз.
6. Шыны айналмалы шеңбер кез келген бағытта бұрыла алады. Айналмалы шеңберге қоюға болатын ең үлкен салмақ — 3 кг (6 фунт 10 унция) (бұл тамақтың және төрелкенің жалпы салмағын қамтиды).
7. МИКРОТОЛҚЫНДАР немесе КОМБИНАЦИЯ функциясы арқылы әзірлегенде айналмалы шеңбер дірілдеуі мүмкін. Бұл әзірлеу өнімділігіне әсер етпейді.
8. Металл сымдардан жасалған сөрені ГРИЛЬ және КОМБИНАЦИЯ режимдерімен әзірлеу үшін ТЕК нұсқауларға сай пайдалану керек. Мұны ешқашан тек МИКРОТОЛҚЫНДАР режимінде пайдаланбаңыз. Пеш қолмен реттелетін Комбинация бағдарламасында пайдаланып жатсаңыз, 200г-нан (7 унция) азырақ тамақпен жұмыс істеп жатса, пайдаланбаңыз. ҚОСАЛҚЫ ҚҰРАЛДАРДЫ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНБАУ ПЕШТІ ЗАҚЫМДАУЫ МҮМКІН.
9. Барлық бағдарламаларды пайдалану үшін дұрыс қосалқы құралдарды әрқашан нұсқаулардан қараңыз. Шыны айналмалы шеңбер және роликтік сақина МИКРОТОЛҚЫНДАР режимінде әзірлеу үшін пайдаланылатын жалғыз қосалқы құралдар.

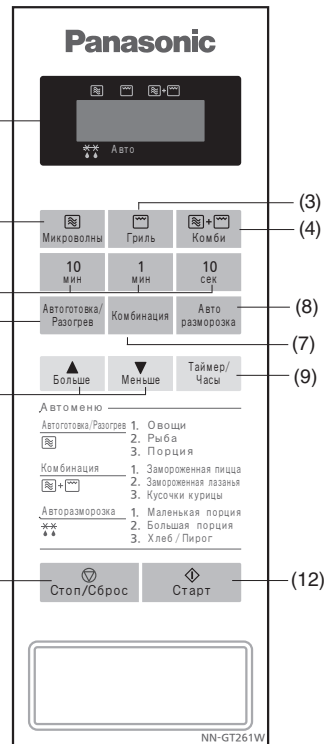
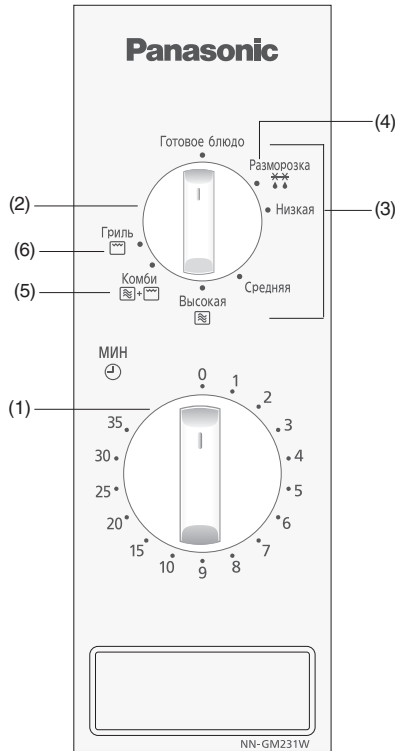




Басқару тақталары

NN-GM231W

NN-GT261W/M / NN-GT264M



- (1) Таймер
- (2) Әзірлеу режимін таңдау дискі
- (3) Қысқа толқындардың қуаты
- (4) Еріту қуаты
- (5) Комбинация параметрі
- (6) Гриль параметрі

- (1) Дисплей терезесі
- (2) Қысқа толқындардың қуат деңгейлері
- (3) Гриль тақтасы
- (4) Комбинация тақтасы
- (5) Уақыт тақталары
- (6) Автоматты салмақ микротолқынды бағдарламалары
- (7) Автоматты салмақ комбинация бағдарламалары
- (8) Автоматты салмақ еріту тақтасы
- (9) Таймер/сағат тақтасы
- (10) Салмақты таңдау тақталары
- (11) Тоқтату/түсіру тақтасы:
 Әзірлеу алдында:
 бір рет басу нұсқауларды тазалайды.
 Әзірлеу кезінде:
 бір рет басу әзірлеу бағдарламасын уақытша тоқтатады. Тағы бір басу барлық нұсқауларды болдырмайды және дисплейде күн уақыты көрсетіледі.
 Бастау тақтасы
- (12)

Дыбыстық сигналдың дыбысы (NN-GT261W/M / NN-GT264M):

Тақтаға дұрыс тигенде дыбыстық сигнал естіледі. Егер тақтаға тисеңіз және дыбыстық сигнал естілмесе, құрылғы нұсқауды қабылдамады немесе қабылдай алмады. Кез келген толық бағдарламаның соңында пеш 5 рет дыбыстық сигнал шығарады және дисплейде «End» жазуы пайда болады.

*Басқару тақтасының дизайны көрсетілгеннен басқаша болуы мүмкін (түске байланысты), бірақ тақтадағы сөздер бірдей болады.



Жалпы нұсқаулар

ТҰРУ УАҚЫТЫ

Ет, қабығы бар картоптар және бәліштер сияқты тығыз тамақтар толығымен әзірлеу үшін жылудың тамақтың ортасына өтуінің аяқталуына мүмкіндік беру үшін әзірлеуден кейін тұру уақытын (пештің ішінде немесе сыртында) қажет етеді. Тұру кезінде ет буындарын және қабығы бар картоптарды алюминий фольгаға ораңыз. Ет буындарына шамамен 10-15 минут, қабығы бар картоптарға 5 минут қажет. Дайын тамақтар, көкөністер, балық, т.б. сияқты басқа тамақтар 2-5 минут тұруды қажет етеді. Егер тамақ тұру уақытынан кейін әзірленбеген болса, пешке оралып, қосымша уақыт бойы әзірлеңіз. Тамақты еріткеннен кейін де тұру уақытын сақтау керек.

МӨЛШЕР



Шағын мөлшерлер үлкен мөлшерлерден тезірек әзірленеді, сондай-ақ, шағын тамақтар үлкен порциялардан жылдамырақ қызады.

АРАЛЫҚТАР



Аралықтары болса, тамақтар жылдамырақ және біркелкірек әзірленеді. ЕШҚАШАН тамақтарды бір бірінің үстіне дестеге жинамаңыз.

ЫЛҒАЛ ҚҰРАМЫ

Көп балғын тамақтарда, мысалы, көкөністерде және жемістерде маусым аралығында ылғал құрамы өзгеріп отырады, әсіресе, қабығы бар картоптарда. Осы себепті әзірлеу уақыттарын әзірлеу қажет болуы мүмкін. Құрғақ ингредиенттер, мысалы, күріш, паста сақтау кезінде кеуіп қалуы мүмкін, сондықтан уақыттар өзгеріп отыруы мүмкін.

ТЕСУ



Кейбір тамақтардың қабығы немесе терісі әзірлеу кезінде будың жиналуына әкеледі. Будың шығуына мүмкіндік беру үшін бұл тамақтарды әзірлеу алдында тесу немесе қабық жолағын тазалау керек. Жұмыртқаларды, картоптарды, алмаларды, сосискаларды, т.б. барлығын әзірлеу алдында тесу керек. **ЖҰМЫРТҚАЛАРДЫ ҚАБЫҚТАРЫНДА ҚАЙНАТУҒА ТЫРЫСПАҢЫЗ.**

ЖАБЫНДАР



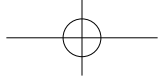
Тамақтарды қысқа толқынды пеш қабымен немесе қақпақпен жабыңыз. Балықты, көкөністерді, кәстрөлдерді, сорпаларды жабыңыз. Бәліштерді, соустарды, қабығы бар картоптарды немесе кондитерлік өнімдерді жаппаңыз.

ТЫҒЫЗДЫҚ

Тесіктері бар жеңіл тамақтар тығыз ауыр тамақтардан тезірек қызады.

ҚАП

Қап тамақты ылғалды сақтауға көмектеседі және ұсталып тұрған бу әзірлеу уақытын тездетуге көмектеседі. Артық будың шығуына мүмкіндік беру үшін әзірлеу алдында тесіңіз. Тәрелкеден қапты алғанда әрқашан сақ болыңыз, өйткені жиналған бу өте ыстық болуы мүмкін.



Жалпы нұсқаулар

ПІШІН

Біркелкі пішіндер біркелкі әзірленеді. Тамақ микротолқындар арқылы шаршы емес, дөңгелек ыдыста жақсырақ әзірленеді.



БАСТАПҚЫ ТЕМПЕРАТУРА

Тамақ неғұрлым суық болса, оны қыздыруға соғұрлым ұзағырақ уақыт кетеді. Тоңазытқыштан алынған тамақты қыздыруға бөлме температурасындағы тамақтан ұзағырақ уақыт кетеді. Әзірлеу алдында тамақ температурасы 5 және 8°C арасында болуы керек.

СҰЙЫҚТЫҚТАР

Қыздыру алдында, кезінде және одан кейін барлық сұйықтықтарды араластыру керек. Әсіресе, жарылуды болдырмау үшін суды қыздыру алдында және кезінде араластыру керек.

Алдында қайнатылған сұйықтықтарды қыздырмаңыз. АРТЫҚ ҚЫЗДЫРМАҢЫЗ.



АУДАРУ ЖӘНЕ АРАЛАСТЫРУ

Кейбір тамақтар әзірлеу кезінде араластыруды қажет етеді.

Етті және құсты әзірлеу уақытының жартысынан кейін аудару керек.

РЕТТЕУ

Жекелеген тамақтарды, мысалы, тауық бөліктерін немесе котлеттерді, қалыңырақ бөліктер сыртына қарап тұруы үшін тәрелкеге қою керек.

ТАМАҚТЫ ТЕКСЕРУ



Ұсынылған әзірлеу уақыты кезінде және одан кейін тамақты тексеру маңызды, тіпті АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАСЫ пайдаланылса да (әдеттегі пеште де әзірленген тамақты тексергендей). Қажет болса, одан әрі әзірлеу үшін тамақты пешке қайтарыңыз.

ТӨРЕЛКЕ ӨЛШЕМІ



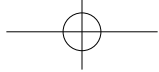
Рецепттерде берілген тәрелке өлшемдерін сақтаңыз, өйткені олар әзірлеу және қыздыру уақыттарына әсер етеді.

Үлкенірек тәрелкеде жайылған тамақтың мөлшері тезірек әзірленеді және қызады.

ТАЗАЛАУ

Қысқа толқындар тамақ бөлшектерінде жұмыс істейтіндіктен, пешті әрқашан таза ұстаңыз. Кетпейтін дақтарды жұмсақ шүберекке бүркілген брендті қысқа толқынды пешке арналған спрей тазалағышты бүркіп кетіруге болады. Әрқашан тазалаудан кейін пешті құрғатып сүртіңіз.

Ka-10



Пайдаланатын ыдыстар

Дұрыс ыдысты таңдау — әзірлеудің табыстылығын немесе сәтсіздігін шешетін өте маңызды фактор.

Әзірлеу аспаптарын жылдам тексеру нұсқаулығы

ПЕШ ШЫНЫСЫ



Қызуға төзімді шыны, мысалы, Pyrex®, тамаша. ГРИЛЬ ҮШІН ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ. Тамақ қызуынан сынуы мүмкін нәзік шыныны пайдаланбаңыз. Хрустальді пайдаланбаңыз, өйткені ол сынуы немесе доға пайда болуы мүмкін.

БАЛШЫҚ ЫДЫС, ФАЯНС, КЕРАМИКАЛЫҚ ЫДЫС



Тек толығымен қапталған болса пайдаланыңыз. Ішінара қапталған немесе қапталмаған болса пайдаланбаңыз, өйткені олар суды сіңіре алады, су қысқа толқынды энергияны сіңіреді, бұл ыдысты өте ыстық етеді және тамақты әзірлеуді баяулатады.

ФАРФОР ЖӘНЕ КЕРАМИКА

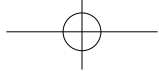


Қапталған фарфор тәрелкелерді, табақшаларды, табақтарды, саптыаяқтарды және шыныаяқтарды жылуға төзімді болса пайдалануға болады. Фарфор мен керамика да тамаша. Нәзік фарфорды тек қысқа кезеңдер бойы қыздыру үшін пайдалану керек, әйтпесе температурадағы өзгеріс тәрелкені сындыруы немесе қабатта сынық тудыруы мүмкін. Металл жиегі немесе өрнегі бар тәрелкелерді пайдаланбаңыз. Желіммен жабыстырылған тұтқалары бар құмыраларды немесе саптыаяқтарды пайдаланбаңыз, өйткені желім қысқа толқынды пеште еруі мүмкін.

ФОЛЬГА/МЕТАЛЛ ЫДЫСТАР



ФОЛЬГАДА НЕМЕСЕ МЕТАЛЛ ыдыстарда әзірлеуге тырыспаңыз — қысқа толқындар арасынан өтпейді және тамақ біркелкі қызбайды — бұл сонымен бірге пешті зақымдауы мүмкін. Металл шанышқылардың орнына ағаш кебаб таяқшаларын пайдаланыңыз.



Пайдаланатын ыдыстар

ПЛАСТИКАЛЫҚ

Пластикалық ыдыстардың көпшілігі микротолқынды пеште пайдалануға арналған. Tupperware® ыдыстарын қысқа толқынды пеште пайдалануға арналған болса ғана пайдаланыңыз. Меламин ыдысты пайдаланбаңыз, өйткені ол күйіп қалуы мүмкін. Пластикалық ыдысты қанты немесе майы көп тамақтарды немесе ұзақ әзірлеу уақыттарын, мысалы, қоңыр күрішті әзірлеу үшін пайдаланбаңыз. Ешқашан маргарин ыдыстарында немесе йогурт бангаларында әзірлемеңіз, өйткені бұлар тамақ жылуынан ериді.



ГРИЛЬ АСТЫНДА ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.

ҚАҒАЗ

Шашырауларды болдырмау үшін жабық кондитерлік өнім қаптарын жабу және беконды жабу үшін кәдімгі ақ асүй қағазын (асүй сүлгісі) пайдалануға болады. ТЕК ҚЫСҚА ӘЗІРЛЕУ УАҚЫТТАРЫ ҮШІН ПАЙДАЛАНЫҢЫЗ. ЕШҚАШАН АСҮЙ СҮЛГІСІН ҚАЙТА ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.

Қолдан жасалған талшықтарды қамтитын асүй қағазын пайдаланбаңыз. Брендті қайта өңделген асүй сүлгісі қысқа толқынды пеште пайдалануға ұсынылғанын тексеріңіз. Балауыздалған немесе пластикпен қапталған шыныаяқтарды пайдаланбаңыз, өйткені қабат пеште еруі мүмкін. Тәрелкелердің түбін жабу және майлы тамақтарды жабу үшін май өткізбейтін қағазды пайдалануға болады. Ақ қағаз тақталарын ҚЫСҚА ҚЫЗДЫРУ УАҚЫТТАРЫ ҮШІН, ТЕК ҚЫСҚА ТОЛҚЫНДАР РЕЖИМІНДЕ пайдалануға болады.



ТОҚЫЛҒАН, АҒАШ, САБАН СЕБЕТТЕР

Бұл заттарды қысқа толқынды пеште пайдаланбаңыз. Үздіксіз пайдаланғанда және ұзақ әсер етілгенде олар сынады және тұтануы мүмкін. ЕШБІР ӘЗІРЛЕУ РЕЖИМІНДЕ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.



ҚАП

ТЕК ҚЫСҚА ТОЛҚЫНДЫ РЕЖИМДЕ қыздыру немесе әзірлеу керек тамақты жабу үшін қысқа толқынды пеш қабын пайдаланыңыз, қаптың тамаққа тікелей тиюіне жол бермеңіз. ГРИЛЬ НЕМЕСЕ КОМБИНАЦИЯ РЕЖИМІНДЕ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.



АЛЮМИНИЙ ФОЛЬГА

Еріту және әзірлеу кезінде еттің буындарын ҚАЛҚАНДАУ үшін тегіс алюминий фольганың шағын мөлшерлерін пайдалануға болады. Қысқа толқындар фольга арқылы өте алмайтындықтан, бұл қалқандалған бөліктердің артық әзірленуіне немесе артық еруіне жол бермейді.

Фольга пештің бүйірлеріне немесе төбесіне тимеуі керек, өйткені бұл доғаны тудыруы және пешті зақымдауы мүмкін.



ҚҰЫРУ ПАКЕТТЕРІ

Бұлар қуат және уақыт арқылы қуырғанда ет буынын жауып тұру үшін бір жағында кесілген болса пайдалы. ЖИНАҚТАҒЫ МЕТАЛЛ БҰРАҒЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.

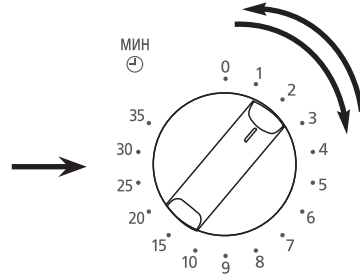
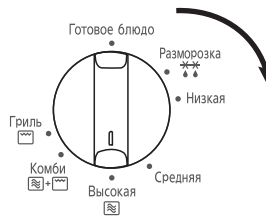
Ka-12



NN-GM231W үшін қысқа толқындармен әзірлеу

Пешті пайдаланғанда шыны айналмалы шеңбер әрқашан орнында болуы керек.

Қуаты	
Жоғары	800 Ватт
Орташа	700 Ватт
Төмен	360 Ватт
Баяу отта қайнату	250 Ватт
Еріту**	270 Ватт



• Қуат деңгейін таңдау үшін дискіні бұрыңыз.

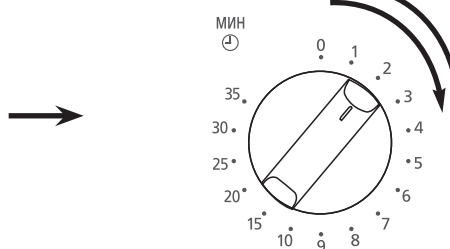
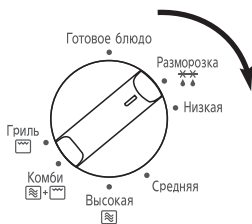
• Дискіні бұру арқылы әзірлеу уақытын орнатыңыз. Егер есік әлдеқашан жабық болса, әзірлеу уақыты бірден басталады. Қысқа әзірлеу уақыттары үшін әрқашан дискіні 2 минутқа бұрыңыз, содан кейін қажет уақытқа реттеңіз.

Ескертпе:

1. Егер әзірлеу кезінде тамақты тексеру қажет болса, жай есікті ашыңыз. Пеш әзірлеуді автоматты түрде тоқтатады. Әзірлеуді жалғастыру үшін есікті жабыңыз.
2. Әзірлеуді тоқтату үшін таймер дискін нөл күйіне бұрыңыз. Әзірлеу уақытын таймер дискін бұру арқылы әзірлеу циклы кезінде кез келген уақытта ысыруға болады.
3. Әзірлеу аяқталғаннан кейін тамақ пештен алынса, таймер нөл күйінде екенін тексеріңіз.
4. Пешті пайдаланғанда шыны айналмалы шеңбер әрқашан орнында болуы керек.

NN-GM231W үшін еріту

** Еріту қуаты — 270 Ватт.



• Еріту қуатын дискіні бұру арқылы таңдаңыз.

• Дискіні бұру арқылы еріту уақытын орнатыңыз. Егер есік әлдеқашан жабық болса, әзірлеу уақыты бірден басталады. Қысқа әзірлеу уақыттары үшін әрқашан дискіні 2 минутқа бұрыңыз, содан кейін қажет уақытқа реттеңіз.

Ka-13

Kazakh



NN-GT261W/M / NN-GT264M үшін сағатты орнату

Пеш бірінші рет розеткаға қосылғанда дисплей терезесінде «88:88» көрсетіледі.

мысалы, 11.25am



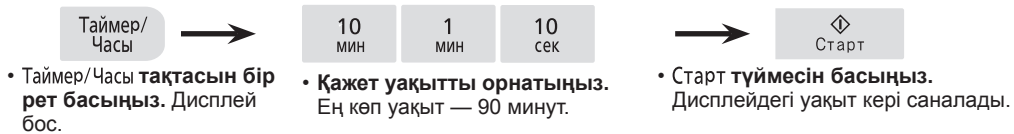
- Таймер/Часы **тақтасын екі рет басу.** Нүкте жыпылықтай бастайды.
- **Уақыт тақталарын басу.** Күн уақытын тиісті уақыт тақталарын басу арқылы енгізіңіз. Уақыт дисплейде көрсетіледі. Егер тақта (10 мин / 1 мин / 10 сек) басып, ұстап тұрылса, уақыт жылдам артады.
- Таймер/Часы **тақтасын басу.** Қос нүкте жыпылықтауын тоқтатады. Күн уақыты енді дисплейде құлыпталады.

Ескертпе:

1. Күн уақытын ысыру үшін жоғарыдағы 1-3 қадамдарын қайталаңыз.
2. Сағат күн уақытын пеш розеткаға қосулы болғанша және электр қамтамасыз етілгенше сақтайды.
3. Бұл — 24 сағаттық сағат, яғни, 2 рт = 14:00.

NN-GT261W/M / NN-GT264M үшін таймер

Бұл мүмкіндік минут таймері ретінде жұмыс істейді. Жұмыс кезінде қысқа толқынды энергия болмайды.



NN-GT261W/M / NN-GT264M үшін бала қауіпсіздігі құлпы

Бұл жүйені пешті басқару элементтерін әрекетсіз ету үшін пайдаланыңыз; дегенмен, есікті ашуға болады.

Бала құлпын дисплейде қос нүкте немесе күн уақыты көрсетілгенде орнатуға болады.

Орнату үшін:

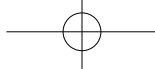


Бас тарту үшін:



- **Старт тақтасын үш рет басыңыз (10 секунд ішінде).** Күн уақыты жоғалады. Нақты уақыт жоғалмайды. Дисплейде «L---» көрсетіледі.
- **Стоп/Сброс тақтасын үш рет басыңыз (10 секунд ішінде).** Күн уақыты дисплейде қайта пайда болады.

Ка-14



NN-GT261W/M / NN-GT264M үшін қысқа толқындармен әзірлеу және еріту

Пешті пайдаланғанда шыны айналмалы шеңбер әрқашан орнында болуы керек.

Микроволны		Қуаты				Старт			
1 басу	<i>Жоғары</i>	800 Ватт	→	10 МИН	1 МИН	10 сек	→	↓	Старт
2 басу	<i>Еріту</i>	270 Ватт							
3 басу	<i>Орташа</i>	700 Ватт							
4 басу	<i>Төмен</i>	360 Ватт							
5 басу	<i>Баяу отта қайнату</i>	250 Ватт							

- Микроволны **тақтасын басыңыз.** Қажет қуат деңгейін таңдаңыз. Қысқа толқындар индикатор шамдары және қуат дисплейде көрсетіледі.

- **Тиісті тақталарды басу арқылы әзірлеу уақытын таңдаңыз.** Пешті орташа, төмен, баяу отта қайнату және еріту қуатында 90 минутқа дейін бағдарламалауға болады. Жоғары қуатты 30 минутқа бағдарламалауға болады.

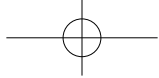
- **Старт түймесін басыңыз.** Әзірлеу бағдарламасы басталады және дисплейдегі уақыт кері саналады.

Көп кезеңді әзірлеу

Пеште 2 кезеңді әзірлеу бар, сондықтан 2 түрлі нұсқауға дейін бағдарламалауға болады, сонда пеш қуаттан қуатқа автоматты түрде ауысады (жоғарыдағы 1 және 2 қадамдарын қайталаңыз, бірақ Старт түймесін тек екі кезеңге кіргеннен кейін басыңыз).

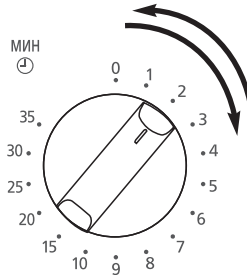
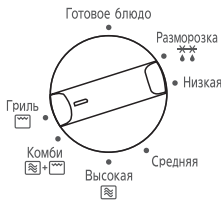
Ескертпе:

1. Көп кезеңді әзірлеуде таймер тақтасын бағдарламалау мүмкін емес.
2. Көп кезеңді әзірлеуде автоматты салмақты / ерітуді бағдарламалау мүмкін емес.



Грильде әзірлеу

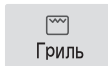
NN-GM231W үшін



- Әзірлеу режимін таңдау дискін гриль күйіне  орнатыңыз.

- Таймер дискін бұру арқылы грильде әзірлеу уақытын орнатыңыз. Егер есік әлдеқашан жабық болса, әзірлеу уақыты бірден басталады.

NN-GT261W/M / NN-GT264M үшін



10

МИН

1

МИН

10

СЕК



Старт

- Гриль тақтасын басыңыз. Дисплейде гриль индикатор шамы көрсетіледі.

- Әзірлеу уақытын таңдаңыз. Уақытты 90 минутқа дейін етіп орнатуға болады.

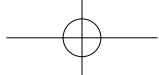
- Старт түймесін басыңыз.

Ескертпе:

1. Тамақты айналмалы шеңбердегі гриль сөресіне қойыңыз. Майды және тамшыларды ұстау үшін астына қызуға төзімді тәрелкені (Pugh®) қойыңыз.
2. Грильде әзірлеу кезінде ешқашан тамақтарды жаппаңыз.
3. Грильді алдын ала қыздыруға ӨРЕКЕТТЕНБЕҢІЗ.
4. Гриль тек пеш есігі жабық күйде жұмыс істейді. Есік ашық күйде гриль функциясын пайдалану мүмкін емес.
5. Тек ГРИЛЬ бағдарламасында қысқа толқынды қуат жоқ.
6. Тамақтардың көпшілігі әзірлеу барысының жартысында аударуды қажет етеді. Тамақты аударғанда пеш есігін ашыңыз және пеш қолғабын пайдаланып гриль сөресін АҚЫРЫН алыңыз.
7. Аудағаннан кейін тамақта пешке қайта салып, есікті жабыңыз. NN-GM231W үшін гриль режимі пеш есігі жабылғанда қайта басталады. NN-GT261W/M және NN-GT264M үшін пеш есігін жапқаннан кейін СТАРТ түймесін басыңыз. Пеш дисплейі қалған грильде әзірлеу уақытын кері санауды жалғастырады. Грильде әзірленіп жатқанда тамақтың орындалу барысын тексеру үшін пеш есігін кез келген уақытта қауіпсіз ашуға болады.
8. Әзірлеу кезінде гриль жанады және өшеді — бұл қалыпты. Гриль режимін пайдаланғаннан кейін және қысқа толқын немесе комбинация режимін пайдалану алдында ерқашан пешті тазалаңыз.
9. Тек NN-GM231W: Грильді пайдаланудан кейін қызып кетуді болдырмау үшін термостат өшуі мүмкін. Үздіксіз пайдаланылса, әзірлеу арасында пешті суытыңыз.

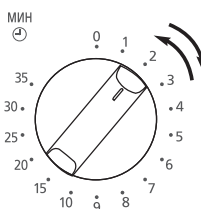
САҚ БОЛЫҢЫЗ: ГРИЛЬ сөресін ерқашан шыны айналмалы шеңбер орнында болып пайдалану керек.

Сөрени және қызуға төзімді тәрелкені қатты ұстап тұрып, гриль сөресін пештен алыңыз. Қосалқы құралдарды алғанда пеш қолғабын пайдаланыңыз. Жоғары температуралар болатындықтан, тамақты салғанда немесе шығарғанда ешқашан есіктің немесе пештің сыртқы терезесіне немесе ішкі металл бөліктеріне тимеңіз.



Комбинация режимінде әзірлеу

NN-GM231W үшін



- **Әзірлеу режимін таңдау дискін комбинация күйіне орнатыңыз.**

- **Таймер дискін бұру арқылы әзірлеу уақытын орнатыңыз.** Егер есік әлдеқашан жабық болса, әзірлеу уақыты бірден басталады.

NN-GT261W/M / NN-GT264M үшін



- **Деңгейді таңдау үшін Комби тақтасын басыңыз.**
Дисплейде комбинация индикатор шамдары және комбинация деңгейі (1, 2 немесе 3) көрсетіледі.

- **Әзірлеу уақытын таңдаңыз.**
Уақытты 90 минутқа дейін етіп орнатуға болады.

- **Старт түймесін басыңыз.**

Басу	Деңгей	Қысқа толқындар	Гриль
1 басу	комби 1	290 Вт	640 Вт
2 басу	комби 2	365 Вт	540 Вт
3 басу	комби 3	460 Вт	430 Вт

Комбинация режимінде әзірлегенде қысқа толқындар қуаты тамақты жылдам әзірлейді, ал гриль дәстүрлі қызартуды және қытырлауды береді.

Ескертпе:

1. Гриль сәресі **Комбинация** және Грильде әзірлеу режимдерінде пайдалануға арналған. Пешпен бірге қамтамасыз етілгеннен басқа ешбір басқа металл қосалқы құралды пайдалануға тырыспаңыз. Кез келген майды немесе тамшыларды ұстап қалу үшін астына қызуға төзімді төрелкені қойыңыз.
2. Гриль сәресін тек сипатталғандай пайдаланыңыз. Пеш қолмен реттелетін бағдарламада 200г-нан (7 унция) азырақ тамақ бар болып жұмыс істегенде **ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ**. Шағын мөлшерлерді **комбинация** арқылы әзірлеменіз, ең жақсы нәтижелер алу үшін **ТЕК ГРИЛЬ** арқылы әзірлеңіз.
3. **Комбинация** режимінде әзірлегенде ешқашан тамақтарды жаппаңыз.
4. **Комбинация** режимінде грильді **АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРМАҢЫЗ**.
5. Дұрыс емес тамақ салмағы пайдаланылса, **ГРИЛЬ** сәресі зақымдалса немесе кездейсоқ металл ыдыс пайдаланылса, доғалар орын алуы мүмкін. Доғалар — қысқа толқынды пеште көретін көк жарықтың жарқылдары. Егер бұл орын алса, пешті бірден тоқтатыңыз.
6. Кейбір тамақтарды **Комбинация** режимінде гриль сәресін пайдаланбай әзірлеу керек, яғни, қуырдақты, гратендерді, бәліштерді және пудингтерді. Тамақты қызуға төзімді металл емес төрелкеге салып, тікелей айналмалы шеңберге қою керек.
7. Комбинация бағдарламаларында пластикалық **ҚЫСҚА ТОЛҚЫНДЫ ПЕШ** ыдыстарын **ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ** (тек комбинация режимінде әзірлеуге қолайлы болмаса.) Төрелкелер жоғарғы грильдің қызуына төзе алуы керек — қызуға төзімді шыны, мысалы, Pyrex® немесе керамика, тамаша. Бірақ төрелкелерді гриль сәресіне тікелей гриль астында қоймаңыз.
8. Жеке металл төрелкелерді немесе банкаларды **ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ**, өйткені қысқа толқындар тамаққа біркелкі ене алмайды.
9. **Тек NN-GM231W:** Грильді пайдаланудан кейін қызып кетуді болдырмау үшін термостат өшуі мүмкін. Үздіксіз пайдаланылса, әзірлеу арасында пешті суытыңыз.

САҚ БОЛҢЫЗ: ГРИЛЬ сәресін әрқашан шыны айналмалы шеңбер орнында болып пайдалану керек. Сәрені және қызуға төзімді төрелкені қатты ұстап тұрып, гриль сәресін пештен алыңыз. Қосалқы құралдарды алғанда пеш қолғабын пайдаланыңыз. Жоғары температуралар болатындықтан, тамақты салғанда немесе шығарғанда ешқашан есіктің немесе пештің сыртқы терезесіне немесе ішкі металл бөліктеріне тиімеңіз.



NN-GT261W/M / NN-GT264M үшін автоматты салмақты еріту

Бұл мүмкіндік тамақ салмағаны енгізгеннен кейін нанды, ет бөліктерін және ет буындарын автоматты түрде ерітуге мүмкіндік береді.



• Қажет бағдарламаны таңдаңыз.

Тақтаны шағын бөліктерді таңдау үшін бір рет, үлкен бөліктерді таңдау үшін негізгі рет және нанды/тортты таңдау үшін үш рет басыңыз. Дисплейде автоматты бағдарлама нөмірі көрсетіледі. Автоматты және еріту индикаторлары жанады.

• **Салмақты** Авто разморозка тақталарын пайдаланып орнатыңыз. Егер жоғары/төмен тақтасы басып, ұстап тұрылса, салмақ жылдам артады/азаяды.

• **Старт түймесін басыңыз.** Еріту кезінде тамақты араластыруды немесе аударуды ұмытпаңыз.

Бағдарлама	Салмақтар ауқымы	Жарамды тамақтар
1 шағын бөлік	200 – 1000г	Нанның, туралған еттің, тауық порцияларының, стейктердің, котлеттердің шағын бөліктері. Дыбыстық сигналдарда аударып, жабыңыз.
2 үлкен бөлік	600 – 1600г	Бүтін тауық, ет буындары. Дыбыстық сигналдарда аударып, жабыңыз.
3 нан/торт	100 – 600г	Торт немесе нан.

Ет бөліктері (туралған ет/котлеттер/тауық порциялары)

СОСИСКАЛАР ҮШІН ЖАРАМАЙДЫ, бұларды Еріту қуатын және уақытын пайдаланып қолмен ерітуге болады. Еріту кезінде котлеттерді және тауық порцияларын бір қабатпен орналастыру және жиі аудару керек. Еріту кезінде туралған етті жиі бөлу керек және бұл үлкен терең емес тәрелкеде орындаған жөн.

Ет буындары/бүтін тауықтар

Бүтін тауықтар және ет буындары еріту кезінде жабуды қажет етеді, әсіресе бұл қатты майлы бөлік болса. Бұл тамақтың сыртқы жиектерін әзірлене бастауын болдырмайды. Қанаттарды, омырауды және майды коктейль таяқшаларымен бекітілген алюминий фольгамен қорғаңыз. **ФОЛЫҒАНЫҢ ПЕШ ҚАБЫРҒАЛАРЫНА ТИЮІНЕ ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ.** Ерітуден кейін буындар кемінде 1 сағат тұруы керек.

Нан

Бұл бағдарлама бірден пайдалану қажет шағын бөліктер үшін қолайлы, олар ерітуден кейін бірден жылы сезілуі мүмкін. Сондай-ақ, бұл бағдарламада бөлкелерді ерітуге болады, бірақ бұл ортасының еруіне мүмкіндік беру үшін тұру уақытын қажет етеді. Тілімдер бөлінсе және булочкаларды және бөлкелерді жартыға кессе, тұру уақытын қысқартуға болады. Еріту барысының жартысында бөліктерді аудару керек. **БҰЛ БАҒДАРЛАМА КРЕМДІ ТОРТТАР НЕМЕСЕ ДЕСЕРТТЕР ҮШІН ЖАРАМАЙДЫ,** мысалы, ірімшік тортына.



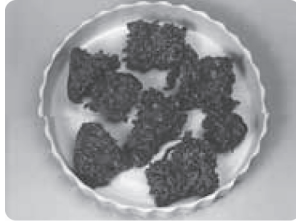
Еріту туралы нұсқаулар

Ең жақсы нәтижелер алу үшін:

1. Тамақтарды қолайлы ыдысқа салыңыз. Ет буындарын және тауықтарды аударылған табаққа немесе пластикалық сөреге (бар болса) қою керек.
2. Еріту кезінде тамақты тексеріп тұрыңыз, өйткені тамақтардың еру жылдамдығы өзгеріп тұрады.
3. Тамақты жабу қажет емес.
4. Өрқашан тамақты аударыңыз немесе араластырыңыз, әсіресе пеш «дыбыстық сигнал шығарса». Қажет болса, жабыңыз (6-тармақты қараңыз).
5. Туралған етті, котлеттерді және басқа шағын бөліктерді мүмкіндігінше тез бөлу және бір қабатқа орналастыру керек.
6. Жабу тамақтың әзірленуін болдырмайды. Бұл тауықтарды және ет буындарын еріту кезінде маңызды. Алдымен сырты ериді, сондықтан қанаттарды/омырауды және майды коктейль таяқшаларымен бекітілген алюминий фольгамен қорғаңыз.
7. Тамақтың ортасы еруі үшін тұрғызыңыз. (Ет буындары және бүтін тауықтар үшін ең азы 1 сағат).



Тамақты бір қабатқа орналастырыңыз.



Тамақты мүмкіндігінше тез аударыңыз немесе бөліңіз.



Тауықтарды және ет буындарын жабыңыз.



NN-GT261W/M / NN-GT264M үшін автоматты салмақпен әзірлеу/қайта қыздыру бағдарламалары

Автоготовка/
Разогрев

Комбинация

Бұл мүмкіндік тек салмақты орнату арқылы тамақтарды әзірлеуге немесе қыздыруға мүмкіндік береді. Пеш микротолқындардың қуат деңгейін және/немесе комбинация деңгейін анықтайды, содан кейін әзірлеу уақыты автоматты түрде басталады. Тамақ санатын таңдаңыз, содан кейін жай салмақты енгізіңіз. Салмақ грамдармен енгізіледі.

мысалы

Автоготовка/
Разогрев

Комбинация



Больше



Меньше



Старт

- **Тақтаны басу арқылы қажет бағдарламаны таңдаңыз.**

Дисплейде автоматты индикатор шамы және бағдарлама нөмірі көрсетіледі.

- **Салмақты Больше / Меньше тақталарын пайдаланып орнатыңыз.** Егер жоғары/төмен тақтасы басып, ұстап тұрылса, салмақ жылдам артады/азаяды.

- **Старт түймесін басыңыз.**

Пайдалану туралы нұсқаулар

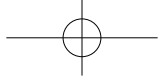
Автоматты салмақ бағдарламалары тамақты әзірлеуден немесе қыздырудан ойлануды алып тастауға арналған. ТЕК сипатталған тамақтар үшін және ұсынылған салмақ ауқымында пайдалану керек.

Қысқа толқындармен әзірлеу тақтасын таңдау арқылы әзірленетін үш тамақ, тек қысқа толқынды қуатты пайдаланыңыз.

Комби әзірлеу тақтасын таңдау арқылы әзірленетін үш тамақ, қысқа толқындар және гриль режимдерін бірге пайдаланыңыз.

1. Тамақтарды тек сипатталған салмақ ауқымдарының шеңберінде әзірлеңіз.
2. Қосалқы құралдарды тек көрсетілгендей пайдаланыңыз.
3. Комби әзірлеу бағдарламаларын пайдаланғанда тамақты жаппаңыз, өйткені бұл тамақтың қызаруына кедергі жасайды және грильдің қызуы пластикалық жабындарды ерітеді.
4. Автоматты бағдарламамен әзірлеуден кейін тамақтардың көпшілігіне ТҰРУ уақыты пайдалы. Бұл қызудың ортаға өтуінің жалғасуына мүмкіндік береді.
5. Тамақта орын алатын кейбір өзгерулерге мүмкіндік беру үшін беру алдында тамақтың мұқият әзірленгенін және ыстық екенін тексеріңіз.

Ka-20



Автоматты салмақпен әзірлеу/ қайта қыздыру бағдарламалары

Автоготовка/
Разогрев

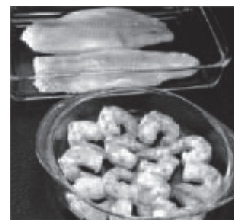
1. Балғын көкөністер 200г – 800г

Сәбіздер, орамжапырақ сияқты балғын көкөністерді әзірлеуге арналған, картоптарға жармайды. Дайындалған көкөністерді айналмалы шеңбердегі терең емес ыдысқа салыңыз. Әр 100г көкөністерге 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз. Тесіктері бар қаппен немесе қақпақпен жабыңыз. Бағдарламаны таңдаңыз (Автоготовка/Разогрев тақтасын 1 рет басу), салмақты енгізіңіз, Старт түймесін басыңыз.



2. Балғын балық 200г – 700г

Араластыруға болатын балғын кәдімгі тамақты қыздыруға арналған. Тамақтар қолайлы терең емес қысқа толқындарда пайдалануға болатын ыдыста болуы және қапта тесіктер бар болуы керек. Бағдарламаны таңдаңыз (Автоготовка/Разогрев тақтасын 2 рет басу), салмақты енгізіңіз, сөйтіп Старт түймесін басыңыз. Жарты уақыты өткенде араластырыңыз. Әзірлеуден кейін 1 минут бойы тұрғызыңыз. Тамақтың ыстық екеніне көз жеткізіңіз. Беру алдында араластырыңыз.



3. Балғын тамақ 200г – 800г (қыздыру)

Араластыруға болатын балғын кәдімгі тамақты қыздыруға арналған. Тамақтар қолайлы терең емес қысқа толқындарда пайдалануға болатын ыдыста болуы және қапта тесіктер бар болуы керек. Бағдарламаны таңдаңыз (Автоготовка/Разогрев тақтасын 3 рет басу), салмақты енгізіңіз, сөйтіп Старт түймесін басыңыз. Жарты уақыты өткенде араластырыңыз. Әзірлеуден кейін 1 минут бойы тұрғызыңыз. Тамақтың ыстық екеніне көз жеткізіңіз. Беру алдында араластырыңыз.



Комбинация

1. Қатырылған пицца 150г – 400г

Қатырылған (балғын ЕМЕС) сатып алынған пиццаны қыздыруға және үстін қызартуға арналған.

Бүкіл ораманы алыңыз және пиццаны шыны айналмалы шеңбердегі сым сөреге қойыңыз.

2. Қатырылған лазанья 200г және 400г

Бұл бағдарлама қатырылған лазаньяға, каннелониге, картоп салынған тамақтарға, паста пісіруге қолайлы.

Алдын ала әзірленген қатырылған лазаньяны қыздыруға, бетін қызартуға және қытырлақ етуге арналған.

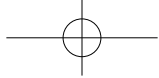
Бүкіл ораманы алыңыз және қатырылған лазаньяны шыны айналмалы шеңбердегі сым сөреге қойыңыз.

3. Балғын тауық бөліктері 200г – 1000г

Балғын тауық бөліктерін әзірлеуге арналған. Мысалы, омырауларды, сандарды, аяқтарды және бөліктерді. Шыны айналмалы шеңбердегі сым сөредегі қызудың төзімді төрелкеге салыңыз. Дыбыстық сигналдарда аударыңыз.

Ka-21

Kazakh



Әзірлеу және қайта қыздыру туралы нұсқаулар

Тамақтардың көпшілігі пеште ЖОҒАРЫ қуатпен өте жылдам қыздырылады.

Тамақтарды беру температурасына бар болғаны бірнеше минутта әкелуге болады және олар қалдырылған ЕМЕС, жаңа әзірленген сияқты иіс шығарады.

Әрқашан тамақтың ыстық екенін тексеріңіз және қажет болса, пешке қайта салыңыз.

Әдетте, әрқашан сорпалар сияқты су қосылған тамақтарды, кәстрөлдерді және дайын тамақтарды әрқашан жабыңыз.

Нан роллдары, туралған еттен жасалған бәліштерді, сосиска роллдарын, т.б. сияқты құрғақ тамақтарды жаппаңыз.

Кез келген тамақты әзірлеген немесе қыздырған кезде мүмкін болған сайын араластыру немесе аудару керек екенін есте сақтаңыз. Бұл сыртында және ортасында біркелкі әзірлеуді немесе қыздыруды қамтамасыз етеді.

Тамақ қай кезде қызады?

Қыздырылған немесе әзірленген тамақты ыстық түрде беру керек, яғни, барлық бөліктерден бу шығып жатуы керек. Тамақты дайындау және сақтау кезінде гигиена тәжірибелері сақталса, онда әзірлеу немесе қыздыру қауіп төндірмейді.

Араластыру мүмкін емес тамақтарды тиісті түрде қыздырылғанын тексеру үшін пышақпен кесу керек. Тіпті өндіруші нұсқаулары немесе рецепттер кітабындағы уақыттар сақталса да, тамақтың мұқият қыздырылғанын тексеру әлі де маңызды. Күмәніңіз болса, әрқашан одан әрі қыздыру үшін пешке оралыңыз.

Егер кестеде баламалы тамақты таба алмасаңыз, онда тізімдегі ұқсас түрді және өлшемді таңдаңыз және қажет болса, әзірлеу уақытын реттеңіз.

ДАЙЫН ТАМАҚТАР

Әркімнің тәбеті әр түрлі және қыздыру уақыты тамақ құрамына байланысты. Езілген картоп сияқты тығыз нәрселерді жақсылап жаю керек.

Егер көп тұздық қосылса, қосымша уақыт қажет болуы мүмкін.

Тығызырақ нәрселерді тәрелке сыртында орналастырыңыз.

4-7 минут арасындағы ЖОҒАРЫ қуат орташа порцияны қыздырады. Тамақтарды бір бірінің үстіне қоймаңыз.

КОНСЕРВІЛЕНГЕН ТАМАҚТАР

Қыздыру алдында тамақтарды консерві банкасынан шығарыңыз және қолайлы тәрелкеге салыңыз.

СОРПАЛАР

Табақты пайдаланыңыз және қыздыру алдында және қыздыру уақытының барысында кемінде бір рет және қайтадан соңында араластырыңыз.

КӘСТРӨЛДЕР

Қыздырудың жарты уақытында және соңында араластырыңыз.

ТУРАЛҒАН ЕТТЕН ЖАСАЛҒАН БӘЛІШТЕР — САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Тіпті кондитерлік өнім тигенде салқын болса да, салынды ыстық болатынын және кондитерлік өнімді жылытатынын ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ. Артық қыздырмауға тырысыңыз, әйтпесе салынды құрамында май және қант көп болғандықтан күйіп қалу орын алуы мүмкін. Ауызды күйдіріп алмау үшін жемей тұрып салындының температурасын тексеріңіз.

РОЖДЕСТВО ПУДИНГТЕРІ ЖӘНЕ СҰЙЫҚТЫҚТАР — САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Бұл нәрселерді қыздырғанда аса сақ болыңыз.

Қараусыз қалдырмаңыз.

Артық алкоголь қоспаңыз.

НӘРЕСТЕЛЕРДІҢ БӨТЕЛКЕЛЕРІ — САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Сүтті немесе формуланы қыздыру алдында және соңында қайтадан мұқият шайқау КЕРЕК және нәрестені тамақтандыру алдында мұқият тексеру керек.

Тоңазытқыш температурасындағы 7-8 сұйық унциясы үшін жоғарғы бөлікті және емізікті алыңыз. ЖОҒАРЫ қуатпен 30-50 секунд бойы қыздырыңыз.

МҰҚИАТ ТЕКСЕРІҢІЗ.

Тоңазытқыш температурасындағы 3 сұйық унциясы үшін жоғарғы бөлікті және емізікті алыңыз. ЖОҒАРЫ қуатпен 15-20 секунд бойы қыздырыңыз.

МҰҚИАТ ТЕКСЕРІҢІЗ

Ескертпе: бөтелкенің жоғарғы бөлігіндегі сұйықтық төменгі бөлігіндегіден әлдеқайда ыстық болады.

Пайдалану алдында бөтелкені мұқият шайқау және тексеру керек.

НӘРЕСТЕЛЕРДІҢ БӨТЕЛКЕЛЕРІН ЗАРАРСЫЗДАНДЫРУ ҮШІН ҚЫСҚА ТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ ҰСЫНЫЛМАЙДЫ. Арнайы қысқа толқынды зарарсыздандырығыш бар болса, аса сақ болуға шақырамыз, өйткені су мөлшері төмен болады. Өндірушілердің нұсқауларын міндетті түрде орындау маңызды.



Қызмет көрсетуді сұрау алдында

МЫНА НӘРСЕЛЕРДІҢ БАРЛЫҒЫ ҚАЛЫПТЫ:

Пеш теледидарға кедергілер тудырады.	Қысқа толқынды пешпен әзірлеу кезінде біраз радио және теледидар кедергілері орын алуы мүмкін. Бұл кедергілер миксерлер, шаңсорғыштар, фендер, т.б. сияқты шағын құрылғылар тудыратын кедергілерге ұқсайды. Бұл пеште мәселе бар екенін білдірмейді.
Пеш есігінде бу жиналады және пеш тесіктерінен жылы ауа шығады.	Әзірлеу кезінде тамақтан бу және жылы ауа шығарылады. Бұдың және жылы ауаның көп бөлігі пештен пеш қуысында айналатын ауамен шығарылады. Дегенмен, пеш есігі сияқты салқындау беттерде біраз бу конденсациялануы мүмкін. Бұл қалыпты.
Мен қысқа толқынды пешті ішінде ешбір тамақ жоқ күйде кездейсоқ қосып жібердім.	Қысқа уақыт бойы бос жұмыс істету пешті зақымдамайды. Дегенмен, мұны істеу ұсынылмайды.
Комбинация режимі арқылы әзірлегенде пештен ызылдайтын және сыртылдайтын шулар шығады.	Бұл шулар пеш Комбинация параметрін жасау үшін қысқа толқынды қуаттан грильге автоматты түрде ауысқанда орын алады. Бұл қалыпты.
Пеште Комбинация және Гриль функцияларын пайдаланғанда иіс болады және түтін шығарады.	Пешті жүйелі түрде сүртіп тұру маңызды, әсіресе Комбинация немесе Гриль функциясымен әзірлеуден кейін. Пештің төбесінде және қабырғаларында жиналатын кез келген май тазаланбаса түтін шығара бастайды.

МӘСЕЛЕ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕП	ШЕШІМ
Пеш қосылмайды.	Пеш розеткаға берік түрде қосылмаған.	Ашаны розеткадан суырыңыз, 10 секунд бойы күтіңіз және қайта қосыңыз.
	Автоматты ажыратқыш немесе сақтандырғыш іске қосылды немесе күйіп кетті.	Автоматты ажыратқышты ысырыңыз немесе сақтандырғышты ауыстырыңыз.
	Розеткада мәселе бар.	Розетка жұмыс істеп жатқанын тексеру үшін розеткаға басқа құрылғыны қосыңыз.
Пеш қосылып жатқанда шыны айналмалы шеңберден шу шығады.	Ролик сақинасы және пештің түбі лас.	Бұл бөліктерді пешті күту бөліміне сай тазалаңыз (келесі бетті қараңыз).
Пеш әзірлеуді бастамайды.	Есік толығымен жабылмаған.	Пеш есігін берік түрде жабыңыз.

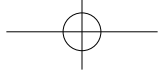
NN-GT261W/M / NN-GT264M үшін:

МӘСЕЛЕ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕП	ШЕШІМ
Пеш әзірлеуді бастамайды.	Старт түймесі бағдарламалаудан кейін басылмаған.	Старт түймесін басыңыз.
	Пешке басқа бағдарлама енгізіліп қойылған.	Алдыңғы бағдарламадан бас тарту және қайтадан бағдарламалау үшін түймені Стоп/Сброс күйіне басыңыз.
	Бағдарлама дұрыс енгізілмеді.	Пайдалану туралы нұсқауларға сай қайтадан бағдарламалаңыз.
Дисплей терезесінде «L---» көрсетіледі.	Бала қауіпсіздігі құлпы Старт түймесін 3 рет басу арқылы іске қосылды.	Стоп/Сброс түймесін 3 рет басу арқылы құлыпты өшіріңіз.

Пеште мәселе бар сияқты, өкілетті сервистік орталыққа хабарласыңыз.

Ka-23

Kazakh



Қысқа толқынды пешті күту

1. Пешті жүйелі түрде тазалап тұру және тамақ қалдықтарын кетіріп тұру керек.
2. Тазалау алдында пешті өшіріңіз және ашаны розеткадан суырыңыз.
3. Пештің ішін таза ұстаңыз. Тамақ шашыраса немесе төгілген сұйықтықтар пеш қабырғаларына жабысса, дымқыл шүберекпен сүртіп алыңыз. Пеш қатты ласталса, орташа жуғыш затты пайдалануға болады. Күшті жуғыш затты немесе абразивті заттарды пайдалану ұсынылмайды.
4. Пештің сыртқы беттерін дымқыл шүберекпен тазалау керек. Пеш ішіндегі жұмыс істейтін бөліктердің зақымдалуын болдырмау үшін желдету саңылауларына судың кіруіне жол бермеу керек.
5. Басқару тақтасының ылғалдануына жол бермеңіз.
Жұмсақ, дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Басқару тақтасында жуғыш заттарды, абразивті заттарды немесе спрей тазалағыштарды пайдаланбаңыз. Басқару тақтасын тазалау кезінде пештің кездейсоқ қосылуын болдырмау үшін пеш есігін ашық қалдырыңыз.
Тазалаудан кейін дисплей терезесін тазалау үшін Стоп/Сброс түймесін басыңыз.
6. Егер пеш есігінің ішінде немесе айналасында бу жиналса, жұмсақ шүберекпен сүртіп алыңыз. Бұл қысқа толқынды пеш ылғалдылық жоғары жағдайларда пайдаланылса орын алуы мүмкін және құрылғының ақаулығын білдірмейді.
7. Оқтын-оқтын тазалау үшін шыны айналмалы шеңберді алу қажет. Айналмалы шеңберді жылы сабынды суда немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.
8. Артық шуды болдырмау үшін ролик сақинасын және пеш қуысының еденін жүйелі түрде тазалап тұру керек. Жай пештің төменгі бетін орташа жуғыш затпен, сумен немесе терезе тазалағышпен сүртіп, кептіріңіз. Ролик сақинасын орташа сабынды суда немесе ыдыс жуғышта жууға болады. Қайта-қайта пайдаланғанда әзірлеу булары жиналады, бірақ төменгі бетке немесе ролик сақинасының дөңгелектеріне ешбір әсер етпейді. Ролик сақинасын тазалау үшін қуыс еденінен алғанда дұрыс орынға қайта қойыңыз.
9. Пеш шамын ауыстыру қажет болғанда ауыстыру үшін дилерге хабарласыңыз.
10. Пешті таза күйде сақтамау беттің нашарлауына әкеліп, бұл құрылғы өміріне кері әсер етуі және қауіпті жағдайға әкелуі мүмкін.

Техникалық сипаттамалар

Қуат көзі:	220 В ~ 50 Гц
Қуатты тұтыну:	Қысқа толқынды пеш: 1250 Вт
	Жылытқыш: 1250 Вт
Шығыс:	Қысқа толқынды пеш: 800 Вт (IEC-60705)
	Жылытқыш: 1000 Вт
Сыртқы өлшемдері (Б × Е × Д):	258 мм × 443 мм × 340 мм
Ашық қуыс өлшемдері (Б × Е × Д):	215 мм × 306 мм × 308 мм
Қуыстың жалпы көлемі:	18 л
Шыны айналмалы шеңбердің диаметрі:	Ø255 мм
Жұмыс жиілігі:	2450 МГц
Таза салмағы:	Шамамен 12,0 кг

Техникалық сипаттамалар ескертусіз өзгеруі мүмкін.

Талап етілетін кернеуге, өндіру айына, еліне және сериялық нөмірге келсек, қысқа толқынды пештегі идентификациялық тақтаны қараңыз.

Ka-24



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

Декларація про Відповідність
Вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в
електричному та електронному обладнанні
(затвердженого Постановою №1057 Кабінету Міністрів України)

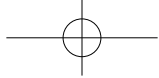
Виріб відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні (ТР ОВНР).

Вміст небезпечних речовин у випадках, не обумовлених в Додатку №2 ТР ОВНР:

1. свинець(Pb) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
2. кадмій (Cd) – не перевищує 0,01% ваги речовини або в концентрації до 100 частин на мільйон;
3. ртуть(Hg) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
4. шестивалентний хром (Cr⁶⁺) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
5. полібромбіфеноли (PBB) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
6. полібромдефенілові ефіри (PBDE) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон.

Відповідно до ДСТУ CISPR 11:2007 виріб класифікується як:

- обладнання Групи 2, в якому спеціально генерована радіочастотна енергія використовується в якості електромагнітного випромінювання для обробки продуктів харчування;
- обладнання Класу В, яке призначене для побутового використання і яке під'єднується безпосередньо до низьковольтної мережі електроживлення у побутових приміщеннях.



ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПІДТВЕРДЖЕННЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОДУКТУ



001

Мікрохвильові печі, моделей
 NN-GT261W*, NN-GT261M*, NN-GM231W*, NN-ST271S*, NN-ST251W*, NN-ST251M*, NN-SM221W*
 торгової марки "Panasonic"

<p>відповідають вимогам Технічного Регламенту з електромагнітної сумісності обладнання (затверджену постановою Кабінету Міністрів України №785 від 29 липня 2009) та вимогам Технічного Регламенту низьковольтного електричного обладнання (затверджену постановою Кабінету Міністрів України №1149 від 29 жовтня 2009)</p>	
<p>Моделі NN-GT261W*, NN-GT261M*, NN-GM231W*, NN-ST271S*, NN-ST251W*, NN-ST251M*, NN-SM221W* торгової марки Panasonic відповідають вимогам нормативних документів:</p>	<p>ДСТУ CISPR 11:2007 ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2008 ДСТU ІЕС 14-1:2004 ДСТU ІЕС 60335-2-25:2003 ДСТU CISPR 14-2:2007 ДСТU ІЕС 60335-2-9:2007 ДСТU EN 61000-3-3:2012</p>
<p>Термін служби</p>	<p>7 років</p>

Примітка: * – від трьох до чотирьох будь-яких літер латинського алфавіту та/або цифр для позначення кольору корпусу виробу та країни призначення.

Декларацію про відповідність можна переглянути на <http://service.panasonic.ua> у розділі «Документи»

<p>Виробник:</p>	<p>Panasonic Corporation</p>	<p>Панасонік Корпорейшн</p>
<p>Адреса виробника:</p>	<p>1006 Kadoma, Osaka, Japan</p>	<p>1006 Кадома, Осака, Японія</p>
<p>Країна походження:</p>	<p>China</p>	<p>Китай</p>

<p>Уповноважений Представник:</p>	<p>ТОВ "ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД"</p>
<p>Адреса Уповноваженого Представника:</p>	<p>провулок Охтирський, будинок 7, місто Київ, 03022, Україна</p>

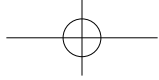
Примітка
 Дату виготовлення Ви можете визначити за комбінацією цифр та літер, що розташовані на маркувальній таблиці виробу.

Приклад: xx X X xxxx

3-тя цифра або літера: місяць 1 - Січень, 2 - Лютий, 3 - Березень....

9 - Вересень, O - Жовтень, N - Листопад, D - Грудень

4-та цифра: рік (остання цифра номера року) 3 - 2013, 4 - 2014, 5 - 2015



ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКТА

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
модели NN-GT261W/M ZPE, NN-GM231W ZPE, NN-ST271S ZPE,
NN-ST251W/M ZPE, NN-SM221W ZPE "Panasonic"

СЕРТИФИЦИРОВАНЫ ОС ТЕСТБЭТ 119334, Москва, Андреевская набережная, д. 2

Сертификат соответствия :	№ ТС RU С-JP.ME10.B.01993
Сертификат соответствия выдан :	24.04.2014
Сертификат соответствия действителен до :	23.04.2019

Производитель: Panasonic Corporation (Панасоник Корпорэйшн)

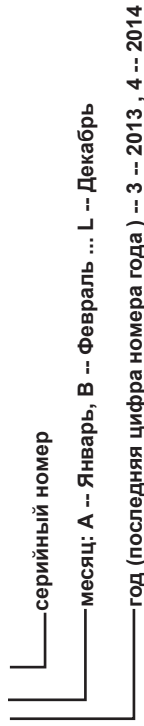
Произведено на заводе :

Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd
Гуангдонг Мидеа Китчен Эплаенсиз Мануфактуринг Ко., Лтд.
No.6, Yong An Road, Weijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, P.R. China
№ 6 Ёнг Ан Роуд, Бейжиао, Шунде, Фошан, Гуангдонг, Китай

Примечание :

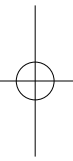
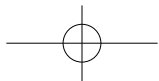
Дату изготовления (год, месяц) Вы можете определить по номеру, расположенному на боковой стороне изделия.

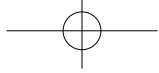
Номер : X X xxx



Импортер

ООО «Панасоник Рус», РФ, 115191, г. Москва,
ул. Большая Тульская, д. 11, 3 этаж.
тел. 8-800-200-21-00





ӨНІМДІ СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

Үлгілер: NN-GT261W/M ZPE, NN-GM231W ZPE, NN-ST271S ZPE,
NN-ST251W/M ZPE, NN-SM221W ZPE “Panasonic”

СЕРТИФИКАТТАЛҒАН ОС ТЕСТБЭТ 119334, Мәскеу, Андреевская набережная, 2 үй

Сәйкестік сертификаты:	№ TC RU C-JP.ME10.V.01993
Сәйкестік сертификатының берілген күні:	2014/4/24
Сәйкестік сертификатының жарамдылық мерзімі:	2019/4/23

Өндіруші: Panasonic Corporation (Панасоник Корпорэйшн)

Өндіруші филиалында өндірілді:

Гуангдонг Мидеа Китчен Эпплаенсиз Мануфакчуринг Ко., Лтд.
№ 6 Ёнг Эн Роуд, Бейжиао, Шунде, Фошан, Гуангдонг, Қытай

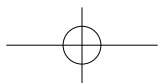
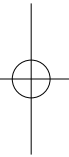
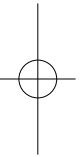
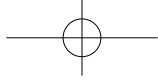
Ескертпе:

Өндірілген күнін (жылы, айы, күні) Сіз бұйымның бүйір жағындағы анықтай аласыз.
Номері : X X xxx

_____ сериялық нөмірі
_____ айы А - Қантар, В - Ақпан ... L - Желтоқсан
_____ жылы (жылдың соңғы саны) 13 - 2013, 4 - 2014

Қазақстан Республикасы территориясындағы өнім сапасы Организация, уполномоченная на принятие претензий по кач
бой ынша наразылықтарды қабылдайтын уәкілетті ұйым: еству продукции на территории Республики Казахстан ан:
Өкілдік АҚ «Панасоник Маркетинг СНГ», Қазақстан, 050057, Представительство АО «Панасоник Маркетинг СНГ»,
Алматы қ., Тимирязев көш. 42, 30-шы ғимарат Казахстан, 050057 г. Алматы, ул. Тимирязева 42, здание 30.
Panasonic ақпарат орталығы: Информационный центр Panasonic:
Тел. +7 (727) 298-09-09 - Алматы мен Орта Азиядан +7 (727) 298-09-09 -Для звонков из Алматы и Центральной
қонырау шалу үшін Аз ии.
8-8000-809-809 - Қазақстан бойынша стационарлы 8-8000-809-809 -Звонок по Казахстану со стационарных
телефондар арқылы тегін теле фонов бесплатный

Импорттаушы
«Панасоник Рус» ЖШҚ, РФ, 115191, Мәскеу қ.,
Большая Тульская к-сі, 11 үй, 3 қабат.
Тел. 8-800-200-21-00





Panasonic Corporation Kitchen Appliances Business Division
2-3-1-3 Noji-higashi, Kusatsu City, Shiga 525-0058, Japan
Web Site: <http://panasonic.net>

Панасоник Корпорэйшн Китчен Эплайнсиз Бизнес Дивижн
2-3-1-3 Ноджи-хигаши, Кусацу Сити, Шига 525-0058, Япония
Веб-сайты: <http://panasonic.net>
<http://www.panasonic.ru/>
<http://cooking.panasonic.ru/>

Панасонік Корпорейшн Кітчен Еплайнсез Бізнес Дівіжн
2-3-1-3 Ної-Хіґаші, Кусацу Сіті, Сіґа, 525-0058, Японія
Веб-сайти: <http://panasonic.net>
<http://service.panasonic.ua/>
<http://cooking.panasonic.ru/>

Panasonic корпорациясы Асүй құрылғылары Белімі
2-3-1-3 Noji-higashi, Kusatsu City, Shiga 525-0058, Japan
Веб-сайт: <http://panasonic.net>