

TOSHIBA

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Инверторная микроволновая печь
с грилем и функцией духовки

Модель ER-A7R
ER-A7RE



- Мы благодарим Вас за то, что Вы приобрели микроволновую печь с грилем компании ТОШИБА.
- Для правильного использования данного прибора внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации перед началом его использования.
- После прочтения данной инструкции храните ее в легко доступном месте.
- Обязательно получите гарантийный талон.

**Прежде
всего**

Обязательно ознакомьтесь с разделом «Правила безопасности при эксплуатации» (стр. 4-9)
В этом разделе изложены правила, которые необходимо соблюдать в процессе использования микроволновой печи.

**Вначале**

Проверьте заземление (стр. 6)
Ознакомившись с разделом «Правила безопасности при эксплуатации», перед использованием печи, обязательно проверьте заземление.

**Затем**

Включите пустую печь на непродолжительное время (стр. 12)
При прогреве пустой печи, масло, находящееся внутри, испарится.

**Продол-
жаем**

Прочитайте раздел «Правила работы с инфракрасным датчиком», (стр. 13)
В этом разделе содержатся правила, которые необходимо соблюдать для того, чтобы инфракрасный датчик правильно смог распознать используемый продукт.

**Приступим!**

Начнем готовить! (стр. 14-31)
Прочитав раздел «Приготовление», начинайте готовить.



АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ (отсутствует потребление электроэнергии)

В целях экономии электроэнергии, электропитание автоматически отключается, когда Вы не пользуетесь печью.

- При включенной в сеть печи, электропитание не подается.
 - Если один раз открыть дверцу, начнется подача электропитания.
- Если на экране отображается индикация "0" и в течение 5 минут дверца печи не была открыта или закрыта, электропитание автоматически отключается.
- Если после автоматического отключения электропитания Вы открыли или закрыли дверцу печи, электропитание включается и на экране загорается индикация "0".

ОГЛАВЛЕНИЕ

<p>Правила безопасности при эксплуатации.....4-9</p> <p>Расположение деталей и функции органов управления (корпус, панель управления, аксессуары)10-11</p>	<p>Прогрев пустой печи 12</p> <p>Работа микроволновой печи при использовании инфракрасных датчиков 13</p>	ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
<p>● Автоматическое приготовление</p> <p>Разогрев.....14-15</p> <p>Напитки/глинтвейн/размораживание16-17</p> <p>Русская печь18-19</p> <p>Авто меню20-21</p>	<p>● Ручное приготовление</p> <p>Разогрев продукта до желаемой температуры....22- 23</p> <p>Приготовление в микроволновой печи.....24-25</p> <p>Приготовление в духовке (без предварительного разогрева/с разогревом)26-27</p> <p>Приготовление на гриле, приготовление теста28</p> <p>Установка времени в ручном режиме приготовления...29</p>	
<p>Способ приготовления30-31 (особенности для м/в печи • для духовки)</p> <p>Посуда разрешенная и запрещенная для использования32-33</p>		ЗАПОМНИТЕ ЭТО
<p>Уход.....34-35</p> <p>Если блюдо не получается36-37</p> <p>Когда появляется такая индикация39</p> <p>Перед тем как обратиться в мастерскую40</p> <p>О звуковых сигналах40-41</p>	<p>Отключение и включение звукового сигнала.....41</p> <p>О перемещении печи42</p> <p>Технические характеристики.....42</p>	ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ

В этом руководстве по эксплуатации используется следующая индикация.

<p>Очередность</p> <p>1 2 3</p>	<p>Автоматически установленный режим в соответствии с выбранной функцией</p>	<p>Дисплей</p>	<p>Световая индикация М/В</p>	<p>МИГАНИЕ</p> 
--	--	----------------	-------------------------------	--

Правила безопасности при эксплуатации

Обязательно соблюдайте

- В этом разделе помещена важная информация по безопасности, необходимая для защиты лиц, использующих данный прибор, от травм и материального ущерба. Обратите внимание на знаки и предупреждения, находящиеся ниже и внимательно прочитайте сопровождающий их текст. Пожалуйста, соблюдайте все нижеуказанные пункты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



Опасно

Указывает на высокий уровень опасности. В случае неправильного использования возможен смертельный исход или получение тяжелой травмы^{*1}.



Предупреждение

Указывает на то, что в случае неправильного использования, возможен смертельный исход или получение тяжелой травмы^{*1}.



Внимание

Указывает на то, что в случае неправильного использования, возможно получение тяжелой травмы^{*2} или физического ущерба^{*3}.

ЗНАКИ



Запрещено

Этот знак указывает на запрещение действия. Обычно символ данного запрещения расположен внутри знака, а само запрещенное действие поясняется рисунком и текстовым дополнением.



Указание

Этот знак указывает на необходимость выполнить указание (обязательно к исполнению). Обычно символ данного указания расположен внутри знака, а само указание поясняется рисунком и текстовым дополнением.



Внимание

Этот знак указывает на то, что в этом месте необходимо быть более внимательным. Обычно символ того, на что необходимо обратить внимание, расположен внутри знака; знак дополняется рисунком и текстовым пояснением.

*1: Тяжелая травма означает, что в результате потери зрения, ожога (высокотемпературного и низкотемпературного), поражения электрическим током, перелома, отравления, включая последствия лечения и т. д., необходима госпитализация и посещение лечебного учреждения в течение длительного времени.

*2: Такая травма как ожог, поражение электрическим током и т. д., лечение которой не требует госпитализации или длительного посещения лечебного учреждения.

*3: Физический ущерб – это ущерб, нанесенный квартире, материальному имуществу, а также домашним животным и т. д.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

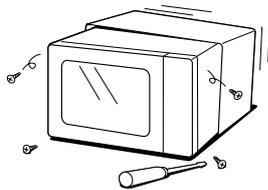
Опасно



Запрещено разбирать

Запрещается самостоятельно разбирать, делать ремонт, модифицировать

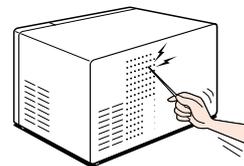
Это может стать причиной пожара, поражения электрическим током, травмы. В случае необходимости ремонта, обратитесь в магазин, где была приобретена печь, либо в сервисный центр компании Тошиба.



Запрещено

Запрещается вставлять булавки, иглы, другие посторонние металлические предметы, а также пальцы в отверстия для забора и отвода воздуха, а также другие отверстия печи

Это может стать причиной поражения электрическим током или травмы. В случае попадания посторонних предметов внутрь корпуса, отключите печь от сети и обратитесь в магазин, где была сделана покупка, или в сервисный центр компании Тошиба.



Предупреждение



Подключайте прибор к сети с соответствующими параметрами напряжения

Убедитесь, что напряжение сети соответствует используемому напряжению прибора

Подключение прибора к сети, напряжение в которой не соответствует параметрам прибора, может привести к возгоранию электропроводки и поражению электрическим током.



Запрещено

В случае обнаружения повреждений электрошнура и вилки или в случае неплотного контакта вилки с розеткой, прекратите использование прибора

Это может стать причиной пожара или поражения электрическим током.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (продолжение)**Предупреждение**

Запрещено

Не изгибайте, не растягивайте, не перекручивайте, не заземляйте и не ставьте тяжелые предметы на шнур и вилку электропитания

Повреждение шнура электропитания может стать причиной пожара или поражения электрическим током.



Удаляйте скопившуюся грязь

Удаляйте грязь, которая скопилась на поверхности штекеров вилки

Скопившаяся грязь может стать причиной пожара.

**Внимание**

Запрещено

Запрещается подносить шнур электропитания и вилку к отверстиям отвода воздуха и горячим поверхностям прибора

Это может стать причиной пожара или поражения электрическим током.



Придерживайте вилку рукой

Отключая печь от сети, придерживайте вилку рукой

Не следует тянуть за провод, т. к. это может привести к его повреждению и стать причиной пожара или поражения электрическим током.



Отключайте от сети

Если прибор не используется в течение длительного времени, отключайте его из сети

При повреждении изоляции может произойти утечка тока и возникнуть пожар.

**ВО ВРЕМЯ УСТАНОВКИ****Предупреждение**

Снимите упаковку

Перед началом использования полностью снимите упаковочный материал

Не снятая полностью упаковка при перемещении прибора может явиться причиной воспламенения, пожара и получения ожогов.



Используйте упаковочный полиэтилен только в качестве упаковки для печи; при необходимости, храните его в недоступном для детей месте, либо уничтожьте его.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (продолжение)

Предупреждение



Заземлите

Заземлите микроволновую печь

В случае поломки или утечки электричества незаземленная печь может стать причиной поражения током.

Рекомендации по вопросу заземления можно получить в магазине, где была приобретена микроволновая печь.

Работы по заземлению должен выполнять квалифицированный электрик.

■ Места, где необходимо заземление

- **Места с повышенной влажностью**
Земляные помещения, бетонный пол, подвальные помещения и т. д.
- **Места с повышенной влажностью (где необходима установка прибора, предотвращающего утечки тока)**

Места, где есть вероятность просачивания воды, земляные помещения, где есть вода, рядом с раковиной.

■ Нельзя использовать в качестве заземления

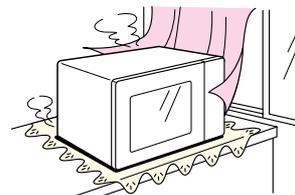
- Газовые трубы, водопроводные трубы, заземление телефонных линий, громоотвод
Использование запрещено законом.



Запрещено

Не устанавливайте печь вблизи легко воспламеняющихся и легко плавящихся предметов

Это может стать причиной обугливания или пожара. Не устанавливайте на ковер, скатерть, рядом с занавесками.



Внимание

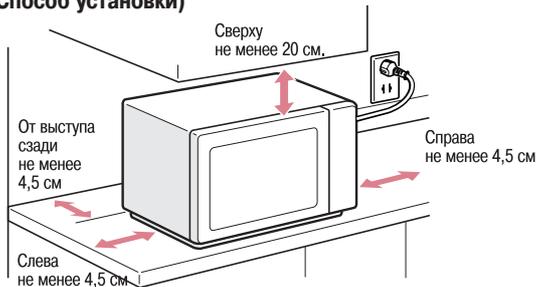


Оставляйте пространство

Оставляйте пространство между печью и стеной

В противном случае, может произойти пожар в результате перегрева. Оставляйте, как минимум, с одной стороны достаточное свободное пространство. Существует вероятность того, что масло при приготовлении пищи, или горячий воздух могут испачкать расположенные сзади предметы. Старайтесь расположить печь таким образом, чтобы выходящий сзади воздух не попадал на стену.

(Способ установки)



Запрещено

Не используйте в местах, где возможна утечка воды, а также рядом с приборами, из которых возможен выход горячего пара

Это может стать причиной пожара, поражения электрическим током, утечки тока.



Запрещено

Не размещайте на неустойчивой поверхности

В случае падения печи можно получить травму. Если в случае землетрясения или по каким-либо иным причинам печь упала, то не включайте ее, а отнесите в магазин, где она была приобретена, для проверки. Для фиксации печи используйте специально предназначенное оборудование.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

⚠ Предупреждение



Не отключайте печь от сети во время приготовления пищи

Могут возникнуть искры, что может явиться причиной пожара или поражения электрическим током.

Запрещено



Не позволяйте пользоваться детям. Устанавливайте печь в недоступных для детей местах

В противном случае, это может привести к поражению электрическим током, стать причиной травмы или ожога.

Запрещено

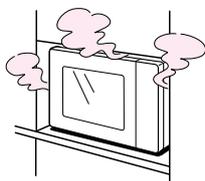
⚠ Внимание



Не закрывайте места забора и выпуска горячего воздуха

Это может стать причиной возникновения пожара.

Запрещено



Не используйте печь для сушки одежды, полотенец и т. д., а также в качестве полки для посуды

Перегрев может привести к пожару.

Запрещено



Не допускайте попадания между дверцей и корпусом печи посторонних предметов

Может привести к микроволновому излучению, опасному для человека, и пожару.

Запрещено

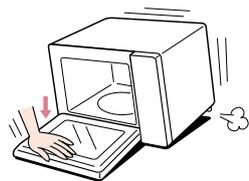


Не прикладываете излишних усилий к дверце и корпусу печи

Из-за деформации корпуса возникает опасность вредного воздействия на человека микроволнового излучения.

Запрещено

Если сильно нажать на дверцу печи, печь может упасть и стать причиной травмы.



Запрещается ставить посторонние предметы на печь, вешать на нее полотенца и т. д.

В результате перегрева, предмет может изменить форму, обуглиться и явиться причиной возгорания.

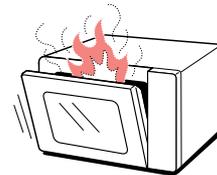
Запрещено



В случае возгорания посуды во время приготовления пищи запрещено открывать дверцу печи

Если открыть дверцу, то пламя вырвется, что может стать причиной пожара.

Запрещено



Не допускайте ударов посуды о противень, дно печи, стекло дверцы

Повреждение может привести к травме. Будьте осторожны, когда вынимаете посуду из печи, избегайте ударов о дно печи и стекло дверцы.

Запрещено

Если стекло треснуло, то оно может разбиться во время приготовления пищи.

• В случае возгорания посуды руководствуйтесь следующим указаниям.

- ① Не открывая дверцу нажмите кнопку "Стоп", печь прекратит работу.
 - ② Выньте вилку из розетки.
 - ③ Уберите от печи все легковоспламеняющиеся предметы и подождите, пока не погаснет огонь.
 - ④ Если огонь не погас, потушите его с помощью воды или огнетушителя.
- Не пользуйтесь печью и обратитесь в магазин, где ее приобрели, для проведения проверки.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В РАБОЧЕМ РЕЖИМЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Внимание



Запрещено

Не включайте печь, если не готовите

- Корпус печи и внутренняя поверхность могут перегреться. При этом повышение температуры может вызвать ожог.
- При работе пустой печи, либо при длительной работе печи с малым количеством приготавливаемой пищи, внутренняя поверхность печи может сильно нагреться, привести к перегреву печи. Также не прикасайтесь к внутренним поверхностям печи сразу по окончании ее работы, так как это может вызвать ожог.



Переключайте в другую посуду

Переключайте консервы, продукты в банках, пакетах и в вакуумной упаковке

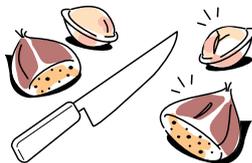
Перед приготовлением вынимайте все посторонние предметы (пакетики с веществом для поглощения влаги и т. д.), иначе это может привести к воспламенению, травме, ожогу и т. д.



Снимайте крышку, на скорлупе или оболочке делайте надрезы

Снимайте крышки с плотно закрытой посуды на продуктах, имеющих кожуру или скорлупу, делайте надрезы или сколы

Если лопнет оболочка, можно получить травму или ожог.

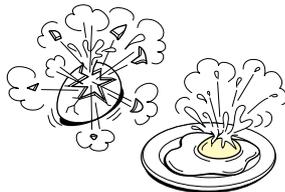


Запрещено

Запрещается готовить неочищенные яйца

При нагревании яйца в микроволновой печи его внутренняя часть резко нагревается и начинает расширяться. За счет того, что воздух не поступает внутрь яйца, оболочка вокруг желтка и сама скорлупа мгновенно лопаются. Это может стать причиной ожога. Более того, яйцо может взорваться в тот момент, когда вы его достаете из печи.

- Перед приготовлением яйца очистите его от скорлупы.
- Не варите яйца в микроволновой печи.
- Не разогревайте вареные яйца в микроволновой печи.



Запрещено

Не перегревайте продукты в микроволновой печи

- Напитки (кофе, молоко, вода и т. д.), жидкости, содержащие масла и жиры, такие как сметана и т. д., при извлечении из печи могут внезапно закипеть, что может стать причиной ожога.
- Перед разогревом хорошо размешайте жидкость ложкой.
- При использовании небольшого количества продукта может произойти воспламенение.
- Стеклоянные емкости в результате нагрева могут разрушиться или расплавиться.



Запрещено

Не используйте автоменю для приготовления блюда, если его масса не превышает 100 гр.

Датчик не может правильно определить температуру блюда, что может привести к его перегреву и воспламенению.

- Ориентируясь по внешнему виду (состоянию), вручную выбирайте режим (температуру и т. д.).



Запрещено

Не используйте режим "вареные овощи" из автоменю для разогрева продуктов в посуде с крышкой

Датчик не может правильно определить температуру блюда, что ведет к его перегреву. Результатом может стать воспламенение либо разрушение посуды.

- Приготовление пищи должно производиться при снятой крышке.



Будьте внимательны, снимая пищевую пленку с блюда или посуды, сразу после извлечения из микроволновой печи

Если блюдо нагрето до высокой температуры, то при снятии пленки из-под нее начнет выходить горячий пар, что может стать причиной ожога.



Запрещено

Не используйте алюминиевую фольгу, металлическую посуду, шампуры

Могут возникнуть искры, что приведет к разрушению внутреннего покрытия печи или стекла дверцы.

РАБОТА В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ



Внимание



Не прикасайтесь

По окончании приготовления в режиме гриля, не прикасайтесь руками к вынутому противню, а также горячим поверхностям (внутренним поверхностям печи, дверце, корпусу)

- Высокая температура может привести к ожогу.
- Вынимая или помещая в печь посуду, используйте специальные ручки, перчатки из плотной ткани.



Запрещено

Запрещается во время приготовления, после приготовления поливать водой дверцу, внутренние поверхности печи, противень и т. д. для их быстрого охлаждения

Это может привести к повреждению печи или получению ожогов.

УХОД



Предупреждение



Вынимайте вилку

Перед уборкой отключайте печь от сети

Возможно поражение электрическим током, получение травмы или ожога.



Не прикасайтесь влажными руками

Не вынимайте вилку из розетки влажными руками

Может произойти поражение электрическим током.



Внимание



Выньте вилку из розетки и подождите, пока печь остынет

При очистке микроволновой печи выньте вилку из розетки и подождите, пока корпус печи остынет

Может явиться причиной поражения электрическим током или ожога.



Запрещено

Не оставляйте печь испачканной пищей

Может явиться причиной коррозии, задымления, воспламенения и т. д.

- При накопении продуктов на корпус печи подождите, пока печь остынет, и вымойте ее.

ЗАМЕЧАНИЕ

Во время приготовления блюд с помощью гриля (рыбные блюда и т. д., когда возможно появление дыма, загрязнение стен) рекомендуется ставить печь в места, где остается открытой верхняя панель.

Перенесите домашних животных в другую комнату и откройте окно для проветривания помещения.

Устанавливайте печь на расстоянии не менее 3 метров от телевизора • радиоприемника

Для уменьшения помех и улучшения качества изображения телевизора устанавливайте печь в местах отсутствия помех, либо в местах с наименьшими помехами.

Не устанавливайте печь вблизи источников тепла и горячего пара

Избегайте попадания горячего пара от сковородки, чайника и т. д. на панель управления микроволновой печи.

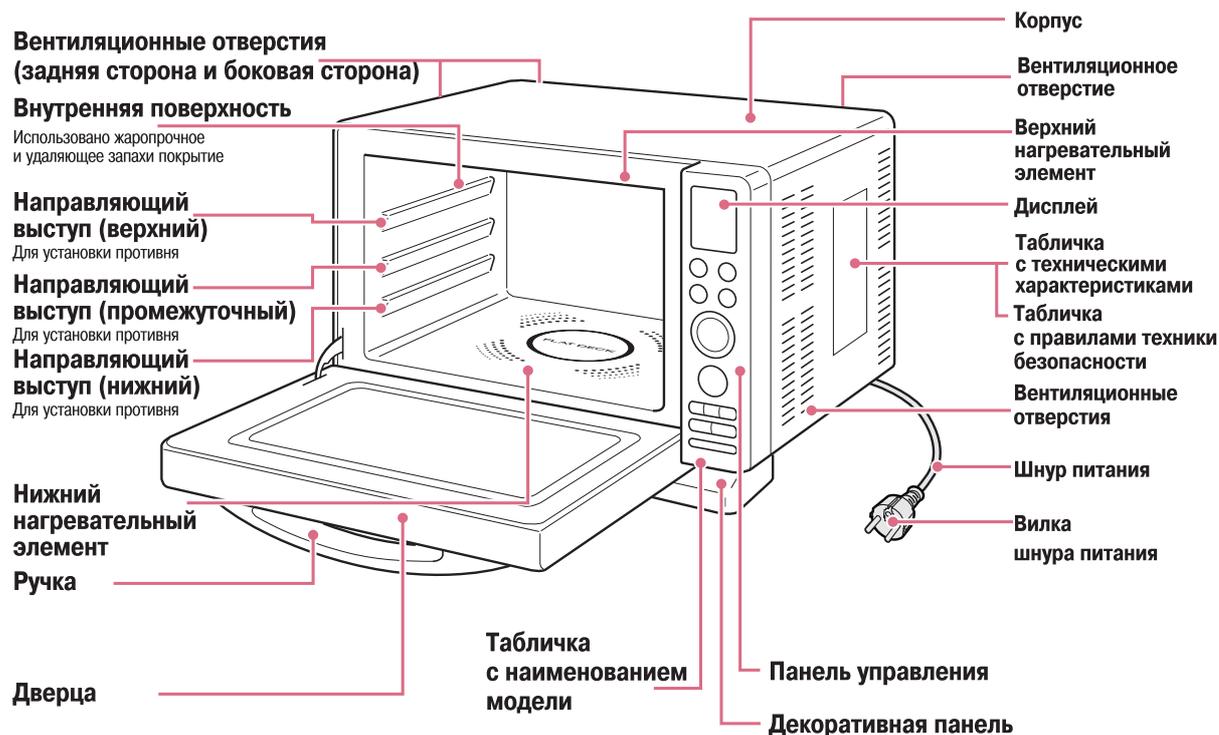
Будьте осторожны при перемещении микроволновой печи

Сторона микроволновой печи, где расположена панель управления, наиболее тяжелая.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ДЕТАЛЕЙ И ФУНКЦИИ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Корпус

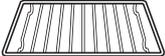
(Передняя панель)



※ Нижний и верхний нагревательные элементы установлены внутри печи, поэтому не видны.

Аксессуары

Пожалуйста, пользуйтесь аксессуарами по назначению.

<p>Противень — 1 шт.</p> 	<p>Решетка — 1 шт.</p> 	<p>Ручка — 1 шт.</p>  <p>Способ использования описан на странице 30</p>
---	--	---

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**Таблица установки температуры**

Таблица для разогрева блюда до желаемой температуры.

DSI
Digital Signal Inverter

- 90 — Горячая вода
- 80 — Горячее блюдо
- 70 — Готовый рис
- 60 — Напиток
- 50 — Глинтвейн
- 40 — Детская еда
- 20 — Масло
- 0 — Лёд
- 10 —

- Русская печь
- 5 Пицца
- 6 Хлеб
- 7 Выпечка ростов
- Авто разморозка
- 8 Птица
- 9 Мясо
- 10 Рыба
- Авто меню
- 11 Печенье яблоки
- 12 Куриное рагу
- 13 Пирог
- 14 Печенье
- 15 Рыба горячего копчения
- 16 Свиные ребрышки
- 17 Овощи
- 18 Жюльен
- 19 Омлет
- 20 Рагу
- 21 Тушеное мясо

Меню на дверце печи

ER-A7

Дисплей

Отображается время, температура, стадия приготовления и т. д.

Сенсорная панель автоменю

Нет необходимости устанавливать время приготовления и температуру. Только при нажатии клавиши начнется автоматическое приготовление (см. стр. 16-19).

Разогрев/Пуск

- Нажмите для разогрева риса, закуски к рису (см. стр. 14-15).
- Нажмите, когда используете автоменю или режим ручного приготовления.
- ※ Если во время приготовления дверца была открыта, нажмите еще раз эту клавишу.

Шкала

- Используется во время приготовления с автоменю, находящимся на дверце печи (см. стр. 20-23).
- Используется также для установки температуры и времени при ручном режиме приготовления.
- Используется для изменения температуры во время ручного режима приготовления в духовке.
- Используется для увеличения или уменьшения времени приготовления. При повороте вправо время увеличивается, при повороте влево время приготовления сокращается.

Стоп

Используется при ошибочном нажатии клавиш или при необходимости прекратить приготовление.

Клавиши ручного режима приготовления

Используются для установки времени и температуры при ручном режиме приготовления (см. стр. 24-30).

Клавиша регулировки

- Используется для регулирования температуры при автоматическом режиме приготовления.
- Используется для регулирования режима автоматического приготовления.
- При нажатии клавиши , время приготовления увеличивается, при нажатии клавиши  время приготовления уменьшается.

**ПЕРЕД
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ АВТОМЕНЮ —

Это клавиши, при однократном нажатии которых сразу начинается автоматическое приготовление блюда, установленного внутри печи.

■ Для режимов "Разогрев", "Напитки", "Глинтвейн", "Русская печь", "Авто разморозка" необходимо поставить блюдо в печь, закрыть дверцу и нажать клавишу, пока не прошла 1 минута.

■ Если до нажатия клавиши прошло более 1 минуты:

→ Во избежание перегрева пустой печи произойдет отключение печи и на экране появиться надпись "Door/Дверца".

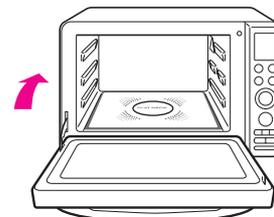
— Поэтому необходимо один раз открыть и закрыть дверцу и нажать необходимую клавишу.

ПРОГРЕВ ПУСТОЙ ПЕЧИ

- ★ Перенесите в другую комнату птиц и домашних животных, откройте окно для проветривания помещения.
- ★ Прогрев духовки при первоначальном использовании печи сопровождается сгоранием масла, которое может находиться внутри ее. При этом может появиться дым или появиться запах, что не означает поломку.



1 Ничего не помещая в печь, закройте дверцу



Прокалите печь при температуре 200 в течение 20 минут (без разогрева)

2 Нажмите 2 раза клавишу “Духовка”

3 Вращая ручку, установите температуру 200°C

4 Повторно нажмите клавишу “Духовка”

5 Вращая ручку, установите время на 20 минут

- Не проводите прогрев печи повторно.

6 Нажмите клавишу

- ▶ После того, как 3 раза прозвучит сигнал, прогрев печи закончен.

- По окончании прогрева на экране высветится индикация высокой температуры.



7 Нажмите клавишу “Стоп”, откройте дверцу

- Будьте осторожны, так как внутренняя поверхность печи раскалена.

Внимание

- Если Вы не нажмете клавишу “Стоп” или не откроете дверцу, будет срабатывать оповещение о завершении работы в виде звукового сигнала (см. стр. 40, 41).

Если Вы почувствуете запах внутри печи, то смойте образовавшееся загрязнение и еще раз прокалите пустую печь

РАБОТА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ИНФРАКРАСНЫХ ДАТЧИКОВ

Во время автоматического приготовления или при работе в режиме разогрева до необходимой температуры, инфракрасные датчики, измеряя температуру блюда, контролируют время приготовления и т. д. Если температура блюда не может быть точно определена, то могут изменяться установленные температура и условия приготовления, блюдо может быть перегрето или недогрето.

- **Пример меню:** Разогрев • Напитки • Глинтвейн • Авто разморозка • Овощи • Жюльен
- Желаемая температура

Чтобы инфракрасные датчики правильно фиксировали температуру, соблюдайте следующие требования

⚠ Внимание



Запрещено

Не используйте авто меню для приготовления блюда, если его масса не превышает 100 г.

Датчик не сможет правильно определить температуру блюда, что приведет к его перегреву и воспламенению.

- Ориентируясь по внешнему виду (состоянию), вручную выбирайте режим (температуру и т. д.).



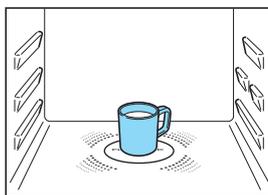
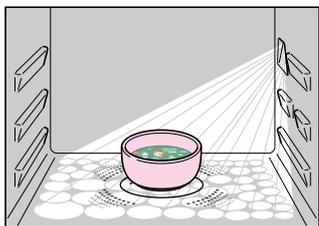
Запрещено

Не используйте режим “Овощи” из авто меню для разогрева продуктов в посуде с крышкой

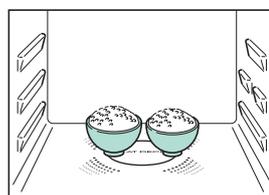
Датчик не сможет правильно определить температуру блюда, что приведет к его перегреву. Результатом может стать воспламенение либо повреждение посуды.

- Ведите приготовление при снятой крышке.

- Кладите продукты в центр (в случае большого количества размещайте продукты как можно ближе к центральной части)
 - При размещении сбоку регулирование и приготовление ухудшаются. При размещении малого количества продукта сбоку датчики не смогут правильно измерить температуру, что приведет к задымлению или воспламенению.
 - При кипячении жидкости будьте внимательны, извлекая из печи, так как она может внезапно закипеть, что в свою очередь, приведет к ожогу.
- Пред последующим использованием убедитесь, что печь достаточно охладилась
- Правильно используйте полиэтиленовую пленку
 - Необходимость использования полиэтиленовой пленки зависит от конкретного продукта. Внимательно прочитайте описание всех функций и особенности приготовления блюд. Если необходимо использовать пленку, наносите только один ее слой. Концы полиэтиленовой пленки заверните под дно посуды.
 - При неправильном использовании контроль приготовления ухудшается. Блюдо может подгореть, кроме того, может возникнуть задымление, пожар.
- Используйте посуду, размер которой соответствует количеству продукта
- По возможности используйте посуду с низкими стенками и широким горлышком
- Устанавливайте температуру в соответствии с количеством продукта
- Если во время приготовления была открыта дверца, нажмите клавишу “Стоп” и в зависимости от состояния готовности блюда используйте ручной режим приготовления
- Если по окончании приготовления необходимо дополнительное время для приготовления, в зависимости от состояния готовности блюда используйте ручной режим приготовления.
- **Пример действия инфракрасного датчика и расположения посуды внутри печи**



(Один предмет при разогреве)



(Несколько предметов при разогреве)

- ※ Более подробную информацию и инструкции смотрите на указанных страницах. (см. стр. 14-17, 20-25)
- ※ Температура на дисплее – примерная температура.

При использовании режима автоматического приготовления

Строго следуйте указаниям руководства по эксплуатации, используйте ингредиенты, их количество и способ приготовления блюда именно так, как указано в рецептах.

- При неправильном использовании ингредиентов, их количества и неправильном приготовлении может ухудшиться контроль за приготовлением. В зависимости от конкретного случая может возникнуть задымление или воспламенение.

При использовании не указанного в рецептах данной книги количества продукта или при использовании другой книги рецептов готовьте блюдо в ручном режиме, наблюдая за состоянием приготовления.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ

РАЗОГРЕВ РИСА • ЗАКУСКИ К РИСУ

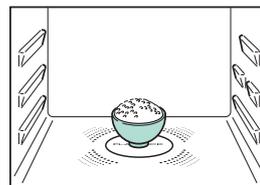
★ Используя функцию “Разогрев”, за 1 раз можно разогревать от 100 г до 600 г продукта.



Пример: разогрев риса

1 Поместите продукт в печь

- Положите продукт в жаропрочную посуду, размер которой соответствует количеству продукта. Поместите посуду в центр круга, изображенного на дне печи.



2 Нажмите клавишу

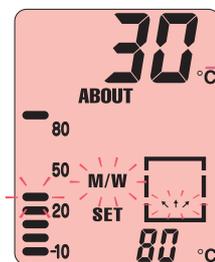
- Одно нажатие – рис, ← → 2 нажатия – горячее блюдо (интервал между нажатиями не более 5 секунд). Выберите в зависимости от продукта.
- Закройте дверцу, нажмите клавишу в интервале 1 минуты.

▶ Начало приготовления



▶ После 3-го звукового сигнала приготовление закончено

- Если после завершения приготовления блюдо будет находиться в микроволновой печи, каждую минуту будет раздаваться звуковой сигнал (в течение 5 минут).
- Будьте осторожны, вынимая блюдо из печи, так как посуда может быть горячей.



На дисплее высвечивается примерная температура блюда

■ Если Вы хотите изменить установленную температуру в начале приготовления

→ Если после начала приготовления прошло не более 15 секунд, нажимая клавишу “Регулирование”, измените температуру

- При однократном нажатии клавиши температура повысится на 5 градусов, при нажатии клавиши температура понизится на 5 градусов.
- Заданная вручную температура для режима “Готовый рис” будет автоматически устанавливаться при следующих приготовлениях.

→ Установка желаемой температуры для разогрева (см. стр. 24-25)

■ Если Вы хотите дополнительно разогреть блюдо по окончании приготовления

→ Используя клавишу “Выбор мощности”, установите желаемую мощность и время и приступите к повторному приготовлению.

DSI (Цифровой сигнальный инвертор)

Для быстрого разогрева блюда используются 2 режима. Клавишей “Регулирование” выберите режим.

Режим быстрого разогрева

- При нажатии клавиши установленная температура повысится и разогрев будет происходить при мощности 900 Вт.

Режим бережного разогрева

- При нажатии клавиши температура понизится при использовании DSI (цифрового сигнального инвертора), в соответствии с температурой блюда, зафиксированной инфракрасными датчиками. Мощность приготовления блюда контролируется, что обеспечивает идеальный разогрев.
- Используйте при разогреве печеной рыбы и супа-пюре.
- За счет контроля мощности приготовления, время приготовления может увеличиться.

Советы для правильного разогрева блюда

- Поместите блюдо в центр печи. Если блюдо будет находиться сбоку, оно не сможет хорошо разогреться. При установке малого количества продукта сбоку датчика не смогут правильно измерить температуру, что приведет к задымлению или воспламенению.
- Вытрите грязь, капли и т. д. с внутренней поверхности посуды, затем поставьте ее в печь.
- Если количество разогреваемого продукта менее 100 г, установите мощность и время с помощью клавиши “Выбор мощности”, и, наблюдая за состоянием продукта, разогрейте его.

● При приготовлении продуктов комнатной температуры или холодных продуктов, не используйте полиэтиленовую пленку.

- Рис... Если есть комочки риса, то разбейте их. Охлажденный рис всегда твердый, поэтому перед разогревом сбрызните его водой. При разогреве большого количества риса (более 450 г) установите меньшую температуру.
- Вареное блюдо... Перед разогревом удалите бульон.
- Тушеное блюдо... Если подсохло, то перед разогревом сбрызните небольшим количеством воды.
- Суп... Для разогрева установите большую температуру.



● Замороженные продукты оберните полиэтиленовой пленкой, положите в посуду и разморозьте в микроволновой печи.

- ✳ Если пленка не будет плотно прилегать к продукту, он не разморозится равномерно.
- Замороженный рис... Оберните замороженный рис полиэтиленовой пленкой, подверните ее края вниз, положите на тарелку и приступайте к размораживанию.
- Замороженные продукты... Переложите в посуду и разморозьте.
- Замороженные овощи... Используя клавишу “Выбор мощности”, установите необходимую мощность и время. Наблюдая за состоянием продукта, приступите к его размораживанию (см. стр. 26-27, 31).
- Замороженные котлеты... Установите более высокую температуру и разморозьте.



● Такие блюда как индийский карри или блюда, где используется крахмал, накройте сверху полиэтиленовой пленкой и приступите к разогреву.

- ✳ Если пленка не будет плотно прилегать к продукту, то не удастся его равномерно разогреть.
- Положите в глубокую посуду, накройте пленкой и после разогрева хорошо перемешайте. При разогреве 4 раза нажмите клавишу “Регулирование”, при этом будет установлена температура 95°C.



● Во время разогрева не пользуйтесь крышкой

- При использовании керамической, стеклянной, пластиковой и т. д. крышки инфракрасный датчик не сможет правильно работать. При этом не удастся равномерно разогреть блюдо.
- Если Вы купили блюдо в пластиковой упаковке, то перед разогревом снимите пластиковую крышку. Если есть алюминиевая фольга, то снимите и ее.

● Перед тем как разогреть продукт, дайте печке остыть

- Если внутренняя поверхность печи горячая, то инфракрасный датчик не может работать достаточно правильно. При использовании легкоплавкой упаковки (пластик и т. д.) она может расплавиться. Если на дисплее высвечивается “Hot/Высокая температура”, подождите, пока эта надпись не исчезнет.

● При разогреве нескольких продуктов одновременно

- При большом различии количества и начальной температуры продукта разогрев будет неравномерный.

При разогреве следующих продуктов нельзя использовать клавишу



● Такие напитки как молоко или вино

→ В зависимости от продукта выберите режим “Напитки” или “Глинтвейн” (см. стр. 16-17).

● Сдобная булка • хлеб

→ Установите соответствующую мощность и время с помощью клавиши “Выбор мощности” и приступите к разогреву (см. стр. 26-27, 31).

● Размораживание рыбы и мяса

→ Для размораживания выберите режим “Авто разморозка” (см. стр. 16-17).

СПОСОБ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РАЗОГРЕВ

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ НАПИТКИ/ГЛИНТВЕЙН/РАЗМОРАЖИВАНИЕ

★ При нажатии клавиши “Авто разморозка” можно за один раз разморозить от 100 г до 1000 г

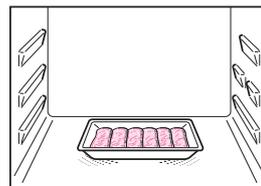
★ При нажатии клавиши “Напитки”, “Глинтвейн” можно за один раз разогреть от 1 до 4 чашек.



Пример: размораживание замороженного мяса

1 Поместите продукт в печь

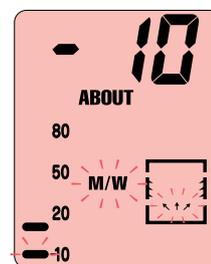
- Можно размораживать прямо в упаковке из пенополистирола.
- Снимите полиэтиленовую пленку.
- Поместите продукт в центр круга, изображенного на дне печи.



2 Нажмите клавишу



- Если интервал между нажатиями не более 5 секунд, то
 - 8 мясо • полуразмораживание → 9 мясо • полное размораживание
 - 10 Рыба ←
- После закрытия дверцы нажмите не позже чем через 1 минуту.



На экране отображена средняя температура продукта.

▶ Начало приготовления

- На экране высвечивается температура продукта.

▶ После 3-го звукового сигнала приготовление закончено

- Если после завершения приготовления блюдо будет находиться в микроволновой печи, каждую минуту будет раздаваться звуковой сигнал (в течении 5 минут).
- Будьте осторожны, вынимая блюдо из печи, так как посуда может быть горячей.

В режиме “Напитки” и “Глинтвейн” на экране отображается установленная температура.

■ Если Вы хотите изменить установленную температуру в начале приготовления

→ Если после начала приготовления прошло не более 15 секунд, нажимая клавишу “Регулирование”, измените температуру

- “Напитки” и “Глинтвейн”

При однократном нажатии клавиши температура повысится на 5 градусов, при нажатии клавиши температура понижается на 5 градусов. Заданная вручную температура будет автоматически устанавливаться при следующих приготовлениях.

- “Авто разморозка”

При нажатии клавиши мощность при размораживании увеличивается, при нажатии мощность уменьшается. Для обеих функций существует 3 уровня: 1, 2 и 3.

■ Если при использовании режима размораживания продукт разморожен не полностью

→ С помощью клавиши “Регулирование” выберите 200Вт, установите время и наблюдая за состоянием продукта, разморозьте его.

■ Дополнительно разогреть напитки или глинтвейн

→ С помощью клавиши “Регулирование” выберите необходимую мощность, установите время и наблюдая за состоянием продукта, разогрейте его.

- Поместите блюдо в центр печи. Если поместить его не по центру, то инфракрасный датчик не сможет правильно функционировать, при этом существует опасность внезапного закипания.

3 Напитки

- Посуда... Сосуд с низкими стенками и широким горлышком.
(Режим приготовления может отличаться в зависимости от размера посуды, формы, материала)
- Количество... Примерно 8 частей (при малом количестве существует опасность внезапного закипания).
- Для более приятного вкуса... После подогрева сразу размешать (если оставить без размешивания, то может возникнуть пенка).

4 Глинтвейн

- Посуда... Сосуд с низким и широким горлышком.
(Режим приготовления может отличаться в зависимости от размера посуды, формы, материала)
- Количество... Примерно 8 частей (при малом количестве существует опасность внезапного закипания).
- Для более приятного вкуса... Перед нагревом добавьте гвоздику и корицу. После нагрева добавьте по вкусу лимона и лимон, порезанный кружочками, а также сахар. Размешивайте до тех пор, пока сахар не растворится.

Размораживание

- Если вес размораживаемого продукта менее 100 г, то с помощью “Выбор мощности” выберите мощность 200Вт, установите время и, следя за состоянием продукта, разморозьте его.

8 Птица

- Мясо будет разморожено до состояния, при котором его будет легко резать на кусочки желаемой толщины.

9 Мясо

- Данный режим аналогичен естественному оттаиванию продукта.

10 Рыба

- Используется для размораживания тунца, сашими и т.д.... Размораживание осуществляется до состояния, при котором рыба легко режется на куски желаемой толщины. После нарезки сашими и до подачи блюда на стол кусочки разморозятся естественным способом до идеального для употребления состояния.

Советы для правильного размораживания блюда

- Не накрывая пленкой или крышкой, размораживайте продукт прямо в упаковке из пенополистирола.

- Так как в случае упаковки с высокими стенками инфракрасный датчик может работать неправильно, то переложите продукт в емкость с низкими стенками или на тарелку. При этом подстелите под продукт бумажное полотенце.



- Размораживайте продукт сразу, как только достали его из холодильника

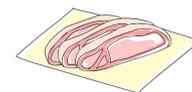
- Чтобы при размораживании продукт не изменил цвет или не пережарился, можете обернуть его алюминиевой фольгой

- Обернув фольгой рыбу или продукты небольшого размера, тем самым можно защитить их от перегрева. В случае большого количества продукта или неправильной его формы советуем также обернуть продукт фольгой.



- Подберите по размеру продукты, предназначенные для размораживания

- Толщина продукта, при которой достигается наилучшее размораживание, составляет не более 3 см. Подготовьте для размораживания кусочки примерно одинаковой толщины. При размораживании одновременно 2-х и более кусочков, убедитесь, что это один продукт и его размеры примерно одинаковы. В случае, если мясо имеет утолщения, то используя клавишу “Регулирование”, увеличьте мощность для размораживания.



- Перед началом размораживания убедитесь, что внутренняя часть печи достаточно остыла после предыдущего использования

- В случае неостывшей печи инфракрасный датчик может неправильно работать. Если на экране высветилось “С21”, “Hot/Высокая температура”, откройте дверцу и подождите, пока температура не понизится.

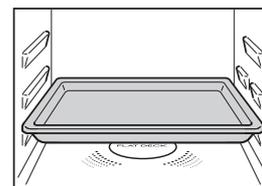
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ МЕНЮ “РУССКАЯ ПЕЧЬ”



Приготовление блюд, когда необходим предварительный разогрев печи (пример: пицца, хлеб)

1 Установите противень в микроволновую печь

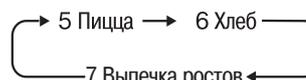
- Противень используется только в случае приготовления пиццы.



2 Нажмите клавишу



Если интервал между нажатиями не более 5 секунд, то



- После закрытия дверцы нажмите не позже чем через 1 минуту.

▶ Начало приготовления



▶ После пятого звукового сигнала на экране высветится надпись “PRE-HEAT Fin/Предварительный разогрев окончен”

- Жар внутри печи сохраняется в течение 15 минут
- Противень может быть горячим, поэтому будьте внимательны, вынимая его из печи и помещая на него блюдо.

3 Установите блюдо внутри печи, нажмите клавишу



▶ На экране высвечивается оставшееся время



▶ После того, как прозвучат 3 звуковых сигнала, приготовление блюда закончено

- Если после завершения приготовления блюдо будет находиться в микроволновой печи, каждую минуту будет раздаваться звуковой сигнал (в течении 5 минут).
- Противень может быть горячим, поэтому будьте осторожны, вынимая его из печи.
- По окончании приготовления на экране высветится “Hot/Высокая температура”.

На экране высвечивается оставшееся время

■ Чтобы установить желаемый режим приготовления

→ В пределах 15 секунд после начала приготовления с помощью клавиши “Регулирование” можно уменьшать или увеличивать мощность приготовления.

- При нажатии клавиши  мощность увеличивается, при нажатии  — уменьшается. Для обеих функций существует 3 уровня: 1, 2 и 3.

■ Если Вы хотите увеличить время приготовления по окончании основного времени

→ Используйте ручной режим приготовления и, следя за состоянием блюда, продолжайте приготовление

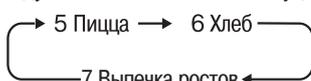
Приготовление блюд, когда нет необходимости в предварительном разогреве печи (пример: выпечка ростов)

1 Поставьте в печь блюдо подходящей для выпечки емкости

2 Нажмите клавишу выберите “Выпечка ростов”



- Если интервал между нажатиями не более 5 секунд, то



- После закрытия дверцы нажмите не позже чем через 1 минуту.

- ▶ Во время приготовления на экране высвечивается оставшееся время



- ▶ После того, как прозвучат 3 звуковых сигнала, приготовление блюда закончено

- Если после завершения приготовления блюдо будет находиться в микроволновой печи, каждую минуту будет раздаваться звуковой сигнал (в течении 5 минут).
- Противень или используемая решетка могут быть горячими, поэтому будьте осторожны, вынимая их из печи.
- По окончании приготовления на экране высветится “Hot/Высокая температура”.

О предварительном разогреве печи

- Способ предварительного разогрева печи отличается в зависимости от меню. Более подробно смотрите описание в книге рецептов.
- Разогрев противня делается только для меню “Русская печь”. Во всех других случаях не разогревайте предварительно противень.

Внимание

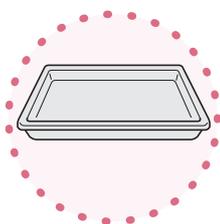
Противень нагревается.

- После того, как достали горячий противень, не кладите его на не жароупорные материалы.
- Будьте внимательны, чтобы дети не могли дотянуться до противня.
- Для работы с противнем используйте специальные перчатки, полотенца или другие аксессуары и не прикасайтесь к нему руками.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

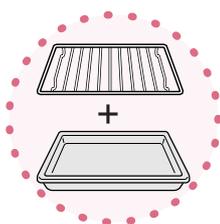
МЕНЮ “РУССКАЯ ПЕЧЬ”

Меню “Русская печь”



5 Пицца: необходим предварительный разогрев/установите противень и предварительно разогрейте печь.

6 Хлеб: необходим предварительный разогрев/ничего не устанавливая в печь предварительно разогрейте ее.



7 Выпечка ростов: предварительный разогрев не нужен.

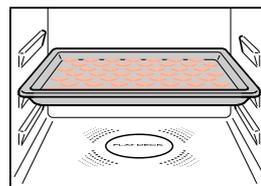
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ АВТО МЕНЮ

★ Дается объяснение автоменю с 11 по 21 пункт.

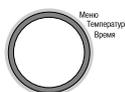


Пример: Печенье

1 Поставьте блюдо в печь



2 Вращая ручку, выберите меню



3 Нажмите клавишу



▶ Высвечивается оставшееся время приготовления

- Оставшееся время зависит от продукта и его количества.

▶ После того, как прозвучат 3 звуковых сигнала, приготовление блюда закончено

- Если после завершения приготовления блюдо будет находиться в микроволновой печи, каждую минуту будет раздаваться звуковой сигнал (в течении 5 минут).
- Противень может быть горячим, поэтому будьте внимательны, вынимая его из печи.
- В зависимости от меню по окончании приготовления на экране высветится "Hot/Высокая температура".



На экране высвечивается оставшееся время

■ Чтобы установить желаемый режим приготовления

→ В пределах 15 секунд после начала приготовления с помощью клавиши "Регулирование" можно уменьшать или увеличивать мощность приготовления.

- При нажатии клавиши  мощность увеличивается, при нажатии  мощность уменьшается. Для обеих функций существует 3 уровня: 1, 2 и 3.

■ Если Вы хотите увеличить время приготовления по окончании основного времени

→ Используйте ручной режим приготовления и, следя за состоянием блюда, продолжайте приготовление.

■ Если хотите уменьшить или увеличить время приготовления, когда уже нажали "Пуск" (только для меню 11-14, 16, 19)

→ При нажатии клавиши "Пуск", на экране высвечивается оставшееся время приготовления. Вращая ручку, можно увеличивать или уменьшать время приготовления с шагом в 1 минуту.

АВТО МЕНЮ

- 11 Печеные яблоки
- 14 Печенье
- 16 Свиные ребрышки
- 18 Жюльен
- 19 Омлет



АВТО МЕНЮ (продолжение)

- 12** Куриное рагу
- 13** Пирог
- 15** Рыба горячего копчения
- 17** Овощи
- 20** Рагу
- 21** Тушеное мясо

Без
использования
дополнительных
аксессуаров

● Если вес продукта менее 100 г, то с помощью клавиши “Выбор мощности” выберите мощность 600Вт, установите время и, следя за состоянием продукта, приготовьте его (см. стр. 31).

17 Овощи (листовые: шпинат/брокколи/капуста и т. д.)

- Масса ... 100-300 г (только вес продукта)
- Способ варки ... Вымойте овощи, оберните их полиэтиленовой пленкой, края которой заверните вниз, уложите на тарелку и начинайте приготовление.
- Стебли и листья уложите вместе. Толстые стебли разрежьте крест-накрест. Оберните все пленкой и приступайте к приготовлению.
- По возможности заворачивайте овощи в пленку не очень плотно. Старайтесь, чтобы овощи не выступали за края тарелки.
- При большом количестве овощей разделите их на 2 части.



Без
использования
дополнительных
аксессуаров

СПОСОБ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

АВТО МЕНЮ

- Внимание**
- При приготовление овощей/корнеплодов обязательно выкладывайте их на тарелку.
 - При приготовлении листовых овощей оберните полиэтиленовой пленкой только овощи. Тарелку пленкой не оборачивайте.
 - При приготовлении корнеплодов оборачивайте пленкой всю тарелку вместе овощами.
 - Используйте только один слой пленки, чтобы обернуть овощи или тарелку. Избегайте нескольких слоев.
 - Кроме полиэтиленовой пленки не используйте другие материалы.
- ※ В случае нарушения этих правил возможно задымление и возгорание. В случае появления искр может разрушиться внутреннее покрытие печи или могут возникнуть другие неисправности.

● При повторном приготовлении (если овощи большого размера)

Между двумя приготовлениями овощи подвержены быстрому высыханию, поэтому не снимайте с посуды полиэтиленовую пленку.

※ Название блюда совпадает с названием блюд на дверце печи.

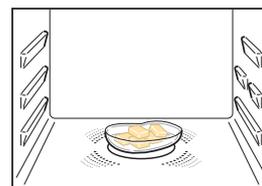
Разогрев продукта до желаемой температуры

Пример: сливочное масло



1 Установите в печь

- Положите продукт в жаропрочную посуду, размер которой соответствует количеству продукта. Поместите посуду в центр круга, изображенного на дне печи.



2 Нажмите клавишу “Желаемая температура”



3 Вращая ручку, выберите температуру от -10 до 95°C



- Установленную температуру можно увидеть на экране справа.

4 Нажмите клавишу

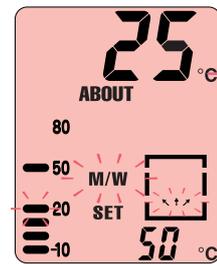


- ▶ Начало приготовления



- ▶ После того, как прозвучат 3 звуковых сигнала, приготовление блюда закончено

- Если после завершения приготовления блюдо будет находиться в микроволновой печи, каждую минуту будет раздаваться звуковой сигнал (в течении 5 минут).

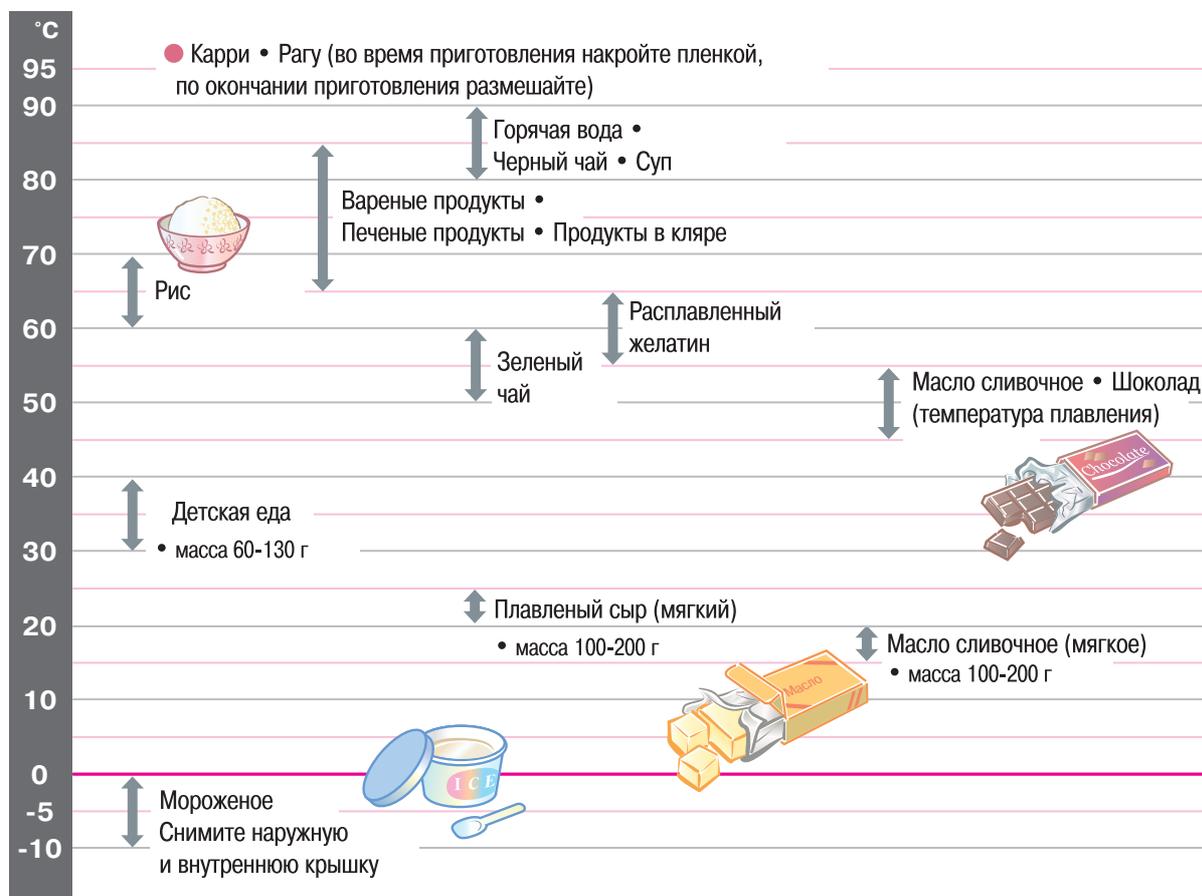


На экране высвечивается примерная температура продукта.

■ Если Вы хотите дополнительно разогреть блюдо по окончании приготовления

- Используя клавишу “Выбор мощности”, установите желаемую мощность и время и приступите к повторному приготовлению.

Рекомендуемая температура



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РАЗОГРЕВ ПРОДУКТА ДО НЕОБХОДИМОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Советы при разогреве продукта до необходимой температуры

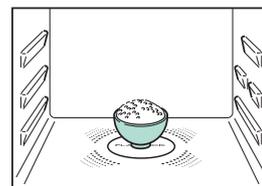
- Поместите продукт в центр круга, изображенного на дне печи
- Подождите, пока внутренняя поверхность печи достаточно остынет после предыдущего использования
 - Если печь внутри еще горячая, то инфракрасный датчик может сработать неправильно.
- Разогревайте продукт, только если с него снята крышка или пленка
 - При разогреве таких блюд как Карри с рагу и т. д. используйте пленку (температуру устанавливайте на уровне 95°C).
 - ※ Если пленка не будет плотно прилегать к посуде, разогрев может быть неравномерным.
- Детское питание
 - Для разогрева используйте мелкую посуду.
 - Замороженный продукт разогревать запрещено. Используя клавишу “Выбор мощности”, установите желаемую мощность и время и приступите к повторному приготовлению.
 - Пред тем как дать ребенку детское питание, помешайте его и проверьте температуру.
- Масса и посуда
 - Масса дана из расчета на 1 человека.
 - В случае разогрева большого количества продукта установите более высокую температуру разогрева, в случае малого количества – уменьшите устанавливаемую температуру.
 - Устанавливаемая температура может изменяться в зависимости от размера, формы посуды и ее материала.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



1 Установите в печь

- Положите продукт в жаропрочную посуду, размер которой соответствует количеству продукта. Поместите посуду в центр круга, изображенного на дне печи.



2 Нажмите клавишу “Выбор мощности”

Выбор мощности

- Если интервал между нажатиями не более 5 секунд, то



3 Вращая ручку, установите время приготовления

- Максимальное время приготовления
M/W 900W: 20 мин.
M/W 600W, M/W 500W: 30 мин.
M/W 200W: 90 мин.

4 Нажмите клавишу



► После 3-го звукового сигнала приготовление закончено

- Если после завершения приготовления блюдо будет находиться в микроволновой печи, каждую минуту будет раздаваться звуковой сигнал (в течении 5 минут).
- Будьте осторожны, вынимая блюдо из печи, так как посуда может быть горячей.



На экране высвечивается оставшееся время приготовления

■ Если при приготовлении хотите использовать две различные мощности (используется для варки и т. д.)

Пример: В случае M/W 600W 15 мин. → M/W 200W 30 мин.

Повторите настройку для микроволновой печи (пункты 2 и 3 на странице 24)

- 1) установите M/W 600W 15 мин.
- 2) установите M/W 200W 30 мин.
- 3) нажмите клавишу "Пуск"

- По окончании приготовления при 900Вт на экране отобразится оставшееся время приготовления при 200Вт
- Вначале устанавливается мощность 900Вт, 600Вт или 500 Вт, следующая установка мощности - 200Вт.

■ Если хотите уменьшить или увеличить время приготовления после того, как уже нажали клавишу "Пуск"

→ После того, как Вы нажали "Пуск" и приготовление блюда уже началось, вращая ручку можно поменять время приготовления с шагом в 1 минуту.

- Если изменять время при мощности 900Вт, 600Вт или 500Вт в том случае, когда до окончания приготовления осталось не более 5 мин., шаг уменьшается до 10 секунд.

● Использование полиэтиленовой пленки во время приготовления

- При разогреве пленка не используется, в некоторых случаях ее необходимо использовать.

Подробную информацию смотрите в книге рецептов.

■ Установка времени приготовления

Установка времени приготовления зависит от установленной мощности.

M/W	0	5 мин.	10 мин.	20 мин.
900W	интервал 10 сек.	интервал 30 сек.	интервал 1 мин.	

M/W	0	5 мин.	10 мин.	30 мин.
600W 500W	интервал 10 сек.	интервал 30 сек.	интервал 1 мин.	

M/W	0	15 мин.	40 мин.	90 мин.
200W	интервал 30 сек.	интервал 1 мин.	интервал 5 мин.	

■ Замороженные продукты

При приготовлении купленных замороженных продуктов устанавливайте мощность и время, которые написаны на упаковке.

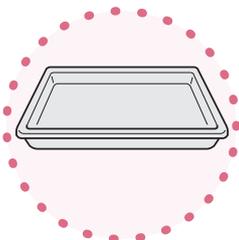
Внимание

Не размораживайте и не готовьте овощную смесь в небольших количествах.



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ

Приготовление (с/без предварительного разогрева печи) В духовке



Предварительный разогрев

1 Не устанавливая ничего в печь, нажмите 1 раз клавишу “Духовка”

Духовка

▶ На экране появится надпись “Pre-heat/Предварительный разогрев”.!

2 Вращая ручку, установите необходимую температуру

- Температуру можно установить в пределах от 100 до 250°C.

3 Нажмите еще 1 раз клавишу “Духовка”

Духовка

4 Вращая ручку, установите время

- Максимальное время 90 мин.

5 Нажмите клавишу, начнется предварительный разогрев печи

▶ За 1 минуту до окончания предварительного разогрева на экране высветится оставшееся время разогрева

▶ После 5 звуковых сигналов появится надпись “PRE-HEAT Fin/Предварительный разогрев закончен”

- Жар внутри печи сохраняется в течение 15 минут.

6 Поместите продукт в печь и нажмите клавишу

▶ После 3-го звукового сигнала приготовление закончено

- Если после завершения приготовления блюдо будет находиться в микроволновой печи, каждую минуту будет раздаваться звуковой сигнал (в течение 5 минут).
- По окончании приготовления на экране высветится надпись “Hot/Высокая температура”
- Будьте осторожны, вынимая блюдо из печи, так как посуда и внутренняя поверхность печи могут быть горячими.



На экране высвечивается оставшееся время приготовления.

Без предварительного разогрева

1 Поместите в печь противень, используемый во время приготовления, продукт и **2** раза нажмите клавишу “Духовка”



2  Вращая ручку, установите необходимую температуру

- Температуру возможно установить в пределах от 100 до 250°C

3 Еще раз нажмите клавишу “Духовка”



4  Вращая ручку, установите время

- Максимальное время 90 мин.

5 Нажмите клавишу



▶ После 3-го звукового сигнала приготовление закончено

- Если после завершения приготовления блюдо будет находиться в микроволновой печи, каждую минуту будет раздаваться звуковой сигнал (в течении 5 минут).
- По окончании приготовления на экране высветится надпись “Hot/Высокая температура”
- Будьте осторожны, вынимая блюдо из печи, так как посуда и внутренняя часть печи могут быть горячими.

Внимание

- Условия приготовления блюда могут изменяться в зависимости от окружающей температуры, формы посуды, количества продукта и его размера, начальной температуры приготовления, напряжения источника питания и т. д.

Для равномерного обжаривания и т. д. во время приготовления можно поворачивать блюдо на противне и частично накрывать его алюминиевой фольгой.

■ Если хотите изменить время приготовления в процессе приготовления

→ В процессе приготовления при повороте ручки будет увеличиваться или уменьшаться время приготовления (с шагом в 1 минуту)

■ Если хотите изменить температуру в процессе приготовления

→ В процессе приготовления при нажатии клавиши “Духовка” на экране высветится установленная температура. Не позже, чем через 5 сек. поверните ручку, в результате чего температура будет изменяться с шагом 10°C.

Предварительный разогрев

● Предварительный разогрев

- Прогревание печи заранее до температуры, которая необходима для приготовления блюда.

■ Изменение времени приготовления и температуры в процессе предварительного разогрева

→ Невозможно.

■ Температура приготовления и температура предварительного разогрева

→ Предварительный разогрев производится до температуры, необходимой для приготовления блюда.

Если температура приготовления блюда превышает 200°C, то температура предварительного разогрева будет соответствовать 200°C.

■ Время предварительного разогрева

→ Для разогрева печи до 200°C требуется около 14 минут.

■ Установка времени приготовления

0	15 мин.	40 мин.	90 мин.
интервал 30 сек.	интервал 1 мин.	интервал 5 мин.	

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

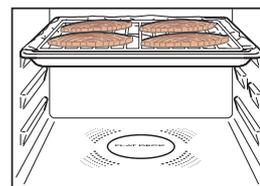
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА



Пример: приготовление рыбы на гриле

1 Поместите продукт в печь и нажмите 1 раз клавишу “Гриль / Ферментация”

- При нажатии клавиши



2 Вращая ручку, установите время

- Максимальное время для гриля – 30 мин., для приготовления теста – 90 мин.

3 Нажмите клавишу



Внимание

- Для равномерного обжаривания с обеих сторон обязательно переверните блюдо во время приготовления.

► После 3-го звукового сигнала приготовление закончено

- Если после завершения приготовления блюдо будет находиться в микроволновой печи, каждую минуту будет раздаваться звуковой сигнал (в течении 5 минут).
- Будьте осторожны, вынимая блюдо из печи, так как посуда может быть горячей.

На экране высвечивается оставшееся время приготовления.

■ Если хотите изменить время приготовления в процессе приготовления

→ В процессе приготовления при повороте ручки время приготовления будет увеличиваться или уменьшаться с шагом в 1 минуту

■ Установка времени приготовления

Гриль			Ферментация			
0	5 мин.	10 мин.	0	15 мин.	40 мин.	90 мин.
интервал 10 сек.	интервал 30 сек.	интервал 1 мин.	интервал 30 сек.	интервал 1 мин.	интервал 5 мин.	

Ферментация

- Приготовление теста следует начинать лишь тогда, когда внутренняя поверхность печи и аксессуары достаточно охладятся после предыдущего использования

- Если на экране высветилась надпись “С21” или “НОТ/Высокая температура”, откройте дверцу и дайте печи остыть. Подождите, пока не исчезнет эта надпись с экрана. При высокой температуре нормальная ферментация невозможна.

※ Ферментация возможна при температуре 28°C и 38°C.



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

★ Способ приготовления блюд в микроволновой печи и в духовке описан в книге рецептов.

■ Приготовление в микроволновой печи

★ Пример, когда необходима установка мощности и времени.

Необходимо накрыть полиэтиленовой пленкой--○
Полиэтиленовая пленка не нужна--X

Разогрев (микроволновая печь 1000W)

Блюдо	Количество	Примерное время	Пленка
Рис	1 порция (150 г)	40 сек.	×
Рис с другими продуктами в чашке	1 порция (340 г)	2 мин. 10 сек.	×
Суп • мисо суп	1 порция (150 мл)	1 мин. 20 сек.	×
Вареные овощи	150 г	50 сек.	×
Индийский карри • Рагу	200 г	1 мин. 40 сек.	○
Котлеты	1 штука (100 г)	30 сек.	×
Сдобная булка	1 штука (80 г)	40 сек.	○
Булочка	2 штуки (70 г)	20 сек.	×
Приготовленный хлеб	1 штука (110 г)	20 сек.	×

Напитки (микроволновая печь 1000W)

Блюдо	Количество	Примерн. время	Пленка
Молоко	1 порция (200 мл)	1 мин. 20 сек.	×
Глинтвейн	1 порция (160 мл)	40 сек.	×

Разогрев замороженных продуктов (микроволновая печь 1000W)

Блюдо	Количество	Примерное время	Пленка
Замороженный рис	1 порция (150 г)	2 мин.	○
Замороженный индийский карри • Рагу	300 г	6 мин.	○
Котлеты	1 штука (100 г)	1 мин. 20 сек.	○
Замороженная сдобная булка	1 штука (80 г)	50 сек.	○

Размораживание мяса, рыбы (микроволновая печь 200W)

Блюдо	Количество	Примерное время	Пленка
Мясо	100 г	1 мин. 50 сек.	×
	200 г	4 мин.	×
	400 г	7 мин.	×
	600 г	10 мин.	×
Сырая рыба	100 г	2 мин.	×
	200 г	3 мин.	×
	400 г	7 мин.	×
	600 г	9 мин.	×

Размораживание вареных овощей (микроволновая печь 1000W)

Блюдо	Количество	Примерное время	Пленка
Зеленые соевые бобы	100 г	1 мин. 20 сек.	○
Картофель	100 г	1 мин. 40 сек.	○
Тыква	150 г	2 мин. 40 сек.	○

Варка овощей (микроволновая печь 600W)

	Блюдо	Количество	Примерное время	Пленка
Листовые	Шпинат	100 г	1 мин. 50 сек.	○
	Капуста	100 г	2 мин. 10 сек.	○
	Брокколи	100 г	1 мин. 40 сек.	○
Корнеплоды	Картофель	1 штука (150 г)	3 мин. 50 сек.	○
	Таро	100 г	2 мин. 40 сек.	○
	Тыква	150 г	4 мин. 10 сек.	○
	Морковь	100 г	1 мин. 40 сек.	○

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА, УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

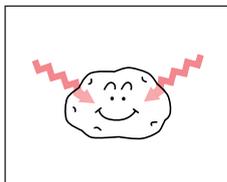
Способ приготовления

Приготовление в микроволновой печи

За счет действия микроволн, блюдо равномерно прогревается как внутри, так и снаружи.

Свойства микроволн

- Микроволны, при воздействии на продукт, поглощаются водой, содержащейся в продукте и, молекулы воды приходят в движение. В результате этого выделяется тепло и продукт начинает нагреваться по всему объему как внутри, так и снаружи.
- Микроволны могут проникать сквозь керамику и фарфор, но при использовании железной или алюминиевой посуды приготовление невозможно, так как микроволны отражаются от ее поверхности.



Пример авто меню

Разогрев • Авто разморозка • Напитки • Глинтвейн • Овощи
• Рыба горячего копчения

Медленный разогрев

- Способ разогрева ранее приготовленной пищи. После достижения температуры кипения, мощность печи и время приготовления автоматически снижаются для получения великолепного вкуса блюда.

Пример авто меню

Рагу • Тушеное мясо

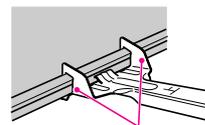
Приготовление при желаемой температуре

- Разогрев пищи при желаемой температуре (температура, необходимая для разогрева блюда). Возможно приготовление и при низкой температуре, поэтому стало возможным разогреть детское питание, растопить масло и т.д.

Способ использования ручки

- Ручка используется для извлечения и установки противня во время приготовления блюд с использованием нагревательного элемента печи. Поверните ручку так, чтобы знак "Верх" оказался наверху. Наденьте ручку поверх противня и немного надавите вниз.

※ Во время приготовления омлета и т. д. противень очень тяжелый, поэтому, чтобы его достать из печи используйте полотенце.



Справа и слева имеются выступы. Используйте их для захвата противня.

Основные моменты при использовании микроволновой печи

● Время приготовления

Устанавливайте время в соответствии с количеством блюда. Если количество блюда в 2 раза больше, то увеличьте время приготовления чуть меньше, чем в 2 раза.

● Приготовление в микроволновой печи

Во время приготовления испаряется влага из продукта. Продукт сохнет и становится тверже, поэтому устанавливайте время приготовления чуть меньше.

О датчике

- С помощью инфракрасного датчика, который фиксирует поверхностную температуру продукта, можно очень точно регулировать температуру приготовления. Не обращая внимание на начальные условия продукта (слишком влажный, охлажденный, замороженный) установите температуру приготовления и нажмите на клавишу "Пуск".

● Время приготовления

В зависимости от выбранного меню уже сделаны все необходимые установки, поэтому нет необходимости устанавливать их еще раз.

● Температура и время приготовления

В зависимости от меню отличается и установленная температура. На стр. 23 Вы можете увидеть примеры использования температурных интервалов. Если установлена температура, то нет необходимости устанавливать время.

Приготовление с использованием нагревательного элемента

Приготовление в духовке

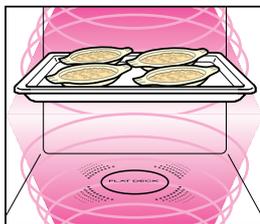
Блюдо готовится за счет жара, который создают внутри печи верхний и нижний нагревательные элементы.

Пример авто меню

Русская печь (Пицца • Хлеб • Выпечка ростов) • Печеные яблоки • Жульен • Пирог • Печенье • Свиные ребрышки
• Омлет

Противень

- Используется при приготовлении домашних блюд и сладостей. Пожалуйста, точно следуйте рецептам.

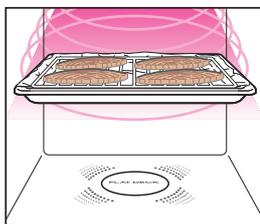


Приготовление на гриле

При равномерном распределении сильного жара от верхнего нагревательного элемента блюдо приобретает румяную корочку.

Противень + решетка

- Используется при запекании рыбы и т. д.



Основные моменты при использовании режима духовки

- **Как поставить блюдо в печи**
Во время приготовления, блюдо может увеличиться в размерах. Поэтому оставляйте необходимое пространство.
- **Время приготовления**
В зависимости от степени готовности блюда регулируйте время. При непрерывном использовании печи возможен нагрев ее изнутри. Поэтому, в зависимости от степени готовности блюда, уменьшайте время приготовления.
- **Во время приготовления**
Температура внутри печи может очень быстро упасть, поэтому открывайте дверцу только по необходимости и не широко.
- **Когда цвет различается**
При неравномерном запекании (цвет разный), на сильно запекшиеся места кладите алюминиевую фольгу.
- **После приготовления**
Для того, чтобы блюдо не подгорело, выньте его из печи.

ЗАПОМНИТЕ ЭТО

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- **Для равномерности цвета при запекания**
Во время приготовления переворачивайте блюдо.
- **После приготовления**
Для того, чтобы блюдо не подгорело, выньте его из печи.

Посуда, разрешенная и запрещенная для использования

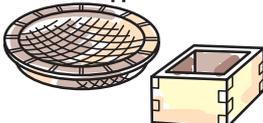
Перед началом использования посуды убедитесь, жаропрочная она или нет.

Виды посуды: Стекло	При работе микроволновой печи	При работе нагревательного элемента
Жаропрочная посуда 	Можно использовать <ul style="list-style-type: none"> Если после использования резко охладить, то может разбиться. При нагревании в автоматическом режиме снимите крышку. 	Можно использовать Если после использования резко охладить, то может разбиться.
Нежаропрочная посуда 	Использовать запрещено Посуду из хрустала, закаленного стекла, стекла разной толщины и т. д. использовать запрещено.	Использовать запрещено

Виды посуды: Пластик	При работе микроволновой печи	При работе нагревательного элемента
Жаропрочный пластик (выдерживает температуру более 140°C) На посуде должна быть метка, что ее можно использовать в микроволновой печи 	Можно использовать <ul style="list-style-type: none"> При использовании снимайте крышку и защитную пленку с продукта. Не используйте для приготовления жирных блюд и блюд, содержащих большое количество сахара. При нагревании в автоматическом режиме снимите крышку. 	Использовать запрещено Может расплавиться или измениться форма.
Не жаропрочная посуда (температура использования до 140°C) 	Использовать запрещено Запрещено использовать посуду, которая может плавиться или менять форму под действием микроволнового излучения (полиэтилен, полистирол, фенол, меламин и т. д.) ※ Но при автоматическом размораживании можно использовать упаковку из полистироловой пены.	Использовать запрещено

Виды посуды: Керамика, фарфор, посуда с лаковым покрытием	При работе микроволновой печи	При работе нагревательного элемента
Керамика, фарфор 	Можно использовать При использовании посуды из золота, серебра, с серебряным или золотым напылением и т. д. возможно возникновение искр, поэтому их использовать запрещено.	Использовать запрещено Однако, жаропрочную керамику, фарфор для приготовления жульена использовать разрешается.
Посуда с лаковым покрытием 	Использовать запрещено Возможно отслоение лака или появление трещин.	Использовать запрещено

Виды посуды: Металл	При работе микроволновой печи	При работе нагревательного элемента
Алюминиевая, эмалированная посуда, металлические решетки, шампура 	Использовать запрещено В особенности металлические сетки и шампура, так как они могут стать причиной возникновения искр.	Можно использовать Если ручки сделаны из синтетических смол, то использование запрещено.

Виды посуды: Прочие	При работе микроволновой печи	При работе нагревательного элемента
Дерево, бамбук, бумажные изделия 	Использовать запрещено Металлические гвозди и т. д. могут вызвать искрение и возгорание.	Использовать запрещено Жаропрочную бумагу и бумагу для выпечки печенья использовать можно.
Алюминиевая фольга 	Использовать запрещено При автоматическом размораживании и в случаях, когда используется свойство отражения микроволн, частично использовать можно.	Можно использовать Можно застилать дно противня, использовать для того, чтобы блюдо не подгорало, в качестве покрытия при приготовлении на гриле.
Пищевая пленка (Жаропрочная, для использования при температуре более 140°C) 	Можно использовать Кроме приготовления блюд, в которых используется много масла, т.к. в этом случае температура может сильно повыситься. Пищевая пленка может расплавиться и загореться, поэтому ее использование запрещено.	Использовать запрещено При высокой температуре может расплавиться.

ЗАПОМНИТЕ ЭТО

ПОСУДА, РАЗРЕШЕННАЯ И ЗАПРЕЩЕННАЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Уход

Основные моменты при использовании

⚠ Предупреждение



Вынимайте вилку из электрической розетки

На время уборки вынимайте вилку шнура печи из электрической розетки

Может быть причиной удара электрическим током, травмы или ожога.



Не прикасайтесь влажными руками

Не вынимайте вилку шнура из электрической розетки влажными руками

Может вызвать удар электрическим током.

⚠ Внимание



После того, как корпус печи остынет, выньте вилку из электрической розетки

При чистке микроволновой печи, выньте вилку из электрической розетки и подождите, пока корпус печи остынет

Может привести к удару электрическим током или ожогу



Запрещено

Не оставляйте печь запачканной едой

Может вызвать ржавчину, задымление, воспламенение и т. д.

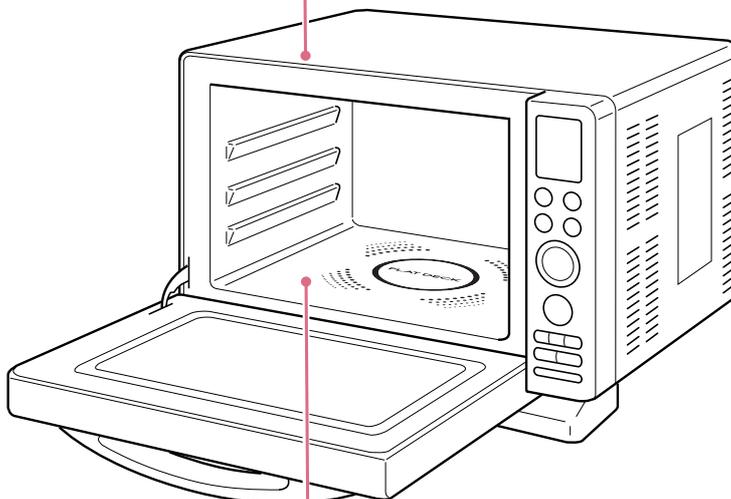
Корпус • Дверца

Протирайте хорошо выжатым влажным полотенцем.

Для очистки от сильных загрязнений используйте ткань, пропитанную моющим средством. Обязательно удалите остатки моющего средства с корпуса печи.

Внимание

- Старайтесь избегать попадания воды. Вода может привести к выходу из строя дверцы.



Внутренняя поверхность печи • Внутренняя сторона дверцы

Протирайте хорошо выжатым влажным полотенцем.

- В случае, если грязь не оттирается, то положите на грязное место влажное полотенце и оставьте в таком виде на 30 мин. Затем грязь можно будет легко удалить.
- Незамедлительно удаляйте загрязнения с внутренней поверхности микроволновой печи влажным полотенцем. При уборке не прикладывайте больших усилий, действуйте аккуратно.

Внимание

- Не царапайте вилкой или другими острыми предметами, так как это может привести к царапинам или поломке.

■ **Если после уборки не исчезает неприятный запах из печи.**

Выполните процедуру “Прогрев пустой печи” как указано на стр. 12. Запах исчезнет

■ **Если не собираетесь использовать печь в течение долгого времени.**

Выньте вилку из электрической розетки, протрите печь влажным полотенцем. Поставьте печь в чистое помещение с низкой влажностью.

Внимание

Не используйте для уборки печи легковоспламеняющиеся моющие средства, средства содержащие спирт, бензин, средства с повышенным содержанием кислот, отбеливатели и т. д. Их использование может вызвать изменение формы и цвета печи, а также привести к задымлению или возгоранию.



Запрещено

Противень

Для чистки противня используйте губку. Смочите водой противень и удалите загрязнение.

- Если на противне останется вода, то может появиться ржавчина.
- Если грязь не удастся удалить с противня, используйте небольшое количество отбеливателя, разбавленного водой.



Внимание

- После использования не охлаждайте противень слишком быстро, иначе может произойти коробление и т. д. Если на горячий противень начать лить воду, образуется большое количество горячего пара, и в стороны полетят горячие капли.
- Не используйте при мытье противня металлическую губку, не царапайте его острыми предметами. Возможно появление царапин или трещин.

ПРИ
НЕОБХОДИМОСТИ

УХОД

Если блюдо не получается (приготовление в микроволновой печи)

● Рис • Разогрев второго блюда

Приготовление сразу прерывается. При нажатии на клавишу “Разогрев” температура блюда остается прежней

- Внутри печи (в особенности, в области дна) высокая температура и датчик не может правильно работать. Дождитесь, пока печь остынет и начните приготовление.

Блюдо не разогревается

- Блюдо находится в металлической или в алюминиевой посуде?

При нажатии клавиши “Разогрев” блюдо разогревается до слишком высокой температуры

- Не используете ли в этом случае керамическую или изготовленную из стекла крышку? Инфракрасный датчик не может правильно работать в этой ситуации.
- Поставили ли Вы посуду в центр микроволновой печи?

Рис получается сухой

- Перед началом приготовления слегка сбрызните рис водой.

При тушении блюда, при варке рыбы рыбный бульон разбрызгивается по внутренним стенкам печи

- Слейте бульон и готовьте блюдо в высокой посуде.

Карри и Рагу не разогреваются

- Для разогрева густых блюд выберите режим “2 горячее блюдо”, 4 раза нажмите на клавишу “Регулирование”  и начните приготовление (будет установлена температура 95°C).

Не разогревается замороженный рис

- Если поверхность риса немного подтаяла, а затем Вы обернули его пищевой пленкой, датчик не может правильно работать. Поэтому разогревайте блюдо сразу, как только Вы достали его из морозильника.

Замороженные блюда не разогреваются

- Если поверхность продукта немного подтаяла, а затем Вы обернули его пищевой пленкой, датчик не может правильно работать. Поэтому разогревайте блюдо сразу, как только Вы достали его из морозильника. Обязательно оборачивайте продукт пищевой пленкой.

Блюдо получается сухим

- Перед приготовлением слегка сбрызните блюдо водой.

Темпура или блюдо в кляре получаются влажными

- Выложите на тарелку, застеленную бумажным полотенцем.

● Желаемая температура

Приготовление сразу прерывается. Температура блюда низкая

- Внутри печи (в особенности дно) высокая температура и датчик не может правильно работать. Дождитесь пока печь остынет и начните приготовление.



● Разогрев напитка

Разогрев завершен, хотя температура жидкости низкая

- Внутри печи (в особенности, в области дна) высокая температура и датчик не может правильно работать. Дождитесь, пока печь остынет и начните приготовление.

Молоко слишком горячее

- Используете ли Вы для приготовления режим "Напитки"? Нажали ли клавишу "Разогрев"?
- Какое количество молока Вы разогреваете? Объем разогреваемой жидкости не должен превышать 7/8 от объема посуды. Не разогревайте слишком малое количество, так как молоко может закипеть.

На молоке возникает пенка

- Если молоко оставить после окончания приготовления, то может возникнуть пенка. Поэтому, сразу перемешайте молоко.

Глинтвейн слишком горячий

- Используете ли Вы для приготовления режим "Глинтвейн"? Нажали ли клавишу "Разогрев"?

Есть разница температуры нижней и верхней частей глинтвейна

- Обмотайте горлышко сосуда алюминиевой фольгой, что позволит уменьшить разницу в температуре.

● Авто разморозка

Плохо размораживаются продукты

- Размораживайте продукт в мелкой емкости или на бумажном полотенце. При использовании глубокой емкости ее стенки препятствуют правильному определению температуры, в результате чего продукт будет плохо разморожен.
- Продукт хорошо разморозится, если его толщина около 3 см. Поэтому разрежьте продукт на равные куски. А тонкие места (рыбий хвост) оберните алюминиевой фольгой.
- При одновременном размораживании более 2-х кусков состав и размеры не должны сильно отличаться.

Недостаточно разморожен продукт

- При повышении температуры продукта, датчик может зафиксировать максимальную температуру какой-то отдельной части. В результате, размораживание прекратится, и продукт будет не до конца разморожен.
 - При размораживании обращайте внимание на то, чтобы толщина размораживаемых кусков была одинакова.
 - При недостаточном размораживании, установите печь в режим "МП" 200W и следя за состоянием продукта закончите размораживание.

● Вареные блюда

Овощи становятся сухими

- Вымойте овощи и, не стряхивая с них воду, заверните в пищевую пленку.

Присутствуют как переваренные, так и недоваренные места

- При использовании тыквы, моркови и т. д. старайтесь готовить куски одинаковой величины. Стебли и листья овощей кладите друг на друга, чтобы они лучше проварились.

**ПРИ
НЕОБХОДИМОСТИ**

ЕСЛИ БЛЮДО НЕ ПОЛУЧАЕТСЯ

Если блюдо не получается (приготовление в духовке)

● Бисквит

Тесто не поднимается

- Хорошо ли взбили яйца? Взбивайте до состояния, пока написанная на взбитой массе буква не будет сохранять своей формы.
- Перемешали ли Вы получившуюся массу после добавления муки?

Яйца плохо взбиваются

- В посуде, либо на венчике были капли воды или масла.

Бисквит слишком плотный

- Просеяли ли Вы муку?
- Хорошо ли Вы перемешали тесто?

При выпечке середина пирога проваливается

- Не слишком ли сильно Вы взбили яйца?

● Кекс-шифон

Тесто плохо поднимается

- Хорошо взбейте яйца до такого состояния, чтобы они не выливались из посуды при ее переворачивании. Яйца лучше взбиваются, если они немного охлаждены.

В кексе много пустот

- Скорее всего, при вливании теста в форму внутрь попал воздух. Вливайте тесто в форму с небольшой высоты.

● Заварное тесто

Тесто плохо поднимается

- Правильное ли количество ингредиентов Вы использовали?
- Правильно ли было установлено время приготовления в микроволновой печи?

● Печенье

Цвет у печенья
неравномерный

- Одинаковы ли толщина и размер печенья?

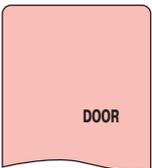
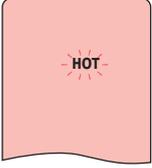
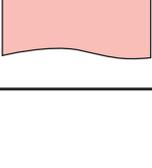
● Булочка

Тесто плохо поднимается,
твердое

- Достаточно ли по времени бродило тесто? При недостаточном времени ферментации и низкой температуре тесто будет плохо подниматься.
- При придании окончательной формы, не слишком ли Вы сжали тесто? Если тесто пережать, то булочка будет твердой. Обращайтесь с тестом нежно.

Когда появляется такая индикация



Пример индикации	Причина	Что необходимо предпринять
<p>Высвечивается "door"</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Эта надпись означает, что при использовании режимов "Разогрев", "Напитки", "Глинтвейн", "Авто разморозка", "Русская печь" дверь микроволновой печи была закрыта более 1 мин. 	<ul style="list-style-type: none"> Еще 1 раз откройте и закройте дверцу, а затем нажмите необходимую клавишу в интервале 1 мин.
<p>Высвечивается "Hot/Высокая температура"</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Указывает на то, что после использования духовки или нагревательного элемента внутри печи сохраняется высокая температура. 	<ul style="list-style-type: none"> Откройте дверцу печи и подождите, пока опустится температура. <p>Эта надпись исчезнет примерно через 15-20 мин. Если пока горит надпись нажать клавишу "Стоп" или установить необходимый режим, то надпись исчезнет и печь можно снова использовать.</p>
<p>Высвечивается "Hot/Высокая температура" и "C21"</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Указывает на то, что после использования духовки или нагревательного элемента внутри печи сохраняется высокая температура, и если использовать режим "Ферментация", то высветится надпись "Hot/Высокая температура". Нажав на клавишу "Пуск" на экране появится индикация, аналогичная изображению слева. 	<ul style="list-style-type: none"> Нажав клавишу "Стоп", откройте дверцу печи и подождите, пока опустится температура.
<p>Высвечивается "Hot/Высокая температура" и "C21"</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Указывает на то, что после использования духовки или нагревательного элемента внутри печи сохраняется высокая температура и если использовать режимы "Разогрев", "Напитки", "Глинтвейн", "Авто разморозка", "Овощи", "Рыба горячего копчения", "Paу", "Тушеное мясо", "Желаемая температура", то на экране появится эта надпись. 	<ul style="list-style-type: none"> Нажав клавишу "Стоп", откройте дверцу печи и подождите, пока опустится температура.
<p>Высвечивается "H"</p>  <p>и т. д.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Означает, что печь сломалась. 	<ul style="list-style-type: none"> Отключите печь от источника питания и обратитесь в сервисный центр.
<p>Высвечивается "d"</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Если установлена Демо-мода, то при открытии дверцы высвечивается эта надпись. При установлении Демо-моды печь использовать для приготовления блюд невозможно. 	<ul style="list-style-type: none"> При непрерывном нажатии в течение 3 сек. на клавишу "Стоп", раздастся двухкратный звуковой сигнал, после чего нажмите клавишу .

ПРИ
НЕОБХОДИМОСТИ

ЕСЛИ БЛЮДО НЕ ПОЛУЧАЕТСЯ/КОГДА
ПОЯВЛЯЕТСЯ ТАКАЯ ИНДИКАЦИЯ

Перед тем как обратиться в мастерскую

Нижеприведенные ситуации не являются поломкой

Проявление	Причина (Что делать)
При включении микроволновой печи в электрическую розетку экран не загорается.	<ul style="list-style-type: none"> ● Из-за того, что дверца печи была все время закрыта, даже при подключении к электропитанию ничего не происходит. – Если открыть дверцу один раз, то питание включится и загорится экран.
Во время приготовления блюда из печи слышится щелкающий звук.	<ul style="list-style-type: none"> ● Это звук таймера, установленного внутри печи. Это не является поломкой.
Во время работы духовки или нагревательного элемента из печи раздается глухой звук.	<ul style="list-style-type: none"> ● При нагреве печи стенки могут расширяться и сжиматься в результате теплового расширения. Как результат этого явления мы слышим этот звук, который не является результатом поломки.
В самом начале работы микроволновой печи и в процессе работы слышится шум работающего вентилятора	<ul style="list-style-type: none"> ● Этот звук является обычным для работы микроволновой печи. Не является результатом поломки.
Во время приготовления и при завершении слышится шум работающего вентилятора	<ul style="list-style-type: none"> ● Это звук работающего охлаждающего вентилятора, находящегося внутри печи. Не является результатом поломки. ● После окончания приготовления вентилятор может продолжать работать. Не является результатом поломки. При работе вентилятора на экране высветится соответствующая надпись.
При нажатии на клавиши ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> ● Откройте дверцу, поставьте внутрь блюдо и начните приготовление. (Для экономии электроэнергии, если дверца открыта более 5 мин., то отключается источник питания.)
При открытии дверцы появляется надпись "0".	<ul style="list-style-type: none"> ● Означает, что во время открытия дверцы печь подключена к источнику питания.
После окончания приготовления, раздается звуковой сигнал с интервалом 1 мин.	<ul style="list-style-type: none"> ● В печь встроен прибор, который издает соответствующий звук, если после окончания приготовления блюдо не достали из печи. Не является результатом поломки.
Не раздается звуковой сигнал.	<ul style="list-style-type: none"> ● Не установили ли Вы время отключения звукового сигнала? На стр. 41 прочтите правила установки звукового сигнала.

О звуковых сигналах

Вы можете услышать звуковые сигналы в следующих ситуациях:

- при нажатии клавиш (однократный звуковой сигнал),
- по окончании приготовления (троекратный звуковой сигнал),
- при завершении предварительного прогрева (пятикратный звуковой сигнал),
- по окончании приготовления, если Вы забыли достать из печи блюдо (троекратный звуковой сигнал),
- в случае появления аварийных надписей на экране (не менее чем шестикратный звуковой сигнал).

Перед обращением в сервисный центр уточните следующую информацию

Проявление	Факт (Что делать)
Печь не работает	<ul style="list-style-type: none"> ● Не отключи ли электричество? ● Подсоединена ли печь к источнику питания? ● Не перегорели ли у Вас в доме предохранители? ● Не открывали ли Вы дверцу во время работы печи? ● Может быть причиной того, что на экране ничего не высвечивается, является то, что Вы не нажимали клавиш? (Откройте дверцу, поставьте внутрь блюдо и начните приготовление)
При нажатии на клавиши "Разогрев", "Напитки", "Глинтвейн", "Авто разморозка", "Русская печь", "Пуск" ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> ● Была ли закрыта дверь микроволновой печи в течении 1 минуты при использовании режимов "Разогрев", "Напитки", "Глинтвейн", "Авто разморозка", "Русская печь" (Еще 1 раз откройте и закройте дверцу, а затем нажмите необходимую клавишу в интервале 1 мин.) ● Не горит ли надпись "Hot/Высокая температура"? (Откройте дверцу печи и подождите, пока опустится температура) ● Хорошо ли закрыта дверца?
Если блюдо не получается	<ul style="list-style-type: none"> ● Соблюдаете ли Вы рецепт приготовления? (Проверьте наличие или отсутствие крышки, пищевой пленки и т. д.) ● Не начали ли Вы приготовление, когда печь еще не остыла? (подождите, пока не опустится температура внутри печи) ● Правильна ли выбрана масса блюда? ● Не запачкано ли дно и верхняя поверхность печи? ● Правильно ли выбран режим приготовления?
На экране уже высвечивается конечная температура приготовления, но блюдо еще продолжает готовиться.	<ul style="list-style-type: none"> ● Может быть есть часть блюда с низкой температурой и поэтому приготовление еще не закончено. Тоже не является поломкой

ПЕРЕД ТЕМ, КАК ОБРАТИТЬСЯ В МАСТЕРСКУЮ/О ЗВУКОВЫХ СИГНАЛАХ/ОТКЛЮЧЕНИЕ И ВКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ

Отключение и включение звукового сигнала

■ Отключение звукового сигнала

Отключается лишь сигнал о том, чтобы не забыть вынуть блюдо из печи.

- 1 Когда горит "0", непрерывно нажимайте на клавишу "Стоп" .
- 2 После того, как услышите двукратный звуковой сигнал (примерно через 3 сек.), нажмите на клавишу .

■ Полное выключение всех звуковых сигналов

- 1 Когда горит "0", непрерывно нажимайте на клавишу "Стоп" .
- 2 После того, как услышите двукратный звуковой сигнал (примерно через 3 сек.), нажмите на клавишу .

■ Включение звукового сигнала

Включение звукового сигнала осуществляется аналогично отключению звукового сигнала.

О перемещении печи

- Микроволновая печь с грилем ТОШИБА рассчитана на частоту 50 Гц.
- При переезде в другой регион, где частота лежит в пределах 50 Гц, печь можно использовать.
- При подключении печи к источнику питания, автоматически настраивается частота в пределах 50 Гц.
- Перед началом использования печи обязательно заземлите ее (см. стр. 6).

Технические характеристики

Источник электропитания		Переменный ток 220 В 50 Гц	
Потребляемая мощность		Микроволновая печь 6,8 А, Гриль 6,0 А	
Мощность микроволнового излучения		900 Вт, 600 Вт, 500 Вт, 200 Вт	
Частота		2450 МГц	Гриль Верхний 790 Вт, Нижний 530 Вт
Масса		15 кг	Диапазон температур Ферментация, 100-250°C
Размер	Внешний	345 (В) × 495 (Ш) × 437 (Г)	
	Внутренний	244 (В) × 329 (Ш) × 341 (Г)	
	Длина шнура	1,4 м	
Ограничение по времени		Микроволновая печь 900 Вт: 20 мин./Микроволновая печь 600 Вт, 500 Вт, Гриль: 30 мин./Микроволновая печь 200 Вт, Духовка, Ферментация: 90 мин.	

※ Максимальное время непрерывной работы духовки при 250°C около 20 мин. Затем температура автоматически переключается на 200°C.



AE95

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Сертифицирован ООО "НИИ-ТЕСТ",
(Регистрационный номер в Госреестре – РОСС RU.0001.11AE95)

Сертификат соответствия:	№ РОСС JP.AE95.B02845
Сертификат соответствия выдан:	12.08.2004
Сертификат соответствия действителен до:	11.08.2005
Соответствуют требованиям нормативных документов:	ГОСТ Р МЭК 335-2-25-97 ГОСТ Р 51318.14.1-99; 51318-14.2-99 ГОСТ 51318.11-99 ГОСТ Р 51317.3.2-99; 51317.,,3-99

Данная информация имеет силу только на территории Российской Федерации.
Установленный производителем в порядке п.2 ст.5 Федерального Закона РФ "О защите прав потребителей" срок службы для данного изделия равен 7 годам с даты производства при условии, что изделие эксплуатируется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.



Инверторная микроволновая печь
с грилем и функцией духовки



Модель **ER-A7R**
ER-A7RE



TOSHIBA Co., Ltd.

Electrical Home Appliance

105-8001 Токио, Япония, Минато ку, Сibaура 1-1-1 (Здание Тошиба)



4451803101