

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
Приготовление: быстрое, многоэтапное, с задержкой	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 1250 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 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.

.....

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, 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 сверхвысоко-частотного (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 пригото-

вления — 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, печенье, 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 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.

8 Одноразовая посуда

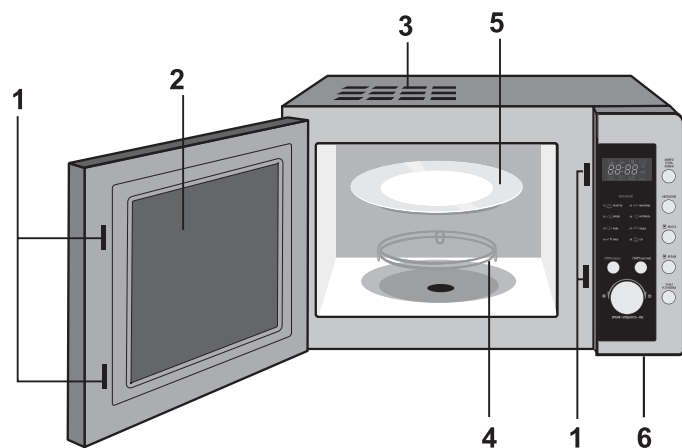
Не оставляйте прибор без присмотра, когда в нем разогреваются продукты в одноразовой упаковке или пластмассовой посуде, бумаге или в упаковке из какого-либо другого горючего материала. Если вы заметили появление дыма, держите дверцу печи закрытой и выключите прибор (отключите его от сети).

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.

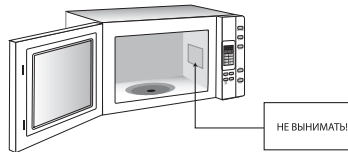
Внимание!

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

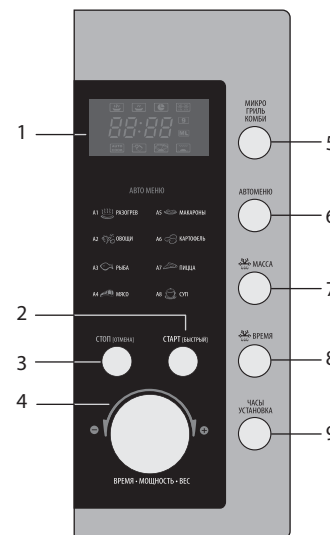


- 1 Система замков двери
- 2 Окно
- 3 Вентиляционные отверстия
- 4 Роликовая подставка
- 5 Стекланный поднос
- 6 Панель управления

ВНИМАНИЕ! На правой стороне внутренней камеры микроволновой печи находится защитный экран, который вынимать нельзя.



Данная печь оборудованна грилем и комплектуется дополнительно решеткой для гриля.



- 1 Дисплей — отображение текущих параметров приготовления;



- 2 **СТАРТ [Быстрый]** — включение печи/при быстром старте каждое нажатие добавляет одну минуту;
- 3 **СТОП [Отмена]** — приостановление работы печи/ выключение и сброс установок;
- 4 Ручка управления поворотом право или влево устанавливается: **ВРЕМЯ** — устанавливается время приготовления; **МОЩНОСТЬ** — выбирается мощность приготовления; **ВЕС** — устанавливается масса готовящегося продукта;
- 5 **МИКРО/ГРИЛЬ/КОМБИ** — выбор мощности СВЧ-излучения, гриля, комби;
- 6 **АВТОМЕНЮ** — выбирается программа приготовления определенных продуктов или блюд;
- 7 **МАССА** — для размораживания достаточно ввести массу продукта (если известно), время же размораживания печь выбирает автоматически;
- 8 **ВРЕМЯ** — достаточно ввести время размораживания;
- 9 **ЧАСЫ/УСТАНОВКА** — установка текущего времени на часах/ программирование таймера на включение печи в заданное время;

- 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 и индикатор . Поворачивая ручку управления, установите час включения от 0 до 23.
 - 2) Нажмите кнопку **ЧАСЫ**, замигает [00], обозначающий минуты. Поворачивая ручку управления, установите минуту включения от 0 до 59. Для подтверждения установки нажмите **Часы**.
 - 3) Индикатор  погаснет. Начнет мигать [:]. Установка времени будет завершена.

Примечание:

Часы имеют систему 24 часов. Если часы не установлены, то дисплей печи при выключенной сети будет показывать [00:00]. Если вы хотите перенастроить часы, следуйте вышеуказанной инструкции. Если во время установки часов в течение 1 минуты не будет произведено никаких действий — часы обнулятся. В течении установки времени, если нажать кнопку **СТОП [Отмена]** — установка времени отменится.

- 1) Нажмите кнопку **МИКРО/ГРИЛЬ/КОМБИ** и поверните ручку управления для выбора функции, на дисплее загорится соответствующий индикатор.

Отображение на дисплее	Мощность микроволн
P100	100%
P80	80%
P50	50%
P30	30%
P10	10%

- 2) Нажмите кнопку **МИКРО/ГРИЛЬ/КОМБИ** и поверните ручку управления для выбора времени приготовления (максимальное время приготовления — 95 минут).
- 3) Нажмите **СТАРТ** для начала приготовления. Прозвучит звуковой сигнал, пойдет обратный отсчет времени приготовления.

Примечание:

Если во время приготовления нажать кнопку **СТОП [Отмена]**, процесс приготовления приостановится. Печь перейдет в режим ожидания. Нажмите кнопку **СТАРТ** в течение 1 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 **МИКРО/ГРИЛЬ/КОМБИ** и поверните ручку управления для выбора функции гриля, на дисплее загорится соответствующий индикатор .
- 2) Нажмите кнопку **МИКРО/ГРИЛЬ/КОМБИ** для подтверждения выбранной функции. Поверните ручку управления для выбора времени приготовления (максимальное время приготовления — 95 минут).
- 3) Нажмите **СТАРТ** для начала приготовления. Прозвучит звуковой сигнал, пойдет обратный отсчет времени приготовления. Когда половина времени приготовления истечет — прозвучит два звуковых сигнала, приготовление остановится — вы можете открыть дверцу и перевернуть пищу. Нажмите **СТАРТ** — приготовление продолжится.

Примечание:

Если во время приготовления нажать кнопку **СТОП [Отмена]**, процесс приготовления приостановится. Печь перейдет в режим ожидания. Нажмите кнопку **СТАРТ** в течение 1 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  **МАССА** на дисплее загорится индикатор ,  и DEF1 — размораживание по весу.

Нажмите кнопку  **ВРЕМЯ** на дисплее загорится индикатор ,  и DEF2 — размораживание по времени.

- 2) Установите массу или время размораживаемого продукта, поворачивая ручку управления. Вес можно выбрать от 100 до 2000 гр. Время можно установить в пределах 00:05 — 95:00.
- 3) Нажмите **СТАРТ** для начала размораживания. Прозвучит звуковой сигнал, пойдет обратный отсчет времени размораживания. По умолчанию установлена мощность — P30, это не может быть изменено.

Примечание:

Когда половина времени размораживания пройдет, дважды прозвучит сигнал о том, что надо перевернуть пищу. Если никаких действий в течении одной минуты предпринято не будет, процесс размораживания возобновится. Если во время размораживания нажать кнопку **СТОП [Отмена]**, процесс приостановится. Печь перейдет в режим ожидания. Нажмите кнопку **СТАРТ** в течение 1 минут, процесс размораживания продолжится. Если вы нажмете кнопку **СТОП** еще раз или пауза продлится — печь выйдет из режима ожидания, программа размораживания обнулится.

Быстрое приготовление

Нажмите кнопку **СТАРТ**, приготовление будет производиться со 100% мощностью в течение 1 минуты. Каждое нажатие кнопки **СТАРТ** будет увеличивать время приготовления на 1 минуту. Время приготовления может быть увеличено нажатием кнопки **СТАРТ** только в режимах Микроволн, Гриль и Комбинированного приготовления. Максимальное время приготовления — 95 минут.

Многоэтапное приготовление

Приготовление может быть разделено на три этапа. В многоэтапном приготовлении, если один из этапов — размораживание, то размораживание должно быть первым этапом. Когда первый этап закончится, прозвучит звуковой сигнал и начнется следующий этап. Если первый этап — размораживание, второй этап не может быть размораживанием. Автоприготовление не может работать в многоэтапном приготовлении.

Задержка начала приготовления

Данная функция позволяет установить время начала приготовления (например — вам надо чтобы через 15 минут началось приготовление).

Для использования данной функции необходимо установить часы (см. стр. 8).

Введите программу приготовления (могут быть установлены три этапа, режим размораживания, если он нужен, должен быть первым этапом).

Нажмите кнопку **ЧАСЫ**, на дисплее замигает [00], обозначающий час и индикатор .

Поворачивая ручку управления, установите час от 0 до 23.

Повторно нажмите кнопку **ЧАСЫ**, замигает [00], обозначающий минуты.

Поворачивая ручку управления, установите минуты от 0 до 59.

Нажмите **СТАРТ** для окончательной установки. Когда заданное время наступит прозвучит длинный звуковой сигнал и приготовление начнется. По окончании приготовления прозвучит два звуковых сигнала. Если дверца будет плохо закрыта — приготовление не начнется. Время должно быть установлено перед установкой режима.

- 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.

- Когда печь находится в режим ожидания, нажмите кнопку **АВТОМЕНЮ**. Загорятся индикаторы  и .
- Поворачивая ручку управления, выберите меню. На дисплее будет отображаться соответствующий каждому меню индикатор от **A1** до **A8**. Нажмите кнопку **АВТОМЕНЮ** для подтверждения выбора.
- Поворачивая ручку управления, установите массу приготавливаемого продукта. Нажмите **СТАРТ** для начала приготовления. Когда приготовление закончится прозвучит пять звуковых сигнала. Если часы были установлены, текущее время будет показано на дисплее.

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

- 1) Нажмите кнопку **МИКРО/ГРИЛЬ/КОМБИ** и поверните ручку управления для выбора функции комбинированного приготовления 1 или 2.
На дисплее загорится соответствующий индикатор C-1  или C-2 .
- 2) Нажмите кнопку **МИКРО/ГРИЛЬ/КОМБИ** для подтверждения выбранной функции. Поверните ручку управления для выбора времени приготовления (максимальное время приготовления — 95 минут).
- 3) Нажмите **СТАРТ** для начала приготовления.
Прозвучит звуковой сигнал, пойдет обратный отсчет времени приготовления.

Функция	Показания дисплея	Мощность микроволн	Мощность гриля
КОМБИ 1	C-1	55%	45%
КОМБИ 2	C-2	30%	70%

Примечание:

Если во время приготовления нажать кнопку **СТОП [Отмена]**, процесс приготовления приостановится. Печь перейдет в режим ожидания. Нажмите кнопку **СТАРТ** в течение 1 минут, процесс приготовления продолжится. Если вы нажмете кнопку **СТОП** еще раз или пауза продлится — печь выйдет из режима ожидания, программа приготовления обнулится.

Функция защиты от детей

- 1) Установка защиты: В режиме ожидания нажмите кнопку **СТОП** и удерживайте в течение 3 сек. Прозвучит длинный звуковой сигнал — защита будет активирована. На дисплее появится индикатор .
- 2) Снятие защиты: Нажмите кнопку **СТОП** и удерживайте в течение 3 сек. Индикатор погаснет и защита будет снята.

Функция автоматического выхода

- Если дверь открыта, то горит свет внутри камеры. Если дверь будет открыта в течение 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**.

Функция запроса

- В процессе приготовления нажмите кнопку **МИКРО/ГРИЛЬ/КОМБИ** для проверки типа приготовления. Текущая мощность будет показана на дисплее в течение 4 секунд на дисплее.
- В функции задержки приготовления нажмите кнопку **ЧАСЫ** — чтобы запросить время начала задержки приготовления, которое будет показано на дисплее в течение 4 сек.
- В процессе приготовления нажмите кнопку **Часы** — для проверки текущего времени. Время будет показано на дисплее в течение 3 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 <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. |
| ☒ | 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. |
| ☒ | Стекланная 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.
Стекланные 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	80%	5-7	Добавьте 15 мл холодной воды
Брокколи	300	80%	9-12	Добавьте 30 мл холодной воды
Горошек	300	80%	7-10	Добавьте 15 мл холодной воды
Зеленая фасоль	300	80%	9-12	Добавьте 15 мл холодной воды
Смесь овощей	300	80%	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 °C.

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 °C.

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	80%	3-4	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева.
Мучные изделия (из холодильника)	350 г	80%	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	80%	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	80%	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	80%	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 проволоочки, 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	100%	6-7мин	Положите тосты рядом друг с другом на решетку. По истечении половины указанного времени переверните и снова прожарьте.
Булочки, испеченные	2-4 шт	100%	3-4мин	Положите булочки прямо на вращающийся поднос сначала нижней стороной вверх. Переверните и прожарьте.
Томаты-гриль	250 г	Комби C-2	5-6мин	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте сыром. Разложите на блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.
Печеный картофель	500 г	Комби C-1	10-12мин	Разрежьте картофелины пополам, положите на решетку, отрезанными сторонами в сторону гриля. Не переворачивайте.
Замороженная пицца	250 г	Комби C-1	12-13мин	Положите замороженную пиццу (-18 °C) на решетку.
Курица 1000 г 1200 г 1500 г	800 г	Комби C-2	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.
Мясо 800 1000	500	Комби C-1	14мин	Срежьте излишки жира. Приправьте солью и специями. Готовьте мясо на решетке, если запекаете целым куском.

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

	MG2380TA
Электропитание	230 В ~ 50 Гц
Частота магнетрона, МГц	2450
Входная мощность, Вт	1250
Выходная мощность, Вт	800
Мощность гриля, Вт	1000
Внешние размеры, мм	485x410x287
Размеры камеры приготовления, мм	347x314x221
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 соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Соответствует требованиям нормативных документов ГОСТ РМЭК 335-2-25-97, ГОСТ Р 51318.11-99, ГОСТ 51318.14.2-99, ГОСТ Р 51318.14.1-99, ГОСТ Р 51317.3.2-99, ГОСТ Р 51317.3.3-99.





Rolsen

ПЕЧЬ
МИКРОВОЛНОВАЯ

MG2380TA

Перед использованием печи внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации.