

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

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



Model No.: NN-GM342W
NN-GT352W

Thank you for purchasing this Panasonic product.

Before operating this oven, please read these instructions completely and keep for future reference.

Благодарим за приобретение данного продукта Panasonic.

Перед началом эксплуатации этой печи, пожалуйста, прочтите инструкцию полностью и сохраните ее для дальнейшего использования.

Дякуємо за придбання продукту Panasonic.

Перед використанням цієї печі, будь ласка, повністю прочитайте цю інструкцію та збережіть її для подальших довідок.

Осы Panasonic өнімін сатып алғаныңыз үшін рақмет.

Бұл пешті пайдаланбай тұрып осы нұсқауларды толығымен оқып шығыңыз және болашақта анықтама алу үшін сақтаңыз.

Examine your microwave oven

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately.

Do not install a damaged microwave oven.

Проверка микроволновой печи

Распакуйте микроволновую печь и удалите упаковочный материал. Проверьте печь на наличие таких повреждений и дефектов, как вмятины, неисправность запоров дверцы, трещины в дверце. При обнаружении каких-либо неисправностей сразу же обратитесь к Вашему дилеру.

Не производите установку печи, имеющей неисправности или повреждения.

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 разі виявлення будь-яких пошкоджень відразу зверніться до Вашого дилера.

Не встановлюйте пошкоджену мікрохвильову піч.

Микротолқынды пешті бақылау

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

Зақымдалған қысқа толқынды пешті орнатпаңыз.

Contents

Important Safety Instructions.....	2
Parts of your Oven.....	6
Control Panel.....	7
General Guidelines.....	8
Containers to Use.....	10
Microwave Cooking/Defrosting for NN-GM342W.....	12
Setting the Clock/Child Safety Lock for NN-GT352W.....	13
Microwave Cooking and Defrosting for NN-GT352W.....	14
Grilling.....	15
Combination Cooking.....	16
Multi-Stage Cooking for NN-GT352W.....	17
Turbo Defrost for NN-GT352W.....	18
Defrosting Guidelines.....	19
Auto Cook for NN-GT352W.....	20
Cooking and Reheating Guidelines.....	23
Timer for NN-GT352W.....	24
Before Requesting Service.....	25
Care of your Microwave Oven.....	26
Specifications.....	26

Important Safety Instructions

WARNING

1. The door seals and seal areas should be cleaned with a damp cloth.
The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
3. **WHEN YOUR OVEN REQUIRES SERVICING**, call your local Panasonic engineer (Customer Support). It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

CAUTION

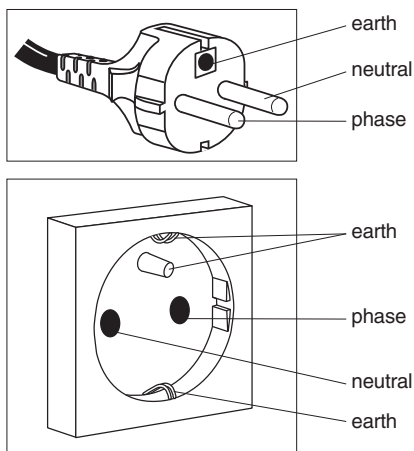
1. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be done by a qualified service person.
2. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food, newspaper or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
6. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
7. The oven will only operate with the door closed.
8. When the oven is not being used, do not store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on.
9. The appliance shall not be operated by **MICROWAVE** or **COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN**.
Operation in this manner may damage the appliance.
10. Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during **COMBINATION** and **GRILLING**, take care and use oven gloves when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
11. The oven has two heaters situated in the top of the oven. After using the **COMBINATION** and **GRILL** function, these surfaces will be very hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.
N.B.: After cooking by these modes, the oven accessories will be very hot.
12. The accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.
13. While and after using the **COMBINATION** and **GRILL** function, never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.
14. If smoke or a fire occurs in the oven, press **Stop/Cóρος** or turn **Time/Weight Select** dial back to zero position and leave the door closed in order to stifle any flames.
Disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or the circuit breaker panel.
15. The oven lamp must be replaced by a service technician trained by the manufacturer. Do not attempt to remove the outer casing from the oven.

Important Safety Instructions

Installation and Connection

Attention!

This product is designed to plug to AC power outlet with (the third) safety earth wire. For your safety, do not ignore that safety earth wire, because in such case this product does not provide with conditions of electric shock defense, fore-saw by product's design. You have to ask qualified specialist to install required outlet as it is shown on the picture.



Earthing instructions

IMPORTANT: THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY EARTHED FOR PERSONAL SAFETY.

If your AC outlet is not earthed, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly earthed wall socket.

Operation voltage

The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Placement of the Oven

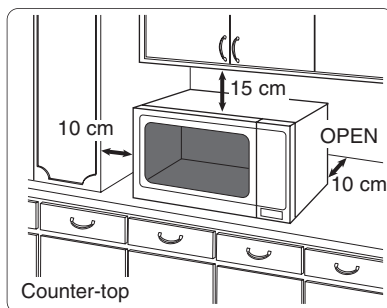
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

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

1. Place the oven on a flat and stable surface, more than 85 cm above the floor.
The appliance is freestanding type and shall not be placed in a cabinet.
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
3. For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.

Counter-top use:

- a. Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back and on both sides.
- b. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked.



4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
5. The feet should not be removed.
6. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
7. Avoid using the microwave oven in high humidity.
8. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
9. Do not block the air vents on the top and back of the oven. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.
10. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Important Safety Instructions

Important.

If the recommended cooking times are exceeded the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven.

Short Cooking Times

As microwave cooking times are much shorter than other cooking methods it is essential that recommended cooking times are not exceeded without first checking the food.

Cooking times given in the cookbook are approximate. Factors that may affect cooking times are: preferred degree of cooking, starting temperature, altitude, volume, size and shape of foods and utensils used. As you become familiar with the oven, you will be able to adjust these factors.

It is better to undercook rather than overcook foods. If food is undercooked, it can always be returned to the oven for further cooking. If food is overcooked, nothing can be done. Always start with minimum cooking times.

Small quantities of food.

Take care when heating small quantities of food as these can easily burn, dry out or catch fire if cooked too long. Always set short cooking times and check the food frequently.

Foods low in moisture.

Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, popcorn, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppadoms.

This oven has been developed for food use.

We do not recommend that it is used for heating non food items such as wheat bags or hot water bottles.

Reheating.

It is essential that reheated food is served “piping hot”.

Remove the food from the oven and check that it is “piping hot”, i.e. steam is being emitted from all parts and any sauce is bubbling. (If you wish you may choose to check the food has reached 72°C with a food thermometer – but remember do not use this thermometer inside the microwave.)

For foods that cannot be stirred, e.g. lasagne, shepherds pie, the center should be cut with a knife to test it is well heated through. Even if a manufacturer’s packet instructions have been followed always check the food is piping hot before serving and if in doubt return your food to the oven for further heating.

Standing Time.

Standing time refers to the period at the end of cooking or reheating when food is left before being eaten, i.e. it is a rest time which allows the heat in the food to continue to conduct to the center, thus eliminating cold spots.

Lids.

Always remove the lids of jars and containers and takeaway food containers before you microwave them. If you don’t then steam and pressure might build up inside and cause an explosion even after the microwave cooking has stopped.

Babies Bottles and Food Jars.

When reheating babies bottles always remove top and teat. Liquid at the top of the bottle will be much hotter than that at the bottom and must be shaken thoroughly before checking the temperature. This should be carried out before consumption to avoid burns. See page 23.

Important Safety Instructions

Boiled Eggs.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

Foods with Skins.

Potatoes, apples, egg yolk, whole vegetables and sausages are examples of food with non porous skins. These must be pierced using a fork before cooking to prevent bursting.

Paper, Plastic.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. Do not use wire twist-ties with roasting bags as arcing will occur.

Do not use re-cycled paper products, e.g. Kitchen roll unless they say they are specifically designed for use in a microwave oven. These products contain impurities which may cause sparks and/or fires when used.

Liquids.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care should be taken when handling the container.

To prevent the possibility of sudden boil the following steps should be taken:

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

Deep Fat Frying.

Do not attempt to deep fat fry in your oven.

Arcing.

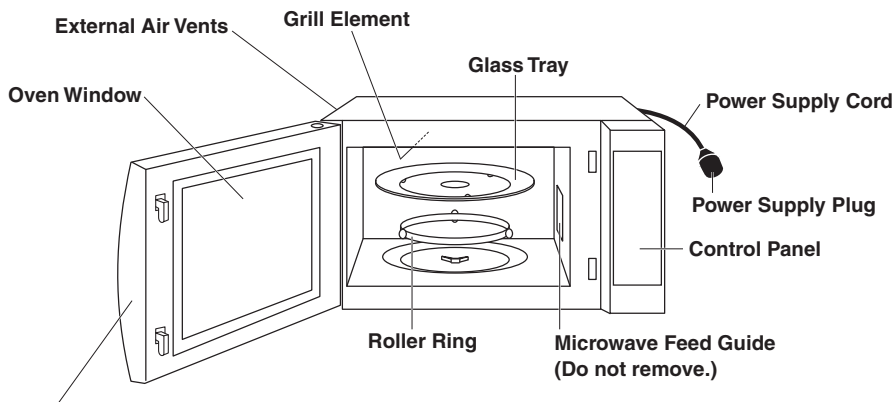
Arcing may occur accidentally if a metal container has been used, the wire rack has been damaged, or the incorrect weight of food is used. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave oven. If this occurs, stop the machine immediately. If the oven is left unattended and this continues it can damage the machine. Continue to cook by GRILL only.

Meat Thermometer.

Use a meat thermometer to check the degree of cooking of joints and poultry only when meat has been removed from the microwave. If undercooked, return to the oven and cook for a few more minutes at the recommended power level. Do not leave a conventional meat thermometer in the oven when microwaving.

In accordance with para. 2 Cl. 5 of the Russian Federal Law "On consumer rights protection", the manufacturer hereby assigns the use period of the present device to be 7 years from the date of production under the condition that the present device is used in strict compliance with the present manual and applicable technical standards.

Parts of your Oven



Pull Door Handle

Pull to open the door. Opening the door during cooking will stop the cooking process without cancelling the program. For NN-GM342W, cook resumes as soon as the door is closed. For NN-GT352W, cook resumes after the door is closed and **СТАРТ** is pressed. It is quite safe to open the door at any time during a cooking program and there is no risk of microwave exposure.



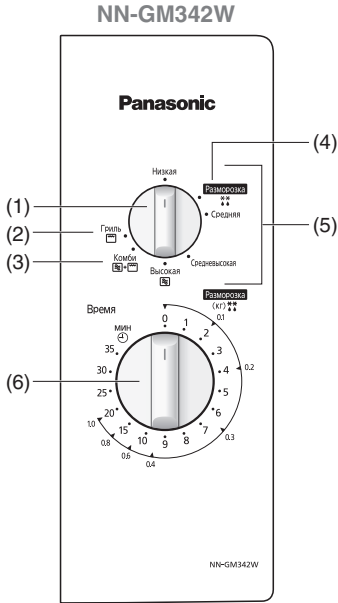
Wire Rack

Caution label is attached on the outside surface.

Note: The illustration is for reference only.

1. Always refer to instructions for correct accessories to use on all programs.
2. The roller ring and oven floor should be cleaned frequently to prevent excessive noise.
3. Always operate the oven with the roller ring and glass tray in place. They are the only accessories used for MICROWAVE cooking.
4. Only use the glass tray specifically designed for this oven. Do not substitute with any other glass tray.
5. Do not cook directly on glass tray. Always place food in a microwave safe dish.
6. If glass tray is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
7. If food or utensils on the glass tray touch the oven walls, this will cause the tray to stop moving. It will then automatically rotate in the opposite direction. This is normal. Open oven door, reposition the food and restart.
8. The glass tray can rotate in either direction. The maximum weight that can be placed on the tray is 3 kg (6 lb. 10 oz.) (this includes total weight of food and dish).
9. While cooking by MICROWAVE or COMBINATION the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.
10. The metal wire rack must ONLY be used as directed for GRILLING and COMBINATION cooking. Never use this on MICROWAVE only. Do not use if operating the oven with less than 200 g (7 oz.) of food on a manual COMBINATION program. FAILURE TO USE ACCESSORIES CORRECTLY COULD DAMAGE YOUR OVEN.
11. The wire rack is used to facilitate browning of small dishes and help with the good circulation of the heat.
12. When using the COMBINATION mode, never place any aluminium or metal container directly on wire rack. Always insert a glass plate or dish between wire rack and the aluminium container. This will prevent sparking that may damage the oven.

Control Panel

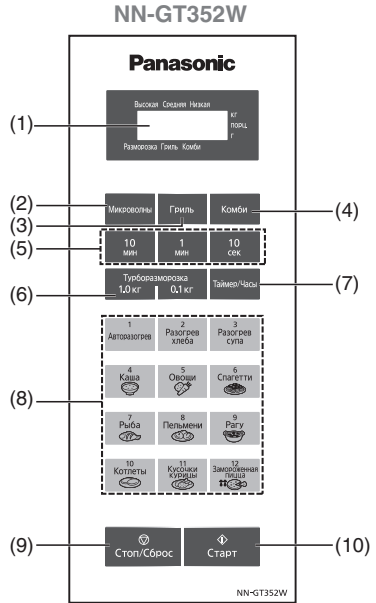


- (1) **Cooking Mode Select Dial**
- (2) **Grill Setting**
- (3) **Combination Setting**
- (4) **Defrost Power**
- (5) **Microwave Power**
- (6) **Time/Weight Select Dial**

Beep Sound (NN-GT352W):

When a pad is pressed correctly, a beep will be heard. If a pad is pressed and no beep is heard, the unit did not or cannot accept the instruction. The oven will beep twice between programmed stages. At the end of any complete program, the oven will beep 5 times, and "End" appears in the display.

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



- (1) **Display Window**
When the oven is first plugged in "88:88" appears in display window.
- (2) **Microwave Power Levels Pad**
- (3) **Grill Pad**
- (4) **Combination Pad**
- (5) **Time Pads**
- (6) **Turbo Defrost Pads**
- (7) **Timer/Clock Pad**
- (8) **Auto Cook Pads**
- (9) **Stop/Cancel Pad**
Before cooking:
One tap clears your instructions.
During cooking:
One tap temporarily stops the cooking process. Another tap cancels all your instructions and colon or time of day appears in the display window.
- (10) **Start Pad**
One tap allows oven to begin functioning. If door is opened or Стоп/Сброс is pressed once during oven operation, Старт must be pressed again to restart oven.

Note:

If no any operation is made after cooking program setting, 6 minutes later, the oven will automatically cancel the cooking program. The display will revert back to clock or colon display.

General Guidelines

STANDING TIME

Dense foods e.g. meat, jacket potatoes and cakes, require standing time (inside or outside of the oven) after cooking, to allow heat to finish conducting to the center of the food to cook through completely. Wrap meat joints and jacket potatoes in aluminium foil while standing. Meat joints need approx.

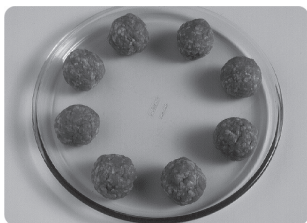
10 - 15 minutes, jacket potatoes 5 minutes. Other foods such as plated meals, vegetables, fish etc. require 2 - 5 minutes standing. If food is not cooked after standing time, return to the oven and cook for additional time. After defrosting food, standing time should also be allowed.

QUANTITY



Small quantities cook faster than large quantities, also small meals will reheat more quickly than large portions.

SPACING



Foods cook more quickly and evenly if spaced apart. NEVER pile foods on top of each other.

MOISTURE CONTENT

Many fresh foods e.g. vegetables and fruit, vary in their moisture content throughout the season, particularly jacket potatoes. For this reason cooking times may have to be adjusted. Dry ingredients e.g. rice, pasta, can dry out during storage so cooking times may differ.

PIERCING



The skin or membrane on some foods will cause steam to build up during cooking.

These foods must be pierced or a strip of skin should be peeled off before cooking to allow the steam to escape. Eggs, potatoes, apples, sausages etc, will all need to be pierced before cooking. DO NOT ATTEMPT TO BOIL EGGS IN THEIR SHELLS.

COVERING



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

DENSITY

Porous airy foods heat more quickly than dense heavy foods.

CLING FILM

Cling film helps keep the food moist and the trapped steam assists in speeding up cooking times. Pierce before cooking to allow excess steam to escape. Always take care when removing cling film from a dish as the build-up of steam will be very hot.

General Guidelines

SHAPE

Even shapes cook evenly. Food cooks better by microwave when in a round container rather than square.



STARTING TEMPERATURE

The colder the food, the longer it takes to heat up. Food from a fridge takes longer to reheat than food at room temperature. Food temperature should be between 5 and 8°C before cooking.

LIQUIDS

All liquids must be **STIRRED BEFORE, DURING AND AFTER** heating. Water especially must be stirred before and during heating, to avoid eruption. Do not heat liquids that have previously been boiled. **DO NOT OVERHEAT.**



TURNING AND STIRRING

Some foods require stirring during cooking. Meat and poultry should be turned after half the cooking time.

ARRANGING

Individual foods e.g. chicken portions or chops, should be placed on a dish so that the thicker parts are towards the outside.

CHECKING FOOD



It is essential that food is checked during and after a recommended cooking time, even if an **AUTO PROGRAM** has been used (just as you would check food cooked in a conventional oven). Return the food to the oven for further cooking if necessary.

DISH SIZE



Follow the dish sizes given in the recipes, as these affect the cooking and reheating times.

A quantity of food spread in a bigger dish cooks and reheats more quickly.

CLEANING

As microwaves work on food particles, keep your oven clean at all times. Stubborn spots of food can be removed by using a branded microwave spray cleaner, sprayed onto a soft cloth. Always wipe the oven dry after cleaning.

Containers to Use

Choosing the correct container is a very important factor in deciding the success or failure of your cooking.

Quick Check Guide to Cooking Utensils

OVEN GLASS



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

Do not use delicate glass which may crack due to the heat from the food. Do not use lead crystal which may crack or arc.

POTTERY, EARTHENWARE, STONEWARE



Only use if completely glazed. Do not use if partially glazed or unglazed, as they are able to absorb water which will absorb microwave energy, making the container very hot and slowing down the cooking of food.

CHINA AND CERAMIC



Glazed china plates, saucers, bowls, mugs and cups can be used if they are heat resistant.

Porcelain and ceramic are also ideal. Fine bone china should only be used for reheating for short periods, otherwise the change in temperature may crack the dish or craze the finish. Do not use dishes with a metal rim or pattern. Do not use jugs or mugs with glued handles, since the glue can melt in a microwave.

FOIL/METAL CONTAINERS



NEVER ATTEMPT TO COOK IN FOIL OR METAL containers – the microwaves cannot pass through and the food will not heat evenly – this may also damage your oven. Use wooden kebab sticks instead of metal skewers.

Containers to Use

PLASTIC

Many plastic containers are designed for microwave use. Only use Tupperware® containers if they are designed for microwave use. Do not use Melamine as it will scorch. Do not use plastic for cooking foods high in sugar or fat or foods that require long cooking times e.g. brown rice. Never cook in margarine containers or yogurt pots, as these will melt with the heat from the food.

DO NOT USE UNDER THE GRILL.



PAPER

Plain white kitchen paper (kitchen towel) can be used for covering blind pastry cases and for covering bacon to prevent splattering **ONLY USE FOR SHORT COOKING TIMES. NEVER RE-USE A PIECE OF KITCHEN TOWEL.**

Avoid kitchen paper containing manmade fibers. Check that branded re-cycled kitchen towel is recommended for microwave use. Do not use waxed or plastic coated cups as the finish may melt in the oven. Greaseproof paper can be used to line the base of dishes and to cover fatty foods. White paper plates can be used for **SHORT REHEATING TIMES, ON MICROWAVE ONLY.**



WICKER, WOOD, STRAW BASKETS

Do not use these items in your microwave. With continued use and with prolonged exposure they will crack and could ignite. **DO NOT USE ON ANY COOKING MODE.**



CLING FILM

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



ALUMINIUM FOIL

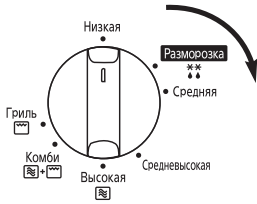
Small amounts of smooth aluminium foil can be used to **SHIELD** joints of meat during defrosting and cooking. As the microwaves cannot pass through the foil this prevents the shielded parts from overcooking or overdefrosting. The foil must not touch the sides or roof of the oven, as this may cause arching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



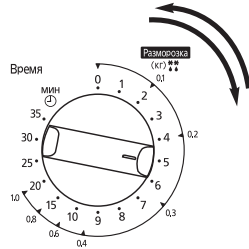
ROASTING BAGS

These are useful when slit up one side to tent a joint of meat when roasting by power and time. **DO NOT USE THE METAL TWISTS SUPPLIED.**

Microwave Cooking for NN-GM342W



- Turn dial to select power level.



- Set cooking time by turning dial.

If the door is already closed, cooking time will begin immediately. For short cooking times, always turn the dial to 5 mins and then adjust to time required.

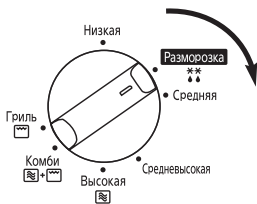
Power Level	W	Example of Use
HIGH	800 W	Boil water. Cook fresh fruit, vegetables, rice, pasta, noodles and dessert.
MEDIUM-HIGH	680 W	Cook fish, poultry, meat and cakes. Heat milk.
MEDIUM	400 W	Cook pot roasts, casseroles and meat loaves. Melt chocolate. Cook eggs and cheeses.
DEFROST	300 W	Thaw foods. (See the below part of this page for details.)
LOW	230 W	Keep cooked foods warm. Simmer slowly.

Notes:

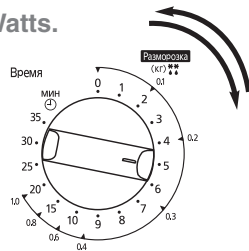
1. If you wish to check the food during cooking simply open the door. The oven will automatically stop cooking. To continue cooking, close the door.
2. To stop cooking, turn Time/Weight Select dial to zero position. Cooking time can be reset at any time during the cooking cycle by turning the dial.
3. When food is removed from the oven after cooking is complete, check the Time/Weight Select dial is in the zero position.
4. The glass tray must always be in position when using the oven.

Defrosting for NN-GM342W

*** Defrost power is 300 Watts.



- Select Defrost power by turning the dial.



- Set the defrosting time or the weight of food.

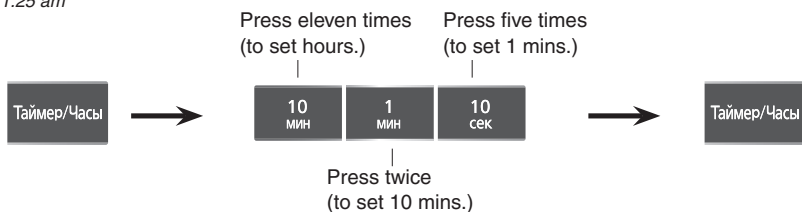
If the door is already closed, cooking time will begin immediately. For short cooking times always turn the dial to 5 mins and then adjust to time required. When selecting weight for less than 0.2 kg, turn the dial past 0.2 kg and then return to correct weight.

Note:

Around half of defrosting time, turn over the food, remove the defrosted part/food, or shield thin ends/fat bones of roast with foil.

Setting the Clock for NN-GT352W

e.g. 11:25 am



- **Press Таймер/Часы twice.**
A colon starts to blinking.
- **Press Time pads.**
Enter time of day by pressing appropriate Time pads.
The time appears in the display.
- **Press Таймер/Часы .**
The colon stops blinking. Time of day is now locked into the display.

Notes:

1. To reset time of day, repeat step 1 through to step 3, as above.
2. The clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
3. This is a 24 hour clock, i.e. 2pm = 14:00.
4. Oven will not operate while colon is blinking.

Child Safety Lock for NN-GT352W

Using this system will make the oven controls inoperable; however, the door can be opened. Child Lock can be set when the display shows a colon or the time of day.

To Set:



To Cancel:



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

Microwave Cooking and Defrosting for NN-GT352W

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



- **Press** **Микроволны** .

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

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

Your oven can be programmed for up to 99 minutes and 50 seconds in Medium-High, Medium, Defrost and Low power. High power can be programmed for 30 minutes.

- **Press** **Старт** .

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

Press	Power Level	W	Example of Use
once	HIGH	800 W	Boil water. Cook fresh fruit, vegetables, rice, pasta, noodles and dessert.
twice	MEDIUM-HIGH	560 W	Cook poultry, meat, cakes, desserts, etc. Heat milk.
3 times	MEDIUM	440 W	Cook pot roasts, casseroles and meat loaves. Melt chocolate. Cook eggs and cheeses. Cook fish.
4 times	DEFROST	240 W	Thaw foods.
5 times	LOW	80 W	Keep cooked foods warm. Simmer slowly.

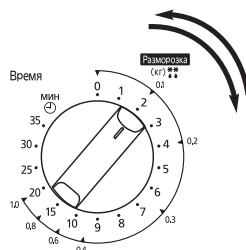
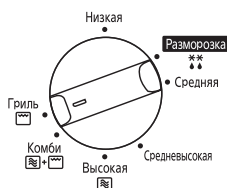
Notes:


1. For 2 or 3 stages cooking, repeat steps 1 and 2 above before pressing **Старт** .
2. When selecting High power on the first stage, you can skip step 1.
3. Around half of defrosting time, turn over the food, remove the defrosted part/food, or shield thin ends/ fat bones of roast with foil.

Grilling

GRILL is particularly useful for thin slices of meat, steaks chops, kebabs, sausages or pieces of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and all gratin dishes.

For NN-GM342W



- Set Cooking Mode Select dial to **Гриль** position .

- Set grilling time by turning **Time/Weight Select dial**. If the door is already closed cooking time will begin immediately.

For NN-GT352W



- **Select GRILL setting.**
The GRILL indicator lights and the GRILL level appears in the display.
- **Select Cooking time.**
Time can be set up to 99 minutes and 50 seconds.
- **Press Старт.**

Press	Level	W	Types of food
once	Grill 1	1,000 W	Meat, Poultry pieces
twice	Grill 2	700 W	Seafood, Garlic bread, Toast

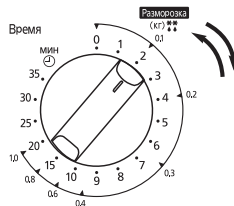
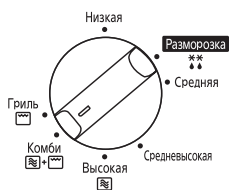
Notes:

1. Place food on wire rack on glass tray. Place a heatproof plate (Pyrex®) underneath to catch fat and drips.
2. Never cover foods when grilling.
3. DO NOT attempt to preheat the grill.
4. There is no microwave power on the GRILL only program.
5. Most foods require turning halfway during cooking. When turning food, open oven door and CAREFULLY remove wire rack using oven gloves.
6. After turning, return food to the oven and close door. For NN-GM342W grill mode will restart when the oven door is closed. For NN-GT352W after closing oven door, press Старт. The oven display will continue to count down the remaining grilling time. It is quite safe to open the oven door at any time to check the progress of the food as it is grilling.
7. The grill will glow on and off during cooking - this is normal.
8. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly.
9. Always clean the oven after using the MICROWAVE, GRILL or COMBINATION.
10. After GRILL use, the thermostat may switch off to prevent overheating. If using continuously, allow oven to cool between cooking.

Combination Cooking

COMBINATION means that it is possible to combine the MICROWAVE and GRILL function for thawing, cooking, and heating foods. The MICROWAVE power cooks food quickly while the GRILL gives traditional browning and crisping.

For NN-GM342W



- Set Cooking Mode Select dial to **Комби** position + .

- Set cooking time by turning **Time/Weight Select dial**. If door is already closed cooking time will begin immediately.

For NN-GT352W



- Press **Комби** to select level. The COMBINATION indicator lights and COMBINATION level appears in the display.

- Select **cooking time**. Time can be set up to 99 minutes and 50 seconds.

- Press **Старт**.

Press	Level	MW	Grill	Types of food
once	Combi 1	140 W	820 W	Whole poultry
twice	Combi 2	280 W	640 W	Beef, Lamb, Pork, Seafood
3 times	Combi 3	450 W	430 W	Baked potatoes, Puddings

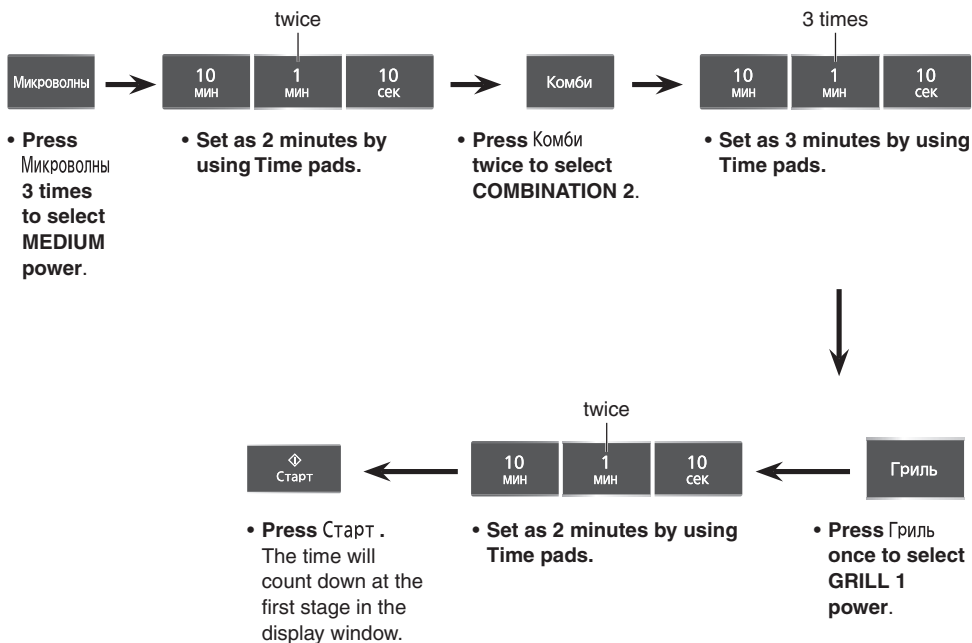
Notes:

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

Multi-Stage Cooking for NN-GT352W

This feature allows you to program 2 - 3 stages of cooking continuously.

e.g.: Continually set MEDIUM power for 2 minutes, COMBINATION 2 power for 3 minutes and GRILL 1 power for 2 minutes.



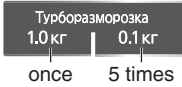
Notes:

1. When operating, two beeps will sound between each stage, and five beeps will sound after all stages have finished.
2. AUTO COOK and TURBO DEFROST can not be used with MULTI-STAGE COOKING.

Turbo Defrost for NN-GT352W

TURBO DEFROST can be used to defrost many cuts of meat, poultry and fish by weight. To use, simply program the weight. The oven will determine the defrosting time and power levels.

e.g. To defrost 1.5 kg of meat.



- **Set the weight of the food using the**

Турбо разморозка .

For best results, the minimum recommended weight is 0.2 kg.

- **Press Старт .**

Defrosting time appears in the display window and begins to count down.

Food	Maximum Weight
Minced meat, Chicken Pieces, Chops	2 kg
Beef roast, Lamb, Pork, Whole chickens	2 kg
Whole fish, Scallops, Prawns, Fish fillets	1 kg

Notes:

1. BONE-IN ROASTS, such as a Beef Rib Roast or Pork Loin Rib Roast have a smaller muscle than a boneless roast of the same weight. Therefore, for bone-in roasts weighing over 2 kg reduce weight by 0.5 kg. For bone-in roasts weighing less than 2 kg, reduce weight by 0.2 kg.
2. When buzzer rings in the middle of cooking, turn over the food, remove the defrosted part/food, or shield thin ends/fat bones of roast with foil.

Defrosting Guidelines

For Best Results:

1. Place foods in a suitable container. Meat joints and chickens should be placed on an upturned saucer or on a plastic rack if you have one.
2. Check food during defrosting, as foods vary in their defrosting speed.
3. It is not necessary to cover the food.
4. Always turn or stir the food especially when the oven “beeps”. Shield if necessary (see point 6).
5. Minced meat, chops and other small items should be broken up or separated as soon as possible and placed in a single layer.
6. Shielding prevents food cooking. It is essential when defrosting chickens and joints of meat. The outside thaws out first, so protect wings/breast and fat with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks.
7. Allow standing time so that the center of the food thaws out. (Minimum of 1 hour for joints of meat and whole chickens).



Arrange food in a single layer.



Turn or break up food as soon as possible.



Shield chickens and joints of meat .

Auto Cook for NN-GT352W

These menus are developed to make the best use of your oven. They are easy to follow and can be attempted even by the beginners, by carefully following the instructions.



• Press Старт .

• Select a desired program.

Press the desired food category pad until the desired weight appears in the display window.

Menu No.	Pads	1 tap	2 taps	3 taps	4 taps
1	Reheat Meal	200 g	400 g	600 g	800 g
2	Reheat Bread	50 g	100 g	150 g	200 g
3	Reheat Soup	1 cup	2 cups	3 cups	4 cups
4	Porridge	100 g	150 g	200 g	—
5	Vegetables	120 g	180 g	250 g	370 g
6	Pasta	150 g	250 g	375 g	—
7	Fish	100 g	200 g	300 g	400 g
8	Pelmeni	2 servs	4 servs	—	—
9	Meat Stew	2 servs	4 servs	—	—
10	Cutlets	200 g	400 g	600 g	—
11	Chicken Pieces	200 g	400 g	600 g	—
12	Frozen Pizza	250 g	350 g	450 g	—

Auto Cook for NN-GT352W

1. Reheat Meal

Pre-cooked foods are reheated automatically by setting the food's serving. You need not select power level or reheating time. The foods should be at refrigerator or room temperature. Use suitable sized dish and cover with a lid or microwave safe plastic.

Note: When reheating items such as soups, stews, and casseroles, it is recommended that they are stirred at half of reheating time and at completion of reheating.

2. Reheat Bread

It is suitable for reheating bun at refrigerator temperature (5 - 7°C). Put the bun on a suitable size microwave safe dish.

Cook without cover.

Note: 50 g = one standard slice of bun.

3. Reheat Soup

It is suitable for reheating soup at refrigerator temperature (5 - 7°C). Put soup into microwave safe cup. Cook without cover.

Note: 1 cup = 180 ml

4. Porridge

Suitable for cooking different kinds of porridge such as buckwheat, millet and rice. Place the porridge with water in a suitable size container. Use the following as a guide:

Products	Buckwheat	Millet*	Rice
	200 g	130 g	130 g
Water	400 ml	—	—
Milk	—	450 ml	400 ml
Salt	½ t.sp	1 t.sp	½ t.sp
Sugar	—	2 tb.sp	1 tb.sp

Then place the container into the oven and press "Porridge" key. Do not forget to stir and remove the cover when "Beep".

* For Millet, immerse them into warm water for 30 minutes before cooking.

5. Vegetables

This program is suitable for cooking fresh vegetables such as: potatoes, carrots, onions, beetroot, cabbage, cauliflower, pumpkin, marrow, mushroom and etc. and the mixture of them. Vegetables should be trimmed, prepared and cut into even sized pieces. Add 2 - 4 tablespoon to ¼ cup of water if vegetables appear slightly dehydrated or a softer texture is desired. Place in a suitably sized plate or casserole dish and cover with plastic wrap or a fitting lid. Stir at the beep. If desired, butter, herbs, etc. may be added but do not add salt until the completion of cooking.

6. Pasta

Suitable for cooking a variety of pastas such as spaghetti, fettuccine, tagliatelle, macaroni, penne, spiral and various pasta shapes. Place the pasta into a suitable sized microwave-safe dish with boiling water. See chart below.

Pasta Qty	Boiling Water	Dish Size
150 g	4 cups	3 liter
250 g	5 cups	3.5 liter
375 g	6 cups	4 liter

Add 1 tablespoon of oil, if desired, before cooking to prevent the pasta from sticking together. Cover with plastic wrap or a fitting lid. Stir pasta and open the lid when prompted during cooking. Allow pasta to stand for 5 to 10 minutes after cooking if required then drain.

7. Fish

Suitable for cooking whole fish and fish fillets. Select fish suitable for microwave cooking and place in a single layer in a shallow dish, with skin-side down. Add butter, spices, herbs, or lemon juice to flavor. Overlap thin edges of fillets to prevent overcooking. If stuffing whole fish with seasoning, cooking time may need to be extended. Shield the eye and tail area of whole fish with small amounts of aluminium foil to prevent overcooking. Cover dish securely with plastic wrap or fitted lid. Allow large amounts of fish to stand for 3 to 5 minutes after cooking before serving. (thickness of fish should not be more than 3 cm)

Auto Cook for NN-GT352W

8. Pelmeni

Ingredients	2 servs	4 servs
Frozen pelmeni	250 g	500 g
Salt	10 g	15 g
Water, 98°C	750 g	1250 g
Spices	0.5 g	0.75 g

Pelmeni should be laid out into the pan with hot water, salt and spices.

Pelmeni should be mixed after the signal. During cooking process the pan should be covered.

9. Meat Stew

This program is suitable for cooking typical stew dishes like gulash, azu, meat with mushrooms, ribs with tomato, meat with prunes and etc. Different kinds of meat can be used for stew: beef, pork, lamb. Also you can take for cooking brisket, ribs, neck etc. Meat should be even cut. Use the following as a guide:

Dish	gulash	azu	meat with mushrooms
Ingredients	2 serv.		
Meat (beef)	500	500	500
Onion*	150	100	100
Tomato sauce/ puree	150	100	100
Vegetable Oil	30	30	30
Meat broth or water	150	150	250
Soy sauce	20	20	—
Pickled cucumbers*	—	100	—
Garlic	—	10	—
Mushroom (dry)**	—	—	20
Salt	on taste		
Pepper			

** Vegetables should be cut into even size pieces.

** For mushroom, immerse them into warm water for 30 minutes before cooking.

Place all ingredients in the pot, stir well, cover with plastic wrap and cook using the suitable number of program.

Turn over at the beep.

10. Cutlets

This program is suitable for cooking home made cutlets and defrosted convenient cutlets. Place cutlets into the casserole leaving the space between them, put on the grate into the microwave oven and select the suitable number of program. For weight choice, use the following table as a guide:

Weight	200 g	400 g	600 g
Home made cutlets	2 pcs. on 100 g each	3 pcs. on 133 g each	4 pcs. on 150 g each
Defrosted convenient cutlets	3 pcs. on 67 g each	4 pcs. on 100 g each	6 pcs. on 100 g each

After BEEP turn over the cutlets.

11. Chicken Pieces

Suitable for cooking chicken pieces such as wings, drumsticks, thighs, half breasts etc. Chicken pieces should be thawed completely before cooking. Marinate chicken pieces prior to cooking, for added flavor and color. Place arranged chicken pieces on wire rack, with a shallow dish underneath to collect drips. Turn over and rearrange the chicken pieces at the beep.

12. Frozen Pizza

This program is suitable for cooking different kinds of frozen pizza. Pizzas can be different size and thick. Place the frozen pizza on wire rack and put in the oven. Select the suitable weight is marked on carton box. Slice the pizza on pieces before serving.

Cooking and Reheating Guidelines

Most foods reheat very quickly in your oven by HIGH power. Meals can be brought back to serving temperature in just minutes and will taste freshly cooked and NOT leftover.

Always check food is piping hot and return to oven if necessary.

As a general rule, always cover wet foods, e.g. soups, casseroles and plated meals.

Do not cover dry foods e.g. bread rolls, mince pies, sausage rolls, etc.

Remember when cooking or reheating any food that it should be stirred or turned wherever possible. This ensures even cooking or reheating on the outside and in the center.

MINCE PIES - CAUTION

REMEMBER even if the pastry is cold to the touch, the filling will be piping hot and will warm the pastry through. Take care not to overheat otherwise burning can occur due to the high fat and sugar content of the filling. Check the temperature of the filling before consuming to avoid burning your mouth.

CHRISTMAS PUDDINGS AND LIQUIDS - CAUTION

Christmas puddings and other foods high in fats or sugar, e.g. jam, mince pies, must not be over heated. These foods must never be left unattended as with over cooking these foods can ignite. Take great care when reheating these items.

Do not leave unattended.

Do not add extra alcohol.

BABIES BOTTLES - CAUTION

Milk or formula **MUST** be shaken thoroughly before heating and again at the end and tested carefully before feeding a baby.

For 7 - 8 fl. oz. of milk from fridge temperature, remove top and teat. Heat on HIGH power for 30 - 50 secs.

CHECK CAREFULLY.

For 3 fl. oz. of milk from fridge temperature, remove top and teat. Heat on HIGH power for 15 - 20 secs.

CHECK CAREFULLY

N.B. Liquid at top of bottle will be much hotter than at bottom. The bottle must be shaken thoroughly and tested before use.

WE DO NOT RECOMMEND THAT YOU USE YOUR MICROWAVE TO STERILISE BABIES' BOTTLES.

If you have a special microwave steriliser we urge extreme caution, due to the low quantity of water involved. It is vital to follow the manufacturers instructions implicitly.

PLATED MEALS

Everyone's appetite varies and reheat times depend on meal contents.

Dense items e.g. mashed potato, should be spread out well.

If a lot of gravy is added, extra time may be required.

Place denser items to the outside of the plate.

Between 4 - 7 mins. on HIGH power will reheat an average portion. Do not stack meals.

CANNED FOODS

Remove foods from can and place in a suitable dish before heating.

SOUPS

Use a bowl and stir before heating and at least once through reheat time and again at the end.

CASSEROLES

Stir halfway through and again at the end of heating.

Timer

for NN-GT352W

This feature operates as a KITCHEN TIMER or allows you to program the STANDING TIME/DELAY START.

To use as a KITCHEN TIMER:



- **Press Таймер/Часы once.**
Display is blank.
- **Set desired time.**
Maximum time is 99 minutes and 50 seconds.
- **Press Старт.**
The time in the display will count down without operating oven.

To set STANDING TIME:

e.g. To stand for 5 minutes after cooking for 3 minutes at MEDIUM



- **Press Микроволны 3 times.**
Set the desired cooking program.
(See page 14 for directions.)
- **Press 3 times.**
Set the desired cooking time.
- **Press Таймер/Часы once.**
- **Press 5 times.**
Set desired amount of standing time.
(Up to 99 minutes and 50 seconds.)
- **Press Старт.**
Cooking starts.
After cooking, standing time will count down without operating oven.

To set DELAY START:

e.g. To start cooking for 3 minutes at MEDIUM after 5 minutes of standing time



- **Press Таймер/Часы once.**
- **Press 5 times.**
Set desired amount of delay time.
(Up to 99 minutes and 50 seconds.)
- **Press Микроволны 3 times.**
Set the desired cooking program.
(See page 14 for directions.)
- **Press 3 times.**
Set the desired cooking time.
- **Press Старт.**
Delayed time counts down.
After delay time, cooking will start.

Notes:

1. If oven door is opened during the KITCHEN TIMER, STANDING TIME or DELAY START, the time in the display window will continue to count down.
2. DELAY START/STANDING TIME cannot be programmed before/after any AUTO COOK and TURBO DEFROST. This is to prevent the standing temperature of the food from rising before defrosting or cooking begins. A change in the starting temperature could cause inaccurate results and/or food may deteriorate.
3. MULTI-STAGE COOKING can be programmed including STANDING TIME/DELAY START. When operating, two beeps will sound between each stage, and five beeps will sound after all stages have finished.

Before Requesting Service

ALL THESE THINGS ARE NORMAL:

The oven causes interference with my TV.	Some radio and TV interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small such as mixers, vacuums, hair dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.
Steam accumulates on the oven door and warm air comes from the oven vents.	During cooking, steam and warm air are given off from the food. Most of the steam and warm air are removed from the oven by the air which circulates in the oven cavity. However, some steam will condense on cooler surfaces such as the oven door. This is normal.
I accidentally operate my microwave oven without any food in it.	Operating the oven empty for a short time will not damage the oven. However, we do not recommend this to be done.
There are humming and clicking noises from my oven when I cook by COMBINATION.	These noise occur as the oven automatically switches from microwave power to GRILL, to create the COMBINATION setting. This is normal.
The oven has an odor and generates smoke when using COMBINATION and GRILL function.	It is essential that your oven is wiped out regularly particularly after cooking by COMBINATION or GRILL. Any fat and grease that builds up on the roof and walls of the oven will begin to smoke if not cleaned.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Oven will not turn on.	The oven is not plugged in securely.	Remove plug from outlet, wait 10 seconds and re-insert.
	Circuit breaker or fuse is tripped or blown.	Reset circuit breaker or replace fuse.
	There is a problem with the outlet.	Plug another appliance into the outlet to check if the outlet is working.
When the oven is turning on, there is noise coming from glass tray.	The roller ring and oven bottom are dirty.	Clean these parts according to care of your oven (see next page).
Oven will not start cooking.	The door is not closed completely.	Close the oven door securely.

For NN-GT352W:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Oven will not start cooking.	Старт was not pressed after programming.	Press Старт .
	Another program has already been entered into the oven.	Press Стоп/Сброс to cancel the previous program and program again.
	The program has not been entered correctly.	Program again according to the Operating Instructions.
	Стоп/Сброс has been pressed accidentally.	Program oven again.
The word "Child" appears in the display window.	The CHILD SAFETY LOCK was activated by pressing Старт 3 times.	Deactivate LOCK by pressing Стоп/Сброс 3 times.

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

Care of your Microwave Oven

1. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
2. Turn the oven off and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
3. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergent or abrasives is not recommended.
4. The outside oven surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. Do not use detergents, abrasives or spray-on cleaners on the control panel.
When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
After cleaning press Σ on/ Σ opos to clear display window or make sure TIME/WEIGHT SELECT DIAL is set to zero position.
6. After GRILL or COMBINATION cooking, the ceiling and walls of the oven should be cleaned with a soft cloth squeezed in soapy water. Avoid cleaning oven door and the microwave feed guide area situated on the right hand side of the cavity wall. **DO NOT SPRAY DIRECTLY INSIDE THE OVEN.** A steam cleaner is not to be used for cleaning.
7. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates malfunction of the unit.
8. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
9. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent, water or window cleaner and dry. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dish washer. Cooking vapors collect during repeated use but in no way affect the bottom surface or roller ring wheels. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
10. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
11. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Specifications

Power Source:		220 V ~ 50 Hz
Power Consumption:	Microwave:	5.9 A, 1,270 W
	Heater:	4.5 A, 1,000 W
Cooking Power:	Microwave:	800 W (IEC-60705)
	Heater:	1,000 W
Outside Dimensions (W x H x D):		485 mm x 287 mm x 400 mm
Oven Cavity Dimensions (W x H x D):		315 mm x 207 mm x 349 mm
Overall Cavity Volume:		23 L
Glass Tray Diameter:		288 mm
Operating Frequency:		2,450 MHz
Net Weight:		Approx. 13.2 kg

Specifications subject to change without notice.

As for the voltage requirement, the production month, country and serial number, please refer to the identification plate on the microwave oven.

Содержание

Меры безопасности	2
Принципиальная Схема Устройства	6
Панель управления	7
Общее Руководство.....	8
Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи.....	10
Режим Микроволны/Размораживание для NN-GM342W.....	12
Установка Времени/Блокировка от Детей для NN-GT352W	13
Приготовление Пищи и Разморозка для NN-GT352W.....	14
Режим Гриль	15
Режим Комбинация	16
Программируемое приготовление для NN-GT352W	17
Ускоренная разморозка для NN-GT352W.....	18
Полезные советы при размораживании.....	19
Автоматическое приготовление для NN-GT352W	20
Руководство по приготовлению и разогреву пищи.....	23
Таймер для NN-GT352W	24
Перед обращением в сервисный центр.....	25
Уход за микроволновой печью.....	26
Характеристики.....	26

Меры безопасности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Уплотнители дверцы и места их прилегания необходимо протирать влажной салфеткой. Прибор необходимо проверять на наличие повреждений уплотнителей дверцы и мест их прилегания. При обнаружении подобных повреждений не допускается эксплуатация прибора до выполнения ремонта специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.
2. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или закрытых емкостях, так как они могут взорваться.
3. **ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ПЕЧИ** обращайтесь к специалистам по сервисному обслуживанию Panasonic в вашем регионе (служба поддержки клиентов). Выполнение каких-либо работ по обслуживанию или ремонту, которые предусматривают снятие крышки, обеспечивающей защиту от воздействия микроволновой энергии, представляют опасность для лиц, которые не являются компетентными в выполнении такого вида работ.

ВНИМАНИЕ

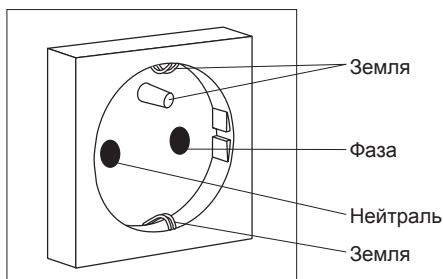
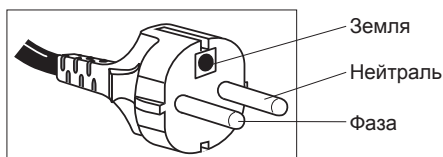
1. Не пытайтесь самостоятельно разбирать или производить регулировку или ремонт дверцы, корпуса панели управления, предохранительных блокировочных выключателей или любой другой части печи. Не снимайте наружную панель печи, которая не пропускает микроволны за пределы устройства. Ремонт должен производиться квалифицированным специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя.
2. Не допускается эксплуатация прибора при повреждении сетевого шнура или штепсельной вилки, а также если произошло падение или повреждение самого устройства или в его работе имеются неполадки. В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен таким же шнуром, поставляемым производителем. Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно, поэтому он должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя.
3. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его агентом по обслуживанию или другим квалифицированным специалистом во избежание несчастных случаев.
4. Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами без соответствующих знаний и опыта. Использование прибора такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность.
5. Микроволновая печь предназначена для подогрева пищи и напитков. Высушивание еды, газет или одежды, а также нагревание грелок, тапочек, губок, влажной ткани и подобные действия могут привести к травме, возгоранию или пожару.
6. Удостоверьтесь, что посуда/емкость подходит для использования в микроволновой печи.
7. Печь включится для работы, только когда дверца будет закрыта.
8. Если печь не используется, не храните внутри нее ничего, кроме аксессуаров для печи, так как печь может быть случайно включена.
9. Не допускается включение МИКРОВОЛНОВОГО или КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА, если внутри печи нет продуктов. Это может вызвать повреждение устройства.
10. Внешние поверхности печи, включая вентиляционные отверстия на корпусе и дверце, нагреваются в режимах Гриль и Комбинация. Соблюдайте осторожность и используйте прихватки, открывая и закрывая дверцу печи при размещении или извлечении продуктов или установке аксессуаров.
11. В верхней части печи находится нагревательный элемент. Поэтому после работы в режимах Гриль и Комбинация верхняя панель корпуса будет очень горячей. Будьте осторожны, избегайте касания нагретых элементов микроволновой печи. Не позволяйте детям дотрагиваться до них.
Внимание! При приготовлении пищи с использованием одного из этих режимов аксессуары печи очень сильно нагреваются.
12. При работе в режиме Комбинация и в режиме Гриль аксессуары, установленные внутри печи, также сильно нагреваются.
13. Во время и после использования режимов Комбинация и Гриль ни в коем случае не касайтесь внешней стороны окошка или внутренних металлических частей дверцы или печи, когда ставите или вынимаете продукты, поскольку эти части нагреты до высокой температуры.
14. Если в печи появляется дым или огонь, нажмите Стоп/Сброс или верните регулятор выбора времени/веса в положение нуль и оставьте дверцу закрытой, чтобы огонь погас без доступа воздуха. Отсоедините сетевой кабель или отключите электричество во всей квартире.
15. Замену лампы камеры печи должен производить сервисный специалист, который прошел обучение у производителя. Не пытайтесь снять наружный кожух с печи.

Меры безопасности

Установка и Подключение

Внимание!

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



Указания по заземлению

ВНИМАНИЕ: В ЦЕЛЯХ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА! Если сетевая розетка не имеет заземления, то покупатель должен заменить ее на другую, снабженную контактами заземления.

Рабочее напряжение

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

Установка микроволновой печи

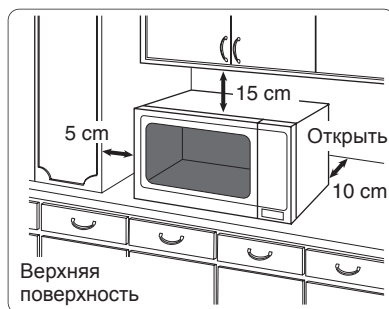
Этот прибор предназначен для бытового использования, а также для применения в схожих областях, таких как:

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

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

При установке печи на поверхности кухонного стола:

- a. Следует обеспечить 15 см свободного пространства сверху печи, 10 см от задней поверхности, по 5 см от каждой из боковых сторон.
- b. Если одна сторона печи находится впритык к стене, другая сторона или верх печи должны быть свободны.



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

Меры безопасности

Внимание!

При превышении рекомендуемого времени приготовления блюдо портится, кроме того, возможно возгорание и повреждение внутренней поверхности печи.

Время приготовления

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

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

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

Небольшие порции продуктов

При длительном приготовлении небольшие порции или блюда с низким содержанием влаги могут пересохнуть или даже сгореть. Если произошло возгорание продукта, необходимо отключить печь, не открывая дверцу, и отсоединить сетевой шнур от розетки.

Продукты с низким содержанием влаги.

Будьте осторожны при приготовлении продуктов с низким содержанием влаги, например, хлеба, шоколада, попкорна, печенья и пирожных. При длительном приготовлении блюда с низким содержанием влаги могут пересохнуть или даже сгореть. Мы не рекомендуем готовить продукты с низким содержанием влаги, такие как попкорн или лепешки.

Эта печь разработана для приготовления и разогрева пищи.

Мы не рекомендуем использовать ее для разогрева НЕпищевых продуктов, таких как грелки, пакеты для муки.

Повторный разогрев

Обычно продукты подаются в горячем виде.

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

В случае приготовления еды, которую невозможно перемешать, как, например, лазанья или запеканка, сделайте по центру разрез ножом, чтобы проверить степень нагрева. Даже если указанные на упаковке инструкции производителя соблюдены, прежде чем подавать на стол еду, обязательно проверяйте, чтобы она была достаточно разогретой, и если это не так, возвращайте ее в печь для дополнительного подогрева.

Время устойки

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

Крышки контейнеров.

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

Бутылочки для кормления/Консервы для детского питания

Бутылочки для кормления следует помещать в печь без крышек и сосок. Жидкость в верхней части бутылочки будет намного горячее, чем в нижней части, и потому, прежде чем проверять температуру, необходимо хорошо встряхнуть содержимое. Делать это следует до употребления, чтобы избежать ожогов. См. стр. 23.

Меры безопасности

Варенье Яйца

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

Прокалывание

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

Бумага/Пластик

При разогреве продуктов в пластиковых или бумажных упаковках нужно следить за процессом, так как при перегреве пластик или бумага могут загореться. Не используйте с пакетами для запекания проволочные затяжки, поскольку из-за них образуется электрическая дуга.

Не помещайте в печь продукты, упакованные в бумагу из вторсырья (например, оберточную бумагу или бумажные полотенца), за исключением тех случаев, когда на бумаге есть специальная наклейка "Безопасно при использовании в микроволновых печах", так как упаковка может содержать примеси, вызывающие искрение и/или возгорание при работе печи.

Жидкости

При разогреве жидкостей в микроволновой печи может происходить их бурное кипение уже после воздействия волн, поэтому соблюдайте осторожность, когда вынимаете ёмкость с жидкостью из печи.

Во избежание этого следуйте следующим правилам:

- a) Не пользуйтесь прямосторонними емкостями с узким горлышком.
- b) Не допускайте перегрева жидкостей.
- c) Перемешайте жидкость дважды: один раз перед тем, как поместить емкость с жидкостью в печь, и второй раз - по истечении половины срока, отведенного для приготовления.
- d) После разогрева оставьте жидкость в печи на некоторое время, а затем помешайте и аккуратно достаньте емкость из печи.

Обжаривание во фритюре

Не следует жарить пищевые продукты в кипящем жире.

Искрение

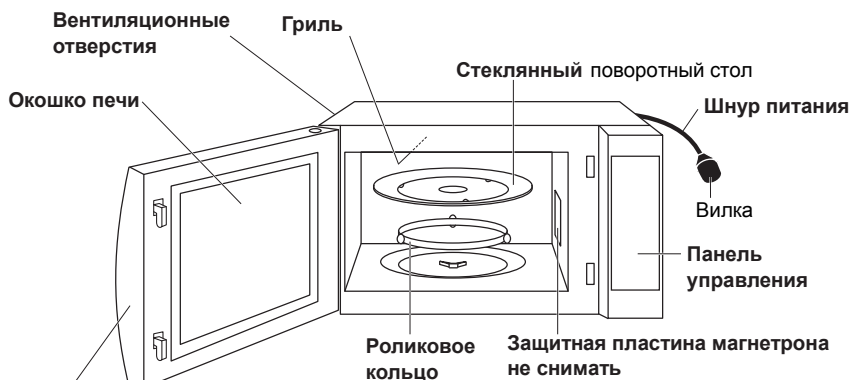
Электрическая дуга может образоваться случайно, если используется металлический контейнер, повреждена решетка для гриля или при неправильном весе используемых продуктов. Электрическая дуга — явление, при котором в микроволновой печи видны голубые вспышки света. Если это произойдет, немедленно выключите печь. Если печь остается без присмотра, продолжительное воздействие электрической дуги может повредить печь. В дальнейшем используйте только режим ГРИЛЬ для приготовления продуктов.

Термометр для мяса

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

В соответствии с п.2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет 7 лет с даты производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

Принципиальная Схема Устройства



Ручка дверцы

Потяните, чтобы открыть дверцу. Открытие дверцы во время приготовления пищи приведет к остановке процесса приготовления без отмены программы. В модели NN-GM342W приготовление продолжится после закрытия дверцы. В модели NN-GT352W приготовление продолжится после закрытия дверцы и нажатия кнопки Старт. Можно совершенно безопасно открывать дверцу в любое время при выполнении программы приготовления без риска подвергнуться микроволновому облучению.



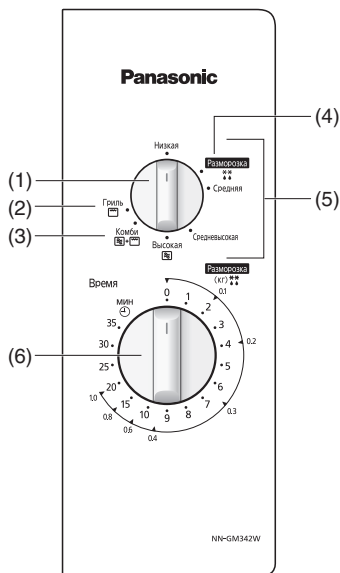
Решетка для гриля

Примечание: Рисунок приводится только для справки.

1. Стекланный поворотный стол и роликовое кольцо - единственные аксессуары, которые всегда используются в микроволновой печи на всех режимах.
2. Роликовое кольцо нужно регулярно чистить во избежание дополнительных шумов во время работы.
3. Используйте печь только с установленным роликовым кольцом и стекланным поворотным столом.
4. Используйте только стекланный поворотный стол, специально предназначенный для этой печи. Не заменяйте его на какой-либо другой.
5. Не кладите продукты питания непосредственно на стекланный поворотный стол. Всегда ставьте еду на тарелке или в другой посуде.
6. Если стекланный поворотный стол сильно нагрелся, дайте ему остыть перед чисткой или помещением в воду.
7. Соприкосновение продуктов питания или посуды на стекланным поворотном столе со стенками печи приведет к остановке поворотного стола. В этом случае он автоматически начнет вращаться в обратном направлении. Это нормально. Откройте дверцу печи, переставьте продукты и продолжайте приготовление.
8. Стекланный поворотный стол может вращаться в обоих направлениях. Максимальный вес, который может быть размещен на нем, составляет 3 кг (6 фунтов 10 унций) (это включает в себя общий вес продуктов питания и посуды, в которой они находятся).
9. Во время приготовления в режиме Микроволны и Комбинация стекланный поворотный стол может вибрировать. Это не влияет на результат приготовления пищи.
10. Металлическая решетка должна использоваться ТОЛЬКО в режимах Гриль и Комбинация. Никогда не используйте ее для приготовления меньше 200 г пищи в случае использования ручного комбинированного режима. НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ ПЕЧЬ.
11. В комплект входит решетка, благодаря которой на поверхности небольших по объему порционных блюд быстрее образуется румяная корочка.
12. При эксплуатации печи в режиме Комбинация не ставьте алюминиевые или металлические контейнеры непосредственно на решетку - между ними всегда должно находиться стекланный блюдо. Это предотвратит искрение, способное повредить печь.

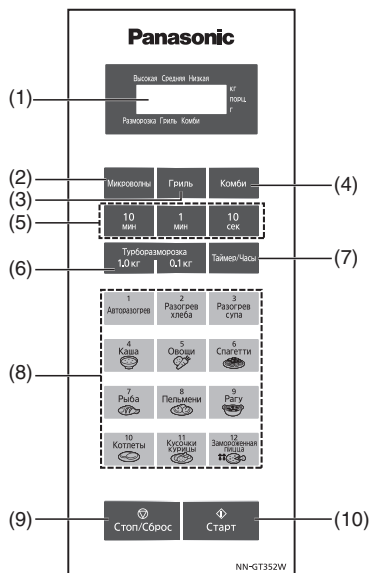
Панель управления

NN-GM342W



- (1) Выбор режима приготовления пищи
- (2) Установка режима Гриль
- (3) Установка режима Комбинация
- (4) Установка режима Разморозка
- (5) Установка мощности режима Микроволны
- (6) Регулятор выбора времени/веса

NN-GT352W



- (1) Окошко дисплея
При первом включении печи «88:88» появляется в окошке дисплея.
- (2) Кнопка установки мощности режима Микроволны
- (3) Кнопка включения гриля
- (4) Кнопка включения комбинированного режима
- (5) Кнопки установки времени
- (6) Кнопки ускоренной разморозки
- (7) Кнопка таймера/часов
- (8) Кнопки автоматического приготовления
- (9) Кнопка остановки/сброса
Перед приготовлением:
Одно нажатие сбрасывает предыдущие команды.
Во время приготовления:
Одно нажатие временно приостанавливает процесс приготовления. Второе нажатие отменяет все команды, и на дисплее отображается двоеточие или время.
- (10) Кнопка Старт
При одном нажатии печь начинает работу. Если во время работы печи открыть дверцу или нажать Стоп/Сброс, для продолжения работы печи необходимо повторно нажать Старт.

Звуковой сигнал (NN-GT352W):

При нажатии кнопок раздается звуковой сигнал. Если при нажатии кнопки сигнал отсутствует, значит устройство не приняло или не может принять команды. Между этапами программирования печь подает два звуковых сигнала. После завершения любой программы печь подает звуковой сигнал 5 раз, и на дисплее отображается надпись «End».

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

Примечания:

Если после задания программы приготовления в течение 6 минут не предпринимать никакие действия, печь автоматически отменит программу приготовления. На дисплее снова отобразится время или двоеточие.

Общее Руководство

Время выдержки перед подачей (устойка)

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

Количество



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

Свободное пространство



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

Содержание влаги

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

Прокалывание



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

Покрывтие



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

Плотность

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

Пищевая клейкая пленка

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

Общее Руководство

ФОРМА

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



Исходная температура

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

ЖИДКОСТИ

Все жидкие блюда нужно хорошо **ПЕРЕМЕШАТЬ ДО И ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**. В особенности это относится к воде, которая может выплеснуться из посуды.

Не разогревайте жидкости, которые ранее закипали. **НЕ ПЕРЕГРЕВАЙТЕ**.



Переворачивание и помешивание

Некоторые продукты во время готовки следует перемешивать.

Мясо и рыбу в середине готовки нужно перевернуть на другую сторону.

Размещение

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

Проверка степени готовности



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

Размер посуды



Размер посуды влияет на время приготовления пищи. Пища, помещенная в большую емкость, готовится быстрее, чем то же количество, помещенное в меньшую емкость.

Чистка

Так как микроволны воздействуют на частицы пищи, держите печь все время в чистоте. Трудноудаляемые пятна от пищи могут быть удалены с помощью фирменного аэрозольного чистящего средства для микроволновой печи, нанесенного на мягкую ткань. Всегда насухо протирайте печь после очистки.

Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

Выбор подходящей посуды является одним из очень важных факторов, которые влияют на ваше приготовление.

Руководство по быстрой проверке кухонных принадлежностей

СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА



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

Гончарные изделия, фаянс, керамика.

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



ФАРФОРОВЫЕ И КЕРАМИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



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

ФОЛЬГА / МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА

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



Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

ПЛАСТИКОВАЯ ПОСУДА

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

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ.



БУМАЖНАЯ ПОСУДА

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

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



Русский

ПЛЕТЕНАЯ ДЕРЕВЯННАЯ, СОЛОМЕННАЯ ПОСУДА

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



ПЛЕНКА

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



АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

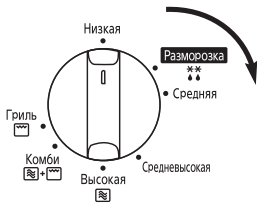
Алюминиевая фольга в небольшом количестве может использоваться для обертывания кусков мяса во время размораживания и приготовления пищи. Поскольку микроволновое излучение не проходит через фольгу, закрытые части будут защищены от перегрева или чрезмерной разморозки. Фольга не должна касаться боковых и верхней стенок печи, так как это может привести к искрению и повреждению печи.



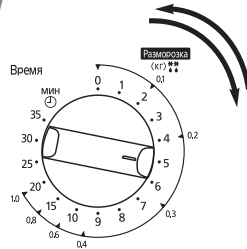
ПАКЕТЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Удобно запекать мясо на заданной мощности и по установленному времени, когда одна сторона пакета с мясом закрыта при запекании. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЗАЖИМЫ.**

Режим Микроволны для NN-GM342W



- Поверните переключатель режимов для выбора уровня мощности.



- Поворачивая регулятор времени установите время приготовления. Если дверца закрыта, то приготовление начнется сразу. Для приготовления в течение короткого времени установите регулятор времени на 5 мин., а затем измените время приготовления по своему усмотрению.

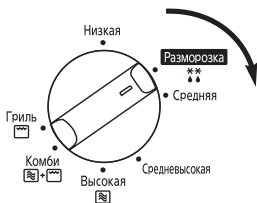
Уровень мощности	Вт	Пример использования
ВЫСОКИЙ	800 Вт	Кипячение воды. Приготовление свежих фруктов, овощей, риса, макаронных изделий, лапши и десертов.
СРЕДНИЙ-ВЫСОКИЙ	680 Вт	Приготовление рыбы, птицы, мяса и выпечки. Разогревание молока.
СРЕДНИЙ	400 Вт	Приготовление жаркого, запеканок и мясных рулетов. Растапливание шоколада. Приготовление яиц и сыра.
РАЗМОРОЗКА	300 Вт	Разморозка еды. (Подробности см. в нижней части страницы.)
НИЗКИЙ	230 Вт	Поддержание температуры приготовленной еды. Медленное кипячение.

Примечания:

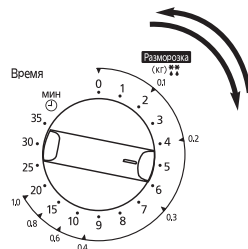
1. Если Вы хотите проверить состояние блюда во время приготовления, просто откройте дверцу. Печь автоматически остановит процесс приготовления. Для продолжения - закройте дверцу.
2. Чтобы остановить приготовление, установите регулятор выбора времени/веса в положение ноль. Время приготовления можно обнулить в любой момент, повернув регулятор.
3. После того как приготовление закончится и пища будет извлечена из печи, убедитесь, что регулятор выбора времени/веса находится в положении ноль.
4. При использовании печи стеклянный поворотный стол всегда должен быть установлен на своем месте.

Размораживание для NN-GM342W

❄️ Мощность размораживания составляет 300 Вт.



- Поверните переключатель режимов к метке Разморозка



- Задайте время разморозки или вес пищи. Если дверца закрыта, то приготовление начнется сразу. Для приготовления в течение короткого времени установите регулятор времени на 5 мин., а затем изменяйте время приготовления по своему усмотрению. Если выбирается вес меньше 0,2 кг, поверните регулятор дальше 0,2 кг, а затем верните на правильный вес.

Примечания:

После того как прошла половина времени разморозки, переверните пищу, достаньте из печи размороженные кусочки/пищу или закройте тонкие части/жирные кости жаркого фольгой.

Установка Времени для NN-GT352W

Например, нужно установить время 11:25



- **Нажмите Таймер/Часы два раза.** Двоеточие начнет мигать.
- **Нажмите кнопки задания времени.** - введите время дня нажатием соответствующих кнопок. Время появится на дисплее.
- **Нажмите Таймер/Часы.** Двоеточие перестанет мигать. Время введено.

Примечания:

1. Для повторной установки времени суток снова выполните операции 1-3.
2. Время будет отображаться на дисплее, пока печь подключена к сети.
3. Часы имеют 24-часовую индикацию времени, то есть 2 ч дня =14:00.
4. Пока мигает двоеточие, печь не сожет работать в режиме готовки.

Блокировка от Детей для NN-GT352W

Эта функция предотвращает включение печи маленькими детьми, однако дверца при этом не блокируется и может быть открыта.

Функция блокировки от детей CHILD LOCK может быть активирована, только если на дисплее отображается двоеточие.

Установить:



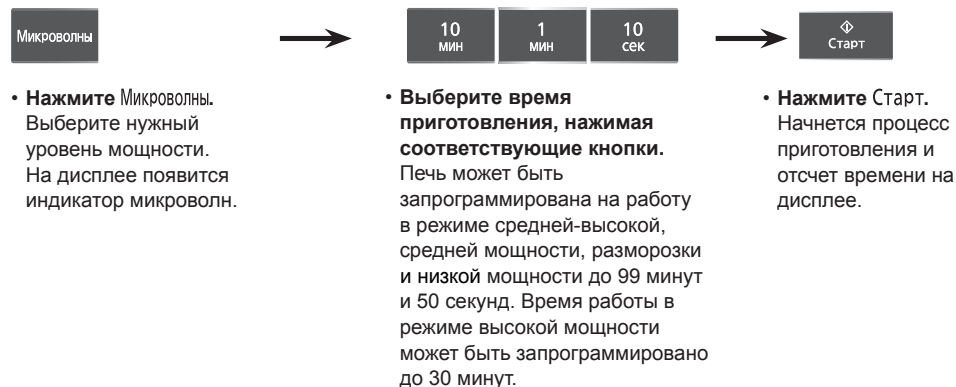
Отменить:



- **Нажмите Старт три раза (в течение 10 секунд).** Время перестанет отображаться на дисплее. Текущее время не сбрасывается. На дисплее отобразится надпись «Child».
- **Нажмите Стоп/Сброс три раза (в течение 10 секунд).** Время вновь появится на дисплее.

Приготовление Пищи и Разморозка для NN-GT352W

При использовании печи стеклянный поворотный стол всегда должен быть установлен на своем месте.



Нажать	Уровень мощности	Вт	Пример использования
один раз	ВЫСОКИЙ	800 Вт	Кипячение воды. Приготовление свежих фруктов, овощей, риса, макаронных изделий, лапши и десертов.
два раза	СРЕДНИЙ-ВЫСОКИЙ	560 Вт	Приготовление птицы, мяса, выпечки, десертов и т. д. Подогревание молока.
3 раза	СРЕДНИЙ	440 Вт	Приготовление жаркого, запеканок и мясных рулетов. Растапливание шоколада. Приготовление яиц и сыра. Приготовление рыбы.
4 раза	РАЗМОРОЗКА	240 Вт	Разморозка еды.
5 раз	НИЗКИЙ	80 Вт	Поддержание температуры приготовленной еды. Медленное кипячение.

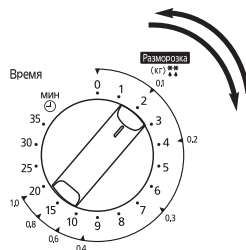
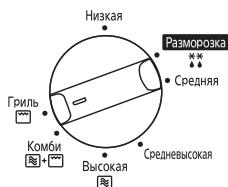
Примечания:


1. Для приготовления в 2 или 3 этапа, повторите шаги 1 и 2 выше, прежде **чем нажать на Старт**.
2. Если на первом этапе выбран режим высокой мощности, шаг 1 можно пропустить. (То есть приступить сразу к заданию времени готовки, без нажатия кнопки Микроволны)
3. После того, как прошла половина времени разморозки, переверните пищу, достаньте из печи размороженные кусочки/пищу или закройте тонкие части/жирные кости жаркого фольгой.

Режим Гриль

Режим Гриль особенно полезен для приготовления тонких кусков мяса, бифштексов, отбивных, шашлыка, сосисок или кусочков курицы. Он также применяется для приготовления горячих сэндвичей и всех блюд в панировке.

Для NN-GM342W



- Установите переключатель режимов приготовления в положение Гриль .

- Установите время жарки при помощи регулятора выбора времени/веса. Если дверца уже закрыта, сразу начнется приготовление.

Для NN-GT352W



- Нажмите Гриль. На дисплее появится индикатор «GRILL», и указывается уровень мощности режима Гриль.

- Выберите время приготовления. Можно выставить время до 99 минут и 50 секунд.

- Нажмите Старт.

Нажать	Уровень	Вт	Тип продукта
один раз	Гриль 1	1000 Вт	Мясо, кусочки птицы
два раза	Гриль 2	700 Вт	Морепродукты, чесночный хлеб, тосты

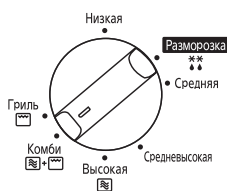
Примечания:

1. Поместите пищу на установленную на стеклянном поворотном столе решетку для гриля. Поместите внизу термостойкую тарелку (Pyrex®) для сбора жира и сока.
2. Не следует накрывать продукты при использовании функции Гриль.
3. Нагревательные элементы гриля не требуют предварительного разогрева.
4. При включении программы ГРИЛЬ микроволновая энергия не используется.
5. В большинстве случаев после истечения половины времени пищу требуется перевернуть. Чтобы перевернуть пищу, откройте дверцу печи и АККУРАТНО достаньте решетку для гриля, используя прихватки.
6. После того, как Вы перевернули продукт, поставьте его обратно в печь и закройте дверцу. Для модели NN-GM342W процесс приготовления возобновится, как только дверца будет закрыта. Для модели NN-GT352W после закрытия дверцы нажмите Старт. На дисплее будет отсчитываться время, оставшееся до конца приготовления. Достаточно безопасно открывать дверцу в любое время, чтобы проверить готовность блюда.
7. Доставая решетку для гриля из печи, крепко держите решетку и термостойкую посуду.
8. Всегда чистите печь после использования режимов Микроволны, Гриль и Комбинация.
9. Во время работы печи при перегреве может сработать термостат - это защита от перегрева. После остывания печь опять готова к работе. В случае длительного использования необходимо охладить печь между этапами приготовления.

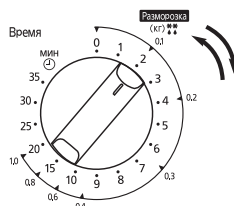
Режим Комбинация

Режим Комбинация, объединяющий режимы Микроволны и Гриль, используется для размораживания, приготовления и подогревания пищи. Режим Микроволны обеспечивает быстрое приготовление пищи, а режим Гриль придает блюду традиционный золотистый цвет и делает его хрустящим.

Для NN-GM342W



- Установите переключатель режимов приготовления в положение Комби + .



- Установите время приготовления при помощи регулятора выбора времени/веса. Если дверца уже закрыта, начнется приготовление, таймер начинает обратный отсчет времени.

Для NN-GT352W



- Нажмите Комби, чтобы выбрать уровень. На дисплее появится индикатор «Комбинация», и указывается уровень мощности режима Комбинация.
- Выберите время приготовления. Можно выставить время до 99 минут и 50 секунд.
- Нажмите Старт.

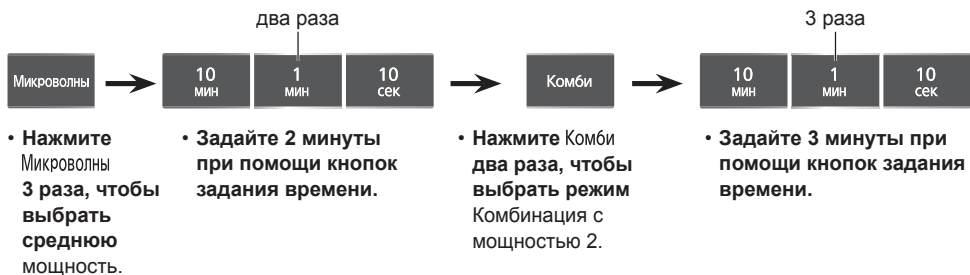
Нажать	Уровень	Микроволны	Гриль	Тип продукта
один раз	Комби 1	140 Вт	820 Вт	Птица целиком
два раза	Комби 2	280 Вт	640 Вт	Говядина, баранина, свинина, морепродукты
3 раза	Комби 3	450 Вт	430 Вт	Печеный картофель, пудинги

Примечания:

1. Решетка для гриля предназначена для использования с режимами Комбинация и Гриль. Не используйте другие металлические аксессуары, кроме тех, которые поставляются вместе с Вашей печкой. Поместите термостойкую тарелку под решетку для того, чтобы на нее стекал жир и падали крошки.
2. Используйте решетку для гриля только согласно данной инструкции. НЕ используйте ее для приготовления пищи весом менее 200 г (7 унций) в ручном режиме. Для приготовления маленьких порций используйте вместо Комбинация только режим Гриль.
3. НЕ накрывайте пищу во время приготовления в КОМБИНИРОВАННОМ режиме.
4. В КОМБИНИРОВАННОМ режиме НЕ требуется предварительный нагрев Гриля.
5. Электрическая дуга может образоваться случайно, если используется неправильный вес продуктов, повреждена решетка для гриля или используется металлический контейнер. Электрическая дуга — явление, при котором в микроволновой печи видны голубые вспышки света. Если это произойдет, немедленно выключите печь.
6. Решетка для гриля должна всегда использоваться с установленным стеклянным поворотным столом. Тем не менее, некоторую пищу, такую как жаркое, блюда в панировке, пироги и пудинги, следует готовить в режиме Комбинация без использования решетки для гриля. Пищу следует поместить в термостойкую неметаллическую посуду, которую необходимо поставить непосредственно на стеклянный поворотный стол.
7. НЕ используйте пластиковые контейнеры, предназначенные для режима микроволн, в программах режима Комбинация (если только они не пригодны для режима Комбинация). Посуда должна выдерживать жар верхнего гриля — идеальным вариантом является термостойкое стекло, такое как Rughex®, или керамика. Но не ставьте посуду на решетку для Гриля непосредственно под грилем.
8. НЕ используйте Вашу личную металлическую посуду или банки, так как микроволны не будут достаточно глубоко проникать в блюда.
9. Доставая решетку для гриля из печи, крепко держите решетку и термостойкую посуду.
10. Во время работы печи при перегреве может сработать термостат - это защита от перегрева. После остывания печь опять готова к работе. В случае длительного использования необходимо охладить печку между этапами приготовления.

Программируемое приготовление для NN-GT352W

Эта функция позволяет запрограммировать до 2 - 3 последующих этапов приготовления. Например: последовательно задайте среднюю мощность на 2 минуты, режим Комбинация с мощностью 2 на 3 минуты и режим Гриль с мощностью 1 на 2 минуты.



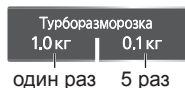
Примечания:

1. После завершения каждого этапа приготовления подается два звуковых сигнала, а после завершения всех этапов подается пять сигналов.
2. Многоэтапное приготовление не поддерживает использование режимов Автоматическое приготовление и Ускоренная разморозка.

Ускоренная разморозка для NN-GT352W

Режим Ускоренная разморозка может применяться для размораживания большого количества кусков мяса, птицы и рыбы по весу. Для использования этого режима просто запрограммируйте вес. Печь самостоятельно определит время разморозки и уровень мощности.

Например: разморозка 1,5 кг мяса.



- **Задайте вес пищи при помощи Турборежимов.**
Для оптимального результата вес должен быть не меньше 0,2 кг.

- **Нажмите Старт.**
На дисплее отобразится время разморозки и начнется обратный отсчет.

Пища	Максимальный вес
Мясной фарш, кусочки курицы, отбивные	2 кг
Ростбиф, баранина, свинина, целая курица	2 кг
Целая рыба, гребешки, креветки, рыбное филе	1 кг

Примечания:

1. **ЖАРКОЕ С КОСТЬЮ**, такое как ростбиф из спинной части или свиная вырезка, имеют меньше мяса, чем бескостное жаркое такого же веса. Поэтому при разморозке жаркого с костью весом больше 2 кг уменьшите вес на 0,5 кг. При разморозке жаркого с костью весом меньше 2 кг, уменьшите вес на 0,2 кг.
2. Когда посередине приготовления прозвучит звуковой сигнал, переверните пищу, достаньте из печи размороженные кусочки/пищу или закройте тонкие части/жирные кости жаркого фольгой.

Полезные советы при размораживании

Для получения лучшего результата:

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



Поместите продукты в один слой. Во время размораживания переворачивайте продукты или разделяйте на более мелкие части.



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

Автоматическое приготовление для NN-GT352W

Эти меню максимально упрощают использование печи. Они очень простые и могут использоваться даже начинающими, достаточно лишь следовать инструкциям.



• Нажмите Старт.

• **Выберите нужную программу.**

Нажимайте кнопку пищи соответствующей категории, пока на дисплее не отобразится требуемый вес.

Меню №	Кнопки	1 нажатие	2 нажатия	3 нажатия	4 нажатия
1	Авторазогрев	200 г	400 г	600 г	800 г
2	Разогрев хлеба	50 г	100 г	150 г	200 г
3	Разогрев супа	1 чашка	2 чашки	3 чашки	4 чашки
4	Каша	100 г	150 г	200 г	—
5	Овощи	120 г	180 г	250 г	370 г
6	Спагетти	150 г	250 г	375 г	—
7	Рыба	100 г	200 г	300 г	400 г
8	Пельмени	2 порции	4 порции	—	—
9	Рагу	2 порции	4 порции	—	—
10	Котлеты	200 г	400 г	600 г	—
11	Кусочки курицы	200 г	400 г	600 г	—
12	Замороженная пицца	250 г	350 г	450 г	—

Автоматическое приготовление для NN-GT352W

1. Авторазогрев

Готовое блюдо разогревается автоматически, достаточно ввести количество порций. Выбирать уровень мощности и время разогрева не требуется. Температура пищи должна соответствовать температуре внутри холодильника или комнатной температуре. Используйте посуду соответствующего размера и накрывайте ее крышкой или предназначенной для микроволновых печей пищевой пленкой.

Примечание: При разогреве такой пищи как супы, тушеные блюда и запеканки их рекомендуется перемешивать в середине и в конце процесса приготовления.

2. Разогрев хлеба

Используется для разогрева хлеба, хранящегося в холодильнике (5 - 7 °C). Положите булочку в предназначенное для микроволновых печей блюдо соответствующего размера. Не накрывайте крышкой.

Примечание: 50 г = один стандартный ломтик хлеба.

3. Разогрев супа

Используется для разогрева супов, хранящихся в холодильнике (5 - 7 °C). Налейте суп в предназначенную для микроволновых печей чашку. Не накрывайте крышкой.

Примечание: 1 чашка = 180 мл

4. Каша

Используется для приготовления различных каш, таких как гречневая, пшенная и рисовая. Поместите ингредиенты для каши в контейнер соответствующего размера. Используйте следующую таблицу в качестве инструкции:

Продукты	Гречка	Пшено*	Рис
	200 г	130 г	130 г
Вода	400 мл	—	—
Молоко	—	450 мл	400 мл
Соль	½ ч. л.	1 ч. л.	½ ч. л.
Сахар	—	2 ст. л.	1 ст. л.

Затем поставьте контейнер в печь и нажмите клавишу «Каша». Не забудьте перемешать и снять крышку после звукового сигнала.

* Если готовится пшено, перед приготовлением поместите его в теплую воду на 30 минут.

5. Овощи

Эта программа используется для приготовления свежих овощей, таких как: картофель, морковь, лук, свекла, капуста, цветная капуста, тыква, кабачок, грибы и т. д., а также их смеси. Овощи следует почистить, подготовить и порезать на одинаковые кусочки. Если овощи слегка подвяли или Вы хотите получить более мягкую консистенцию, добавьте от 2 - 4 столовых ложек до ¼ чашки воды. Поместите на тарелку соответствующего размера или в жаропрочную кастрюлю, после чего накройте пищевой пленкой или соответствующей крышкой. Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте. При желании можно добавить масло, специи и т. д., но не добавляйте соль до завершения приготовления.

6. Спагетти

Используется для приготовления различных макаронных изделий, таких как спагетти, феттучини, тальятелле, макарон, трубочек, спиралек и макарон других форм. Поместите макаронные изделия в предназначенное для микроволновых печей блюдо соответствующего размера, залейте кипятком. См. таблицу внизу.

Кол-во макарон	Кипящая вода	Размер посуды
150 г	4 стакана	3 литра
250 г	5 стаканов	3,5 литра
375 г	6 стаканов	4 литра

При желании перед приготовлением добавьте 1 столовую ложку растительного масла, чтобы макаронные изделия не слипались. Накройте пищевой пленкой или соответствующей крышкой. Перемешайте макаронные изделия и откройте крышку, когда во время приготовления будет подан звуковой сигнал. Если требуется, дайте макаронным изделиям постоять от 5 до 10 минут после приготовления, после чего слейте воду.

7. Рыба

Используется для приготовления целой рыбы или рыбного филе. Выберите рыбу, пригодную для приготовления в микроволновой печи, и положите одним слоем в неглубокую тарелку, чешуей вниз. Добавьте по вкусу масло, специи или лимонный сок. Подверните тонкие края филе, чтобы предотвратить пересушивание. Если Вы хотите приготовить целую фаршированную рыбу, возможно, понадобится увеличить время ее приготовления. Закройте глаза и хвост целой рыбы небольшими кусочками алюминиевой фольги, чтобы предотвратить пересушивание. Надежно накройте посуду пищевой пленкой или соответствующей крышкой. Дайте крупным кускам рыбы постоять от 3 до 5 минут после приготовления, прежде чем подавать. (толщина рыбы не должна превышать 3 см)

Автоматическое приготовление для NN-GT352W

8. Пельмени

Ингредиенты	2 порции	4 порции
Замороженные пельмени	250 г	500 г
Соль	10 г	15 г
Вода, 98 °C	750 г	1250 г
Специи	0,5 г	0,75 г

Пельмени следует выложить в форму с горячей водой, солью и специями.

После звукового сигнала пельмени следует перемешать. Во время приготовления форма должна быть закрыта.

9. Рагу

Эта программа используется для приготовления стандартных тушеных блюд, таких как гуляш, азу, мясо с грибами, ребрышки в томате, мясо со сливами и т. д. Тушеное блюдо может содержать различное мясо: говядину, свинину, баранину. Также можно брать грудинку, ребрышки, ошеек и т. д. Мясо должно быть нарезано на одинаковые кусочки. Используйте следующую таблицу в качестве инструкции.

Блюдо	гуляш	азу	мясо с грибами
Ингредиенты	2 порции		
Мясо (говядина)	500	500	500
Лук*	150	100	100
Томатный соус/ пюре	150	100	100
Растительное масло	30	30	30
Мясной бульон или вода	150	150	250
Соевый соус	20	20	—
Соленые огурцы*	—	100	—
Чеснок	—	10	—
Грибы (сушеные)**	—	—	20
Соль	по вкусу		
Перец			

** Овощи следует нарезать на одинаковые кусочки.

** Если готовятся засушенные грибы, перед приготовлением поместите их в теплую воду на 30 минут.

Поместите все ингредиенты в кастрюлю, хорошо перемешайте, накройте пищевой пленкой и приготовьте, используя соответствующую программу. По звуковому сигналу перемешайте.

10. Котлеты

Эта программа используется для приготовления домашних котлет и размороженных полуфабрикатов. Поместите котлеты в жаропрочное блюдо таким образом, чтобы между ними было место, поставьте блюдо на решетку в микроволновой печи и выберите соответствующую программу. При выборе веса используйте следующую таблицу.

Вес	200 г	400 г	600 г
Домашние котлеты	2 шт. по 100 г каждая	3 шт. по 133 г каждая	4 шт. по 150 г каждая
Размороженные полуфабрикаты	3 шт. по 67 г каждая	4 шт. по 100 г каждая	6 шт. по 100 г каждая

После звукового сигнала переверните котлеты.

11. Кусочки курицы

Используется для приготовления кусочков курицы, таких как крылышки, ножки, бедрышки, грудки и т. д. Перед приготовлением кусочки курицы следует полностью разморозить и замариновать для дополнительного вкуса и цвета. Разложите кусочки курицы на решетке для гриля, поставив под решетку неглубокую тарелку для сбора сока. После звукового сигнала переверните и поменяйте расположение кусочков курицы.

12. Замороженная пицца

Эта программа используется для приготовления различных типов замороженной пиццы. Пицца может иметь разный размер и толщину. Поместите замороженную пиццу на решетку для гриля и поставьте в печь. Выберите соответствующий вес, указанный на коробке. Нарезьте пиццу на кусочки, прежде чем подавать.

Руководство по приготовлению и разогреву пищи

Большинство продуктов очень быстро разогревается в печи на высокой мощности. Пищу можно довести до необходимой температуры в считанные минуты, при этом она будет свежеприготовленной и в ней НЕ будет непрогретых участков.

Всегда проверяйте насколько готов продукт и при необходимости поставьте его обратно в печь до полной готовности.

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

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

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

Пироги - ВНИМАНИЕ!

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

Рождественский пудинг и жидкости - ВНИМАНИЕ!

Рождественские пудинги и другие продукты с высоким содержанием жиров или сахара, например, варенье, пироги, нельзя готовить слишком долго. Эти продукты нельзя готовить без присмотра, так как после перегрева они могут воспламениться. Будьте осторожны при разогреве этих продуктов.

Не оставляйте их без присмотра во время разогрева.

Не добавляйте дополнительно алкоголь.

Бутылочки для кормления-ВНИМАНИЕ!

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

Для разогрева 7 - 8 жидких унций молока, хранившегося в холодильнике, снимите крышку и соску. Подогревайте при высокой мощности 30 - 50 секунд.

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ

Для разогрева 3 жидких унций молока, хранившегося в холодильнике, снимите крышку и соску. Подогревайте при высокой мощности 15 - 20 секунд.

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ

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

Перед употреблением встряхните бутылку и проверьте температуру.

НЕ РЕКОМЕНДУЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ БУТЫЛОЧЕК ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ.

Если у вас есть специальный СВЧ стерилизатор, мы призываем вас к крайней осторожности и внимательности при выполнении всех действий, так как при СВЧ стерилизации в бутылке используется мало воды. Важно полностью следовать инструкциям производителя.

Разогрев готовых блюд

Размеры пищи и время приготовления зависят от типа продукта. Плотные продукты, например, картофельное пюре, должны быть равномерно распределены.

Если используется подливка, то на приготовление потребуется больше времени.

Разместите плотные продукты на внешней части тарелки.

Средняя по размерам порция готовится в течение 4-7 минут при высокой мощности. Не разогревайте огромное количество пищи.

Консервы

Достаньте продукты из банки и поместите в подходящую посуду перед нагревом.

СУПЫ

Используйте вместительную посуду и перемешайте суп до начала разогрева, по крайней мере, один раз во время разогрева и один раз по окончании разогрева.

Жаркое/рагу

Перемешивайте продукт в середине процесса разогрева и по окончании разогрева.

Таймер для NN-GT352W

Эта функция используется как Кухонный таймер или для программирования Времени настаивания/Задержки запуска.

Использование в качестве Кухонного таймера:



- **Нажмите Таймер/Часы один раз.** Дисплей остается пустым.
- **Установите требуемое время.** Максимальное время составляет 99 минут 50 секунд.
- **Нажмите Старт.** Начнется обратный отсчет времени на дисплее, при этом печь будет выключена.

Задание Времени настаивания:

Например: настаивания в течение 5 минут после приготовления в течение 3 минут при средней мощности.



- **Нажмите Микроволны 3 раза.** Задайте требуемую программу приготовления. (См. инструкции на стр. 14.)
- **Нажмите 3 раза.** Задайте требуемое время приготовления.
- **Нажмите Таймер/Часы один раз.**
- **Нажмите 5 раз.** Задайте требуемое время настаивания. (До 99 минут и 50 секунд.)
- **Нажмите Старт.** Начинается приготовление. После приготовления начнется отсчет времени настаивания, при этом печь будет выключена.

Задание Задержки запуска:

Например: приготовление начинается через 3 минуты со средней мощностью после 5 минут настаивания.



- **Нажмите Таймер/Часы один раз.**
- **Нажмите 5 раз.** Задайте требуемое время задержки. (До 99 минут и 50 секунд.)
- **Нажмите Микроволны 3 раза.** Задайте требуемую программу приготовления. (См. инструкции на стр. 14.)
- **Нажмите 3 раз.** Задайте требуемое время приготовления.
- **Нажмите Старт.** Начинается обратный отсчет времени задержки. После истечения времени задержки начинается приготовление.

Примечания:

1. Если открыть дверцу печи во время работы режима Кухонный таймер, Время настаивания или Задержка запуска, обратный отсчет времени на дисплее продолжается.
2. Задержку запуска/Время настаивания нельзя запрограммировать до/после любой программы режима Автоматического приготовления или Ускоренной разморозки. Это сделано для того, чтобы не повышать температуру пищи перед началом размораживания или приготовления. Изменение начальной температуры может привести к неточным результатам и/или порче пищи.
3. При программировании Многоэтапного приготовления можно использовать Время настаивания/ Задержку запуска. После завершения каждого этапа приготовления подается два звуковых сигнала, а после завершения всех этапов подается пять сигналов.

Перед обращением в сервисный центр

НОРМАЛЬНЫЕ ЯВЛЕНИЯ ПРИ РАБОТЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ:

При включении микроволновой печи возникают помехи в работе телевизора.	При работе микроволновой печи могут возникать помехи в работе радио и телевизора. Подобные помехи возникают при работе небольших электроприборов, таких как миксеры, пылесосы, фены и т.п. Это не означает неисправность микроволновой печи.
На дверце печи конденсируется пар, из вентиляционных отверстий идет горячий воздух.	Во время приготовления пищи образуется пар и горячий воздух, большая часть которого отводится через вентиляционные отверстия благодаря циркуляции воздуха внутри печи.
Я случайно включил печь, не загрузив в неё продукты.	Однако некоторое количество пара оседает на менее горячих поверхностях, например, на дверце. Это нормально.
Печь издает шумы при работе в режиме КОМБИНАЦИИ.	Включение пустой печи на короткое время не должно вызвать ее повреждение. Однако этого не рекомендуется делать.
Печь издает неприятный запах, из нее появляется дым при работе в КОМБИНИРОВАННОМ режиме и в режиме ГРИЛЯ.	Эти шумы возникают при автоматической регулировке мощности ГРИЛЯ для создания КОМБИНИРОВАННОГО режима. Это нормально. Очень важно регулярно протирать внутреннюю поверхность печи, особенно после использования режимов ГРИЛЯ и КОМБИНАЦИИ. Если этого не делать, на стенках и потолке камеры скапливается жир и грязь, которые и являются причиной запаха и дыма.

Русский

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

Для NN-GT352W:

Проблема	Возможная причина	Устранение
Не начинается процесс приготовления.	После программирования не было нажато Старт.	Нажмите Старт.
	Ранее уже была задана другая программа.	Нажмите Стоп/Сброс, чтобы отменить предыдущую программу и ввести новую.
	Программа введена некорректно.	Повторите программирование, воспользовавшись указаниями инструкции по эксплуатации.
	Случайно нажато Стоп/Сброс.	Заново запрограммируйте печь.
На дисплее отображается надпись «Child».	Старт нажато 3 раза, что привело к активации функции блокировки от детей.	Выключите функцию блокировки, нажав Стоп/Сброс 3 раза.

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

Уход за микроволновой печью

1. Необходимо регулярно очищать печь и удалять любые остатки пищи.
2. Перед чисткой печи выключите ее и отсоедините кабель питания от сетевой розетки.
3. Внутренние поверхности микроволновой печи должны быть чистыми. Если частицы пищи или брызги от жидкостей пристали к стенкам печи, протрите их мягкой салфеткой. При сильном загрязнении можно использовать мягкие чистящие средства. Не рекомендуется использовать сильные моющие средства или абразивные препараты.
4. Внутренние поверхности печи следует протирать мягкой тканью. Во избежание повреждения внутренних деталей устройства не допускается попадание жидкости внутрь вентиляционных отверстий.
5. Не допускайте попадания жидкостей на панель управления. При чистке панели управления используйте мягкую салфетку, не применяйте сильные моющие средства, абразивные материалы или чистящие аэрозоли. Во время чистки панели управления дверца должна оставаться открытой во избежание случайного включения печи.
После чистки нажмите Стоп/Сброс для очистки дисплея или убедитесь, что регулятор выбора времени/веса установлен в положении ноль.
6. После приготовления в режиме Гриль или Комбинация потолок и стенки печи следует почистить мягкой тряпкой, смоченной в мыльной воде. Не чистите дверцу печи и крышку с правой стороны от полной стенки. **НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ НЕПОСРЕДСТВЕННО ВНУТРЬ ПЕЧИ.** Не используйте для чистки парочиститель.
7. Если на внутренней поверхности или вокруг наружных краев дверцы конденсируется влага, вытрите ее мягкой салфеткой. Это может происходить при эксплуатации микроволновой печи в условиях повышенной влажности и не является признаком неисправности.
8. Иногда необходимо снимать стеклянный поворотный стол для чистки. Мойте его в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.
9. Роликовое кольцо и дно печи нужно периодически очищать для обеспечения бесшумной работы печи. Просто протирайте нижнюю поверхность, используя мягкое моющее средство, например, жидкое мыло для посуды. Испарения скапливаются внутри печи при ее долгой работе, но это ни в коем случае не влияет на состояние дна и колесики роликового кольца. Следите за правильной установкой роликового кольца на днище микроволновой печи после того, как Вы снимали его для чистки.
10. При необходимости замены лампочки обратитесь в авторизованный сервисный центр.
11. Необходимо содержать микроволновую печь в чистоте, потому что загрязнения могут привести к повреждению внутренних поверхностей, значительно сократить срок службы прибора, и стать причиной опасной ситуации.

Характеристики

ИСТОЧНИК электропитания:	220 В~50 Гц
Потребляемая мощность: Микроволновой режим:	1270 Вт
Гриль:	1000 Вт
Мощность приготовления: Микроволны:	800 Вт (IEC-60705)
Гриль:	1000 Вт
Внешние размеры (Ш x В x Г):	485 мм × 287 мм × 400 мм
Размеры Духовки (Ш x В x Г):	315 мм × 207 мм × 349 мм
Общий объем камеры:	23 л
Диаметр стеклянного поворотного стола:	288 мм
Рабочая частота:	2450 МГц
Вес без упаковки:	Приблизительно. 13,2 кг

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

Дополнительная информация в соответствии с ТНПА Таможенного союза

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОЙ ИНФОРМАЦИИ!

Внимание ! Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором. Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды и подогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной ткани и подобных предметов может привести к риску повреждения, воспламенения или пожара. Необходимо регулярно чистить печь и удалять все остатки пищи. Недостаточная чистота печи может привести к повреждению поверхности, что может сократить срок службы прибора и привести к возникновению опасной ситуации. Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:

- кухни для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих обстановках;
- усадьбы;
- клиентами в гостиницах, отелях и другой обстановке, связанной с проживанием;
- в гостиницах с условиями проживания типа «кровать и завтрак».

Микроволновая печь предназначена для свободного размещения. Прибор не должен размещаться в шкафу. Печи изготовлены по ТУ ВУ 100085149.182 -2005.

КОМПЛЕКТНОСТЬ	КОЛ - ВО	ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ	УСЛОВИЯ		
			эксплуатации	от плюс 10 до плюс 35 °С	Относитель - ная влажность - воз духа от 35 до 80 %
Печь	1 шт.	Объём камеры 23 л			Атмосферное давление от 86 до 106 кПа (от 650 до 800 мм рт.ст)
Руководство по эксплуатации	1 шт.				
Гарантийный талон	1 шт.	Масса брутто : 14,6 кг.	хранения	от плюс 5 до плюс 40 °С	
Кольцо роликовое	1 шт.	Содержание драгоценных металлов:			
Стеклянное блюдо	1 шт.	серебро 0,3574 г.	транспорт ировки	от минус 50 до плюс 50 °С	
Решетка для гриля	1 шт.				
Индивидуальная тара	1 компл.				

После хранения печи при низких температурах или после транспортирования в зимних условиях включить ее можно не раньше, чем через 4 часа пребывания при комнатной температуре в распакованном виде.

Утилизацию печи производят в соответствии с законодательством и требованиями региональных органов власти.

< Предупреждение >

Следуйте нижеприведённым правилам, если иное не указано в других документах.

1. Устанавливайте прибор на твёрдой плоской поверхности, за исключением отсоединяемых или несъёмных частей.
2. Хранить в сухом, закрытом помещении.
3. Во время транспортировки не бросать, не подвергать излишней вибрации или ударам о другие предметы.
4. Утилизировать в соответствии с национальным и/или местным законодательством.

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.

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 пошкоджень 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.

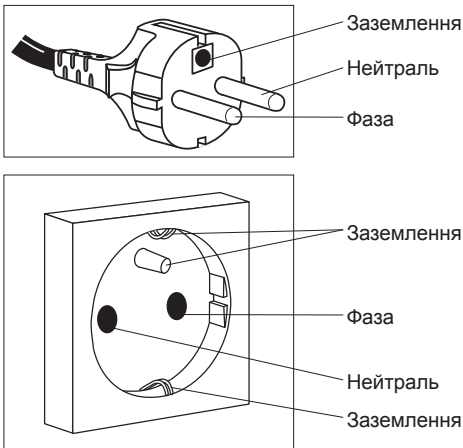
5. Мікрохвильова піч призначена для нагрівання їжі та напоїв. Сушіння їжі, газет чи одягу, а також нагрівання грілок, капців, губок, вологої тканини тощо може призвести до травмування, займання або пожежі.
6. Перед застосуванням переконайтеся, що посуд або ємність підходить для використання у мікрохвильовій 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 ЗАЗЕМЛЕННЯ (ЗАНУЛЕННЯ) МОЖЛИВЕ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!**



Вказівки по заземленню

УВАГА: З МЕТОЮ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ БЕЗПЕКИ МІКРОХВИЛЬОВУ ПІЧ СЛІД ЗАЗЕМЛИТИ. Якщо електрична розетка, до якої планується підключити піч, не має заземлення, вам слід обов'язково замінити її на розетку із системою заземлення.

Робоча напруга

Напруга електричної мережі має співпадати із значенням, що вказане на наклейці виробника. Якщо ви підключите піч до розетки з напругою, що перевищує вказане значення, це може спричинити пожежу або інші пошкодження.

Розташування печі

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

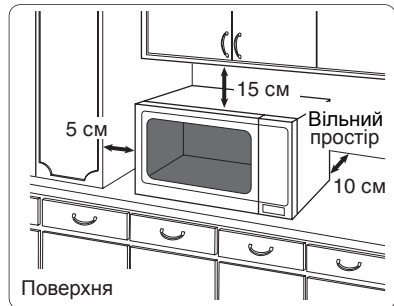
- на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
- на фермах;

- клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
- а також в міні-готелях.

1. Піч слід розташувати на пласкій та стійкій поверхні, на відстані не менш ніж 85 см від підлоги. Цей пристрій має бути розташований окремо, його не можна розміщувати в шафі.
2. Піч слід встановити таким чином, щоб її можна було легко від'єднати від електричної мережі, витягнувши шнура або вимкнувши переривник.
3. Для нормальної роботи пристрою необхідно забезпечити достатню циркуляцію повітря.

Розташування на робочій поверхні:

- a. 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 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 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 пересохнути 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'ясну запіканку, необхідно розрізати в центрі, щоб переконалися, 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, яєчні 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 дров'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.

Рідина.

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.

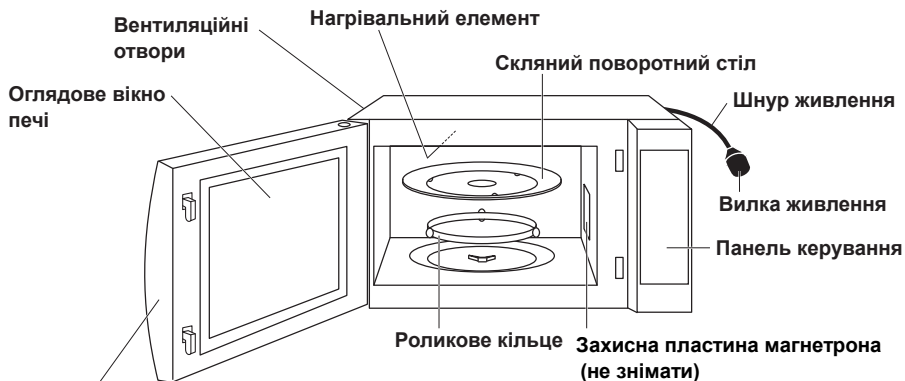
Іскріння може виникати випадково через використання металевого посуду, пошкодження решітки або використання невідповідної кількості їжі. Іскріння проявляється як спалахи блакитного світла в печі. При виникненні іскріння негайно вимкніть прилад. Залишена без нагляду піч може вийти з ладу, якщо іскріння 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. Допускається відкривати дверцята в будь-який момент під час приготування без ризику мікрохвильового опромінення.



Решітка

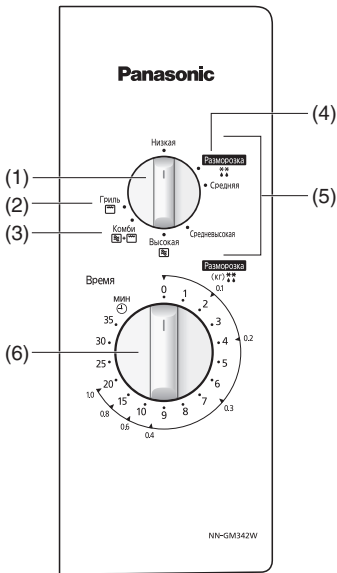
Етикетка із застереженням прикріплена на зовнішній поверхні.

Примітка: ілюстрація наведена в довідкових цілях.

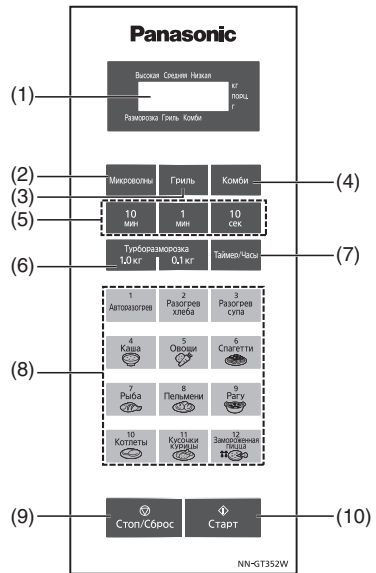
1. Завжди дивіться в інструкції інформацію про правильне використання додаткового устаткування для різних програм.
2. Роликове кільце та дно печі слід регулярно чистити, щоб уникнути надмірного шуму.
3. Користуйтеся пічко лише зі встановленим роликовим кільцем та скляним поворотним столом. Це єдині приладдя, 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

NN-GM342W



NN-GT352W



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

- (1) Дисплей
- (2) Клавші встановлення рівню потужності мікрохвильового режиму
- (3) Клавша Гриль
- (4) Клавша Комбінований режим
- (5) Клавші встановлення часу
- (6) Клавші функції швидкого розморожування
- (7) Клавша встановлення Таймера/Годинника
- (8) Клавші автоматичних програм приготування
- (9) Клавша зупинки/скидання програми Стоп/Сброс

Звуковий сигнал (NN-GT352W):

При правильному натисканні клавші лунає звуковий сигнал. Відсутність звукового сигналу при натисканні клавші означає, що прилад не прийняв або не може прийняти команду. Між етапами програми піч видає 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 клавш ті ж самі.

- Перед готуванням:**
Одне натискання кондитерські виробу.
- Під час готування:**
Одне натискання тимчасово призупиняє процес приготування. Ще одне натискання відмінняє всі введені команди, при цьому на дисплеї з'явиться двокрапка або поточний час.
- (10) **Клавша 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 відмінить програму. На дисплеї знов з'явиться час або двокрапка.

Загальні рекомендації

ЧАС ВИТРИМКИ

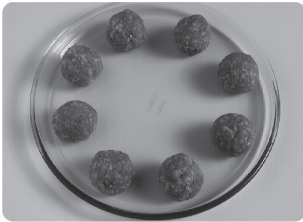
Щільна їжа, наприклад м'ясо, картопля та випічка потребують часу витримки (усередині/назовні печі) після готування, для того щоб дозволити теплу рівномірно розподілитися всередині страви. М'ясо, загорнуте в спеціальний папір або картопля зі шкіркою у фользі потребують часу витримки. М'ясо необхідно витримати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

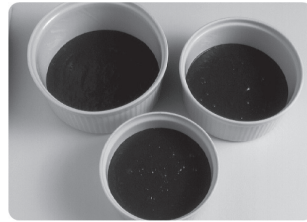
Окремі шматки продуктів, наприклад, шматки курки слід розташовувати на блюді так, щоб товстіші частини були далі від центру.

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 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 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 ВИКОРИСТОВУЙТЕ 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 закриті 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 мікрохвилю не проходить крізь фольгу, її можна використовувати для запобігання надмірного переварювання або розморожування окремих частин продуктів.

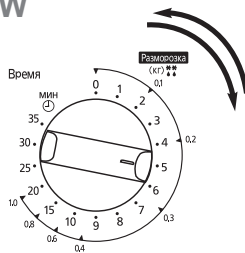
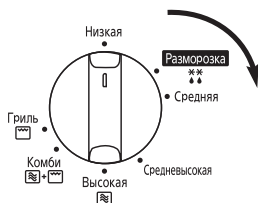
Фольга не повинна торкатися внутрішніх поверхонь печі, оскільки це може викликати іскріння і призвести до виходу її з ладу.

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.

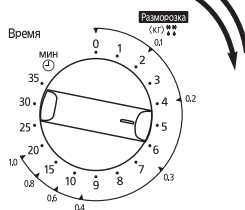
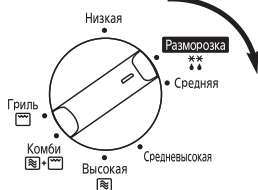
Рівень потужності	Вт	Приклад використання
ВИСОКИЙ	800 Вт	Кип'ятіння води. Приготування свіжих фруктів, овочів, рису, макаронних виробів, локшини та десертів.
СЕРЕДНЬО-ВИСОКИЙ	680 Вт	Приготування риби, птиці, м'яса та пирогів. Нагрівання молока.
СЕРЕДНІЙ	400 Вт	Тушкування м'яса, приготування запіканок 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 пічкою 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.



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	Тушкування 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.

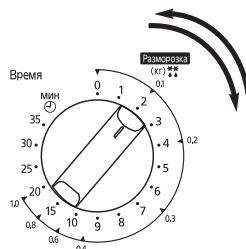
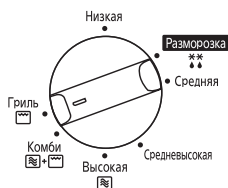
Примітки:


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

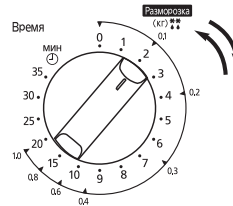
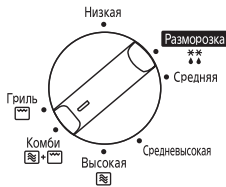
Примітки:

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 мікрохвиль 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 розтоплення, 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 Комбі + .

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

Модель NN-GT352W



- Натисніть Комбі 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

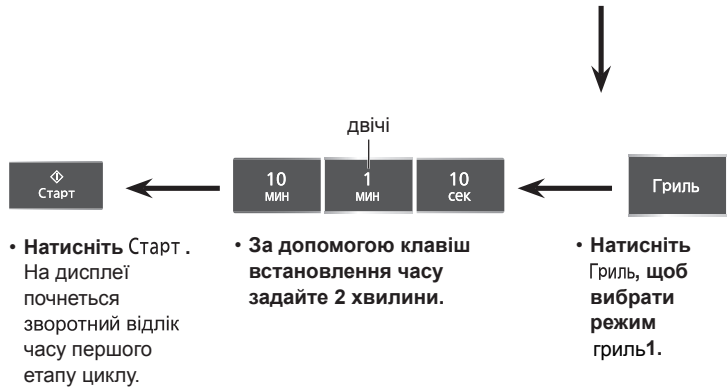
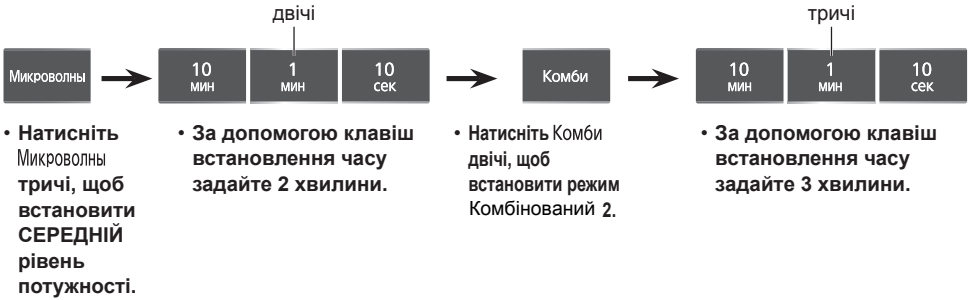
Примітки:

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 Rughex® 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 не потрібно. 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 різки 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 перекривалися 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 чорносливом 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. Скористуйтеся 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 замочити 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 унцій 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.

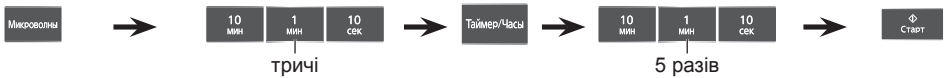
Для використання в якості КУХОННОГО ТАЙМЕРА:



- **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, пилососи, фени та ін. Це не означає що з Вашою пічкою щось трапилось.
Пара накопичується на дверцятах печі і тепле повітря йде з вентиляційних отворів.	Під час готування з їжі виділяється пара та гаряче повітря. Більша частина пари та 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 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 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 невеличкий 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.	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.

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 ВСЕРЕДИНИ 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 зашкодить 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.

Мазмұны

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар.....	2
Пештің бөліктері.....	6
Басқару тақтасы.....	7
Жалпы нұсқаулар.....	8
Пайдаланатын ыдыстар.....	10
NN-GM342W үшін қысқа толқындармен әзірлеу/еріту.....	12
NN-GT352W үшін сағатты орнату/бала қауіпсіздігі құлпы.....	13
NN-GT352W үшін қысқа толқындармен әзірлеу және еріту.....	14
Грильде әзірлеу.....	15
Комбинация режимінде әзірлеу.....	16
NN-GT352W үшін көп кезеңді әзірлеу.....	17
NN-GT352W үшін турбо еріту.....	18
Еріту туралы нұсқаулар.....	19
NN-GT352W үшін автоматты түрде әзірлеу.....	20
Әзірлеу және қайта қыздыру туралы нұсқаулар.....	23
NN-GT352W үшін таймер.....	24
Қызмет көрсетуді сұрау алдында.....	25
Қысқа толқынды пешті күту.....	26
Техникалық сипаттамалар.....	26

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

ЕСКЕРТУ

1. Есік тығыздағыштарын және тығыздағыш аумақтарын дымқыл шүберекпен тазалау керек. Құрылығда есік тығыздағыштарында және есік тығыздағышы аумақтарында зақым бар-жоғы тексерілуі керек және егер бұл аумақтар зақымдалған болса, құрылғыны өндіруші оқытқан қызмет көрсету технигі жөндегенше пайдаланбау керек.
2. Сұйықтықтарды және басқа тамақтарды герметикалық ыдыстарда қыздырмау керек, өйткені олар жарылуы мүмкін.
3. ПЕШКЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ҚАЖЕТ БОЛСА, жергілікті Panasonic инженеріне хабарласыңыз (тұтынушыларға қолдау көрсету қызметі). Қысқа толқынды энергия әсерінен қорғауды беретін қақпақты алу орындалатын кез келген қызмет көрсетуді немесе жөндеуді білікті тұлғадан кез келген басқа адамның орындауы қауіпті.

САҚ БОЛЫҢЫЗ

1. Есікті, басқару тақтасының корпусын, қауіпсіздік өзара құлыптау қосқыштарын немесе пештің кез келген басқа бөлігін өзгертуге, оларға кез келген реттеулер жасауға немесе оларды жөндеуге тырыспаңыз. Пештен қысқа толқынды энергия әсерінен қорғауды қамтамасыз ететін сыртқы тақтаны алмаңыз. Жөндеуді тек қана білікті қызмет көрсету маманы орындауы керек.
2. СЫМЫ НЕМЕСЕ АШАСЫ зақымдалған болса, дұрыс жұмыс істемей жатса, я болмаса зақымдалса немесе түсіп қалса, бұл құрылғыны пайдаланбаңыз. Жөндеу қызметін өндіруші оқытқан қызмет көрсету технигінен басқа кез келген басқа адамның орындауы қауіпті.
3. Егер желілік сым зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе сол сияқты білікті тұлға ауыстыруы керек.
4. Бұл құрылғыны дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері төмен немесе тәжірибесі және білімі жоқ адамдар (соның ішінде, балалар) олардың қауіпсіздігі үшін жауапты адам құрылғыны пайдалануды қадағаласа немесе нұсқаулар беріп тұрса ғана пайдалана алады. Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
5. Қысқа толқынды пеш тамақты және сусындарды қыздыруға арналған. Тамақты, газетті немесе киімдерді кептіру және жылыту жастықшаларын, шәркейлерді, губкаларды, дымқыл шүберекті және сол сияқтыларды қыздыру жарақат алу, тұтану немесе өрт қаупіне әкелуі мүмкін.
6. Пайдалану алдында аспаптар/ыдыстар

микротолқынды пештерге жарайтынын тексеріңіз.

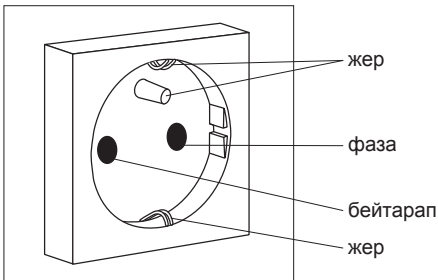
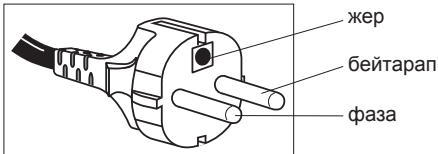
7. Пеш есік жабық кезде ғана жұмыс істейді.
8. Пеш пайдаланылмаған кезде кездейсоқ қосылатын болса, пештің ішінде пеш қосалқы құралдарынан басқа ешбір заттарды сақтамаңыз.
9. Бұл құрылғыны ПЕШ ІШІНДЕ ТАМАҚ БОЛМАСА, МИКРОТОЛҚЫНДАР НЕМЕСЕ КОМБИНАЦИЯ режимі арқылы пайдаланбау керек. Бұлай пайдалану құрылғыны зақымдауы мүмкін.
10. Пештің сыртқы беттері, соның ішінде, шкафтағы ауа тесіктері және пеш есігі КОМБИНАЦИЯ және ГРИЛЬ режимдерінде қызғады, есікті ашқанда немесе жапқанда және тамақ пен қосалқы құралдарды салғанда немесе алғанда абай болыңыз және пеш қолғабын пайдаланыңыз.
11. Пеште пештің жоғарғы жағында орналасқан екі қыздырғыш бар. КОМБИНАЦИЯ және ГРИЛЬ функциясын пайдаланғаннан кейін бұл беттер өте ыстық болады. Пеш ішіндегі қыздыру элементтеріне тимеуге тырысу керек. **Ескертпе: Осы режимдер арқылы өзірлеуден кейін пештің қосалқы құралдары өте ыстық болады.**
12. Гриль пайдаланылып жатқанда қол жеткізуге болатын бөліктер ыстық болуы мүмкін. Балаларды аулақ ұстау керек.
13. КОМБИНАЦИЯ және ГРИЛЬ функцияларын пайдаланған кезде және одан кейін жоғары температураларға байланысты тамақты салғанда немесе алғанда есіктің немесе пештің сыртқы терезесіне немесе ішкі металл бөліктеріне ешқашан қолыңызды тигізбеңіз.
14. Егер пеште түтін немесе өрт орын алса, Стоп/Сброс белгішесін басыңыз немесе уақытты/салмақты таңдау дискіннөл күйіне бұрыңыз және жалыны басу үшін есікті жабық қалдырыңыз. Қуат сымын ажыратыңыз немесе сақтандырғыштар немесе тізбекті үзу тақтасында өшіріңіз.
15. Пеш шамын өндіруші оқытқан қызмет көрсету технигі ауыстыруы керек. Пештің сыртқы корпусын алуға тырыспаңыз.

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

Орнату және қосу

Назар аударыңыз!

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



Жерге қосу туралы нұсқаулар

МАҢЫЗДЫ: ЖЕКЕ ҚАУІПСІЗДІК ҮШІН БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТИІСТІ ТҮРДЕ ЖЕРГЕ ҚОСУ КЕРЕК. Егер айнымалы ток розеткасы жерге қосылмаған болса, тиісті түрде жерге қосылған розеткаға ауыстырғызу тұтынушының жеке жауапкершілігі болып табылады.

Жұмыс кернеуі

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

Пешті орналастыру

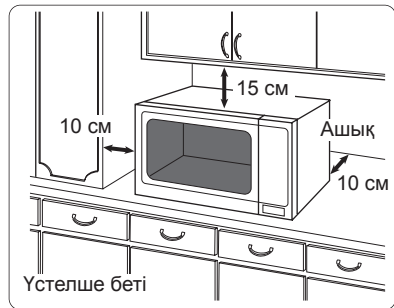
Бұл құрылғы үйде немесе мыналар сияқты ұқсас қолданыстарда пайдалануға арналған:

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

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

Үстелше бетін пайдалану:

- a. Пештің жоғарғы жағынан 15 см, артында және екі бүйірінде 10 см бос орын қалдырыңыз.
- b. Егер пештің бір жағы қабырғаға тақап орналастырылса, екінші жағы немесе жоғарғы жағы жабылып қалмауы керек.



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

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

Маңызды.

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

Қысқа әзірлеу уақыты

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

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

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

Тамақтың шағын мөлшерлері.

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

Ылғалы аз тамақтар.

Ылғалы аз тамақтарды, мысалы, нандарды, шоколадты, попкорнды, бисквиттерді және кондитерлік өнімдерді қыздырғанда абайлаңыз. Тым ұзақ әзірленсе, олар оңай күюі, кебуі немесе тұтануы мүмкін. Попкорн немесе пападам сияқты ылғалы аз тамақтарды қыздыру ұсынылмайды.

Бұл пеш тамақ әзірлеуге пайдалану үшін жасалған.

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

Қайта қыздыру.

Қайта қыздырылған тамақты ыстық күйде беру маңызды.

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

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

Тұру уақыты.

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

Қақпақтар.

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

Нәресте бөтелкелері және тамақ банкарлары.

Сәбилердің бөтелкелерін жылытқанда әрқашан жоғарғы жағын және еміздікті алыңыз. Бөтелкенің жоғарғы жағындағы сұйықтық төменгі жағынан әлдеқайда ыстық болады және температураны тексеру алдында оны мұқият шайқау керек. Күйіп қалумүмкіндігін азайту үшін мұны тұтыну алдында орындау керек. 23-бетті қараңыз.

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

Қайнатылған жұмыртқалар.

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

Қабығы бар тамақтар.

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

Қағаз, пластик.

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

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

Сұйықтықтар.

Сусындарды микротолқындармен қыздыру кешіктірілген жарылатын қайнауға әкелуі мүмкін, сондықтан ыдысты ұстағанда абайлау керек. Мұны болдырмау үшін төмендегі қадамдарды орындау керек:

- a) Енсіз мойындары бар тұзу жақты ыдыстарды пайдаланбаңыз.
- b) Артық қыздырмаңыз.
- c) Ыдысты пешке қоймай тұрып сұйықтықты араластырыңыз және қыздыру уақытының жартысында қайтадан араластырыңыз.
- d) Қыздырудан кейін пеште қысқа уақытқа қалдырыңыз, ыдысты алу алдында қайтадан мұқият араластырыңыз.

Терең маймен қуыру.

Пеште терең маймен қуыруға тырыспаңыз.

Доға.

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

Ет термометрі.

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

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

Пештің бөліктері



Есік тұтқасын тарту

Есікті ашу үшін тартыңыз. Өзірлеу кезінде есікті ашу өзірлеу процесін бағдарламаны өшірмей тоқтатады. NN-GM342W үлгісінде өзірлеу есік жабылғанда жалғасады. NN-GT352W үлгісінде өзірлеу есік жабылғанда және Старт белгісі басылғаннан кейін жалғасады. Өзірлеу бағдарламасы барысында есікті ашу айтарлықтай қауіпсіз және қысқа толқындардың әсер ету қаупі жоқ.



Сымдардан жасалған сөре

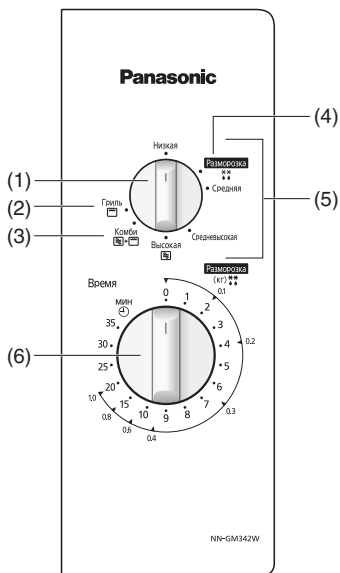
Сақтық жапсырма сыртында жапсырылады.

Ескертпе: сурет тек анықтама ретінде берілген.

1. Барлық бағдарламаларды пайдалану үшін дұрыс қосалқы құралдарды әрқашан нұсқаулардан қараңыз.
2. Артық шуды болдырмау үшін роликтік сақинаны және пеш еденін жиі тазалау керек.
3. Пешті роликтік сақина және шыны науа орнында болғанда ғана пайдаланыңыз. Олар МИКРОТОЛҚЫНДАРМЕН өзірлеу үшін пайдаланылатын жалғыз қосалқы құралдар.
4. Тек осы пешке арналған шыны науаны пайдаланыңыз. Ешбір басқа шыны науамен ауыстырмаңыз.
5. Тікелей шыны науада өзірлемеңіз. Өрқашан тамақты микротолқындарға төзімді төрелкеге салыңыз.
6. Егер шыны науа ыстық болса, тазалау немесе суға салу алдында оны салқындатыңыз.
7. Егер шыны науадағы тамақ немесе құралдар пеш қабырғаларына тисе, бұл науаның қозғалуының тоқтауына әкеледі. Содан кейін ол қарама-қарсы бағытта автоматты түрде айналады. Бұл қалыпты. Пеш есігін ашыңыз, тамақ орнын өзгертіңіз және қайтадан бастаңыз.
8. Шыны науа кез келген бағытта айнала алады. Науаға қоюға болатын ең үлкен салмақ — 3 кг (6 фунт 10 унция) (бұл тамақтың және табақтың жалпы салмағын қамтиды).
9. МИКРОТОЛҚЫНДАР немесе КОМБИНАЦИЯ арқылы өзірлегенде шыны науа дiрiлдейдi. Бұл өзірлеу өнімділігіне әсер етпейді.
10. Металл сымдардан жасалған сөрени ГРИЛЬ және КОМБИНАЦИЯ арқылы өзірлеу үшін нұсқаулымен ҒАНА пайдалану керек. Мұны ешқашан тек МИКРОТОЛҚЫНДАР бағдарламасында пайдаланбаңыз. Қолмен реттелетін КОМБИНАЦИЯ бағдарламасында пештегі тамақ мөлшері 200 г-нан (7 унция) аз болмауы тиіс. ҚОСАЛҚЫ ҚҰРАЛДАРДЫ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНБАУ ПЕШТІ ЗАҚЫМДАУЫ МҮМКІН.
11. Сымдардан жасалған сөре шағын тамақтарды қызартуды жеңілдету және жылудың жақсы айналымына көмектесу үшін пайдаланылады.
12. КОМБИНАЦИЯ режимін пайдаланғанда ешқашан ешбір алюминий немесе металл ыдысты тікелей сымдардан жасалған сөреге қоймаңыз. Өрқашан сымдардан жасалған сөре және алюминий ыдыс арасына шыны тақтаны немесе табақты салыңыз. Бұл пешті зақымдауы мүмкін ұшқын шығуын болдырмайды.

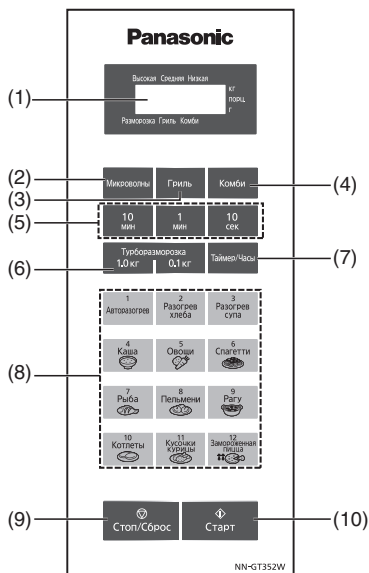
Басқару тақтасы

NN-GM342W



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

NN-GT352W



- (1) Дисплей терезесі
- (2) Пеш бірінші рет розеткаға қосылғанда дисплей терезесінде «88:88» көрсетіледі.
- (3) Қысқа толқындардың қуаты тақтасы
- (4) Гриль тақтасы
- (5) Комбинация тақтасы
- (6) Уақыт тақталары
- (7) Таймер/сағат тақтасы
- (8) Автоматты түрде әзірлеу тақталары
- (9) Тоқтату/түсіру тақтасы
- (10) Әзірлеу алдында:
Бір рет түрту нұсқауларды өшіреді.
Әзірлеу кезінде:
Бір рет түрту әзірлеу процесін уақытша тоқтатады. Тағы бір рет түрту барлық нұсқауларды өшіреді және дисплей терезесінде қос нүкте немесе уақыт көрсетіледі.
- (11) **Бастау тақтасы**
Бір рет түрту пештің жұмыс істей бастауына мүмкіндік береді. Егер жұмыс кезінде есік ашылса немесе Стоп/Сброс белгішесі бір рет басылса, пешті қайта іске қосу үшін Старт белгішесін қайтадан басу керек.

Дыбыстық сигналдың дыбысы (NN-GT352W):

Тақта дұрыс басылса, дыбыс сигнал естіледі. Тақта дұрыс басылса, дыбыстық тақта естіледі. Егер тақта басылса және дыбыстық сигнал естілмесе, құрылғы нұсқауды қабылдамады немесе қабылдай алмады. Бағдарламаланған кезеңдер арасында пеш екі рет дыбыстық сигнал шығарады. Кез келген толық бағдарламаның соңында пеш 5 рет дыбыстық сигнал шығарады және дисплейде «End» жазбасы көрсетіледі.

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

Ескертпе:

Егер әзірлеу бағдарламасын орнатудан кейін ешбір әрекет орындалмаса, 6 минутан кейін пеш әзірлеу бағдарламасын автоматты түрде өшіреді. Дисплей сағат немесе қос нүкте/айта көрсетіледі.

Жалпы нұсқаулар

ТҰРУ УАҚЫТЫ

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

МӨЛШЕР



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

АРАЛЫҚТАР



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

ЫЛҒАЛ ҚҰРАМЫ

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

ТЕСУ



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

ЖАБЫНДАР



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

ТЫҒЫЗДЫҚ

Тесіктері бар жеңіл тамақтар тығыз ауыр тамақтардан тезірек қызады.

ҚАП

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

Жалпы нұсқаулар

ПІШІН

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



БАСТАПҚЫ ТЕМПЕРАТУРА

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

СҰЙЫҚТЫҚТАР

Қыздыру АЛДЫНДА, ОРЫНДАЛЫП ЖАТҚАНДА ЖӘНЕ ОДАН КЕЙІН барлық сұйықтықтарды АРАЛАСТЫРУ керек. Әсіресе, тасып кетпес үшін суды қыздыру алдында және оның барысында араластыру керек. Алдында қайнатылған сұйықтықтарды қыздырмаңыз. АРТЫҚ ҚЫЗДЫРМАҢЫЗ.



АУДАРУ ЖӘНЕ АРАЛАСТЫРУ

Кейбір тамақтар әзірлеу кезінде араластыруды қажет етеді.

Етті және құсты әзірлеу уақытының жартысынан кейін аудару керек.

РЕТТЕУ

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

ТАМАҚТЫ ТЕКСЕРУ



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

ТӨРЕЛКЕ ӨЛШЕМІ



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

Үлкенірек төрелкеде жайылған тамақтың мөлшері тезірек әзірленеді және қызады.

ТАЗАЛАУ

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

Пайдаланатын ыдыстар

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

Әзірлеу аспаптарын жылдам тексеру нұсқаулығы

ПЕШ ШЫНЫСЫ



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

БАЛШЫҚ ЫДЫС, ФАЯНС, КЕРАМИКАЛЫҚ ЫДЫС

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



ФАРФОР ЖӘНЕ КЕРАМИКА



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

ФОЛЬГА/МЕТАЛЛ ЫДЫСТАР

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



Пайдаланатын ыдыстар

ПЛАСТИКАЛЫҚ

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



ГРИЛЬ АСТЫНДА ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.

ҚАҒАЗ

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

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



ТОҚЫЛҒАН, АҒАШ, САБАН СЕБЕТТЕР

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



ҚАП

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



АЛЮМИНИЙ ФОЛЬГА

Еріту және әзірлеу кезінде еттің буындарын ҚАЛҚАНДАУ үшін тегіс алюминий фольганың шағын мөлшерлерін пайдалануға болады.

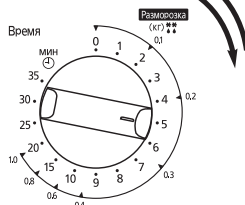
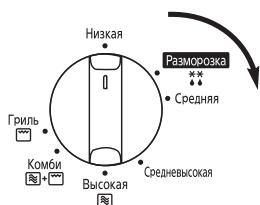
Қысқа толқындар фольга арқылы өте алмайтындықтан, бұл қалқандалған бөліктердің артық әзірленуіне немесе артық еруіне жол бермейді. Фольга пештің бүйірлеріне немесе төбесіне тимеуі керек, өйткені бұл доғаны тудыруы және пешті зақымдауы мүмкін.



ҚҰЫРУ ПАКЕТТЕРІ

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

NN-GM342W үшін қысқа толқындармен әзірлеу



- Қуат деңгейін таңдау үшін дискіні бұрыңыз.

- Дискіні бұру арқылы әзірлеу уақытын орнатыңыз. Егер есік әлдеқашан жабық болса, әзірлеу уақыты бірден басталады. Қысқа әзірлеу уақыттары үшін әрқашан дискіні 5 минутқа бұрыңыз, содан кейін қажет уақытқа реттеңіз.

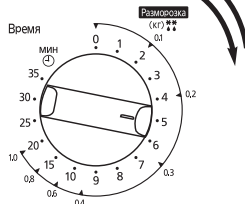
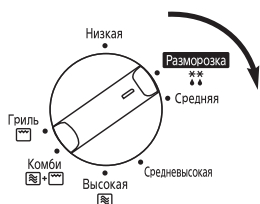
Қуат деңгейі	Вт	Пайдалану мысалы
ЖОҒАРЫ	800 Вт	Суды қайнату. Балғын жемістерді, көкөністерді, күрішті, пастаны, кеспені және десертті әзірлеу.
ОРТАША-ЖОҒАРЫ	680 Вт	Балықты, құс етін, етті және торттарды әзірлеу. Сүт қыздыру.
ОРТАША	400 Вт	Қыш құмырада, кәстрөлдерде және ет тілімдерін әзірлеу. Шоколадты еріту. Жұмыртқаларды және ірімшікті әзірлеу.
ЕРІТУ	300 Вт	Тамақтарды еріту. (Мәліметтерді осы беттің төменгі бөлігінен қараңыз.)
ТӨМЕН	230 Вт	Әзірленген тамақтарды жылы сақтау. Аз отта баяу қайнату.

Ескертпелер:

1. Егер әзірлеу кезінде тамақты тексеру қажет болса, жай есікті ашыңыз. Пеш әзірлеуді автоматты түрде тоқтатады. Әзірлеуді жалғастыру үшін есікті жабыңыз.
2. Әзірлеуді тоқтату үшін уақытты/салмақты таңдау дискін нөл күйіне бұрыңыз. Әзірлеу уақытын дискіні бұру арқылы әзірлеу циклында кез келген уақытта өзгертуге болады.
3. Әзірлеу аяқталғаннан кейін тамақ пештен алығандса, уақытты/салмақты таңдау дискі нөл күйінде екенін тексеріңіз.
4. Пешті пайдаланғанда шыны науа әрқашан орнында болуы керек.

NN-GM342W үшін еріту

** Еріту қуаты — 300 Ватт.



- Еріту қуатын дискіні бұру арқылы таңдаңыз.

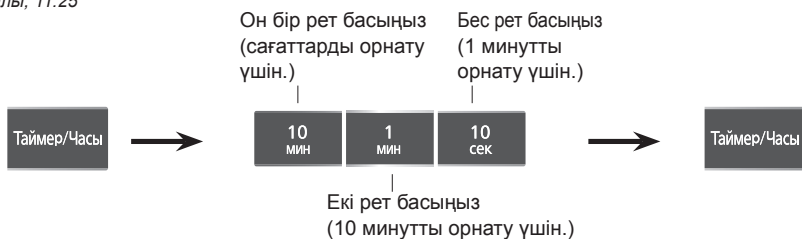
- Еріту уақытын немесе тамақ салмағын реттеңіз. Егер есік жабық болса, әзірлеу уақыты бірден басталады. Қысқа әзірлеу уақыттары үшін дискіні 5 минутқа бұрыңыз, содан кейін қажет уақытты реттеңіз. 0,2 кг-нан азырақ салмақты таңдағанда дискіні 0,2 кг-нан өткізіп бұрыңыз, содан кейін дұрыс салмаққа оралыңыз.

Ескертпе:

Еріту уақытының шамамен жартысыөткенде тамақты аударыңыз, ерітілген бөлікті/тамақты алыңыз немесе қуырдақтың жұқа ұштарын/майлы сүйектерді фольгамен ораңыз.

NN-GT352W үшін сағатты орнату

мысалы, 11:25



- Таймер/Часы белгісін **екі рет басыңыз**. Қос нүкте жыпылықтай бастайды.
- **Уақыт тақталарын басыңыз**. Күн уақытын тиісті уақыт тақталарын басу арқылы енгізіңіз. Уақыт дисплейде көрсетіледі.
- Таймер/Часы **түймесін басыңыз**. Қос нүкте жыпылықтауын тоқтатады. Күн уақыты енді дисплейде құлыпталады.

Ескертпелер:

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

NN-GT352W үшін бала қауіпсіздігі құлпы

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

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

Орнату үшін:



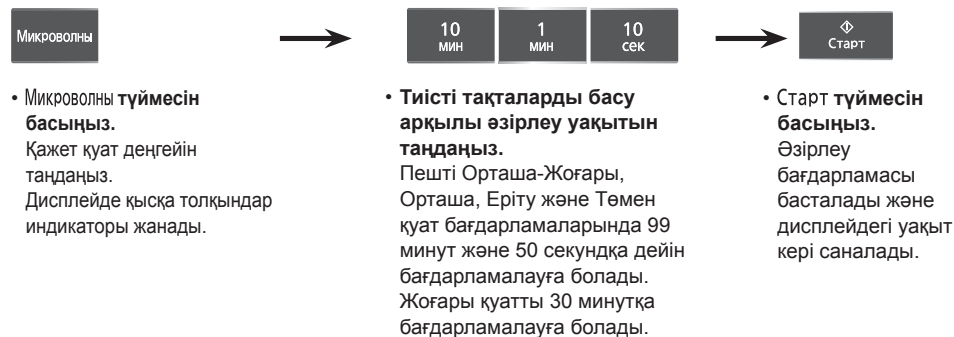
Бас тарту үшін:



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

NN-GT352W үшін қысқа толқындармен әзірлеу және еріту

Пешті пайдаланғанда шыны науа әрқашан орнында болуы керек.



Басу	Қуат деңгейі	Вт	Пайдалану мысалы
бір рет	ЖОҒАРЫ	800 Вт	Суды қайнату. Балғын жемістерді, көкөністерді, күрішті, пастаны, кеспені және десертті әзірлеу.
екі рет	ОРТАША-ЖОҒАРЫ	560 Вт	Құс етін, етті, торттарды, десерттерді, т.б. әзірлеу. Сүтті қыздыру.
3 рет	ОРТАША	440 Вт	Қыш құмырада, кәстрөлдерде және ет тілімдерін әзірлеу. Шоколадты еріту. Жұмыртқаларды және ірімшікті әзірлеу. Балық әзірлеу.
4 рет	ЕРІТУ	240 Вт	Тамақтарды еріту.
5 рет	ТӨМЕН	80 Вт	Әзірленген тамақтарды жылы сақтау. Аз отта баяу қайнату.

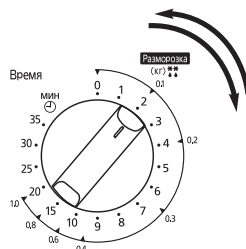
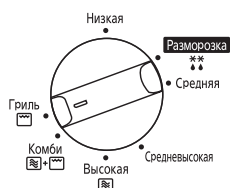
Ескертпелер:

- 2 немесе 3 кезеңдерінде әзірлеу үшін Старт белгішесін басу алдында 1 және 2 қадамдарын қайталаңыз.
- Бірінші кезеңде жоғары қуатты таңдағанда 1-қадамды өткізіп жіберуге болады.
- Еріту уақытының шамамен жартысыөткенде тамақты аударыңыз, ерітілген бөлікті/тамақты алыңыз немесе қуырдақтың жұқа ұштарын/майлы сүйектерді фольгамен ораңыз.

Грильде әзірлеу

ГРИЛЬ жұқа ет бөліктері, жаншылған стейктер, кебабтар, шұжықтар немесе тауық бөліктері үшін әсіресе пайдалы. Сондай-ақ, ол ыстық сэндвичтер және барлық гратендер үшін қолайлы.

NN-GM342W үшін



• Өзірлеу режимін таңдау дискін Гриль күйіне орнатыңыз.

• Гриль уақытын уақытты/салмақты таңдау дискін бұру арқылы орнатыңыз. Егер есік жабық болса, өзірлеу уақыты бірден басталады.

NN-GT352W үшін



• ГРИЛЬ параметрін таңдаңыз.

ГРИЛЬ индикаторы жанады және ГРИЛЬ деңгейі дисплейде көрсетіледі.

• Өзірлеу уақытын таңдаңыз.

Уақытты 99 минут және 50 секундқа дейін орнатуға болады.

• Старт түймесін басыңыз.

Басу	Деңгей	Вт	Тамақ түрлері
бір рет	Гриль 1	1000 Вт	Ет, құс еті бөліктері
екі рет	Гриль 2	700 Вт	Теңіз тамағы, сарымсақ наны, қызартылған нан

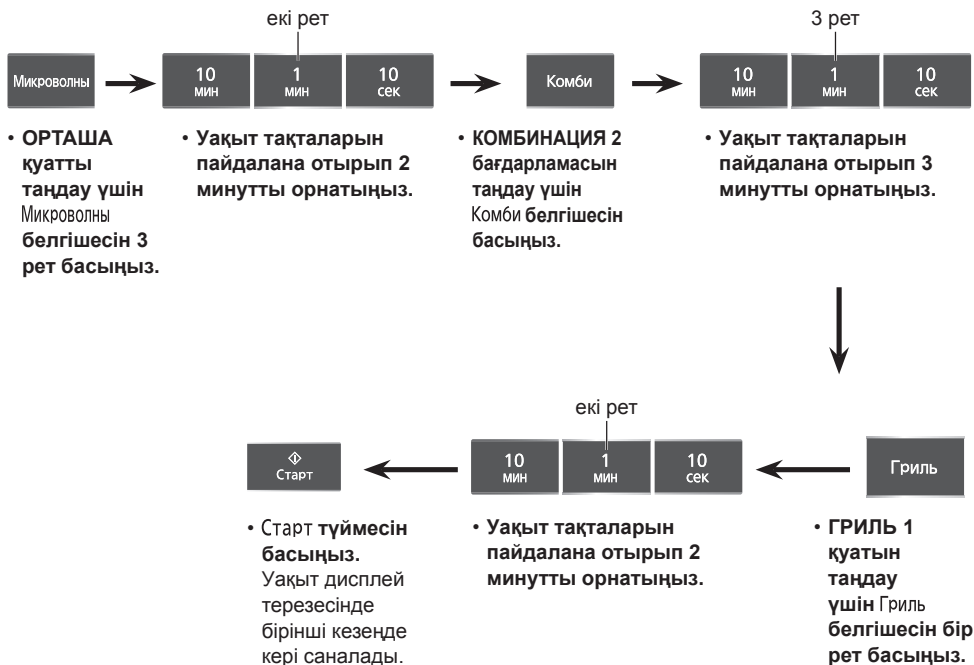
Ескертпелер:

1. Тамақты сымдардан жасалған сөреге, шыны науаға қойыңыз. Ыстыққа төзімді табақты (Pugex®) майды және тамшылар үшін астына қойыңыз.
2. Грильде өзірлеу кезінде ешқашан тамақтарды жаппаңыз.
3. Грильді алдын ала қыздыруға ӨРЕКЕТТЕНБЕҢІЗ.
4. Тек ГРИЛЬ бағдарламасында қысқа толқынды қуат жоқ.
5. Тамақтардың көпшілігі өзірлеу кезінде жартылай аударуды қажет етеді. Тамақты аударғанда пеш есігін ашыңыз және пеш қолғабын пайдаланып сымдардан жасалған сөрени АБАЙЛАП алыңыз.
6. Аудағаннан кейін тамақта пешке қайта салып, есікті жабыңыз. NN-GM342W үшін гриль режимі пеш есігі жабылғанда қайта басталады. NN-GT352W үшін пеш есігін жапқаннан кейін Старт түймесін басыңыз. Пеш дисплейі қалған грильде өзірлеу уақытын кері санауды жалғастырады. Грильде өзірленіп жатқанда тамақтың орындалу барысын тексеру үшін пеш есігін кез келген уақытта қауіпсіз ашуға болады.
7. Өзірлеу кезінде гриль жанады және өшеді — бұл қалыпты.
8. Сөрени және ыстыққа төзімді табақты ұстап тұрып, сымдардан жасалған сөрени алыңыз.
9. МИКРОТОЛҚЫНДАР, ГРИЛЬ немесе КОМБИНАЦИЯ бағдарламасын пайдаланғаннан кейін ерқашан пешті тазалаңыз.
10. ГРИЛЬ бағдарламасын пайдаланудан кейін қызып кетуді болдырмау үшін термостат өшуі мүмкін. Егер үздіксіз пайдалансаңыз, өзірлеу арасында пештің салқындауына мүмкіндік беріңіз.

NN-GT352W үшін көп кезеңді әзірлеу

Бұл мүмкіндік 2-3 әзірлеу кезеңін үздіксіз бағдарламалауға мүмкіндік береді.

мыс.: ОРТАША қуатын 2 минутқа, КОМБИНАЦИЯ 2 қуатын 3 минутқа және ГРИЛЬ 1 қуатын 2 минутқа орнатыңыз.



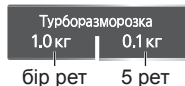
Ескертпелер:

1. Пайдалану кезінде әр кезең арасында екі дыбыстық сигнал беріледі және барлық кезеңдер аяқталғаннан кейін бес дыбыстық сигнал беріледі.
2. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ӨЗІРЛЕУ және ТУРБО ЕРІТУ бағдарламаларын КӨП КЕЗЕҢДІ ӨЗІРЛЕУМЕН бірге пайдалануға болмайды.

NN-GT352W үшін турбо еріту

ТУРБО ЕРІТУ бағдарламасын көп ет, құс еті және балық тілімдерін салмағы бойынша еріту үшін пайдалануға болады. Пайдалану үшін жай салмақты бағдарламалаңыз. Пеш еріту уақытын және қуат деңгейлерін анықтайды.

Мысалы., 1,5 кг етті еріту.



- **Тамақ салмағын** Турборазморозка белгішесін пайдаланып орнатыңыз.

Ең жақсы нәтижелер үшін ең аз ұсынылған салмақ — 0,2 кг.

- **Старт түймесін басыңыз.**

Дисплей терезесінде еріту уақыты көрсетіледі және кері санала бастайды.

Тамақ	Ең көп салмақ
Туралған ет, тауық бөліктері, тілімдер	2 кг
Сиыр етінен жасалған қуырдақ, қой еті, шошқа еті, бүтін тауықтар	2 кг
Бүтін балық, жұқа ет кесектері, креветкалар, балық сүбелері	1 кг

Ескертпелер:

1. СҮЙЕКТІ ҚУЫРДАҚТАР, мысалы, сиыр қабырғаларынан жасалған қуырдақта немесе шошқа сүбесі қабырғасынан жасалған қуырдақта салмағы бірдей сүйексіз қуырдақтан бұлшықет азырақ болады. Сондықтан, салмағы 2 кг-нан асатын сүйекті қуырдақтар салмақты 0,5 кг-ға азайтады. Салмағы 2 кг-нан азырақ сүйекті қуырдақтар салмақты 0,2 кг-ға азайтады.
2. Өзірлеудің ортасында зуммер шылдырлағанда тамақты аударыңыз, ерітілген бөлікті/тамақты алыңыз немесе қуырдақтың жұқа ұштарын/майлы сүйектерді фольгамен ораңыз.

Еріту туралы нұсқаулар

Ең жақсы нәтижелер алу үшін:

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



Тамақты бір қабатқа орналастырыңыз.



Тамақты мүмкіндігінше тез аударыңыз немесе бөліңіз.



Тауықтарды және ет буындарын жабыңыз.

NN-GT352W үшін автоматты түрде әзірлеу

Бұл мәзірлер пешті тиімді пайдалану үшін жасалған. Оларды орындау оңай және тіпті бастаушылар да нұсқауларды орындау арқылы әрекеттеніп көре алады.



• Старт түймесін басыңыз.

• Қажет бағдарламаны таңдаңыз.

Дисплей терезесінде қажет салмақ көрсетілгенше қажет тамақ санатының тақтасын басыңыз.

Мәзір нөмірі	Тақталар	1 рет тұрту	2 рет тұрту	3 рет тұрту	4 рет тұрту
1	Тамақты қыздыру	200 г	400 г	600 г	800 г
2	Нанды қыздыру	50 г	100 г	150 г	200 г
3	Сорпаны қыздыру	1 шыныаяқ	2 шыныаяқ	3 шыныаяқ	4 шыныаяқ
4	Ботқа	100 г	150 г	200 г	—
5	Көкөністер	120 г	180 г	250 г	370 г
6	Паста	150 г	250 г	375 г	—
7	Балық	100 г	200 г	300 г	400 г
8	Тұшпара	2 порция	4 порция	—	—
9	Бұқтырылған ет	2 порция	4 порция	—	—
10	Көтлеттер	200 г	400 г	600 г	—
11	Тауық бөліктері	200 г	400 г	600 г	—
12	Қатырылған пицца	250 г	350 г	450 г	—

NN-GT352W үшін автоматты түрде әзірлеу

1. Тамақты қыздыру

Алдын ала әзірленген тамақтар тамақ порциясын орнату арқылы автоматты түрде қыздырылады. Қуат деңгейін немесе қыздыру уақытын таңдау қажет емес. Тамақтар тоңазытқыш немесе бөлме температурасында болуы керек. Өлшемі қолайлы табақты пайдаланыңыз және қақпақпен немесе қысқа толқындар үшін қауіпсіз пластикпен жабыңыз.

Ескертпе: Сорпалар, бұқтырмалар және кәстрөлдер сияқты нәрселерді қыздырғанда қыздыру уақытының жартысыөткенде және қыздыру аяқталғанда оларды араластырыңыз.

2. Нанды қыздыру

Ол тоңазытқыш температурасындағы (5-7 °C) тоқаш нанды қыздыруға қолайлы. Тоқаш нанды өлшемі қолайлы қысқа толқындарға қауіпсіз табаққа салыңыз.

Қақпақсыз әзірлеңіз.

Ескертпе: 50 г = тоқаш нанының бір стандартты тілімі.

3. Сорпаны қыздыру

Ол тоңазытқыш температурасындағы (5-7 °C) сорпаны қыздыруға қолайлы. Сорпаны қысқа толқындарға қауіпсіз табаққа құйыңыз. Қақпақсыз әзірлеңіз.

Ескертпе: 1 табақ = 180 мл

4. Ботқа

Қарақұмық, тары және күріш сияқты ботқаның әр түрлі түрлерін әзірлеу үшін қолайлы. Суы бар ботқаны өлшемі қолайлы ыдысқа салыңыз. Келесі өлшемдерді нұсқаулық ретінде пайдаланыңыз:

Өнімдер	Қарақұмық	Тары*	Күріш
	200 г	130 г	130 г
Су	400 мл	—	—
Сүт	—	450 мл	400 мл
Тұз	½ ас қасық	1 ас қасық	½ ас қасық
Қант	—	2 ас қасық	1 ас қасық

Содан кейін ыдысты пешке салып, «Ботқа» пернесін басыңыз. Араластыруды ұмытпаңыз және дыбыстық сигнал шыққанда қақпақты алыңыз.

* Тарыны әзірлеу алдында 30 минутқа жылы суға жібітіңіз.

5. Көкөністер

Бұл бағдарлама картоп, сәбіз, пияз, қызылша, орамжапырақ, түсті орамжапырақ, асқабақ,

кәді, саңырауқұлақ және т.б. сияқты балғын көкөністерді және олардың қоспасын әзірлеу үшін қолайлы. Көкөністерді кесу, дайындау және өлшемдерді бірдей бөліктерге кесу керек. Көкөністер аздап солған болып көрінсе немесе жұмсағырақ текстура қажет болса, ¼ шыныаяқ суға 2-4 ас қасық қосыңыз. Өлшемі қолайлы төрелкеге немесе кәстрөл табағына салып, пластик орамамен немесе қақпақпен жабыңыз. Дыбыстық сигнал шыққанда араластырыңыз. Қажет болса, май, шөптер, т.б. қосуға болады, бірақ әзірлеу аяқталғанша тұз қоспаңыз.

6. Паста

Спагетти, фетучини, тальятеле, макарон, пенне, серіппе және әр түрлі паста пішіндері сияқты пасталарды әзірлеу үшін қолайлы. Пастаны өлшемі қолайлы, қайнап жатқан су бар қысқа толқындарға қауіпсіз табаққа салыңыз. Төмендегі кестені қараңыз.

Паста мөлшері	Қайнап жатқан су	Табақ өлшемі
150 г	4 шыныаяқ	3 литр
250 г	5 шыныаяқ	3,5 литр
375 г	6 шыныаяқ	4 литр

Пастаның бір біріне жабысуын болдырмау үшін қажет болса, 1 ас қасық май қосыңыз. Пластик орамамен немесе қақпақпен жабыңыз. Әзірлеу кезінде нұсқау берілгенде пастаны араластырыңыз және қақпақты ашыңыз. Қажет болса, әзірлеуден кейін пастаны 5-10 минут тұрғызыңыз, содан кейін төгіңіз.

7. Балық

Бүтін балықты және балық сүбелерін әзірлеу үшін қолайлы. Қысқа толқындармен әзірлеу үшін жарамды балықты таңдаңыз және тері жағын төмен қаратып, терең емес табаққа бір қабатпен қойыңыз. Дәм беру үшін май, дәмдеуіштер, шөптер немесе лимон қосыңыз. Артық әзірлеуді болдырмау үшін сүбелердің жұқа жиектерін қабаттастырыңыз. Бүтін балыққа салынды салсаңыз, әзірлеу уақытын ұзарту қажет болуы мүмкін. Артық әзірлеуді болдырмау үшін бүтін балықтың көзін және құйрық аумағын алюминий фольганың шағын мөлшерімен жабыңыз. Табақты пластик орамамен немесе қақпақпен жабыңыз. Беру алдында балықтың үлкен мөлшерлерін 3-5 минут тұрғызыңыз. (балық қалыңдығы 3 см-ден көбірек болмауы керек)

NN-GT352W үшін автоматты түрде әзірлеу

8. Тұшпара

Ингредиенттер	2 порция	4 порция
Қатырылған тұшпара	250 г	500 г
Тұз	10 г	15 г
Су, 98°C	750 г	1250 г
Дәмдеуіштер	0,5 г	0,75 г

Тұшпараны ыстық су, тұз және дәмдеуіштер бар кәстрөлге салу керек.

Сигналдан кейін тұшпараны араластыру керек. Әзірлеу процесінің барысында кәстрәлді жабу керек.

9. Бұқтырылған ет

Бұл бағдарлама гуляш, азу, саңырауқұлақтар қосылған ет, қызынақтар қосылған қабырғалар, қара өрік қосылған ет және т.б. сияқты кәдімгі бұқтырылған тамақтарды әзірлеу үшін қолайлы. Бұқтыру үшін еттің әр түрлі түрлерін пайдалануға болады: сиыр еті, шошқа еті, қой еті. Сондай-ақ, әзірлеу үшін төс етін, қабырғаларды, мойын етін, т.б. пайдалануға болады. Етті біркелкі кесу керек. Келесі өлшемдерді нұсқаулық ретінде пайдаланыңыз:

Тамақ	гуляш	азу	саңырауқұлақтар қосылған ет
Ингредиенттер	2 порция		
Ет (сиыр еті)	500	500	500
Пияз*	150	100	100
Қызанақ соусы/езбесі	150	100	100
Көкөніс майы	30	30	30
Ет сорпасы немесе су	150	150	250
Соя соусы	20	20	—
Маринадталған қиярлар*	—	100	—
Сарымсақ	—	10	—
Саңырауқұлақ (кептірілген)**	—	—	20
Тұз	талғамға сай		
Бұрыш			

** Көкөністерді бірдей бөліктерге кесу керек.

** Саңырауқұлақтарды әзірлеу алдында 30 минутқа жылы суға батырыңыз.

Барлық ингредиенттерді қыш құмыраға салыңыз, жақсылап араластырыңыз, пластик орамамен жабыңыз және қолайлы бағдарлама нөмірін пайдаланып әзірлеңіз.

Дыбыстық сигнал берілгенде аударыңыз.

10. Кәтлеттер

Бұл бағдарлама үйдегі кәтлеттерді және ерітілген ыңғайлы кәтлеттерді әзірлеу үшін қолайлы. Кәтлеттерді кәстрөлге арасында бос орын қалдырып салыңыз, қысқа толқынды пештегі торға қойыңыз және бағдарламаның қолайлы нөмірін таңдаңыз. Салмақты таңдау үшін келесі кестені нұсқаулық ретінде пайдаланыңыз:

Салмақ	200 г	400 г	600 г
Үйдегі кәтлеттер	Өрқайсысы үшін 100 г-да 2 дана	Өрқайсысы үшін 133 г-да 3 дана	Өрқайсысы үшін 150 г-да 4 дана
Ерітілген ыңғайлы кәтлеттер	Өрқайсысы үшін 67 г-да 3 дана	Өрқайсысы үшін 100 г-да 4 дана	Өрқайсысы үшін 100 г-да 6 дана

Дыбыстық сигналдан кейін кәтлеттерді аударыңыз.

11. Тауық бөліктері

Қанаттар, аяқтар, жамбастар, төстердің жартылары, т.б. сияқты тауық бөліктерін әзірлеу үшін қолайлы. Әзірлеу алдында тауық бөліктерін толығымен еріту керек. Дәм және тұс қосу үшін әзірлеу алдында тауық бөліктерін маринадтаңыз. Тауық бөліктерін сымдардан жасалған сөреге қойыңыз, тамшыларды жинау үшін астына таяз табақ қойыңыз. Дыбыстық сигнал берілгенде тауық бөліктерін аударыңыз және қайта реттеңіз.

12. Қатырылған пицца

Бұл бағдарлама қатырылған пиццаның әр түрлі түрлерін әзірлеу үшін қолайлы. Пиццалардың өлшемі және қалыңдығы әр түрлі бола алады. Қатырылған пиццаны сымдардан жасалған сөреге қойып, пешке салыңыз. Картон қорапта белгіленген қолайлы салмақты таңдаңыз. Беру алдында пиццаны бөліктерге кесіңіз.

Әзірлеу және қайта қыздыру туралы нұсқаулар

Тамақтардың көпшілігі пеште ЖОҒАРЫ қуатпен өте жылдам қыздырылады. Тамақтарды бар болғаны бірнеше минутта ұсынуға әзір қылып жылытуға болады және тамақ дәмі қалған тамақ емес, жаңа әзірленгенас сияқты болады.

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

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

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

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

ТУРАЛҒАН ЕТТЕН ЖАСАЛҒАН БӘЛІШТЕР — САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

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

РОЖДЕСТВО ПУДИНГТЕРІ ЖӘНЕ СҰЙЫҚТЫҚТАР — САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Жаңа жылдық пудингтерді және майлы немесе қанты көп басқа тамақтарды, мысалы, тосапты, туралған салындысы бар бәліштерді ұзақ қыздырмау керек. Бұл тамақтарды ешқашан қараусыз қалдырмау керек, өйткені уақытынан артық әзірленсе, бұл тамақтар тұтануы мүмкін. Осы нәрселерді қыздырғанда өте сақ болыңыз.

Қараусыз қалдырмаңыз.
Артық алкоголь қоспаңыз.

НӘРЕСТЕЛЕРДІҢ БӨТЕЛКЕЛЕРІ — САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

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

Тоңазытқыш температурасындағы 7-8 унция сүт үшін жоғарғы бөлігін және емізкіті алыңыз. ЖОҒАРЫ қуатта 30-50 сек. бойы қыздырыңыз. МҰҚИАТ ТЕКСЕРІҢІЗ.

Тоңазытқыш температурасындағы 3 унция сүт үшін жоғарғы бөлігін және емізкіті алыңыз. ЖОҒАРЫ қуатта 15-20 сек. бойы қыздырыңыз. МҰҚИАТ ТЕКСЕРІҢІЗ

Ескертпе: бөтелкенің жоғарғы бөлігіндегі сұйықтық төменгі бөлігіндегіден әлдеқайда ыстық болады.
Пайдалану алдында бөтелкені мұқият шайқау және тексеру керек.

НӘРЕСТЕЛЕРДІҢ БӨТЕЛКЕЛЕРІН ЗАРАРСЫЗДАНДЫРУ ҮШІН ҚЫСҚА ТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ ҰСЫНЫЛМАЙДЫ.

Арнайы қысқа толқынды зарарсыздандырығыш бар болса, аса сақ болуға шақырамыз, өйткені су мөлшері төмен болады. Өндірушілердің нұсқауларын міндетті түрде орындау маңызды.

ДАЙЫН ТАМАҚТАР

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

Егер көп тұздық қосылса, қосымша уақыт қажет болуы мүмкін.

Тығыздық нәрселерді тәрелке сыртында орналастырыңыз. 4-7 минут арасындағы ЖОҒАРЫ қуат орташа порцияны қыздырады. Тамақтарды бір бірінің үстіне қоймаңыз.

КОНСЕРВІЛЕНГЕН ТАМАҚТАР

Қыздыру алдында тамақтарды консерві банкасынан шығарыңыз және қолайлы тәрелкеге салыңыз.

СОРПАЛАР

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

КӘСТРӨЛДЕР

Қыздырудың жарты уақытында және соңында араластырыңыз.

NN-GT352W үшін таймер

Бұл мүмкіндік АСУҮЙ ТАЙМЕРІ ретінде жұмыс істейді немесе ТҰРУ УАҚЫТЫН/КЕШІКТІРІП ІСКЕ ҚОСУДЫ бағдарламалауға мүмкіндік береді.

АСУҮЙ ТАЙМЕРІ ретінде пайдалану үшін:



- Таймер/Часы белгішесін бір рет басыңыз. Дисплей бос.
- Қажет уақытты орнатыңыз. Ең көп уақыт — 99 минут 50 секунд.
- Старт түймесін басыңыз. Дисплейдегі уақыт пешті жұмыс істемей кері саналады.

ТЫНДЫРУ УАҚЫТЫН орнату үшін:

мысалы, ОРТАША режимінде 3 минут бойы әзірлеуден кейін 5 минут тындыру үшін



- Микроволны белгішесін 3 рет басыңыз. Қажетті әзірлеу бағдарламасын орнатыңыз. (Нұсқауларды 14-беттен қараңыз.)
- 3 рет басыңыз. Қажетті әзірлеу уақытын орнатыңыз.
- Таймер/Часы белгішесін бір рет басыңыз.
- 5 рет басыңыз. Қажетті тындыру уақытының мөлшерін орнатыңыз. (99 минут 50 секундқа дейін.)
- Старт түймесін басыңыз. Әзірлеу басталады. Әзірлеуден кейін тындыру уақыты пеш жұмыс істемей кері саналады.

КЕШІКТІРІП ІСКЕ ҚОСУДЫ орнату үшін:

мысалы, 5 минут тындыру уақытынан кейін ОРТАША режимде 3 минут бойы әзірлеуді бастау үшін



- Таймер/Часы белгішесін бір рет басыңыз.
- 5 рет басыңыз. Қажетті кешіктіру уақытының мөлшерін орнатыңыз. (99 минут 50 секундқа дейін.)
- Микроволны белгішесін 3 рет басыңыз. Қажетті әзірлеу бағдарламасын орнатыңыз. (Нұсқауларды 14-беттен қараңыз.)
- 3 рет басыңыз. Қажетті әзірлеу уақытын орнатыңыз.
- Старт түймесін басыңыз. Кешіктірілетін уақыт кері саналады. Кешіктіру уақытынан кейін әзірлеу басталады.

Ескертпелер:

1. АСУҮЙ ТАЙМЕРІ, ТҰРУ УАҚЫТЫ немесе КЕШІКТІРІП ІСКЕ ҚОСУ кезінде есік ашық болса, дисплей терезесіндегі уақытты кері санау жалғасады.
2. КЕШІКТІРІП ІСКЕ ҚОСУДЫ/ТЫНЫҚТЫРУ УАҚЫТЫН кез келген АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ӘЗІРЛЕУ және ТҰРБО ЕРІТУ алдында/одан кейін бағдарламалау мүмкін емес. Бұл еріту немесе әзірлеу басталмай тұрып тамақтың тынығу температурасының көтерілуін болдырмауға арналған. Іске қосу температурасындағы өзгеріс нәтижесіне әсер ету және/немесе тамақтың бұзылуына себеп мүмкін.
3. ТҰРУ УАҚЫТЫН/КЕШІКТІРІП ІСКЕ ҚОСУДЫ қамтитын КӨП КЕЗЕҢДІ ӘЗІРЛЕУ режимін бағдарламалауға болады. Пайдалану кезінде әр кезең арасында екі дыбыстық сигнал беріледі және барлық кезеңдер аяқталғаннан кейін бес дыбыстық сигнал беріледі.

Қызмет көрсетуді сұрау алдында

МЫНА НӘРСЕЛЕРДІҢ БАРЛЫҒЫ ҚАЛЫПТЫ:

Пеш теледидарға кедергілер тудырады.	Қысқа толқынды пешпен әзірлегенде радио және ТД кедергілері орын алуы мүмкін. Бұл кедергілер миксерлер, шаңсорғыштар, шаш кептіргіштер, т.б. сияқты шағын құрылғылар тудырған кедергілерге ұқсайды. Бұл пештегі мәселені көрсетпейді.
Пеш есігінде бу жиналады және пеш тесіктерінен жылы ауа шығады.	Әзірлеу кезінде тамақтан бу және жылы ауа шығарылады. Будың және жылы ауаның көп бөлігі пештен пеш қуысында айналатын ауа арқыты кетіріледі. Дегнемен, пеш есігі сияқты салқынырақ беттерде біраз бу конденсацияланады. Бұл қалыпты.
Мен қысқа толқынды пешті ішінде ешбір тамақ жоқ күйде кездейсоқ қосып жібердім.	Қысқа уақыт бойы бос жұмыс істету пешті зақымдамайды. Дегенмен, мұны істеу ұсынылмайды.
КОМБИНАЦИЯ режимі арқылы әзірлегенде пештен ызылдайтын және сыртылдайтын шулар шығады.	Бұл шулар пеш КОМБИНАЦИЯ параметрін жасау үшін қысқа толқынды қуаттан ГРИЛЬГЕ автоматты түрде ауысқанда орын алады. Бұл қалыпты.
Пеште КОМБИНАЦИЯ және ГРИЛЬ функцияларын пайдаланғанда иіс болады және түтін шығарады.	Пешті жүйелі түрде сүртіп тұру маңызды, әсіресе, КОМБИНАЦИЯ немесе ГРИЛЬ арқылы әзірлеуден кейін. Пештің төбесінде және қабырғаларында жиналған кез келген май тазаламаса түтін шығара бастайды.

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

NN-GT352W үшін:

МӘСЕЛЕ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕП	ШЕШІМ
Пеш әзірлеуді бастамайды.	Старт белгішесі бағдарламалаудан кейін басылмаған.	Старт түймесін басыңыз.
	Пешке басқа бағдарлама енгізіліп қойылған.	Алдыңғы бағдарламаны түсіру және қайтадан бағдарламалау үшін Стоп/Сброс белгішесін басыңыз.
	Бағдарлама дұрыс енгізілмеді.	Пайдалану туралы нұсқауларға сай қайтадан бағдарламалаңыз.
	Стоп/Сброс кездейсоқ басылды.	Пешті қайтадан бағдарламалаңыз.
Дисплей терезесінде «Child» сөзі көрсетіледі.	БАЛАЛАР ҚАУІПСІЗДІГІ ҚҰЛПЫ Старт белгішесін 3 рет басу арқылы белсендірілді.	Стоп/Сброс белгішесін 3 рет басу арқылы ҚҰЛЫПТЫ өшіріңіз.

Пеште мәселе бар сияқты, өкілетті сервистік орталыққа хабарласыңыз.

Қысқа толқынды пешті күту

1. Пешті жүйелі түрде тазалап тұру және тамақ қалдықтарын кетіріп тұру керек.
2. Тазалау алдында пешті өшіріңіз және ашаны розеткадан суырыңыз.
3. Пештің ішін таза ұстаңыз. Тамақ шашыраса немесе төгілген сұйықтықтар пеш қабырғаларына жабысса, дымқыл шүберекпен сүртіп алыңыз. Пеш қатты ласталса, орташа жуғыш затты пайдалануға болады. Күшті жуғыш затты немесе абразивті заттарды пайдалану ұсынылмайды.
4. Пештің сыртқы беттерін дымқыл шүберекпен тазалау керек. Пеш ішіндегі жұмыс істейтін бөліктердің зақымдалуын болдырмау үшін желдету саңылауларына судың кіруіне жол бермеу керек.
5. Басқару тақтасының ылғалдануына жол бермеңіз. Жұмсақ, дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Басқару тақтасында жуғыш заттарды, абразивті заттарды немесе спрей тазалағыштарды пайдаланбаңыз. Басқару тақтасын тазалау кезінде пештің кездейсоқ қосылуын болдырмау үшін пеш есігін ашық қалдырыңыз. Тазалаудан кейін Стоп/Сброс белгішесін басып дисплей терезесін тазалаңыз немесе УАҚЫТТЫ/САЛМАҚТЫ ТАҢДАУ ДИСКІ нөл күйіне орнатылғанын тексеріңіз.
6. ГРИЛЬ немесе КОМБИНАЦИЯ арқылы әзірлеуден кейін пештің төбесін және қабырғаларын сабынды суға малынған жұмсақ шүберекпен тазалау керек. ыПеш есігін және қуыс қабырғасының оң жағында орналасқан қысқа толқындарды беру бағыттағышы аумағын тазаламаңыз. ТІКЕЛЕЙ ПЕШ ІШІНЕ БҮРКІМЕҢІЗ. Тазалау үшін бумен тазалағышты пайдаланбау керек.
7. Егер пеш есігінің ішінде немесе айналасында бу жиналса, жұмсақ шүберекпен сүртіп алыңыз. Бұл қысқа толқынды пеш ылғалдылық жоғары жағдайларда пайдаланылса орын алуы мүмкін және құрылғының ақаулығын білдірмейді.
8. Кейде тазалау үшін шыны науаны алу керек. Науаны жылы, кәбікті суда немесе ыдыс жуу машинасында жуыңыз.
9. Артық шуды болдырмау үшін ролик сақинасын және пеш қуысының еденін жүйелі түрде тазалап тұру керек. Жай пештің төменгі бетін орташа жуғыш затпен, сумен немесе терезе тазалағышпен сүртіп, кептіріңіз. Ролик сақинасын орташа сабынды суда немесе ыдыс жуғышта жууға болады. Қайта-қайта пайдаланғанда әзірлеу булары жиналады, бірақ төменгі бетке немесе ролик сақинасының дөңгелектеріне ешбір әсер етпейді. Ролик сақинасын тазалау үшін қуыс еденінен алғанда дұрыс орынға қайта қойыңыз.
10. Пеш шамын ауыстыру қажет болғанда ауыстыру үшін дилерге хабарласыңыз.
11. Пешті таза күйде сақтамау беттің нашарлауына әкеліп, бұл құрылғы өміріне кері әсер етуі және қауіпті жағдайға әкелуі мүмкін.

Техникалық сипаттамалар

Қуат көзі:		220 В ~ 50 Гц
Қуатты тұтыну:	Қысқа толқынды пеш:	5,9 А, 1270 Вт
	Жылытқыш:	4,5 А, 1000 Вт
Әзірлеу қуаты:	Қысқа толқындар:	800 Вт (IEC-60705)
	Жылытқыш:	1000 Вт
Сыртқы өлшемдері (Е × Б × Д):		485 мм × 287 мм × 400 мм
Ашық қуыс өлшемдері (Е × Б × Д):		315 мм × 207 мм × 349 мм
Қуыстың жалпы көлемі:		23 л
Шыны науаның диаметрі:		288 мм
Жұмыс жиілігі:		2450 МГц
Таза салмағы:		Шамамен 13,2 кг

Техникалық сипаттамалар ескертусіз өзгеруі мүмкін.

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

Примітка:

Інформаційний центр Panasonic

Міжнародні дзвінки та дзвінки з Києва: +38-0-(44) 490-38-98

Безкоштовні дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах України: 0-800-309-880


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

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

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

Відповідно до ДСТУ EN 55011:2014 виріб класифікується як:

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

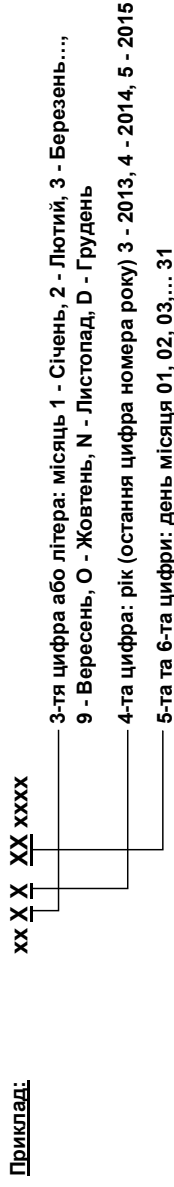
	Декларацію про відповідність можна переглянути на http://service.panasonic.ua у розділі «Технічне регулювання»
Термін служби	7 років

Виробник:	СТОВ "Мідеа-Горизонт"
Адреса виробника:	провулок Софії Ковалевської, будинок 52, місто Мінськ, 220014, Республіка Білорусь
Країна походження:	Республіка Білорусь

Імпортер:	ТОВ "ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД"
Адреса імпортера:	провулок Охтирський, будинок 7, місто Київ, 03022, Україна

Примітка

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





ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКТА

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

модели NN-ST342M ZPE, NN-ST342W ZPE, NN-SM332W ZPE,
NN-GT352W ZPE, NN-GM342W ZPE "Panasonic"

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

Сертификат соответствия :	№ TC RU C-JP.ME10.B.02433
Сертификат соответствия выдан :	12.09.2014
Сертификат соответствия действителен до :	11.09.2019

Производитель: Panasonic Corporation

(Панасоник Корпорэйшн)

Произведено на заводе :

Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd

Гуангдонг Мидеа Китчен Эплаенсиз Мануфактуринг Ко., Лтд.

No.6, Yong An Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, P.R. China

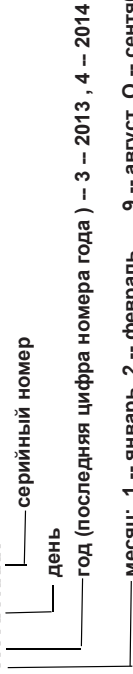
№ 6 Ёнг Ан Роуд, Бейжиао, Шунде, Фошан, Гуангдонг, Китай

Примечание :

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

Номер :

xx X X XX xxxx



Импортер

ООО «Панасоник Рус», РФ, 115191, г. Москва,

ул. Большая Тульская, д. 11, 3 этаж.

тел. 8-800-200-21-00



ӨНІМДІ СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

Үлгілер: NN-ST342M ZPE, NN-ST342W ZPE, NN-SM332W ZPE,
NN-GT352W ZPE, NN-GM342W ZPE, "Panasonic"

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

Сәйкестік сертификаты :	№ ТС RU C-CP.ME10.B.02433
Сәйкестік сертификатының берілген күні :	2014/9/12
Сәйкестік сертификатының жарамдылық мерзімі :	2019/9/11

Өндіруші: Panasonic Corporation (Панасоник Корпорэйшн)

Өндіруші филиалында өндірілді :

Гуангдонг Индеа Китчен Эппаенсиз Мануфактуринг Ко., Лтд.
№ 6 Енг Эн Род, Бейжиао, Шунде, Фошан, Гуангдонг, Қытай

Ескертпе:

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

Нөмірі : XX X XX XXXX



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

айы: 1 -- Қаңтар, 2 -- Ақпан, ... 9 -- Тамыз, О -- Қыркүйек, N -- Қазан, D -- Желтоқсан

Қазақстан Республикасы территориясындағы өнім сапасы бойынша наразылықтарды қабылдайтын уәкілетті ұйым:

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

Rapasonic ақпарат орталығы:

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

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

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

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

Информационный центр Rapasonic:

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

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

Импортерушы

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

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

тел. 8-800-200-21-00

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

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

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

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

Импортер

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

Информационный центр Panasonic

Для звонков из Москвы: +7 (495) 662-46-86

Бесплатный звонок по России: 8-800-200-21-00

Инфармацыйны цэнтр Panasonic

Для фіксаванай сувязі званок па тэрыторыі Беларусі бясплатны.

Бесплатный звонок со стационарных телефонов из

Белоруссии: 8-820-007-1-21-00