

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

Подключите вилку и **установите датчик веса на 0 грамм** (стр. 12) Если датчик веса не будет обнулен, то готовка может быть неудачной.



Следующий шаг

Прогрейте печь (стр. 12) При прогреве пустой печи, масло, находящееся внутри, испарится.



Приступим!

Начнем готовить! (стр. 14-29) 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.

Если после завершения готовки, дверца не открывается, питание отключается автоматически.

Тем не менее, при появлении на дисплее индикации "HOT", в течение 5 минут питание не будет отключено автоматически.

Питание будет отключено только после того, как исчезнет индикация "HOT"

■ После автоматического отключения электропитания, если Вы открыли или закрыли дверцу печи, включается электропитание и на экране загорается индикация (0).

СОДЕРЖАНИЕ

Правила безопасного использования 4-9	Обнуление датчика веса 12	перед началом работы
Название частей и функции 10-11 (корпус, панель управления, аксессуары)	Прогрев пустой печи 12-13	

● Автоматическое приготовление	● Ручное приготовление	как готовить
Разогрев риса и продуктов 14-15	Разогрев до желаемой температуры 24-25	
Меню для печи 16-17	Приготовление в микроволновой печи 26-27	
Автоматическое размораживание . . . 18-19	Приготовление в духовке 28-29 (без предварительного разогрева/с разогревом)	
Напитки/алкогольные напитки 20-21	Приготовление на гриле 30	
Автоменю 22-23	Брожение 31	
	Таймер 32	
	Установка времени для ручного приготовления 33	

Способ нагрева 34-35 (особенности для м/в печи и для духовки)	полезная информация
Посуда разрешенная для использования и запрещенная посуда 36-37	

Уход 38-39	примечание
Если блюдо не получается 40-42	
Когда появляется эта индикация 43	
Перед тем как обратиться в мастерскую 44-45	
О звуковых сигналах 44	
Отключение и включение звукового сигнала 45	примечание
Отключение и включение освещения . . . 46	
Технические характеристики 46	

Книга рецептов 48-81	рецепты
--------------------------------	---------

В этом руководстве по эксплуатации используется следующая индикация.

Очередность 1 2 3	Смена режима работы после выполнения операции	▶	Дисплей	Световая индикация	M/W	мигает	M/W
-----------------------------	---	---	---------	--------------------	-----	--------	-----

Правила безопасного использования

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 получение тяжелой травмы¹, 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

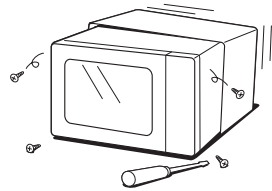
*2 Такая травма как ожог, удар электрическим током и т.д., лечение которой не требует госпитализации или длительного посещения лечебного учреждения.

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

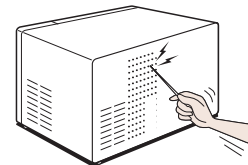
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Опасно

Запрещено 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 тяжелые предметы, не пережимайте шнур электропитания и вилку прибора. В случае повреждения шнура электропитания может возникнуть пожар или удар

Удалите скопившуюся грязь
Удаляйте грязь, которая скопилась на поверхности штекеров вилки. Скопившаяся грязь может стать причиной пожара.

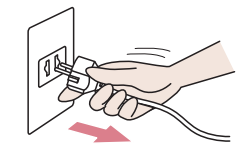


Внимание

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.

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

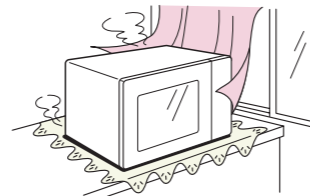
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (продолжение)

Предупреждение



Запрещено

Устанавливать печь рядом с легковоспламеняющимися и легкоплавкими объектами. Это может стать причиной обугливания или пожара.
Не ставьте на ковер, скатерть, рядом с занавесками.



Внимание



Оставляйте пространство

Оставляйте пространство между печью и стеной.
В противном случае, в результате перегрева может возникнуть пожар. 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.



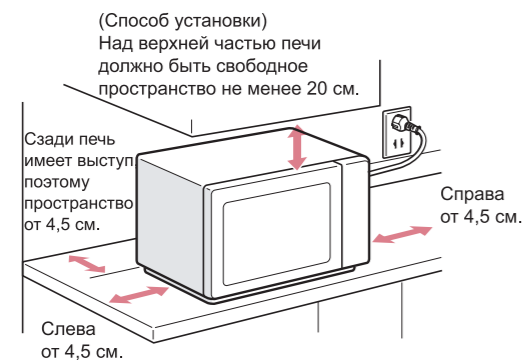
Запрещено

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 устройство в неустойчивом месте.
В случае падения прибора можете получить травму.



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 прикладывайте 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

Не допускайте зажимания между дверцей и корпусом печи посторонних предметов.
Может привести к выходу микроволнового излучения, из-за этого есть вероятность опасного воздействия на человека и возникновения пожара.



Запрещено

Запрещено ставить посторонние предметы на печь, вешать на нее полотенца и т.д.
В результате перегрева, вещь может изменить форму, обуглиться, а также это может стать причиной пожара.



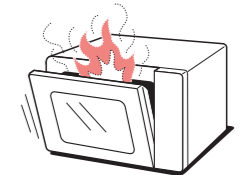
Запрещено

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.



Запрещено

В случае возгорания посуды во время приготовления пищи запрещено открывать дверцу печи.
При открытии дверцы наружу выйдет пламя, что может стать причиной пожара.



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 используйте печь, и обратитесь в магазин, где ее приобрели чтобы провести тестирование.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

РАБОТА В РЕЖИМЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Внимание



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 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 разбейте его скорлупу.
- Не варите яйца в микроволновой печи.
- Не разогревайте вареные яйца в микроволновой печи.



Перекладывание в другую посуду

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

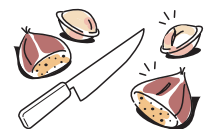
Вынимайте перед приготовлением все посторонние предметы (пакетики с веществом для поглощения влаги и т.д.) Может привести к воспламенению, травме, ожогу и т.д.



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

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.



Запрещено

Не перегревайте в микроволновой печи продукты

- Напитки (кофе, молоко, вода и т.д.), жидкости содержащие масло 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.
- Стеклоемкости при нагревании нагреваются, что может привести к разрушению или их расплавлению.



Запрещено

Не используйте алюминиевую фольгу, металлическую посуду, шампура

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



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



REMOVE WRAPPING

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 выйдут горячий пар, что может стать причиной ожога.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ

Внимание



Запрещено

Запрещено во время и после приготовления, поливать водой дверцу, внутренние части печи, противень и т.д. для быстрого их охлаждения. Может привести к разрушению, либо возникший при охлаждении горячий пар может вызвать ожог.



Не прикасайтесь

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

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

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



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.



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.

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 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, где нет помех от печи, либо в местах с наименьшими помехами.

Избегайте установки рядом с источником горячего пара

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

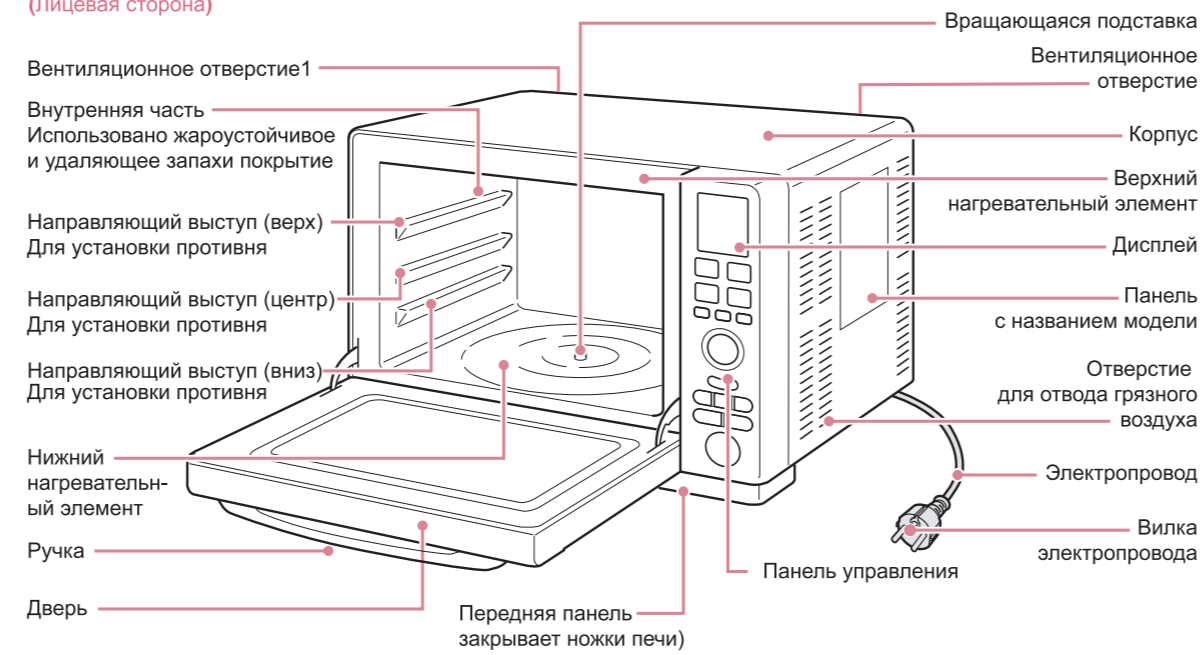
Будьте осторожны во время перемещения микроволновой печи

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

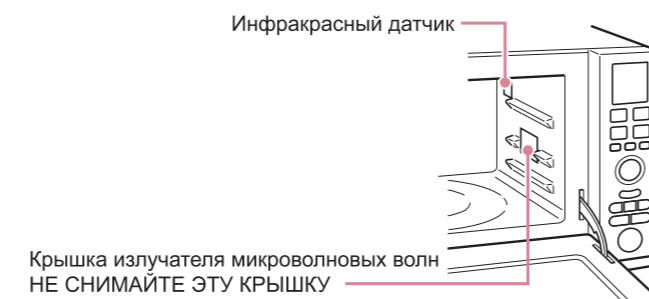
Название деталей и функции

Корпус

(Лицевая сторона)



Внутренняя часть



Аксессуары

Пожалуйста, правильно пользуйтесь аксессуарами



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Таблица установки температуры
Таблица для разогрева блюда до желаемой температуры



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

- Русская печь
- 5 ПIZZA
 - 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



Дисплей

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

Сенсорная панель автоматом

Нет необходимости устанавливать время приготовления и температуру. Только нажав на клавишу, начнется автоматическое приготовление (см. стр. 16-21)

Клавиша регулировки

- Используется для регулирования температуры в автоматическом режиме приготовления.
- Используется для регулирования режима автоматического приготовления.
- При нажатии на эту клавишу, увеличивается время приготовления (вниз), при нажатии на клавишу время приготовления уменьшается (вверх)

Таймер

Таймер обратного отсчета времени.

Разогрев / Старт

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

Индикатор времени завершения

Показывает состояние процесса готовки и время завершения

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. 24-31)

Ручка

- Используется во время приготовления с автоматом, 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.

перед началом работы

Название деталей и функции

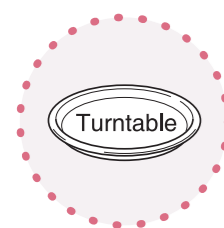
СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ АВТОМ

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

- Для режимов "Разогрев", "Молоко", "Глинтвейн", "Русская печь", "Автоматическое размораживание" необходимо поставить блюдо в печь, закрыть дверцу и держать нажатой клавишу в течение 1 минуты.
- Печь для предотвращения перегрева, когда в ней ничего нет, не будет готовить и на экране появится надпись "DOOR/Дверь"

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

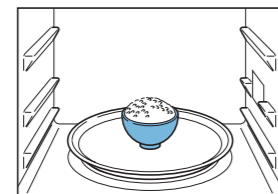
- Foods with 100-600 grams in quantities cannot be reheated with "Reheat" pad



Example : Reheating Rice

1 Put the rice in the cavity

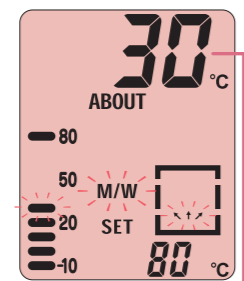
- Put the rice in the heat resistible utensil with proper size.
- Put the utensil in the middle of the cavity, at the center of the turntable.



2 Touch pad

- Each touch will switch between 1 cooked rice ↔ 2 dish (within 5 seconds)
- Please adjust according to the food. Close the door and touch the pad within a minute.

- ▶ Heating starts.
- Approximated food temperature will be shown on the display.





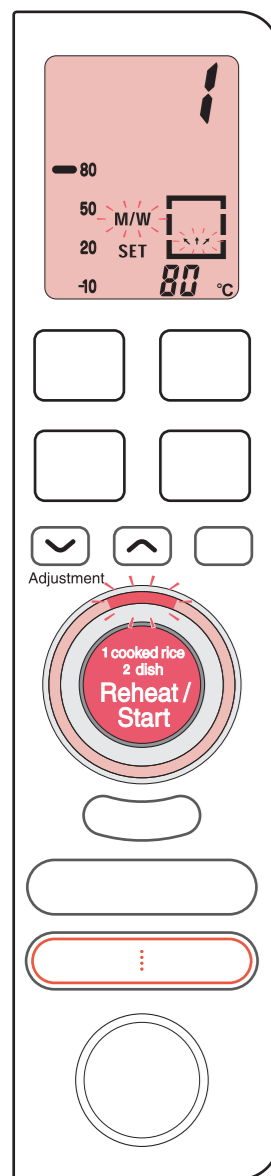
Approximated food temperature

▶ The buzzing sound will be heard 3 times; heating is completed.

- If the food has not been taken out yet, the buzzer will continuous sound at 1 minute interval (within 5 minutes).
- The utensil becomes hotter. Taking out carefully.

■ To change the temperature setting

- Touch "Adjustment" pad within 15 seconds. The temperature will change after the operation starts.
- Each touch on  pad will increase 5°C of temperature and on  pad will decrease 5°C.
- For "Cooked Rice", the current temperature setting will switch to auto function next time.
- Set the desired temperature and start reheating. (See page 24-25 for more information)



Обнуление датчика веса

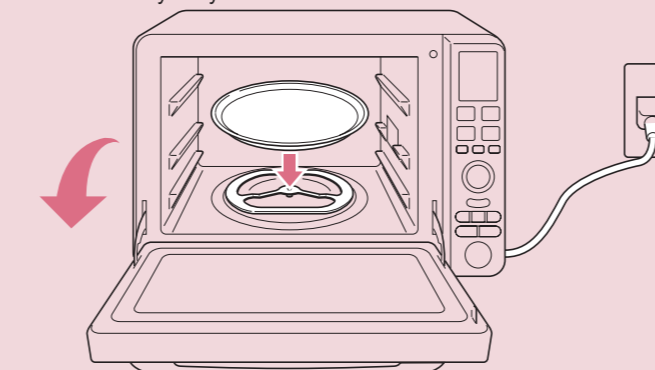
При первом включении

При первом использовании микроволновой печи необходимо установить датчик веса на 0 грамм. Это необходимо для точного выполнения всех операций.

1 Подключите вилку к розетке переменного тока и откройте дверцу.

- ▶ Замигает индикация [1000]

※ На дисплее появится индикация [0]. Это означает, что датчик веса уже установлен на 0 грамм. Необходимость в обнулении отсутствует.



2 Установка вращающегося основания и поворотного стола

Установите вращающееся основание в место фиксации, расположенное в нижней части внутри печи и аккуратно поверните. Проверьте, чтобы оба элемента были закреплены надежно.

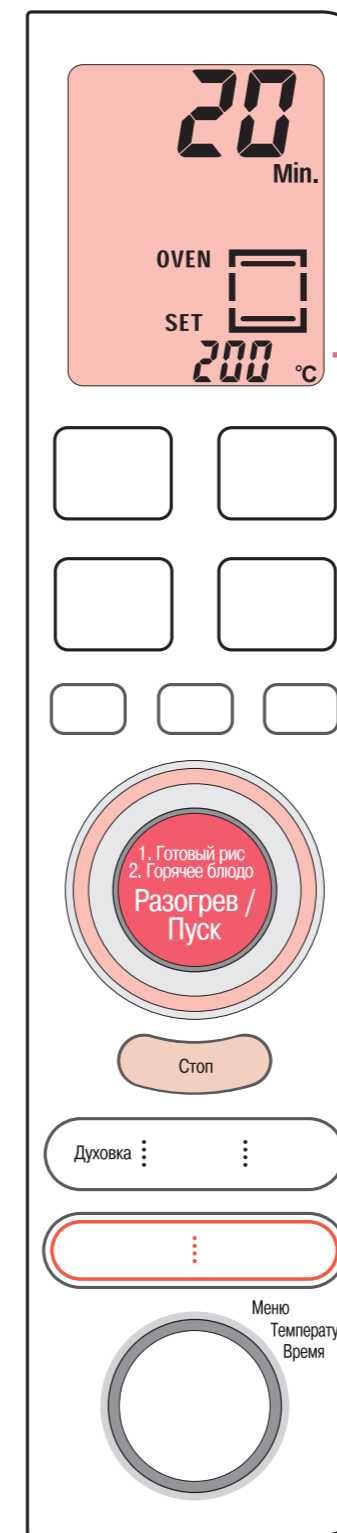
3 Закройте дверцу и нажмите на кнопку "Стоп"

- ▶ Раздастся звуковой сигнал через 2-3 секунды после закрытия дверцы. Это означает, что датчик веса обнулен.
- Для того, чтобы гарантировать обнуление датчика веса, необходимо закрыть дверцу.
- Не отключайте вилку или не открывайте / закрывайте дверцу до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал.

Примечание

- Поворотный столик может вращаться и, может включиться освещение печи. Это не является неисправностью.
- В том случае если вы забыли установить поворотный столик или по какой либо другой ошибке, может вновь понадобится обнуление датчика веса.
- Если обнуление датчика веса было выполнено неправильно, то на дисплее появится индикация {1000}.

ПРОГРЕВ ПЕЧИ

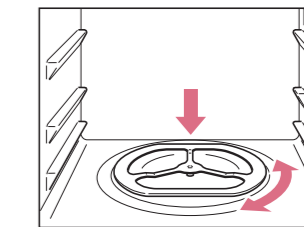


Перенесите в другую комнату птиц и домашних животных, откройте окно для проветривания помещения.

В начале использования печи прогрев духовки сжигает масло, которое может находиться внутри. При этом может пойти дым или появиться запах, что не означает поломку.

1 Поместите в печь только поворотный столик и закройте дверцу.

- Не кладите в печь никаких других аксессуаров кроме поворотного столика.



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

2 Духовка : Нажмите 2 раза на клавишу

3 Вращая ручку, установите температуру 200 С°

4 Духовка : Еще раз нажмите на клавишу

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 "Hot"

7 Нажмите на клавишу "стоп" и откройте дверцу.

- Будьте внимательны, так как внутренняя часть печи раскалена.

Внимание

Если Вы нажмете на "стоп" когда закрыта дверца, то прозвучит сигнал (см. стр. 44-45)

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

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

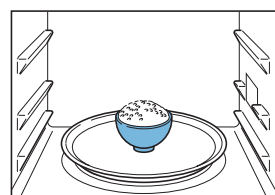
Используя функцию "Reheat/Разогрев" за 1 раз можно разогревать от 100 г до 600 г продукта.



Пример: разогрев риса

1 Установка в печи

- Положите продукт в жаростойкую посуду, размер которой соответствует количеству продукта.
- Поместите посуду в центр вращающегося столика.

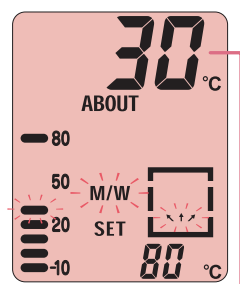


2



Нажмите клавишу

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



Приблизительная температура

▶ Начало приготовления

- На дисплее высвечивается примерная температура блюда.



▶ После третьего звукового сигнала приготовление закончено.

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

■ Если Вы хотите изменить установленную температуру

- Если после начала приготовления прошло не более 15 секунд, нажимая на клавишу, "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 "рис" будет автоматически устанавливаться при следующих приготовлениях.
- Установка любимой температуры для разогрева (см. стр. 24-25)

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 количества разогреваемого продукта менее 100 г, установите мощность с помощью клавиши "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)
- Мороженые 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/Регулирование", при этом будет установлена температура 95 С.

● 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.

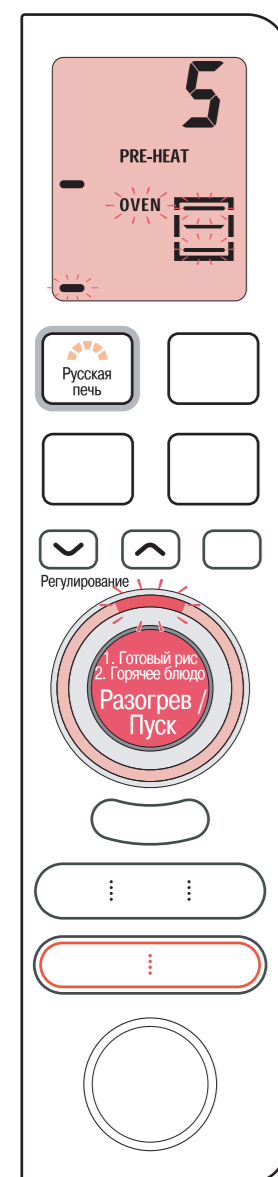
- При большом различии количества и начальной температуры продукта, разогрев будет неравномерный.

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 "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).

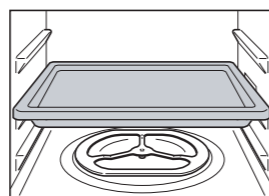
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ МЕНЮ "РУССКАЯ ПЕЧЬ"



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

- При каждом нажатии, режим готовки переключается в следующей последовательности

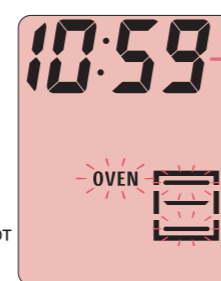
5 Пицца → 6 Хлеб
7 Выпечка

- 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 "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
- Оставшееся время изменяется в зависимости от количества приготавливаемого продукта и его типа.

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 "Горячо".

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

1 Поставьте в печь мясо в подходящей для выпечки емкости.

2 Нажмите на клавишу, выберите "жаркое/roast"

- При каждом нажатии на клавишу режим переключается в следующей последовательности.
- После закрытия дверцы нажмите кнопку не позже чем через 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 "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 "Русская печь"



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

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

7 Жаркое: Предварительный разогрев не нужен.



как готовить

Русская печь

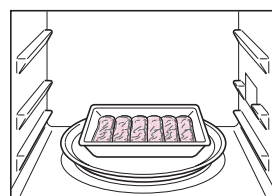
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

При нажатии клавиши "Auto defrost/Автоматическое размораживание" можно за один раз разморозить от 100 г до 1000 г



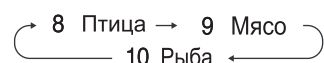
Пример: Размораживание замороженного мяса

1 Поместите продукт в печь



2 Нажмите клавишу

• При каждом нажатии выполняется переключение между режимами.



- Если интервал между нажатиями не более 5 секунд,
- После закрытия дверцы нажмите не позже чем через 1 минуту.

- ▶ Начало приготовления
- На экране высвечивается приблизительная температура продукта.



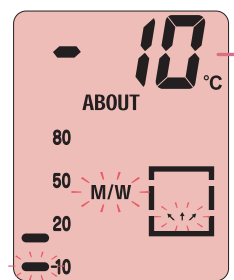
- ▶ После 3-его звукового сигнала размораживание будет закончено
- Если блюдо забудут достать, в течение 1 минуты будет звучать звуковой сигнал (1 раз в 5 минут).

■ Выбор уровня размораживания автоматической системой

→ Установите нужный уровень размораживания с помощью кнопок. Кнопка используется для уменьшения уровня размораживания (остается некоторое количество льда) кнопка используется для полного размораживания продукта. На дисплее будет показан один из уровней 1,2,3

■ Выбор уровня размораживания вручную

→ Установите нужный уровень размораживания, выбрав режим микроволновой печи 200В. и постоянно следите за состоянием продуктов.



Приблизительная температура

АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

- 8 Птица
- 9 Мясо
- 10 Рыба

- Размораживание мяса делайте до тех пор, пока оно не станет мягче

Советы по правильному размораживанию

Не накрывая пленкой или крышкой, размораживайте продукт прямо в упаковке из полистирольной пены.

Так как если упаковка с высокими стенками, инфракрасный сенсор может работать неправильно, тогда 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 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 2х и более кусочков, убедитесь, что это один продукт и размеры примерно одинаковы.

В случае, если мясо имеет утолщения, то 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 "Стоп", откройте дверцу и подождите, пока температура не опустится.

как готовить

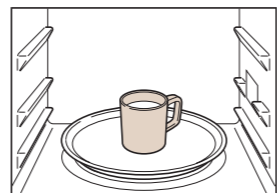
Автоматическое размораживание

**АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ
НАПИТКИ / АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

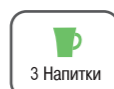


Пример: Разогрев молока

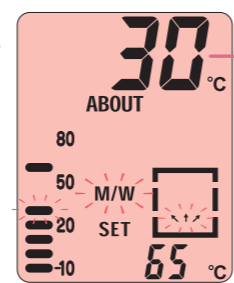
1 Поместите молоко в печь



2 Нажмите на кнопку



Закройте дверцу и удерживайте нажатой кнопку в течение 1 минуты.



Приблизительная температура

▶ Начнется разогрев



▶ После 3-его звукового сигнала размораживание будет закончено.
• Если блюдо забудут достать, в течение 1 минуты будет звучать звуковой сигнал (1 раз в 5 минут).

Изменение настройки температуры

→ Удерживайте нажатой кнопку "Регулировка" в течение 15 секунд. Температура будет изменена после начала процесса готовки.
• Каждое нажатие на кнопку дает увеличение температуры на 5 С, а каждое нажатие на кнопку дает уменьшение температуры на 5 С.

Разогрев продуктов после завершения готовки

→ Нажмите на кнопку "Выбор мощности" для регулировки времени и температуры. Внимательно следите за состоянием продуктов

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.)
- Для регулировки температуры во время готовки, при меньшем количестве необходимо уменьшить температуру, при большем количестве - увеличить температуру.



4 Глинтвейн

- Посуда... низкие стенки, горлышко с сужением. (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.



как готовить

Напитки / Алкогольные напитки

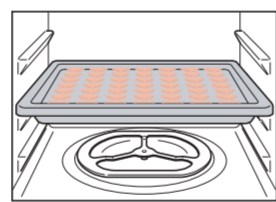
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ

На страницах 11 - 21 дается описание автоменю



Пример: Печенье

1 Поместите блюдо в печь



2  Вращая ручку. Выберите меню

3  Нажмите кнопку



- ▶ Высвечивается оставшееся время приготовления
- Оставшееся время зависит от продукта и его количества.



На экране высвечивается оставшееся время

- ▶ После того, как прозвучат 3 звуковых сигнала, приготовление блюда закончено.
- Если блюдо забудут достать, в течение 1 минуты будет звучать звуковой сигнал (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 "Горячо".

■ Изменение настройки температуры

- Нажмите на кнопку "Регулировка" в течение 15 секунд. Температура будет изменена после начала процесса готовки.
- Каждое нажатие на кнопку  дает увеличение температуры на 5 С, а каждое нажатие на кнопку  дает уменьшение температуры на 5 С

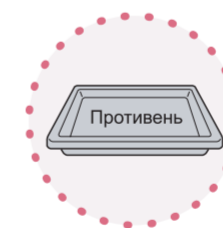
■ Разогрев продуктов после завершения готовки

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

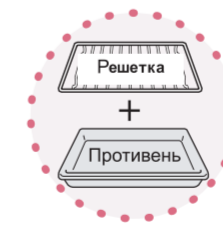
■ Если хотите уменьшить или увеличить время приготовления

- когда уже нажали "Старт" (только для меню 11 + 14, 16, 19)
При начале готовки, высвечивается оставшееся время приготовления. Вращая ручку можно увеличивать или уменьшать время приготовления с шагом 1 минута.

АВТОМЕНЮ



- 14** Печенье
- 18** Gratin (кушанье, посыпанное сыром и обжаренное в сухарях)



- 16** Свиные ребрышки



- 11** Том Ям Кунг (острый суп с креветками)
- 12** Цыпленок-карри
- 13** Пирог
- 15** Рыба на пару
- 17** Кокосовое желе
- 19** Chawan Mushi (яичный суп)
- 20** Тушеное мясо - карри
- 21** Nikujaga (Японское блюдо из мяса, помидора, лука, тушеное в собственном соку)

※ Поставьте блюдо в печь в центр вращающегося поддона.

Разогрев продукта до необходимой температуры

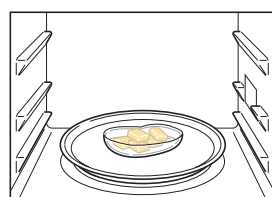
Стандартное количество на порцию (смотрите стр 25 - стандартное количество продуктов)



Пример: сливочное масло

1 Установка в печи

- Положите продукт в жаростойкую посуду, размер которой соответствует количеству продукта. Поместите посуду в центр вращающегося поддона.



2 Желаемая температура

Нажмите на клавишу



Вращая ручку, Выберите температуру от 10 до 95 C

- Установленную температуру увидите на экране справа.

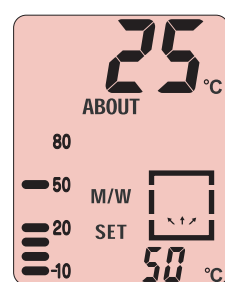


Нажмите на клавишу

▶ Начало приготовления



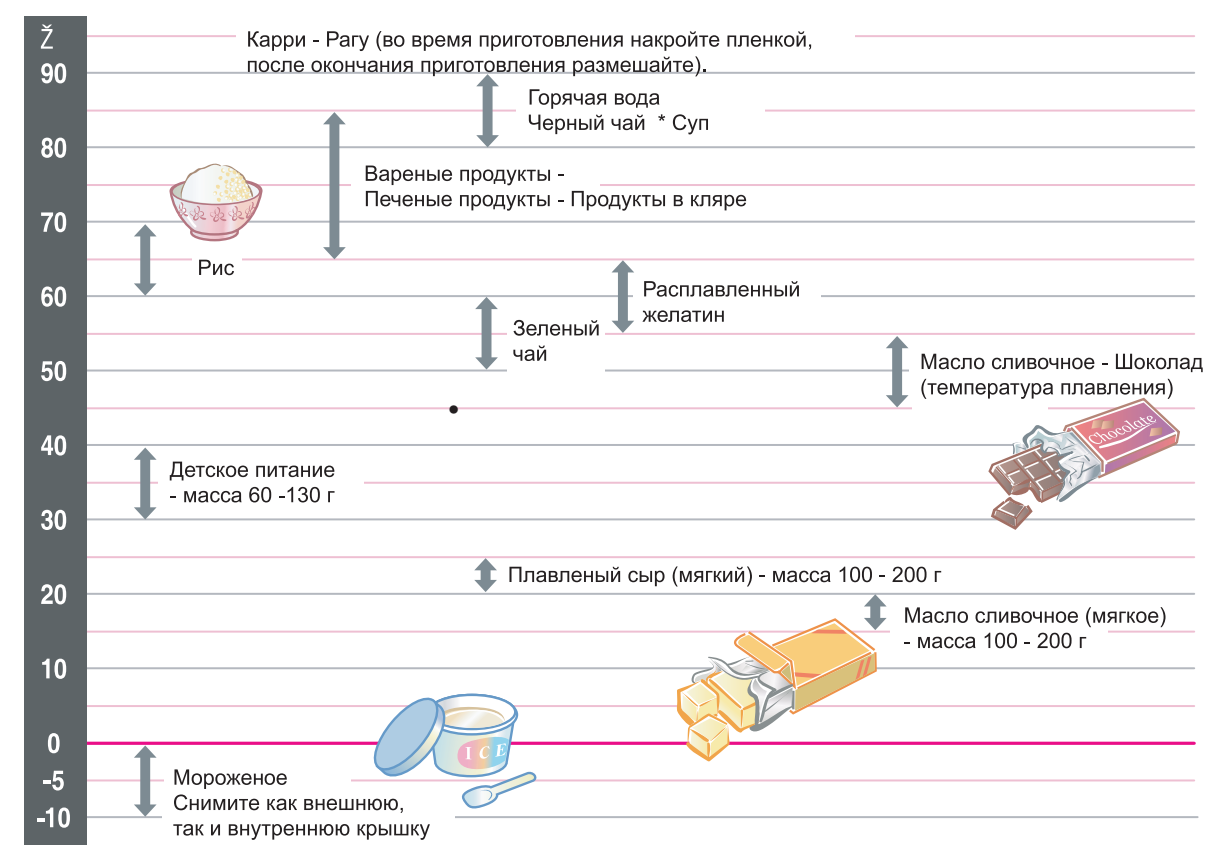
- После того, как прозвучат 3 звуковых сигнала, приготовление блюда закончено
- В случае, если блюдо забыли достать, прозвучит звуковой сигнал продолжительностью в 1 минуту (1 раз в 5 минут).



■ Если Вы хотите дополнительно разогреть блюдо после окончания приготовления

- Используйте клавишу "Выбор мощности"
- установите желаемую мощность и время и приступите к повторному приготовлению.

Рекомендуемая температура



Советы по разогреву продукта до необходимой температуры.

- Поставьте продукт в центр круга, изображенного 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 - 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 Посуды
 - 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.

как готовить

Разогрев продукта до необходимой температуры

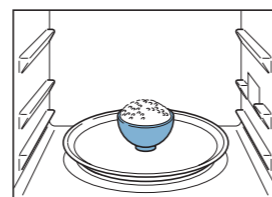
Установка времени и мощности

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



1 Установка в печи

- Положите продукт в жаростойкую посуду, размер которой соответствует количеству продукта.
- Поместите посуду в центр вращающейся подставки.

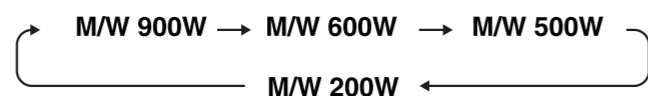


2

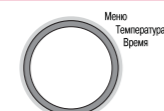


Нажмите клавишу

- При каждом нажатии режим переключается как показано ниже



3

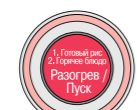


Вращая ручку, установите время приготовления

- Максимальное время приготовления

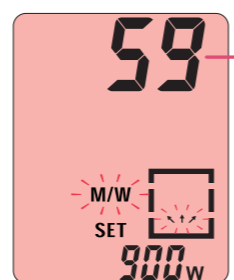
M/W 900 W:	20 МИН.
M/W 600 W, M/W 500 W:	30 МИН.
M/W 200 W:	90 МИН.

4



Нажмите на клавишу

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



Оставшееся время



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

Пример: В случае M/W 600 W 15 мин. → M/W 200 W 30 мин.
Повторите настройку для микроволновой печи (пункты 1 и 2)

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

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

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

- После того, как нажали на "Старт" и приготовление блюда уже началось, вращая шкалу..., Вы можете поменять время приготовления с шагом в 1 минуту.
- Если Вы меняете время при мощности 1000 W, 600 W или 500 W 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 900W	интервал 10 сек.		интервал 30 сек.	интервал 1 мин.
M/W 600W / 500W	интервал 10 сек.		интервал 30 сек.	интервал 1 мин.
M/W 200W	интервал 30 сек.		интервал 1 мин.	интервал 5 мин.

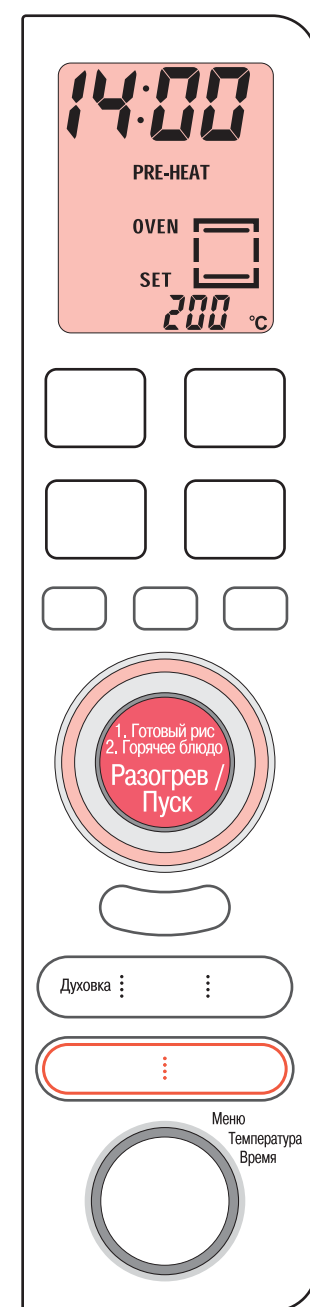
■ Замороженные продукты

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 в духовке
 (с/ без предварительного разогрева печи)



Предварительный разогрев

1 Духовка: Не устанавливая ничего в печь, нажмите 1 раз на клавишу "духовка"

▶ На экране появится надпись "Предварительный разогрев"

2 Меню Температура Время: Вращая ручку, установите необходимую температуру

• Температуру возможно установить в пределах от 100 до 250 C

3 Духовка: Нажмите еще 1 раз на клавишу "духовка"

4 Меню Температура Время: Вращая шкалу, установите время

• Максимальное время 90 мин.

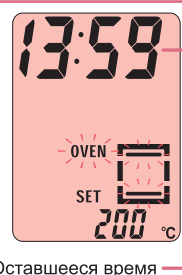
5 Готовый рис / Горючее блюдо / Разогрев / Пуск: Нажмите на клавишу, начнется предварительный разогрев печи

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

▶ После 5 звуковых сигналов появится надпись "Предварительный разогрев закончен"

• Жар внутри печи сохраняется в течение 15 минут

6 Готовый рис / Горючее блюдо / Разогрев / Пуск: Поместите продукт в печь и нажмите клавишу



Оставшееся время

▶ После третьего звукового сигнала приготовление закончено

- Если блюдо забудут достать, в течение 1 минуты будет звучать звуковой сигнал (1 раз в 5 минут).
- После окончания приготовления на экране высветится надпись "Высокая темп."
- Будьте осторожны при вынимании блюда из печи.

Без предварительного разогрева

1 Духовка: Поставьте в печь противень, используемый во время приготовления, продукт и 2 раза нажмите на клавишу "Духовка"

2 Меню Температура Время: Вращая шкалу установите необходимую температуру

• Температуру возможно установить в пределах от 100 до 250 C.

3 Духовка: Еще раз нажмите на клавишу "Духовка"

4 Меню Температура Время: Вращая шкалу, установите время

• Максимальное время 90 мин

5 Готовый рис / Горючее блюдо / Разогрев / Пуск: Нажмите на клавишу

▶ После 3-го звукового сигнала приготовление закончено

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

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 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 "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.	

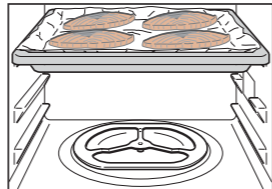
как готовить

Приготовление в духовке

Установка времени Приготовление на гриле

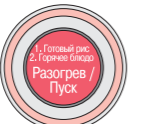



1  **Поместите продукт в печь. Нажмите на кнопку**



2  **Поверните ручку для установки времени**

- Максимальное время приготовления, на гриле составляет 30 минут.

3  **Нажмите на кнопку**



Оставшееся время

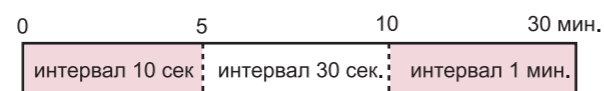
- Для приготовления продукта целиком, переверните его через половину времени готовки.

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

■ Если хотите поменять время приготовления во время самого приготовления


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

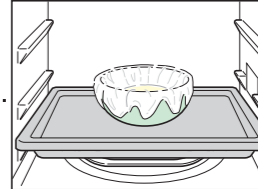
■ Установка времени приготовления



Установка времени Брожение



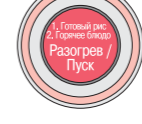
1  **Поместите продукт в печь. Нажмите на кнопку**

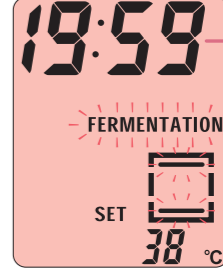


При каждом нажатии выполняется переключение между 32 С и 28 С.

2  **Поверните ручку для установки времени**

- Максимальное время приготовления, на гриле составляет 30 минут.

3  **Нажмите на кнопку**



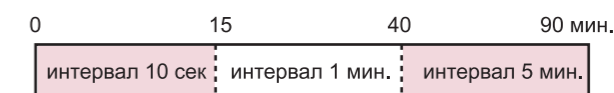
Оставшееся время

- ▶ После третьего звукового сигнала приготовление закончено
 - Если блюдо забудут достать, в течение 1 минуты будет звучать звуковой сигнал (1 раз в 5 минут).

■ Если хотите поменять время брожения во время самого приготовления

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

■ Установка времени приготовления



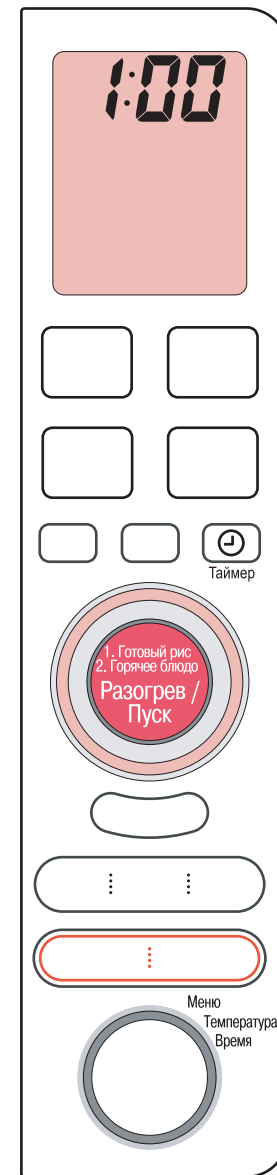
Примечание

- **Настаивание теста нужно начинать лишь тогда, когда внутренность печи и аксессуары достаточно охлаждаются после предыдущего использования**
- Если на экране высветилась надпись "С21" или "НОТ", откройте дверцу печи и дайте ей остыть. Подождите, пока не исчезнет эта надпись с экрана. При высокой температуре нормальное брожение невозможно.
- ✗ Брожение возможно при температуре 28 С и 38 С.

как готовить

Приготовление на гриле / Брожение

Регулировка времени и температуры
Таймер



1 Откройте и закройте дверцу

2  Нажмите на кнопку Таймер

3  Поверните ручку для установки таймера

• Максимально возможное время установки - 30 минут.

4  Нажмите на кнопку 

► По мере обратного отсчета звуковой сигнал прозвучит 10 раз.

Для установки таймера во время работы
→ Поверните ручку для увеличения / уменьшения времени на 1 минуту.
• Максимальная регулировка до 30 минут.

Примечание

При открытии дверцы, таймер временно приостанавливается.
На дисплее высвечивается [0]
Закройте дверцу и нажмите на кнопку "Старт" для возобновления работы.

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 в микроволновой печи установка мощности и времени.

Разогрев (микроволновая печь 1000 W)

Блюдо	Количество	Примерное время	Пленка
Рис	1 блюдо(150г)	40 сек.	✗
Рис с другими продуктами в чашке	1 блюдо(340г)	2мин.10сек.	✗
Суп-мисо суп	1 блюдо(150мл)	1мин.20сек.	✗
Вареные овощи	150г	50сек.	✗
Индийский карри Curry	200г	1мин.40сек.	○
Котлеты	6штук(100г)	30сек.	✗
Сдобная булка	1штука(80г)	40сек.	○
Булочка	2штуки(70г)	20сек.	✗
Приготовленный хлеб	1штука(110г)	20сек.	✗

Напитки (микроволновая печь 1000 W)

Блюдо	Количество	Примерное время	Пленка
Молоко	1 стакан(200мл)	1мин.20сек.	✗
Глинт веин	1 стакан(160мл)	40сек.	✗

Разогрев замороженных продуктов
(микроволновая печь 1000 W)

Блюдо	Количество	Примерное время	Пленка
Замороженный рис	1 блюдо(150г)	2мин.	○
Замороженный индийский карри Curry	300г	6мин.	○
Котлеты	5штук(100г)	1мин.20сек.	○
Замороженная сдобная булка	1 штука(80г)	50сек.	○

Полиэтиленовая пленка не нужна ○
Необходимо покрыть полиэтиленовой пленкой ✗

Размораживание мяса, рыбы
(микроволновая печь 200 W)

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

Размораживание вареных овощей
(микроволновая печь 1000 W)

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

Варка овощей
(микроволновая печь 600 W)

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

как готовить

Таймер / Установка времени при ручном режиме приготовления

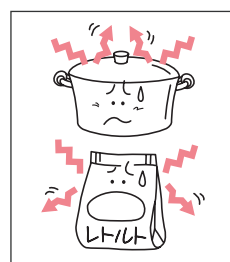
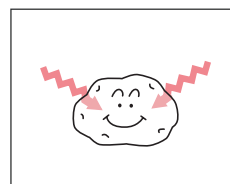
Механизм разогрева

Разогрев с использованием микроволн

Это способ одновременного разогрева продукта снаружи и внутри с помощью микроволновых волн.

Характеристики

- В тот момент, когда волны контактируют с продуктом, они поглощаются в продукте: вода или жидкость, приводя к тому, что молекулы воды начинают двигаться быстрее. За счет этого движения осуществляется разогрев всего продукта.
- Эти волны могут проходить через фарфор и стекло, кроме металла и алюминиевой фольги, которые отражают волны. Продукт не может перегреться.



Пример автомению

Разогрев, размораживание, напитки, печенье

Варка

- Способ приготовления продуктов. Точка кипения и время готовки автоматически уменьшаются для получения лучшего вкуса продукта.

Пример автомению

Карри, Тушение, Nijujaga

Готовка с нужной температурой

- Для разогрева продуктов до нужной температуры. Печь может работать при низкой температуре, что позволяет разогревать детское питание и сливочное масло для изготовления крема.

Важные примечания по готовке с использованием микроволн

- **Время разогрева**
Время и продукты должны быть сбалансированы. При удваивании количества продуктов, время необходимо увеличить вдвое. А также необходимо несколько понизить температуру.

Разогрев с использованием микроволн

- Перед началом разогрева увеличьте немного время приготовления, поскольку жидкость легко испаряется, приводя к пересушиванию продукта.

■ Инфракрасное излучение

Это электромагнитное излучение, которое определяет температуру продукта, а также регулирует температуру. Более того, такие волны могут удерживать тепло после установки температуры не изменяя начальные условия продукта.

• Время разогрева

Необходимо установить время готовки в соответствии со временем, каждого пункта автомению.

• Время разогрева и температура готовки

Температура готовки изменяется в зависимости от продуктов. На странице 25 дана таблица по установке нужной температуры.

Разогрев с использованием гриля

Приготовление в печи

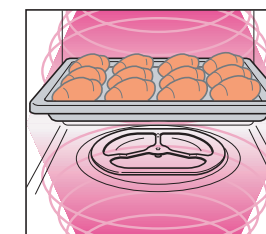
Тепло распределяется от верхнего к нижнему нагревательному элементу устройства.

Пример автомению

Печенье, свиные ребрышки, гратэн, пирог

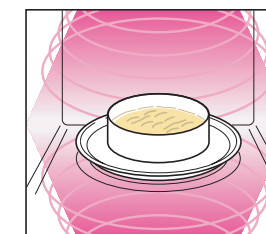
Поддон

Используйте для приготовления пирогов. Для получения дополнительной информации читайте книгу рецептов.



Вращающийся поддон

Используйте при высоких продуктах. Для получения дополнительной информации читайте книгу рецептов.

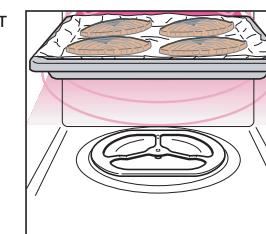


Гриль

Тепло распределяется от верхнего нагревательного элемента и позволяет получить хрустящую корочку на продукте

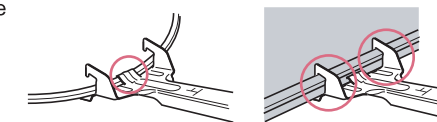
Поддон + решетка

Используйте для поджаривания рыбы и так далее.



Использование ручки

- При извлечении поддона с разогретым продуктом используйте ручку.
- ✘ Если продукт очень тяжелый, то используйте специальные перчатки для извлечения продукта из печи.



Основные моменты готовки в печи

- **Установка продукта**
Некоторые продукты слишком велики, поэтому для получения соответствующего нагрева разделите его.
- **Время нагрева**
Следите за условиями приготовления продукта и установите нужное время. Если температура внутри печи слишком высокая для повторного разогрева, уменьшите немного время разогрева и проследите за продуктом.
- **Во время разогрева**
Избегайте частого открывания / закрывания печки, поскольку это приводит к уменьшению температуры внутри.
- **При приготовлении частично готовых продуктов.**
Во время разогрева закройте самые тонкие части алюминиевой фольгой.
- **После завершения разогрева**
Быстро выньте продукт, чтобы избежать перегрева.


полезная информация

Механизм разогрева



Посуда разрешенная для использования и запрещенная

Внимательно смотрите спецификацию на предмет устойчивости посуды к нагреву.



Стеклопосуда

Тип посуды	Нагрев микроволнами	Нагрев нагревательными элементами
Устойчивый к теплу 	Подходящая посуда <ul style="list-style-type: none"> Посуда может расколоться при резкой смене температуры Удалите крышку при использовании функции автоменю 	Подходящая посуда Посуда может расколоться при резкой смене температуры
Не устойчивая к нагреву посуда 	Неподходящая посуда Не подходит стеклянная, хрустальная, расписанная вручную посуда	Неподходящая посуда


Пластиковая посуда

Тип посуды	Нагрев микроволнами	Нагрев нагревательными элементами
Устойчивая к нагреву (устойчивость к нагреву не менее 140 C) На посуде должна быть пометка "может быть использована в микроволновой печи". 	Подходящая посуда <ul style="list-style-type: none"> Снимите крышку с посуды Не готовьте жирные и сладкие продукты при высокой температуре. При использовании автоменю удалите крышку. 	Неподходящая посуда Посуда может быть деформирована.
Неустойчивая к нагреву 	Неподходящая посуда В результате влияния электромагнитных волн посуда будет деформирована. Тем не менее, поддон из пластика подходит для размораживания продуктов.	Неподходящая посуда

Фарфоровая, глиняная, керамическая, глазированная посуда

Тип посуды	Нагрев микроволнами	Нагрев нагревательными элементами
Фарфоровая, и керамическая посуда 	Подходящая посуда Посуда с золотой и серебряной каемкой может привести к воспламенению. Такая посуда не подходит.	Неподходящая посуда Может быть использован фарфор, устойчивый к нагреву.
Глазированная 	Неподходящая посуда Возможно повреждение внешнего покрытия.	Неподходящая посуда

Металлическая посуда

Тип посуды	Нагрев микроволнами	Нагрев нагревательными элементами
Посуда, изготовленная из металла, алюминия 	Неподходящая посуда Металлические части могут привести к появлению искрения.	Подходящая посуда Невозможно использование эмалированной посуды.

Другая посуда

Тип посуды	Нагрев микроволнами	Нагрев нагревательными элементами
Дерево, бумага 	Неподходящая посуда Дерево может привести к возникновению искрения.	Неподходящая посуда Тем не менее, в качестве формы для пирога может быть использована устойчивая к нагреву бумага.
Аллюминиевая фольга 	Неподходящая посуда Тем не менее, очень удобна при размораживании.	Подходящая посуда Используется для закрывания поддона и понижения уровня поджаривания продукта при готовке с использованием гриля.
Пластиковая упаковка (устойчивая к нагреву как минимум до 140 C) 	Подходящая посуда Тем не менее, эта посуда не подходит при приготовлении слишком жирной пищи, так как эти продукты могут привести к разогреву до более высоких температур. Пластиковый пакет также не подходит из-за того, что он начинает плавиться и может привести к возникновению пожара.	Неподходящая посуда Увеличение температуры приводит к плавлению предмета.

полезная информация

Посуда разрешенная для использования и запрещенная

Обслуживание и уход

⚠ Предупреждение



UNPLUG

Отключите питание от розетки для чистки устройства. Это может привести к электрическому удару или возгоранию.



WET HAND PROHIBITED

Не отключайте вилку мокрыми руками. Можно получить электрический удар.

⚠ Внимание



UNPLUG AFTER THE OVEN COOLS OFF

Для очистки корпуса, отключите печь и дайте ей остыть. Это может привести к электрическому удару или возгоранию.



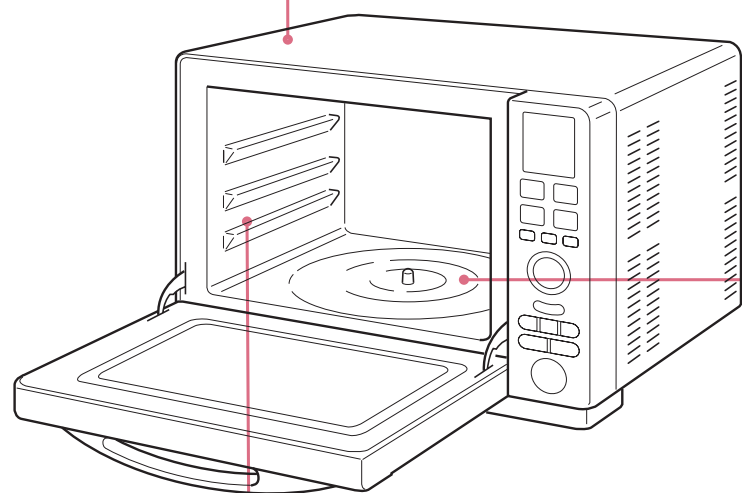
PROHIBITED

Не используйте устройство, если оно сильно загрязнено остатками продуктов. Это может привести к коррозии, появлению дыма и пламени.

Корпус и дверца

При наличии наклеек, почистите их влажной тряпочкой.
При наличии пятен, очистите их тряпочкой, смоченной в моющем средстве. После чистки протрите насухо.

Примечание
Не погружайте прибор в воду. Это может привести к коррозии.



Внутренняя поверхность печи и дверцы

При появлении нагара, протрите его тряпочкой.
• Для удаления пятен, накройте их на 30 минут влажной тряпочкой для размягчения и затем удалите.
• Протрите выступ в печи.

Примечание
Не используйте абразивные материалы для чистки, так как они могут привести к появлению царапин на поверхности.

■ Если после чистки, в печи по-прежнему остается запах
Прогрейте пустую печь (смотрите стр. 12 -13)
Запах исчезнет.

■ Если печь не используется в течение длительного времени
Отключите вилку. Храните прибор в сухом и чистом месте.

Примечание

Не используйте для ухода за устройством чистящие средства, спирт, растворитель, кислоту, бензин.

Эти растворители могут привести к появлению повреждений, обесцвечиванию, деформации, задымлению и пожару.



Вращающееся основание - поворотная платформа - поддон

Удалите грязь с помощью губки и протрите водой.

- Если вода осталась на аксессуарах, это может привести к их коррозии.
- Если на аксессуарах по-прежнему осталась грязь, промойте их в теплой воде и просушите в течение ночи.

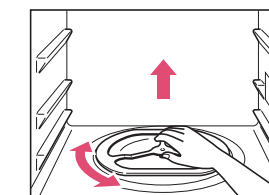


Примечание

- После использования поддона, не охлаждайте его под водой. Поддон может деформироваться. При контакте с водой после разогрева, появляется пар.
- Не скребите поддон острыми предметами, так как это может привести к появлению царапин.


■ Удаление вращающегося основания
Удерживая за центр вращающегося основания, аккуратно поверните его. Затем вытяните.
• Будьте аккуратны.

■ Установка вращающегося основания
Установите вращающееся основание на место и аккуратно поверните его. Убедитесь в надежности закрепления.



Если блюдо не получается (Приготовление в микроволновой печи)

Разогрев риса и продуктов

Продукт не разогревается	▶ Продукт находится в металлической посуде или алюминиевой фольге?
Продукт не разогревается при включении функции разогрева	▶ Возможно, что посуда была накрыта крышкой. В этом случае инфракрасный датчик не может работать правильно.
Происходит перегрев продукта	▶ Слишком малое количество продукта?
Приготовленный рис слишком сухой	▶ Перед разогревом сбрызните рис водой, так чтобы он был слегка влажный.
Разбрызгивается кипящая вода	▶ Для кипячения воды используйте глубокую посуду.
Тушеное мясо не разогревается	▶ Для концентрированных продуктов выберите опцию "2Dish" и нажмите на кнопку "Регулировка"  4 раза. После этого подогрейте продукт (установите на 95 C).
Не разогревается замороженный готовый рис	▶ ● Для разогрева используйте подходящую посуду. ● Оденьте пленку при извлечении из морозилки. Пленка должна касаться поверхности замороженного риса, поскольку поверхность будет расплавляться с водой. В противном случае, инфракрасный датчик работать не будет.
Тушеное мясо не разогревается	▶ Для концентрированных продуктов выберите опцию "2Dish" и нажмите на кнопку "Регулировка" 4 раза. После этого подогрейте продукт (установите на 95°C).
Замороженные продукты	▶ Сбрызните водой и разогрейте.
Сильное прокаливание	▶ Положите продукт на тарелку с бумагой.

Разогрев напитков

Молоко слишком горячее	▶ ● Проверьте что продукт разогревается с использованием функции "Напитки". ● При разогреве с использованием функции "Разогрев" напиток становится горячее. Проверьте количество молока. Молоко должно занимать 7-8 часть емкости. При небольшом количестве напитка, он разогревается быстрее.
Алкогольные напитки слишком горячие	▶ Проверьте, чтобы разогрев выполнялся с помощью функции "Sake". При разогреве с использованием функции "разогрев" напиток становится горячее.
Температура в верхней и нижней части емкости различается.	▶ Оберните горлышко бутылки фольгой для уменьшения разницы между верхней и нижней частью.

Авторазмораживание

Несоответствующее размораживание	▶ ● Положите продукт на плоский поддон или бумагу и только затем разогревайте. → При размещении продукта в глубоком поддоне, на краях не будет достигнута нужная температура. ● При размораживании используйте контейнер с высотой стенок менее 3 см, В противном случае, размораживание продукта будет неравномерным. Тонкие части продукта накройте алюминиевой фольгой. ● Для размораживания более 2 кусков продукта, лучше всего размораживать куски одинакового размера и типа.
Неравномерное размораживание	▶ ● При слишком высокой температуре продукта, размораживание может быть неравномерным. → При размораживании толстых кусков продуктов, возможен прогрев только некоторых частей. Разрежьте продукт на более тонкие куски и только затем выполняйте размораживание. → Для разогрева некоторых продуктов установите мощность 200 Вт.

Варка продуктов

Овощи получаются слишком сухие	▶ Помойте овощи и оберните пластиковой пленкой без добавления воды.
Неравномерные продукты: некоторые части толстые, некоторые тонкие.	▶ При приготовлении старайтесь использовать овощи примерно одинакового размера.

Если блюдо не получается

примечание

Если блюдо не получается (Приготовление в духовке)

● Пирог

Пирог не получается пышным	<ul style="list-style-type: none"> ● Хорошо ли были взбиты яйца? ● Свежие ли были яйца?
Плохо взбитое тесто	При попадании воды в посуду, яйца взбиваются плохо.
Слишком грубая мука.	<ul style="list-style-type: none"> ● Были ли использованы соответствующие пропорции муки? ● Хорошо ли вымешано тесто?
Центр пирога получился клеклым.	Хорошо ли были взбиты яйца?

● Кекс - Шифон

Кекс не получается пышным	Хорошо взбить яйца до образования крутой пены.
Внутри кекса имеются большие пустоты	Хорошо постучите по форме для кекса, чтобы вышел лишний воздух.

● Заварной Крем

Крем не получается пышным	<ul style="list-style-type: none"> ● Правильное ли количество ингредиентов Вы использовали? ● Правильно ли установлена температура приготовления?
---------------------------	---

● Печенье

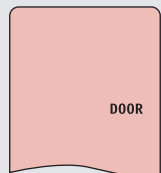
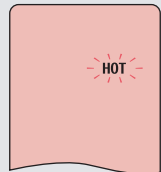
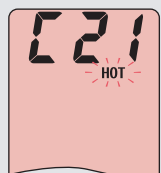
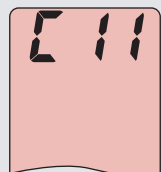
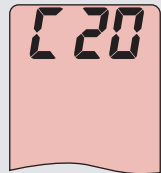

Печенье участками подгорает	Размер и толщина печенья не одинаковые
-----------------------------	--

● Рулет

Рулет не получается пышным	<ul style="list-style-type: none"> ● Правильно ли установлена температура приготовления? ● Недостаточно взбиты яйца.
----------------------------	--



Индикация на дисплее

Индикация	Причина	Совет
На дисплее появляется индикация "DOOR" 	<ul style="list-style-type: none"> ● Появляется в том случае, если в режиме "Разогрев", "Напитки", "Sake", "Авторазмораживание" и "Меню Русская печь" прошло более 1 минуты после открывания дверцы. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Откройте и закройте дверцу вновь. В течение минуты удерживайте кнопку нажатой.
На дисплее появляется индикация "HOT" 	<ul style="list-style-type: none"> ● После завершения готовки с использованием нагревательного элемента. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Откройте дверцу и подождите пока температура не понизится. <p>Слово на экране исчезнет в течение 15-20 минут. При нажатии на кнопку "CANCEL" или установке автоменю, слово также исчезнет.</p>
На дисплее появляется индикация "C21" и "HOT" 	<ul style="list-style-type: none"> ● Появляется при высокой температуре внутри печи, например после завершения готовки с использованием нагревательного элемента, а также при выборе режима "FERMENTATION". На дисплее появляется индикация "HOT". При нажатии на клавишу "START", слово, показанное на дисплее слева исчезнет. ● Появляется при высокой температуре внутри печи, например после завершения готовки с использованием нагревательного элемента и когда начинает работать режим "Разогрев", "Напитки", "Sake", "Авторазмораживание" "Тушеное мясо-карри" "Nikujaga" "Нужная темп." 	<ul style="list-style-type: none"> ● Нажмите на кнопку "CANCEL" и откройте дверцу. Подождите пока печь не остынет. ● Нажмите на кнопку "CANCEL" и откройте дверцу. Подождите пока печь не остынет.
На дисплее появляется индикация "C11" 	<ul style="list-style-type: none"> ● Появляется при выборе режима готовки "Разогрев", "Авторазмораживание", "Напитки" и "Нужная темп." без установленного поворотного столика. ● Использование поворотного столика в тех случаях, где требуется противень. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Нажмите на кнопку "CANCEL" и используйте поворотный столик. ● Нажмите на кнопку "CANCEL" и установите противень.
На дисплее появляется индикация "C20" 	<ul style="list-style-type: none"> ● Вес продукта превышает 1000 г. ● Вес продукта превышает 1000 г. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Нажмите на кнопку "CANCEL" и уменьшите количество продукта. ● Нажмите на кнопку "CANCEL" и уменьшите количество продукта.
На дисплее появляется индикация "H02" 	<ul style="list-style-type: none"> ● Индикация появляется при повреждении устройства. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Отключите печь и обратитесь в сервисный центр.

Перед тем как обратиться в сервисный центр

Следующие случаи не являются неисправностью прибора.

Проявление	Причина (Что делать)
При подключении шнура питания ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> ● При закрытой дверце, ток не подается даже при подключенной вилке. Откройте дверцу и на экране появится индикация.
На дисплее мигает индикация	<ul style="list-style-type: none"> ● При первом включении устройства подключите шнур и откройте дверцу. Появится и эта индикация. Смотрите стр. 12.
Во время готовки слышен шум	<ul style="list-style-type: none"> ● Это звук работы переключателей внутри устройства.
Во время работы нагревательных элементов в печи слышны щелчки и другие звуки.	<ul style="list-style-type: none"> ● Эти звуки появляются из-за высокой температуры.
Во время готовки слышен продолжительный шум	<ul style="list-style-type: none"> ● Это звук работы переключателей внутри устройства.
Во время готовки слышен звук вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> ● Это звук работы вентилятора. ● Вентиляторы могут работать в течение некоторого времени после завершения готовки.
При нажатии на кнопку ничего не происходит	<ul style="list-style-type: none"> ● Откройте дверцу и поместите внутрь продукт. Для экономии энергии, электрический ток отключается если дверца остается открытой более 5 минут.
При открытой дверце на экране появляется индикация	<ul style="list-style-type: none"> ● Открывание дверцы означает подачу питания.
Через минуту после завершения готовки раздается звуковой сигнал	<ul style="list-style-type: none"> ● Если продукт не вынимается из печи после завершения готовки, раздается звуковой сигнал.
Не работает звуковой сигнал	<ul style="list-style-type: none"> ● Смотрите стр.45 для восстановления заводских настроек.
Не горит освещение в печи	<ul style="list-style-type: none"> ● Проверьте не выключено ли освещение? Смотрите стр.46

Звуковой сигнал

Звуковой сигнал раздается в следующих случаях

- Нажатие кнопки - 1 раз
- Готовка завершена - 3 раза
- Разогрев завершен - 5 раз
- Продукт не извлекается после завершения готовки - 3 раза
- Неисправность - 7 раз

Перед обращением в сервисный центр проверьте следующее

Проявление	Факт (Что делать)
Ничего не работает	<ul style="list-style-type: none"> ● Проверьте не выключен ли свет ● Проверьте подключение питания ● Проверьте исправность предохранителя. ● Проверьте, что дверца закрыта и открыта во время работы. ● Нажмите на кнопку (Откройте дверцу и положите внутрь продукт, нажмите на кнопку.)
Не работает разогрев	<ul style="list-style-type: none"> ● Проверьте, чтобы дверца была закрыта после выбора одного из режимов разогрева в течение минуты после нажатия кнопки. ● Проверьте не горит ли индикация "НОТ" (Откройте дверцу и дайте печи остыть.) ● После исчезновения индикации "НОТ" нажмите на кнопку для начала работы. Проверьте, чтобы дверца была плотно закрыта.
Продукт готовится не полностью	<ul style="list-style-type: none"> ● Проверьте правильность выбранного способа готовки. ● Проверьте, что готовка начинается в остывшей печи. ● Проверьте правильность количества продукта. ● Проверьте, что внутренняя поверхность печи чистая. ● Проверьте правильность выбранного пункта.
Устройство работает, хотя температура продукта остается прежней.	<ul style="list-style-type: none"> ● Если некоторые части продукта слишком холодные, то устройство прогревает продукт не сразу.

Выключение и возобновление звукового сигнала

■ Выключение звукового сигнала

Выключение звукового сигнала если блюдо забыли достать.

1 Удерживайте Нажатой кнопку до тех пор, пока не услышите два сигнала. На дисплее появится индикация "0".

2 Нажмите еще раз на кнопку .

Выключение звукового сигнала

1 Удерживайте Нажатой кнопку до тех пор, пока не услышите два сигнала. На дисплее появится индикация "0".

2 Нажмите еще раз на кнопку .

■ Восстановление звукового сигнала



Выполните шаги по отключению звукового сигнала для его возобновления.

Перед тем как обратиться в сервисный центр / Перед обращением в сервисный центр проверьте следующее / Выключение и возобновление звукового сигнала



примечание

Включение и отключение освещения

■ Выключение освещения

- 1 Нажмите на кнопку  во время индикации на дисплее "0"
- 2 Удерживайте Нажатой кнопку  до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал.

■ Включение освещения

- 1 Нажмите на кнопку  во время индикации на дисплее "0"
- 2 Удерживайте Нажатой кнопку  до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал.

Технические характеристики

источник питания	220V~ 50Hz.		
потребляемая мощность	микроволны 1400 Вт нагреватель 1400Вт		
выходная мощность	900Вт · 600Вт · 500Вт · 200Вт		
частота	2450MHz	нагреватель	верхний 780W · нижний 520W
вес продуктов	15kg	регулируемая	брожение · 100-250°C
размеры	внешние	345 (H) x 495 (W) x 408 (D) mm.	
	внутренние	217 (H) x 329 (W) x 341 (D) mm.	
	вращ. столик	320 mm.	
	длина шнура	1.4 m.	
таймер	микроволны 900Вт - 20 минут микроволны 600 / 500Вт - 30 минут микроволны 200Вт / брожение - 90 минут		

※ Если печь работает при температуре 250 С в течение 20 минут, после этого переключается автоматически на 200 С.



ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

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

Сертификат соответствия:	№ РОСС JP.AE95.BO2845
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.