

Rolsen

MS1770SN

MG1770SN

MS2180S

MG2180S

MS2380SN

MG2380SN

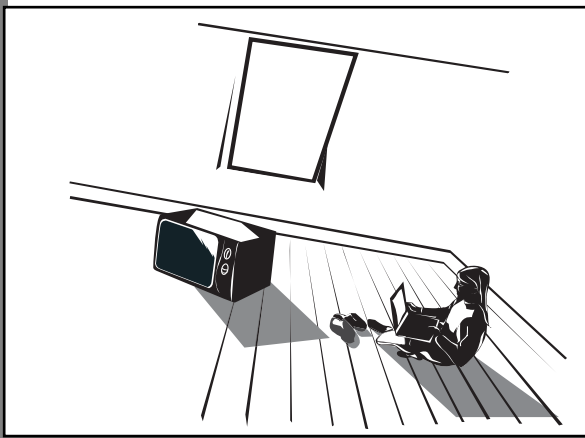
MS1770SA

MG1770SA

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Руководство по эксплуатации

Перед использованием печи внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации.



Содержание

Установка печи	3
Меры предосторожности	3
Указания по эксплуатации	4
Устройство печи	6
Органы управления	6-7
Работа печи	8
Установка времени	8
Уровни мощности. Режимы работы	8
Приготовление в режиме микроволн	9
Быстрый старт	9
Приготовление при помощи гриля	9
Комбинирование СВЧ-излучения и гриля	10
Размораживание по массе	10
Быстрое размораживание	10
Автоматическое приготовление	11
Дополнительные защитные функции	12
Руководство по выбору посуды	14
Руководство по приготовлению блюд	15
Уход за печью	22
Технические характеристики	23

Комплектность

СВЧ-печь	1 шт
Муфта, уже закрепленная на валу электродвигателя	1 шт
Роликовая подставка	1 шт
Вращающийся поднос	1 шт
Металлическая решетка (только для моделей с грилем)	1 шт
Упаковочная тара	1 шт
Инструкция по эксплуатации	1 экз
Гарантийный талон	1 экз
Список сервисных центров по гарантийному обслуживанию	1 экз

Производитель устанавливает срок службы данного изделия 7 лет.

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

Установка печи

1. Полностью удалите из печи упаковочный материал.
 2. Внимательно осмотрите все поверхности печи на предмет видимых повреждений:
 - поврежденная или неплотно подогнанная дверь;
 - вмятины либо пробоины на поверхностях двери, стекла;
 - вмятины на поверхностях камеры для приготовления пищи.
- При наличии указанных выше повреждений ни в коем случае не включайте печь.
3. Масса печи около 12 кг (17 л.), 13 кг (21 л), 13,5 (23л). 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 1,15 кВт (1,3 кВт для печей, объемом 21 и 23 литра).

Данная печь оборудована встроенным предохранителем 250 В, 8 А.

Меры предосторожности

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

Указания по эксплуатации

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

1. Ваш прибор является бытовым прибором, предназначенным исключительно для приготовления пищи, разогрева или размораживания продуктов или напитков.
2. Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это отнесится в первую очередь к дверце, стенкам камеры. При извлечении из печи 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.
4. 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 приготовления — потом вы сможете его при необходимости увеличить. Если вам известна длительность приготовления или разогревания блюда в обычной печи, разделите это время как минимум на три.

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

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

6. Не используйте печь для:

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

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

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

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

8. Разогрев жидкостей

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

9. Одноразовая посуда

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

10. Посуда для приготовления

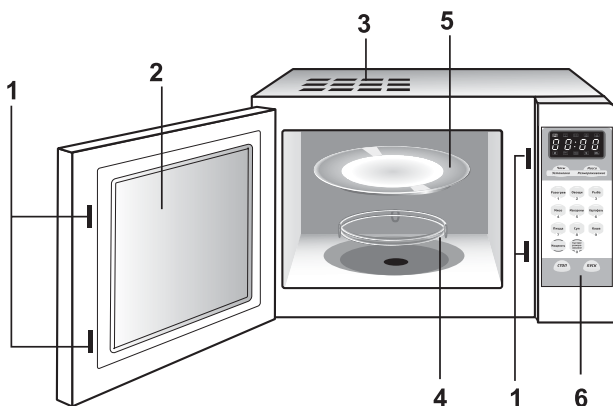
Используйте посуду, специально предназначенную для микроволновой печи. При приготовлении пищи не используйте металлические кухонные принадлежности, металлические тарелки или блюда с металлическими ручками; не пользуйтесь посудой с металлической отделкой. Для разогревания или приготовления продуктов с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

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

Устройство печи

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

Печь, оборудованная грилем, комплектуется дополнительно решеткой для гриля.



Органы управления

**MS1770SN, MS2180S,
MS2380SN, MS1770SA**



**MG1770SN, MG2180S,
MG2380SN, MG1770SA**



Внимание!

внешнее оформление кнопок управления у каждой модели собственное, что не влияет на способ управления печью.

Органы управления

1. **Дисплей:** отображение текущих параметров приготовления.
2. **Кнопка «Размораживание. Масса»:** для размораживания достаточно ввести массу продукта (если известно), время же размораживания, печь выбирает автоматически.
3. **Кнопка «Мощность»:** выбор мощности СВЧ-излучения.
4. **Кнопка «Быстрое размораживание»:** размораживание происходит при повышенной мощности, что ускоряет процесс.
5. **Кнопки «0-9»:** ввод цифровых значений массы или часов, в зависимости от режима
6. **Кнопки «0-9: режимы меню автоматического приготовления»:** выбирается программа приготовления определенных продуктов или блюд.
7. **Кнопка «Часы»:** установка текущего времени на часах; программирование таймера на включение печи в заданное время.
8. **Кнопка «Пуск»:** включение печи в работу.
9. **Кнопка «Стоп»:** однократное нажатие — приостановление работы печи; повторное нажатие — выключение и сброс установок.

Дисплей

В процессе работы на дисплее отображается индикация, соответствующая текущему режиму работы печи.



Режим «Комби1».



Режим «Комби2».



Режим «Микроволны».



Режим «Гриль».



Блокировка.



Режим «Автоприготовление».



Масса.



Режим «Таймер/часы».



Режим «Размораживание».



Объем, при работе печи в режиме автоприготовления «Суп».

Работа печи

Установка времени

Когда микроволновая печь включена в сеть, то загорается «0:00». Время должно устанавливаться в пределах 0:00- 23:59.



Пример: установить время «12:25».

1. Нажмите кнопку **ЧАСЫ**, загорится силуэт часов, и индикатор часов будет освещен.
2. Нажмите цифры клавиатуры в последовательности 1,2,2,5.
3. Нажмите **ЧАСЫ** для окончательной установки времени.

Примечание: в процессе регулировки часов, если нажата клавиша **СТОП**, или если не было никакого действия в течение одной минуты, единица времени возвратится к предыдущему статусу автоматически.

Уровни мощности. Режимы работы

1. Нажмите кнопку **МОЩНОСТЬ**, каждое нажатие устанавливает определенный режим работы (уровень мощности), о чем свидетельствует показания дисплея.
2. Уровни мощности идут в такой последовательности: максимальный уровень, высокий уровень, средний, низкий, очень низкий – для моделей без гриля; максимальный уровень, высокий уровень, средний, низкий, очень низкий гриль, Комби1 и Комби2 – для моделей, оснащенных грилем.

Мощность	Максимальная	Высокая	Средняя	Низкая	Очень низкая
Индикация на дисплее					

Соотношение микроволн и гриля в процессе приготовления:

Отображение на дисплее	Уровень мощности СВЧ	Уровень мощности гриля
G-1	0	100%
C-1	55%	45%
C-2	30%	70%

Примечание: когда выбраны максимальный или высокий уровни мощности, индикатор высокого уровня освещен и горит в течение всего процесса приготовления.

Приготовление пищи при помощи СВЧ-излучения

1. Нажатием кнопки **МОЩНОСТЬ** установите мощность СВЧ-излучения.
2. Цифровыми кнопками установите время приготовления. Максимальное время – 99 мин 99 сек.
3. Нажмите кнопку **ПУСК**.

Пример: выбрать 50% мощность для приготовления пищи в течение 10 минут.

1. Нажмите трижды кнопку **МОЩНОСТЬ**, до появления индикации «P-50».
2. Нажмите цифры клавиатуры в последовательности 1, 0, 0, 0.
3. Нажмите кнопку **ПУСК** для начала приготовления, отсчет времени идет в обратном порядке.

Быстрый старт

Когда печь находится в режиме ожидания, нажмите кнопку **ПУСК**, – печь включится и будет работать в режиме СВЧ-излучения в течение 30-ти секунд со 100 % мощностью.

Каждое дополнительное нажатие увеличивает время приготовления на 30 секунд, после суммарного времени 1 мин 30 сек каждое нажатие прибавляет уже по одной минуте ко времени приготовления. Максимальное время – 12 мин.

Приготовление пищи при помощи гриля

(только для моделей, оснащенных грилем – MG2180S, MG1770SN, MG2380SN, MG1770SA)

1. Нажимайте кнопку **ГРИЛЬ. КОМБИ** до появления индикации «G-1».
2. Установите время приготовления цифровыми кнопками. Максимальное время – 99 мин 99 сек.
5. Нажмите **ПУСК**, для начала приготовления.

Примечание: когда половина времени работы гриля истечет, приготовление остановится, и прозвучат два звуковых сигнала, напоминающие о том, что пищу необходимо перевернуть. Если никаких действий в течение одной минуты предпринято не будет, приготовление возобновится после звукового сигнала.

Комбинирование СВЧ-излучения и гриля






(только для моделей, оснащенных грилем – MG2180S, MG1770SN, MG2380SN, MG1770SA)

1. Нажмите кнопку **ГРИЛЬ. КОМБИ**, до появления на дисплее индикации «С-1» или «С-2», что соответствует режиму «Комби 1» или «Комби 2».
2. Установите время приготовления цифровыми кнопками. Максимальное время – 99 мин 99 сек.
5. Нажмите **ПУСК**, для начала приготовления.

Соотношение микроволн и гриля в процессе приготовления:

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





Размораживание по массе

1. Нажмите кнопку **РАЗМОРАЖИВАНИЕ. МАССА**, загорится «DEF1», индикаторы «» и «» тоже освещены.
2. Ввести с помощью цифровой клавиатуры на панели управления вес размораживаемого продукта от 100 г до 2 кг. Индикатор «» будет освещен.
3. Нажмите **ПУСК** для начала размораживания. Индикаторы «» и «» будут гореть.



Размораживание по времени (быстрое размораживание)

Пример: разморозьте говядину массой 500 г.

1. Нажмите **БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ**, загорится «DEF2», индикаторы «» и «» тоже освещены.
2. Наберите цифровыми кнопками 5,0,0, что соответствует пятистам граммам.
3. Нажмите **ПУСК** для начала размораживания. Индикаторы «» и «» будут гореть.



Примечание: время, необходимое для размораживания одной и той же массы продукта при быстром размораживании меньше, чем при размораживании по массе.





Автоматическое приготовление

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

Цифровая последовательность 1-9 соответствует девяти различным продуктам.

Кнопка	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
Каша	A-9

Пример: приготовление 300 г овощей


1. Нажмите кнопку **ОВОЩИ**. На дисплее загорится индикация «A-2». Индикаторы «» и «» должны гореть.
2. При повторном нажатии на эту же кнопку загорится индикатор «» или «» – режим ввода массы. Нажимайте на кнопку до тех пор, пока индикация массы не будет соответствовать необходимой (шаг приращения массы различен в разных программах автоматического приготовления).
3. Нажмите **ПУСК** для начала приготовления, индикатор массы погаснет. На дисплее отображено время приготовления.



Дополнительные функции

Задержка начала приготовления

Пример: начать готовить в 12:12.

1. Установить требуемую программу приготовления.
2. Нажмите **ЧАСЫ**. Дисплей покажет текущее время, загорится индикатор «». Индикатор часа будет мигать.
3. Нажмите 1, 2, 1, 2.
4. Нажмите **ПУСК** для подтверждения установки. Единица времени возвратится в положение часов.
5. Приготовление начнется, когда время достигнет заданного.

Примечания: Если установка времени не будет в пределах 0:00-23:59, то установка будет отменена.

В процессе установки, если кнопка **СТОП** нажата, или нет никакого действия в течение 1 минуты, единица времени вернется к предыдущему состоянию автоматически.

Время должно быть установлено раньше, чем задержка старта приготовления. Если заданное приготовление не было запрограммировано, и установлено только время, чтобы начать готовить, данный набор будет расценен как установка будильника, когда заданное время будет достигнуто, прозвучат пять звуковых сигналов.

Функция запроса

Текущее время и уровень мощности можно запросить во время приготовления.

Запрос текущего времени

Нажмите кнопку **ЧАСЫ** во время приготовления для запроса текущего времени, и оно будет показано на дисплее в течение четырех секунд. Если установлен отложенный старт, нажатие кнопки **ЧАСЫ** покажет оставшееся до включения время.

Запрос уровня мощности или режима приготовления

В процессе работы печи, нажмите кнопку **МОЩНОСТЬ**, для запроса уровня мощности и (или) режима. Результат будет показан на дисплее в течение четырех секунд.

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.

Функция защиты от детей.

Защита: в режиме ожидания удерживайте нажатой кнопку **СТОП** в течение трех секунд, прозвучит длинный звуковой сигнал, означающий, что защита от детей включена. На дисплее появится соответствующая индикация.



Снятие защиты: в режиме ожидания удерживайте нажатой кнопку **СТОП** в течение трех секунд, прозвучит длинный звуковой сигнал, означающий, что защита от детей отключена.

Функция автоматического выхода.

Когда дверь остается открытой, свет в печи будет гореть в течение 10 минут и перестанет гореть без любого действия автоматически.

Функция напоминания окончания приготовления

Когда приготовление завершено, прозвучат пять звуковых сигналов, которые напоминают о завершении приготовления.

Индикация дисплея

1. В режиме ожидания дисплей показывает часы и индикация разделения «:» не горит.
2. В функции, устанавливающей режимы, дисплей покажет установление связи.
3. При операциях и при остановке режима, дисплей показывает оставшееся время приготовления.

Руководство по выбору посуды

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

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

Возможность использования посуды: — можно, — нельзя.

- | | |
|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Алюминиевая фольга. Может использоваться в <u>небольших</u> количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Фарфор и глиняные изделия. Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Одноразовые пластиковые корытца. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Упаковка пищи быстрого приготовления. Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Полистироловые стаканчики и контейнеры. Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к оплавлению полистирола. |
| <input type="checkbox"/> | Бумажные пакеты или газеты. Могут загореться. |
| <input type="checkbox"/> | Переработанная бумага или металлическая отделка. Может вызвать электрическую дугу. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Стеклоянная утварь.
•Посуда из закаленного стекла. Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
•Тонкая стеклянная посуда. Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
•Стеклоянные банки. Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева. |
| <input type="checkbox"/> | Металлические Блюда. Могут вызвать электрическую дугу или возгорание |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Пластмассовые контейнеры. Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Покрывающая пленка. Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Пакеты для заморозки. Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Парафинированная или жиронепроницаемая бумага. Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания. |

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

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

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

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

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

Руководство по приготовлению пищи

Приготовление замороженных овощей

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

Продукты	Порция, г	Мощность	Время, мин	Инструкции
Шпинат	150	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. Нарезьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче порезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности.

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

Приготовление риса и макаронных изделий

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

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

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

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

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

Общие рекомендации по разогреванию блюд

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

Используйте для руководства уровни мощности и значения времени разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Время в таблице указано для разогрева жидкостей комнатной температуры примерно от 18 °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 80%, или даже 50%. Обратитесь за информацией к таблицам. В целом, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, особенно, если разогревается пища деликатесная, пища в большом количестве

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

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

Разогревание жидкости

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

Разогревание детского питания

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

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

Продукты	Порция	Мощность	Время	Инструкции
Жидкости (кофе, чай и вода)	250 мл	100%	1,5-2	Разогревайте не накрывая. Оставьте напитки в микроволновой печи на время и затем хорошо перемешайте.
Суп (из холодильника)	250 г	100%	1,5-2	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой.
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	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 (крупа + 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 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 полками алюминиевой фольги на время размораживания. Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время, требуемое для полного размораживания различно и зависит от количества размораживаемых продуктов.

Приготовление блюд при помощи гриля

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

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

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

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

Радиопомехи

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

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

Сведения о сертификации

Микроволновая печь бытовая.

Сертифицирована ОС «ТЕСТЭТ» (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.



Уход за печью

Чистка микроволновой печи

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

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

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

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

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

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

Нельзя пользоваться печью, если повреждены дверца или уплотнители дверцы:

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

Ремонт печи должен производить только квалифицированный специалист по микроволновой технике.

НИКОГДА не снимайте наружный кожух с печи.

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

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

Технические характеристики

	MS1770SN	MG1770SN	MS2180S	MG2180S	MS2380SN	MG2380SN	MS1770SA	MG1770SA
Электропитание	230 В - 50 Гц							
Частота магнетрона, МГц	2450							
Входная мощность, Вт	1150	1150	1300	1300	1300	1300	1150	1180
Выходная мощность, Вт	700	700	800	800	800	800	700	700
Мощность гриля, Вт	нет	800	нет	1000	нет	1000	нет	1000
Внешние размеры, (ШxГxВ), мм	461x334x260		485x368x267		485x395x287		461x373x280	
Размеры камеры приготовления, (ШxГxВ), мм	282x282x206		300x330x200		314x347x221		290x300x194	
Объем печи, л	17	17	21	21	23	23	17	17
Вращающийся поднос, мм	245	245	270	270	270	270	245	245
Масса нетто, кг (примерно)	12,5	13,5	13	13,8	13,2	14	11,4	13,10

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.

Внимание!

Не подлежит гарантийному ремонту изделие с дефектами, возникшими вследствие:

- механических повреждений;
- несоблюдения условий эксплуатации и мер предосторожности;
- неправильной установки, транспортировки;
- стихийных бедствий (пожар, наводнение и т.п.), а так же других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя;
- ремонта или внесения конструктивных изменений неуполномоченными лицами.
- использования изделия в производственных целях.

