

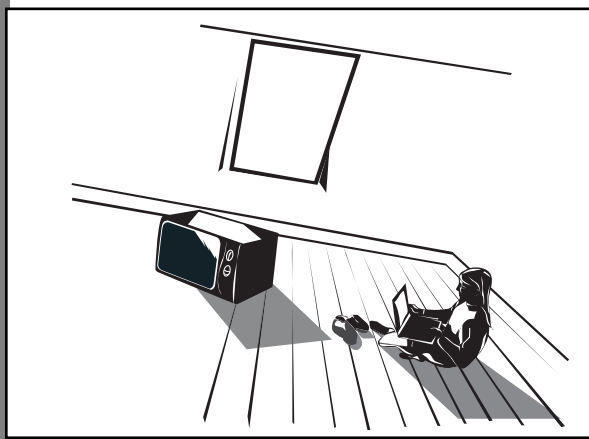
Rolsen

MG2380T

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция по эксплуатации

Перед использованием печи внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации.



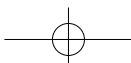
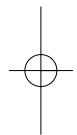
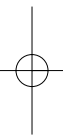


Содержание

Установка печи	3
Меры предосторожности	3
Указания по эксплуатации	4
Устройство печи	6
Быстрый старт	8
Ручное управление	8
Тушение пищи	9
Приготовление в автоматическом режиме	9
Часы и таймер	10
Приготовление на гриле	12
Комбинирование СВЧ-излучения и гриля	12
Размораживание продуктов	13
Руководство по выбору посуды	14
Руководство по приготовлению блюд	15
Уход за печью	22
Технические характеристики	23

Производитель устанавливает срок службы данного изделия 7 лет.

Производитель оставляет за собой право вносить в характеристики и внешний вид изделия изменения без предварительного уведомления.



Установка печи

1. Полностью удалите из печи упаковочный материал.
 2. Внимательно осмотрите все поверхности печи на предмет видимых повреждений:
 - поврежденная или неплотно подогнанная дверь;
 - вмятины либо пробоины на поверхностях двери, стекла;
 - вмятины на поверхностях камеры для приготовления пищи.
- При наличии указанных выше повреждений ни в коем случае не включайте печь.
3. Масса печи около 17,5 кг . Размещать печь следует на горизонтальной поверхности, способной выдержать ее вес.
 4. Не устанавливайте печь вблизи источников высоких температур и пара.
 5. Не кладите посторонние предметы на верхнюю крышку корпуса печи.
 6. Для обеспечения хорошей вентиляции не устанавливайте печь на расстоянии ближе 8 см от боковых стенок и 10 см от задней стенки.
 7. Не снимайте вал привода вращающегося диска.
 8. Если печью пользуется ребенок, то делать это он должен только в присутствии взрослых.

Внимание! Данное изделие должно быть заземлено.

Розетка должна находиться в пределах досягаемости сетевого провода.

Потребляемая мощность печи составляет 1,3 кВт

Данная печь оборудована встроенным предохранителем 250В, 8А.

Меры предосторожности

1. Используйте печь только по ее прямому назначению в соответствии с рекомендациями данной Инструкции.
2. Некоторые продукты, например, неочищенные яйца, а также герметично закрытые сосуды при нагревании в печи могут взорваться.
3. Не пользуйтесь печью, если в ее работе имеются отклонения, если она была повреждена или падала на пол.
4. Для снижения риска возгорания внутри камеры печи:
 - не передерживайте пищу в печи. Будьте особенно внимательными, если в печи находится пища в упаковке из бумаги или пластмассы, либо других легковоспламеняющихся материалов;
 - развязывайте и убирайте с пакетов завязки;
 - если в камере печи началось или вот-вот начнется возгорание, держите дверь печи закрытой, немедленно отключите печь от сети электропитания.

Указания по эксплуатации

Перед использованием печи убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены

1. Ваш прибор является бытовым прибором, предназначенным исключительно для приготовления пищи, разогрева или размораживания продуктов или напитков.
2. Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры. При извлечении из печки сосуда с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами.
3. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.
4. Ваш прибор характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения.

Он позволяет вам размораживать, подогреть или приготавливать продукты со скоростью, значительно превосходящей скорость приготовления в обычных печах.

Для определения времени приготовления следуйте советам, указанным на упаковках приготавливаемых или размораживаемых продуктов: пиццы, тортов, блинов, горячих бутербродов, жаркого, слоеного теста, печенья и др.

Если таких указаний нет, то стремитесь выбирать меньшее время приготовления — потом вы сможете его при необходимости увеличить. Если вам известна длительность приготовления или разогревания блюда в обычной печи, разделите это время как минимум на три.

Не задавайте время работы более необходимого. Таким образом вы избежите риска пережарить продукты или сжечь, в случае, если вы забыли их в СВЧ-печи.

5. Дверца печи должна запираться без усилий.
Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печки окажется невозможным.

6. Не используйте печь для:

- обжаривания в масле — при этом невозможно контролировать температуру масла;
- приготовления или разогревания яиц в скорлупе, отваренных яиц в скорлупе или без нее — эти продукты могут взорваться. Сделайте проколы;
- разогревания продуктов в герметично закрытых сосудах: детского питания в бутылочках, в банках. Не забывайте перед включением печи их открыть;

- приготовления продуктов в кожуре, покрытых пленкой или иной оболочкой (картошка, печень, сосиски и т. д.), – делайте на кожуре, пленке надрезы;
- сушки белья.

7. Температура продуктов: детское питание, продукты в горшочках...

- Перед разогревом снимите соски с бутылочек и откройте горшочки.
- Физические свойства микроволнового излучения таковы, что разогреваются только продукты. В результате сосуд может остаться холодным или теплым, в то время как содержащиеся в нем продукты окажутся очень горячими.
- Пища, содержащая смесь из жира и воды, должна отстояться в печи после ее выключения в течение 30-60 секунд
- Чтобы избежать риска обжечься перед сервировкой стола, перемешивайте приготовленные блюда и контролируйте их температуру, особенно это относится к детскому питанию в горшочках или бутылочках.
- Тщательно встряхните детское питание и капните несколько капель на тыльную сторону руки.

8. Разогрев жидкостей

При разогреве жидкостей может наблюдаться явление задержки кипения, что часто приводит к «убеганию» жидкости из сосуда, когда он уже извлечен из печи. Действительно, температура кипения может быть достигнута, а пузырьки отрываются ото дна и стенок только тогда, когда вы сдвинули сосуд с места. При этом возникает риск ожога. Чтобы избежать таких последствий, помещайте в разогреваемую жидкость пластмассовую ложку.

9. Одноразовая посуда

Не оставляйте прибор без присмотра, когда в нем разогреваются продукты в одноразовой упаковке или пластмассовой посуде, бумаге или в упаковке из какого-либо другого горючего материала. Если вы заметили появление дыма, держите дверцу печи закрытой и выключите прибор (отключите его от сети).

10. Посуда для приготовления

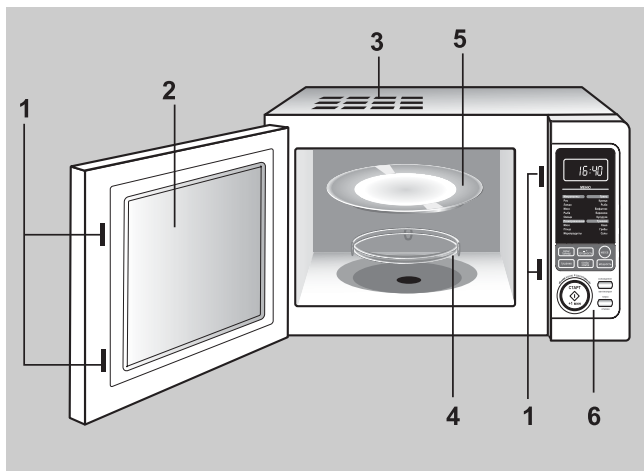
Используйте посуду, специально предназначенную для микроволновой печи. При приготовлении пищи не используйте металлические кухонные принадлежности, металлические тарелки или блюда с металлическими ручками; не пользуйтесь посудой с металлической отделкой. Для разогревания или приготовления продуктов с высоким содержанием жира и сахара не используйте пластмассовую посуду.

Внимание! Не готовьте пищу непосредственно на стеклянном подносе. Пользуйтесь посудой предназначенной для использования в микроволновых печах.

Устройство печи

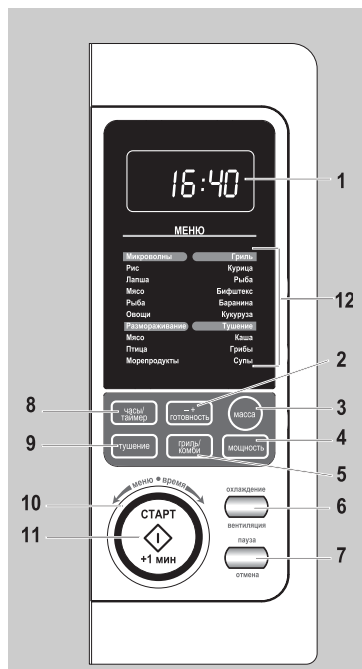
1. Система замков двери
2. Окно
3. Вентиляционные отверстия
4. Роликовая подставка
5. Стеклянный поднос
6. Панель управления

Печь, оборудованная грилем, комплектуется дополнительно решеткой для гриля.



Панель управления


1. **Дисплей:** отображение текущих параметров приготовления.
2. **Кнопка «Готовность»:** при использовании программ автоматического приготовления нажатие этой кнопки добавляет или убавляет время относительно запрограммированного.
3. **Кнопка «Масса»:** ввод массы продукта.
4. **Кнопка «Мощность»:** ввод уровня мощности микроволн в процентах от максимальной.
5. **Кнопка «Гриль/комбинирование»:** выбирается режим приготовления на гриле и на гриле с добавлением СВЧ-излучения.
6. **Кнопка «Охлаждение/вентиляция»:** включение вентиляции для удаления запахов или остуживания.
7. **Кнопка «Пауза/отмена»:** однократное нажатие – приостановление работы печи; повторное нажатие – выключение и сброс установок.





8. **Кнопка «Часы/таймер»:** установка текущего времени на часах; программирование таймера на включение печи в заданное время.
9. **Кнопка «Тушение»:** приготовление на малой мощности в течение длительного времени.
10. **Ручка управления:** поворотом вправо устанавливается время приготовления; поворотом влево выбирается меню программ автоматического приготовления.
11. **Старт:** нажатие на кнопку приводит к включению печи в работу. При быстром старте каждое нажатие добавляет одну минуту.
12. **Индикация меню программ автоматического приготовления:** загорается при поворачивании ручки управления влево.

Дисплей

■■■▶ Действие печи

 Индикатор работы вентилятора


 Индикатор режима работы микроволн


 Работа в режиме автоматически запрограммированных программ


+ - Индикатор добавленного (+) или убавленного (-) времени приготовления.

 Индикатор работы гриля

 Индикатор работы печи в режиме «Размораживание»

 Индикатор таймера

 Индикатор мигает для напоминания, что ручкой управления нужно ввести дополнительные параметры.

 Индикатор работы печи в режиме «Тушение»

kg Индикатор массы

% Индикатор мощности



Блокирование кнопок управления

Для того, чтобы оградить печь от использования детьми нажмите одновременно кнопки «Готовность —+» и «Масса». На дисплее появится символ «□□□», кнопки панели управления будут заблокированы.

Для разблокирования печи повторно нажмите кнопки «Готовность —+» и «Масса».

Быстрый старт

Быстрый старт – это включение печи нажатием одной кнопки, чтобы разогреть готовое блюдо или приготовить что-то несложное.

Для этого:

1. Поставьте емкость с продуктами на стеклянный поднос и закройте дверцу.
2. Нажмите кнопку «Старт/+1 минута»: в камере печи включится свет, поднос начнет вращаться, – печь будет работать на мощности 100% в течение одной минуты.



Примечание: Каждое нажатие кнопки во время работы печи в режиме быстрого старта, прибавляет по одной минуте к оставшемуся времени приготовления блюда. Максимальное время – 30 минут.

3. По истечении установленного времени прозвучат 5 звуковых сигналов.

Ручное управление

Пример: приготовление пищи при 80 % мощности в течение 10-ти минут.

1. Нажмите кнопку «Мощность», установите 80 % мощности. Каждое нажатие кнопки изменяет уровень мощности с шагом 10 %, о чем сообщает индикация на дисплее.
2. Поворачивайте ручку управления вправо, пока индикация на дисплее не покажет время «10:00». Максимальное время – 60 минут.
3. Нажмите кнопку «Старт».



Досрочное отключение печи

Для приостановления работы печи просто откройте дверь печи. При этом система защиты отключит печь.

Для продолжения приготовления закройте дверцу, нажмите кнопку «Старт» – работа печи возобновится. Если необходимость дальнейшего приготовления пищи отсутствует, нажмите кнопку «Пауза/Отмена».

Тушение пищи

Для приготовления блюда, которое необходимо тушить, т.е. готовить длительное время на медленном огне, в конструкции печи предусмотрен специальный режим.

Режим «Тушение» состоит из двух уровней, выбираемых нажатием кнопки «Тушение» несколько раз:

Количество нажатий	Индикация на дисплее	Уровень мощности СВЧ
одно	S-1	31,25%
два	S-2	18,75%

Пример: тушение пищи при слабой мощности в течение 1 часа.

1. Нажмите кнопку «Тушение» дважды, на дисплее отобразится индикация «S-2»
2. Поворачивайте ручку управления вправо, пока индикация на дисплее не покажет время «1Н:00». Максимальное время – 3 часа.
3. Нажмите кнопку «Старт».

Приготовление в автоматическом режиме



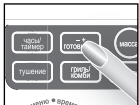

Если вы не хотите тратить слишком много времени на регулировку уровня мощности и установку времени приготовления пищи, либо у вас просто нет опыта использования микроволновых печей, вы можете воспользоваться программой автоматического приготовления.

1. Положите продукты в печь на роликовую подставку, или на решетку, если в программе приготовления используется гриль.
2. Поворачивая ручку управления влево, выберите нужный пункт меню автоматического приготовления. Выбранный пункт отображается мигающей индикацией.
3. Кнопкой «Масса» установите требуемую массу продукта. Каждое нажатие кнопки увеличивает массу на 100 или 200 г в зависимости от выбранной программы.
4. Нажмите «Старт» – печь будет работать с мощностью и временем в соответствии с запрограммированными установками выбранной программы.



Используя программы автоматического приготовления пищи, вы можете варьировать время приготовления, заложенное в программу. Нажатием кнопки «Готовность –+» во время установления программы вы добавляете или отнимаете несколько минут времени приготовления. Таким образом, продукт может быть вынут из печи с разной степенью готовности.

Пример: приготовление 0,4 кг мяса на микроволнах до состояния неполной готовности (убавленное время приготовления).

1. Поместите кастрюлю, накрытую крышкой, с 0,4 кг мелко нарезанного мяса в печь на роликовую подставку.
2. Поворачивая ручку управления влево, выберите пункт «Мясо» в меню автоматического приготовления. 
3. Кнопкой «Масса» установите требуемую массу продукта – 0,4 кг. 
4. Нажмите кнопку «Готовность –+», на дисплее появится символ «–». 
4. Нажмите «Старт» – печь будет работать с мощностью и временем, в соответствии с запрограммированными установками выбранной программы. 


Примечание: Время, которое добавляется или убавляется относительно запрограммированного, различно в зависимости от массы и выбранной программы.

Часы и таймер

Встроенный таймер позволяет отложить включение печи до нужного времени. Чтобы иметь возможность пользоваться этой функцией, необходимо для начала установить на часах текущее время.

Часы. При включенных часах текущее время будет отображаться на дисплее всегда, если печь подключена к питающей сети. Чтобы установить текущее время, проделайте следующие шаги:


Например, необходимо установить текущее время 11:35.

1. Нажмите кнопку «Часы/Таймер», на дисплее появится символ , позиция «час» начнет мигать. Ручкой управления установите час – 11:00.



2. Нажмите кнопку «Часы/Таймер» повторно, тогда будет мигать позиция «минуты». Ручкой управления установите минуты – 11:35.



3. Снова нажмите кнопку «Часы/Таймер», символ  исчезнет, установка времени будет завершена.

Таймер позволяет задать время, когда печь автоматически включится и с заранее установленными параметрами приготовит вам пищу.

Например, текущее время на дисплее печи – 11:35. Чтобы печь начала готовить в 18:15 при уровне мощности 80% в течение 10 минут, необходимо:

1. Нажать кнопку «Часы/Таймер», установить час включения поворотом ручки управления. На дисплее будет мигать позиция «час».



2. Нажать кнопку «Часы/Таймер» повторно, теперь будет мигать позиция «минуты». Установить минуты поворотом ручки управления вправо.




3. Нажать кнопку «Мощность», на экране дисплея появится изображение «%». Ручкой управления установить мощность, в нашем примере – 80%.



4. Поворотом ручки управления вправо установить время приготовления, в нашем примере – 10 минут.



5. Нажать кнопку «Старт», на экране дисплея останется мигающий символ , часы будут отображать текущее время. Теперь печь начнет готовить в 18:15 – время, установлено на таймере.



Чтобы проверить время, на которое запрограммирован таймер, нужно нажать кнопку «Часы/Таймер».

Если вы, не установив уровень мощности и время приготовления пищи, (пункты 3 и 4), сразу нажмете кнопку «Старт», в 18:15 прозвучат 10 звуковых сигналов.

Приготовление на гриле

Данная печь оборудованна грилем, что позволяет быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования СВЧ-излучения.

1. Предварительно прогрейте гриль, нажав кнопку «Гриль/Комби» и установив время прогрева 2-3 мин ручкой управления.
2. Нажмите кнопку «Старт» — гриль включится.
3. Дождитесь звукового сигнала, означающего, что время прогрева истекло. Откройте дверцу и поместите продукты на решетку.
4. Снова нажмите кнопку «Гриль/Комби».
5. Ручкой управления установите время приготовления пищи. Максимальное время — 60 мин.
6. Нажмите кнопку «Старт» — приготовление пищи на гриле началось.
7. Услышав два звуковых сигнала, звучащие по истечении половины времени приготовления, откройте дверцу и перевернитеготавливаемый продукт.
8. Для продолжения закройте дверцу и снова нажмите «Старт».
9. По истечении заданного времени печь издает пять звуковых сигналов. Выньте продукты из печи, используя кухонные рукавицы, чтобы не обжечься.



Уровни мощности гриля

Приготавливать продукты на гриле можно, используя разные мощности гриля. Выбор производится одно- или двукратным нажатием кнопки «Гриль»:

Количество нажатий	Индикация на дисплее	Уровень мощности гриля
одно	100%	100%
два	50%	50%

Комбинирование СВЧ-излучения и гриля

Используя комбинированный режим СВЧ-излучения и гриля, можно добиться поджаривания продукта, существенно сократив время его приготовления.

Внимание! Всегда используйте посуду, безопасную для использования как в микроволновой печи, так и в духовом шкафу. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют СВЧ-излучению равномерно проникать в пищу.

1. Откройте дверцу печи, поместите продукты на решетку, а решетку на вращающийся поднос.
2. Нажав кнопку «Гриль/Комби» три или четыре раза, выберите нужный вариант комбинации из предложенных, отображаемых на дисплее:

Отображение на дисплее	Уровень мощности СВЧ	Уровень мощности гриля
C-1	55%	45%
C-2	30%	70%

3. Ручкой управления задайте требуемое время приготовления. Максимальное время – 60 мин.
4. Нажмите кнопку «Старт».

Размораживание продуктов

Вкус замороженной пищи зависит не только от способа замораживания и качества продуктов, но также от способа и времени размораживания. При использовании функции авторазмораживания, печь автоматически подберет оптимальное время и уровень мощности размораживания.

1. Поместите размораживаемые продукты в центр вращающегося подноса.
2. Поворотом ручки управления влево выберите режим размораживания и тип продукта из предложенных: Мясо, Птица, Морепродукты.
3. Установите массу размораживаемых продуктов кнопкой «Масса». Каждое нажатие кнопки увеличивает массу на 0,2 кг (0,1 кг для морепродуктов), о чем свидетельствует индикация на дисплее.
4. Нажмите кнопку «Старт», внутри камеры загорится свет, печь приступит к работе.
5. После звукового сигнала извлеките продукты из печи.

Вентиляция и охлаждение

Данная функция позволяет охлаждать пищу и камеру печи, а также избавляться от запахов, появляющихся в процессе приготовления пищи.

Нажмите кнопку «Охлаждение/вентиляция», вентилятор будет работать в течение одной минуты (в это время режимы использования микроволн и гриля не будут работать), повторное нажатие кнопки увеличит работу вентилятора на одну минуту. Максимальное время вентиляции – 15 минут.

Руководство по выбору посуды

В процессе приготовления пищи в микроволновой печи СВЧ-излучение должно проникать в пищу, при этом используемая посуда не должна его отражать или поглощать. Следовательно, вы должны соблюдать особую тщательность при выборе посуды для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку «Безопасна для микроволновой печи», то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и даны конкретные рекомендации по возможности их использования в микроволновой печи.

Возможность использования посуды: — можно, — нельзя.

- | | |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Алюминиевая фольга. Может использоваться в <u>небольших</u> количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Фарфор и глиняные изделия. Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Одноразовые пластиковые корытца. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Упаковка пищи быстрого приготовления. Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Полистироловые стаканчики и контейнеры. Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к оплавлению полистирола. |
| <input type="checkbox"/> | Бумажные пакеты или газеты. Могут загореться. |
| <input type="checkbox"/> | Переработанная бумага или металлическая отделка. Может вызвать электрическую дугу. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Стеклоянная утварь. <ul style="list-style-type: none"> •Посуда из закаленного стекла. Может использоваться, если не имеет металлической отделки. •Тонкая стеклянная посуда. Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании. •Стеклоянные банки. Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева. |
| <input type="checkbox"/> | Металлические Блюда. Могут вызвать электрическую дугу или возгорание |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Пластмассовые контейнеры. Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Покрывающая пленка. Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Пакеты для заморозки. Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Парафинированная или жиронепроницаемая бумага. Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания. |

СВЧ-излучение фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Электромагнитные волны сверхвысокой частоты заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение и генерируемое в результате тепло готовит пищу.

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлической посуде.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи. В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В целом, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите.

Накрывание во время приготовления. Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который также участвует в процессе приготовления. Пищу можно накрывать по-разному: керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Отстаивание приготовленных блюд. По окончании приготовления важно дать пище постоять, чтобы температура выровнялась по всему объему приготовленного блюда.

Руководство по приготовлению пищи

Приготовление замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время отстаивания.

Продукты	Порция, г	Мощность	Время, мин	Инструкции
Шпинат	150	70%	5-7	Добавьте 15 мл холодной воды
Брокколи	300	70%	9-12	Добавьте 30 мл холодной воды
Горошек	300	70%	7-10	Добавьте 15 мл холодной воды
Зеленая фасоль	300	70%	9-12	Добавьте 15 мл холодной воды
Смесь овощей	300	70%	8-10	Добавьте 15 мл холодной воды

Приготовление свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г овощей, если не рекомендовано другое количество воды – обратитесь к таблице. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накройте и дайте отстояться в течение трех минут.

Совет. Нарезьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче порезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности.

Продукты	Порция, г	Время	Инструкции
Брокколи	250	5-6	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Уложите соцветия стеблями к центру блюда.
Морковь	250	5-6	Нарежьте морковь кусочками одинакового размера.
Кабачки	250	4-5	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл холодной воды или кусок сливочного масла.
Баклажаны	250	4-5	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните лимонным соком (1 столовая ложка).
Лук-порей	250	5-6	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125	1-2	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Перец	250	4-5	Порежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250	5-6	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера

Приготовление риса и макаронных изделий

Рис. Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой — рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис накрытым.

По окончании времени приготовления, перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.

Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия. Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте не накрывая. Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время отстоя и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время	Инструкции
Рис, ошпаренный кипятком	250 г	100%	17-20	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	100%	19-21	Добавьте 400 мл холодной воды
Макароны	250 г	100%	11-13	Добавьте 1000 мл кипящей воды

Общие рекомендации по разогреванию блюд

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.

Используйте для руководства уровни мощности и значения времени разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Время в таблице указано для разогрева жидкостей комнатной температуры примерно от 18 °С до 20 °С или для охлажденной пищи с температурой примерно от 5 °С до 7 °С.

Размещение и накрывание пищи. Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, крупный кусок мяса — они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание. Некоторую пищу можно разогреть на уровне мощности 100%, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 70%, или даже 50%. Обратитесь за информацией к таблицам. В целом, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, особенно, если разогревается пища деликатесная, пища в большом количестве

или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, пирожки с начинкой). Для достижения лучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед нагревом, во время нагрева и после его окончания. Оставьте отстояться в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем по необходимости добавить время.

Время разогрева. Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева – чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем. Всегда проверяйте, прогрелась ли пища по всему объему. Дайте пище постоять некоторое время после разогрева, чтобы дать температура выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу «Меры предосторожности».

Разогревание жидкости

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и по его окончании.

Разогревание детского питания

Выложите детское питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуется кормить ребенка питанием, подогретым до температуры от 30 до 40 °С.

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем предложить питание ребенку. Рекомендуемая температура молока: около 37 °С.

Продукты	Порция	Мощность	Время	Инструкции
Жидкости (кофе, чай и вода)	250 мл	100%	1,5-2	Разогревайте не накрывая. Оставьте напитки в микроволновой печи на время и затем хорошо перемешайте.
Суп (из холодильника)	250 г	100%	1,5-2	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой.
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	70%	3-4	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева.
Мучные изделия (из холодильника)	350 г	70%	2-4	Положите мучные изделия с начинкой (например, ravioli, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350 г	70%	3-5	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	70%	30 сек	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	70%	20 сек	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте под крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл	30%	30 сек.	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте не накрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 2 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните и проверьте температуру.

Размораживание продуктов

Использование СВЧ-излучения является великолепным способом размораживания продуктов: размораживание происходит бережно и за короткое время.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед ее приготовлением. Удалите с упаковки металлические перекрученные проволочки, завязывающие упаковку и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным. Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания. Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время, требуемое для полного размораживания различно и зависит от количества размораживаемых продуктов.

Приготовление блюд при помощи гриля

Приготовление блюд с использованием гриля должно начинаться с предварительного разогрева гриля в течение 3-5 минут. Для продуктов, которые должны обжариваться с двух сторон время указано только для одной стороны. Время прожаривания второй стороны должно быть уменьшено относительно первой, на 1-1,5 минуты.

Продукты	Порция, г	Мощность	Время, мин	Инструкции
Ломтики тоста	4 по 25 г	100 %	6-7	Положите тосты рядом друг с другом на решетку. По истечении половины указанного времени переверните и снова прожарьте.
Булочки, уже испеченные	2-4 шт	100 %	3-4	Положите булочки прямо на вращающийся поднос сначала нижней стороной вверх. Переверните и прожарьте.
Томаты-гриль	250 г	Комби C2	5-6	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте сыром. разложите на блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.
Печеный картофель	500 г	Комби C1	10-12	Разрежьте картофелины пополам, положите на решетку, отрезанными сторонами в сторону гриля. Не переворачивайте.

Замороженная пицца	250 г	Комби С1	12-13	Положите замороженную пиццу (-18 °С) на решетку.
Курица	800 г	Комби С2	31	Предварительно срежьте излишки жира с курицы. Приправьте курицу солью и специями, положите на решетку, а решетку поставьте на вращающийся поднос для стекания жира и сока.
	1000 г		35	
	1200 г		37	
	1500 г		43	
Мясо	500	Комби С1	14	Срежьте излишки жира. Приправьте солью и специями. Готовьте мясо на решетке, если запекаете целиком куском.
	800		18	
	1000		22	

Внимание! Мощность и время приготовления и разогревания пищи в рецептах дано ориентировочное. Не оставляйте работающую печь без присмотра, если вы готовите блюдо в первый раз!

Уход за печью

Чистка микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления жирной грязи и частиц пищи:

- внутренние и наружные поверхности;
- дверца и уплотнители дверцы;
- вращающийся поднос и роликовая подставка.

ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и обеспечьте, чтобы дверца надежно закрывалась.

1. Чистите внешние поверхности мягкой тряпочкой, смоченной теплой, мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удалите намыленной тряпочкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях или на роликовой подставке. Смойте мыло и вытрите насухо.
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

Внимание! НЕ допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. НИКОГДА не используйте абразивные материалы и химические растворители. При чистке уплотнителей дверцы обратите особое внимание на то, чтобы частицы пищи на них не накапливались не мешали нормальному закрытию дверцы.

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

Нельзя пользоваться печью, если повреждены дверца или уплотнители дверцы:

- сломаны петли;
- износился уплотнитель;
- деформировался или погнулся кожух.

Ремонт печи должен производить только квалифицированный специалист по микроволновой технике.

НИКОГДА не снимайте наружный кожух с печи.

Если печь неисправна и требует ремонта или вы сомневаетесь в ее состоянии, отключите ее от питающей сети. Обратитесь в ближайший сервисный центр.

Если вы хотите разместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место: пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

Технические характеристики

Источник электропитания	220 В -50 Гц
Входная мощность	1280 Вт
Выходная мощность	800 Вт
Рабочая частота	2,450 МГц
Внешние размеры (ДхШхВ), мм	510х382х303
Размеры камеры для приготовления пищи (ДхШхВ), мм	330х330х212
Объем печи, л	23 литров
Готовочный стол: вращающийся поднос	диаметр 315 мм
Масса печи, нетто	около 17,5 кг

Прежде чем обратиться за помощью в сервисный центр

В случае, если печь не включается, на дисплее отсутствует изображение или оно исчезло:

- убедитесь в том, что штепсельный разъем сетевого провода печи правильно подключен к розетке. Если штепсельный разъем установлен неверно, выньте его и спустя 10 секунд вновь подключите к розетке.
- осмотрите предохранитель печи и главный выключатель питающей сети.

Если не работает режим микроволн, то:

- проверьте, установлен ли таймер.
- плотно ли закрыта дверь печи (при неплотно закрытой двери печь работать не будет).

ЕСЛИ ПРИВЕДЕННЫЕ ВЫШЕ РЕКОМЕНДАЦИИ НЕ ПРИВЕЛИ К ЖЕЛАЕМОМУ РЕЗУЛЬТАТУ, ОБРАТИТЕСЬ ЗА ПОМОЩЬЮ В БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

Радиопомехи

Микроволновая печь может быть источником радиопомех, влияющих на работу радиоприемников и телевизоров. Устранение или уменьшение радиопомех осуществляется следующим образом:

- Очистите дверь и поверхность уплотнителей;
- Установите радиоприемник, телевизор как можно дальше от печи;
- Для получения мощного принимаемого радио- и телевизионного сигналов используйте надлежащим образом установленную антенну.

