

# Зміст

Важливі інструкції з безпеки.....	2
Схема пристрою.....	6
Панель керування.....	7
Загальні рекомендації.....	8
Посуд і контейнери.....	10
Приготування в мікрохвильовому режимі/Розморожування	
моделі NN-GM342W.....	12
Налаштування годинника/Функція блокування від дітей в моделі NN-GT352W ....	13
Приготування в мікрохвильовому режимі та розморожування в моделі NN-GT352W ...	14
Готування в режимі гриль.....	15
Готування в комбінованому режимі.....	16
Поетапне готування в моделі NN-GT352W.....	17
Швидке розморожування в моделі NN-GT352W.....	18
Корисні поради щодо розморожування.....	19
Автоматичні програми готування в моделі NN-GT352W.....	20
Корисні поради щодо готування та розігрівання.....	23
Таймер в моделі NN-GT352W.....	24
Перед тим як звертатись до сервісного центру.....	25
Догляд та технічне обслуговування мікрохвильової печі.....	26
Технічні характеристики.....	26

# Важливі інструкції з безпеки

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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 пошкодження експлуатація печі не допускається, доки не буде виконаний ремонт пристрою спеціалістом сервісної служби, який пройшов навчання у виробника.
2. Рідину та інші продукти не можна розігрівати у щільно запечатаних ємностях, тому що вони можуть вибухнути.
3. **ЯКЩО ПІЧ ПОТРЕБУЄ ОБСЛУГОВУВАННЯ**, зверніться до місцевого спеціаліста Panasonic (сервісний центр). Для запобігання небезпеки усі роботи з обслуговування або ремонту, при проведенні яких потрібно знімати кришку, що захищає від мікрохвильової енергії, мають проводитися лише компетентним спеціалістом.

## ОБЕРЕЖНО

1. 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.
2. 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.
3. пошкодженого кабелю живлення має виконуватися виробником, його авторизованим агентом з технічного обслуговування або спеціалізованим персоналом.
4. 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.

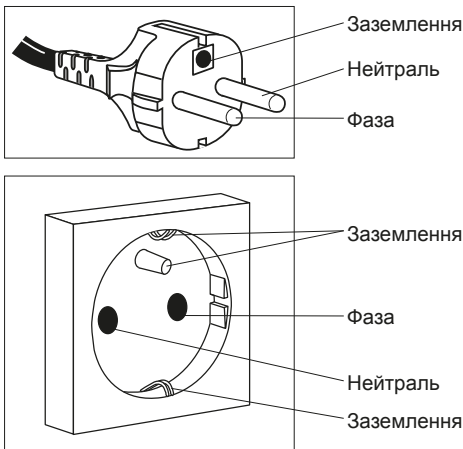
5. Мікрохвильова піч призначена для нагрівання їжі та напоїв. Сушіння їжі, газет чи одягу, а також нагрівання грілок, капців, губок, вологої тканини тощо може призвести до травмування, займання або пожежі.
6. Перед застосуванням переконайтеся, що посуд або ємність підходить для використання у мікрохвильовій печі.
7. Готування почнеться лише тоді, коли дверцята печі буде зачинено.
8. Коли піч не використовується, не слід застосовувати її для зберігання сторонніх предметів, тому що піч може бути увімкнено випадково.
9. Не можна вмикати **МІКРОХВИЛЬОВИЙ** або **КОМБІНОВАНИЙ РЕЖИМ**, КОЛИ У ПЕЧІ НЕМАЄ ПРОДУКТІВ.
10. Зовнішні поверхні печі, включаючи вентиляційні отвори на корпусі та дверцята, нагріваються в комбінованому режимі та режимі гриль. Будьте обережні та користуйтеся рукавичками, відкриваючи та закриваючи дверцята печі при розміщенні в ній продуктів або установці приладдя.
11. 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.  
**Примітка: При приготуванні в цих режимах приладдя печі сильно нагрівається.**
12. При експлуатації мікрохвильової печі в режимі Гриль її зовнішні поверхні також нагріваються. Не дозволяйте дітям торкатися до них.
13. Під час та після використання мікрохвильового або комбінованого режимів не торкайтеся зовнішнього вікна або металевих частин зсередини дверцят або печі, коли кладете або виймете їжу, тому що вони сильно нагріваються.
14. При виникненні в печі диму чи вогню натисніть **Стоп/Сброс** або поверніть поворотний перемикач встановлення часу/ваги в нульову позицію і не відчиняйте дверцята, щоб полум'я згасло. Від'єднайте шнур живлення або вимкніть електроенергію в щиті запобіжників чи автоматичних вимикачів.
15. Заміну лампи печі має виконувати спеціаліст сервісної служби, який пройшов навчання у виробника. Не намагайтеся зняти зовнішній кожух печі.

# Важливі інструкції з безпеки

## Встановлення та підключення

### 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 ЗАЕМЛЕННЯ (ЗАНУЛЕННЯ) МОЖЛИВЕ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!



### Вказівки по заземленню

**УВАГА: З МЕТОЮ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ БЕЗПЕКИ МІКРОХВИЛЬОВУ ПІЧ СЛІД ЗАЕМЛИТИ.**

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:

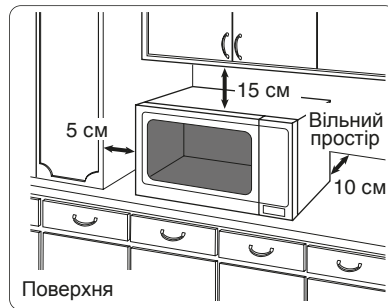
- на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
- на фермах;

- 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. Навколо печі повинен залишатися вільний простір: 15 см над верхньою панеллю, 10 см позаду та з обох боків.
- b. Якщо піч одним з боків притиснута до стіни, верхня поверхня та інший бік мають бути вільними.



4. Не розташуйте 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 приладу лише після охолодження.
10. Ця піч не призначена для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремого пристрою дистанційного керування.

# Важливі інструкції з безпеки

## **Важливо.**

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

## **Час готування**

Час 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.

## **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.

## **Продукти з низьким вмістом вологи.**

Будьте обережні під час готування їжі з низьким вмістом вологи, яєць, хлібу, шоколаду, попкорну, бісквітів та кондитерських виробів. Вони можуть легко пересушитися або спалахнути під час тривалого готування.

Не радимо розігрівати їжу з низьким вмістом вологи, наприклад, попкорн.

Не радимо використовувати в печі такі предмети, як пакети для хліба або пляшки з гарячою водою.

## **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.

## **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.

## **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.

## **Пляшки для годування та банки із дитячим харчуванням.**

Під час підігрівання дитячих пляшечок знімайте з них кришечки та соски. Верхні шари рідини в пляшці будуть значно гарячішими за нижні, тож вміст потрібно ретельно збовтати перед тим, як перевіряти температуру. Обов'язково перевірте температуру перед годуванням, щоб уникнути опіків. Дивіться інформацію на стор. 23.

# Важливі інструкції з безпеки

## Варені яйця.

Не готуйте яйця у шкаралупі та не розігрівайте зварені яйця, у мікрохвильовій печі. Через підвищення внутрішнього тиску вони можуть лопнути.

## Продукти зі шкіркою.

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

## 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 дратові зав'язки для зав'язування мішечків для запікання, це може викликати іскріння.

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.

## Рідини.

Розігрівання напоїв у мікрохвильовій печі може спричинити бурхливе кипіння вже після впливу хвиль, тому виймайте ємність із рідиною дуже обережно. Для запобігання можливості раптового скипання дотримуйтесь наступних правил:

- a) Не використовуйте ємності з вузькими горлечками.
- b) Не допускайте перегріву рідини.
- c) Перемішайте рідину двічі : перед тим як помістити ємність із рідиною у піч та через половину часу, відведеного для готування.
- d) Після розігрівання залиште ємність у печі на деякий час, а потім перемішайте рідину та обережно вийміть ємність.

## Смаження у фритюрі.

Не намагайтеся смажити їжу у фритюрі в мікрохвильовій печі.

## Іскріння.

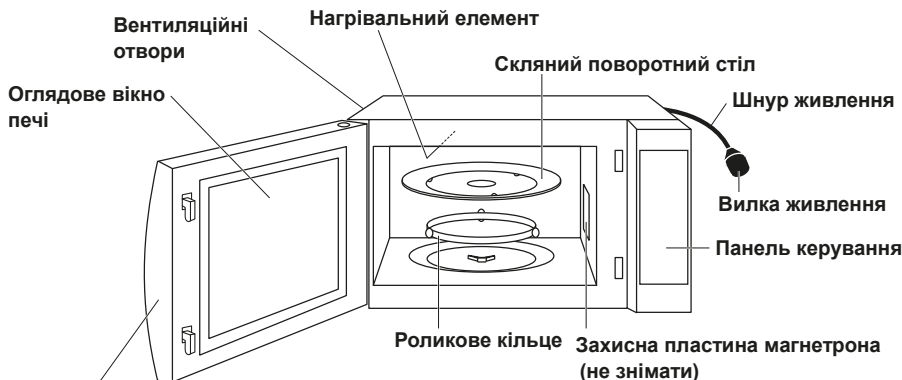
Іскріння може виникати випадково через використання металевого посуду, пошкодження решітки або використання невідповідної кількості їжі. Іскріння проявляється як спалахи блакитного світла в печі. При виникненні іскріння негайно вимкніть прилад. Залишена без нагляду піч може вийти з ладу, якщо іскріння продовжиться. Продовжуйте приготування лише в режимі ГРИЛЬ.

## 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.

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.

# Схема пристрою



## Потягніть ручку дверцят

Потягніть для відкриття дверцят. Відкриття дверцят під час готування зупинить процес готування без скидання програми. В моделі NN-GM342W приготування продовжується після закриття дверцят. В моделі NN-GT352W приготування продовжується після закриття дверцят та натискання Старт. Дopusкається відкривати дверцята в будь-який момент під час приготування без ризику мікрохвильового опромінення.



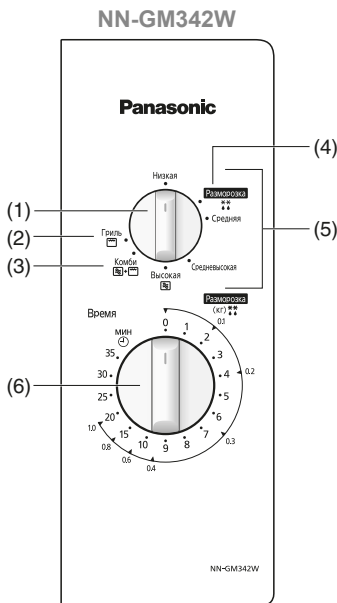
Решітка

Етикетка із застереженням прикріплена на зовнішній поверхні.

**Примітка:** ілюстрація наведена в довідкових цілях.

1. Завжди дивіться в інструкції інформацію про правильне використання додаткового устаткування для різних програм.
2. Роликове кільце та дно печі слід регулярно чистити, щоб уникнути надмірного шуму.
3. Користуйтеся піччю лише зі встановленим роликовим кільцем та скляним поворотним столом. Це єдині приладдя, які можна застосовувати під час приготування в мікрохвильовому режимі.
4. Користуйтеся лише скляним поворотним столом, призначеним для даної печі. Не використовуйте інші скляні поворотні столи замість цього.
5. Не готуйте безпосередньо на скляному поворотному столі. Завжди кладіть їжу у посуд, призначений для мікрохвильових печей.
6. Якщо скляний поворотний стіл гарячий, дайте йому охолонути, перш ніж чистити або занурювати у воду.
7. Якщо їжа або посуд на скляному поворотному столі торкається стінок печі, це може спричинити зупинку стола. Після цього він автоматично почне обертатися у протилежному напрямку. Це цілком нормально. Відкрийте дверцята печі, змініть положення їжі та повторно увімкніть приготування.
8. Скляний поворотний стіл може обертатися в будь-якому напрямку. Максимальна вага, яку можна покласти на поворотний стіл, становить 3 кг (6 фунтів 10 унцій) (загальна вага їжі та посуду).
9. Під час приготування в мікрохвильовому або комбінованому режимі скляний поворотний стіл може вібрувати. Це не позначиться на якості приготування.
10. Металева решітка повинна застосовуватися **ЛИШЕ** за призначенням під час приготування в режимі гриль або комбінованому режимі. Не користуйтеся нею в мікрохвильовому режимі. Не користуйтеся нею в ручному комбінованому режимі, якщо вага їжі менше 200 г (7 унцій). **НЕПРАВИЛЬНЕ КОРИСТУВАННЯ ПРИЛАДДЯМ МОЖЕ ЗАШКОДИТИ ВАШІЙ ПЕЧІ.**
11. Решітка використовується для підсмажування невеликих страв і поліпшення циркуляції тепла.
12. 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.

# Панель керування

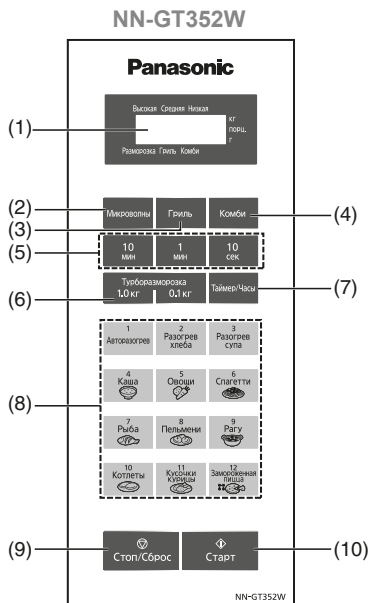


- (1) Поворотний перемикач встановлення режиму готування
- (2) Настройки режиму гриль
- (3) Комбіновані режими
- (4) Потужність розморозування
- (5) Потужність мікрохвильового режиму
- (6) Поворотний перемикач встановлення часу/ваги

## Звуковий сигнал (NN-GT352W):

При правильному натисканні клавiші лунає звуковий сигнал. Відсутність звукового сигналу при натисканні клавiші означає, що прилад не прийняв або не може прийняти команду. Між етапами програми піч видасть подвійний звуковий сигнал. По завершенню будь-якої програми 5 разів пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться "End".

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



- (1) Дисплей
- (2) Якщо ви перший раз увімкнули мікрохвильову піч на дисплеї відобразиться "88:88".
- (3) Клавiші встановлення рівню потужності мікрохвильового режиму
- (4) Клавiша Гриль
- (5) Клавiша Комбінований режим
- (6) Клавiші функції швидкого розморозування
- (7) Клавiша встановлення Таймера/Годинника
- (8) Клавiші автоматичних програм приготування
- (9) Клавiша зупинки/скидання програми Стоп/Сброс

## Перед готуванням:

Одне натискання кондитерської виробі.

## Під час готування:

Одне натискання тимчасово призупиняє процес приготування. Ще одне натискання відмінняє всі введені команди, при цьому на дисплеї з'являється двокрапка або поточний час.

- (10) Клавiша ввімкнення Старт

Одне натискання починає роботу печі. Якщо під час роботи печі були відчинені дверцята або натиснуто Стоп/Сброс, для повторного пуску печі потрібно знову натиснути Старт.

## Примітки:

Якщо після встановлення програми приготування не виконується жодних дій, через 6 хвилин піч автоматично відмінняє програму. На дисплеї знов з'явиться час або двокрапка.

# Загальні рекомендації

## ЧАС ВИТРИМКИ

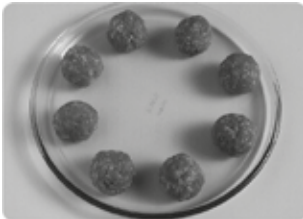
Щільна їжа, наприклад м'ясо, картопля та випічка потребують часу витримки (усередині/назовні печі) після готування, для того щоб дозволити теплу рівномірно розподілитися всередині страви. М'ясо, загорнуте в спеціальний папір або картопля зі шкіркою у фользі потребують часу витримки. М'ясо необхідно витримати 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 відрізнятися від вказаного.

## ПРОКОЛЮВАННЯ



Шкіра та оболонка деяких продуктів може спричинити утворення пари під час готування. Перед готуванням цих продуктів необхідно їх проколювати або знімати з них шматочок оболонки для виходу надлишків пари. 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 зберігати вологу продуктів, а пара сприяє швидшому готуванню. Проколіть плівку перед готуванням для виходу надлишків пари. Будьте обережні під час знімання плівки, пара, що утворюється всередині дуже гаряча.



# Загальні Рекомендації

## ФОРМА

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 перед розігріванням.

## РІДИНИ І НАПОЇ

Всі рідини необхідно **ПЕРЕМІШУВАТИ ПЕРЕД, ПІД ЧАС ТА ПІСЛЯ** нагрівання. Особливо це стосується води, що може вихлюпнутися з посуду. **НЕ ПЕРЕГРІВАЙТЕ.**

Не нагрівайте рідини, що вже попередньо кип'яtilися. **УНИКАЙТЕ ПЕРЕГРІВАННЯ.**



## 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 ЇЖИ



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 ПОСУДУ**, 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, блюда, 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 шпажки замість металевих шампурів.



# Посуд і контейнери

## ПЛАСТИК

Більшість пластикових контейнерів придатні для використання у мікрохвильовій печі. Користуйтеся контейнерами Tupperware®, лише якщо вони призначені для використання в мікрохвильових печах. 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. **НЕ ВИКОРИСТОВУВАТИ В РЕЖИМІ ГРИЛЬ.**



## ПАПІР

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



## ПОСУД З ЛОЗИ ТА ДЕРЕВИНИ

Не використовуйте такий посуд у мікрохвильовій печі. Під тривалим впливом мікрохвиль він може тріснути або загорітися. **НЕ ВИКОРИСТОВУВАТИ В ЖОДНОМУ РЕЖИМІ ПРИГОТУВАННЯ.**



## ПЛАСТИКОВА ПЛІВКА

Використовуючи пластикову плівку для накривання, розігрівання або готування їжі, зверніть увагу, щоб не було прямого контакту плівки з їжею. **НЕ ВИКОРИСТОВУВАТИ в режимі гриль або в комбінованому режимі.**



## АЛЮМІНІЄВА ФОЛЬГА

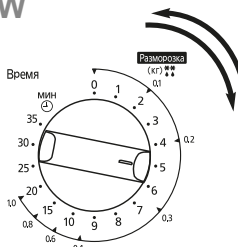
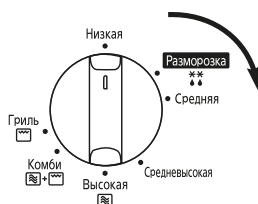
Невелику кількість алюмінієвої фольги можна використати для накривання країв м'яса під час розморожування. Оскільки мікрохвилі не проходять крізь фольгу, її можна використовувати для запобігання надмірного переварювання або розморожування окремих частин продуктів. Фольга не повинна торкатися внутрішніх поверхонь печі, оскільки це може викликати іскріння і призвести до виходу її з ладу.

## ПАКЕТИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ

Пакети можуть знадобитись для запікання м'яса (лопатки або гомілки). Пакет необхідно проколоти з одного боку, покласти усередину м'ясо, та запікати на зазначеній/обраній потужності протягом певного часу. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ МЕТАЛЕВІ ЗАЩІПИ.**



# Приготування в мікрохвильовому режимі в моделі NN-GM342W



- Поворотний перемикач встановлення рівня потужності.

- Встановіть час готування за допомогою поворотного перемикача встановлення часу.  
Якщо дверцята вже закриті, відразу почнеться процес готування. Для короткого часу готування поверніть поворотний перемикач встановлення часу на 5 хвилини, а потім відрегулюйте до потрібного часу.

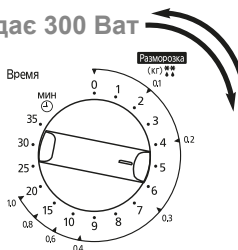
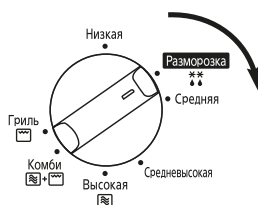
Рівень потужності	Вт	Приклад використання
ВИСОКИЙ	800 Вт	Кип'ятіння води. Приготування свіжих фруктів, овочів, рису, макаронних виробів, локшини та десертів.
СЕРЕДНЬО-ВИСОКИЙ	680 Вт	Приготування риби, птиці, м'яса та пирогів. Нагрівання молока.
СЕРЕДНІЙ	400 Вт	Тушкування м'яса, приготування запіканок та м'ясних пирогів. Розтоплення шоколаду. Приготування яєць та страв з сиром.
РОЗМОРОЖУВАННЯ	300 Вт	Розтоплення продуктів. (Детальніше див. інформацію нижче)
НИЗЬКИЙ	230 Вт	Підтримання їжі теплою. Повільне готування.

## Примітки:

1. Якщо ви бажаєте перевірити їжу під час готування, просто відчиніть дверцята. Процес готування автоматично зупиниться. Для продовження процесу готування зачиніть дверцята.
2. Щоб зупинити готування, поверніть поворотний перемикач встановлення часу/ваги в нульову позицію. Час приготування можна змінити 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/ваги знаходився в нульовій позиції.
4. Під час користування піччю скляний поворотний стіл повинен бути правильно встановлений.

## Розморозування в моделі NN-GM342W

\*\*\* Потужність розморозування складає 300 Ват



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

- Встановіть час розморозування або вагу їжі.  
Якщо дверцята вже зачинені, відлік часу приготування почнеться одразу. Щоб задати короткий відрізок часу готування, спочатку встановіть поворотний перемикач на 5 хвилини, а потім відкоригуйте до потрібного часу. Щоб задати вагу, меншу за 0,2 кг, спочатку встановіть поворотний перемикач на значення, більше за 0,2 кг, а потім відкоригуйте вагу.

## Примітки:

Після завершення приблизно половини циклу розморозування перегорніть продукт, витягніть розморожену частину/продукт або прикрийте тонкі частини/кістки фольгою.

# Налаштування годинника в моделі NN-GT352W

Наприклад, необхідно встановити час 11:25



- **Натисніть Таймер/Часы двічі.** Символ двокрапки почне блимати.
- **Натисніть клавіші встановлення часу.** Введіть час дня натисканням відповідних клавіш. Час відобразиться на дисплеї.
- **Натисніть Таймер/Часы.** Символ двокрапки перестане блимати. Час дня введений.

## Примітки:

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

# Функція блокування від дітей в моделі NN-GT352W

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.

Встановити:



Скасувати:



- **Натисніть Старт тричі (впродовж 10 сек.).** Поточний час зникне. Встановлений час не буде скасовано. На дисплеї відобразиться "Child".
- **Натисніть Стоп/Сброс тричі (впродовж 10 сек.).** Встановлений час відобразиться на дисплеї.

## Приготування в мікрохвильовому режимі та розморожування в моделі NN-GT352W

Під час користування піччю скляний поворотний стіл повинен бути правильно встановлений.



- **Натисніть** Микроволны .  
Виберіть бажаний рівень потужності.  
На дисплеї з'явиться символ мікрохвильового режиму.

- **Оберіть час готування натисканням відповідних клавiш.**  
Ваша піч може бути запрограмована на цикл до 99 хвилин 50 секунд в режимах середньо-високої, середньої і низької потужності та розморожування. Високий рівень потужності можна встановити лише на 30 хвилин.

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

Натиснути	Рівень потужності	Вт	Приклад використання
один раз	ВИСОКИЙ	800 Вт	Кип'ятіння води. Приготування свіжих фруктів, овочів, рису, макаронних виробів, локшини та десертів.
двічі	СЕРЕДНЬО-ВИСОКИЙ	560 Вт	Приготування птиці, м'яса, пирогів, десертів тощо. Нагрівання молока.
тричі	СЕРЕДНІЙ	440 Вт	Тушування м'яса, приготування запіканок та м'ясних пирогів. Розтоплювання шоколаду. Приготування яєць та страв з сиром. Приготування риби.
4 рази	РОЗМОРОЖУВАННЯ	240 Вт	Розтоплювання продуктів.
5 разів	НИЗЬКИЙ	80 Вт	Підтримання їжі теплою. Повільне готування.

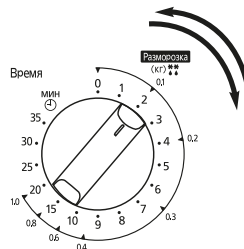
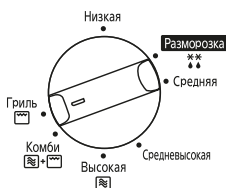
### Примітки:


1. Для програмування 2- або 3-етапного циклу приготування повторіть кроки 2 та 3, після чого натисніть Старт.
2. При встановленні на першому кроці високого рівня потужності 2-й крок можна пропустити.
3. Після завершення приблизно половини циклу розморожування перегорніть продукт, витягніть розморожену частину/продукт або прикрийте тонкі частини/кістки фольгою.

## Готування в режимі гриль

Режим ГРИЛЬ особливо корисний під час приготування шматків м'яса, стейків, кебабів, сосисок чи шматків курки. Він також придатний для гарячих бутербродів та підсмажування страв до скоринки.

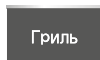
### Модель NN-GM342W



- Встановіть поворотний перемикач встановлення режиму готування в позицію гриль .

- Повертаючи поворотний перемикач встановлення часу/ваги, встановіть час готування в режимі гриль. Якщо дверцята вже закриті відразу почеться процес готування.

### Модель NN-GT352W



- **Оберіть настройки режиму ГРИЛЬ.**  
На дисплеї з'явиться символ режиму ГРИЛЬ та обраний рівень потужності.

- **Оберіть час приготування.**  
Можливо встановити цикл тривалістю до 99 хвилин 50 секунд.

- **Натисніть Старт.**

Натиснути	Рівень	Вт	Види продуктів
один раз	Гриль 1	1000 Вт	М'ясо, шматки птиці
двічі	Гриль 2	700 Вт	Морепродукти, хліб з часником, тости

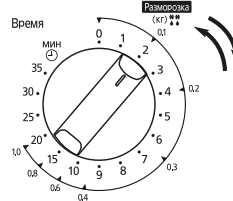
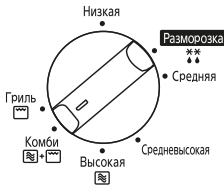
### Примітки:

1. Покладіть їжу на решітці на скляний поворотний стіл. Підкладіть жаростійку тарілку (Pyrex®) для збирання жиру та крапель.
2. Ніколи не накривайте їжу під час готування в режимі гриль.
3. НЕ розігрівайте заздалегідь піч в режимі гриль.
4. Під час готування в режимі гриль енергія мікрохвильового випромінювання не використовується.
5. Більшість продуктів потребують перевертання під час готування. Перевертаючи їжу, відкрийте дверцята і ОБЕРЕЖНО витягніть решітку, використовуючи рукавички.
6. Після перевертання покладіть їжу знову в піч і закрийте дверцята. В моделі NN-GM342W режим грилю відновиться одразу після закриття дверцят. В моделі NN-GT352W після закриття дверцят натисніть Старт. На дисплеї відобразиться час, що залишився до кінця процесу готування. Відкривання дверцят під час процесу готування є безпечним. Обов'язково почистіть піч після користування нею в режимі гриль.
7. Під час готування символ режиму гриль блиматиме – це нормально.
8. Витягніть решітку з печі, міцно тримаючи її разом з жаростійкою тарілкою.
9. Чистіть піч після кожного використання мікрохвильового, комбінованого режимів або режиму ГРИЛЬ.
10. Після використання режиму гриль термостат може вимкнутися для запобігання перегріванню. При тривалому користуванні дайте печі охолонути між циклами готування.

# Готування в комбінованому режимі

Комбінований режим означає, що можливо поєднувати мікрохвильовий режим з функцією ГРИЛЬ для розтоплювання, розігрівання та готування продуктів. Під впливом мікрохвиль їжа швидко готується, в той час як гриль сприяє підсмажуванню та утворенню скоринки.

## Модель NN-GM342W



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

- Повертаючи поворотний перемикач встановлення часу/ваги, встановіть час готування. Якщо дверцята вже закриті, відразу почеться процес готування.

## Модель NN-GT352W



- Натисніть Комби для вибору рівня потужності. На дисплеї з'явиться символ комбінованого режиму та обраний рівень потужності.

- Оберіть час приготування. Можливо встановити цикл тривалістю до 99 хвилин 50 секунд.

- Натисніть Старт.

Натиснути	Рівень	Мікрохвильовий режим	Гриль	Види продуктів
один раз	Комбі 1	140 Вт	820 Вт	Ціла птиця
двічі	Комбі 2	280 Вт	640 Вт	Яловичина, баранина, свинина, морепродукти
тричі	Комбі 3	450 Вт	430 Вт	Печена картопля, фруктові пироги

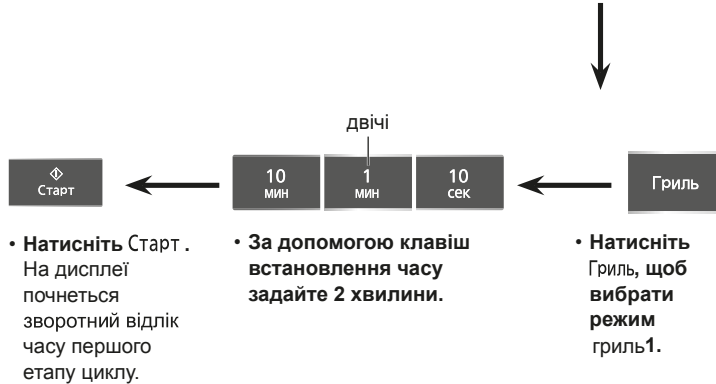
### Примітки:

1. Решітка призначена для використання в комбінованому режимі та режимі гриль. Не використовуйте інші металеві приладдя, крім тих, що постачаються в комплекті з піччю. Підкладайте жаростійке блюдо для збирання жиру та крапель.
2. Використовуйте решітку тільки згідно з інструкцією. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ її, якщо вага їжі менше ніж 200 г (7 унцій). Не користуйтеся комбінованим режимом для невеликих порцій, готуйте тільки в режимі ГРИЛЬ, щоб досягти найкращих результатів.
3. Ніколи не накривайте їжу під час готування в комбінованому режимі.
4. НЕ розігрівайте гриль заздалегідь в комбінованому режимі.
5. Якщо неправильно обрати вагу продуктів, а також у випадку пошкодження решітки чи використання металевого посуду, може виникнути іскріння. Іскріння проявляється як спалахи блакитного світла в печі. При виникненні іскріння негайно вимкніть піч.
6. Решітку слід використовувати тільки при встановленому скляному поворотному столі. Деякі продукти, такі як шматки м'яса, пироги або пудинги, слід готувати в комбінованому режимі без решітки. Продукти слід викласти на жаростійку неметалеву тарілку та поставити на скляний поворотний стіл.
7. НЕ використовуйте пластикові контейнери для мікрохвильової печі в комбінованому режимі (крім таких, що призначені для таких режимів). Посуд має бути термостійким — наприклад, термостійкий скляний посуд Ругех® або керамічний посуд. Не ставте посуд на решітку для готування в режимі гриль.
8. НЕ використовуйте металевий посуд або банки.
9. Витягніть решітку з печі, міцно тримаючи її разом з жаростійкою тарілкою.
10. Після використання режиму гриль термостат може вимкнутися для запобігання перегріванню. При тривалому користуванні дайте печі охолонути між циклами готування.



## Поетапне готування в моделі NN-GT352W

Ця функція дозволяє програмувати безперервні 2- та 3-етапні цикли готування.  
Наприклад: Послідовно встановіть СЕРЕДНІЙ рівень потужності на 2 хвилини, режим Комбінований 2 на 3 хвилини та режим гриль 1 на 2 хвилини.



### Примітки:

1. Під час роботи пролунає по два звукових сигнали після кожного етапу і п'ять – після завершення циклу.
2. Функції автоматичних програм готування та швидке розморожування не доступні під час поетапного готування.

## Швидке розморожування в моделі NN-GT352W

Швидке розморожування можна використовувати для розморожування кількох шматків м'яса, птиці або риби згідно їх ваги. Просто запрограмуйте вагу. Піч визначить час розморожування та рівні потужності.

Наприклад, розморожування 1,5 кг м'яса.



один раз 5 разів



- **Встановіть вагу продукту за допомогою Турборозморозка.**  
Мінімальна рекомендована вага становить 0,2 кг.

- **Натисніть Старт .**  
На дисплеї з'явиться час розморожування, почнеться відлік часу.

Продукт	Максимальна вага
Мелене м'ясо, шматки курки, м'яса	2 кг
Яловичина, баранина, свинина, цілі курки	2 кг
Ціла риба, гребінці, креветки, рибне філе	1 кг

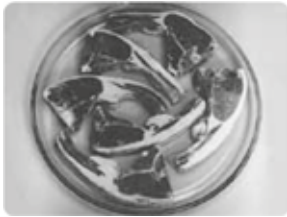
### Примітки:

1. **М'ЯСО НА КІСТЦІ**, як, наприклад, яловичі ребра чи свиняча корейка, містить менше м'язової тканини, ніж м'ясо без кістки такої ж ваги. Таким чином, для м'яса на кістці вагою більше 2 кг встановіть вагу на 0,5 кг менше. Для м'яса на кістці вагою менше 2 кг встановіть вагу на 0,2 кг менше.
2. Приблизно на половині циклу готування, коли пролунає звуковий сигнал, перегорніть продукт, витягніть розморожену частину/продукт або прикрийте тонкі частини/кістки фольгою.

# 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).



Розподіліть їжу в один шар.



Відокремте або подрібніть продукти.



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

# Автоматичні програми готування

## в моделі NN-GT352W

Ці меню розроблені для зручного та ефективного використання печі. Вони прості і зрозумілі, їх можуть застосовувати навіть недосвідчені користувачі при дотриманні інструкцій.



• Натисніть Старт .

• **Оберіть бажану програму.**

Натискайте клавішу бажаної категорії продуктів до появи бажаної ваги на дисплеї.

Номер меню	Клавіші	1	2	3	4
		натискання	натискання	натискання	натискання
1	Розігрів обіду	200 г	400 г	600 г	800 г
2	Розігрів хліба	50 г	100 г	150 г	200 г
3	Розігрів супу	1 миска	2 миски	3 миски	4 миски
4	Каша	100 г	150 г	200 г	—
5	Овочі	120 г	180 г	250 г	370 г
6	Спагеті	150 г	250 г	375 г	—
7	Риба	100 г	200 г	300 г	400 г
8	Пельмені	2 порції	4 порції	—	—
9	Рагу	2 порції	4 порції	—	—
10	Котлети	200 г	400 г	600 г	—
11	Шматки курки	200 г	400 г	600 г	—
12	Заморожена піца	250 г	350 г	450 г	—

# Автоматична програма приготування в моделі NN-GT352W

## 1. Розігрів обіду

Готова їжа розігрівається автоматично при встановленні кількості порцій. Рівень потужності або час розігрівання встановлювати непотрібно. Їжа має бути охолодженою або кімнатної температури. Використовуйте посуд відповідного розміру, накривайте його пластиковою кришкою для мікрохвильової печі або пластиковою плівкою.

**Примітка:** При розігріванні таких страв, як супи, тушковане м'ясо або запіканки, рекомендується перемішувати їх після проходження половини циклу розігрівання та після його завершення.

## 2. Розігрів хліба

Булки можна розігрівати прямо з холодильника (5 - 7°C). Покладіть булку в посуд відповідного розміру, придатний для мікрохвильової печі. Готуйте без кришки.

**Примітка:** 50 г = один звичайний шматочок булки.

## 3. Розігрів супу

Суп можна розігрівати прямо з холодильника (5 - 7°C). Налийте суп в миску, придатну для мікрохвильової печі. Готуйте без кришки.

**Примітка:** 1 миска = 180 мл

## 4. Каша

Можна готувати каші різних видів, таких як гречка, просо чи рис. Насипте крупу в посуд підходящого розміру, долийте води. Скористуйтеся наступними пропорціями:

Продукти	Гречка	Просо*	Рис
	200 г	130 г	130 г
Вода	400 мл	—	—
Молоко	—	450 мл	400 мл
Сіль	½ ч. л.	1 ч. л.	½ ч. л.
Цукор	—	2 ст. л.	1 ст. л.

Поставте посуд в піч і натисніть клавішу "Каша". Не забувайте перемішувати і зняти кришку після звукового сигналу.

\* Просо перед приготуванням замочіть в теплій воді на 30 хвилин.

## 5. Овочі

Ця програма підходить для готування свіжих овочів, таких як картопля, морква, цибуля, буряк, капуста білокачанна, цвітна капуста, гарбуз, кабачки, гриби тощо, а також суміші з них. Овочі повинні бути почищені, підготовлені та нарізані на шматочки однакового розміру. Додайте від 2 - 4 ст. ложок до ¼ чашки води, якщо овочі виглядають трохи зів'ялими або щоб вони стали м'якшими. Викладіть в підходящу тарілку або форму для запіканок і накрийте пластиковою плівкою або кришкою. Після звукового сигналу перемішайте. Можна додати за смаком масло, спеції тощо, але не додавайте солі до завершення приготування.

## 6. Спагеті

Підходить для приготування різноманітних макаронних виробів, таких як спагеті, феттучіне, макарони, пенне, спіральні ріжки та макаронні вироби інших форм. Покладіть макаронні вироби в кип'яток у посуд відповідного розміру, який можна використовувати в мікрохвильовій печі. Див. таблицю нижче.

К-сть макаронів	Кип'яток	Розмір посуду
150 г	4 миски	3 літри
250 г	5 мисок	3,5 літри
375 г	6 мисок	4 літри

Додайте 1 ст. ложку олії за смаком перед приготуванням, щоб макарони не злипалися. Накрийте пластиковою плівкою або кришкою. За сигналом перемішайте макарони та відкрийте кришку. Дайте макаронам постояти 5 - 10 хвилин після приготування, потім злийте воду, якщо потрібно.

## 7. Риба

Підходить для готування цілої риби та рибного філе. Виберіть рибу, яка підходить для приготування в печі, і викладіть її одним шаром шкірою донизу на плоску тарілку. Додайте масло, спеції, трави чи лимонний сік за смаком. Викладайте таким чином, щоб тонкі ділянки перекивалися для запобігання переварюванню. При обробці цілої риби приправами час готування, можливо, доведеться збільшити. Прикрийте області очей та хвосту цілої риби шматочками алюмінієвої фольги для запобігання переварюванню. Щільно накрийте блюдо пластиковою плівкою або кришкою. При приготуванні великих порцій риби дайте їм постояти 3 - 5 хвилин після готування перед подачею на стіл. (товщина риби не повинна перевищувати 3 см)

# Автоматична програма приготування в моделі NN-GT352W

## 8. Пельмені

Інгредієнти	2 порції	4 порції
Заморожені пельмені	250 г	500 г
Сіль	10 г	15 г
Вода, 98°C	750 г	1250 г
Спеції	0,5 г	0,75 г

Пельмені покласти в каструлю з гарячою водою, додати сіль та спеції.

Пельмені потрібно перемішати за сигналом.

В процесі приготування каструля повинна бути накрита.

## 9. Рагу

Ця програма підходить для приготування тушкованих страв, таких як гуляш, азу, м'ясо з грибами, ребра в томаті, м'ясо з чорносливим тощо. При цьому можуть використовуватися різні види м'яса: яловичина, свинина, баранина. Також для приготування можна використовувати груднинку, ребра, шийну частину тощо. М'ясо повинне бути нарізаним рівними шматочками. Користуйтеся наступними пропорціями:

Страва	гуляш	азу	М'ясо з грибами
Інгредієнти	2 порції		
М'ясо (яловичина)	500	500	500
Цибуля*	150	100	100
Томатний соус/ пюре	150	100	100
Рослинна олія	30	30	30
М'ясний бульйон або вода	150	150	250
Соевий соус	20	20	—
Солоні огірки*	—	100	—
Часник	—	10	—
Гриби (сушені)**	—	—	20
Сіль	за смаком		
Перець			

\*\* Овочі повинні бути нарізані на шматочки однакового розміру.

\*\* Гриби перед приготуванням замочіть в теплій воді протягом 30 хвилин.

Покладіть складові в горщик, перемішайте, накрийте пластиковою плівкою і готуйте за відповідною програмою.

Переверніть після звукового сигналу.

## 10. Котлети

Ця програма підходить для приготування домашніх котлет та розморожених котлет-напівфабрикатів. Викладіть котлети у форму для запікання, залишаючи трохи вільного місця між ними, поставте посуд на решітку в піч і виберіть відповідну програму. Для вибору ваги скористайтеся наведеною таблицею:

Вага	200 г	400 г	600 г
Домашні котлети	2 шт. по 100 г кожна	3 шт. по 133 г кожна	4 шт. по 150 г кожна
Розморожені котлети-напівфабрикати	3 шт. по 67 г кожна	4 шт. по 100 г кожна	6 шт. по 100 г кожна

Після ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ переверніть котлети.

## 11. Шматки курки

Підходить для готування шматків курки, таких як крила, ніжки, стегна, половинки груднинки тощо. Шматки повинні повністю відтанути перед готуванням. Замаринуйте шматочки курки перед готуванням для поліпшення смаку та кольору. Викладіть підготовлені шматки курки на решітку, під яку підставте неглибоке блюдо для збору крапель. Переверніть та пересуньте шматки курки після звукового сигналу.

## 12. Заморожена піца

Ця програма підходить для приготування різних видів замороженої піци. Піца буває різного розміру та товщини. Покладіть заморожену піцу на решітку і поставте у піч. Оберіть вагу відповідно до зазначеної на упаковці. Розріжте піцу перед подачею на стіл.

# 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.

Не накривайте сухі продукти, такі як хліб, пироги, ковбаса тощо.

Пам'ятайте, готуючи або розігріваючи їжу, її обов'язково треба перемішати або перевернути. Це гарантує рівномірне готування або розігрівання їжі.

## 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!

Різдвяні пудинги та інші продукти з високим вмістом жирів, цукру, яєць, джему або фаршу не варто перегрівати. Також такі страви не варто залишати без нагляду, тому що при перегріванні вони можуть спалахнути. 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.

Зі склянки молока об'ємом 7 - 8 унцій з холодильника зніміть кришечку та соску. Нагрівайте при ВИСОКІЙ потужності впродовж 30 - 50 секунд.  
ПЕРЕВІРТЕ. УВАГА!

Зі склянки молока об'ємом 3 унції з холодильника зніміть кришечку та соску. Нагрівайте при ВИСОКІЙ потужності впродовж 15 - 20 секунд.  
ПЕРЕВІРТЕ. УВАГА!

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

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ МІКРОХВИЛЬОВУ ПІЧ ДЛЯ СТЕРИЛІЗАЦІЇ ПЛЯШОК ДЛЯ ГОДУВАННЯ.

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

## ПОРЦІЙНІ СТРАВИ

Наші смаки різні і час розігрівання залежить від компонентів страви.

Щільні продукти, наприклад, картопляне пюре, необхідно викласти рівномірно.

Якщо у страві багато соусу, можливо знадобиться додатковий час.

Покладіть щільні продукти по краях тарілки.

Для порції середнього розміру знадобиться 4-7 хвилин розігрівання на високій потужності. Рівномірно розподіліть їжу на тарілці.

## КОНСЕРВИ

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

## СУПИ

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

## ТУШКОВАНІ СТРАВИ

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

# Таймер в моделі NN-GT352W

Ця функція працює, як КУХОННИЙ ТАЙМЕР, або дозволяє запрограмувати ЧАС ПРОСТОЮ/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ.

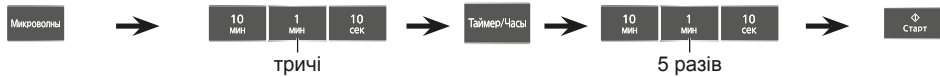
Для використання в якості КУХОННОГО ТАЙМЕРА:



- **Натисніть Таймер/Часы один раз.**  
На дисплеї нічого не відображається.
- **Установіть необхідний час**  
Максимальний час - 99 хвилин 50 секунд.
- **Натисніть Старт .**  
На дисплеї починається зворотний відлік часу без вмикання печі.

## Щоб встановити ЧАС ПРОСТОЮ:

Наприклад, настоювання впродовж 5 хвилин після приготування на СЕРЕДНІЙ потужності впродовж 3 хвилин



- **Натисніть**  
Микроволны **тричі.**  
Виберіть бажану програму готування.  
(Інструкції див. на стор. 14.)
- **Натисніть тричі.**  
Встановіть бажаний час готування.
- **Натисніть Таймер/Часы один раз.**
- **Натисніть 5 разів.**  
Встановіть бажаний період простою. (До 99 хвилин 50 секунд.)
- **Натисніть Старт .**  
Почнеться приготування. Після приготування буде відраховано час простою без вмикання печі.

## Щоб встановити ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ:

Наприклад, розпочати готування на СЕРЕДНІЙ потужності впродовж 3 хвилин після настоювання впродовж 5 хвилин



- **Натисніть Таймер/Часы один раз.**
- **Натисніть 5 разів.**  
Встановіть бажаний період затримки. (До 99 хвилин 50 секунд.)
- **Натисніть**  
Микроволны **тричі.**  
Виберіть бажану програму готування.  
(Інструкції див. на стор. 14.)
- **Натисніть тричі.**  
Встановіть бажаний час готування.
- **Натисніть Старт .**  
Почнеться відлік часу відкладеного старту. Після закінчення цього часу почнеться готування.

## Примітки:

1. Якщо в режимі КУХОННОГО ТАЙМЕРА, ЧАСУ ПРОСТОЮ чи ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ відкриті дверцята, відлік часу на дисплеї не зупиниться.
2. Не можна запрограмувати ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ/ЧАС ПРОСТОЮ перед/після будь-якої використання автоматичних програм готування та швидкого розморожування. Це зроблено для запобігання передчасному підвищенню температури продуктів до початку розморожування або готування. Зміна температури може призвести до невірних результатів та/або псування їжі.
3. До програми ПОЕТАПНОГО ГОТУВАННЯ можливо включати ЧАС ПРОСТОЮ/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ. Під час роботи пролунає по два звукових сигнали після кожного етапу і п'ять – після завершення циклу.



## Перед тим як звертатись до сервісного центру

### НОРМАЛЬНІ ЯВИЩА:

Мікрохвильова піч викликає перешкоди в роботі телевізора.	Деякі перешкоди в роботі ТВ та радіо приймачів можуть виникати під час готування страв у мікрохвильовій печі. Подібні перешкоди виникають під час використання малих електроприладів таких як міксери, пирососи, 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 нагрітого повітря відводиться з печі циркуляцією повітря в порожнині печі. Але деяка кількість пари конденсується на менш гарячих поверхнях, наприклад, на дверцятах. Це нормальне явище.
Я випадково включив піч без продуктів.	Включення порожньої печі на короткий час не повинно викликати її пошкодження. Однак цього робити не рекомендується.
Під час приготування в комбінованому режимі з печі 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 невеликий дим.	Важливо регулярно протирати піч, особливо після готування у комбінованому режимі та режимі гриль. У разі залишення на стінках та верхній поверхні камери жиру та залишків їжі, вони можуть стати джерелом неприємного запаху або диму.

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ
Піч не включається.	Піч ненадійно підключена до розетки живлення.	Вимкніть вилку з розетки, зачекайте 10 секунд та увімкніть знову.
	Переривник або плавкий запобіжник 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.	Роликове кільце та дно камери печі забруднені.	Необхідно почистити піч згідно інструкцій щодо догляду за мікрохвильовою пічкою (див. наступну сторінку).
Процес готування не починається.	Дверцята не повністю закрито.	Закрийте щільно дверцята.

Українська

### Модель NN-GT352W:

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ
Процес готування не починається.	Після програмування не натиснуто Старт.	Натисніть Старт.
	Вже введено іншу програму.	Натисніть 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 Стоп/Сброс.	Запрограмуйте піч знову.
На дисплеї з'явиться слово "Child".	При натисканні Старт тричі увімкнулась функція блокування від дітей.	Щоб вимкнути блокування, натисніть Стоп/Сброс тричі.

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. Підтримуйте чистоту внутрішніх поверхонь печі. Бризки рідин та плями від їжі на стінках протріть вологою серветкою. Допускається застосування м'яких миючих засобів, якщо піч забруднилася надто сильно. Не рекомендується застосовувати агресивні та абразивні засоби.
4. Зовнішню поверхню мікрохвильової печі чистять за допомогою вологої серветки. Для запобігання пошкодженню внутрішніх елементів управління вода не повинна проникати крізь вентиляційні отвори.
5. Не допускайте потрапляння вологи 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 Стоп/Сброс, щоб очистити дисплей, і переконайтеся, що перемикач встановлення часу/ваги знаходиться в нульовій позиції.
6. Після використання режиму гриль або комбінованого режиму стінки печі слід протерти м'якою серветкою, змоченою у мильному розчині. Уникайте чищення дверцят та області механізму подачі мікрохвиль, що знаходиться на правій стінці камери. НЕ РОЗПИЛЮЙТЕ ЗАСОБИ БЕЗПОСЕРЕДНЬО ВСЕРЕДИНІ ПЕЧІ. Не використовуйте паровий очищувач.
7. 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.
8. Періодично виймайте скляний поворотний стіл для чищення. Промийте поворотний стіл у теплій мильній воді або в посудомийній машині.
9. Роликів 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. Роликів кільце можна мити за допомогою мильного розчину або в посудомийній машині. Під час регулярного готування їжі, відбувається накопичення пари, але це не зашкоджує нижній поверхні або колесу роликів кільця. Переконайтеся, що після чищення роликів кільця, ви встановили його в правильне положення.
10. За необхідності заміни лампи зверніться до дилера компанії.
11. 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:	220 В~50 Гц
Споживання потужності: Мікрохвильова піч:	5,9 А, 1270 Вт
Гриль:	4,5 А, 1000 Вт
Потужність приготування: Мікрохвилі:	800 Вт (IEC-60705)
Гриль:	1000 Вт
Зовнішні габарити (ширина-висота-глибина)	485 мм × 287 мм × 400 мм
Внутрішні габарити (ширина-висота-глибина)	315 мм × 207 мм × 349 мм
Загальний обсяг об'єм камери:	23 л
Діаметр скляного поворотного стола:	288 мм
Робоча частота:	2450 МГц
Маса Нетто:	Приблизно 13,2 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.