

Panasonic®

**Инструкция по эксплуатации
Інструкція з експлуатації
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық**

**Паровая печь
Духова шафа 3 парюю та конвекцією
Бу конвекциялық пеші**

**Только для домашнего использования
Тільки для домашнього використання
Тек үйде ғана пайдалануға арналған**



Модель NU-SC300B

Перед началом эксплуатации паровой печи, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией и сохраните ее для использования в дальнейшем.

Перед використанням печі, будь ласка, повністю прочитайте інструкцію та збережіть її для довідок у майбутньому.

Қысқа толқынды пешті пайдаланар алдында, нұсқаулықпен мұқият танысуыңызды және оны бұдан әрі пайдалану үшін сақтап қоюыңызды өтінеміз.

Оглавление

Установка и подключение.....	2
Меры безопасности.....	3
Режимы приготовления.....	6
Приемы приготовления пищи в печи.....	8
Особенности продуктов.....	8
План-схема устройства.....	9
Посуда и принадлежности.....	11
Панель управления.....	12
Режимы приготовления на пару.....	13
Режим Healthy Steam.....	14
Режим Healthy Fry.....	16
Режим «Гриль».....	17
Режим «Тушение».....	18
Режим «Конвекция без предварительного разогрева».....	19
Режим «Конвекция с предварительным разогревом».....	20
Паровая конвекция без предварительного разогрева.....	21
Паровая конвекция с предварительным разогревом.....	22
Функция «Паровой удар».....	23
Функция «Добавить время».....	24
Функция «Блокировка от детей».....	25
Программы автоматического приготовления.....	26
Таблица разогрева.....	47
Таблица приготовления.....	48
Стерилизация посуды.....	51
Очистка печи.....	52
Удаление запахов.....	52
Очистка камеры печи.....	53
Просушка.....	54
Очистка системы подачи воды.....	55
Уход за печью.....	56
Перед обращением в сервисный центр.....	57
Технические характеристики.....	59

Установка и подключение

Осмотрите печь

Распакуйте печь и снимите упаковочный материал. Проверьте печь на наличие вмятин, неисправных запоров дверцы, трещин в дверце и т. п. При обнаружении каких-либо неисправностей незамедлительно обратитесь к дилеру. Не устанавливайте печь с повреждениями.

Указания по заземлению

ВНИМАНИЕ! В ЦЕЛЯХ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.

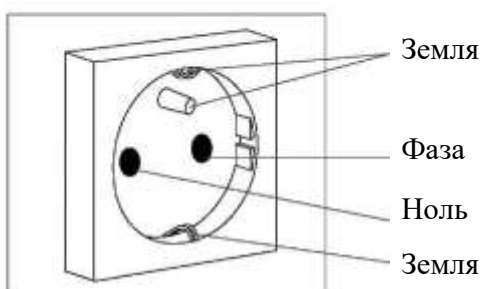
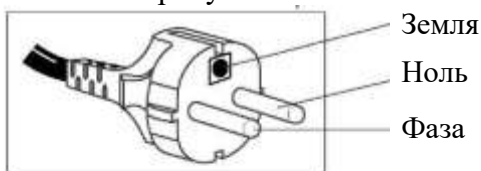
Если сетевая розетка не заземлена, покупатель должен заменить ее розеткой с заземлением.

Рабочее напряжение

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

Внимание!

Данное изделие следует подключать к розетке с безопасным заземлением (третьим проводом). Из соображений безопасности используйте только провод с заземлением. В противном случае изделие не будет соответствовать требованиям защиты от удара током. Обратитесь к квалифицированному специалисту по поводу установки необходимой розетки как показано на рисунке.

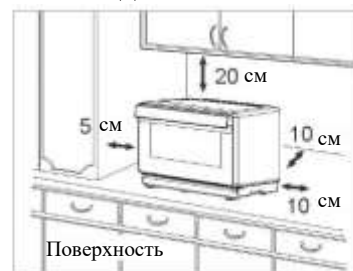


Установка печи

1. Установите печь на ровную, устойчивую поверхность не ниже 85 см от пола.
2. Убедитесь, что установленную печь можно легко обесточить, вынув вилку из розетки или отключив автоматический выключатель.
3. Для нормальной работы печи необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

Установка на кухонном столе

Предусмотрите свободное место 20 см над печью, оставьте отступ не менее 5 см с правой стены, не менее 10 см — с левой и не менее 10 см — с задней.



4. Не устанавливайте устройство во влажном месте с высокой температурой, например, возле газовой плиты, раковины, а также вблизи токопроводящих частей.
5. Не допускается снятие ножек. Не ставьте печь в неустойчивое положение.
6. Печь предназначена только для бытового применения.
7. Не рекомендуется пользоваться печью при повышенной влажности воздуха.
8. Шнур питания не должен касаться внешней поверхности корпуса. Не допускайте его соприкосновения с горячей поверхностью. Шнур питания не должен свисать с края стола. Не опускайте печь, шнур питания, вилку в воду.
9. Не загромождайте вентиляционные отверстия печи. Если во время работы они окажутся закрытыми, это может привести к перегреву или повреждению устройства. Если печь накрыта скатертью, впускное и выпускное отверстия для воздуха должны оставаться свободными.
10. Не разрешается устанавливать печь в шкаф.
11. Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу и верхнюю поверхность печи.
12. Не используйте камеру печи для хранения чего-либо.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. **Уплотнители дверцы и места их прилегания** необходимо протирать влажной салфеткой и проверять на наличие повреждений. При их обнаружении эксплуатация печи не допускается до тех пор, пока они не будут устранены специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.
2. **Не допускается эксплуатация печи с повреждениями шнура, вилки**, после падения или повреждения самого устройства или, если оно не работает надлежащим образом. В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен сервисной службой завода-изготовителя, его сервисным представителем или лицом с аналогичной квалификацией.
3. Не пытайтесь самостоятельно разбирать или производить регулировку, ремонт дверцы, стойки панели управления, предохранительных выключателей, любой другой части печи. Не снимайте наружную панель печи: ее назначение — не пропускать энергию за пределы устройства.
4. **Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно.** Поэтому он должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя. При необходимости заменить осветительную лампу печи обратитесь к дилеру.
5. Разрешайте детям пользоваться печью только после того, как научите их безопасному пользованию и они запомнят, к каким опасностям может привести использование печи не по назначению.
6. Печь не предназначена для использования людьми (в т. ч. детьми) с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, а также лицами без соответствующих знаний и опыта. Использование устройства такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность.
7. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
8. При работе печи ее поверхности нагреваются.
9. Устройство не предназначено для работы с внешним таймером или с отдельной дистанционной системой управления.
10. Следите за исправностью механизма блокировки дверцы и ее крепления.
11. При нарушении нормальной работы печи не используйте ее до устранения неисправности.
12. При обнаружении трещины в контейнере для воды не используйте печь, т. к. течь может привести к утечке тока или поражению электрическим током.
13. Во избежание поражения электрическим током не прикасайтесь к вилке шнура питания влажными руками.
14. Во избежание выхода печи из строя избегайте ударов по таким частям, как панель управления, корпус, камера, дверца.
15. Не устанавливайте устройство и шнур питания во влажном месте с высокой температурой, например, возле газовой плиты, раковины, а также вблизи токопроводящих частей.
16. Устройство предназначено только для бытового применения. Запрещается использовать его в лабораторных испытаниях и в прочих промышленных целях. Запрещается устанавливать устройство в шкаф.
17. Не используйте для очистки смотрового окна в дверце острые металлические скребки и скребки для грубой очистки.
18. Во избежание возгорания не загораживайте вентиляционные отверстия печи. Регулярно очищайте устройство во избежание засорения вентиляционных отверстий.

Эксплуатация печи

1. **Используйте устройство только для приготовления и разогрева пищи.** Печь не предназначена для использования с другой целью. Не используйте печь для нагрева химических веществ и прочих непищевых продуктов.
2. Удостоверьтесь, что **посуда (емкость)** подходит для использования в печи.
3. Печь предназначена для нагрева пищи и напитков. Использование печи для сушки непищевых продуктов, одежды, тканей, губок и пр., нагрева грелок, обуви может привести к травме или возгоранию.
4. При хранении печи не помещайте в нее какие-либо предметы (кроме внутренних принадлежностей) во избежание их повреждения при случайном включении.
5. При появлении дыма нажмите кнопку **Стоп/Сбросить** и, оставив дверцу закрытой, отсоедините шнур питания или отключите электричество во всей квартире.
6. Не помещайте вблизи печи или в ее камеру горючие материалы.
7. Во избежание возгорания не используйте устройство не по назначению, например, для сушки вещей.
8. Содержите печь в чистоте, потому что загрязнения могут привести к повреждению ее поверхностей, сократить срок ее службы и стать причиной опасной ситуации.
9. Избегайте действий, которые могут привести к повреждению шнура питания и вилки: не погружайте их в воду, не подвергайте их воздействию высокой температуры, не перегибайте, не скручивайте и не пережимайте шнур. Неисправность шнура или вилки может привести к короткому замыканию, поражению электрическим током, пожару и т. п. Не погружайте устройство в воду.
10. Когда дверца открыта, не тяните посуду по ней. Дверца рассчитана на нагрузку не более 3,5 кг.
11. Перед использованием какой-либо посуды убедитесь, что она может выдерживать высокую температуру. Если блюдо готовится в пластиковой или бумажной упаковке, следите за ним, т. к. упаковка может загореться.
12. Не разрешается помещать в камеру продукты без подходящей посуды.
13. Во время работы печи температура ее поверхности и температура внутри камеры существенно повышаются. Не очищайте печь сразу после выключения. Приступайте к очистке только после того, как печь остынет. В противном случае можно обжечься о нагретые части.
14. Перед тем как начать очистку, выньте вилку из розетки. Не используйте агрессивные чистящие средства.
15. Регулярно очищайте вилку шнура питания от пыли. Если устройство не будет использоваться долгое время, выньте вилку из розетки. При вынимании вилки из розетки тяните за вилку, а не за шнур.

Подогрев

1. **Во время работы печи ее наружные поверхности, в т. ч. вентиляционные отверстия на шкафу и дверца нагреваются до высокой температуры. Соблюдайте осторожность при открывании и закрывании дверцы и вынимании посуды из камеры.**
2. Печь оснащена конвекционным нагревателем, который расположен в задней части печи, а также паронагревателем, установленным в нижней части. При работе печи ее верхняя часть и принадлежности нагреваются до очень высокой температуры.
3. Перед первым использованием печи включите ее в режиме «Конвекция» при температуре 230 °С на 10 минут без пищи и принадлежностей. Это требуется для удаления с поверхностей слоя антикоррозийного масла. В других случаях включать пустую печь не разрешается.
4. Появление белого дымка во время работы в режиме конвекции при первом включении печи не является признаком неисправности. Дымок появляется при испарении защитного слоя масла, нанесенного на элементы печи.
5. При перемешивании, переворачивании, извлечении готовящегося блюда помните, что посуда и блюдо нагреваются до высокой температуры. Чтобы не обжечься, надевайте на руку кухонную прихватку или используйте захват для посуды.
6. При перемешивании, переворачивании, перестановке блюда, готовящегося на пару, держите руку на достаточном расстоянии и не наклоняйтесь к камере, чтобы не обварить руки и лицо.

В соответствии с параграфом 2 статьи 5 федерального закона Российской Федерации «О защите прав потребителей» производитель настоящим заявляет, что период использования данного устройства составляет семь лет с даты производства при условии использования данного устройства строго в соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Работа вентилятора после приготовления пищи

После использования печи вентилятор может включиться, чтобы охладить электронные компоненты. Это совершенно нормально; во время работы вентилятора можно вынимать из печи приготовленные продукты.

Техническое обслуживание печи**1. Ремонт**

ЕСЛИ ВАША ПЕЧЬ ТРЕБУЕТ РЕМОНТА, обратитесь в ближайшую службу технической поддержки Panasonic. Любые операции по ремонту и техобслуживанию устройства должны выполняться только квалифицированным персоналом сервисного центра.

2. Уплотнители дверцы

Не пытайтесь самостоятельно регулировать или ремонтировать дверцу, корпус панели управления, предохранительные выключатели или любую другую часть печи. Не снимайте наружную панель печи. Уплотнители дверцы и места их прилегания всегда должны быть чистыми — необходимо протирать их влажной салфеткой.

Примечание: Устройство необходимо проверять на предмет повреждения уплотнителей дверцы и мест их прилегания. При обнаружении повреждений эксплуатация печи не допускается до тех пор, пока они не будут устранены специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.

3. Подсветка

Замена осветительной лампы печи должна производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя. Не пытайтесь снять наружную панель печи самостоятельно.

Принадлежности

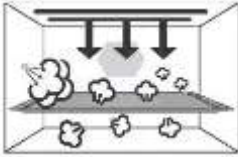
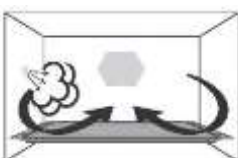
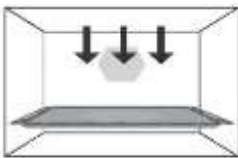
В комплект поставки печи входит набор принадлежностей. Всегда следуйте указаниям по их использованию.

Режимы приготовления

На схеме ниже показаны примеры принадлежностей для разных режимов нагрева. Для разных рецептов и блюд подходят разные принадлежности.

Русский

Режимы приготовления	Принципы и типы эксплуатации	Предостережение	Размещение
<p>Конвекция, ферментация, Healthy Fry</p>  <p>Рекомендуется предварительный разогрев (за исключением ферментации)</p>	<p>Для нагрева используется конвекционный нагреватель.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовление мучных изделий, например, рулетов, пиццы и слоек. • Приготовление жареного мяса, птицы и т. п. • Ферментация и приготовление йогурта. • Приготовление при высокой температуре жареных тонких блюд, таких как креветки, рыбное филе, кусочки курицы и т. п. 	<p>Извлеките блюдо сразу же после тепловой обработки; в противном случае из-за остаточного тепла они окажутся пережаренными. Для поддержания нужной температуры в печи во время приготовления не открывайте дверцу без необходимости. Для равномерного подрумянивания можно переставлять блюдо или поворачивать противень.</p>	<p>Приготовление на одном уровне: установка противня на нижние направляющие</p> <p>Приготовление на двух уровнях: установка противней на верхние и нижние направляющие</p>
<p>Средний пар, слабый пар, длительная обработка</p> 	<p>Для приготовления блюда используется нагрев паром.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обработка паром морепродуктов, птицы, мяса, овощей, риса и китайских десертов. 	<p>Поскольку для приготовления используется пар, нельзя закрывать блюдо крышкой (пищевой пленкой). Блюда, для которых нужна пищевая пленка, указаны в рецептах.</p>	<p>Приготовление на одном уровне: установка противня на средние направляющие</p> <p>Приготовление на двух уровнях: установка противней на верхние и средние направляющие</p>
<p>Healthy Steam: 120 °C</p> 	<p>Для окончательного приготовления блюд используется перегретый пар.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обработка паром разнообразных корнеплодов, мяса и т. п. • Быстрый разогрев и т. п. 	<p>Во время приготовления образуется перегретый пар. Не накрывайте продукты крышкой (пищевой пленкой).</p>	<p>Приготовление на одном уровне: установка противня на средние направляющие</p> <p>Приготовление на двух уровнях: установка противней на верхние и средние направляющие</p>

Режимы приготовления	Принципы и типы эксплуатации	Предостережение	Размещение
<p>Healthy Steam: 150 и 190 °С.</p>  <p>(Необходим предварительный разогрев)</p>	<p>Перегретый пар в сочетании с работой верхнего нагревателя. При таком режиме в продуктах сохраняется больше влаги и питательных веществ. В этом режиме также растворяется больше жира.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Температура 150 °С подходит для приготовления морепродуктов и ракообразных. • Температура 190 °С подходит для приготовления птицы, мяса и рыбных блюд до образования корочки. 	<p>Режим с применением перегретого пара обеспечивает сохранение влаги и ускоряет процесс приготовления. Подрумянивание в зависимости от ваших предпочтений.</p>	<p>Приготовление на одном уровне: установка противня на нижние направляющие</p>
<p>Конвекция для тушения и паровая конвекция</p> 	<p>Использование паровой конвекции для приготовления блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тушеное мясо и супы. • Приготовление мягких десертов, таких как суфле, крем-брюле и т. п. 	<p>При приготовлении сохраняется высокая температура и содержание влаги в продукте. При выборе функции «Тушение» рекомендуется использовать емкость для супа объемом 300 мл и закрывать ее крышкой.</p>	<p>Тушение: установка противней на средние направляющие</p> <p>Паровая конвекция: Приготовление на одном уровне: установка противня на нижние направляющие</p> <p>Приготовление на двух уровнях: установка противней на верхние и нижние направляющие</p>
<p>Гриль</p> 	<p>Нагрев верхним нагревателем:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовление мяса или рыбы в режиме «Гриль». • Приготовление тостов в режиме «Гриль». • Подрумянивание блюд, готовящихся до образования корочки, или воздушных пирогов. 	<p>Не накрывайте продукты крышкой (пищевой пленкой).</p>	<p>Приготовление только на одном уровне</p> <p>Тонкие блюда: установка противня на верхние или средние направляющие</p> <p>Высокие блюда: установка противня на средние или нижние направляющие</p>

Приемы приготовления пищи в печи

Установка времени обработки

Продолжительность обработки указывается в рецептах. Возможность задавать время обработки позволяет учитывать форму продуктов, их исходную температуру и региональные предпочтения. Всегда начинайте приготовление блюда с минимальной продолжительности обработки, указанной в рецепте. По истечении этого времени блюдо нужно проверить на готовность. Если блюдо не готово, продолжите обработку. Увеличить продолжительность обработки легко, но помните: если передержать блюдо в печи, его можно испортить.

Расположение порций

Некоторые блюда, например, картофель в мундире, кексы, закуски, нагреваются более равномерно, если расположить порции на одинаковом расстоянии друг от друга. По возможности порции следует располагать по кругу. Аналогичным образом, при размещении продуктов на металлическом противне, располагайте их вдоль наружного края, а не друг против друга. Не следует ставить порции друг на друга.



Подрумянивание

Чтобы сократить время обработки и получить блюдо с румяной корочкой, смажьте его темным соевым или пряным соусом перед приготовлением. Для приготовления бездрожжевого хлеба или булочек можно использовать коричневый сахар вместо сахарного песка или сбрызнуть их специей темного цвета.

Поворачивание и перестановка порций

Иногда не удается обеспечить равномерный нагрев блюда. В этом случае нужно во время приготовления перемешать его, перевернуть, переложить на другое место или повернуть металлический противень.

Особенности продуктов

Способ приготовления блюда зависит от особенностей продуктов.

Количество

Маленькие порции готовятся быстрее, чем большие.

Исходная температура

Продукты с комнатной температурой нагреваются быстрее, чем замороженные.

Форма

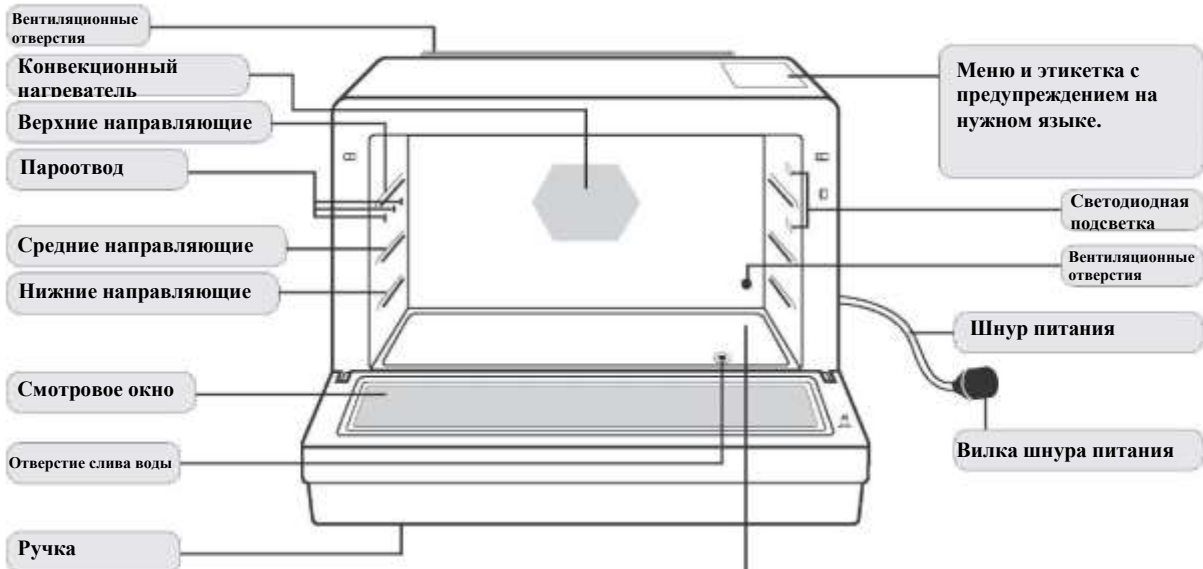
Продукты одинакового размера нагреваются более равномерно. Если продукты разных размеров, положите тонкие кусочки ближе к центру блюда, а толстые — к краю.

Плотность

Пористые, рыхлые продукты нагреваются быстрее, чем плотные.

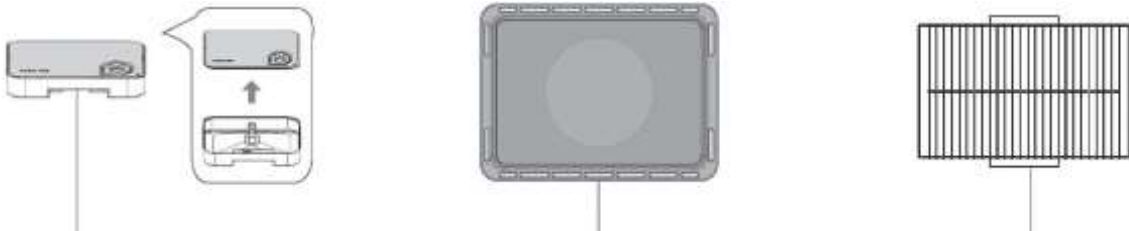


План-схема устройства



Дно камеры

1. Выполняйте очистку печи после окончания приготовления, когда дно камеры остыло.
2. Не готовьте блюда непосредственно на дне камеры. Всегда ставьте продукты на металлический противень или решетку.



Контейнер для воды

1. Максимальный уровень воды в контейнере составляет 1000 мл.
2. Необходимо использовать питьевую воду (не минеральную воду).
3. Во избежание утечки воды убедитесь, что контейнер для воды плотно закрыт и стоит ровно.
4. Всегда очищайте контейнер для воды.
5. Наполните контейнер водой, закройте крышку и установите его в крепление внизу слева. (См. страницу 10.)

Металлический противень (2 шт.)

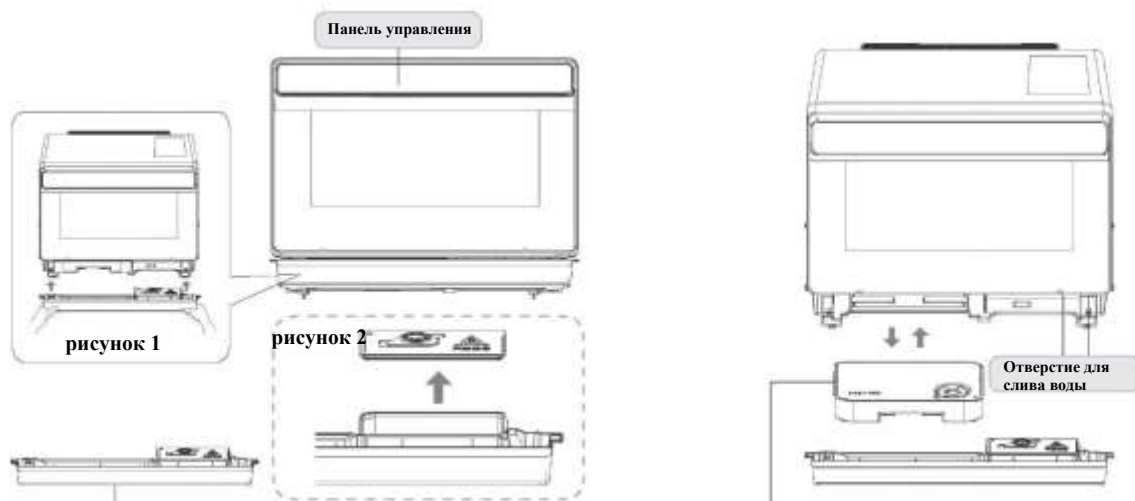
1. Готовить блюда нужно на металлических противнях. Нельзя класть продукты непосредственно на дно камеры.
2. Металлический противень необходимо ставить на направляющие.
3. После приготовления вынимайте противень с помощью прихватки. Чтобы не обжечься, не прикасайтесь к нему руками.
4. Чтобы не повредить дверцу, не тяните противень по ней.
5. Максимальная нагрузка, на которую рассчитан металлический противень, составляет 5 кг (общая масса продуктов и блюда).

Решетка (2 шт.)

1. Решетку нельзя использовать отдельно. Необходимо всегда ставить ее на металлический противень.
2. После приготовления всегда вынимайте ее с помощью прихватки. Чтобы не обжечься, не прикасайтесь к ней руками.
3. Максимальная нагрузка, на которую рассчитана решетка, составляет 4,7 кг (общая масса продуктов и блюда).

Примечания.

1. Изображения выше представлены для справки.
2. В комплект входят два металлических противня и две решетки. Остальные кухонные принадлежности приобретаются пользователем отдельно.



Водосборник

1. Выньте водосборник из упаковки и установите на ножки печи, как показано на рисунке 1.
2. Перед началом эксплуатации необходимо установить водосборник для сбора излишек воды в процессе приготовления пищи; в противном случае печь не будет работать.
3. Водосборник необходимо регулярно вынимать для очистки.
4. Чтобы вынуть водосборник, возьмите его обеими руками и аккуратно потяните, затем снимите крышечку, приподняв ее за выступы вверх. (рисунок 2). Водосборник следует мыть в теплой мыльной воде. Установите водосборник обратно на ножки, вставив его до щелчка.
5. НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ МЫТЬ ВОДОСБОРНИК В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

Примечание. При снятии водосборника из отверстия для выхода воды могут упасть несколько капель. Мягкой салфеткой вытрите досуха воду внутри камеры, когда печь остынет, затем выньте водосборник.

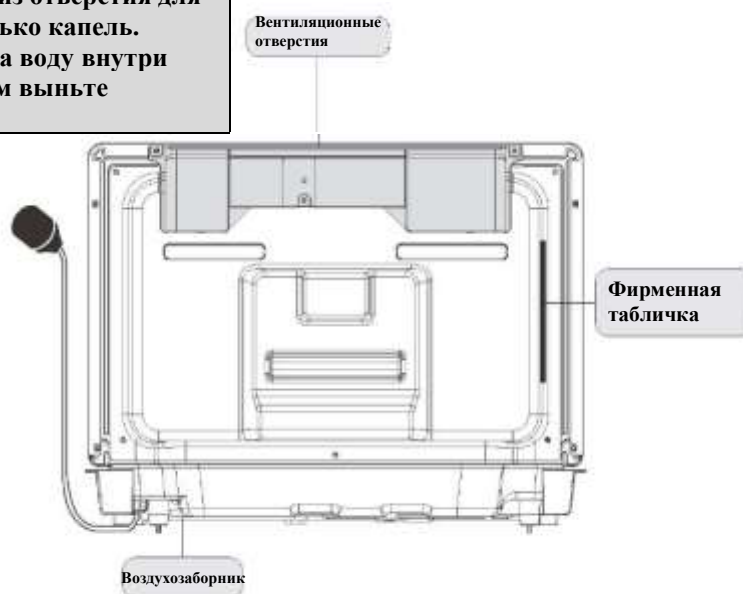
Установка и снятие контейнера для воды:

Установка:

Держа контейнер в горизонтальном положении, выровняйте его с креплением и аккуратно установите в днище.

Снятие:

Снимите водосборник, затем аккуратно вытяните контейнер для воды из крепления.



Примечание. Изображения выше представлены для справки.

Посуда и принадлежности

Емкость	Конвекция (ферментация)*	Средний пар, слабый пар, длительная обработка
Металлический противень 	✓	✓
Металлический противень + решетка (легко сливать масло и воду с продуктов) 	✓	✓
Жаростойкая стеклянная посуда 	✓	✓
Нежаростойкая стеклянная посуда 	<i>Примечание.</i> Можно использовать для ферментации с постоянной температурой.	✗
Жаростойкая пластиковая посуда 	<i>Примечание.</i> Можно использовать для ферментации с постоянной температурой.	✓
Нежаростойкая пластиковая посуда 	<i>Примечание.</i> Можно использовать для ферментации с постоянной температурой.	✗
Керамическая, фарфоровая посуда 	<i>Примечание.</i> На внутренней поверхности посуды с принтом могут образоваться разводы. Не используйте такую посуду.	✓

Емкость	Конвекция (ферментация)*	Средний пар, слабый пар, длительная обработка
Лакированные изделия 	✗	✗
Посуда из алюминия и других металлов 	<i>Примечание.</i> Не допускается использование металлической посуды с полимерными ручками.	<i>Примечание.</i> Не допускается использование металлической посуды, быстро поддающейся коррозии.
Посуда из дерева • бамбука • бумаги 	<i>Примечание.</i> Допускается использование жаростойкой бумажной посуды, выдерживающей температуру выше установленной.	<i>Примечание.</i> Допускается использование посуды из дерева и бамбука, а также жаростойкой бумажной посуды.
Пищевая пленка 	<i>Примечание.</i> Полиэтиленовая пленка плавится при высокой температуре.	<i>Примечание.</i> Не используйте ее без особых инструкций.
Алюминиевая фольга (бытовая) 	✓	✓
Жаростойкая силиконовая посуда 	✓	✓

* При выборе функций Healthy Steam, Healthy Fry, Паровая конвекция и Тушение следует выбирать кухонные принадлежности, подходящие для конвекции.

Примечания.

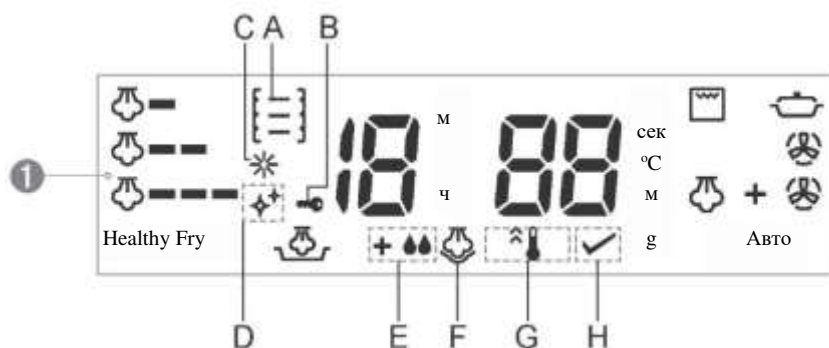
1. Во время приготовления должен использоваться металлический противень.
2. Ставьте решетку на металлический противень. Не используйте ее отдельно.
3. Вынимайте ее после приготовления прихваткой. Чтобы не обжечься, не прикасайтесь к ней руками.
4. Во всех режимах приготовления уровень, на который устанавливается посуда, соотносится с режимом нагрева.
5. На время разогрева не ставьте в печь посуду или принадлежности.

Панель управления



1 Дисплей:

- A: Уровень направляющих
- B: Блокировка от детей
- C: Значок «Нормальная работа»
- D: Функции «Очистка паром» и «Очистка лимонной кислотой»
- E: Значок «Налей воды» (при использовании пара)
- F: Значок «Паровой удар»
- G: Значок «С предварительным разогревом»
- H: Значок «Конец разогрева»



Режимы:

Три режима приготовления на пару:

- Слабый пар..... (см. с. 13)
- Средний пар..... (см. с. 13)
- Длительная обработка..... (см. с. 13)
- Healthy Steam (см. с. 14—15)
- Healthy Fry..... (см. с. 16)
- Гриль..... (см. с. 17)
- Тушение..... (см. с. 18)


- Конвекция..... (см. с. 19—20)
- Паровая конвекция (см. с. 21—22)
- Автоменю (см. с. 26—55)

Звуковой сигнал:

Кол-во	Результаты
Нет	Инструкции не получены или не приняты
1 раз	Инструкции приняты
2 раза	Сообщение о возможности перевернуть, перемешать или переложить продукты между этапами программы, либо сообщение об ошибке во время приготовления
3 раза	После предварительного разогрева сообщение об окончании разогрева
Длинные сигналы	После предварительного разогрева программ Автоменю
5 раз	Окончание любой выполненной программы

Примечания.

1. Вышеприведенная иллюстрация приведена только для справки.
2. Через 6 минут простоя после выбора программы приготовления, в том числе при открытии и закрытии дверцы печи, программа автоматически отменяется и возвращается к «0», либо включается режим ожидания. Если печь используется в дальнейшем без отключения от электросети, отображается последняя программа.

3.  Размещение металлического противня для автоменю.


2 Кнопка Стоп/Сбросить

3 Кнопка Старт/Установить

4 Сенсорный регулятор






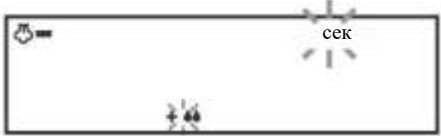



- **Выбор режима / функции**
Выбор нужного режима / функции.
- **Настройка меню**
Выбор нужного меню из вариантов автоменю.
- **Установка времени**
Установка времени приготовления блюда.
- **Установка массы, количества порций, уровня**
Выбор нужных параметров массы, количества порций, уровня в автоменю.
- **Установка температуры**
Установка температуры для режимов Healthy Steam, Конвекция/Ферментация, Паровая конвекция.

Примечание. При нажатии на кнопки  значение времени уменьшается или увеличивается. При нажатии и удерживании этих кнопок процесс изменения значений ускоряется.

Режимы приготовления на пару


Предусмотрено три режима паровой обработки: Слабый пар (Steam-Low), Средний пар (Steam-Med) и Длительная обработка (Prolonged). При приготовлении на пару блюда получаются мягкими, а содержание влаги в них сохраняется (например, овощи, морепродукты и т. п.). Кроме того, на пару можно подогревать консервы или блюда в упаковке.

Пример: выберите режим обработки Слабый пар продолжительностью 5 минут

<p>1 </p>	<p>Поставьте продукты на противне с решеткой на средние направляющие, затем выберите режим Слабый пар с помощью сенсорного регулятора .</p> <p><i>Примечание.</i> Перед началом приготовления наполните контейнер для воды.</p>	
<p>2 </p>	<p>Нажмите кнопку Установить, чтобы выбрать режим Слабый пар.</p>	
<p>3 </p>	<p>Установите нужное время приготовления с помощью сенсорного регулятора .</p>	<p>Пример: 5 минут</p> 
<p>4 </p>	<p>Нажмите кнопку Старт. Начнется приготовление и отсчет времени на дисплее.</p>	

Режим	Подходящие продукты
Слабый пар	Яйца всмятку, креветки, куриные грудки
Средний пар	Булочки, мясо, морепродукты
Длительная обработка	Пудинг из китайского риса, десерты

Примечания.

1. Перед началом приготовления наполните контейнер для воды.
2. Максимальная длительность приготовления в режимах Слабый пар и Средний пар — 30 минут.
3. Если требуется больше времени, выберите режим Длительная обработка. Максимальное время — 1 час.
4. На дисплее во время приготовления мигает индикатор .

Режим Healthy Steam

Русский

Для этого режима предусмотрены три уровня температуры: 120, 150 и 190 °С. 120 °С Для окончательного приготовления блюд используется перегретый пар. 150 и 190 °С: перегретый пар в сочетании с работой верхнего нагревателя. При таком режиме в продуктах сохраняется больше влаги и питательных веществ. В этом режиме также растворяется больше жира.
















При выборе 120 °С

<p>1 </p>	<p>Поставьте продукты на противне с решеткой на средние направляющие. Выберите режим Healthy Steam при помощи сенсорного регулятора .</p> <p><i>Примечание.</i> Перед началом приготовления наполните контейнер для воды.</p>	
<p>2 </p>	<p>Нажмите кнопку Установить, чтобы выбрать режим Healthy Steam.</p>	
<p>3 </p>	<p>Установите температуру приготовления на уровне 120 °С с помощью сенсорного регулятора .</p>	<p>Пример: 120 °С</p> 
<p>4 </p>	<p>Нажмите кнопку Установить, нужная температура выбрана.</p>	
<p>5 </p>	<p>Установите нужное время приготовления с помощью сенсорного регулятора .</p> <p>(Максимальное значение времени — 30 минут).</p>	<p>Пример: 5 минут</p> 
<p>6 </p>	<p>Нажмите кнопку Старт. Начнется приготовление и отсчет времени на дисплее.</p>	

Уровень мощности	Подходящие продукты
120 °С	Всевозможные корнеплоды, мясо, разогрев и т. п.

Примечание.
Перед началом приготовления наполните контейнер для воды.

При выборе температуры 150 или 190 °C (требуется предварительный разогрев)

<p>1 </p>	<p>Выберите режим Healthy Steam при помощи сенсорного регулятора .</p> <p><i>Примечание.</i> Перед началом приготовления наполните контейнер для воды.</p>	
<p>2 </p>	<p>Нажмите кнопку Установить, чтобы выбрать режим Healthy Steam.</p>	
<p>3 </p>	<p>Установите нужную температуру приготовления с помощью сенсорного регулятора .</p>	<p>Пример: 150 °C</p> 
<p>4 </p>	<p>Нажмите кнопку Старт, чтобы запустить предварительный разогрев. После разогрева раздастся три звуковых сигнала и появится значок ✓, подтверждая, что разогрев окончен. Откройте дверцу и поставьте продукты на противне с решеткой на нижние направляющие.</p>	
<p>5 </p>	<p>Установите нужное время приготовления с помощью сенсорного регулятора .</p> <p>(Максимальное значение времени — 30 минут).</p>	<p>Пример: 5 минут</p> 
<p>6 </p>	<p>Нажмите кнопку Старт. Начнется приготовление и отсчет времени на дисплее.</p>	














Уровень мощности	Подходящие продукты
150 °C	Морепродукты и ракообразные
190 °C	Птица, мясо и рыбные блюда, готовящиеся до образования корочки.

Примечание.
Перед началом приготовления наполните контейнер для воды.

Режим Healthy Fry



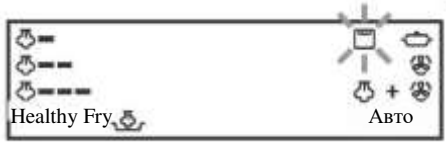



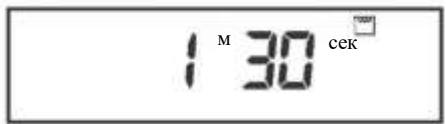

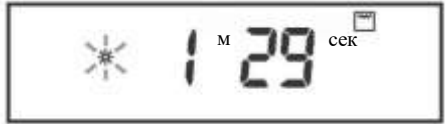
Русский

В этом режиме можно готовить жареные блюда с небольшим количеством масла или вообще без него. Такая пища полезнее, чем при традиционной глубокой жарке, например, фритюр; в этом режиме можно готовить жареное рыбное филе, креветки в панировке, курицу и т. п.

<p>1 </p>	<p>Выберите режим Healthy Fry при помощи сенсорного регулятора . Разогрев включается автоматически; на дисплее появляется соответствующий индикатор.</p>	
<p>2 </p>	<p>Нажмите кнопку Старт; начнется разогрев.</p>	
<p>3</p>	<p>После разогрева раздается три звуковых сигнала и включается значок ✓, подтверждая, что разогрев окончен. Откройте дверцу и быстро поставьте продукты на противне с решеткой на нижние направляющие.</p>	 
<p>4 </p>	<p>Установите нужное время приготовления с помощью сенсорного регулятора . (Максимальное значение времени — 1 час 30 минут).</p>	<p>Пример: 5 минут</p> 
<p>5 </p>	<p>Нажмите кнопку Старт. Начнется приготовление и отсчет времени на дисплее.</p> <p>При необходимости время приготовления можно изменять в процессе обработки. С помощью сенсорного регулятора  можно увеличить или уменьшить время приготовления с шагом в 1 минуту (до 10 минут).</p>	

Режим «Гриль»

В этом режиме можно подрумянить макароны и пиццу, приготовить на гриле тонкие продукты, например, хлеб или тонкие ломти мяса.

1 	Поставьте противень с продуктами в печь (уровень установки - см. примечание). Выберите режим Гриль при помощи сенсорного регулятора  .	
2 	Нажмите кнопку Установить , чтобы выбрать режим Гриль .	
3 	Установите нужное время приготовления с помощью сенсорного регулятора  . (Максимальное значение времени — 30 минут).	Пример: 1 минута 30 секунд 
4 	Нажмите кнопку Старт . Начнется приготовление и отсчет времени на дисплее. При необходимости время приготовления можно изменять во время обработки. С помощью сенсорного регулятора  можно увеличить или уменьшить время приготовления с шагом в 1 минуту (до 10 минут).	










Примечание.

Для данного режима предусмотрен только один уровень размещения продуктов при приготовлении.

Для лучшего подрумянивания верх блюда должен быть приближен к верхнему нагревательному элементу, поэтому тонкие блюда нужно устанавливать на верхние или средние направляющие, а высокие блюда - на средние или нижние направляющие.

Режим «Тушение»

В этом режиме приготовление на пару сочетается с работой **конвекционного нагревателя**. Этот режим подходит для тушеных овощей и супов с продолжительным временем приготовления; в настройках можно задать только время приготовления.

<p>1 </p>	<p>Поставьте продукты на противне с решеткой на средние направляющие. Выберите режим Тушение при помощи сенсорного регулятора .</p> <p><i>Примечание.</i> Перед началом приготовления наполните контейнер для воды.</p>	
<p>2 </p>	<p>Нажмите кнопку Установить, чтобы выбрать режим Тушение.</p>	
<p>3 </p>	<p>Установите нужное время приготовления с помощью сенсорного регулятора .</p> <p>(Диапазон времени приготовления — от 1 часа 30 минут до 3 часов. Шаг составляет 30 минут.)</p>	<p>Пример: 1 час 30 минут</p> 
<p>4 </p>	<p>Нажмите кнопку Старт. Начнется приготовление и отсчет времени на дисплее.</p>	
















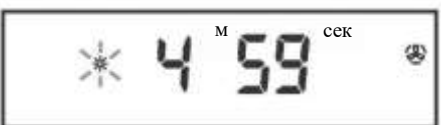
Примечания.

1. Перед началом приготовления наполните контейнер для воды.
2. Этот режим подходит для небольших кастрюль супа. При тушении продуктов в большой емкости рекомендуется соответствующим образом увеличить время приготовления.

Режим «Конвекция без предварительного разогрева»

Диапазон температур в этом режиме варьируется от 30 °С, 40 °С и 100 °С до 230 °С. Температуру 30 °С можно установить для ферментации хлеба и теста с высоким содержанием масла, например, багетов или сдобного хлеба. Температуру 40 °С можно установить для ферментации пирожков, булочек и основания пиццы. Температура от 100 °С до 230 °С подходит для запекания мяса, рыбы и европейских десертов, например, пирогов и пиццы. Разместите продукты непосредственно на металлическом противне, выберите нужную температуру и время приготовления и начните обработку. Для равномерного подрумянивания готовящихся блюд меняйте продукты местами или поворачивайте металлический противень во время приготовления.

Приготовление без предварительного разогрева:

1	 <p>Поставьте металлические противни с продуктами на верхние и нижние направляющие. Выберите режим Конвекция без предварительного разогрева при помощи сенсорного регулятора .</p>	
2	 <p>Нажмите кнопку Установить, чтобы выбрать режим Конвекция без предварительного разогрева.</p>	
3	 <p>Установите нужную температуру приготовления с помощью сенсорного регулятора . (Диапазон температур варьируется от 30 °С, 40 °С и 100 °С до 230 °С. По умолчанию задана температура 30 °С.)</p>	<p>Пример: 230 °С</p> 
4	 <p>Нажмите кнопку Установить, чтобы задать нужную температуру.</p>	
5	 <p>Установите нужное время приготовления с помощью сенсорного регулятора . (Максимальное время конвекции — 3 часа, ферментации — 12 часов.)</p>	<p>Пример: 5 минут</p> 
6	 <p>Нажмите кнопку Старт. Начнется приготовление и отсчет времени на дисплее. При необходимости время приготовления можно изменять в процессе обработки. С помощью сенсорного регулятора  можно увеличить или уменьшить время приготовления с шагом в 1 минуту (до 10 минут).</p>	


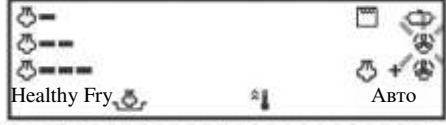











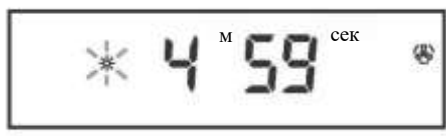
Примечания.

- Температура в печи меняется с учетом температуры продуктов и температуры в помещении. Изменяйте продолжительность ферментации с учетом обстоятельств.
- Если температура камеры или температура в помещении выше заданной температуры ферментации, это может повлиять на результат, и на дисплее появится код «U50». Подождите, пока температура камеры или температура в помещении снизится, отключится индикатор U50, и снова запустите процесс ферментации или выполните ферментацию при комнатной температуре.
- Функцию «Паровой удар» можно выбрать, если для ферментации требуется пар. (См. с.23.)

Режим «Конвекция с предварительным разогревом»

Русский






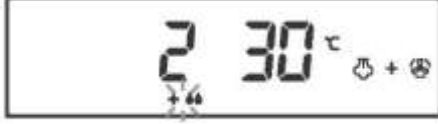

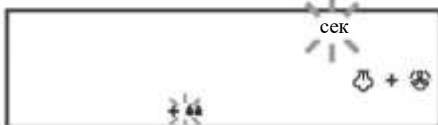

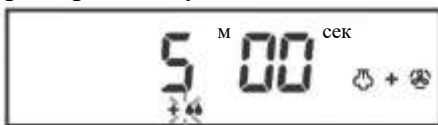

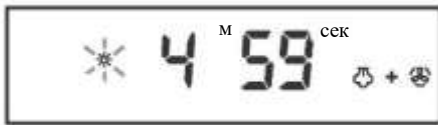
Приготовление с предварительным разогревом:

<p>1</p> 	<p>Выберите режим Конвекция с предварительным разогревом при помощи сенсорного регулятора +/-.</p>	
<p>2</p> 	<p>Нажмите кнопку Установить, чтобы выбрать режим Конвекция с предварительным разогревом.</p>	
<p>3</p> 	<p>Установите нужную температуру приготовления с помощью сенсорного регулятора +/-.</p> <p>(Диапазон температур составляет от 100 °С до 230 °С. По умолчанию задана температура 100 °С.)</p>	<p>Пример: 180 °С</p> 
<p>4</p> 	<p>Нажмите кнопку Старт, чтобы запустить разогрев.</p> <p>Нужную температуру приготовления можно изменить во время разогрева с помощью сенсорного регулятора +/-.</p>	
<p>5</p>	<p>После разогрева раздаются три звуковых сигнала и появляется значок ✓, подтверждая, что разогрев окончен. Откройте дверцу и быстро поставьте металлические противни с продуктами на верхние и нижние направляющие.</p>	 
<p>6</p> 	<p>Установите нужное время приготовления с помощью сенсорного регулятора +/-.</p> <p>(Максимальное значение времени — 3 часа).</p>	<p>Пример: 5 минут</p> 
<p>7</p> 	<p>Нажмите кнопку Старт. Начнется приготовление и отсчет времени на дисплее.</p> <p>При необходимости время приготовления можно изменять в процессе обработки. С помощью сенсорного регулятора +/- можно увеличить или уменьшить время приготовления с шагом в 1 минуту (до 10 минут).</p>	

Паровая конвекция без предварительного разогрева

В этом режиме объединяется приготовление на пару и режим конвекции: во время конвекции продукты обрабатываются паром, таким образом десерты получаются более пышными, а мясо — более сочным. Для равномерного подрумянивания готовящихся блюд меняйте продукты местами или поворачивайте металлический противень во время приготовления.





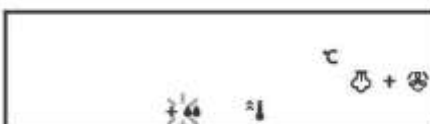















Приготовление блюд без предварительного разогрева:

<p>1</p> 	<p>Поставьте металлические противни с продуктами на верхние и нижние направляющие. Выберите режим Паровая конвекция без предварительного разогрева при помощи сенсорного регулятора +/-.</p> <p><i>Примечание.</i> Перед началом приготовления наполните контейнер для воды.</p>	
<p>2</p> 	<p>Нажмите кнопку Установить, чтобы выбрать режим Паровая конвекция без предварительного разогрева.</p>	
<p>3</p> 	<p>Установите нужную температуру приготовления с помощью сенсорного регулятора +/-.</p> <p>(Температуры могут принимать значения 140, 190 и 230 °С. По умолчанию задана температура 190 °С.)</p>	<p>Пример: 230 °С</p> 
<p>4</p> 	<p>Нажмите кнопку Установить, чтобы задать нужную температуру.</p>	
<p>5</p> 	<p>Установите нужное время приготовления с помощью сенсорного регулятора +/-.</p> <p>(Максимальное значение времени — 1 час).</p>	<p>Пример: 5 минут</p> 
<p>6</p> 	<p>Нажмите кнопку Старт. Начнется приготовление и отсчет времени на дисплее.</p> <p>При необходимости время приготовления можно изменять в процессе обработки. С помощью сенсорного регулятора +/- можно увеличить или уменьшить время приготовления с шагом в 1 минуту (до 10 минут).</p>	

Паровая конвекция с предварительным разогревом

Русский





Приготовление с предварительным разогревом:

<p>1 </p>	<p>Выберите режим Паровая конвекция с предварительным разогревом при помощи сенсорного регулятора .</p> <p><i>Примечание.</i> Перед началом приготовления наполните контейнер для воды.</p>	
<p>2 </p>	<p>Нажмите кнопку Установить, чтобы выбрать режим Паровая конвекция с предварительным разогревом.</p>	
<p>3 </p>	<p>Установите нужную температуру приготовления с помощью сенсорного регулятора .</p> <p>(Температуры могут принимать значения 140, 190 и 230 °С. По умолчанию задана температура 190 °С.)</p>	<p>Пример: 230 °С</p> 
<p>4 </p>	<p>Нажмите кнопку Старт, чтобы запустить разогрев. Нужную температуру приготовления можно изменить во время разогрева с помощью сенсорного регулятора .</p>	
<p>5</p>	<p>После разогрева раздается три звуковых сигнала и включается значок , подтверждающая, что разогрев окончен. Откройте дверцу и быстро поставьте металлические противни с продуктами на верхние и нижние направляющие.</p>	 
<p>6 </p>	<p>Установите нужное время приготовления с помощью сенсорного регулятора .</p> <p>(Максимальное значение времени — 1 час).</p>	<p>Пример: 5 минут</p> 
<p>7 </p>	<p>Нажмите кнопку Старт. Начнется приготовление и отсчет времени на дисплее. При необходимости время приготовления можно изменять в процессе обработки. С помощью сенсорного регулятора  можно увеличить или уменьшить время приготовления с шагом в 1 минуту (до 10 минут).</p>	

Функция «Паровой удар»

Эта функция позволяет включать подачу пара на время до четырех минут, когда печь работает в режиме **Конвекция/Ферментация**. Обработка паром во время приготовления оптимизирует распределение влаги в продукте, таким образом получаются более пышные десерты и более сочное мясо. Использование пара в начале ферментации может повышать влажность в камере. После этого ферментация теста протекает лучше.

Пример: Добавьте обработку паром в течение 2 минут в режиме конвекции во время ферментации.

1	Во время приготовления в режиме Конвекция/Ферментация .	
2	 Чтобы включить обработку паром на 2 минуты, нажмите кнопку Старт на 2 секунды. На дисплее появляется время обработки паром, индикатор парового удара и начинается обработка паром.	
3	После обработки паром снова отображается оставшееся время приготовления.	

Паровой удар в процессе приготовления блюд

Приготовление блюд в режиме Конвекция:

Для приготовления слоек, пирогов или хлеба, после предварительного разогрева следует включить обработку паром в начале процесса приготовления. Для приготовления тортов, после предварительного разогрева, следует включить обработку паром в середине процесса приготовления.

Ферментация:

При выпекании булочек и французского хлеба следует включить пар в начале ферментации.

Примечания.

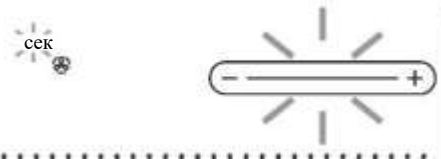




1. Перед началом приготовления наполните контейнер для воды.
2. Функция «Паровой удар» недоступна во время предварительного разогрева в режиме «Конвекция».
3. При включении обработки паром продолжается отсчет изначально заданного времени приготовления в режиме «Конвекция» или «Ферментация».
4. Если требуется задать время обработки струей пара больше 2-х минут, нажмите кнопку «Старт» вскоре после этапа 2. При каждом нажатии на кнопку заданное время увеличивается на 1 минуту (максимум до 4-х минут).
Если нажать на кнопку «Старт» 4 раза, время обработки паром обнуляется. Чтобы переустановить функцию «Паровой удар», выполните снова этап 2.

Функция «Добавить время»

С помощью этой функции можно добавить время приготовления в течение двух минут после окончания приготовления. Функция работает во всех режимах приготовления, кроме Автоменю.

Для установки:

Пример: Добавьте 2 минуты после запекания печенья в течение 15 минут при 170 °С.

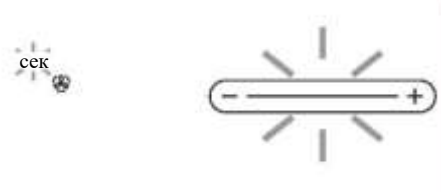


1	Начинается отсчет времени приготовления до нуля. На дисплее мигают индикатор регулятора и индикатор «сек».	
2	 Выберите нужное время с помощью сенсорного регулятора +/-. (Максимальное значение времени соответствует максимальному времени приготовления в предыдущей программе.)	
3	 Нажмите кнопку Старт , чтобы продолжить приготовление.	

Примечания.

1. Режим и температура приготовления в течение дополнительного времени остаются прежними.
2. Перед этой настройкой проверьте наличие воды в контейнере и водосборнике.

Для отмены:

Пример: Запекание печенья в течение 15 минут при 170 °С.

1	Начинается отсчет времени приготовления до нуля. На дисплее мигают индикатор регулятора и индикатор «сек».	
2	 Нажмите кнопку Стоп/Сбросить . На дисплее появляется индикатор «0».	

Примечание.

Через 2 минуты без изменения настроек после предыдущих настроек. Функция «Добавить время» отменяется, значение «0» автоматически восстанавливается.

Функция «Блокировка от детей».

Благодаря этой функции маленькие дети не смогут включить печь; тем не менее, дверцу можно открыть. Включить блокировку можно, когда на дисплее отображается 0.

Для установки:



Трижды нажмите кнопку **Старт**; на дисплее появляется индикатор « ».



Для отмены:



Трижды нажмите кнопку **Стоп**; на дисплее появляется 0.



Примечание.

Чтобы включить или снять блокировку от детей, кнопку «Старт/Установить» или «Стоп/Сбросить» нужно нажать трижды в течение 10 секунд.

Программы автоматического приготовления

Русский

Благодаря этой функции можно готовить большинство любимых блюд, просто указав настройки для массы / количества порций / уровня. Печь определяет мощность и время приготовления автоматически. Выберите категорию блюда и просто укажите массу / количество порций / уровень. Масса любой добавленной воды или емкости не включена. Для некоторых блюд требуется разогрев печи перед приготовлением.

Автоменю (номер меню: 1 – 7, 9 – 13, 23)

Общие действия для указания настроек

1		Выберите режим Автоменю с помощью сенсорного регулятора .
2		Нажмите кнопку Установить .
3		Выберите нужный номер меню с помощью сенсорного регулятора .

→ Если в нужном меню нет параметров массы / количества порций / уровня
...Настройка А

4

Нажмите кнопку **Старт**.
Начинается приготовление.

→ Если в нужном меню указаны параметры массы / количества порций / уровня
...Настройки В

4

Нажмите кнопку **Установить**.

5




Выберите нужные параметры массы / количества порций / уровня.

6

Нажмите кнопку **Старт**.
Начинается приготовление.



Автоменю с разогревом (меню номер: 8, 14 – 22, 24 – 30)

Общие действия для указания настроек





	<p>1 Выберите режим Автоменю с помощью сенсорного регулятора +/-.</p>
	<p>2 Нажмите кнопку Установить.</p>
	<p>3 Выберите нужный номер меню с помощью сенсорного регулятора +/-.</p>

Примечание.
Для меню номер: 24, 25, 28 (см. с. 41, 42, 44).

→ Если в нужном меню нет параметров массы / количества порций / уровня ...Настройки С

	<p>4 Нажмите кнопку Старт. Начинается разогрев. После окончания разогрева звучат долгие звуковые сигналы. Поставьте посуду с продуктами в печь.</p>
	<p>5 Нажмите кнопку Старт. Начинается приготовление.</p>

→ Если в нужном меню указаны параметры массы / количества порций / уровня ...Настройки D

	<p>4 Нажмите кнопку Установить.</p>
	<p>5 Выберите нужные параметры массы / количества порций / уровня.</p>
	<p>6 Нажмите кнопку Старт. Начинается разогрев. После окончания разогрева звучат долгие звуковые сигналы. Поставьте посуду с продуктами в печь.</p>
	<p>7 Нажмите кнопку Старт. Начинается приготовление.</p>

Программы автоматического приготовления

(продолжение)

Русский

Нет	Меню	Масса / Количество порций / Уровень				Принадлежности	Размещение	Страница	Настройки
1	Рыба на пару*	200 г	300 г	400 г	500 г			30	B
2	Омлет*	2 порции	4 порции	6 порций	12 порций			30	B
3	Яйцо к завтраку*	2 шт.	4 шт.	6 шт.	-			31	B
4	Хинкали/манты*	1 уровень (12 шт.)	2 уровня (24 шт.)	-	-			31	B
5	Пельмени замороженные*	1 уровень (0,5 кг)	2 уровня (1 кг)	-	-			32	B
6	Свежие овощи на пару*	200 г	300 г	400 г	500 г			32	B
7	Котлеты*	16 шт.	-	-	-			33	A
8	Шашлычки из форели/креветок*	5—7 шт.	-	-	-			33	C
9	Рулетики паровые из лосося*	18 шт.	-	-	-			34	A
10	Корнеплоды на пару*	0,5 кг	-	-	-			34	A
11	Цыпленок на пару*	1 кг	-	-	-			35	A
12	Суп в горшочке/рагу*	3 порции	6 порций	-	-			35	B
13	Запеченные фрукты*	3—6 шт.	-	-	-			36	A
14	Мясо по-французски	1 уровень (300 г)	2 уровня (600 г)	-	-			36	D
15	Жюльен с грибами и креветками	1 уровень (6 порций)	2 уровня (12 порций)	-	-			37	D
16	Барбекю из свинины	400 г	600 г	800 г	-			37	D
17	Запеченная курица*	1 кг	-	-	-			38	C
18	Стейк лосося*	3 порции (600 г)	-	-	-			38	C
19	Курица в соусе терияки*	4 порции (800 г)	-	-	-			39	C
20	Шашлык*	6 шт. (600 г)	-	-	-			39	C
21	Картофельная запеканка*	1 уровень (1 шт.)	-	-	-			40	C
22	Творожный десерт*	32 шт.	-	-	-			40	C
23	Домашний йогурт	6—12 шт.	-	-	-			41	A

Программы автоматического приготовления

(продолжение)

Русский

Нет	Меню	Масса / Количество порций / Уровень				Принадлежности	Размещение	Страница	Настройки
24	Пирожки/ плюшки	1 уровень (12 шт.)	2 уровня (24 шт.)	-	-			41	D
25	Домашняя пицца	1 шт.	-	-	-			42	C
26	Бисквит	1 уровень (1 шт.)	2 уровня (2шт.)	-	-			43	D
27	Крем-брюле*	4 порции	6 порций	12 порций	-			43	D
28	Багет	2 уровня (4 шт.)	-	-	-			44	C
29	Чизкейк*	18-20 см	-	-	-			45	C
30	Печенье овсяное	1 уровень (20 шт.)	2 уровня (40 шт.)	-	-			46	D
31	Стерилизация (посуда)*	Функции очистки						51	-
32	Очистка (удаление запахов)					-	-	52	-
33	Очистка (камеры печи)					-	-	53	-
34	Очистка (просушка)*					-	-	54	-
35	Очистка (системы подачи воды)*					-	-	55	-

Примечания.

1. Рецепты, помеченные символом «*», готовятся на пару. Перед включением печи наполните контейнер для воды. Перед использованием и для очистки системы подачи пара залейте в контейнер для воды разбавленную водой лимонную кислоту, установите Автоменю №35 и проведите очистку.

2. См. размещение принадлежностей в таблице ниже.

Дисплей	Размещение
	среднее
	верхнее и среднее
	верхнее и нижнее
	нижнее

Таблица разогрева

Примечание. На страницах 61—64 отметка «①» означает приготовление на металлическом противне. Символ «②» означает решетку на металлическом противне.

Продукты	Масса	Принадлежности	Режим	Формат времени
Охлажденные большие паровые булочки с мясом*	130—800 г (1—6 шт.)	② / средние направляющие	Средний пар	прибл. 13—14 минут
Охлажденные вареные пельмени, фаршированные морепродуктами и овощами*	325—650 г (6—12 шт.)	② / средние направляющие	Средний пар	прибл. 13—15 минут
Охлажденные овощи*	500 г	② / средние направляющие	Средний пар	прибл. 7—8 минут
Охлажденный рисовый пудинг*	250 г	② / средние направляющие	Средний пар	прибл. 20—22 минуты
Охлажденная булочка*	300 г (8—9 шт.)	② / средние направляющие	Средний пар	прибл. 10—12 минут
Охлажденный рис*	150—900 г (1—6 чашек)	② / средние направляющие	Healthy Steam 120 °C	прибл. 18—20 минут
Охлажденный большой круассан	90—270 г (1—3 шт.)	① / нижние направляющие	160 °C (без предварительного разогрева)	прибл. 8—9 минут
Охлажденный французский батон	150—200 г (1 шт.)	① / нижние направляющие	170 °C (без предварительного разогрева)	прибл. 7—8 минут
Охлажденный сандвич	120—480 г (1—4 шт.)	① / нижние направляющие	180 °C (без предварительного разогрева)	прибл. 9—11 минут
Охлажденный жареный рис*	400 г	① (термостойкое плоское блюдо) / нижние направляющие	Паровая конвекция 190 °C (без предварительного разогрева)	прибл. 10—12 минут
Охлажденные жареные пельмени*	220 г (12 шт.)	① (пергамент) / нижние направляющие	Паровая конвекция 190 °C (без предварительного разогрева)	прибл. 7—8 минут
Охлажденные жареные куриные крылышки	350 г (10 шт.)	② / нижние направляющие	220 °C (с предварительным разогревом)	прибл. 12—13 минут

Примечания.

1. Рецепты, помеченные символом «*», готовятся на пару. Перед включением печи наполните контейнер для воды.
2. Для приготовления используйте пергамент или алюминиевую фольгу, а также термостойкую посуду.
3. Охлажденными считаются продукты, которые хранятся при температуре 0—3 °C.

Таблица приготовления

Продукты	Масса	Принадлежности	Режим	Формат времени	Указания
Крабы на пару*	4 пары (8 шт.) прибл. по 100—150 г каждый	② / средние направляющие	Средний пар	прибл. 16—18 минут	Промойте крабов и уложите их брюшками вверх.
Охлажденные большие паровые булочки с мясом*	500 г (6 шт.)	② / средние направляющие	Средний пар	прибл. 18—20 минут	Любые большие замороженные булочки с мясом, которые продаются в магазинах.
Гедза*	300 г (12 шт.)	② / средние направляющие	Средний пар	прибл. 10—12 минут	Любые замороженные гедзе, которые продаются в магазинах.
Лосось на пару*	300 г (2 шт.)	② / средние направляющие	Средний пар	прибл. 11—13 минут	Почистите лосося и удалите лишнюю влагу. Посолите и налейте соус для рыбы для маринования в течение 15 минут.
Консервы на пару*	1 банка	① / средние направляющие	Средний пар	прибл. 15 минут	Все виды, продаваемые в магазинах.
Картофель на пару*	500 г	② / средние направляющие	Healthy Steam 120 °C	прибл. 18—20 минут	Почистите картофель и нарежьте кусочками по 50 г и равномерно разложите на противне с решеткой.
Шпинат на пару*	250 г	② / средние направляющие	Healthy Steam 120 °C	7—8 минут	Равномерно разложите на противне с решеткой.
Устрицы, запеченные с чесноком*	6 шт.	② / нижние направляющие	Healthy Steam 150 °C (с предварительным подогревом)	прибл. 8 минут	Промойте устриц и смойте осадок. Обжарьте измельченный чеснок до золотистого цвета и выложите на устриц.
Омлет с морепродуктами*	3 порции	② / нижние направляющие	Healthy Steam 150 °C (с предварительным подогревом)	прибл. 10—12 минут	Промойте 250 г морских моллюсков и готовьте их до тех пор, пока не начнут открываться раковины, после чего переложите в термостойкое блюдо. Разбейте 3 яйца и добавьте 300 г чистой воды, выдержите смесь, процедите и полейте блюдо с моллюсками.
		② / средние направляющие	Средний пар	прибл. 12—14 минут	
Замороженный спринг-ролл*	200 г (12 шт.)	② / нижние направляющие	Healthy Steam 190 °C (с предварительным подогревом)	прибл. 11—12 минут	Все виды замороженных спринг-роллов, доступных в продаже. Смажьте поверхность растительным маслом.
Жареный шашлык из говядины *	12 шпажек (220 г)	② / нижние направляющие	Healthy Steam 190 °C (с предварительным подогревом)	прибл. 12 минут	Все виды замороженной говядины на шпаяках, продаваемые в магазинах. Нанесите растительное масло на поверхность кистью перед приготовлением.
Люля кебаб*	400 г (10 шпажек)	② / нижние направляющие	Healthy Steam 190 °C (с предварительным подогревом)	прибл. 10—11 минут	Все виды замороженного кебаба, продаваемые в магазинах. Сначала необходима разморозка.
Жареный перец*	300 г	① / нижние направляющие	Healthy Steam 190 °C (с предварительным подогревом)	прибл. 18—20 минут	Почистите перец, уберите семена и нарежьте большими кусками. Равномерно разместите кусочки по противню, застеленному фольгой, и сбрызните растительным маслом.
Жареные куриные крылышки	450 г (10 шт.)	② / нижние направляющие	Healthy Steam 190 °C (с предварительным подогревом)	прибл. 18—20 минут	Все виды охлажденных полуфабрикатов.
Брокколи на пару*	200 г	② / средние направляющие	Слабый пар	прибл. 10—11 минут	Нарезать мелкими кусочками по 15—18 г.
Крупа, приготовленная на пару*	500—600 г	② / средние направляющие	Длительная обработка	прибл. 35—40 минут	Любые крупы (измельченные)
Рис на пару*	200 г	② / средние направляющие	Длительная обработка	прибл. 40 минут	Смешайте 200 г риса и 200 г воды. После приготовления накройте пищевой пленкой и подождите 5 минут.
Персиковый десерт*	8 чашек (по 200 мл)	② / средние направляющие	Тушение	около 3 часов	Промойте по 20 г персиковой камеди на каждую чашку, предварительно вымоченной в течение 10 часов, равномерно распределите по 8 чашкам, добавьте воды и накройте крышкой.
Суп из говяжьей грудинки*	6 чашек (по 300 мл)	② / средние направляющие	Тушение	около 3 часов	Приготовьте 300 г говяжьей грудинки, после чего добавьте чистую воду и накройте крышкой
Суп из утки*	6 чашек (по 300 мл)	② / средние направляющие	Тушение	3 часа	Возьмите 400 г утки, нарежьте кусочками и бланшируйте; добавьте воду и грибы в чашки на 2/3 объема, накройте крышками.

Таблица приготовления

(продолжение)

Продукты	Масса	Принадлежности	Режим	Формат времени	Указания
Перепелиные яйца, запеченные в соли*	24 шт.	① / нижние направляющие	Паровая конвекция 190 °С (с предварительным разогревом)	прибл. 16—18 минут	Возьмите две упаковки соли грубого помола и разогрейте ее на сковороде, постоянной помешивая. Насыпьте соль тонким слоем на противень, застеленный фольгой, выложите яйца и засыпьте их солью полностью.
Жареные орехи кешью	500 г	① / нижние направляющие	Конвекция 160 °С (с предварительным разогревом)	около 20 минут	Поместите сырые орехи кешью в емкость и равномерно размешайте с 20 г растительного масла. Добавьте 20 г сахарной пудры, 10 г соли, 1 г молотого чилийского перца, специи по вкусу и снова перемешайте. Готовьте смесь на противне, застеленном пергаментом, через 2/3 времени приготовления перемешайте.
Жареное мясо на кости	300 г (10 шпажек)	② / нижние направляющие	Конвекция 190 °С (с предварительным разогревом)	прибл. 10—12 минут	Доступно в продаже.
Куриный попкорн	500 г	① / нижние направляющие	Конвекция 190 °С (с предварительным разогревом)	прибл. 20—22 минуты	Доступно в продаже.
Замороженный яичный тарт	50—300 г (4—8 шт.)	① / нижние направляющие	Конвекция 200 °С (с предварительным разогревом)	прибл. 16—18 минут	Все виды замороженного яичного пирога, доступные в продаже.
Грецкий орех, жаренный с солью	500 г	① / нижние направляющие	Конвекция 200 °С (с предварительным разогревом)	прибл. 12—13 минут	Промойте и высушите грецкие орехи, добавьте 3г соли, пряности по вкусу, Готовьте на противне, застеленном пергаментом, через 2/3 времени приготовления перемешайте.
Тыквенный пирог	12 шт. (360 г)	① / нижние направляющие	Конвекция 210 °С (с предварительным разогревом)	приблизительно 14—15 минут	Замороженный пирог из тыквы перед приготовлением не размораживайте. Нанесите растительное масло на поверхность кистью.
Картофельные оладьи	500 г	② / нижние направляющие	Конвекция 220 °С (с предварительным разогревом)	прибл. 16—18 минут	Не размораживайте перед приготовлением. Разные продукты из картофеля требуют разного времени приготовления, в зависимости от степени предварительной готовности и толщины продукта.
Картофель фри	300 г	① / нижние направляющие	Healthy Fry	прибл. 19—21 минута	Корректируйте продолжительность приготовления с учетом обстоятельств.
Жареная грудинка с ребрами, приправленная солью с пряностями	400 г	① / нижние направляющие	Healthy Fry	прибл. 17—19 минут	Доступно в продаже.
Жареный бекон	50—200 г (2—8 кусочков)	② / нижние направляющие	Healthy Fry	прибл. 5—6 минут	—
Жареные куриные нагетсы	500 г	② / нижние направляющие	Healthy Fry	прибл. 17—18 минут	Нарежьте куриные бедра кусочками по 35 г и обваляйте в смеси специй для курицы. Маринуйте 15—20 минут.
Стейк из говядины с черным перцем	1 шт (200 г каждый)	② / нижние направляющие	Конвекция 220 °С (с предварительным разогревом)	около 10 минут	Осушите стейк и посыпьте смесью соли и черного перца. Оставьте мариноваться на 5—10 минут. (После завершения приготовления быстро достаньте стейк и заверните его в алюминиевую фольгу. Выдержите готовое блюдо 3 минуты и подавайте на стол.)
	2 шт (по 200 г)			около 13 минут	
Жаренные грибы	600 г	②/верхние и нижние направляющие	Конвекция 220 °С (с предварительным разогревом)	прибл. 12—13 минут	Любые грибы.
Замороженная пицца	1 шт. (480 г)	① / нижние направляющие	Конвекция 230 °С (с предварительным разогревом)	прибл. 12—13 минут	Все виды замороженной пиццы.
Французский тост	2 порции (4 шт.)	① / верхние направляющие	Гриль	прибл. 12—13 минут	Тост 4 шт., яйцо 2 шт., молоко 80 мл, сахар 10 г, джем 20 г. Смешайте молоко, яйцо и сахар; на тост разложите джем и накройте еще одним куском тоста. Окуните обе стороны в яично-молочную смесь. Готовьте на противне, застеленном пергаментом, переверните через половину времени приготовления.

Продукты	Масса	Принадлежности	Режим	Формат времени	Указания
Шашлык из креветок	10-12 шт.	② / верхние направляющие	Гриль	прибл. 8—10 минут	Очистите креветки от панцирей, добавьте соус для рыбы и светлый соевый соус. Маринуйте 10 минут. Нанизывайте креветки на бамбуковые шпажки, переворачивайте по истечении половины времени приготовления.
Колбаса на гриле	6—8 шт., 50 г каждая	② / верхние направляющие	Гриль	прибл. 12—14 минут	Доступно в продаже. Готовьте на решетке с соусом для барбекю или другим соусом по вкусу, переворачивайте по истечении половины времени приготовления.
Разморозка мясного фарша	400—500 г	① / нижние направляющие	Ферментация 40 °С	прибл. 30—35 минут	Достаньте из упаковки и положите на термостойкое блюдо. Нажмите кнопку Старт на 2 секунды и нажмите еще раз для добавления пара на 3 минуты. Переворачивайте продукт по истечении половины времени приготовления. После завершения приготовления подождите 5—10 минут.
Разморозка куриных ножек	500 г	① / нижние направляющие	Ферментация 40 °С	прибл. 40 минут	
Разморозка куриных крылышек	400—500 г	① / нижние направляющие	Ферментация 40 °С	прибл. 40 минут	
Разморозка рыбы	400—500 г	① / нижние направляющие	Ферментация 30 °С	прибл. 35—40 минут	





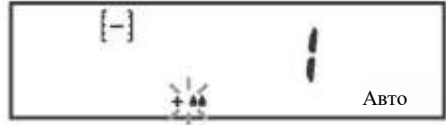





Примечания.

1. Рецепты, помеченные символом «*», готовятся на пару. Перед включением печи наполните контейнер для воды.
2. Замороженными считаются продукты, которые хранятся при температуре ниже 0 °С.
3. Для приготовления используйте пергамент или алюминиевую фольгу, а также термостойкую посуду.
4. При перегреве печи или высокой комнатной температуре на дисплее может появиться сообщение «U50». Это нужно для исключения воздействия высокой температуры на процесс ферментации/разморозки. Подождите остывания печи или снижения комнатной температуры и снова запустите процесс ферментации/разморозки.

Стерилизация посуды

Стерилизация посуды

Данная функция предназначена для очистки паром любой посуды, включая детские бутылочки (выполняется 30 минут).

1 	Установите посуду на противне с решеткой на средние направляющие. Далее выберите Автоменю с помощью сенсорного регулятора  .	
2 	Нажмите кнопку Установить для установки Автоменю .	
3 	Двигайте регулятор или нажимайте кнопку  до появления на дисплее числа «31».	
4 	Нажмите кнопку Старт один раз.	








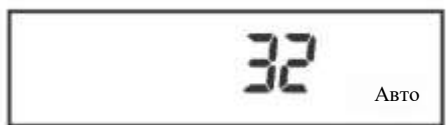

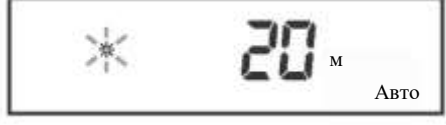
Примечания.

1. Для обработки используется горячий пар. Посуда, рассчитанная на температуру ниже 130 °С, непригодна для очистки с помощью этой функции.
2. Перед началом приготовления наполните контейнер для воды.
3. При перегреве печи на дисплее появится сообщение «U50». Подождите остывания печи и выполняйте очистку посуды после прекращения вывода сообщения «U50».

Очистка печи

Удаление запахов

Эта функция предназначена для устранения неприятного запаха в камере печи. Операция занимает 20 минут. Перед включением функции освободите камеру и протрите ее поверхности, чтобы удалить загрязнения.

1 	Выберите Автоменю с помощью сенсорного регулятора  .	
2 	Нажмите кнопку Установить для установки Автоменю .	
3 	Двигайте регулятор или нажимайте кнопку  до вывода на дисплее числа «32».	
4 	Нажмите кнопку Старт один раз.	

Очистка печи

Очистка камеры печи

Данная функция необходима для очистки печи от масла (требуется 30 минут).











1	Выберите Автоменю с помощью сенсорного регулятора +/- .	
2	Нажмите кнопку Установить для установки Автоменю .	
3	Двигайте регулятор или нажимайте кнопку +/- до вывода на дисплее числа «33».	
4	Нажмите кнопку Старт один раз.	

Примечания.

1. Перед началом приготовления наполните контейнер для воды.
2. По окончании очистки откройте дверцу и протрите ее влажной тканью.

Просушка

После использования функции паровой очистки данная функция обеспечивает прокачку воды через трубку в водосборник.



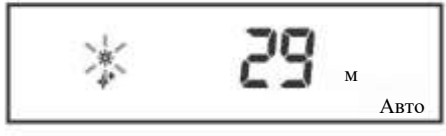
<p>1 </p>	<p>Выберите Автоменю с помощью сенсорного регулятора .</p> <p><i>Примечание.</i> Налейте в контейнер для воды 100 мл воды перед использованием и удалите воду из водосборника.</p>	
<p>2 </p>	<p>Нажмите кнопку Установить для установки Автоменю.</p>	
<p>3 </p>	<p>Двигайте регулятор или нажимайте кнопку  до вывода на дисплее числа «34».</p>	
<p>4 </p>	<p>Нажмите кнопку Старт один раз.</p>	

Примечания.

1. При использовании этой функции не снимайте водосборник.
2. Хорошо промойте водосборник после очистки.

Очистка системы подачи воды

Если после приготовления пищи на дисплей выводится «+», необходимо прочистить трубки подачи воды в печи раствором лимонной кислоты. После очистки раствором лимонной кислоты следует прополоскать трубки чистой водой. Вода будет стекать в водосборник (потребуется 30 минут). Подготовьте моющее средство, содержащее примерно 20 г лимонной кислоты, полностью растворенной в 250 мл воды. Залейте эту смесь непосредственно в контейнер для воды.


1	 Выберите Автоменю с помощью сенсорного регулятора  .	
2	 Нажмите кнопку Установить для установки Автоменю . <i>Примечание.</i> Опустошите водосборник и проверьте подготовленное моющее средство в контейнере для воды.	
3	 Двигайте регулятор или нажимайте кнопку  до вывода на дисплее числа «35».	
4	 Нажмите кнопку Старт один раз.	
5	<p>Во время автоматической паузы можно убрать воду из водосборника, очистить контейнер для воды, после чего наполнить контейнер чистой водой.</p>	
6	 Нажмите кнопку Старт один раз. Программа будет продолжаться 1 минуту.	

Примечания.

1. После завершения очистки вытрите остатки в контейнере для воды и хорошо промойте водосборник.
2. При использовании этой функции не снимайте водосборник.

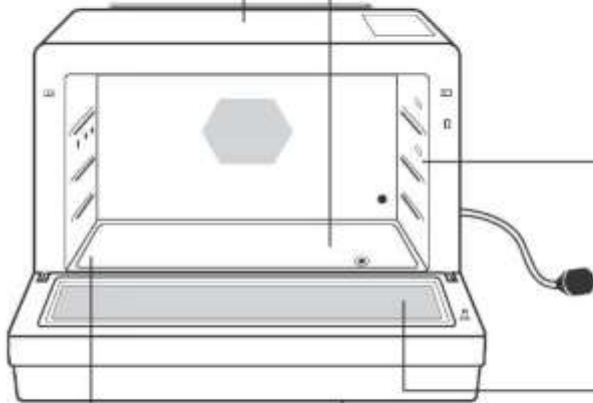
Уход за печью

Русский

Очищайте печь, только когда она находится в холодном состоянии. Перед очисткой выключите печь и выньте вилку из розетки электропитания. Не разрешается использовать пароочиститель. Мерцание символа  на дисплее сообщает о необходимости очистки. Регулярно очищайте печь, подробная информация представлена в разделах о паровой очистке и очистке с лимонной кислотой (см. с. 68 и 69).

Внешние поверхности печи очищайте влажной тканью. Во избежание повреждений внутренних частей печи не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия и выходное отверстие для воздуха.


Всегда промывайте дно камеры после остывания печи мягким моющим средством и вытирайте насухо.



Внутренние поверхности печи должны быть чистыми. Частицы пищи, брызги от жидкостей на стенках печи стирайте влажной салфеткой. При сильном загрязнении можно использовать мягкие чистящие средства. Не рекомендуется использовать сильные моющие средства и абразивные препараты. При обработке некоторых продуктов неизбежны брызги жира на стенках камеры. Если их не смыть, они могут привести к появлению дымка во время приготовления. Очищайте печь, только когда она находится в холодном состоянии.

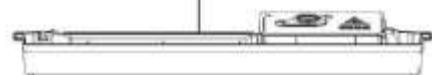
Дверцу и смотровое окошко печи протирайте мягкой влажной салфеткой. При сильном загрязнении можно использовать мягкие чистящие средства. Не используйте для очистки окна печи агрессивные средства для чистки на абразивной основе или жесткие металлические скребки. Это может стать причиной повреждения поверхности стекла, что может привести к его разрушению.

Если на внутренней поверхности или вокруг наружных краев дверцы конденсируется влага, вытрите ее мягкой салфеткой. Конденсация может происходить при эксплуатации печи в условиях повышенной влажности и не является признаком неисправности.







Не допускайте попадания жидкостей на панель управления. Протирайте панель мягкой влажной салфеткой. Не применяйте моющие средства, абразивные материалы, чистящие аэрозоли. После очистки нажмите кнопку  для сброса дисплея.

После использования вымойте мягким моющим средством или в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства (например, стальные губки).

После каждого использования контейнера для воды снимайте его и водосборник и протирайте мягкой влажной губкой с водой.



Перед обращением в сервисный центр

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Нет отображения на дисплее.	Вилка непрочно вставлена в розетку.	Выньте вилку из розетки, подождите 10 секунд, вставьте вилку обратно в розетку.
Печь не начинает работу.	Сработал автоматический выключатель или перегорел предохранитель.	Замените предохранитель или снова включите автоматический выключатель.
	Неисправна розетка.	Включите в розетку другой прибор, чтобы проверить ее исправность.
	Не закрыта полностью дверца.	Закройте дверцу как следует.
	После программирования не нажата кнопка  .	Нажмите кнопку  .
	Ранее уже была задана другая программа.	Нажмите кнопку  , чтобы отменить предыдущую программу и задать новую.
Отсутствует подача пара	Программа введена некорректно.	Повторно введите программу, соблюдая указания, приведенные в руководстве по эксплуатации.
	Случайно была нажата кнопка  .	Заново введите программу.
На дисплее появляется код «U12».	Проверьте, наполнен ли контейнер для воды.	Наполните контейнер для воды и правильно установите его.
	Проверьте, правильно ли установлен контейнер.	
На дисплее появляются коды «H55, H56, H00».	Водосборник не установлен правильно на место или не установлен перед приготовлением.	Повторно вставьте крепление водосборника в основание печи.
	Водосборник не установлен правильно на место или снят во время приготовления.	Установите водосборник в печь в течение 3 минут, в этом случае приготовление не остановится. Если водосборник не вернуть на место в течение 3 минут, приготовление будет остановлено без возможности возобновления. Установите водосборник в печь и нажмите кнопку  для возобновления приготовления.
На дисплее появляется код «U14».	Печь неисправна.	Обратитесь в указанный сервисный центр.
На дисплее появляется код «U50».	В контейнере недостаточно воды.	Если во время первых двух приготовлений появляется код «U14», нажмите кнопку  для прямого пуска приготовления. Однако если код «U14» снова выводится, приготовление не может быть продолжено, наполните контейнер для воды. Установите контейнер в печь и нажмите кнопку  для повторного сброса.
	Слишком высокая температура в камере печи или комнатная температура.	Снова включите печь после снижения температуры в печи или комнатной температуры и прекращения вывода кода «U50».
Панель управления не реагирует на нажатия.	Печь находится в режиме ожидания.	Убедитесь что питание включено, откройте и закройте дверцу печи для повторного запуска.
Рядом с паропроводом появился белый порошок.	Используется не дистиллированная вода.	Белый порошок это накипь. Воспользуйтесь функцией очистки с лимонной кислотой для очистки системы подачи воды.

Если вы полагаете, что печь неисправна, обратитесь в авторизованный сервисный центр Panasonic.

ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ, НЕ ЯВЛЯЮЩИЕСЯ НЕИСПРАВНОСТЯМИ	
В режиме приготовления на пару печь шумит.	Шумы возникают из-за попадания воздуха в воду при работе контейнера для воды. Это не является неисправностью.
Шумы и капли нормальны в режиме приготовления на пару.	Автоматический дренаж может включиться на последних 30 секундах использования пара, что будет сопровождаться шумом. Это нормально.
Пар конденсируется на дверце печи и из выходного отверстия для воздуха выходит теплый воздух.	Во время приготовления от блюда исходят пар и жар. Большая часть пара и нагретого воздуха выводится через вентиляционное отверстие воздухом, циркулирующим в камере. Однако возможна небольшая конденсация пара на поверхностях с меньшей температурой, например, на стенках, дверце. Это безопасно и не является неисправностью.
Утечки пара со всех четырех сторон дверцы печи.	В камере может вырабатываться много пара. Часть его может выходить из устройства со всех четырех сторон дверцы. Это не является неисправностью.
Печь была включена пустой.	Непродолжительная работа с пустой камерой не повреждает печь, но включения пустой печи все равно следует избегать.
При работе в режиме конвекции или паровой конвекции от печи исходят запах и дым.	Требуется регулярно протирать печь, особенно после приготовления в режиме конвекции и паровой конвекции. При обработке некоторых продуктов неизбежны брызги жира на стенках камеры. Если их не смыть, они могут привести к появлению дымка во время приготовления.
Вентилятор продолжает работать после завершения приготовления блюда.	Вентилятор продолжает работать, чтобы охладить печь и электрические элементы. Это не является неисправностью.
На тыльной стороне печи появляются желтые пятна.	Ионы металла дают желтые пятна при нагреве. Это не является неисправностью, не влияет на работу печи и безопасно для здоровья.
Возможно, что уплотнение дверцы деформировано.	Это может быть вызвано высокой температурой. Это не является неисправностью и не влияет на работу печи.
При первом использовании некоторых функций конвекции от поверхностей камеры исходит дымок.	Дымок возникает при испарении остатков масла, наносимого на поверхности камеры для защиты от коррозии.
Деталь, где шнур питания крепится к нижней части продукта, ослаблена.	Это не является неисправностью.

Технические характеристики

Модель	NU-SC300B	
Питающая сеть	220 В, 50 Гц	
Потребляемая мощность	Пар	7 А, 1550 Вт
	Конвекция	6,3 А, 1380 Вт
	Пар + конвекция	7 А, 1550 Вт
Выходная мощность	Пар	1500 Вт
	Конвекция	1350 Вт
	Пар + конвекция	1500 Вт
Габаритные размеры (с ручкой) (Д × Ш × В), мм	494 × 476 × 375	
Размеры камеры (Д × Ш × В), мм	410 × 320 × 250	
Объем камеры	30 л	
Масса	Около 20,5 кг (с принадлежностями)	

* Методика испытаний МЭК

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Панасоник Корпорэйшн
888, 898 Лонг Донг Роуд, Пу Донг, Шанхай, 201203, Китай
Веб-сайты: <http://www.panasonic.com>
<http://www.panasonic.ru/>
<http://cooking.panasonic.ru/>
Панасонік Корпорейшн
888, 898 Лонг Донг Роуд, Пу Донг, Шанхай, 201203, Китай
Веб-сайти: <http://www.panasonic.com>
<http://service.panasonic.ua/>
<http://cooking.panasonic.ru/>
Панасоник Корпорэйшн
888, 898 Лонг Донг Роуд, Пу Донг, Шанхай, 201203, Қытай
Веб сайты: <http://www.panasonic.com>

F0003CE10ZP
PA1118-0
Напечатано в Китае
Надруковано в Китаї
Қытайда басып шығарылған