



Rolsen

ПЕЧЬ
МИКРОВОЛНОВАЯ MG2380Scon

Перед использованием печи внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации.

Комплектность

СВЧ печь	1 шт
Муфта, уже закрепленная на валу электродвигателя	1 шт
Роликовая подставка	1 шт
Вращающийся поднос	1 шт
Металлическая решетка	1 шт
Упаковочная тара	1 шт
Инструкция по эксплуатации	1 экз
Гарантийный талон	1 экз
Список сервисных центров по гарантийному обслуживанию	1 экз

Указания по эксплуатации	4
Описание печи	6
Установка времени	8
Приготовление в режиме микроволн	9
Приготовление при помощи гриля	10
Размораживание	11
Конвекция	12
Автоматическое приготовление (Авто меню)	13
Комбинированное приготовление СВЧ+Гриль	14
Дополнительные функции	15
Руководство по выбору посуды	16
Руководство по приготовлению блюд	18
Разогревание	21
Размораживание	24
Гриль	25
Уход за печью	26
Технические характеристики	27

Установка печи

1 Полностью удалите из печи упаковочный материал. 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.

2 Масса печи 13,7 кг. Размещать печь следует на горизонтальной поверхности, способной выдержать ее вес. Не устанавливайте печь вблизи источников высоких температур и пара. Не кладите посторонние предметы на верхнюю крышку корпуса печи.

3 Для обеспечения хорошей вентиляции не устанавливайте печь на расстоянии ближе 8 см от боковых стенок, 10 см от задней стенки и 20 см от верхней.

4 Не снимайте вал привода вращающегося диска.

5 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 250 В, 10 А.

Меры предосторожности

- Используйте печь только по ее прямому назначению в соответствии с рекомендациями данного Руководства. Некоторые продукты, например, неочищенные яйца, а также герметично закрытые сосуды при нагревании в печи могут взорваться.

- Не пользуйтесь печью, если в ее работе имеются отклонения, если она была повреждена или падала на пол.

- 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 пластика, либо других легко воспламеняющихся 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.

.....
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 его работе: это относится в первую очередь к дверце, 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 срок службы. Ваш прибор характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения. Он позволяет вам размораживать, подогревать 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 пригот-

ления — 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.

4 Дверца печи должна закрываться 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.

5 **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 коже, покрытых пленкой или иной оболочкой (картошка, пенья, сосиски и т. д.), — делайте на коже, пленке надрезы; сушки белья.

6 **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 тем-

пературу, особенно это относится к детскому питанию в горшочках или бутылочках.

- Тщательно встряхните детское питание и капните несколько капель на тыльную сторону руки.

7 **Разогрев жидкостей**

При разогреве жидкостей может наблюдаться явление задержки кипения, что часто приводит к «убеганию» жидкости из сосуда, когда он уже извлечен из печки. Действительно, температура кипения может быть достигнута, а пузырьки отрываются от 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.

8 **Одноразовая посуда**

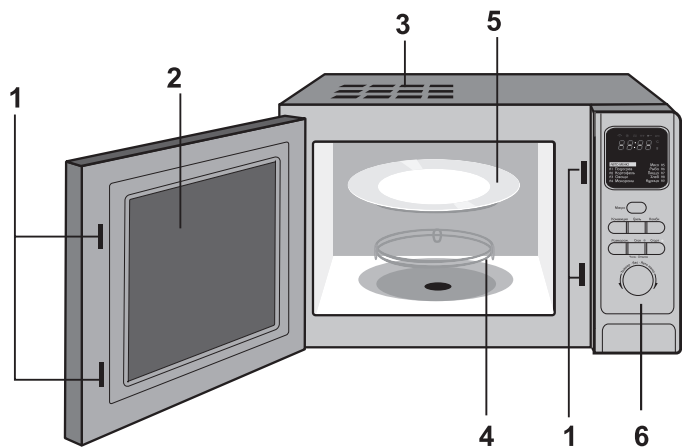
Не оставляйте прибор без присмотра, когда в нем разогреваются продукты в одноразовой упаковке или пластмассовой посуде, бумаге или в упаковке из какого-либо другого горячего материала. Если вы заметили появление дыма, держите дверцу печи закрытой и выключите прибор (отключите его от сети).

9 **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!

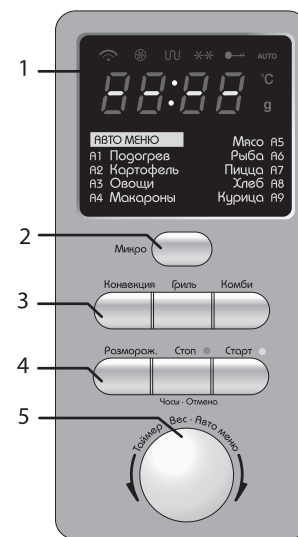
Не готовьте пищу непосредственно на стеклянном подносе. Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.



- 1 Система замков двери
- 2 Окно
- 3 Вентиляционные отверстия
- 4 Роликовая подставка
- 5 Стеклоподнос
- 6 Панель управления



Данная печь оборудована грилем и комплектуется дополнительно решеткой для гриля.



- 1 Дисплей – отображение текущих параметров приготовления;



- 2 **Микро** – устанавливается мощность микроволнового излучения;
- 3 **Конвекция** – устанавливается время, температура конвекции;
Гриль – устанавливается режим гриля;
Комби – вход в комбинированные режимы приготовления пищи;
- 4 **Размораживание** – устанавливается режимы размораживания;
Стоп/Часы/Отмена – приостановление работы печи/ установка текущего времени на часах, программирование таймера на включение печи в заданное время/выключение и сброс установок;
Старт – включение печи.
- 5 Ручка управления поворотом вправо или влево устанавливается:
Таймер – устанавливается время приготовления;
Авто меню – выбирается программа приготовления определенных продуктов или блюд;
Вес – устанавливается масса продукта.


УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

- При включении печи в сеть, дисплей показывает [00:00]. Прозвучит звуковой сигнал, обозначающий, что печь находится в режиме ожидания.
- 1) Нажмите кнопку **Часы**, на дисплее замигает [00], обозначающий час. Поворачивая ручку управления, установите час включения от 0 до 23. Для подтверждения установки нажмите **Старт**.
 - 2) Замигает [00], обозначающий минуты. Поворачивая ручку управления, установите минуту включения от 0 до 59. Для подтверждения установки нажмите **Старт**.
 - 3) Теперь замигает [:]. Установка времени будет завершена.

Примечание:

Часы имеют систему 24 часов. Если часы не установлены, то дисплей печи при включенной сети будет показывать [00:00]. Если в течение установки времени вы нажмете кнопку **Часы**, то вы выйдете из режима установки времени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ МИКРОВОЛН

- 1) Последовательно нажимая кнопку **Микро** (на дисплее появится индикатор ) , выберите уровень мощности микроволнового излучения.



Число нажатий кнопки	Отображение на дисплее	Мощность микроволн
1	P100	100%
2	P75	75%
3	P50	50%
4	P25	25%








- 2) Установите время приготовления, поворачивая ручку управления, на дисплее загорится индикатор - - : - (максимальное время приготовления – 95 минут).
- 3) Нажмите **Старт** для начала приготовления. Каждое нажатие кнопки **Старт** увеличивает время приготовления на 30 сек.
- 4) По окончании приготовления прозвучит 5 звуковых сигналов.

Примечание:

Если во время приготовления нажать кнопку **Стоп/Отмена**, процесс приготовления приостановится. Печь перейдет в режим ожидания. Нажмите кнопку **Старт** в течении 5 минут, процесс приготовления продолжится. Если вы нажмете кнопку **Стоп** еще раз или пауза продлится — печь выйдет из режима ожидания, программа приготовления обнулится. Во время приготовления, нажав кнопку **Микро**, вы можете проверить мощность излучения в течении 3 секунд, после печь продолжит работу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ ПРИ ПОМОЩИ ГРИЛЯ

- 1) Последовательно нажимайте кнопку **Гриль** для установки мощности гриля, на дисплее появятся индикаторы ,  и индикатор соответствующий выбранному режиму: G-1, G-2, G-3 или G-4.

G-1	100% гриля (горит индикатор гриль) 
G-2	75% гриля 25% микроволн  , 
G-3	50% гриля 50% микроволн  , 
G-4	25% гриля 75% микроволн  , 

Установите время приготовления, поворачивая ручку управления (максимальное время приготовления – 95 минут).

- 2) Нажмите **Старт** для начала приготовления. Каждое нажатие кнопки **Старт** будет увеличивать время приготовления на 30 секунд. По окончании приготовления прозвучит 5 звуковых сигналов, печь перейдет в режим ожидания.

Примечание:

Если во время приготовления нажать кнопку **Стоп/Отмена**, процесс приготовления приостановится. Печь перейдет в режим ожидания. Нажмите кнопку **Старт** в течении 5 минут, процесс приготовления продолжится. Если вы нажмете кнопку **Стоп** еще раз или пауза продлится – печь выйдет из режима ожидания, программа приготовления обнулится.



Нажав кнопку **Гриль**, вы можете проверить мощность излучения в течение 3 сек., после этого печь продолжит работу

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

- 1) Нажмите кнопку **Разморозж.**, на дисплее загорится индикатор ****** и DEF1 – размораживание по весу. Дважды нажмите кнопку **Разморозж.**, на дисплее загорится индикатор ****** и DEF2 – размораживание по времени.
- 2) Установите время и массу размораживаемого продукта, поворачивая ручку управления.
- 3) Нажмите **Старт** для начала размораживания. Каждое нажатие кнопки **Старт** будет увеличивать время размораживания на 30 секунд.

Примечание:

Когда половина времени размораживания пройдет, дважды прозвучит сигнал о том, что надо перевернуть пищу. Если никаких действий в течение одной минуты предпринято не будет, процесс размораживания возобновится. Если во время размораживания нажать кнопку **Стоп/Отмена**, процесс приготовления приостановится. Печь перейдет в режим ожидания. Нажмите кнопку **Старт** в течении 5 минут, процесс приготовления продолжится. Если вы нажмете кнопку **Стоп** еще раз или пауза продлится – печь выйдет из режима ожидания, программа приготовления обнулится.

- 1) Нажмите кнопку **Конвекция** для выбора температуры конвекции. На дисплее загорятся индикаторы ,  и индикатор, соответствующий выбранной температуре: 110, 120... 190, 200.
- 2) Установите время конвекции, поворачивая ручку управления (максимальное время – 95 минут).
- 3) Нажмите **Старт** для начала приготовления. Каждое нажатие кнопки **Старт** будет увеличивать время приготовления на 30 секунд.

Примечание:



Если во время приготовления нажать кнопку **Стоп/Отмена**, процесс приготовления приостановится. Печь перейдет в режим ожидания. Нажмите кнопку **Старт** в течении 5 минут, процесс приготовления продолжится. Если вы нажмете кнопку **Стоп** еще раз или пауза продлится – печь выйдет из режима ожидания, программа приготовления обнулится.

Вы можете проверить температуру во время приготовления, в течение 3 сек. нажав кнопку **Конвекция**, после этого печь продолжит работу.

- 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 программами автоматического приготовления.
- 1) Когда печь находится в режим ожидания, поверните ручку управления, выберите меню. На дисплее будет отображаться соответствующий каждому меню индикатор от **A1** до **A9**.
 - 2) Нажмите кнопку **Старт** для выбора меню.
 - 3) Выберите массу размораживаемого продукта, поворачивая ручку управления. Нажмите **Старт** для начала приготовления.
 - 4) По окончании приготовления прозвучит 5 звуковых сигналов.

Название меню	Отображение на дисплее
Разогрев	A-1
Картофель	A-2
Овощи	A-3
Макароны	A-4
Мясо	A-5
Рыба	A-6
Пицца	A-7
Хлеб	A-8
Курица	A-9

При комбинированном режиме конвекция работает совместно с режимами микроволн и гриля, которые работают попеременно.


- 1) Нажмите кнопку **Комби** для выбора температуры приготовления. На дисплее загорятся индикаторы , , °C и индикатор, соответствующий выбранной температуре: 110, 120... 190, 200.
- 2) Установите время приготовления, поворачивая ручку управления (максимальное время – 95 минут).
- 3) Нажмите **Старт** для начала приготовления. Каждое нажатие кнопки **Старт** будет увеличивать время приготовления на 30 секунд.
- 4) По окончании приготовления прозвучит 5 звуковых сигналов, печь перейдет в режим ожидания.

Примечание:

Если во время приготовления нажать кнопку **Стоп/Отмена**, процесс приготовления приостановится. Печь перейдет в режим ожидания. Нажмите кнопку **Старт** в течении 5 минут, процесс приготовления продолжится. Если вы нажмете кнопку **Стоп** еще раз или пауза продлится – печь выйдет из режима ожидания, программа приготовления обнулится.

Вы можете проверить температуру во время приготовления, в течение 3 сек. нажав кнопку **Комби**, после этого печь продолжит работу.

Функция защиты от детей

- 1) Установка защиты: В режиме ожидания нажмите одновременно кнопки **Стоп** и **Старт**, прозвучит длинный звуковой сигнал и защита будет поставлена. На дисплее появится индикатор .
- 2) Снятие защиты: в режиме ожидания нажмите одновременно кнопки **Стоп** и **Старт**, прозвучит длинный звуковой сигнал и защита будет снята.

Функция автоматического выхода

- Если дверь открыта, то горит свет внутри камеры. Если дверь будет открыта в течении 10 минут – лампа погаснет и дисплей перейдет в режим ожидания.
- Если дверь открыта в режиме ожидания или в процессе приготовления, индикация режима остается постоянной. Режим можно изменить и установить по новой.
- Кнопка **Старт** работать не будет. Закройте дверь, измените регулировки, и можете начать приготовление, нажав кнопку **Старт**.

Длительная защитная функция вентилятора

- Если время равно или более 5 минут, когда приготовление окончено, микроволновая печь и действие гриля будут остановлены автоматически, в то время как вентилятор всё ещё будет работать в течение 15 секунд.

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.

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.

Возможность использования посуды: — можно, — нельзя.

- Алюминиевая фольга.** Может использоваться в небольших 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.

- Фарфор и глиняные изделия.** Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.

- Одноразовые пластиковые корытца.**

- Упаковка пищи быстрого приготовления.** Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.

- Полистироловые стаканчики и контейнеры.** Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к оплавлению полистирола.

- Бумажные пакеты или газеты.** Могут загореться.

- Переработанная бумага или металлическая отделка.** Может вызвать электрическую дугу.

- Стеклянная утварь.**
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.
Стеклянные банки. Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.

- Металлические Блюда.** Могут вызвать электрическую дугу или возгорание

- Пластмассовые контейнеры.** Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.

- Покрывающая пленка.** Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.

- 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.

- Парафинированная или жиронепроницаемая бумага.** Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

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 оттаивания.

Продукты	Порция, г	Мощность	Время, мин	Инструкции
Шпинат	150	75%	5-7	Добавьте 15 мл холодной воды
Брокколи	300	75%	9-12	Добавьте 30 мл холодной воды
Горошек	300	75%	7-10	Добавьте 15 мл холодной воды
Зеленая фасоль	300	75%	9-12	Добавьте 15 мл холодной воды
Смесь овощей	300	75%	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.

Нарежьте 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	250 г	100%	17-20	Добавьте 500 мл холодной воды кипятком
Смешанная каша	250 г	100%	19-21	Добавьте 400 мл холодной воды (рис + злаки)
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 °C до 20 °C или для охлажденной пищи с температурой примерно от 5 °C до 7 °C.

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 разогревать на уровне мощности 100%, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 75%, 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 выровнялась 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.

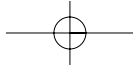
Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева.

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 (вода)	250 мл	100%	1,5-2	Разогревайте не накрывая. Оставьте (кофе, чай и 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	75%	3-4	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева.
Мучные изделия (из холодильника)	350 г	75%	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	75%	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	75%	30 сек	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты.
Детская каша (крупы + молоко + фрукты)	190 г	75%	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	25%	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.

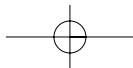
Время, требуемое для полного размораживания различно и зависит от количества размораживаемых продуктов.

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	Инструкции
Ломтики тоста	4 по 25 г	G1	6-7мин	Положите тосты рядом друг с другом на решетку. По истечении половины указанного времени переверните и снова прожарьте.
Булочки, испеченные	2-4 шт	G1	3-4мин	Положите булочки прямо на вращающийся поднос сначала нижней стороной вверх. Переверните и прожарьте.
Томаты-гриль	250 г	G4	5-6мин	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте сыром. Разложите на блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.
Печеный картофель	500 г	G3	10-12мин	Разрежьте картофелины пополам, положите на решетку, отрезанными сторонами в сторону гриля. Не переворачивайте.
Замороженная пицца	250 г	G2	12-13мин	Положите замороженную пиццу (-18 °C) на решетку.
Курица	800 г	G3	31мин	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	G2	14мин	Срежьте излишки жира. Приправьте солью и специями. Готовьте мясо на решетке, если запекаете целым куском.
800		18		
1000		22		

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



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. Чистите внешние поверхности мягкой тряпочкой, смоченной теплой, мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
- Удалите намыленной тряпочкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях или на роликовой подставке. Смойте мыло и вытрите насухо.
- 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.
- 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; изношен 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

	MG2380Scon
Электропитание	230 В ~ 50 Гц
Частота магнетрона, МГц	2450
Входная мощность, Вт	1300
Выходная мощность, Вт	800
Мощность конвекции, Вт	1200
Мощность гриля, Вт	1200
Внешние размеры, мм	485x395x287
Размеры камеры приготовления, мм	320x336x213
Объем печи, л	23
Вращающийся поднос, мм	270
Масса нетто, кг (примерно)	13,7

Производитель устанавливает срок службы данного изделия 7 лет. Производитель оставляет за собой право вносить в характеристики и внешний вид изделия изменения без предварительного уведомления.

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.

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 принимающего радио- и телевизионного сигналов используйте надлежащим образом установленную антенну.

Сведения о сертификации

Микроволновая печь бытовая. Сертифицирована ОС «ТЕСТБЭТ» (регистрационный номер РОСС RU.0001.11ME10).
Соответствует требованиям нормативных документов ГОСТ РМЭК 335-2-25-97, ГОСТ Р 51318.11-99, ГОСТ 51318.14.2-99.



ME10