

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.

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	13
NN-GM231W	
Встановлення годинника/Встановлення таймера/	14
Функція блокування від дітей	
NN-GT261W/M / NN-GT264M	
Готування та розморожування	15
NN-GT261W/M / NN-GT264M	
Режимі грилю	16
Готування в комбінованому режимі	17
Автоматичне розморожування	18
NN-GT261W/M / NN-GT264M	
Корисні поради щодо розморожування	19
Розігрівання/Готування з використанням автоматичних програм	20
NN-GT261W/M / NN-GT264M	
Корисні Поради	20
Розігрівання/Готування з використанням автоматичних програм	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

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:

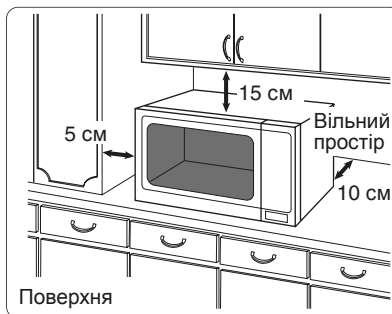
- на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
- на фермах;
- клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
- а також в міні-готелях.

1. Піч слід розташувати на плоскій 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 вільними.



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 перегрітися або зламатися. У таких випадках піч захищено теплозахисним пристроєм безпеки, поновлюйте експлуатацію охолодження.
10. Ця піч не призначена для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремого пристрою дистанційного керування.

Встановлення та підключення

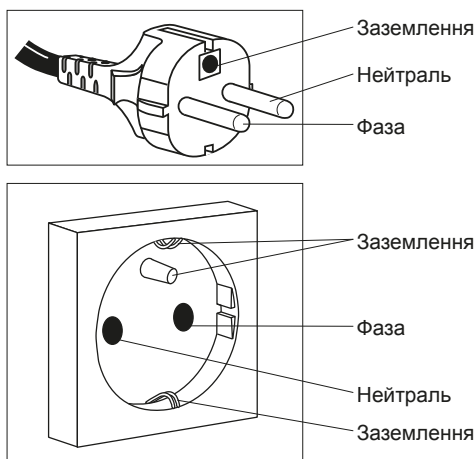
УВАГА!

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. Щоб уникнути нещасних випадків, 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 спеціалістів із сервісного обслуговування Panasonic. 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). 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!**



Ukalplan

Заходи безпеки

Призначення мікрохвильової печі

1. Мікрохвильова піч призначена для нагрівання їжі та напоїв. Сушіння їжі чи одягу, а також нагрівання грілок, капців, губок, вологої тканини тощо може призвести до травмування, загоряння 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, тому що піч може бути увімкнено випадково.
5. Даний прилад не слід використовувати БЕЗ ПРОДУКТІВ У ПЕЧІ.
6. Заміну лампи печі має виконувати спеціаліст сервісної служби, який пройшов навчання у виробника. Не намагайтесь зняти зовнішній кожух печі.

Використання нагрівального елемента

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 приладдя. Обов'язково дотримуйтесь вказівок щодо застосування цього приладдя.

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 обернутися у будь-якому напрямку.
5. Якщо їжа або посуд на скляному піддоні торкатиметься стінок печі та піддон зупиниться, він автоматично почне обернутися у протилежному напрямку. Це нормальне явище.
6. Не готуйте їжу безпосередньо на скляному піддоні.

Роликowe кільце

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

Решітка

1. До комплекту входить решітка, завдяки якій на поверхні невеликих за об'ємом порційних страв утворюється рум'яна скоринка.
2. В комбінованому режимі у поєднанні з Мікрохвильовим режимом ніколи не використовуйте металеві контейнери.
3. Решітку необхідно регулярно чистити.
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

безпека

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. Від'єднайте шнур живлення або електрику в усьому приміщенні.

Час готування

готування страв у мікрохвильовому режимі значно коротший за час готування іншими способами, тому не радимо перевищувати рекомендований час 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 розігрівати в печі нехарчові продукти, наприклад грілки, пакети для муки тощо.

3. Різдва́ний пудинг.

Різдва́ні пудинги та інші продукти з високим вмістом жирів, цукру, яєць, джему або фаршу не варто перегрівати. Такі продукти 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 не розігрівайте зварені яйця, 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.

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 вихлюпуватися з посуду. Щоб запобігти цьому, дотримуйтесь наступних правил:

- а) Не використовуйте 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 мікрохвильовій печі може спричинити бурхливе кипіння вже після впливу хвиль, тому виймайте ємність із рідиною дуже обережно.

7. Кришки.

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

8. Смаження у фритюрі.

Не намагайтеся смажити їжу у фритюрі в мікрохвильовій печі.

Важлива інформація - уважно прочитайте

9. Термометр для м'яса.

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

10. Папір та пластик.

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'ясу запіканку, необхідно розрізати в центрі, щоб переконатися, що всередині вони добре розігрілися. Навіть якщо ви дотримуетесь інструкцій, перед подачею завжди перевіряйте, чи достатньо гаряча їжа. Якщо ви у цьому не впевнені, розігрійте їжу в печі ще деякий час.

12. Затримка.

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

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 почнеться 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.

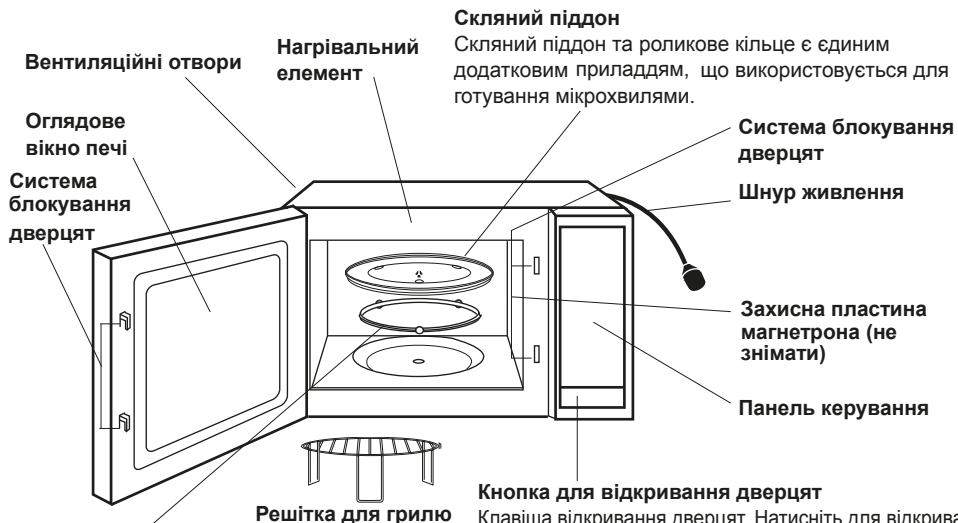
У разі випадкового використання металевого контейнера, пошкодження решітки для грилю або неправильної ваги їжі може утворитися електрична дуга. Електрична дуга виглядає як сині спалахи світла всередині мікрохвильової печі. Якщо таке трапилось, негайно зупиніть піч. Якщо піч залишається без нагляду, тривалий вплив електричної дуги може пошкодити прилад. 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 замінійте 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 мікрохвильовому або комбінованому режимах піддон може коливатися. Це не позначиться на якості приготування.
8. Металеву решітку слід використовувати **ЛИШЕ** відповідно до інструкцій у комбінованому режимі та режимі гриль. В жодному разі не використовуйте решітку в мікрохвильовому режимі. Не використовуйте, якщо в печі знаходиться менше 200 грамів (70 унцій) їжі та обрано комбіновану програму.
НЕНАЛЕЖНЕ ВИКОРИСТАННЯ ДОДАТКОВОГО ПРИЛАДДЯ МОЖЕ ПРИЗВЕСТИ ДО ПОШКОДЖЕННЯ ПЕЧІ.
9. Завжди дивіться в інструкції інформацію про правильне використання додаткового приладдя для різних програм. Скляний піддон та роликіве кільце є єдиним додатковим приладдям, що використовується для готування у мікрохвильовому режимі.



Роликіве кільце

1. Роликіве кільце та дно печі слід регулярно чистити, щоб уникнути додаткового шуму під час роботи.
2. Завжди використовуйте роликіве кільце разом зі скляним піддоном під час 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 зачинено дверцята.

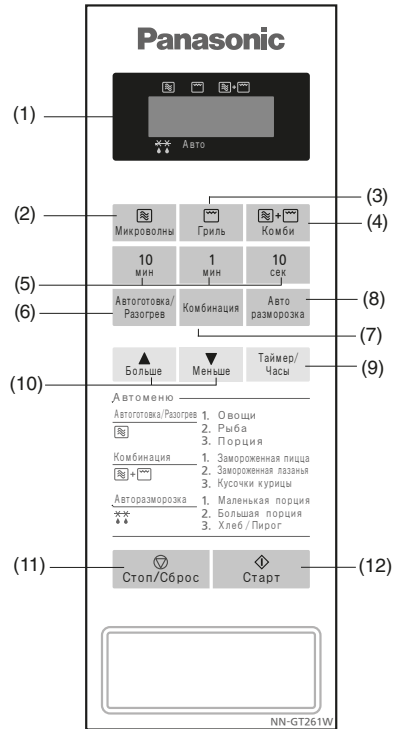
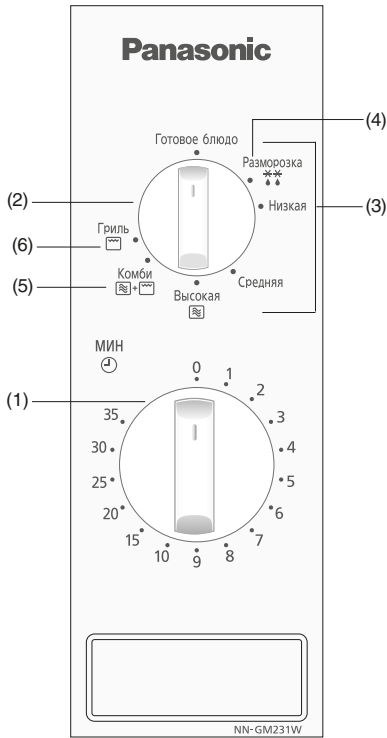
Модель NN-GT261W/M / NN-GT264M

Приготування продовжується щойно буде зачинено дверцята та натиснуто кнопку Старт.

Панель керування

NN-GM231W

NN-GT261W/M / NN-GT264M



- (1) Поворотний перемикач встановлення часу
- (2) Поворотний перемикач встановлення режиму готування
- (3) Показники потужності мікрохвильового режиму
- (4) Показники потужності розморожування
- (5) Показники увімкнення комбінованого режиму
- (6) Показник увімкнення режиму гриль

- (1) Дисплей
- (2) Клавша встановлення потужності мікрохвильового режиму
- (3) Клавша увімкнення режиму гриль
- (4) Клавша увімкнення комбінованого режиму
- (5) Клавші встановлення часу
- (6) Клавша автоматичного готування/розігрівання
- (7) Клавша комбінованих автоматичних програм
- (8) Клавша автоматичного розморожування
- (9) Клавша встановлення таймера/годинника
- (10) Клавші встановлення ваги
- (11) Клавша зупинки/скидання програми

Звуковий сигнал

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

Якщо клавшу було натиснуто правильно, ви почуєте звуковий сигнал. Якщо клавшу 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 клавш ті ж самі.

- (11) Клавша зупинки/скидання програми

Стоп/Сброс

Перед готуванням:

Під час готування:

Одне натискання скидає попередні команди. Одне натискання тимчасово зупиняє процес готування. Друге натискання скасовує усі команди та на дисплеї з'являється символ двокрапки або поточний час.

- (12) Клавша ввімкнення Старт

Загальні рекомендації

ЧАС ВИТРИМКИ

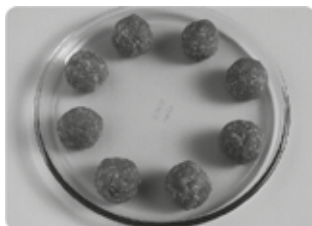
Щільна їжа, наприклад м'ясо, картопля та випічка потребують часу витримки (усередині/назовні печі) після готування, для того щоб дозволити теплу рівномірно розподілитися всередині страви. М'ясо, загорнуте в спеціальний папір або картопля зі шкіркою у фользі потребують часу витримки. М'ясо необхідно витримати протягом приблизно 10-15 хвилин, картоплю - 5 хвилин. Порційні страви, овочі, риба і т.п. необхідно витримати протягом 2-5 хвилин. Якщо після витримки страва не 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 ШКАРАЛУПІ.

НАКРИВАННЯ



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

ЩІЛЬНІСТЬ

Пористі продукти нагріваються швидше, ніж щільні продукти.

ПЛАСТИКОВА ПЛІВКА

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

Загальні Рекомендації

ФОРМА

Продукти, що мають однаковий розмір, готуються рівномірніше. У мікрохвильовій печі їжа готується краще в посуді круглої форми, ніж в посуді квадратної форми.



ПОЧАТКОВА ТЕМПЕРАТУРА

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

РІДИНИ І НАПОЇ

Усі рідини треба перемішувати до початку розігрівання та у процесі розігрівання. Особливо це стосується води, що може вихлюпнутися з посуду. НЕ ПЕРЕГРІВАЙТЕ.



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 блюді так, щоб товстіші частини були далі від центру.

ПЕРЕВІРКА ГОТОВНОСТІ ЇЖІ



Звичайно, після рекомендованого часу готування, навіть якщо використовувалася автоматична програма, слід перевірити чи готова страва (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, тому цей посуд може перегріватися та робити процес готування довшим.



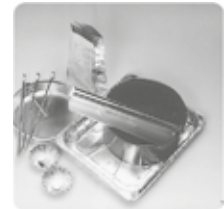
КЕРАМІЧНИЙ ПОСУД



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



Ukrainian

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 нешлифований 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 поверхню 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. Не використовуйте в жодному з режимів.



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). Паке́т 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.

Через те, що фольга не пропускає мікрохвилі, нагрівання та пригоряння обгорнутих фольгою частин не відбувається. Фольга не повинна торкатися бокових та верхніх стінок печі, це може призвести до іскріння та пошкодження печі.

Готування

модель NN-GM231W

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

	Потужність
<i>Максимальна</i>	800 Ват
<i>Середня</i>	700 Ват
<i>Низька</i>	360 Ват
<i>Розігрівання</i>	250 Ват
<i>Розморожування</i> ❄️	270 Ват

- **Поворотний перемикач** встановлення рівня потужності.
- **Встановіть час готування** за допомогою поворотного перемикача встановлення часу. Якщо дверцята вже закриті, відразу почнеється 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

модель 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 а сотта відразу почнеється процес розморожування. Для короткого часу розморожування поверніть поворотний перемикач встановлення часу на 2 хвилини, а потім відрегулюйте до потрібного часу.

Ukrainian

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

Якщо ви перший раз увімкнули мікрохвильову піч на дисплеї відобразиться "88.88".
Наприклад, необхідно встановити час 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 відобразатиме 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 99 хвилин 50 секунд).**
- **Натисніть Старт .** Починається зворотний відлік часу.

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

Ця функція запобігає увімкненню печі маленькими дітьми. У цьому режимі можна лише відчиняти дверцята. Режим блокування від дітей може бути встановлений, коли відображується позначка двокрапки.

Встановлення:



- **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.

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

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



Поетапне 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 кнопку Старт натискайте лише після введення обох команд).

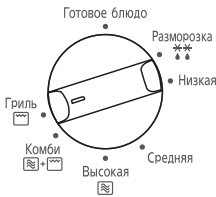
Примітка:


1. Кнопку встановлення таймера не можна запрограмувати під час поетапного готування.
2. Кнопки автоматичного готування/розморожування не можуть бути запрограмовані.

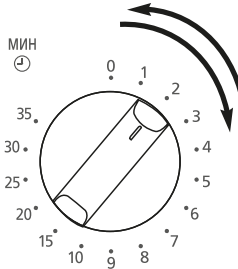
Ukrainian

Режим гриль

Для моделі NN-GM231W

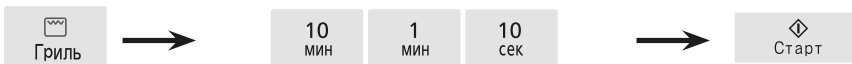


- Встановіть поворотний перемикач встановлення режиму готування в позицію Гриль .



- 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 клавішу Гриль .
На дисплеї з'явиться індикатор режиму гриль.
- Оберіть необхідний час (до 90 хвилин).
- Натисніть Старт .

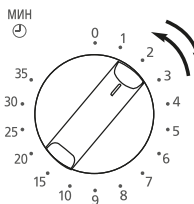
Примітки:


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 почнеться 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. Відкриття 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 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.

Готування в комбінованому режимі

Для моделі NN-GM231W



- Встановіть поворотний перемикач встановлення режиму готування в позицію Комбі  + .

- 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 клавішу Комбі для встановлення рівня потужності. На дисплеї з'явиться індикатор Комбінованому 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 гриль забезпечує традиційне смаження та надання страві хрусткої скоринки.

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 металевго 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 Рухеж® 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 Більше або Менше.** 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 Блюдці 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).



Покладіть продукти в один шар.



Відокремте або подрібніть продукти.



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

Розігрівання/Готування з використанням автоматичних програм

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.

Приклад

Автоготовка/
Разогрев

Комбинация

▲
Больше

▼
Меньше

◇
Старт

- **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 залишились не готовою, 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.

Розігрівання/Готування з використанням автоматичних програм

Автоготовка/
Разогрев

1. Готування свіжих овочів 200-800 г

Програма підходить для готування свіжих овочів, наприклад, моркви, цвітної капусти, але не підходить для картоплі. Розташуйте підготовлені овочі в мілкому посуді на поворотному столі. Додайте 15мл (1 ст.л.) води на кожні 100 г овочів. Натисніть клавішу Автоготовка/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 Автоготовка/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 Розігрівання), введіть вагу страви та натисніть Старт. Після розігрівання витримайте страву протягом 1 хвилини. Перед подачею на стіл переконайтесь, що страву достатньо гаряча, перемішайте.



Комбинация

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.

Ukralian

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 горщиках або тарілках.

Пам'ятайте, готуючи або розігріваючи їжу, її обов'язково треба перемішати або переревнути. 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 ножем 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 залишилась не готовою, 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 принаймні один раз під час 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 гарячішою, ніж на дні. Необхідно збовтати вміст пляшки та перевірити температуру перед годуванням.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ МІКРОХВИЛЬОВУ ПІЧ ДЛЯ СТЕРИЛІЗАЦІЇ ПЛЯШОК ДЛЯ ГОДУВАННЯ. Якщо ви маєте спеціальний стерилізатор для мікрохвильової печі, використовуючи його будьте особливо уважними та обережними. Ретельно виконуйте інструкції з експлуатації даного виробу.

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 міксер, пылососи, 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 вклучив 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 вклучається.	Піч ненадійно підключена до розетки живлення.	Вимкніть вилку з розетки, зачекайте 10 секунд та увімкніть знову.
	Переривник або плавкий запобіжник вимкнуто 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 скляний піддон видає звук.	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.
	Випадково натиснуто кнопку Стоп/Сброс.	Повторіть програмування згідно з інструкцією з експлуатації.
На дисплеї з'являється повідомлення "L----".	Включено функцію блокування від дітей після потрібного натискання кнопки Старт.	Виключіть блокування потрібним натисканням кнопки Стоп/Сброс.

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

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 прибрати 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 ненавмисному 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 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:	1,000 Вт
Вихідна потужність: 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 об'єм камери:	20 л
Діаметр скляного піддону:	Ø 255 мм
Робоча частота:	2,450 МГц
Маса Нетто:	Приблизно 12 кг

Специфікації можуть змінюватись без попереднього повідомлення.
Інформація стосовно вимог до напруги, дата, країна випуску, серійний номер знаходиться на спеціальній наклейці на задній поверхні мікрохвильової печі.