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.

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 использовантю	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

NN-GT261WM_ZP.indb 1 2014/06/13 17:57:42

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.

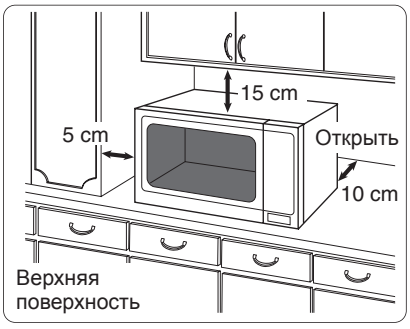
2. Печь должна быть установлена так, чтобы в случае необходимости, можно было легко выключить ее, выдернув шнур из розетки.

3. Для правильной работы печи необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

При установке печи на поверхности кухонного стола:

a. Оставляйтесвободный 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.

NN-GT261WM_ZP.indb 2 2014/06/13 17:57:42

Установка и Подключение

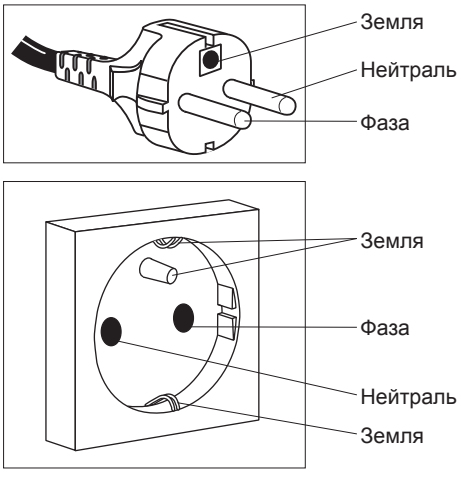
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Меры безопасности

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.



NN-GT261WM_ZP.indb 3 2014/06/13 17:57:43

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 сипьно 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.

Стеклянный вращающийся поднос

1. Не пользуйтесь печью, если роликовая подставка и стеклянный вращающийся поднос не установлены на своих местах.
2. Никогда не используйте стеклянный вращающийся поднос другого типа, за исключением подноса, специально разработанного для этой печи.
3. Если стеклянный вращающийся поднос сильно нагрелся, дайте ему остыть перед чисткой или помещением в воду.
4. Стеклянный 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 стеклянный 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 стеклянного 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 стеклянное блюдо. Это предотвратит искрение, способное повредить печь.
5. При приготовлении пищи в режиме Микроволны решеткой пользоваться не рекомендуется.

NN-GT261WM_ZP.indb 4 2014/06/13 17:57:43

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 используемои 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 подогревать сваренные вкрутую яйца в микроволновом режиме, так как они лопнут из-за повышения внутреннего давления.
5. **Прокалывание**
   При приготовлении продуктов с непористой кожурой 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.

Russian

NN-GT261WM_ZP.indb 5 2014/06/13 17:57:43

Важная Информация - Читайте Внимательно

9. Термометр для мяса

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

10. Бумага/Пластик

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

11. Повторный разогрев

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

12. Время устойки

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

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

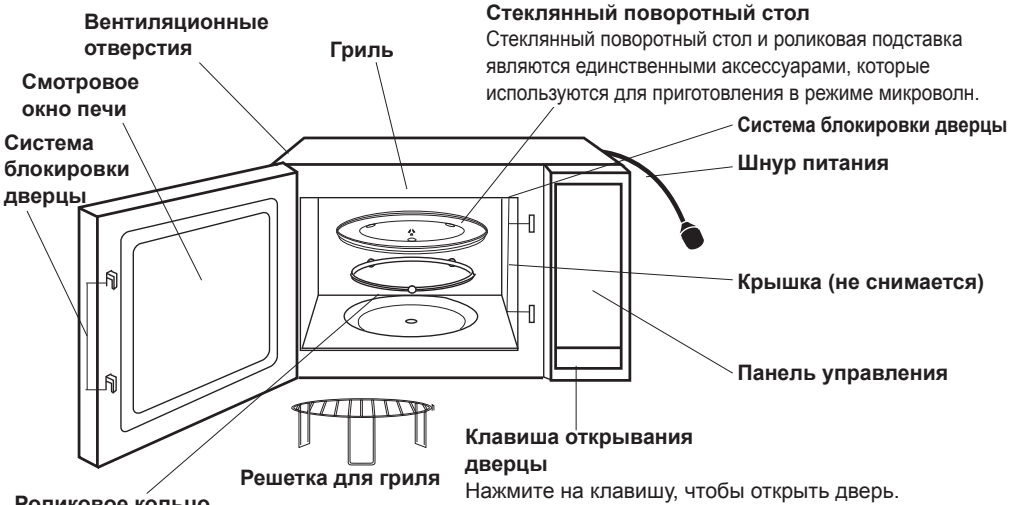
Максимальный вес, который может быть размещен на поворотном столе, составляет 3 кг (6 фунтов 10 унций) (это включает в себя общий вес продуктов питания и посуды, в которой они находятся.).

NN-GT261WM_ZP.indb 6 2014/06/13 17:57:43

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



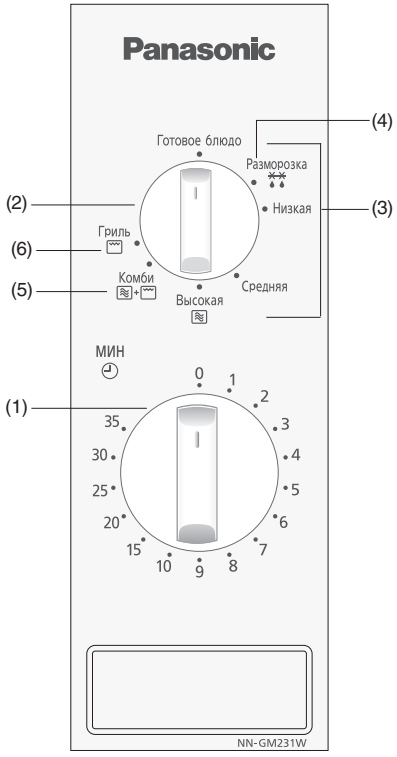
1. Роликовое кольцо нужно регулярно чистить во избежание дополнительных шумов во время работы.
2. При приготовления пищи со стеклянным поворотным столом всегда используйте роликовую подставку.

Предупреждающая табличка прикреплена к наружной поверхности.

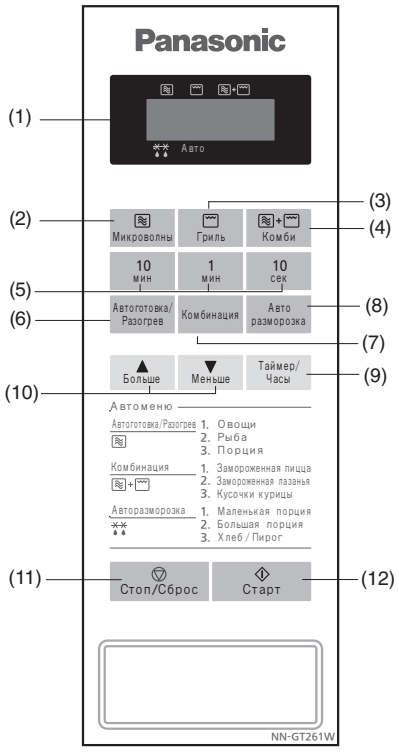
NN-GT261WM_ZP.indb 7 2014/06/13 17:57:43

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**

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.

(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**

NN-GT261WM_ZP.indb 8 2014/06/13 17:57:43

Общее Руководство

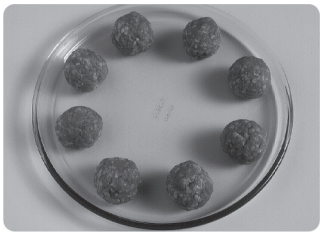
Время выдержки перед подачей (устойка)

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 устойки.

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 ВАРИТЬ ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ.

Покрытие

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

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

NN-GT261WM_ZP.indb 9 2014/06/13 17:57:43

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 °C.

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.

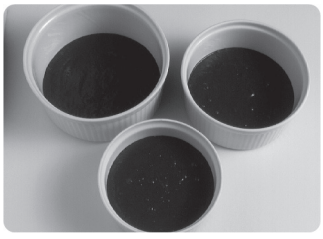
Переворачивание и помешивание
Некоторые продукты во время готовки следует перемешивать. Мясо и рыбу в середине готовки нужно перевернуть на другую сторону.

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.

NN-GT261WM_ZP.indb 10 2014/06/13 17:57:43

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-затепла 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 посудув режимах использующих микроволны. Это может повредить вашу печь. Переложите продукты из металлической посуды в пригодную для приготовления в микроволновой печи.

NN-GT261WM_ZP.indb 11 2014/06/13 17:57:44

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 изделии 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 вощеной посудой и посудой покрытой пластиком, так как это покрытие может оплавиться. Жиронепроницаемая бумага может быть использована для выкладывания на дне посуды и для покрытия жирной пищи. Бумажные тарелки могут использоваться для нагрева только в течение КОРОТКОГО ВРЕМЕНИ 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

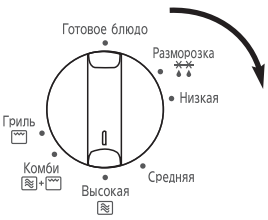
Удобно запекать мясо на заданной мощности и по установленному времени' когда одна сторона пакета с мясом закрыта при запекании. Не используйте металлические зажимы.

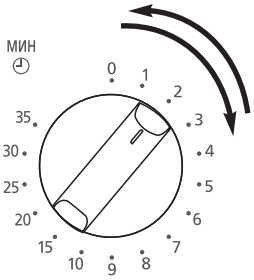
NN-GT261WM_ZP.indb 12 2014/06/13 17:57:44

Микроволновая
печь NN-GM231W

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

	Мощность
Высокий	**800 Ват**
Средний	**700 Ват**
Низкий	**360 Ват**
Готовое блюдо	**250 Ват**
Разморозка ⁂	**270 Ват**





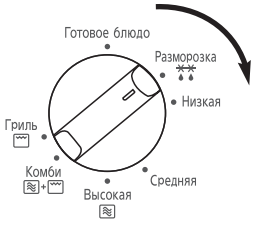
- **Поверните поворотный выключатель для выбора уровня мощности.**
- **Поворачивая поворотный выключатель, установите время приготовления.** Если дверца закрыта, то приготовление начнется сразу. Для приготовления в течение короткого времени установите поворотный переключатель на 2 мин., а затем изменяйте время приготовления по своему усмотрению.

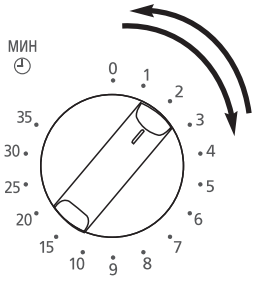
Russian

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 повортный выключатель.** Если дверца закрыта, то разморозка начнется сразу. Для размороски за короткое время, установите поворотный переключатель на 2 мин., а затем изменяйте время размороски по своему усмотрению.

NN-GT261WM_ZP.indb 13 2014/06/13 17:57:44

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

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

например, 11:25

- **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) і 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.

- **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: Старт

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

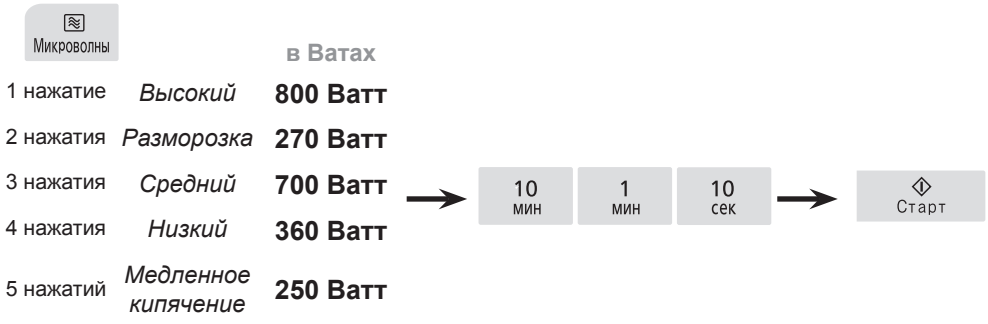
Отменить: Стоп/Сброс

- **Нажмите кнопку** Стоп/Сброс **три раза.** Время вновь появится на дисплее.

NN-GT261WM_ZP.indb 14 2014/06/13 17:57:45

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

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



- **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 мощности, 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).

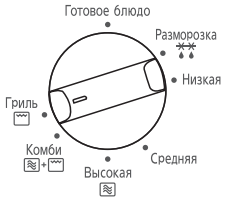
Примечание:

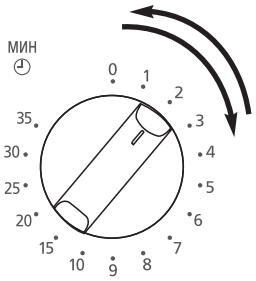
1. Таймер не может быть запрограммирован в режиме программируемого приготовления.
2. Эта функция недоступна для Автоматических программ приготовления и Турборазморозки.

NN-GT261WM_ZP.indb 15 2014/06/13 17:57:45

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:

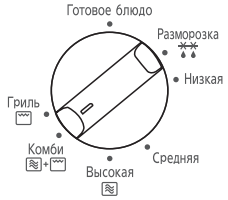
1. Положите продукт на решетку, установите решетку на поворотный стол, под нее поставив термостойкую тарелку для сбора жира и крошек.
2. Не следует накрывать продукты при использовании функции Гриль.
3. Нагревательные элементы гриля не требуют предварительного разогрева.
4. Гриль будет включен только в том случае, если дверца будут закрыты. Открытие дверцы во время приготовления приведет к остановке процесса, но программа сохраниться. Процесс приготовления возобновиться, 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 печку и закройте дверцу. Для модели NN-GM231W процесс приготовления возобновиться , 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.

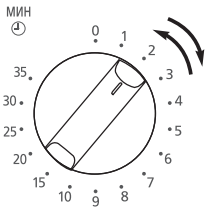
ВНИМАНИЕ: Решетку для ГРИЛЯ всегда нужно использовать с установленным стеклянным вращающимся подносом. Для того, чтобы достать решетку для гриля и термостойкую посуду из печи обязательно используйте прихватки, крепко держите аксессуары во избежании ожегов. Будьте осторожны, избегайте касания с нагретыми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

NN-GT261WM_ZP.indb 16 2014/06/13 17:57:45

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 **.**

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 используите 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 ожегов. Будьте осторожны, избегайте касания с нагретыми элементам.

Russian

NN-GT261WM_ZP.indb 17 2014/06/13 17:57:46

Автоматическое размораживание по весу

Для NN-GT261W/M / NN-GT264M

Эта функция позволяет размораживать различные куски мяса, курицы и рыбы по введеному 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 кнопок** 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 Хпеб/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 потребуется 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.

NN-GT261WM_ZP.indb 18 2014/06/13 17:57:46

Полезные советы при размораживани

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.

NN-GT261WM_ZP.indb 19 2014/06/13 17:57:46

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 Комбинированого приготовления, это препятствует образованию румяной корочки, и может привести к расплавлению крышки.
4. После окончания процесса приготовления дайте продукту время для устойки - это улучшит качество приготовленного продукта.
5. Перед подачей на стол, убедитесь, что продукт приготовлен.

NN-GT261WM_ZP.indb 20 2014/06/13 17:57:47

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.

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

Эта программа предназначена для разогрева уже готовой пищи или свежеприготовленных блюд. Все продукты должны быть приготовленны 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.

Russian

NN-GT261WM_ZP.indb 21 2014/06/13 17:57:47

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 перегревать продукт, так как это может вызвать горение в случае с продуктом, содержащим много сахара и жира. Проверьте температуру начинки перед подачей на стол, чтобы избежать ожогов.

Рождественский пудинг и жидкости - ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при разогреве этих продуктов.

Не оставляйте их без присмотра во время разогрева.

Не добавляйте дополнительно алкоголь.

Бутылочки для кормления-ВНИМАНИЕ!

Тщательно перемешивайте молоко или смесь до и после разогрева. После разогрева внимательно проверьте температуру молока или смеси до кормления ребенка.

Возьмите 200-220 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.

NN-GT261WM_ZP.indb 22 2014/06/13 17:57:47

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 отверстии идет горячий воздух.	Во время приготовления пищи образуется пари 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 над пись “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.

NN-GT261WM_ZP.indb 23 2014/06/13 17:57:47

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.

NN-GT261WM_ZP.indb 24 2014/06/13 17:57:47

NN-GT264M&SM254M_rus_kaz_CIL_leaflet.indd 1 2014/07/23 17:00:05

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКТА

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
модели NN-ST254M ZPE, NN-GT264M ZPE “Panasonic”

СЕРТИФИЦИРОВАНЫ 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 Ёнг 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: A -- Январь, B -- Февраль ... L -- Декабрь**
- **год (последняя цифра номера года) -- 3 -- 2013 , 4 -- 2014**

Импортёр
ООО «Панасоник Рус», РФ, 115191, г. Москва,
ул. Большая Тульская, д. 11, 3 этаж.
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 Эплайэнсиз 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 Еплайансез Бізнес Дівіжн
2-3-1-3 Ноїі-Хіґаші, Кусацу Сіті, Сіґа, 525-0058, Японія
Веб-сайти: http://panasonic.net
http://service.panasonic.ua/
http://cooking.panasonic.ru/

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

© Panasonic Corporation 2014

PN:
Printed in China