

**Прежде
всего**

Обязательно ознакомьтесь
с разделом **правила безопасного использования** (стр. 4-9)
В этом разделе отмечены пункты, которые необходимо соблюдать
во время использования микроволновой печи.



Вначале

Используйте заземление (стр. 6)
Ознакомившись с разделом (правила безопасного использования)
обязательно используйте заземление.



**Следую-
щий шаг**

Включите печь, когда в ней ничего нет (стр. 12)
При прогреве пустой печи, масло, находящееся внутри, испарится.



**Продол-
жаем**

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



Приступим!

Начнем готовить! (стр. 14-31)
Прочитав раздел (приготовление) начинайте готовить.



АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ (потребляемая энергия: 0)

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

- При включенной в розетку печи электропитание не подается.
 - Один раз открыв дверцу электропитание возобновляется.
- В случае, когда на экране индикация (0) и в течение 5 минут дверца печи не была открыта или закрыта, электропитание автоматически отключается.
- После автоматического отключения электропитания, если Вы открыли или закрыли дверцу печи, включается электропитание и на экране загорается индикация (0).

ОГЛАВЛЕНИЕ

Правила безопасного использования.....4-9	Прогрев пустой печи12	ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
Название частей и функции10-11 (корпус, панель управления, аксессуары)	Работа печи при использовании инфракрасного сенсора13	
● Автоматическое приготовление - Разогрев.....14-15 - Молоко/глинтвейн/размораживание16-17 - Меню для печи18-19 - Автоменю.....20-23	● Ручное приготовление - Разогрев до желаемой температуры24-25 - Приготовление в микроволновой печи.....26-27 - Приготовление в духовке (без предварительного разогрева/с разогревом)28-29 - Приготовление на гриле/ферментация30 - Установка времени для ручного приготовления31	СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Оглавление книги рецептов.....32-33	Книга рецептов.....34-65	КНИГА РЕЦЕПТОВ
Способ нагрева.....66-67 (особенности для м/в печи • для духовки)	Посуда разрешенная для использования • запрещенная посуда68-69	ЗАПОМНИТЕ ЭТО
Уход.....70-71 Если блюдо не получается72-74 Когда появляется эта индикация.....75 Перед тем как обратиться в мастерскую76-77 О звуковых сигналах76	Отключение и включение звукового сигнала77 О перемещении печи.....78 Технические характеристики.....78 Гарантийный талон и гарантийное обслуживание.....78-79	В СЛУЧАЕ

В этом руководстве по эксплуатации используется следующая индикация.

Очередность 1 2 3	Автоматически установленный режим в соответствии с режимом	Дисплей	Световая индикация М/В	МИГАНИЕ 
-----------------------------	---	---------	------------------------------	--

Правила безопасного использования

Обязательно соблюдайте

- В этом разделе помещена важная информация по безопасности, необходимая для защиты лиц, использующих данный прибор и других лиц от травм и нанесения им 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 то, что в случае неправильного использования были случаи смерти или получения тяжелой травмы¹, на высокий уровень опасности.



Предупреждение

Указывает на то, что в случае неправильного использования возможна смерть или получение тяжелой травмы¹.



Внимание

Указывает на то, что в случае неправильного использования возможно получение тяжелой травмы² или физического ущерба³.

ЗНАКИ



Запрещено

Этот знак указывает на запрещение действия. Обычно смысл запрещения указывается внутри знака, в виде рядом расположенной картинки или текстового пояснения.



Указание

Этот знак указывает на необходимость выполнить указание (обязательно к исполнению). Обычно смысл указания можно увидеть внутри знака, в виде рядом расположенной картинки или текстового пояснения.



Внимание

Этот знак указывает на то, что в этом месте необходимо быть более внимательным. Обычно то, на что необходимо обратить внимание можно увидеть внутри знака, в виде рядом расположенной картинки или текстового пояснения.

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

*2: Такая травма как ожог, удар 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

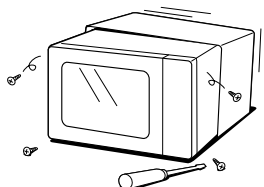
Опасно



Запрещено разбирать

Запрещено самостоятельно разбирать, делать ремонт, модифицировать

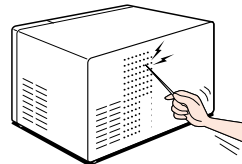
Это может стать причиной пожара, удара электрическим током, травмы. В случае необходимости ремонта обратитесь в магазин, где была приобретена печь, либо в сервисный центр компании Тошиба.



Запрещено

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

Это может стать причиной удара электрическим током или травмы. В случае попадания постороннего предмета внутрь корпуса отключите печь от источника электропитания и обратитесь в магазин, где была сделана покупка или в сервисный центр компании Тошиба.



Предупреждение



Используйте электрическую розетку с соответствующим напряжением

Убедитесь, что напряжение в розетке соответствует используемому напряжению прибора.

Превышение напряжения источника питания



Запрещено

В случае обнаружения повреждения электрошнура, вилки, или если вилка неплотно входит в розетку, прекратите использование прибора.

Это может стать причиной пожара или удара электрическим током.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (продолжение)



Предупреждение



Запрещено

Не изгибайте, не растягивайте, не перекручивайте, не вешайте и не прикрепляйте тяжелых предметов, не пережимайте шнур электропитания и вилку прибора.

В случае повреждения шнура электропитания может возникнуть пожар или удар электрическим током.



Удаляйте скопившуюся грязь

Удаляйте грязь, которая скопилась на поверхности штекеров вилки.

Скопившаяся грязь может стать причиной пожара.



Внимание



Запрещено

Запрещено шнур электропитания и вилку подносить к отверстию отвода воздуха и горячим местам прибора.

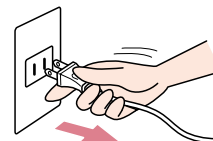
Может стать причиной пожара или удара электрическим током.



Возьмитесь за вилку и выньте ее из розетки

Когда вынимаете вилку из розетки держите ее рукой.

В случае, если будете тянуть за провод, на нем могут возникнуть повреждения, что может стать причиной пожара или удара электрическим током.



Вынимайте вилку из розетки

В случае не использования в течение долгого времени вынимайте вилку прибора из розетки.

При пробое изоляции может возникнуть утечка электричества и возникнуть пожар.

ВО ВРЕМЯ УСТАНОВКИ



Предупреждение



Снимите упаковку

Перед началом использования полностью снимите упаковочный материал

В случае, если упаковка не была снята полностью, при перемещении прибора может произойти воспламенение, в результате чего может возникнуть пожар и можно получить ожог.



Используемый в качестве упаковки полиэтилен храните в недоступном для детей месте или уничтожьте его.

В случае надевания на голову и т. д., может перекрыть поступление воздуха через нос и рот и вызвать удушье.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (продолжение)

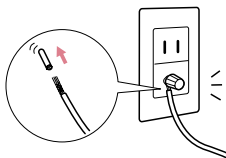
Предупреждение



Заземлите

Заземлите микроволновую печь.

В случае поломки или утечки электричества незаземленная печь может стать причиной удара. По поводу заземления можно узнать в магазине, где была приобретена микроволновая печь.



● В случае, когда имеется клемма для заземления

- Убедитесь, что провод для заземления плотно прилегает к корпусу печи. Зачистите изоляцию провода с другой стороны и прикрепите его к клемме заземления.

● В случае отсутствия клеммы для заземления

- Используете шип для заземления (продается отдельно, код товара 32582118). Проведите соответствующие работы, необходимые для его установки. По поводу приобретения шипа и установочных работ можно обратиться в магазин, где была приобретена печь.

■ Когда необходимо заземление

- **Места с повышенной влажностью**

Земляные помещения, бетонный пол, подвальные помещения и т. д.

- **Места с повышенной влажностью (необходима установка прибора, предотвращающего утечки электричества)**

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

■ Нельзя использовать в качестве заземления

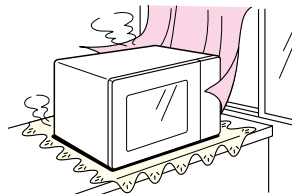
- Газовые трубы, водопровод, клеммы для заземления телефонных линий, громоотвод
- Использование запрещено законом.



Запрещено

Устанавливать печь рядом с легковоспламеняющимися и легкоплавкими объектами.

Может стать причиной обугливания или пожара. Не ставьте на ковер, скатерть, рядом с занавесками.



Внимание



Оставляйте пространство

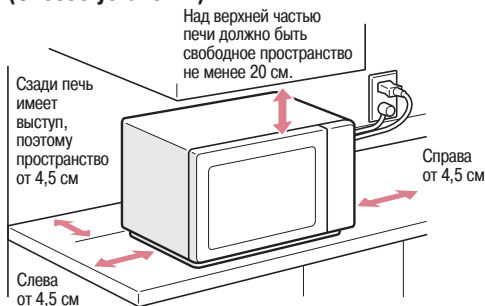
Оставляйте пространство между печью и стеной

Может стать причиной пожара в результате перегрева.

Оставляйте хотя бы с одной из сторон пустое пространство.

Есть вероятность, что масло от приготовления или горячий воздух может испачкать сзади расположенные предметы. Старайтесь расположить печь таким образом, чтобы сзади выходящий воздух не попадал на стену.

(Способ установки)



Запрещено

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

Может стать причиной пожара, удара электрическим током, утечки электричества.



Запрещено

Не устанавливайте в неустойчивом месте

В случае падения прибора можете получить травму.

Если в случае землетрясения или каких-либо других причин печь упала, то не включая ее отнесите прибор в магазин где он был приобретен для проверки.

Для того, чтобы зафиксировать печь используйте специально предназначенное для этой цели оборудование (продается отдельно: код товара 32582136).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Предупреждение



Запрещено

Не вынимайте и не вставляйте вилку электрического шнура из розетки во время приготовления пищи.

Могут возникнуть искры, что может стать причиной пожара или удара электрическим током.



Запрещено

Позволять пользоваться детям. Устанавливайте печь в местах, куда не смогут дотянуться дети.

Может вызвать удар электрическим током, стать причиной травмы или ожога.

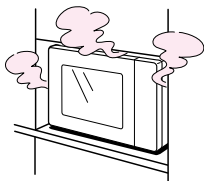
Внимание



Запрещено

Не закрывайте места забора и выброса горячего воздуха.

Может стать причиной возникновения пожара.



Запрещено

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

Перегрев может привести к возникновению пожара.



Запрещено

Не допускайте зажимания между дверцей и корпусом печи посторонних предметов

Может привести к выходу микроволнового излучения, за счет есть вероятность опасного воздействия на человека и возникновения пожара.

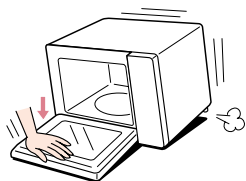


Запрещено

Не прикладываете излишних усилий к дверце и корпусу печи

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

Если сильно нажать на дверцу печи, печь может упасть, что может привести к травме.



Запрещено

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

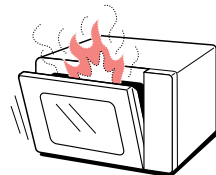
В результате перегрева, вещь может изменить форму, обуглиться, а также может возникнуть пожар.



Запрещено

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

При открытии дверцы наружу выйдет пламя, что может стать причиной пожара.



Запрещено

Не ударяйте посуду о противень, о дно печи, о стекло дверцы

Повреждение может привести к получению травмы.

Когда из печи вынимаете посуду, то будьте осторожны и избегайте ударов о дно печи и о стекло дверцы.

Если есть повреждение стекла, то оно может разрушиться во время приготовления пищи.

• В случае возгорания посуды следуйте следующим указаниям.

- ① Не открывая дверцы нажмите на «Cancel/Стоп», печь прекратит работу.
 - ② Выньте вилку шнура из электрической розетки.
 - ③ Уберите от печи все легковоспламеняющиеся предметы, подождите пока не погаснет огонь.
 - ④ Если огонь не погас, потушите его с помощью воды или огнетушителя.
- Больше не используя печь обратитесь в магазин, где ее приобрели для проведения тестирования.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РАБОТА В РЕЖИМЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



Внимание



Запрещено

Не включайте печь, если не готовите

- Корпус печи и внутренняя часть может перегреться. При этом повышение температуры может вызвать ожог.
- При работе печи в течение долгого времени, в случае небольшого количества приготавливаемого блюда внутренняя часть печи сильно нагревается и это может вызвать ожог. Поэтому сразу после окончания приготовления не прикасайтесь к внутренним частям печи.



Переключивание в другую посуду

Переключивайте консервы, продукты в банках, пакетах и хранящиеся в вакуумной упаковке

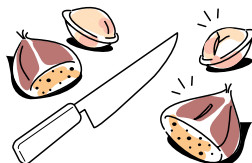
Вынимайте перед приготовлением все посторонние предметы (пакетики с веществом для поглощения влажности и т. д.)
Может привести к воспламенению, травме, ожогу и т. д.



Снимайте крышку, на скорлупе или оболочке делайте надрезы

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

Если лопнет оболочка, можно получить травму или ожог.

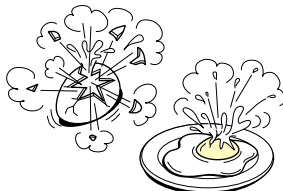


Запрещено

Запрещено 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 окружающая желток и само 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 разбейте его скорлупу.
- Не варите яйца в микроволновой печи.
- Не разогревайте вареные яйца в микроволновой печи.



Запрещено

Не перегревайте в микроволновой печи продукты

- Напитки (кофе, молоко, вода и т. д.), жидкости содержащие масла и жиры, такие как сметана и т. д. при вынимании из печи могут внезапно закипеть, что может стать причиной ожога.
- Перед разогревом хорошо размешайте жидкость ложкой.
- В случае малого количества продукта он может воспламениться.
- Стеклообразные емкости при нагревании нагреваются, что может привести к разрушению или их расплавлению.



Запрещено

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

Сенсор 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

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

- Ведите приготовление при снятой крышке.



При вынимании блюда или посуды из микроволновой печи будьте внимательны при снятии пищевой пленки

Когда блюдо нагрето до высокой температуры, при снятии пленки из-под нее выйдет горячий пар, что может стать причиной ожога.



Запрещено

Не используйте алюминиевую фольгу, металлическую посуду, шампура

Могут возникнуть искры, что может привести к разрушению дна внутреннего покрытия печи или стекла дверцы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ



Внимание



Не прикасайтесь

Во время работы гриля, после окончания приготовления не касайтесь руками вынутого противня, а также горячих частей (внутренние части печи, дверцу, корпус)

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



Запрещено

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

Может привести к разрушению, либо возникший при охлаждении горячий пар может вызвать ожог.

УХОД



Предупреждение



Вынимайте вилку

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.

- Если что-то налипло на корпус печи, то подождите пока она остынет и вымойте ее.

ЗАМЕЧАНИЕ

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

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

От телевизора • радио на расстоянии более 3 метров

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

Избегайте для установки мест с жаром, рядом с источником горячего пара

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

Будьте осторожны во время перемещения микроволновой печи

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

НАЗВАНИЕ ДЕТАЛЕЙ И ФУНКЦИИ

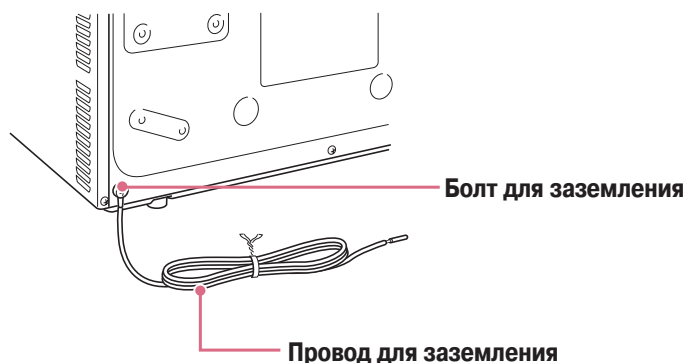
Корпус

(Лицевая сторона)



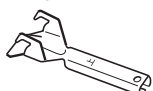
※ «нижний нагревательный элемент» и «верхний нагревательный элемент» установлены внутри печи, поэтому не видны.

(Задняя сторона)



Аксессуары

Пожалуйста, правильно пользуйтесь аксессуарами

Противень — 1 шт. 	Решетка — 1 шт. 	Ручка — 1 шт.  Способ использования описан на странице 66
--	--	--

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Таблица установки температуры

Таблица для разогрева блюда до желаемой температуры.

DSI
Digital Signal Inverter

- 90 — hot water
- 80 — dis
- 70 — cooked rice
- 60 — beverage
- 50 — sake
- 40 — baby food
- 20 — butter
- 0 —
- 10 — ice

stone oven menu

- 5 pizza
- 6 bread
- 7 roast

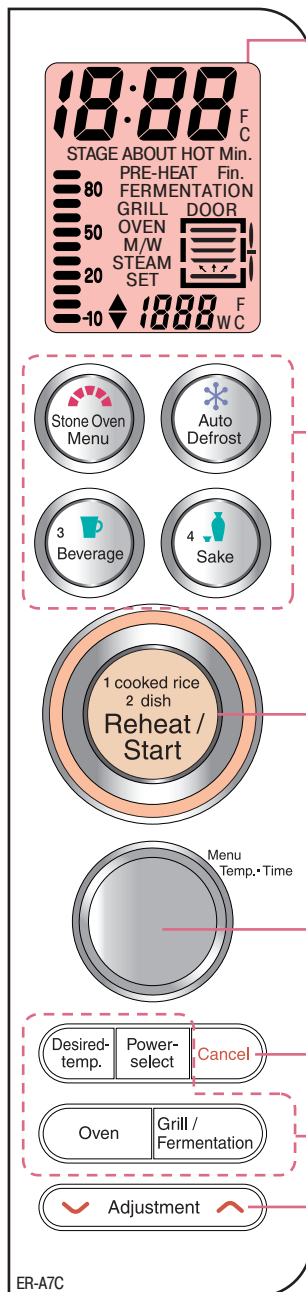
auto defrost

- 8 poultry
- 9 meat
- 10 fish

auto menu

- 11 Tom Yum Kung
- 12 Chicken-Green Curry
- 13 Cake
- 14 Cookies
- 15 Hot Steamed Fish
- 16 Ovened Spare-Pork Ribs
- 17 Coconut Jelly
- 18 Gratin
- 19 Chawan mushi
- 20 Curry · Stew
- 21 Nikujaga

Меню на дверце печи



Дисплей

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

Сенсорная панель автоменю

Нет необходимости устанавливать время приготовления и температуру. Только нажав на клавишу, начнется автоматическое приготовление (см. стр. 16-19).

Разогрев/Старт

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

Шкала

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

Стоп

Используется при ошибочном нажатии клавиш или когда необходимо 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.
- нажимая эту клавишу, увеличивается время приготовления (сильнее), при нажатии на клавишу время приготовления уменьшается.

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ АВТОМЕНЮ —

Это клавиши, при нажатии на которые только один раз сразу начинается автоматическое приготовление блюда, установленного внутри печи.

■ Для режимов «Разогрев», «Молоко», «Глинтвейн», «Каменная печь», «Автоматическое размораживание» необходимо поставить блюдо в печь, закрыть дверцу и нажать на клавишу, пока не прошла 1 минута.

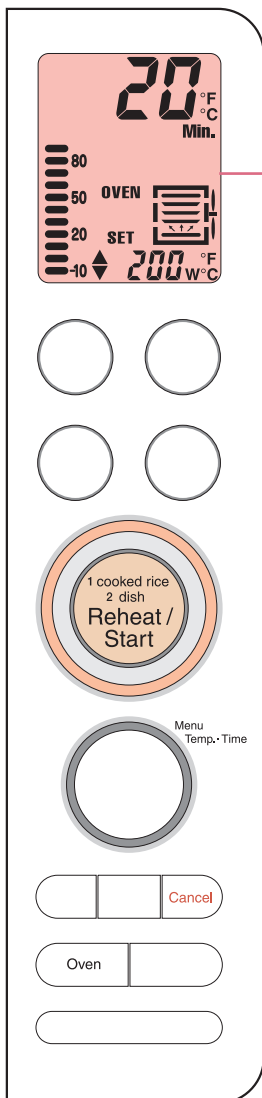
■ Если перед тем как Вы нажали на клавишу прошло более минуты

→ Печь для предотвращения перегрева, когда в ней ничего нет, не будет готовить и на экране появиться надпись «door/дверь».

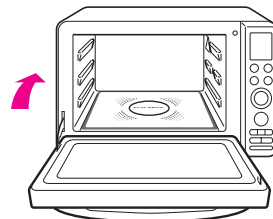
— Поэтому необходимо будет один раз открыть и закрыть дверцу и нажать на необходимую клавишу.

ПРОГРЕВ ПУСТОЙ ПЕЧИ

- ★ Перенесите в другую комнату птиц и домашних животных, откройте окно для проветривания помещения.
- ★ В начале использования печи прогрев духовки сжигает масло, которое может находиться внутри ее. При этом может пойти дым или появиться запах, что не означает поломку.

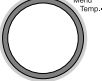


1 Ничего не помещая в печь, закройте ее дверцу

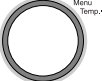


Прокалите печь при температуре 200 в течение 20 минут (без разогрева)

2  Нажмите 2 раза на клавишу «oven/духовка»

3  Вращая шкалу, установите температуру 200°C

4  Еще 1 раз нажмите на клавишу «oven/духовка»

5  Вращая шкалу, установите время на 20 минут

- Не проводите прогрев печи повторно.

6  Нажмите клавишу

► После того, как 3 раза прозвучит сигнал, прогрев печи закончен

- После окончания прогрева на экране высветится «максимальная температура».

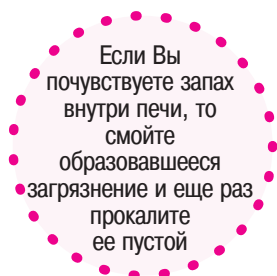


7  Нажмите на клавишу «cancel/стоп», откройте дверцу

- Будьте внимательны, так как внутренняя часть печи раскалена.

Внимание

- Если Вы нажмете на «cancel/стоп» когда закрыта дверца, то прозвучит сигнал (см. стр. 76, 77)



Если Вы почувствуете запах внутри печи, то смойте образовавшееся загрязнение и еще раз прокалите ее пустой

РАБОТА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ИНФРАКРАСНЫХ СЕНСОРОВ

Во время автоматического приготовления (микроволны) или при режиме разогрева до необходимой температуры, инфракрасные сенсоры, 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 не догрето.

■ **Пример меню: Разогрев • Молоко • Глинтвейн • Автоматическое размораживание • Вареные овощи (листовые овощи) • Любимая температура**

Для того, чтобы инфракрасные сенсоры правильно фиксировали температуру соблюдайте следующие требования

⚠ Внимание



Запрещено

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

Сенсор 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.).



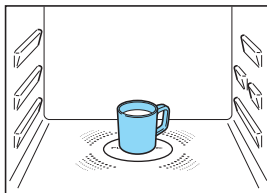
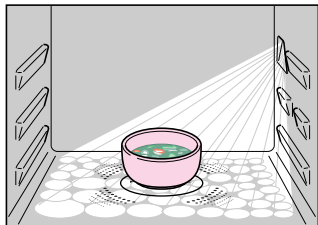
Запрещено

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

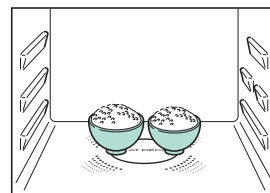
Сенсор не может правильно определить температуру блюда, что ведет к его перегреву. Результатом может стать ее воспламенение либо разрушение посуды.

- Ведите приготовление при снятой крышке.

- Кладите продукты в центр (в случае большого количества как можно ближе приблизьте продукты к центральной части)
 - При установке в стороне регулирование приготовления ухудшается. При установке малого количества продукта в стороне от центра сенсоры не могут правильно измерить температуру, что может привести к задымлению или воспламенению.
 - При кипячении жидкости, будьте внимательны при вынимании ее из печи, так как она может внезапно закипеть, что в свою очередь может привести к ожогу.
 - Пред последующим использованием убедитесь, что печь достаточно остыла
 - Правильно используйте полиэтиленовую пленку
 - В зависимости от продукта есть случаи, когда необходимо использовать полиэтиленовую пленку, так и случаи, когда необходимость ее использования отпадает. Внимательно прочитайте описание всех функций и особенности приготовления блюд. Когда необходимо ее использовать, делайте только один ее слой.
 - Концы полиэтиленовой пленки заверните под дно посуды.
 - При неправильном использовании контроль приготовления ухудшается. Блюдо может подгореть, может возникнуть задымление, возникнуть пожар.
 - Используйте посуду, размер которой соответствует количеству продукта
 - Используйте по мере возможности посуду с низкими стенками и широким горлышком
 - Устанавливайте температуру в соответствие с количеством продукта
 - Если во время приготовления была открыта дверца, нажмите на «cancel/стоп», в зависимости от состояния готовности блюда используйте ручной режим приготовления
 - После окончания приготовления, если необходимо дополнительное время для приготовления, в зависимости от состояния готовности блюда используйте ручной режим приготовления.
- **Пример действия инфракрасного сенсора 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 автоматического приготовления

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

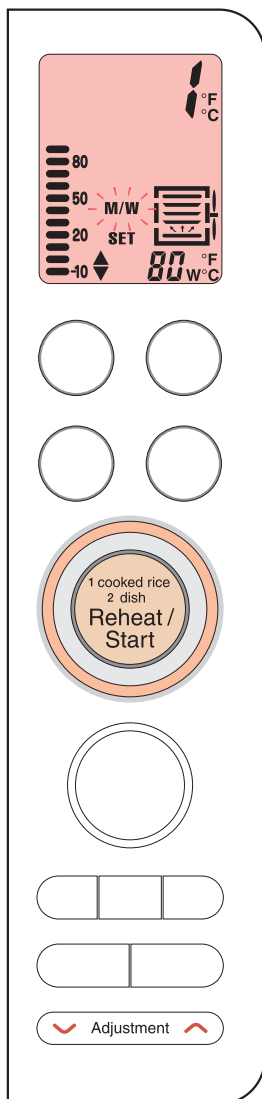
- При неправильном использовании ингредиентов, их количества и неправильном приготовлении может ухудшиться контроль за приготовлением. В зависимости от случая может возникнуть задымление или воспламенение.

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

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ РАЗОГРЕВ РИСА • ГОРЯЧЕГО БЛЮДА

★ Используя функцию «Reheat/Разогрев» за 1 раз можно разогревать от 100 г до 600 г продукта.

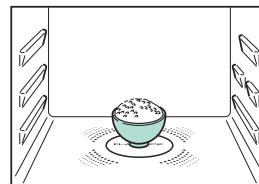
★ Замороженное блюдо весом от 100 г до 300 г



Пример: разогрев риса

1 Установка в печи

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



2 Нажмите клавишу

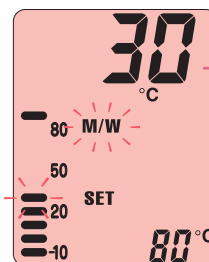
- Одно нажатие – рис, ←→ 2 нажатия – горячее блюдо (интервал между нажатиями не более 5 секунд). Выберите в зависимости от продукта.
- Закройте дверцу, нажмите на клавишу в интервале 1 минуты.

▶ Начало приготовления



▶ После 3-го звукового сигнала приготовление закончено

- Если блюдо забудут достать, в течение 1 минуты будет звуковой сигнал (1 раз в 5 минут).
- Будьте осторожны при вынимании блюда 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 на клавишу «Adjustment/Регулирование» поменяйте температуру

- Один раз нажав на клавишу температура повысится на 5 градусов, нажимая на клавишу температура понижается на 5 градусов.
- Установленная вручную температура для режима «cooked rice/рис» будет автоматически устанавливаться при следующих приготовлениях.

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

■ Если Вы хотите дополнительно разогреть блюдо после окончания приготовления

→ Используя клавишу «Power Select/Выбор мощности» установите желаемую мощность и время и приступите к повторному приготовлению.

DSI (Цифровой сигнальный инвертер)

Для быстрого разогрева блюда используются 2 режима. Клавишей «Adjustment/Регулирование» выберем режим.

Режим быстрого разогрева

- Нажав на клавишу установленная температура повысится и разогрев будет происходить при мощности 1000W.

Режим бережного разогрева

- Нажимая клавишу температура понижается, при использовании DSI (цифровой сигнальный инвертер), в соответствие с температурой блюда, зафиксированной инфракрасными сенсорами контролируется мощность приготовления, за счет чего достигается идеальный разогрев.
- Используйте при разогреве печеной рыбы и супа-пюре.
- За счет контроля мощности приготовления время приготовления может увеличиваться.

Советы для правильного разогрева блюда

- Поставьте блюдо в центр печи. Если блюдо будет находиться в стороне от центра, оно не будет хорошо разогрето. При установке малого количества продукта в стороне от центра сенсоры не могут правильно измерить температуру, что может привести к задымлению или воспламенению.
 - Вытрите грязь, капли и т. д. со стенок посуды, затем поставьте ее в печь.
 - Если количество разогреваемого продукта менее 100 г, установите мощность с помощью клавиши «Power Select/Выбор мощности» и время, 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 немного водой.
 - Суп... Для разогрева установите большую температуру.
- **Замороженные продукты оберните полиэтиленовой пленкой, положите на посуду и разморозьте в микроволновой печи.**
- ✳ Если пленка не будет плотно прилегать к продукту, то не удастся его равномерно разогреть.
- Замороженный рис... Оберните замороженный рис полиэтиленовой пленкой, заверните ее края вниз, положите на тарелку и приступайте к размораживанию.
 - Замороженные продукты... Переложите на посуду и разморозьте.
 - Замороженные овощи... Используя клавишу «Power select/Выбор мощности» установите необходимую мощность и время. Наблюдая за состоянием продукта приступите к его размораживанию. (см. стр. 26-27, 31)
 - Мороженные котлеты... Установите более высокую температуру и разморозьте.
- **Такие блюда как индийский карри или блюда, где используется крахмал, покройте 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, нагрейте и после этого хорошо перемешайте. При разогреве 4 раза нажмите клавишу «Adjustment/Перегулирование», при этом будет установлена температура 95°C.
- **Во время разогрева не пользуйтесь крышкой**
- При использовании керамической, стеклянной, пластиковой и т. д. крышки инфракрасный сенсор 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 остыть печке около 10 мин.**
- Если внутренняя часть печи горячая, то инфракрасный сенсор не может работать правильно. Возможен и случай, когда 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.



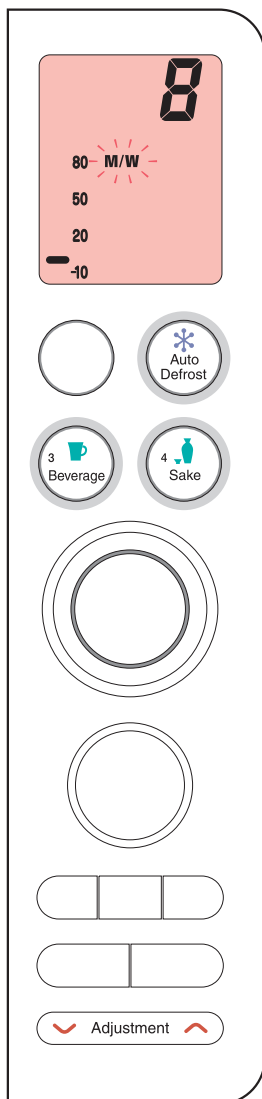
При разогреве следующих продуктов нельзя использовать клавишу



- **Такие напитки как молоко или вино**
→ В зависимости от продукта выберите режим «Milk/Молоко» или «Sake/Глинтвейн» (см. стр. 16-17).
- **Сдобная булка • хлеб**
→ Установите соответствующую мощность с помощью клавиши «Power Select/Выбор мощности», время и приступите к разогреву (см. стр. 26-27, 31)
- **Размораживание рыбы и мяса**
→ Для размораживания выберите режим «Auto defrost/Автоматическое размораживание» (см. стр. 16-17).

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

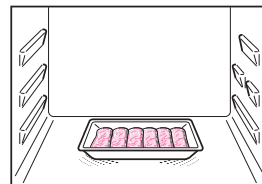
- ★ При нажатии клавиши «Auto defrost/Автоматическое размораживание» можно за один раз разморозить от 100 г до 1000 г
- ★ При нажатии клавиши «Milk/Молоко», «Sake/Глинтвейн» можно за один раз разогреть от 1 до 4 чашек.



Пример: Размораживание замороженного мяса

1 Установка продукта

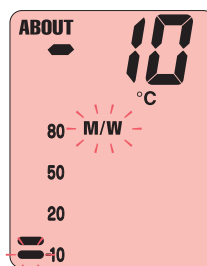
- Можно размораживать прямо в упаковке из полистирольной пены.
- Снимите полиэтиленовую пленку.
- Поместите продукт в центр круга, изображенного на дне печи.



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 блюдо забудут достать, в течение 1 минуты будет звуковой сигнал (1 раз в 5 минут).
- Будьте осторожны при вынимании блюда из печи, так как посуда может быть горячая.

В случае «Milk/Молоко» и «Sake/Глинтвейн» на экране отображается установленная температура.

■ Если Вы хотите изменить установленную температуру вначале приготовления

- Если после начала приготовления прошло не более 15 секунд, нажимая на клавишу «Adjustment/Регулирование» поменяйте температуру
 - «Milk/Молоко» и «Sake/Глинтвейн»
 - Один раз нажав на клавишу температура повысится на 5 градусов, нажимая на клавишу температура понижается на 5 градусов. Установленная вручную температура будет автоматически устанавливаться во время следующего приготовления.
 - «Auto defrost/Автоматическое размораживание»
 - Нажимая на клавишу Увеличивается мощность при размораживании, при нажатии мощность падает. Для обеих функций существует 3 уровня: 1, 2 и 3.

■ Если при использовании режима размораживание, продукт разморожен не полностью

- С помощью клавиши «Adjustment/Регулирование» выберите 200W, установите время и наблюдая за состоянием продукта разморозьте его.

■ Дополнительно разогреть молоко или глинтвейн

- С помощью клавиши «Adjustment/Регулирование» выберите необходимую мощность, установите время и наблюдая за состоянием продукта разогрейте его.

- Поместите блюдо в центр печи. Если поставить в стороне от центра, то инфракрасный сенсор не сможет правильно функционировать, при этом существует опасность внезапного закипания.

3 Молоко

- 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... низкие стенки, горлышко с ужиением
(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... Покройте узкую часть сосуда алюминиевой фольгой для равномерного распределения тепла.

Размораживание

- Если вес размораживаемого продукта менее 100 г, то с помощью «Power Select/Выбор мощности» выберите мощность 200W, установите время и следя за состоянием продукта разморозьте его.

8 Мясо • Полуразмораживание

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

9 Мясо • Полное размораживание

- Данный режим похож на естественное оттаивание продукта.

10 Рыба

- Используется для размораживания тунца, сашими и т.д.... Размораживание осуществляется до состояния, в котором рыба легко режется на куски желаемой толщины. После нарезки сашими, 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 полистирольной пены.

- Так как в случае упаковки с высокими стенками инфракрасный сенсор может работать неправильно, то переложите продукт в емкость с низкими стенками, или на тарелку. При этом используйте бумажное полотенце в качестве подстилки для продукта.



- Размораживайте продукт сразу, как только достали его из холодильника

- Для того, чтобы при размораживании продукт не изменил цвет или не перегрелся, можете обернуть его алюминиевой фольгой

- Обернув фольгой рыбу или продукты с небольшого размера, тем самым защитите их от перегрева. В случае большого количества продукта или неправильной его формы советуем его также обернуть 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 размеры примерно одинаковы. В случае, если мясо имеет утолщения, то используя «Adjustment/Регулирование» увеличьте мощность для размораживания.

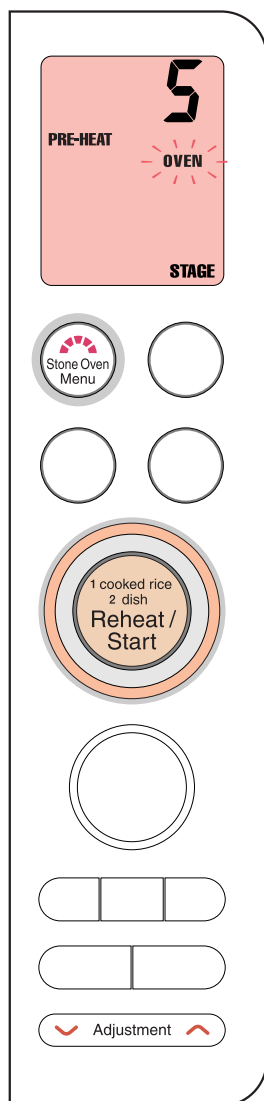


- Перед началом размораживания убедитесь, что внутренняя часть печи достаточно остыла после предыдущего использования

- В случае неостывшей печи, инфракрасный сенсор может неправильно работать. Если на экране высветилось «C21», "Hot", нажмите на клавишу «Cancel/Стоп», откройте дверцу и подождите пока температура не опустится.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ

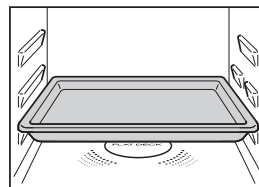
МЕНЮ «КАМЕННАЯ ПЕЧЬ»



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

1 Установите противень в микроволновую печь

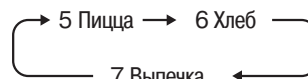
- Противень используется только в случае приготовления пиццы.



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 при вынимании его из печи и при укладке блюда на него.

3 Установите блюдо внутри печи, нажмите клавишу



▶ На экране высвечивается оставшееся время



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

- В случае, если блюдо забыли достать, прозвучит звуковой сигнал продолжительностью в 1 минуту (1 раз в 5 минут).
- Противень может быть горячим, поэтому будьте внимательны при вынимании его из печи.
- После окончания приготовления на экране высветится «Hot/Горячо».



На экране высвечивается оставшееся время

■ Для того, чтобы установить желаемый режим приготовления
→ В пределах 15 секунд после начала приготовления, с помощью клавиши «Adjustment/Регулирование» можно уменьшать или увеличивать мощность приготовления.

- Нажимая на клавишу увеличивается мощность при размораживании, при нажатии мощность падает. Для обеих функций существует 3 уровня: 1, 2 и 3.

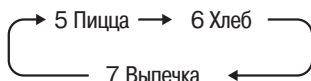
■ Когда Вы хотите увеличить время приготовления после окончания основного времени
→ Используйте ручной режим приготовления и следя за состоянием блюда продолжайте приготовление

Приготовление блюд, когда нет необходимости в предварительный разогрев печи (пример: выпечка)

1 Поставьте в печь блюдо в подходящей для выпечки емкости

2 Нажмите на клавишу , выберите «выпечка»

- 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

- В случае, если блюдо забыли достать, прозвучит звуковой сигнал продолжительностью в 1 минуту (1 раз в 5 минут).
- Противень или используемая решетка могут быть горячими, поэтому будьте внимательны при вынимании их из печи.
- После окончания приготовления на экране высветится «Hot/Горячо».

О предварительном разогреве печи

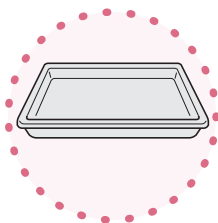
- Способ предварительного разогрева печи отличается в зависимости от меню. Более подробно смотрите описание в книге рецептов.
- Разогрев противня делается только для меню «Каменная печь». Во всех других случаях не разогревайте предварительно противень.

Внимание

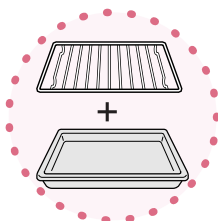
Противень нагревается.

- 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 голыми руками.

Меню «Каменная печь»



5 Пицца: необходим предварительный разогрев/установите противень и предварительно разогрейте печь. (см. стр. 34-35)

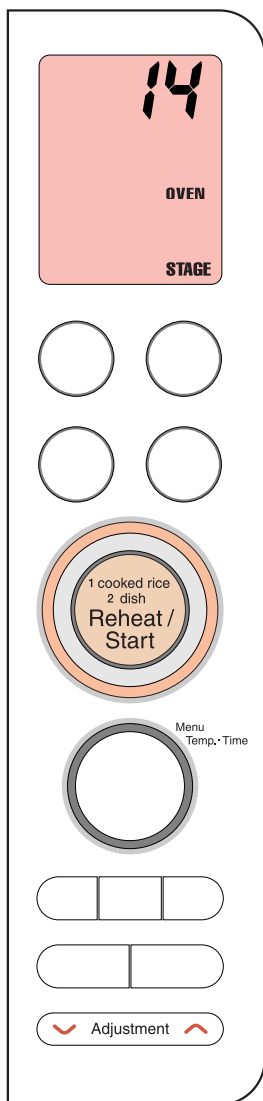


6 Хлеб: необходим предварительный разогрев/ничего не устанавливая в печи предварительно ее разогрейте. (см. стр. 35)

7 Выпечка: предварительный разогрев не нужен (см. стр. 37-38)

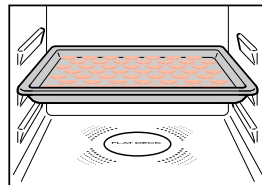
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ АВТОМЕНЮ

★ Дается объяснение автоменю с 11 по 21 пункт. (Пункт 15 – спагетти см. стр. 22-23)

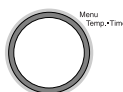


Пример: Печенье

1 Поставьте блюдо в печь



2 Вращая шкалу, выберете меню



3 Нажмите клавишу

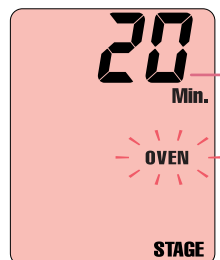


► Высвечивается оставшееся время приготовления

- Оставшееся время зависит от продукта и его количества.

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

- В случае, если блюдо забыли достать, прозвучит звуковой сигнал продолжительностью в 1 минуту (1 раз в 5 минут).
- Противень может быть горячим, поэтому будьте внимательны при вынимании его из печи.
- В зависимости от меню, после окончания приготовления на экране высветится «Hot/Горячо».



На экране высвечивается оставшееся время

■ Для того, чтобы установить желаемый режим приготовления
→ В пределах 15 секунд после начала приготовления, с помощью клавиши «Adjustment/Регулирование» можно уменьшать или увеличивать мощность приготовления.

- Нажимая на клавишу  увеличивается мощность при размораживании, при нажатии  мощность падает. Для обеих функций существует 3 уровня: 1, 2 и 3.

■ Когда Вы хотите увеличить время приготовления после окончания основного времени

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

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

→ При нажатии на клавишу «Start/Старт», на экране высвечивается оставшееся время приготовления. Вращая шкалу ... можно увеличивать или уменьшать время приготовления с шагом 1 минута.

АВТОМЕНЮ

- 11 Печеный сладкий картофель (см. стр. 40)
- 12 Жульен (см. стр. 56-57)
- 14 Печенье (см. стр. 41-42)
- 16 Свиные ребрышки (см. стр. 62)
- 19 Омлет (см. стр. 59)



13 Пирог (см. стр. 46-47)

20 Карри о Рагу (см. стр. 60)

21 Тушеное мясо (см. стр. 61)

※ **Поставьте блюдо в печь**



● Если вес продукта менее 100 г, то с помощью «Power Select/Выбор мощности» выберите мощность 600W, установите время и следя за состоянием продукта приготовьте его. (см. стр. 31)

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

- Масса ... 100-300г (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. В случае толстого стебля, разрежьте его крест накрест. Оберните все пленкой и приступайте к приготовлению.
- По возможности, не так плотно заворачивайте овощи в пленку. Старайтесь, чтобы овощи не выступали за края тарелки.
- В случае большого количества овощей, разделите их на 2 части.



18 Вареные овощи (корнеплоды: картофель/тыква и т. д.)

- Масса ... 100-300г (только вес продукта)
- Способ варки ... Вымойте овощи, уложите их на тарелку, оберните плотно тарелку полиэтиленовой пленкой.

Варка неразрезанных овощей

Оберните тарелку с овощами пленкой, начните приготовление. После завершения приготовления достаньте тарелку из печи, немного подождите, затем, используя тот же режим, еще раз приготовьте в печи (около 5 минут).

- При приготовлении 2-х и более овощей старайтесь подбирать их по размеру.
- В случае круглой большой картофелины используйте клавишу «Adjustment/Регулирование» для увеличения мощности приготовления.



Варка нарезанных овощей

Очистите овощи от шкурки, нарежьте на части одинакового размера, уложите все на тарелку. Сбрызните сверху немного водой, обмотайте полиэтиленовой пленкой и начинайте готовить.



● **Овощи, которые Вы хотите сварить в воде (морковь и т. д.)**

Поместите овощи в жаропрочную посуду, обильно смочите водой, оберните посуду пленкой и приступайте к приготовлению, предварительно установив режим «M/W 600W». (см. стр. 31)

- Если морковь нарезана мелко и Вы намерены готовить ее в режиме (вареные овощи: корнеплоды), то в этом случае могут возникнуть искры, овощи могут подгореть или высохнуть.



Внимание

- При приготовлении 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 с овощами.
- Используйте только один слой пленки для оборачивания овощей или тарелки. 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 (в случае овощей большого размера)**

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

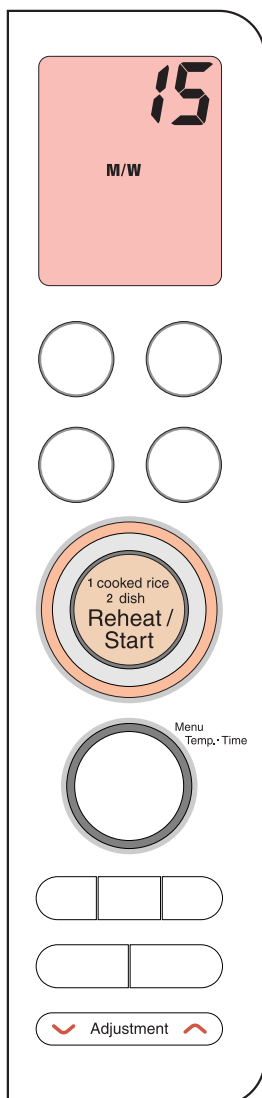
※ Название блюда совпадает с названием блюд на дверце печи.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ

АВТОМЕНЮ — (15 Спагетти)

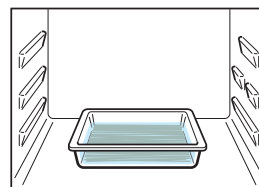
★ За 1 раз можно варить не более 100 г спагетти.

Пример: варка спагетти



1 Поставьте блюдо в печь

- Положите продукт в жаропрочную посуду, не накрывая крышкой и не используя полиэтиленовой пленки, поставьте в центр печи.



2 Вращая шкалу, выберете меню

3 Нажмите клавишу

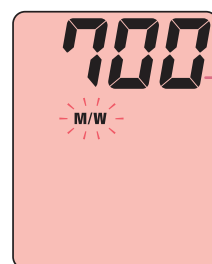
► Высвечивается оставшееся время приготовления

- Оставшееся время зависит от продукта и его количества.



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

- В случае, если блюдо забыли достать, прозвучит звуковой сигнал продолжительностью в 1 минуту (1 раз в 5 минут).
- Противень может быть горячим, поэтому будьте внимательны при вынимании его из печи.



На экране высвечивается оставшееся время

■ Способ регулирования мощности приготовления

→ В пределах 15 секунд после начала приготовления, с помощью клавиши «Adjustment/Регулирование» можно уменьшать или увеличивать мощность приготовления.

- Нажимая на клавишу увеличивается мощность при размораживании, при нажатии мощность падает. Для обеих функций существует 3 уровня: 1, 2 и 3.
- В соответствие со временем варки, указанном на упаковке, выставите необходимую мощность приготовления по таблице, которая приведенной ниже.
- В зависимости от производителя время варки может отличаться.
- Можно использовать и для одновременного приготовления спагетти и соуса.

Время, указанное на упаковке	Регулирование				
	Слабо 2	Слабо 1	Стандарт	Сильно 1	Сильно 2
10-11 минут					●
8-9 минут				●	
7 минут			●		
6 минут		●			
5 мин. (для быстрого приготовления)	●				
Одновременное приготовление спагетти (время приготовления 7 мин. ※) и соуса*					●

※ Используя спагетти со временем приготовления 7 мин., установите «Adjustment/Регулирование» в положение «Сильно 2». При приготовлении соуса руководствуйтесь рецептом, помещенном на странице 23.

15 Спагетти

- Виды спагетти ... время варки изменяется от 6 до 11 минут, толщина от 1,3 мм до 1,8 мм. Спагетти быстрого приготовления (способ изготовления различается в зависимости от производителя)
- Состав (1 порция) ... спагетти 100 г/вода 500 мл/соль 1/2 чайной ложки
- Посуда ... Жароустойчивая посуда (Посуда для микроволновой печи, выдерживающая температуру не менее 140°C)
Спагетти: емкость — ширина 110 мм, длина 270 мм, глубина 60 мм (внутренний размер)
Соус: емкость — диаметр 180 мм, глубина 80 мм

Советы по приготовлению

- Если нет емкости указанных выше размеров, то при варке спагетти всегда используйте количество воды, равное половине объема емкости.
- Если спагетти не входят по длине в емкость, то переломите их.
- При одновременном приготовлении спагетти и соуса, ставьте 2 емкости в центр печи.
- После окончания приготовления, если хотите, чтобы спагетти были еще мягче, оставьте не вынимая их из печи еще на некоторое время.
- Если во время приготовления спагетти слиплись, то не вынимая их из воды легко перемешайте, а затем слейте воду.
- Не используйте посуду с неровным дном, так как спагетти могут не провариться.

Спагетти по-неаполитански

Ингредиенты

спагетти (время приготовления 7 мин.) ...	100 г
вода	500 мл
соль	1/2 чайной ложки
бекон (нарезанный шириной по 5 мм)	1 кусочек (20 г)
лук (тонко нарезанный)	30 г
зеленый перец (тонко нарезанный)	1 штука (35 г)
шампиньоны (консервированные, тонко нарезанные)	20 гр.
томатный сок	60 мл
кетчуп	4 столовые ложки
соль	1/4 чайной ложки
черный перец	по вкусу
петрушка (мелко нарезанная)	по вкусу
тертый сыр	по вкусу

Способ приготовления

- 1 Все ингредиенты, кроме сыра и петрушки, поместите в жароустойчивую посуду и перемешайте.
- 2 В отдельную посуду налейте воды, добавьте соль и положите туда спагетти.
- 3 Посуду 1 и 2 поставьте в печь, выберите меню «15 спагетти», мощность «сильно 2» и начните приготовление.
- 4 Слейте воду из спагетти и переложите их в посуду с соусом. По вкусу добавьте петрушку и тертый сыр.



Спагетти из морепродуктов со сливой

Ингредиенты

Спагетти (время приготовления 7 мин.) ...	100 г
вода	500 мл
соль	1/2 чайной ложки
морской коктейль	60 г
соленая морская капуста (тонко нарезанная)	10 г
соленая слива (слегка раздавленная)	1 штука
грибы (нарезанные)	30 г
бульон по-японски с соевым соусом	2 столовые ложки
вода	150 мл
лук порей (мелко нарезанный)	2 стрелки

Способ приготовления

- 1 Все ингредиенты, кроме лука, поместите в жароустойчивую посуду и перемешайте.
- 2 В отдельную посуду налейте воды, добавьте соль и положите туда спагетти.
- 3 Посуду 1 и 2 поставьте в печь, выберите меню «15 спагетти», мощность «сильно 2» и начните приготовление.
- 4 Слейте воду из спагетти и переложите их в тарелку, полейте бульоном. По вкусу добавьте лук.



Кукурузная карбоналла

Ингредиенты

Спагетти (время приготовления 7 мин.) ...	100 г
вода	500 мл
соль	1/2 чайной ложки
бекон (нарезанный шириной на 5 мм)	1 кусочек (20 г)
лук (тонко нарезанный)	20 г
кукурузный суп (консервы)	70 г
молоко	120 мл
соль	? чайной ложки
черный перец	1/4 чайной ложки
А желток	1 штука
тертый сыр	1 столовая ложка
петрушка	по вкусу

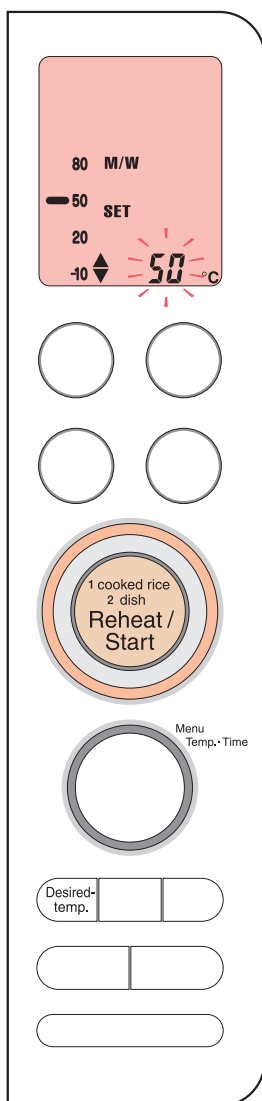
Способ приготовления

- 1 Все ингредиенты, кроме А и петрушки, поместите в жароустойчивую посуду и перемешайте.
- 2 В отдельную посуду налейте воды, добавьте соль и положите туда спагетти.
- 3 Посуду 1 и 2 поставьте в печь, выберите меню «15 спагетти», мощность «сильно 2» и начните приготовление.
- 4 Слейте воду из спагетти и переложите их в тарелку, переложите их в посуду с соусом, добавьте А и перемешайте. По вкусу добавьте петрушку.



????

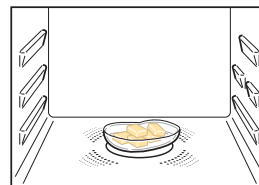
Разогрев продукта до необходимой температуры



Пример: сливочное масло

1 Установка в печи

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

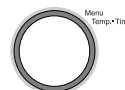


2 Нажмите на клавишу «Desired temp./Желаемая темп.»

Desired-temp.

3 Вращая шкалу, выберите температуру от 10 до 95°C

- Установленную температуру смотрите на экране справа.



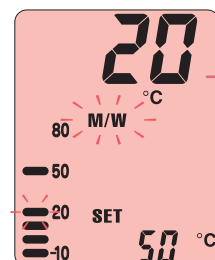
4 Нажмите на клавишу

- ▶ Начало приготовления



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

- В случае, если блюдо забыли достать, прозвучит звуковой сигнал продолжительностью в 1 минуту (1 раз в 5 минут).

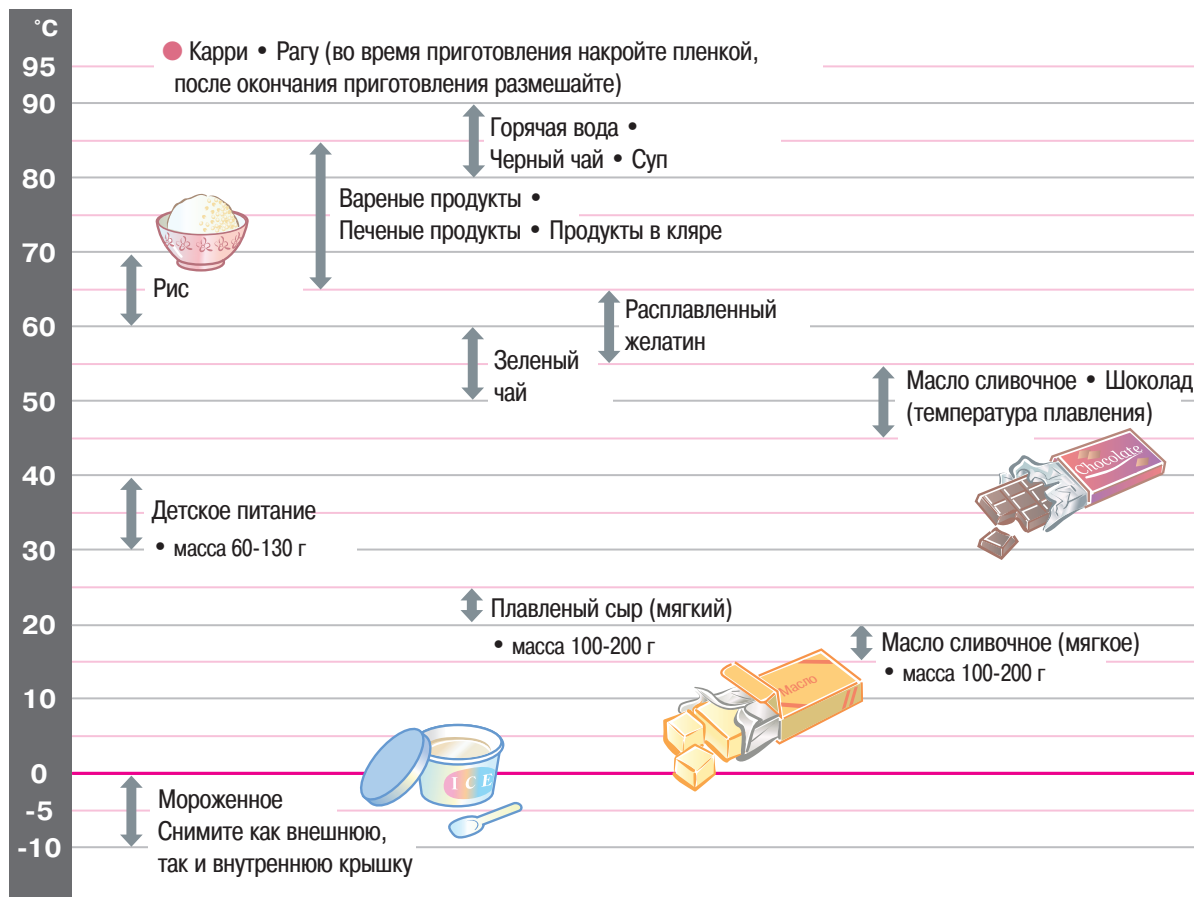


На экране высвечивается примерная температура продукта.

■ Если Вы хотите дополнительно разогреть блюдо после окончания приготовления

- Используя клавишу «Power Select/Выбор мощности» установите желаемую мощность и время и приступите к повторному приготовлению.

Рекомендуемая температура



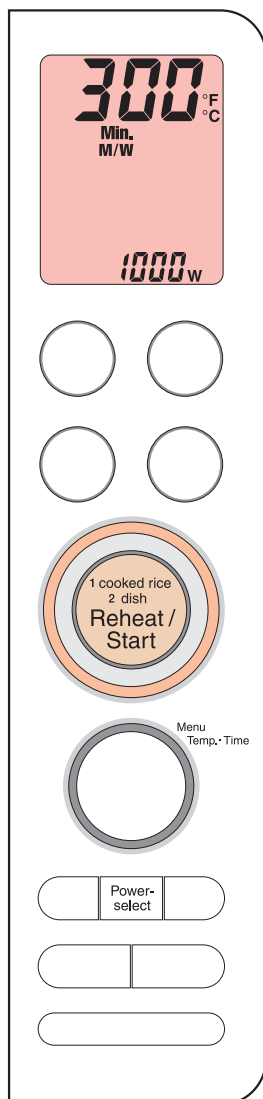
СПОСОБ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РАЗОГРЕВ ПРОДУКТА ДО НЕОБХОДИМОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Советы при разогреве продукта до необходимой температуры

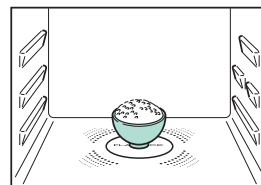
- **Поставьте продукт в центр круга, изображенного на внутри печи**
- **Подождите пока внутренность печи достаточно остынет после предыдущего использования**
 - Если печь внутри еще горячая, то инфракрасный сенсор может работать неправильно.
- **Разогревайте продукт только если снята с него крышка или пленка**
 - При разогреве таких блюд как Карри о 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 «Power Select/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 о Посуда**
 - Массы 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 меняться в зависимости от размера, формы посуды и ее материала.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



1 Установка в печи

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



2 Нажмите клавишу «Power Select/Выбор мощности»

Power-select

- Если интервал между нажатиями не более 5 секунд, то



3 Вращая шкалу, установите время приготовления

- Максимальное время приготовления
M/W 1000W: 20 мин.
M/W 600W, M/W 500W: 30 мин.
M/W 200W: 90 мин.

4 Нажмите на клавишу



► После 3-го звукового сигнала приготовление закончено

- Если блюдо забудут достать, в течение 1 минуты будет звуковой сигнал (1 раз в 5 минут).
- Будьте осторожны при вынимании блюда из печи, так как посуда может быть горячей.



На экране высвечивается оставшееся время приготовления

■ Если хотите использовать при приготовлении 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 1 и 2)

1) установите M/W 600W 15 мин.

2) установите M/W 200W 30 мин.

3) нажмите страт

- После окончания приготовления при 600W, на экране будет отображено оставшееся время приготовления при 200W
- Если вначале установлена мощность 1000W, 600W или 500W, то следующая возможная для установки мощность только 200W.

■ Если хотите уменьшить или увеличить время приготовления после того, как уже нажали на старт

→ После того, как нажали на «Start/Старт» и приготовление блюда уже началось, вращая шкалу ..., Вы можете поменять время приготовления с шагом в 1 минуту

- Если Вы меняете время при мощности 1000W, 600W или 500W притом, что до окончания приготовления осталось не более 5 мин., шаг уменьшается до 10 секунд

● Использование полиэтиленовой пленки во время приготовления

- При разогреве пленка не используется, но есть случаи, когда необходимо ее использовать.

Подробную информацию смотрите в книге рецептов.

■ Установка времени приготовления

Установка времени приготовления различна в зависимости от установленной мощности.

	0	5 мин.	10 мин.	20 мин.
M/W 1000W	интервал 10 сек.	интервал 30 сек.	интервал 1 мин.	

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

	0	15 мин.	40 мин.	90 мин.
M/W 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.

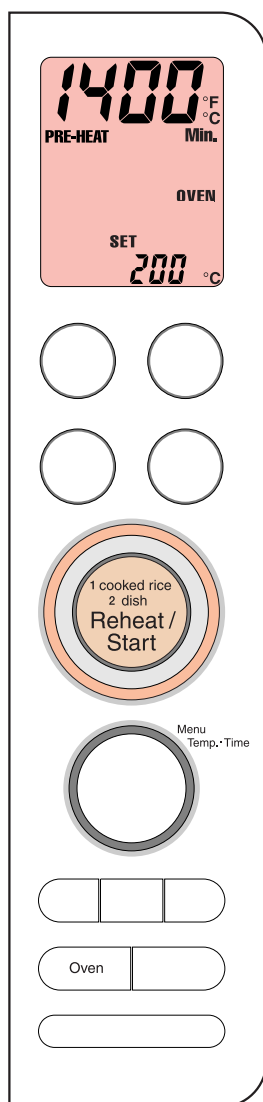
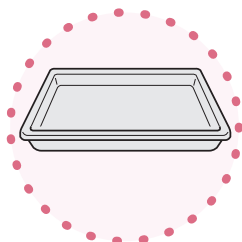
Внимание

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 на клавишу «oven/духовка»

Oven

► На экране появится надпись «pre-heat/предварительный разогрев»

2 Вращая шкалу, установите необходимую температуру

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

3 Нажмите еще 1 раз на клавишу «oven/духовка»

4 Вращая шкалу, установите время

- Максимальное время 90 мин.

5 Нажмите на клавишу, начнется предварительный разогрев печи

► За 1 минуту до окончания предварительного разогрева на экране высветиться 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

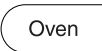
- Если блюдо забудут достать, в течение 1 минуты будет звуковой сигнал (1 раз в 5 минут).
- После окончания приготовления на экране высветится надпись «Hot/Высокая темп.»
- Будьте осторожны при вынимании блюда из печи, так как посуда и внутренняя часть печи может быть горячая.



На экране высвечивается время, оставшееся до окончания приготовления.

Без предварительного разогрева

- 1 Поставьте в печь противень, используемый во время приготовления, продукт и 2 раза нажмите на клавишу «Oven/Духовка»



- 2  Вращая шкалу, установите необходимую температуру

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

- 3 Еще раз нажмите на клавишу «Oven/Духовка»



- 4  Вращая шкалу, установите время

- Максимальное время 90 мин.

- 5 Нажмите на клавишу



- ▶ После 3-го звукового сигнала приготовление закончено
 - Если блюдо забудут достать, в течение 1 минуты будет звуковой сигнал (1 раз в 5 минут).
 - После окончания приготовления на экране высветится надпись «Hot/Высокая темп.»
 - Будьте осторожны при вынимании блюда из печи, так как посуда и внутренняя часть печи может быть горячая.

Внимание

- Условия приготовления блюда могут меняться в зависимости от окружающей температуры, формы посуды, количества продукта и его размера, от начальной температуры приготовления, от напряжения источника питания и т. д.
Для равномерного обжаривания и т. д. блюда, во время приготовления можно поворачивать блюдо на противне, частично накрывать алюминиевой фольгой.

- Если хотите поменять время приготовления во время самого приготовления

→ Во время приготовления при повороте шкалы будет увеличиваться или уменьшаться время приготовления (с шагом 1 минута)

- Если хотите поменять температуру во время приготовления

→ Во время приготовления при нажатии клавиши «Oven/Духовка» на экране высветится установленная температура. В интервале не более 5 сек. поверните шкалу, в результате чего температура будет меняться с шагом 10°C

Предварительный разогрев

- Предварительный разогрев

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

- Изменение времени приготовления и температуры во время предварительного разогрева

→ Невозможно.

- Температура приготовления и температура предварительного разогрева

→ Предварительный разогрев производится до температуры, необходимой для приготовления блюда.
В случае, если температура приготовления блюда превышает 200°C, температура предварительного разогрева 200°C.

- Время предварительного разогрева

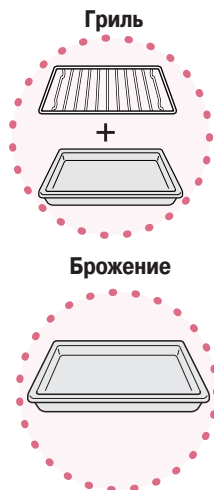
→ Для разогрева печи до 200°C требуется около 14 минут.

- Установка времени приготовления

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

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

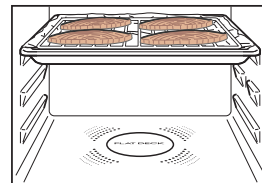
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ, НАСТАИВАНИЕ ТЕСТА



Пример: Приготовление рыбы на гриле

- Поставьте продукт в печь и нажмите 1 раз клавишу «Grill/Гриль • Fermentation/Брожение»

- При нажатии ???



- Вращая шкалу, установите время

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

- Нажмите на клавишу

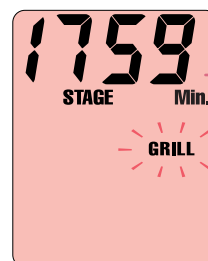


Внимание

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

- После 3-го звукового сигнала приготовление закончено

- Если блюдо забудут достать, в течение 1 минуты будет звуковой сигнал (1 раз в 5 минут).
- Будьте осторожны при вынимании блюда из печи, так как посуда может быть горячая.



На экране высвечивается время, оставшееся до окончания приготовления.

- Если хотите поменять время приготовления во время самого приготовления

→ Во время приготовления при повороте шкалы будет увеличиваться или уменьшаться время приготовления (с шагом 1 минута)

- Установка времени приготовления

Гриль

0	5 мин.	10 мин.	30 мин.
интервал 10 сек.	интервал 30 сек.	интервал 1 мин.	

Брожение

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

Брожение

- Настаивание теста нужно начинать лишь тогда, когда внутренность печи и аксессуары достаточно охладятся после предыдущего использования

- Если на экране высветилась надпись «C21» или «НОТ/Высокая темп.», откройте дверцу печи и дайте ей остыть. Подождите, пока не исчезнет эта надпись с экрана. При высокой температуре брожение невозможно.

* Брожение возможно при температуре 28°C и 38°C.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИ РУЧНОМ РЕЖИМЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

★ Способ приготовления блюд с помощью микроволновой печи и блюд для приготовления в духовке описано в книге рецептов.

■ Приготовление в микроволновой печи

★ Пример, когда необходима установка мощности и времени.

Необходимо покрыть полиэтиленовой пленкой---
Полиэтиленовая пленка не нужна---

Разогрев (микроволновая печь 1000W)

Блюдо	Количество	Примерное время	Пленка
Рис	1 блюдо (150 г)	40 сек.	×
Рис с другими продуктами в чашке	1 блюдо (340 г)	2 мин. 10 сек.	×
Суп • мисо суп	1 блюдо (150 мл)	1 мин. 20 сек.	×
Вареные овощи	150 г	50 сек.	×
Индийский карри • Рагу	200 г	1 мин. 40 сек.	○
Котлеты	6 штук (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 стакан (200 мл)	1 мин. 20 сек.	×
Глинтвейн	1 стакан (160 мл)	40 сек.	×

Разогрев замороженных продуктов (микроволновая печь 1000W)

Блюдо	Количество	Примерное время	Пленка
Замороженный рис	1 блюдо (150 г)	2 мин.	○
Замороженный индийский карри • Рагу	300 г	6 мин.	○
Котлеты	5 штук (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	100 г	4 мин. 10 сек.	○
	Морковь	100 г	1 мин. 40 сек.	○

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ГРИЛЬ/БРОЖЕНИЕ/УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИ РУЧНОМ РЕЖИМЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Toshiba Microwave/Grill Oven



Модель **ER-A7C**



TOSHIBA Co., Ltd.

Electrical Home Appliance

(Toshiba Building) 1-1-1 Shibaura Minato-ku Tokyo 105-8001

TOSHIBA

КНИГА РЕЦЕПТОВ

Для домашнего использования

Микроволновая печь с грилем ТОШИБА

Инструкция по эксплуатации • Книга рецептов

Модель **ER-A7C**



- 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.