

Содержание

Установка печи.....	3
Меры предосторожности.....	3
Указания по эксплуатации.....	4
Печь.....	6
Органы управления.....	7
Уровни мощности.....	8
Приготовление пищи.....	8
Досрочное отключение печи.....	9
Корректировка условий приготовления.....	9
Размораживание продуктов.....	9
Приготовление в режиме гриля.....	10
Комбинирование СВЧ-излучения и гриля.....	10
Руководство по выбору посуды.....	10
Руководство по приготовлению блюд.....	11
Приготовление блюд при помощи гриля.....	20
Уход за печью.....	21
Технические характеристики.....	22

Производитель устанавливает срок службы данного изделия 7 лет.

Производитель оставляет за собой право вносить изменение 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 — 13,5 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, 10 см от задней стенки и 20 см от верхней.
 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 1,25 кВт. Перед установкой печи рекомендуется обратиться к специалистам сервисного центра;
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, 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 СВЧ-мощностью. 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 в них проколы;
- Разогревания продуктов в герметично закрытых сосудах: детского питания в бутылочках, в банках. Не забывайте перед включением печи их открыть;

Указания по эксплуатации

- Приготовления продуктов в коже, покрытых пленкой или иной оболочкой (картошка, печень, сосиски и т.д.) — делайте на коже, 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 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.

9. Одноразовая посуда

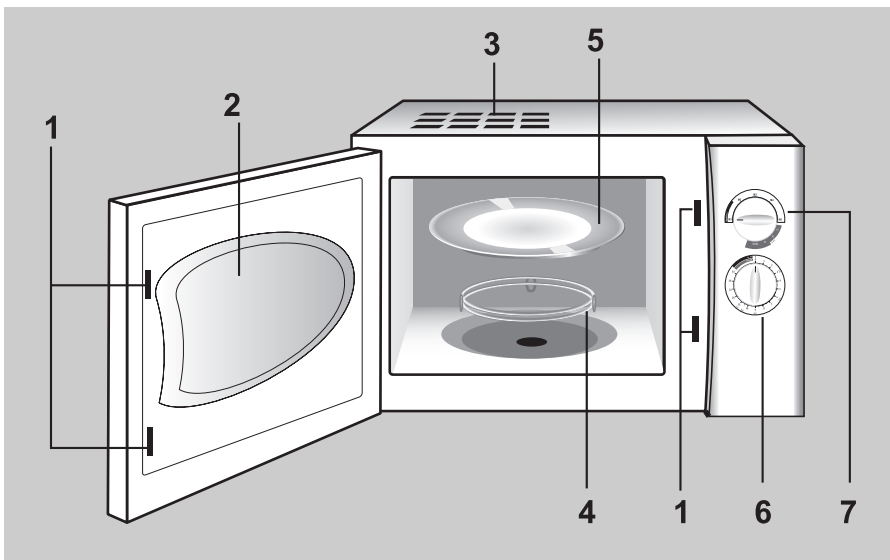
Не оставляйте прибор без присмотра, когда в нем разогреваются продукты в одноразовой упаковке или пластмассовой посуде, бумаге или в упаковке из какого-либо другого горючего материала. Если Вы заметили появление дыма, держите дверцу печи закрытой и выключите прибор (отключите его от сети).

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.

Печь



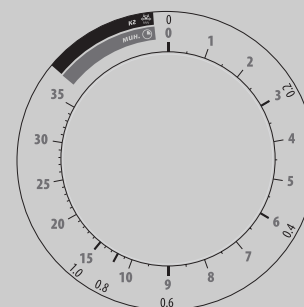
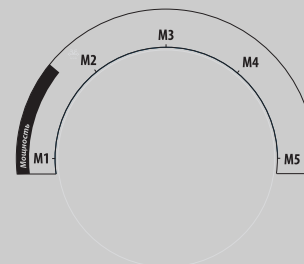
- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Система замков двери | 6. Таймер 0-35 мин/
Масса разморозки |
| 2. Окно | 7. Ручка регулятора уровня
мощности |
| 3. Вентиляционные отверстия | |
| 4. Роликовая подставка | |
| 5. Стеклоподнос | |



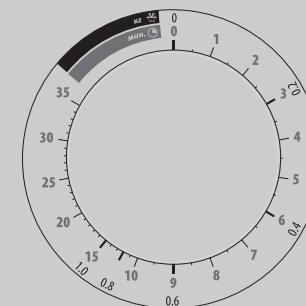
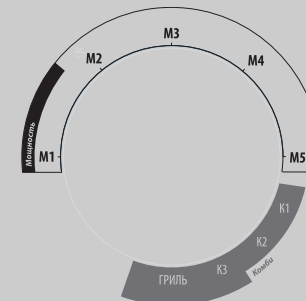
Печь, оборудованная грилем, комплектуется дополнительно решеткой для гриля.

Органы управления

MS2380MA
MS2380MA silv



MG2380MA
MG2380MA silv



☒ размораживание

⌚ время приготовления

Уровни мощности

При движении рукоятки уровня мощности слева направо имеется пять основных уровней мощности СВЧ-излучения для моделей MS2380MA и MS2380MA silv.

M1 Низкая: 17% выходной мощности СВЧ-излучения

⊗ **M2** (режим размораживания): 33% выходной мощности СВЧ-излучения

M3 Средняя: 55% выходной мощности СВЧ-излучения

M4 Средняя высокая: 77% выходной мощности СВЧ-излучения

M5 Максимальная: 100% выходной мощности СВЧ-излучения

В моделях, оснащенных грилем, кроме основных пяти уровней мощности СВЧ-излучения, добавляются уровни мощности гриля:

Гриль Только гриль: 85% выходной мощности гриля

K1 Высокая: 80% мощности гриля +20% выходной мощности СВЧ-излучения

K2 Средняя: 70% мощности гриля + 30% выходной мощности СВЧ-излучения

K3 Низкая: 60% мощности гриля +40% выходной мощности СВЧ-излучения.

Приготовление пищи с помощью СВЧ-энергии

Внимание! Всегда проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.

1. Поместите блюдо в печь в центр вращающегося подноса.
2. Задайте с помощью рукоятки уровня мощности требуемый уровень мощности.
3. Задайте время приготовления с помощью таймера.
4. Закройте дверцу. Загорается лампочка подсветки. Это значит, что прибор работает.
5. Когда заданное время истечет, раздастся звуковой сигнал, и процесс приготовления прекратится.
6. Откройте дверцу и извлеките готовый продукт.

Примечание: При включении таймера менее чем на 5 минут необходимо повернуть ручку в положение после 5 минут, затем установить ее на нужное время.

Всегда возвращайте ручку таймера в положение «0», даже если вы достали пищу из печи до истечения установленного времени, или когда печь не используется.

Досрочное отключение печи

Для досрочного отключения печи в процессе ее работы, просто откройте дверь печи. При этом система защиты отключит печь.

Для продолжения приготовления закройте дверцу – работа печи возобновится. Если необходимость дальнейшего приготовления пищи отсутствует, верните таймер в положение «0».

Корректировка условий приготовления

Вы можете откорректировать условия приготовления пищи поворотом ручки уровня мощности и ручки таймера в любое время в процессе работы печи.

Примечание: Если выбирается более высокий уровень мощности, время приготовления должно быть уменьшено.

Если выбирается более низкий уровень мощности, время приготовления должно быть увеличено

Размораживание продуктов

1. Поместите размораживаемые продукты в центр вращающегося подноса.
2. Установите регулятор уровня мощности в положение ⊗.
3. Установите время размораживания, соответствующее массе размораживаемых продуктов, указанное на шкале вокруг ручки таймера.
4. Закройте дверцу печи, загорится лампочка, поднос начнет вращаться, печь начнет работу.
5. После звукового сигнала извлеките продукты из печи.

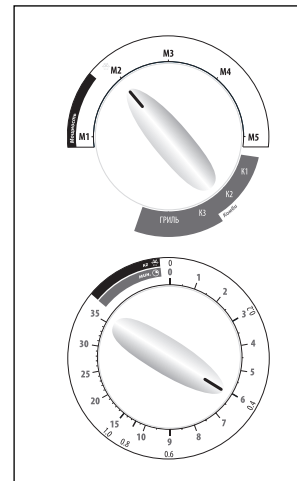
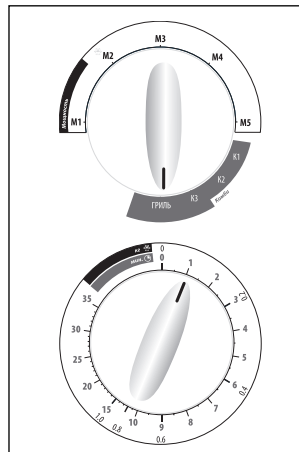


Рис.: Размораживание 400 г. продукта.

Приготовление в режиме гриля

Модели MG2380MA(silv), оборудованные грилем, позволяют быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования СВЧ-излучения.

1. Предварительно прогрейте гриль до требуемой температуры, повернув ручку уровня мощности на символ **ГРИЛЬ**.
2. Установите время прогрева поворотом ручки таймера.
3. Дождитесь звукового сигнала, означающего, что время прогрева истекло. Откройте дверцу и поместите продукты на решетку.
4. Поворотом ручки таймера установите желаемое время приготовления.
5. По истечении заданного времени выньте продукты из печи, используя кухонные рукавицы, чтобы не обжечься.



Комбинирование СВЧ-излучения и гриля

Модели MG2380MA(silv), оборудованные грилем позволяют комбинировать СВЧ-излучение с грилем, что позволяет готовить пищу быстро, в то же время подрумянивая её.

Внимание! Всегда используйте принадлежности для приготовления, безопасные 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. Ручкой уровня мощности установите требуемый режим: **K1, K2** или **K3**.
3. Ручкой таймера задайте требуемое время приготовления.
4. Закройте дверцу — печь начнет работать.
5. После звукового сигнала извлеките продукты из печи, надев кухонные рукавицы, чтобы не обжечься.

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.

- 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.
- Стеклоянная 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.
 - Стеклоянные 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.

Руководство по приготовлению блюд

СВЧ-излучение фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Электромагнитные волны 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 металлами, такими 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. Например, можно растапливать масло или шоколад (обратитесь к разделу специальных советов).

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: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

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

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

Руководство по приготовлению блюд

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	M3	5-7	Добавьте 15 мл холодной воды
Брокколи	300	M3	9-12	Добавьте 30 мл холодной воды
Горошек	300	M3	7-10	Добавьте 15 мл холодной воды
Зеленая фасоль	300	M3	9-12	Добавьте 15 мл холодной воды
Смесь овощей	300	M3	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. Накрывайте на время отстаивания, равное 3 минутам.

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.

Руководство по приготовлению блюд

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.
Лук	250	5-6	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл холодной воды.
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 оттаивания и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время	Инструкции
Рис, ошпаренный кипятком	250 г	M4	17-20	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250г	M4	19-21	Добавьте 400 мл холодной воды
Макароны	250г	M4	11-13	Добавьте 1000 мл кипящей воды

Руководство по приготовлению блюд

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 **M4**, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности **M3**, или даже **M2**. 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. Оставляете их на время отстоя 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, что пища прогрелась по всему объему. Дайте пище постоять некоторое время после разогрева, чтобы дать температуре 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».

Руководство по приготовлению блюд

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	M4	1,5-2	Разогревайте, не накрывая. Оставьте напитки в микроволновой печи на время и затем хорошо перемешайте.
Суп (из холодильника)	250 г	M4	1,5-2	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой.
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	M3	3-4	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева.
Мучные изделия (из холодильника)	350 г	M3	2-4	Положите мучные изделия с начинкой (например, ravioli, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте.

Руководство по приготовлению блюд

Блюдо на тарелке (из холодильника)	350г	M3	3-5	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.
---------------------------------------	------	-----------	-----	--

Детского питания и молоко

Продукты	Порция	Мощность	Время	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	M3	30 сек	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190г	M3	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 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, в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обратитесь к нижеприведенной таблице.

Совет: Плоские продукты размораживаются быстрее, чем толстые и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при размораживании продуктов.

Используйте следующую таблицу в качестве руководства для размораживания замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C .

Все замороженные продукты должны размораживаться на уровне мощности \otimes (размораживание).

Продукты	Порция, г	Время, мин	Инструкции
Мясной фарш из говядины	500	5-7	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания.
Свинные отбивные	250	6-8	
Куски цыпленка	500	6-8	Сначала положите куски цыпленка кожей вниз, а целого цыпленка грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие части, такие как крылышки и края ножек, алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания.
Целый цыпленок	1000	13-17	
Рыбное филе	250	3-5	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Уложите рыбу так, чтобы тонкие части оказались под более толстыми частями. Экранируйте узкие концы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания.
Фрукты и ягоды	250	3-4	Разложите фрукты на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).

Специальные советы

Растапливание сливочного масла. Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности **M4**, пока масло не растопится.

Растапливание шоколада. Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания.

Растапливание засахарившегося меда. Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 40-50 секунд на уровне мощности \otimes , пока мед не растопится.

Раплавливание желатина. Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду. Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности \otimes . Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

Приготовление глазури для пирога или печенья. Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла в течение 3-4 минут с использованием уровня мощности **M4**, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

Приготовление джема. Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску с крышкой из термостойкого стекла, подходящую по размерам. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности **M4**. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

Приготовление пудинга. Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску с крышкой из термостойкого стекла, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, в течение 5-7 минут на уровне мощности **M4**. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

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.

Внимание! Мощность и время при работе печи с грилем и комбинированным грилем дано ориентировочное.

Продукты	Порция, г	Мощность	Время, мин	Инструкции
Ломтики тоста	4 по 25 г	Гриль	4-5	Положите тосты рядом друг с другом на решетку. По истечении указанного времени переверните и снова прожарьте.
Булочки, уже испеченные стороной	2-4 шт.	ГРИЛЬ	3-4	Положите булочки прямо на вращающийся поднос, сначала нижней вверх. Переверните и прожарьте.
Томаты-гриль	250 г	К1	5-6	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте сыром. Разложите на блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.
Печеный картофель	500 г	К3	10-12	Разрежьте картофелины пополам, положите на решетку, отрезанными сторонами в сторону гриля. Не переворачивайте.
Замороженная пицца	250 г	К3	12-13	Положите замороженную пиццу (-18 °С) на решетку.
Курица	800 г 1000 г 1200 г 1500 г	К2	31 35 37 43	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	500 800 1000	К3	14 18 22	Срежьте излишки жира. Приправьте солью и специями. Готовьте мясо на решетке, если запекаете целиком куском.

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 и 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 если 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

	MS2380MA	MS2380MAsilv	MG2380MA	MG2380MAsilv
Электропитание	230 В - 50 Гц			
Частота магнетрона, МГц	2450			
Входная мощность, Вт	1250			
Выходная мощность, Вт	800			
Мощность гриля, Вт	нет	нет	1000	1000
Внешние размеры, мм	485x395x287			
Размеры камеры приготовления, мм	314x347x221			
Объем печи, л	23			
Вращающийся поднос, мм	270			
Масса нетто, кг (примерно)	13,2	13,2	13,7	13,7

Rolsen

MS2380MA silv
MG2380MA silv
MS2380MA
MG2380MA

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ Инструкция по эксплуатации

Перед использованием печи
внимательно прочтите
данную инструкцию
по эксплуатации.

