

Panasonic®

**Паровая конвекционная печь
бытового назначения**

**Руководство
по эксплуатации**

Модель **NU-SC101W**



Перед началом эксплуатации печи внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования.

Содержание

Установка и подключение	2
Меры безопасности	3—5
Режимы нагрева	6
Особенности продуктов.....	6
Особенности приготовления пищи в печи	7
Схема компонентов	8—10
Посуда и принадлежности.....	10—11
Панель управления	12
Поворотный переключатель.....	13
Режимы готовки на пару	14
Функция Healthy Fry	15—16
Функция Ферментация	17
Функция Конвекция	18—21
Функция Паровая конвекция	22—25
Функция Паровой удар	26
Блокировка от детей	27
Программы автоматического приготовления.....	28—40
Парообработка посуды	41
Очистка печи	42—44
Удаление запахов	42
Очистка камеры	43
Очистка желоба парогенератора	44
Просушка	45
Уход за печью	46
Перед обращением в сервисный центр	47—48
Технические характеристики	49

Русский

Установка и подключение

Русский

Проверка печи

Распакуйте печь и удалите 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

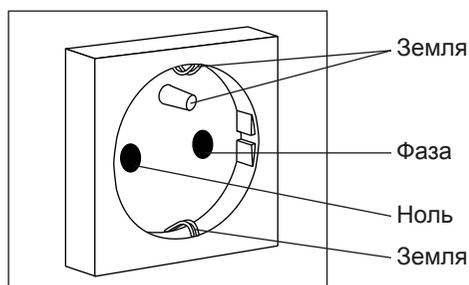
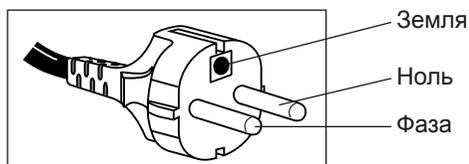
ВНИМАНИЕ! В ЦЕЛЯХ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА. Если сетевая розетка не заземлена, покупатель должен заменить ее розеткой с заземлением.

Рабочее напряжение

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

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.



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

Оставьте 20 см свободного пространства над печью, 10 см за печью и не менее 5 см с торцов.



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.
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 загораживайте вентиляционные отверстия печи.
Если во время работы они окажутся закрытыми, это может привести к перегреву или повреждению устройства.
Если вы хотите положить какую-либо ткань на верхнюю поверхность корпуса, следите за тем, чтобы она не загораживала вентиляционные отверстия.
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.

Меры безопасности

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 поврежденным сетевым шнуром, штепсельной вилкой**, а также если произошло падение или повреждение 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.
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 использованию 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 и 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 окошка в дверце острые металлические скребки и скребки для грубой очистки.
18. Во избежание возгорания не закрывайте чем-либо вентиляционные отверстия печи. Регулярно очищайте устройство во избежание засорения вентиляционных отверстий.

Назначение 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. Перед использованием **посуды и принадлежностей** убедитесь, что они пригодны для использования в печи.
3. Печь предназначена для нагрева пищи и напитков. Использование печи для сушки пищевых 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/Сброс** 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. 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.

Использование нагревательного элемента

1. **Во время работы печи ее наружные поверхности, в т. ч. вентиляционные отверстия и дверца нагреваются до высокой температуры. Соблюдайте осторожность при открывании и закрывании дверцы и внимании посуды из камеры.** Печь
2. 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 °C 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 **Конвекция** при первом включения 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, пользуйтесь кухонной прихваткой или захватом для посуды. При перемешивании, переворачивании,
6. перестановке блюда, готовящегося на пару, держите руку на достаточном расстоянии и не наклоняйтесь к камере, чтобы не обварить руки и лицо.

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

■ Внимание!
Горячие поверхности



Работа вентилятора

После использования печи может включиться двигатель вентилятора, охлаждающего электрические компоненты. Это не является неисправностью. При работающем вентиляторе печь можно открыть, чтобы вынуть блюдо.

Обслуживание печи

1. Ремонт и техобслуживание

Если печь требует ремонта, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр Panasonic. Операции по ремонту и техническому обслуживанию печи, требующие снятия крышки корпуса, должны выполняться только квалифицированным персоналом сервисного центра.

2. Уплотнители дверцы

Не пытайтесь самостоятельно модернизировать, регулировать или ремонтировать дверцу, панель управления, предохранительную систему замка дверцы или любую другую деталь печи. Не снимайте переднюю панель корпуса. Необходимо поддерживать чистоту уплотнителей дверцы и мест их прилегания. Периодически протирайте их влажной тканью. Также периодически нужно проверять целостность уплотнителей дверцы и прилегающих участков корпуса. Если они повреждены, устройством нельзя пользоваться до тех пор, пока все повреждения не будут устранены техническим специалистом, обученным производителем.

3. Внутреннее освещение камеры

Лампа внутреннего освещения должна заменяться только техническим специалистом, обученным производителем. Не пытайтесь самостоятельно разбирать корпус устройства.

Дополнительные принадлежности

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

Режимы нагрева

Русский

Режимы нагрева			
Пар	Нагрев паром	Для приготовления блюда используется нагрев паром.	Поскольку для приготовления используется пар, нельзя закрывать блюдо крышкой (полиэтиленовой пленкой). Блюда, для которых нужна полиэтиленовая пленка, указаны в рецептах.
Конвекция/ ферментация	Нагрев конвекционным нагревателем	Для нагрева используется конвекционный нагреватель.	Извлекайте блюдо из печи сразу после нагрева; в противном случае из-за остаточного тепла цвет обжарки будет темнее. Чтобы сохранить температуру в камере в процессе обработки, не отрывайте дверцу часто. Для получения равномерного цвета обжарки можно переставлять блюдо или поворачивать противень.

Особенности продуктов

Способ приготовления блюда зависит от особенностей продуктов.

Количество

Маленькие порции готовятся быстрее, чем большие.

Размер

Продукты одинакового размера нагреваются более равномерно.

Если продукты разных размеров, положите тонкие кусочки ближе к центру блюда, а толстые — к краю.



Исходная температура

Продукты с комнатной температурой нагреваются быстрее, чем замороженные.

Плотность

Пористые, рыхлые продукты нагреваются быстрее, чем плотные.



Особенности приготовления пищи в печи

Установка времени обработки

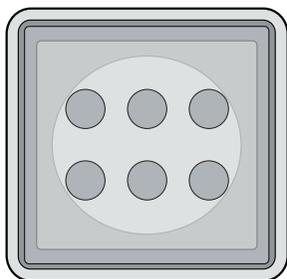
Продолжительность обработки указывается в рецептах. Возможность задавать время обработки позволяет учитывать форму продуктов, их исходную температуру и региональные предпочтения. Всегда начинайте приготовление блюда с минимальной продолжительностью обработки, указанной в рецепте. По истечении этого времени 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.



Кроме того, при размещении кусочков или порций на противне следует раскладывать их по противню равномерно, а не вплотную друг к другу. Не следует ставить порции друг на друга.



Протыкание продуктов с кожицей

При обработке продуктов, имеющих кожицу или оболочку, в них образуется пар. Такие продукты нужно протыкать, надрезать или разрезать, чтобы пар выходил из них. Также можно срезать с них часть кожицы.

Неразрезанные клубни картофеля протыкают вилкой.

Сосиски, сардельки, колбасу следует надрезать. Сырую колбасу протыкают вилкой.



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 перемешиванием блюда.

В этом случае нужно повернуть его или переложить на другое место.

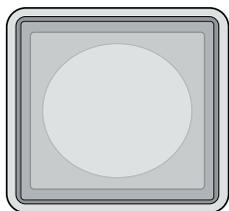
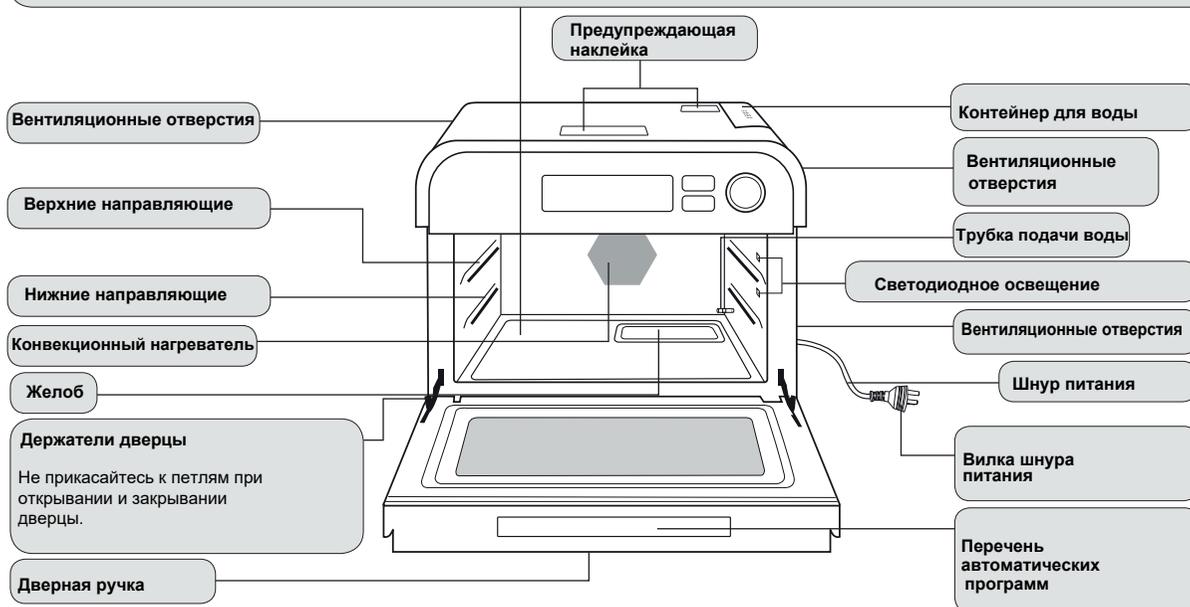
Например, крупные порции мяса, курицы можно перевернуть; также можно повернуть противень с ними.

Схема компонентов

Русский

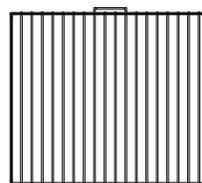
Дно камеры

1. Не приступайте к очистке дна камеры сразу после окончания приготовления пищи. Дождитесь, когда оно остынет.
2. Не ставьте блюда непосредственно на дно. Используйте для этого противень или решетку.



Металлический противень (2 шт.)

1. Готовка в печи без противня не допускается.
2. Противень необходимо ставить на нижние или верхние направляющие.
3. Во избежание ожогов противень следует вынимать, надев прихватку. Не прикасайтесь к противню голыми руками.
4. Во избежание повреждения дверцы не тяните противень по ней.
5. При размещении противня в печи избегайте его соприкосновения с трубкой подачи воды, расположенной в правом дальнем углу камеры.
6. Противень рассчитан на нагрузку не более 2,6 кг (включая блюдо и посуду).



Решетка (2 шт.)

1. Решетку необходимо ставить на противень.
Не используйте решетку без противня.
2. Во избежание ожогов решетку следует вынимать, надев прихватку.
Не прикасайтесь к решетке голыми руками.
Следите за тем, чтобы блюдо и посуда не соскальзывали с решетки.
3. Решетка рассчитана на нагрузку не более 2,3 кг (включая блюдо и посуду).

Примечания

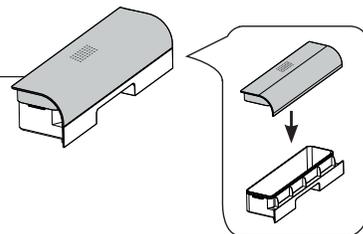
1. Иллюстрации приведены только для справки.
2. В комплект печи входят 2 противня и 2 решетки. Прочие принадлежности, упоминаемые в настоящем руководстве, приобретаются отдельно.

Схема компонентов

(продолжение)

Контейнер для воды

1. Контейнер для воды вмещает 600 мл. Наполняйте контейнер до отметки 600 мл.
2. Используйте дистиллированную, а не минеральную воду.
3. После наполнения контейнера проверяйте во избежание течи, плотно ли он закрыт и закреплен.
4. Регулярно мойте контейнер.
5. После наполнения контейнера закройте его крышкой и установите на место (вверху правого торца).



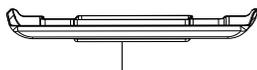
Русский



Установка/снятие контейнера для воды

Установка. Держа контейнер в горизонтальном положении над нишей в торце печи, вставьте его в нишу, как показано на рисунке.

Снятие. Возьмитесь за контейнер и потяните его вверх.



Декоративная панель (водосборник)

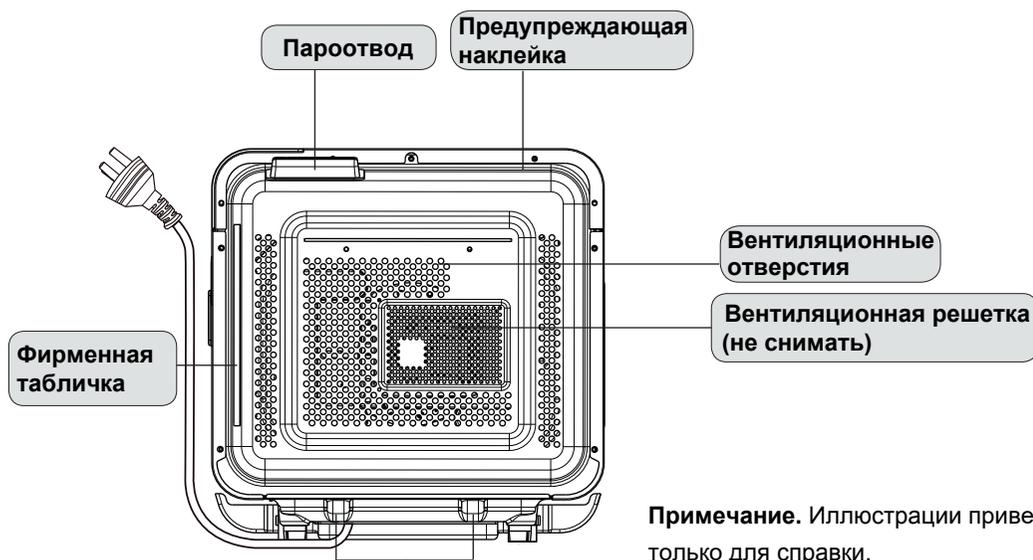
1. Перед использованием печи прикрепите к ее ножкам водосборник, как показано на рисунке. Водосборник предназначен для сбора воды, каплюющей с печи во время работы.
2. После каждого использования печи водосборник нужно опорожнять и мыть.
3. Чтобы снять водосборник, возьмитесь за него обеими руками и осторожно потяните на себя. Водосборник следует мыть в теплой мыльной воде. Не забывайте устанавливать вымытый водосборник обратно.
4. **Не разрешается мыть водосборник в посудомоечной машине.**

Примечание. Иллюстрации приведены только для справки.

Схема компонентов

(продолжение)

Русский



Примечание. Иллюстрации приведены только для справки.

Упоры (несъемные)

Упоры предназначены для обеспечения нужного расстояния с тыльной стороны печи. Оно необходимо для надлежащей вентиляции устройства.

Посуда и принадлежности

Использование принадлежностей

Принадлежности	Конвекция/ ферментация	Пар
	✓	✓
	✓	✓

* При использовании функций **Healthy Fry** и **Паровая конвекция** принадлежности необходимо выбирать в соответствии с указаниями для функции **Конвекция**.

* Во время предварительного разогрева не ставьте в печь какую-либо посуду или принадлежности.

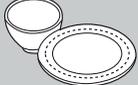
Примечания

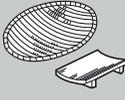
1. Готовка в печи без противня не допускается.
2. Решетку необходимо ставить на противень. Не используйте решетку без противня.
3. Во избежание ожогов посуду и принадлежности следует вынимать, надев прихватку.
4. При паровой обработке на одном уровне рекомендуется помещать принадлежности на нижний уровень.
5. Для приготовления на одном уровне невысокого блюда, например печенья или пирога, рекомендуется помещать принадлежности на верхний уровень. Для приготовления высоких блюд, например неразрезанной курицы или торта, принадлежности необходимо помещать только на нижний уровень.

Посуда и принадлежности

(продолжение)

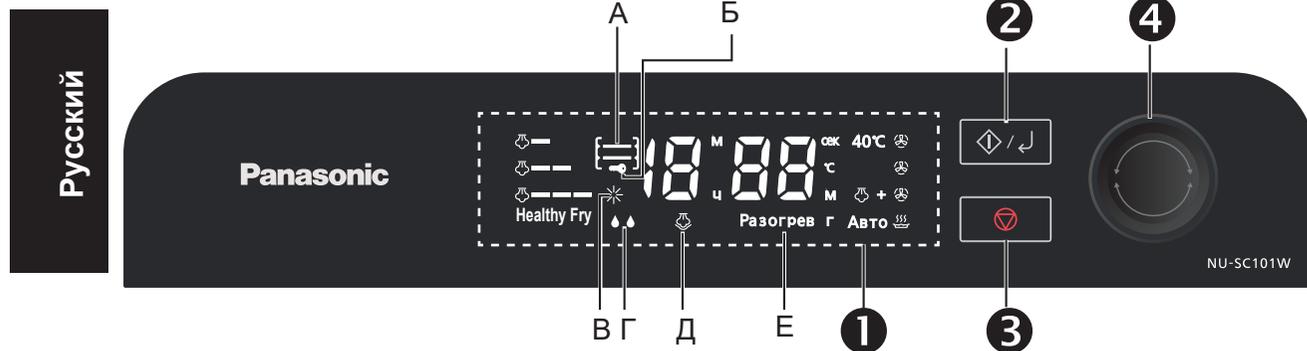
Русский

Принадлежности/ посуда	Конвекция/ ферментация	Пар
<p>Жаропрочная стеклянная посуда</p> 	✓	✓
<p>Нежаропрочная стеклянная посуда</p> 	<p><i>Примечание.</i> Можно использовать для ферментации.</p>	✗
<p>Жаропрочная пластиковая посуда</p> 	<p><i>Примечание.</i> Можно использовать для ферментации.</p>	✓
<p>Нежаропрочная пластиковая посуда</p> 	<p><i>Примечание.</i> Можно использовать для ферментации.</p>	✗
<p>Керамическая, фарфоровая посуда</p> 	<p><i>Примечание.</i> Не используйте посуду, окрашенную внутри (краска может облупиться).</p>	✓

Принадлежности/ посуда	Конвекция/ ферментация	Пар
<p>Лакированные изделия</p> 	✗	✗
<p>Посуда из алюминия, других металлов</p> 	<p><i>Примечание.</i> Не допускается использование металлической посуды с полимерными ручками.</p>	<p><i>Примечание.</i> Не допускается использование металлической посуды, склонной к коррозии.</p>
<p>Деревянная, бамбуковая, бумажная посуда</p> 	<p><i>Примечание.</i> Жаропрочную бумажную посуду можно использовать, если температура обработки не превышает 230 °С.</p>	<p><i>Примечание.</i> Допускается использование деревянной, бамбуковой и жаропрочной бумажной посуды.</p>
<p>Полиэтиленовая пленка для СВЧ-печей</p> 	<p><i>Примечание.</i> Плавится при высокой температуре.</p>	<p><i>Примечание.</i> При отсутствии иных указаний не используйте.</p>
<p>Алюминиевая фольга (бытовая)</p> 	✓	✓

* При использовании функций **Healthy Fry** и **Паровая конвекция** принадлежности необходимо выбирать в соответствии с указаниями для функции **Конвекция**.

Панель управления



1 Дисплей

- А — размещение противней
- Б — блокировка от детей
- В — индикатор нормального функционирования
- Г — индикатор недостаточного уровня воды в контейнере
- Д — индикатор включения функции пара
- Е — индикатор разогрева



Функции

Три режима готовки на пару:

- : Малый пар (см. с. 14)
- : Средний пар (см. с. 14)
- : Большой пар (см. с. 14)

- Healthy Fry** (см. с. 15—16)
- 40°C : **Ферментация** (см. с. 17)
- : **Конвекция** (см. с. 18—21)
- : **Паровая конвекция** (см. с. 22—25)
- Авто : **Программы автоматического приготовления** (см. с. 28—31)

2 Кнопка «Старт/Установка»

3 Кнопка «Стоп/Сброс»

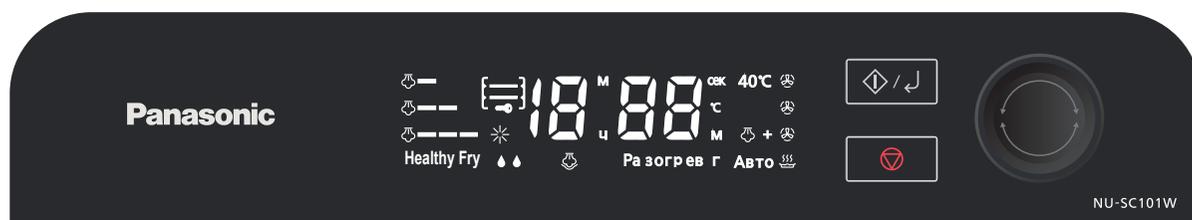
4 Поворотный переключатель

Звуковой сигнал

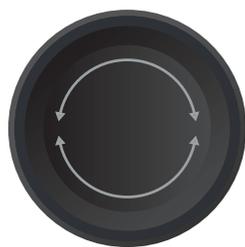
При нажатии кнопок раздается звуковой сигнал. Если сигнал не раздается, это означает, что команда не получена. Двойной сигнал во время обработки указывает на необходимость перевернуть, перемешать или переставить блюдо. По завершении разогрева раздается тройной звуковой сигнал, а по выполнении заданной программы — пять сигналов.

Примечание. Если программа выбрана, но дальнейших действий (например, открывания или закрывания дверцы) в течение последующих шести минут не производится, программа автоматически отменяется, а на дисплее снова отображается 0. Если перед использованием печь не была отключена от питающей сети, на дисплее отображается последняя выбранная программа.

Поворотный переключатель



Русский



Выбор функции

Для выбора нужной функции

Установка времени

Установка времени приготовления для выбранной программы

Выбор меню

Выбор нужного меню из списка автоменю вращением переключателя в обе стороны

Установка веса

Установка веса для выбранного автоменю

Установка температуры

Установка температуры для конвекции или паровой конвекции
Примечание. Для сохранения ресурса компонентов печи температура обработки постепенно понижается до 200 °С в тех случаях, когда холодная печь включается для приготовления блюда при температуре выше 200 °С и работает в этом режиме около восьми минут. Если продолжить обработку при температуре выше 200 °С, время поддержания заданной температуры сокращается, но это не влияет на приготовление блюда.

Режимы готовки на пару

Русский

Предусмотрено три режима паровой обработки: на слабом, среднем и большом пару. Готовка на пару позволяет сохранить мягкость и сочность пищи (например, овощей, морепродуктов). Также на пару можно разогревать консервированную пищу и продукты в вакуумной упаковке.

1



Пример: выбор режима **Малый пар** для приготовления блюда на одном уровне

Поставьте противень с блюдом на нижние направляющие и выберите режим **Малый пар**, вращая поворотный переключатель.

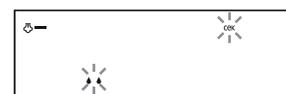
Примечание. Перед каждым использованием печи в этом режиме наполняйте контейнер для воды.



2



Нажмите кнопку **Установка**, чтобы подтвердить выбор.



3



Пример: выбор приготовления продолжительностью 5 минут

Вращая поворотный переключатель, установите нужную продолжительность приготовления.



4



Нажмите кнопку **Старт**, при этом на дисплее отобразится время приготовления и начнется обратный отсчет.



	Уровень мощности	Подходящие продукты
1	Малый пар	Яйца, овощи
2	Средний пар	Мясо, китайские паровые булочки (полуфабрикаты), рыба
3	Большой пар	Булочки на пару с кремом (замороженные)

Примечания

1. Перед каждым использованием печи в этом режиме наполняйте контейнер для воды. Контейнер для воды вмещает 600 мл.
2. Максимальное время приготовления на пару — 30 минут.
3. Значок * означает, что символ, вокруг которого он размещен, мигает.
4. Для готовки на Большом пару используйте посуду, стойкую к воздействию температур выше 130 °С.

Функция Healthy Fry

Эта функция позволяет готовить блюдо так же, как при жарке, но масла при этом требуется немного или блюдо готовится без масла. Благодаря этому, пища получается более здоровой, чем при традиционной глубокой жарке.

Русский

1



Выберите **Healthy Fry** (с разогревом), вращая поворотный переключатель.

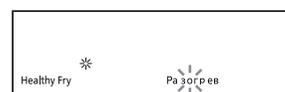
* Для этой функции разогрев установлен по умолчанию.



2



Нажмите кнопку **Старт**, чтобы включить разогрев.



3

По завершении разогрева надпись **Разогрев** перестает мигать и печь издает тройной звуковой сигнал. Быстро поставьте противень с блюдом на верхние или нижние направляющие.



4



Вращая переключатель, установите нужную продолжительность приготовления.

(Максимальное время приготовления — полтора часа.)

Пример: выбор приготовления продолжительностью 5 минут



Функция Healthy Fry

(продолжение)

Русский

5



Нажмите кнопку **Старт**, при этом на дисплее отобразится время приготовления и начнется обратный отсчет.

При необходимости время приготовления можно изменять во время готовки. Для этого поверните переключатель, чтобы увеличить или уменьшить продолжительность с шагом в 1 минуту (макс. 10 минут). Также можно прервать приготовление, повернув переключатель против часовой стрелки в положение 0.



Примечание. Для сохранения ресурса компонентов печи температура обработки постепенно понижается до 200 °С в тех случаях, когда холодная печь включается для приготовления блюда при температуре 230 °С и работает в этом режиме около восьми минут. Если обработка продолжается в этом режиме, время поддержания заданной температуры сокращается, но это не влияет на приготовление блюда.

Функция «Ферментация»

Эта функция используется для ферментации теста, например для пиццы или хлеба.

Русский

1



Поместите продукт для ферментации в подходящую посуду и поставьте ее на противень. Поставьте противень на нижние направляющие. Вращая поворотный переключатель, выберите функцию **Ферментация**.



2



Чтобы подтвердить выбор, нажмите кнопку **Установка**.



3



Пример: выбор приготовления продолжительностью 30 минут

Вращая поворотный переключатель, установите нужную продолжительность приготовления.

(Максимальное время приготовления — 12 часов.)



4



Нажмите кнопку **Старт**, при этом на дисплее отображается время приготовления с обратным отсчетом.

При необходимости время приготовления можно изменять во время готовки.

Для этого поверните переключатель, чтобы увеличить или уменьшить продолжительность с шагом в 1 минуту (макс. 10 минут). Также можно прервать приготовление, повернув переключатель против часовой стрелки в положение 0.



Примечание. Температура в камере может меняться в зависимости от ферментируемого продукта и температуры в помещении. Изменяйте продолжительность обработки в зависимости от того, как проходит ферментация.

Функция «Конвекция»

Русский

Функция **Конвекция** предназначена для приготовления мяса, рыбы, десертов, тортов, пиццы. Температуру конвекции можно задать в диапазоне 100—230 °С. Поместите приготовляемое блюдо на противень. Выберите нужную температуру, время и запустите обработку. Чтобы блюдо подрумянилось равномерно, можно изменить его положение или повернуть противень во время нагрева.

Порядок действий для блюд, не требующих разогрева печи

1



Поставьте противень с блюдом на верхние или нижние направляющие.

Вращая переключатель, выберите функцию **Конвекция** (без разогрева).



2



Чтобы подтвердить выбор, нажмите кнопку **Установка**.



3



Вращая поворотный переключатель, установите нужную продолжительность приготовления.

(Температуру можно задать в диапазоне 100—230 °С. Температура по умолчанию — 100 °С.)

Пример: выбор температуры приготовления 230 °С.



4



Чтобы подтвердить выбор, нажмите кнопку **Установка**.



Функция «Конвекция»

(продолжение)

5



Вращая поворотный переключатель, установите нужную продолжительность приготовления.

(Максимальное время приготовления — полтора часа.)

Пример: выбор приготовления продолжительностью 5 минут



6



Нажмите кнопку **Старт**, при этом на дисплее отобразится время приготовления и начнется обратный отсчет.

При необходимости время приготовления можно изменять во время готовки. Для этого поверните переключатель, чтобы увеличить или уменьшить продолжительность с шагом в 1 минуту (макс. 10 минут). Также можно прервать приготовление, повернув переключатель против часовой стрелки в положение 0.



Русский

Функция «Конвекция»

(продолжение)

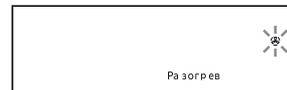
Порядок действий для блюд, требующих разогрева печи

Русский

1



Вращая переключатель, выберите функцию **Конвекция** (с разогревом).



2



Чтобы подтвердить выбор, нажмите кнопку **Установка**.



3



Вращая поворотный переключатель, установите нужную продолжительность приготовления.

Пример: выбор температуры приготовления 180 °C



(Температуру можно задать в диапазоне 100—230 °C. Температура по умолчанию — 100 °C.)

4



Нажмите кнопку **Старт**.

(Во время разогрева можно изменять выбранную температуру, вращая переключатель.)



5

По завершении разогрева надпись **Разогрев** перестает мигать и печь издает тройной звуковой сигнал. Быстро поставьте противень с блюдом на верхние или нижние направляющие.



Функция «Конвекция»

(продолжение)

6



Пример: выбор приготовления продолжительностью 5 минут

Вращая поворотный переключатель, установите нужную продолжительность приготовления.

(Максимальное время обработки — полтора часа.)

5^М 00^{СМ}

Русский

7



Нажмите кнопку **Старт**, при этом на дисплее отобразится время приготовления и начнется обратный отсчет.

При необходимости время приготовления можно изменять во время готовки. Для этого поверните переключатель, чтобы увеличить или уменьшить продолжительность с шагом в 1 минуту (макс. 10 минут). Также можно прервать приготовление, повернув переключатель против часовой стрелки в положение 0.

* 4 59^{СМ}

Функция «Паровая конвекция»

Эта функция позволяет готовить блюдо, сочетая влажный и сухой жар. Пар распыляется во время обработки сухим жаром, благодаря чему выпечка становится нежнее, а мясо — сочнее. Чтобы блюдо подрумянилось равномерно, можно изменить его положение или повернуть противень во время нагрева.

Русский

Порядок действий для блюд, не требующих разогрева печи

1



Поставьте противень с блюдом на верхние или нижние направляющие. Вращая переключатель, выберите функцию **Паровая конвекция** (без разогрева).



Примечание. Перед каждым использованием печи в этом режиме наполняйте контейнер для воды.

2



Чтобы подтвердить выбор, нажмите кнопку **Установка**.



3



Пример: выбор температуры приготовления 230 °C
Вращая поворотный переключатель, установите нужную продолжительность приготовления.



Температуру можно задать в диапазоне 190—230 °C.
Температура по умолчанию — 190 °C.

4



Чтобы подтвердить выбор, нажмите кнопку **Установка**.



Функция «Паровая конвекция» (продолжение)

5



Пример: выбор приготовления продолжительностью 5 минут

Вращая поворотный переключатель, установите нужную продолжительность приготовления.



Максимальное время приготовления — 1 час.

6



Нажмите кнопку **Старт**, при этом на дисплее отобразится время приготовления и начнется обратный отсчет.

При необходимости время приготовления можно изменять во время готовки. Для этого поверните переключатель, чтобы увеличить или уменьшить продолжительность с шагом в 1 минуту (макс. 10 минут). Также можно прервать приготовление, повернув переключатель против часовой стрелки в положение 0.



Русский

Функция «Паровая конвекция» (продолжение)

Порядок действий для блюд, требующих разогрева печи

Русский

1



Вращая переключатель, выберите функцию **Паровая конвекция** (с разогревом).

Примечание. Перед каждым использованием печи в этом режиме наполняйте контейнер для воды.



2



Чтобы подтвердить выбор, нажмите кнопку **Установка**.



3



Пример: выбор температуры приготовления 230 °C

Вращая поворотный переключатель, установите нужную продолжительность приготовления.



Температуру можно задать в диапазоне 190—230 °C.
Температура по умолчанию — 190 °C.

4



Нажмите кнопку **Старт**.

Во время разогрева можно изменять выбранную температуру, вращая переключатель.



Функция «Паровая конвекция» (продолжение)

5

По завершении разогрева надпись **Разогрев** перестает мигать и печь издает тройной звуковой сигнал.

Быстро поставьте противень с блюдом на верхние или нижние направляющие.



Русский

6



Пример: выбор приготовления продолжительностью 5 минут

Вращая поворотный переключатель, установите нужную продолжительность приготовления.



Максимальное время приготовления — 1 час.

7



Нажмите кнопку **Старт**, при этом на дисплее отобразится время приготовления и начнется обратный отсчет.

При необходимости время приготовления можно изменять во время готовки. Для этого поверните переключатель, чтобы увеличить или уменьшить продолжительность с шагом в 1 минуту (макс. 10 минут). Также можно прервать приготовление, повернув переключатель против часовой стрелки в положение 0.



Функция «Паровой удар»

Эта функция позволяет включать подачу пара на время до трех минут, когда печь работает в режиме **Конвекция**. Пар повышает влажность в камере, таким образом делая десерты более мягкими, а мясную корочку — сочной.

Русский

Пример: подача пара продолжительностью 1 минута в режиме **Конвекция**

1

Блюдо готовится
в режиме **Конвекция**.



2



Чтобы включить подачу пара на одну минуту, нажмите показанную слева кнопку и удерживайте ее в течение двух секунд. На дисплее появится значок функции и время, в течение которого будет подаваться пар.



3

Если требуется подача пара в течение трех минут, нажмите ту же кнопку дважды в течение трех секунд после отображения на дисплее команды, введенной по п. 2. На дисплее появится значок функции и время, в течение которого подается пар.



Если нажать на кнопку трижды, продолжительность пароувлажнения сокращается до нуля. Чтобы переустановить ее, выполните снова п. 3.

Рекомендации

1. При обработке выпечки из слоеного теста или хлеба в режиме **Конвекция** добавляйте пар, как только начинается нагрев, следующий за разогревом.
2. Во время приготовления выпечки добавляйте пар по прошествии половины времени обработки (т. е. не сразу после разогрева).

Примечания

1. Перед каждым использованием печи в этом режиме наполняйте контейнер для воды.
2. Для режима **Конвекция** пароувлажнение во время разогрева не предусмотрено.
3. При использовании этой функции продолжается обратный отсчет времени выполнения изначально выбранной программы.

Блокировка от детей

Эта защитная функция позволяет предотвратить включение печи маленькими детьми. При этом, когда блокировка включена, не работают только кнопки управления, а дверцу по-прежнему можно открывать и закрывать. Включить блокировку можно, когда на дисплее отображается цифра 0.

Русский

Включение блокировки



Нажмите показанную слева кнопку 3 раза. На дисплее отобразится символ .



Выключение блокировки



Нажмите показанную слева кнопку 3 раза. На дисплее отобразится цифра 0.



Примечание. Чтобы включить или выключить блокировку от детей, нужно нажать указанную кнопку 3 раза в течение 10 секунд.

Программы автоматического приготовления

Эта функция позволяет готовить различные блюда по предустановленным программам. Приготовление осуществляется автоматически, т. е. задавать мощность и продолжительность приготовления не требуется. При вращении поворотного переключателя на дисплее отображаются номера меню.

Русский

Программу автоприготовления можно задать, когда на дисплее отображается следующий символ:



Порядок действий для всех меню (кроме № 9—13)

1



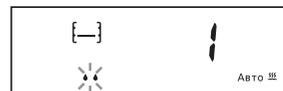
Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится надпись **Авто**.



2



Подтвердите выбор, нажав кнопку **Установка**.

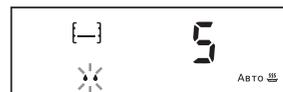


3



Пример: выбор меню № 5 («Кусочки курицы на пару»)

Вращая переключатель, выберите меню № 5 (см. с. 32—33).



4



Чтобы подтвердить выбор меню, нажмите кнопку **Установка**.

Примечание. Для меню № 2, 7 и 8 пункты 4 и 5 не выполнять.



Программы автоматического приготовления

(продолжение)

5



Пример: 600 г

Вращая поворотный переключатель, установите нужную массу, количество порций, противней.



Примечание. Для меню № 3, 4 и 6 количество противней следует выбирать, исходя из веса/ количества порций.

6



Нажмите кнопку **Старт**, при этом на дисплее отобразится время приготовления и начнется обратный отсчет.



Русский

Программы автоматического приготовления (продолжение)

Русский

Порядок действий для меню № 9—13

1



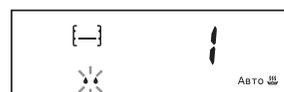
Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится надпись **Авто**.



2



Подтвердите выбор, нажав кнопку **Установка**.



3



Пример: выбор меню № 10 — («Барбекю из свинины»)

Вращая переключатель, выберите меню № 10 (см. с. 32—33).



4



Чтобы подтвердить выбор меню, нажмите кнопку **Установка**.

Примечание. Для меню № 11 и 13 пункты 4 и 5 не выполнять.



5



Вращая поворотный переключатель, установите нужный вес, количество порций.

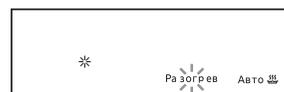
Пример: 600 г



6



Нажмите кнопку **Старт**.





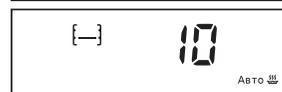
Программы автоматического приготовления (продолжение)

Русский

7

По завершении разогрева надпись **Разогрев** перестает мигать и печь издает звуковой сигнал. Быстро поставьте противень с блюдом на нижние направляющие.

Примечание. Для меню № 9 и 12 количество противней следует выбирать, исходя из веса/количества порций.



8



Нажмите кнопку **Старт**, при этом на дисплее отобразится время приготовления и начнется обратный отсчет.





Программы автоматического приготовления

(продолжение)

Русский

№ п/п	Меню	Вес/количество порций				Принадлежности / размещение в камере	Страница руководства
		200 г	300 г	400 г	500 г		
1	Рыба на пару*	200 г	300 г	400 г	500 г	противень/ решетка нижний уровень	см. с. 34
2	Омлет*	1—4 порции				противень нижний уровень	см. с. 34
3	Манты, хинкали замороженные*	450 г	900 г	—	—	противень/решетка нижний уровень противень/решетка верхний и нижний уровень	см. с. 35
4	Пельмени замороженные*	250 г	500 г	—	—	противень/решетка нижний уровень противень/решетка верхний и нижний уровень	см. с. 35
5	Кусочки курицы на пару*	200 г	400 г	600 г	800 г	противень/ решетка нижний уровень	см. с. 36
6	Свежие овощи на пару*	200 г	300 г	400 г	500 г	противень/решетка нижний уровень противень/решетка верхний и нижний уровень	см. с. 36
7	Картофель на пару*	50—450 г				противень/ нижний уровень	см. с. 37
8	Домашний йогурт	200—1000 г				противень/ нижний уровень	см. с. 37
9	Домашняя пицца	1 шт.	2 шт.	—	—	противень верхний уровень противень верхний и нижний уровень	см. с. 38
10	Барбекю из свинины	200 г	400 г	600 г	—	противень решетка нижний уровень	см. с. 38
11	Мясо по-французски	200—300 г				противень/ верхний уровень	см. с. 39

Программы автоматического приготовления

(продолжение)

№ п/п	Меню	Вес/количество порций				Принадлежности / размещение в камере	Страница руководства
12	Кусочки курицы в соусе терияки*	300 г	600 г			противень верхний уровень противень верхний и нижний уровень	см. с. 39
13	Чизкейк*	18—20 см				противень/ нижний уровень	см. с. 40
14	Парообработка посуды*	Функции очистки					см. с. 41
15	Удаление запахов						см. с. 42
16	Очистка камеры*						см. с. 43
17	Очистка желоба парогенератора						см. с. 44
18	Просушка						см. с. 45

Русский

Примечания

1. Рецепты, помеченные символом *, готовятся на пару. Перед включением печи наполните контейнер для воды.
2. Противень необходимо выстелить алюминиевой фольгой или пергаментной бумагой.

Таблица пересчета единиц измерения для ингредиентов, указанных в этом руководстве

1 чайная ложка сухой приправы = 5 г	1 чайная ложка жидкой приправы = 5 мл
½ чайной ложки сухой приправы = 3 г	½ чайной ложки жидкой приправы = 3 мл
1 столовая ложка сухой приправы = 15 г	1 столовая ложка жидкой приправы = 15 мл

Программы автоматического приготовления

(продолжение)

Русский

Рыба на пару

(200/300/400/500 г)

1



Ингредиенты

Рыба.....200 г
Соль..... по вкусу
Перец..... по вкусу
Лимонный сок..... по вкусу

Принадлежности

Металлический противень, решетка (нижнее положение), контейнер для воды



Способ приготовления

1. Рыбу посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком.
2. Установите решетку на металлический противень, выложите на нее кусочки рыбы.
3. Поместите противень с рыбой в нижнее положение.
4. Заполните контейнер для воды.
5. Выберите программу автоменю № 1 и нажмите кнопку **Старт**.

Примечания

1. В рецепте перечислены ингредиенты для одной порции.
2. На этой программе можно готовить 200 г, 300 г, 400 г, 500 г рыбы.

Омлет

(1—4 порции)

2



Ингредиенты

Яйцо 1 (50 г)
Молоко 90 мл
Соль по вкусу

Принадлежности

Чаша, металлический противень (нижнее положение), контейнер для воды



Способ приготовления

1. Молоко, яйцо и соль хорошо перемешайте. Дайте постоять, чтобы осела пена.
2. Поместите чашу на металлический противень, установите его в нижнее положение.
3. Наполните контейнер для воды.
4. Выберите программу автоменю № 2 и нажмите кнопку **Старт**.

Примечания

1. Если вы используете режим **Малый пар**, рекомендованное время составляет 28—30 минут.
2. В рецепте перечислены ингредиенты для одной порции.
3. На этой программе можно приготовить 1—4 порции.
4. Схема установки чаш на металлическом противне при приготовлении нескольких порций ниже.

Программы автоматического приготовления

(продолжение)

Русский

Манты, хинкали замороженные (450/900 г)

3

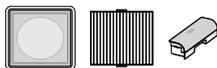


Ингредиенты

Манты (хинкали) замороженные 450 г (9 шт.)
Растительное масло 1 ч. л.

Принадлежности

Металлический противень
(нижнее положение),
контейнер для воды



Способ приготовления

1. Манты (хинкали) не размораживайте.
2. Смажьте металлический противень растительным маслом, выложите на него манты.
3. Поместите противень в нижнее положение.
4. Заполните контейнер для воды.
5. Выберите программу автоменю № 3 и нажмите кнопку **Старт**.

Примечания

1. В рецепте перечислены ингредиенты для приготовления на одном уровне.
2. На этой программе можно готовить на верхнем и нижнем уровнях одновременно на двух противнях, т. е. 900 г.

Пельмени замороженные (250/500 г)

4



Ингредиенты

Пельмени замороженные 250 г
Растительное масло 1 ч. л.

Способ приготовления

Металлический противень
(нижнее положение),
контейнер для воды



Способ приготовления

1. Пельмени не размораживайте.
2. Смажьте металлический противень растительным маслом, выложите на него пельмени.
3. Поместите противень в нижнее положение.
4. Заполните контейнер для воды.
5. Выберите программу автоменю № 4 и нажмите кнопку **Старт**.

Примечания

1. В рецепте перечислены ингредиенты для приготовления на одном уровне.
2. На этой программе можно готовить на верхнем и нижнем уровнях одновременно на двух противнях, т. е. 500 г.

Программы автоматического приготовления

(продолжение)

Русский

Кусочки курицы на пару 5 (200/400/600/800 г)



Ингредиенты

Кусочки курицы (окорочка) 200 г
Соль по вкусу
Перец по вкусу

Принадлежности

Металлический противень, решетка (нижнее положение), контейнер для воды



Способ приготовления

1. Кусочки курицы посолите, поперчите.
2. Установите решетку на металлический противень, выложите на нее кусочки курицы.
3. Поместите противень с курицей в нижнее положение.
4. Наполните контейнер для воды.
5. Выберите программу автоменю № 5 и нажмите кнопку **Старт**.

Примечания

1. В рецепте перечислены ингредиенты для одной порции.
2. На этой программе можно приготовить 200 г, 400 г, 600 г, 800 г кусочков курицы.

Свежие овощи на пару 6 (200/300/400/500 г)

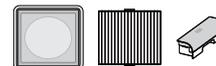


Ингредиенты

Корнеплоды для салатов (типа Оливье, винегрет и т. п.), нарезанные мелкими кубиками, — морковь, свекла, картофель; кабачки, брокколи, цветная капуста, нарезанные крупными кусками

Принадлежности

Металлический противень, решетка (нижнее положение), контейнер для воды



Способ приготовления

1. Очистите овощи и нарежьте.
2. Выложите на металлический противень нарезанные овощи.
3. Поместите противень в нижнее положение.
4. Наполните контейнер для воды.
5. Выберите программу автоменю № 6 и нажмите кнопку **Старт**.

Примечания

1. На этой программе можно приготовить 200 г, 300 г, 400 г, 500 г овощей на двух уровнях одновременно.

Программы автоматического приготовления

(продолжение)

Картофель на пару

(50—450 г)

7



Ингредиенты

На этой программе можно приготовить от 50 до 450 г картофеля

Принадлежности

Металлический противень (нижнее положение), контейнер для воды



Способ приготовления

1. Картофель почистите, разрежьте на куски толщиной 1—1,5 см
2. Выложите картофель на металлический противень.
3. Поместите противень в нижнее положение.
4. Наполните контейнер для воды.
5. Выберите программу автоменю № 7 и нажмите кнопку **Старт**.

Домашний йогурт

(200—1000 г)

8



Ингредиенты

молоко	200 мл	400 мл	600 мл	800 мл	1000 мл
йогурт	30 г	60 г	90 г	120 г	150 г

Принадлежности

Металлический противень, стаканчики (нижнее положение)



Способ приготовления

1. Налейте молоко в кастрюлю, добавьте йогурт и хорошо перемешайте.
2. Разлейте по стаканчикам.
3. Установите стаканчики на металлический противень.
4. Поместите противень в нижнее положение.
5. Выберите программу автоменю № 8 и нажмите кнопку **Старт**.

Русский

Программы автоматического приготовления (продолжение)

Русский

Домашняя пицца (1—2 шт.)

9



Ингредиенты

Тесто для пиццы	
Пшеничная мука	150 г
Соль	½ ч. л.
Сахар	½ ч. л.
Сливочное масло	½ ст. л. (7 г)
Вода	100 мл
Сухие дрожжи	¼ ч. л.
Начинка:	
Лук (рубленый)	30 г
Грибы (нарезанные)	30 г
Колбаса (нарезанная)	70 г
Болгарский перец (нарезанный)	30 г
Сыр моцарелла	100 г
Томатная паста (кетчуп)	45 г
Растительное масло для смазки противня	1 ст.л.

Принадлежности

Металлический противень (верхнее положение)



Способ приготовления

1. Замесите тесто для пиццы, раскатайте его тонким слоем и уложите на предварительно смазанный маслом металлический противень.
2. Смажьте кетчупом поверхность теста, затем выложите тонко нарезанные ломтики грибов, колбасы, перца, лука и сыра.
3. Установите программу автоменю № 9, выберите **1 порция** и нажмите кнопку **Старт**.
4. После того как печь нагреется, установите противень в верхнее положение и нажмите кнопку **Старт**.

Примечания

1. В рецепте перечислены ингредиенты для одной порции.
2. На этой программе можно готовить одновременно две пиццы на верхнем и нижнем уровнях.

Барбекю из свинины (200/400/600 г)

10



Ингредиенты

Свинья вырезка	200 г
Мед	30 г
Вода	30 мл
Соевый соус	2 ст.л.
Соль, перец, чеснок	по вкусу

Принадлежности

Металлический противень
(нижнее положение)



Способ приготовления

1. Смешайте все ингредиенты для маринада.
2. Нарезьте свинину на ломтики толщиной 2—3 см.
3. Залейте ее маринадом и оставьте мариноваться на несколько часов.
4. Выложите свинину на металлический противень, установите его в нижнее положение.
5. Выберите программу автоменю № 10, установите массу и нажмите кнопку **Старт**.
6. Во время приготовления звуковые сигналы будут оповещать о том, что нужно перевернуть мясо (полить его соусом из воды и меда).

Примечания

1. В рецепте перечислены ингредиенты для 200 г свинины.
2. На этой программе можно приготовить 200 г, 400 г, 600 г свинины.

Программы автоматического приготовления

(продолжение)

Русский

Мясо по-французски (200/300 г)

11



Ингредиенты

Свинина (куски вырезки)	200/300 г
Лук	50/80 г
Майонез	40/60 г
Тертый сыр жирностью 45 %	30/50 г
Соль, перец	по вкусу

Принадлежности

Металлический противень
(верхнее положение)



Способ приготовления

1. Разложите куски мяса на противне одним слоем. Посолите, поперчите, сверху положите кольца лука.
2. Поверх лука выложите майонез и посыпьте сверху тертым сыром.
3. Выберите программу № 11, введите вес и нажмите кнопку **Старт** для предварительного разогрева.
4. После того как печь нагреется, установите противень в верхнее положение и нажмите кнопку **Старт**.
5. По окончании приготовления дайте блюду настояться в течение 5 минут.

Примечания

1. Программа предназначена для запекания любого мяса.
2. В этом режиме можно приготовить французскую запеканку со свежими овощами, мясо, рыбу, птицу, приправив их различными соусами.

Кусочки курицы в соусе терияки (300/600 г)

12



Ингредиенты

Куриные крылышки	300 г (9 шт.)
Приправа:	
Легкий соевый соус	2 ст.л.
Устричный соус	2 ст.л.
Сахар	1 ч.л.
Кунжутное масло	1 ч.л.
Вино	2 ч.л.

Принадлежности

Металлический противень (верхнее
положение), контейнер для воды



Способ приготовления

1. Вымойте куриные крылышки. Проколите их несколько раз вилкой.
2. Смешайте куриные крылышки и все приправы вместе и маринуйте в течение 30 минут.
3. Положите маринованные куриные крылышки на металлический противень или на решетку, установленную на металлический противень.
4. Наполните контейнер для воды.
5. Установите программу автоменю № 12 (1 порция) для предварительного разогрева и нажмите кнопку **Старт**.
6. После того как печь нагреется, установите противень в верхнее положение и нажмите кнопку **Старт**.

Примечания

1. В рецепте перечислены ингредиенты для одной порции.
2. На этой программе можно готовить одновременно две порции (600 г) на верхнем и нижнем уровнях.

Программы автоматического приготовления

(продолжение)

Русский

Чизкейк (18—20 см)

13



Ингредиенты

Для основы:

Печенье любое сдобное	375 г
Сливочное масло	200 г
Сырный наполнитель:	
Маскарпоне	180 г
Сметана 30 %	200 г
Яйцо	2 шт (80 г)
Сахарный песок	100 г
Ванильный сахар	1 пак.

Принадлежности

Металлический противень (нижнее положение)



Способ приготовления

1. Растолките в крошку сдобное печенье и смешайте с растопленным маслом.
2. Плотно утрамбуйте полученную массу ложкой в форму, выстеленную пергаментной бумагой.
3. Поставьте заготовку в холодильник.
4. Взбейте сыр с сахаром до однородной гладкой массы.
5. Постепенно добавьте сметану, яйца, ванильный сахар и взбейте до однородной консистенции.
6. Наполните контейнер для воды.
7. Выберите автоменю № 13 и нажмите кнопку **Старт**.
8. Выньте форму из холодильника, взбитую массу вылейте в форму с основой.
9. По окончании разогрева установите противень с блюдом на нижний уровень и нажмите кнопку **Старт**.

Примечание

1. Диаметр формы для выпечки должен быть не более 20 см.

Парообработка посуды

Функция **Парообработка посуды** предназначена для очистки паром различной посуды, в т. ч. детских бутылочек.

Русский

1		Поставьте противень с посудой на нижние направляющие. Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится надпись АВТО .	
2		Подтвердите выбор, нажав кнопку Установка .	
3		Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится число 14.	
4		Нажмите один раз кнопку Старт .	

Примечания

1. Для обработки используется пар крайне высокой температуры. Посуда, рассчитанная на температуру ниже 130 °С, непригодна для очистки с помощью этой функции.
2. Перед началом обработки наполните контейнер для воды.

Очистка печи

Удаление запахов

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

Русский

1



Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится надпись **Авто**.



2



Подтвердите выбор, нажав кнопку **Установка**.



3



Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится число 15.



4



Нажмите один раз кнопку **Старт**.



Очистка печи

(продолжение)

Очистка камеры

Эта функция предназначена для удаления загрязнений с поверхностей камеры. Операция занимает 30 минут.

1		Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится надпись Авто .	
2		Подтвердите выбор, нажав кнопку Установка .	
3		Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится число 16.	
4		Нажмите один раз кнопку Старт .	

Русский

Примечания

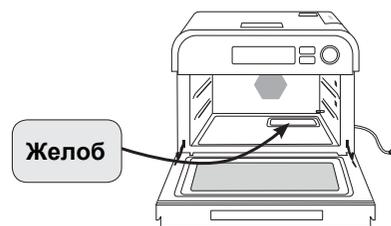
1. Перед началом обработки наполните контейнер для воды.
2. По окончании обработки откройте дверцу и протрите поверхности камеры влажной салфеткой.

Очистка печи

Очистка желоба парогенератора

Русский

Эта функция предназначена для удаления с поверхности желоба накипи, образующейся при частом использовании пара. Операция занимает 30 минут. Приготовьте моющий раствор, смешав около 3 г лимонной кислоты с 30 мл воды. Вылейте раствор в желоб.



-  **1** Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится надпись **Авто**.

-  **2** Подтвердите выбор, нажав кнопку **Установка**.

-  **3** Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится число 17.

-  **4** Нажмите один раз кнопку **Старт**.


Примечание. По окончании обработки вытрите остатки раствора в желобе.

Просушка

Эта функция позволяет сливать оставшуюся воду из трубки подачи воды в желоб после использования пара. По окончании операции дождитесь полного остывания камеры и затем протрите ее досуха.

Русский

1

Опорожните контейнер для воды или снимите его.

2



Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится надпись **Авто**.



3



Подтвердите выбор, нажав кнопку **Установка**.



4



Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится число 18.



5



Нажмите один раз кнопку **Старт**.



Примечание. Эту операцию можно выполнять последовательно до трех раз. При необходимости использовать функцию снова подождите 10 минут.

Уход за печью

Очищайте печь, только когда она находится в холодном состоянии. Перед очисткой выключите печь и выньте вилку из розетки. Не разрешается использовать пароочиститель.

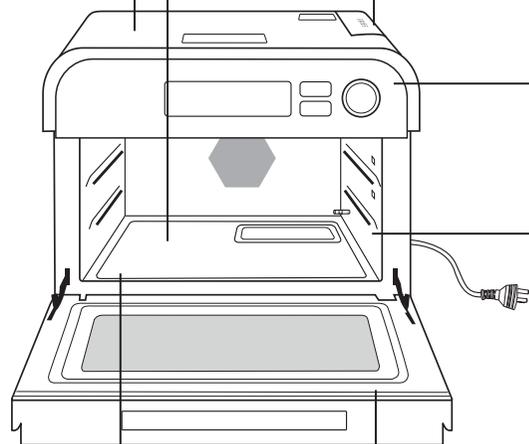
Русский

Внешние поверхности печи очищайте влажной салфеткой. Во избежание повреждений внутренних частей печи не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

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

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

Не допускайте попадания жидкостей на панель управления. Протирайте панель мягкой влажной салфеткой. Не применяйте моющие средства, абразивные материалы, чистящие аэрозоли. При чистке панели управления оставьте дверцу печи открытой во избежание случайного включения печи. По завершении очистки нажмите кнопку **Стоп/Сброс**, чтобы вернуть печь в исходное состояние.

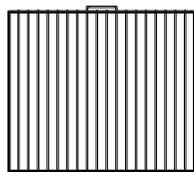
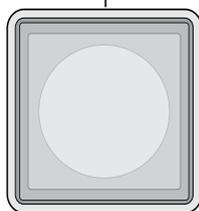


Если на внутренней поверхности или вокруг наружных краев дверцы конденсируется влага, вытрите ее мягкой салфеткой. Конденсация может происходить при эксплуатации печи в условиях повышенной влажности и не является признаком неисправности.

Дверцу и смотровое окошко протирайте мягкой влажной салфеткой. При сильном загрязнении можно использовать мягкие чистящие средства.

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 дыма во время приготовления. Очищайте печь, только когда она находится в холодном состоянии.

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



Перед обращением в сервисный центр

НЕИСПРАВНОСТЬ

Печь не включается.

Печь не начинает работать.

Отсутствует пар.

На дисплее появляется код U14.

На дисплее появляется код U90.

На дисплее появляется код U50.

ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА

Вилка непрочно вставлена в розетку.

Сработал автоматический выключатель или перегорел предохранитель.

Неисправна розетка.

Не закрыта полностью дверца.

После программирования не была нажата кнопка **Старт**.

Ранее уже была задана другая программа.

Программа введена некорректно.

Случайно была нажата кнопка **Стоп/Сброс**.

Проверьте, заполнен ли контейнер для воды. Проверьте, правильно ли установлен контейнер.

В контейнере недостаточно воды.

При использовании функции очистки желоба в него не залит моющий раствор (автоменю № 17). Другая возможная причина: количество раствора менее 30 мл.

Функция просушки парогенератора использовалась более трех раз подряд.

Камера перегрета.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ

Выньте вилку из розетки, подождите 10 секунд, вставьте вилку обратно в розетку.

Обратитесь в указанный сервисный центр.

Включите в розетку другой прибор, чтобы проверить ее исправность.

Закройте дверцу как следует.

Нажмите кнопку **Старт**.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**, чтобы отменить предыдущую программу и задать новую.

Повторите программирование, соблюдая указания, приведенные в руководстве по эксплуатации.

Заново запрограммируйте печь.

Наполните контейнер полностью и установите его надлежащим образом.

Когда код U14 выводится на дисплей в первый или второй раз, можно нажать кнопку **Старт**, чтобы продолжить приготовление. Если этот код появляется на дисплее в третий раз, остановите печь, долейте воды в контейнер и нажмите кнопку **Старт**.

Налейте в желоб 30 мл раствора. Подробно см. на с. 44. Нажмите **Стоп/Сброс**, при этом код U14 должен исчезнуть с дисплея. Снова выберите автоменю №17 и нажмите кнопку **Старт**.

Подождите 10 минут и попробуйте снова.

Включите печь снова, когда она остынет. Надпись U50 должна исчезнуть.

Русский

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

Перед обращением в сервисный центр (продолжение)

Русский

ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ, НЕ ЯВЛЯЮЩИЕСЯ НЕИСПРАВНОСТЯМИ

В режиме готовки на пару печь издает шумы.	Шумы возникают из-за попадания воздуха в воду при работе контейнера для воды. Это не является неисправностью.
На дверце конденсируется пар, и из вентиляционных отверстий выходит теплый воздух.	Во время приготовления от пищи исходит пар и жар. Большая их часть отводится воздухом, циркулирующим в камере. Тем не менее часть пара конденсируется на поверхностях с меньшей температурой, например на стенках, дверце. Это безопасно и не является неисправностью. После остывания печи пар исчезает.
Через уплотнение дверцы просачивается пар.	При включении функции с использованием пара в камере вырабатывается 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 Конвекция или Паровая конвекция от печи исходят запах и дым.	Требуется регулярно протирать печь, особенно после работы в режиме Конвекция и Паровая конвекция . При обработке некоторых продуктов неизбежны брызги жира на стенках камеры. Если их не смыть, они могут привести к появлению дымка во время приготовления.
Вентилятор двигателя продолжает работать после завершения приготовления блюда.	Вентилятор продолжает работать, чтобы охладить печь и электрические элементы. Это не является неисправностью.
На тыльной стороне печи появляются пожелтевшие участки.	Ионы металла дают желтые пятна при нагреве. Это не влияет на работу печи и безопасно для здоровья.
Возможно, поврежден уплотнитель дверцы.	Это может быть вызвано высокой температурой. Это не является неисправностью и не влияет на работу печи.
При включении печи в режиме Конвекция в первый раз, от поверхностей камеры исходит дымок.	Дымок возникает при испарении остатков масла, наносимого на поверхности камеры для защиты от коррозии.
Ослабилось крепление шнура питания к устройству.	Это не является неисправностью.

Технические характеристики

Модель	NU-SC101W	
Питающая сеть	220 В, 50 Гц	
Потребляемая мощность	Пар	5,6 А, 1230 Вт
	Конвекция	4,7 А, 1030 Вт
	Паровая конвекция	5,6 А, 1230 Вт
Выходная мощность	Пар	1200 Вт
	Конвекция	1000 Вт
Габаритные размеры (с ручкой) (Д × Ш × В)	355 × 455 × 351 мм	
Размеры камеры (Д × Ш × В)	280 × 280 × 180 мм	
Объем камеры	15 л	
Масса	11,6 кг (с принадлежностями)	

Русский

Внимание!

1. Хранить в сухом закрытом помещении.
2. Перевозить в горизонтальном положении.
3. Условия продажи и утилизации не регламентируются заводом-изготовителем и должны соответствовать национальному и (или) местному законодательству страны, в которой устройство было продано.



Panasonic Corporation
888, 898 Long Dong Road, Pu Dong, Shanghai, 201203, China
Website: <http://www.panasonic.com>

Панасоник Корпорэйшн
888, 898 Лонг Донг Роуд, Пу Донг, Шанхай, 201203, Китай
Веб-сайты: <http://www.panasonic.com>
<http://www.panasonic.com/>
<http://club.panasonic.ru/>

Панасонік Корпорейшн
888, 898 Лонг Донг Роуд, Пу Донг, Шанхай, 201203, Китай
Веб-сайти: <http://www.panasonic.com>
<http://panasonic.com/>
<http://club.panasonic.ru/>

Панасоник Корпорэйшн
888, 898 Лонг Донг Роуд, Пу Донг, Шанхай, 201203, Қытай
Веб-сайты: <http://www.panasonic.com>

F0003BN30ZP
PA0516-0
Отпечатано в КНР

