Содержание

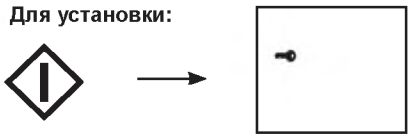
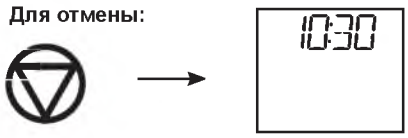
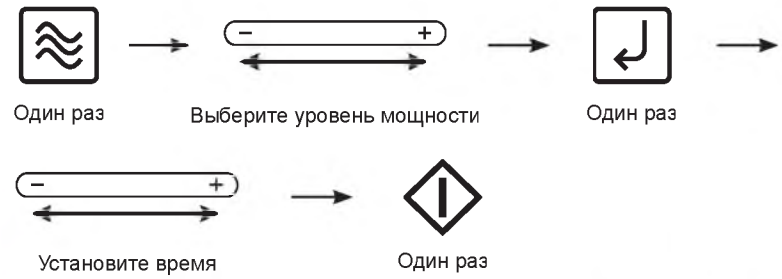
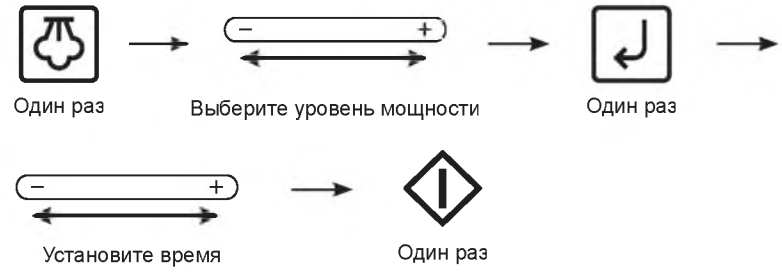
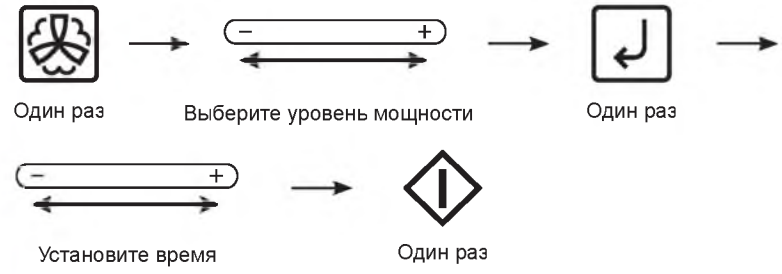
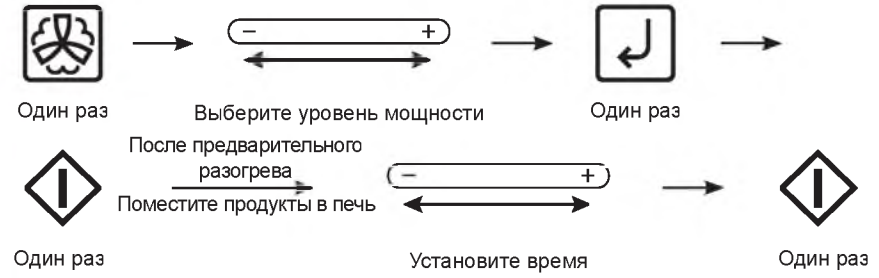
Краткое руководство 2-5
Установка и подключение 6
Меры безопасности 7
Важная информация 8
Посуда для приготовления и принадлежности 9
Режимы приготовления 10
Схема компонентов 11-12
Панель управления 13
Окошко дисплея 14
Выбор языка индикации 14
Функции шкалы настройки 14
Настройка часов 15
Функция блокировки от детей 15
Выбор мощности микроволн 16
Режим ПАР 17
Режим ПАР и МИКРОВОЛНЫ 18
Выбор режима ПАР ПЛЮС (Steam Plus) 19
Функция подачи пара Steam Shot 20
Функция Турбо разморозка 21
Выбор мощности разморозки 21
Технология размораживания и полезные советы 22
Режим КОНВЕКЦИЯ 23-25
Режим ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ (Crispy Grill) 26
Режим ГРИЛЬ 27
Программирование Таймера 28
Программирование 3-этапного приготовления 29
Сенсорный разогрев/приготовление 30
Меню сенсорного разогрева/приготовления 31
Автоматическое приготовление 32
Меню автоматического приготовления 33-36
Функция Книга рецептов 27
Настройка системы Самоочистки 38-39
Автоматическое приготовление на пару 40
Меню автоматического приготовления на пару (Auto Steam) 41-42
Перед обращением в сервисный центр 43-44
Уход за микроволновой печью 45-46
Технические характеристики 47

Русский

© Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 2014

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec1 2014-7-15 11:31:15

Краткое руководство

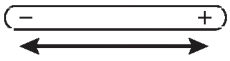
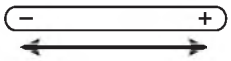
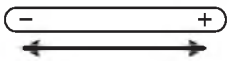
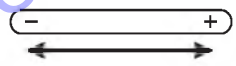
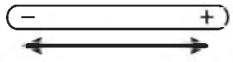
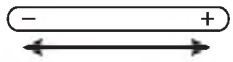
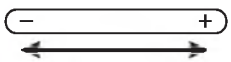
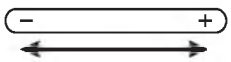
Функция	Как пользоваться
Установка часов (стр. 15)	
Установка/Снятие защиты от детей (стр. 15)	**Для установки:**  **Для отмены:** 
Приготовление/ Разогрев/Разморозка программой Микроволны 300 Вт + Пар с установкой времени (стр. 16)	
Только режим ПАР (стр. 17)	
Режим ПАР ПЛЮС (стр. 19)	**Без предварительного разогрева печи:**  **С предварительным разогревом печи:** 

Русский

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec2 2014-7-15 11:31:15

Краткое руководство *(продолжение)*

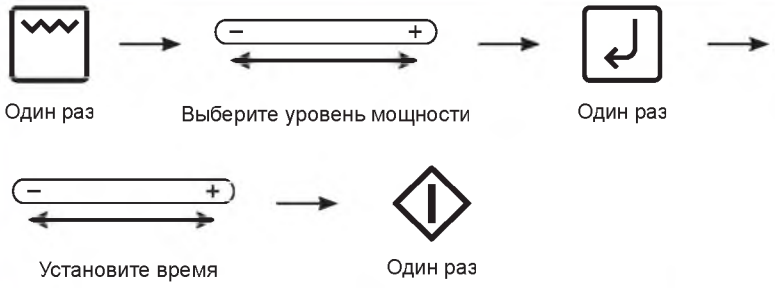
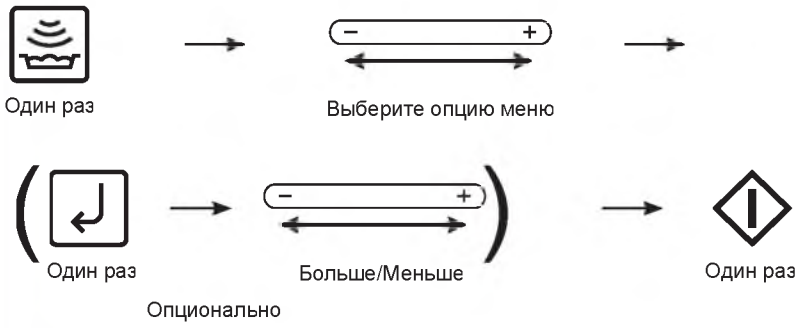
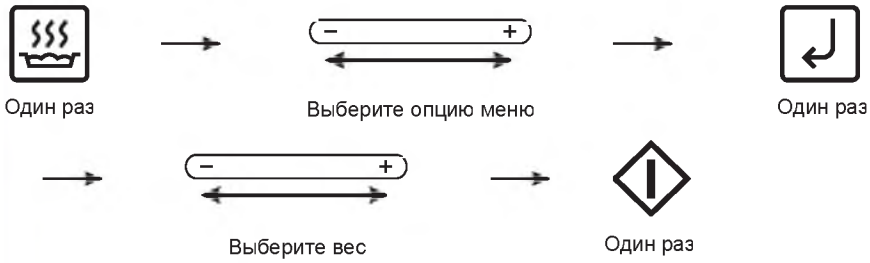
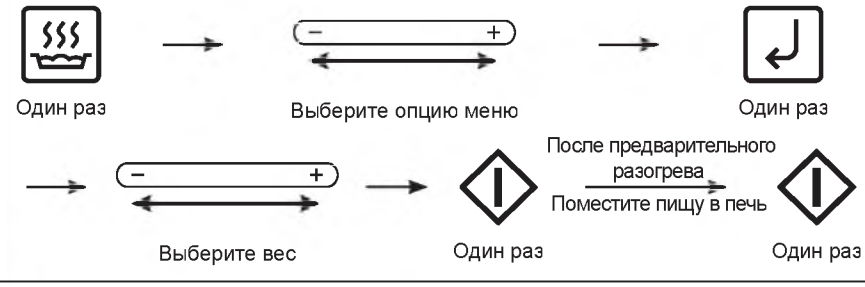
Русский

Функция	Как пользоваться
ПАРОВОЙ УДАР (Steam Shot) (стр. 20)	**Установите нужную программу.** → → Опционально По мере необходимости во время приготовления удерживайте кнопку «Пар» 2 сек, чтобы добавить пароувлажнение в течение 1 мин. Если Вы хотите добавить 2 или 3 мин паровой обработки, нажмите кнопку «Пар» один или два раза в течение 3 сек после шага 2.
Использование функции ТУРБО РАЗМОРОЗКА (стр. 21)	Один раз →  Введите вес → Один раз
КОНВЕКЦИЯ (стр. 23-25)	**Без предварительного разогрева печи:** Один раз →  Установите температуру → Один раз →  Установите время → Один раз **С предварительным разогревом печи:** Один раз →  Установите температуру → Один раз → Один раз После предварительного разогрева Поместите пищу в печь →  Установите время → Один раз **Ферментация:** Один раз →  Установите 40 °C → Один раз →  Установите время → Один раз
ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ (стр. 26)	Один раз →  Установите время → Один раз

panatex.com.ua

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec3 2014-7-15 11:31:15

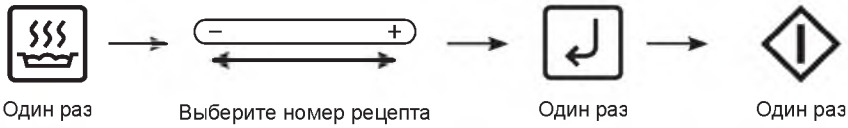
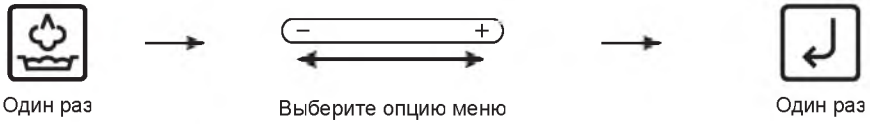
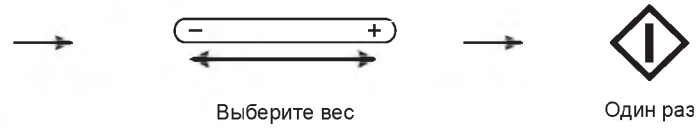
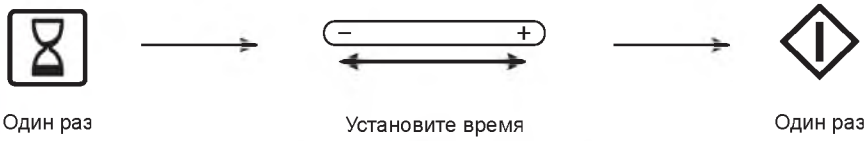
Краткое руководство *(продолжение)*

Функция	Как пользоваться
ГРИЛЬ (стр. 27)	
Сенсорное приготовление/ Разогрев (стр. 30)	
Автоматическое приготовление/ Растапливание и Размягчение (стр. 32)	**Без предварительного разогрева печи:**  **С предварительным разогревом печи:** 

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec4 2014-7-15 11:31:16

Краткое руководство *(продолжение)*

Русский

Функция	Как пользоваться
Приготовление с использованием Книги Рецептов (стр. 37)	**Для установки:** **Введите нужную программу приготовления.** **Для запуска программы:** 
Приготовление на пару (стр. 40)	 
Использование Кухонного таймера (стр. 28)	
Установка времени выдержки блюда (стр. 28)	**Введите нужную программу приготовления.**
Установка времени отложенного запуска (стр. 28)	 **Введите нужную программу приготовления.**

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec5 2014-7-15 11:31:16

Установка и подключение

Проверка микроволновой печи

Распакуйте микроволновую печь и удалите упаковочный материал. Проверьте печь на наличие таких повреждений и дефектов, как вмятины, неисправность запоров дверцы, трещины в дверце. При обнаружении каких-либо неисправностей сразу же обратитесь к Вашему дилеру. Не производите установку печи, имеющей неисправности или повреждения.

Указания по заземлению

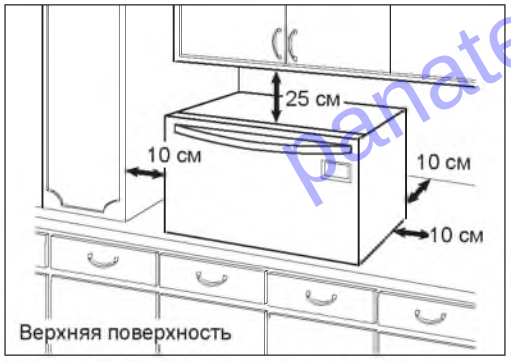
ВНИМАНИЕ: В ЦЕЛЯХ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА. Если сетевая розетка не имеет заземления, покупатель должен заменить ее на розетку с системой заземления.

Рабочее напряжение

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

Установка микроволновой печи

1. Установите печь на ровную устойчивую поверхность на высоте не ниже 85 см от пола.
2. Проследите, чтобы установленную печь было легко отключить от электросети путем отсоединения вилки шнура питания от розетки или активации прерывателя цепи.
3. Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.
   При установке на кухонном столе:
   Оставьте 25 см свободного пространства над печью, 10 см за печью, 10 см с боковых сторон печи. Если одна сторона печи располагается вплотную к стене, другая сторона или верх не должны блокироваться.



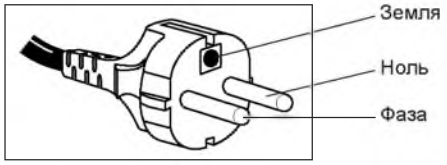
4. Не размещайте микроволновую печь вблизи электрической или газовой плиты.
5. Не допускается снятие ножек.
6. Данный прибор предназначен для бытового использования, а также для использования в кухонных помещениях для персонала в магазинах, офисах и т.п.; на дачах; в номерах гостиниц, мотелей и других жилых помещениях; в отелях класса Bed & Breakfast. Не используйте ее вне помещения.
7. Не рекомендуется пользоваться микроволновой печью при повышенной влажности воздуха.
8. Шнур питания не должен касаться внешней поверхности корпуса. Не допускайте его соприкосновения с горячей поверхностью. Шнур питания не должен свисать с края стола. Не опускайте саму печь, шнур питания или его вилку в воду.
9. Не загораживайте вентиляционные отверстия микроволновой печи. Если во время работы они окажутся закрытыми, это может привести к перегреву или повреждению устройства. Если Вы хотите положить какую-либо ткань на верхнюю поверхность корпуса, следите, чтобы она не загораживала вентиляционные отверстия печи.
10. Микроволновая печь не может быть встроена в шкаф.

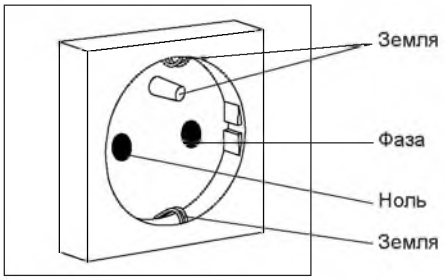
Предупреждение

1. **Уплотнители дверцы и места их прилегания необходимо протирать влажной салфеткой.** Прибор необходимо проверять на наличие повреждений уплотнителей дверцы и мест их прилегания. При обнаружении подобных повреждений не допускается эксплуатация прибора до выполнения ремонта специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.
2. **Не допускается эксплуатация прибора при повреждении сетевого шнура или штепсельной вилки**, а также если произошло падение или повреждение самого устройства или в его работе имеются неполадки. В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен таким же шнуром, поставляемым производителем. Замена должна производиться квалифицированным специалистом.
3. Не пытайтесь самостоятельно разбирать или производить регулировку или ремонт дверцы, стойки панели управления, предохранительных блокировочных выключателей или любой другой части печи. Не снимайте наружную панель печи, которая не пропускает микроволны за пределы устройства. **Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно, поэтому он должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя.**
4. **Замена осветительной лампы печи должна производится только специалистом сервисной службы**, прошедшим обучение у производителя. Когда возникнет необходимость замены лампы, обратитесь к Вашему дилеру.
5. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
6. Дети могут пользоваться микроволновой печью только после того, как им будут даны понятные инструкции по эксплуатации печи и они смогут безопасно пользоваться ею, осознавая возможные опасности при ее неправильном использовании.
7. Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами без соответствующих знаний и опыта. Использование прибора такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность.
8. Необходимо следить, чтобы дети не играли с прибором.
9. Поверхности могут нагреваться во время использования.
10. Приборы не предназначены для управления при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Внимание!

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





Русский

panatex.com.ua

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec6 2014-7-15 11:31:17

Меры безопасности

Использование Вашей микроволновой печи

1. **Не используйте микроволновую печь для других целей кроме приготовления пищи.** Эта печь специально предназначена для разогревания и приготовления пищи. Не используйте ее для нагрева химикатов или других непищевых продуктов.
2. Перед использованием емкостей/контейнеров убедитесь, что они подходят для микроволновых печей.
3. Микроволновая печь предназначена для нагревания еды и напитков. Если сушить в ней пищевые продукты или предметы одежды, а также нагревать пледы, тапочки, мочалки и влажную ткань, это может привести к травмам, возгоранию или пожару.
4. Когда печь не используется, не храните внутри ее камеры ничего кроме ее собственных аксессуаров, так как Вы можете случайно включить ее.
5. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ РЕЖИМ МИКРОВОЛН ПРИ ОТСУТСТВИИ ПРОДУКТОВ В ПЕЧИ**, поскольку это может повредить устройство.
6. Если Вы заметите дым, нажмите кнопку **Стоп/Сброс**, не открывая дверцу камеры. Отсоедините шнур питания от розетки или отключите питание на панели предохранителя или прерывателя цепи, чтобы заглушить возможное пламя.

Работа нагревательного элемента

1. **Внешние поверхности печи, в том числе вентиляционные отверстия корпуса и дверца камеры, сильно нагреваются в режимах ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ, ГРИЛЬ и КОНВЕКЦИЯ. Будьте осторожны при открывании и закрывании дверцы, а также при закладке и выемке продуктов и принадлежностей.**
2. Печь оборудована нагревательным элементом, расположенным в верхней части камеры. После использования функций ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ, ГРИЛЬ и КОНВЕКЦИЯ потолок камеры будет очень горячим.
   ПРИМЕЧАНИЕ: После приготовления блюд в режимах ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ, ГРИЛЬ и КОНВЕКЦИЯ аксессуары печи будут очень горячими.
3. Доступные детали печи могут сильно нагреваться при использовании функций ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ, ГРИЛЬ и КОНВЕКЦИЯ. Не позволяйте детям касаться горячей печи.

В соответствии с параграфом 2 Cl. 5 федерального закона РФ «О защите прав потребителей» производитель настоящим устанавливает срок службы данного устройства - 7 лет от даты производства при условии, что это устройство использовалось в строгом соответствии с настоящим руководством и всеми применимыми техническими стандартами.

Работа вентилятора по окончании приготовления

После использования печи может включиться мотор вентилятора, чтобы охладить электрические компоненты устройства. Это абсолютно нормально, и Вы можете вынимать приготовленные блюда во время работы вентилятора.

Уход за микроволновой печью

1. **Обслуживание**
   При необходимости технического обслуживания свяжитесь с местным сервисным центром Panasonic (Службой поддержки клиентов). Любой ремонт или техническое обслуживание, связанное со вскрытием корпуса, защищающего от опасного воздействия микроволновой энергии, должны выполнять только квалифицированные специалисты.
2. **Уплотнение дверцы**
   Не пытайтесь изменять конструкцию или самостоятельно ремонтировать дверцу, кожух панели управления, выключатели замка безопасности или другие детали печи. Не снимайте с корпуса печи внешнюю панель.
   Содержите в чистоте уплотнители дверцы и прилегающие поверхности – чистите их влажной тканью.
   ПРИМЕЧАНИЕ: Проверьте уплотнение дверцы и область вокруг него на отсутствие повреждений. При наличии повреждений в этих областях не пользуйтесь печью, пока она не будет отремонтирована техническим специалистом, обученным производителем.
3. **Освещение камеры**
   Замена лампы освещения камеры должна выполняться техническим специалистом, обученным производителем. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ демонтировать внешние панели корпуса печи.

ramatex.com.ua

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec7 2014-7-15 11:31:17

Важная информация

1) Длительность приготовления

- Время приготовления, указанное в Книге Рецептов, является приблизительным. Оно зависит от состояния, температуры и количества продуктов, а также от типа используемой посуды.
- Начинайте с минимального времени приготовления во избежание чрезмерного воздействия на продукт. Если пища окажется неготовой, Вы всегда сможете немного продлить время приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если превысить рекомендуемое время приготовления, пища будет испорчена. В крайнем случае возможно даже ее возгорание и повреждение внутренней поверхности камеры.

2) Небольшое количество продуктов

- Маленькие порции или продукты с низким содержанием влаги могут подгореть, пересушиться или даже воспламениться при слишком длительном приготовлении. Если продукт внутри камеры загорелся, выключите печь, не открывая дверцу, и выньте вилку кабеля питания из розетки.

3) Яйца

- Не готовьте яйца в скорлупе и целые крутые яйца в режиме МИКРОВОЛН. Накопившееся давление может разорвать яйца.

4) Прокалывание оболочки

- Продукты с непористой оболочкой или кожурой, такие как картофель, яичные желтки, куриные крылышки или сосиски, необходимо поколоть перед приготовлением в режиме МИКРОВОЛН во избежание их разрыва.

5) Термометр для мяса

- Используйте термометр для мяса для проверки степени готовности жаркого или птицы, только предварительно вынув мясо из печи. Не пользуйтесь обычным термометром для мяса, готовя в режиме МИКРОВОЛН, так как это может вызвать искрение.

6) Жидкости

- При разогревании жидкостей, например, супов, соусов и напитков, в микроволновой печи, они могут перегреться выше точки кипения без видимого бурления. Это может привести к внезапному «убеганию» горячей жидкости. Это можно предотвратить следующим образом:
  а) Не пользуйтесь контейнерами с прямыми стенками и узким горлышком.
  б) Не перегревайте жидкость.
  в) Перемешайте жидкость перед тем, как заливать ее в контейнер, а затем еще раз по истечении половины времени приготовления.
  г) После нагревания оставьте жидкость на некоторое время в печи, а затем аккуратно перемешайте ее, прежде чем вынимать контейнер из камеры.
  е) Микроволновое нагревание напитков может привести к отложенному закипанию, поэтому нужно соблюдать осторожность при обращении с контейнером.

7) Бумага/Пластик

- При разогревании пищи в бумажных или пластиковых контейнерах следует часто проверять печь, поскольку такие контейнеры способны воспламеняться при перегреве.
- Не помещайте в печь изделия из вторично переработанной бумаги (например, бумажные кухонные полотенца), если только на них нет маркировки, разрешающей использование в микроволновых печах. Изделия из вторсырья могут содержать вкрапления, способные вызвать искры и/или огонь во время использования.
- Удаляйте проволочные зажимы с пакетов для жарки, прежде чем помещать такие пакеты в микроволновую печь.

8) Посуда/Фольга

- Не нагревайте никакие закрытые банки или бутылки, поскольку они могут взорваться.
- Металлические контейнеры или тарелки с металлизированной окантовкой нельзя использовать для приготовления пищи в режиме МИКРОВОЛН. Это вызовет искрение.
- Если Вы используете алюминиевую фольгу, металлические шпажки или металлическую посуду, расстояние между ними и стенками и дверцей печи должно быть не менее 2 см, чтобы избежать искрения.

9) Бутылочки для кормления/ Баночки с детским питанием

- Перед тем, как помещать бутылочки для кормления или баночки с детским питанием в микроволновую печь, снимите с них крышки.
- Перемешайте или встряхните содержимое бутылочки для кормления или баночки с детским питанием.
- Во избежание ожогов проверьте температуру пищи перед началом кормления.

10) Накрывание пищи

- Накрывайте пищу облегающей пленкой или самофиксирующейся крышкой при готовке в режиме микроволн. Как правило, нужно всегда накрывать влажную пищу, например, супы, запеканки, компоты, рыбу, овощи и порционные блюда. Не накрывайте пироги, соусы, картофель в мундире и выпечку.

11) Время выдержки блюда

- «Время выдержки» относится к периоду времени, в течение которого блюдо выстаивается по окончании приготовления, чтобы тепло продолжало проникать к центру продукта, устраняя непрогретые участки.

Русский

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec8 2014-7-15 11:31:17

Посуда для приготовления и принадлежности

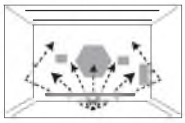
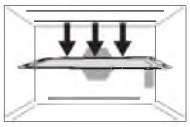
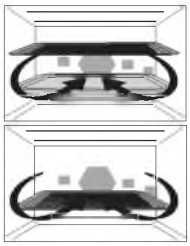
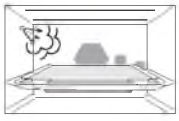
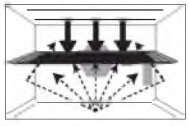
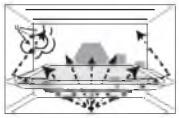
	МИКРОВОЛНЫ	ГРИЛЬ	КОНВЕКЦИЯ	ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ	ПАР	300 Вт + Пар	ПАР ПЛЮС
Металлический противень (аксессуары микроволновой печи)	Нет	Да	Да	Нет	Нет*	Нет	Да
Стеклянная полка (аксессуары микроволновой печи)	Да	Да	Да	Нет	Да	Да	Да
Пластиковая подставка на ножках (аксессуары микроволновой печи)	Нет	Нет	Нет	Нет	Да	Да	Нет
Противень для гриля (аксессуары микроволновой печи)	Нет	Да	Да	Да	Да	Да*	Да
Алюминиевая фольга	Для экранирования микроволн	Да	Да	Нет	Да	Нет	Да
Керамическая тарелка	Да	Да	Да	Нет	Да	Да	Да
Блюдо для подрумянивания	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
Коричневые бумажные пакеты	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
Столовая посуда Предназначенная для микроволновой печи Не предназначенная для микроволновой печи	 Да Нет	 Да Нет	 Да Нет	 Нет Нет	 Да Нет	 Да Нет	 Да Нет
Одноразовая посуда Картонные контейнеры	Да*1	Нет	Да*1	Нет	Нет	Нет	Нет
Стеклянная посуда Стеклянная посуда для микроволновой печи и керамическая Нежаропрочная Посуда	Да Нет	Да Нет	Да Нет	Нет Нет	Да Нет	Да Нет	Да Нет
Металлическая посуда для приготовления	Нет	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
Проволочная подставка	Нет	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
Металлические зажимы	Нет	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
Кулинарный мешок для микроволновой печи	Да	Нет	Да*1	Нет	Да	Да	Да
Бумажные полотенца и салфетки	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
Пластиковая подставка для разморозки продуктов	Да	Нет	Нет	Нет	Да	Да	Да
Пластиковые тарелки Предназначенные для микроволновой печи Не предназначенные для микроволновой печи	 Да Нет	 Нет Нет	 Нет Нет	 Нет Нет	 Да Нет	 Да Нет	 Нет Нет
Пищевая пленка, предназначенная для микроволновой печи	Да	Нет	Нет	Нет	Не требуется	Не требуется	Не требуется
Посуда из соломки, плетеная или деревянная посуда	Да	Нет	Нет	Нет	Да	Да	Нет
Термометры Предназначенные для микроволновой печи Обычные	 Да Нет	 Нет Да	 Нет Да	 Нет Нет	 Нет Нет	 Нет Нет	 Нет Нет
Вощеная бумага	Да	Да	Да	Да	Да	Да	Да
Формы для выпечки с силиконовым покрытием	Да*1	Нет	Да*1	Нет	Да*1	Да*1	Да*1

* Проверьте рекомендации производителя относительно жаропрочности посуды или следуйте указаниям, имеющимся в рецепте.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec9 2014-7-15 11:31:17

Режимы приготовления

В этой таблице приведены примеры аксессуаров. Они могут различаться в зависимости от рецепта.

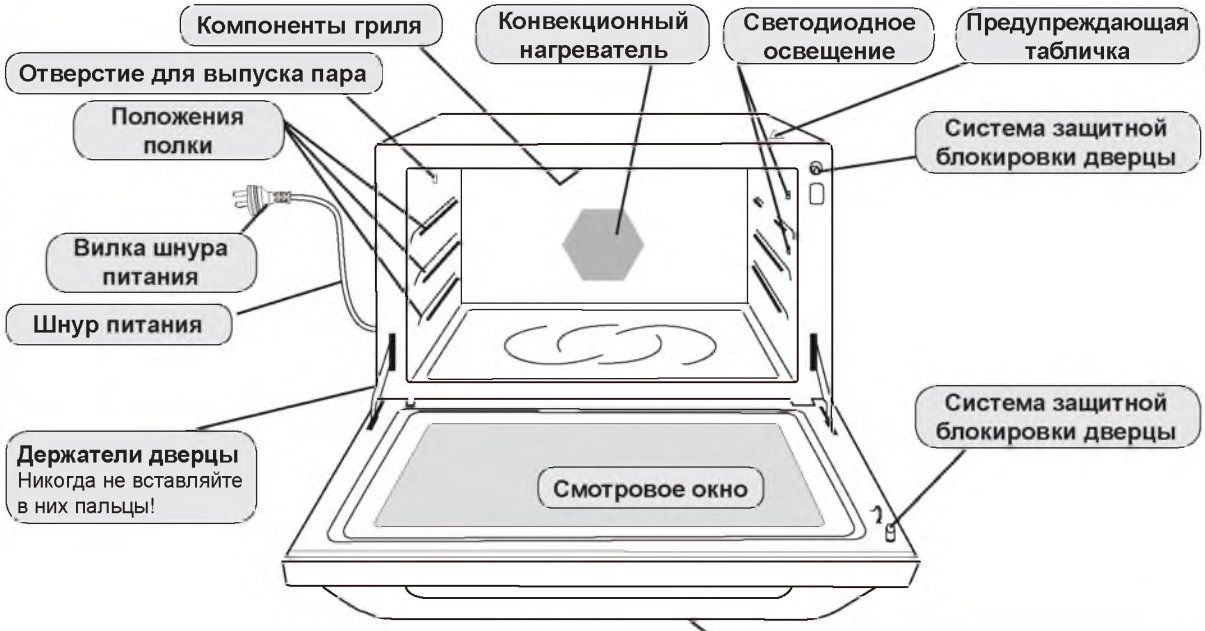
Режимы приготовления	Использование	Рекомендуемые аксессуары	Контейнеры
МИКРОВОЛНЫ 	■ Разморозка ■ Разогревание ■ Растапливание: масла, шоколада, сыра. ■ Приготовление рыбы, овощей, фруктов, яиц. ■ Приготовление: компотов, варенья, соусов, заварного крема, пирожных из заварного теста, кондитерских изделий, карамели, мяса, рыбы. ■ Выпечка пирогов без колерования. **Без предварительного разогрева камеры**	Используйте свои собственные блюда, тарелки, миски, установленные непосредственно на дно камеры.	Устойчивые к микроволнам, неметаллические.
ГРИЛЬ 	■ Жарка мяса или рыбы на гриле. ■ Поджаривание тостов на гриле. ■ Колерование запеченных блюд или безе. **Без предварительного разогрева камеры**	Металлический противень	Жаропрочные, можно использовать металлические банки.
КОНВЕКЦИЯ 	■ Выпечка маленьких кондитерских изделий с небольшим временем приготовления: слоеных пирожков, пирожных, изделий из заварного теста, коротких печений, рулетов. ■ Особая выпечка: Суфле, безе, маленьких хлебцев или булочек бриошь, эклеров, пирожков с мясом и др. ■ Выпечка соленых пирогов с начинкой, пиццы и тартов. **Рекомендуется предварительно разогреть камеру**	Металлический противень, Противень для гриля и Стеклянная полка	Жаропрочные, можно использовать металлические банки.
ПАР 	■ Приготовление рыбы, осощей, курицы, риса и картофеля. **Без предварительного разогрева камеры**	Пластиковая подставка на ножках и Стеклянная полка	Жаропрочные
ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ 	■ Жарка куриных крылышек, морепродуктов, блюд во фритюре, мяса на шпажках, замороженного картофеля-фри, пиццы и др. **Без предварительного разогрева камеры**	Противень для гриля	Устойчивые к микроволнам, жаропрочные
300 Вт + ПАР 	■ Приготовление рыбы, овощей, курицы, риса и картофеля. **Без предварительного разогрева камеры**	Пластиковая подставка на ножках и Стеклянная полка	Устойчивые к микроволнам
ПАР ПЛЮС	■ Выпечка: пирогов ■ Пирожные и тарты ■ Суфле **Рекомендуется предварительно разогреть камеру**	Металлический противень, Противень для гриля и Стеклянная полка	Жаропрочные, можно использовать металлические банки.

Русский

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec10 2014-7-15 11:31:18

Схема компонентов

Плоское дно камеры
Если плоское дно камеры горячее, дождитесь, пока оно остынет, перед тем, как приступать к чистке. Не ставьте пищу непосредственно на плоское дно камеры. Поместите ее в контейнер или на специальную подставку для микроволновой печи.



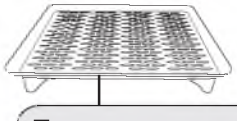
Примечание:
Эта иллюстрации служит лишь для справки.

Ручка для открывания дверцы
Если открыть дверцу по время приготовления, процесс остановится без отмены программы. Как только Вы закроете дверцу и коснетесь кнопки **Старт**, приготовление возобновится. Освещение камеры включится и останется гореть, пока дверца будет открыта. Дверцу можно безопасно открыть в любой момент приготовления пищи без риска облучения микроволнами.

Стеклянная полка
1. Стеклянную полку можно устанавливать в любое положение для приготовления в любом режиме, кроме режима ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ.
2. Если стеклянная полка сильно нагрелась, дайте ей остыть перед тем, как чистить ее или помещать в холодную воду, иначе она может треснуть.
3. Максимальный вес, который выдерживает стеклянная полка – 4 кг (общий вес продукта и контейнера).

Противень для гриля
1. Не ставьте его на смотровое окно дверцы, чтобы не повредить стекло.
2. Во время приготовления пищи поместите ее в центр волнистой поверхности противня, следя за тем, чтобы пища не попадала в выемку по периметру противня, иначе она не сможет как следует поджариться в гриле.

Металлический противень
1. Металлический противень предназначен для приготовления в режимах ГРИЛЬ, КОНВЕКЦИЯ и ПАР ПЛЮС. Не пользуйтесь им в других режимах.
2. Для 2-уровневого приготовления в режиме КОНВЕКЦИЯ противень для гриля может использоваться на верхнем уровне, а металлический лоток – на нижнем.
3. Максимальный вес продукта, который можно поместить на металлический противень – 4 кг (общий вес продукта и контейнера).



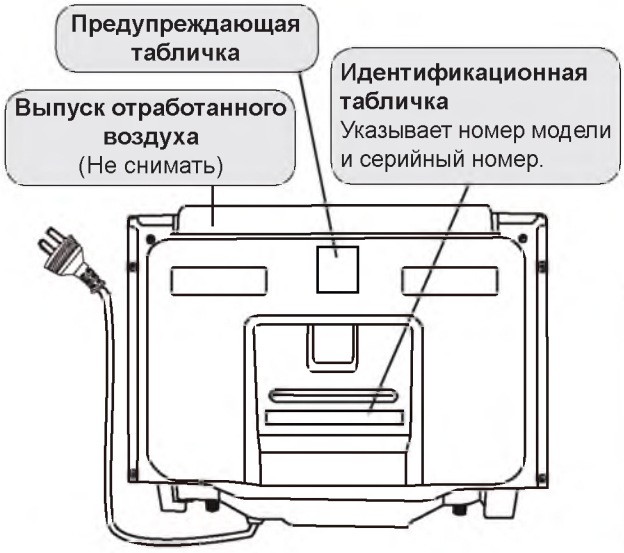
Пластиковая подставка на ножках
1. Эта пластиковая подставка ставится на стеклянную полку в режимах ПАР или ПАР + МИКРОВОЛНЫ. Продукты можно разместить непосредственно на ней.
2. Не пользуйтесь пластиковой подставкой в режимах ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ, ГРИЛЬ и КОНВЕКЦИЯ.
3. Эту пластиковую подставку можно мыть в посудомоечной машине.

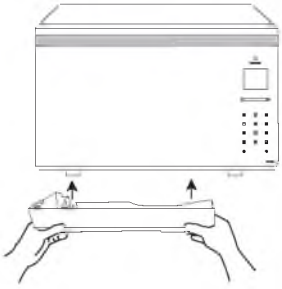
IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec11 2014-7-15 11:31:18

Схема компонентов *(продолжение)*

Вид спереди

Вид сзади

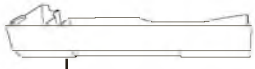




Установка на место дренажного лотка с фиксацией на ножках печи.

Бачок для воды

Осторожно отсоедините водяной бачок. Снимите крышку и залейте в него чистую воду (не пользуйтесь минеральной водой). Верните крышку на место и вставьте бачок обратно. Убедитесь, что крышка плотно закрыта, иначе может произойти утечка воды. Рекомендуется мыть этот бачок теплой водой один раз в неделю (см. стр. 46).



Дренажный лоток

1. Перед использованием печи прикрепите дренажный лоток к пластиковым ножкам корпуса, как показано на рисунке, .
2. Чистите его и вытирайте насухо по мере того, как в нем будет скапливаться излишняя влага во время приготовления пищи.
3. После чистки установите лоток обратно.
4. Держа лоток обеими руками, зафиксируйте его на пластиковых ножках.
5. Для снятия дренажного лотка возьмите его двумя руками и слегка выдвиньте вперед, чтобы высвободить его. Промойте лоток теплой мыльной водой. Установите его на место, защелкнув на ножках.
6. НЕ МОЙТЕ ДРЕНАЖНЫЙ ЛОТОК В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

Освещение камеры:

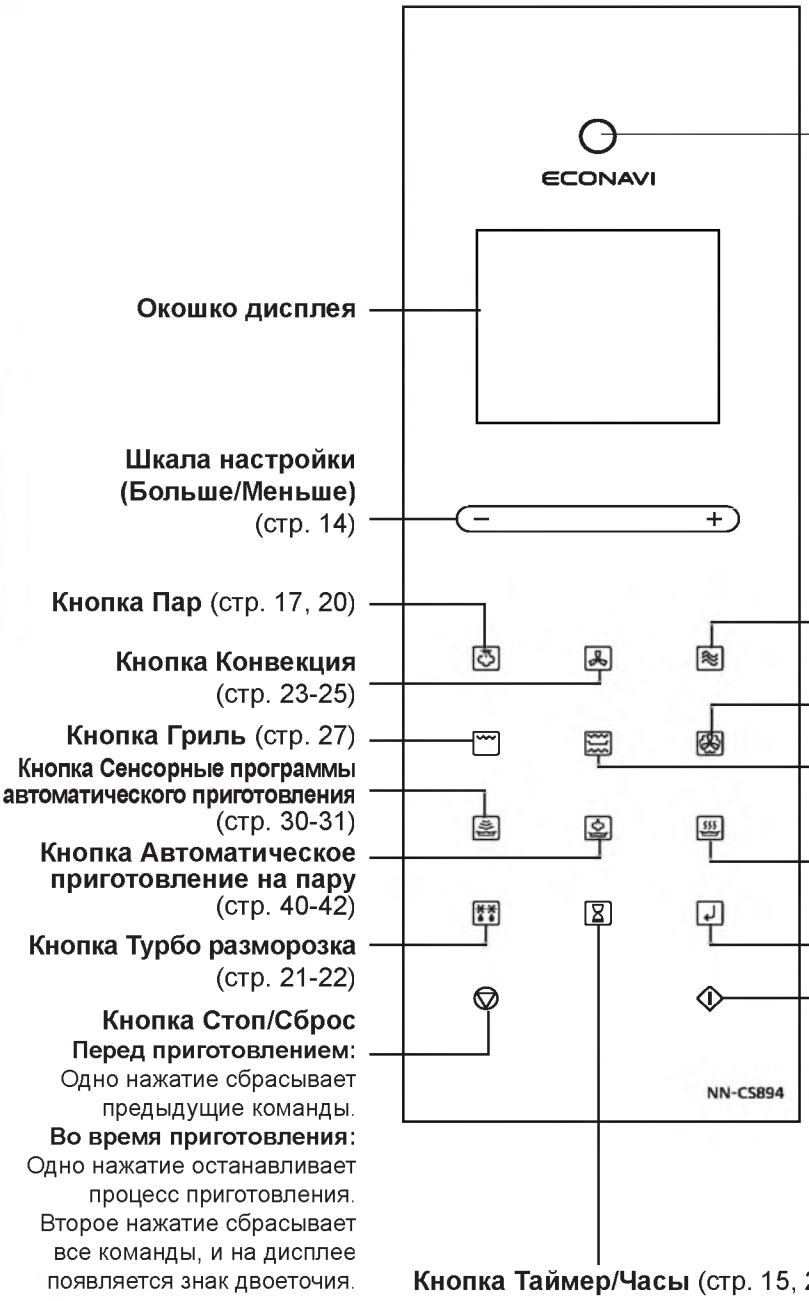
Лампа освещения камеры включится и будет гореть, пока дверца будет открыта.

Примечание:

Эти иллюстрации служат лишь для справки.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec12 2014-7-15 11:31:18

Панель управления



Лампа ECONAVI

Окошко дисплея

Шкала настройки (Больше/Меньше) (стр. 14)

Кнопка Пар (стр. 17, 20)

Кнопка Конвекция (стр. 23-25)

Кнопка Гриль (стр. 27)

Кнопка Сенсорные программы автоматического приготовления (стр. 30-31)

Кнопка Автоматическое приготовление на пару (стр. 40-42)

Кнопка Турбо разморозка (стр. 21-22)

Кнопка Стоп/Сброс
Перед приготовлением:
Одно нажатие сбрасывает предыдущие команды.
Во время приготовления:
Одно нажатие останавливает процесс приготовления. Второе нажатие сбрасывает все команды, и на дисплее появляется знак двоеточия.

Кнопка Микроволны (стр. 16, 18)

Кнопка Пар плюс (стр. 19)

Кнопка Гриль с хрустящей корочкой (стр. 26)

Кнопка Автоматическое приготовление (стр. 32-39)

Кнопка Установка

Кнопка Старт
Нажмите кнопку один раз для начала работы печи. Если дверца была открыта, или во время работы печи нажата кнопка **Стоп/Сброс**, для возобновления процесса приготовления нужно нажать кнопку **Старт** еще раз.

Кнопка Таймер/Часы (стр. 15, 28)

Тональный сигнал:
При правильном нажатии кнопки раздается тональный сигнал. Если Вы прикоснулись к кнопке, а тональный сигнал отсутствует, это значит, что устройство не приняло команду. Печь дважды подаст тональный сигнал между запрограммированными этапами приготовления. После предварительного разогрева камеры будет подан тройной тональный сигнал. По завершении любой программы печь подаст тональный сигнал 5 раз.

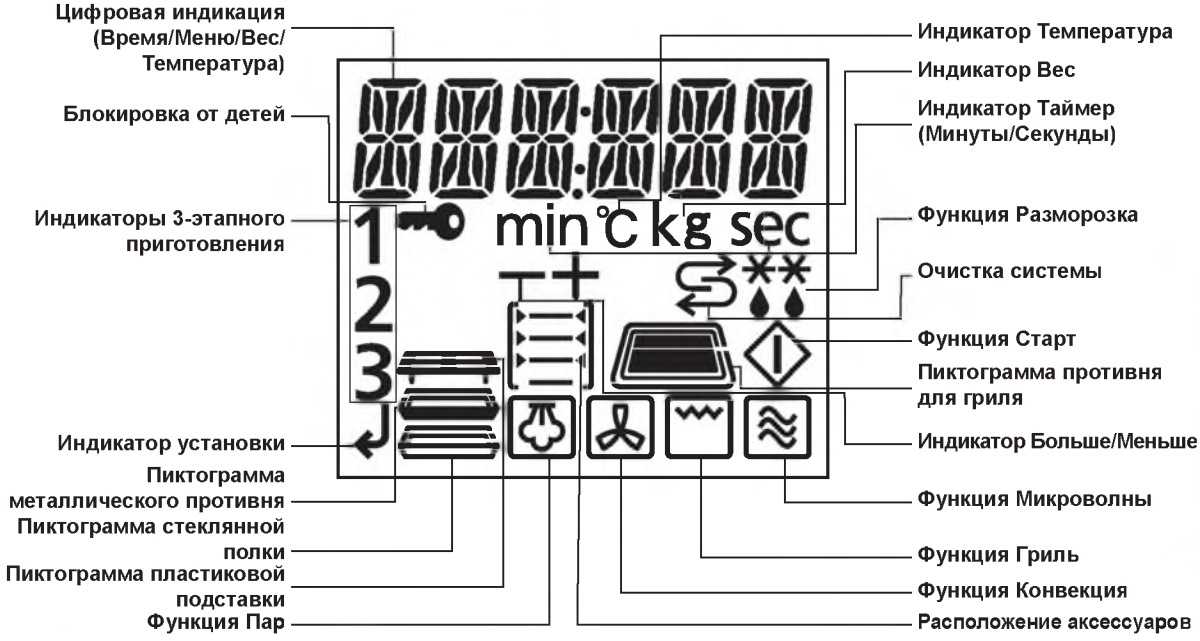
Примечания:

1. Если операция запрограммирована, но кнопка **Старт** не нажата, через 6 минут печь автоматически отменит операцию. Дисплей вернется к отображению часов или рабочей индикации.
2. По завершении последней запрограммированной операции печь перейдет в режим ожидания. При этом яркость дисплея снизится.
3. Если печь находится в режиме ожидания, перед началом ее использования необходимо открыть и закрыть дверцу.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec13 2014-7-15 11:31:18

Окошко дисплея

Для упрощения программирования печи в окне дисплея будут отображаться условные обозначения операции.



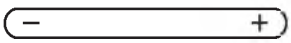
Русский

Выбор языка индикации

После подключения к правильно заземленной розетке электросети на дисплее появится индикация «88:88». Если Вы не хотите устанавливать язык индикации, коснитесь один раз кнопки **Старт**. В этом случае на дисплее останется индикация «88:88». Если Вы хотите выбрать русский язык, коснитесь кнопки **Старт** 2 раза. На дисплее отобразится «RUSSIAN». Если по какой-то причине Вы захотите изменить язык индикации, отсоедините печь от сети, затем подсоедините ее снова и повторите эту процедуру настройки сначала. Если коснуться кнопки **Таймер/ Часы** 4 раза, функция подсказок Операционный Гид отключится. Чтобы снова включить Операционный Гид, коснитесь кнопки **Таймер/Часы** 4 раза.

Функции шкалы настройки

Выберите время или вес, коснувшись «+»/«-» на шкале настройки или переместив движок. Время/Вес отобразятся на дисплее.



Установка времени
Для установки времени приготовления или настройки часов.

Выбор уровня мощности/Температуры
Для установки уровня мощности или температуры.

Выбор веса
Для установки веса продуктов для Турборазморозки, Автоменю или Меню приготовления на пару.

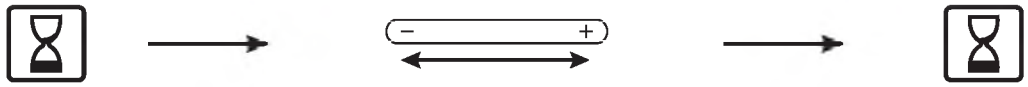
Выбор меню
Для выбора Сенсорного меню, Автоменю или Меню приготовления на пару.

Регулировка Больше/Меньше
Для выбора большего/меньшего значения параметров в Сенсорном меню.

Примечание:
Максимальное время, которое можно запрограммировать с помощью шкалы настройки, составляет 9 часов.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec14 2014-7-15 11:31:18

Настройка часов



1. Нажмите дважды.
2. Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы ввести текущее время.
3. Коснитесь один раз. Вводится время суток и фиксируется на дисплее.

Примечания:

1. Если Вы хотите заново установить время, повторите шаги с 1 по 3.
2. Часы будут сохранять индикацию времени, пока печь будет подключена к розетке, и к ней будет подаваться питание.
3. Часы работают в 24-часовом формате времени.
4. Печь не будет работать, если двоеточие на часах будет мигать.
5. Каждое прикосновение к «+»/«-» увеличивает или уменьшает время на 1 минуту. Чтобы быстро изменить индикацию времени, нажмите и удерживайте «+»/«-».

Функция блокировки от детей

Эта функция позволяет Вам защитить печь от использования маленькими детьми, однако дверца при этом может быть открыта. **Функция блокировки от детей может быть установлена, только если на дисплее отображается двоеточие или время.**

Для установки:

Коснитесь 3 раза.

Коснитесь кнопки **Старт** 3 раза.
► В окошке дисплея отобразится «».

Для отмены:

Коснитесь 3 раза.

Коснитесь кнопки **Стоп/Сброс** 3 раза.
► На дисплее отобразится двоеточие или время суток.

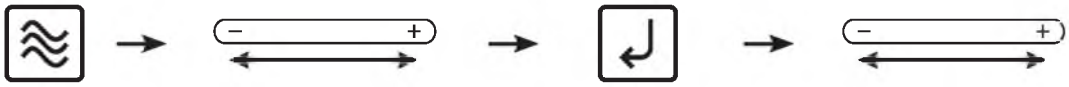
Примечание:

Для установки или отмены Блокировки от детей, нужно коснуться кнопки **Старт** или **Стоп/Сброс** 3 раза в течение 10 секунд.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec15 2014-7-15 11:31:18

Выбор мощности микроволн

Вы сами устанавливаете нужную мощность микроволн и время приготовления.



1. Коснитесь один раз. Коснитесь для выбора режима «МИКРОВОЛНЫ».
2. Выберите уровень мощности микроволн. Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать мощность микроволн.
3. Коснитесь один раз. Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбранный уровень мощности микроволн.
4. Выберите время приготовления: Коснитесь «+»/«-» или проведите пальцем по шкале настройки, чтобы выбрать время приготовления. (1000 Вт и 300 Вт + Пар: до 30 минут, другая мощность: до 90 минут при 1-этапном приготовлении)

5. Коснитесь один раз. Начнется процесс приготовления. Запустится обратный отсчет времени на дисплее.

Русский

Примечания:

1. Если время приготовления превышает 60 мин, оно будет отображаться в часах и минутах.
   Время 0-3 мин отсчитывается по 10 сек. Время 3-8 мин отсчитывается по 30 сек. Время 8-30 мин отсчитывается по 1 мин. Время, превышающее 30 мин, отсчитывается по 5 мин.
2. Если время приготовления вводится без предварительной установки мощности, печь будет автоматически работать с мощностью микроволн 1000 Вт.

При нескольких этапах приготовления:

Повторите указанные выше шаги с 1 по 4, затем коснитесь кнопки **Старт**. Максимальное количество этапов приготовления: 3. При переходе к следующему этапу звучит тональный сигнал. (Дополнительную информацию см. на стр. 29).

Мощность микроволн:

Кнопка **Микроволны** позволяет Вам выбрать уровень мощности в уменьшающемся порядке, чтобы готовить пищу с разной скоростью.
Например: чем ниже уровень мощности, тем более равномерно готовится пища, хотя это и занимает немного больше времени. Чтобы правильно выбрать уровень мощности для приготовления разных блюд, обратитесь к помещенной ниже таблице.

Нажмите	Уровень мощности		Пример использования
1	Высокая	1000 Вт	Кипячение воды. Приготовление свежих фруктов, овощей, консервированных фруктов и карамели.
2	Средне-высокая	800 Вт	Приготовление рыбы и морепродуктов, яиц и выпечки.
3	Средняя	600 Вт	Приготовление выпечки, тушеных блюд из мяса и рыбы.
4	Средне-низкая	440 Вт	Приготовление жесткого мяса, супа-пюре, размягчение масла.
5	Разморозка	300 Вт	Разморозка мяса, птицы или морепродуктов. Растапливание масла, шоколада, размягчение сливочного сыра.
6	Низкая	270 Вт	Сохранение блюда теплым и размягчение мороженого.
7	Микроволны + Пар	300 Вт + Пар	См. стр. 18 для справок.

Примечание:

При необходимости Вы можете изменить время приготовления блюда в процессе готовки. Коснитесь «+»/«-» , чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Время приготовления можно увеличивать/уменьшать по 1 минуте, всего до 10 минут. Если последовательно нажимать «-» до нуля, приготовление закончится. Регулировать время с помощью движка шкалы настройки в процессе приготовления невозможно.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec16 2014-7-15 11:31:18

Режим ПАР

Эта печь может быть запрограммирована как пароварка для приготовления овощей, рыбы, курицы и риса. Она может сохранять влагу в продуктах и равномерно готовить пищу на пару. Возможны 3 разные настройки паровой обработки блюд.

1. Коснитесь один раз.
   Коснитесь, чтобы выбрать режим «ПАР».
2. Выберите уровень мощности подачи пара.
   Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать мощность подачи пара.
3. Коснитесь один раз.
   Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбранный уровень мощности подачи пара.
4. Выберите время приготовления.
   Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать время приготовления.
   (до 30 мин)

5. Коснитесь один раз.
   Начнется процесс приготовления.
   Запустится обратный отсчет времени на дисплее.

Русский

Уровень мощности	Температура	Пример использования
Пар 1	Высокая	Овощи, курица, мясо и т. д.
Пар 2	Средняя	Морепродукты, яйца-пашот, суфле и т. д.
Пар 3	Низкая	Растапливание шоколада, размораживание малины.

Примечания:

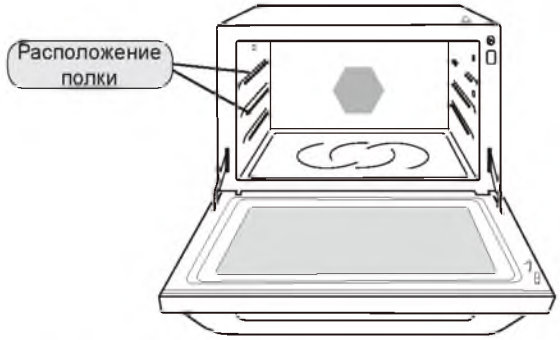
1. Наполните бачок для воды перед использованием функции ПАР.
2. Максимальное время приготовления в этом режиме: 30 минут. Если требуется более длительное приготовление, долейте воду в бачок и повторите описанную выше операцию.
3. Если во время работы данной функции водяной бачок опустеет, печь остановит свою работу. На дисплее появится подсказка, указывающая на необходимость долива воды. Наполнив бачок водой и установив его на место, коснитесь кнопки **Старт**. Печь не начнет работать, пока Вы не зальете воду в бачок и не нажмете кнопку **Старт**.
4. При необходимости Вы можете изменить время приготовления блюда прямо во время готовки. Коснитесь «+»/«-» , чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Время приготовления можно увеличивать/уменьшать по 1 минуте, всего до 10 минут. Если последовательно нажимать «-» до нуля, приготовление закончится. Регулировать время с помощью движка шкалы настройки в процессе приготовления нельзя.
5. Возможно, по окончании приготовления на пару Вам понадобится вытереть остатки воды в камере.

Использование аксессуаров

При использовании пластиковой подставки на ножках для приготовления пищи на пару обязательно поставьте ее на стеклянную полку, размещенную на среднем уровне. В зависимости от высоты продукта, Вы можете также положить его в блюдо и поставить на стеклянную полку, размещенную на верхнем уровне. Пищу можно поместить непосредственно на пластиковый поддон.

Пользуйтесь защитными перчатками при выемке аксессуаров из печи, поскольку они будут очень горячими, также как потолок и стенки камеры.

Поместите продукты на пластиковую подставку



Инструкция по использованию дренажного лотка

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec17 2014-7-15 11:31:19

Режим ПАР и МИКРОВОЛНЫ

Это комбинированный режим нагрева с использованием пара и макроволн. Это часто сокращает обычное время приготовления и позволяет сохранить влагу в пище.

1. Коснитесь один раз. Коснитесь для выбора режима «МИКРОВОЛНЫ».
2. Выберите 300 Вт + Пар. Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать установку 300 Вт + Пар. На дисплее отобразится « » и « ».
3. Коснитесь один раз. Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбранный уровень мощности.
4. Выберите время приготовления. Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать время приготовления. (до 30 мин)

5. Коснитесь один раз. Начнется процесс приготовления. На дисплее начнется обратный отсчет времени.

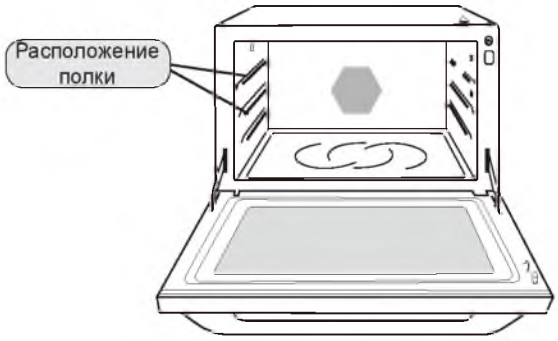
Русский

Примечания:

1. Максимальное время приготовления в этом режиме: 30 минут. Если требуется более длительное приготовление, заново наполните бачок для воды и повторите описанную выше операцию.
2. Если во время работы данной функции бачок для воды опустеет, печь остановит свою работу. На дисплее появится подсказка, указывающая на необходимость долива воды. Наполнив бачок водой и установив его на место, коснитесь кнопки **Старт**. Печь не начнет работать, пока Вы не зальете воду в бачок и не нажмете кнопку **Старт**.
3. При необходимости Вы можете изменить время приготовления блюда прямо во время готовки. Коснитесь «+»/«-» , чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Время приготовления можно увеличивать/уменьшать по 1 минуте, всего до 10 минут. Если последовательно нажимать «-» до нуля, приготовление закончится. Регулировать время с помощью движка шкалы настройки в процессе приготовления нельзя.
4. Возможно, по окончании приготовления на пару Вам понадобится вытереть остатки воды в камере.

Использование аксессуаров печи

При приготовлении пищи в режиме 300 Вт + ПАР положите продукты на стеклянную полку, установленную на среднем уровне. В зависимости от высоты продукта, Вы можете также положить его в блюдо и поставить на стеклянную полку, размещенную на верхнем уровне. Пищу можно поместить непосредственно на пластиковый поддон.



IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec18 2014-7-15 11:31:19

Выбор режима ПАР ПЛЮС (Steam Plus)

Это комбинированный метод нагрева с использованием пара и конвекции, который позволяет увлажнять продукт паром во время работы вентилятора. Такой режим подходит для выпечки суфле, пирожных из заварного теста, жарки мясных изделий и т. п.

1. Коснитесь один раз.
   Коснитесь, чтобы выбрать режим «ПАР ПЛЮС».
2. Выберите нужную температуру (100 °C ~ 230 °C).
   Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать температуру.
   Печь позволяет выбрать температуру конвекции 100 °C ~ 230 °C с шагом 10 °C.
   Для ускорения выбора наиболее часто используемой температуры предлагаемая температура начинается со 150 °C.
3. Коснитесь один раз.
   Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбранную температуру.
4. Выберите время приготовления.
   Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать время приготовления.
   (до 1 часа)

5. Коснитесь один раз.
   Начнется процесс приготовления.
   На дисплее начнется обратный отсчет времени.

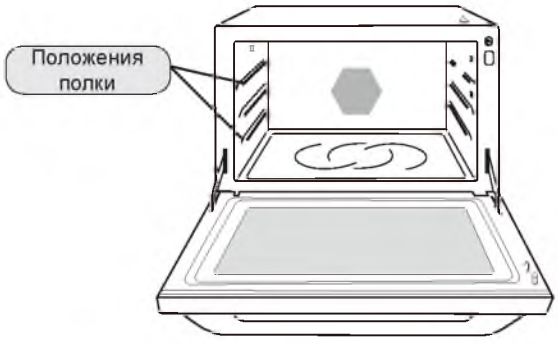
Русский

Примечания:

1. Максимальное время приготовления в этом режиме: 1 час. Если требуется более длительное приготовление, заново наполните бачок для воды и повторите описанную выше операцию.
2. Если во время работы данной функции водяной бачок опустеет, печь остановит свою работу. На дисплее появится подсказка, указывающая на необходимость долива воды. Наполнив бачок водой и установив его обратно в печь, коснитесь кнопки **Старт**. Печь не начнет работать, пока Вы не зальете воду в бачок и не нажмете кнопку **Старт**.
3. В режиме ПАР ПЛЮС возможно разогревание готовых блюд.
4. При необходимости Вы можете изменить время приготовления блюда прямо во время готовки. Коснитесь «+»/«-», чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Время приготовления можно увеличивать/уменьшать по 1 минуте, всего до 10 минут. Если последовательно нажимать «-» до нуля, приготовление закончится. Регулировать время с помощью движка шкалы настройки в процессе приготовления нельзя.
5. Возможно, по окончании приготовления на пару Вам понадобится вытереть остатки воды в камере.

Используемые аксессуары

При приготовлении пищи в режиме Пар Плюс, располагайте рекомендуемые аксессуары на верхнем/нижнем уровнях.



Пример использования:

Пищевой продукт	Вес	Режим приготовления	Время	Указания/Руководство
Кусочки курицы	500 г	230 °C + Пар плюс, затем 230 °C	8 - 10 мин 10 - 15 мин	После предварительного разогрева камеры установите металлический противень в верхнее положение.
Целая курица	1200 г	230 °C + Пар плюс, затем 230 °C	10 мин 30 - 40 мин	После предварительного разогрева камеры установите металлический противень в нижнее положение.
Суфле	Диаметр 15 см 4 порции	210 °C + Пар плюс, затем 180 °C	20 мин 15 - 20 мин	После предварительного разогрева камеры установите металлический противень в нижнее положение.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec19 2014-7-15 11:31:19

Функция подачи пара Steam Shot

Эта функция позволяет Вам добавлять пар во время приготовления (до 3 минут). Добавление пара в процессе приготовления улучшает распределение тепла и способствует лучшему подъему хлеба, пирогов и пирожных. Функция Steam Shot может использоваться в четырех режимах - МИКРОВОЛНЫ, ГРИЛЬ, ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ и КОНВЕКЦИЯ.

Выберите нужную программу. → → ( )

Опционально

По мере необходимости во время приготовления удерживайте кнопку Пар 2 сек, чтобы добавить паровую обработку продукта в течение 1 мин.

Если Вы хотите добавить 3 минуты воздействия паром, снова дважды коснитесь кнопки **Пар** в течение 3 секунд после выполнения шага 2.

Русский

Примечания:

1. Функция Steam Shot недоступна в режиме предварительного разогрева камеры.
2. Перед использованием этой функции залейте воду в бачок.
3. Добавление функции Steam Shot не влияет на обратный отсчет времени исходной программы.
4. Длительность выполнения функции Steam Shot не может превышать оставшееся время приготовления.
5. Если Вы хотите добавить 2 или 3 минуты паровой обработки, нажмите кнопку Пар один или два раза в течение 3 секунд.

Пример использования:

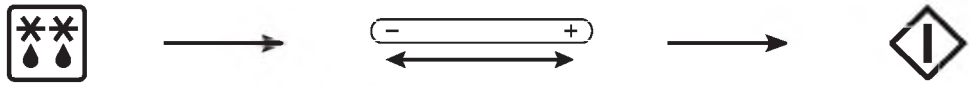
Пищевой продукт	Режим приготовления	Лароувлажнение
Пирожные	Конвекция	По истечении ⅔ всего времени приготовления добавьте функцию ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ (Steam Shot) на 3 минуты
Разморозка хлеба	Конвекция	По истечении ⅔ всего времени приготовления добавьте функцию ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ (Steam Shot) на 3 минуты
Бисквит	Конвекция	По истечении ½ всего времени приготовления добавьте функцию ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ (Steam Shot) на 3 минуты

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec20 2014-7-15 11:31:19

Функция Турбо разморозка

Турбо разморозка

Эта функция позволяет Вам автоматически размораживать мясо, рыбу, птицу и морепродукты, запрограммировав вес продукта.



1. Коснитесь один раз.
   Коснитесь, чтобы выбрать функцию «Турбо разморозка».
2. Установите вес.
   Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать вес размораживаемого продукта.
   (до 3 кг)
3. Коснитесь один раз.
   Начнется процесс приготовления.
   На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Русский

Примечания:

1. Форма и размер продукта определяют максимальный вес, который можно поместить в печь. Рекомендуемый максимальный вес зависит от размеров камеры печи. Вес можно запрограммировать в килограммах и десятых частях килограмма (0,1 кг ~ 3,0 кг). Для наилучших результатов минимальный рекомендуемый вес продукта составляет 0,2 кг.
2. На протяжении всего времени разморозки печь дважды подаст тональный сигнал. Это будет означать, что пора перевернуть, разделить или вынуть продукт.
   Выполнив необходимые манипуляции с продуктом, закройте дверцу и коснитесь кнопки **Старт** для продолжения разморозки.

Выбор мощности разморозки

Эта функция позволяет Вам размораживать мясо, птицу и морепродукты на мощности 300 Вт с установкой времени.

1. Коснитесь один раз.
   Коснитесь для выбора режима «МИКРОВОЛНЫ».
2. Выберите 300 Вт.
   Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать мощность 300 Вт.
   На дисплее отобразится « » и « ».
3. Коснитесь один раз.
   Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбранный уровень мощности микроволн.
4. Выберите время разморозки.
   Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать время разморозки.
   (до 90 мин)

5. Коснитесь один раз.
   Начнется разморозка.
   На дисплее начнется обратный отсчет времени.

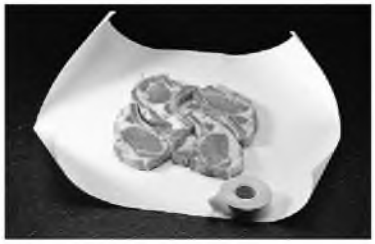
IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec21 2014-7-15 11:31:19

Технология размораживания и полезные советы

Подготовка к замораживанию продуктов

Качество приготовленных блюд зависит от качества продукта до замораживания, способа замораживания, а также времени и условий размораживания. Поэтому важно приобретать свежие высококачественные продукты и, если необходимо, немедленно замораживать их. Продукты, упакованные перед хранением в полиэтиленовую пленку, пакеты, специальную герметичную упаковку для замораживания, могут храниться в морозильнике в течение некоторого времени.

Примечание: Если продукт был упакован в алюминиевую фольгу, то во избежание искрения во время размораживания, снимите алюминиевую фольгу с продукта.



При заморозке мяса, птицы, рыбы или морепродуктов, кусочки продуктов величиной 2,5-5 см желательно равномерно расположить и завернуть, придав свертку округлую форму.

Целого цыпленка надо выпотрошить перед заморозкой. (Внутренности можно заморозить отдельно.) Промойте цыпленка и обсушите. Закрепите ножки и бедра.

Удалите весь воздух и добейтесь герметичности упаковки. Пометьте упаковку, указав вид продукта, дату и вес.

Русский

Продукты, которые подлежат разморозке, должны были храниться при температуре ниже –18 °C не менее 24 часов.

Турбо разморозка

Функция Турбо разморозка работает на основе веса пищевых продуктов. Большинство порционных продуктов, таких как кусочки цыпленка, мяса и рыбы могут быть легко разморожены в этом режиме. Используйте движок шкалы настройки для установки реального веса продуктов, а микроволновая печь автоматически установит мощность и продолжительность разморозки. После установки параметров, время размораживания отобразится на дисплее. В этом режиме лучше всего размораживаются продукты, приведенные в таблице ниже. Для получения наилучшего результата, вес продукта должен находиться в пределах от 0,1 кг (минимум) до 3,0 кг (максимум).

Продукт	Максимальный вес продуктов
Рубленое мясо, порционные кусочки курицы, котлеты	2 кг
Вырезка говядины, баранины, целая курица	3 кг
Целая рыба, эскалопы, креветки, рыбное филе	1 кг

Советы по разморозке с паром

Например, мясо на кости содержит меньше мышечной ткани, чем бескостная часть того же веса. Следовательно, для лучшей разморозки, из общего веса мяса на кости, превышающего 2 кг, можно вычесть 0,5 кг. Если вес мяса на кости меньше 2 кг, из него следует вычесть 0,2–0,3 кг.

Два звуковых сигнала

По сигналу нужно перевернуть мясо, курицу, рыбу и морепродукты. Вытащить уже размороженные кусочки мяса, курицы или мясного фарша. Вынуть котлету из гамбургера. Накрыть пленкой края крыльев курицы, тонкие части ростбифа, жир или кости.

Правила размораживания

При каждом размораживании переворачивайте или меняйте местами продукты в процессе разморозки.

Снимите упаковку с сырого мяса и положите его на тарелку.

Оберните кость куриного окорочка алюминиевой фольгой.

Оберните голову и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой.

Снимите упаковку с рыбного филе и положите его на тарелку.

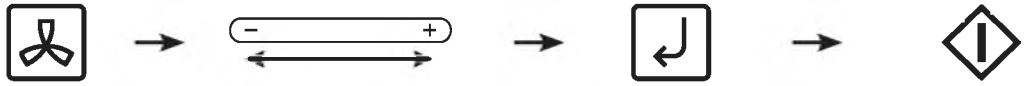
IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec22 2014-7-15 11:31:20

Режим КОНВЕКЦИЯ

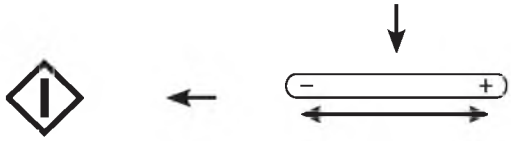
Это устройство может работать как обычная духовка благодаря режиму КОНВЕКЦИЯ, использующему нагревательный элемент и вентилятор.

Для лучших результатов всегда помещайте продукты в предварительно разогретую камеру печи.

С предварительным разогревом камеры:



1. Коснитесь один раз.
   Коснитесь, чтобы выбрать режим «КОНВЕКЦИЯ».
2. Выберите нужную температуру (100 °C ~ 230 °C).
   Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать температуру.
   Печь позволяет выбрать температуру конвекции 100 °C ~ 230 °C с шагом 10 °C.
   Для ускорения выбора наиболее часто используемой температуры предлагаемая температура начинается со 150 °C.
3. Коснитесь один раз.
   Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбранную температуру.
4. Коснитесь один раз для предварительного разогрева камеры.
   На дисплее отобразится «P».
   Когда камера прогреется, трижды прозвучит тональный сигнал, и «P» замигает.
   Откройте дверцу и положите продукт в камеру печи.



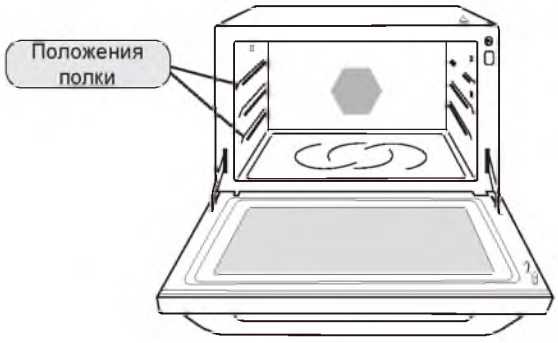
5. Выберите время приготовления.
   Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать время приготовления.
   (до 9 часов)
6. Коснитесь один раз.
   Начнется процесс приготовления.
   На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Примечания:

1. Камера не может предварительно разогреваться до 40 °C.
2. При необходимости Вы можете изменить время приготовления прямо во время готовки. Коснитесь «+»/«-», чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Время можно увеличивать или уменьшать с шагом в 1 минуту, всего до 10 минут. Если последовательно нажимать на «-» до нуля, приготовление остановится. Регулировать время с помощью движка шкалы настройки в процессе приготовления невозможно.
3. После того, как Вы коснетесь кнопки **Старт**, выбранная температура будет вызвана из памяти устройства и изменена. Коснитесь кнопки **Конвекция** один раз, чтобы вывести температуру на дисплей. Пока температура будет отображаться на дисплее, Вы можете изменить ее (кроме 40 °C), нажав «+»/«-».
4. Печь будет поддерживать выбранную температуру предварительного разогрева камеры примерно 30 мин без открытия дверцы. Если в камеру не будет помещен никакой продукт, или не будет задано время приготовления, тональный сигнал прозвучит 5 раз, и программа автоматически отменится. На дисплее появится двоеточие или время суток. Если Вы откроете дверцу, но не нажмете кнопку **Старт**, через 6 мин печь автоматически отменит программу. Дисплей вернется к отображению двоеточия или времени суток.

Использование аксессуаров печи

В режиме КОНВЕКЦИЯ можно готовить на одном или двух уровнях.
При использовании аксессуаров печи размещайте их непосредственно на полках камеры.
При готовке на двух уровнях используйте металлический противень на нижнем уровне, а противень для гриля на верхнем уровне.



IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec23 2014-7-15 11:31:20

Режим КОНВЕКЦИЯ *(продолжение)*

Без предварительного разогрева камеры:

1. Коснитесь один раз.
   Коснитесь, чтобы выбрать режим «КОНВЕКЦИЯ».
2. Установите нужную температуру (40 °C, 100 °C ~ 230 °C).
   Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать температуру.
   Печь позволяет выбрать температуру конвекции 40 °C и 100 °C ~ 230 °C с шагом в 10 °C.
   Для быстрого выбора наиболее часто используемой температуру предлагаемая температура начинается со 150 °C.
   Температура 40 °C подходит для подъема теста. Температура от 100 до 230 °C особенно подходит для выпечки пирогов, слоек, пиццы и т.д.
3. Коснитесь один раз.
   Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбранную температуру.
4. Выберите время приготовления.
   Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать время приготовления.
   (до 9 часов)

5. Коснитесь один раз.
   Начнется процесс приготовления.
   В окошке дисплея начнется обратный отсчет времени.

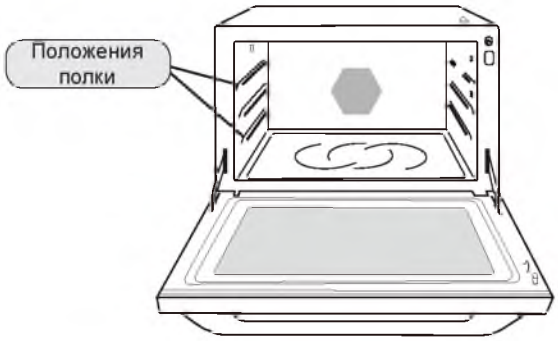
Русский

Примечания:

1. При необходимости Вы можете изменить время приготовления прямо в процессе готовки. Коснитесь «+»/«-», чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Время можно увеличивать или уменьшать с шагом в 1 минуту, всего до 10 минут. Если последовательно нажимать на «-» до нуля, приготовление остановится. Регулировать время с помощью движка шкалы настройки в процессе приготовления невозможно.
2. После того, как Вы коснетесь кнопки **Старт**, выбранная температура будет вызвана из памяти и изменена. Коснитесь кнопки **Конвекция** один раз, чтобы вывести температуру на дисплей. Пока температура будет отображаться на дисплее, Вы можете изменить ее (кроме 40 °C) нажатием «+»/«-».

Использование аксессуаров печи

В режиме КОНВЕКЦИЯ можно готовить на одном или двух уровнях.
При приготовлении на одном уровне, пожалуйста, располагайте рекомендованные аксессуары непосредственно на направляющих.
При готовке на двух уровнях используйте металлический противень на нижнем уровне, а противень для гриля на верхнем уровне.



IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec24 2014-7-15 11:31:20

Режим КОНВЕКЦИЯ *(продолжение)*

Функция ферментации (Используется для подъема теста, например, при выпечке хлеба.)

Эта функция делает возможным ферментацию при температуре 40 °C.

Например: Требуется запрограммировать подъем теста при 40 °C в течение 40-60 мин.

1. Коснитесь один раз.
   Коснитесь, чтобы выбрать режим «КОНВЕКЦИЯ».
2. Выберите нужную температуру (40 °C).
   Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать температуру.
3. Коснитесь один раз.
   Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбранную температуру.
4. Выберите время приготовления.
   Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать время приготовления.
   (до 9 часов)

5. Коснитесь один раз.
   Начнется процесс приготовления.
   На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Выбор температуры печи

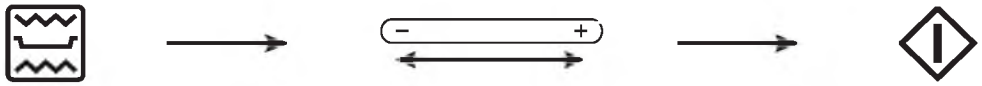
Не забудьте, что для упрощенного выбора наиболее востребованных значений температуры Ваша печь будет начинать со 150 °C. Пища обычно готовится НЕПРИКРЫТОЙ – за исключением приготовления тушеных блюд или жарки мяса с использования защитных пакетов, надеваемых на косточку.

Температура °C	Пример использования
40 °C	Подъем теста для хлеба
150 °C	Чизкейк
160/170 °C	Имбирные пряники, печенье
180 °C	Пирожные-корзиночки, мясные изделия
190 °C	Блюда, запеченные под сыром, пирожки, курица
200 °C	Булочки с изюмом «Scones», швейцарский рулет, оладьи
220 °C	Пудинги, хлеб
230 °C	Горчичный хлеб, жареный картофель, пицца

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec25 2014-7-15 11:31:20

Режим ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ (Crispy Grill)

Режим ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ позволяет поджаривать верхнюю и нижнюю поверхности продукта на специальном противне для гриля. Не обязательно переворачивать продукт, чтобы добиться его подрумянивания и хрустящей корочки. Он подходит для жарки всех видов мяса и морепродуктов.



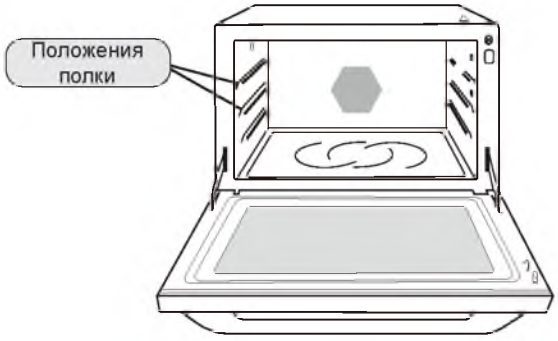
1. Коснитесь один раз. Коснитесь, чтобы выбрать режим «ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ». Приготовление в этом режиме возможно только на одном уровне.
2. Выберите время приготовления. Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать время приготовления. (до 30 мин)
3. Коснитесь один раз. Начнется процесс приготовления. На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Примечание:
При необходимости Вы можете изменить время приготовления прямо в процессе готовки. Коснитесь «+»/«-», чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Время можно увеличивать или уменьшать с шагом в 1 минуту, всего до 10 минут. Если последовательно нажимать на «-» до нуля, приготовление остановится. Регулировать время с помощью движка шкалы настройки в процессе приготовления невозможно.

Русский

Использование аксессуаров печи

При поджаривании продуктов в гриле устанавливайте противень для гриля непосредственно на верхнюю или среднюю полку.



	Положения полки	Пример использования
Гриль с хрустящей корочкой	Верхний уровень	Ломтики мяса, рыба, кусочки курицы (жареная курица, крылышки и т. д.) Разогревание жареных блюд
	Средний уровень	Блюда, запеченные под сыром, картофель-фри, фаршированные блинчики, пицца

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec26 2014-7-15 11:31:21

Режим ГРИЛЬ

Приготовление в гриле возможно на трех уровнях мощности. При этом тепло излучается двумя нагревательными элементами. Это особенно подходит для поджаривания тонких ломтей мяса или морепродуктов, а также хлеба или других продуктов. Многие продукты необходимо переворачивать в середине процесса приготовления. Для переворачивания продукта откройте дверцу и ОСТОРОЖНО выньте противень из камеры, крепко держа его.

1. Коснитесь один раз.
   Коснитесь, чтобы выбрать режим «ГРИЛЬ».
2. Выберите уровень мощности гриля.
   Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать уровень мощности гриля.
3. Коснитесь один раз.
   Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбранный уровень мощности гриля.
4. Выберите время приготовления.
   Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать время приготовления.
   (до 90 мин)

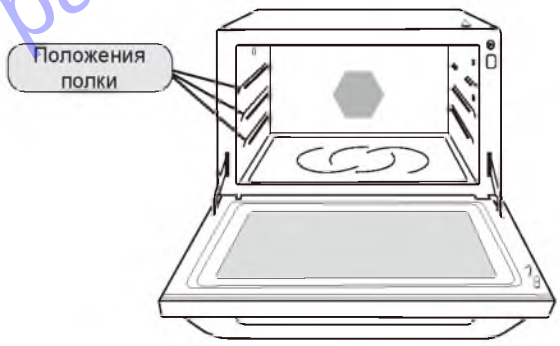
5. Коснитесь один раз.
   Начнется процесс приготовления.
   На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Уровень мощности	Тип пищи
Гриль 1 (Высокая)	Хлеб и тосты
Гриль 2 (Средняя)	Тонкие морепродукты, горчичный хлеб и тосты
Гриль 3 (Низкая)	Кусок птицы или мяса

Примечание:
При необходимости Вы можете изменить время приготовления прямо в процессе готовки. Коснитесь «+»/«-», чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Время можно увеличивать или уменьшать с шагом в 1 минуту, всего до 10 минут. Если последовательно нажимать на «-» до нуля, приготовление остановится. Регулировать время с помощью движка шкалы настройки в процессе приготовления невозможно.

Использование аксессуаров печи

При использовании аксессуаров, пожалуйста, располагайте рекомендованные аксессуары на направляющих.



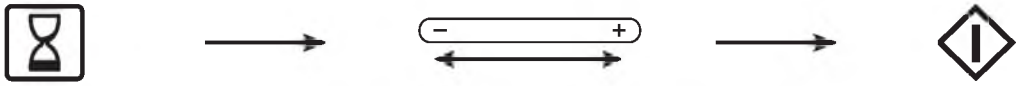
panatex.com.ua

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec27 2014-7-15 11:31:21

Программирование Таймера

Эта функция позволяет использование устройство, как обычный кухонный таймер, для установки отложенного старта, а также для программирования времени выдержки блюда после окончания процесса приготовления.

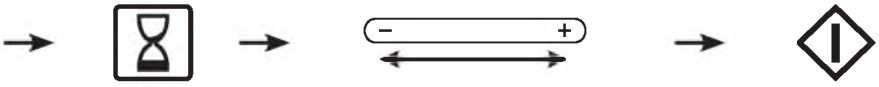
Для программирования Кухонного Таймера:



1. Коснитесь один раз.
2. Установите нужное время. (до 90 мин)
3. Коснитесь кнопки **Старт**. Начнется обратный отсчет времени без работы печи.

Для устновки времени выдержки блюда:

Выберите нужную программу приготовления.



2. Коснитесь один раз.
3. Установите время выдержки. (до 90 мин)
4. Коснитесь кнопки **Старт**. Начнется процесс приготовления. По окончании приготовления будет выполняться обратный отсчет времени выдержки блюда, печь при этом работать не будет.

Для установки Отложенного Старта:

1. Коснитесь один раз.
2. Установите время задержки выполнения программы. (до 90 мин)

Выберите нужную программу приготовления.

4. Коснитесь кнопки **Старт**. Начнется обратный отсчет времени задержки старта, печь при этом работать не будет. Затем начнется процесс приготовления.

Примечания:

1. Если открыть дверцу камеры во время работы функций Кухонного Таймера, Времени выдержки блюда или Отложенного Старта, обратный отсчет времени на дисплее будет продолжаться.
2. Время выдержки блюда и Отложенный Старт можно автоматически запрограммировать вместе. Это позволит предотвратить повышение исходной температуры продукта перед началом разморозки или приготовления, способное привести к неточным результатам приготовления.
3. При использовании функций Выдержки блюда и Отложенного Старта доступны 2 уровня мощности.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec28 2014-7-15 11:31:21

Программирование 3-этапного приготовления

Эта функция позволяет запрограммировать 3 последовательных этапа приготовления блюда.

Например: Последовательно запрограммировать [600 Вт] на 2 минуты, [Пар 2] на 3 минуты и [Гриль 3] на 10 минут.

1. Коснитесь, чтобы выбрать режим «МИКРОВОЛНЫ».
2. Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать мощность 600 Вт.
3. Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбранный уровень мощности.
4. Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы установить время 2 мин.
5. Коснитесь, чтобы выбрать режим «ПАР».
6. Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать уровень Пар 2.
7. Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбранный уровень мощности.
8. Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы установить время 3 мин.
9. Коснитесь, чтобы выбрать режим «ГРИЛЬ».
10. Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы выбрать уровень Гриль 3.
11. Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбранный уровень мощности.
12. Коснитесь «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, чтобы установить время 10 мин.
13. Коснитесь один раз. Обратный отсчет времени на дисплее будет выполняться на 1 этапе приготовления.

Пример использования:

Каша			Жареная говядина		
1-этапное	600 Вт	6 мин	1-этапное	600 Вт	10 мин
2-этапное	150 Вт	15 мин	2-этапное	Пар 1	3 мин
3-этапное	150 Вт	15 мин	3-этапное	220 °C	30 мин

Примечания:

1. При переходе к каждому последующему этапу будут звучать два тональных сигнала.
2. Эта функция доступна для режимов МИКРОВОЛНЫ, ГРИЛЬ, ТАЙМЕР, КОНВЕКЦИЯ, ПАР и 300 Вт + ПАР.
3. Эта функция не может использоваться более 30 минут с режимами ПАР и 300 Вт + ПАР.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec29 2014-7-15 11:31:21

Сенсорный разогрев/приготовление

Функция Сенсорного разогрева/приготовления позволяет Вам готовить пищу без выбора времени и уровня мощности. Датчик определяет температуру и влажность продукта и автоматически управляет его приготовлением.
Поместите продукт в блюдо подходящего размера, соответствующего объему пищи, которую Вы собираетесь готовить. Накройте блюдо пластиковой пленкой или плотно прилегающей крышкой (не пользуйтесь защелкивающимися крышками). Пластиковые тарелки не подходят для этого, поскольку их невозможно герметично закрыть, и это повлияет на результат приготовления.

1. Коснитесь один раз.
   Меню отобразится в окошке дисплея.
2. Выберите нужный пункт меню. Нажимайте на «+»/«-» или перемещайте движок шкалы настройки, пока в окошке дисплея не отобразится нужный пункт меню.
3. Коснитесь один раз. Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбор.
4. Скорректируйте настройки по вкусу. Предпочитаемая степень готовности продукта варьируется для каждого пользователя. Воспользовавшись автоматической программой сенсорного приготовления несколько раз, Вы сможете понять, какая именно степень готовности нравится именно Вам. С помощью нажатия «+»/«-» программу можно скорректировать так, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Выбрав сенсорную программу, нажмите «+»/«-» или переместите движок шкалы настройки, прежде чем коснуться кнопки **Старт**. Печь автоматически будет готовить блюдо на 10% дольше или быстрее.

5. Коснитесь один раз.
   Не останавливайте работу печи и не открывайте дверцу на этом этапе во избежание неправильных результатов приготовления.
   После того, как ДАТЧИК определит температуру и влажность продукта, на дисплее отобразится оставшееся время приготовления, и начнется обратный отсчет времени.

Меню	Рекомендуемый диапазон веса	Аксессуары печи и рекомендуемый контейнер
1. Сенсорный разогрев	125 - 1000 г	Кастрюля с пищевой пленкой
2. Каша	250 - 350 г	Кастрюля с крышкой
3. Пельмени	250 - 500 г	Кастрюля с крышкой
4. Спагетти	125 - 500 г	Кастрюля с крышкой или пищевой пленкой
5. Голубцы	6 - 12 шт.	Кастрюля с крышкой
6. Запеченный картофель	300 - 900 г	Стеклянная полка, установленная в среднем положении

Примечания:

1. При высокой температуре внутри камеры функция Сенсорного приготовления/разогрева не используется. На дисплее в этом случае отобразится сообщение «HOT». Функция Сенсорного приготовления/разогрева будет недоступна, пока индикация «HOT» не исчезнет с дисплея.
2. Если Вы выберете Автоматическую программу приготовления, на дисплее появятся символы, показывающие, какой режим будет выбран, и какие аксессуары Вам понадобятся.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec30 2014-7-15 11:31:21

Меню сенсорного разогрева/приготовления

Русский

1. Сенсорный разогрев

Разогревание пищи с использованием датчика подходит для уже готовых блюд. Существуют установки для замороженных, охлажденных продуктов и продуктов комнатной температуры. Этот режим подходит для запеканок, порционных блюд, супов, блюд из тушеного мяса или рыбы, макаронных изделий (кроме лазаньи) и консервированных продуктов. Не разогревайте в Сенсорном режиме хлеб и пирожки, сырые продукты, не подвергавшиеся кулинарной обработке, а также напитки. Продукты весом более 1 кг и менее 125 г нужно готовить в режиме МИКРОВОЛНЫ с предварительной установкой времени. Плотно накрывайте продукты пищевой пленкой. Во время разогрева печь будет подавать тональный сигнал, напоминающий о необходимости перевернуть продукт. Заново накрывать продукт необязательно, если нет такой необходимости. После разогревания помешайте блюдо, проверьте, стало ли оно горячим, и выдержите его в течение еще 2-3 минут.

2. Каша

Подходит для приготовления разных видов каш, например, гречневой, пшенной или рисовой. Поместите крупу с водой или молоком в подходящий по размеру контейнер. Вымочите крупу 15 минут. Неплотно прикройте крышку. Руководствуйтесь следующей справочной таблицей:

Рис	250 г	350 г
Молоко	800 мл	1100 мл
Соль	½ ч. ложки	1 ч. ложка
Сахар	1 ст. ложка	2 ст. ложки

Затем поместите контейнер в камеру печи и выберите программу «Каша». Не забудьте помешать и снять крышку, когда прозвучит тональный сигнал.

3. Пельмени

Поместите замороженные пельмени в глубокую кастрюлю, чтобы предотвратить выплескивание воды, и залейте кипятком (см. таблицу):

Пельмени	Кипящая вода
250 г	800 мл
500 г	1600 мл

Добавьте соль, перец, лавровый лист и 1 столовую ложку растительного масла перед началом приготовления, чтобы пельмени не слиплись. Когда раздастся тональный сигнал, помешайте пельмени.

4. Спагетти

Подходит для приготовления различных макаронных изделий, таких как спагетти, фетуччини, тальятелле, пене, «рожки», «спиральки» и др. Поместите макаронные изделия в предназначенную для микроволновой печи емкость достаточного размера , наполненную кипящей водой. См. таблицу ниже.

Кол-во макаронных изделий	Кипящая вода	Размер посуды
125 г	1000 мл	3 литра
300 г	1500 мл	3,5 литра
500 г	2000 мл	4 литра

При желании добавьте соль и 1 ст. ложку растительного масла перед началом приготовления, чтобы макароны не слипались. Накройте пищевой пленкой или подходящей крышкой. Когда прозвучит тональный сигнал, помешайте макароны и откройте крышку. При необходимости выдержите блюдо от 5 до 10 минут по окончании приготовления, затем слейте воду.

5. Голубцы (6/8/10/12 шт.)

Эта программа подходит для приготовления популярных блюд типа голубцов, сделанных вручную или приобретенных в виде полуфабриката. Оставьте немного смеси готовых овощей для соуса, перемешав их с мукой. Положите рис и мясной фарш в глубокую миску, добавьте оставшуюся овощную смесь, хорошо перемешайте. Приправьте начинку по вкусу. Поместите начинку на лист капусты, сверните его конвертом, затем уложите все получившиеся голубцы «швом» вниз в подходящую емкость из жаропрочного стекла. Залейте соус и добавьте немного воды, убедившись, что вода покрывает голубцы. Накройте перед началом приготовления.

Ингредиенты		6 шт.	8 шт.	10 шт.	12 шт.
Ошпаренные капустные листья		6	8	10	12
Мясной фарш		150 г	200 г	250 г	300 г
Вареный рис		120 г	160 г	200 г	240 г
Готовая овощная смесь	Морковь (мелко порезанная)	75 г	100 г	125 г	150 г
	Помидоры (мелко порезанные)	210 г	280 г	350 г	420 г
	Чеснок (продавленный)	1 зубчик	2 зубчика	3 зубчика	4 зубчика
	Лук (мелко порезанный)	¼	½	¾	1
Лавровый лист		1 шт.	1 шт.	2 шт.	2 шт.
Соль, черный молотый перец, укроп		-	-	-	-

Для приготовления соуса воспользуйтесь следующей справочной таблицей:

Соус	6 шт.	8 шт.	10 шт.	12 шт.
Мука	6 г	9 г	12 г	15 г
Готовая овощная смесь	15 г	25 г	35 г	45 г

6. Запеченный картофель

Подходит для запекания целого картофеля «в мундире». Выбирайте картофелины среднего размера весом примерно 200 г каждая. Вымойте и поскоблите картофель, затем обсушите. Проколите кожуру вилкой в нескольких местах. Смажьте растительным маслом с помощью кисточки, слегка посыпьте солью. Поместите картофель на стеклянную полку, установленную в среднем положении По окончании приготовления оставьте картофель выстаиваться еще 5-10 минут.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec31 2014-7-15 11:31:21

Автоматическое приготовление

Эта функция позволяет Вам запрограммировать несколько обычных меню для разного веса продуктов. Приготовление будет выполняться автоматически без установки мощности и времени.

Без предварительного разогрева камеры:

1. Коснитесь один раз. Меню отобразится в окошке дисплея.
2. Выберите нужное меню. Нажимайте на «+»/«-» или перемещайте движок шкалы настройки, пока в окошке дисплея не отобразится нужное меню.
3. Коснитесь один раз. Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбор.
4. Выберите желаемый вес. Нажимайте на «+»/«-» или перемещайте движок шкалы настройки, пока в окошке дисплея не отобразится нужный вес.

5. Коснитесь один раз. Время приготовления отобразится на дисплее и начнется его обратный отсчет.

Русский

С предварительным разогревом камеры:

1. Коснитесь один раз. Меню отобразится в окошке дисплея.
2. Выберите желаемое меню. Нажимайте на «+»/«-» или перемещайте движок шкалы настройки, пока в окошке дисплея не отобразится нужное меню.
3. Коснитесь один раз. Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбор.
4. Выберите желаемый вес. Нажимайте на «+»/«-» или перемещайте движок шкалы настройки, пока в окошке дисплея не отобразится нужный вес.

5. Коснитесь один раз. Коснитесь кнопки **Старт** для предварительного нагрева камеры. В окошке дисплея отобразится индикатор «P». Когда камера прогреется, прозвучит тональный сигнал, и «P» на дисплее замигает. Откройте дверцу и положите продукт в камеру печи.

6. Коснитесь один раз. Время приготовления отобразится на дисплее и начнется его обратный отсчет.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec32 2014-7-15 11:31:22

Меню автоматического приготовления

Меню	Вес						Аксессуары и их размещение
23. Жаркое в горшочках	2 горшочка	3 горшочка	4 горшочка	5 горшочка	-	-	-
24. Котлеты	250 г	375 г	500 г	750 г	-	-	Противень для гриля, установленный в среднем положении
25. Мясо по-французски	2 порции ** ECONAVI	4 порции	6 порции	-	-	-	Противень для гриля, установленный в среднем положении
26. Кусочки курицы	400 г ** ECONAVI	600 г	800 г	-	-	-	Противень для гриля, установленный в среднем положении
27. Жареная свинина (кусок)	500 г	1000 г	1500 г	2000 г	-	-	Стеклянная полка, установленная в нижнем положении
28. Жареная курица (целиком)	1200 г	1500 г	2000 г	-	-	-	Стеклянная полка, установленная в нижнем положении
29. Жареная говядина/ баранина (кусок)	500 г	1000 г	1500 г	2000 г	-	-	Стеклянная полка, установленная в нижнем положении
30. Пирог семейный*	1 шт.	-	-	-	-	-	Металлический противень, установленный в нижнем положении
31. Пицца*	200 г	400 г	600 г	800 г	-	-	Металлический противень, установленный в нижнем положении
32. Пицца замороженная	300 г	400 г	500 г	600 г	-	-	Противень для гриля, установленный в среднем положении
33. Запеканка	2 порции	4 порции	-	-	-	-	Стеклянная полка, установленная в нижнем положении
34. Пирожки и слойки*	12 шт.	-	-	-	-	-	Металлический противень, установленный в нижнем положении
35. Печенье*	20 шт.	-	-	-	-	-	Металлический противень, установленный в нижнем положении
36. Жюльен	12 шт.	-	-	-	-	-	Стеклянная полка, установленная в нижнем положении
37. Бисквит*	1 шт.	-	-	-	-	-	Металлический противень, установленный в нижнем положении
38. Йогурт	3 порции	6 порций	-	-	-	-	Стеклянная полка, установленная в нижнем положении
39. Замороженный картофель фри	200 г ** ECONAVI	400 г	600 г	800 г	1000 г	-	Противень для гриля, установленный в среднем положении
40. Кусочки курицы жаренные	2 порции ** ECONAVI	4 порции	-	-	-	-	Противень для гриля, установленный в среднем положении
41. Растапливание масла	50 г	100 г	150 г	200 г	250 г	300 г	Горшочек с крышкой или пищевой пленкой
42. Растапливание шоколада	50 г	100 г	150 г	200 г	250 г	300 г	Горшочек без крышки
43. Размягчение мороженого	200 г	500 г	1000 г	2000 г	-	-	-
44. Размягчение сливочного сыра	50 г	100 г	150 г	200 г	250 г	300 г	Горшочек без крышки
45. Слив воды	Функции Самоочистки						
46. Самоочистка системы							
47. Самоочистка камеры							
48. Удаление запахов							

Примечания:

1. * Необходимо предварительно разогреть камеру печи.
2. Если Вы выберете автоматическую программу приготовления, на дисплее появятся символы, показывающие, какой режим будет выбран, и какие аксессуары Вам понадобятся.
3. При высокой температуре камеры функция Автоматического приготовления не может использоваться. На дисплее появится сообщение «HOT». Автоматическое приготовление будет недоступно, пока «HOT» не исчезнет с дисплея.
4. Готовьте в соответствии с описанным ниже методом.
5. ** Меню для данного веса использует фукцию ECONAVI.
6. При использовании функции ECONAVI размещайте пищу так, как показано на рисунке:

Положите продукт в зону, выделенную темным цветом.

Противень для гриля

Принцип работы функции ECONAVI в Авто-Меню:

Верхний нагревательный элемент и микроволны комбинируются, чтобы направить концентрированную нагревательную энергию на продукт (расположенный во фронтальной части противня для гриля). Это поможет Вам сэкономить время и энергию. Так работает функция ECONAVI

- Зона нагрева - это эффективная рабочая площадь в передней части лотка для гриля, достаточная для размещения двух порций.

Индикатор ECONAVI загорится, как только начнется приготовление.
Энергосберегающий эффект будет варьироваться в зависимости от категории продукта, его количества и расположения.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec33 2014-7-15 11:31:22

Меню Автоматического приготовления *(продолжение)*

23. Жаркое в горшочках

Подходит для тушения продуктов в горшочках. Возьмите нужное количество горшочков и наполните их продуктами для тушения. Поместите горшочки в печь. Руководствуйтесь следующей справочной таблицей:

На 1 горшочек	
Свинина	85-100 г
Овощи (картофель, морковь, лук, кабачки, цветная капуста, белокочанная капуста и др.)	140-150 г
Бульон	75-100 мл
Растительное масло	1 ч. ложка
Соль, специи	По вкусу

Мелко нарежьте мясо, овощи порежьте крупными кусками, плотно уложите все ингредиенты в горшочки и добавьте бульон так, чтобы он покрывал продукты. Добавьте специи и перемешайте. Еще раз как следует перемешайте блюдо, когда прозвучит тональный сигнал.

24. Котлеты

Эта программа подходит для приготовления домашних котлет или размороженных полуфабрикатов. Поместите котлеты на противень для гриля, оставив место между ними, и установите противень в печь в среднее положение. Выберите программу «Котлеты». Для выбора веса воспользуйтесь следующей таблицей:

Вес	250 г	375 г	500 г	750 г
Домашние котлеты	2 шт. по 125 г каждая	3 шт. по 125 г каждая	4 шт. по 125 г каждая	6 шт. по 125 г каждая
Размороженные полуфабрикаты	3 шт. по 85 г каждая	4 шт. по 85 г каждая	6 шт. по 85 г каждая	8 шт. по 85 г каждая

25. Мясо по-французски

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

ПРОДУКТЫ	2 порции	4 порции	6 порций
Говядина (куски вырезки по 125 г)	2	4	6
Соль	2 г	3 г	4 г
Смесь перцев	немного	1 г	1,25 г
Лук	100 г	200 г	300 г
Майонез	50 г	75 г	100 г
Тертый сыр жирностью 45%	30 г	50 г	75 г

Раправьте ломти мяса, сверху положите кольца лука, добавьте соль, перец и поместите все это одним слоем в лоток для гриля. Поверх лука намажьте майонез и посыпьте сверху тертым сыром. Выберите программу и введите количество порций. Установите противень для гриля в среднее положение, выберите программу в соответствии с весом продуктов и коснитесь кнопки **Старт**. По окончании приготовления оставьте мясо выстаиваться еще на 5 минут. Подавайте как основное блюдо с катрофельным пюре.

Примечание:
Если Вы используете функцию Econavi, кладите, пожалуйста, продукты на ту часть противня, которая выделена на рисунке темным цветом (см. стр. 33).

26. Кусочки курицы

Подходит для приготовления кусочков цыпленка, например, крылышек, окорочков, половинок грудки и т. п. Кусочки цыпленка перед приготовлением следует полностью разморозить. Замаринуйте их с приправами перед приготовлением для улучшения вкуса и цвета. Уложите подготовленные кусочки цыпленка на противень для гриля, установленный в среднее положение. Выберите программу в соответствии с весом продукта и коснитесь кнопки **Старт**.

Примечание:
Если Вы используете функцию Econavi, кладите, пожалуйста, продукты на ту часть противня, которая выделена на рисунке темным цветом (см. стр. 33).

27. Жареная свинина (кусок)

Эта программа подходит для запекания свинины одним куском.

- Для получения наилучших результатов кусок свинины должен иметь одинаковую толщину, не превышающую 6 см. При необходимости перевяжите его бечевкой для большей компактности и придания формы.
- Для того, чтобы свинина стала более мягкой и сочной, рекомендуется перед приготовлением замариновать ее с соевым соусом, горчицей или в другом маринаде.
- Поместите свинину в стеклянный лоток, установленный в нижнее положение. Выберите программу в соответствии с весом и коснитесь кнопки **Старт**.
- Перед подачей на стол или нарезкой мяса оберните его фольгой и выдержите 5-10 минут.

28. Жареная курица (целиком)

Подходит для жарки цыпленка как целиком, так и порционными кусками – например, крылышек, окорочков, голеней и т. п. Перед приготовлением замаринуйте цыпленка в подливе или овощах. Поместите цыпленка спинкой вниз на стеклянную полку и установите ее в печь в нижнее положение. Выберите программу в соответствии с весом и коснитесь кнопки **Старт**. Когда прозвучит тональный сигнал в процессе приготовления, переверните цыпленка. Закройте дверцу камеры и коснитесь кнопки **Старт**, чтобы продолжить приготовление.

29. Жареная говядина/баранина (кусок)

Подходит для жарки ростбифа/бараньей отбивной. Для получения наилучших результатов куски мяса должны иметь одинаковую толщину, не превышающую 5 см. Замаринуйте говядину/баранину в специях на 15-20 минут. Затем обсушите куски мяса и поместите их на стеклянную полку, установленную в нижнем положении. Выберите программу и начните приготовление. Когда в процессе приготовления прозвучат 2 тональных сигнала, откройте дверцу и переверните мясо. Закройте дверцу и коснитесь кнопки **Старт**, чтобы продолжить приготовление.

Примечания:
1. Замороженную говядину/баранину следует разморозить перед приготовлением.
2. Не добавляйте никакие соусы, если Вы купили говядину/баранину, уже замаринованную в соусе.

Русский

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec34 2014-7-15 11:31:22

30. Пирог семейный

Программа разработана для выпечки пирогов с различными начинками: мясом, овощами, сыром, ягодами, фруктами и т. д. Один большой пирог режется на порции и подается к столу.

ПРОДУКТЫ	Количество
Сухие дрожжи	7 г
Пшеничная мука	450 г
Масло	100 г
Соль	5 г
Сахар	50 г
Молоко 3,2% жирности	210 г
Начинка	500 г
Масло для смазывания формы	20 г

Замесите тесто в автоматической хлебопечке, используя функцию ферментации при 40 °C в течение 1 часа. Разделите тесто на 2 части. Одну часть теста уложите на дно металлического противня или формы для выпечки, положите сверху начинку и равномерно распределите ее. Оставшейся частью теста накройте начинку, прорезав «окошки» или растянув тесто и уложив его поверх начинки в виде плетеной решетки. Защепите верхний и нижний слои теста по краю пирога. Перед выпечкой смажьте поверхность пирога взбитым яйцом. Выберите программу с предварительным разогревом камеры. После тонального сигнала установите металлический противень в нижнее положение и коснитесь кнопки **Старт**.

31. Пицца

Используется для приготовления свежей пиццы – домашней или покупной. Выберите в меню Автоматического приготовления опцию «Свежая Пицца», затем введите вес пиццы (общий вес основы и всех ингредиентов). Количество продуктов см. в таблице ниже.

Общий вес	Тесто	Ингредиенты
200 г	100 г	100 г
400 г	200 г	200 г
600 г	300 г	300 г
800 г	400 г	400 г

Коснитесь кнопки **Старт** для предварительного разогрева камеры. Поместите сформированную пиццу на металлический противень. Когда печь разогреется, установите металлический противень в нижнее положение. Закройте дверцу и коснитесь кнопки **Старт**.

32. Пицца замороженная

Положите замороженную пиццу на противень для гриля. Установите противень для гриля в среднее положение. Выберите вес пиццы и коснитесь кнопки **Старт**. Перед подачей на стол порежьте пиццу на куски.

Примечания:

1. Алюминиевая фольга не требуется.
2. Нет необходимости размораживать пиццу перед приготовлением.

33. Запеканка

Эта программа подходит для запекания гратена с различными ингредиентами: мясом, овощами, сыром и т.д. Руководствуйтесь следующей справочной таблицей.

Ингредиенты	2 порции	4 порции
Бекон и говядина	200 г	400 г
Картофель	250 г	500 г
Лук и овощи	50 г	100 г
Белый соус	Молоко 50 г, сливки 50 г, взбитое яйцо 25 г	Молоко 100 г, сливки 100 г, взбитое яйцо 50 г
Сыр	100 г	200 г

Картофель нарежьте тонкими ломтиками (1-2 мм). Мясо измельчите с помощью мясорубки, добавьте пассированный лук, соль, перец, специи, перемешайте. Выложите на дно стеклянной огнеупорной формы с бортиками половину картофеля, затем выложите слой мясной начинки и сверху - оставшуюся часть картофеля. Залейте гратен соусом из взбитого яйца со сливками и молоком, сверху засыпьте тертым сыром.
Установите форму с гратеном на стеклянную полку в нижнее положение, выберите программу в соответствии с весом продукта и коснитесь кнопки **Старт**.

34. Пирожки и слойки

Эта программа предназначена для выпечки пирожков с различными начинками из сдобного дрожжевого теста. Поместите на металлический противень вощеную бумагу, слегка смажьте ее маслом и выложите на нее пирожки. Не забудьте о том, что объем пирожков увеличивается во время выпечки.
Первый этап программы – предварительный разогрев камеры. Не кладя ничего в печь, коснитесь кнопки **Старт**.

- После тонального сигнала поместите металлический противень в печь, установив его на нижнее положение, и коснитесь кнопки **Старт**.
- Для продолжения готовки повторите все шаги еще раз.

35. Печенье

Ингредиенты:

50 г	Яйцо
200 г	Мука пшеничная
100 г	Сливочное масло
60 г	Сахар
1 г	Соль
4 г	Разрыхлитель

Метод вычисления:
Взбейте масло для размягчения. Добавьте сахар, продолжая взбивать. Добавьте взбитое яйцо и взбивайте равномерно. Постепенно добавьте просеянную муку и перемешайте деревянной ложкой. Выберите программу Печенье и коснитесь кнопки **Старт** для предварительного разогрева камеры. Поместите алюминиевую фольгу на металлический противень. Порежьте тесто на печенья примерно по 15 г каждое и уложите их в порядке 4 x 5. Прогрев камеру печи, быстро установите металлический противень в нижнее положение и коснитесь кнопки **Старт**.

Примечания:

1. Масло может быть мягким при использовании режима МИКРОВОЛН.
2. Положите ингредиенты в глубокую емкость, чтобы предотвратить разбрызгивание при взбивании.
3. Выкладывайте печенья на одинаковом расстоянии друг от друга.
4. Прогрев печь, сразу же установите металлический противень с печеньем в нижнее положение. Если держать дверцу открытой слишком долго, результат выпечки ухудшится.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec35 2014-7-15 11:31:22

Меню Автоматического приготовления *(продолжение)*

36. Жюльен

Эта программа подходит для приготовления жюльена. Грибы, курицу, лук мелко нарежьте. Разложите по 12-ти кокотницам. Сливки смешать с мукой, добавьте соль, перец. Залейте смесь по 2 ст.л. в каждую кокотницу. Сверху положите натертый на мелкой терке сыр. Поместите кокотницы на стеклянную полку, установленную в нижнее положение. Выберите программу и коснитесь кнопки **Старт**. После тонального сигнала поверните лоток с кокотницами на 180 градусов, затем закройте дверцу камеры и снова коснитесь кнопки **Старт**.

На 12 кокотниц:

420 г	Грибы
360 г	Куриное филе
60 г	Лук
240 г	Сливки 20%
20 г	Мука пшеничная
240 г	Сыр

37. Бисквит

Подходит для выпечки тонкого бисквита для рулета или многослойных пирожных.

Ингредиенты:

5 шт.	Яйца
1 чашка	Сахар
¾ чашки	Мука
¼ чашки	Крахмал

Способ приготовления бисквитного рулета:

1) Отделите белок от желтка. Положите белок яйца в холодильник.
2) Смешайте сахар и желтки в однородную массу. Добавьте смесь муки с крахмалом, замесите вручную однородное тесто. Быстро вымесите тесто 30-40 сек для исчезновения комочков.
3) Добавьте к белкам соль и взбейте их в плотную воздушную массу.
4) Добавьте эту массу в тесто небольшими порциями, по 2-3 чайные ложки за один раз. Каждый раз аккуратно перемешивайте тесто столовой ложкой.

1. Поместите на металлический противень вощеную бумагу и слегка смажьте ее растительным маслом.
2. Выложите тесто на противень и подровняйте его.
3. Наполните водяной бачок.
4. Первый этап программы – предварительный разогрев камеры. Не кладя ничего в печь, коснитесь кнопки **Старт**. После тонального сигнала поставьте противень в печь на нижний уровень, затем коснитесь кнопки **Старт**.
5. Накройте выпечку вощеной бумагой и оставьте ее немного остыть. Снимите еще теплый бисквит с противня, смажьте джемом или кремом и плотно скатайте в рулет. Оставьте его на некоторое время для полного остывания и пропитывания.

38. Йогурт

Эта программа подходит для приготовления домашнего йогурта из молока и покупного йогурта. Руководствуйтесь следующей справочной таблицей:

Ингредиенты	3 порции	6 порций
Йогурт	75 г	150 г
Молоко	500 г	1000 г

Смешайте йогурт с молоком, разлейте смесь в стеклянные баночки или стаканчики объемом 200 мл. Поставьте их на стеклянную полку, установленную в нижнее положение. Выберите программу и коснитесь кнопки **Старт**. После тонального сигнала перемешайте смесь, затем закройте дверцу камеры и коснитесь кнопки **Старт**. Когда программа завершится, поместите емкость с йогуртом в холодильник на ночь.

39. Замороженный картофель фри

Используется для приготовления блюд из замороженного картофеля, таких как картофель дольками, чипсы и др. Равномерно выложите замороженный картофель на противень для гриля. Поместите противень в печь в среднее положение, выберите программу и вес продукта и коснитесь кнопки **Старт** для начала приготовления.

Примечание:
Если Вы используете функцию Econavi, кладите, пожалуйста, продукты на ту часть противня, которая выделена на рисунке темным цветом (см. стр. 33).

40. Кусочки курицы жаренные

Эта программа подходит для жарки цыпленка порционными кусками - окорочков, крылышек и т. д. Руководствуйтесь следующей справочной таблицей:

Ингредиенты	2 порции	4 порции
Кусочки курицы	400 г	800 г
Панировочные сухари	60 г	120 г
Взбитые яйца	80 г	130 г

Замаринуйте кусочки цыпленка с солью и перцем на 15 минут. Окуните их во взбитое яйцо, затем выньте и обваляйте в панировочных сухарях с обеих сторон. Уложите подготовленные кусочки цыпленка на противень для гриля, установленный в среднее положение. Выберите программу и вес продукта и коснитесь кнопки **Старт** для начала приготовления.

Примечания:

1. Для достижения наилучших результатов толщина кусочков цыпленка должна быть не более 3 см.
2. Если Вы используете функцию Econavi, кладите, пожалуйста, продукты на ту часть противня, которая выделена на рисунке темным цветом (см. стр. 33).

41. Растапливание масла

Снимите с масла обертку, порежьте его кубиками объемом около 2 чайных ложек и поместите в блюдо для микроволновой печи. Растопите масло под крышкой или пищевой пленкой. Перемешайте после приготовления. Если требуется увеличить время приготовления, или если вес продукта превышает заданный диапазон, используйте мощность 300 Вт для растапливания масла.

42. Растапливание шоколада

Снимите обертку и поместите шоколад в блюдо для микроволновой печи. Готовьте без крышки. Во время приготовления тональный сигнал напомнит Вам о необходимости помешать шоколад. После того, как шоколад нагреется, помешивайте его до полного растапливания. Если требуется увеличить время приготовления, или если вес продукта превышает заданный диапазон, используйте мощность 300 Вт для растапливания шоколада.

Примечание: Шоколад сохраняет форму даже в размягченном виде.

43. Размягчение мороженого

Снимите обертку и поместите мороженое в миску/блюдо для микроволновой печи. Размягчайте мороженое, не накрывая крышкой. Если требуется увеличить время приготовления, или если вес продукта превышает заданный диапазон, используйте мощность 300 Вт для таяния и размягчения мороженого.

44. Размягчение сливочного сыра

Слегка размягчите сыр, не накрывая крышкой. Если требуется увеличить время приготовления, или если вес продукта превышает заданный диапазон, используйте мощность 300 Вт для плавления и размягчения сыра.

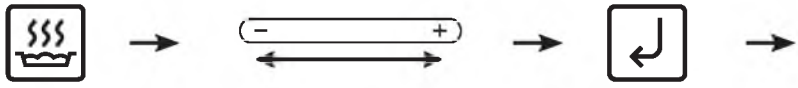
Русский

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec36 2014-7-15 11:31:22

Функция Книга рецептов

Эта функция позволяет Вам предварительно запрограммировать свою печь для регулярного разогревания и приготовления блюд. Вы можете ввести в память печи удобный для Вас уровень мощности и время приготовления. Возможно предварительное программирование трех операций, сохраняемых в памяти.

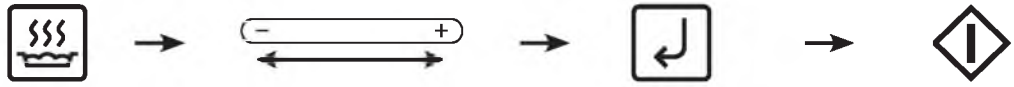
Программирование рецепта:



1. Коснитесь один раз.
2. Выберите номер, под которым рецепт будет сохранен в памяти. Нажимайте на «+»/«-» или перемещайте движок шкалы настройки, пока на дисплее не отобразится нужный номер.
3. Коснитесь один раз. Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбор.
4. Введите нужную программу приготовления. Для каждого рецепта могут быть сохранены в памяти 3 этапа приготовления. (см. стр. 29)

5. Коснитесь один раз. Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбор. Номер запрограммированной операции отобразится на дисплее.

Запуск программы Книга Рецептов:



1. Коснитесь один раз.
2. Выберите номер, под которым рецепт сохранен в памяти. Нажимайте на «+»/«-» или перемещайте движок шкалы настройки, пока на дисплее не отобразится нужный номер.
3. Коснитесь один раз. Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбор.
4. Коснитесь один раз. Начнется процесс приготовления. На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Примечания:

1. Функция Книга Рецептов доступна для режимов МИКРОВОЛНЫ, КОНВЕКЦИЯ, ПАР, ГРИЛЬ, ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ и ТАЙМЕР.
2. Разогревание камеры для режима КОНВЕКЦИЯ не может быть запрограммировано в Книге Рецептов.
3. Возможно запоминание 3 этапов приготовления в режимах МИКРОВОЛНЫ, КОНВЕКЦИЯ, ПАР, ГРИЛЬ и ТАЙМЕР. Для режима ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ 3-этапное приготовление недоступно, Вы можете ввести в память лишь 1 этап.
4. Максимальное время приготовления по Книге Рецептов составляет 9 часов.
5. Для перезагрузки программы рецепта повторите шаги 1-5 раздела «**Программирование рецепта**».
6. Новая программа рецепта отменит предыдущую.

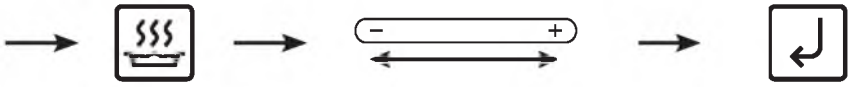
IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec37 2014-7-15 11:31:23

Настройка системы Самоочистки

Слив воды:

Вода прокачивается через систему для прочистки труб, а затем сливается в дренажный лоток.

Залейте 100 мл воды в водяной бачок. Проверьте, чтобы дренажный лоток был пуст.



2. Коснитесь один раз. Выберите программу Приготовление на пару.

3. Выберите программу «Слив воды». Нажимайте на «+»/«-» или перемещайте движок шкалы настройки, пока на дисплее не отобразится «Слив воды».

4. Коснитесь один раз. Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбор.

5. Коснитесь один раз. Время слива воды отобразится на дисплее и начнется его обратный отсчет.

Примечания:

1.Используете эту программу только при наличии 100 мл воды в бачке.
2. Не снимайте дренажный лоток во время выполнения программы дренажа. Если снять дренажный лоток во время этой программы, на дисплее отобразится код U12, и программа будет остановлена.
3. По окончании программы слейте воду из дренажного лотка и промойте его проточной водой.

Внимание:

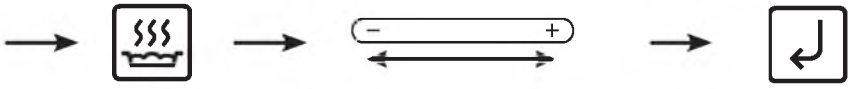
Если программа «Дренаж воды» используется непосредственно после программы приготовления на пару, в лоток может сливаться горячая вода.

Русский

Самоочистка системы:

Первый этап этой программы чистит систему с помощью лимонной кислоты. Второй этап прогоняет воду сквозь систему для прочистки труб.

Растворите 16 г лимонной кислоты в 200 г воды и добавьте этот раствор в водяной бачок. Проверьте, чтобы дренажный лоток был пуст.



2. Коснитесь один раз. Выберите программу Приготовление на пару.

3. Выберите программу «Самоочистка системы». Нажимайте на «+»/«-» или перемещайте движок шкалы настройки, пока в окошке дисплея не отобразится «Самоочистка системы».

4. Коснитесь один раз. Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбор.

5. Коснитесь один раз. Время чистки системы отобразится на дисплее и начнется обратный отсчет врмени. Программа будет выполняться примерно 29 минут.

После паузы в программе вылейте воду из дренажного лотка и залейте воду в бачок (до максимального уровня).

6. Коснитесь один раз. Коснитесь кнопки **Старт**. Программа будет выполняться примерно 1 минуту. Вылейте воду из дренажного лотка по окончании программы.

Примечания:

1. Когда на дисплее отображается « », нужно запустить программу чистки системы.
2. Если не использовать программу чистки системы регулярно, трубка засорится, и подача пара будет малоэффективной.
3. Не снимайте дренажный лоток во время выполнения программы дренажа. Если снять дренажный лоток во время этой программы, на дисплее отобразится код U12, и программа будет остановлена.
4. По окончании программы слейте воду из дренажного лотка и промойте его проточной водой.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec38 2014-7-15 11:31:23

Настройка системы Самоочистки *(продолжение)*

Самоочистка камеры:

Эта функция пригодится, чтобы очистить камеру от скопившегося жира и грязи (занимает 20 минут).

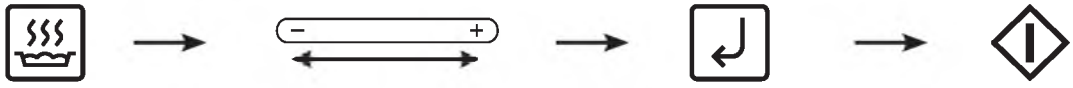
1. Коснитесь один раз.
2. Выберите программу «Самоочистка камеры». Нажимайте на «+»/«-» или перемещайте движок шкалы настройки, пока в окошке дисплея не отобразится «Самоочистка камеры».
3. Коснитесь один раз. Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбор.
4. Коснитесь один раз. Время чистки камеры печи отобразится на дисплее и начнется его обратный отсчет.

Примечания:

1. Заранее заполните бачок водой.
2. По завершении чистки откройте дверцу и протрите камеру влажной тканью.

Удаление запахов:

Эта функция подходит для удаления запахов из микроволновой печи (занимает 30 минут).



1. Коснитесь один раз.
2. Выберите программу «Удаление запахов». Нажимайте на «+»/«-» или перемещайте движок шкалы настройки, пока в окошке дисплея не отобразится «Удаление запахов».
3. Коснитесь один раз. Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбор.
4. Коснитесь один раз. Время работы печи отобразится на дисплее и начнется обратный отсчет времени.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec39 2014-7-15 11:31:23

Автоматическое приготовление на пару

Существуют 2 способа приготовления Ваших любимых блюд на пару, при которых нужно ввести только вес продукта. Один из них – режим ТОЛЬКО ПАР, другой – МИКРОВОЛНЫ и ПАР». Печь автоматически определяет мощность и время приготовления. Выберите категорию продукта и введите его вес. (Вес вводится в граммах).

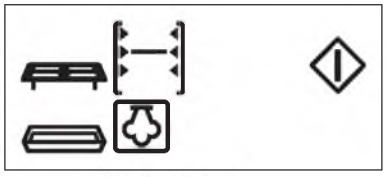
1. Коснитесь один раз.
   Меню отобразится в окошке дисплея.
2. Выберите меню.
   Нажимайте на «+»/«-» или перемещайте движок шкалы настройки, пока на дисплее не отобразится нужное меню. См. таблицу на следующей странице.
3. Коснитесь один раз.
   Коснитесь кнопки **Установка**, чтобы подтвердить выбор.
4. Выберите вес.
   Нажимайте на «+»/«-» или перемещайте движок шкалы настройки, пока на дисплее не отобразится нужный вес.

5. Коснитесь один раз.
   Время приготовления отобразится на дисплее и начнется его обратный отсчет.

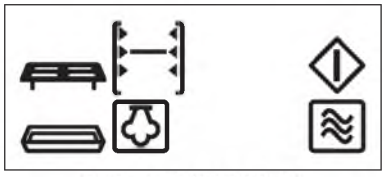
Русский

Примечания:

1. При использовании большего веса продукта в автоматических программах приготовления грудки цыпленка и риса необходимо будет доливать воду в бачок в процессе приготовления.
2. Не накрывайте продукты при автоматическом приготовлении на пару.
3. Многим продуктам идет на пользу выдержка после завершения автоматической программы приготовления, во время которой тепло продолжает проникать к центру продукта.
4. Поскольку скорость приготовления продуктов может варьироваться, проверяйте степень готовности блюд перед подачей на стол.
5. Готовьте в соответствии с указанным ниже способом.
6. Если Вы выбрали автоматическую программу приготовления, на дисплее появятся символы, показывающие, какой режим будет использоваться, и какие аксессуары Вам понадобятся.
   Например (Вареный картофель):



ТОЛЬКО ПАР



ПАР и МИКРОВОЛНЫ

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec40 2014-7-15 11:31:23

Меню автоматического приготовления на пару (Auto Steam)

Меню	Вес					Аксессуары и их размещение
7. Овощи (только пар)	200 г	250 г	300 г	-	-	Стеклянная полка, установленная в среднем положении, с пластиковой подставкой на ножках
8. Овощи (пар + микроволны)	200 г	250 г	300 г	-	-	
9. Замороженные овощи (только пар)	200 г	250 г	300 г	-	-	
10. Замороженные овощи (пар + микроволны)	200 г	250 г	300 г	-	-	
11. Вареный картофель (только пар)	200 г	300 г	400 г	500 г	-	
12. Вареный картофель (пар + микроволны)	200 г	300 г	400 г	500 г	-	
13. Куриные грудки (только пар)	200 г	300 г	400 г	500 г	600 г	
14. Куриные грудки (пар + микроволны)	200 г	300 г	400 г	500 г	600 г	
15. Рыба филе (только пар)	200 г	300 г	400 г	500 г	-	
16. Рыба филе (пар + микроволны)	200 г	300 г	400 г	500 г	-	
17. Замороженная рыба филе (только пар)	200 г	300 г	400 г	500 г	-	
18. Замороженная рыба филе (пар + микроволны)	200 г	300 г	400 г	500 г	-	
19. Рыба (целиком) (только пар)	200 г	300 г	400 г	500 г	600 г	
20. Рыба (целиком) (пар + микроволны)	200 г	300 г	400 г	500 г	600 г	
21. Рис (только пар)	100 г	150 г	200 г	-	-	Стеклянная полка, установленная в среднем положении, с блюдом на ней
22. Рис (пар + микроволны)	100 г	150 г	200 г	-	-	

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec41 2014-7-15 11:31:23

7-8. Овощи
(только пар/пар + микроволны)

Наполните водяной бачок. Выложите подготовленные овощи на пластиковую подставку на ножках. Поместите ее на стеклянную полку, установленную в среднем положении. Выберите программу приготовления и вес свежих овощей. Коснитесь кнопки **Старт**.

9-10. Замороженные овощи
(только пар/пар + микроволны)

Замороженными овощами могут быть морковь, брокколи, цветная капуста, зеленый горошек. Наполните водяной бачок. Выложите подготовленные овощи на пластиковую подставку на ножках. Поместите ее на стеклянную полку, установленную в среднем положении Выберите программу приготовления и вес замороженных овощей. Коснитесь кнопки **Старт**.

11-12. Вареный картофель
(только пар/пар + микроволны)

Наполните водяной бачок. Очистите картофель и порежьте его на кусочки одинакового размера по 30-40 г каждый, толщиной не более 3 см. Выложите подготовленный картофель на пластиковую подставку на ножках. Поместите ее на стеклянную полку, установленную в среднем положении. Выберите программу приготовления и вес сырого картофеля. Коснитесь кнопки **Старт**.

13-14. Куриные грудки
(только пар/пар + микроволны)

Каждая куриная грудка может весить от 100 до 200 г. Для достижения наилучших результатов толщина кусочков должна быть не более 3 см. Наполните водяной бачок. Выложите куриные грудки на пластиковый поддон на ножках. Поместите пластиковый поддон на стеклянную полку, установленную в среднем положении. Выберите программу приготовления и вес куриных грудок. Коснитесь кнопки **Старт**.

15-16. Рыба филе
(только пар/пар + микроволны)

Наполните водяной бачок. Выложите рыбное филе на пластиковую подставку на ножках. Поместите ее на стеклянную полку, установленную в среднем положении Выберите программу приготовления и вес свежего рыбного филе. Коснитесь кнопки **Старт**.

17-18. Замороженная рыба филе
(только пар/пар + микроволны)

Наполните водяной бачок. Выложите замороженное рыбное филе на пластиковую подставку на ножках. Поместите ее на стеклянную полку, установленную в среднем положении. Выберите программу приготовления и вес замороженного рыбного филе. Коснитесь кнопки **Старт**.

19-20. Рыба (целиком)
(только пар/пар + микроволны)

Для приготовления СВЕЖЕЙ целой рыбы типа форели, морского гребешка, макрели, морского окуня, сардин весом от 100 до 300 г каждая. Наполните водяной бачок. Уложите свежую целую рыбу на пластиковую подставку на ножках. Поместите ее на стеклянную полку, установленную в среднем положении. Выберите программу приготовления и вес свежей целой рыбы. Коснитесь кнопки **Старт**.

21-22. Рис
(только пар/пар + микроволны)

Эта программа позволяет готовить рис. Наполните водяной бачок. Поместите рис в емкость из жаропрочного стекла. Добавьте кипяток и замочите рис на 15 минут. Не накрывайте. Поместите емкость на стеклянную полку, установленную в среднем положении Выберите программу приготовления и вес риса. Коснитесь кнопки **Старт**. Проверяйте уровень воды во время приготовления и доливайте ее по мере необходимости. По окончании приготовления, оставьте для устойки на 5-10 минут. Используйте нижеприведенную таблицу как руководство к действию:

Рис	Кипящая вода
Использует только ПАР	
100 г	150 г
150 г	225 г
200 г	300 г
Использует ПАР и МИКРОВОЛНЫ	
100 г	200 г
150 г	300 г
200 г	400 г

pratex.com.ua

Русский

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec42 2014-7-15 11:31:23

Перед обращением в сервисный центр

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Печь не включается.	Печь не подсоединена надежно к сетевой розетке.	Выньте сетевой кабель из розетки и подождите 10 секунд, после чего снова подсоедините.
	Сработал автоматический прерыватель цепи или перегорел плавкий предохранитель.	Обратитесь в сервисный центр.
	Не в порядке сетевая розетка.	Для проверки включите в розетку другой прибор.
Не начинается процесс приготовления.	Дверца неплотно закрыта.	Как следует закройте дверцу.
	Не была нажата кнопка **Старт** после программирования.	Коснитесь кнопки **Старт**.
	Ранее уже была введена другая программа.	Коснитесь кнопки **Стоп/Сброс**, чтобы отменить предыдущую программу, и выполните программирование снова.
	Программа введена неправильно.	Снова выполните ввод программы в соответствии с Инструкцией по эксплуатации.
	Была случайно нажата кнопка **Стоп/Сброс.**	Заново введите программу приготовления.
На дисплее отображается сообщение «HOT».	Камера перегрета.	Подождите, пока камера остынет.
На дисплее отображается символ «🔑».	Активирована функция Блокировки от детей (Child Lock) тройным нажатием кнопки **Старт**.	Отмените функцию Блокировки от детей, нажав 3 раза кнопку **Стоп/ Сброс**.
На дисплее отображается код «H97», «H98» или «H00».	Эта индикация указывает на неисправность в системе генерирования микроволн.	Обратитесь в специализированный сервисный центр.
На дисплее отображается код «U12».	Дренажный лоток отсоединился или находится в неправильном положении.	Заново закрепите дренажный лоток на передних ножках печи.
В окошке дисплея отображается «D».	Печь работает в демонстрационном режиме.	Нажмите 1 раз кнопку **Микроволны**, 4 раза кнопку **Старт** и 4 раза кнопку **Стоп/Сброс**.
Кнопки панели управления не реагируют на прикосновение.	Печь находится в режиме ожидания.	Убедитесь, что печь подключена к розетке электросети. Откройте и закройте дверцу, чтобы активировать печь.

Демонстрационный режим предназначен только для показа в розничном магазине. Приготовление и другие функции не работают в этом режиме. Если Вы полагаете, что Ваша печь неисправна, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec43 2014-7-15 11:31:23

Перед обращением в сервисный центр *(продолжение)*

НОРМАЛЬНЫЕ ЯВЛЕНИЯ ПРИ РАБОТЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	
При включении микроволновой печи возникают помехи в работе телевизора.	При работе микроволновой печи могут возникать помехи в работе радио и телевизоров. Подобные помехи возникают при работе небольших электроприборов, таких как миксеры, пылесосы, фены и т.п. Это не означает, что с микроволновой печью что-то не в порядке.
На дверце печи конденсируется пар, из вентиляционных отверстий идет горячий воздух.	Во время приготовления от пищи идет пар и горячий воздух, большая часть которого отводится через вентиляционные отверстия благодаря циркуляции воздуха внутри печи. Однако некоторое количество пара оседает на менее горячих поверхностях, например, на дверце. Это нормально.
Я случайно включил печь, не загрузив в нее продукты.	Включение пустой печи на короткое время не должно вызвать ее повреждение. Однако делать это не рекомендуется.
При использовании режимов Гриль, Конвекция и Гриль с хрустящей корочкой возможен запах и небольшой дымок.	Обязательно надо вымыть печь после готовки в режимах Гриль с хрустящей корочкой и Гриль. Любые капли жира, накапливающиеся на стенках и потолке камеры, будут чадить, если их не смыть вовремя.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec44 2014-7-15 11:31:24

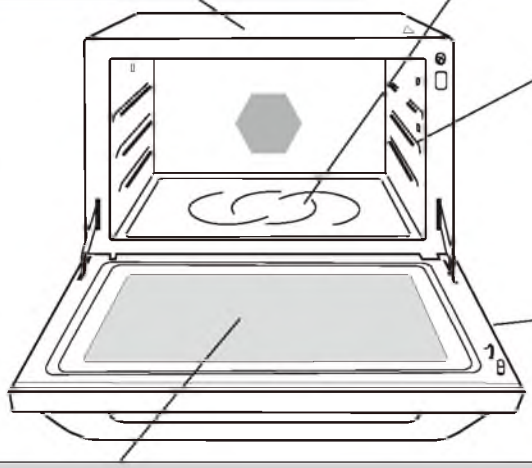
Уход за микроволновой печью

Выключите печь и отсоедините ее от стенной розетки перед тем, как приступать к чистке.

Внешние поверхности печи нужно чистить влажной тканью. Во избежание повреждения рабочих деталей внутри печи не допускайте, чтобы вода проникала в вентиляционные отверстия корпуса.

Чистите плоское дно камеры только после ее остывания, используя нейтральное моющее средство. Вытирайте его насухо после чистки.

Содержите внутреннюю поверхность камеры в чистоте. Если брызги жира или остатки пролитой жидкости пристали к стенкам печи, удалите их влажной тканью. Если печь сильно загрязнилась, можно воспользоваться нейтральным моющим средством. Использовать едкие и абразивные моющие средства категорически не рекомендуется.



Не допускайте попадания воды на панель управления. Чистите ее мягкой, чуть влажной тканью.
Не пользуйтесь для чистки панели управления стиральным порошком, абразивными моющими средствами и чистящими аэрозолями.
Во время чистки панели управления оставляйте дверцу камеры открытой во избежание случайного включения печи.
После чистки коснитесь кнопки **Стоп/Сброс**, чтобы перезагрузить дисплей.

Если на внутренней стороне дверцы или вокруг нее сконденсируется влага, протрите ее мягкой тканью. Это может произойти при эксплуатации печи в условиях повышенной влажности и не является признаком неисправности.
Не пользуйтесь для чистки стекла на дверце абразивными моющими средствами или острыми металлическими предметами, поскольку они могут поцарапать его поверхность, и стекло может треснуть.

Дренажный лоток

После использования очистите эти принадлежности с помощью нейтрального моющего средства или в посудомоечной машине.

Пластиковая подставка | **Противень для гриля** | **Стеклянная полка** | **Металлический противень**

Следите за чистотой дренажного лотка.
Чистите и протирайте его насухо после использования.
После чистки заново прикрепите дренажный лоток к пластиковым ножкам корпуса.
НЕ МОЙТЕ ДРЕНАЖНЫЙ ЛОТОК В ПОСУДОМОЕЧОЙ МАШИНЕ.

Примечания:

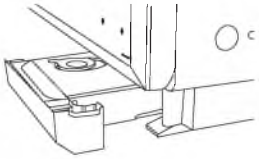
1. При приготовлении некоторых продуктов в режиме ГРИЛЬ, КОНВЕКЦИЯ или ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ на стенках камеры неизбежно остаются брызги жира. Если печь не чистить, иногда она может начать «дымить» во время работы. Кроме того, эти брызги со временем будет все труднее удалить.
2. После приготовления пищи в режиме ГРИЛЬ, КОНВЕКЦИЯ или ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ потолок и стенки камеры нужно очистить мягкой тканью, смоченной в мыльной воде и тщательно отжатой. Особое внимание следует уделять поддержанию чистоты смотрового окна на дверце, особенно после использования режимов ГРИЛЬ, КОНВЕКЦИЯ и ГРИЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ. Стойкие пятна внутри печи можно удалить с помощью небольшого количества специального средства для чистки микроволновых печей, распыленного на влажную ткань. Нанесите средство на проблемное пятно, оставьте на рекомендованное время и затем тщательно вытрите. Этот способ не подходит для чистки дверцы печи.
   НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО НЕПОСРЕДСТВЕННО ВНУТРЬ КАМЕРЫ!
   Нельзя пользоваться для чистки печи пароочистителем.
3. Если не поддерживать печь в чистом состоянии, это может привести к повреждению ее поверхности и сокращению срока ее службы, а также иметь другие неприятные последствия.
4. Если возникнет необходимость в замене лампы освещения камеры, свяжитесь с сервисным центром, сертифицированным Panasonic.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec45 2014-7-15 11:31:24

Уход за микроволновой печью *(продолжение)*

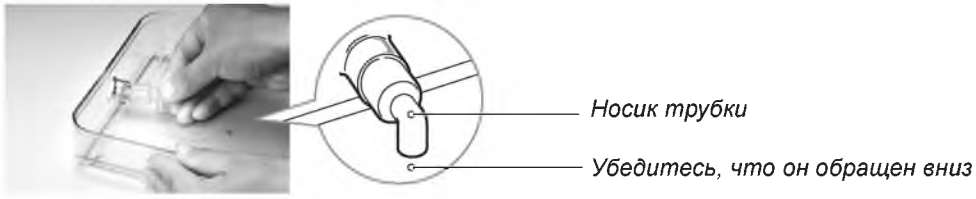
Чистка водяного бачка

Промойте его водой с помощью мягкой губки.



Выдвиньте бачок для воды и очистите отсек корпуса, в который он вставляется.

Откройте пробку отверстия для залива воды, снимите крышку и носик трубки и промойте бачок.



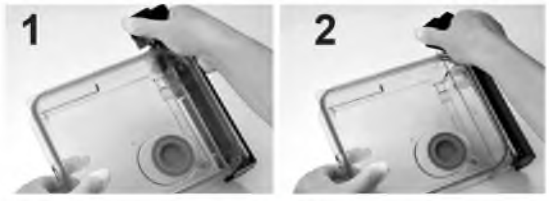
Если носик трубки трудно снять, покачайте его из стороны в сторону.
Устанавливая его на место, убедитесь, что он обращен вниз (см. рисунок).

Резиновый уплотнитель и передняя панель водяного бачка также снимаются для чистки.

Снятие резинового уплотнителя

Надевая резиновый уплотнитель на место, проверьте, чтобы он не был перевернут. Если установить его неправильной стороной, крышка не будет плотно закрываться и вода начнет протекать.

Снятие передней панели с бачка



1. Слегка поверните переднюю панель, чтобы высвободить ее дальнюю сторону из защелки.
2. Продолжайте поворачивать панель, пока не высвободится ее ближняя сторона.

Установка передней панели на место

1. Совместите выступы на панели с отверстиями на бачке.
2. Вставьте панель и нажмите вниз до щелчка.

Примечания:

1. Чистите водяной бачок не реже 1 раза в неделю, чтобы в нем не образовывалась слизь.
2. Не мойте водяной бачок или его детали в посудомоечной машине.

Русский

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec46 2014-7-15 11:31:24

Технические характеристики

Источник питания:		220 V 50 Гц
Потребление энергии*:	Микроволны	4,6 A 990 Вт
	Гриль	6,0 A 1330 Вт
	Конвекция	6,3 A 1380 Вт
Необходимая мощность (максимальная):		7,2 A 1570 Вт
Выходная мощность*:	Микроволны	1000 Вт
	Гриль	1300 Вт
	Конвекция	1350 Вт
Внешние габаритные размеры (Ш x В x Г):		494 мм x 390 мм x 438 мм
Габаритные размеры камеры (Ш x В x Г):		410 мм x 250 мм x 320 мм
Общий объем камеры:		32 л
Рабочая частота:		2450 МГц
Вес Нетто:		Приблизит. 20,6 кг

* Тест IEC
Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
Напряжение, дата выпуска, заводской и серийный номера указаны на идентификационной пластинке на корпусе устройства.

IP4958_3BH70ZP_Rus_10_140715.indd Sec47 2014-7-15 11:31:25

Вы скачали инструкцию по эксплуатации Микроволновая печь Panasonic NN-CS894 для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua.Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.