



**Парова конвекційна піч
побутового призначення**

Посібник з експлуатації

Модель NU-SC101W



Перед початком експлуатації печі уважно ознайомтесь з цим посібником і збережіть його для подальшого використання.

Установлення і підключення	2
Заходи безпеки	3-5
Режими нагрівання	6
Особливості продуктів	6
Особливості приготування їжі в печі	7
Схема компонентів	8-10
Посуд і приладдя	10-11
Панель управління	12
Поворотний перемикач	13
Режими приготування їжі на парі	14
Функція Healthy Fry	15-16
Функція Ферментація	17
Функція Конвекція	18-21
Функція Парова конвекція	22-25
Функція Паровий удар	26
Блокування від дітей	27
Програми автоматичного приготування	28-40
Парообробка посуду	41
Очищення печі	42-44
Видалення запаху	42
Очищення камери	43
Очищення жолоба парогенератора	44
Просушування	45
Догляд за піччю	46
Перед зверненням до сервісного центру	47-48
Технічні характеристики	49

Установлення і підключення

Перевірка печі

Розпакуйте піч і видаліть пакувальний матеріал. Перевірте піч на наявність вм'ятин, несправних запорів дверця, тріщин у дверцятах і т.п.

При виявленні будь-яких несправностей відразу зверніться до дилера.

Не встановлюйте піч з пошкодженнями.

Вказівки щодо заземлення

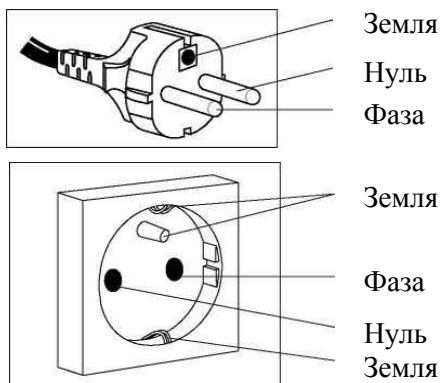
УВАГА! З МЕТОЮ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ПІЧ ПОВИННА БУТИ ЗАЗЕМЛЕНА. Якщо мережева розетка не заземлена, покупець повинен замінити її розеткою з заземленням.

Робоча напруга

Напруга в мережі повинна відповідати значенню, зазначеному на фірмовій наклейці. При підключенні до мережі з напругою вище зазначеної, можливе займання або інші пошкодження.

Увага!

Це обладнання призначене для підключення до мережевої розетки, що має заземлення. Не ігноруйте цей захід безпеки, оскільки за відсутності заземлюючого дроту в ланцюзі обладнання не буде відповідати вимогам захисту від ураження електричним струмом. Ви повинні звернутися до кваліфікованого спеціаліста для установлення розетки з заземленням, як показано на рисунку нижче.



Установлення печі

1. Установіть піч на рівну, стійку поверхню не нижче 85 см від підлоги.
2. Переконайтеся, що встановлену піч можна легко знеструмити, вийнявши вилку з розетки або відключивши автоматичний вимикач.
3. Для нормальної роботи печі необхідно забезпечити достатню циркуляцію повітря.

Установлення на кухонному столі

Залишіть 20 см вільного простору над піччю, 10 см за піччю і не менше 5 см з торців.



4. Не встановлюйте обладнання у вологому місці з високою температурою, наприклад, біля газової плити, раковини, а також поблизу струмопровідних частин.
5. Не допускається зняття ніжок.
6. Піч призначена для використання в побутових цілях та наближених до них умовах, наприклад:
 - на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - на фермах;
 - клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
 - а також в міні-готелях.
7. Не рекомендується користуватися піччю при підвищеній вологості повітря.
8. Шнур живлення не повинен доторкатись до зовнішньої поверхні корпуса.

Не допускайте його зіткнення з гарячою поверхнею. Шнур живлення не повинен звисати з краю стола. Не опускайте піч, шнур живлення, вилку у воду.
9. Не закривайте вентиляційні отвори печі. Якщо під час роботи вони виявляться закритими, це може призвести до перегрівання або пошкодження обладнання. Якщо ви хочете покласти яку-небудь тканину на верхню поверхню корпуса, стежте за тим, щоб вона не закривала вентиляційні отвори.
10. Не дозволяється встановлювати піч у шафу.
11. Не кладіть важкі предмети на відкриті дверцята і верхню поверхню печі.
12. Не використовуйте камеру печі для зберігання чого-небудь.

Заходи безпеки

Попередження

- 1. Ущільнювачі дверцят і місця їх прилягання** необхідно протирати вологою серветкою і перевіряти наявність пошкоджень. За їх виявлення експлуатація печі не допускається доти, поки вони не будуть усунуті спеціалістом сервісної служби, який пройшов навчання у виробника.
- 2. Не допускається експлуатація печі з пошкодженим мережевим шнуром, штепсельною вилкою**, а також якщо відбулося падіння або пошкодження самого обладнання, або якщо воно не працює належним чином. У випадку пошкодження мережевого шнура він повинен бути замінений сервісною службою заводу-виробника, його сервісним представником або особою з аналогічною кваліфікацією.
3. Не намагайтеся самостійно розбирати або робити регулювання, ремонт дверцят, стійки панелі управління, запобіжних вимикачів, будь-якої іншої частини печі.
- 4. Здійснювати ремонт некваліфікованими особами небезпечно**, тому він повинен проводитися тільки спеціалістом сервісної служби, який пройшов навчання у виробника. За необхідності замінити освітлювальну лампу печі зверніться до дилера.
5. Дозволяйте дітям користуватися піччю тільки після того, як навчите їх безпечно користуватися нею, і вони запам'ятають, до яких небезпек може призвести використання печі не за призначенням.
6. Піч не призначена для використання людьми (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними, розумовими можливостями, а також особами без відповідних знань і досвіду. Використання обладнання такими людьми допускається тільки під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.
7. Стежте за тим, щоб діти не гралися з обладнанням.
8. При роботі печі її поверхня нагрівається.
9. Обладнання не призначене для роботи з зовнішнім таймером і з окремою дистанційною системою управління.
10. Стежте за справністю механізму блокування дверцят і їх кріплення.
11. При порушенні нормальної роботи печі не використовуйте її до усунення несправності.
12. При виявленні тріщини в контейнері для води не використовуйте піч, тому що це може призвести до витікання струму або ураження електричним струмом.
13. Щоб уникнути ураження електричним струмом не доторкайтесь до вилки шнура живлення вологими руками.
14. Щоб уникнути виходу печі з ладу уникайте ударів по таких частинах, як панель управління, корпус, камера, дверцята.
15. Не встановлюйте обладнання і шнур живлення у вологому місці з високою температурою, наприклад, біля газової плити, раковини, а також поблизу струмопровідних частин.
16. Обладнання призначене тільки для побутового застосування. Забороняється використовувати його в лабораторних випробуваннях і в інших промислових цілях. Забороняється встановлювати обладнання в шафі.
17. Не використовуйте для очищення оглядового віконця у дверцятах гострі металеві шкребки і шкребки для грубого очищення.
18. Щоб уникнути займання не закривайте вентиляційні отвори печі. Регулярно очищайте обладнання, щоб

Заходи безпеки

(продовження)

Призначення печі

1. Використовуйте обладнання тільки для приготування і розігріву їжі. Піч не призначена для використання з іншою метою. Не використовуйте піч для нагрівання хімічних речовин та інших нехарчових продуктів.
2. Перед використанням посуду і приладдя переконайтеся, що вони придатні для використання в печі.
3. Піч призначена для нагрівання їжі і напоїв. Використання печі для сушіння харчових продуктів, одягу, тканин, губок та ін., нагрівання грілок, взуття може призвести до травми або займання.
4. При зберіганні печі не поміщайте в неї ніякі предмети (крім внутрішнього приладдя), щоб уникнути їх пошкодження при випадковому увімкненні.
5. З появою диму натисніть кнопку Стоп/ Скидання і, залишивши дверцята закритими, від'єднайте шнур живлення або відключіть електрику у всій квартирі.
6. Не поміщайте поблизу печі або в її камеру горючі матеріали.
7. Щоб уникнути займання не використовуйте обладнання не за призначенням, наприклад, для сушіння речей.
8. Тримайте піч у чистоті, тому що забруднення можуть призвести до пошкодження її поверхні, скоротити термін її служби і стати причиною небезпечної ситуації.
9. Уникайте дій, які можуть призвести до пошкодження шнура живлення і вилки: не занурюйте їх у воду, не піддавайте їх впливу
10. Дверцята розраховані на навантаження не більше 3,5 кг.
11. Перед використанням будь-якого посуду переконайтеся, що він може витримувати високу температуру. Якщо страва готується в пластиковій або паперовій упаковці, стежте за нею, тому що упаковка може загорітися.
12. Не дозволяється поміщати в камеру продукти без підходящого посуду.
13. Під час роботи печі температура її поверхні і температура усередині камери суттєво підвищуються. Не очищайте піч відразу після вимикання. Очищайте тільки після того, як піч охолоне. В іншому випадку можна обпектися.
14. Перед тим як почати очищення, витягніть вилку з розетки. Не використовуйте агресивні засоби для чищення
15. Регулярно очищайте вилку шнура живлення від пилу. Якщо обладнання не буде використовуватися довгий час, вийміть вилку з розетки. При вийманні вилки з розетки тягніть за вилку, а не за шнур.

високої температури, не перегинайте, не скручуйте і не перетискайте шнур. Несправність шнура або вилки може призвести до короткого замикання, ураження електричним струмом, пожежі і т.п.

Не занурюйте обладнання у воду.

Заходи безпеки

(продовження)

Використання нагрівального елемента

1. Під час роботи печі її зовнішня поверхня, у т.ч. вентиляційні отвори і дверцята нагріваються до високої температури. Дотримуйтесь обережності при відкриванні і закриванні дверцят і вийманні посуду з камери.
2. Піч оснащена конвекційним нагрівачем, який розташований у задній частині печі, а також паронагрівачем, установленим у нижній частині. При роботі печі її верхня частина і приладдя нагріваються до дуже високої температури.
3. Перед першим використанням печі увімкніть її в режимі **Конвекція** при температурі 230 °C на 10 хвилин без їжі і приладдя. Це потрібно для видалення з поверхонь шару антикорозійного мастила. В інших випадках вмикати пусту піч не дозволяється.
4. Поява білого димку під час роботи у режимі **Конвекція** при першому увімкненні печі не є ознакою несправності. Дим з'являється при випарюванні захисного шару мастила, нанесеного на елементи печі.
5. При перемішуванні, перевертанні, витягуванні страви, що готується, пам'ятайте, що посуд і страва нагріваються до високої температури. Щоб не обпектись, користуйтеся кухонною рукавичкою або прихваткою для посуду.
6. При перемішуванні, перевертанні, перестановленні страви, що готується на пару, тримайте руку на достатній відстані і не нахиляйтеся до камери, щоб не обпекти руки і обличчя.

Робота вентилятора

Після використання печі може увімкнутися двигун вентилятора, що охолоджує електричні компоненти. Це не є несправністю. При працюючому вентиляторі піч можна відкрити, щоб вийняти страву.

Обслуговування печі

1. Ремонт і техобслуговування

Якщо піч вимагає ремонту, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру Panasonic. Операції з ремонту і технічного обслуговування печі, що вимагають зняття кришки корпусу, повинні виконуватися тільки кваліфікованим персоналом сервісного центру.

2. Ущільнювачі дверцят

Не намагайтеся самостійно модернізувати, регулювати або ремонтувати дверцята, панель управління, запобіжну систему замка дверцят або будь-яку іншу деталь печі. Не знімайте передню панель корпусу. Необхідно тримати в чистоті ущільнювачі дверцят і місця їх прилягання. Періодично протирайте їх вологою тканиною. Також періодично потрібно перевіряти цілісність ущільнювачів дверцят і прилягаючих ділянок корпусу. Якщо вони пошкоджені, обладнанням не можна користуватися доти, поки всі пошкодження не будуть усунуті технічним спеціалістом, який пройшов навчання у виробника.

3. Внутрішнє освітлення камери

Лампа внутрішнього освітлення повинна замінюватися тільки технічним спеціалістом, який пройшов навчання у виробника. Не намагайтеся самостійно розбирати корпус обладнання.

Додаткове приладдя

У комплект поставки печі входить набір приладдя. Завжди дотримуйтесь вказівок щодо їх використання.

■ Увага!
Гарячі поверхні



Режими нагрівання

Режими нагрівання			
Пара	Нагрівання парою	Для приготування страви використовується нагрівання парою.	Оскільки для приготування використовується пара, не можна закривати страву кришкою (поліетиленовою плівкою). Страви, для яких потрібна поліетиленова плівка, зазначені в рецептах.
Конвекція/ ферментація	Нагрівання конвекційним нагрівачем	Для нагрівання використовується конвекційний нагрівач.	Витягуйте страву з печі відразу після нагрівання; в іншому випадку через залишкове тепло колір обсмаження буде темнішим. Щоб зберегти температуру в камері в процесі обробки, не відкривайте дверцята часто. Для отримання рівномірного кольору обсмаження можна переставляти страву або повертати деко.

Особливості продуктів

Спосіб приготування страви залежить від особливостей продуктів.

Кількість

Маленькі порції готуються швидше, ніж великі.

Розмір

Продукти однакового розміру нагріваються більш рівномірно.

Якщо продукти різних розмірів, покладіть тонкі шматочки ближче до центру страви, а товсті – до краю.



Вихідна температура

Продукти з кімнатною температурою нагріваються швидше, ніж заморожені.

Щільність

Пористі, пухкі продукти нагріваються швидше, ніж щільні.



Особливості приготування їжі в печі

Установлення часу обробки

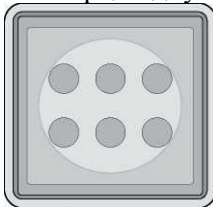
Тривалість обробки вказується в рецептах. Можливість визначати час обробки дозволяє враховувати форму продуктів, їх вихідну температуру та регіональні переваги. Завжди починайте приготування страви з мінімальною тривалістю обробки, зазначеної в рецепті. Після закінчення цього часу страву потрібно перевірити на готовність. Якщо страва не готова, продовжте обробку. Збільшити тривалість обробки легко, але пам'ятайте: якщо перетримати страву в печі, її можна зіпсувати.

Розташування порцій

Деякі страви, наприклад, картопля в мундирі, кекси, закуски, нагріваються більш рівномірно, якщо розташувати порції на однаковій відстані одну від одної. За можливості порції слід розташовувати по колу.



Крім того, при розміщенні шматочків або порцій на деку слід розкласти їх рівномірно, а не щільно один до одного. Не слід ставити порції одну на одну.



Проколювання продуктів зі шкірочкою

При обробці продуктів, що мають шкірочку або оболонку, у них утворюється пара. Такі продукти потрібно проколювати, надрізати або розрізати, щоб пара виходила з них. Також можна зрізати з них частину шкірочки.

Нерозрізану картоплю проколюються виделкою. Сосиски, сардельки, ковбасу слід надрізати. Сиру ковбасу проколюють виделкою.



Підрум'янення

Щоб зменшити час обробки і отримати страву з рум'яною скоринкою, змажте її темним соєвим або пряним соусом перед приготуванням.

Для приготування бездріжджового хліба або булочок можна використовувати коричневий цукор замість цукрового піску або збризнути їх спецією темного кольору.

Перевертання і перестановка порцій

Інколи не вдається забезпечити рівномірне нагрівання перемішуванням страви.

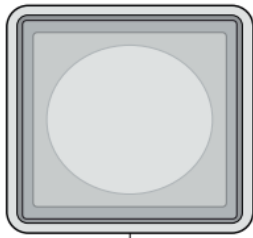
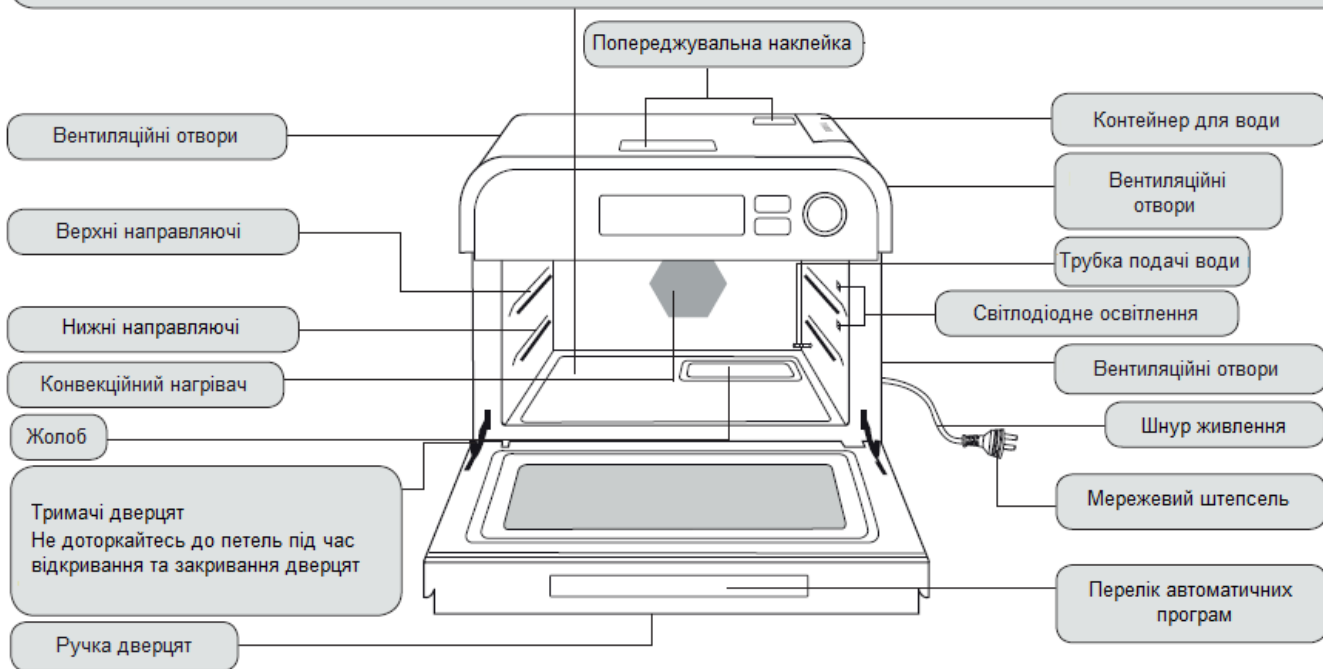
У цьому випадку потрібно повернути її або перекласти на інше місце.

Наприклад, великі порції м'яса, курки можна перевернути; також можна повернути деко з ними.

Схема компонентів

Дно камери

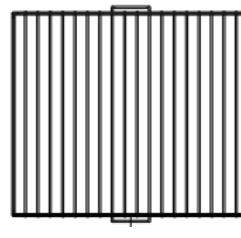
1. Не починайте очищувати дно камери відразу після закінчення приготування їжі. Дочекайтесь, коли воно охолоне.
2. Не ставте страви безпосередньо на дно. Використовуйте для цього деко або решітку.



Металеве деко (2 шт.)

Готування в печі без дека не допускається.

2. Деко необхідно ставити на нижні або верхні направляючі.
3. Щоб уникнути опіків деко слід виймати, надягнувши рукавичку. Не доторкайтесь до дека голими руками.
4. Щоб уникнути пошкодження дверцят не тягніть деко по них.
5. При розміщенні дека в печі уникайте його зіткнення з трубкою подачі води, розташованої в правому куті камери.
6. Деко розраховане на навантаження не більше 2,6 кг (включаючи страву і посуд).



Решітка (2 шт.)

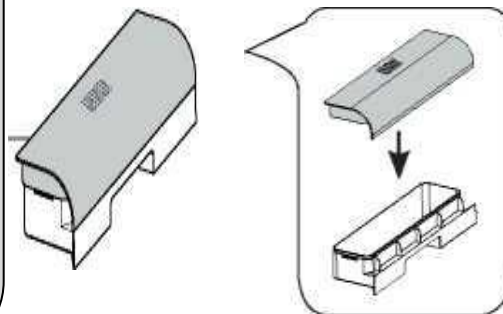
1. Решітку необхідно ставити на деко. Не використовуйте решітку без дека.
2. Щоб уникнути опіків решітку слід виймати, надягнувши рукавичку. Не доторкайтесь до решітки голими руками. Стежте за тим, щоб страва і посуд не зсковзували з решітки.
3. Решітка розрахована на навантаження не більше 2,3 кг (включаючи страву і посуд).

Примітки

1. Ілюстрації наведені тільки для довідки.
2. У комплект печі входять 2 деко і 2 решітки. Інше приладдя, що згадується в цьому посібнику, купується окремо.

Контейнер для води

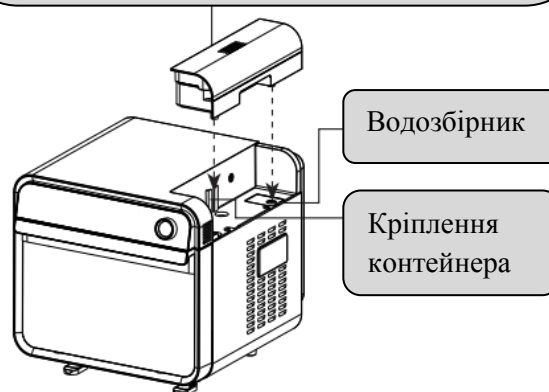
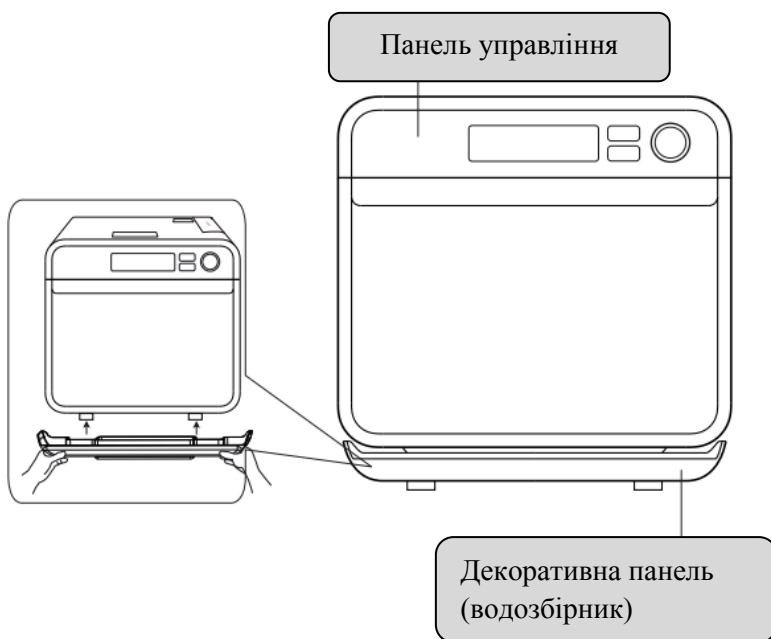
1. Контейнер для води вміщує 600 мл. Наповнюйте контейнер до поділки 600 мл.
2. Використовуйте дистильовану, а не мінеральну воду.
3. Після наповнення контейнера перевіряйте, щоб уникнути витікання, чи щільно він закритий і закріплений.
4. Регулярно мийте контейнер.
5. Після наповнення контейнера закрийте його кришкою і установіть на місце (вгорі правого торця).



Установлення/зняття контейнера для води

Установлення. Тримавши контейнер у горизонтальному положенні над нішею в торці печі, вставте його в нішу, як показано на рисунку.

Зняття. Візьміться за контейнер і потягніть його вгору.

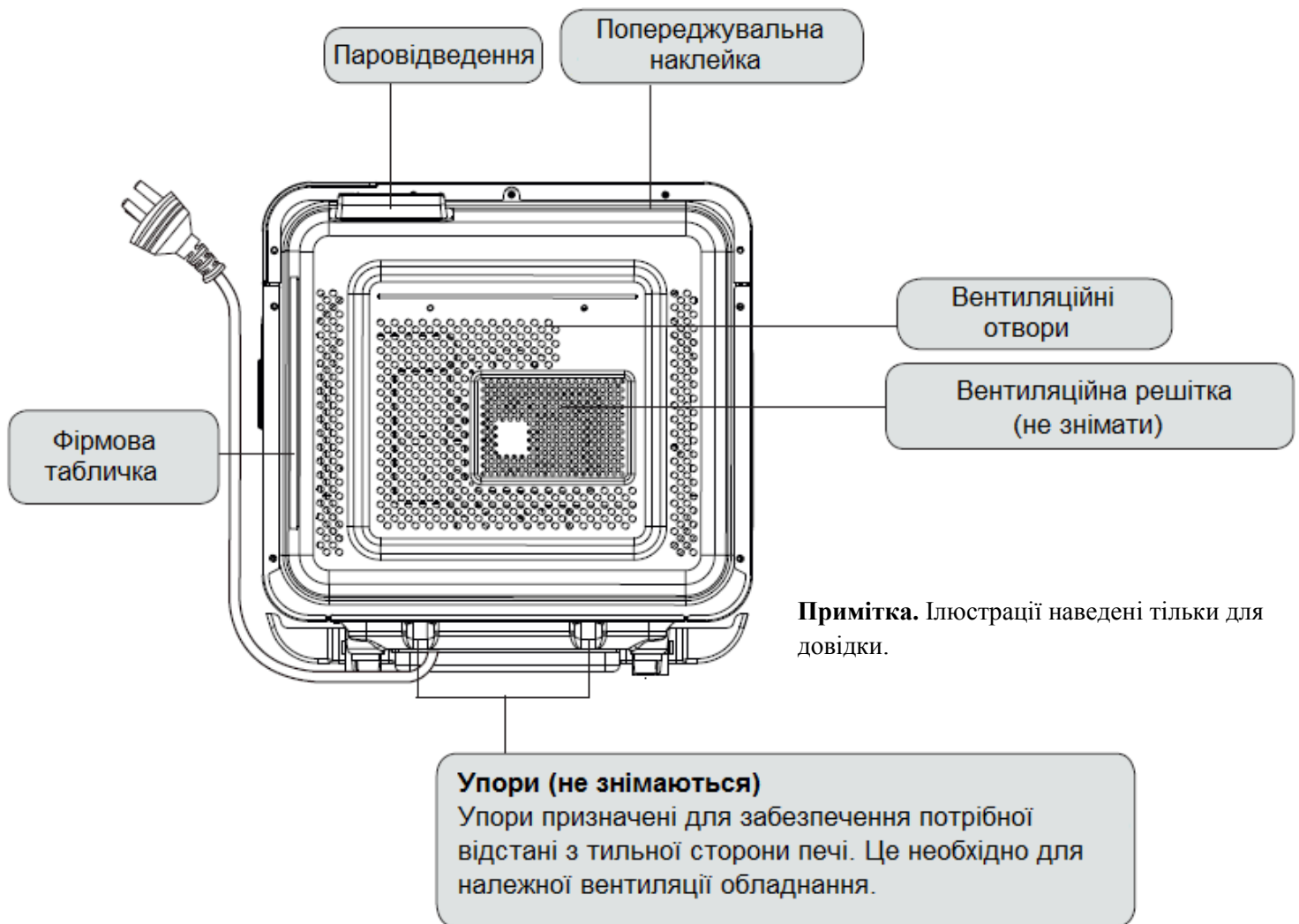


Декоративна панель (водозбірник)

1. Перед використанням печі прикріпіть до її ніжок водозбірник, як показано на рисунку. Водозбірник призначений для збору води, що капає з печі під час роботи.
2. Після кожного використання печі водозбірник потрібно спорожнити і мити.
3. Щоб зняти водозбірник, візьміться за нього двома руками і обережно потягніть на себе. Водозбірник слід мити в теплій мильній воді. Не забувайте вставляти вимитий водозбірник назад.
4. Не дозволяється мити водозбірник у посудомийній машині.

Примітка.

Ілюстрації наведені тільки для довідки.



Посуд і приладдя

Використання приладдя

Приладдя	Конвекція/ Ферментація	Пара
	✓	✓
	✓	✓

* При використанні функцій **Healthy Fry** і **Парова конвекція** приладдя необхідно вибирати відповідно до вказівок для функції **Конвекція**.

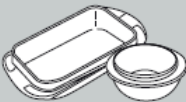
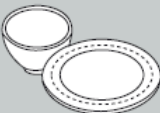
* Під час попереднього розігріву не ставте в піч ніякий посуд або приладдя.

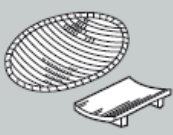
Примітки

1. Готування в печі без дека не допускається.
2. Решітка необхідно ставити на деко. Не використовуйте решітку без дека.
3. Щоб уникнути опіків посуд і приладдя слід виймати, надягнувши рукавичку.
4. При паровій обробці на одному рівні рекомендується розміщати приладдя на нижній рівень.
5. Для приготування на одному рівні невисокої страви, наприклад, печива або пирога, рекомендується розміщати приладдя на верхній рівень. Для приготування високих страв, наприклад, нерозрізаної курки або торта, приладдя необхідно розміщати тільки на нижній рівень.

Посуд і приладдя

(продовження)

Приладдя/ Посуд	Конвекція/ ферментація	Пара
Жаромічний скляний посуд 	✓	✓
Нежаромічний скляний посуд 	Примітка. Можна використовувати для ферментації	
Жаромічний пластиковий посуд 	Примітка. Можна використовувати для ферментації	✓
Нежаромічний пластиковий посуд 	Примітка. Можна використовувати для ферментації	✗
Керамічний, порцеляновий посуд 	Примітка. Не використовуйте посуд, пофарбова- ний усередині (фарба може облупитися)	✓

Приладдя/ посуд	Конвекція/ ферментація	Пара
Лаковані вироби 	✗	✗
Посуд з алюмінію, інших металів 	Примітка. Не допускається використання металевого посуду з полімерними ручками.	Примітка. Не допускається використання металевого посуду, схильного до корозії.
Дерев'яний, бамбуковий, паперовий посуд 	Примітка. Жаромічний паперовий посуд можна використовувати, якщо температура обробки не перевищує 230 °C.	Примітка. Допускається використання дерев'яного, бамбукового і жаромічного паперового посуду.
Поліетиленова плівка для СВЧ- печей 	Примітка. Плавиться при високій температурі.	Примітка. За відсутності інших вказівок не використовуйте.
Алюмінієва фольга (побутова) 	✓	✓

* При використанні функцій **Healthy Fry** і **Парова конвекція** приладдя необхідно вибирати відповідно до вказівок для функції **Конвекція**.

Панель управління



1. Дисплей

Верхній рівень
Нижній рівень
Обидва рівні

А — розміщення дека

Б — блокування від дітей

В — індикатор нормального функціонування

Г — індикатор недостатнього рівня води в контейнері

Д — індикатор увімкнення функції пари

Е — індикатор розігріву

1. Кнопка «Старт/Установлення»

2. Кнопка «Стоп/Скидання»

3. Поворотний перемикач

Функції

Три режими готування на парі:

☁ — Мала пара(див. с. 14)

☁ — Середня пара.....(див. с. 14)

☁ — Велика пара..... (див. с. 14)

Healthy Fry..... (див. с. 15-16)

40°C ☁ : Ферментація..... (див. с. 17)

☁ : Конвекція.....(див. с. 18-21)

☁ + ☁ : Парова конвекція(див. с. 22-25)

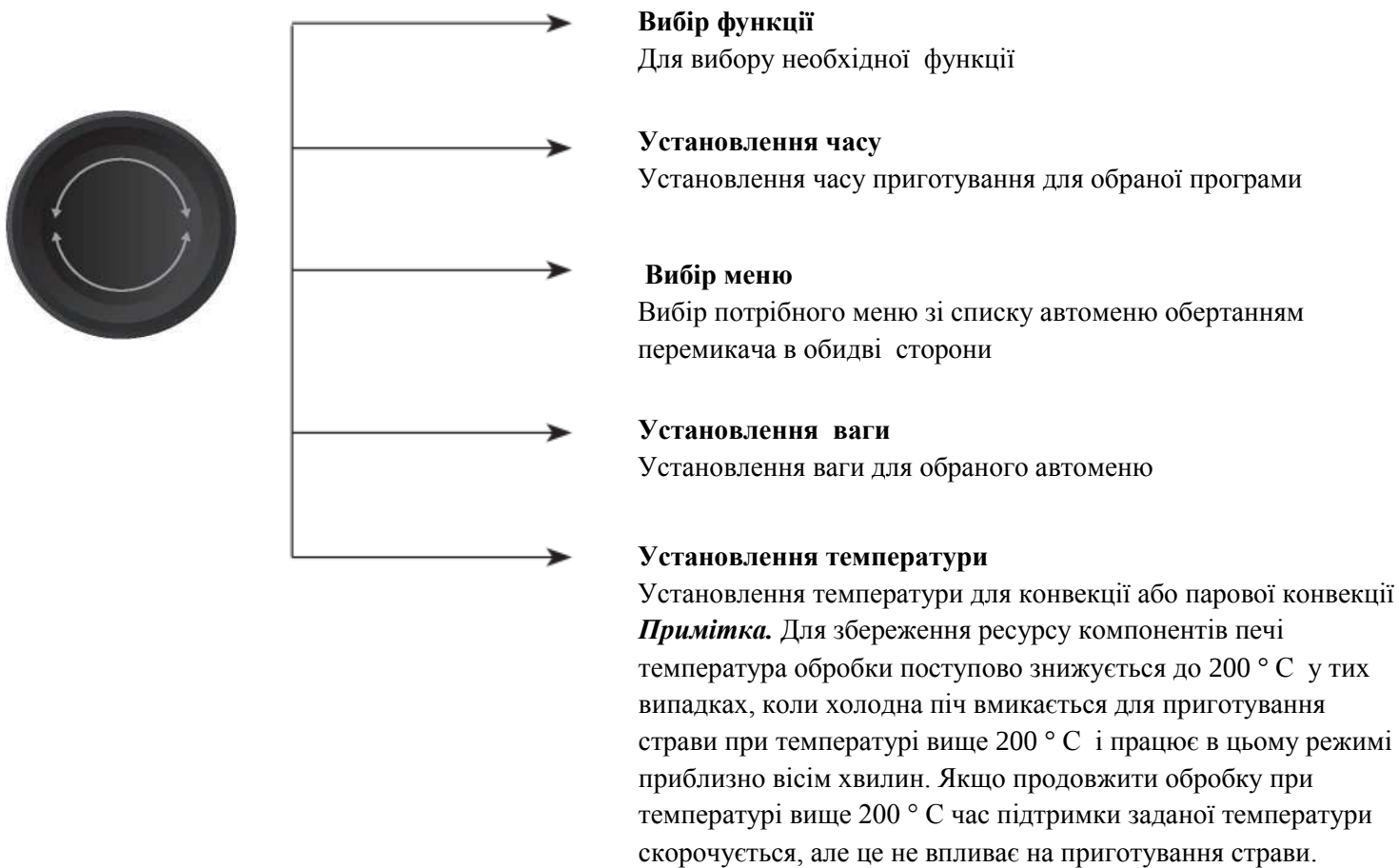
Авто ☁ : Кнопка автоматичного приготування
(див. . 28-31)

Звуковий сигнал

При натисканні кнопок лунає звуковий сигнал. Якщо сигнал не лунає, це означає, що команда не отримана. Подвійний сигнал під час обробки вказує на необхідність перевернути, перемішати або переставити страву. Після завершення розігріву лунає потрібний звуковий сигнал, а після виконання заданої програми — п'ять сигналів.

Примітка. Якщо програма обрана, але подальших дій (наприклад, відкривання або закривання дверцят) протягом наступних шести хвилин не відбувається, програма автоматично відміняється, а на дисплеї знову відображається 0. Якщо перед використанням піч не була відключена від живильної мережі, на дисплеї відображається остання обрана програма.

Поворотний перемикач



Режими приготування їжі на парі

Передбачено три режими парообробки: на слабкій, середній та великій парі. Готування на парі дозволяє зберегти м'якість і соковитість їжі (наприклад, овочів, морепродуктів). Також на парі можна розігрівати консервовану їжу і продукти у вакуумній упаковці.

1



Приклад: вибір режиму **Слабка пара** для приготування страви на одному рівні

Поставте деко із стравою на нижні направляючі і виберіть режим **Слабка пара**, обертаючи поворотний перемикач.

Примітка. Перед кожним використанням печі в цьому режимі наповнюйте контейнер для води.



2



Натисніть кнопку **Установлення**, щоб підтвердити вибір.



3



Приклад: вибір приготування тривалістю 5 хвилин

Обертаючи поворотний перемикач, установіть потрібну тривалість приготування.



4



Натисніть кнопку **Старт**, при цьому на дисплеї відобразиться час приготування і почнеться зворотний



	Рівень потужності	Підходящі продукти
1	Слабка пара	Яйця, овочі
2	Середня пара	М'ясо, китайські парові булочки (напівфабрикати), риба
		Булочки на парі з кремом (заморожені)
3	Велика пара	

Примітки

1.

Перед кожним використанням печі в цьому режимі наповнюйте контейнер для води. Контейнер для води вміщує 600 мл.

2.

Максимальний час приготування на пару - 30 хвилин.

3.

Значок  означає, що символ, навколо якого він розміщений, блимає.

4.

Для приготування на **Великому пару** використовуйте посуд, стійкий до впливу температур вище 130 °0.

Функція Healthy Fry

Ця функція дозволяє приготувати страву так само, як при смаженні, але олії при цьому потрібно небагато або страва готується без олії. Завдяки цьому, їжа виходить більш здоровою, ніж при традиційному глибокому смаженні.

1



Виберіть **Healthy Fry** (з розігрівом), обертаючи поворотний перемикач.

* Для цієї функції розігрів установлений за замовчуванням.



2



Натисніть кнопку **Старт**, щоб увімкнути розігрів.



3

Після завершення розігріву напис Розігрів перестав блимати і піч видає потрійний звуковий сигнал. Швидко поставте деко зі стравою на верхні або нижні направляючі.

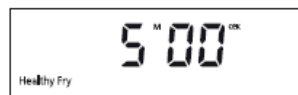


4



Приклад: вибір приготування тривалістю 5 хв.

Обертаючи перемикач, установіть потрібну тривалість приготування. (Максимальний час приготування — півтори години.)

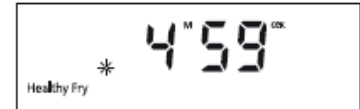


5



Натисніть кнопку **Старт**, при цьому на дисплеї відобразиться час приготування і почнеться зворотний відлік.

За необхідності час при готування можна змінювати під час приготування. Для цього поверніть перемикач, щоб збільшити або зменшити тривалість з кроком в 1 хвилину (макс. 10 хв.). Також можна перервати приготування, повернувши перемикач проти годинникової стрілки в положення 0.



Примітка. Для збереження ресурсу компонентів печі температура обробки поступово знижується до 200 C у тих випадках, коли холодна піч вмикається для приготування страви при температурі 230 C і працює в цьому режимі приблизно вісім хвилин. Якщо обробка триває в цьому режимі, час підтримки заданої температури скорочується, але це не впливає на приготування страви.

Функція «Ферментація»

Ця функція використовується для ферментації тіста, наприклад, для піци або хліба.

1



Помістіть продукт для ферментації в підходящий посуд і поставте на деко. Поставте деко на нижні направляючі. Обертаючи поворотний перемикач, виберіть функцію **Ферментація**.



2



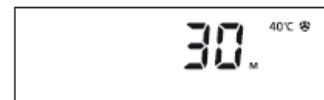
Натисніть кнопку **Установлення**, щоб підтвердити вибір.



3



Приклад: вибір приготування тривалістю 30 хвилин
Обертаючи поворотний перемикач, установіть потрібну тривалість приготування. (Максимальний час приготування — 12 годин).

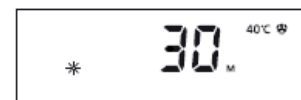


4



Натисніть кнопку **Старт**, при цьому на дисплеї відображається час приготування зі зворотним відліком.

За необхідності час приготування можна змінювати під час приготування. Для цього поверніть перемикач, щоб збільшити або зменшити тривалість з кроком в 1 хвилину (макс. 10 хвилин). Також можна перервати приготування, повернувши перемикач проти годинникової стрілки в положення 0.



Примітка. Температура в камері може змінюватися в залежності від продукту, що ферментується, і температури в приміщенні. Змінюйте тривалість обробки в залежності від того, як проходить ферментація.

Функція «Конвекція»

Функція **Конвекція** призначена для приготування м'яса, риби, десертів, тортів, піци. Температуру конвекції можна задати в діапазоні 100-230 °С. Помістіть страву, що готується, на деко. Виберіть потрібну температуру, час і запустіть обробку. Щоб страва підрум'янилася рівномірно, можна змінити її положення або повернути деко під час нагрівання.

Порядок дій для страв, що не вимагають розігріву печі

1



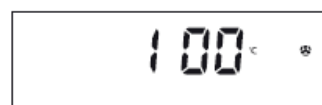
Поставте деко зі стравою на верхні або нижні направляючі.
Обертаючи перемикач, виберіть функцію **Конвекція** (без розігріву).



2



Натисніть кнопку **Установлення**, щоб підтвердити вибір.

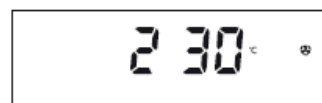


3



Приклад: вибір температури приготування 230 °С

Обертаючи поворотний перемикач, установіть потрібну тривалість приготування.
(Температуру можна задати в діапазоні 100-230 С. Температура за замовчуванням — 100 С.)



4



Натисніть кнопку **Установлення**, щоб підтвердити вибір.



5



Приклад: вибір приготування
тривалістю 5 хвилин

Обертаючи поворотний перемикач,
установіть потрібну тривалість
приготування.

(Максимальний час приготування — півтори
години.)

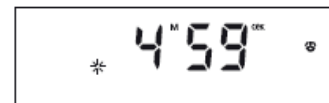


6



Натисніть кнопку **Старт**, при цьому
на дисплеї відобразиться час
приготування і почнеться зворотний
відлік.

За необхідності час приготування можна
змінювати під час приготування. Для цього
поверніть перемикач, щоб збільшити або
зменшити тривалість з кроком в 1 хвилину
(макс. 10 хвилин). Також можна перервати
приготування, повернувши перемикач проти
годинникової стрілки в положення 0.

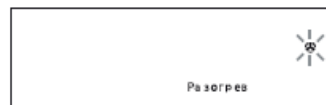


Порядок дій для страв, що вимагають розігріву печі

1



Обертаючи перемикач, виберіть функцію **Конвекція** (з розігрівом).



2



Натисніть кнопку **Установлення**, щоб підтвердити вибір.



3



Приклад: вибір температури приготування 180 С
Обертаючи поворотний перемикач, установіть потрібну тривалість приготування.
(Температуру можна задати в діапазоні 100-230 С. Температура за замовчуванням — 100 С.



4



Натисніть кнопку **Старт**.

(Під час розігріву можна змінювати обрану температуру, обертаючи перемикач.).



5

Після закінчення розігріву напис **Розігрів** перестає блимати і піч видає потрібний звуковий сигнал. Швидко поставте деко зі стравою на верхні або нижні направляючі.

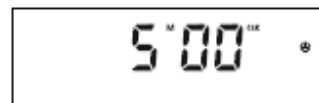


6



Приклад: вибір приготування
тривалістю 5 хвилин

Обертаючи поворотний перемикач,
установіть потрібну тривалість готування.
(Максимальний час при готування —
півтори години.)

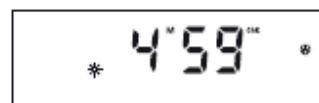


7



Натисніть кнопку **Старт**, при цьому на
дисплеї відобразиться час
приготування і почнеться зворотний
відлік.

За необхідності час приготування можна
змінювати під час приготування. Для цього
поверніть перемикач, щоб збільшити або
зменшити тривалість з кроком в 1 хвилину
(макс. 10 хвилин). Також можна перервати
приготування, повернувши перемикач
проти годинникової стрілки в положення
0.



Функція «Парова конвекція»

Ця функція дозволяє приготувати страву, поєднуючи вологий і сухий жар. Пар розходить під час обробки сухим жаром, завдяки чому випічка стає ніжнішою, а м'ясо – соковитішим. Щоб страва підрум'янилася рівномірно, можна змінити її положення або повернути деко під час нагрівання.

Порядок дій для страв, що не вимагають розігріву печі

1



Поставте деко зі стравою на верхні або нижні направляючі. Обертаючи перемикач, виберіть функцію **Парова конвекція** (без розігріву).

Примітка. Перед кожним використанням печі в цьому режимі наповнюйте контейнер для води.



2



Натисніть кнопку **Установлення**, щоб підтвердити вибір.



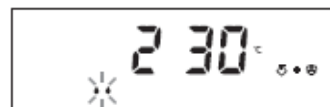
3



Приклад: вибір температури приготування 230 С

Обертаючи поворотний перемикач, установіть потрібну тривалість приготування.

Температуру можна задати в діапазоні 190-230 С. Температура за замовчуванням — 190 С.



4



Натисніть кнопку **Установлення**, щоб підтвердити вибір.



Функція «Парова конвекція»

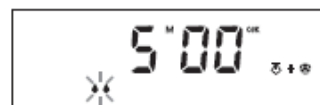
5



Приклад: вибір приготування
тривалістю 5 хвилин

Обертаючи поворотний перемикач,
установіть потрібну тривалість
приготування.

(Максимальний час приготування — 1
година.)

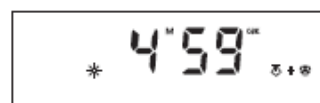


6



Натисніть кнопку **Старт**, при цьому на
дисплеї відобразиться час приготування і
почнеться зворотний відлік.

За необхідності час приготування можна
змінювати під час приготування. Для
цього поверніть перемикач, щоб
збільшити або зменшити тривалість з
кроком в 1 хвилину (макс. 10 хвилин).
Також можна перервати приготування,
повернувши перемикач проти
годинникової стрілки в положення 0.



Функція «Парова конвекція»

Порядок дій для страв, що вимагають розігріву печі

1



Обертаючи перемикач, виберіть функцію **Парова Конвекція** (з розігрівом).

Примітка. Перед кожним використанням печі в цьому режимі наповнюйте контейнер для води.



2



Натисніть кнопку **Установлення**, щоб підтвердити вибір.



3



Приклад: вибір температури приготування 230 С

Обертаючи поворотний перемикач, установіть потрібну тривалість приготування.

Температуру можна задати в діапазоні 190-230 С. Температура за замовчуванням — 190 С.



4



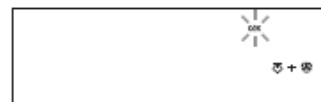
Натисніть кнопку **Старт**.

Під час розігріву можна змінювати обрану температуру, обертаючи перемикач.



5

Після завершення розігріву напис **Розігрів** перестав блимати і піч видає потрібний звуковий сигнал. Швидко поставте деко зі стравою на верхні або нижні направляючі.

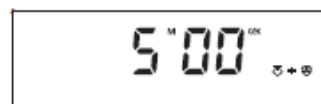


6



Приклад: вибір приготування тривалістю 5 хвилин
Обертаючи поворотний перемикач, установіть потрібну тривалість приготування.

Максимальний час приготування — 1 година.

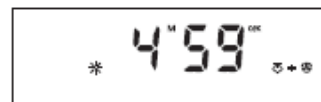


7



Натисніть кнопку **Старт**, при цьому на дисплеї відобразиться час приготування і почнеться зворотний відлік.

За необхідності час приготування можна змінювати під час приготування. Для цього поверніть перемикач, щоб збільшити або зменшити тривалість з кроком в 1 хвилину (макс. 10 хвилин). Також можна перервати приготування, повернувши перемикач проти годинникової стрілки в положення 0.



Функція «Паровий удар»

Ця функція дозволяє вмикати подачу пари на час до трьох хвилин, коли піч працює в режимі **Конвекція**. Пар підвищує вологість у камері, у такий спосіб роблячи десерти більш м'якими, а м'ясну скоринку — соковитою.

Приклад: подача пари тривалістю 1 хвилина в режимі Конвекція

1	Страва готується в режимі Конвекція .	
2	 Щоб увімкнути подачу пари на одну хвилину, натисніть показану зліва кнопку і утримуйте її протягом двох секунд. На дисплеї з'явиться значок функції й час, протягом якого буде подаватися пара.	
3	Якщо потрібна подача пари протягом трьох хвилин, натисніть ту ж кнопку двічі протягом трьох секунд після відображення на дисплеї команди, уведеної за п. 2. На дисплеї з'явиться значок функції й час, протягом якого подається пара. Якщо натиснути на кнопку тричі, тривалість парозволоження скорочується до нуля. Щоб переустановити її, виконайте знову п. 3.	

Рекомендації

1. При обробці випічки з листового тіста або хліба в режимі **Конвекція** додайте пари, як тільки починається нагрівання, наступне за розігрівом.
2. Під час приготування випічки додайте пари після закінчення половини часу обробки (тобто не відразу після розігріву).

Примітки

1. Перед кожним використанням печі в цьому режимі наповнюйте контейнер для води.
2. Для режиму **Конвекція** парозволоження під час розігріву не передбачене.
3. При використанні цієї функції триває зворотний відлік часу виконання попередньо обраної програми.

Блокування від дітей

Ця захисна функція дозволяє уникнути увімкнення печі маленькими дітьми. При цьому, коли блокування увімкнено, не працюють тільки кнопки управління, а дверцята як і раніше можна відкривати і закривати.

Увімкнути блокування можна, коли на дисплеї відображається цифра 0.

Вмикання блокування



Натисніть показану зліва кнопку 3 рази. На дисплеї відобразиться символ .



Вимикання блокування



Натисніть показану зліва кнопку 3 рази. На дисплеї відобразиться символ 0.



Примітка. Щоб увімкнути або вимкнути блокування від дітей, потрібно натиснути зазначену кнопку 3 рази протягом 10 секунд.

Програми автоматичного приготування

Ця функція дозволяє приготувати різні страви за попередньо встановленими програмами.

Приготування здійснюється автоматично, тобто задавати потужність і тривалість приготування не потрібно.

При обертанні поворотного перемикача на дисплеї відображаються номери меню.

Програму автоприготування можна задати, коли на дисплеї відображається наступний символ:



Порядок дій для всіх меню (крім № 9-13)

1



Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться напис **Авто**.



2



Підтвердьте вибір, натиснувши кнопку **Установлення**.

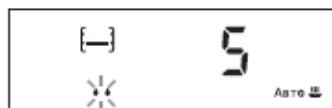


3



Приклад: вибір меню № 5 («Шматочки курки на парі»)

Обертаючи перемикач, виберіть меню № 5 (див. с. 32-33).

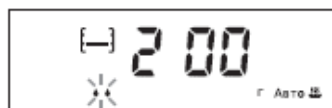


4



Щоб підтвердити вибір меню, натисніть кнопку **Установлення**.

Примітка. Для меню № 2, 7 і 8 пункти 4 і 5 не виконувати.



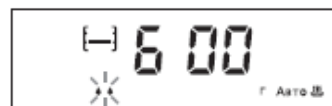
5



Приклад: 600 г

Обертаючи поворотний перемикач, установіть потрібну масу, кількість порцій, деко.

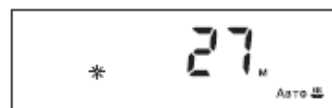
Примітка. Для меню № 3, 4 і 6 кількість дек слід вибирати, виходячи з ваги/кількості порцій.



6



Натисніть кнопку **Старт**, при цьому на дисплеї відобразиться час приготування і почнеться зворотний відлік.



Порядок дій для меню № 9-13

1



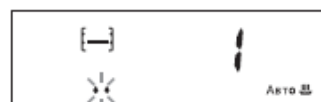
Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться напис **Авто**.



2



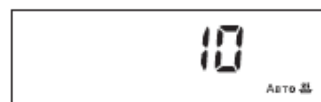
Підтвердьте вибір, натиснувши кнопку **Установлення**.



3



Приклад: вибір меню № 10 — («Барбекю зі свинини») —
Обертаючи перемикач, виберіть меню № 5 (див. с. 32-33).

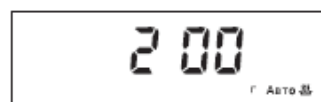


4



Щоб підтвердити вибір меню, натисніть кнопку **Установлення**.

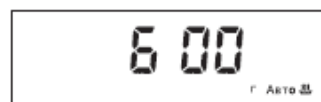
Примітка. Для меню № 11 і 13 пункти 4 і 5 не виконувати.



5



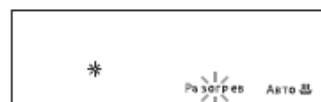
Приклад: 600 г
Обертаючи поворотний перемикач, установіть потрібну масу, кількість порцій.



6



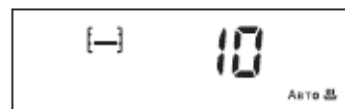
Натисніть кнопку **Старт**.



7

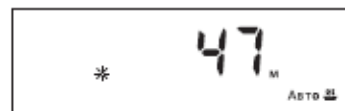
Після завершення розігріву напис **Розігрів** перестає блимати і піч видає звуковий сигнал. Швидко поставте деко зі стравою на нижні направляючі.

Примітка. Для меню № 9 і 12 кількість дек слід вибирати, виходячи з ваги/ кількості порцій.



8

Натисніть кнопку **Старт**, при цьому на дисплеї відобразиться час приготування і почнеться зворотний відлік



№ п/п	Меню	Вага/кількість порцій				Приладдя / розміщення в камері	Сторінка посібника
1	Риба на пару*	200 г	300 г	400 г	500 г	деко/ решітка нижній рівень	див. с. 34
2	Омлет*	1—4 порції				деко нижній рівень	див. с. 34
3	Манти, хінкалі заморожені*	450 г	900 г	—	—	деко/решітка нижній рівень деко/решітка верхній і нижній рівень	див. с. 35
4	Пельмені заморожені*	250 г	500 г	—	—	деко/решітка нижні рівень деко/решітка верхні й нижній рівень	див. с. 35
5	Шматочки курки на пару*	200 г	400 г	600 г	800 г	деко/ решітка нижній рівень	див. с. 36
6	Свіжі овочі на пару*	200 г	300 г	400 г	500 г	деко/решітка нижній рівень деко/решітка верхній і нижній рівень	див. с. 36
7	Картопля на пару*	50—450 г				деко/ нижній рівень	див. с. 37
8	Домашній йогурт	200—1000 г				деко/ нижній рівень	см. с. 37
9	Домашня піца	1 шт.	2 шт.	—	—	деко верхній рівень деко верхній і нижній рівень	див. с. 38
10	Барбекю зі свинини	200 г	400 г	600 г	—	деко решітка нижні рівень	див. с. 38
11	М'ясо по-французькому	200—300 г				деко/ верхній рівень	див. с. 39

№ п/п	Меню	Вага/кількість порцій				Приладдя / розміщення в камері	Сторінка посібника
12	Шматочки курки в соусі теріяки*	300 г	600 г			деко верхній рівень деко верхній і нижній рівень	див. с. 39
13	Чізкейк*	18-20 см				деко/ нижній рівень	див. с. 40
14	Парообробка посуду*	Функції очищення					див. с. 41
15	Видалення запаху						див. с. 42
16	Очищення камери*						див. с. 43
17	Очищення жолоба парогенератора						див. с. 44
18	Просушування						див. с. 45

Примітки

- Рецепти, позначені символом *, готуються на пару. Перед увімкненням печі наповніть контейнер для води.
- Деко необхідно застелити алюмінієвою фольгою або пергаментним папером.

Таблиця перерахування одиниць вимірювання для інгредієнтів, зазначених у цьому посібнику

1 чайна ложка сухої приправи = 5 г	1 чайна ложка рідкої приправи = 5 мл
½ чайної ложки сухої приправи = 3 г	½ чайної ложки рідкої приправи = 3 мл
1 столова ложка сухої приправи = 15 г	1 столова ложка рідкої приправи = 15 мл

Риба на пару1 (200/300/400/500 г)

1



Інгредієнти

Риба200 г
Сільза смаком
Перецьза смаком
Лимонний сік..... за смаком

Приладдя

Металеве деко, решітка (нижнє положення), контейнер для води



Спосіб приготування

1. Рибу посоліть, поперчіть, побризкайте лимонним соком.
2. Установіть решітку на металеве деко, викладіть шматочки риби.
3. Помістіть деко з рибою в нижнє положення.
4. Заповніть контейнер для води.
5. Виберіть програму автоменю № 1 і натисніть кнопку **Старт**.

Примітки

1. У рецепті перераховані інгредієнти для однієї порції.
2. На цій програмі можна приготувати 200 г, 300 г, 400 г, 500 г риби.

Омлет (1-4 порції)

2



Інгредієнти

Яйце1 (50 г)
Молоко90 мл
Сільза смаком

Приладдя

Чаша, металеве деко (нижнє положення), контейнер для води



Спосіб приготування

1. Молоко, яйце й сіль добре перемішайте. Дайте постояти, щоб осіла піна.
2. Помістіть чашу на металеве деко, установіть його в нижнє положення.
3. Наповніть контейнер для води.
4. Виберіть програму автоменю № 2 і натисніть кнопку **Старт**.

Примітки

1. Якщо ви використовуєте режим **Слабкий пар**, рекомендований час становить 28-30 хвилин.
2. У рецепті перераховані інгредієнти для однієї порції
3. На цій програмі можна приготувати 1-4 порції.
4. Схема устанавлення чаш на металевому деко при приготуванні декількох порцій нижче.



Манти, хінкалі

3

заморожені (450/900 г)



Інгредієнти

Манти (хінкалі) заморожені 450 г (9 шт.)
Рослинна олія 1 ч. л.

Приладдя

Металеве деко (нижнє положення), контейнер для води



Спосіб приготування

1. Манти (хінкалі) не розморожують.
2. Змажте металеве деко рослинною олією, викладіть на нього манти.
3. Помістіть деко у нижнє положення.
4. Заповніть контейнер для води.
5. Виберіть програму автоменю № 3 і натисніть кнопку **Старт**.

Примітки

1. У рецепті перераховані інгредієнти для приготування на одному рівні.
2. На цій програмі можна готувати на верхньому і нижньому рівнях одночасно на двох деках, тобто 900 г.

Пельмені заморожені

4

(250/500 г)



Інгредієнти

Пельмені заморожені 250 г
Рослинна олія 1 ч. л.

Приладдя

Металеве деко (нижнє положення), контейнер для води



Спосіб приготування

1. Пельмені не розморожують.
2. Змажте металеве деко рослинною олією, викладіть на нього пельмені.
3. Помістіть деко у нижнє положення.
4. Заповніть контейнер для води.
5. Виберіть програму автоменю № 4 і натисніть кнопку **Старт**.

Примітки

1. У рецепті перераховані інгредієнти для приготування на одному рівні.
2. На цій програмі можна приготувати на верхньому і нижньому рівнях одночасно на двох деках, тобто 500 г.

Шматочки курки на пару (200/400/600/800 г)

5



Інгредієнти

Шматочки курки (стегенця)200 г
Сільза смаком
Перець.....за смаком

Приладдя

Металеве деко, решітка
(нижнє положення), контейнер
для води



Спосіб приготування

1. Шматочки курки посолить, поперчити.
2. Установить решітку на металеве деко, викладіть на нього шматочки курки.
3. Помістіть деко із куркою в нижнє положення.
4. Наповніть контейнер для води.
5. Виберіть програму автоменю № 5 і натисніть кнопку

Старт.

Примітки

1. У рецепті перераховані інгредієнти для однієї порції.
2. На цій програмі можна приготувати 200 г, 400 г, 600 г, 800 г шматочків курки.

Свіжі овочі на пару (200/300/400/500 г)

6



Інгредієнти

Коренеплоди для салатів (типу Олів'є, вінегрет і т.п.),
нарізані дрібними кубиками, — морква, буряк,
картопля; кабачки, броколі, цвітна капуста, нарізані
великими шматками

Приладдя

Металеве деко, решітка
(нижнє положення),
контейнер для води



Спосіб приготування

1. Очистіть овочі і наріжте.
2. Викладіть на металеве деко нарізані овочі
3. Помістіть деко у нижнє положення.
4. Наповніть контейнер для води.
5. Виберіть програму автоменю № 6 і натисніть кнопку **Старт.**

Примітки

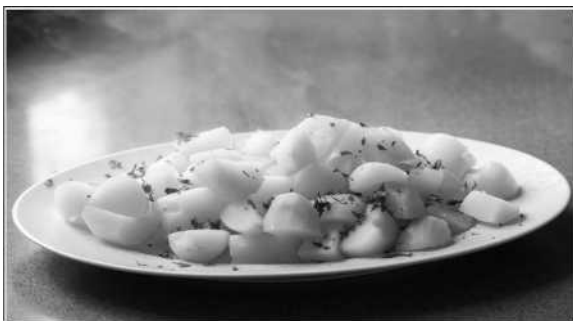
1. На цій програмі можна приготувати 200 г, 300 г, 400 г, 500 г овочів на двох рівнях одночасно.

Картопля на парі (50-450 г)

7

Домашній йогурт (200-1000 г)

8



Інгредієнти

На цій програмі можна приготувати від 50 до 450 г картоплі

Інгредієнти

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

Приладдя

Металеве деко (нижнє положення),
контейнер для води



Приладдя

Металеве деко, стаканчики
(нижнє положення)



Спосіб приготування

1. Картоплю почистіть, розріжте на шматочки товщиною 1-1,5 см
2. Викладіть картоплю на металеве деко.
3. Помістіть деко у нижнє положення.
4. Наповніть контейнер для води.
5. Виберіть програму автоменю № 7 і натисніть кнопку **Старт**.

Спосіб приготування

1. Налийте молоко в каструлю, додайте йогурт і добре перемішайте.
2. Розлийте у стаканчики.
3. Установіть стаканчики на металеве деко.
4. Помістіть деко у нижнє положення.
5. Виберіть програму автоменю № 8 і натисніть кнопку **Старт**.

Домашня піца (1-2 шт.)

9



Інгредієнти

Тісто для піци
Пшеничне борошно 150г
Сіль 1 ч. л.
Цукор 1 ч. л.
Вершкове масло ½ ст. л. (7 г)
Вода 100 мл
Сухі дріжджі ¼ ч. л.

Начинка:

Цибуля (нарізана) 30 г
Гриби (нарізані) 30 г
Ковбаса (нарізана) 70 г
Болгарський перець (нарізаний) 30 г
Сир моцарелла 100 г
Томатна паста (кетчуп) 45 г
Рослинна олія для змащення дека 1 ст.л.

Приладдя

Металеве деко (верхнє положення)



Спосіб приготування

1. Замісіть тісто для піци, розкачайте його тонким шаром і покладіть на попередньо змащене олією металеве деко.
2. Змажте кетчупом поверхню тіста, потім викладіть тонко нарізані скибочки грибів, ковбаси, перцю, цибулі і сиру.
3. Установіть програму автоменю № 9, виберіть **1 порція** і натисніть кнопку **Старт**.
4. Після того як піч нагріється, установіть деко у верхнє положення і натисніть кнопку **Старт**.

Примітки

1. У рецепті перераховані інгредієнти для однієї порції.
2. На цій програмі можна приготувати одночасно дві піци на верхньому і нижньому рівнях.

Барбекю зі свинини (200/400/600 г)

10



Інгредієнти

Свиняча вирізка 200 г
Мед 30 г
Вода 30 мл
Соевий соус 2 ст. л.
Сіль, перець, часник..... за смаком

Приладдя

Металеве деко
(нижнє положення)



Спосіб приготування

1. Змішайте всі інгредієнти для маринаду.
2. Наріжте свинину на шматочки товщиною 2-3 см.
3. Залийте її маринадом і залишіть мариноватися на декілька годин.
4. Викладіть свинину на металеве деко, установіть його в нижнє положення.
5. Виберіть програму автоменю № 10, установіть масу і натисніть кнопку **Старт**.
6. Під час приготування звукові сигнали будуть сповіщати про те, що потрібно перевернути м'ясо (полити його соусом з води і меду).

Примітки

1. У рецепті перераховані інгредієнти для 200 г свинини.
2. На цій програмі можна приготувати 200 г, 400 г, 600 г свинини.

М'ясо по-французьки (200/300 г)

11



Інгредієнти

Свинина (шматки вирізки)..... 200/300 г
Цибуля 50/80 г
Майонез 40/60г
Тертий сир жирністю 45 % 30/50г
Сіль, перець за смаком

Приладдя

Металеве деко
(верхнє положення)



Спосіб готування

1. Розкладіть шматки м'яса на деко одним шаром.
Посоліть, поперчіть, зверху покладіть кільця цибулі.
2. Поверх цибулі викладіть майонез і посипте зверху тертим сиром.
3. Виберіть програму № 11, вкажіть вагу і натисніть кнопку **Старт** для попереднього розігріву.
4. Після того як піч нагріється, установіть деко у верхнє положення і натисніть кнопку **Старт**.
5. Після закінчення приготування дайте страві настоятися протягом 5 хвилин.

Примітки

1. Програма призначена для запікання будь-якого м'яса.
2. У цьому режимі можна приготувати французьку запіканку зі свіжими овочами, м'ясо, рибу, птаха, приправивши їх різними соусами.

Шматочки курки в соусі теріяки (300/600 г)

12



Інгредієнти

Курячі крильця 300 г (9 шт.)

Приправа:

Легкий соєвий соус 2 ст.л.
Устричний соус 2 ст.л.
Цукор 1 ч.л.
Кунжутна олія 1 ч.л.
Вино 2 ч.л.

Приладдя

Металеве деко (верхнє положення),
контейнер для води



Спосіб приготування

1. Вимийте курячі крильця. Проколiть їх декілька разів виделкою.
2. Змішайте курячі крильця і всі приправи разом і маринуйте протягом 30 хвилин.
3. Покладіть мариновані курячі крильця на металеве деко або на решітку, установлену на металеве деко.
4. Наповніть контейнер для води.
5. Установіть програму автоменю № 12 (1 порція) для попереднього розігріву і натисніть кнопку **Старт**.
6. Після того як піч нагріється, установіть деко у верхнє положення і натисніть кнопку **Старт**.

Примітки

1. У рецепті перераховані інгредієнти для однієї порції.
2. На цій програмі можна приготувати одночасно дві порції (600 г) на верхньому і нижньому рівнях.

Чізкейк (18—20 см)

13



Інгредієнти

Для основи:

Печиво будь-яке здобне375 г

Вершкове масло 200 г

Сирний наповнювач:

Маскарпоне180 г

Сметана 30 %200г

Яйце2 шт (80 г)

Цукровий пісок 100 г

Ванільний цукор 1 пак.

Приладдя

Металеве деко

(нижнє положення)



Спосіб приготування

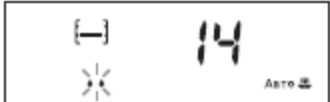
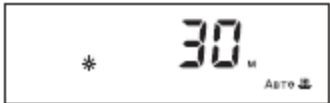
1. Потовчіть у крихту здобне печиво і змішайте з розтопленим маслом.
2. Щільно втрамбуйте отриману масу ложкою у форму, застелену пергаментним папером.
3. Поставте заготовку в холодильник.
4. Збийте сир із цукром до однорідної гладкої маси.
5. Поступово додайте сметану, яйця, ванільний цукор і збийте до однорідної консистенції.
6. Наповніть контейнер для води.
7. Виберіть автоменю № 13 і натисніть кнопку **Старт**.
8. Вийміть форму з холодильника, збиту масу вилийте у форму з основою.
9. Після закінчення розігріву встановіть деко зі стравою на нижній рівень і натисніть кнопку **Старт**.

Примітка

1. Діаметр форми для випічки повинен бути не більше 20 см.

Парообробка посуду

Функція Парообробка посуду призначена для очищення парою різного посуду, у т.ч. дитячих пляшечок.

1		Поставте деко з посудом на нижні направляючі. Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться напис Авто .	
2		Підтвердьте вибір, натиснувши кнопку Установлення .	
3		Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться число 14.	
4		Натисніть один раз кнопку Старт .	

Примітки

- Для обробки використовується пар дуже високої температури. Посуд, розрахований на температуру нижче 130 °0 непридатний для очищення за допомогою цієї функції.
- Перед початком обробки наповніть контейнер для води.

Очищення печі

Видалення запахів

Ця функція призначена для усунення неприємного запаху в камері печі. Операція займає 20 хвилин. Перед увімкненням функції спорожніть камеру і протріть її поверхні, щоб видалити забруднення.

1



Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться напис Авто.



2



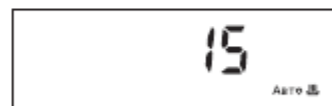
Підтвердьте вибір, натиснувши кнопку **Установлення**.



3



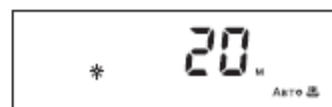
Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться число 15.



4

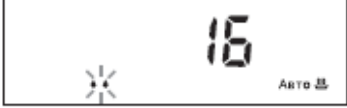
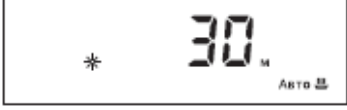


Натисніть один раз кнопку **Старт**.



Очищення камери

Ця функція призначена для видалення забруднень із поверхонь камери. Операція займає 30 хвилин.

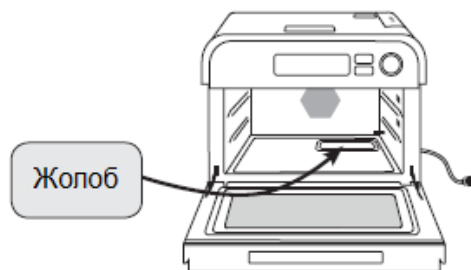
1		Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться напис Авто.	
2		Підтвердьте вибір, натиснувши кнопку Установлення.	
3		Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться число 16.	
4		Натисніть один раз кнопку Старт.	

Примітки

1. Перед початком обробки наповніть контейнер для води.
2. Після закінчення обробки відкрийте дверцята і протріть поверхню камери вологою серветкою.

Очищення жолоба парогенератора

Ця функція призначена для видалення з поверхні жолоба накипу, який утворюється при частому використанні пари. Операція займає 30 хвилин. Приготуйте розчин для миття, змішавши 3г. лимонної кислоти з 30 мл води. Вилийте розчин в жолоб.



1



Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться напис **Авто**.



2



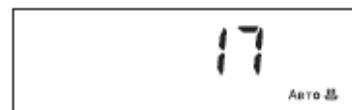
Підтвердьте вибір, натиснувши кнопку **Установлення**.



3



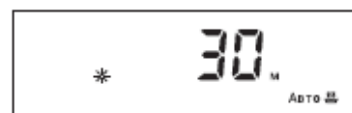
Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться число 17.



4



Натисніть один раз кнопку **Старт**.



Примітка. Після закінчення обробки витріть залишки розчину в жолобі.

Просушення

Ця функція дозволяє зливати воду, що залишилася, із трубки подачі води в жолоб після використання пари. Після закінчення операції дочекайтеся повного охолодження камери і потім протріть її досуха.

1

Натисніть один раз кнопку **Старт**.

2



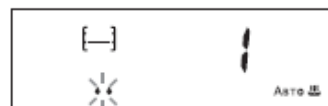
Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться напис **Авто**.



3



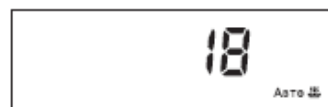
Підтвердьте вибір, натиснувши кнопку **Установлення**.



4



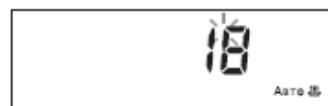
Обертайте поворотний перемикач доти, поки на дисплеї не з'явиться число 18.



5



Натисніть один раз кнопку **Старт**.



Примітка. Цю операцію можна виконувати послідовно до трьох разів. За необхідності використати функцію знову почекайте 10 хвилин.

Догляд за піччю

Очищайте піч, тільки коли вона знаходиться в холодному стані. Перед очищенням вимкніть піч і вийміть вилку з розетки. Не дозволяється використовувати пароочисник.

Зовнішні поверхні печі очищайте вологою серветкою. Щоб уникнути пошкоджень внутрішніх частин печі не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори.

Завжди промивайте дно камери і жолоб після охолодження печі м'яким засобом для миття і витирайте насухо.

Після кожного використання контейнера для води знімайте його і протирайте м'якою вологою губкою.

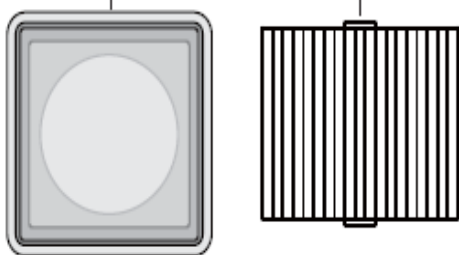
Не допускайте потрапляння рідини на панель управління. Протирайте панель м'якою вологою серветкою. Не застосовуйте засоби для миття, абразивні матеріали, аерозолі для чищення. При чищенні панелі управління залишіть дверцята печі відкритими, щоб уникнути випадкового увімкнення печі. Після завершення очищення натисніть кнопку Стоп/Скидання, щоб повернути піч у вихідний стан.

Внутрішні поверхні печі повинні бути чистими. Частки їжі, бризки від рідин на стінках печі витирайте вологою серветкою. При сильному забрудненні можна використовувати м'які засоби для чищення. Не рекомендується використовувати сильні засоби для миття і абразивні препарати. При обробці деяких продуктів неминучі бризки жиру на стінках камери. Якщо їх не змити, вони можуть призвести до появи диму під час приготування. Очищайте піч, тільки коли вона знаходиться в холодному стані.

Якщо на внутрішній поверхні або навколо зовнішніх країв дверцят конденсується волога, витріть її м'якою серветкою. Конденсація може відбуватися при експлуатації печі в умовах підвищеної вологості і не є ознакою несправності.

Дверцята і оглядове віконце протирайте м'якою вологою серветкою. При сильному забрудненні можна використовувати м'які засоби для чищення.

Після використання вимийте м'яким засобом для миття або в посудомийній машині. Не використовуйте абразивні засоби для чищення (наприклад, сталеві губки).



Перед зверненням до сервісного центру

Несправність	Можлива причина	Спосіб усунення
Піч не вмикається	Вилка нещільно вставлена в розетку.	Вийміть вилку з розетки, почекайте 10 секунд, вставте вилку назад у розетку.
	Спрацював автоматичний вимикач або перегорів запобіжник.	Зверніться в зазначений сервісний центр.
	Несправна розетка.	Увімкніть в розетку інший прилад, щоб перевірити її справність.
Піч не починає працювати	Не закриті повністю дверцята.	Закрийте дверцята правильно.
	Після програмування не була натиснута кнопка Старт.	Натисніть кнопку Старт.
	Раніше вже була задана інша програма.	Натисніть кнопку Стоп/Скидання, щоб скасувати попередню програму і задати нову.
	Програма введена некоректно.	Повторіть програмування, згідно вказівок, що наведені в інструкції з експлуатації.
	Випадково була натиснута кнопка Стоп/Скидання.	Заново запрограмуйте піч.
Відсутня пара	Перевірте, чи заповнений контейнер для води. Перевірте, чи правильно встановлений контейнер.	Наповніть контейнер повністю і установіть його належним чином.
На дисплеї з'являється код U14	В контейнері недостатньо води.	Код U14. Виводиться на дисплей перший чи другий раз, можна натиснути кнопку Старт , щоб продовжити приготування. Якщо цей код з'являється на дисплеї третій раз, зупиніть піч, долийте води в контейнер і натисніть кнопку Старт .
	При використанні функції очищення жолоба в нього не залитий розчин для миття (автоменю № 17). Інша можлива причина: кількість розчину не менше 30 мл.	Налийте в жолоб 30 мл розчину. Детально див. на стор.44. Натисніть Стоп/Скидання, при цьому код U14 повинен зникнути з дисплея. Знову виберіть автоменю № 7 і натисніть кнопку Старт .
На дисплеї з'являється код U90	Функція просушування парогенератора використовувалась більше трьох разів поспіль.	Почекайте 10 хвилин і спробуйте знову.
На дисплеї з'являється код U50	Камера перегрілась.	Увімкніть піч знову, коли вона охолоне. Напис U50 повинен зникнути.

Якщо ви вважаєте, що піч несправна, зверніться в авторизований сервісний центр Panasonic.

ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ, ЩО НЕ Є НЕСПРАВНОСТЯМИ

У режимі приготування на пару піч видає шуми.	Шуми виникають через потрапляння повітря у воду при роботі контейнера для води. Це не є несправністю.
На дверцятах конденсується пара, і з вентиляційних отворів виходить тепле повітря.	Під час приготування від їжі виходить пар і жар. Більша їх частина – це повітря, що циркулює у камері. Проте частина пари конденсується на поверхнях з меншою температурою, наприклад на стінках, дверцятах. Це безпечно і не є несправністю. Після охолодження печі пара зникає.
Через ущільнення дверцят просочується пара.	При увімкненні функції з використанням пари в камері виробляється багато пари. Частина його може виходити з обладнання із усіх чотирьох сторін дверцят. Це не є несправністю.
Піч була увімкнена порожньою.	Нетривала робота з порожньою камерою не пошкодить піч, але увімкнення порожньої печі однаково слід уникати.
При роботі в режимі Конвекція або Парова конвекція з печі виходять запах і дим.	Потрібно регулярно протирати піч, особливо після роботи в режимі Конвекція і Парова конвекція . При обробці деяких продуктів неминучі бризки жиру на стінках камери. Якщо їх не змити, вони можуть призвести до появи димку під час готування.
Вентилятор двигуна продовжує працювати після завершення приготування страви.	Вентилятор продовжує працювати, щоб охолодити піч і електричні елементи. Це не є несправністю.
На тильній стороні печі з'являються пожовтілі ділянки.	Іони металу дають жовті плями при нагріванні. Це не впливає на роботу печі і безпечно для здоров'я.
Можливо, пошкоджений ущільнювач дверцят.	Це може бути викликано високою температурою. Це не є несправністю і не впливає на роботу печі.
При увімкненні печі в режимі Конвекція перший раз, з поверхні камери виходить дим.	Дим виникає при випарюванні залишків мастила, що наноситься на поверхню камери для захисту від корозії.
Послабилося кріплення шнура живлення до обладнання.	Це не є несправністю.

Технічні характеристики

Модель		NU-SC101W
Живильна мережа		220 В, 50 Гц
Споживана потужність	Пара	5,6 А, 1230 Вт
	Конвекція	4,7 А, 1030 Вт
	Парова конвекція	5,6 А, 1230 Вт
Вихідна потужність	Пара	1200 Вт
	Конвекція	1000 Вт
Габаритні розміри (з ручкою) (Д * Ш * В)		355 * 455 * 351 мм
Розміри камери (Д * Ш * В)		280 * 280 * 180 мм
Об'єм камери		15 л
Маса		11,6 кг (з приладдям)

Увага!

- 1. Зберігати в сухому закритому приміщенні.
- 2. Перевозити в горизонтальному положенні.
- 3. Умови продажу і утилізації не регламентуються заводом-виробником і повинні відповідати національному і (або) місцевому законодавству країни, у якій обладнання було продано.

Додаткова інформація

Виріб відповідає вимогам, діючих в Україні, Технічних регламентів. Декларацію про відповідність можна переглянути на <http://service.panasonic.ua> у розділі «Документи»



Виріб відповідає вимогам Технічного Регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (затвердженого Постановою №1057 Кабінету Міністрів України).

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

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

Відповідно до ДСТУ EN 55011:2014 виріб класифікується як:

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

Виробник: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai)/ Панасонік Еплайансез Майкровейв Овен (Шанхай)
Адреса виробника: 888, 898 Long Dong Road, Pu Dong, Shanghai, 201203, China/898, Лонг Донг Род, Пу Донг, Шанхай, Китай, 201203
Країни походження: China/Китай

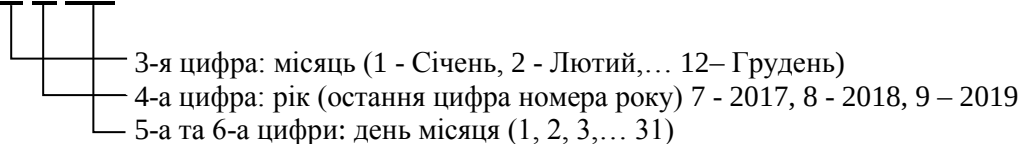
Імпортёр: ТОВ "ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД"
Адреса імпортера: провулок Охтирський, будинок, 7, місто Київ, 03022, Україна

Примітки:

Термін служби - 7 років

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

Приклад: **xxX X XXxxxx**



Інформаційний центр Panasonic
Міжнародні дзвінки та дзвінки з Києва: +380-44-490-38-98
Безкоштовні дзвінки зі стаціонарних телефонів в межах України : 0-800-309-880

Веб-сайти:

<http://www.panasonic.com>

<http://panasonic.com/>

<http://www.panasonic.com/ua/>