



Pando
integral*cooking*

PHM-950

RU

EAC



Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad
Сертификация систем экологического менеджмента
UNE-EN ISO 14001:2015
ES20/208675



Sistema de Gestión de la Calidad
Система менеджмента качества
UNE-EN ISO 9001:2015
ES19/86566

**Руководство пользователя
Гарантийное свидетельство**

www.pando.es

V22.1

Благодарим за доверие, оказанное нашей компании при покупке одного из наших приборов! Уверены, что вы сделали правильный выбор.

Компания Pando предлагает не только приборы высшего качества, но и услуги многочисленной команды профессионалов, которые помогают решать любые проблемы, возникающие во время установки или обслуживания.

Также приглашаем вас посетить наш сайт (www.pando.es/en), на котором можно узнать о нашей компании и ознакомиться с коммерческой и технической информацией по всему ассортименту приборов.

Здесь доступен широкий выбор кухонных вытяжек: пристенных, потолочных, островных и встраиваемых. Благодаря четырем типам установки вытяжку можно установить в кухне любого типа в зависимости от потребностей покупателя.

Также воспользуемся случаем, чтобы представить новую коллекцию бытовых приборов, среди которых новые высокопроизводительные духовые шкафы и микроволновые печи, индукционные и газовые варочные панели, с помощью которых можно приготовить любой кулинарный шедевр. Винные шкафы и шкафы для выдержки вин, в которых обеспечиваются идеальные условия для хранения вина, а также встроенные посудомоечные машины, работающие с применением современных технологий.

Наши приборы создаются настоящими мастерами под торговой маркой, история которой насчитывает более 40 лет. Мы вкладываем в свою продукцию все лучшие наработки и опыт, чтобы запросы наших клиентов были полностью удовлетворены.

Мы искренне верим, что вы будете сполна наслаждаться комфортом и возможностями своего нового кухонного помощника.

Большое спасибо!

Команда PANDO

1. УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	4
2. ПРЕИМУЩЕСТВА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	7
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	8
3.1. Панель управления	8
3.2. Описание функций кнопок	9
4. ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ	10
4.1. Открывание дверцы	10
4.2. Дополнительное меню	10
4.3. Настройка часов	10
4.4. Скрытие/отображение часов	11
4.5. Таймер.....	11
4.6. Защитная блокировка	11
4.7. Демонстрационный режим	11
5. ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ	12
5.1. Главное меню	12
5.2. Быстрый запуск.....	12
5.3. МИКРОВОЛНЫ	12
5.4. ГРИЛЬ.....	13
5.5. МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ	13
5.6. Размораживание по времени (ручное).....	13
5.7. Размораживание по весу (автоматическое)	13
6. СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ (PANDO CHEF)	15
7. ПРИ РАБОТЕ ПЕЧИ	16
7.1. Прерывание цикла приготовления	16
7.2. Изменение параметров.....	16
7.3. Отмена цикла приготовления.....	16
7.4. Окончание цикла приготовления	16
8. РАЗМОРАЖИВАНИЕ	17
9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	19
10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ	22
11. КАКУЮ ПОСУДУ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ?	24
12. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	26
12.1. Фронтальная панель	26
12.2. Внутреннее пространство печи.....	26
12.3. Верхняя часть рабочей камеры	26
12.4. Принадлежности.....	27
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	28
13.1. Замена лампочки.....	28
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	29
15. УСТАНОВКА ПРИБОРА	30
16. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	31
17. СХЕМЫ УСТАНОВКИ И РАЗМЕРЫ	32
18. ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ И ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	33

1. УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



Перед установкой и использованием печи внимательно прочитайте прилагаемое руководство. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения в результате неправильной установки и использования. Для обращения к настоящему руководству в дальнейшем всегда храните его рядом с печью.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ПОЖИЛЫХ ЛЮДЕЙ

Внимание! Риск удушья, травмы или инвалидности.

- Пользоваться печью разрешается детям старше 8 лет и лицам с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знанием, если они находятся под наблюдением взрослого или лица, ответственного за их безопасность.
- Желателен надзор за детьми, чтобы исключить их игру с печью.
- Держите все упаковки вдали от детей.
- **ВНИМАНИЕ!** Печь и ее открытые части нагреваются во время ее использования. Не допускайте касания нагревательных элементов. Дети младше 8 лет не должны находиться без присмотра рядом с печью.
- **ВНИМАНИЕ!** Когда печь работает в комбинированном режиме, то из-за высоких температур детям следует использовать ее только под присмотром взрослых.
- Если печь оборудована устройством блокировки от детей, то рекомендуем включить это устройство. Дети младше 3 лет не должны оставаться без присмотра вблизи печи.
- Запрещены очистка и уход детьми без присмотра.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Эта печь предназначена для домашнего использования, не в гостиницах, магазинах, офисах или других подобных местах.
- Во время работы печи ее внутренняя часть становится горячей. Не касайтесь нагревательных элементов в печи. Всегда пользуйтесь перчатками для печи для извлечения или установки принадлежностей или жаростойкой посуды.
- **ВНИМАНИЕ!** Не нагревайте жидкости и другую еду в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.
- Используйте только специальную посуду для микроволновых печей.
- При подогреве пищи в пластиковых или бумажных контейнерах следите за печью, так как есть риск возгорания.
- Печь предназначена для подогрева еды и напитков. Сушка еды или одежды и нагрев подушек для прогрева, тапочек, губок, влажной ткани и т. п. может привести к ожогу, возгоранию или пожару.
- **Внимание!** Запрещено использовать печь, если:
 - дверца не закрывается полноценно;
 - дверные петли повреждены;
 - поверхности контакта дверцы с печью повреждены;
 - стекло окна в дверце повреждено;
 - часто возникает искрение в печи, даже если в ней нет металлического предмета.Разрешается пользоваться печью только после ее ремонта в сервисном центре.
- При появлении дыма выключите печь или выньте вилку из розетки и для локализации огня не открывайте дверцу.

1. УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Нагрев напитков в микроволновой печи может привести к отложенному закипанию с внезапным разбрызгиванием кипятка. Соблюдайте осторожность при обращении с емкостью.



- Будьте осторожны при нагреве жидкостей!
Если жидкость (вода, кофе, чай, молоко и др.), которая близка к закипанию, резко достать из печи, она может разбрызгаться.
ОПАСНОСТЬ ТРАВМ И ОЖОГОВ!
Чтобы избежать такой ситуации при нагреве жидкости, положите чайную ложку или стеклянную палочку в емкость.
- Чтобы избежать ожогов, перемешайте или встряхните содержимое бутылочек и кружечек для кормления и проверьте их температуру перед кормлением.
- Не следует разогревать в печи яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после окончания нагрева в печи.
- **Внимание!** Не нагревайте чистый спирт или алкогольные напитки в микроволновой печи.
ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!
- **Осторожно!** Во избежание перегрева или подгорания пищи очень важно не выбирать длительные периоды времени или мощность, которая слишком высока для разогрева малого количества пищи. Например, булочка может подгореть через 3 минуты, если выбрана слишком высокая мощность.
- Для подрумянивания используйте только гриль и постоянно следите за печью. При поджаривании хлеба в комбинированном режиме хлеб быстро воспламеняется.
- Никогда не допускайте соприкосновения с горячей дверцей или печью шнуров электропитания других электрических приборов. Может расплавиться изоляция шнура.
Опасность короткого замыкания!

УСТАНОВКА

- Электрическая сеть должна быть оснащена устройством отключения с размыканием контактов всех полюсов, которое обеспечивает полное отключение по III категории перенапряжения.
- Если для подключения к электрической сети используется вилка, то после установки она должна оставаться доступной.
- Установка должна соответствовать действующим нормам.
- Электрическое подключение должно обеспечивать защиту от поражения током.
- **ВНИМАНИЕ!** Печь должна быть заземлена.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор является встраиваемой техникой.
Подробная информация об установочных размерах указана на последних страницах настоящего руководства пользователя.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- **ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой и обслуживанием отключайте электропитание.
- Следует регулярно очищать прибор и удалять остатки пищи.
- В противном случае возможен износ поверхностей, что сокращает срок службы прибора и может вести к возникновению опасных ситуаций.
- Для очистки стеклянной дверцы не используйте твердые абразивные чистящие средства или острые металлические предметы, так как они могут ее поцарапать с последующим возможным растрескиванием стекла.

1. УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не используйте пароочиститель для очистки прибора.
- Для правильной работы прибора контактные поверхности дверцы (передняя поверхность камеры и внутренняя часть дверцы) должны быть очень чистыми.
- Соблюдайте указания по очистке, приведенные в разделе «Очистка и обслуживание».
- **ВНИМАНИЕ!** Для исключения риска поражения током, перед заменой лампочки убедитесь в том, что прибор отключен. Смотрите главу «ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ»

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

- **ВНИМАНИЕ!** Перед ремонтом отключайте прибор от электрической сети.
- **ВНИМАНИЕ!** Обслуживание или ремонт, включающие в себя снятие крышки, защищающей от микроволнового излучения, разрешено проводить только квалифицированным лицам.
- **ВНИМАНИЕ!** Если дверца или ее уплотнитель повреждены, то запрещено пользоваться печью до тех пор, пока она не будет отремонтирована специалистом.
- Если шнур электропитания поврежден, то для исключения опасных ситуаций его следует заменить производителем или уполномоченными техническими специалистами, имеющими квалификацию для выполнения такой работы.
- Ремонт и обслуживание, особенно токоведущих частей, разрешено проводить только специалистам, уполномоченным производителем.

ИСКЛЮЧИТЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ ПРИБОРА ИЛИ ИНЫЕ ОПАСНЫЕ СИТУАЦИИ. СОБЛЮДАЯ СЛЕДУЮЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Никогда не включайте пустую микроволновую печь. Если внутри нет пищи, то печь может быть повреждена от электрической перегрузки. **РИСК ПОВРЕЖДЕНИЯ!**
- Для проверки функций программирования поместите в печь стакан воды. Вода поглотит микроволны, и печь не будет повреждена.
- Не накрывайте и не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Используйте только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Перед помещением посуды и контейнеров в печь убедитесь в том, что они подходят для нее по размеру (см. раздел о типах посуды).
- Ни в коем случае не снимайте слюдяное покрытие вверху рабочей камеры! Оно защищает микроволновой генератор от повреждения жиром и частицами пищи.
- Не храните горючие предметы в печи, так как они могут воспламениться при включении печи.
- Не используйте печь в качестве шкафа для хранения вещей.
- Не используйте печь для жарения, так как невозможно контролировать температуру масла, нагреваемого микроволнами.
- Не перегружайте основание и решетку весом более 8 кг. Для исключения повреждения печи не превышайте эту нагрузку.

2. ПРЕИМУЩЕСТВА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В обычной духовке тепло, испускаемое ТЭНами или газовыми конфорками, медленно проникает в пищу снаружи. Поэтому на нагрев воздуха, частей духовки и емкостей с пищей расходуется много энергии.

В микроволновой печи тепло испускается самой пищей, то есть тепло выходит изнутри наружу. Нет потерь тепла на нагрев воздуха, стенок камеры или контейнеров (если они предназначены для использования в микроволновых печах). Это значит, что разогревается только пища.

Таким образом, микроволновые печи имеют следующие преимущества:

1. Сокращение времени приготовления, как правило, на $\frac{3}{4}$ по сравнению с традиционной духовкой.
2. Очень быстрое размораживание пищи, что уменьшает опасность развития бактерий.
3. Экономия энергии.
4. Сохранение питательной ценности пищи за счет сокращения времени приготовления.

РЕЖИМ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволновая печь содержит высоковольтный прибор магнетрон, который преобразует электрическую энергию в микроволновую. Эти электромагнитные волны направляются внутрь печи волноводом и распределяются металлическим рассеивателем или вращающейся тарелкой.

Внутри печи волны распространяются во всех направлениях и отражаются от металлических стенок, таким образом равномерно проникая в пищу.

ПОЧЕМУ ПИЩА НАГРЕВАЕТСЯ

В пище содержится много воды и волны вызывают колебания молекул воды.

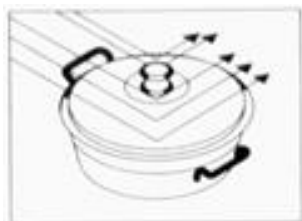
От трения молекул образуется тепло, которое повышает температуру пищи, размораживает, готовит ее или поддерживает ее в теплом состоянии.

Поскольку тепло образуется внутри пищи:

- Пища может быть приготовлена без какой-либо жидкости или масла или с очень малым ее количеством.
- Размораживание, разогрев или приготовление в микроволновой печи происходят быстрее, чем в обычной духовке.
- Сохраняются витамины, минералы и питательные вещества.
- Сохраняются как естественный цвет, так и аромат.

Микроволны проникают сквозь керамику, стекло, картон или пластик, но не сквозь металл. Поэтому не следует использовать в микроволновой печи металлические емкости или емкости с металлическими деталями.

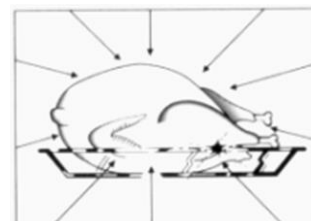
Микроволны отражаются от металла...

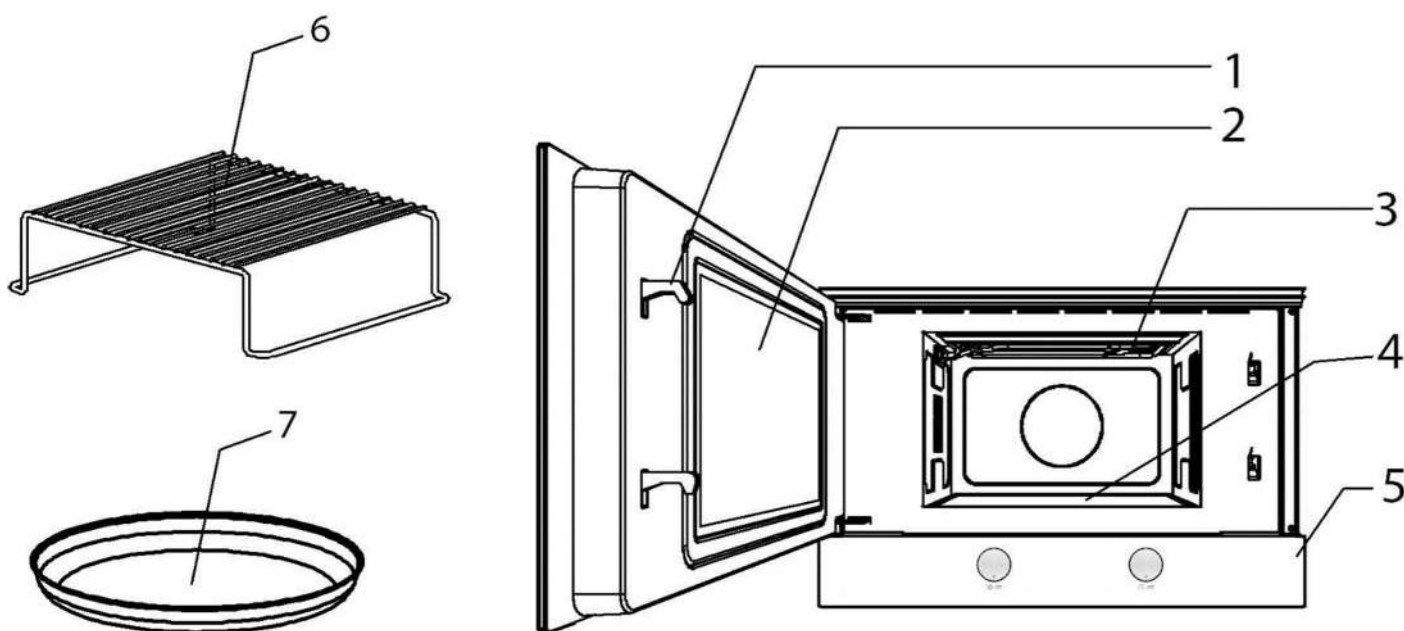


...проникают сквозь стекло и керамику...



...и поглощаются пищей.



3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. Защёлки | 4. Керамическое основание |
| 2. Смотровое окно | 5. Панель управления |
| 3. Опускающийся ТЭН гриля | 6. Решетка |

3.1. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Поворотная ручка.
Переключатель режимов работы

2. Дисплей

3. Поворотная ручка.
Переключатель параметров

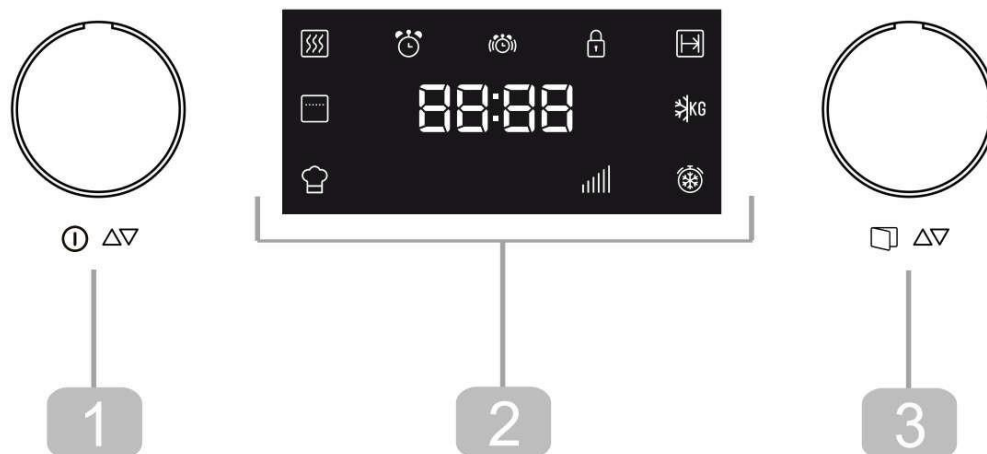
3.1. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- | | |
|---|--|
| a Индикатор часов | f Индикатор размораживания по времени |
| b Индикатор таймера | g Индикатор уровня мощности |
| c Индикатор защитной блокировки | h Специальный режим работы (PANDO CHEF) |
| d Индикатор длительности | i Режим работы ГРИЛЬ |
| e Индикатор размораживания по весу | j Режим работы МИКРОВОЛНЫ |

3.2. ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ КНОПОК

Символ	Режим	Выходная мощность микроволновой печи	Продукты
	МИКРОВОЛНЫ	90 Вт	Медленное размораживание нежных блюд. Поддержание пиццы теплой.
		180 Вт	Приготовление с малым количеством тепла. Варка риса. Быстрое размораживание.
		360 Вт	Растапливание масла. Разогрев детского питания.
		600 Вт	Приготовление овощей и пиццы. Бережное приготовление и разогрев. Разогрев и приготовление малых порций еды. Разогрев деликатесов.
		850 Вт	Приготовление и быстрый разогрев жидкостей и полуфабрикатов.
	МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ	90 Вт	Подрумянивание.
		180 Вт	Приготовление на гриле птицы и мяса.
		360 Вт	Приготовление пирогов и блюд с сырной корочкой.
	ГРИЛЬ	---	Приготовление пиццы в режиме гриля

4. ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ



4.1. ОТКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ

Для открывания дверцы нажмите поворотную ручку (3) на 2 секунды.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ

Открывается нажатием на поворотную ручку (1) на 3 секунды, звучат 3 сигнала. На дисплее появляется символ.

Снова нажмите 3 секунды — замигает символ , прозвучит 1 сигнал. Вход в **дополнительное меню** выполнен.

Поворачивая ручку (3) можно войти в часы (для настройки или скрытия/отображения), таймер , блокировку и режим работы «Sho» (только для торговых залов).



В ДОПОЛНИТЕЛЬНОМ МЕНЮ

4.3. НАСТРОЙКА ЧАСОВ


После первого включения печи в розетку или после отключения электроэнергии часы на дисплее будут мигать; это означает, что время на дисплее неточное.

Для настройки часов:

1. Нажмите ручку переключения режимов (1) на 3 секунды.
2. Поверните поворотную ручку (3) для перехода по дополнительному меню. Выбранный пункт становится более ярким.
3. При появлении символа часов нажмите поворотную ручку (3) один раз.
4. Поверните ручку переключения режимов (1) для установки часа.
5. Поверните поворотную ручку (3) для установки минут.
6. Для подтверждения нажмите поворотную ручку (3).


4.4. СКРЫТИЕ/ОТОБРАЖЕНИЕ ЧАСОВ

Если вы не хотите, чтобы часы отображались, их можно скрыть. Для этого:

1. Нажмите ручку переключения режимов (1) на 3 секунды.
2. Поверните поворотную ручку (3) для перехода по дополнительному меню. Выбранный пункт становится более ярким.
3. При появлении символа часов  нажмите поворотную ручку (3) один раз.
2. Нажмите поворотную ручку (3) на 2 секунды.
3. Если хотите, чтобы часы отображались, повторите эти действия.


4.5. ТАЙМЕР

Для настройки таймера:

1. Нажмите ручку переключения режимов (1) на 3 секунды.
2. Поверните поворотную ручку (3) для перехода по дополнительному меню. Выбранный пункт становится более ярким.
3. При появлении символа таймера  нажмите поворотную ручку (3) один раз.
4. Поверните ручку (3) для установки времени срабатывания таймера.
5. Для подтверждения нажмите поворотную ручку (3).

4.6. ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Работу печи можно заблокировать (например, от детей).

1. Нажмите ручку переключения режимов (1) на 3 секунды.
2. Поверните поворотную ручку (3) для перехода по дополнительному меню. Выбранный пункт становится более ярким.
3. При появлении символа блокировки  нажмите поворотную ручку (3) один раз. На дисплее появится надпись «LOC».
4. Поверните поворотную ручку (3) для выбора включения или выключения опции (ON/OFF).
5. Для подтверждения нажмите поворотную ручку (3).
6. Для разблокировки печи нажмите поворотную ручку (3) на 2 секунды.

4.7. ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ РЕЖИМ

Демонстрационный режим используется в залах для демонстрации покупателям работы печи, как описано в каждом режиме, но без активации нагрева.

1. Нажмите ручку переключения режимов (1) на 3 секунды.
2. Поверните поворотную ручку (3) для перехода по дополнительному меню. Выбранный пункт становится более ярким.
3. При появлении надписи «**Sho**» нажмите поворотную ручку (3) один раз.
4. Поверните поворотную ручку (3) для выбора включения или выключения опции (ON/OFF).
5. Для подтверждения нажмите поворотную ручку (3).
6. Для выключения демонстрационного режима повторите те же действия.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если активирован демонстрационный режим, то на дисплее не появляется индикация.

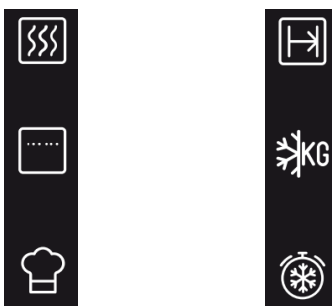
Символ «**Sho**» отображается с интервалами в одну минуту, только когда запущено приготовление в печи.

5. ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ



5.1. ГЛАВНОЕ МЕНЮ

В главном меню можно получить доступ к таким режимам приготовления, как: МИКРОВОЛНЫ, ГРИЛЬ, МИКРОВОЛНЫ+ГРИЛЬ, АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ, РАЗМОРАЖИВАНИЕ, РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ или РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ.



ПРИМЕЧАНИЕ. Если хотите отменить выбранный режим после запуска работы, нажмите поворотную ручку (1) на 3 секунды. Режим будет отменен.

5.2. БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

Используйте этот режим для быстрого разогрева пищи с большим содержанием воды (вода, чай, кофе или жидкий суп).

1. Нажмите ручку переключения режимов (1) один раз.
2. Нажмите поворотную ручку (3), если хотите увеличить время работы. При каждом нажатии ручки в течение первых 10 секунд время работы увеличивается на 30 секунд.

5.3. МИКРОВОЛНЫ

Используйте этот режим для приготовления и разогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.

1. Поворачивайте ручку переключения режимов (1) до тех пор, пока не замигает символ режима МИКРОВОЛНЫ. На дисплее мигает мощность по умолчанию (850).
2. Задайте уровень мощности, поворачивая ручку (3) в нужном направлении.
3. Подтвердите нажатием ручки (3). На дисплее мигает «01:00».
4. Установите длительность приготовления, поворачивая ручку (3) в нужном направлении.
5. Подтвердите нажатием ручки (3).
6. Нажмите ручку переключения режимов (1). Печь начнет работать.

5. ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ

ПРИМЕЧАНИЕ. Ручку переключения режимов можно нажать в любое время в вышеуказанном порядке — печь запустит приготовление с отображаемыми параметрами.

5.4. ГРИЛЬ

Используйте этот режим для быстрого подрумянивания пищи.

1. Поворачивайте ручку переключения режимов (1) до тех пор, пока не появится символ режима ГРИЛЬ. На дисплее замигает 15:00.
2. Установите длительность приготовления, поворачивая ручку (3) в нужном направлении.
3. Подтвердите нажатием ручки (3).
4. Нажмите ручку переключения режимов (1). Печь начнет работать.


5.5. МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

1. Поворачивайте ручку переключения режимов (1) до тех пор, пока не появятся одновременно символы режима МИКРОВОЛНЫ и ГРИЛЬ. На дисплее замигает 360.
2. Задайте уровень мощности, поворачивая ручку (3) в нужном направлении.
3. Подтвердите нажатием ручки (3). На дисплее замигает 15:00.
4. Установите длительность приготовления, поворачивая ручку (3) в нужном направлении.
5. Подтвердите нажатием ручки (3).
6. Нажмите ручку переключения режимов (1). Печь начнет работать.

ПРИМЕЧАНИЕ. Ручку переключения режимов можно нажать в любое время в вышеуказанном порядке — печь запустит приготовление с отображаемыми параметрами.

5.6. РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ (РУЧНОЕ)

Используйте этот режим для быстрого размораживания любой пищи.

1. Поворачивайте ручку переключения режимов (1) до тех пор, пока не появится символ режима РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ. На дисплее замигает «10:00».
2. Установите длительность приготовления, поворачивая ручку (3) в нужном направлении.
3. Подтвердите нажатием ручки (3).
4. Нажмите ручку переключения режимов (1). Печь начнет работать.
5. Поверните пищу, когда прозвучит сигнал и на дисплее замигает слово:  .

5.7. РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ (АВТОМАТИЧЕСКОЕ)

Используйте этот режим для быстрого размораживания мяса, птицы, рыбы, фруктов и хлеба.

1. Поворачивайте ручку переключения режимов (1) до тех пор, пока не появится символ режима РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ. На дисплее замигает тип продукта — «F01».
2. Для задания типа продукта поверните поворотную ручку (3) в нужном направлении. Если не поворачивать ручку, печь будет работать с типом «F01».
3. Подтвердите нажатием ручки (3). На дисплее мигает вес пищи. Начинает мигать индикатор веса.

5.7. РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ (АВТОМАТИЧЕСКОЕ)

4. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении для установки веса пищи. Если не поворачивать ручку, печь будет работать с весом 200 г.
5. Подтвердите нажатием ручки (3).
6. Нажмите ручку переключения режимов (1). Печь начнет работать.
7. Поверните пищу, когда прозвучит сигнал и на дисплее замигает слово: **Turn**.

В следующей таблице показаны программы размораживания по весу, интервалы веса и время размораживания и выдержки (чтобы обеспечить равномерную температуру пищи).

Прог.	Продукты	Вес, г	Время, минут	Время выдержки, минут
F01	Мясо	100–2000	2–46'40	20–30
F02	Птица	100–2500	2–17'23	20–30
F03	Рыба	100–2000	2–40	20–30
F04	Фрукты	100–500	2'36–13	10–20
F05	Хлебные изделия	100–800	2'25–9'20	10–20

Важное примечание: см. «Общие указания по размораживанию».

6. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ (PANDO CHEF)

Используйте этот режим для приготовления блюд из различных типов продуктов.



1. Поворачивайте ручку режима (1) до тех пор, пока не появится специальный режим PANDO CHEF. На дисплее мигает символ программы «P1».
2. Выберите программу, поворачивая ручку (3) в нужном направлении. Если не поворачивать ручку, печь будет работать с программой «P1.S1».
3. Нажмите поворотную ручку (3) и введите желаемый подрежим «S». Выберите программу и подтвердите.
4. Нажмите ручку переключения режимов (1). Печь начнет работать.
5. Поверните пищу, когда прозвучит сигнал и на дисплее замигает слово: **Turn**.

В следующей таблице показаны программы специального режима АВТО.

Программа	Тип продукта	Вес, г	Время, минут	Добавленная вода, мл	Указания
P1.S1	Картофель отварной	250	7	100	Нарезанный ломтиками (15–20 мм) картофель положите в термостойкую емкость с водой, накройте крышкой и поместите в печь на керамическое основание.
P1.S2		500	10	150	
P1.S3		1000	15	200	
P2.S1	Ризотто (полуфабрикат)	150	42	600	Ингредиенты для медленного приготовления положите в термостойкую емкость, накройте крышкой и поместите в печь на керамическое основание.
P2.S2		400	45,5	800	
P2.S3	Тесто для десертной выпечки (полуфабрикат)	550	22	---	Ингредиенты для приготовления положите в термостойкую емкость, накройте крышкой и поместите в печь на керамическое основание.
P3.S1	Рыба замороженная	700	30	300	Ингредиенты для приготовления и запекания положите в термостойкую емкость, накройте крышкой и поместите в печь на керамическое основание.
P3.S2	Рыба свежая	800	30	300	
P3.S3	Овощи замороженные	1000	30	300	Ингредиенты для приготовления положите в термостойкую емкость, накройте крышкой и поместите в печь на керамическое основание.

ВАЖНО!

- Для исключения протечек всегда используйте посуду и крышку, рассчитанные на применение в микроволновой печи.
- Во время нагревания встряхните или перемешайте блюдо несколько раз, особенно когда звучит сигнал из печи и на дисплее мигает следующее: **Turn**.

6. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ (PANDO CHEF)

- Время, требуемое для разогрева пищи, зависит от ее начальной температуры. Пища, взятая сразу из холодильника, будет дольше разогреваться, чем пища комнатной температуры. Если температура пищи не та, которую вы хотите, выберите больший или меньший вес при ее следующем разогреве.
- После разогрева перемешайте блюдо и оставьте на некоторое время для равномерного распределения температуры.
- **Внимание!** После разогрева емкость может быть очень горячей. Несмотря на то, что большинство емкостей не нагреваются в микроволновой печи, они могут нагреться от пищи.

7. ПРИ РАБОТЕ ПЕЧИ

7.1. ПРЕРЫВАНИЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Можно остановить процесс приготовления в любое время, один раз нажав ручку режима (1) или открыв дверцу печи.

В обоих случаях:

- Микроволновое излучение немедленно прекращается.
- Гриль выключается, но остается очень горячим. Опасность ожогов!
- Таймер останавливается и на дисплее отображается оставшееся время работы.

По мере необходимости в это время можно:

1. Повернуть или перемешать блюдо для равномерного приготовления.
2. Изменить параметры процесса.
3. Отменить процесс, нажав ручку режима (1) на 3 секунды.

Для возобновления процесса приготовления закройте дверцу и нажмите ручку (1).

7.2. ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ

Когда процесс приготовления прерван, параметры работы (время, вес, мощность и др.) можно изменить следующим образом:

1. Для изменения времени поверните поворотную ручку (3) и подтвердите, нажав ручку режимов (1). Немедленно активируется новое время.
2. Для изменения мощности нажмите ручку режимов (1). Замигает соответствующий индикатор. Для изменения параметра нажмите поворотную ручку (3), затем поверните ее и нажмите ручку режимов (1) для подтверждения.

7.3. ОТМЕНА ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если хотите отменить приготовление, нажмите ручку режимов (1) на 3 секунды. После этого прозвучит сигнал и на **дисплее** появится время.

7.4. ОКОНЧАНИЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В конце процесса прозвучит сигнал и на дисплее появится слово **«End»**.

Звуковой сигнал повторяется каждые 30 секунд, пока открыта дверца или нажата ручка режимов (1).

8. РАЗМОРАЖИВАНИЕ

В таблице ниже показано различное время размораживания и выдержки (для равномерного распределения температуры продукта) для различных типов и весов продукта, а также примечания.

Продукты	Вес	Время размораживания	Время выдержки	Примечание
Кусочки мяса, телятины, говядины, свинины	100 г	3–4 мин	5–10 мин	Поверните один раз
	200 г	6–7 мин	5–10 мин	Поверните один раз
	500 г	14–15 мин	10–15 мин	Поверните дважды
	700 г	20–21 мин	20–25 мин	Поверните дважды
	1000 г	29–30 мин	25–30 мин	Поверните дважды
	1500 г	42–45 мин	30–35 мин	Поверните три раза
Тушеное мясо	500 г	12–14 мин	10–15 мин	Поверните дважды
	1000 г	24–25 мин	25–30 мин	Поверните три раза
Мясной фарш	100 г	4–5 мин	5–6 мин	Поверните дважды
	300 г	8–9 мин	8–10 мин	Поверните три раза
	500 г	12–14 мин	15–20 мин	Поверните один раз
Колбаса/сосиски	125 г	3–4 мин	5–10 мин	Поверните дважды
	250 г	8–9 мин	5–10 мин	Поверните один раз
	500 г	15–16 мин	10–15 мин	Поверните дважды
Птица, части тушки	200 г	7–8 мин	5–10 мин	Поверните три раза
	500 г	17–18 мин	10–15 мин	Поверните один раз
Курица	1000 г	34–35 мин	15–20 мин	Поверните один раз
	1200 г	39–40 мин	15–20 мин	Поверните один раз
	1500 г	48–50 мин	15–20 мин	Поверните дважды
Рыба	100 г	3–4 мин	5–10 мин	Поверните один раз
	200 г	6–7 мин	5–10 мин	Поверните один раз
Форель	200 г	6–7 мин	5–10 мин	Поверните дважды
Креветки	100 г	3–4 мин	5–10 мин	Поверните один раз
	500 г	12–15 мин	10–15 мин	Поверните один раз
Фрукты	200 г	4–5 мин	5–8 мин	Поверните дважды
	300 г	8–9 мин	10–15 мин	Поверните один раз
	500 г	12–14 мин	15–20 мин	Поверните один раз
Хлебные изделия	100 г	2–3 мин	2–3 мин	Поверните дважды
	200 г	4–5 мин	5–6 мин	Поверните дважды
	500 г	10–12 мин	8–10 мин	Поверните дважды
	800 г	15–18 мин	15–20 мин	Поверните три раза
Масло сливочное	250 г	8–10 мин	10–15 мин	Поверните один раз, держите закрытым
Домашний сыр	250 г	6–8 мин	5–10 мин	Поверните один раз, держите закрытым
Сливки	250 г	7–8 мин	10–15 мин	Снимите крышку

8. РАЗМОРАЖИВАНИЕ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ

1. Для размораживания используйте только посуду, безопасную для микроволновых печей (керамическую, стеклянную, из подходящего полимера).
2. В таблицах показано размораживание сырых продуктов.
3. Время размораживания зависит от количества и толщины продукта. Продукты замораживайте в удобном для размораживания виде. Разделяйте продукт на части по размеру емкости.
4. Как можно равномернее распределяйте продукт в микроволновой печи. Самые толстые куски рыбы или куриные окорочка кладите сверху. Самые нежные кусочки можно защитить алюминиевой фольгой. Важно: не допускайте касания алюминиевой фольгой стенок печи, так как это может вызвать искрение.
5. Самые плотные куски переворачивайте несколько раз.
6. Распределяйте замороженный продукт как можно более равномерно, так как тонкие и узкие кусочки размораживаются быстрее, чем самые толстые сверху.
7. Такие жирные продукты, как сливочное масло, домашний сыр и сливки, не следует размораживать полностью. Если они комнатной температуры, то будут готовы к сервировке через несколько минут. Если сливки сильно заморожены и покрыты частичками льда, взбейте их перед едой.
8. Для лучшего стекания сока кладите птицу на перевернутую тарелку.
9. Чтобы хлеб не становился слишком сухим, оборачивайте его в салфетку.
10. Регулярно поворачивайте продукт.
11. Извлекайте замороженный продукт из упаковки и не забывайте удалить все металлические скрепки. Если контейнеры, используемые для хранения продуктов в холодильнике, также могут использоваться для разогрева и приготовления, то просто снимите крышку. В противном случае переложите продукт в подходящую для микроволновой печи емкость.
12. Сливайте жидкость, появляющуюся при размораживании (особенно птицы) и не допускайте попадания этой жидкости на другие продукты.
13. Помните, что в режиме размораживания необходим период выдержки, чтобы продукт полностью разморозился. Обычно он составляет 15–20 минут.

9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Внимание! Перед приготовлением в микроволновой печи прочитайте раздел «Безопасность микроволновой печи».

При приготовлении в печи следуйте этим рекомендациям ниже.

- Во избежание внезапного разбрызгивания по рабочей камере содержимого продуктов с кожурой или **оболочкой** (например: яблок, томатов, картофеля, колбасы/сосисок) **прокалывайте их** перед разогревом или приготовлением. Перед приготовлением разрежьте продукты на куски.
- Перед использованием емкости или блюда убедитесь в том, что оно подходит для микроволновой печи (см. раздел о посуде для микроволновых печей).
- При приготовлении продуктов с очень малым содержанием влаги (например: **размораживании хлеба**, приготовлении попкорна и др.) испарение происходит очень быстро. В этом случае печь работает так, как будто она пустая, и продукт может подгореть. В такой ситуации вероятно повреждение печи и посуды. Поэтому просто устанавливайте необходимое время приготовления и внимательно следите за процессом.
- В микроволновой печи невозможно нагреть большое количество растительного масла (**жарение**).
- **Полуфабрикаты** извлекайте из магазинной упаковки — она не всегда термостойкая. Соблюдайте инструкции производителя продукта.
- **При разогреве в нескольких емкостях**, таких как чашки, расставляйте их на керамическом основании равномерно.
- Не закрывайте **полиэтиленовые пакеты** металлическими зажимами. Вместо них используйте пластиковые зажимы. Прокалывайте пакеты в нескольких местах, чтобы обеспечить свободный выход пара.
- При разогреве или приготовлении пищи убедитесь в том, что она **достигла температуры не менее 70 °C**.
- Во время приготовления на смотровом окне печи может образовываться и стекать **конденсат**. Это нормально, и чем ниже температура в помещении, тем конденсат заметнее. От этого работа печи не ухудшается. По окончании приготовления удаляйте конденсат.
- При нагреве жидкостей используйте **емкости большой площади**, чтобы облегчить выход пара из продукта.

Подготавливайте продукт в соответствии с инструкцией и с учетом времени приготовления и мощности, указанных в таблицах.

Помните, что приведенные цифры носят только справочный характер и могут отличаться в зависимости от начального состояния, температуры, влажности и типа продукта. Желательно настраивать время и мощность для каждой ситуации индивидуально. В зависимости от точных характеристик продукта может потребоваться увеличить или сократить продолжительность приготовления или повысить/понижить мощность.

9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**Приготовление в режиме МИКРОВОЛНЫ**

1. Чем больше количества продукта, тем больше время приготовления. Помните:
 - Двойной объем » двойное время.
 - Половина объема » половина времени.
2. Чем ниже температура, тем дольше время приготовления.
3. Продукты, содержащие много жидкости, нагреваются очень быстро.
4. Приготовление будет равномернее, если продукт распределить на керамическом основании равномерно. Если положить плотные продукты ближе к краям керамического основания, а менее плотные — к его центру, то разные продукты нагреются одновременно.
5. Можно открывать дверцу печи в любое время. При этом печь выключается автоматически. Ее работа возобновляется только после закрытия дверцы и нажатия клавиши пуска.
6. Накрытые продукты требуют меньше времени приготовления и лучше сохраняют свои свойства. Используйте только крышки, через которые проходят микроволны, и имеющие мелкие отверстия для выхода пара.

ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДОВАННЫМИ ПАРАМЕТРАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩЕЙ

Продукты	Количество, г	Добавление жидкости	Мощность, Вт	Время, минут	Стандартное время, минут	Указания
Цветная капуста.	500	100 мл	850	9–11	2–3	Порежьте на кусочки.
Брокколи.	300	50 мл	850	6–8	2–3	Держите накрытыми.
Грибы.	250	25 мл	850	6–8	2–3	
Горох и морковь.	300	100 мл	850	7–9	2–3	Нарежьте на крупные или мелкие кусочки. Держите накрытыми.
Замороженная морковь.	250	25 мл	850	8–10	2–3	
Картофель.	250	25 мл	850	5–7	2–3	Очистите от кожуры и нарежьте на равные кусочки. Держите накрытыми.
Красный перец.	250	25 мл	850	5–7	2–3	Нарежьте крупными кусочками или мелко. Держите накрытыми.
Лук-порей	250	50 мл	850	5–7	2–3	
Замороженная брюссельская капуста.	300	50 мл	850	6–8	2–3	Держите накрытыми.
Квашеная капуста.	250	25 мл	850	8–10	2–3	Держите накрытыми.

9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ***ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДОВАННЫМИ ПАРАМЕТРАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБЫ***

Продукты	Количество, г	Мощность, Вт	Время, минут	Стандартное время, мин	Указания
Рыбное филе	500	600	10–12	3	Готовьте пищу накрытой. Переверните, когда пройдет половина времени приготовления.
Цельная рыба	800	850 360	2–3 7–9	2–3	Готовьте пищу накрытой. Переверните, когда пройдет половина времени приготовления. Допускается накрывать мелкие части рыбы.

10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Для достижения хороших результатов в режиме гриля используйте полку, входящую в комплектацию печи.

Установите полку таким образом, чтобы она не касалась металлических поверхностей камеры печи, в противном случае печь может быть повреждена от искрения.

ВАЖНО!

1. При первом включении гриля будет немного дыма и запаха от масел, используемых при производстве печи.
2. Во время работы гриля смотровое окно дверцы сильно нагревается. **Не подпускайте детей к печи.**
3. Предварительно прогрейте гриль в течение 2 минут. Если не указано иное, используйте полку.
4. Во время работы гриля стенки камеры и полка сильно нагреваются. Используйте перчатки для печи.
5. Если гриль долго работает, то защитный термостат периодически выключает нагревательные элементы; это нормально.
6. **Важно!** Если для приготовления в режиме гриля необходима емкость, убедитесь, что она пригодна для использования в микроволновых печах. Смотрите раздел о посуде для микроволновой печи!
7. При использовании гриля брызги жира могут попадать на нагревательные элементы и пригорать. Это нормально и не означает какого-либо нарушения в работе.

По окончании приготовления очистите внутренние поверхности и принадлежности от остатков пищи.

10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ**ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КОМБИНИРОВАННОМ РЕЖИМЕ МИКРОВОЛНЫ+ГРИЛЬ**

Режим МИКРОВОЛНЫ+ГРИЛЬ идеален для быстрого приготовления и, в то же время, подрумянивания блюда. Более того, вы можете поджарить и приготовить блюдо с сырной корочкой.

Генератор микроволн и ТЭН гриля работают одновременно. Микроволны готовят, а гриль поджаривает.

ПРОДУКТЫ	КОЛИЧЕСТВО, г	БЛЮДО	МОЩНОСТЬ, Вт	ВРЕМЯ, мин	СТАНДАРТНОЕ ВРЕМЯ, мин
Макароны, покрытые сыром	500	Низкое блюдо	180	17–20	3–5
Картофель, покрытый сыром	800	Низкое блюдо	600	24–28	3–5
Лазанья	ок. 800	Низкое блюдо	600	15–20	3–5
Сливочный сыр-гриль	ок. 500	Низкое блюдо	180	18–20	3–5
2 свежих куриных окорочка (на гриле)	200 кажд.	Низкое блюдо	360	15–20	3–5
Курица	ок. 1000	Низкое и широкое блюдо	360	40–45	3–5
Луковый суп, покрытый сыром	Две 200-граммовые чашки	Бульонные чашки	360	4–8	3–5

Перед использованием посуды убедитесь в том, что ее материал пригоден для использования в микроволновых печах. Используйте только посуду и емкости из материала для микроволновых печей.

Материал посуды, используемой в комбинированном режиме, должен подходить как для микроволновой печи, так и для гриля. Смотрите раздел о посуде для микроволновой печи!

Помните, что приведенные цифры носят только справочный характер и могут отличаться в зависимости от начального состояния, температуры, влажности и типа продукта.

Если времени недостаточно для хорошего подрумянивания, положите приготавливаемое блюдо под гриль еще на 5–10 минут. Соблюдайте время выдержки и не забывайте переворачивать кусочки мяса.

Если не указано иное, используйте для приготовления керамическое основание.

Значения в таблицах действительны для холодной рабочей камеры (нет необходимости прогревать печь).

11. КАКУЮ ПОСУДУ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ?

РЕЖИМ РАБОТЫ МИКРОВОЛНЫ

Помните, что микроволны отражаются металлическими поверхностями. Стекло, фарфор, глина, пластик и бумага пропускают микроволны.

Поэтому **металлические кастрюли, сковороды и тарелки, емкости с частями или отделкой из металла запрещено использовать в микроволновой печи**. Стелянную и керамическую посуду с **металлическими украшениями или содержанием металла** (например, хрусталь) запрещается использовать в микроволновой печи.

Идеальными материалами для микроволновых печей являются стекло, огнеупорный фарфор, глина или термостойкий пластик. Очень тонкое, хрупкое стекло или фарфор следует использовать только на короткое время (например, разогрев). Горячая пища передает тепло посуде, которая может сильно нагреться. Поэтому желательно всегда использовать **перчатку для печи!**

КАК ПРОВЕРИТЬ ПОСУДУ, КОТОРУЮ ХОТИТЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Поставьте посуду, которую хотите использовать, в печь на 20 секунд при максимальной мощности микроволн. Если посуда осталась холодной или слегка нагрелась, то она подходит для использования. Но если она сильно нагрелась или вызывает искрение, использовать ее в микроволновой печи запрещается.

РЕЖИМ РАБОТЫ ГРИЛЬ

В режиме гриля посуда выдерживает температуру не ниже 300 °С. Пластиковая посуда не подходит для использования в режиме гриля.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

В режиме МИКРОВОЛНЫ+ГРИЛЬ посуда должна подходить как для режима МИКРОВОЛНЫ, так и для режима ГРИЛЬ.

АЛЮМИНИЕВЫЕ ЕМКОСТИ И ФОЛЬГА

Предварительно приготовленную еду в алюминиевых емкостях или в алюминиевой фольге можно класть в микроволновую печь, если соблюдаются следующие условия:

- Соблюдайте рекомендации производителя, указанные на упаковке.
- Алюминиевые емкости должны быть не более 3 см высотой и не касаться стенок камеры (**минимальное расстояние 3 см**). Любые алюминиевые крышки следует снимать.
- Алюминиевую емкость следует ставить непосредственно на керамическое основание. При использовании решетки ставьте емкость на фарфоровую тарелку. Ни в коем случае не ставьте емкость непосредственно на решетку!
- Пища готовится дольше, так как микроволны проникают в нее только сверху. Если сомневаетесь, лучше используйте только посуду, подходящую для микроволновой печи.
- Алюминиевую фольгу можно использовать для отражения микроволн во время размораживания. Такие нежные блюда, как птица или мясной фарш, можно защитить от чрезмерного тепла, накрыв соответствующие края.
- Важно! Не допускайте касания алюминиевой фольги стенок камеры, в противном случае возникает риск искрения.

11. КАКУЮ ПОСУДУ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ?**КРЫШКИ**

Рекомендуем использовать стеклянные/пластиковые крышки или пищевую пленку, так как: **(ТОЛЬКО ДЛЯ РЕЖИМА «МИКРОВОЛНЫ»)**

1. Они предупреждают чрезмерное испарение (особенно при длительном приготовлении).
2. Процесс приготовления ускоряется.
3. Пища не высыхает.
4. Сохраняется аромат.

Желательно, чтобы в крышке были отверстия или щели, чтобы не создавать повышенного давления внутри емкости. Пластиковые пакеты также должны быть в открытом состоянии. Детское питание в бутылочках, кружках и прочих подобных емкостях можно разогревать только без крышек, иначе существует риск внезапного разбрызгивания продукта по рабочей камере.

В таблице приведены лишь некоторые рекомендации о том, какой тип посуды для микроволновой печи подходит в каждой ситуации.

ТАБЛИЦА – ПОСУДА

Тип блюда	Режим работы	МИКРОВОЛНЫ		ГРИЛЬ	МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ
		Размораживание /разогрев	Приготовление		
Стекло и фарфор 1) Хозяйственная, не жаростойкая, пригодна для мытья в посудомоечной машине		да	да	нет	нет
Глазурованная керамика Жаростойкое стекло и фарфор		да	да	да	да
Керамическая, глиняная посуда Неглазурованная, глазурованная без металлической отделки		да	да	нет	нет
Глиняная посуда Глазурованная Неглазурованная		да нет	да нет	нет нет	нет нет
Пластиковая посуда 2) Термостойкость до 100 °С Термостойкость до 250 °С		да да	нет да	нет нет	нет нет
Полимерные пленки 3) Пленка для пищевых продуктов Целлофановая пленка		нет да	нет да	нет нет	нет нет
Бумага, картон, пергамент 4)		да	нет	нет	нет
Металлическая Алюминиевая фольга Алюминиевые емкости 5) Принадлежности (гриль)		да нет да	нет да да	да да да	нет да да

1. Без золотой или серебряной окантовки, не хрусталь.
2. Помните о рекомендациях производителя!
3. Не используйте металлические зажимы для закрывания пакетов. Протыкайте пакеты. Используйте пленки только для накрывания пищи.
4. Не используйте бумажные тарелки.
5. Только мелкие алюминиевые контейнеры без крышек. Алюминий не должен касаться стенок камеры.

12. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Обычно требуется только очистка.

Внимание! Микроволновую печь следует регулярно очищать, удаляя все остатки пищи. Если не поддерживать чистоту печи, ее поверхности могут испортиться, что сократит срок службы прибора и может привести к опасной ситуации.

Внимание! Очистку прибора следует проводить после отключения его от источника электропитания. Выньте вилку из розетки или предохранитель электрической цепи, к которой подключена печь.

Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, металлические губки, которые царапают поверхности, или острые предметы, в противном случае на поверхностях могут образоваться пятна.

Не используйте устройства для очистки, работающие под высоким давлением или с паром.

12.1. ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ

Обычно требуется лишь протереть печь влажной тканью. При высокой степени загрязненности добавьте в воду для очистки несколько капель жидкости для мытья посуды. Затем протрите печь сухой тканью.

Немедленно удаляйте белые пятна от окиси кальция, жира, крахмала или яиц. Под ними может возникнуть коррозия.

12.2. ВНУТРЕННЕЕ ПРОСТРАНСТВО ПЕЧИ

После каждого использования печи очищайте внутренние стенки влажной тканью — так легче всего удалять брызги или пятна пищи, которые могут присохнуть.

Для удаления трудносмываемых загрязнений используйте неагрессивное чистящее средство. **Не используйте аэрозоли для печей или другие агрессивные или абразивные чистящие средства.**

Всегда поддерживайте чистоту дверцы и фронтальной панели, чтобы дверца открывалась и закрывалась без затруднений.

Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия печи. Регулярно очищайте основание рабочей камеры, особенно после пролива продукта.

При сильной загрязненности рабочей камеры поставьте стакан с водой на основание и включите печь на 2–3 минуты на максимальной мощности. Пар от воды размягчит загрязнение, которое затем можно легко удалить мягкой тканью.

Неприятные запахи (например, после приготовления рыбы) можно легко устранить. Добавьте несколько капель лимонного сока в чашку с водой. Положите чайную ложку в чашку, чтобы не было выброса кипящей воды. Нагрейте воду в течение 2–3 минут на максимальной мощности.

12.3. ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

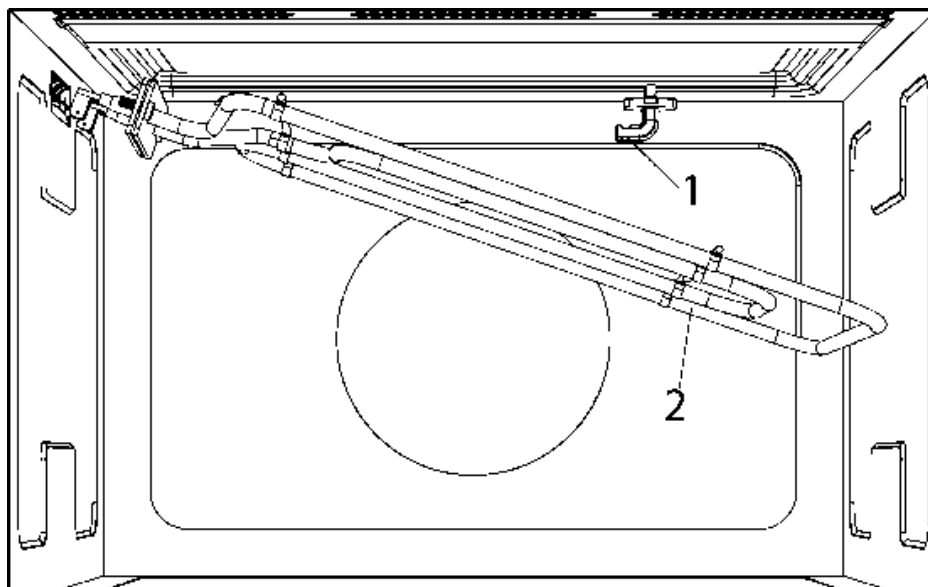
Если верхняя часть рабочей камеры грязная, для облегчения очистки можно опустить ТЭН гриля.

Чтобы не обжечься, перед опусканием ТЭНа, подождите, пока он охладится. Выполните следующее:

12. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Поверните держатель гриль-ТЭНа на 180° (1)
2. Осторожно опустите ТЭН (2). Во избежание повреждения не прилагайте большое усилие.
3. После очистки верхней части камеры отведите ТЭН (2) в исходное положение, выполнив предыдущую операцию.

ВАЖНО! При поворачивании держатель гриль-ТЭНа (1) может выпасть. В этом случае вставьте держатель (1) в паз в верхней части рабочей камеры и поверните его на 90° в сторону ТЭНа (2).



12.4. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Очищайте принадлежности после каждого применения. Сильные загрязнения сначала размочите, затем удалите щеткой и губкой. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

Всегда поддерживайте чистоту керамического основания и держателя ТЭНа. Не включайте печь без керамического основания или держателя ТЭНа.

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ! Любой вид ремонта должен выполняться только специалистом. Любой ремонт, выполненный лицом, не уполномоченным производителем, опасен.

Нет необходимости обращаться в Сервисный центр для решения следующих вопросов:

- **Дисплей не показывает! Убедитесь, что:**
 - не выключена индикация времени (см. раздел «Основные настройки»).
- **При нажатии кнопок ничего не происходит! Убедитесь, что:**
 - не включена защитная блокировка (см. раздел «Основные настройки»).
- **Печь не работает! Убедитесь, что:**
 - Вилка правильно вставлена в розетку.
 - Включено электрическое питание печи.
 - Дверца полностью закрыта. Дверца должна закрываться до щелчка.
 - Между дверцей и краями рабочей камеры нет никаких предметов.
- **При работе печи слышен странный шум! Убедитесь, что:**
 - Нет искрения внутри печи из-за посторонних металлических предметов (см. раздел «Посуда для микроволновой печи»).
 - Посуда не касается стенок печи.
 - В печи нет столовых приборов или инструментов для готовки.
- **Пицца не разогревается или разогревается очень медленно! Убедитесь, что:**
 - Вы не использовали металлическую посуду.
 - Вы выбрали правильное время работы и уровень мощности.
 - Продукты, которые вы положили в печь, не крупнее или холоднее обычного.
- **Пицца слишком горячая, подсушенная или подгоревшая!**
Убедитесь, что вы выбрали правильное время работы и уровень мощности.
- **Я слышу какие-то шумы после окончания процесса приготовления!**
Это не проблема. Охлаждающий вентилятор продолжает работать некоторое время. Когда температура достаточно упадет, вентилятор выключится.
- **Печь включается, но освещение рабочей камеры не включается!**
Если печь во всех режимах работает должным образом, то, вероятно, что перегорела лампочка. Можете продолжать пользоваться печью.
- **На дисплее отображается «сErr»!**
Выньте вилку из розетки и подождите около 5 секунд. После этого можно снова вставить вилку в розетку — сообщение «сErr» исчезнет и работоспособность прибора полностью восстановится.

13.1. ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Если лампочка требует замены, обратитесь в сервисный центр, чтобы вынуть печь и заменить лампочку.

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Упаковка имеет маркировку «Зеленая точка».

Утилизируйте все упаковочные материалы, такие как картон, пенополистирол и пищевая пленка, в соответствующие мусорные баки. В этом случае вы можете быть уверены, что упаковочные материалы будут переработаны.

УТИЛИЗАЦИЯ НЕИСПОЛЬЗУЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ

В соответствии с европейской Директивой 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE), бытовые электроприборы не следует выбрасывать в обычные системы утилизации твердых городских отходов.

Устаревшие приборы следует передавать в места сбора для рациональной утилизации компонентов и оптимальной степени переработки, а также для предупреждения возможного вреда окружающей среде и здоровью. Символ мусорного бака, перечеркнутого крест-накрест, следует наносить на все такие продукты для напоминания об обязанности отдельного сбора таких продуктов.

Потребителям следует обратиться к местным властям или в точку продажи и запросить информацию о подходящих местах для утилизации своих старых бытовых электроприборов. Перед утилизацией прибора предотвратите его использование, выдернув шнур электропитания, перерезав его и удалив в отходы.

15. УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

Убедитесь в том, что напряжение питания, указанное в паспортной табличке, соответствует напряжению в розетке, которую вы собираетесь использовать.

Откройте дверцу печи, **выньте все принадлежности** и удалите упаковочный материал.

Внимание! Фронтальная панель может быть обернута **защитной пленкой**. Перед первым включением печи осторожно снимите эту пленку, начиная изнутри.

Убедитесь в том, что печь не повреждена каким-либо образом. Убедитесь в том, что дверца печи плотно закрывается, а внутренняя поверхность дверцы и края рабочей камеры не повреждены. При обнаружении какого-либо повреждения обратитесь в сервисный центр.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕЧЬ, если шнур электропитания или вилка повреждены, если печь не работает должным образом, если она повреждена или упала. Обретитесь в сервисный центр.

Ставьте печь на ровную и устойчивую поверхность. Не допускается устанавливать печь близко к источнику тепла, радио- или телевизионной аппаратуре.

Во время установки убедитесь, что шнур электропитания не находится во влажном месте и не касается острых краев позади печи. Высокие температуры могут повредить шнур.

Внимание! После установки печи необходимо убедиться, что вилка доступна.

ПОСЛЕ УСТАНОВКИ

Печь оснащена шнуром и вилкой однофазного электропитания.

В случае несъемного монтажа печи установку должен выполнять квалифицированный специалист. При этом печь следует подключать к сети с двухполюсным автоматическим выключателем с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

ВНИМАНИЕ! ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.

Производитель и продавец не несут ответственность за какой-либо вред, нанесенный человеку, животным или имуществу, если эти указания по установке не соблюдены.

Печь работает только тогда, когда дверца плотно закрыта.

Перед первым использованием очистите внутренние поверхности печи и принадлежности, соблюдая указания по очистке в разделе «Очистка и обслуживание».

16. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

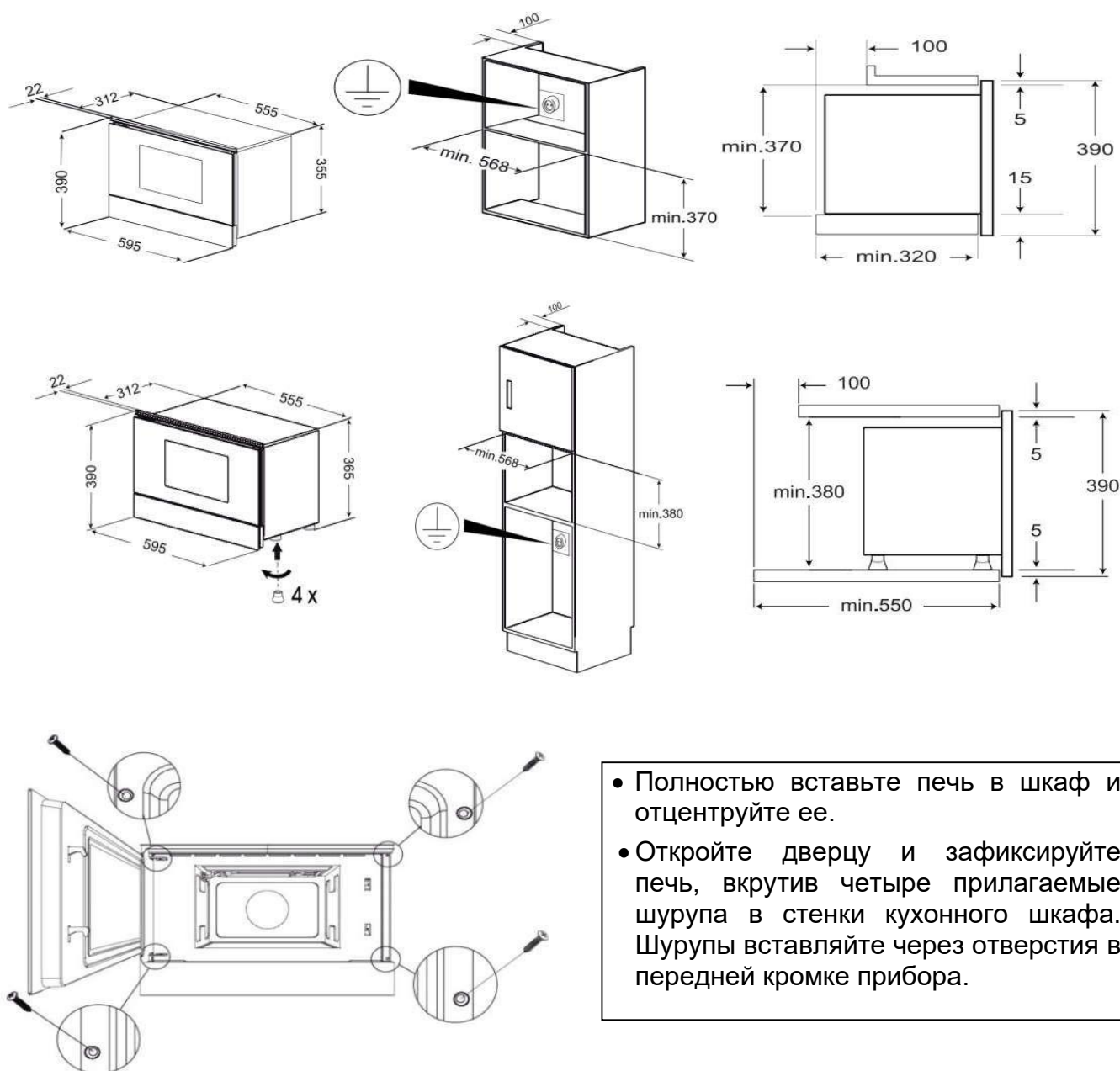
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ	PHM-950
Напряжение, В	220-230
Частота, Гц	50
Кабель электропитания, м	1,5 м + Шуко
Установочные размеры (высота x ширина x глубина), мм	370-380 x 568 x 320-550
Размеры прибора без передней панели (высота x ширина x глубина), мм	355-365 x 555 x 312
ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ/УПАКОВЫВАНИЯ	
Вес нетто, кг	33
Вес брутто (микр. печь + упак.), кг	36
Размер упаковки (высота x ширина x глубина), мм	435x640x440
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
Руководство (на 5 языках)	ES/PT/UK/FR/GE
Решетка повышенной прочности	1
ПАРАМЕТРЫ	
Общий объем, л	22
ХАРАКТЕРИСТИКИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ	
ГРИЛЬ	1200 Вт
МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	800 Вт
Лампа освещения рабочей камеры	25 Вт
МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ	
Максимальная номинальная мощность (230 В)	2500 Вт

17. СХЕМЫ УСТАНОВКИ И РАЗМЕРЫ**PHM 950**

Эта микроволновая печь рассчитана на высоту установки 850 мм от уровня пола. Во избежание повреждений из-за пролива жидкостей не допускается устанавливать эту микроволновую печь под столешницу или под другую печь.

⚠ ПРИМЕЧАНИЕ

Сведения о вентиляционных отверстиях в шкафу см. на установочных чертежах. При отсутствии вентиляционных отверстий прибор не будет работать должным образом, также существует опасность повреждений, на которые НЕ распространяется гарантия.



- Полностью вставьте печь в шкаф и отцентрируйте ее.
- Откройте дверцу и зафиксируйте печь, вкрутив четыре прилагаемые шурупа в стенки кухонного шкафа. Шурупы вставляйте через отверстия в передней кромке прибора.

18. ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ

Компания **INOXPAN S.L.** благодарит за выбор нашей торговой марки и доверие к бытовой технике Pando, которая является стандартом качества, дизайна и инноваций с приверженностью традициям и философии бренда.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

На все дефекты, влияющие на работу этого прибора, предоставляется гарантия сроком 3 года со дня его приобретения. Для подтверждения гарантии необходимо предоставить представителю Службы поддержки клиентов счет на приобретенный продукт или кассовый чек.

В течение указанного выше периода компания-производитель обязуется бесплатно отремонтировать или заменить деталь, причиной неисправности которой является дефект материала или производства, а также понести необходимые затраты на оплату труда и расходы, связанные с указанным вышеремонтом или заменой.

ИСКЛЮЧЕНИЯ ГАРАНТИИ PANDO

На любой из следующих случаев гарантия не распространяется или может быть аннулирована, то есть расходы на материалы, работу, а также командировочные расходы представителей Службы поддержки клиентов несет исключительно пользователь:

- Установка, осмотр, очистка или обслуживание.
- Если установка прибора выполнена не авторизованными специалистами и не официальными представителями компании Pando по техническому обслуживанию, которые работают с соблюдением требований стандартов безопасности и норм по электропитанию.
- Если прибор используется в коммерческих или небытовых целях, для которых он не предназначен.
- Неисправность прибора в результате несоблюдения указаний, рекомендаций и/или нормативов, приведенных в руководствах для данного прибора.
- Неисправности или недостатки в результате неправильной установки или недостатка необходимого для нормальной вентиляции прибора свободного пространства в мебели, указанного в руководстве по установке.
- Проблемы и неисправности в результате транспортировки или перемещения прибора специалистами, не авторизованными компанией-производителем или представителем торговой марки Pando.
- Неровности, вмятины, царапины или разбитое стекло.
- Наличие посторонних предметов внутри или снаружи прибора.
- Если техническому специалисту не предоставлен удобный и безопасный доступ к прибору. Клиент обязан предоставить авторизованному инженеру Pando все необходимое для доступа к прибору.
- Неправильное обращение со шнуром электропитания.
- Износ декоративных деталей, например, светофильтров, ламп, противней, решеток, направляющих.
- Ржавчина, следы пригорания, пятна или изменение цвета корпуса, дверцы, принадлежностей или внутренней поверхности рабочей камеры в результате неправильного обслуживания или использования прибора или в результате неправильного применения или воздействия агрессивных веществ, например, чистящих средств, не рекомендованных производителем.
- Проблемы или неполадки в результате колебания напряжения в сети электропитания или в результате естественных и случайных погодных или природных причин, например, бури, молнии, землетрясения, наводнения и др.
- Приборы старше двух лет с даты изготовления, приобретенные в результате вторичной перепродажи, бывшие в употреблении или приборы из демонстрационных залов.

Компания **INOXPAN, S.L.** не несет никакой ответственности за любые возможные прямые или косвенные убытки, понесенные в результате неправильного обращения и использования прибора.

Официальные контактные данные Службы поддержки клиентов PANDO

ИСПАНИЯ, ПОРТУГАЛИЯ И АНДОРРА	ДРУГИЕ СТРАНЫ
ES www.pando.es/asistencia-tecnica/ 	EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/ FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/ 

INOXPAN S.L.

Pol. Ind. El Cros
Av. El Molí de les Mateves, 11
Apdo. Correos nº 21
08310 ARGENTONA
(Barcelona, España)
Тел.: +34 93 757 94 11
Факс: +34 93 757 96 53
www.pando.es
com.pando@pando.es



Pando

www.pando.es



SERVICIO POST VENTA
España, Portugal y Andorra

www.pando.es/asistencia-tecnica/

SERVICE APRÉS VENTE
AFTER SALES SERVICE
Otros países

Autres pays / Other countries
www.pando.es/en/after-sales-services/



Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad
Сертификация систем экологического менеджмента
UNE-EN ISO 14001:2015
ES20/208675



Sistema de Gestión de la Calidad
Система менеджмента качества
UNE-EN ISO 9001:2015
ES19/86566

