

Panasonic®

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

**Паровая печь
Парова піч
Бу конвекциялық пеші**

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



Модель NU-SC300B

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

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

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

Встановлення та підключення	2
Заходи безпеки	3-5
Режими приготування	6-7
Способи приготування їжі в печі.....	8
Особливості продуктів.....	8
План-схема пристрою.....	9-10
Посуд та приладдя	11
Панель керування	12
Режими приготування на пару.....	13
Режими Healty Steam	14-15
Режим Healthy Fry	16
Режим «Гриль».....	17
Режим «Тушкування»	18
Режим «Конвекція без попереднього розігріву»	19
Режим «Конвекція з попереднім розігрівом»	20
Режим «Парова конвекція без попереднього розігріву»	21
Режим «Парова конвекція з попереднім розігрівом»	22
Функція «Паровий удар».....	23
Функція «Додати час».....	24
Функція «Блокування від дітей»	25
Програми автоматичного приготування	26-45
Таблиця розігріву	46
Таблиця приготування	47-50
Стерилізація посуду	51
Очищення печі.....	52
Видалення запахів.....	52
Очищення камери печі	53
Просушування	54
Очищення системи подачі води.....	55
Догляд за піччю	56
Перед звертанням до сервісного центру.....	57-58
Технічні характеристики.....	59

Встановлення та підключення

Українська

Виконайте огляд печі

Розпакуйте піч, видаліть усі пакувальні матеріали та перевірте піч на відсутність будь-яких пошкоджень, наприклад, ум'ятин, зламаних засувок дверцят або тріщин у дверцятах. У разі виявлення будь-яких пошкоджень терміново повідомте про це свого дилера. Не встановлюйте піч у разі її пошкодження.

Вказівки щодо заземлення

УВАГА! З МЕТОЮ БЕЗПЕКИ ПІЧ ПОВИННА БУТИ ЗАЗЕМЛЕНА.

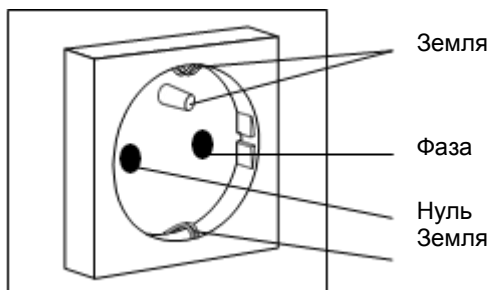
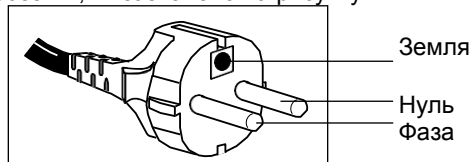
Якщо мережева розетка не заземлена, покупець повинен замінити її розеткою із заземленням.

Робоча напруга

Напруга мережі повинна відповідати параметрам на фірмовій етикетці. Підключення до мережі з напругою вище зазначеної може спричинити пожежу або інші пошкодження.

Увага!

Цей виріб призначений для підключення до мережної розетки з захисним заземленням (третій провідник). З міркувань власної безпеки не ігноруйте захисним провідником заземлення, оскільки у таких випадках пристрій не відповідатиме вимогам щодо захисту від ударів електричним струмом, передбаченого конструкцією виробу. Зверніться до кваліфікованого спеціаліста з приводу встановлення відповідної розетки, як зазначено на рисунку.

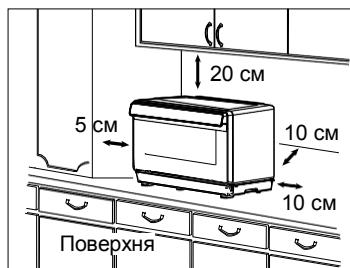


Встановлення печі

1. Встановіть піч на плоскій та стійкій поверхні на висоті не менше 85 см від підлоги.
2. Після встановлення переконайтеся, що піч можна легко знеструмити, відключивши шнур живлення від мережі або вимкнувши автоматичний вимикач.
3. Для нормальної роботи печі необхідно забезпечити належну циркуляцію повітря.

Встановлення на кухонному столі:

Забезпечте простір 20 см над піччю, залиште відступ не менше 5 см від правої та не менше 10 см від лівої стінки, та не менше 10 см від задньої стінки.



4. Не встановлюйте виріб у вологому місці з високими температурами, наприклад, поблизу газової плити, струмопровідних частин або раковини.
5. Не видаляйте ніжки. Забезпечте стійке положення виробу.
6. Ця піч призначена тільки для побутового використання.
7. Не використовуйте піч в умовах підвищеної вологості.
8. Шнур живлення не повинен торкатися зовнішньої поверхні печі. Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь. Шнур живлення не повинен звисати з краю стола або робочої поверхні. Не занурюйте шнур живлення, вилку або піч у воду.
9. Не допускайте блокування вентиляційних отворів. Блокування отворів під час роботи пристрою може спричинити перегрів або пошкодження печі. Якщо піч вкрита серветкою або скатертиною, впускний та випускний отвір печі повинні бути вільними.
10. Не дозволяється встановлювати піч у шафу.
11. Не розміщуйте важкі предмети на дверцята та верхню поверхню печі.
12. Не використовуйте камеру для зберігання будь-яких речей.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- 1. Ущільнення дверцят та місця їх прилягання** повинні очищуватися вологою серветкою. Необхідно перевіряти цілісність ущільнень дверцят та місця їх прилягання. У разі виявлення їх пошкоджень експлуатація пристрою не допускається, доки пошкодження не буде усунене фахівцем сервісної служби, який пройшов навчання у виробника.
- 2. Не використовуйте пристрій у разі пошкодження ШНУРА ЖИВЛЕННЯ АБО ВИЛКИ**, у випадку несправної роботи, пошкодження або падіння виробу.
- У разі пошкодження шнура живлення він повинен бути замінений виробником або авторизованим сервісним спеціалістом, щоб запобігти небезпеці.
- 3. Не намагайтеся розбирати чи виконувати будь-які налаштування чи ремонт дверцят, панелі управління, корпусу, запобіжних вимикачів чи будь-яких компонентів печі.** Не знімайте зовнішню панель печі, яка забезпечує захист від випромінювання.
- Виконання ремонтних робіт будь-якими особами, крім сервісних спеціалістів, які пройшли навчання у виробника, небезпечно.**
- 4. Заміна лампи освітлення** повинна здійснюватися сервісним спеціалістом, який пройшов навчання у виробника. У разі потреби заміни лампи, будь ласка, зверніться до свого дилера.
- Дозволяйте дітям користуватися піччю без нагляду тільки за умови надання належних інструкцій, переконавшись, що дитина здатна користуватися піччю у безпечний спосіб та усвідомлює небезпеку у разі неправильного використання.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або ментальними можливостями, а також особами з недостатнім досвідом та знаннями. Використання пристрою такими особами допускається тільки під наглядом особи, яка відповідає за їхню безпеку.
- Пильнуйте за малими дітьми та не дозволяйте їм гратися з приладом.
- Під час роботи пристрою поверхні нагріваються.
- Пристрої не призначені для роботи із зовнішнім таймером чи окремою системою дистанційного управління.
- Не допускайте пошкодження механізму блокування дверцят та елементів кріплення.
- У разі порушення нормальної роботи печі припиніть її використання.
- У разі виявлення будь-яких тріщин або пошкоджень контейнера для води не використовуйте пристрій, оскільки теча може спричинити витік струму або ризик ушкодження електричним струмом.
- Не торкайтеся та не підключайте/відключайте шнур живлення мокрими руками; це може призвести до ураження електричним струмом.
- Уникайте ударів по панелі управління, корпусу, камери та дверцят печі; це може призвести до несправної роботи виробу.
- Не встановлюйте виріб та не поміщайте шнур живлення у вологих місцях з високими температурами, наприклад, поблизу електричних приладів та раковин.
- Піч призначена тільки для побутового використання та не призначена для виконання лабораторних досліджень чи інших комерційних цілей. Крім того, забороняється встановлювати піч у шафі.
- Не використовуйте жорсткі щітки чи гострі металеві шкребки для очищення скла дверцят печі, інакше це може призвести до пошкодження поверхні скла.
- Не допускайте блокування впускного та випускного повітряного отвору; інакше це може спричинити пожежу. Будь ласка, регулярно очищуйте виріб, щоб запобігти блокуванню впускного та випускного отворів сторонніми речовинами або пилом.

Експлуатація печі

19. **Не використовуйте піч для будь-яких інших цілей, крім приготування їжі.** Ця піч призначена для нагрівання та приготування їжі. Не використовуйте піч для нагрівання хімічних речовин та інших нехарчових продуктів.
20. Перед використанням **переконайтеся, що посуд/контейнери** підходять для використання у печі.
21. Піч призначена для нагрівання їжі та напоїв. Піч не призначена для нагрівання нехарчових продуктів, тканин, грілок, взуття, ганчірок, вологих серветок та інших речей; це може спричинити ризик отримання тілесних ушкоджень, займання або пожежі.
22. Коли піч не використовується не поміщайте будь-які предмети всередину, крім внутрішніх компонентів печі, щоб запобігти їх пошкодженню у разі випадкового увімкнення пристрою.
23. У разі виявлення диму натисніть кнопку **Стоп/Скинути** та залиште дверцята закритими. Відключіть шнур живлення від мережі або вимкніть вимикач на розподільчому щитку, щоб придушити полум'я.
24. Не поміщайте займисті матеріали поблизу печі та у камеру печі, щоб запобігти небезпеці пожежі.
25. Не використовуйте піч для будь-яких цілей, не зазначених у цій інструкції, наприклад, для висушування речей; інакше це може спричинити займання.
26. Регулярно очищуйте піч, оскільки забруднення може спричинити пошкодження поверхні, що може призвести до скорочення терміну служби та стати причиною небезпеки.
27. Уникайте дій, які можуть призвести до пошкодження шнура живлення та вилки, не занурюйте шнур живлення та вилку у воду, не піддавайте їх дії високих температур, не згинайте, не скручуйте та не перетискайте шнур живлення. Пошкодження шнура живлення або вилки може спричинити небезпеку короткого замикання, ураження електричним струмом та пожежі. Не занурюйте піч у воду.
28. Коли дверцята печі відкриті, не тягніть контейнер по дверцятam. Дверцята розраховані на навантаження не більше 3.5 кг.
29. Перед використанням будь-якого посуду спершу переконайтеся, що він здатен витримувати високу температуру. У разі приготування їжі у пластикових або паперових пакетах спостерігайте за ними, оскільки упаковка може загорітися.
30. Забороняється поміщати продукти у камеру без підходящого посуду.
31. Під час роботи печі температура поверхні та температура всередині камери суттєво підвищується. Не очищуйте піч одразу після завершення циклу приготування. Розпочинайте очищення тільки після того, як піч охолоне; інакше можна обпектися об гарячі поверхні.
32. Перед початком очищення відключіть шнур живлення від мережі; інакше існує ризик пошкодження та корозії виробу.
33. Регулярно видаляйте пил зі шнура живлення. Якщо піч не використовується впродовж тривалого часу, відключіть шнур живлення від мережі. Не тягніть за кабель при відключенні шнура живлення від мережі: тримайтеся за вилку

Нагрівання

1. Під час роботи печі зовнішні поверхні, а також вентиляційні отвори, корпус та дверцята печі нагріваються до високої температури. Будьте обережні при відкриванні та закриванні дверцят та вийманні посуду чи приладдя з печі.
2. Піч оснащена конвекційним нагрівачем, розташованим у задній частині печі, та паровим нагрівачем у нижній частині. Під час роботи печі внутрішня поверхня та аксесуари нагріваються до високої температури.
3. Перед першим використанням увімкніть піч у режим «Конвекція» при температурі 230 °C на 10 хвилин без їжі та приладдя. Це необхідно для видалення з поверхонь шару антикорозійного мастила. У інших випадках вмикати порожню піч не дозволяється.
4. Поява білого диму під час роботи печі в режимі конвекції при першому використанні не є свідченням несправності виробу. Білий дим з'являється внаслідок випаровування захисного шару мастила, яким вкриті компоненти печі.
5. При перемішуванні, перевертанні та вийманні страви з печі пам'ятайте, що посуд та їжа нагріваються до високої температури. Щоб не обпектися, використовуйте кухонну прихватку чи захват для посуду.
6. Якщо необхідно відкрити дверцята для перемішування, перевертання чи переставлення їжі під час приготування на пару, тримайте руку на достатній відстані та не нахиляйтеся до камери, щоб не обварити руки та обличчя.

Період використання цього пристрою становить 7 років від дати виробництва за умови використання цього пристрою чітко у відповідності до цієї інструкції з експлуатації та чинних технічних стандартів.

Робота вентилятора після приготування їжі

По завершенню роботи вентилятор може вмикатися для охолодження електричних компонентів. Це є абсолютно нормальним явищем; під час роботи вентилятора можна виймати їжу з печі.

Технічне обслуговування печі

1. Ремонт

ЯКЩО ВАША ПІЧ ПОТРЕБУЄ РЕМОНТУ, зверніться до найближчої служби технічної підтримки Panasonic. Будь-які операції з технічного обслуговування та ремонту повинні виконуватися тільки кваліфікованим персоналом сервісної служби.

2. Ущільнення дверцят

Не намагайтеся самотужки ремонтувати чи регулювати механізм дверцят, корпус панелі управління, запобіжні вимикачі або будь-які інші компоненти печі. Завжди тримайте чистими ущільнення дверцят та місця їх прилягання – використовуйте вологу серветку.

Примітка. Необхідно перевіряти пристрій на цілісність ущільнень дверцят та місць їх прилягання. У разі пошкодження не вмикайте пристрій до усунення пошкоджень кваліфікованим сервісним спеціалістом, який пройшов навчання у виробника.

3. Підсвічування

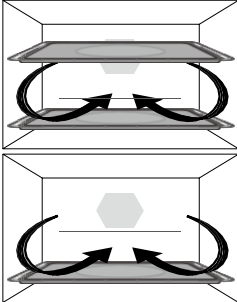
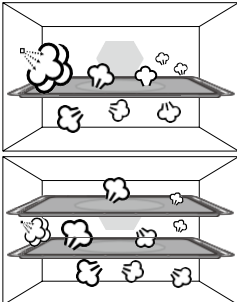
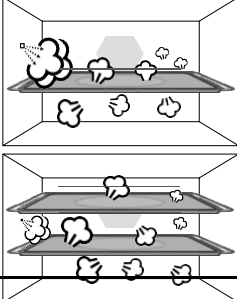
Заміна освітлювальної лампи повинна виконуватися кваліфікованим сервісним спеціалістом. НЕ НАМАГАЙТЕСЯ видалити зовнішню панель печі.

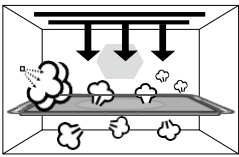
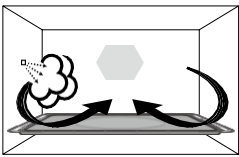
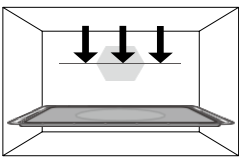
Приладдя

Піч постачається з різноманітним приладдям. Завжди дотримуйтеся інструкцій з використання приладдя.

Режими приготування

На схемі нижче показані приклади приладдя для різних режимів нагрівання. Для різних рецептів і страв підходить різне приладдя

Режими приготування	Принципи та типи експлуатації	Застереження	Розміщення
<p>Конвекція, ферментація, Healthy Fry</p>  <p>Рекомендується попереднє розігрівання (за винятком ферментації)</p>	<p>Для нагрівання використовується конвекційний нагрівач.</p> <p>Готування виробів з борошна, наприклад, рулетів, піци та слойок.</p> <p>Готування смаженого м'яса, птиці тощо.</p> <p>Ферментація і готування йогурту.</p> <ul style="list-style-type: none"> Готування при високій температурі смажених тонких страв, таких як креветки, рибне філе, шматочки курки і т.п. 	<p>Витягуйте відразу ж після теплової обробки; В іншому випадку через залишкове тепло вони виявляться пересмаженими. Для підтримки потрібної температури в печі під час готування не відкривайте дверцята без необхідності.</p> <p>Для рівномірного підрум'янення можна переставляти страву або повертати деко</p>	<p>Готування на одному рівні: установлення дека на нижні направляючі</p> <p>Готування на двох рівнях: установлення дек на верхні та нижні направляючі</p>
<p>Середня пара, слабка пара, тривала обробка</p> 	<p>Для готування страви використовується нагрівання парю.</p> <ul style="list-style-type: none"> Обробка парюю різних морепродуктів, птиці, м'яса, овочів, рису та китайських десертів. 	<p>Оскільки для приготування використовується пара, непотрібно закривати страву кришкою (харчовою плівкою).</p> <p>Страви, для яких потрібна харчова плівка, вказані в рецептах.</p>	<p>Готування на одному рівні: установлення дека на середні направляючі</p> <p>Готування на двох рівнях: установлення дек на верхні та середні направляючі</p>
<p>Healthy Steam: 120 °C</p> 	<p>Для кінцевого приготування страв використовується перегріта пара.</p> <ul style="list-style-type: none"> Обробка парюю різних коренеплодів, м'яса і т.п. <p>Швидкий розігрів і т.п.</p>	<p>Під час готування утворюється перегріта пара. Не накривайте продукти кришкою (харчовою плівкою).</p>	<p>Готування на одному рівні: установлення дека на середні направляючі</p> <p>Готування на двох рівнях: установлення дек на верхні та середні направляючі</p>

Режими приготування	Принципи та типи експлуатації	Застереження	Розміщення
<p>Healthy Steam: 150 и 190 °C.</p>  <p>(Необхідний попередній розігрів)</p>	<p>Перегріта пара в комбінації з роботою верхнього нагрівача. При такому режимі в продуктах зберігається більше вологи і поживних речовин. У цьому режимі також розтоплюється більше жиру.</p> <p>Температура 150 °C підходить для готування морепродуктів і ракоподібних.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Температура 190 °C підходить для готування птиці, м'яса і рибних страв до утворення скоринки. 	<p>Режим з застосуванням перегрітого пару забезпечує збереження вологи і прискорює процес приготування. Підрум'янення в залежності від ваших переваг.</p>	<p>Приготування на одному рівні: установлення дека на нижні направляючі</p>
<p>Конвекція для тушування і парова конвекція</p> 	<p>Використання парової конвекції для приготування страв.</p> <p>Тушковане м'ясо і супи.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Готування м'яких десертів, таких як суфле, крем-брюле і т.п. 	<p>При готуванні зберігається висока температура і вміст вологи в продукті. При виборі функції «Тушування» рекомендується використовувати ємність для супу об'ємом 300 мл і закривати її кришкою.</p>	<p>Тушування: установлення дека на середні направляючі</p> <p>Парова конвекція: Готування на одному рівні: Установлення дека на нижні направляючі</p> <p>Готування на двох рівнях: установлення дек на верхні та нижні направляючі</p>
<p>Гриль</p> 	<p>Нагрівання верхнім нагрівачем:</p> <p>Готування м'яса або риби в режимі «Гриль».</p> <p>Готування тостів у режимі «Гриль».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Підрум'янення страв, що готуються до утворення скоринки, або пухких пирогів. 	<p>Не накривайте продукти кришкою (харчовою харчовою плівкою).</p>	<p>Готування тільки на одному рівні Тонкі страви: установлення дека на верхні або середні направляючі</p> <p>Високі страви: установлення дека на середні або нижні направляючі</p>

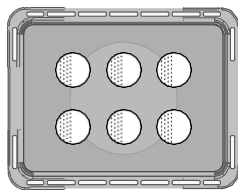
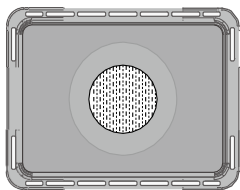
Способи приготування їжі в печі

Установлення часу обробки

Тривалість обробки вказується у рецептах. Можливість задавати час обробки дозволяє враховувати форму продуктів, їх вихідну температуру та регіональні переваги. Завжди починайте готування страви з мінімальної тривалості 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 одна від одної. За можливості порції потрібно розташовувати по колу. Аналогічним чином, при розміщенні продуктів на металевому деку, розташовуйте їх уздовж зовнішнього краю, а не один напроти одного. Не слід ставити порції одну на одну.



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 переставлення порцій

Іноді не вдається забезпечити рівномірне нагрівання страви. У цьому випадку потрібно під час готування перемішати її, перевернути, переставити на інше місце або повернути металеве деко.

Особливості продуктів

Спосіб готування страви залежить від особливостей продуктів.

Кількість

Маленькі порції готуються швидше, ніж більші.

Форма

Продукти однакового розміру нагріваються більш рівномірно. Якщо продукти різних розмірів, покладіть тонкі шматочки ближче до центру страви, а товсті — до краю.



Вихідна температура

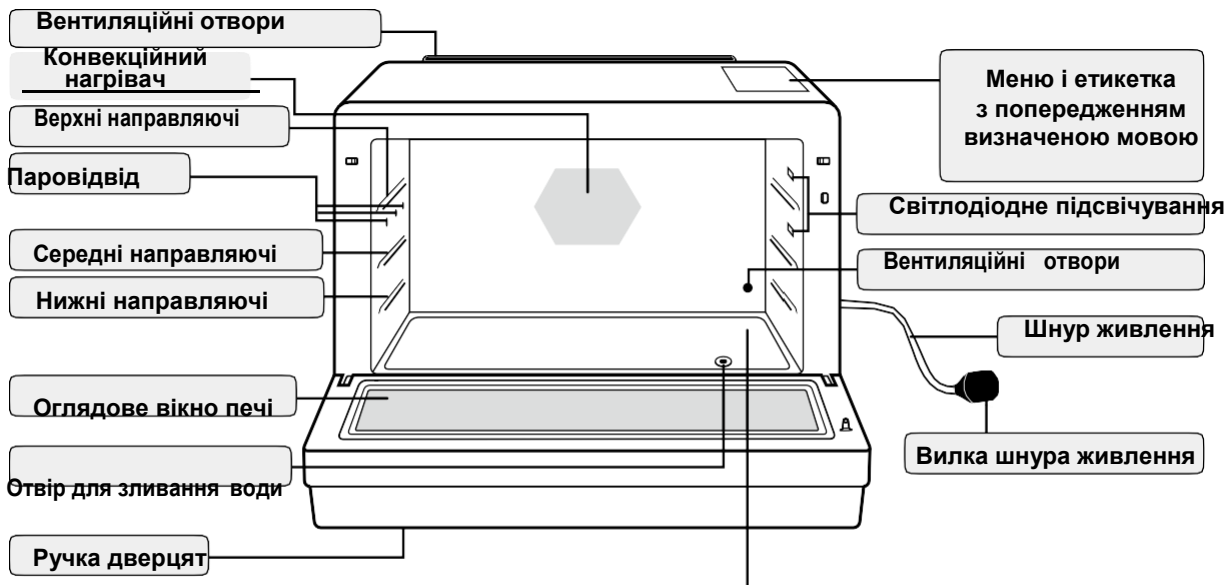
Продукти з кімнатною температурою нагріваються швидше, ніж заморожені.

Щільність

Пористі, пухкі продукти нагріваються швидше, ніж щільні

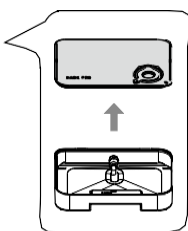
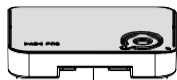


План-схема пристрою



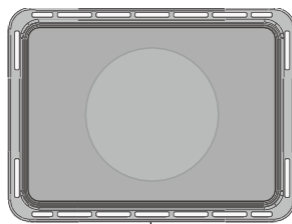
Дно камери

1. Виконуйте очищення печі після закінчення готування, коли дно камери охолло.
2. Не готуйте страви безпосередньо на дні камери. Завжди ставте продукти на металеве деко або решітку.



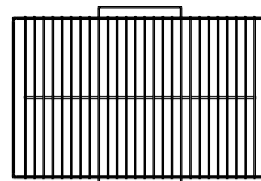
Контейнер для води

1. Максимальний рівень води в контейнері становить 1000 мл.
2. Необхідно використовувати питну воду (не мінеральну воду).
3. Щоб уникнути витікання води переконайтесь, що контейнер для води щільно закритий і стоїть рівно.
4. Завжди очищайте контейнер для води.
5. Наповніть контейнер водою, закрийте кришку і вставте його в кріплення внизу ліворуч. (Див. сторінку 10.)



Металеве деко (2 шт.)

1. Готувати страви потрібно на металевих деках. Не можна класти продукти на дно камери.
2. Металеве деко необхідно ставити на направляючі.
3. Після готування витягніть деко за допомогою прихватки. Щоб не обпектися, не доторкайтесь до нього руками.
4. Щоб не пошкодити дверцята, не тягніть деко по них.
5. Максимальне навантаження, на яке розраховане металеве деко, становить 5 кг (загальна маса продуктів і страви)

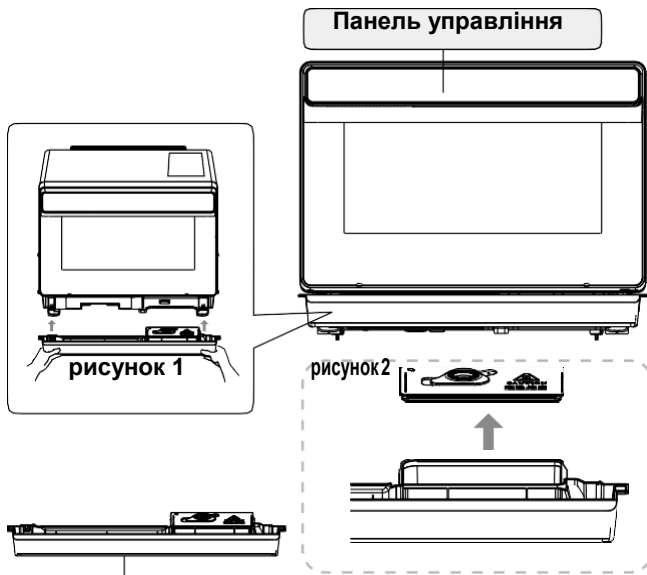


Решітка (2 шт.)

1. Решітку не можна використовувати окремо. Необхідно завжди ставити її на металеве деко.
2. Після готування завжди витягуйте її за допомогою прихватки. Щоб не обпектися, не доторкайтесь до неї руками.
3. Максимальне навантаження, на яке розрахована решітка, становить 4,7 кг (загальна маса продуктів і страви).

Примітки.

1. Зображення вище представлені для довідки.
2. До комплекту входять два металеві дека і дві решітки. Інше кухонне приладдя купується користувачем окремо.



Водозбірник

1. Витягніть водозбірник з упакування і установіть на ніжки печі, як показано на рисунку 1.
2. Перед початком експлуатації необхідно встановити водозбірник для збору надлишку води в процесі приготування їжі; в іншому випадку піч не буде працювати.
3. Водозбірник необхідно регулярно витягувати для очищення.
4. Щоб вийняти водозбірник, візьміть його двома руками і акуратно потягніть, потім зніміть кришечку, піднявши її за виступи вгору. (рисунок 2). Водозбірник слід мити у теплій мильній воді. Установіть водозбірник назад на ніжки, вставивши його до клацання.
5. НЕ ДОЗВОЛЯЄТЬСЯ МИТИ ВОДОЗБІРНИК У ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ.

Примітка. При знятті водозбірника з отвору для виходу води може впасти трішки крапель. М'якою серветкою витріть досуха воду всередині камери, коли піч охолоне, потім витягніть водозбірник.

Встановлення і зняття контейнера для води:

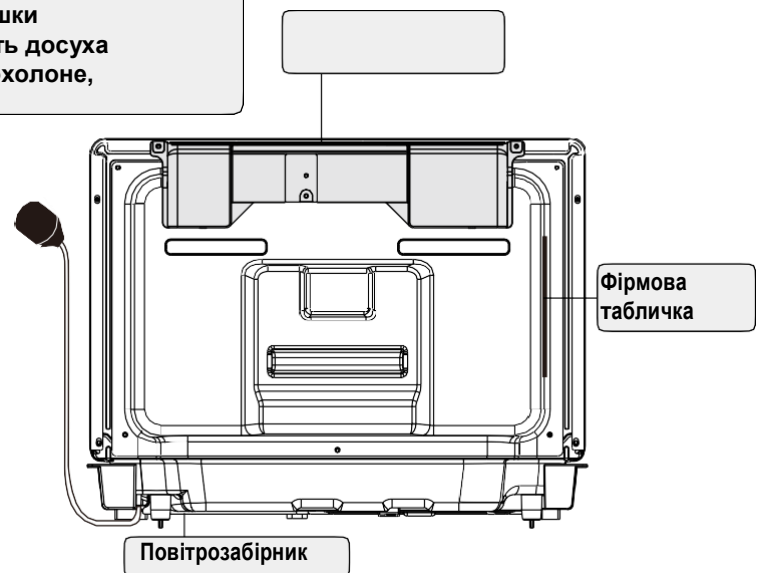
Установлення:

Тримайте контейнер у горизонтальному положенні, вирівняйте його з кріпленням і акуратно встановіть в днище.

Зняття:

Зніміть водозбірник, потім акуратно витягніть контейнер для води із кріплення.

Вентиляційні отвори



Примітки. Зображення вище представлені для довідки.

Посуд та приладдя

Ємність	Конвекція (ферментація)	Середня пара, слабка пара, тривала обробка
Металеве деко 	✓	✓
Металеве деко + решітка (легко зливати олію і воду з продуктів) 	✓	✓
Жаростійкий - скляний посуд 	✓	✓
Нежаростійкий скляний посуд 	Примітка. Можна використовувати для ферментації з постійною температурою.	✗
Жаростійкий пластиковий посуд 	Примітка. Можна використовувати для ферментації з постійною температурою. Примітка.	✓
Нежаростійкий пластиковий посуд 	Можна використовувати для ферментації з постійною температурою.	✗
Керамічний, порцеляновий посуд 	Примітка. Можна використовувати для ферментації з постійною температурою.	✓

Ємність	Конвекція (ферментація)*	Середня пара, слабка пара, тривала обробка
Лаковані вироби 	✗	✗
Посуд з алюмінію та ін. металів 	Примітка. Не допускається використання металевого посуду з полімерними ручками.	Примітка. Не допускається використання металевого посуду, схильного до корозії.
Посуд з дерева • бамбука • паперу 	Примітка. Допускається використання жаростійкого паперового посуду, що витримує температуру вище за встановлену.	Примітка. Допускається використання дерев'яного, бамбукового і жароміцного паперового посуду.
Харчова плівка 	Примітка. Поліетиленова плівка плавиться при високій температурі.	Примітка. За відсутності інших вказівок не використовуйте.
Алюмінієва фольга (побутова) 	✓	✓
Жаростійкий силіконовий посуд 	✓	✓

**** При виборі функцій Healthy Steam, Healthy Fry, Парова конвекція і Тушкування слід вибирати кухонне приладдя, що підходять для конвекції.**

Примітки.

1. Під час готування повинно використовуватися металеве деко.
2. Ставте решітку на металеве деко. Не використовуйте її окремо.
3. Витягуйте її після готування прихваткою. Щоб не обпектися, не доторкайтеся до неї руками.
4. У всіх режимах готування рівень, на який встановлюється посуд, співвідноситься з режимом нагрівання.

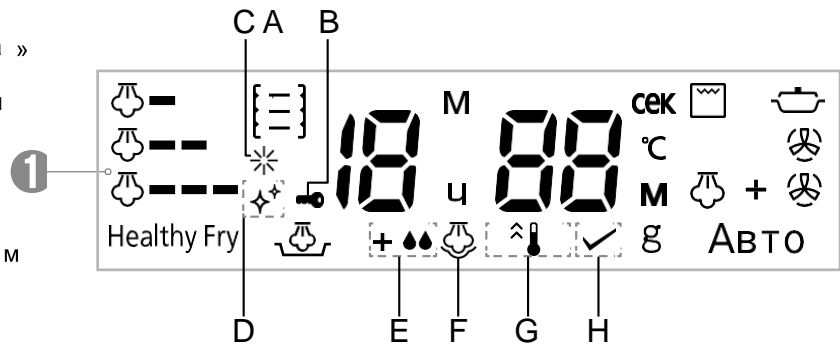
Під час розігріву не ставте в піч посуд або приладдя.

Панель керування



1 Дисплей:

- A: Рівень направляючих
- B: Блокування від дітей
- C: Значок «Нормальна робота»
- D: Функції «Очищення камери печі» і «Очищення системи подачі води»
- E: Значок «Налий води» (при використанні пари)
- F: Значок «Паровий удар»
- G: Значок «3 попереднім розігрівом»
- H: Значок «Кінець розігріву»



Режими:

Три режими приготування на пару:

- Слабка пара..... (див. с. 13)
- Середня пара(див. с. 13)
- Тривала обробка.....(див. с. 13)
- Healthy Steam.....(див. с. 14-15)
- Healthy Fry(див. с. 16)
- Гриль.....(див. с. 17)
- Тушкування.....(див. с. 18)

- Конвекція (див. с. 19-20)
- Парова конвекція (див. с. 21-22)
- Автоменю..... (див. с. 26-45)

- 2 Кнопка Стоп/Скинути**
- 3 Кнопка Старт/Встановити**
- 4 Сенсорний регулятор +/-**

Звуковий сигнал:

К-ть	Результати
Немає	Інструкції не отримані або не прийняті
1 раз	Інструкції прийняті
2 рази	Повідомлення про можливість перевернути, перемішати або перекласти продукти між етапами програми, або повідомлення про помилку
3 рази	Після попереднього розігріву повідомлення про закінчення розігріву
Довгі сигнали	Після попереднього розігріву програм Автоменю
5 разів	Закінчення будь-якої виконаної програми

Примітка.

1. Вищенаведена ілюстрація наведена тільки для довідки.
2. Через 6 хвилин простою після вибору програми готування, у тому числі при відкритті та закритті дверцят печі, програма автоматично скасовується і повертається до "0", або вмикає режим очікування. Якщо піч використовується надалі без відключення від електромережі, відображається остання програма.
3. [≡]: Розміщення металевого дека для автоменю.




- **Вибір режиму / функції**
Вибір необхідного режиму / функції.
- **Налаштування меню**
Вибір необхідного меню із варіантів автоменю.
- **Установлення часу**
Установлення часу приготування страви.
- **Установлення маси, кількості порцій, рівня**
Вибір потрібних параметрів маси, кількості порцій, рівня в автоменю.
- **Установлення температури**
Установлення температури для режимів Healthy Steam, Конвекція/Ферментація, Парова конвекція.

Примітка. При натисканні на кнопки значення часу зменшується або збільшується. При натисканні і утриманні цих кнопок процес зміни значень прискорюється.

Режими приготування на парі


Передбачено три режими парообробки: Слабка пара (Steam-Low), Середня пара (Steam-Med) і Тривала обробка (Prolonged). При готуванні на пару страви виходять м'якими, а вміст вологи в них зберігається (наприклад, овочі, морепродукти і т.п.). Крім того, на пару можна підігрівати консерви або страви в упаковці.

Приклад: виберіть режим обробки Слабка пара тривалістю 5 хвилин


- 1**  Поставте продукти на деко з решіткою на середні направляючі, потім виберіть режим **Слабка пара** за допомогою сенсорного регулятора **+** **-**.



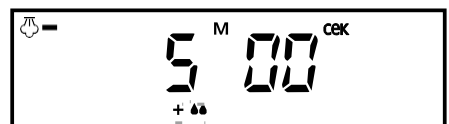
Примітка. Перед початком приготування наповніть контейнер для води.


- 2**  Натисніть кнопку **Встановити**, щоб вибрати режим **Слабка пара**.

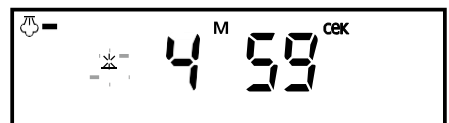


- 3**  Встановіть необхідний час приготування з допомогою сенсорного регулятора **+**/**-**

Приклад: 5 хвилин




- 4**  Натисніть кнопку **Старт**. Почнеться приготування і відлік часу на дисплеї.



Режим	Підходящі продукти
Слабка пара	Некруті яйця, креветки, курячі грудинки
Середня пара	Булочки, м'ясо, морепродукти
Тривала обробка	Пудинг з китайського рису, десерти

Примітки.

- Перед початком готування наповніть контейнер для води.
- Максимальна тривалість готування в режимах Слабка пара і Середня пара — 30 хвилин.
- Якщо потрібно більше часу, виберіть режим Тривала обробка. Максимальний час — 1 година.
- На дисплеї під час готування блимає індикатор .

Режим Healthy Steam

Українська


Для цього режиму передбачено три рівні температури: 120, 150 і 190 °С. 120 °С Для кінцевого готування страв використовується перегріта пара.

150 і 190 °С: перегріта пара в комбінації з роботою верхнього нагрівача. При такому режимі в продуктах зберігається більше вологи і поживних речовин. У цьому режимі також розчиняється більше жиру.

При виборі 120 °С

1


Поставте продукти на деко з решіткою на середні направляючі. Виберіть режим **Healthy Steam** за допомогою сенсорного регулятора **+/-**.



Примітка. Перед початком приготування наповніть контейнер для води.

2


Натисніть кнопку **Встановити**, щоб вибрати режим **Healthy Steam**.



3


Встановіть температуру приготування на рівні 120 °С за допомогою сенсорного регулятора **+/-**.

Приклад: 120 °С



4

Натисніть кнопку **Встановити**, необхідна температура обрана.




5

Встановіть необхідний час приготування за допомогою сенсорного регулятора **+/-**.

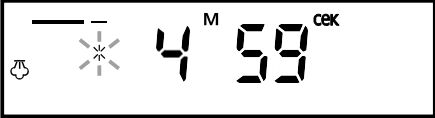
(Максимальне значення часу — 30 хвилин).

Приклад: 5 хвилин



6

Натисніть кнопку **Старт**. Почнеється приготування і відлік часу на дисплеї.






Рівень потужності	Підходящі продукти
120 °С	Різні коренеплоди, м'ясо, розігрів і т. п.


Примітка. Перед початком приготування наповніть контейнер для води.

При виборі температури 150 або 190 °C (необхідний попередній розігрів)


1


 Виберіть режим **Healthy Steam** за допомогою сенсорного регулятора  .

Примітка. Перед початком приготування наповніть контейнер для води.






2


 Натисніть кнопку **Встановити**, щоб вибрати режим **Healthy Steam**.





3


 Встановіть необхідну температуру приготування за допомогою сенсорного регулятора  .


Приклад: 150 °C






4

 Натисніть кнопку **Старт**, щоб запусить попередній розігрів. Після розігріву лунає три звукових сигнали і з'являється значок , підтверджуючи, що розігрів закінчився. Відкрийте дверцята і поставте продукти на деко з решіткою на нижні направляючі.



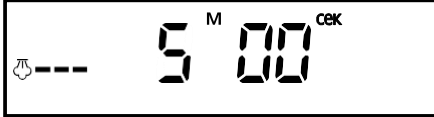


5


 Встановіть необхідний час приготування з допомогою сенсорного регулятора  .

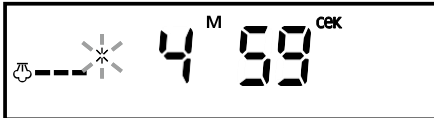
(Максимальне значення часу — 30 хвилин).

Приклад: 5 хвилин



6

 Натисніть кнопку **Старт**. Почнеться приготування і відлік часу на дисплеї.






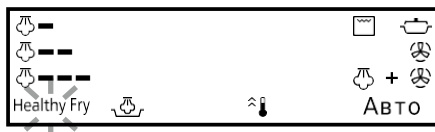
Рівень потужності	Підходящі продукти
150 °C	Морепродукти і ракоподібні
190 °C	Птиця, м'ясо і рибні страви, що готуються до утворення скоринки

Примітка. Перед початком приготування наповніть контейнер для води.

Режим Healthy Fry


В цьому режимі можна готувати смажені страви з невеликою кількістю олії або взагалі без неї. Така їжа корисна, ніж при традиційному глибокому смаженні, наприклад, фритюр; у цьому режимі можна готувати смажене рибне філе, креветки в паніруванні, курку і т.п.

- 1**  Виберіть режим **Healthy Fry** за допомогою сенсорного регулятора /. Розігрів вмикається автоматично; на дисплеї з'являється відповідний індикатор.






- 2**  Натисніть кнопку **Старт**; почнеться розігрів

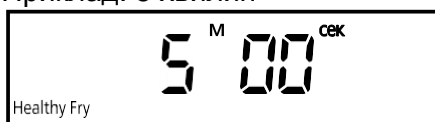



- 3** Після розігріву лунає три звукових сигнали і вмикається значок , підтверджуючи, що розігрів закінчивсь. Відкрийте дверцята і й швидко поставте продукти на деко із решіткою на нижні направляючі





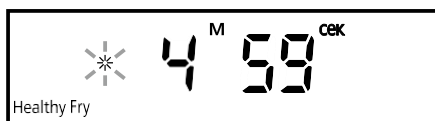
- 4**  Встановіть потрібний час готування за допомогою сенсорного регулятора /.
(Максимальне значення часу — 1 година 30 хвилин)

Приклад: 5 хвилин





- 5**  Натисніть кнопку **Старт**. Почнеться приготування і відлік часу на дисплеї.

За необхідності час приготування можна змінювати в процесі обробки. За допомогою сенсорного регулятора / можна збільшити або зменшити час готування з кроком в 1 хвилину (до 10 хвилин)



Режим «Гриль»



В цьому режимі можна підрум'янити макарони і піцу, приготувати на грилі тонкі продукти, наприклад, хліб або тонкі шматочки м'яса.

- 1**  Постав тедеко з продуктами в піч (рівень встановлення - див. примітку). Виберіть режим **Гриль** за допомогою сенсорного регулятора .



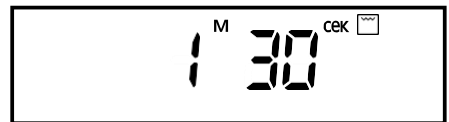
- 2**  Натисніть кнопку **Встановити**, щоб вибрати режим **Гриль**.





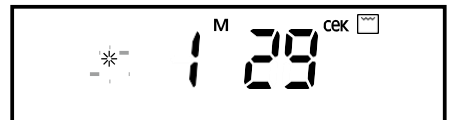
- 3**  Встановіть необхідний час приготування за допомогою сенсорного регулятора .

Приклад: 1 хв. 30 секунд

(Максимальне значення часу — 30 хвилин).



- 4**  Натисніть кнопку **Старт**. Почнеться приготування і відлік часу на дисплеї. За необхідності час приготування можна змінювати в процесі обробки. За допомогою сенсорного регулятора  можна збільшити або зменшити час готування з кроком в 1 хвилину (до 10 хвилин)






Примітка.

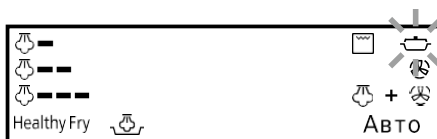
Для цього режиму передбачений тільки один рівень розміщення продуктів під час готування. Для кращого підрум'янення верх страви повинен бути ближчий до верхнього нагрівального елемента, тому тонкі страви потрібно встановлювати на верхні або середні направляючі, а високі страви - на середні або нижні направляючі.


Режим «Тушкування»

В цьому режимі готування на пару поєднується з роботою конвекційного нагрівача. Цей режим підходить для тушкованих овочів і супів з тривалим часом готування; у налаштуваннях можна задати тільки час готування.




- 1**  Поставте продукти на деко з решіткою на середні направляючі. Виберіть режим **Тушкування** за допомогою сенсорного регулятора / .

Примітка. Перед початком приготування наповніть контейнер для води.



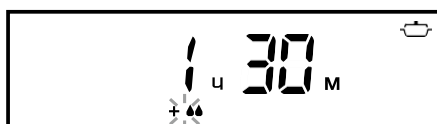
- 2**  Натисніть кнопку **Встановити**, щоб вибрати режим **Тушкування**.




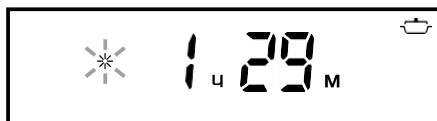
- 3**  Встановіть потрібний час приготування за допомогою сенсорного регулятора / .

(Діапазон часу приготування— від 1 год. 30 хвилин до 3 годин. Крок складає 30 хвилин.)

Приклад: 1 година 30 хвилин



- 4**  Натисніть кнопку **Старт**. Почнеться приготування і відлік часу на дисплеї.













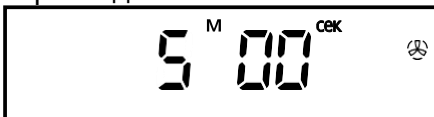


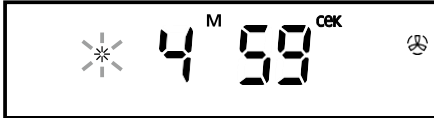


1. Примітки.
2. Перед початком готування наповніть контейнер для води.
3. Цей режим підходить для невеликих каструль супу. При тушкуванні продуктів у великій ємності рекомендується відповідним чином збільшити час готування.

Режим «Конвекція без попереднього розігріву»

Діапазон температур у цьому режимі варіюється від 30 °С, 40 °С і 100 °С до 230 °С. Температуру 30 °С можна встановити для ферментації хліба і тіста з високим вмістом масла, наприклад, багетів або здобного хліба. Температуру 40 °С можна встановити для ферментації пірижків, булочок і основи піци. Температура від 100 °С до 230 °С підходить для запікання м'яса, риби і європейських десертів, наприклад, пирогів і піци. Розмістіть продукти безпосередньо на металевому деку, виберіть потрібну температуру і час готування та розпочніть обробку. Для рівномірного підрум'янення став, міняйте продукти місцями або повертайте металеве деко під час готування.

Приготування без попереднього розігріву:

1		Поставте металеві дека з продуктами на верхні та нижні направляючі. Виберіть режим Конвекція без попереднього розігріву за допомогою сенсорного регулятора  .	
2		Натисніть кнопку Встановити , щоб вибрати режим Конвекція без попереднього розігріву	
3		Встановіть потрібну температуру приготування за допомогою сенсорного регулятора  (Діапазон температур варіюється від 30 °С, 40 °С і 100 °С до 230 °С. За замовчуванням задана температура 30 °С.)	Приклад: 230 °С 
4		Натисніть кнопку Встановити , щоб задати потрібну температуру.	
5		Встановіть потрібний час приготування за допомогою сенсорного регулятора  (Максимальний час конвекції — 3 год., ферментації — 12 годин)	Приклад: 5 хвилин 
6		Натисніть кнопку Старт . Почнеться приготування і відлік часу на дисплеї. За необхідності час приготування можна змінювати в процесі обробки за допомогою сенсорного регулятора  можна збільшити або зменшити час готування з кроком в 1 хвилину (до 10 хвилин)	

1. Примітки.

2. Температура в печі змінюється з урахуванням температури продуктів і температури в приміщенні. Змінійте тривалість ферментації з урахуванням обставин.

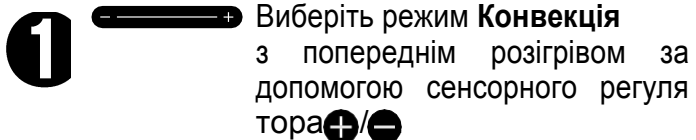
3. Якщо температура камери або температура в приміщенні вище заданої температури ферментації, це може вплинути на результат, і на дисплеї з'явиться код «U50». Почекайте, поки температура камери або температура в приміщенні знизиться, відключиться індикатор U50, і знову запустіть процес ферментації або виконайте ферментацію при кімнатній температурі.


4. Функцію «Паровий удар» можна вибрати, якщо для ферментації потрібна пара. (Див. с.23.)


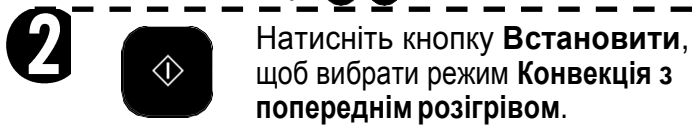
Режим «Конвекція з попереднім розігрівом»

Українська


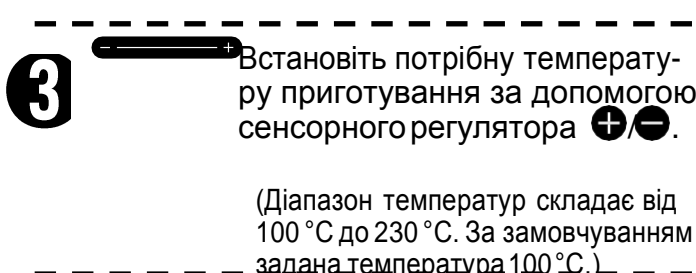
Приготування з попереднім розігрівом:


- 

1 Виберіть режим **Конвекція з попереднім розігрівом** за допомогою сенсорного регулятора .


- 



2 Натисніть кнопку **Встановити**, щоб вибрати режим **Конвекція з попереднім розігрівом**.


- 


3 Встановіть потрібну температуру приготування за допомогою сенсорного регулятора .


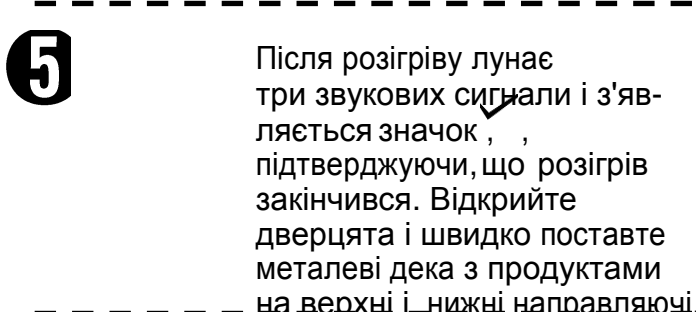
(Діапазон температур складає від 100 °С до 230 °С. За замовчуванням задана температура 100 °С.)


Приклад: 180 °С


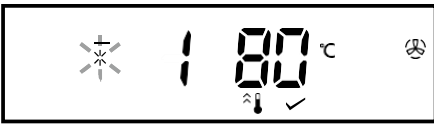
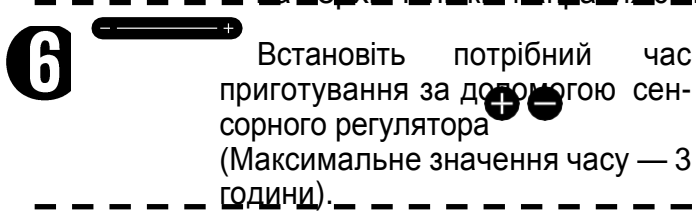

- 


4 Натисніть кнопку **Старт**, щоб запустити розігрів.

Потрібну температуру приготування можна змінити під час розігріву за допомогою сенсорного регулятора .

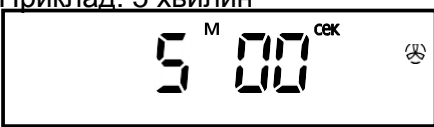
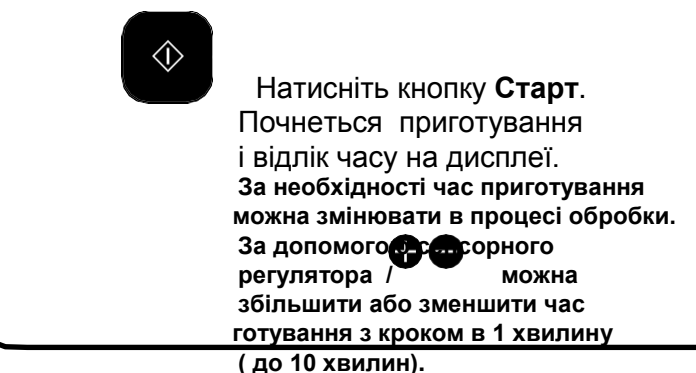

- 



5 Після розігріву лунає три звукових сигнали і з'являється значок , підтверджуючи, що розігрів закінчився. Відкрийте дверцята і швидко поставте металеві дека з продуктами на верхні і нижні направляючі.

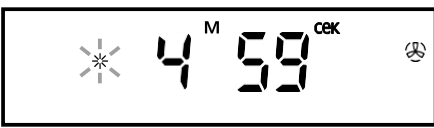

- 

6 Встановіть потрібний час приготування за допомогою сенсорного регулятора  (Максимальне значення часу — 3 години).

Приклад: 5 хвилин


- 

7 Натисніть кнопку **Старт**. Почнеться приготування і відлік часу на дисплеї. За необхідності час приготування можна змінювати в процесі обробки. За допомогою  сенсорного регулятора /  можна збільшити або зменшити час готування з кроком в 1 хвилину (до 10 хвилин).




Режим «Парова конвекція без попереднього розігріву»

В цьому режимі поєднується готування на пару та режим конвекції: під час конвекції продукти обробляються паром, у такий спосіб десерти виходять більш пишними, а м'ясо — більш соковитим. Для рівномірного підрум'янення страв, що готуються, міняйте продукти місцями або повертайте металеве деко під час готування.

Приготування страв без попереднього розігріву:

1

Поставте металеві дека з продуктами на верхні та нижні направляючі. Виберіть режим **Парова конвекція без попереднього розігріву** за допомогою сенсорного регулятора .

Примітка. Перед початком приготування наповніть контейнер для води.




2



Натисніть кнопку **Встановити**, щоб вибрати режим **Парова конвекція без попереднього розігріву**.

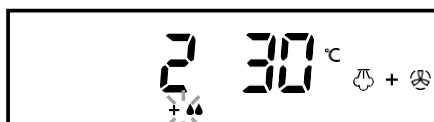


3

Встановіть потрібну температуру приготування за допомогою сенсорного регулятора .

(Температури можуть мати значення 140, 190 і 230 °С. За замовчуванням задана температура 190 °С.)

Приклад: 230 °С




4



Натисніть кнопку **Встановити**, щоб задати потрібну температуру.

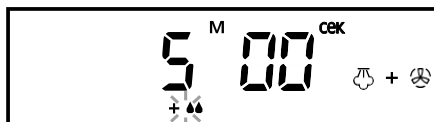


5

Встановіть потрібний час приготування за допомогою сенсорного регулятора .

(Максимальне значення часу — 1 година).


Приклад: 5 хвилин

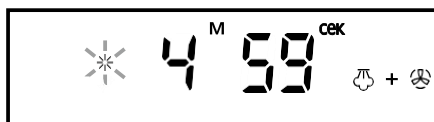


6



Натисніть кнопку **Старт**. Почнеться приготування і відлік часу на дисплеї.

За необхідності час приготування можна змінювати в процесі обробки. За допомогою сенсорного регулятора  можна збільшити або зменшити час готування з кроком в 1 хвилину (до 10 хвилин).



Режим «Парова конвекція з попереднім розігрівом»

Українська

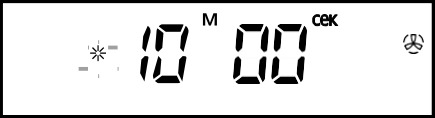

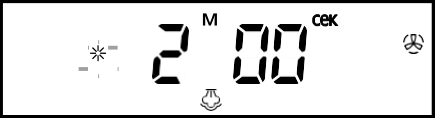
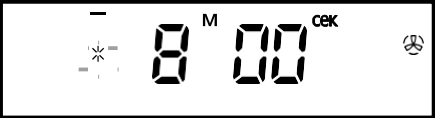
Приготування з попереднім розігрівом:

1 	Виберіть режим Парова конвекція з попереднім розігрівом за допомогою сенсорного регулятора   . Примітка Передпочатком приготування наповніть контейнер для води.	
2 	Натисніть кнопку Встановити , щоб вибрати режим Парова конвекція з попереднім розігрівом .	
3 	Встановіть потрібну температуру приготування за допомогою сенсорного регулятора   . (Температури можуть приймати значення 140, 190 і 230 °C. за замовчуванням задана температура 190 °C.)	Приклад: 230 °C 
4 	Натисніть кнопку Старт , щоб запустити розігрів. Потрібну температуру приготування можна змінити під час розігріву за допомогою сенсорного регулятора   .	
5	Після розігріву лунає три звукові сигнали і вмикається значок "✓", підтверджуючи, що розігрів закінчився. Відкрийте дверцята і швидко поставте металеві дека з продуктами на верхні та нижні направляючі.	 
6 	Встановіть потрібний час приготування за допомогою сенсорного регулятора   . (Максимальне значення часу — 1 година).	Приклад: 5 хвилин 
	Натисніть кнопку Старт . Почнеться приготування і відлік часу на дисплеї. За необхідності час приготування можна змінювати в процесі обробки. За допомогою сенсорного регулятора   можна збільшити або зменшити час готування з кроком в 1 хвилину (до 10 хвилин).	

Функція «Паровий удар»

Ця функція дозволяє вмикати подачу пари на час до чотирьох хвилин, коли піч працює в режимі Конвекція/Ферментація. Обробка паром під час готування оптимізує розподіл вологи в продукті, у такий спосіб виходять більш пишні десерти і більш соковите м'ясо. Використання пари на початку ферментації може підвищувати вологість у камері. Після цього ферментація тіста протікає краще.

Приклад : Додати обробку паром протягом 2 хвилин в режимі конвекції під час ферментації.

1	Під час приготування в режимі Конвекція/Ферментація .	
2	 Щоб ввімкнути обробку паром на 2 хвилини, натисніть кнопку Старт на 2 секунди. На дисплеї з'являється час обробки паром, індикатор парового удару і починається обробка	
3	Після обробки паром знову відображається час готування, що залишився	

Паровий удар у процесі готування страв

Готування страв у режимі Конвекція:

Для готування слойок, пирогів або хліба, після попереднього розігріву слід ввімкнути обробку паром на початку процесу готування. Для готування тортів, після попереднього розігріву, слід ввімкнути обробку паром у середині процесу готування.

Ферментація:

При випіканні булочок і французького хліба слід ввімкнути пару на початку ферментації.

Примітки.

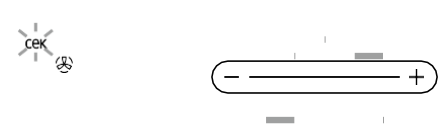
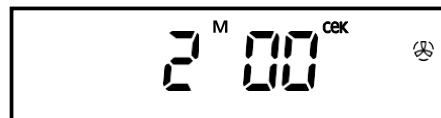
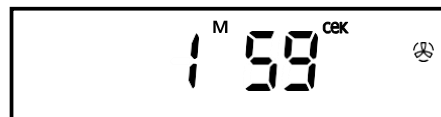
1. Перед початком готування наповніть контейнер для води.
2. Функція «Паровий удар» недоступна під час попереднього розігріву в режимі «Конвекція».
3. При ввімкненні обробки паром триває відлік спочатку заданого часу готування в режимі «Конвекція» або «Ферментація».
4. Якщо потрібно задати час обробки паром більше 2-х хвилин, натисніть кнопку «Старт» відразу після етапу 2. При кожному натисканні на кнопку заданий час збільшується на 1 хвилину (максимум до 4-х хвилин).
Якщо натиснути на кнопку «Старт» 4 рази, час обробки паром обнуляється. Щоб переустановити функцію «Паровий удар», виконайте знову етап 2

Функція «Додати час»

За допомогою цієї функції можна додати час готування протягом двох хвилин після закінчення готування. Функція працює у всіх режимах готування, крім Автоменю.

Для встановлення:

Приклад: Додайте 2 хвилини після запікання печива протягом 15 хвилин при 170 °C

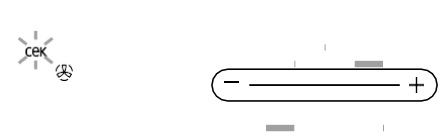

1	Починається відлік часу приготування до нуля. На дисплеї блимають індикатор регулятора та індикатор «сек».	
2	Виберіть потрібний час за допомогою сенсорного регулятора + / - (Максимальне значення часу відповідає максимальному часу готування в попередній програмі.)	
3	Натисніть кнопку Старт , щоб продовжити готування.	

Примітки.

1. Режим і температура готування протягом додаткового часу залишаються без змін.
2. Перед цим налаштуванням перевірте наявність води в контейнері та водозбірнику.

Для скасування:

Приклад: Запікання печива протягом 15 хвилин при 170 °C..

1	Починається відлік часу приготування до нуля. На дисплеї блимають індикатор регулятора та індикатор «сек».	
2	Натисніть кнопку Стоп/Скинути . На дисплеї з'явиться індикатор «0».	

Примітка.


Через 2 хвилини без зміни налаштувань після попередніх налаштувань. Функція «Додати час» скасовується, значення «0» автоматично відновлюється.

Функція «Блокування від дітей»

Завдяки цій функції маленькі діти не зможуть увімкнути піч; проте, дверцята можна відкрити. Увімкнути блокування можна, коли на дисплеї відображається “0”.

Для устанавлення:



Три рази натисніть кнопку **Старт**; на дисплеї з'являється індикатор “”.



Для скасування:



Три рази натисніть кнопку **Старт**; на дисплеї з'являється “0”.



Примітка.

Щоб увімкнути або зняти блокування від дітей, кнопку «Старт/Встановити» або «Стоп/Скинути» потрібно натиснути три рази протягом 10 секунд.


Програми автоматичного приготування


Завдяки цій функції можна готувати більшість улюблених страв, просто вказавши налаштування для маси / кількості порцій / рівня. Піч визначає потужність і час готування автоматично. Виберіть категорію страви і просто вкажіть масу / кількість порцій / рівень. Маса будь-якої доданої води або ємності не включена. Для деяких страв потрібен розігрів печі перед готуванням.


Українська

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

Загальні дії для зазначення налаштувань


1  Виберіть режим **Автоменю** за допомогою сенсорного регулятора **+/-**.

2  Натисніть кнопку **Встановити**.

3  Виберіть потрібний номер меню за допомогою сенсорного регулятора **+/-**.


Якщо в потрібному меню немає параметрів маси / кількості порцій / рівня


...Налаштування А


4  Натисніть кнопку **Старт**. Починається приготування.

Якщо в потрібному меню немає параметрів маси / кількості порцій / рівня

...Налаштування В

4  Натисніть кнопку **Встановити**.

5  Виберіть потрібні параметри маси / кількості порцій / рівня.

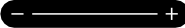

6  Натисніть кнопку **Старт**. Починається приготування.


Програми автоматичного приготування



Автомену с розігрівом (меню номер: 8, 14 – 22, 24 – 30)

Загальні дії для зазначення налаштувань

Якщо в потрібному меню немає параметрів маси/ кількості порцій / рівня ...Налаштування С

1  Виберіть режим **Автомену** за допомогою сенсорного регулятора .


2  Натисніть кнопку **Встановити**.


3  Виберіть потрібний номер меню за допомогою сенсорного регулятора .


4  Натисніть кнопку **Старт**. Починається розігрів. Після закінчення розігріву лунають тривалі звукові сигнали. Поставте посуд з продуктами в піч.

5  Натисніть кнопку **Старт**. Починається приготування.

Якщо в потрібному меню немає параметрів маси/ кількості порцій / рівня ...Налаштування D

4  Натисніть кнопку **Встановити**.

5  Виберіть потрібні параметри маси / кількості порцій / рівня.

6  Натисніть кнопку **Старт**. Починається розігрів. Після закінчення розігріву лунають тривалі звукові сигнали. Поставте посуд з продуктами в піч.

A  Натисніть кнопку **Старт**. Починається приготування.

Примітка.
Для меню номер: 24, 25, 28
(див. с. 41, 42, 44).

Програми автоматичного приготування

№	Меню	Маса / Кількість порцій / Рівень				Приладдя	Розміщення	Сторінка	Налаштування
		200 г	300 г	400 г	500 г				
1	Риба на пару*	200 г	300 г	400 г	500 г		[-]	30	В
2	Омлет*	2 порції	4 порції	6 порцій	12 порцій		[-]	30	В
3	Яйце до сніданку*	2 шт.	4 шт.	6 шт.	-		[-]	31	В
4	Хінкалі/ манти*	1 рівень (12 шт.)	2 рівня (24 шт.)	-	-		[-] [-]	31	В
5	Пельмені заморожені*	1 рівень (0,5 кг)	2 рівня (1 кг)	-	-				В
6	Свіжі овочі на пару*	200 г	300 г	400 г	500 г		[-]	32	В
7	Котлети*	16 шт.	-	-	-		[-]	33	А
8	Шашлички з форелі/ креветок*	5-7 шт.	-	-	-		[-]	33	С
9	Рулетики парові з лосося*	18 шт.	-	-	-		[-]	34	А
10	Коренеплоди на пару*	0,5 кг	-	-	-		[-]	34	А
11	Курча на пару*	1 кг	-	-	-		[-]	35	А
12	Суп у горщику/ рагу *	3 порції	6 порцій	-	-		[-]	35	В
13	Запечені фрукти*	3-6 шт.	-	-	-		[-]	36	А
14	М'ясо по-французьки	1 рівень (300 г)	2 рівня (600 г)	-	-		[-] [-]	36	Д
15	Жюльєн з грибами і креветками	1 рівень (6 порцій)	2 рівня (12 порцій)	-	-		[-] [-]	37	Д
16	Барбекю зі свинини	400 г	600 г	800 г	-		[-]	37	Д
17	Запечена курка*	1 кг	-	-	-		[-]	38	С
18	Стейк лосося*	3 порції (600 г)	-	-	-		[-]	38	С
19	Курка в соусі теріякі*	4 порції (800 г)	-	-	-		[-]	39	С
20	Шашлик*	6 шт. (600 г)	-	-	-		[-]	39	С
21	Картопляна запіканка*	1 рівень (1 шт.)	-	-	-		[-]	40	С
22	Сирний десерт*	32 шт.	-	-	-		[-]	40	С
23	Домашній йогурт	6-12 шт.	-	-	-		[-]	41	А

Програми автоматичного приготування

№	Меню	Маса / Кількість порцій / Рівень				Приладдя	розміщення	Сторінка	На лаштування
24	Пиріжки/ булочки	1 рівень (12 шт.)	2 рівня (24 шт.)	-	-		[] []	41	D
25	Домашня піца	1 шт.	-	-	-		[]	42	C
26	Бісквіт	1 рівень (1 шт.)	2 рівня (2шт.)	-	-		[] []	42	D
27	Крем-брюле*	4 порції	6 порцій	12 порцій	-		[]	43	D
28	Багет	2 рівня (4 шт.)	-	-	-		[]	44	C
29	Чізкейк*	18-20 см	-	-	-		[]	43	C
30	Печиво вівсяне	1 рівень (20 шт.)	2 рівня (40 шт.)	-	-		[] []	45	D
31	Стерилізація (посуд)*	Функції очищення					[]	51	-
32	Очищення (видалення запахів)					-	-	52	-
33	Очищення (камери печі)*					-	-	53	-
34	Очищення (просушування)					-	-	54	-
35	Очищення (системи подачі води)*					-	-	55	-

Примітки.

- Рецепти, позначені символом «*», готуються на пару. Перед ввімкненням печі наповніть контейнер для води. Перед використанням і для очищення системи подачі пари залийте в контейнер для води розведену водою лимонну кислоту, установіть Автоменю №35 і проведіть очищення.
- Див. розміщення приладдя у таблиці нижче.

Дисплей	Розміщення
[]	середнє
[]	верхнє з середнє
[]	верхнє з нижнє
[]	нижнє

Програми автоматичного приготування

Риба на пару (200/300/400/500 г) 1

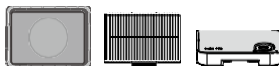


Інгредієнти

Риба..... 1 (200 г)
Імбир (нарізаний)..... 5 г
Цибуля 3 г
Сіль за смаком
Перець за смаком
Лимонний сік за смаком

Приладдя

Жароміцний посуд,
металеве деко,
решітка (середнє положення), контейнер для
води



Спосіб приготування

- Рибу почистіть, посоліть, поперчіть, збризкайте лимонним соком.
- Помістіть рибу в жароміцний посуд, посипте нарізаним імбиром і цибулею. Установіть на деко з решіткою
 - Помістіть деко з рибою в середнє положення.
 - Наповніть контейнер для води.
 - Виберіть Автоменю № 1, вагу та натисніть **Старт**

Примітки

- У рецепті перераховані інгредієнти для однієї порції вагою 200 г.
- На цій програмі можна готувати рибу вагою 200 г, 300 г, 400 г, 500 г.
- Для більш товстої риби, будь ласка, відрегулюйте час приготування у відповідності з вашими перевагами вручну

Омлет (2/ 4/ 6/ 12) 2



Інгредієнти

Яйця..... 2 шт. (по 50 г)
Молоко 180 мл
Сіль за смаком

Приладдя

Жароміцний посуд,
металеве деко, решітка (середнє положення),
контейнер для води



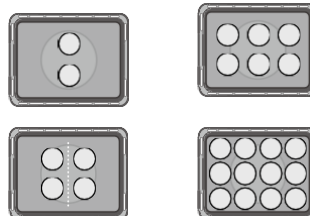
Спосіб

приготування

- Молоко, яйця та сіль добре перемішайте. Розлийте у піали. Дайте постояти, щоб осіла піна.
- Помістіть піали на металеве деко, установіть його в середнє положення.
 - Наповніть контейнер для води.
 - Виберіть Автоменю № 2, кількість порцій і натисніть **Старт**.

Примітки

- У рецепті перераховані інгредієнти для двох порцій. Для іншої кількості порцій розрахуйте кількість інгредієнтів.
- На цій програмі можна приготувати 2/4/6 порцій або 12 міні-порцій.
Для 12 міні-порцій (форми до 150 мл):
Яйця - 8 шт. (по 50 г)
Молоко - 720 мл
Сіль - за смаком
- Схема установлення піал на металевому деко при приготуванні декількох порцій:



Яйце на сніданок (2/4/6 шт.) 3



Інгредієнти

Яйця 2/ 4/ 6 (по 60-65 г)

Приладдя

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



Спосіб приготування

1. Викладіть яйця на деко з решіткою.
2. Установіть деко у середнє положення.
3. Наповніть контейнер для води.
4. Виберіть Автоменю № 3, кількість і натисніть Старт.
5. Після приготування покладіть яйця на декілька хвилин у холодну воду для того, щоб легше було їх очистити.

Примітки

1. Вибирайте свіжі яйця розміром 60-65 г.
2. Від розміру яйця залежить ступінь його готовності:
некруте, у мішечок або м'яке варене яйце

Хінкалі/манти (12/24 шт.) 4



Інгредієнти

Хінкалі (манти) заморожені..... 12 шт.
Рослинна олія 1 ч. л.

Приладдя

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



Спосіб приготування

1. Хінкалі (манти) не розморожують
2. Змажте металеву решітку рослинною олією або розстеліть шматочки пергаменту (5*5) під кожний виріб (легше буде знімати готову страву із решітки).
3. Викладіть хінкалі на деко з решіткою на невеликій відстані один від одного.
4. Установіть деко у середнє положення.
5. Наповніть контейнер для води.
6. Виберіть Автоменю № 4, кількість і натисніть Старт.

Примітки

1. У рецепті перераховані інгредієнти для приготування на одному рівні.
2. На цій програмі можна готувати на верхньому і середньому рівнях одночасно на двох деках, тобто 24 штуки

Програми автоматичного приготування

Українська

Пельмені заморожені (0,5/ 1 кг)

5

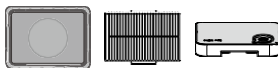


Інгредієнти

Пельмені заморожені 0,5 кг
Рослинна олія 1 ч. л.

Приладдя

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



Спосіб приготування

1. Пельмені не розморожуйте
2. Змажте металеву решітку рослинною олією.
3. Викладіть пельмені на деко з решіткою.
4. Помістіть деко у середнє положення.
5. Наповніть контейнер для води.
6. Виберіть Автоменю № 5, вагу та натисніть **Старт**.

Примітки

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

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

6

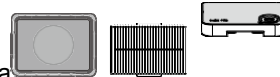


Інгредієнти

Кабачки, броколі, цвітна капуста – 200 г

Приладдя

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



Спосіб приготування

1. Очистіть овочі і наріжте на шматочки товщиною 1 см або розділіть на суцвіття.
2. Викладіть їх на деко з решіткою.
3. Помістіть деко у середнє положення.
4. Наповніть контейнер для води.
5. Виберіть Автоменю № 6, вагу та натисніть **Старт**.

Примітки

На цій програмі можна приготувати 200 г, 300 г, 400 г, 500 г овочів .

Програми автоматичного приготування

Котлети (16 шт.)

7

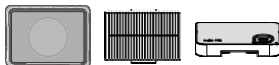


Інгредієнти

Цибуля ріпчаста — 200 г
Свинина (м'якоть) — 800 г
Сіль — 2 ч. л.
Часник — 3 зубчики
Суміш « 4 перці» — щіпка

Приладдя

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



Спосіб приготування

1. Пропустіть через м'ясорубку з решіткою для тонкого фаршу шматочки свинини, цибулю.
2. Посоліть, додайте суміш перців і подрібнений часник та перемішайте.
3. Сформуєте котлети вагою 50-70г.
4. Викладіть їх на деко з решіткою.
5. Установіть деко у середнє положення.
6. Наповніть контейнер для води.
7. Виберіть Автоменю № 7 і натисніть **Старт**.

Примітки

На цій програмі можна приготувати курячі котлети вагою по 70 г, рибні котлети вагою по 100г кожна.

Шашлички з форелі/креветок (5-7 шт.)

8

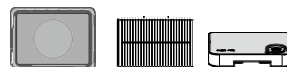


Інгредієнти

Філе форелі - 400г
Олія оливкова - 1 ст. л.
Лимон – 1/2 шт.
Соус соєвий - 1ст. л.
Сіль - за смаком
Маслини (оливки) - 18 шт.

Приладдя

Дерев'яні шпажки
(5-7 шт.),
металеве деко, решітка
(нижнє положення),
контейнер для води



Спосіб приготування

1. Філе форелі очистіть від кісточок і шкірки, наріжте тонкими смужками.
2. Змішайте соєвий соус, сік лимона, оливкову олію, сіль і залийте цим маринадом рибу на 10 хвилин.
3. Рибу необхідно нанизати на дерев'яні шпажки, чергуючи з маслинами (оливками).
4. Викладіть шашлички на деко з решіткою.
5. Наповніть контейнер для води.
6. Виберіть Автоменю № 8 і натисніть **Старт** для попереднього розігріву.
7. Після того, як піч розігріється, установіть деко у нижнє положення та натисніть **Старт**.

Примітки

На цій програмі можна приготувати шашлички із креветок (7 шпажок по 5-6 креветок)

Рулетки парові з лосося (18 шт.)

9



Інгредієнти

Філе лосося - 1,5 кг
Мускатний горіх-1 щіпка
Цибуля зелена (тонка) - 30 шт.
Філе тріски - 400 г
Яечний білок - 1 шт.
Вершковий сир - 300 г
Сіль, перець за смаком

Приладдя

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



Спосіб приготування

1. Приготуйте кнельну масу з філе тріски, білка, вершкового сиру, солі та перцю.
2. Філе лосося наріжте смужками шириною 3-4 см, посипте мускатним горіхом, посоліть і поперчіть.
3. На кожну смужку риби викладіть трішки кнельної маси, згорніть рулетиками і перев'яжіть пір'ям зеленої цибулі.
4. Викладіть рулетики на деко із решіткою.
5. Установіть деко у середнє положення.
6. Наповніть контейнер для води.
7. Виберіть Автоменю № 9 і натисніть **Старт**.

Коренеплоди на пару(0,5 кг)

10



Інгредієнти

Картопля 500 г

Приладдя

Металеве деко,
решітка (середнє положення),
контейнер для води.



Спосіб приготування

1. Очистіть картоплю.
2. Наріжте на шматки вагою не більше 50 г
3. Викладіть на деко з решіткою.
4. Установіть деко у середнє положення.
5. Наповніть контейнер для води.
6. Виберіть Автоменю № 10 і натисніть **Старт**.

Примітки

На цій програмі можна приготувати моркву діаметром до 2 см або розрізану на шматки товщиною не більше 3 см; буряк, нарізаний на шматки товщиною не більше 2 см.

Курча на пару (1 кг)

11



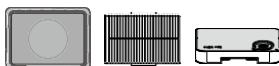
Інгредієнти

Курка – 1 кг

Сіль, перець, спеції - за смаком

Приладдя

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



Спосіб приготування

1. Очистіть курку, натріть зверху і всередині сіллю, посипте спеціями.
2. Покладіть курку на деко з решіткою грудинкою вверху.
3. Установіть деко у середнє положення.
4. Наповніть контейнер для води.
5. Виберіть Автоменю № 11 і натисніть

Старт.

Суп в горщику/рагу

(3 – 6 порцій)

12



Інгредієнти

.Свинина або курка - 150 г / 300 г
Картопля - 150 г/ 180г
Морква -30 г/ 60г
Перець болгарський – 30 г/ 60 г
Помідор – 30 г/ 60г
Вода/бульйон -450 мл/ 150 мл
Рослинна олія – 3ч.л./ 3 ч.л.
Сіль, перець - за смаком

Приладдя

Жароміцні горщики, металеве деко, решітка (середнє положення)



Спосіб приготування

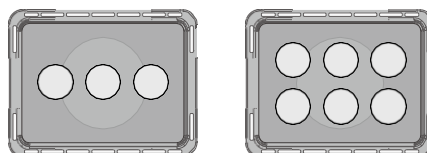
1. М'ясо наріжте дрібними шматочками, овочі – великими.
2. Щільно укладіть всі інгредієнти в горщики, додайте бульйон або воду, (рідина повинна покривал продукти).
3. Помістіть горщики на деко з решіткою.
4. Установіть деко у середнє положення.
5. Виберіть Автоменю № 12, кількість порцій і натисніть **Старт.**
6. Після готування додайте сіль, перець за смаком.

Примітки

1. У рецепті перераховані інгредієнти для трьох порцій супу/ рагу.

Для 6 порцій збільште кількість інгредієнтів у два рази.

2. Нижче показаний спосіб розміщення горщиків на деку.



Запечені фрукти (3–6 шт.) 13



Інгредієнти

Великі груші/ яблука – 3 шт.
Мигдаль, кеш'ю, грецький горіх – по 1 ст. л.
Ізюм - 30г
Чорнослив – 30г
Мелена кориця – 1 ч. л.
Рідкий мед -3 ст. л.

Приладдя

Жаромічні піали,
металеве деко,
решітка (середнє положення),
контейнер для води

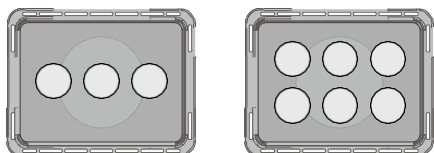


Спосіб приготування

1. Очистіть грушу та відріжте одну третину верхньої частини кришки.
2. Обережно видаліть серцевину, використовуючи ніж, але залишивши грушу непошкодженою.
3. Подрібніть горіхи, сухофрукти; змішайте їх, додайте корицю і мед.
4. Щільно укладіть в грушу отриману суміш.
5. Помістіть груши в піали, накрийте відрізними верхівками груш.
6. Установіть піали на деко з решіткою.
7. Помістіть деко у середнє положення.
8. Наповніть контейнер для води
9. Виберіть Автоменю № 13 і натисніть **Старт**.

Примітки

1. На цій програмі можна приготувати 3-6 порцій запечених фруктів, вага кожного з яких приблизно 350 г
2. У рецепті перераховані інгредієнти для трьох порцій.
Для 6 порцій збільште кількість інгредієнтів у два рази.
3. Нижче показаний спосіб розміщення фруктів на деку.



М'ясо по-французьки (300/600 г)

14



Інгредієнти

Свинина (шматки вирізки) - 300 г
Цибуля ріпчаста - 80 г
Майонез - 60 г
Тертий сир жирністю 45 % - 50 г
Сіль, перець – за смаком

Приладдя

Металеве деко, фольга
(нижнє положення)



Спосіб приготування

1. Наріжте м'ясо на шматки товщиною 7 мм, розкладіть на деко, застеленому фольгою, одним шаром.
2. Посоліть, поперчіть, зверху покладіть кільця цибулі, поверх цибулі викладіть майонез і посипте тертим сиром.
3. Виберіть Автоменю № 14, вагу і натисніть **Старт** для попереднього розігріву.
4. Після того, як піч розігріється, установіть деко у нижнє положення і натисніть **Старт**.
5. Після закінчення готування дайте страві настоятися протягом 5 хвилин.

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

Жюльєн з грибами і креветками (6/12 порцій)

15



Інгредієнти

Печериці - 150 г
Креветки – 150 г
Цибуля ріпчаста – 60г
Тертий сир - 120 г
Вершкове масло – 30г

Заливка:

Борошно пшеничне – 2,5 ч. л.
Вершки 10% - 120 мл
Сіль, перець - за смаком

Приладдя

Кокотниці, металеве деко (нижнє положення)



Спосіб приготування

1. Наріжте печериці, креветки і цибулю.
2. З'єднайте борошно з вершками, додайте спеції за смаком, залийте в грибку суміш, покладіть туди половину тертого сиру і розмішайте.
3. Розкладіть суміш у кокотниці, зверху у кожну викладіть по 5 г вершкового масла і залишки тертого сиру.
4. Установіть кокотниці на деко.
5. Виберіть Автоменю № 15, кількість і натисніть **Старт** для попереднього розігріву.
6. Після того, як піч розігріється, установіть деко у нижнє положення і натисніть **Старт**.

Примітки

1. У рецепті перераховані інгредієнти для шести порцій.
Для 12 порцій збільште кількість інгредієнтів у два рази.
2. На цій програмі можна готувати на верхньому і нижньому рівнях одночасно на двох деках, тобто 12 порцій

Барбекю зі свинини (400/ 600/ 800 г)

16



Інгредієнти

Свиняча вирізка400 г
Мед 30 г
Вода30 мл
Соевий соус 50г
Сіль, перець, часник за смаком

Приладдя

Металеве деко, решітка, фольга (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 маринуватися на декілька годин.
4. Викладіть свинину на решітку, установлену на деко, застелене фольгою.
5. Виберіть Автоменю № 16, вагу і натисніть **Старт** для попереднього розігріву.
6. Після того, як піч розігріється, установіть деко у нижнє положення і натисніть **Старт**.

Примітки

1. У рецепті перераховані інгредієнти для 400 г свинини.
2. На цій програмі можна приготувати 400 г, 600 г, 800 г свинини.

Програми автоматичного приготування

Запечена курка (1 кг)

17

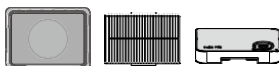


Інгредієнти

Курка (ціла) – 1 кг
Часник – 5 г
Суміш для курки – 5 г
Оливкова олія – 15 г
Сіль – 10 г

Приладдя

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



Спосіб приготування

1. Курку вимийте та висушіть.
2. Подрібніть часник, з'єднайте його із сумішшю для курки, додайте оливкову олію та змажте курку.
3. Посоліть та залишіть маринуватися в холодильнику протягом 4 годин.
4. Витягніть мариновану курку з холодильника, залишіть при кімнатній температурі на 3 години. Змажте її оливковою олією.
5. Покладіть курку на деко з решіткою грудинкою вниз.
6. Наповніть контейнер для води.
7. Виберіть Автоменю № 17 і натисніть **Старт** для попереднього розігріву.
8. Після того, як піч розігріється, установіть деко у нижнє положення і натисніть **Старт**.
9. Витягніть деко, коли пролунає звуковий сигнал. Переверніть курку і натисніть **Старт**. (Піч буде видавати звуковий сигнал один раз.)

Примітки

1. Суміш для курки можна замінити червоним порошком чілі, порошком кмину або часником, лимонною шкірочкою та розмарином.
2. Після приготування в цьому режимі з курки витоплюється багато жиру, що забезпечує здорове харчування.

Стейк лосося (3 порції)

18



Інгредієнти

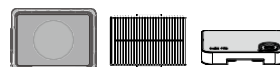
Стейк лосося 600г (3шт.)

Для маринаду:

Соевий соус – 5 ст. л.
Часник - 2 зубчики
Сіль, перець за смаком

Приладдя

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



Спосіб приготування

1. Для готування маринаду змішайте зазначені інгредієнти, часник подрібніть.
2. Стейки залийте приготовленим маринадом і залишіть на півгодини.
3. Наповніть контейнер для води.
4. Викладіть стейки на деко з решіткою.
5. Виберіть Автоменю № 18 і натисніть **Старт** для попереднього розігріву.
6. Після того, як піч розігріється, установіть деко у нижнє положення і натисніть **Старт**.

Курка в соусі теріякі (4 порції)

19



Інгредієнти

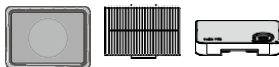
Курячі стегна (без кістки) 800 г (8 шт.)

Приправа:

Легкий соєвий соус 36 г
Устричний соус 2 ст. л.
Цукор 1 ч. л.
Кунжутна олія..... 1 ч. л.
Вино..... 2 ч.л

Приладдя

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



Спосіб приготування

1. Курячі стегна без кісток промийте, Поріжте товщиною не більше 2 см.
2. Проколiть їх декілька разів виделкою.
3. Змішайте шматочки курки та всі приправи разом і маринуйте протягом 30 хвилин. Декілька разів перемішайте.
4. Покладіть мариновані шматочки курки на металеве деко з решіткою.
5. Наповніть контейнер для води.
6. Виберіть Автоменю № 19 і натисніть **Старт** для попереднього розігріву.
7. Після того, як піч розігріється, установіть деко у нижнє положення і натисніть **Старт**.

Примітки

1. Якщо важко купити куряче стегно без кістки, ви можете купити цілу курку та видалити кістки самостійно.
2. Вага кожного курячого стегна становить 100-110г

Шашлик (6 шт.)

20



Інгредієнти

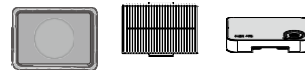
Куряче стегно 600г

Соус:

Легкий соєвий соус - 50 г
Порошок для гурманів - 25 г
Цукор -10 г
Олія рослинна -10 г
Вода -10

Приладдя

Дерев'яні шпажки (6 шт.),
металеве деко, решітка,
фольга (нижнє положення),
контейнер для води



Спосіб приготування

1. Курячі стегна наріжте на шматочки по 25-30 г.
2. Зробіть соус і маринуйте протягом 15 хвилин, періодично перевертаючи.
3. На дерев'яні шпажки нанижайте шматочки курки.
4. Укладіть шашлики на решітку, установлену на деко, застелене фольгою.
5. Наповніть контейнер для води.
6. Виберіть Автоменю № 20 і натисніть **Старт** для попереднього розігріву.
7. Після того, як іч розігріється, установіть деко у нижнє положення і натисніть **Старт**.

Примітки

Ця програма також підходить для приготування шашлику зі свинини.
Одна порція – 100г.

Програми автоматичного приготування

Картопляна запіканка

(1 шт.)

21



Інгредієнти

Картопля (без шкірочки) - 300 г
Скибочки бекону копченого - 100 г
Тертий сир - 80 г
Вершкове масло – 20 г.

Заливка:

Вершки - 80 мл

Молоко - 70 мл

Яйця – 2 шт.

Борошно – 5 г

Сіль, перець – за смаком

Приладдя

Форма для випічки

(діаметр 22 см і

глибина 5 см), металеве деко, решітка

(нижнє положення),

контейнер для води



Спосіб приготування

1. Картоплю наріжте тонко на слайси.
2. Змажте форму для випічки вершковим маслом.
3. Викладіть половину картопляних скибочок в форму для випікання, накрийте половиною сиру і беконом.
4. Додайте картоплю, що залишилася, зверху сир.
5. Змішайте білок, молоко, вершки, сіль і перець, потім рівномірно вилийте у форму з картоплею.
6. Установіть форму із запіканкою на деко з решіткою.
7. Наповніть контейнер для води.
8. Виберіть Автоменю № 21 і натисніть **Старт** для попереднього розігріву.
9. Після того, як піч розігріється, установіть деко у нижнє положення і натисніть **Старт**.

Сирний десерт

з цукатами (32 шт.)

22



Інгредієнти

Сир - 400 г

Яйця - 2 шт.

Цукор - 40 г

Манка –24 г

Цукати - 60 г

Приладдя

Дрібні формочки для випікання, металеве деко, решітка (нижнє положення), контейнер для води



Спосіб приготування

1. Наріжте цукати на шматочки.
2. Збийте за допомогою міксера яйця з цукром, додайте сир, манку.
3. Викладіть в сирну масу цукати, перемішайте.
4. У формочки для випікання викладіть сирну масу на 3/4 висоти формочок.
5. Установіть формочки на деко з решіткою.
6. Наповніть контейнер для води.
7. Виберіть Автоменю № 22 і натисніть **Старт** для попереднього розігріву.
8. Після того, як піч розігріється, установіть деко у нижнє положення і натисніть **Старт**.
9. Дайте трішки охолонути. Витягніть із формочок.

Примітки

Об'єм формочок для випікання 30 – 40 мл

Програми автоматичного приготування

Домашній йогурт

(6 -12 шт.)

23



Інгредієнти

Молоко стерилізоване 3,2% 700 мл /1400 мл
Йогурт «Активія» натуральний 90 г / 180 г

Приладдя

Стаканчики, металеве
Деко (нижнє положення)



Спосіб приготування

- 1.Змішайте 200 мл молока з йогуртом, додайте решту молока і добре перемішайте.
2. Розлийте у стаканчики і поставте на деко.
3. Установіть деко у нижнє положення.
4. Виберіть Автоменю № 23 і натисніть **Старт**.

Примітки

У рецепті перераховані інгредієнти для 6 і 12 порцій.

Для іншої кількості порцій розрахуйте кількість інгредієнтів.

Пиріжки/булочки

(12 / 24 шт.)

24



Інгредієнти

Дріжджі сухі — 7 г
Борошно пшеничне — 450 г
Сіль — 6 г
Цукровий пісок — 70 г
Ванільний цукор — 10 г
Масло вершкове — 100 г
Молоко 3,2% жиру – 100 г
Вода - 120 мл
Яйце куряче для змащення пиріжків – 1 шт.

Приладдя

Металеве деко (нижнє положення)



Спосіб приготування

1. Замісіть тісто вручну або за допомогою хлібпечі.
- 2.Розділіть тісто на порції по 30 г, заготовки з тіста округліть та накрийте харчовою плівкою.
- 3.Кульки з тіста розкачайте товщиною 2-3 мм, у центр покладіть по 1 чайній ложці начинки і сформуєте пиріжки.
- 4.Розкладіть пиріжки на деко, змазаному рослинною олією.
- 5.Помістіть деко у нижнє положення.
- 6.Виберіть Автоменю № 24 і натисніть **Старт** для початку ферментації.
- 7.Після закінчення режиму ферментації пролунає звуковий сигнал.
- 8.Витягніть деко з пиріжками і натисніть **Старт** для попереднього розігріву.
9. Поверхню заготовок з тіста змажте збитим яйцем.
- 10.Після того, як піч розігріється, установіть деко у нижнє положення і натисніть **Старт**.
11. Готові пиріжки залишити на решітці для охолодження.

Примітки

1. У рецепті перераховані інгредієнти для 12 шт. Для 24 шт. кількість інгредієнтів збільште в 2 рази.
2. На цій програмі можна випікати на верхньому і нижньому рівнях одночасно на двох деках, тобто 24 шт.

Програми автоматичного приготування

Домашня піца (1 шт.) 25



Інгредієнти

Тісто для піци

Пшеничне борошно	150 г
Сіль	½ ч. л.
Цукор	½ ч. л.
Вершкове масло	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 моцарела	100 г
Томатна паста (кетчуп)	45 г
Рослинна олія для змащення дека	1 ст. л.

Приладдя



Металеве деко (нижнє положення)

Спосіб приготування

1. Замісіть тісто для піци, розкачайте його тонким шаром і укладіть на попередньо змазане олією металеве деко.
2. Помістіть деко у нижнє положення.
3. Виберіть Автоменю № 25 і натисніть **Старт** для початку ферментації.
4. Після закінчення режиму ферментації пролунає звуковий сигнал.
5. Витягніть деко з піцою і натисніть **Старт** для попереднього розігріву.
6. Змажте кетчупом поверхню тіста, потім викладіть тонко нарізані скибочки грибів, ковбаси, перець, цибулі і сиру.
7. Після того, як піч нагріється, установіть деко у нижнє положення і натисніть **Старт**.

Примітки

При перегріванні печі на дисплеї з'явиться «U50».

Дайте печі охолонути, і очистіть її після зникнення «U50».

Бісквіт (1/2 шт.) 26



Інгредієнти

Борошно пшеничне –	120 г
Цукор -	150 г
Яйця -	3 шт.
Ванільний цукор –	11 г
Зелений чай маття -	5г.
Сіль -	щіпка

Приладдя



Металеве деко,
пергамент (нижнє положення)

Спосіб приготування

1. Відокреміть білки від жовтків.
2. Збийте за допомогою міксера білки з цукром і сіллю до густої піни, жовтки розітріть із ванільним цукром в іншому посуді.
3. Третину збитих білків акуратно додайте до збитих жовтків і перемішайте до однорідної маси.
4. На поверхню отриманої суміші просійте борошно з зеленим чаєм, перемішайте, потім перекладіть у миску до збитих білків і знову перемішайте.
5. Отримане тісто викладіть на металеве деко, застелене пергаментом, розрівняйте.
6. Виберіть Автоменю № 26 і натисніть **Старт** для попереднього розігріву.
7. Після того, як піч розігріється, установіть деко у нижнє положення та натисніть **Старт**.

Примітки

1. Інгредієнти, що перераховані в цьому рецепті, призначені для випічки бісквіта на одному рівні.
2. На цій програмі можна випікати на верхньому і нижньому рівнях одночасно на двох деках, тобто два бісквіти.
3. Із бісквіти можна згорнути рулет, наповнивши його збитими вершками і ягодами.

Програми автоматичного приготування

Крем-брюле (4/6/12 порцій) 27



Інгредієнти

Ванілін – 8 г
Цукор – 20г
Вершки 33%- 300 мл
Яйця – 3 шт.
Коричневий цукор для декору – 2 ч. л.

Приладдя



Жаромічні формочки по 100мл,
металеве деко, решітка (нижнє положення),
контейнер для води

Спосіб приготування

1. Перемішайте вінчиком жовтки з цукром і ваніліном.
2. Доведіть вершки до кипіння і поступово влийте їх у жовтки, постійно помішуючи.
3. Розлийте масу в чотири формочки.
4. Помістіть формочки на деко з решіткою.
5. Наповніть контейнер для води.
6. Виберіть Автоменю № 27, кількість і натисніть **Старт** для попереднього розігріву.
7. Після того, як піч розігріється, установіть деко у нижнє положення і натисніть **Старт**.
8. Повністю остудіть, посипте поверхню десерту коричневим цукром і карамелізуйте його.

Примітки

1. Інгредієнти, що перераховані в цьому рецепті, призначені для 4 порцій.
Для 6 порцій кількість інгредієнтів збільште в 1,5 рази. Для 12 порцій в 3 рази.
2. Нижче показаний спосіб розміщення формочок на деку



Чізкейк (18—20 см) 28



Інгредієнти

Для основи:

Печиво здобне.....375 г
Вершкове масло200 г

Сирний наповнювач:

Маскарпоне180 г
Сметана 30 %.....200 г
Яйце2 шт. (80 г)
Цукор100 г
Ванільний цукор8 г

Приладдя



Форма для випічки
діаметром 18-20 см,
металеве деко, решітка (нижнє
положення), контейнер для води

Спосіб приготування

1. Потовчіть у крихту здобне печиво і змішайте з розтопленим маслом.
2. Щільно спресуйте отриману масу ложкою у форму, вистелену пергаментом.
3. Поставте заготовку в холодильник.
4. Збийте сир з 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 № 29 і натисніть **Старт** для попереднього розігріву.
8. Витягніть форму з холодильника, збиту масу вилийте у форму з основою.
9. Після того, як піч розігріється, установіть деко у нижнє положення і натисніть **Старт**.

Примітка

1. Діаметр форми для випікання повинен бути не більше 20 см.
2. Після приготування покладіть торт у холодильник на 4 години, потім подавайте до столу.

Програми автоматичного приготування

Багет (4 шт.)

29



Інгредієнти

Борошно для французького хліба - 350 г

Вода - 220 мл

Дріжджі - 5 г

Сіль - 5 г



Приладдя

Металеве деко, пергамент
(нижнє і верхнє положення)

Спосіб приготування

1. Перемішайте 210 мл води з борошном і залишіть на 30 хвилин.

Додайте дріжджі, сіль і перемішайте за допомогою міксера.

Якщо тісто не еластичне, додайте ще 10 мл води.

Помістіть тісто в контейнер, змазане олією, і накрийте вологою тканиною.

Установіть його на ферментацію при температурі 30 ° С на 1-1,5 години.

2. Посипте трохи борошна на обробну дошку і розділіть тісто на 4 частини.

Оберніть у поліетиленову плівку і витримайте протягом 30 хвилин.

3. Переверніть тісто на 180 ° і складіть декілька разів по 25 см кожний шматок тіста з 4-х.

Сформуєте 4-и багети діаметром 8 см.



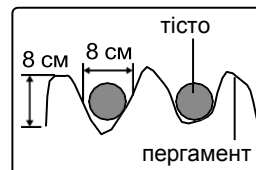
4. Помістіть по 2 заготовки на дека, застелені пергаментом. Підніміть пергамент між заготовками із боків, щоб вони не злиплись при ферментації. Покладіть вологу тканину по обидві сторони листка для випікання. Установіть дека у верхнє і нижнє положення. Наповніть резервуар для води.

5. Виберіть Автоменю № 28 і натисніть **Старт** для початку ферментації

Витягніть дека, коли почуєте звуковий сигнал, і натисніть **Старт** для попереднього розігріву.

6. Витягніть вологу тканину, розкладьте лист для випікання і посипте борошном. Використовуючи гострий ніж, зробіть три надрізи на поверхні тіста під 45 ° (глибиною 0,8-1 см).

7. Після того, як піч розігріється, установіть дека у верхнє і нижнє положення та натисніть **Старт**.



Примітки

1. Багет можна доповнювати різними інгредієнтами на свій смак: маком, кунжутом, часниковою олією, цибулею та ін.

2. Можна приготувати часниковий багет. Зробити на багеті зріз товщиною 1 см. На нього нанести аромату олію, вибрати Healthy Fry і після попереднього розігріву помістити деко у нижнє положення і готувати 6-7 хвилин.

3. Якщо на дисплеї з'явиться «U50», дочекайтеся охолодження. Ферментація може проходити поза піччю.

Печиво вівсяне (20/40 шт.) 30



Інгредієнти

Борошно пшеничне — 125 г
Масло вершкове — 125 г
Цукровий пісок — 80 г
Ванільний цукор — 8 г
Яйця курячі — 1 шт.
Пекарський порошок — 3,5 г
Сіль — щіпка
Мед – 0,5 ст. л.
Геркулес – 175 г
Насіння соняшника – 30 г

Приладдя

Металеве деко,
(нижнє положення)

Спосіб приготування

1. Збийте яйце, цукровий пісок, ванільний цукор, сіль.
2. Додайте мед, розтоплене вершкове масло, борошно, розпушувач і замісіть тісто.
3. Викладіть в глибоку миску тісто, додайте геркулес, насіння і перемішайте.
4. Вологими руками сформуйте печиво, викладіть його на деко, застелене пергаментом.
5. Виберіть програму Автоменю № 30 і натисніть **Старт** для попереднього розігріву.
6. Після того, як піч розігріється, установіть деко у нижнє положення і натисніть **Старт**.

Примітки

1. У рецепті перераховані інгредієнти для одного дека.
2. На цій програмі можна випікати на двох деках одночасно на верхньому і нижньому рівнях.

Таблиця розігріву

Примітка. На сторінках 46-50 позначка «①» означає готування на металевому деку. Символ «②» означає решітку на металевому деку.

Продукти	Маса	Приладдя	Режим	Формат часу
Охолоджені великі парові булочки з м'ясом*	130-800 г (1-6 шт.)	② / середні направляючі	Середня пара	прибл. 13-14 хвилин
Охолоджені варені пельмені, фаршировані морепродуктами і овочами*	325-650 г (6-12 шт.)	② / середні направляючі	Середня пара	прибл. 13-15 хвилин
Охолоджені овочі	500 г	② / середні направляючі	Середня пара	прибл. 7-8 хвилин
Охолоджений рисовий пудинг*	250 г	② / середні направляючі	Середня пара	прибл. 20-22 хвилини
Охолоджена булочка*	300 г (8-9 шт.)	② / середні направляючі	Середня пара	прибл. 10-12 хвилин
Охолоджений рис*	150-900 г (1-6 чашок)	② / середні направляючі	Healthy Steam 120 °C	прибл. 18-20 хвилин
Охолоджений великий круасан	90-270 г (1-3 шт.)	① / нижні направляючі	160 °C (без попереднього розігріву)	прибл. 8-9 хвилин
Охолоджений французький батон	150-200 г (1 шт.)	① / нижні направляючі	170 °C (без попереднього розігріву)	прибл. 7-8 хвилин
Охолоджений сандвіч	120-480 г (1-4 шт.)	① / нижні направляючі	180 °C (без попереднього розігріву)	прибл. 9-11 хвилин
Охолоджений смажений рис*	400 г	① (термостійкий Плоский посуд) / нижні направляючі	Парова конвекція 190 °C (без попереднього розігріву)	прибл. 10-12 хвилин
Охолоджені смажені пельмені	220 г (12 шт.)	① (пергамент) / нижні направляючі	Парова конвекція 190 °C (без попереднього розігріву)	прибл. 7-8 хвилин
Охолоджені смажені курячі крильця	350 г (10 шт.)	② / нижні направляючі	220 °C (з попереднім розігрівом)	прибл. 12-13 хвилин

Примітки.

- Рецепти, що позначені символом «*», готуються на пару. Перед ввімкненням печі наповніть контейнер для води.
- Для готування використовуйте пергамент або алюмінієву фольгу, а також термостійкий посуд.
- Охолодженими вважаються продукти, які зберігаються при температурі 0-3 °C..

Таблиця приготування

Продукти	Маса	Приладдя	Режим	Формат часу	Вказівки
Краби на пару*	4 пари (8 шт.) прибл. по 100-150 г кожний	② / середні направляючі	Середня пара	прибл. 16-18 хвилин	Промийте крабів і укладіть їх черевцями вверху.
Охолоджені великі парові булочки з м'ясом*	500 г (6 шт.)	② / середні направляючі	Середня пара	прибл. 18-20 хвилин	Будь-які великі заморожені булочки з м'ясом, які продаються в магазинах.
Гедза*	300 г (12 шт.)	② / середні направляючі	Середня пара	прибл. 10-12 хвилин	Будь-які заморожені гедзе, які продаються в магазинах.
Лосось на пару*	300 г (2 шт.)	② / середні направляючі	Середня пара	прибл. 11-13 хвилин	Почистіть лосося та видаліть зайву вологу. Посоліть і налейте соус для риби для маринування протягом 15 хвилин.
Консерви на пару*	1 банка	① / середні направляючі	Середня пара	прибл. 15 хвилин	Всі види, що продаються в магазинах.
Картопля на пару*	500 г	② / середні направляючі	Healthy Steam 120 °C	прибл. 18-20 хвилин	Почистіть картоплю і наріжте шматочками по 50 г і рівномірно розкладіть на деку з решіткою.
Шпинат на пару*	250 г	② / середні направляючі	Healthy Steam 120 °C	7-8 хвилин	Рівномірно розкладіть на деку з решіткою
Устриці, запечені з часником*	6 шт.	② / нижні направляючі	Healthy Steam 150°C(з попереднім розігрівом)	прибл. 8 хвилин	Промийте устриць і змийте осад. Обсмажте подрібнений часник до золотистого кольору і викладіть на
Омлет з морепродукта ми*	3 порції	② / нижні направляючі	Healthy Steam 150°C(з попереднім розігрівом)	прибл. 10-12 хвилин	Промийте 250 г морських молюсків і готуйте їх доти, поки не почнуть відкриватися мушлі, після чого перекладіть в термостійкий посуд. Розбийте 3 яйця та додайте 300 г чистої води, витримайте суміш, процідіть і полийте страву з молюсками.
		② / середні направляючі	Середня пара	прибл. 12-14 хвилин	
Заморожений спрінг-рол*	200 г (12 шт.)	② / нижні направляючі	Healthy Steam 190°C(з попереднім розігрівом)	прибл. 11-12 хвилин	Всі види заморожених спрінг-ролів, доступних у продажу. Змажте поверхню рослинною олією.
Смажений шашлик з яловичини *	12 шпажок (220 г)	② / нижні направляючі	Healthy Steam 190°C(з попереднім розігрівом)	прибл. 12 хвилин	Всі види замороженої яловичини на шпажках, що продаються в магазинах. Нанесіть рослинну олію на поверхню перед готуванням.
Люля кебаб*	400 г (10 шпажок)	② / нижні направляючі	Healthy Steam 190°C(з попереднім розігрівом)	прибл. 10-11 хвилин	Всі види замороженого кебаба, що продаються в магазинах. Спочатку необхідне розморожування
Смажений перець*	300 г	① / нижні направляючі	Healthy Steam 190°C(з попереднім розігрівом)	прибл. 18-20 хвилин	Почистіть перець, виберіть насіння і наріжте великими шматками. Рівномірно розкладіть шматочки по деку, застеленому фольгою, і збризкайте рослинною олією.
Смажені курячі крильця	450 г (10 шт.)	② / нижні направляючі	Healthy Steam 190°C(з попереднім розігрівом)	прибл. 18-20 хвилин	Всі види охолоджених напівфабрикатів.

Таблиця приготування

Продукти	Маса	Приладдя	Режим	Формат часу	Вказівки
Брокколи на пару*	200 г	② / середні направляючі	Слабка пара	прибл. 10-11 хвилин	Нарізати дрібними шматочками по 15—18 г.
Крупа, приготовлена на пару*	500—600 г	② / середні направляючі	Тривала обробка	прибл. 35-40 хвилин	Будь-які крупи (подрібнені)
Рис на пару*	200 г	② / середні направляючі	Тривала обробка	прибл. 40 хвилин	Змішайте 200 г рису і 200 г води. Після приготування накрийте харчовою плівкою і почекайте 5 хвилин.
Персиковий десерт*	8 чашок (по 200 мл)	② / середні направляючі	Тушкування	прибл. 3 годин	Промийте по 20 г персикової камеді на кожну чашку, попередньо вимоченої протягом 10 годин, рівномірно розподіліть по 8 чашках, додайте води і накрийте кришкою.
Суп з яловичої грудинки*	6 чашок (по 300 мл)	② / середні направляючі	Тушкування	прибл. 3 годин	Приготуйте 300 г яловичої грудинки, після чого додайте чисту воду і накрийте кришкою
Суп з качки*	6 чашок (по 300 мл)	② / середні направляючі	Тушкування	3 години	Візьміть 400 г качки, наріжте шматочками і бланшируйте; додайте воду і гриби в чашки на 2/3 об'єму, накрийте кришками.
Перепелині яйця, запечені в солі*	24 шт.	① / нижні направляючі	Парова конвекція 190 °С (з попереднім розігрівом)	прибл. 16-18 хвилин	Візьміть дві упаковки солі грубого помелу і розігрійте її на сковороді, постійно помішуючи. Насипте сіль тонким шаром на деко, застелене фольгою, викладіть яйця і засипте їх сіллю повністю.
Смажені горіхи кеш'ю	500 г	① / нижні направляючі	Конвекція 160 °С (з попереднім розігрівом)	прибл. 20 хвилин	Помістіть сирі горіхи кеш'ю в ємність і рівномірно розмішайте з 20 г рослинної олії. Додайте 20 г цукрової пудри, 10 г солі, 1 г меленого чилійського перцю, спеції за смаком і знову перемішайте. Готуйте суміш на деку застеленому пергаментом, через 2/3 часу готування перемішайте.
Смажене м'ясо на кістці	300 г (10 шпажок)	② / нижні направляючі	Конвекція 190 °С (з попереднім розігрівом)	прибл. 10-12 хвилин	Доступно в продажу.
Курячий попкорн	500 г	① / нижні направляючі	Конвекція 190 °С (з попереднім розігрівом)	прибл. 20-22 хвилини	Доступно в продажі.
Заморожений ячний тарт	50-300 г (4-8 шт.)	① / нижні направляючі	Конвекція 200 °С (з попереднім розігрівом)	прибл. 16-18 хвилин	Всі види замороженого ячного пирога, що доступні в продажу.
Грецький горіх, смажений із сіллю	500 г	① / нижні направляючі	Конвекція 200 °С (з попереднім розігрівом)	прибл. 12-13 хвилин	Промийте і висушіть грецькі горіхи, додайте 3 г солі, прянощі за смаком, готуйте на деку, застеленому пергаментом, через 2/3 часу готування перемішайте.

Таблиця приготування

Продукти	Маса	Приладдя	Режим	Формат часу	Вказівки
Гарбузовий пиріг	12 шт. (360 г)	① / нижні направляючі	Конвекція 210 °С (з попереднім розігрівом)	прибл. 14-15 хвилин	Заморожений пиріг з гарбуза перед приготуванням не розморожуйте. Нанесіть рослинну олію на поверхню
Картопляні оладки	500 г	② / нижні направляючі	Конвекція 220 °С (з попереднім розігрівом)	прибл. 16-18 хвилин	Не розморожуйте перед приготуванням. Різні продукти з картоплі потребують різного часу приготування у залежності від ступеня попередньої готовності та товщини продукту. Коректуйте тривалість готування з урахуванням обставин.
Картопля фрі	300 г	① / нижні направляючі	Healthy Fry	прибл. 19-21 хвилини	
Смажена грудинка з ребрами, приправлена прянощами	400 г	① / нижні направляючі	Healthy Fry	прибл. 17-19 хвилин	Доступно в продажу.
Смажений бекон	50-200 г (2-8 шматочків)	② / нижні направляючі	Healthy Fry	прибл. 5—6 хвилин	—
Смажені курячі нагетси	500 г	② / нижні направляючі	Healthy Fry	прибл. 17-18 хвилин	Наріжте курячі стегна шматочками по 35 г і обкачайте в суміші спецій для куриці. Маринуйте 15—20 хвилин.
Стейк із яловичини з чорним перцем	1 шт (200 г кожний)	② / нижні направляючі	Конвекція 220 °С (з попереднім розігрівом)	Прибл. 10 хвилин	Осушіть стейк і посипте сумішшю солі і чорного перцю. Залишіть маринуватися на 5-10 хвилин. (Після завершення готування швидко дістаньте стейк і загорніть його в алюмінієву фольгу. Витримайте готову страву 3 хвилини і подавайте на стіл.)
	2 шт (по 200 г)			близько 13 хвилин	
Смажені гриби	600 г	② / верхні й нижні направляючі	Конвекція 220 °С (з попереднім розігрівом)	прибл. 12-13 хвилин	Будь-які гриби.
Заморожена піца	1 шт. (480 г)	① / нижні направляючі	Конвекція 230 °С (з попереднім розігрівом)	прибл. 12-13 хвилин	Всі види замороженої піци.
Французький тост	2 порції (4 шт.)	① / верхні направляючі	Гриль	прибл. 12-13 хвилин	Тост 4 шт., яйця 2 шт., молоко 80 мл, цукор 10 г, джем 20 г. Змішайте молоко, яйця і цукор; на тост розкладіть джем і накрийте ще одним шматком тосту. Занурте обидві сторони в яєчно-молочну суміш. Готуйте на деку, застеленому пергаментом, переверніть через половину часу готування.

Таблиця приготування

Продукти	Маса	Приладдя	Режим	Формат часу	Вказівки
Шашлик з креветок	10-12 шт.	② / верхні направляючі	Гриль	прибл. 8-10 хвилин	Очистіть креветки від панцирів, додайте соус для риби та світлий соевий соус. Маринуйте 10 хвилин. Нанизуйте креветки на бамбукові шпажки, перевертайте після закінчення половини часу приготування.
Ковбаса на грилі	6-8 шт., 50 г кожна	② / верхні направляючі	Гриль	прибл. 12-14 хвилин	Доступно в продажу. Готуйте на решітці з соусом для барбекю або іншим соусом за смаком, перевертайте після закінчення половини часу приготування.
Розморожування м'ясного фаршу	400—500 г	① / нижні направляючі	Ферментація 40 °С	прибл. 30-35 хвилин	Дістаньте з упаковки і покладіть на термостійкий посуд. Натисніть кнопку Старт на 2 секунди і натисніть ще раз для додавання пари на 3 хвилини. Перевертайте продукт після закінчення половини часу готування. Після завершення готування почекайте 5-10 хвилин.
Розморожування курячих ніжок	500 г	① / нижні направляючі	Ферментація 40 °С	прибл. 40 хвилин	
Розморожування курячих крилець	400-500 г	① / нижні направляючі	Ферментація 40 °С	прибл. 40 хвилин	
Розморожування риби	400-500 г	① / нижні направляючі	Ферментація 30 °С	прибл. 35-40 хвилин	

Примітки.


1. Рецепти, позначені символом «*», готуються на пару. Перед ввімкненням печі наповніть контейнер для води.
2. Замороженими вважаються продукти, які зберігаються при температурі нижче 0 °С.
3. Для готування використовуйте пергамент або алюмінієву фольгу, а також термостійкий посуд.
4. При перегріванні печі або високій кімнатній температурі на дисплеї може з'явитися повідомлення «U50».


Це потрібно для виключення впливу високої температури на процес ферментації/розморожування. Дочекайтесь охолодження печі або зниження кімнатної температури та знову запустіть процес ферментації/розморожування.


Стерилізація посуду


Стерилізація посуду


Ця функція призначена для очищення паром будь-якого посуду, включаючи дитячі пляшечки (виконується 30 хвилин).


1  Встановіть посуд на деко з решіткою на середні направляючі. Потім виберіть **Автомену** за допомогою сенсорного регулятора **+/-**.





2  Натисніть кнопку **Встановити** для установлення **Автомену**.



3  Крутіть регулятор або натискайте кнопку **+/-** до появи на дисплеї числа «31».



4  Натисніть кнопку **Старт** один раз.





Примітки.

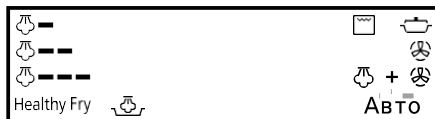
1. Для обробки використовується гаряча пара. Посуд, розрахований на температуру нижче 130 °С, непридатний для очищення за допомогою цієї функції.
 2. Перед початком готування наповніть контейнер для води.
- При перегріванні печі на дисплеї з'явиться повідомлення «U50». Дочекайтесь охолодження печі і виконуйте очищення посуду після припинення виведення повідомлення «U50»


Очищення печі

Видалення запахів



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

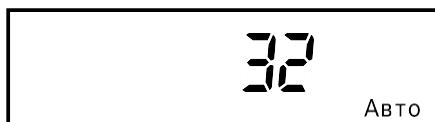
- 1**  Виберіть **Автоменю** за допомогою сенсорного регулятора .




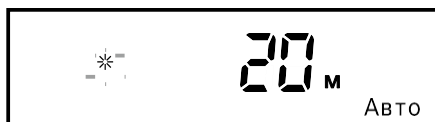
- 2**  Натисніть кнопку **Встановити** для установлення **Автоменю**.



- 3**  Крутіть регулятор або натисніть кнопку  до виведення на дисплеї числа «32».



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







Очищення печі


Очищення камери печі


Ця функція необхідна для очищення печі від олії (потрібно 30 хвилин).




Українська


1  Виберіть Автоменю за допомогою сенсорного регулятора /.




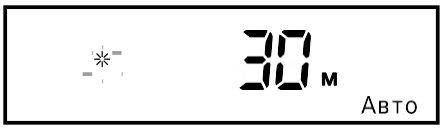
2  Натисніть кнопку **Встановити** для установлення **Автоменю**.



3  Крутіть регулятор або натискайте кнопку / до виведення на дисплеї числа «33».



4  Натисніть кнопку **Старт** один раз.





Примітки.

1. Перед початком приготування наповніть контейнер для води.
2. Після закінчення очищення відкрийте дверцята і протріть їх вологою тканиною.

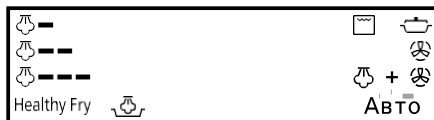
Очищення печі


Просушування

Після використання функції парового очищення ця функція забезпечує прокачування води через трубку у водозбірник



- 1**  Виберіть **Автоменю** за допомогою сенсорного регулятора 

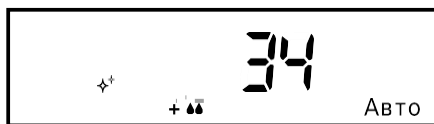
Примітка. Налийте в контейнер для води 100 мл води перед використанням і видаліть воду із водозбірника.




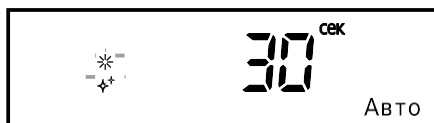
- 2**  Натисніть кнопку **Встановити** для установалення **Автоменю**.



- 3**  Крутіть регулятор або натискайте кнопку  до виведення на дисплеї числа «34».



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



Примітки.





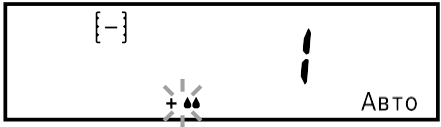




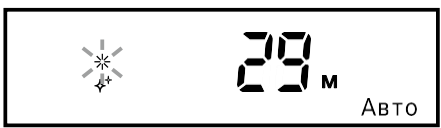

1. При використанні цієї функції не знімайте водозбірник.
2. Добре промийте водозбірник після очищення.

Очищення печі

Очищення системи подачі води

Якщо після приготування їжі на дисплей виводиться “❖+”, необхідно прочистити трубки подачі води в печі розчином лимонної кислоти. Після очищення розчином лимонної кислоти слід прополоскати трубки чистою водою. Вода буде стікати у водозбірник (буде потрібно 30 хвилин). Підготуйте засіб для миття, що містить приблизно 20 г лимонної кислоти, повністю розчиненої в 250 мл води.

Залийте цю суміш безпосередньо в контейнер для води

1	 Виберіть Автоменю з допомогою сенсорного регулятора  .	
2	 Натисніть кнопку Встановити для установлення Автоменю . Примітка. Спорожніть водозбірник і перевірте підготовлений засіб для миття в контейнері для води.	
3	 Крутіть регулятор або натискайте кнопку  до виведення на дисплеї числа «35».	
	Натисніть кнопку Старт один раз.	
5	Натисніть кнопку Старт один раз. Після завершення очищення можна вилучити решітку водозбірника, очистити контейнер для води, після чого наповніть контейнер чистою водою.	
6		

Примітки.

1. Після завершення очищення витріть залишки в контейнері для води і добре промийте водозбірник.
2. При використанні цієї функції не знімайте водозбірник.

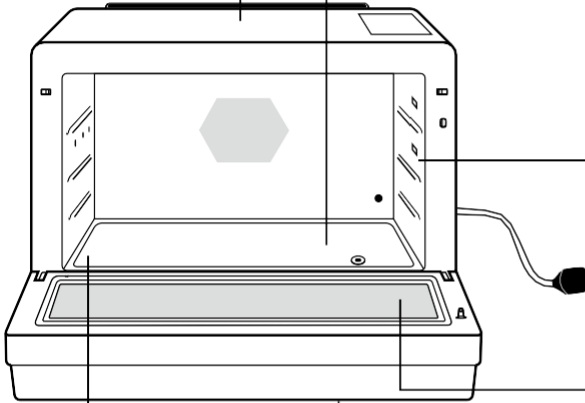
Догляд за піччю

Очищайте піч, тільки коли вона перебуває в холодному стані. Перед очищенням вимкніть піч і витягніть вилку з розетки електроживлення. Не дозволяється використовувати пароочисник. Мерехтіння символу ⚡ на дисплеї повідомляє про необхідність очищення. Регулярно очищайте піч, докладна інформація представлена в розділах про парове очищення і очищення з лимонною кислотою (див. с. 53 - 55).

Зовнішні поверхні печі очищайте вологою тканиною. Щоб уникнути пошкоджень внутрішніх частин печі не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори і вихідний отвір для повітря.

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


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 готування. Очищайте піч, тільки коли вона перебуває в холодному стані.



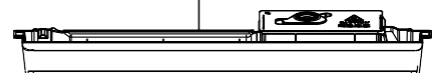
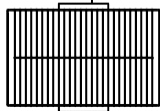
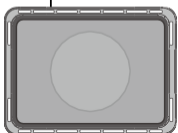
Якщо на внутрішній поверхні або навколо зовнішніх країв дверцят конденсується волога, витріть її м'якою серветкою. Конденсація може відбуватися при експлуатації печі в умовах підвищеної вологості і не є ознакою несправності..

Дверцята і оглядове віконце печі протирайте м'якою вологою серветкою. При сильному забрудненні можна використовувати м'які засоби для чищення. Не використовуйте для очищення вікна печі агресивні засоби для чищення на абразивній основі або жорсткі металеві шкрепки. Це може стати причиною пошкодження поверхні скла.

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

Не допускайте потрапляння рідин на панель управління. Протирайте панель м'якою вологою серветкою. Не застосовуйте засоби для миття, абразивні матеріали, аерозолі. Після очищення натисніть кнопку  для скидання дисплея.

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



Перед звертанням до сервісного центру

НЕСПРАВНІСТЬ

МОЖЛИВА ПРИЧИНА

СПОСІБ УСУНЕННЯ

Немає відображення на дисплеї.

Вилка неміцно вставлена в розетку. Витягніть вилку з розетки, почекайте 10 секунд, вставте вилку знову в розетку.
Спрацював автоматичний вимикач або перегорів запобіжник. Замініть запобіжник або знову ввімкніть автоматичний вимикач.
Несправна розетка. Ввімкніть в розетку інший прилад, щоб перевірити її справність.

Піч не починає роботу.

Не закриті повністю дверцята.	Закрийте дверцята правильно.
Після програмування не натиснута кнопка "⏏".	Натисніть кнопку "⏏".
Раніше вже була задана інша програма.	Натисніть кнопку "⏏", щоб скасувати попередню програму і задати нову.
Програма введена некоректно.	Повторно введіть програму, дотримуючись вказівки, що наведена в посібнику з експлуатації.
Випадково була натиснута кнопка "⏏".	Заново введіть програму.

Відсутня подача пару

Перевірте, чи наповнений контейнер для води. Наповніть контейнер для води і правильно встановіть його.
Перевірте, чи правильно установлений контейнер.

На дисплеї з'являється код «U12».

Водозбірник не установлений правильно на місце або не установлений перед приготуванням. Повторно вставте кріплення водозбірника в основу печі, установіть водозбірник у піч протягом 3 хвилин, у цьому випадку готування не зупиниться. Якщо водозбірник не повернутий на місце протягом 3 хв. Приготування буде підзупинено без можливості поновлення. Встановіть водозбірник у піч і натисніть кнопку "⏏" для поновлення готування.

На дисплеї з'являються коди «H55, H56, H00».

Піч несправна. Зверніться в зазначений сервісний центр.

На дисплеї з'являється код «U14».

Якщо під час перших двох приготувань з'являється код «U14», натисніть кнопку "⏏" для прямого пуску приготування. Однак, якщо код «U14» знову виводиться, приготування не може бути продовжено, наповніть контейнер для води. Встановіть контейнер в піч і натисніть кнопку "⏏" для повторного скидання.

На дисплеї з'являється код «U50».

Занадто висока температура в камері печі або кімнатна температура - Знову ввімкніть піч після зниження температури в печі або кімнатної температури і припинення виведення коду «U50».

Панель управління не реагує на натискання.

Піч знаходиться в режимі очікування. Переконайтесь, що живлення ввімкнено, відкрийте і закрийте дверцята печі для повторного запуску.

Поряд з паровідводом з'являється білий порошок.

Використовується не дистильована вода. Білий порошок - це накип. Скористайтесь функцією очищення з лимонною кислотою для очищення системи подачі води.

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

Перед звертанням до сервісного центру

ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ, ЩО НЕ Є НЕСПРАВНОСТЯМИ

У режимі готування на пару піч шумить.	Шуми виникають через потрапляння повітря у воду при роботі контейнера для води. Це не є несправністю.
Шуми і краплі нормальні в режимі приготування на пару.	Автоматичний дренаж може ввімкнутися на останніх 30 секундах використання пари, що буде супроводжуватися шумом. Це нормально.
Пара конденсується на дверцятах печі і з вихідного отвору для повітря виходить тепле повітря.	Під час готування від страви виходять пара і жар. Більша частина пари і нагрітого повітря виводиться через вентиляційний отвір повітрям, що циркулює у камері. Однак можлива невелика конденсація пари на поверхні з меншою температурою, наприклад, на стінках, дверцятах. Це безпечно і не є несправністю.
Витікання пари із усіх чотирьох сторін дверцят печі.	У камері може вироблятися багато пари. Частина її може виходити із усіх чотирьох сторін дверцят. Це не є несправністю.
Піч була ввімкнена порожньою.	Нетривала робота з порожньою камерою не пошкоджує піч, але ввімкнення порожньої печі слід уникати.
При роботі в режимі конвекції або парової конвекції з печі виходять запахи і дим.	Потрібно регулярно протирати піч, особливо після приготування в режимі конвекції та парової конвекції. При обробці деяких продуктів неминучі бризи жиру на стінках камери. Якщо їх не змити, вони можуть призвести до появи диму під час готування.
Вентилятор продовжує працювати після завершення готування 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 є несправністю, не впливає на роботу печі і безпечно для здоров'я.
Можливо, що ущільнення дверцят деформовано	Це може бути викликано високою температурою. Це не є несправністю і не впливає на роботу печі.
При першому використанні деяких функцій конвекції з поверхні камери виходить дим.	Дим виникає при випарюванні залишків мастила, що наноситься на поверхні камери для захисту від корозії.
Деталь, де шнур живлення кріпиться до нижньої частини пристрою, ослаблена.	Це не є несправністю.

Технічні характеристики

Модель	NU-SC300B	
Мережа живлення	220 В, 50 Гц	
Споживана потужність	Пара	7 А, 1550 Вт
	Конвекція	6,3 А, 1380 Вт
	Пара + конвекція	7 А, 1550 Вт
Вихідна потужність	Пара	1500 Вт
	Конвекція	1350 Вт
	Пара + конвекція	1500 Вт
Габаритні розміри (з ручкою) (Д × Ш × В), мм	494 × 476 × 375	
Розміри камери (Д × Ш × В), мм	410 × 320 × 250	
Обсяг камери	30 л	
Маса	Приблизно 20,5 кг (з приладдям)	

* Методика випробувань МЕК

Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

Декларацію про відповідність вимогам Технічних Регламентів, діючих в Україні, можна переглянути на сайті <https://service.panasonic.ua> у розділі «Технічне регулювання»

Виробник: Panasonic Corporation (Панасонік Корпорейшн)

Адреса виробника: 1006 Oaza Kadoma, Kadoma-shi, Osaka, 571-8501, Japan (1006 Оаза Кадома, Кадома-ші, Осака, 571-8501, Японія)

Країна походження: Китай

Імпортер: ТОВ "ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД"

Адреса імпортера: провулок Охтирський, будинок 7, місто Київ, 03022, Україна

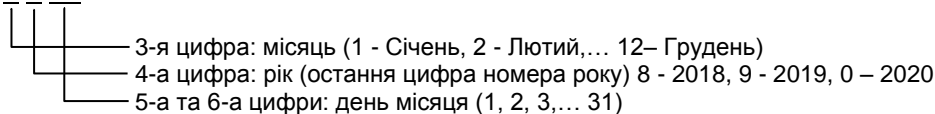
Примітки:

Умови гарантії: Компанія Panasonic Corporation надає на даний виріб, що постачається в Україну, гарантію виробника строком на 3 роки.

Термін служби виробу: 7 років.

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

Панасоник Корпорэйшн
888, 898 Лонг Донг Роуд, Пу Донг, Шанхай, 201203, Китай

Веб-сайты: <http://www.panasonic.com>

<http://www.panasonic.ru/>

<http://cooking.panasonic.ru/>

Панасонік Корпорейшн
888, 898 Лонг Донг Роуд, Пу Донг, Шанхай, 201203, Китай

Веб-сайти: <http://www.panasonic.com>

<https://service.panasonic.ua/>

<http://cooking.panasonic.ru/>

Панасоник Корпорэйшн
888, 898 Лонг Донг Роуд, Пу Донг, Шанхай, 201203, Қытай

Веб сайты: <http://www.panasonic.com>

F0003CE10ZP

PA1118-0

Напечатано в Китае

Надруковано в Китаї

Қытайда басып шығарылған