

# Rolsen

MS1770T

MG1770T

MS2180T

MG2180T

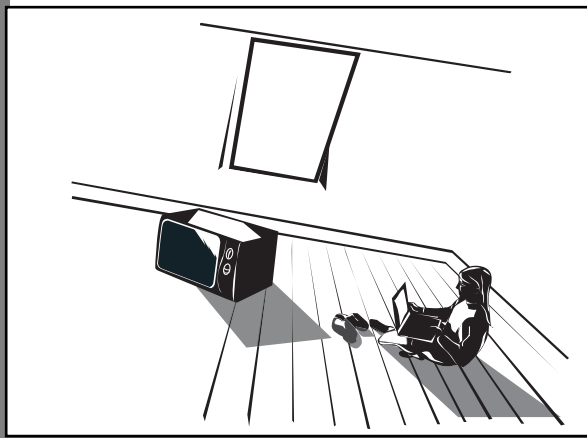
MS1770TA

MG1770TA

## 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
Установка времени	8
Программирование времени	8
Приготовление в режиме микроволн	8
Приготовление при помощи гриля	9
Комбинирование СВЧ-излучения и гриля	9
Размораживание по массе	10
Размораживание по времени	10
Автоматическое приготовление	10
Многоуровневое приготовление	11
Функциональный запрос	11
Функция защиты от детей	11
Дополнительные защитные функции	12
Быстрый старт	12
Комплектность	13
Сведения о сертификации	13
Руководство по выбору посуды	14
Руководство по приготовлению блюд	15
Уход за печью	22
Технические характеристики	23

Производитель устанавливает срок службы данного изделия 7 лет.

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

## Установка печи

1. Полностью удалите из печи упаковочный материал.
2. Внимательно осмотрите все поверхности печи на предмет видимых повреждений:
  - поврежденная или неплотно подогнанная дверь;
  - вмятины либо пробоины на поверхностях двери, стекла;
  - вмятины на поверхностях камеры для приготовления пищи.
- При наличии указанных выше повреждений ни в коем случае не включайте печь.
3. Масса печи около 12 кг (17 л.), 14 кг (21 л). 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).

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 относится 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**

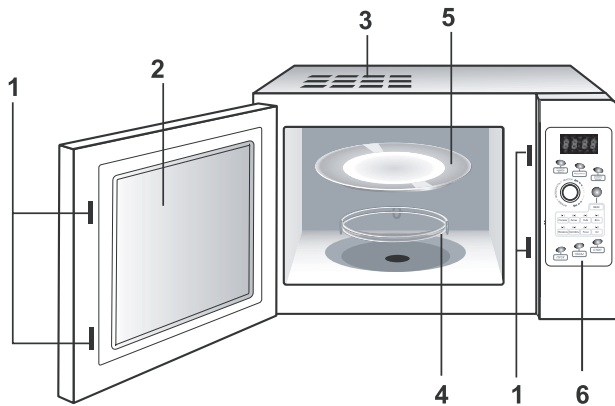
Используйте посуду, специально предназначенную для микроволновой печи. При приготовлении пищи не используйте металлические кухонные принадлежности, металлические тарелки или блюда с металлическими ручками; не пользуйтесь посудой с металлической отделкой. Для разогревания или приготовления продуктов с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

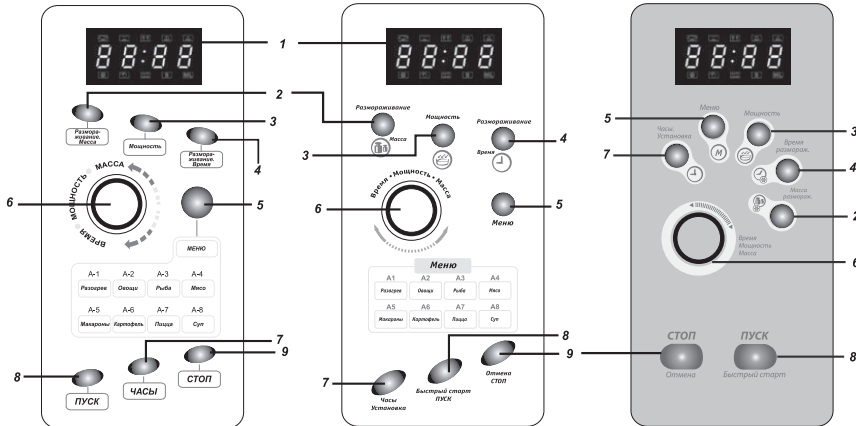
## Устройство печи

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

Печь, оборудованная грилем, комплектуется дополнительно решеткой для гриля.



## Органы управления



### 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 по массе»:** для размораживания достаточно ввести массу продукта (если известно), время же размораживания, печь выбирает автоматически.
3. **Кнопка «Мощность»:** вход в режим приготовления пищи.
4. **Кнопка «Размораживание по времени»:** устанавливается время размораживания, независимо от массы размораживаемых продуктов.
5. **Кнопка «Меню»:** выбирается программа приготовления определенных продуктов или блюд.
6. **Ручка управления:** поворотом вправо или влево устанавливается время приготовления, режимы приготовления, мощность и масса продукта.
7. **Кнопка «Часы»:** установка текущего времени на часах; программирование таймера на включение печи в заданное время.
8. **Кнопка «Пуск/Быстрый старт»:** нажатие на кнопку приводит к включению печи в работу. При быстром старте каждое нажатие добавляет одну минуту.
9. **Кнопка «Стоп/Отмена»:** однократное нажатие – приостановление работы печи; повторное нажатие – выключение и сброс утановок.

### 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».

## Установка времени

При включении в сеть печи, дисплей показывает «0:00». Прозвучит звуковой сигнал, обозначающий, что печь находится в режиме ожидания.




1. Нажмите кнопку «ЧАСЫ», на дисплее замигает «0», обозначающий час.
2. Поворачивая ручку управления, установите час включения от 0 до 23.
3. Нажмите «ЧАСЫ», теперь замигает «0», обозначающий минуты.
4. Поворачивая ручку управления, установите минуту включения от 0 до 59.
5. Снова нажмите кнопку «ЧАСЫ». Замигает «:». Установка времени будет завершена.

**Примечание:** часы имеют систему 24 часов. Если часы не установлены, то дисплей печи при включенной сети будет показывать «0:00».

## Программирование времени

1. Войдите в программу приготовления. Могут быть установлены три уровня мощности. Первым уровнем мощности всегда устанавливается разморозка, если это включено в многоуровневое программирование (см. стр.11).
2. Нажмите кнопку «ЧАСЫ», на дисплее будет мигать положение часов.
3. Поворачивая кнопку управления, установите час включения от 0 до 23.
4. Нажмите кнопку «ЧАСЫ», на дисплее будет мигать положение минут.
5. Поворачивая кнопку управления, установите минуты включения от 0 до 59.

Нажмите кнопку «ПУСК», чтобы закончить установку времени. Индикатор времени  заработает, когда достигнет заданного времени. Если дверь будет закрыта, то в указанное время прозвучат два звуковых сигнала. Индикатор часов погаснет, загорятся индикаторы приготовления. Если дверь будет закрыта неплотно, то прозвучит один звуковой сигнал и действие будет отменено.

## Приготовление в режиме микроволн

1. Нажмите кнопку «МОЩНОСТЬ».
2. Для выбора есть несколько уровней. Уровни мощности идут в такой последовательности: максимальный уровень, высокий уровень, средний, низкий, очень низкий – для моделей без гриля;



Мощность	Максимальная	Высокая	Средняя	Низкая	Очень низкая
Индикация на дисплее					

максимальный уровень, высокий уровень, средний, низкий, очень низкий гриль, Комби1 и Комби2 – для моделей, оснащенных грилем.

3. Нажмите «МОЩНОСТЬ»
4. Установите время приготовления при помощи ручки управления.
5. Для начала приготовления нажмите кнопку «ПУСК».

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

### Приготовление пищи при помощи гриля

(только для моделей, оснащенных грилем – MG2180T, MG1770T, MG1770TA)

1. Нажмите кнопку «МОЩНОСТЬ».
2. Выберите режим гриля, поворачивая ручку управления.
3. Нажмите кнопку «МОЩНОСТЬ». для подтверждения.
4. Выберите время приготовления, поворачивая ручку управления.
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.

### Комбинация микроволн и гриля

(только для моделей, оснащенных грилем – MG2180T, MG1770T, MG1770TA)

1. Нажмите кнопку «МОЩНОСТЬ».
2. Выберите режим «Комби 1» или «Комби 2», поворачивая ручку управления.
3. Нажмите кнопку «МОЩНОСТЬ» для подтверждения.

4. Ручкой управления установите нужное время.
5. Нажмите «ПУСК», для начала приготовления.

Соотношение микроволн и гриля в процессе приготовления:





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

## Размораживание по массе

1. Нажмите кнопку «Размораживание. Масса», загорится «DEF1», индикаторы «Микроволны» и «Размораживание» тоже освещены.
2. Выберите массу размораживаемого продукта, поворачивая ручку управления. Индикатор «**g**» будет освещен.
3. Нажмите «ПУСК» для начала размораживания. Индикаторы «Микроволны» и «Размораживание» будут гореть.






## Размораживание по времени

1. Нажмите «Размораживание. Время», загорится «DEF2», индикаторы «» и «» тоже освещены.
2. Выберите время размораживания, поворачивая ручку управления.
3. Нажмите «ПУСК» для начала размораживания. Индикаторы «» и «» будут гореть.



## Автоматическое приготовление.

1. Нажмите кнопку «МЕНЮ», индикаторы «» и «», будут гореть.
2. Поверните ручку управления, чтобы выбрать меню в следующей последовательности: разогрев → овощи → рыба → мясо → томаты → картофель → пицца → суп. Соответствующий знак для каждого меню от «A-1» до «A-8» будет освещен.
3. Нажмите кнопку «МЕНЮ» для выбора меню.
4. Поворачивая ручку управления, выберите массу, индикатор «**g**» или «**ML**» будут освещены.

5. Нажмите кнопку «ПУСК» для начала приготовления. (Индикаторы «**g**» или «**ML**» погаснут, а «» и «**AUTO COOK**» загорятся).

## Многоуровневое приготовление

Для приготовления можно использовать три стадии. Режим «Размораживание» (если необходим) всегда должен быть указан как первая стадия.

Введите последовательно режимы, следуя указаниям Руководства. Кнопка «ПУСК» нажимается единожды — только по окончании ввода всех режимов. О начале каждой следующей стадии приготовления оповещает звуковой сигнал.

## Функциональный запрос

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.

### 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.

## 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.

## Дополнительные защитные функции

Когда приготовление при помощи гриля или микроволн равно и более пяти минут, в последующие 15 секунд, гриль и микроволны остановлены, работать будет только вентилятор.

## Функция автоматического отключения освещения

При любых условиях, если дверь была открыта более десяти минут, освещение внутри выключится автоматически.

## Специальные примечания

1. Уровень мощности будет переведен в положение низкое, если приготовление шло с максимальным уровнем энергии более 30 минут, для того чтобы защитить магнетрон.
2. Прозвучит один звуковой сигнал, если повернуть ручку управления.
3. Прозвучат пять звуковых сигналов по окончании процесса приготовления.
4. Если дверь была открыта в процессе приготовления, нужно нажать «ПУСК» для продолжения приготовления после паузы.
5. Если была установлена программа приготовления, но кнопка «ПУСК» не была нажата в течение пяти минут, дисплей возвратится в положение часов, и набор программ будет недействителен.
6. Звуковой сигнал подтверждает выбранное действие, отсутствие сигнала указывает на то, что действие недействительно.

## Быстрый старт

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

Для этого:

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

**Примечание:** Каждое нажатие кнопки во время работы печи в режиме быстрого старта, прибавляет по одной минуте к оставшемуся времени приготовления блюда. Максимальное время — 95 минут.

## 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

## 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.

## Сведения о сертификации

Микроволновая печь бытовая.

Сертифицирована ОС «ТЕСТБЭТ» (регистрационный номер РОСС RU.0001.11ME10)

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



## 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"/> | <b>Алюминиевая фольга.</b> 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"/> | <b>Фарфор и глиняные изделия.</b> Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <b>Одноразовые пластиковые корытца.</b>  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <b>Упаковка пищи быстрого приготовления.</b> Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <b>Полистироловые стаканчики и контейнеры.</b> Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к оплавлению полистирола.   |
| <input type="checkbox"/>            | <b>Бумажные пакеты или газеты.</b> Могут загореться.   |
| <input type="checkbox"/>            | <b>Переработанная бумага или металлическая отделка.</b> Может вызвать электрическую дугу.  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <b>Стеклоянная утварь.</b><br>•Посуда из закаленного стекла. Может использоваться, если не имеет металлической отделки.<br>•Тонкая стеклянная посуда. Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.<br>•Стеклоянные банки. Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева. |
| <input type="checkbox"/>            | <b>Металлические Блюда.</b> Могут вызвать электрическую дугу или возгорание  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <b>Пластмассовые контейнеры.</b> Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <b>Покрывающая пленка.</b> 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"/> | <b>Пакеты для заморозки.</b> 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"/> | <b>Парафинированная или жиронепроницаемая бумага.</b> 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, равиоли, 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 полосками алюминиевой фольги на время размораживания. Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время, требуемое для полного размораживания различно и зависит от количества размораживаемых продуктов.

## Приготовление блюд при помощи гриля

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

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

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

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

## Уход за печью

### Чистка микроволновой печи

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

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

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

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

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

### Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

Нельзя пользоваться печью, если повреждены дверца или уплотнители дверцы:

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

Ремонт печи должен производить только квалифицированный специалист по микроволновой технике.

НИКОГДА не снимайте наружный кожух с печи.

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

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

## Технические характеристики

	MS1770T	MG1770T	MS2180T	MG2180T	MS1770TA	MG1770TA
Электропитание	230 В ~ 50 Гц					
Частота магнетрона, МГц	2450					
Входная мощность, Вт	1150	1150	1300	1300	1150	1150
Выходная мощность, Вт	700	700	800	800	700	700
Мощность гриля, Вт	нет	800	нет	1000	нет	1000
Внешние размеры, (ШxГxВ), мм	461x334x260		485x368x267		461x373x280	
Размеры камеры приготовления, (ШxГxВ), мм	282x282x206		300x330x200		290x300x194	
Объем печи, л	17	17	21	21	17	17
Вращающийся поднос, мм	245	245	270	270	245	245
Масса нетто, кг (примерно)	12,5	13,5	14,2	14,8	11,4	13,1

### 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.

