

# Panasonic®

## Operating Instructions Инструкция по использованию Інструкція з експлуатації Пайдалану туралы нұсқаулар

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

Model No: NN-GM231W  
NN-GT261W/M  
NN-GT264M



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

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

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

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

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



# Contents

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

# Installation and Connection

## Examine your microwave oven

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately. Do not install a damaged microwave oven.

## Earthing instructions

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

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

## Operation voltage

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

## Placement of the Oven

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

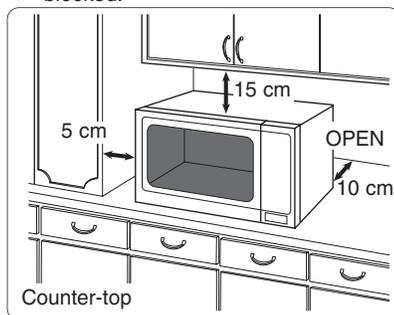
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

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

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

### Counter-top use:

- a. Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back, 5 cm on one side, and the other side must be opened more than 40 cm.
- b. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked.



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

# Installation and Connection

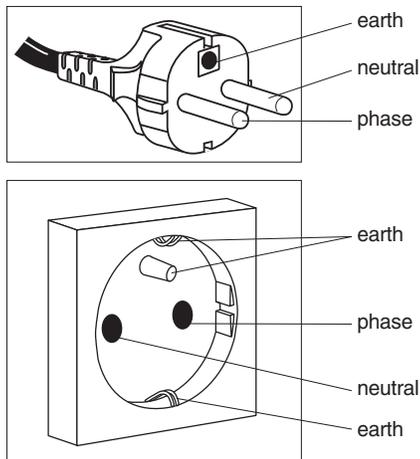
## WARNING

### Important Safety Instructions

1. The door seals and seal areas should be cleaned with a damp cloth.  
The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be done by a qualified service person.
3. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
5. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.  
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. WHEN YOUR OVEN REQUIRES SERVICING, call your local Panasonic engineer (Customer Support). It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

## Attention!

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



# Safety Instructions

## Use of your Oven

1. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
2. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
3. Do not attempt to use this microwave oven to dry newspaper, clothing or any other materials. They may catch on fire.
4. When the oven is not being used, do not store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on.
5. The appliance shall not be operated by MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN.  
Operation in this manner may damage the appliance.
6. The oven lamp must be replaced by a service technician trained by the manufacturer. Do not attempt to remove the outer casing from the oven.

## Heater Operation

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

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

## Accessories

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

## Glass Turntable

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

## Roller Ring

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

## Wire Rack

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

# Important Information – Read Carefully

## Safety

If smoke or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel pad or turn TIMER Dial back to zero position and leave the door closed in order to stifle any flames.

Disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or the circuit breaker panel.

## Short Cooking Times

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

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

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

## Important.

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

### 1. Small quantities of food.

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

### 2. Foods low in moisture.

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

This oven has been developed for food use.

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

### 3. Christmas Pudding.

Christmas puddings and other foods high in fats or sugar, eg. jam, mince pies, must not be over heated. These foods must never be left unattended as with over cooking these foods can ignite. See page 22.

### 4. Boiled Eggs.

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

### 5. Foods with Skins.

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

### 6. Liquids.

When heating liquids, eg soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

- a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
- b) Do not overheat.
- c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
- d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.
- e) Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care should be taken when handling the container.

### 7. Lids.

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

### 8. Deep Fat Frying.

Do not attempt to deep fat fry in your oven.

# Important Information – Read Carefully

## 9. Meat Thermometer.

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

## 10. Paper, Plastic.

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

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

## 11. Reheating.

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

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

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

## 12. Standing Time.

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

## 13. Keeping Your Oven Clean.

It is essential for the safe operation of the oven that it is wiped out regularly. Use warm soapy water, squeeze the cloth out well and use to remove any grease or food from the interior. Pay particular attention to the door seal area and also the areas around the microwave feed guide situated on the right hand side of the cavity wall. The oven should be unplugged when cleaning.

## 14. Grilling

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

## 15. Babies Bottles and Food Jars.

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

## 16. Arcing.

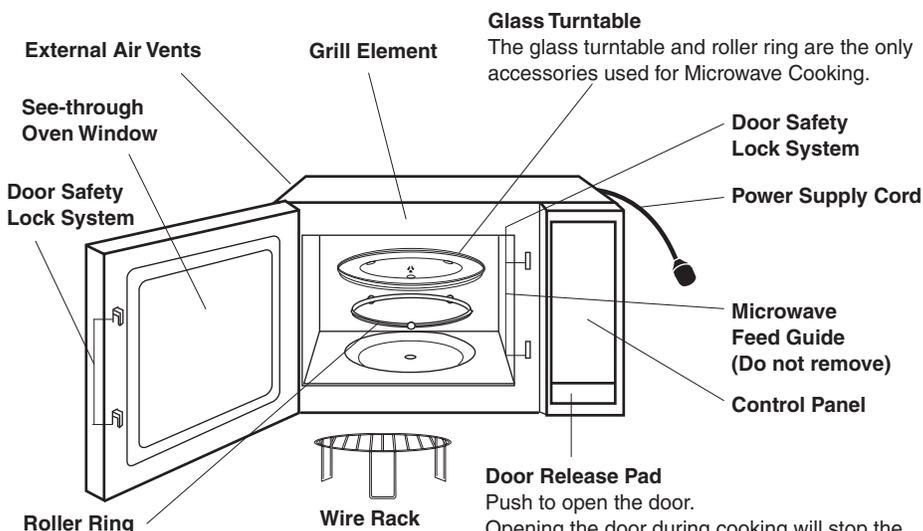
Arcing may occur if a metal container has been used accidentally, the grill rack has been damaged, or the incorrect weight of food is used. Arcing is when blue flashes of light are seen in the microwave oven. If this occurs, stop the machine immediately. If the oven is left unattended and this continues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

## 17. Maximum Weight on Turntable

The maximum weight that can be placed on the turntable is 3 kg (6 lb 10 oz) (this includes total weight of food and dish).

# Parts of your Oven

1. Do not operate the oven without the roller ring and glass turntable in place.
2. Only use the glass turntable specifically designed for this oven. Do not substitute with any other glass turntable.
3. If glass turntable is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
4. Do not cook directly on glass turntable. Always place food in a microwave safe dish.
5. If food or utensils on the glass turntable touch the oven walls, this will cause the turntable to stop moving. It will then automatically rotate in the opposite direction. This is normal. Open oven door, reposition the food and restart.
6. The glass turntable can rotate in either direction. The maximum weight that can be placed on the turntable is 3 kg (6 lb 10 oz) (this includes total weight of food and dish).
7. While cooking by MICROWAVE or COMBINATION the turntable may vibrate. This will not affect cooking performance.
8. The metal Wire Rack must ONLY be used as directed for GRILLING and COMBINATION cooking. Never use this on MICROWAVE only. Do not use if operating the oven with less than 200g (7oz) of food on a manual Combination program. FAILURE TO USE ACCESSORIES CORRECTLY COULD DAMAGE YOUR OVEN.
9. Always refer to instructions for correct accessories to use on all programs. The glass turntable and roller ring are the only accessories used for MICROWAVE cooking.



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

Caution label is attached on the outside surface.

## Door Release Pad

Push to open the door.

Opening the door during cooking will stop the cooking process without cancelling the program.

## For NN-GM231W

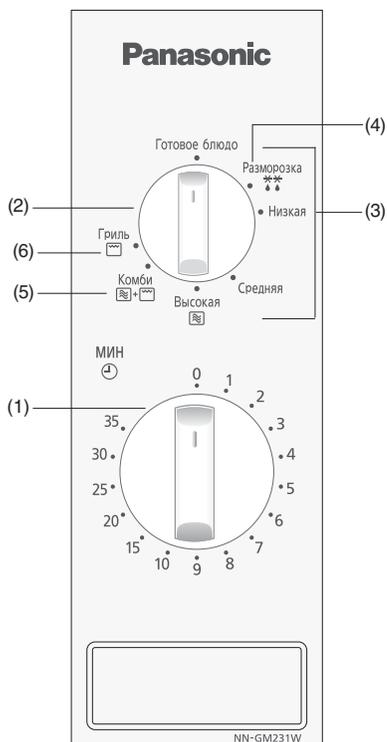
Cooking continues as soon as the door is closed.

## For NN-GT261W/M / NN-GT264M

Cooking resumes as soon as the door is closed and start is pressed.

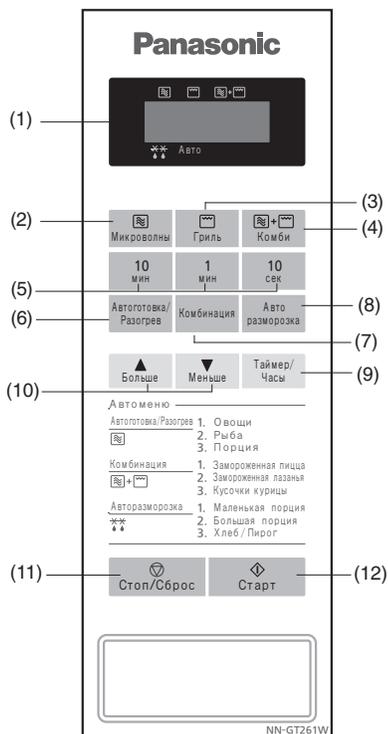
# Control Panels

NN-GM231W



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

NN-GT261W/M / NN-GT264M



- (1) **Display Window**
- (2) **Microwave Power Levels**
- (3) **Grill Pad**
- (4) **Combination Pad**
- (5) **Time Pads**
- (6) **Auto Weight Microwave Programs**
- (7) **Auto Weight Combination Programs**
- (8) **Auto Weight Defrost Pad**
- (9) **Timer/Clock Pad**
- (10) **Weight Selection Pads**
- (11) **Stop/Cancel Pad:**  
**Before Cooking:**  
 one press clears your instructions.  
**During Cooking:**  
 one press temporarily stops the cooking program. Another press cancels all your instructions and the time of day will appear in the display.
- (12) **Start Pad**

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

When a pad is touched correctly a beep will be heard. If a pad is touched and no beep is heard, the unit has not or cannot accept the instruction. At the end of any complete program, the oven will beep 5 times, and 'End' will appear in the display.

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

# General Guidelines

## STANDING TIME

Dense foods e.g. meat, jacket potatoes and cakes, require standing time (inside or outside of the oven) after cooking, to allow heat to finish conducting to the centre of the food to cook through completely. Wrap meat joints and jacket potatoes in aluminium foil while standing. Meat joints need approx. 10-15 minutes, jacket potatoes 5 minutes. Other foods such as plated meals, vegetables, fish etc require 2-5 minutes standing. If food is not cooked after standing time, return to the oven and cook for additional time. After defrosting food, standing time should also be allowed.

## QUANTITY



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

## SPACING



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

## MOISTURE CONTENT

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

## PIERCING



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

## COVERING



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

## DENSITY

Porous airy foods heat more quickly than dense heavy foods.

## CLING FILM

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

# General Guidelines

## SHAPE

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



## STARTING TEMPERATURE

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

## LIQUIDS

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



## TURNING AND STIRRING

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

## ARRANGING

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

## CHECKING FOOD



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

## DISH SIZE



Follow the dish sizes given in the recipes, as these affect the cooking and reheating times. A quantity of food spread in a bigger dish cooks and reheats more quickly.

## CLEANING

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

# Containers to Use

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

## Quick Check Guide to Cooking Utensils

### OVEN GLASS



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

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

### POTTERY, EARTHENWARE, STONEWARE



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

### CHINA AND CERAMIC



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

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

### FOIL/METAL CONTAINERS



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

# Containers to Use

## PLASTIC

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

DO NOT USE UNDER THE GRILL.



## PAPER

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

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



## WICKER, WOOD, STRAW BASKETS

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



## CLING FILM

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



## ALUMINIUM FOIL

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



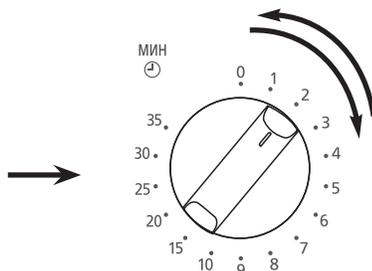
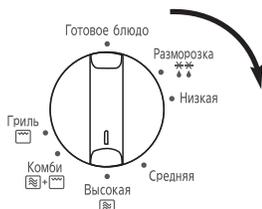
## ROASTING BAGS

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-GM231W

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

	<b>Wattage</b>
High	<b>800 Watts</b>
Medium	<b>700 Watts</b>
Low	<b>360 Watts</b>
Simmer	<b>250 Watts</b>
Defrost ***	<b>270 Watts</b>



- Turn dial to select power level.

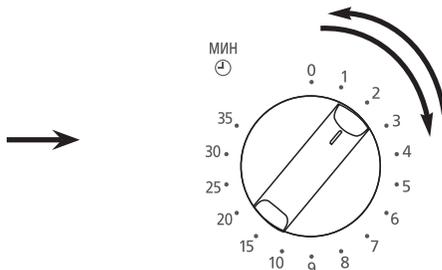
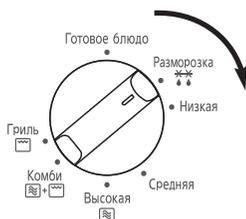
- Set cooking time by turning dial. If the door is already closed cooking time will begin immediately. For short cooking times always turn the dial to 2 mins and then adjust to time required.

## Note:

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

## Defrosting for NN-GM231W

\*\*\* Defrost power is 270 Watts.



- Select Defrost power by turning the dial.

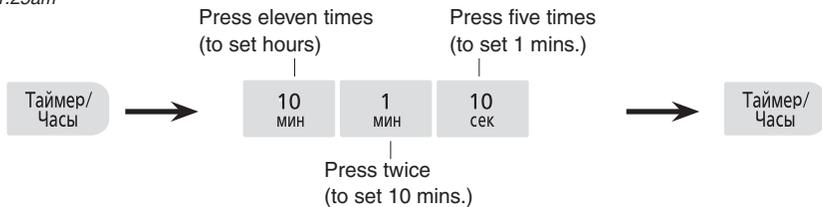
- Set the defrosting time by turning the dial. If the door is already closed, cooking time will begin immediately. For short cooking times always turn the dial to 2 mins and then adjust to time required.

# Setting the Clock

## for NN-GT261W/M / NN-GT264M

When the oven is first plugged in “88.88” appears in display window.

eg. 11.25am



- **Press Таймер/Часы Pad twice.**  
A dot starts to blinking.

- **Press Time Pads.**  
Enter time of day by pressing appropriate Time pads. The time appears in the display. If the pad ( 10МИН / 1 МИН / 10 сек ) is pressed and held, the time will increase rapidly.

- **Press Таймер/Часы Pad.**  
The colon stops blinking. Time of day is now locked into the display.

### Note:

1. To reset time of day, repeat step 1 through to step 3, as above.
2. The clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
3. This is a 24 hour clock, ie 2pm = 14:00.

# Timer

## for NN-GT261W/M / NN-GT264M

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



- **Press the Таймер/Часы Pad once.** Display is blank.

- **Set desired time.**  
Maximum time is 99 minutes 50 seconds.

- **Press Старт .**  
The time in the display will count down.

# Child Safety Lock

## for NN-GT261W/M / NN-GT264M

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

To Set:



To Cancel:



- **Press Старт Pad three times (within 10 seconds).**

The time of day will disappear. Actual time will not be lost. 'L---' is indicated in the display.

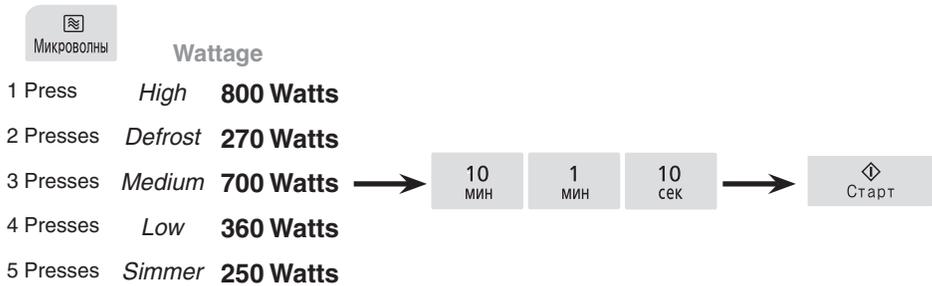
- **Press Стоп/Сброс Pad three times (within 10 seconds).**

The time of day will reappear in the display.

# Microwave Cooking and Defrosting

## for NN-GT261W/M / NN-GT264M

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



- **Press the **Микроволны** pad.**  
Select desired power level.  
The microwave indicator lights and the wattage appears in the display.
- **Select cooking time by pressing appropriate pads.** Your oven can be programmed for up to 90 minutes in Medium, Low, Simmer and Defrost power. High power can be programmed for 30 minutes.
- **Press Старт .**  
The cooking program will start and the time in the display will count down.

### Multi-Stage Cooking

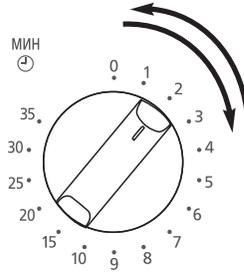
The oven has 2 stage cooking, so you can program up to 2 different instructions and the oven will switch automatically from power to power (Repeat steps 1 and 2 above but only press Start after both stages have been entered).

#### Note:

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

# Grilling

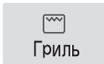
## For NN-GM231W



- Set Cooking Mode selection dial to Grill position .

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

## For NN-GT261W/M / NN-GT264M



- Press Гриль Pad.  
The grill indicator light appears in the display.

- Select Cooking time.  
Time can be set up to 90 minutes.

- Press Старт .

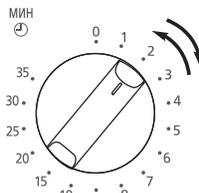
### Note:

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

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

# Combination Cooking

## For NN-GM231W



- Set cooking mode selection dial to combination position  + .

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

## For NN-GT261W/M / NN-GT264M



- Press **Комби** pad to select level. The combination indicator lights and combination level (1, 2 or 3) appears in the display.

- Select cooking time. Time can be set up to 90 minutes.

- Press **Старт**.

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

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

### Note:

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

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

# Auto Weight Defrost

## for NN-GT261W/M / NN-GT264M

This feature allows you to defrost bread, meat items and joints of meat automatically once you have entered in the weight of the food.



### • Select desired program.

Press the pad once to select small pieces, twice to select big pieces and three times to select bread/cake.

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

### • Set Weight using the

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

### • Press Старт .

Remember to stir or turn the food during defrosting.

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

### Meat Items (mince/chops/chicken portions)

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

### Meat Joints / Whole Chickens

Whole chickens and meat joints will require shielding during defrosting especially if it is a particularly fatty piece. This is to prevent food starting to cook on the outside edges. Protect wings, breast and fat with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks. DO NOT ALLOW THE FOIL TO TOUCH THE WALLS OF THE OVEN. Standing time of at least 1 hour should be allowed for joints after defrosting.

### Bread

This program is suitable for small items which are required for immediate use, they may feel warm straight after defrosting. Loaves can also be defrosted on this program but these will require standing time to allow the centre to thaw out. Standing time can be shortened if slices are separated and buns and loaves cut in half. Items should be turned halfway during defrosting. THIS PROGRAM IS NOT SUITABLE FOR CREAM CAKES OR DESSERTS e.g. cheesecake.

# Defrosting Guidelines

## For Best Results:

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



Arrange food in a single layer.



Turn or break up food as soon as possible.



Shield chickens and joints of meat .

# Auto Weight Cook/Reheat Programs

## for NN-GT261W/M / NN-GT264M

Автотовка/  
Разогрев

Комбинация

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

eg.

Автотовка/  
Разогрев

Комбинация



Больше



Меньше



Старт

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

## Guidelines for Use

The Auto Weight Programs are designed to take the guesswork out of cooking or reheating your food. They must **ONLY** be used for the foods described and within the weight range recommended.

The three foods cooked by selecting the micro cook pad, use microwave power only.

The three foods, cooked by selecting the Combi Cook pad, use the microwave and grill together.

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

# Auto Weight Cook/Reheat Programs

## Автоготовка/ Разогрев

### 1. Fresh Vegetables 200g – 800g

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



### 2. Fresh fish 200g – 700g

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



### 3. Fresh meal 200g – 800g (Reheat)

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



## Комбинация

### 1. Frozen Pizza 150g – 400g

**For reheating and browning the top of frozen (NOT Fresh) purchased pizza.**  
Remove all packaging and place the pizza on Wire Rack on glass turntable.

### 2. Frozen Lasagna 200g and 400g

This program is suitable for frozen lasagne, cannelloni, potato topped dishes, pasta bakes.  
**For reheating, browning and crisping the top of pre-cooked frozen lasagna.**  
Remove all packaging and place frozen lasagna heatproof dish on wire rack on glass turntable.

### 3. Fresh Chicken Pieces 200g – 1000g

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

# Cooking and Reheating Guidelines

Most foods reheat very quickly in your oven by HIGH power. Meals can be brought back to serving temperature in just minutes and will taste freshly cooked and NOT leftover. Always check food is piping hot and return to oven if necessary.

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

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

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

## When is food reheated?

Food that has been reheated or cooked should be served "piping hot" i.e. steam should be visibly emitted from all parts. As long as good hygiene practices have been followed during the preparation and storage of the food, then cooking or reheating presents no safety risks.

Foods that cannot be stirred should be cut with a knife to test that they are adequately heated throughout. Even if a manufacturer's instructions or the times in the cookbook have been followed, it is still important to check the food is heated thoroughly. If in doubt, always return to the oven for further reheating.

If you cannot find the equivalent food in the chart then choose a similar type and size listed and adjust the cooking time if necessary.

## PLATED MEALS

Everyone's appetite varies and reheat times depend on meal contents. Dense items e.g. mashed potato, should be spread out well.

If a lot of gravy is added, extra time may be required. Place denser items to the outside of the plate.

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

## CANNED FOODS

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

## SOUPS

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

## CASSEROLES

Stir halfway through and again at the end of heating.

## MINCE PIES - CAUTION

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

## CHRISTMAS PUDDINGS AND LIQUIDS - CAUTION

Take great care when reheating these items.

**Do not leave unattended.**

**Do not add extra alcohol.**

## BABIES BOTTLES - CAUTION

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

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

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

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

**WE DO NOT RECOMMEND THAT YOU USE YOUR MICROWAVE TO STERILISE BABIES' BOTTLES.** If you have a special microwave steriliser we urge extreme caution, due to the low quantity of water involved. It is vital to follow the manufacturers instructions implicitly.

# Before Requesting Service

## ALL THESE THINGS ARE NORMAL:

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

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

### For NN-GT261W/M / NN-GT264M:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Oven will not start cooking.	Старт Button was not pressed after programming.	Press Старт Button.
	Another program has already been entered into the oven.	Press Button to Стоп/Сброс cancel the previous program and program again.
	The program has not been entered correctly.	Program again according to the Operating Instructions.
	Стоп/Сброс Button has been pressed accidentally	Program oven again.
"L---" appears in the Display Window.	The Child Safety Lock was activated by pressing Старт Button 3 times.	Deactivate Lock by pressing Стоп/Сброс Button 3 times.

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

# Care of your Microwave Oven

1. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
2. Turn the oven off and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
3. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergent or abrasives is not recommended.
4. The outside oven surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. Do not allow the Control Panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. Do not use detergents, abrasives or spray-on cleaners on the Control Panel.  
When cleaning the Control Panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.  
After cleaning press **Stop/C6poc** Button to clear display window.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates malfunction of the unit.
7. It is occasionally necessary to remove the glass turntable for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
8. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent, water or window cleaner and dry. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dish washer. Cooking vapors collect during repeated use but in no way affect the bottom surface or roller ring wheels. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
9. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
10. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

## Technical Specifications

Power Source:		220 V ~ 50 Hz
Power Consumption:	Microwave:	1,250 W
	Heater:	1,000 W
Output:	Microwave:	800 W (IEC-60705)
	Heater:	1,000 W
Outside Dimensions (H x W x D):		258 mm x 443 mm x 340 mm
Oven Cavity Dimensions (H x W x D):		215 mm x 306 mm x 308 mm
Overall Cavity Volume:		20 L
Glass Turntable Diameter:		Ø255 mm
Operating Frequency:		2,450 MHz
Net Weight:		Approx. 12.0 kg

Specifications subject to change without notice.

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

# Содержание

Установка и Подключение	2-3
Меры Безопасности	4
Важная Информация	5-6
Принципиальная Схема Устройства	7
Панели Управления	8
Общее Руководство	9-10
Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи	11-12
Приготовление Пищи и Разморозка NN-GM231W	13
Установка времени /Таймера/Защиты от Детей NN-GT261W/M / NN-GT264M	14
Приготовление Пищи и Разморозка NN-GT261W/M / NN-GT264M	15
Функция Гриль	16
Приготовление в Комбинированном Режиме	17
Автоматическое размораживание по весу NN-GT261W/M / NN-GT264M	18
Полезные советы при размораживании	19
Разогрев/приготовление пищи с использованием программ автоматического приготовления NN-GT261W/M / NN-GT264M	20
Рекомендации по использованию	20
Разогрев/приготовление пищи с использованием программ автоматического приготовления	21
Руководство по приготовлению и разогреву пищи	22
Перед обращением в сервисный центр	23
Уход за микроволновой печью	24
Технические характеристики	24

# Установка и Подключение

## Проверка Вашей микроволновой печи

Распакуйте микроволновую печь, удалите все упаковочные материалы и проверьте ее на наличие таких повреждений как вмятины, неисправность защелок дверцы или трещины в дверце. Если Вы обнаружите какие-либо неисправности, сразу сообщите об этом Вашему дилеру. Не производите установку поврежденной микроволновой печи.

## Указания по заземлению

**ВНИМАНИЕ: В ЦЕЛЯХ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА!**

Если сетевая розетка не имеет заземления, то покупатель должен заменить ее на другую, снабженную контактами заземления.

## Рабочее напряжение

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

## Установка микроволновой печи

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

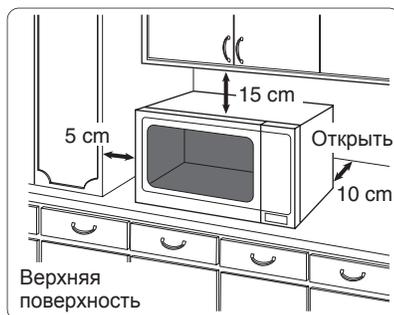
- обеденные зоны для персонала в офисах, магазинах и других производственных помещениях;
- загородные жилые дома;
- жилые зоны для клиентов гостиниц, мотелей и других жилых помещений;
- мини-гостиницы типа “ночлег и завтрак”.

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

При установке печи на поверхности кухонного стола:

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

- b. Если одна сторона печи находится вплотную 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 этом случае печь защищена теплозащитным устройством безопасности, возобновляйте эксплуатацию только после охлаждения.
10. Данный прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельного пульта дистанционного управления.

# Установка и Подключение

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

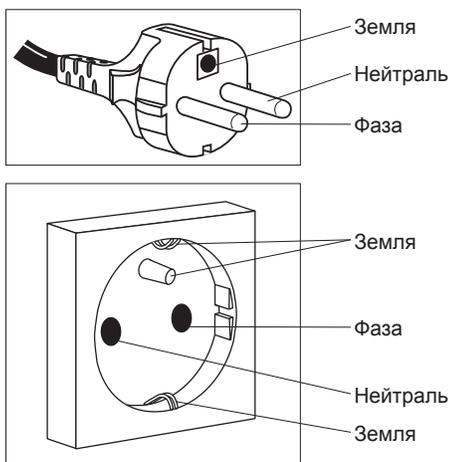
### Меры безопасности

1. Уплотнители дверцы и места их прилегания необходимо протирать влажной салфеткой.  
Прибор необходимо проверять на наличие поврежденных уплотнителей дверцы и мест их прилегания. При обнаружении подобных повреждений не допускается эксплуатация прибора до выполнения ремонта специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.
2. Не пытайтесь самостоятельно разбирать или производить регулировку или ремонт дверцы, корпуса панели управления, предохранительных блокировочных выключателей или любой другой части печи. Не снимайте наружную панель печи, которая не пропускает микроволны за пределы устройства. Ремонт должен производиться квалифицированным специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя.
3. Не допускается эксплуатация прибора при повреждении сетевого шнура или штепсельной вилки, а также если произошло падение или повреждение самого устройства или в его работе имеются неполадки. В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен таким же шнуром, поставляемым производителем. Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно, поэтому он должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя.
4. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его агентом по обслуживанию или другим квалифицированным специалистом во избежание несчастных случаев.
5. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или закрытых ёмкостях, так как они могут взорваться.

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

## Внимание!

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



# Меры Безопасности

## Назначение микроволновой печи

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

## Использование нагревательного элемента

1. Внешние поверхности печи, включая вентиляционные отверстия на корпусе и дверце, нагреваются в режимах Гриль и Комбинация. Соблюдайте осторожность, открывая и закрывая дверцу печи при размещении в ней продуктов или установке аксессуаров.
2. В верхней части печи находится нагревательный элемент. Поэтому после работы в режимах Гриль и Комбинация верхняя панель корпуса будет очень горячей. Будьте осторожны, избегайте касания нагретых элементов микроволновой печи. Не позволяйте детям дотрагиваться до них.
3. При работе в комбинированном режиме и в режиме гриля аксессуары, установленные внутри печи, также сильно нагреваются.

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

## Аксессуары

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

## Стекланный поворотный стол

1. Не пользуйтесь печью, если роликковое кольцо и стекланный поворотный стол не установлены на своих местах.
2. Никогда не используйте стекланный поворотный стол другого типа, за исключением стола, специально разработанного для этой печи.
3. Если стекланный поворотный стол сильно нагрелся, дайте ему остыть перед чисткой или помещением в воду.
4. Стекланный поворотный стол может вращаться в любом направлении. Во время приготовления в СВЧ-печи поворотный стол может вибрировать. Это не влияет на результат приготовления пищи.
5. Если продукты питания или посуда на стекланный поворотный стол будут касаться стенок печи и останавливать поворотный стол, поворотный стол автоматически начнет вращаться в обратном направлении. Это нормально.
6. При приготовлении не кладите продукты питания непосредственно на стекланный поворотный стол. Стекланный поворотный стол и роликковое кольцо - единственные аксессуары, которые всегда используются в микроволновой печи на всех режимах.

## Роликковое кольцо

1. Для обеспечения бесшумной работы и удаления остатков пищи необходимо регулярно очищать роликковое кольцо и дно печи.
2. При приготовлении с использованием стекланный поворотный стол, всегда используйте роликковое кольцо.

## Решетка для гриля

1. В комплект входит решетка, благодаря которой на поверхности небольших по объему порционных блюд быстрее образуется румяная корочка.
2. Решетку необходимо регулярно чистить.
3. Металлическая решетка должна использоваться ТОЛЬКО в КОМБИНИРОВАННОМ и ГРИЛЬ режимах. Никогда не используйте ее для приготовления меньше 200 г пищи в случае использования ручного комбинированного режима. НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ ПЕЧЬ.
4. 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.
5. При приготовлении пищи в режиме Микроволны решеткой пользоваться не рекомендуется.

# Важная Информация (Читайте Внимательно)

## Безопасность

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

## Время приготовления

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

Время приготовления блюд в сборнике рецептов указано приблизительно. Время приготовления зависит от состояния продуктов, их температуры, 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.

## Внимание!

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

### 1. Небольшие порции продуктов

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

### 2. Продукты с низким содержанием влаги.

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

### 3. Рождественский пудинг.

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

### 4. Вареные яйца

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

### 5. Прокальвание

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

### 6. Жидкости

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

- a) Не пользуйтесь емкостями с узким горлышком.
  - b) Не допускайте перегрева жидкостей.
  - v) Перемешайте жидкость дважды: один раз перед тем, как поместить емкость с жидкостью в печь, и второй раз - по истечении половины срока, отведенного для приготовления.
  - г) После разогрева оставьте жидкость в печи на некоторое время, а затем помешайте и аккуратно достаньте емкость из печи.
  - d) При разогреве жидкостей в микроволновой печи может происходить их бурное кипение уже после воздействия волн, поэтому соблюдайте осторожность, когда вынимаете ёмкость с жидкостью из печи.
- ### 7. Крышки контейнеров.
- Всегда снимайте крышки с посуды и контейнеров для пищи перед приготовлением/разогревом в микроволновой печи. Если этого не сделать, пар и внутреннее давление могут привести к взрыву даже после окончания процесса приготовления.
- ### 8. Обжаривание во фритюре
- Не следует жарить пищевые продукты в кипящем жире.

# Важная Информация (Читайте Внимательно)

## 9. Термометр для мяса

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

## 10. Бумага/Пластик

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

## 11. Повторный разогрев

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

## 12. Время устойчивости

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

## 13. Поддерживайте печь в чистоте

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

## 14. Включение функции Гриль

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

## 15. Бутылочки для кормления/ Консервы для детского питания

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

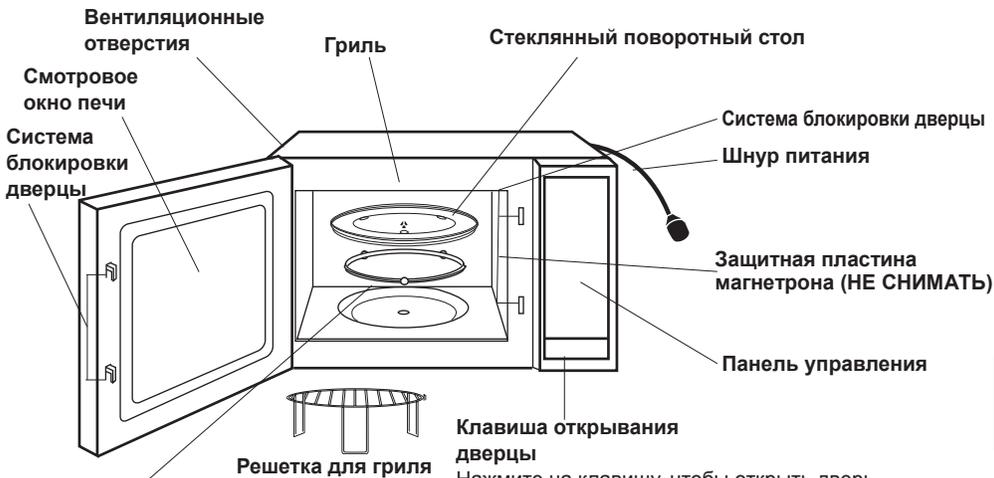
## 16. Искрение

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

## 17. Максимальный вес на поворотном столе

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

# Принципиальная Схема Устройства



## Роликовое кольцо

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

Предупреждающая табличка прикреплена к наружной поверхности.

## Кнопка открывания дверцы

Нажмите на кнопку, чтобы открыть дверь.

Открытие дверцы во время приготовления приведет к остановке процесса, но программа сохранится.

### Для NN-GM231W

Приготовление продолжится, как только дверца будет закрыта.

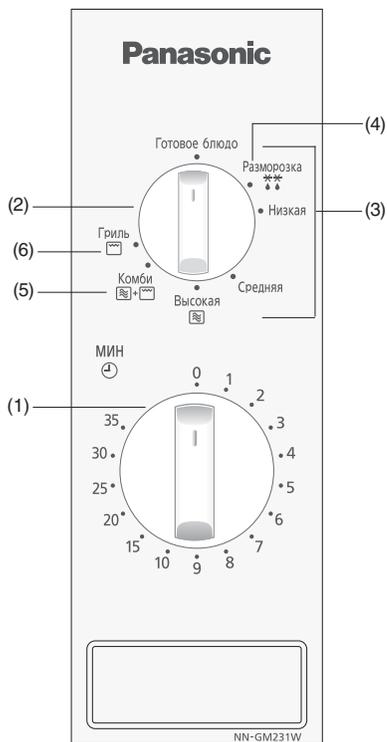
### Для NN-GT261W/M / NN-GT264M

Процесс приготовления возобновится, как только дверца будет закрыта и нажата кнопка Старт.

# Панели Управления

Для модели NN-GM231W

Для модели NN-GT261W/M / NN-GT264M



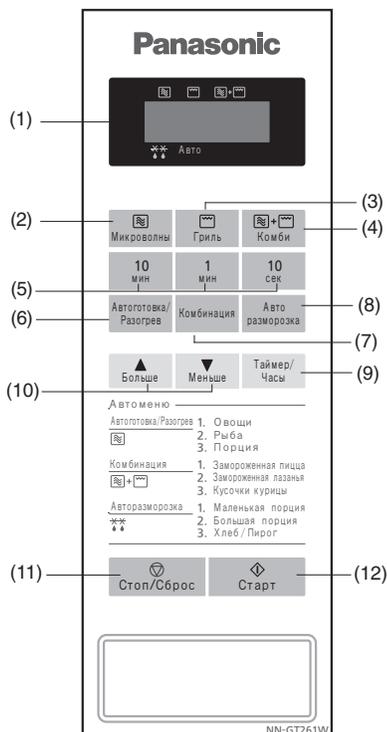
- (1) Регулятор времени
- (2) Переключатель режимов приготовления пищи
- (3) Указатели мощности микроволнового режима
- (4) Указатель включения режима Размораживания
- (5) Указатель включения Комбинированного режима
- (6) Указатель включения режима Гриль

## Звуковой сигнал

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

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

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



- (1) Окошко дисплея
- (2) Кнопка установки мощности микроволнового режима
- (3) Кнопка включения гриля
- (4) Кнопка включения комбинированного режима
- (5) Кнопки установки времени
- (6) Кнопка автоматического разогрева/приготовления по весу
- (7) Кнопка комбинированных автоматических программ
- (8) Кнопка автоматического размораживания
- (9) Кнопка таймера/часов
- (10) Кнопка выбора веса продукта
- (11) Кнопка остановки/сброса:
  - Перед приготовлением:** Одно нажатие сбрасывает предыдущие команды.
  - Во время приготовления:** Одно нажатие останавливает процесс приготовления. Второе нажатие сбрасывает все команды, и на дисплее появляется знак двоеточия или текущее время.
- (12) Кнопка Старт

# Общее Руководство

## Время выдержки перед подачей (устойка)

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

## Количество



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

## Свободное пространство



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

## Содержание влаги

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

## Прокалывание



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

## Покрытие



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

## Плотность

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

## Пищевая клейкая пленка

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

# Общее Руководство

## ФОРМА

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



## Исходная температура

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

## ЖИДКОСТИ

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



## Переворачивание и помешивание

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

## Размещение

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

## Проверка степени готовности



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

## Размер посуды



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

## Чистка

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

# Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

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

## Руководство по быстрой проверке кухонных принадлежностей

### СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА



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

### ГОНЧАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ФАЯНС, КЕРАМИКА



Используйте только полностью глазурированную посуду. Не используйте частично глазурированную 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 глазурированные 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 вощеной посудой и посудой покрытой пластиком, так как это покрытие может оплавиться. Жиронепроницаемая бумага может быть использована для выкладывания на дне посуды и для покрытия жирной пищи. Бумажные тарелки могут использоваться для нагрева только в течение **КОРОТКОГО ВРЕМЕНИ В РЕЖИМЕ МИКРОВОЛНЫ.**



## ПЛЕТЕНАЯ ДЕРЕВЯННАЯ, СОЛОМЕННАЯ ПОСУДА

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



## ПЛЕНКА

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



## АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

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



## ПАКЕТЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

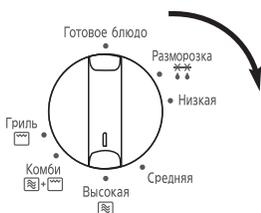
Удобно запекать мясо на заданной мощности и по установленному времени, когда одна сторона пакета с мясом закрыта при запекании. Не используйте металлические зажимы.

# Микроволновая печь NN-GM231W

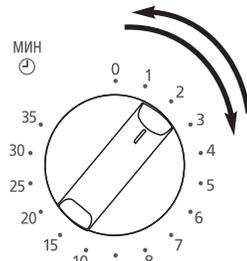
При использовании печи стеклянный поворотный стол всегда должен быть установлен на своем месте.

## Мощность

Высокий	<b>800 Вт</b>
Средний	<b>700 Вт</b>
Низкий	<b>360 Вт</b>
Готовое блюдо	<b>250 Вт</b>
Разморозка **	<b>270 Вт</b>



- 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 2 мин., а затем изменяйте время приготовления по своему усмотрению.

## Примечания

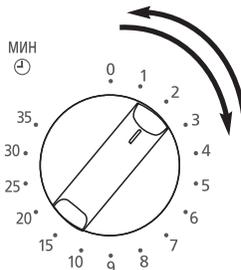
1. Если Вы хотите проверить состояние блюда во время приготовления, просто откройте дверцу. Печь автоматически остановит процесс приготовления. Для продолжения - закройте дверцу.
2. Чтобы остановить приготовление пищи, поверните регулятор времени в исходное положение. Время приготовления можно обнулить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

## Размораживание для NN-GM231W

\*\* Мощность размораживания составляет 270 Вт.



- Установите переключатель режимов на позицию Разморозка.



- Установите время размораживания, поворачивая регулятор времени. Если дверца закрыта, то разморозка начнется сразу. Для разморозки за короткое время, установите регулятор времени на 2 мин., а затем изменяйте время разморозки по своему усмотрению.

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

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

Например, нужно установить время 11:25

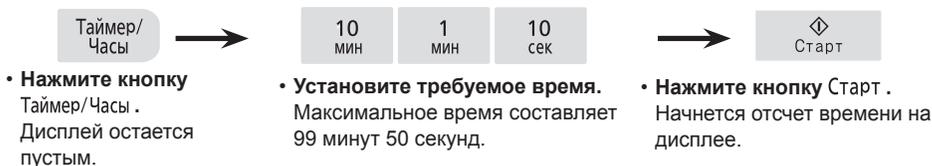


## Примечание:

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

# Таймер для NN-GT261W/M / NN-GT264M

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



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

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

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

Установить:



Старт

Отменить:



Стоп/Сброс

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

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

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

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

		Микроволны	Мощность
1 нажатие	<i>Высокий</i>		<b>800 Вт</b>
2 нажатия	<i>Разморозка</i>		<b>270 Вт</b>
3 нажатия	<i>Средний</i>		<b>700 Вт</b>
4 нажатия	<i>Низкий</i>		<b>360 Вт</b>
5 нажатий	<i>Медленное кипячение</i>		<b>250 Вт</b>



## • Нажмите кнопку Микроволны.

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

## • Выберите время приготовления, нажимая соответствующие кнопки.

Ваша печь может быть запрограммирована на срок до 90 минут на среднюю, низкую мощность, мощность для режима размораживания. Высокая мощность может быть запрограммирована на 30 минут.

## • Нажмите Кнопку

Старт. Начнется процесс приготовления и отсчет времени на дисплее.

## Поэтапное приготовление

Данная функция позволяет приготовить блюдо в два этапа, каждый из которых может иметь свою мощность и время готовки. При этом второй этап приготовления будет включен автоматически, сразу же после завершения первого. Для настройки данной функции Вам необходимо кнопкой Микроволны выбрать мощность микроволн, которую Вы собираетесь использовать при приготовлении на первом этапе. Затем, нажатием соответствующих кнопок, установите время необходимое на первый этап готовки. Далее, нажатием кнопки Микроволны выберете мощность второго этапа приготовления, а так же время второго этапа соответствующими кнопками. Нажмите кнопку Старт для начала процесса приготовления.

## Примечание:

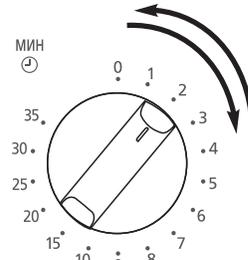
1. Таймер не может быть запрограммирован в режиме поэтапного приготовления.
2. Эта функция недоступна для Автоматических программ приготовления и Автораозморозки

# Функция Гриль

Для NN-GM231W



- Установить переключатель режимов на позиции .



- Установить время для гриля, поворачивая регулятор времени. Если дверца уже закрыта, начнется приготовление, таймер начинается обратный отсчет времени.

Для NN-GT261W/M / NN-GT264M



- Нажмите кнопку Гриль.

- Выберите время приготовления.

Ваша печь может быть запрограммирована на срок до 90 минут.

- Нажмите Старт.

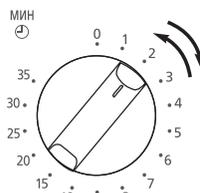
## Примечания:

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

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

# Приготовление в комбинированном режиме

Для NN-GM231W



- Установить переключатель режимов на позиции + .

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

Для NN-GT261W/M / NN-GT264M



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

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

- Нажмите кнопку Старт.

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

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

## Примечания

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

**ВНИМАНИЕ:** Решетку для Гриля всегда нужно использовать с установленным стеклянным поворотным столом. Используйте только жаропрочную посуду. Обязательно пользуйтесь прихватками во избежании ожогов. Будьте осторожны, избегайте касания с нагретыми элементами.

# Автоматическое размораживание по весу

## Для NN-GT261W/M / NN-GT264M

Эта функция позволяет размораживать различные куски мяса, курицы и рыбы по введеному Вами весу продукта.



- **Выберите нужную программу.** Нажмите на кнопку один раз, чтобы выбрать маленькую порцию, два раза, чтобы выбрать большую порцию и 3 раза, чтобы выбрать Хлеб/Пирог. Номер программы появится на дисплее.
- **Выберите вес с помощью соответствующих кнопок.** Если кнопка Больше/Меньше нажата и удерживается, вес будет быстро увеличиваться/уменьшаться.
- **Нажмите кнопку Старт.** Не забывайте перемешивать /переворачивать продукты во время размораживания.

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

### Мясные продукты (фарш/кусочки мяса/кусочки курицы)

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

### Куски мяса / целая курица

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

### Хлеб

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

# Полезные советы при размораживании

Для получения лучшего результата:

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



Поместите продукты в один слой.



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



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

# Разогрев/приготовление пищи с использованием программ автоматического приготовления

## Для NN-GT261W/M / NN-GT264M

Автоготовка/  
Разогрев

Комбинация

Эта функция позволяет автоматически разогревать или готовить пищу по весу продукта. После установки веса продукта печь автоматически определяет уровень мощности микроволн и начинается процесс готовки. Выберите тип продукта и введите его вес. Вес вводится в граммах.

например



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

- Выберите вес с помощью кнопки Больше / Меньше. Если кнопка Больше / Меньше нажата и удерживается, вес будет увеличиваться / уменьшаться быстро.

- Нажмите Кнопку Старт.

## Рекомендации по использованию

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

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

Три продукта, выбранные кнопкой Комбинация, будут приготовлены с помощью Микроволн и Гриля.

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

# Разогрев/приготовление пищи с использованием программ автоматического приготовления

Автоготовка/  
Разогрев

## 1. Свежие овощи 200-800 г

Приготовление СВЕЖИХ овощей. Поместите подготовленные овощи, например морковь, цветную капусту (пюре из картошки не подходит) в неглубокий контейнер на стеклянный поворотный стол. Добавьте 15 мл воды на 100 г овощей. Накройте проколотой пленкой или крышкой. Нажмите кнопку Автоготовка/Разогрев один раз. Введите вес. Нажмите кнопку Старт.



## 2. Приготовление Свежей рыбы (200-700 г)

Для приготовления свежей рыбы. заверните тонкие края филе, чтобы они не пересохли. Поместите продукты в неглубокое блюдо на поворотном столе. Добавьте 15-45 мл (1-3 столовые ложки) воды. Накройте пленкой с отверстиями или крышкой. Нажмите кнопку Автоготовка/Разогрев два раза. Введите вес. Нажмите кнопку Старт.



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

Эта программа предназначена для разогрева уже готовой пищи или свежеприготовленных блюд. Все продукты должны быть приготовлены заранее. Продукты должны иметь температуру 5°C, примерно равную температуре хранения в холодильнике. Чтобы разогреть продукты, поместите их на удобное блюдо на поворотном столе. Накройте пленкой с отверстиями. Нажмите кнопку Автоготовка/Разогрев три раза. Введите вес продукта. Нажмите кнопку Старт. Перемешивайте продукты по звуковому сигналу. После окончания процесса разогрева необходима устойка в несколько минут. Убедитесь, что блюдо горячее и готово к подаче на стол. Перемешайте перед подачей.



Комбинация

## 1. Замороженная пицца 150-400 г

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

## 2. Замороженная лазанья 200/400 г

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

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

## 3. Кусочки курицы 200-1000 г

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

# Руководство по приготовлению и разогреву пищи

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

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

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

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

## Когда пища разогрета?

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

Необходимо проверять продукты, которые невозможно перемешивать в процессе приготовления, чтобы проверить насколько они нагреты внутри. Это можно проверить, надрезая их ножом. Даже если вы точно следуете инструкциям производителя или рекомендованному времени приготовления в таблицах, все равно необходимо проверить насколько равномерно нагреты продукты. При необходимости помещайте продукты обратно в печь и продолжайте процесс приготовления.

Если вы не можете найти эквивалент продукта в таблице, выбирайте схожие по типу и весу и меняйте время приготовления по необходимости.

## Разогрев готовых блюд

Размеры пищи и время приготовления зависят от типа продукта. Плотные продукты, например, картофельное пюре, должны быть равномерно распределены. Если используется подливка, то на приготовление потребуются 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 разогревом.

## 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.

## Пирог - ВНИМАНИЕ!

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

## Рождественский пудинг и жидкости - ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при разогреве этих продуктов.

**Не оставляйте их без присмотра во время разогрева.**

**Не добавляйте дополнительно алкоголь.**

## Бутылочки для кормления-ВНИМАНИЕ!

Тщательно перемешивайте молоко или смесь до и после разогрева.

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

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

## ВНИМАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ

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

## ВНИМАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ

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

Перед употреблением встряхните бутылку и проверьте температуру.

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

# Перед обращением в сервисный центр

## НОРМАЛЬНЫЕ ЯВЛЕНИЯ ПРИ РАБОТЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ:

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

Russian

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

### Для NN-GT261W/M / NN-GT264M:

Проблема	Возможная причина	Устранение
Не начинается процесс приготовления.	После программирования не была нажата кнопка Старт.	Нажмите кнопку Старт.
	Ранее уже была задана другая программа.	Нажмите кнопку Стоп/Сброс, чтоб отменить предыдущую программу и ввести новую.
	Программа введена некорректно.	Повторите программирование, воспользовавшись указаниями инструкции по эксплуатации.
На дисплее появляется надпись "L---".	Случайно была нажата кнопка Стоп/Сброс.	Заново запрограммируйте печь.
	Включилась функция блокировки от детей в результате 3-кратного нажатия кнопки Старт.	Отключите функцию блокировки от детей, нажав кнопку Стоп/Сброс 3 раза.

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

# 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 , чтобы вернуть печь в исходное положение.
6. Если на внутренней поверхности или вокруг наружных краев дверцы конденсируется влага, вытрите ее мягкой салфеткой. Это может происходить при эксплуатации микроволновой печи в условиях повышенной влажности и не является признаком неисправности.
7. Иногда необходимо снимать стеклянный поворотный стол для чистки. Мойте его в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.
8. Роликое 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 колесиков роликоего кольца. Следите за правильной установкой роликоего кольца на днище микроволновой печи после того, как Вы снимали его для чистки.
9. При необходимости замены лампочки обратитесь в авторизованный сервисный центр.
10. Необходимо содержать микроволновую печь в чистоте, потому что загрязнения могут привести к повреждению внутренних поверхностей, значительно сократить срок службы прибора, и стать причиной опасной ситуации.

## Технические характеристики

ИСТОЧНИК электропитания:	220В~50 Гц
Потребляемая мощность: Микроволновой режим:	1,250 Вт
Гриль:	1,000 Вт
Выходная мощность: Микроволновый режим:	800 Вт (IEC-60705)
Гриль:	1,000 Вт
Внешние размеры (В x Ш x Г):	258 мм*443 мм*340 мм
Размеры Духовки (В x Ш x Г Н):	215 мм*306 мм*308 мм
Общий объем камеры:	20 л
Диаметр стеклянного вращающегося подноса:	Ø 255 мм
Рабочая частота:	2,450 МГц
Вес без упаковки:	Приблизительно: 11.5 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 ПРОЧТИТЕ 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	Относительная влажность - до 106 кПа (от 650 до 800 мм рт.ст)
Печь	1 шт.	Объём камеры 20 л			
Руководство по эксплуатации	1 шт.				
Гарантийный талон	1 шт.	Масса брутто : 12,7 кг.			
Кольцо роликовое	1 шт.	Содержание драгоценных металлов:	от плюс 5 до плюс 40 °С		
Стеклокерамическое блюдо	1 шт.				
Решетка для гриля	1 шт.	серебро 0,3013 г.	от минус 50 до плюс 50 °С		
Индивидуальная тара	1 компл.				

После хранения печи при низких температурах или после транспортирования в зимних условиях включать 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.



001

## ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПІДТВЕРДЖЕННЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОДУКТУ

Мікрохвильові печі, моделей

NN-GT261W\*, NN-GT261M\*, NN-GM231W\*, NN-ST271S\*, NN-ST251W\*, NN-ST251M\*, NN-SM221W\*  
торгової марки "Panasonic"

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

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

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

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

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

Примітка

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

xx X X XX xxxx

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

9 - Вересень, О - Жовтень, Н - Листопад, Д - Грудень

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

\_\_\_\_\_ 5-та та 6-та цифри: день місяця 01, 02, 03,... 31



## ӨНІМДІ СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

### МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

Үлгілер NN-GT261W/M ZPE, NN-CM231W ZPE, NN-ST271S ZPE,  
NN-ST251W/M ZPE, NN-SM221W ZPE “Panasonic”

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

Сәйкестік сертификаты :	№ TC RU C-IP.ME10.B.01993
Сәйкестік сертификатының берілген күні :	24.04.2014
Сәйкестік сертификатының жарамдылық мерзімі :	23.04.2019

Өндіруші: Panasonic Corporation (Панасоник Корпорэйшн)

Өндіруші филиалында өндірілді :

Гуангдонг Мидава Китчен Эпплаенсиз Мануфактуринг Ко., Лтд.

№ 6 Ёнг Эн Роуд, Бөйжиао, Шундае, Фошан, Гуангдонг, Қытай

#### Ескертпе :

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

Нөмірі :

XX X XX XXXX

\_\_\_\_\_сериялық нөмірі

\_\_\_\_\_күні

\_\_\_\_\_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 көш. 42, 30-шы ғимарат

Rapasonic ақпарат орталығы:

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

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

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

АО "Panasonic Marketing 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

Импорртаушы

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

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

тел. 8-800-200-21-00



# ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПІДТВЕРДЖЕННЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОДУКТУ

Мікрохвильові печі моделей  
NN-GT264MZPE та NN-ST254MZPE  
торгової марки "Panasonic"

001

відповідають вимогам Технічного Регламенту з електромагнітної сумісності обладнання (затвердженому постановою Кабінету Міністрів України №785 від 29 липня 2009) та вимогам Технічного Регламенту низьковольтного електричного обладнання (затвердженому постановою Кабінету Міністрів України №1149 від 29 жовтня 2009)	ДСТУ CISPR 11:2007 ДСТУ IEC 61000-3-2:2008 DSTU CISPR 14-1:2004 DSTU IEC 60335-2-25:2007 DSTU CISPR 14-2:2007 DSTU IEC 60335-2-9:2007 DSTU EN 61000-3-3:2012 DSTU IEC 60335-1:2004
Моделі NN-GT264MZPE, NN-ST254MZPE торгової марки Panasonic відповідають вимогам нормативних документів:	
Термін служби	7 років

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

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

Уповноважений Представник:	ТОВ «ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД»
Адреса Уповноваженого Представника:	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.

Приклад: xx X X X xxxx

\_\_\_\_\_ 3-тя цифра або літера: місяць 1 - Січень, 2 - Лютий, 3 - Березень...,  
9 - Вересень, О - Жовтень, Н - Листопад, Д - Грудень  
\_\_\_\_\_ 4-та цифра: рік (остання цифра номера року) 3 - 2013, 4 - 2014, 5 - 2015  
\_\_\_\_\_ 5-та та 6-та цифри: день місяця 01, 02, 03,... 31

**Примітка:**

Інформаційний центр Panasonic

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

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

**Декларація про Відповідність**

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

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

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

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 (Cr<sup>6+</sup>) - не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
5. полібромбіфеноли (PBB) - не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
6. полібромдефенілові ефіри (PBDE) - не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон.

Відповідно до ДСТУ CISPR 11:2007 виріб класифікується як:

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



## ӨНІМДІ СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

### МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

Үлгілер NN-ST254M ZPE, NN-GT264M ZPE “Panasonic”

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

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

(Панасоник Корпорэйшн)

Өндіруші: Panasonic Corporation  
Өндіруші филиалында өндірілді :  
Гуангдонг Мидеа Кйтчен Эпплеансиз Мануфактуринг Ко., Лтд.  
№ 6 Енг Эн Роуд, Бейжиао, Шундеа, Фошан, Гуангдонг, Қытай

#### Ескертпе:

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

Нөмірі : xx X X XX xxxx

\_\_\_\_\_ айы: 1 -- Қантар, 2 -- Ақпан ... 9 -- Тамыз, 0 -- Қыркүйек, N -- Қазан, D -- Желтоқсан

\_\_\_\_\_ күні

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

\_\_\_\_\_ сериялық нөмірі

Қазақстан Республикасы территориясындағы өнім сапасы бойынша наразылықтарды қабылдайтын уәкілетті ұйым:

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

Panasonic ақпарат орталығы:

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

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

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

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

Информационный центр Panasonic:

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

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

Импортеру

«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** Китчен 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>

#### Импортёр

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