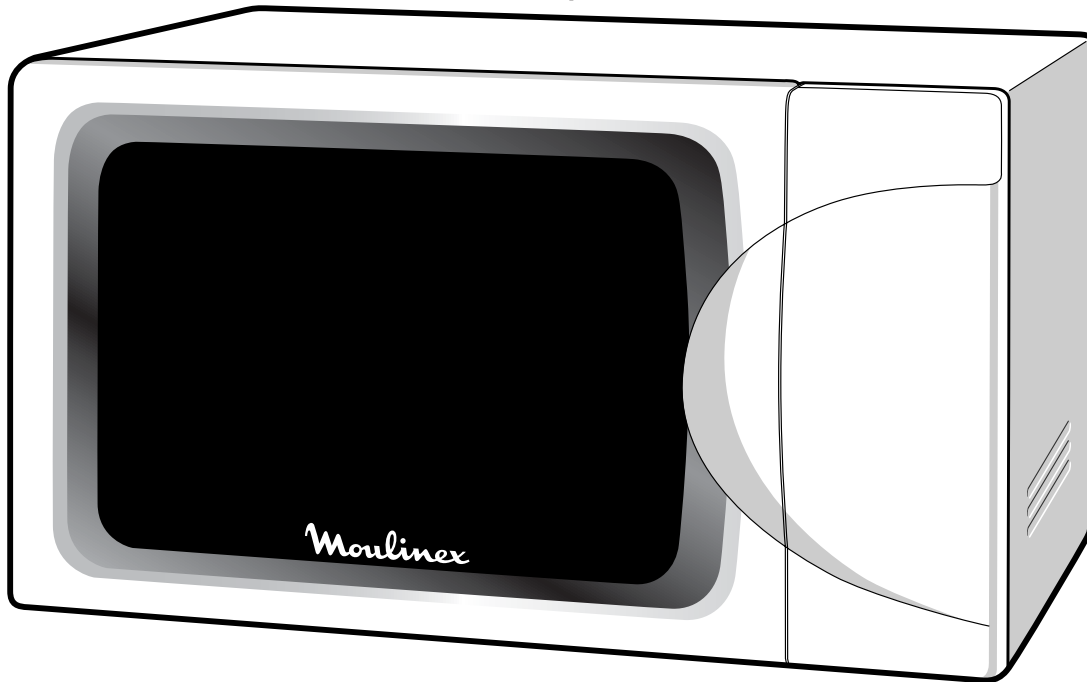


Moulinex

Ultimys Duo Grill

5133
AFM4

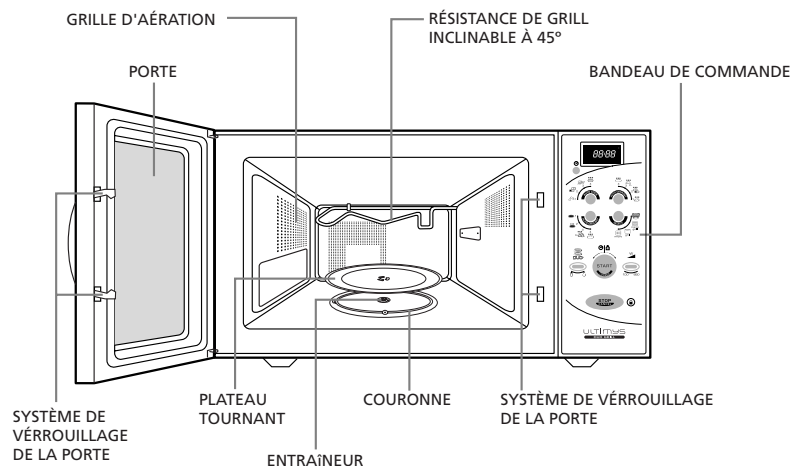
Français	p. 2
English	p. 19
Türkçe	p. 36
Polski	p. 53
Magyar	p. 70
Русский	p. 87
Українська	p. 104
فارسي	p. 121



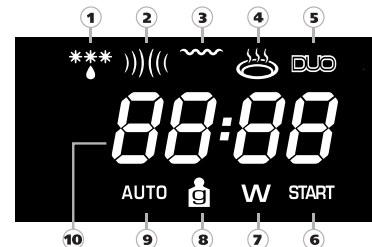
Sommaire

Description de l'appareil	2
Afficheur	2
Bandeau de commandes	3
Accessoires	3
Installation de l'appareil	4
Préparation	4
Branchement	4
Mise en place	4
Conseil de sécurité	4
Conseil d'utilisation	5
Aliments	5
Récipients et matériaux	5
Temps de cuisson	6
Temps de repos	6
Mise à l'heure	6
Réglage du minuteur indépendant	7
Utilisation des programmes automatiques	7
Auto Cook	7
Auto Defrost	8
Auto Crouty	8
Utilisation des fonctions manuelles	9
Mode « micro »	9
Mode « grill »	10
Mode « micro grill »	10
Mode « Crouty »	11
Utilisation de la fonction DUO	12
Utilisation de la fonction Réchauffage Rapide	13
Ajustement de la durée de cuisson	13
Arrêt du four	13
Activation de la Sécurité Enfants	13
Guide de cuisson	14
La cuisson aux micro-ondes	14
Réchauffage	15
Décongélation	15
Mode « grill » et « micro grill »	16
Mode « Crouty »	16
Nettoyage	17
Problèmes techniques	17
Consignes d'élimination des déchets	18
Données pour les essais de performances	18
Caractéristiques techniques	18

Description de l'appareil

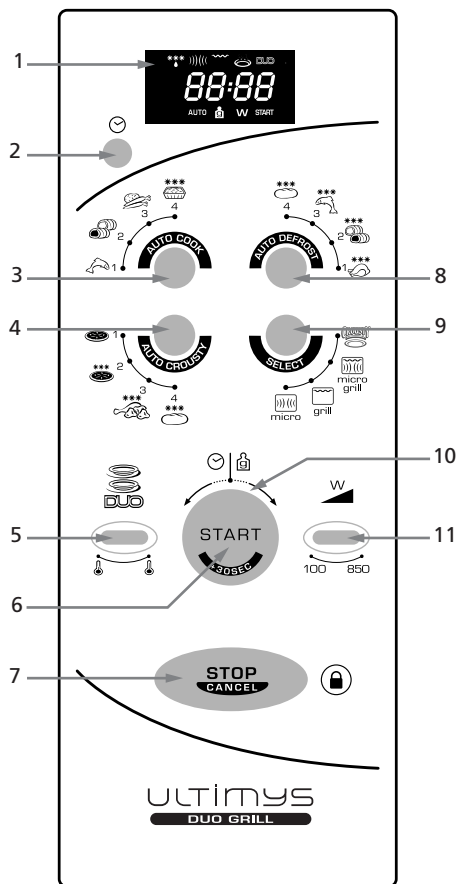


Afficheur



- | | |
|------------------------------|---|
| ① Symbole mode Décongélation | ⑦ Symbole puissance (Watts) |
| ② Symbole mode micro-ondes | ⑧ Symbole poids (Grammes) |
| ③ Symbole mode grill | ⑨ Symbole Programme Automatique |
| ④ Symbole mode Crouty | ⑩ Affichage Heure - Temps - Poids - Puissance |
| ⑤ Symbole DUO | |
| ⑥ Symbole Départ | |

Bandeau de commandes



- | | |
|--|--|
| 1 - Afficheur | 7 - Touche Arrêt – Annulation + Activation Sécurité enfants |
| 2 - Touche Horloge et Minuteur indépendant | 8 - Touche Auto Defrost Programme de décongélation (automatique) |
| 3 - Touche Auto Cook Programme de cuisson (automatique) | 9 - Touche Select Sélection des modes de cuisson manuels : micro - grill - micro grill - Crousty |
| 4 - Touche Auto Crousty Programme de cuisson Croustillante (automatique) | 10- Bouton rotatif de réglage du poids et de la durée |
| 5 - Touche Duo Fonction de réchauffage sur 2 niveaux | 11- Touche de réglage de la puissance |
| 6 - Touche Départ et Réchauffage rapide (+30 secondes) | |

Accessoires

Entraîneur

Cette pièce fixe est située sous le plateau tournant, au milieu du four. Elle est reliée au moteur et entraîne la rotation du plateau tournant.



Couronne

Cette pièce se place sous le plateau tournant, au milieu du four. Equipée de roulettes, elle soutient le plateau tournant et permet sa rotation.



Plateau tournant

Ce plateau en verre se place au milieu du four, sur la couronne et doit être calé sur l'entraîneur. Il est utilisable pour tous les types de cuisson. Il permet de poser les récipients utilisés pour la cuisson ou de récolter les liquides et particules s'échappant des aliments pendant leur cuisson. Il se retire très facilement pour le nettoyage.



Grille DUO

- Avec la fonction DUO, cette grille permet de réchauffer deux assiettes en même temps. Placez la première assiette sous la grille, et la seconde sur la partie supérieure.

- En mode grill, cet accessoire permet de dorer les aliments de faible hauteur. Il doit être bien centré sur le plateau tournant.



Plat Crousty

Pourvu d'un revêtement anti-adhésif, ce plat absorbe les micro-ondes par le dessous. Il donne aux aliments un aspect doré et une texture croustillante en diffusant la chaleur sous l'aliment. En complément, le grill dore le dessus de l'aliment.

Ce plat peut être préchauffé pour une cuisson encore plus croustillante.



Porte biberon

Certains biberons sont trop grands pour être placés à la verticale sur le plateau tournant. Le porte biberon vous permet de réchauffer toutes les tailles de biberons en toute simplicité.



Installation

F

Préparation

Déballiez les accessoires, lavez-les et essuyez-les soigneusement. Placez la couronne puis le plateau tournant au centre du four.

ⓘ *Le plateau tournant doit être bien calé sur l'entraîneur.*

Branchement

Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique (voir l'étiquette signalétique collée à l'arrière de l'appareil : elle indique sa tension nominale: ex : 220-230V).

Assurez-vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur votre disjoncteur est au minimum de 16 Ampères.

Enfin, pour une bonne sécurité, vous devez impérativement brancher votre appareil sur une prise de courant possédant une fiche de terre correspondant aux normes électriques.

Placez l'appareil de telle façon que la prise soit accessible à tout moment afin de pouvoir le débrancher facilement.

Vérifiez également que vous pouvez accéder à votre disjoncteur.

ⓘ *Les recommandations concernant l'alimentation électrique doivent être strictement respectées.*

Mise en place

Vous pouvez placer l'appareil soit :

- *Sur un plan de travail* : Placez-le sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Le four doit être manipulé avec précaution. Le côté du four où se trouve le tableau de bord est plus lourd.
- *Dans une niche* : La niche doit être au minimum à 85 cm du sol. Centrez l'appareil dans son logement pour qu'il ne touche pas les parois de la niche.

ⓘ *La chaleur doit pouvoir s'évacuer librement : laissez un espace minimum de 20 cm au dessus du four, de 10 cm sur les côtés et de 10 cm à l'arrière.*

Installez l'appareil suffisamment loin de toute source de chaleur (ex : four traditionnel et radiateur) car il est conçu et testé pour une utilisation à température ambiante de 35°C au maximum.

ⓘ *Veillez à ne pas obstruer les orifices d'aération de l'appareil.*

Instructions de sécurité importantes

Lire avec attention et garder pour de futures utilisations

1. Votre appareil est à usage domestique. Il est exclusivement destiné à la cuisson, au réchauffage, ou à la décongélation des aliments ou des boissons. Ne l'utilisez qu'à cet effet.

2. ***Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance, en particulier en mode combiné en raison des températures générées.***

ⓘ *Attention aux risques de brûlures.*

3. ***Évitez de toucher les surfaces qui ont pu s'échauffer*** lors du fonctionnement de votre four : la porte, la résistance du grill, les parois de la cavité, le capot.

ⓘ *Afin d'éviter les risques de brûlure en sortant les récipients et accessoires du four, utilisez toujours des gants isolants.*

4. Ne faites pas fonctionner votre appareil à vide. Vous risquez de le détériorer. Si vous vous exercez à la programmation, placez un verre d'eau à l'intérieur : les ondes seront ainsi absorbées et votre four ne sera pas endommagé.

5. La porte doit se refermer librement : N'intercalez pas d'objets entre la porte et la façade (torchon, gant de cuisson, plat trop grand...). Si la porte de votre appareil n'est pas fermée correctement, un système de sécurité empêche sa mise en marche.

6. Lors des cuissons en mode grill, les projections de graisse sur la résistance du grill peuvent s'enflammer. Les flammes s'éteindront d'elles-mêmes et n'auront aucune conséquence si votre appareil est entretenu régulièrement.

ⓘ *Pour éviter les projections de graisse notamment lors de cuisson de viandes ou de volailles, utilisez des plats en terre émaillés. Laissez toujours au moins 2 cm entre la résistance du grill et les aliments.*

7. N'obstruez jamais les bouches d'aération : le four pourrait surchauffer. Dans ce cas, votre appareil s'arrêtera automatiquement et restera alors inopérant jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi.

8. Précautions pour éviter d'éventuelles expositions aux micro-ondes :

- N'essayez pas de faire fonctionner votre appareil lorsque la porte est ouverte, de toucher au système de verrouillage de sécurité de la porte ou d'insérer quoi que ce soit dans ce système.
- Ne placez aucun objet pouvant gêner l'ouverture ou la fermeture de la porte.
- Ne laissez aucun résidu d'aliment ou de produit nettoyant s'accumuler sur les joints de la porte. Assurez-vous que la porte et ses joints restent propres. Après utilisation, essuyez-les avec un linge humide puis séchez-les soigneusement.
- Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait aucun défaut au niveau de :
 - La porte, des joints, des charnières,
 - Du cordon d'alimentation.

ⓘ *N'utilisez jamais votre four s'il est endommagé.*

i *Votre four ne doit en aucun cas être réglé ou réparé par quelqu'un d'autre qu'un technicien qualifié du service micro-ondes et formé par le fabricant.*

Conseil d'utilisation

Les recommandations suivantes vous aideront à utiliser votre four de manière optimale, lisez-les attentivement.

Votre appareil vous permet de décongeler, réchauffer et cuire les aliments beaucoup plus rapidement qu'avec un moyen de cuisson traditionnel.

Les Aliments

Aliments interdits

Si vous choisissez un mode de cuisson utilisant les micro-ondes, vous ne devez jamais :

- Frire des aliments car il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile ou des matières grasses (risque d'inflammation).
- Cuire ou réchauffer des œufs avec leur coquille, des œufs durs avec ou sans coquille ou des escargots : ils pourraient éclater.
- Cuire des aliments à coque (châtaignes), ou ayant une peau dure (tomates, pommes de terre, saucisses). Pensez toujours à faire une entaille.

Température des aliments

i *Grâce aux propriétés des micro-ondes, seuls les aliments chauffent. Le récipient peut donc rester froid ou tiède alors que l'aliment qu'il contient est brûlant.*

Pour éviter les risques de brûlure, remuez toujours avant de servir et vérifiez soigneusement la température, en particulier pour les aliments destinés aux enfants.

Secouez bien les biberons et versez quelques gouttes de liquide sur le dos de votre poignet afin d'en vérifier la température.

Préparation des aliments

Avant le réchauffage des biberons et des petits pots, ôtez les tétines et les couvercles.

Pensez à couvrir les aliments afin :

- d'éviter les projections dans la cavité du four,
- de conserver un taux d'humidité suffisant pour la cuisson.

Réchauffage des liquides

Lors du réchauffage des liquides, il est possible qu'un débordement se produise subitement au moment où vous prenez le récipient pour le sortir de l'appareil. En effet, lorsque le degré d'ébullition est atteint, les bulles sont emprisonnées au fond du récipient jusqu'au moment où vous le bougez.

Pour éviter ce phénomène physique et tout risque de brûlure, mettez toujours une cuillère en plastique dans le récipient à chauffer.

Les récipients et matériaux

Vous trouverez ci-dessous le détail des différents types de récipients conseillés ou interdits selon le mode de cuisson utilisé.

Mode « micro » (micro-ondes)

Utilisez des récipients appropriés à la cuisson micro-ondes.

Pour vérifier la «transparence» d'un récipient aux micro-ondes, il existe un test facile à réaliser.

Placez le récipient vide sur le plateau tournant de votre appareil, ainsi qu'un verre rempli d'eau, puis démarrez le four pendant 1 minute à puissance maximale.

Après 1 minute :

- Si le récipient est froid : il est «transparent» et peut être utilisé en mode micro.
- Si le récipient est chaud ou tiède : il est «absorbant» et ne peut pas être utilisé en mode micro.

N'utilisez jamais de récipients hermétiquement clos.

Pensez à retirer les couvercles et bouchons des biberons, bocaux, bouteilles et récipients en plastique.

Récipients jetables

Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance lorsque vous utilisez des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible.

Si vous constatez l'apparition de fumée, maintenez la porte du micro-ondes fermée et débranchez votre appareil.

Récipients métalliques

N'utilisez jamais de récipients et matériaux métalliques en mode micro. Cependant, vous pouvez utiliser votre appareil pour réchauffer ou décongeler certaines préparations en barquette métallique à condition que cette barquette n'ait pas une hauteur supérieure à 4 cm sans le couvercle. Concernant le couvercle, suivez les instructions indiquées sur l'emballage. Selon les cas, il faut le retirer ou le laisser en place. S'il n'y a pas d'indications, retirez-le par précaution.

Centrez la ou les barquettes sur le plateau tournant et laissez au moins 1 cm entre les parois de la cavité et la barquette. S'il y a plusieurs barquettes, espacez-les d'au moins 2 cm.

Mode « grill »

Ce mode de cuisson ne nécessite pas de récipients particuliers. Utilisez les mêmes récipients que ceux que vous utiliseriez dans un four traditionnel, c'est à dire des récipients résistants à la chaleur.

i N'utilisez jamais de vaisselle en matière plastique (risque de fonte) ou en papier/carton (risque d'inflammation).

i Eloignez d'au moins 2 cm les aliments de la résistance du grill.

Mode « micro grill »

Les récipients interdits en mode « micro » le sont aussi en mode « micro grill ».

Les récipients interdits en mode « grill » le sont aussi en mode « micro grill ».

i *N'utilisez que des récipients et matériaux résistants à la fois aux micro-ondes et à la chaleur.*

Récapitulatif des récipients et matériaux autorisés et interdits en mode « micro ».

Matériaux Récipients	Adapté au Micro-ondes	Commentaires
MÉTAL		
Feuille d'aluminium	Selon les cas	Utilisable en petite quantité pour protéger certaines parties des aliments contre la surcuisson. Risque d'arcs électriques si la feuille d'aluminium est trop proche des parois de la cavité ou si vous en utilisez une trop grande quantité.
Barquette en aluminium	Selon les cas	Voir « récipients métalliques » ci dessus.
Plat métallique	Non	Risque d'arcs électriques ou d'inflammation.
Lien d'emballage des sacs de congélation	Non	Risque d'arcs électriques ou d'inflammation.
VERRE		
Verre résistant à la chaleur	Oui	Parfaitement adapté.
Verre contenant des décors à base de métal (or, plomb...)	Non	Risque d'arcs électriques.
Verrerie fine	Non	Peut casser ou se fendre si chauffé soudainement.
PLASTIQUE		
Récipient en plastique	Oui	Parfaitement adapté si le plastique utilisé est résistant à la chaleur. Certains plastiques risquent de se déformer/décolorer au fil des utilisations. Ne pas fermer hermétiquement.
Film plastique	Oui	Utilisable pour retenir l'humidité et éviter les projections. Le plastique ne doit pas toucher les aliments pendant la cuisson. Percez le plastique pour laisser s'échapper les excédents de vapeur. Utilisez des gants isolants pour retirer le film plastique après la cuisson (risque de brûlure par la vapeur chaude qui s'échappe du récipient).
MATERIAUX – RÉCIPIENTS JETABLES INTERDIT EN MODE GRILL		
Tasse / emballage en polystyrène	Oui	Utilisable pour réchauffer des liquides et aliments pour une courte durée. Une surchauffe pourrait faire fondre le polystyrène qui se mélangerait alors aux aliments.
Sac en papier	Non	Risque d'inflammation.
Assiette, tasse, serviette en papier, papier absorbant	Oui	Utilisable pour réchauffage et cuisson courte.
Papier cuisson – Papier sulfurisé	Oui	Utilisable pour retenir l'humidité et prévenir les éclaboussures. Temps de cuisson courts.
Papier recyclé	Non	Risque d'arcs électriques.
PORCELAINES		
Récipient en porcelaine	Oui	Parfaitement adapté sauf s'il comporte des décors à base de métal (or, plomb...).

Temps de cuisson

Pour déterminer les temps de cuisson adaptés à vos préparations, suivez les conseils indiqués sur les emballages des plats préparés et des produits surgelés.

En l'absence d'indications précises, divisez au moins par trois les temps de cuisson ou de réchauffage qui s'appliqueraient à un four traditionnel. Dans tous les cas, reportez-vous au guide de cuisson situé dans cette notice.

ⓘ Ne programmez pas plus que la durée nécessaire. Vous éviterez ainsi les risques de surcuisson ou d'inflammation des aliments.

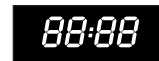
Temps de repos

Les micro-ondes agissent essentiellement en surface et pénètrent les aliments jusqu'à 2/3 centimètres de profondeur. Une fois que la surface est chaude, le cœur des aliments est réchauffé par conduction, c'est à dire que les parties chaudes réchauffent les parties froides. Il convient donc de laisser reposer l'aliment sorti du micro-ondes afin que la chaleur se propage jusqu'au centre.

Mise à l'heure

Vous devez régler l'horloge après le branchement de votre appareil ou après une coupure de courant.

L'afficheur indique :



Appuyez pendant 3 secondes sur la touche « horloge ».

- Clignotement du « 0 » correspondant à l'heure.

Réglez les heures en tournant le bouton rotatif.



Appuyez sur la touche « horloge » pour valider les heures.

- Clignotement du « 00 » correspondant aux minutes.

Réglez les minutes en tournant le bouton rotatif.

Appuyez sur la touche « horloge » pour valider les minutes.

- L'horloge est réglée.

Réglage du minuteur indépendant

Le minuteur est complètement indépendant de toutes les autres fonctions. Il est utilisable uniquement lorsque le four est à l'arrêt.

L'afficheur indique l'heure.

Appuyez une fois sur la touche « horloge ».

- « .0 » apparaît dans l'afficheur.



Réglez la durée souhaitée en tournant le bouton rotatif.



Appuyez sur la touche « START ».

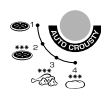
- Le compte à rebours commence.



Lorsqu'il atteint « .0 » :

- Le four émet 4 signaux sonores.
- L'afficheur indique de nouveau l'heure.

Utilisation des Programmes automatiques



Grâce aux programmes automatiques, tout est calculé automatiquement. Vous devez simplement préciser le type d'aliment et son poids, et le four adopte automatiquement le mode de cuisson, la puissance et la durée la plus adaptée.

Votre four possède 3 types de programmes selon l'action souhaitée :

- AUTO COOK pour la cuisson
- AUTO DEFROST pour la décongélation
- AUTO CROUSTY pour la cuisson croustillante

i *Quand vous utilisez un programme automatique, vous ne pouvez pas modifier la puissance et la durée du programme.*

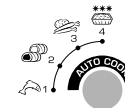
- En fin de cuisson, le four émet 4 signaux sonores et « :0 » clignote 4 fois dans l'afficheur. L'heure réapparaît ensuite dans l'afficheur.

- Si vous n'ouvrez pas le four en fin de programme, celui-ci émet un signal sonore de rappel toutes les minutes.

AUTO COOK

Programme de Cuisson Automatique

4 programmes vous sont proposés :



1. Poisson – 300g à 600g
Cuisson en mode « micro grill »
2. Viande rouge (bœuf, agneau) - 700g à 1000g
Cuisson en mode « micro grill »
3. Légumes frais – 100g à 450g
Cuisson en mode micro-ondes
4. Plat cuisiné surgelé – 300g
Cuisson en mode micro-ondes

i *Le four doit connaître le type d'aliment et son poids exact.*

i *Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four) avant d'utiliser un programme automatique.*

Utilisation

Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

Sélectionnez le type d'aliment en appuyant sur la touche AUTO COOK (une ou plusieurs fois jusqu'au numéro correspondant à l'aliment à cuire).

- Le numéro du programme apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole « AUTO » et le(s) symbole(s) correspondant au mode de cuisson utilisé pour chaque programme.



Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « g » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à sélectionner le poids de l'aliment.

Sélectionnez le poids à l'aide du bouton rotatif.

- Le poids apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole « g ».



Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer la cuisson.

Appuyez sur la touche « START ».



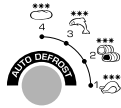
- Le four démarre pour une durée parfaitement adaptée à votre préparation.

AUTO DEFROST

Programme de Décongélation Automatique

4 programmes vous sont proposés :

1. Volaille - 200g à 1500g
2. Viande rouge (bœuf, agneau) - 200g à 1500g
3. Poisson - 200g à 1500g
4. Pain - 125g à 625g



- ❗ **Le four doit connaître le type d'aliment et son poids exact.**
- ❗ **Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four) avant d'utiliser un programme automatique.**

Utilisation

Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

Sélectionnez le type d'aliment en appuyant sur la touche AUTO DEFROST (une ou plusieurs fois jusqu'au numéro correspondant à l'aliment à décongeler).

- Le numéro du programme apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole « AUTO » et le symbole Décongélation.



Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « g » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à sélectionner le poids de l'aliment.

Sélectionnez le poids à l'aide du bouton rotatif.

- Le poids s'affiche dans l'afficheur, ainsi que le symbole « g ».



Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer la décongélation.

Appuyez sur la touche « START ».



- Le four démarre pour une durée parfaitement adaptée à votre préparation.

- ❗ **A la moitié de la durée, le four émet un signal sonore et se met en pause pour vous permettre de retourner les aliments et d'obtenir ainsi une décongélation parfaitement homogène. Retournez les aliments et appuyez sur « START » pour redémarrer le cycle de décongélation.**

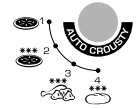
AUTO CROUSTY

Programme de Cuisson Croustillante Automatique

- ❗ **A utiliser uniquement avec le plat Crousty (voir détail des accessoires p. 3)**

4 programmes vous sont proposés :

1. Pizza précuite - 200g à 400g
2. Pizza surgelée précuite - 200g à 400g
3. Nuggets de poulet ** - 125g à 250g
4. Pain ** - 125g à 375g



- ❗ **Le four doit connaître le type d'aliment et son poids exact.**
- ❗ **Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four) avant d'utiliser un programme automatique.**

Utilisation

- ❗ **Avant toute utilisation de la fonction Crousty, le plat Crousty doit être préchauffé.**

1° étape : préchauffage du plat Crousty

Posez le plat Crousty vide au centre du plateau tournant et fermez la porte.

- ❗ **Le plat Crousty peut être posé sur le plateau tournant ou sur la grille DUO.**
- ❗ **Ne mettez jamais le plat Crousty dans le four sans le plateau tournant. Ne posez jamais de récipients ou d'emballages sur le plat Crousty.**

Sélectionnez le mode « CROUSTY » en appuyant 4 fois sur la touche « SELECT »



et réglez le temps de préchauffage sur 3 minutes à l'aide du bouton rotatif.



Pour le préchauffage, ne pas changer la puissance qui sera de 600W par défaut.

Appuyez sur la touche « START » pour démarrer le préchauffage.



- A la fin des 3 minutes de préchauffage, le four s'arrête.

2° étape : Cuisson automatique

- ❗ **Le revêtement du plat Crousty est anti-adhésif, il n'est donc pas nécessaire de huiler le plat avant d'y déposer les aliments.**

❗ **Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler le plat Crousty, celui-ci peut être très chaud.**

Ouvrez la porte et disposez les aliments dans le plat Crousty.

Sélectionnez le type d'aliment en appuyant sur la touche AUTO CROUSTY (une ou plusieurs fois jusqu'au numéro correspondant à l'aliment à cuire).

Le numéro du programme apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole

« AUTO » et le symbole Crousty.



Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « g » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à sélectionner le poids de l'aliment.

Sélectionnez le poids à l'aide du bouton rotatif.

- Le poids apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole « g ».



Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer la cuisson.

Appuyez sur la touche START.

- Le four démarre pour une durée parfaitement adaptée à votre préparation.

❗ **Le plat Crousty ne doit pas être passé au lave-vaisselle. Lavez-le à l'eau tiède et au produit vaisselle, sans utiliser de produits abrasifs.**

Utilisation des Fonctions manuelles

Les fonctions manuelles vous permettent de cuire, réchauffer ou décongeler toutes sortes d'aliments. Contrairement aux programmes automatiques, vous devez sélectionner vous-même le mode de cuisson, la durée et la puissance. Si vous ne connaissez pas ces éléments, consultez le guide de cuisson situé en page 14.

4 modes de cuisson vous sont proposés. La sélection entre les différents modes de cuisson se fait à l'aide du bouton « SELECT ».



microCuisson par les micro-ondes

grillCuisson par la résistance supérieure du grill

micro grillCuisson combinée « micro-ondes et grill »

CroustyCuisson croustillante avec le plat Crousty

❗ **Le mode de cuisson ne peut pas être modifié en cours de cuisson.**

- En fin de cuisson, le four émet 4 signaux sonores et « :0 » clignote 4 fois dans l'afficheur. L'heure réapparaît ensuite dans l'afficheur.
- Si vous n'ouvrez pas le four en fin de cuisson, celui-ci émettra un signal sonore de rappel toutes les minutes.

MODE MICRO (micro-ondes seul)



Utilisez ce mode pour cuire, réchauffer ou décongeler manuellement des aliments.

Ce mode de cuisson est le mode utilisé par votre four par défaut. Vous n'avez donc pas besoin de le sélectionner avec la touche « SELECT ».

❗ **Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four) avant d'utiliser le mode micro.**

Utilisation

Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

❗ **La puissance et la durée de cuisson peuvent être réglées dans l'ordre que vous voulez. Elles peuvent être modifiées à tout moment et dans n'importe quel ordre, y compris en cours de cuisson.**

Réglage de la puissance

Le four fonctionne par défaut à puissance maximale. Si vous souhaitez utiliser la puissance maximale, il n'est pas donc nécessaire de sélectionner la puissance.

En revanche, si vous souhaitez utiliser une puissance inférieure, sélectionnez-

la en appuyant plusieurs fois sur la touche « W »



850W 600W 450W 300W 180W (décongélation) 100W

La puissance apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole « W » et le symbole du mode de cuisson micro-ondes.

Après 3 secondes sans action de votre part, la puissance disparaît de l'afficheur et « :0 » apparaît pour vous inviter à régler la durée.

Réglage de la durée

Sélectionnez la durée à l'aide du bouton rotatif.

- La durée apparaît dans l'afficheur



❗ **La durée maximale de la minuterie en mode micro-ondes est de 99 minutes.**

Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer la cuisson.

Démarrage

Appuyez sur la touche « START ».



Le four démarre pour la durée sélectionnée.

Décongélation

Si vous souhaitez décongeler des aliments sans avoir recours au programme automatique Auto Defrost, réglez la puissance sur 180W (voir ci-dessus le détail des manipulations).

- Dans ce cas, le symbole décongélation apparaît dans l'afficheur en plus du symbole du mode de cuisson micro-ondes.



MODE GRILL

- **A utiliser de préférence avec la grille DUO (voir détail des accessoires p. 3)**



Utilisez ce mode pour dorer les aliments tels que les gratins ou les viandes grâce à la résistance du grill de votre four.

- **Utilisez uniquement des récipients résistants à la chaleur.**
- **Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four) avant d'utiliser le mode « grill ».**

Utilisation

1° étape : préchauffage du grill

Sélectionnez le mode « grill » en appuyant 2 fois sur la touche « SELECT ».



- Le symbole « Grill » apparaît dans l'afficheur, ainsi que « :0 ».



Sélectionnez la durée de préchauffage à l'aide du bouton rotatif (3-4 minutes environ).



- La durée apparaît dans l'afficheur

Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer le préchauffage.

Appuyez sur la touche « START ».



- Le four démarre pour la durée de préchauffage.

2° étape : Cuisson en mode grill

Placez les aliments sur la grille DUO et placez celle-ci au centre du plateau tournant.

- **Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler les plats et accessoires en mode « grill ». Risque de brûlure.**

De nouveau, sélectionnez le mode « grill » avec la touche « SELECT », puis réglez la durée de grillage et appuyez sur la touche « START » pour démarrer le grillage.

- **La durée maximale de la minuterie en mode « grill » est de 60 minutes.**
- **La résistance du grill peut s'allumer et s'éteindre en cours de cuisson. Ce phénomène tout à fait normal permet d'éviter les surchauffes.**

MODE MICRO GRILL (Micro-ondes + Grill)

- **A utiliser de préférence avec la grille DUO (voir détail des accessoires p. 3)**



Utilisez ce mode pour cuire ou réchauffer rapidement des aliments grâce aux micro-ondes, tout en obtenant un aspect doré grâce à la résistance du grill de votre four.

- **Utilisez uniquement des récipients résistants à la fois aux micro-ondes et à la chaleur.**
- **Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four) avant d'utiliser le mode « micro grill ».**

Utilisation

- **Il est conseillé de préchauffer le grill en mode « micro grill ».**

Placez les aliments sur la grille DUO et placez celle-ci au centre du plateau tournant.

- **Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler les plats et accessoires en mode « micro grill ». Risque de brûlure.**

Sélectionnez le mode « micro grill » en appuyant 3 fois sur la touche « SELECT »



Le symbole « micro grill » apparaît dans l'afficheur, ainsi que « :0 ».



- ❶ **La puissance et la durée de cuisson peuvent être réglées dans l'ordre que vous voulez. Elles peuvent être modifiées à tout moment et dans n'importe quel ordre, y compris en cours de cuisson.**

Réglage de la puissance



Le four fonctionne par défaut à puissance maximale. Si vous souhaitez utiliser la puissance maximale, il n'est pas donc nécessaire de sélectionner la puissance.

En revanche, si vous souhaitez utiliser une puissance inférieure, sélectionnez-la en appuyant plusieurs fois sur la touche « W ».

600W 450W 300W

- ❶ **En mode « micro grill », la puissance maximale autorisée est de 600W.**

- La puissance apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole « W ».



Après 3 secondes sans action de votre part, la puissance disparaît de l'afficheur et « :0 » apparaît pour vous inviter à régler la durée de cuisson.

Réglage de la durée

Sélectionnez la durée à l'aide du bouton rotatif.



- La durée apparaît dans l'afficheur.

- ❶ **La durée maximale de la minuterie en mode « micro grill » est de 60 minutes.**

Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer la cuisson.

Démarrage

Appuyez sur la touche « START ».



- Le four démarre pour la durée sélectionnée.

- ❶ **La résistance du grill peut s'allumer et s'éteindre en cours de cuisson. Ce phénomène tout à fait normal permet d'éviter les surchauffes.**

MODE CROUSTY

- ❶ **A utiliser uniquement avec le plat Crousty (voir détail des accessoires p. 3)**



Utilisez ce mode pour réchauffer ou cuire les aliments nécessitant un résultat doré et croustillant. La partie supérieure de l'aliment sera dorée grâce à la résistance du grill, la partie inférieure sera croustillante grâce au plat Crousty.

- ❶ **Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four) avant d'utiliser le mode « Crousty ».**

Utilisation

- ❶ **Avant toute utilisation de la fonction Crousty, le plat Crousty doit être préchauffé.**

1° étape : préchauffage du plat Crousty

Posez le plat Crousty vide au centre du plateau tournant et fermez la porte.

- ❶ **Le plat Crousty peut être posé sur le plateau tournant ou sur la grille DUO.**

- ❶ **Ne mettez jamais le plat Crousty dans le four sans le plateau tournant. Ne posez jamais de récipients ou d'emballages sur le plat Crousty.**

Sélectionnez le mode « Crousty » en appuyant 4 fois sur la touche « SELECT ».



- Le symbole « Crousty » apparaît dans l'afficheur, ainsi que « :0 ».



Utilisation

Ne pas changer la puissance qui sera de 600W par défaut.

Réglage de la durée

A l'aide du bouton rotatif, réglez la durée de préchauffage sur 3 minutes (sauf recommandation contraire précisée dans le guide cuisson).



- La durée apparaît dans l'afficheur.

Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer le préchauffage.

Démarrage

Appuyez sur la touche « START ».



- Le four démarre pour la durée de préchauffage sélectionnée.
- A la fin du temps de préchauffage de 3 minutes, le four s'arrête.

2° étape : Cuisson Croustillante

F

❗ **Le revêtement du plat Crousty est anti-adhésif, il n'est donc pas nécessaire de huiler le plat avant d'y déposer les aliments.**

❗ **Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler le plat Crousty, celui-ci est très chaud.**

Ouvrez la porte et disposez les aliments dans le plat Crousty .

Sélectionnez le mode « Crousty » en appuyant 4 fois sur la touche « SELECT ».



• Le symbole « Crousty » apparaît dans l'afficheur, ainsi que « :0 ».



Réglage de la durée

Sélectionnez la durée à l'aide du bouton rotatif.



❗ **La durée maximale de la minuterie en mode « Crousty » est de 60 minutes.**

Réglage de la puissance



Le four fonctionne par défaut à puissance maximale. Si vous souhaitez utiliser la puissance maximale, il n'est donc pas nécessaire de sélectionner la puissance.

En revanche, si vous souhaitez utiliser une puissance inférieure, sélectionnez-la en appuyant plusieurs fois sur la touche « W ».

600W 450W 300W

❗ **En mode « Crousty », la puissance maximale autorisée est de 600W.**

Appuyez sur « START » pour démarrer la cuisson.



❗ **La résistance du grill peut s'allumer et s'éteindre en cours de cuisson. Ce phénomène tout à fait normal permet d'éviter les surchauffes.**

❗ **Le plat Crousty ne doit pas être passé au lave-vaisselle. Lavez-le à l'eau tiède et au produit vaisselle, sans utiliser de produits abrasifs.**

Utilisation de la fonction DUO

DUO



Fonction de réchauffage sur 2 niveaux

❗ **A utiliser uniquement avec la grille DUO (voir détail des accessoires p. 3)**

Cette fonction vous permet de réchauffer 2 assiettes en même temps. (Il fonctionne en mode micro-ondes).

2 programmes vous sont proposés selon le résultat souhaité :

1. Résultat chaud

2. Résultat très chaud

❗ **Il n'est pas nécessaire de sélectionner le type de préparation et son poids.**

Le temps sera calculé automatiquement sur la base de 2 assiettes de 300g.

❗ **Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four) avant d'utiliser le mode « DUO ».**

Utilisation

Placez la première assiette au centre du plateau tournant. Placez la grille DUO autour de cette assiette, et déposez la seconde assiette sur la grille DUO.

Sélectionnez le numéro de programme en appuyant sur la touche DUO (1 ou 2 fois selon le degré de réchauffage souhaité).

• Le numéro du programme apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole DUO.



Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer le réchauffage.

Appuyez sur la touche « START ».

- Le four démarre pour une durée parfaitement adaptée au réchauffage de vos 2 assiettes.
- En fin de cuisson, le four émet 4 signaux sonores et « : 0 » clignote 4 fois dans l'afficheur. L'heure réapparaît ensuite dans l'afficheur.
- Si vous n'ouvrez pas le four en fin de cuisson, celui-ci émettra un signal sonore de rappel toutes les minutes.

Utilisation de la fonction Réchauffage Rapide

Si vous souhaitez réchauffer un plat ou un liquide pour une période très courte, utilisez la touche « Start +30 sec ».

i Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four).

Utilisation

Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

Appuyez directement sur la touche « START ».



- Le four démarre automatiquement pour 30 secondes à puissance maximale.

i La puissance peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche « W ».



Le temps de cuisson augmente de 30 secondes à chaque nouvel appui sur la touche « START ».



Ajustement de la durée de cuisson

Comme lors de l'utilisation d'un four traditionnel, vous pouvez avoir besoin d'adapter légèrement les durées de cuisson, de réchauffage ou de décongélation indiquées dans le guide de cuisson (p. 14) ou sur les emballages des aliments.

Pour cela, 2 moyens vous sont proposés :

Utilisation du bouton rotatif



Tournez le bouton rotatif vers la gauche ou vers la droite pour réduire ou augmenter la durée.

- La durée défile dans l'afficheur.
- Elle est ajustée sans que le four ne s'arrête.

Utilisation de la touche « Start + 30 s »



Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche « Start + 30 s ».

- A chaque appui, la durée indiquée dans l'afficheur augmente de 30 secondes.
- Elle est ajustée sans que le four ne s'arrête.

Arrêt du four

Pause

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout moment pour :

- Vérifier l'état d'avancement de la cuisson,
- Retourner l'aliment ou le remuer,
- Laisser l'aliment reposer.



Pour cela, vous pouvez tout simplement ouvrir la porte du four, ou appuyer une fois sur la touche « Stop/Cancel ».

- Le four s'arrête et garde en mémoire la cuisson en cours.
- L'afficheur reste le même qu'au moment de l'interruption. Le symbole « Start » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à redémarrer la cuisson.

Pour redémarrer la cuisson, appuyez sur la touche « Start ».



Pour annuler définitivement la cuisson, appuyez de nouveau sur la touche « Stop/Cancel ».

- L'heure réapparaît dans l'afficheur.

Annulation

La touche « Stop/Cancel » vous permet également d'annuler de manière définitive une cuisson ou une programmation en cours.

Si vous êtes en cours de cuisson :

Appuyez deux fois sur la touche « Stop/Cancel ».

- Au premier appui le four se met en pause, au deuxième la cuisson est annulée et l'heure réapparaît dans l'afficheur.

Si vous êtes en cours de réglage du four :

Appuyez une fois sur la touche « Stop/Cancel ».

- La programmation en cours est annulée et l'heure réapparaît dans l'afficheur.

Activation de la Sécurité enfants

Votre four est équipé d'un système de verrouillage des commandes qui empêche la mise en marche de manière intempestive ou par des enfants sans surveillance.

Pour verrouiller :

Appuyez pendant 3 secondes sur la touche « STOP CANCEL ».



- Le four émet un signal sonore indiquant que les commandes sont verrouillées.

- « SEC » apparaît dans l'afficheur à la place de l'heure.



Les touches sont verrouillées.

- Toute action de démarrage génère un signal sonore.

Pour déverrouiller :

Appuyez de nouveau pendant 3 secondes sur la touche « STOP CANCEL ».

- Le four émet un signal sonore indiquant que les commandes sont déverrouillées.
- « SEC » disparaît de l'afficheur et l'heure réapparaît.

i Cette fonction n'est accessible que lorsque le four est à l'arrêt.

i Une coupure de courant désactive la sécurité enfants.

Guide de cuisson

Les temps indiqués dans les tableaux de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier selon la forme, l'épaisseur et la température des aliments.

Les temps de repos sont à effectuer à la fin du temps de cuisson, de réchauffage ou de décongélation.

La cuisson aux micro-ondes - mode « micro »

- *Guide de cuisson pour les légumes surgelés*

Utilisez un récipient en Pyrex adapté au micro-ondes. Couvrez. Démarrez le four, et remuez 2 fois en cours de cuisson. En fin de cuisson, mélangez, ajoutez du sel, des herbes ou du beurre et couvrez pendant le temps de repos.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Epinards	150 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	2 - 3	Ajoutez une cuillère à soupe d'eau froide
Brocolis	300 g	600 W	9 - 10	2 - 3	Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau froide
Pois	300 g	600 W	7 1/2 - 8 1/2	2 - 3	Ajoutez une cuillère à soupe d'eau froide
Haricots verts	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau froide

- *Guide de cuisson pour le riz et les pâtes*

Le riz : Utilisez un grand récipient en Pyrex adapté au micro-ondes. Versez le riz, l'eau froide, couvrez et démarrez le four.

i Le riz double de volume pendant la cuisson.

En fin de cuisson, mélangez, ajoutez du sel, des herbes ou du beurre et laissez reposer pendant la durée indiquée.

Le riz peut ne pas avoir absorbé toute l'eau pendant la cuisson. Egouttez si besoin.

Les pâtes : Utilisez un grand récipient en Pyrex adapté au micro-ondes. Versez l'eau bouillante, une pincée de sel, les pâtes et mélangez. Ne couvrez pas. Démarrez le four.

Mélangez une fois en cours de cuisson. En fin de cuisson, laissez reposer pendant la durée indiquée. Egouttez.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Riz blanc	250 g	850 W	16 - 17	5	Ajouter 500 ml d'eau froide
Pâtes	250 g	850 W	11 - 12	5	Ajouter 1L d'eau bouillante

- *Guide de cuisson pour les légumes frais*

Utilisez un récipient en Pyrex adapté au micro-ondes. Versez 2 à 3 cuillères à soupe d'eau froide tous les 250 g de légumes (sauf si indications contraires dans le tableau ci-dessous). Ajoutez les légumes et couvrez.

Démarrez le four et remuez 1 fois en cours de cuisson. En fin de cuisson, mélangez, ajoutez du sel, des herbes ou du beurre et couvrez pendant le temps de repos.

Pour optimiser la cuisson, coupez les légumes frais en morceaux. Plus les morceaux sont petits, plus la cuisson est rapide.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	850 W	4 1/2 - 5 8 - 9	3	Placez les tiges vers l'extérieur.
Carottes	250 g	850 W	4 1/2	3	Coupez les carottes en rondelles régulières.
Choux-fleurs	250 g 500 g	850 W	5 - 5 1/2 7 1/2	3	Coupez les plus grosses têtes en 2. Placez les tiges vers l'extérieur.

Courgettes	250 g	850 W	3 1/2 - 4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau ou une noix de beurre. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Pommes de terre	250 g 500 g	850 W	4 - 5 7 1/2 - 8 1/2	3	Pelez les pommes de terre et coupez-les en 2 ou en 3 morceaux de même taille.

Le réchauffage - mode « micro »

A la fin du temps de réchauffage des liquides, il est conseillé de laisser le récipient à l'intérieur du four pour un temps de repos de 20 secondes au moins. Ceci permettra une baisse de la température du liquide et de son récipient et vous évitera tout risque de brûlure ou de débordement.

Remuez le liquide en cours de cuisson et en fin de cuisson.

• Guide de réchauffage pour la nourriture bébé

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Aliments pour bébé (légumes et viandes)	190 g	600 W	30 s	2 - 3	Placez la nourriture dans une assiette creuse en céramique. Couvrez. En fin de cuisson, couvrez et laissez reposer. Avant de servir, vérifiez soigneusement la température des aliments.

i Il est possible de réchauffer un biberon au micro-ondes en tenant compte des indications préconisées sur les boîtes de lait.

• Guide de réchauffage pour aliments et liquides

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Boissons (café, thé, eau)	150 ml (1tasse) 250 ml (1mug)	850 W	45 s	1	Placez la ou les tasses au centre du plateau. Ne couvrez pas. Laissez les tasses à l'intérieur du four pendant le temps de repos puis remuez.
Soupe (réfrigérée)	250 g	850 W	1 1/2 - 2	2 - 3	Versez dans une assiette creuse ou un bol profond en céramique. Couvrez. Remuez en fin de cuisson, et remuez de nouveau juste avant de servir.
Plat préparé (réfrigéré)	350 g	850 W	2 - 2 1/2	3	Placez sur une assiette en céramique. Couvrez.

La décongélation - Mode « micro » - Puissance à 180W

Placez les aliments surgelés dans un plat. Ne couvrez pas.

Retournez les aliments en cours de décongélation et videz l'eau régulièrement.

Veillez à ce que les aliments ne commencent pas à cuire pendant la décongélation. Si certaines parties de l'aliment commencent à cuire, couvrez-les avec des petits morceaux de papier aluminium pour terminer la décongélation.

Si la volaille commence à chauffer en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer 20 minutes avant de reprendre.

Respectez les temps de repos qui permettent de terminer la décongélation. Plus les aliments sont épais, plus les temps de décongélation seront longs.

Le tableau ci-dessous s'applique pour des aliments surgelés dont la température est comprise entre -18°C et -20°C.

i Les aliments doivent être décongelés à la puissance de 180 W.

Aliment	Quantité	Temps de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Viande :				
Hachée	250 g	7 - 8	5 - 10	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les tranches peu épaisses avec du papier aluminium. Retournez en milieu de décongélation.
Bœuf	500 g	13 - 14		
Steak de porc	250 g	7 1/2 - 8 1/2		
Volaille :				
Morceaux De poulet	500 g (2 pièces)	14 1/2 - 15 1/2	5	Placez les morceaux dans une assiette (pour des morceaux : peau vers le bas) / (pour un poulet entier : poitrine vers le bas). Protégez les parties fines et fragiles avec du papier aluminium. Retournez en milieu de décongélation.
Poulet entier	900 g	25 - 28		
Poisson :				
Filet	200 g	7 - 8	5	Placez le poisson au centre d'une assiette en céramique. Placez les morceaux plus fragiles sous les morceaux plus épais. Couvrez les extrémités avec du papier aluminium. Retournez en milieu de décongélation.
Poisson entier	400 g	12 - 13		
Fruits :				
Petits fruits	250 g	6 - 7	5	Étalez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain :				
Petit pain (50g chacun)	2 pains	30s - 1 min.	10	Placez les petits pains en cercle sur du papier cuisson au centre du plateau tournant. Retournez en milieu de décongélation.
Pain mie	4 pains 250 g	2 - 2 1/2 5 1/2 - 6		

Les modes « grill » / « micro grill »

Cuisson au grill seul ou en cuisson combinée micro-ondes + grill

Avant son utilisation, le grill doit être préchauffé pendant 3 minutes. Suivez les recommandations données dans les tableaux suivants.

• Guide de cuisson en mode « grill » / « micro grill » : aliments frais

Aliment	Quantité	Mode + Puissance	Face 1 Temps (minutes)	Face 2 Temps (minutes)	Instructions
Poulet	1 kg 100	Mode « micro grill » 450 W	22	12	Badigeonnez avec de l'huile et parsemez d'épices. Placez le poulet dans un plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2-3 minutes.
Morceaux de poulet	500 g	Mode « micro grill » 300 W	12	9 - 10	Badigeonnez avec de l'huile et parsemez d'épices. Placez les morceaux dans un plat sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.
Côtes d'agneau	400 g	Mode « grill »	13 - 14	10 - 12	Badigeonnez avec de l'huile et parsemez d'épices. Placez les côtes dans un plat sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.
Steaks de porcs	250 g	Mode « micro grill » 300 W	7 - 8	Grill seulement 6 - 7	Badigeonnez avec de l'huile et parsemez d'épices. Placez les steaks dans un plat sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.

• Guide de cuisson en mode « micro grill » : aliments surgelés

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (minutes)	Instructions
Gratin (légumes, pommes de terre)	400 g	450 W	14 - 15	Placez le gratin surgelé dans un plat rond en Pyrex. Posez le plat sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.
Pâtes (Lasagnes/ Cannellonis/Macaronis)	400 g	600W	15 - 20	Placez la préparation dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur le plateau. Laissez reposer 2-3 minutes.

Mode Crousty

Nous vous conseillons de préchauffer votre plat Crousty directement sur le plateau tournant.

Préchauffez-le à une puissance de 600 W et suivez les temps indiqués dans le tableau ci-dessous.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de préchauffage (minutes)	Temps de cuisson (minutes)	Instructions
Bacon	4 tranches	600 W	2	2	Préchauffez le plat Crousty. Placez ensuite les tranches côte à côte dans le plat et posez-le sur la grille DUO.
Steak haché surgelé	2 pièces (125 g)	600 W	4	7	Préchauffez le plat Crousty. Déposez le steak dans le plat Crousty et posez-le sur la grille DUO. Retournez le steak après 4-5 min de cuisson.
Baguette surgelée	250 g	450 W	2	3	Préchauffez le plat Crousty. Déposez la baguette dans le plat Crousty et posez-le sur la grille DUO.
Pizza cuite réfrigérée	300 g	450 W	5	7	Préchauffez le plat Crousty. Placez la pizza sur le plat et posez le plat sur la grille DUO.
Pizza surgelée	350 g	600 W	4	8	Préchauffez le plat Crousty. Placez la pizza surgelée sur le plat et posez le plat sur la grille DUO.
Nuggets de poulet	200 g	600 W	4	9	Préchauffez le plat Crousty. Huilez-le et placez-y les nuggets en cercle. Tournez-les.

Nettoyage

Nettoyage du four

Les parties suivantes de votre micro-ondes doivent être nettoyées régulièrement pour éviter que la graisse et les particules d'aliments ne s'accumulent :

- Les surfaces intérieures et extérieures de votre appareil
- La porte et ses joints
- L'entraîneur, la couronne et le plateau

i *Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.*

i *Assurez-vous que la porte ferme correctement.*

Nettoyez les surfaces extérieures avec un linge doux et de l'eau savonneuse . Rincez puis séchez soigneusement.

Nettoyez toutes les particules ou tâches se trouvant à l'intérieur de votre appareil ou sur la couronne avec un linge savonneux. Rincez puis séchez soigneusement.

Pour faciliter le nettoyage des particules d'aliments et enlever les mauvaises odeurs, placez un verre de jus de citron dilué dans l'eau sur le plateau tournant et faites chauffer votre appareil pendant 2 minutes à puissance maximale. La vapeur ramollira les salissures. Rincez et séchez.

La résistance du grill rabattable facilite le nettoyage de la voûte de votre four.

Veillez à ne jamais faire couler d'eau dans les bouches d'aération.

N'utilisez aucun produit abrasif ou solvant.

Nettoyez avec soin les joints de la porte en vous assurant qu'aucune particule :

- Ne s'accumule.
- N'empêche la porte de se fermer correctement.
- Nettoyez la cavité de votre appareil après chaque utilisation avec un détergent adapté.

i *Laissez toujours votre four refroidir avant de le nettoyer.*

Nettoyage des accessoires

- Plateau en verre
- Grille DUO
peuvent être lavés au lave vaisselle.

- Plat Crousty
- Porte biberon

Ne peuvent pas être lavés au lave vaisselle.

Lavez-les à l'eau savonneuse. Rincez-les et séchez soigneusement.

Problèmes techniques

Votre appareil ne doit pas être utilisé lorsque la porte ou les joints de la porte sont endommagés :

- Charnières cassées
- Joints détériorés
- Cavité déformée

Adressez-vous au service après-vente pour effectuer vos réparations (cf. liste çï-jointe).

Devenir familier avec un nouvel appareil demande toujours un peu de temps. Si vous avez l'un des problèmes listés ci-dessous, essayez d'appliquer les solutions proposées.

• Les phénomènes suivants sont parfaitement normaux et ne doivent pas vous alarmer :

- Condensation à l'intérieur du four
- Evacuation de l'air autour de la porte et des parois extérieures
- Réflexion de lumière autour de la porte et sur les parois extérieures
- Vapeur s'échappant de la porte ou des bouches d'aération

• Si vous constatez que la nourriture n'est pas cuite du tout :

- Assurez-vous que vous avez correctement programmé la minuterie et appuyé sur le bouton « Start + 30s ».
- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Assurez-vous que le disjoncteur n'a pas sauté ou le fusible fondu.

• La nourriture est trop cuite ou pas assez cuite :

- Assurez-vous que le temps de cuisson programmé est adapté à votre préparation.
- Assurez-vous d'avoir choisi le niveau de puissance approprié.
- Assurez-vous que vous n'avez pas oublié d'enlever le papier aluminium recouvrant la barquette d'aliments.
- Assurez-vous que le plat utilisé n'est pas « absorbant ».
- Assurez-vous que les orifices d'aération situés à l'arrière de l'appareil ne sont pas obstrués.

• Des claquements/étincelles apparaissent à l'intérieur du four :

- Assurez-vous que vous n'avez pas utilisé de vaisselle comportant des décors métalliques.
- Assurez-vous que vous n'avez pas laissé une fourchette ou un ustensile métallique à l'intérieur du four.
- Assurez-vous que vous n'avez pas placé de papier aluminium trop près des parois intérieures, mal centré une barquette métallique (ou 2 barquettes côte à côte trop près) ou oublié le lien métallique sur vos sachets congélation.

- **Un signal sonore retentit lorsque vous pressez n'importe quelle touche :**
- Assurez-vous que la sécurité enfants n'est pas activée. Si c'est le cas, désactivez-la.
- **L'éclairage intérieur ne s'allume pas alors que votre four fonctionne normalement :**
- L'ampoule est probablement grillée. Votre appareil est tout de même utilisable.
- **En cas de surchauffe ou d'utilisation prolongée avec une petite quantité d'aliment :**

votre appareil est équipé d'une sécurité thermique qui bloque automatiquement le fonctionnement. Attendez 15 minutes que cette sécurité se désactive. Si votre appareil ne fonctionne toujours pas après ces 15 minutes, débranchez-le et ne l'utilisez plus.

Si ces directives n'ont pas fonctionné pour résoudre votre problème, munissez-vous des renseignements suivants :

- Le modèle et le numéro de série imprimés à l'arrière du four
- Votre garantie
- Une description claire de votre problème

Puis contactez votre revendeur local ou le Service Après Vente.

Consignes d'élimination des déchets

Lors de la fabrication de ses emballages, Moulinex s'efforce de respecter le plus possible l'environnement. L'emballage est composé de carton ondulé recyclable à 100% .

Les pièces plastiques de l'appareil ont un marquage indiquant le type de matériau. Cela permet par la suite un recyclage des pièces.

Vous pouvez obtenir des informations plus précises sur l'élimination de chaque matériau auprès des services chargés du traitement des déchets de votre lieu de résidence.

Les possibilités d'élimination des déchets, incluant les appareils usagés, sont disponibles auprès des services administratifs de votre lieu de résidence.

Le service chargé de l'enlèvement des déchets ou votre centre service agréé Moulinex répondront volontiers à toutes vos questions.



Participons à la protection de l'environnement !

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Données pour les essais de performance

Selon la norme CEI 705

La commission Electrotechnique Internationale SC 59H, a développé une norme pour les essais comparatifs de performance de chauffage pour les différents fours micro-ondes.

Nous recommandons ce qui suit pour le modèle que vous possédez.

Essai	Charge	Temps Approximatif (minutes)	Niveaux de Puissance	Récipient
Crème renversée	1000 g	12 - 15	850 W	IEC 705 récipient recommandé
Gateau de Savoie	475 g	7 - 9	600 W	
Pain de viande	900 g	17 - 19	850 W	
Décongélation	500 g	10 - 12	180 W	

Ces éléments sont donnés pour un appareil de puissance 850 W.

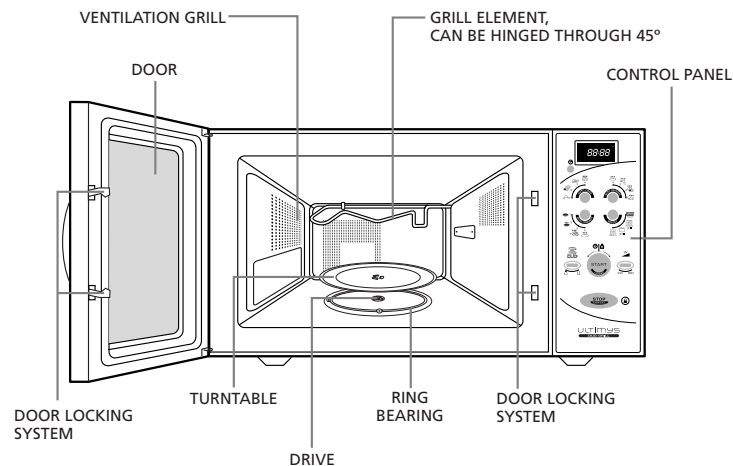
Caractéristiques techniques

Modèle	AFM4
Puissance de la source	230V ~ 50 Hz AC
Consommation (puissance absorbée) :	
Puissance maximale	2400 W
Micro-ondes	1300 W
Grill	1100 W
Puissance restituée	850 W
Fréquence	2450 MHz
Dimensions (L x P x H) mm	
Extérieures	489 X 275 X 389
Intérieures	330 X 211 X 320
Poids	
Brut	16,5 kg
Net	15 kg

Contents

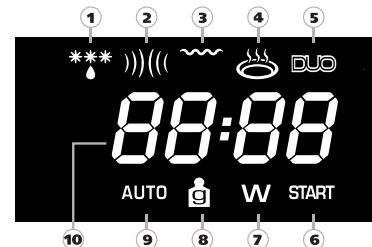
Appliance description	19
Display	19
Control panel	20
Accessories	20
Installing the appliance	21
Preparation	21
Connecting	21
Position	21
Safety instructions	21
Instructions for use	22
Foods	22
Containers and materials	22
Cooking time	23
Resting time	23
Setting the time	23
Adjusting the independent timer	24
Using the automatic programmes	24
Auto Cook	24
Auto Defrost	25
Auto Crouty	25
Using the manual functions	26
"micro" mode	26
"grill" mode	27
"micro grill" mode	27
"Crousty" mode	28
Using the DUO function	29
Using the quick reheat function	30
Adjusting the cooking time	30
Stopping the oven	30
Activating the Child Safety feature	30
Cooking guide	31
Microwave cooking	31
Reheating	32
Defrosting	32
"grill" and "micro grill" modes	33
"Crousty" mode	33
Cleaning	34
Technical problems	34
Waste disposal requirements	35
Performance testing data	35
Technical characteristics	35

Appliance description



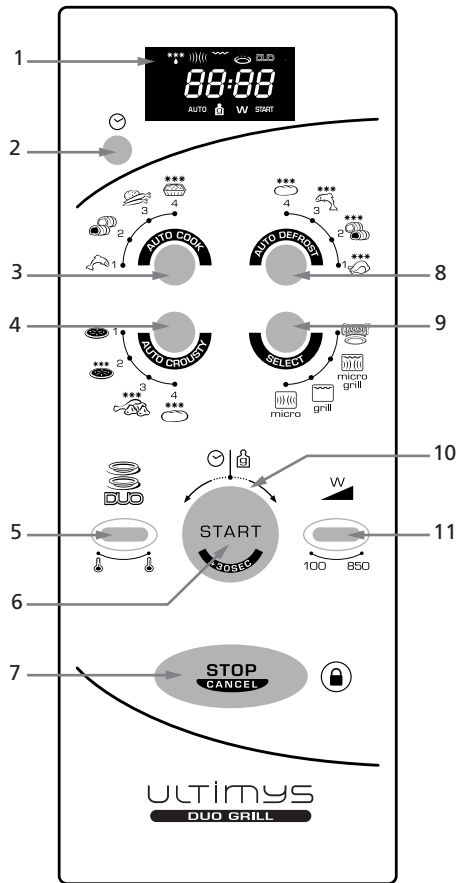
GB

Display



- | | |
|-----------------------------|---|
| ① Symbol for Defrost mode | ⑦ Symbol for power (watts) |
| ② Symbol for microwave mode | ⑧ Symbol for weight (grams) |
| ③ Symbol for grill mode | ⑨ Symbol for Automatic programme |
| ④ Symbol for Crousty mode | ⑩ Clock – Time – Weight – Power display |
| ⑤ Symbol for DUO | |
| ⑥ Symbol for Start | |

Control panel



- 1- Display
- 2- Clock & independent Timer button
- 3- Auto Cook button Automated cooking programme
- 4- Auto Crousty button Automated Crispy cooking programme
- 5- DUO button: Reheating on two levels
- 6- Start and Quick reheat (+30 seconds) button
- 7- Stop/Cancel + Child Safety control button

- 8- Auto Defrost button Automated defrosting programme
- 9- Select button Selection of manual cooking modes : micro, grill, micro grill, Crousty
- 10- Rotary knob for setting weight and cooking time
- 11- Power setting button

Accessories

Drive

This fixture is located in the middle of the oven, beneath the turntable. It is connected with the motor and drives the turntable round.



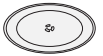
Ring bearing

This component is placed in the middle of the oven, beneath the turntable. It has rollers to support the turntable while leaving it free to rotate.



Turntable

This glass plate is placed on the ring bearing in the middle of the oven and must be engaged with the drive. It can be used for all types of cooking. Containers containing food to be cooked or to collect particles and juices produced by food during cooking are placed on the turntable. It is easily removed for cleaning.



DUO rack

- The DUO function rack can be used to reheat two plates at the same time. Place the first plate under the rack and the second on top.

- In grill mode, this accessory can be used for browning "flat" dishes. It must be carefully centred on the turntable.



Crousty dish

This dish has a non-stick coating and absorbs microwaves from below. This enables it to heat food from beneath to brown and crisp the bottom while the grill does the same from above.

For an even better effect, the dish can be pre-heated.



Feeding bottle holder

Certain feeding bottles are too tall to be stood upright on the turntable. The feeding bottle holder can be used to warm feeding bottles of any size without problems.



Installation

Preparation

Unpack the accessories, wash them and wipe them off carefully. Position the ring bearing and then the turntable in the centre of the oven.

- ⓘ **The turntable must be properly engaged with the drive.**

Connecting

Check that the supply voltage marked on the type label glued on the rear of the appliance matches the voltage of your supply. The label indicates the nominal supply voltage of the appliance, e.g. 220-230 V.

Ensure that the current marked on your electricity meter and circuit breaker / fuse is at least 16 Amperes.

Finally, for proper safety, it is essential to connect your appliance to an outlet socket with an earth connection in accordance with electrical installation regulations and standards.

Position the appliance in such a way that the supply socket is readily accessible so that it can be easily disconnected.

You should also ensure that you can gain access to your circuit breaker / fuse.

- ⓘ **It is imperative to comply with the above instructions regarding the electrical supply.**

Position

Your appliance can be installed in one of two ways.

- *On a worktop* : position the appliance on a flat and stable surface, capable of supporting the oven and its contents. The oven must be handled with care, remembering that the control panel side is the heavier.
- *In a niche* : The niche must be at least 85 cm above floor-level. Centre the appliance in the niche so that it does not touch the side-walls.

- ⓘ **Adequate ventilation is essential: the minimum clearances are 20 cm above the oven and 10 cm at the sides and rear.**

Install the appliance away from any source of heat such as a traditional oven or radiator. It has been designed and tested for use in ambient temperatures up to 35 °C.

- ⓘ **Ensure that the ventilation holes of the appliance are not obstructed.**

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference.

1. Your appliance is for domestic use. It is intended only for cooking, heating and defrosting foods and drinks. Use it only for these purposes.

2. **Do not allow children to use the appliance without supervision in particular in the combination mode due to the temperatures generated.**

- ⓘ **Beware of the risk of burns.**

3. **Avoid touching any surfaces that may have become hot** during operation of your oven: the door, the grill element, the inner (cavity) walls, the top surface.

- ⓘ **In order to avoid burns when removing containers and accessories from the oven, always use oven gloves.**

4. Do not operate your appliance when empty. This can cause damage. To try out programming the appliance, place a glass of water in the oven. This will absorb the microwaves and protect your oven against damage.

5. The door must be free to close properly:

Do not obstruct the door in any way (with oven cloths, oven gloves, over-size dishes etc.). If the door of your appliance is not properly closed, a safety mechanism will prevent its being turned on.

6. When cooking in grill mode, any fat splashing the grill element may catch fire. These flames will extinguish themselves and will not have any adverse effect on your appliance if it is regularly maintained.

- ⓘ **To avoid fat spitting during cooking, especially when cooking meats and poultry, use dishes in glazed earthenware. Always maintain a minimum gap of 2 cm between the food and the grill element.**

7. Never obstruct the ventilation holes. This can cause the oven to over-heat. If this happens, your appliance will stop automatically and will not start again until it has cooled sufficiently.

8. Precautions against exposure to microwaves:

- Never attempt to operate your appliance with the door open, to interfere with the safety door-locking mechanism or to insert anything in this mechanism.
- Never place anything in the way of opening and closing the door.
- Never allow food or cleaning product residues to accumulate on the door seals. Ensure that the door and its seals remain clean. After use, wipe them with a damp cloth and dry them carefully.
- It is particularly important that the oven door should close correctly and that there is no defect in :
 - the door, the seals, the hinges,
 - the supply cable.

- ⓘ **Never use your oven if it is damaged.**

- ⓘ **In no case should your oven be adjusted or repaired by anyone other than a qualified microwave appliance repair technician, trained by the manufacturer.**

Instructions for use

The following recommendations will help you get the greatest benefit from using your oven. Please read them carefully. Your appliance can be used to defrost, reheat and cook foods much faster than is possible with traditional cooking methods.

Foods

Forbidden foods

If you choose a cooking method using microwaves, you should never :

- Attempt to fry food – it is impossible to control the temperature of the oil and other fats – fire-risk,
- Attempt to cook or warm up eggs in their shells, hard-boiled eggs or snails – they may explode,
- Attempt to cook food in an intact shell (e.g. chestnuts) or hard skin (tomatoes, potatoes, sausages) – always make a slit.

Food temperatures

- i** **The action of microwaves is such that only the food is heated. The container may, therefore, remain cold or cool while the food that it contains is burning hot.**

To avoid any risk of burning, always stir and check the temperature carefully before serving – especially to children.

Shake feeding bottles well and try a few drops on the back of your wrist to check the temperature.

Préparation des aliments

Before warming feeding bottles and small pots, remove teats and covers.

Remember to cover the food in order to :

- Avoid any splashing of the oven cavity,
- Retain sufficient moisture for cooking.

Heating liquids

When heating liquids, a sudden overflow may occur when you take the container to remove it from the appliance. In fact, when the temperature reaches boiling point, steam tends to remain trapped in the liquid until it is disturbed.

To avoid this superheating effect and the consequent risk of scalding, always place a plastic spoon in the liquid to be heated

Containers and materials

Below, you will find details of the various types of containers, which can be used or must not be used for the chosen cooking method.

“micro” mode (microwaves)

Use containers suitable for microwave cooking.

A container can easily be tested for microwave “transparency”.

Place the empty container on the turntable together with a glass of water and run the oven for one minute at maximum power.

After one minute:

- If the container is cold, it is “transparent” and can be used for microwave cooking,
- If the container is warm or hot, it is absorbent and must not be used for microwave cooking.

Never use hermetically sealed containers.

Remember to remove covers and stoppers from feeding bottles, jars, bottles and plastic containers.

Disposable containers

Never leave the appliance to run unsupervised when using disposable containers in plastic, paper or other inflammable materials.

If you see smoke appear, keep the oven door closed and disconnect your appliance.

Metal containers

Never use metallic materials and containers for microwave cooking. You can, however, use your appliance to heat or defrost certain preparations in metallic trays, provided the height of the tray does not exceed 4 cm, not including the cover.

With regard to the cover, follow the instructions on the package. It will have to be removed or left in place, as the case may be. If not indicated otherwise, play safe and remove it.

Centre the tray(s) on the turntable, leaving at least 1 cm clearance from the oven walls. If there are several trays, space them at least 2 cm apart.

“grill” mode

This cooking mode does not require the use of special containers. Use the same kind of heatproof containers as you would use in a conventional oven.

- i** Never use plastic containers (they may melt) or containers in paper or cardboard (fire-risk).
- i** Maintain a minimum clearance of 2 cm between the food and the grill element.

“micro grill” mode

Containers not permitted in “micro” mode are also not permitted in “micro grill” mode.

Containers not permitted in “grill” mode are also not permitted in “micro grill” mode.

- i** **Use only containers that can withstand both microwaves and high temperatures.**

Summary of containers and materials permitted and not permitted in "micro" mode

Materials Containers	Suitable for micro-waves	Remarks
METAL		
Aluminium foil	In certain cases	May be used in small quantities to protect certain parts of the food from overcooking. Risk of electric arcing if the foil is too close to the oven walls or you have used too much.
Aluminium tray	In certain cases	See "Metal containers", above.
Metal sheet	No	Risk of electric arcing and fire.
Freezer bag ties	No	Risk of electric arcing and fire.
GLASS		
Heat-resistant glass	Yes	Perfectly suitable.
Glass with metal-based decoration (gold, lead etc.)	No	Risk of electric arcing.
Fine glassware	No	May break or crack if heated suddenly.
PLASTIC		
Plastic containers	Yes	Perfectly suitable if the plastic is heat-resistant. Certain plastics may be prone to deformation or discoloration after repeated use. Do not seal closed.
Plastic film	Yes	Can be used to retain moisture and prevent spitting. The plastic must not touch the food during cooking. Puncture the plastic to allow excess vapour to escape. Use oven gloves to remove the plastic film after cooking (risk of burns from hot vapour escaping from the container).
DISPOSABLE CONTAINER MATERIALS FORBIDDEN IN GRILL		
Polystyrene cups or packaging	Yes	Can be used for heating liquids and foods for a short time. Overheating could melt the polystyrene, which would then become mixed with the food.
Paper bag	No	Fire-risk.
Paper plates, cups, napkins or absorbent paper.	Yes	May be used for heating and brief cooking.
Grease-proof paper	Yes	Can be used to retain moisture and prevent spitting. Short cooking times.
Recycled paper	No	Risk of electric arcing.
PORCELAIN		
Porcelain containers	Yes	Perfectly suitable except with metal-based decoration (gold, lead etc.).

Cooking time

To determine the right cooking time for your foods, follow the instructions on the packaging of ready-made dishes and deep-frozen products.

In the absence of any precise indication, divide the cooking or reheating time given for a conventional oven by at least three.

In any case, refer to the cooking guide included in these instructions.

i Do not programme a cooking time longer than necessary. You will then avoid any risk of overcooking or setting fire to your food.

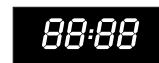
Resting time

Microwaves act close to the surface and penetrate food to a depth of 2 to 3 cm. Once the surface layers are hot, heat penetrates to the centre of the food by conduction, i.e. the hot parts heat the cold parts. This makes it a good idea to allow the food to rest after removing it from the microwave so that the heat can penetrate to the centre.

Setting the time

You must set the clock after connecting your appliance or after a break in supply.

The display will show :



Keep the "clock" button pressed for 3 seconds.

- The "0" indication for the hours will blink.



Adjust the hours by turning the rotary knob.



Press the "clock" button to enter the hours setting.

- The "00" indication for the minutes will blink.

Adjust the minutes by turning the rotary knob.

Press the "clock" button to enter the minutes setting.

- The clock is now set.

Adjusting the independent timer

The timer is completely independent of all the other functions. It can only be used while the oven is stopped.

The display will be showing the clock time.

Press the "clock" button once, briefly.

- The display will show ".0".



Adjust to the desired time by turning the rotary knob.



Press the "START" button.

- The countdown will start.



When it reaches ".0" :

- the oven will beep 4 times,
- the display will again show the clock time.

Using the automatic programmes



With the automatic programmes, everything is calculated automatically. You simply have to specify the type of food and its weight and the oven will automatically select the cooking mode, the power and the appropriate cooking time.

Your oven has 3 types of programme, depending on the desired action :

- AUTO COOK for cooking
- AUTO DEFROST for defrosting
- AUTO CROUSTY for crispy cooking

i If you use an automatic programme, you cannot change the power or the cooking time.

- At the end of cooking, the oven will beep 4 times and " : 0" will blink 4 times on the display. The clock time will then reappear on the display.

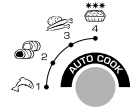
- If you do not open the oven at the end of cooking, it will sound a reminder every minute.

AUTO COOK

Automatic cooking programme

4 programmes are available:

1. Fish – 300g to 600g
Cooking mode, "micro grill"
2. Red meat (beef, lamb) – 700g to 1000g
Cooking mode, "micro grill"
3. Fresh vegetables – 100g to 450g
Cooking mode, microwave
4. Frozen meal – 300g
Cooking mode, microwave



i The oven must know the type of food and its exact weight.

i Check that the grill element is in the horizontal position (hinged up against the roof of the oven) before using an automatic programme.

Use

Place the food at the centre of the turntable and close the door.

Select the type of food by pressing the AUTO COOK button until the number corresponding to the food to be cooked is displayed.

- The number of the programme will be shown on the display, together with the "AUTO" symbol and the symbol(s) corresponding to the cooking mode for the programme selected.



If you do nothing for 3 seconds, the "g" symbol on the display will blink to indicate that the oven is waiting for you to enter the weight.

Select the weight, using the rotary knob.

- The weight will be shown on the display, together with the "g" symbol.



If you do nothing for 3 seconds, the "START" symbol on the display will blink to indicate that the oven is waiting for you to start cooking.

Press the "START" button.



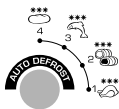
- The oven will start cooking for a time selected to suit your food perfectly.

AUTO DEFROST

Automatic defrost programme

4 programmes are available:

1. Poultry – 200g to 1500g
2. Red meat (beef, lamb) – 200g to 1500g
3. Fish – 200g to 1500g
4. Bread – 125g to 625g



- i** *The oven must know the type of food and its exact weight.*
- i** *Check that the grill element is in the horizontal position (hinged up against the roof of the oven) before using an automatic programme.*

Use

Place the food at the centre of the turntable and close the door.

Select the type of food by pressing the AUTO DEFROST button until the number corresponding to the food to be defrosted is displayed.

- The number of the programme will be shown on the display, together with the "AUTO" symbol and the Defrost symbol.



If you do nothing for 3 seconds, the "g" symbol on the display will blink to indicate that the oven is waiting for you to enter the weight.

Select the weight, using the rotary knob.

- The weight will be shown on the display, together with the "g" symbol.



If you do nothing for 3 seconds, the "START" symbol on the display will blink to indicate that the oven is waiting for you to start defrosting.

Press the "START" button.



- The oven will start cooking for a time selected to suit your food perfectly.

- i** *Halfway through the process, the oven will beep and pause to allow you to turn the food for perfectly even defrosting. Turn the food and press "START" to restart the defrost cycle.*

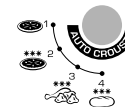
AUTO CROUSTY

Automatic crisp cooking programme

- i** *For use only with the Crousty dish (see details of accessories, p. 20)*

4 programmes are available:

1. Pre-cooked pizza – 200g to 400g
2. Deep-frozen pizza – 200g to 400g
3. Chicken nuggets ** - 125g to 250g
4. Bread ** - 125g to 375g



- i** *The oven must know the type of food and its exact weight.*
- i** *Check that the grill element is in the horizontal position (hinged up against the roof of the oven) before using an automatic programme.*

Use

- i** *Before using the Crousty function, the Crousty dish must be preheated.*

1st step : preheating the Crousty dish

Place the empty Crousty dish at the centre of the turntable and close the door.

- i** *The Crousty dish can be placed directly on the turntable or on the DUO rack.*
- i** *Never place the Crousty dish in the oven without the turntable. Never place containers or packages on the Crousty dish.*

Select the "Crousty" mode by pressing the "SELECT" button 4 times



and set the preheat time to 3 minutes by means of the rotary knob.



For preheating, do not change the power from its default value of 600 W.

Press the "START" button to start preheating.



- After the preset time of 3 minutes, the oven will stop.

2nd step: automatic cooking

- i** *As the Crousty dish has a non-stick coating, it does not need to be oiled before placing food on it.*

i Always use oven gloves to handle the Crousty dish, it can be very hot.

Open the oven door and place the food in the Crousty dish.

Select the type of food by pressing the AUTO CROUSTY button until the number corresponding to the food to be cooked is displayed.

The number of the programme will be shown on the display, together with the "AUTO" symbol and the Crousty symbol.



If you do nothing for 3 seconds, the "g" symbol on the display will blink to indicate that the oven is waiting for you to enter the weight.

Select the weight, using the rotary knob.

- The weight will be shown on the display, together with the "g" symbol.



If you do nothing for 3 seconds, the "START" symbol on the display will blink to indicate that the oven is waiting for you to start cooking.

Press the "START" button.

- The oven will start cooking for a time selected to suit your food perfectly.

i The Crousty dish must not be put through the dishwasher. Wash it in warm water with washing-up liquid. Do not use abrasive cleaners.

Using the manual functions

Using the manual functions, you can cook, reheat or defrost all kinds of food. Here, in contrast to the automatic programmes, you must make your own selection of cooking mode, cooking time and power. If you do not know these details, see the cooking guide, page 31.

4 cooking modes are available. To select the desired cooking mode, use the "SELECT" button.



microCooking with microwaves

grillCooking with the grill element in its upper position

micro grillCooking with combined microwaves and grill

CroustyCrispy cooking with the Crousty dish

i The cooking mode cannot be changed during cooking.

- At the end of cooking, the oven will beep 4 times and " : 0" will blink 4 times on the display. The clock time will then reappear on the display.
- If you do not open the oven at the end of cooking, it will sound a reminder every minute.

MICRO MODE (microwaves only)



Use this mode for manual cooking, heating or defrosting of your food.

This is the default cooking mode of your oven. It does not need to be selected by means of the "SELECT" button.

i Check that the grill element is in the horizontal position (hinged up against the roof of the oven) before using the "micro" mode.

Use

Place the food at the centre of the turntable and close the door.

i The power and cooking time can be set in any order. The settings can be changed in any order and at any time, even during cooking.

Setting the power

By default, the oven runs at maximum power. If you wish to use maximum power, there is no need to make a power setting.

If, on the other hand, you wish to use a reduced power setting, select it by

pressing the "W" button the required number of times.



850W 600W 450W 300W 180W (defrosting) 100W

The power will be shown on the display, together with the "W" symbol and the symbol for the microwave cooking mode.

If you do nothing for 3 seconds, the power will disappear from the display and " : 0" will appear to indicate that the oven is waiting for you to set the cooking time.

Setting the cooking time

Select the cooking time, using the rotary knob.

- The cooking time will be shown on the display.



i The maximum timer setting in microwave mode is 99 minutes.

If you do nothing for 3 seconds, the "START" symbol on the display will blink to indicate that the oven is waiting for you to start cooking.

Starting

Press the "START" button.



The oven will start cooking for the selected time.

Defrosting

If you wish to defrost food without using the Auto Defrost programme, set the power to 180 W (see method above).

- In this case, the display will show the defrost symbol in addition to the microwave cooking mode symbol.



GRILL MODE

- **Preferably for use with the DUO rack (see details of accessories, p. 20)**



Use this mode to brown food such as gratins or meat by means of your oven's grill element.

- **Only use heat-resistant containers.**
- **Check that the grill element is in the horizontal position (hinged up against the roof of the oven) before using the "grill" mode.**

Use

1st step: preheating the grill

Select "grill" mode by pressing the "SELECT" button twice.



- The "grill" symbol will appear on the display, together with ":0".



Select the preheat time using the rotary knob (about 3 to 4 minutes).



- The preheat time will be shown on the display.

If you do nothing for 3 seconds, the "START" symbol on the display will blink to indicate that the oven is waiting for you to start preheating.

Press the "START" button.



- The oven will start preheating for the selected time.

2nd step: cooking in grill mode

Place the food on the top of the DUO rack and place the rack in the centre of the turntable.

- **Always use oven gloves to handle dishes and accessories in "grill" mode. Risk of burns.**

Use the "SELECT" button to select "grill" again, then set the cooking time and press "START" to start grilling.

- **The maximum timer setting in "grill" mode is 60 minutes.**
- **The grill element may well turn on and off during cooking. This is quite normal and prevents overheating.**

MICRO + GRILL MODE (microwaves + grill)



- **Preferably for use with the DUO rack (see details of accessories, p. 20)**

Use this mode for rapidly microwave cooking or reheating food, while it is browned by the grill.

- **Use only containers that can withstand both microwaves and high temperatures.**
- **Check that the grill element is in the horizontal position (hinged up against the roof of the oven) before using the "micro grill" mode.**

Use

- **It is advise to preheat the grill in "micro grill" mode.**

Place the food on the top of the DUO rack and place this in the centre of the turntable.

- **Always use oven gloves to handle dishes and accessories in "micro grill" mode. Risk of burns.**

Select "micro grill" mode by pressing the "SELECT" button three times.



The "micro grill" symbol will appear on the display, together with ":0".



- **The power and cooking time can be set in any order. The settings can be changed in any order and at any time, even during cooking.**

Setting the power



By default, the oven runs at maximum power. If you wish to use maximum power, there is no need to make a power setting. If, on the other hand, you wish to use a reduced power setting, select it by pressing the "W" button the required number of times.

600W 450W 300W

i In "micro grill" mode, the maximum permitted power is 600 W.

- The power will be shown on the display, together with the "W" symbol.



If you do nothing for 3 seconds, the power will disappear from the display and ":0" will appear to indicate that the oven is waiting for you to set the cooking time.

Setting the cooking time

Select the cooking time, using the rotary knob.



- The cooking time will be shown on the display.
- i** The maximum timer setting in "micro grill" mode is 60 minutes.

If you do nothing for 3 seconds, the "START" symbol on the display will blink to indicate that the oven is waiting for you to start cooking.

Starting

Press the "START" button.



- The oven will start cooking for the selected time.
- i** The grill element may well turn on and off during cooking. This is quite normal and prevents overheating.

CROUSTY MODE

- i** For use only with the Crousty dish (see details of accessories, p. 20)



This manual mode is recommended for heating or cooking food requiring a browned, crispy result. The top part of the food will be browned by the grill element while the bottom is crisped by the Crousty dish.

- i** Check that the grill element is in the horizontal position (hinged up against the roof of the oven) before using the "Crousty" mode.

Use

- i** Before using the Crousty function, the Crousty dish must be pre-heated.

1st step: preheating the Crousty dish

Place the empty Crousty dish at the centre of the turntable and close the door.

- i** The Crousty dish can be placed directly on the turntable or on the DUO rack.
- i** Never place the Crousty dish in the oven without the turntable. Never place containers or packages on the Crousty dish.

Select "Crousty" mode by pressing the "SELECT" button 4 times.



- The "Crousty" symbol will appear on the display, together with ":0".



Setting the power

Do not change the power from its default setting of 600 W.

Setting the cooking time

Set the preheat time to 3 minutes, using the rotary knob (unless the cooking guide specifically recommends otherwise).



- The preheat time will be shown on the display.

If you do nothing for 3 seconds, the "START" symbol on the display will blink to indicate that the oven is waiting for you to start preheating.

Starting

Press the "START" button.



- The oven will start preheating for the selected time.
- After the preheat time of 3 minutes, the oven will stop.

2nd step: Crispy cooking

- ❗ **As the Crousty dish has a non-stick coating, it does not need to be oiled before placing food on it.**
- ❗ **Always use oven gloves to handle the Crousty dish, it can be very hot.**

Open the oven door and place the food in the Crousty dish.

Select "Crousty" mode by pressing the "SELECT" button 4 times.



- The "Crousty" symbol will appear on the display, together with " :0".



Setting the cooking time

Select the cooking time, using the rotary knob.



- ❗ **The maximum timer setting in "Crousty" mode is 60 minutes.**



Setting the power

By default, the oven runs at maximum power. If you wish to use maximum power, there is no need to make a power setting. If, on the other hand, you wish to use a reduced power setting, select it by pressing the "W" button the required number of times.

600W 450W 300W

- ❗ **In "Crousty" mode, the maximum permitted power is 600 W.**

Press the "START" button to start cooking.



- ❗ **The grill element may well turn on and off during cooking. This is quite normal and prevents overheating.**
- ❗ **The Crousty dish must not be put through the dishwasher. Wash it in warm water with washing-up liquid. Do not use abrasive cleaners.**

Using the DUO function

DUO



Reheating on two levels

- ❗ **For use only with the DUO rack (see details of accessories, p. 20)**

This function can be used to heat two plates at the same time (using microwave mode).

2 programmes are available, according to the desired result :

1. Hot

2. Very hot

- ❗ **There is no need to enter the type of food or its weight.**

The automatic time calculation is based on 2 plates of about 300 g.

- ❗ **Check that the grill element is in the horizontal position (hinged up against the roof of the oven) before using the "DUO" mode.**

Use

Place the first plate in the centre of the turntable. Place the DUO rack over this plate and place the second plate on the rack.

Select the programme number by pressing the DUO button once or twice, depending on the degree of heating required.

- The number of the programme will be shown on the display, together with the "DUO" symbol.



If you do nothing for 3 seconds, the "START" symbol on the display will blink to indicate that the oven is waiting for you to start heating.

Press the "START" button.

- The oven will start and run for exactly the time required to warm/heat your two plates.
- At the end of cooking, the oven will beep 4 times and " : 0" will blink 4 times on the display. The clock time will then reappear on the display.
- If you do not open the oven at the end of cooking, it will sound a reminder every minute.

Using the quick reheat function

If you wish to warm a dish or liquid very briefly, use the "Start +30 sec" button.

- i** Check that the grill element is in the horizontal position (hinged up against the roof of the oven).

Use

Place the food at the centre of the turntable and close the door.

Press the "START" button.



- The oven will start automatically for 30 seconds at maximum power.

- i** The power can be changed at any time by pressing the "W" button.



Each time that the "START" button is pressed, the cooking time will be increased by 30 seconds.



Adjusting the cooking time

As when using a conventional oven, you may need to make slight adjustments to the cooking, heating or defrosting times indicated in the cooking guide (p. 31) or on the food packaging.

This can be done in two ways :

Using the rotary knob



Turn the knob clockwise or anticlockwise to increase or reduce the cooking time.

- The time shown on the display will change.
- Changing the setting does not stop the oven.

Using the "START + 30 s" button



Press the "START + 30 s" button one or more times.

- Each time you press the button, the time shown on the display will increase by 30 seconds.
- Changing the setting does not stop the oven.

Stopping the oven

Pause

You can interrupt the operation of the oven at any time to :

- check the progress of cooking,
- turn or stir the food,
- allow the food to rest.

To do this, you can simply open the oven door or press once on the "STOP/CANCEL" button.



- The oven will stop and hold the cooking status in memory.
- No change in the display will occur during the pause. The "Start" symbol on the display will blink until you restart cooking.

To restart cooking, press the "START" button.



To cancel the cooking, press the "STOP/CANCEL" button again.

- The clock time will then reappear on the display.

Cancel

The "STOP/CANCEL" button can also be used to cancel entirely the current cooking or programme.

If you are currently cooking :

press the "STOP/CANCEL" button twice.

- At the first press, the oven will pause; at the second press, the cooking will be cancelled and the display will show the clock time again.

If you are currently setting the oven:

press the "STOP/CANCEL" button once.

- The current settings will be cancelled and the display will show the clock time again.

Activating the Child Safety feature

Your oven is equipped with a control locking system, which prevents its being started unintentionally or by unsupervised children.

To lock :

Keep the "STOP/CANCEL" button pressed for 3 seconds.



- The oven will beep to indicate that the controls are locked.
- The display will show "SEC" in place of the time.



The buttons are locked.

- Any attempt at starting will cause the oven to beep.

To unlock :

Keep the "STOP/CANCEL" button pressed for 3 seconds.

- The oven will beep to indicate that the controls are unlocked.
- The display will revert from "SEC" to the time.

- ❗ **This function is only available when the oven is stopped.**
- ❗ **After an interruption of supply, the Child Safety will be unlocked.**

Cooking guide

The times indicated in the cooking tables are given for guidance only. The correct cooking time can vary with the shape, thickness and temperature of the food.

The resting times are for use after cooking, heating or defrosting.

Microwave-cooking "micro" mode

- *Cooking guide for frozen vegetables*

Use a Pyrex container, suitable for microwaves. Cover. Start the oven and stir twice during cooking. At the end of cooking, stir thoroughly, add salt, herbs or butter and cover while resting.

Food	Quantity	Power	Cooking time (minutes)	Resting time (minutes)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	2 - 3	Add a tablespoon of cold water
Broccoli	300 g	600 W	9 - 10	2 - 3	Add 2 tablespoons of cold water
Peas	300 g	600 W	7 1/2 - 8 1/2	2 - 3	Add a tablespoon of cold water
Green beans	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	Add 2 tablespoons of cold water

- *Cooking guide for rice and pasta*

Rice : Use a large Pyrex container, suitable for microwaves. Pour in the rice and cold water, cover and start the oven.

- ❗ **Rice doubles in volume during cooking**

At the end of cooking, stir thoroughly, add salt, herbs or butter and leave to rest for the time indicated.

The rice may not have absorbed all the water during cooking. Drain if necessary.

Pasta : Use a large Pyrex container, suitable for microwaves. Pour in the boiling water, a pinch of salt, the pasta and mix. Do not cover. Start the oven.

Stir once during cooking. At the end of cooking, leave to rest for the time indicated. Drain.

Food	Quantity	Power	Cooking time (minutes)	Resting time (minutes)	Instructions
White rice	250 g	850 W	15 - 17	5	Add 500 ml of cold water
Pasta	250 g	850 W	11 - 12	5	Add 1 litre of boiling water

- *Cooking guide for fresh vegetables*

Use a Pyrex container, suitable for microwaves. Pour in 2 to 3 tablespoons of cold water for every 250 g of vegetables (unless otherwise indicated in the table below). Add the vegetables and cover.

Start the oven and stir once during cooking. At the end of cooking, stir thoroughly, add salt, herbs or butter and cover while resting.

For best results, chop the fresh vegetables. The smaller the pieces, the faster they will cook.

Food	Quantity	Power	Cooking time (minutes)	Resting time (minutes)	Instructions
Broccolis	250 g 500 g	850 W	4 1/2 - 5 8 - 9	3	Place the green stalks towards outside.
Carrots	250 g	850 W	4 1/2	3	Cut the carrots evenly into slices.
Cauliflower	250 g 500 g	850 W	5 - 5 1/2 7 1/2	3	Cut the largest flower heads in 2. Place the stalks towards outside.
Courgettes	250 g	850 W	3 1/2 - 4	3	Cut the courgettes into slices. Add 2 tablespoons of water or a knob of butter. Cook until tender.
Potatoes	250 g 500 g	850 W	4 - 5 7 1/2 - 8 1/2	3	Peel the potatoes and cut them into 2 or 3 equal pieces.

Reheating – “micro” mode

After heating liquids, it is advisable to leave the container to stand in the oven for at least 20 seconds. This allows the heat to spread through the liquid and minimises any risk of overflow and scalding.

Stir the liquid during and after heating.

- *Warming guide for baby food.*

Food	Quantity	Power	Cooking time (minutes)	Resting time (minutes)	Instructions
Baby food (vegetables and meats)	190 g	600 W	30 s	2 - 3	Place the food in a ceramic bowl. Cover. After cooking, cover and leave to rest. Before serving, carefully check the temperature of the food.

i *It is possible to heat baby bottles in the microwave, taking care to respect the instructions given on the milk cartons.*

- *Heating guide for foods and liquids*

Food	Quantity	Power	Cooking time (minutes)	Resting time (minutes)	Instructions
Drinks (coffee, tea, water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	850 W	45 s	1	Do not cover. Place a single cup in the centre, 2 cups on either side and 3 or 4 cups in a circle around the edge of the turntable. Leave the cups in the oven during the resting time and then stir.
Soup (refrigerated)	250 g	850 W	1 1/2 - 2	2 - 3	Pour into a ceramic bowl or soup plate. Cover. Stir after cooking and again before serving.
Ready-made meal (refrigerated)	350 g	850 W	2 - 2 1/2	3	Place on a ceramic plate. Cover.

Defrosting – “micro” mode – power at 180 W

Place the frozen food in a dish. Do not cover.

At regular intervals during defrosting, turn the food and pour off any water.

Ensure that the food does not start to cook during defrosting. If any part of the food should begin to cook, cover it with a small piece of aluminium foil to screen it from the microwaves.

If the surface of poultry becomes warm, stop defrosting, leave to stand for 20 minutes before recommencing.

Leave to stand for the full resting time to be sure that defrosting is complete.

The thicker the food, the longer the defrosting time required.

The table below applies for frozen food at a temperature between -18 °C and -20 °C.

i *Defrosting must be carried out at a power setting of 180 W.*

Food	Quantity	Cooking time (minutes)	Resting time (minutes)	Instructions
Meat :				
minced beef	250 g	7 - 8	5 - 10	Place the food on a flat ceramic plate. Protect thin slices with aluminium foil. Turn halfway through defrosting.
pork steak	500 g	13 - 14		
	250 g	7 1/2 - 8 1/2		
Poultry :				
chicken pieces	500 g (2 pieces)	14 1/2 - 15 1/2	5	Place on a plate (pieces skin down, whole chicken breast down). Protect thin and fragile parts with aluminium foil. Turn halfway through defrosting.
whole chicken	900 g	25 - 28		
Fish :				
fillet	200 g	7 - 8	5	Place the fish in the middle of a ceramic plate. Place the more fragile pieces under the thicker pieces. Cover the ends with aluminium foil. Turn halfway through defrosting.
whole fish	400 g	12 - 13		
Fruit :				
Small fruit	250 g	6 - 7	5	Spread the fruit out on a large glass plate.
Bread:				
Bread rolls (50 g each)	2 rolls	30s - 1 min.	5 - 10	Arrange the rolls in a circle on grease-proof paper in the centre of the turntable. Turn halfway through defrosting.
	4 rolls	2 - 2 1/2		
Sandwich loaf	250 g	5 1/2 - 6		

"grill" / "micro grill" modes

Cooking with grill alone or with combined microwaves + grill

Before use, the grill must be preheated for 3 minutes.

Follow the recommendations given in the following tables.

• Cooking guide for "grill" / "micro grill" mode: fresh food

Food	Quantity	Mode + power	Side 1 Time (minutes)	Side 2 Time (minutes)	Instructions
Chicken	1 kg 100	"micro grill" mode 450 W	22	12	Brush with oil and sprinkle with spices. Place the chicken in a dish on the turntable. Leave to stand for 2-3 minutes.
Chicken pieces	500 g	"micro grill" mode 300 W	12	9 - 10	Brush with oil and sprinkle with spices. Place the pieces in a dish on the DUO rack. Leave to stand for 2-3 minutes.
Lamb chops	400 g	"grill" mode	13 - 14	10 - 12	Brush with oil and sprinkle with spices. Place the chops in a dish on the DUO rack. Leave to stand for 2-3 minutes.
Pork steaks	250 g	"micro grill" mode 300 W	7 - 8	grill only 6 - 7	Brush with oil and sprinkle with spices. Place the steaks in a dish on the DUO rack. Leave to stand for 2-3 minutes.

• Cooking guide for "micro grill" mode: frozen food

Food	Quantity	Power	Cooking Time (minutes)	Instructions
Vegetable or potato gratin	400 g	450 W	14 - 15	Place the frozen gratin in a round Pyrex dish. Place the dish on the DUO rack. Leave to stand for 2-3 minutes.
Pasta (lasagne / cannelloni / macaroni)	400 g	600W	15 - 20	Place the food in a Pyrex dish. Place the dish directly on the turntable. Leave to stand for 2-3 minutes.

"Crousty" mode

We advise that your Crousty dish should be preheated directly on the turntable.

Preheat it at a power of 600 W and observe the times indicated in the table below.

Food	Quantity	Power	Preheat time (minutes)	Cooking time (minutes)	Instructions
Bacon	4 rashers	600 W	2	2	Preheat the Crousty dish. Place the rashers side-by-side in the dish and place it on the DUO rack.
Frozen burgers	2 burgers (125 g)	600 W	4	7	Preheat the Crousty dish. Arrange the burgers in the Crousty dish and place it on the DUO rack. Turn the burgers after 4-5 min cooking.
Frozen baguette	250 g	450 W	2	3	Preheat the Crousty dish. Place the baguette in the Crousty dish and place it on the DUO rack.
Cooked pizza, refrigerated	300 g	450 W	5	7	Preheat the Crousty dish. Place the pizza in the dish and place the dish on the DUO rack.
Frozen pizza	350 g	600 W	4	8	Preheat the Crousty dish. Place the frozen pizza in the dish and place the dish on the DUO rack.
Chicken nuggets	200 g	600 W	4	9	Preheat the Crousty dish. Oil it and arrange the nuggets in a circle. Turn them.

Cleaning

Cleaning the oven

The following parts of your microwave must be cleaned regularly to avoid any accumulation of food particles and grease :

- The inner and outer surfaces of your appliance,
- The door and its seals,
- The drive, the ring bearing and the turntable.

ⓘ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

ⓘ Make sure that the door closes correctly.

Clean the outer surfaces with a soft cloth and soapy water. Rinse and dry carefully.

Remove any particles or stains inside your appliance or on the ring bearing with a soapy cloth. Rinse and dry carefully. The grill element hinges down to make it easier to clean the roof of the oven.

To help dislodge food particles and eliminate bad smells, put a glass of lemon juice diluted in water on the turntable and run your appliance for 2 minutes at maximum power. The steam will soften the dirty marks. Rinse and dry.

Take care not to allow water to run into the ventilation holes.

Never use abrasive or solvent cleaners.

Clean the door seals carefully, making sure that :

- There is no accumulation of particles,
- Nothing prevents the door from closing properly.
- Clean the inside of your appliance after every use with a suitable detergent.

ⓘ Always allow your oven to cool down before cleaning it.

Cleaning the accessories

- glass turntable
- DUO rack
can be cleaned in the dishwasher.

- crusty dish
- feeding bottle
cannot be put through the dishwasher.

Wash it with soapy water. Rinse and dry them carefully.

Technical problems

Your appliance must not be used if the door or door seals are damaged, for example :

- broken hinges
- damaged seals
- internal deformation

Please contact the after-sales service for any repairs (cf : attached list).

It always takes time to become familiar with a new appliance. If you have one of the problems listed below, try the solutions suggested.

• **The following occurrences are perfectly normal and should give no cause for alarm :**

- condensation inside the oven,
- the escape of air around the door and the outer walls,
- light reflections around the door and on the outer walls,
- steam escaping from the door or the ventilation holes.

• **If you find that the food is not cooked at all :**

- make sure that you have programmed the timer correctly and have pressed the "Start + 30 s" button,
- make sure that the door closes correctly,
- make sure that the circuit breaker is not tripped or the fuse blown.

• **The food is overcooked or undercooked :**

- make sure that the programmed cooking time is correct for the food you are cooking,
- make sure that you have chosen the right power level,
- make sure that you have not forgotten to remove the aluminium foil covering the food tray,
- make sure that you are not using an "absorbent" container,
- make sure that the rear ventilation holes of the appliance are not obstructed.

• **Cracks can be heard or sparks can be seen inside the oven :**

- make sure that you have not used containers with metallic decoration,
- make sure that you have not left a metal utensil (fork etc.) inside the oven,
- make sure that you have not positioned aluminium foil too close to the oven walls, positioned a metal tray badly or too close to another metal tray or forgotten to remove the metal fastener from a freezer bag.

• **A beep sounds if you press any button on the control panel :**

- make sure that the Child Safety feature is not activated, if it is, deactivate it.

• **The interior lighting does not work, although your oven works normally :**

- the bulb is probably blown, your appliance nevertheless remains usable.

• **In the event of overheating or prolonged use with a small quantity of food:**

- the thermal safety device fitted in your appliance may operate, turning it off. Wait for 15 minutes for the safety device to deactivate. If your appliance still does not work after this 15-minute period, unplug it and do not use it.

If these suggestions do not solve your problem, collect the following information:

- the model and serial number printed on the rear of the oven,
 - your guarantee,
 - a clear description of your problem.
- You should then contact your local dealer or the after-sales service.

Waste disposal requirements

Moulinex endeavours to respect the environment as far as is possible in the manufacture of its packaging. The package is made of 100% recyclable corrugated cardboard.

The plastic parts of the appliance have a marking that indicates the type of material. This enables the parts to be recycled.

You can obtain more detailed information on the disposal of each material from your local authority department with responsibility for waste disposal. This department can also advise you on the disposal of any waste, including used appliances.

Your questions regarding disposal can be addressed to your local waste disposal service or to your Moulinex approved service centre.



Environment protection first !

- Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- Leave it at a local civic waste collection point.

Performance testing data

According to standard IEC 705

The sub-committee of the International Electrotechnical Commission, SC 59H, has developed a standard for comparative heating performance testing of various microwave ovens.

We recommend the following for the model in your possession.

Test	Load	Approximative time (minutes)	Power level	Container
Egg custard	1000 g	12 - 15	850 W	IEC 705 Recommended Container
Sponge Cake	475 g	7 - 9	600 W	
Meatloaf	900 g	17 - 19	850 W	
Defrost	500 g	10 - 12	180 W	

These data are given for an appliance with a nominal power rating of 850 W.

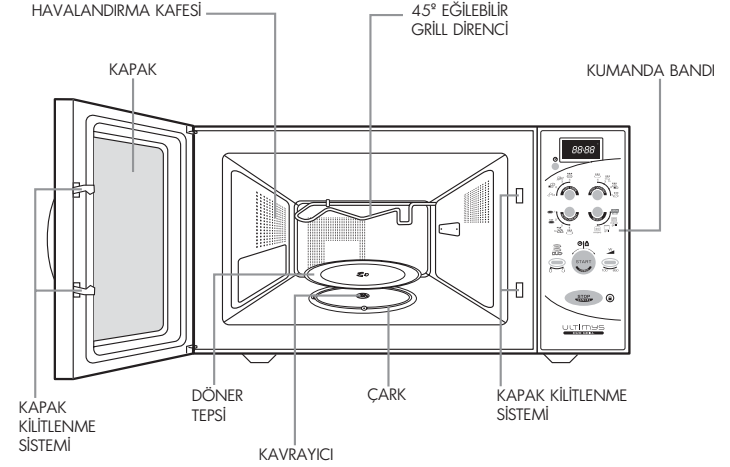
Technical characteristics

Model	AFM4
Supply rating	230V ~ 50 Hz AC
Power consumption :	
Maximum power	2400 W
Microwaves	1300 W
Grill	1100 W
Output power	850 W
Frequency	2450 MHz
Dimensions (L x P x H) mm	
Outside	489 X 275 X 389
Inside	330 X 211 X 320
Weight	
Gross	16,5 kg
Net	15 kg

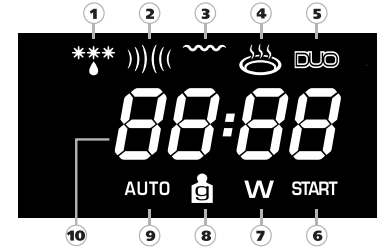
İçindekiler

Cihazın tanımı	36
Bilgi Ekranı	36
Kontrol Paneli	37
Aksesuarlar	37
Cihazın kurulumu	38
Hazırlığı	38
Elektrik bağlantısı	38
Yerine yerleştirme	38
Güvenlik talimatları	38
Kullanım talimatları	39
Gıdalar	39
Kaplar ve materyaller	39
Pişirme zamanı	40
Dinlenme zamanı	40
Saat ayarı	40
Bağımsız dakika saatinin ayarlanması	41
Otomatik programların kullanımı	41
Otomatik pişirme (Auto Cook)	41
Otomatik defrost (Auto Defrost)	42
Auto Crousty	42
Manuel fonksiyonların kullanımı	43
« Mikro » modu	43
« Grill » modu	44
« Mikro grill » modu	44
« Crousty » modu	45
DUO fonksiyonunun kullanımı	46
Hızlı Isıtma fonksiyonunun kullanımı	47
Pişirme zamanının ayarlanması	47
Fırını kapatma	47
Çocuk Emniyet özelliğini çalıştırma	47
Pişirme kılavuzu	48
Mikro dalga ile pişirme	48
Yeniden ısıtma	49
Buz çözme	49
« Grill » ve « mikro grill » modu	50
« Crousty » modu	50
Temizleme	51
Teknik sorunlar	51
Atıkları ortadan kaldırma talimatları	52
Performans testi verileri	52
Teknik özellikler	52

Cihazın tanımı

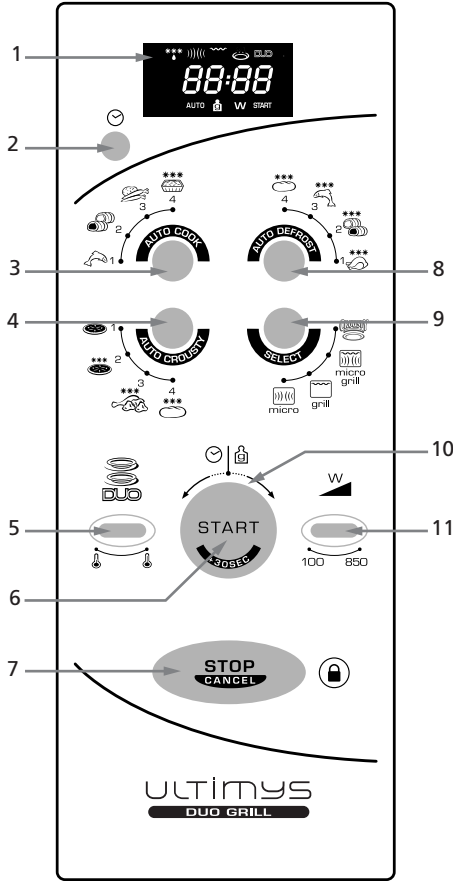


Bilgi Ekranı



- | | |
|----------------------------|---|
| ① Buz çözme modu sembolü | ⑦ Güç sembolü (Watt) |
| ② Mikro dalga modu sembolü | ⑧ Ağırlık sembolü (Gram) |
| ③ Grill modu sembolü | ⑨ Otomatik Program sembolü |
| ④ Crousty modu sembolü | ⑩ Saat - Zaman - Ağırlık - Güç görütüleme |
| ⑤ DUO sembolü | |
| ⑥ Başlangıç sembolü | |

Kontrol paneli



- 1 - Bilgi Ekranı
- 2 - Saat ve Bağımsız dakika saati düğmesi
- 3 - Auto Cook Otomatik Pişirme programı düğmesi
- 4 - Auto Crousty Krokantlı Otomatik pişirme programı düğmesi
- 5 - Duo 2 seviyelide yeniden ısıtma fonksiyonu düğmesi
- 6 - Başlangıç ve Hızlı yeniden ısıtma düğmesi (+30 saniye)

- 7 - Durdurma - İptal + Çocuk emniyetkinleştirme düğmesi
- 8 - Otomatik Buz çözme programı Auto Defrost düğmesi
- 9 - Manuel pişirme modları seçimi Select düğmesi: mikro - grill - mikro grill - Crousty
- 10 - Ağırlık ve pişirme süresi ayarı döner düğmesi
- 11 - Güç ayar düğmesi

Aksesuarlar

Kavrayıcı

Bu parça, fırının ortasında, döner tepsinin altında yerleşiktir. Motora bağlıdır ve döner tepsinin dönmesini sağlamaktadır.



Çark

Bu parça, fırının ortasında, döner tepsinin altında yerleşiktir. Tekerleklerle donatılmıştır, döner tepsiyi desteklemekte ve serbestçe dönmesini sağlamaktadır.



Döner tepsi

Bu camdan tepsi, fırının ortasında, çark üzerinde yerleşiktir ve kavrayıcının üzerine oturtulmalıdır. Bütün pişirme şekilleri için kullanılabilir. Pişirme için kullanılan kapları konumlandırmaya veya pişirme esnasında gıdalardan çıkan sıvıların ve parçacıkların üzerinde toplanmasına olanak tanır. Temizlemek üzere kolayca yerinden çıkarılabilir.



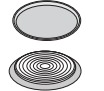
DUO grill

- DUO fonksiyonlu bu grill aynı anda iki tabağı ısıtmaya olanak tanır. İlk tabağı grill altına ve ikincisini üst kısma yerleştiriniz.
- Grill modunda, bu aksesuar, az yüksekliğe sahip gıdaları kızartmaya imkan vermektedir. Döner tepsinin üzerinde tam ortalanmalıdır.



Crousty tabak

Yapışmaz kaplama bu tabak, alt kısımdan mikro dalgaları emer. Isıyı cihazın altından vererek gıdalara dore bir görünüm ve ktır ktır bir doku kazandırır. Grill fonksiyonunda ısı üst kısımdan verilir. Daha da ktır bir pişirme için bu tabak ön ısıtılabilir.



Biberon taşıyıcı

Bazı biberonlar, döner tepsi üzerinde dikey yerleştirilmek için çok büyüktür. Biberon taşıyıcı, bütün biberon boylarını kolayca ısıtmanıza imkan verir.



Kurulum

Hazırlık

Aksesuarların ambalajını açın, yıkayın ve özenle kurulaın. Çarkı ve daha sonra döner tepsiyi fırının ortasına yerleştirin.

❗ Döner tepsi, kavrayıcı üzerine iyi oturtulmalıdır.

Elektrik bağlantısı

Cihazınızın besleme geriliminin elektrik tesisatınız ile uyumlu olduğundan emin olun (cihazınızın arkasına yapıştırılmış sinyalizasyon etiketine bakın: nominal gerilimini belirtir: örneğin: 220-230V).

Elektrik sayacınız ve devre kesiciniz üzerinde belirtilmiş amper değerinin en az 16 Amper olmasına dikkat edin.

Son olarak, iyi bir güvenlik açısından, cihazınızı elektrikli kurulum yönetmelik ve standartlarına uygun topraklı bir prize bağlamanız önem taşır. Gerekliğinde kolayca prizden çıkarabilmek için, cihazı, elektrik prizinin her zaman erişilebilir olacağı şekilde yerleştirin. Devre kesicinize de erişebildiğinizden emin olun.

❗ Elektrik beslemesi ile ilgili tavsiyelere kesinlikle uyulmalıdır.

Yerleştirme

Cihazı aşağıdaki şekillerde yerleştirebilirsiniz:

- **Bir çalışma tezgahı üzerine:** Fırını ve içeriğini taşıyabilecek düz ve sabit bir yüzey üzerine yerleştirin. Fırın dikkatle taşınmalıdır. Fırının kontrol panelinin bulunduğu tarafı daha ağırdır.
- **Gömme bir bölüme:** Bölüm, zeminden en az 85 cm yükseklikte olmalıdır. Bölümün kenarlarına değmemesi için cihazı yuvanın içinde tam ortalayın.

❗ Sıcaklık serbestçe boşalabilmelidir: fırının üzerinde 20 cm, kenarlar-da 10 cm ve arkada 10 cm asgari boşluk bırakın.

Cihazı her türlü sıcaklık kaynağının yeterince uzağına yerleştirin (örneğin: geleneksel fırın ve radyatör). Cihaz en fazla 35°C bir ortam ısısında kullanılmak için tasarlanmış ve test edilmiştir.

❗ Cihazın havalandırma kanallarının kapanmasına özen gösterin.

Güvenlik talimatları

Dikkatle okuyun ve gelecekte de kullanmak üzere saklayın.

1. Cihazınız ev içi kullanım içindir. Yalnızca yiyeceklerin veya içeceklerin pişirilmesi, ısıtılması veya buzunun çözülmesi için kullanılmalıdır. Cihaz yalnızca bu amaçla kullanın.

2. **Çıkarılan ısılar dolayısıyla, özellikle kombine modunda olmak üzere, çocukların cihazı gözetimsiz kullanmasına izin vermeyin.**

❗ Yanma risklerine karşı dikkatli olun.

3. Fırınınızın işleyişi esnasında **ısınmış olabilecek yüzeylere dokunmaktan kaçının:** kapak, grill direnci, iç duvarlar, üst yüzey.

❗ Yanma risklerinden sakınmak açısından, kapları ve aksesuarları fırından çıkarırken daima yanmaz fırın eldiveni kullanın.

4. Cihazınızı boş iken çalıştırmayın. Cihaza zarar verebilirsiniz. Cihazı programlarken, içine bir bardak su yerleştirin: böylece mikrodalgaların emilmesini sağlar ve fırınınızın zarar görmesini önler.

5. Kapak serbestçe kapanabilmelidir:

Kapak ile ön cephe arasına nesnelere koymayın (bez, pişirme eldiveni, çok büyük tabak...). Eğer cihazınızın kapağı düzgün biçimde kapanmamışsa, güvenlik sistemi cihazın çalışmasını önler.

6. Grill modunda pişirmeler esnasında, grill'in rezistansına sıçrayan yağlar alev alabilir. Cihazınızın bakımı düzenli olarak yapılmışsa, alevler kendiliğinden sönecek ve cihazınıza zarar vermeyecektir.

❗ Et veya tavuk ürünlerinin pişirilmesi esnasında yağ sıçramalarından kaçınmak için, üzeri emaye toprak kaplama tabaklar kullanın. Daima grill rezistansı ile gıdalar arasında en az 2 cm mesafe bırakın.

7. Hiçbir zaman havalandırma kanallarını tıkamayın: fırın aşırı ısınabilir. Bu durumda cihazınız otomatik olarak duracak ve yeterince soğuyana kadar yeniden çalışmayacaktır.

8. Mikro dalgalara olası maruz kalmalardan kaçınmak için tedbirler:

- Kapak açıkken cihazınızı çalıştırmaya çalışmayın, kapının güvenlik kilidi sisteme dokunmayın ve her ne olursa olsun bu sistemin içine bir şey sokmayın.
- Kapağın açılmasını veya kapanmasını engelleyebilecek hiçbir nesne yerleştirmeyin.
- Kapağın contaları üzerinde birikebilecek hiçbir gıda veya temizlik ürünü kalıntısı bırakmayın. Kapağın ve contalarının temiz kaldığından emin olun. Kullanım sonrası, nemli bir bez ile silin ve özenle kurulaın.
- Fırının kapağının düzgün biçimde kapanması ve aşağıdakiler seviyesinde hiçbir hata olmaması önemlidir:
 - Kapak, contalar, menteşeler,
 - Besleme kordonu.

❗ Hasar görmüş fırınınızı hiçbir zaman kullanmayın.

❗ Fırınınız hiçbir zaman, mikro dalga servisinden ve imalatçı tarafından eğitilmiş nitelikli bir teknisyen dışında bir kişi tarafından ayarlanmamalı veya tamir edilmemelidir.

Kullanım talimatları

Aşağıdaki talimatlar, fırınızı en verimli biçimde kullanmanıza yardımcı olacaktır, bunları dikkatle okuyun. Cihazınız, geleneksel bir pişirme metoduna nazaran gıdaları çok daha çabuk ısıtmaya, pişirmeye ve buzunu çözmeye olanak tanır.

Gıdalar

Yasak gıdalar

Mikro dalga kullanan bir pişirme modu seçmişseniz, aşağıdakileri hiçbir zaman yapmamanız gerekir:

- Gıdaları kızartmak. Çünkü yağın veya yağlı maddelerin ısısını kontrol etmek imkansızdır (alev alma riski).
- Yumurtaları kabuklarıyla, katı yumurtaları kabuklu veya kabuksuz veya salyangoz pişirmek veya ısıtmak: bunlar patlayabilir.
- Kabuklu (kestane) veya sert bir derisi olan gıdaları (domates, patates, sosis) pişirmek. Daima bir çizik atın.

Gıdaların ısısı

- ❗ **Mikro dalgaların özellikleri sayesinde, yalnızca gıdalar ısınır. İçerdiği gıda çok sıcakken, kap soğuk veya ılık kalabilir.**

Özellikle çocuklara yönelik gıdalar için, yanma riskinden kaçınmak açısından, servis yapmadan önce daima karıştırın ve ısıyı özenle kontrol edin. Biberonları iyi çalkalayın ve ısıyı kontrol etmek üzere bileğinizin arkasına birkaç damla sıvı damlatın.

Gıdaların hazırlanması

Biberonları ve küçük kapları ısıtmadan önce, biberon memesini ve kapakları çıkarın.

Aşağıdakileri temin etmek üzere gıdaların üzerini kapatmayı unutmayın:

- fırının içine püskürmeleri önlemek için,
- pişirme için yeterli bir nem oranını muhafaza etmek için.

Sıvıların ısıtılması

Sıvıların ısıtılması esnasında, cihazdan çıkarmak üzere kabı aldığınız anda ani bir taşma oluşabilir. Gerçekten de, kaynama derecesine erişildiğinde, hava kabarcıkları, siz hareket ettirene kadar kabın dibinde hapsolür. Bu fiziksel olaydan ve her türlü yanma riskinden sakınmak açısından, ısıtılacak kabın içine daima bir plastik kaşık koyun.

Kaplar ve materyaller

Kullanılan pişirme moduna göre tavsiye edilen veya yasaklanan değişik kap tiplerinin detayları aşağıda verilmiştir.

« Mikro » (mikro dalga) modu

Mikro dalga pişirmeye uygun kaplar kullanın.

Bir mikro dalga kabının « şeffaflığını » kontrol etmek için, gerçekleştirmesi kolay bir test vardır.

Boş kabı ve bir bardak suyu, cihazınızın döner tepsi üzerine koyun ve daha sonra fırını azami güçte 1 dakika çalıştırın.

1 dakika sonra:

- Kap soğuksa: « şeffaftır » ve mikro modunda kullanılabilir.
- Kap sıcak veya ılıksa: « emicidir » ve mikro modunda kullanılamaz.

Geçirimsiz kapalı kapları hiçbir zaman kullanmayın.

Biberonların, kavanozların, şişelerin ve plastik kapların kapaklarını çıkarmayı unutmayın.

Atılabilir kaplar

Plastikten, kağıttan veya diğer bir yanıcı maddeden yapılmış atılabilir kapları kullanırken, hiçbir zaman cihazı gözetimsiz bırakarak çalıştırmayın.

Duman çıktığını görürseniz, mikro dalganın kapağını kapalı tutun ve cihazınızı prizden çekin.

Metal kaplar

Mikro modunda hiçbir zaman metal kaplar ve materyaller kullanmayın. Ancak, metal kabın kapaksız yüksekliğinin 4 cm'yi aşmaması şartıyla, cihazınızı, metal kaplardaki bazı gıdaları ısıtmak veya buzunu çözmek için kullanabilirsiniz. Kapak ile ilgili olarak, ambalaj üzerinde belirtilen talimatlara uyun. Duruma göre, kapağı çıkarmak veya yerinde bırakmak gerekir. Belirtilmemişse, ihtiyaten kapağı çıkarın.

Kabı veya kapları, döner tepsinin üzerinde ortaya koyun ve fırının duvarları ile kap arasında en az 1 cm mesafe bırakın. Bir çok kap varsa, en az 2 cm aralıklı olmalıdırlar.

« Grill » modu

Bu pişirme modu, özel kaplar gerektirmez. Geleneksel bir fırında kullandığınız aynı kapları kullanın, yani sıcaklığa karşı dirençli kapları.

- ❗ **Hiçbir zaman plastik (erime riski) veya kağıt/karton kapları (alev alma riski) kullanmayın.**

- ❗ **Gıdaları, grill'in rezistansından en az 2 cm uzaklaştırın.**

« Mikro grill » modu

« Mikro » modunda yasak kaplar, « mikro grill » modunda da yasaktır.

« Grill » modunda yasak kaplar, « mikro grill » modunda da yasaktır.

- ❗ **Yalnızca, hem mikro dalgaya ve hem de yüksek ısılara karşı dirençli kaplar kullanın.**

« Mikro » modunda izin verilen ve yasaklanan kaplar ve materyallerin özeti.

Materyaller Kaplar	Mikro dalga uyumlu	Yorumlar
METAL		
Alüminyum folyo	Duruma göre	Gıdaların bazı kısımlarını aşırı pişmeye karşı korumak üzere küçük miktarda kullanılabilir. Alüminyum yaprak duvarlara çok yakınsa veya büyük miktarda kullanılırsa, elektrik kıvılcımı riski vardır.
Alüminyum kap	Duruma göre	Yukarıdaki « metal kaplara » bakınız.
Metal tabak	Hayır	Elektrik kıvılcımı veya alev alma riski vardır.
Derin dondurucu torbalarının ambalaj ipleri	Hayır	Elektrik kıvılcımı veya alev alma riski vardır.
CAM		
Sıcaklığa karşı dirençli cam	Evet	Tamamen uygundur.
Metal bazlı dekorlar (altın, kurşun...) içeren cam	Hayır	Elektrik kıvılcımı riski vardır.
İnce cam	Hayır	Aniden ısıtılırsa kırılabilir veya eriyebilir.
PLASTİK		
Plastik kap	Evet	Kullanılan plastik sıcaklığa karşı dirençli ise tamamen uygundur. Bazı plastikler, kullanım sonucu deforme olabilir veya renk atabilir. Geçirimsiz kapatmayın.
Plastik film	Evet	Nemi tutmak ve püskürmelerden kaçınmak için kullanılabilir. Plastik, pişirme esnasında gıdalara değmemelidir. Buhar fazlasının dışarı çıkması için, plastikte delik açın. Pişirme sonrası plastik filmi çıkarmak için yanmaz eldivenler kullanın (kaptan çıkan sıcak buharla yanma riski).
GRİLL MODUNDA YASAK ATILABİLİR MATERYALLER – KAPLAR		
Polistiren fincan / ambalaj	Evet	Sıvıları ve gıdaları kısa süre ısıtmak için kullanılabilir. Aşırı ısıtma halinde, polistiren eriyebilir ve gıdalara karışabilir.
Kağıt torba	Hayır	Alev alma riski.
Kağıttan ve emici kağıttan tabak, fincan, peçete	Evet	Kısa süre ısıtma ve pişirme için kullanılabilir.
Pişirme kağıdı – Sülfürlü kağıt	Evet	Nemi tutmak ve sıçramaları önlemek için kullanılabilir. Pişirme zamanı kısa.
Yeniden dönüştürülmüş kağıt	Hayır	Elektrik kıvılcımı riski vardır.
PORSELEN		
Porselen kap	Evet	Metal bazlı dekorlar (altın, kurşun...) içermesi haricinde tamamen uygundur.

Pişirme zamanı

Hazırladığınız gıdalara uygun pişirme zamanlarını belirleme için, hazırlanan yemeklerin ve derin dondurulmuş ürünlerin ambalajları üzerinde belirtilen tavsiyelere uyun.

Kesin talimat olmaması halinde, geleneksel bir fırındakine göre pişirme veya ısıtma zamanlarını en az üçe bölün.

Her durumda, işbu talimattaki pişirme kılavuzuna bakın.

❗ Gereken süreden fazlasına programlamayın. Böylece, gıdaların aşırı pişmesi veya alev alması risklerinden kaçınmış olursunuz.

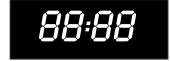
Dinlenme zamanı

Mikro dalgalar, temel olarak yüzeyde etki eder ve gıdalara 2-3 cm derinliğe kadar nüfuz eder. Yüzey ısındıktan sonra, gıdaların içi, iletim ile ısıtılır, yani, sıcak kısımlar, soğuk kısımları ısıtır. Dolayısıyla, mikro dalgadan çıkmış gıdayı, sıcaklığın merkeze kadar yayılması için dinlenmeye bırakmak gerekir.

Saatin ayarlanması

Cihazınızı prize taktıktan sonra veya bir elektrik kesintisinden sonra saati ayarlamamız gerekir.

Bilgi Ekranı aşağıdakileri belirtir:



« Saat » düğmesine 3 saniye boyunca basın.

- Saate karşılık gelen « 0 » yanıp söner.



Döner düğmeyi çevirerek saatleri ayarlayın.



Saatleri onaylamak için « saat » düğmesine basın.

- Dakikalara karşılık gelen « 00 » yanıp söner.

Döner düğmeyi çevirerek dakikaları ayarlayın.

Dakikaları onaylamak için « saat » düğmesine basın.

- Saat ayarlanmıştır.

Bağımsız dakika saatinin ayarlanması

Dakika saati, bütün diğer fonksiyonlardan tamamen bağımsızdır. Yalnızca fırın kapalı iken kullanılabilir.

Görüntüleyici saati belirtir.

Bir kez kısaca « saat » düğmesine basın.

- Bilgi ekranında « 0 » belirir.



Döner düğmeyi çevirerek istenen süreyi ayarlayın.



« START » düğmesine basın.

- Geri sayım başlar.



« 0 »a eriştiğinde:

- Fırın 4 sesli sinyal verir.
- Bilgi ekranı yeniden saati gösterir.

Otomatik programların kullanımı



Otomatik programlar sayesinde, her şey otomatik olarak hesaplanır. Yalnızca gıda türünü ve ağırlığını belirtmeniz gerekir ve fırın, otomatik olarak en uygun pişirme moduna, gücüne ve süresine geçer.

Fırınızdaki, istenen etkiye göre 3 tür program mevcuttur:

- AUTO COOK pişirme için
- AUTO DEFROST buz çözme için
- AUTO CROUSTY krokan (ktır) pişirme için

İ Bir otomatik program kullandığınızda, gücü ve pişirme süresini değiştiremezsiniz.

- Pişirme sonunda, fırın 4 sesli sinyal verir ve bilgi ekranında « 0 » 4 kez yanıp söner. Daha sonra bilgi ekranında saat belirir.

- Program sonunda fırının kapağını açmazsanız, her dakikada bir fırın hatırlatma için bir sesli sinyal verir.

AUTO COOK

Otomatik Pişirme Programı

Size 4 program önerilmektedir:

1. Balık – 300g ila 600g
« Mikro grill » modunda pişirme
2. Kırmızı et (siğir, kuzu) - 700g ila 1000g
« Mikro grill » modunda pişirme
3. Taze sebze – 100g ila 450g
Mikro dalga modunda pişirme
4. Derin dondurulmuş gıda – 300g
Mikro dalga modunda pişirme

İ Fırın, gıda tipini ve tam ağırlığını bilmelidir.

İ Bir otomatik program kullanmadan önce, grill rezistansının yatay konumda olduğundan (fırının üst duvarı üzerine eğilmiş) emin olun.

Kullanım

Gıdaları döner tepsinin ortasına yerleştirin ve kapağı kapatın.

AUTO COOK düğmesine basarak gıda türünü seçin (pişirilecek gıda türüne uyan numara çıkıncaya kadar bir veya daha fazla kez).

- Görüntüleyicide, program numarası, « AUTO » sembolü ve her program için kullanılan pişirme moduna uyan sembol(ler) belirir



3 saniye boyunca bir şey yapılmaması halinde, gıda ağırlığını girmeniz gerektiğini belirtmek için, bilgi ekranında « g » sembolü yanıp söner.

Döner düğme yardımıyla ağırlığı seçin.

- Ağırlık ve « g » sembolü bilgi ekranında belirir.

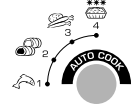


3 saniye boyunca bir şey yapılmaması halinde, pişirmeyi başlatmanız gerektiğini belirtmek için, bilgi ekranında « START » sembolü yanıp söner.

« START » düğmesine basın.



- Fırın, yemeğinize en uygun süreyi belirleyerek pişirmek üzere çalışmaya başlar.



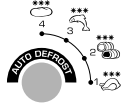
TK

AUTO DEFROST

Otomatik Buz Çözme Programı

Size 4 program önerilmektedir:

1. Tavuk - 200g ila 1500g
2. Kırmızı et (siğir, kuzu) - 200g ila 1500g
3. Balık - 200g ila 1500g
4. Ekmek - 125g ila 625g



1 **Fırın, gıda türünü ve tam ağırlığını bilmelidir.**

2 **Bir otomatik program kullanmadan önce, grill rezistansının yatay konumda olduğundan (fırının üst duvarı üzerine eğilmiş) emin olun.**

Kullanım

Gıdaları döner tepsinin ortasına yerleştirin ve kapağı kapatın.

AUTO DEFROST düğmesine basarak gıda türünü seçin (buzu çözülecek besin tipine uyan numara çıkıncaya kadar bir veya daha fazla kez).

- Bilgi Ekranında, program numarası, « AUTO » sembolü ve Buz çözme sembolü belirir.



3 saniye boyunca bir şey yapılmaması halinde, gıda ağırlığını girmeniz gerektiğini belirtmek için, bilgi ekranında « g » sembolü yanıp söner.

Döner düğme yardımıyla ağırlığı seçin.

- Ağırlık ve « g » sembolü bilgi ekranında belirir.



3 saniye boyunca bir şey yapılmaması halinde, i buz çözmeyi başlatmak için, bilgi ekranında « START » sembolü yanıp söner.

« START » düğmesine basın



- Fırın, yemeğinize en uygun süreyi belirleyerek pişirmek üzere çalışmaya başlar.

3 **Sürenin ortasında, fırın bir sesli sinyal verir ve gıdaları ters çevirmeniz ve tamamen homojen bir buz çözme elde etmeniz için çalışmaya ara verir.**

Gıdaları ters çevirin ve buz çözme çevrimini yeniden başlatmak için « START » düğmesine basın.

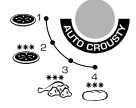
AUTO CROUSTY

Otomatik Krokanlı Pişirme Programı

1 **Yalnızca Crousty tabağı ile kullanılmalıdır (sayfa 37'te aksesuarlar detayına bakınız)**

Size 4 program önerilmektedir:

1. Önceden pişmiş pizza - 200g ila 400g
2. Derin dondurulmuş pizza - 200g ila 400g
3. Tavuk nugget *** - 125g ila 250g
4. Ekmek ** - 125g ila 375g



1 **Fırın, gıda türünü ve tam ağırlığını bilmelidir.**

2 **Bir otomatik program kullanmadan önce, grill rezistansının yatay konumda olduğundan (fırının üst duvarı üzerine eğilmiş) emin olun.**

Kullanım

3 **Crousty fonksiyonunun her kullanımından önce, Crousty tabağı ön ısıtılmalıdır.**

Etap 1: Crousty tabağının ön ısıtılması

Boş Crousty tabağını döner tepsinin ortasına koyun ve kapağı kapatın.

4 **Crousty tabağı, döner tepsinin üzerine veya DUO grill üzerine konulabilir.**

5 **Crousty tabağını hiçbir zaman fırına döner tepsi olmadan koymayın. Crousty tabağının üzerine hiçbir zaman başka bir kap veya ambalaj koymayın.**

« SELECT » düğmesine 4 kez basarak « CROUSTY » modunu seçin



ve döner düğme yardımıyla ön ısıtma zamanını 3 dakikaya ayarlayın.



Ön ısıtma için, gücü değiştirmeyin. Ayarlı değeri 600W olacaktır.

Ön ısıtmayı başlatmak için, « START » düğmesine basın.



- 3 dakika ön ısıtma sonunda fırın durur.

Etap 2: Otomatik pişirme

6 **Crousty tabağı yapışmaz kaplama olduğundan, gıdaları koymadan önce tabağı yağlamak gerekmemektedir.**

❗ Crousty tabağını almadan önce daima fırın eldiveni kullanın, çok sıcak olabilir

Kapağı açın ve gıdaları Crousty tabağına koyun.

AUTO CROUSTY düğmesine basarak gıda türünü seçin (pişirilecek gıda tipine uyan numara çıkıncaya kadar bir veya daha fazla kez).

Bilgi ekranında, program numarası, « AUTO » sembolü ve Crousty sembolü belirir.



3 saniye boyunca bir şey yapılmaması halinde, gıdanın ağırlığını girmeziz gerektiğini belirtmek için, bilgi ekranında « g » sembolü yanıp söner.

Döner düğme yardımıyla ağırlığı seçin.

- Ağırlık ve « g » sembolü bilgi ekranında belirir.



3 saniye boyunca bir şey yapılmaması halinde, sizi pişirmeyi başlatmanız gerektiğini belirtmek için, bilgi ekranında « START » sembolü yanıp söner.

« START » düğmesine basın.

- Fırın, yemeğinize en uygun süreyi belirleyerek pişirmek üzere çalışmaya başlar.

❗ Crousty tabağı, bulaşık makinesine konmamalıdır. Ilık su ve bulaşık deterjanı ile, aşındırıcı ürünler kullanmaksızın yıkayın.

Manuel fonksiyonların kullanımı

Manuel fonksiyonlar, her türlü gıdayı pişirmenize, ısıtmanıza ve buzunu çözmenize imkan verir. Otomatik programların tersine, pişirme modunu, süresini ve gücünü kendiniz seçmeniz gerekir. Bu unsurları bilmiyorsanız, 48. sayfada bulunan pişirme kılavuzuna bakın.

Size 4 pişirme modu önerilmektedir. Değişik pişirme modları arasındaki seçim, « SELECT » düğmesi aracılığıyla yapılır.



mikro Mikro dalga ile pişirme
grill Grill'in üst rezistansı ile pişirme
mikro grill « Mikro dalga ve grill » kombine pişirme
Crousty Crousty tabağı ile ktır pişirme

❗ Pişirme modu pişirme esnasında değiştirilemez.

- Pişirme sonunda, fırın 4 sesli sinyal verir ve bilgi ekranında « 0 » 4 kez yanıp söner. Daha sonra bilgi ekranında saat belirir.
- Pişirme sonunda fırının kapağını açmazsanız, her dakikada bir fırın hatırlatma için bir sesli sinyal verir.



MİKRO MODU (yalnızca mikro dalga)

Gıdaları manuel olarak pişirmek, ısıtmak ve buzunu çözmek için bu modu kullanın.

Bu pişirme modu, fırınınız tarafından otomatik olarak ayarlanan moddur. Dolayısıyla, « SELECT » düğmesi ile seçmeniz gerekmemektedir.

❗ Mikro modunu kullanmadan önce, grill rezistansının yatay konumda olduğundan (fırının üst duvarı üzerine eğilmiş) emin olun.

Kullanım

Gıdasarı döner tepsinin ortasına koyun ve kapağı kapatın.

❗ Pişirme gücü ve süresi, istediğiniz sırada ayarlanabilir. Pişirme esnasında da dahil olmak üzere, herhangi bir zamanda ve herhangi bir seviye arasında değiştirilebilirler.

Gücün ayarlanması

Fırın, otomatik olarak azami güçte çalışır. Dolayısıyla, azami gücü kullanmak istiyorsanız, gücün seçilmesi gerekli değildir.

Buna karşın, daha düşük bir güç kullanmak istiyorsanız, bir çok kez « W »



düğmesine basarak seçiminizi yapınız.

850W 600W 450W 300W 180W (buz çözme) 100W

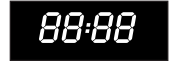
Güç, « W » sembolü ve mikro dalga pişirme modu sembolü bilgi ekranında belirir.

3 saniye boyunca bir şey yapılmaması halinde, güç bilgi ekranında kaybolur ve sizi süreyi ayarlamanız gerektiğini belirtmek için « 0 » belirir.

Sürenin ayarlanması

Döner düğme yardımıyla süreyi seçin.

- Süre, bilgi ekranında belirir.



❗ Mikro dalga modunda dakika saatinin azami süresi 99 dakikadır.

3 saniye boyunca bir şey yapılmaması halinde, pişirmeyi başlatmanız gerektiğini belirtmek üzere, bilgi ekranında « START » sembolü yanıp söner.

Başlatma

« START » düğmesine basınız.



Fırın, seçili süre için harekete geçer.

Buz çözme

Auto Defrost otomatik programına başvurmadan gıdaların buzunu çözmek istiyorsanız, gücü 180W üzerine ayarlayın (yukarıdaki işlemler detayına bakınız).

- Bu durumda, mikro dalga pişirme modu sembolüne ilave olarak, buz çözme sembolü bilgi ekranında belirir.



GRİLL MODU

- **ATercihen, DUO grill'i ile birlikte kullanılmalıdır (sayfa 37'te aksesuarların detayına bakınız)**



Fırınınızın grill rezistansı sayesinde, gratine veya et gibi besinleri dore yapmak için bu modu kullanın.

- **Yalnızca sığağa karşı dirençli kaplar kullanınız.**
- **« Grill » modunu kullanmadan önce, grill rezistansının yatay konumda olduğundan (fırının üst duvarı üzerine eğilmiş) emin olun.**

Kullanım

Etap 1: grill'in ön ısıtması

2 kez « SELECT » düğmesine basarak « grill » modunu seçin.



- « Grill » sembolü ve « 0 » bilgi ekranında belirir.



Döner düğme yardımıyla ön ısıtma süresini seçin (yaklaşık 3-4 dakika).



- Süre bilgi ekranında belirir.

3 saniye boyunca bir şey yapılmaması halinde, ön ısıtmayı başlatmanız gerektiğini belirtmek için, bilgi ekranında « START » sembolü yanıp söner.

« START » düğmesine basınız.



- Fırın, ön ısıtma süresi için harekete geçer.

Etap 2: Grill modunda pişirme

Besinleri DUO grill'i üzerine yerleştirin ve bunu döner tepsinin ortasına koyun.

- **« Grill » modunda tabakları ve aksesuarları hareket ettirmek için daima fırın eldiveni kullanın. Yanma riski vardır.**

Yeniden, « SELECT » düğmesi ile « grill » modunu seçin ve daha sonra kızartma süresini ayarlayın ve kızartmayı başlatmak için « START » düğmesine basın.

- **« Grill » modunda dakika saatinin azami süresi 60 dakikadır.**
- **Grill rezistansı, pişirme esnasında açılabilir ve kapanabilir. Tamamen normal olan bu olay, aşırı ısınmaları engellemeye imkan verir.**

MİKRO GRİLL MODU (Mikro dalga + Grill)

- **Tercihen DUO grill'i ile birlikte kullanılmalıdır (sayfa 37'te aksesuarlar detayına bakınız).**



Fırınınızın grill rezistansı sayesinde dore bir görünüm elde ederek mikro dalga sayesinde gıdaları hızla pişirmek veya ısıtmak için bu modu kullanın.

- **Yalnızca, hem mikro dalgalara ve hem de sıcaklığa karşı dirençli kaplar kullanın.**
- **« Mikro grill » modunu kullanmadan önce, grill rezistansının yatay konumda olduğundan (fırının üst duvarı üzerine eğilmiş) emin olun.**

Kullanım

- **Grill'in « mikro grill » modunda ön ısıtılması tavsiye edilir.**

Besinleri DUO grill'i üzerine yerleştirin ve bunu döner tepsinin ortasına koyun.

- **« Mikro grill » modunda tabakları ve aksesuarları hareket ettirmek için daima yanmaz eldivenler kullanın. Yanma riski vardır.**

3 kez « SELECT » düğmesine basarak « mikro grill » modunu seçin.



« Mikro grill » sembolü ve « 0 » bilgi ekranında belirir.



- ❗ **Pişirme gücü ve süresi istediğiniz sırada ayarlanabilir. Pişirme esnasında da dahil olmak üzere, herhangi bir zamanda ve herhangi bir sırada değiştirilebilirler.**

Güç ayarı



Fırın, otomatik olarak azami güçte çalışır. Dolayısıyla, azami gücü kullanmak istiyorsanız, gücün seçilmesi gerekli değildir.

Buna karşın, daha düşük bir güç kullanmak istiyorsanız, bir çok kez « W » düğmesine basarak seçiminizi yapınız.

600W 450W 300W

- ❗ **« Mikro grill » modunda izin verilen azami güç: 600W.**

- Güç ve « W » sembolü bilgi ekranında belirir.



3 saniye boyunca bir şey yapılmaması halinde, güç bilgi ekranından kaybolur ve pişirme süresini ayarlamamız gerektiğini belirtmek üzere « 0 » belirir.

Sürenin ayarlanması

Döner düğme yardımıyla süreyi seçin.



- Süre, bilgi ekranında belirir.

- ❗ **« Micro grill » modunda dakika saatinin azami süresi 60 dakikadır.**

3 saniye boyunca bir şey yapılmaması halinde, pişirmeyi başlatmamız gerektiğini belirtmek üzere, bilgi ekranında « START » sembolü yanıp söner.

Başlatma

« START » düğmesine basın.



- Fırın, seçili süre için harekete geçer.

- ❗ **Grill rezistansı, pişirme esnasında açılabilir ve kapanabilir. Tamamen normal olan bu olay, aşırı ısınmaları engellemeye imkan verir.**

CROUSTY MODU

- ❗ **Yalnızca Crousty tabağı ile kullanılmalıdır (sayfa 37'te aksesuarlar detayına bakınız)**



Bu modu, dore ve krokanlı bir sonuç gerektiren gıdaları ısıtmak veya pişirmek için kullanınız. Besinin üst kısmı, grill rezistansı sayesinde dore olacak ve alt kısmı, Crousty tabağı sayesinde krokan olacaktır.

- ❗ **« Crousty » modunu kullanmadan önce, grill rezistansının yatay konumda olduğundan (fırının üst duvarı üzerine eğilmiş) emin olun.**

Kullanım

- ❗ **Crousty fonksiyonunun her türlü kullanımından önce, Crousty tabağı ön ısıtılmalıdır.**

Etap 1: Crousty tabağının ön ısıtılması

Boş Crousty tabağını döner tepsinin ortasına koyun ve kapağı kapatın.

- ❗ **Crousty tabağı, döner tepsinin üzerine veya DUO grill üzerine konulabilir.**

- ❗ **Crousty tabağını hiçbir zaman fırına döner tepsi olmaksızın koymayın. Crousty tabağının üzerine hiçbir zaman başka bir kap veya ambalaj koymayın.**

« SELECT » düğmesine 4 kez basarak « CROUSTY » modunu seçin.



- « Crousty » sembolü ve « 0 » bilgi ekranında belirir.



Kullanım

Ön ısıtma için, gücü değiştirmeyin. Otomatikman 600W olacaktır.

Pişirme Süresinin ayarlanması

Döner düğme yardımıyla, ön ısıtma süresini 3 dakikaya ayarlayın (pişirme kılavuzu aksini belirtmediği sürece).



- Süre, bilgi ekranında belirir.

3 saniye boyunca bir şey yapılmaması halinde, ön pişirmeyi başlatmamız gerektiğini belirtmek için, bilgi ekranında « START » sembolü yanıp söner.

Başlatma

« START » düğmesine basın.



- Fırın, seçili ön ısıtma süresi için harekete geçer.
- 3 dakikalık ön ısıtma zamanının sonunda fırın durur.

TK

Etap 2: Krokan pişirme

- ❗ **Crousty tabağı yapışmaz kaplama olduğundan, gıdaları koymadan önce tabağı yağlamak gerekmemektedir.**
- ❗ **Crousty tabağını almadan önce daima fırın eldiveni kullanın, çok sıcak olabilir.**

Kapağı açın ve gıdaları Crousty tabağına koyun.

« SELECT » düğmesine 4 kez basarak « Crousty » modunu seçin.



- « Crousty » sembolü ve « 0 » bilgi ekranında belirir.



Sürenin ayarlanması

Döner düğme yardımıyla süreyi seçin.



- ❗ **« Crousty » modunda dakika saatinin azami süresi 60 dakikadır.**

Gücün ayarlanması

Fırın, otomatikman azami güçte çalışır. Dolayısıyla, azami gücü kullanmak istiyorsanız, güç seçilmi yapılması gerekli değildir. Buna karşın, daha düşük bir güç kullanmak istiyorsanız, bir çok kez « W » düğmesine basarak seçiminizi yapınız.



600W 450W 300W

- ❗ **« Crousty » modunda, izin verilen azami güç: 600W.**

Pişirmeyi başlatmak için « START » düğmesi üzerine basın.



- ❗ **Grill rezistansı, pişirme esnasında açılabilir ve kapanabilir. Tamamen normal olan bu olay, aşırı ısınmaları engellemeye imkan verir.**
- ❗ **Crousty tabağı, bulaşık makinesine konmamalıdır. Ilık su ve bulaşık deterjanı ile, aşındırıcı ürünler kullanmadan yıkayın.**

DUO fonksiyonunun kullanımı

DUO



2 seviyeli ısıtma fonksiyonu

- ❗ **Yalnızca DUO grill ile birlikte kullanılmalıdır (sayfa 37'te aksesuarlar detayına bakınız)**

Bu fonksiyon, aynı zamanda 2 tabağı ısıtabilmenize imkan verir. (Mikro dalgamodunda çalışır).

İstenen sonuca göre size 2 program önerilmektedir:

1. Sıcak sonuç



2. Çok sıcak sonuç



- ❗ **Gıda tipini ve ağırlığını seçmek gerekli değildir.**

Zaman, 300g iki tabak bazında otomatik olarak hesaplanacaktır.

- ❗ **« DUO » modunu kullanmadan önce, grill rezistansının yatay konumda olduğundan (fırının üst duvarı üzerine eğilmiş) emin olun.**

Kullanım

İlk tabağı, döner tepsinin ortasına koyun. DUO grill'i bu tabağın etrafına yerleştirin ve ikinci tabağı DUO grill üzerine koyun.

DUO düğmesine basarak program numarasını seçin (istenen ısıtma derecesine göre 1 veya 2 kez).

- Program numarası ve DUO sembolü bilgi ekranında belirir.



3 saniye boyunca bir şey yapılmaması halinde, ısıtmayı başlatmanız gerektiğini belirtmek üzere, bilgi ekranında « START » sembolü yanıp söner.

« START » düğmesine basın.

- Fırın, 2 tabağın için en uygun süreyi belirleyerek pişirmek üzere çalışmaya başlar.
- Pişirme sonunda, fırın 4 sesli sinyal verir ve bilgi ekranında « 0 » 4 kez yanıp söner. Daha sonra bilgi ekranında saat belirir.
- Pişirme sonunda fırının kapağını açmazsanız, her dakikada bir fırın hatırlatma için bir sesli sinyal verir.

Hızlı ısıtma fonksiyonunun kullanımı

Çok kısa bir süre için bir yemeği veya bir sıvıyı ısıtmak istiyorsanız, « Start +30 sn » düğmesini kullanın.

i **Grill rezistansının yatay konumda olduğundan (fırının üst duvarı üzerine eğilmiş) emin olun.**

Kullanım

Gıdaları döner tepsinin ortasına koyun ve kapağı kapatın.

Doğrudan « START » düğmesine basın.



- Fırın, otomatik olarak, 30 saniye için azami güçte harekete geçer.

i **Her hangi bir zamanda, güç, « W » düğmesine basılarak değiştirilebilir.**



« START+30sn » düğmesine her yeni basışta, pişirme zamanı 30 saniye daha artar.



Pişirme zamanının ayarlanması

Bir geleneksel fırının kullanımında olduğu gibi, pişirme kılavuzunda (s. 48) veya gıdaların ambalajları üzerinde belirtilen pişirme, ısıtma veya buz çözme sürelerinin hafifçe adapte edilmesine ihtiyaç duyabilirsiniz.

Bunun için, size 2 olarak tanınmaktadır:

Döner düğmenin kullanımı



Süreyi artırmak veya azaltmak için, döner düğmeyi sola veya sağa çevirin.

- Süre, bilgi ekranından akarak geçer.
- Fırın durmadan ayarlama yapılır.

« Start + 30 s » düğmesinin kullanımı



Bir veya birçok kez « Start + 30 s » düğmesine basın.

- Her basışta, bilgi ekranında belirtilen süre, 30 saniye artar.
- Fırın durmadan ayarlama yapılır.

Fırının durdurulması

Ara

Aşağıdakiler için, fırının işleyişine herhangi bir zamanda ara verebilirsiniz:

- Pişirmenin ilerleme durumunu kontrol etmek üzere,
- Gıdayı ters çevirmek veya karıştırmak üzere,
- Gıdayı dinlenmeye bırakmak üzere.



Bunun için, yalnızca fırının kapağını açabilir veya « Stop/İptal » düğmesine bir kez basabilirsiniz.

- Fırın durur ve süregelen pişirmeyi hafızada saklar.
- Bilgi ekranı, ara verme anındaki aynı kalır. Pişirmeye yeniden başlamanız gerektiğini belirtmek için, « Start » sembolü bilgi ekranında yanıp söner.

Pişirmeyi yeniden başlatmak için « Start » düğmesine basın.



Pişirmeyi kesin olarak iptal etmek için, « Stop/İptal » düğmesine yeniden basın.

- Saat, bilgi ekranında tekrar belirir.

İptal

« Stop/İptal » düğmesi, aynı zamanda, süregelen bir pişirmeyi veya bir programı kesin biçimde iptal etmenize de imkan verir.

Pişirme esnasında:

İki kez « Stop/İptal » düğmesine basın.

- İlk basışta fırın çalışmaya ara verir, ikinci basışta pişirme iptal olur ve saat bilgi ekranında tekrar belirir.

Fırın ayarı yapmaktaki iseniz:

Bir kez « Stop/İptal » düğmesine basın.

- Süregelen program iptal olur ve saat bilgi ekranında tekrar belirir.

Çocuk emniyet özelliğini çalıştırma

Fırınız, zamansız biçimde çalışmayı veya çocuklar tarafından çalıştırılmayı engelleyen bir kumanda kilitleme sistemi ile donatılmıştır.

Kilitlemek için:

« STOP İPTAL » düğmesine 3 saniye süreyle basın.



- Fırın, kumandaların kilitletiğini belirten bir sesli sinyal verir.

- Bilgi ekranında, saatin yerine « SEC » belirir.



Düğmeler kilitlemiştir.

- Her başlatma eylemi, bir sesli sinyale yol açar.

Kilidi açmak için:

« STOP İPTAL » düğmesine yeniden 3 saniye süreyle basın.

- Fırın, kumandaların kilidinin açıldığını belirten bir sesli sinyal verir.
- « SEC » bilgi ekranından kaybolur ve saat yeniden belirir.

❗ Bu fonksiyona, yalnızca fırın dururken erişilebilir.

❗ Elektrik kesintisi halinde, çocuk emniyeti etkin olmaktan çıkar.

Pişirme kılavuzu

Pişirme tablolarında belirtilen zamanlar, bilgi amaçlı verilmiştir. Gıdaların biçimine, kalınlığına ve ısısına göre değişebilir. Dinlenme zamanları, pişirme, ısıtma veya buz çözme süresinin sonunda gerçekleştirilmelidir.

Mikro dalga ile pişirme - « mikro » modu

- Derin dondurulmuş sebzeler için pişirme kılavuzu

Mikro dalga ile uyumlu Pyrex bir kap kullanın. Üzerini örtün. Fırını çalıştırın ve pişirme esnasında 2 kez karıştırın. Pişirme sonunda, karıştırın, tuz, yeşillik veya tereyağı ilave edin ve dinlenme süresince üzerini örtün.

Gıda	Miktar	Güç	Pişirme Zamanı (dakika)	Dinlenme zamanı (dakika)	Talimatlar
İspanak	150 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	2 - 3	Bir çorba kaşığı soğuk su ekleyin
Brokoli	300 g	600 W	9 - 10	2 - 3	2 çorba kaşığı soğuk su ekleyin
Bezelye	300 g	600 W	7 1/2 - 8 1/2	2 - 3	Bir çorba kaşığı soğuk su ekleyin
Yeşil fasulye	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	2 çorba kaşığı soğuk su ekleyin

- Pirinç ve makarna için pişirme kılavuzu

Pirinç: Mikro dalga ile uyumlu büyük bir Pyrex kap kullanın. Pirinci, soğuk suyu dökün, üzerini kapatın ve fırını çalıştırın.

❗ Pirincin hacmi, pişirme esnasında ikiye katlanır.

Pişirme sonunda, karıştırın, tuz, yeşillik veya tereyağı ekleyin ve belirtilen süre boyunca dinlenmeye bırakın.

Pirinç, pişirme esnasında bütün suyu emmiş olabilir. Gerekirse su ekleyin.

Makarna: Mikro dalga ile uyumlu büyük bir Pyrex kap kullanın.

Kaynar suyu, bir tutam tuzu ve makarnaları dökün ve karıştırın. Üzerini örtmeyin. Fırını çalıştırın.

Pişirme esnasında bir kez karıştırın. Pişirme sonunda, belirtilen süre boyunca dinlenmeye bırakın. Sudan geçirin.

Gıda	Miktar	Güç	Pişirme Zamanı (dakika)	Dinlenme zamanı (dakika)	Talimatlar
Beyaz pirinç	250 g	850 W	16 - 17	5	500 ml soğuk su ekleyin
Makarna	250 g	850 W	11 - 12	5	1L kaynar su ekleyin

- Taze sebzeler için pişirme kılavuzu

Mikro dalga ile uyumlu bir Pyrex kap kullanın. Her 250 g sebze için 2 ila 3 çorba kaşığı soğuk su dökün (aşağıdaki tabloda aksinin belirtilmesinin haricinde). Sebzeleri ilave edin ve üzerini örtün.

Fırını çalıştırın ve pişirme esnasında 1 kez karıştırın. Pişirme sonunda, karıştırın, tuz, yeşillik veya tereyağı ilave edin ve dinlenme zamanı süresince üzerini örtün.

İyi bir pişirme sağlamak için, taze sebzeleri parçalar halinde kesin. Parçalar ne kadar küçük olursa, pişirme de o kadar hızlı gerçekleşir.

Gıda	Miktar	Güç	Pişirme Zamanı (dakika)	Dinlenme zamanı (dakika)	Talimatlar
Brokoli	250 g 500 g	850 W	4 1/2 - 5 8 - 9	3	Sapları dışı doğru yerleştirin.
Havuç	250 g	850 W	4 1/2	3	Havuçları düzenli yuvarlaklar halinde kesin.
Karnabahar	250 g 500 g	850 W	5 - 5 1/2 7 1/2	3	En büyük başları ikiye kesin. Sapları dışı doğru yerleştirin.

Kabak	250 g	850 W	3 1/2 - 4	3	Kabakları yuvarlaklar halinde kesin. 2 çorba kaşığı su veya ceviz büyüklüğünde tereyağı ekleyin. Yumuşayınca kadar pişirin.
Patates	250 g 500 g	850 W	4 - 5 7 1/2 - 8 1/2	3	Patateslerin kabuğunu soyun ve aynı boyda 2 veya 3 parçaya ayırın.

Isıtma - « mikro » modu

Sıvı ısıtma zamanının sonunda, kabın, en az 20 saniyelik bir dinlenme zamanı için fırının içinde bırakılması tavsiye edilir. Bu, sıvının ve kabın ısısını azaltacak ve yanma ya da taşma riskinden kaçınmanıza imkan verecektir. Sıvıyı pişirme esnasında ve pişirme sonunda karıştırın.

• Bebek maması için ısıtma kılavuzu

Gıda	Miktar	Güç	Pişirme Zamanı (dakika)	Dinlenme zamanı (dakika)	Talimatlar
Bebek maması (sebze ve et)	190 g	600 W	30 s	2 - 3	Gıdayı seramikten çukur bir tabağa koyun. Üzerini örtün. Pişirme sonunda, üzerini örtün ve dinlenmeye bırakın. Servis yapmadan önce, gıdaların ısısını özenle kontrol edin.

❗ **İsüt kutuları üzerinde belirtilen uyarılar göz önüne alınarak bir biberonun mikro dalgada ısıtılması mümkündür.**

• Besinler ve sıvılar için ısıtma kılavuzu

Gıda	Miktar	Güç	Pişirme Zamanı (dakika)	Dinlenme zamanı (dakika)	Talimatlar
İçecekler (kahve, çay, su)	150 ml (1fincan) 250 ml (1mug)	850 W	45 s	1	Fincanı veya fincanları tepsinin merkezine yerleştirin. Üzerini örtmeyin. Dinlenme zamanı esnasında fincanları fırının içinde bırakın ve daha sonra karıştırın.
Çorba (soğutulmuş)	250 g	850 W	1 1/2 - 2	2 - 3	Seramikten çukur bir tabağa veya derin bir kaseye dökün. Üzerini örtün. Pişirme sonunda karıştırın ve servis yapmadan hemen önce tekrar karıştırın.
Hazırlanmış yemek (soğutulmuş)	350 g	850 W	2 - 2 1/2	3	Seramik bir tabağa yerleştirin. Üzerini örtün.

Buz çözme - « Mikro » modu - Güç: 180W

Derin dondurulmuş gıdaları bir tabağa koyun. Üzerini örtmeyin. Buz çözme esnasında gıdaları ters çevirin ve düzenli olarak suyu boşaltın. Buz çözme esnasında gıdaların pişmeye başlamamasına dikkat edin. Gıdanın bazı kısımları pişmeye başlarsa, pişmesini engellemek için bu bölümlerin üzerini küçük alüminyum kağıt parçaları ile kapatın. Etin yüzeyi ısınmaya başlarsa, buz çözme durdurun ve tekrar başlamadan önce 20 dakika dinlendirin. Buz çözme işlemi tamamlanana kadar dinlenme zamanlarına uyun. Gıdalar ne kadar kalın olursa, buz çözme zamanları da o kadar uzun olacaktır.

Aşağıdaki tablo, ısıları -18°C ve -20°C arasında olan derin dondurulmuş gıdalar için uygulanmaktadır.

❗ **Besinlerin buzunun 180 W gücünde çözülmesi gerekmektedir.**

Gıda	Miktar	Güç	Pişirme Zamanı (dakika)	Dinlenme zamanı (dakika)
Et:				
Kıyma Sığır Domuz bifteği	250 g 500 g 250 g	7 - 8 13 - 14 7 1/2 - 8 1/2	5 - 10	Eti, seramikten düz bir tabağa koyun. Az kalın dilimleri, alüminyum kağıt ile koruyun. Buz çözme süresinin ortasında ters çevirin.
Tavuk:				
Tavuk parçaları	500 g (2 parça)	14 1/2 - 15 1/2	5	Parçaları bir tabağa koyun (parçalar için: derisi aşağı doğru gelmelidir) / (tam bir tavuk için: göğsü aşağı doğru gelmelidir). İnce ve hassas kısımları, alüminyum kağıt ile koruyun. Buz çözme süresinin ortasında ters çevirin.
Bütün tavuk	900 g	25 - 28		
Balık:				
Fileto	200 g	7 - 8	5	Balığı, seramikten bir tabağın ortasına koyun. En hassas parçaları, daha kalın parçaların altına koyun. Uçları, alüminyum kağıt ile kapatın. Buz çözme süresinin ortasında ters çevirin.
Bütün balık	400 g	12 - 13		
Meyveler:				
Küçük meyveler	250 g	6 - 7	5	Camdan büyük yuvarlak bir tabağın içine meyveleri yayın.
Ekmek:				
Poğaç (her biri 50g))	2 ekmek	30s - 1 min.	10	Poğaçaları çember halinde, döner tepsinin merkezinde pişirme kağıdı üzerine yerleştirin. Buz çözme süresinin ortasında ters çevirin.
SandviçEkmeği	4 ekmek 250 g	2 - 2 1/2 5 1/2 - 6		

« Grill » / « mikro grill » modları Yalnızca grill ile veya mikro dalga + grill kombine pişirme

Kullanmadan önce, grill 3 dakika boyunca ön ısıtılmalıdır.
Aşağıdaki tablolarda verilen tavsiyelere uyunuz.

• « Grill » / « mikro grill » modunda pişirme kılavuzu: taze gıdalar

Gıda	Miktar	Mod + Güç	Yüz 1 Zaman (dakika)	Yüz 2 Zaman (dakika)	Talimatlar
Tavuk	1 kg 100	« Mikro grill » modu 450 W	22	12	Yağ sürün ve baharat serpin. Tavuğu, bir tabak içerisinde döner tepsi üzerine koyun. 2-3 dakika dinlenmeye bırakın.
Tavuk parçaları	500 g	« Mikro grill » modu 300 W	12	9 - 10	Yağ sürün ve baharat serpin. Parçaları, bir tabak içerisinde DUO grill üzerine yerleştirin. 2-3 dakika dinlenmeye bırakın.
Kuzu pirzolası	400 g	« Grill » modu	13 - 14	10 - 12	Yağ sürün ve baharat serpin. Pirzoları, bir tabak içerisinde DUO grill üzerine yerleştirin. 2-3 dakika dinlenmeye bırakın.
Domuz bifteği	250 g	« Mikro grill » modu 300 W	7 - 8	Yalnızca grill 6 -7	Yağ sürün ve baharat serpin. Biftekleri, bir tabak içerisinde DUO grill üzerine yerleştirin. 2-3 dakika dinlenmeye bırakın.

• « Mikro grill » modunda pişirme kılavuzu: derin dondurulmuş gıdalar

Gıda	Miktar	Güç	Pişirme Zamanı (dakika)	Talimatlar
Gratine (sebze, patates)	400 g	450 W	14 - 15	Derin dondurulmuş gratineyi yuvarlak Pyrex bir tabak içine yerleştirin. Tabağı, DUO grill üzerine koyun. 2-3 dakika dinlenmeye bırakın.
Makarna (Lazanya/ Kaneloni/Makaroni)	400 g	600W	15 - 20	Yemeği, Pyrex bir tabak içine yerleştirin. Tabağı doğrudan tepsi üzerine koyun. 2-3 dakika dinlenmeye bırakın.

Mode Crouty

Crouty tabağını doğrudan döner tepsi üzerinde ön ısıtmanızı tavsiye ederiz.
600 W bir güçte ön ısıtın ve aşağıdaki tabloda belirtilen zamanlara uyun.

Gıda	Miktar	Güç	Ön ısıtma zamanı (dakika)	Pişirme Zamanı (dakika)	Talimatlar
Bacon	4 dilim	600 W	2	2	Crouty tabağını ön ısıtın. Daha sonra dilimleri yan yana tabağa koyun ve DUO grill üzerine yerleştirin.
Derin dondurulmuş kıyma biftek	2 parça (125 g)	600 W	4	7	Crouty tabağını ön ısıtın. Bifteği Crouty tabağına koyun ve DUO grill üzerine yerleştirin. 4-5 dakika pişirme sonrasında bifteği ters çevirin.
Derin dondurulmuş baget	250 g	450 W	2	3	Crouty tabağını ön ısıtın. Bageti Crouty tabağına koyun ve DUO grill üzerine yerleştirin.
Soğutulmuş pişmiş pizza	300 g	450 W	5	7	Crouty tabağını ön ısıtın. Pizzayı tabağa koyun ve tabağı DUO grill üzerine yerleştirin.
Derin dondurulmuş pizza	350 g	600 W	4	8	Crouty tabağını ön ısıtın. Derin dondurulmuş pizzayı tabağa koyun ve tabağı DUO grill üzerine yerleştirin.
Tavuk nugget	200 g	600 W	4	9	Préchauffez le plat Crouty. Huilez-le et placez-y les nuggets en cercle. Tournez-les.

Temizleme

Fırının temizlenmesi

Yağ ve gıda parçacıklarının birikmemesi için, mikro dalgı fırınınızın aşağıdaki kısımları düzenli olarak temizlenmelidir:

- Cihazınızın iç ve dış yüzeyleri
- Kapak ve contaları
- Kavrayıcı, çark ve tepsi

❗ Eğer cihaz, tamamen temiz durumda tutulmazsa, yüzeyi bozulabilir ve cihazın yaşam süresini geriye dönüşü olmayan bir şekilde etkileyerek tehlikeli bir duruma yol açabilir.

❗ Kapağın düzgün kapandığından emin olun.

Dış yüzeyleri, yumuşak bir bez ve sabunlu su ile temizleyin. Çalkalayın ve daha sonra özenle kurutun.

Cihazınızın içinde veya çark üzerinde bulunan bütün parçacıkları veya lekeleri sabunlu bir bez ile temizleyin. Çalkalayın ve daha sonra özenle kurutun.

Gıda parçacıklarının temizlenmesini kolaylaştırmak ve kötü kokuları gidermek için, döner tepsi üzerine, içinde su içerisinde eritilmiş limon suyu bulunan bir bardak koyun ve cihazınızı 2 dakika boyunca azami güçte ısıtın. Buhar kirleri yumuşatacaktır. Çalkalayın ve kurutun.

Eğilebilir grill rezistansı, fırınınızın tonozunun temizlenmesini kolaylaştırır.

Havalandırma kanallarından hiçbir zaman su akıtmamaya özen gösterin.

Hiçbir aşındırıcı ürün veya çözücü kullanmayın.

Kapağın contalarını özenle temizleyin. Hiçbir parçacığın aşağıdakileri yapmasına dikkat edin:

- Birikmemesi.
- Kapağın düzgün biçimde kapanmasını önlememesi.
- Cihazınızın içini, her kullanım sonrası uygun bir deterjanla temizleyin.

❗ Temizlemeden önce, daima, fırınınızın soğumasını bekleyin.

Aksesuarların temizlenmesi

- Cam tepsi
- DUO grill
bulaşık makinesinde yıkanabilir.

- Crousty tabağı
- Biberon taşıyıcı
bulaşık makinesinde yıkanamaz.
Bunları sabunlu su ile yıkayın. Özenle çalkalayın ve kurutun.

Teknik problemler

Kapak veya kapağın contaları hasar görmüşse cihazınız kullanılmamalıdır::

- Kırık menteşeler
- Hasar görmüş contalar
- Deforme olmuş iç bölme

Tamirlerinizi yaptırmak için satış sonrası servisine başvurun (ekli listeye bakın).

Yeni bir cihazın kullanımına alışmak, daima biraz zaman gerektirir. Aşağıda listelenmiş sorunlardan biri ile karşı karşıya iseniz, önerilen çözümleri uygulamaya çalışın.

• Aşağıdaki durumlar tamamen normaldir ve sizi paniklemeğe sevk etmemelidir:

- Fırının içinde yoğunlaşma
- Kapağın etrafında ve dış duvarlarda hava boşalması
- Kapağın etrafında ve dış duvarlarda ışık yansımaları
- Kapaktan veya havalandırma kanallarından çıkan buhar

• Gıdanın hiç pişmemiş olduğunu gözlemlerseniz:

- Dakika saatini gerektiği şekilde programlamış ve « Start + 30s » düğmesine basmış olduğunuzdan emin olun.
- Kapağın düzgün biçimde kapanmış olduğundan emin olun.
- Devre kesicinin atmamış veya sigortanın erimemiş olduğundan emin olun.

• Gıda fazla pişmiş veya yeterince pişmemiş:

- Programlanmış pişirme zamanının yemeğimize uygun olduğundan emin olun.
- Uygun güç seviyesini seçmiş olduğunuzdan emin olun.
- Gıda tabağını kaplayan alüminyum kağıdı kaldırmayı unutmamış olduğunuzdan emin olun.
- Kullanılan tabağın « emici » olmadığından emin olun.
- Cihazın arkasında bulunan havalandırma kanallarının tıkalı olmadığından emin olun.

• Fırının içerisinde çıtırdamalar/kıvılcıklar oluşuyor:

- Metalik dekor içeren kaplar kullanmamış olduğunuzdan emin olun.
- Fırının içerisinde bir çatal veya metal bir alet bırakmamış olduğunuzdan emin olun.
- İç duvarların çok yakınında alüminyum kağıt yerleştirmemiş olduğunuzdan, metal bir tabağı iyi ortalamamış olduğunuzdan (veya birbirine çok yakın 2 tabak) veya dondurulmuş ürün torbalarının üzerindeki metal kopçayı unutmuş olduğunuzdan emin olun.

• **Herhangi bir düğmeye bastığınızda bir sinyali duyuluyor:**

- Çocuk emniyetinin etkinleştirilmemiş olduğundan emin olun. Etkin ise, etkin olmaktan çıkarın.

• **Fırının normal olarak çalışırken iç aydınlatma yapmıyor:**

- Ampul yanmış olabilir. Cihazınız yine de kullanılabilir.

• **Küçük bir miktar gıda ile aşırı ısınma veya uzun süren kullanım halinde:**

Cihazınızın içindeki termal emniyet aygıtı çalışıyor olabilir, bunu kapalı konuma getirin. 15 dakika bu emniyet aygıtının etkin olmaktan çıkmasını bekleyin. Bu 15 dakika sonunda cihazınız yine de çalışmıyorsa, prizden çekin ve artık kullanmayın.

Eğer bu tavsiyeler sorununuzu çözmede yardımcı olmadıysa, aşağıdaki bilgileri edinin:

- Fırının arkasında basılı model ve seri numarası
- Garanti belgeniz
- Sorununuzun detaylı bir tanımı

Ve daha sonra, yerel satıcınıza veya Satış Sonrası Servisine başvurun.

Atıkları ortadan kaldırma talimatları

Ambalajlarının imalatı esnasında, Moulinex çevreye karşı azami duyarlı olmak için çaba sarf etmektedir. Ambalaj, % 100 yeniden dönüştürülebilir ondüle kartondan oluşmaktadır.

Cihazın plastik parçalarında, materyal tipini belirten bir işaret vardır. Bu, daha sonra, parçaların yeniden dönüştürülmesine imkan vermektedir.

İkamet ettiğiniz yerin atık işleme merkezlerinden, her bir materyalin nasıl yok edildiği hakkında daha kesin bilgi edinebilirsiniz.

Kullanılmış cihazlar da dahil olmak üzere, atıkların yok edilme imkanları hakkında bilgi, ikamet ettiğiniz yerin idari servislerinden edinilebilir.

Atık toplama servisi veya Moulinex yetkili servis merkeziniz, memnuniyetle bütün sorularınıza cevap verecektir.



Çevrenin korunmasına katılım !

Cihazınızda çok sayıda değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.

Bunların işlenebilmesi için cihazınızı bir toplama noktasına veya bir yetkili servis merkezine bırakınız.

Performans testi için verileri

CEI 705 standardına göre

SC 59H Uluslararası Elektroteknik Komisyonu, değişik mikro dalga fırınlar için, karşılaştırmalı ısıtma performans testlerinde kullanılmak üzere bir standart geliştirmiştir.

Elinizdeki model için aşağıdakileri tavsiye etmekteyiz.

Test	Yük	Yaklaşık zaman (dakika)	Güç seviyeleri	Kap
Çevrilmiş krema	1000 g	12 - 15	850 W	IEC 705 tavsiye edilen kap
Savoie pastası	475 g	7 - 9	600 W	
Etl ekme	900 g	17 - 19	850 W	
Buz çözme	500 g	10 - 12	180 W	

Bu veriler, 850 W gücünde bir cihaz için verilmiştir.

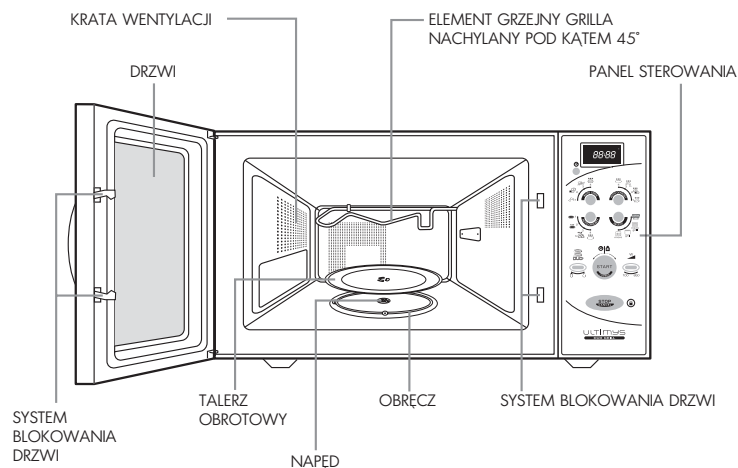
Teknik özellikler

Model	AFM4
Kaynak gücü	230V ~ 50 Hz AC
Tüketim (emilen güç): Azami güç Mikro dalga Grill	2400 W 1300 W 1100 W
Geri verilen güç	850 W
Frekans	2450 MHz
Ebatlar (Genişlik x Derinlik x Yükseklik) mm Dış İç	489 X 275 X 389 330 X 211 X 320
Ağırlık Brüt Net	16,5 kg 15 kg

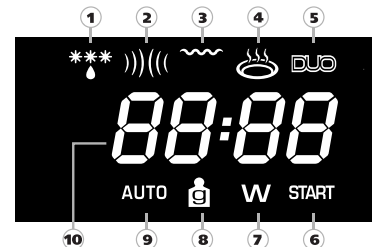
Spis treści

Opis urządzenia	53
Wyświetlacz	53
Panel sterowania	54
Akcesoria	54
Instalacja urządzenia	55
Przygotowanie	55
Podłączenie	55
Montaż	55
Zalecenia bezpieczeństwa	55
Zalecenia obsługi	56
Produkty	56
Przepisy i materiały	56
Czas pieczenia	57
Czas odstawienia	57
Ustawienie czasu	57
Ustawienie minutnika niezależnego	58
Używanie programów automatycznych	58
Autogotowanie	58
Autorozmrażanie	59
Auto Crouty – opiekanie na chrupko	59
Używanie funkcji ręcznych	60
Tryb "mikrofałe"	60
Tryb "grill"	61
Tryb "mikrofałe - grill"	61
Tryb "Crouty"	62
Użytkowanie funkcji Duo	63
Obsługa funkcji Szybkie podgrzewanie	64
Ustawienie czasu pieczenia	64
Wyłączenie kuchni	64
Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi	64
Instrukcja gotowania	65
Gotowanie z mikrofalami	66
Podgrzewanie	66
Rozmrażanie	66
Tryb "grill" i "mikrofałe-grill"	67
Tryb "Crouty"	67
Czyszczenie	68
Problemy techniczne	68
Zalecenia dotyczące usuwania odpadów	69
Dane dotyczące testów wydajności	69
Dane techniczne	69

Opis urządzenia

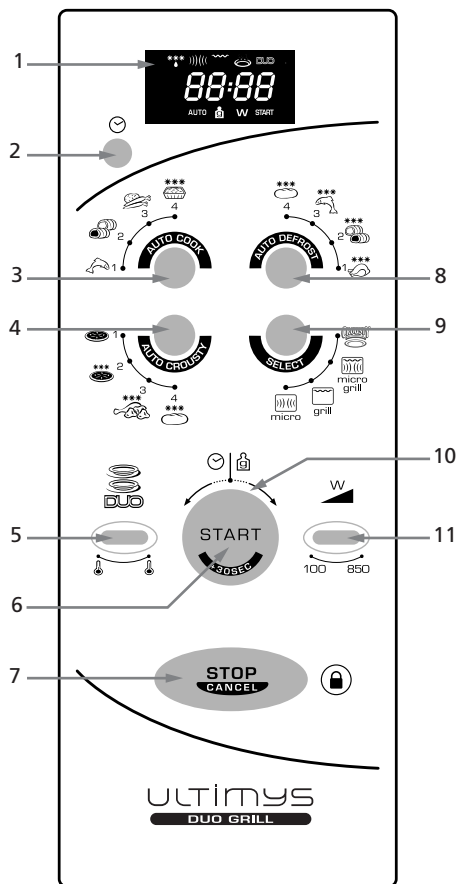


Wyświetlacz



- | | |
|----------------------------|--|
| ① Symbol trybu rozmrażania | ⑦ Symbol mocy (waty) |
| ② Symbol trybu mikrofal | ⑧ Symbol wagi (gramy) |
| ③ Symbol trybu grilla | ⑨ Symbol programu automatycznego |
| ④ Symbol trybu Crouty | ⑩ Wyświetlanie Godzina - Czas - Waga - Moc |
| ⑤ Symbol DUO | |
| ⑥ Symbol startu | |

Bandeau de commandes



- | | |
|---|---|
| 1 - Wyświetlacz | 7 - Przycisk stop – anulowanie + włączenie zabezpieczenia przed dziećmi |
| 2 - Przycisk zegara i minutnika niezależnego | 8 - Przycisk Auto Defrost - automatyczny program rozmrażania |
| 3 - Przycisk Auto Cook - automatyczny program gotowania | 9 - Przycisk Select – ręczny wybór trybów pieczenia: mikrofałe – grill – mikrofałe + grill – Crousty (opiekanie na chrupko) |
| 4 - Przycisk Auto Crousty - automatyczny program opiekania na chrupko | 10- Przycisk obrotowy regulacji wagi i czasu |
| 5 - Przycisk Duo - funkcja podgrzewania na 2 poziomach | 11- Przycisk regulacji mocy |
| 6 - Przycisk start i szybkie podgrzewanie (+30 sekund) | |

Akcesoria

Napęd

Ten element stały jest umieszczony pod talerzem obrotowym, na środku kuchenki. Jest podłączony do silnika i zapewnia obracanie talerza obrotowego.



Obręcz

Tą część umieszcza się pod talerzem obrotowym, na środku kuchenki. Jest wyposażona w rolki, służy jako wspornik dla talerza obrotowego i umożliwia jego obracanie się.



Talerz obrotowy

Talerz szklany umieszcza się na środku kuchenki, na obręczy i blokuje się na napędzie. Jest używany do wszystkich rodzajów gotowania i pieczenia. Umożliwia ustawienie pojemników wykorzystywanych do pieczenia lub zbierania płynów oraz cząstek odpadających od produktów w czasie pieczenia. Można go łatwo wyjąć do mycia.



Ruszt DUO

- Z funkcją DUO, ruszt umożliwia podgrzewanie dwóch talerzy w tym samym czasie. Umieścić pierwszy talerz pod kratką, a drugi na górnej części.



- W trybie grilla, ten element umożliwia zrumienienie produktów o małej wysokości. Krata musi być prawidłowo wyśrodkowana na talerzu obrotowym.

Naczynie Crousty

Jest wyposażony w powłokę zapobiegającą przywieraniu, pochlania mikrofałe od spodu. Zapewnia zrumienienie i chrupkość produktów umożliwiając koncentrację temperatury pod produktem. Dodatkowo, grill zapewnia zrumienienie górnej części produktu. Naczynie można podgrzewać dla uzyskania większej chrupkości.



Stojak na butelkę

Niektóre butelki są zbyt duże, aby umieścić je pionowo na talerzu obrotowym. Stojak na butelkę umożliwia łatwe podgrzewanie butelek wszystkich rodzajów.



Instalacja

Przygotowanie

Odpakować akcesoria, umyć je i dokładnie wytrzeć.
Założyć obręcz, a następnie talerz obrotowy na środku kuchenki.

ⓘ Talerz obrotowy musi być prawidłowo zamontowany na napędzie.

Podłączenie

Sprawdzić, czy napięcie zasilania urządzenia jest zgodne z instalacją elektryczną (patrz tabliczka znamionowa umieszczona z tyłu urządzenia: podaje ona napięcie nominalne: np.: 220-230V).

Upewnić się, że podane natężenie na liczniku elektrycznym i na wyłączniku wynosi minimum 16 amperów.

Dla pełnego bezpieczeństwa należy obowiązkowo, podłączyć urządzenie do gniazdka prądu z uziemieniem odpowiadającemu normom elektrycznym. Umieścić urządzenie w taki sposób, aby gniazdko było dostępne w każdej chwili, aby umożliwić łatwe odłączenie. Należy również sprawdzić, czy możliwy jest dostęp do wyłącznika.

ⓘ Zalecenia dotyczące zasilania elektrycznego muszą być przestrzegane.

Montaż

Urządzenie można ustawić:

- **Na blacie:** Ustawić na płaskiej stabilnej powierzchni o odpowiedniej wytrzymałości dla kuchenki i zawartości. Kuchenką należy posługiwać się z ostrożnością. Strona kuchenki z panelem sterowania jest cięższa.
- **We wnęce:** Wnęka musi znajdować się minimum 85 cm od podłogi. Ustawić urządzenie we wnęce, tak aby nie stykało się ze ściankami wnęki.

ⓘ Ciepło musi być odprowadzane bez utrudnień: Pozostawić minimalną przestrzeń 20 cm nad kuchenką, 10 cm po bokach i 10 cm z tyłu.

Zainstalować urządzenie w odpowiedniej odległości od źródeł ciepła (np.: tradycyjny piekarnik lub grzejnik) ponieważ zostało zaprojektowane i przetestowane do użytkowania w maksymalnej temperaturze otoczenia 35°C.

ⓘ Nie zatykać otworów wentylacyjnych urządzenia.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

Przeczytać uważnie i zachować.

1. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Jest wyłącznie przeznaczone do pieczenia, podgrzewania lub rozmrażania produktów spożywczych lub napojów.

Należy je używać tylko do tych zastosowań.

2. Nie zezwalać dzieciom na użytkowanie urządzenia bez nadzoru, szczególnie w trybie kombinowanym ze względu na wytwarzane temperatury.

ⓘ Zwrócić uwagę na ryzyko oparzeń.

3. Unikać dotykania powierzchni, które mogą nagrzewać się w czasie działania kuchenki: drzwi, element grzejny grilla, wewnętrzna powierzchnia ścianek, powierzchnia góra.

ⓘ Aby zapobiec ryzyku oparzeń przy wyjmowaniu pojemników i akcesoriów z kuchenki, należy zawsze zakładać rękawice kuchenne.

4. Nie uruchamiać urządzenia na pusto. Może to spowodować jego uszkodzenie. W przypadku programowania, należy umieścić wewnątrz szklanekę z wodą: w ten sposób fale będą pochłaniane i kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.

5. Drzwi muszą zamykać się bez oporu: nie umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiami i przednią stroną (ścierka, rękawica kuchenna, za duży półmisek...). Jeżeli drzwi urządzenia nie są poprawnie zamknięte, system bezpieczeństwa uniemożliwia uruchomienie.

6. W czasie pieczenia w trybie grilla, odpryski tłuszczu na elemencie grzejnym mogą zapalić się. Płomienie zgasną samoczynnie i nie wpływają na działanie urządzenia jeżeli jest ono regularnie konserwowane.

ⓘ Aby zapobiec powstawaniu odprysków tłuszczu, zwłaszcza w czasie pieczenia mięsa lub drobiu, należy stosować ceramiczne półmiski emaliowane. Pozostawiać zawsze przynajmniej 2 cm między elementem grzejnym grilla i produktem.

7. Nigdy nie zasłaniać otworów wentylacyjnych: kuchenka może ulec przegrzaniu. W takim przypadku, urządzenie wyłącza się automatycznie i nie działa do momentu schłodzenia.

8. Ostrzeżenia zapobiegające ewentualnej ekspozycji na działanie mikrofal:

- Nie uruchamiać urządzenia kiedy drzwi są otwarte, nie dotykać systemu bezpieczeństwa drzwi i nie wkładać żadnych przedmiotów w elementy systemu.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów mogących utrudniać otwieranie lub zamykanie drzwi.
- Nie pozostawiać resztek produktów spożywczych lub do czyszczenia na uszczelkach drzwi. Upewnić się, że drzwi i uszczelki są czyste. Po użyciu, wytrzeć je wilgotną ścierką i wysuszyć dokładnie.
- Bardzo ważne jest, aby drzwi kuchenki zamykały się prawidłowo i aby nie występowały żadne nieprawidłowości na poziomie:
 - drzwi, uszczelki, zawiasów,
 - kabla zasilania.

ⓘ Nigdy nie używać kuchenki kiedy jest uszkodzona.

ⓘ Kuchenka nie może w żadnym wypadku być regulowana lub naprawiana przez inne osoby niż wykwalifikowany technik serwisu kuchenek mikrofalowych przeszkolony przez producenta.

Zalecenia obsługi

Następujące zalecenia ułatwiają obsługę kuchenki w optymalny sposób, należy je uważnie przeczytać.

Urządzenie umożliwia rozmrażanie, podgrzewanie i pieczenie produktów w sposób dużo szybszy niż w przypadku tradycyjnego piekarnika.

Produkty

Produkty zakazane

W przypadku wybrania trybu gotowania w mikrofalami, nigdy nie należy:

- Smażyć produktów, ponieważ nie ma możliwości kontrolowania temperatury oleju lub tłuszczu (ryzyko zapłonu).
- Piec lub podgrzewać jajek w skorupkach, jajek na twardo z lub bez skorupki lub ślimaków: te produkty mogą wybuchnąć.
- Piec produktów w skorupkach (kasztany) lub w twardej skórcie (pomidory, ziemniaki, parówki). Należy pamiętać o wykonaniu nacięcia.

Temperatura produktów

ⓘ Dzięki właściwościom mikrofal, nagrzewają się tylko produkty. Pojemnik może pozostawać zimny lub letni, kiedy znajdujący w nim produkt jest bardzo gorący.

Aby zapobiec ryzyku poparzeń, produkty należy zawsze zamieszać przed podaniem i sprawdzić dokładnie ich temperaturę, w szczególności w przypadku produktów przeznaczonych dla dzieci.

Wstrząsnąć butelkę i wylać kilka kropel płynu na wierzch dłoni, aby sprawdzić jego temperaturę.

Przygotowanie produktów

Przed podgrzaniem butelki i małych pojemników, należy zdjąć smoczki i pokrywki.

Należy pamiętać o przykryciu produktów, aby:

- zapobiec powstawaniu odprysków wewnątrz kuchenki,
- zachować wilgotność wystarczającą do gotowania.

Podgrzewanie płynów

W czasie podgrzewania płynów, istnieje ryzyko przelania w momencie wyjmowania pojemnika z urządzenia. Jest to spowodowane "uwięzieniem" bąbli gazu po osiągnięciu temperatury wrzenia do momentu kiedy pojemnik zostanie poruszony. Aby zapobiec temu zjawisku fizycznemu i zapobiec ryzyku oparzenia, należy zawsze wkładać plastikową łyżeczkę do podgrzewanego pojemnika.

Pojemniki i materiały

Poniżej podajemy dokładne opisy pojemników różnego rodzaju, zalecane lub nie zależnie od zastosowanego trybu pieczenia.

Tryb "mikrofale"

Stosować pojemniki nadające się do użytkowania w kuchenkach mikrofalowych.

Aby sprawdzić "przezroczystość" pojemnika dla mikrofal, można wykonać łatwy test.

Umieścić pusty pojemnik na talerzu obrotowym urządzenia, oraz szklankę napełnioną wodą i uruchomić kuchenkę na 1 minutę z maksymalną mocą.

Po 1 minucie:

- Jeżeli pojemnik jest zimny: jest "przezroczysty" i może być używany w trybie mikro.
- Jeżeli pojemnik jest ciepły lub letni: powoduje "pochłanianie" fal i nie może być używany w trybie mikro.

Nigdy nie używać pojemników zamykanych hermetycznie.

Należy pamiętać o pokrywkach i zakrętkach butelek, słoików, butelek i pojemników z plastiku

Pojemniki jednorazowe

Nigdy nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru w czasie używania pojemników jednorazowych z plastiku, papieru lub innych materiałów palnych.

W przypadku stwierdzenia wystąpienia dymu, należy zachować zamknięte drzwi kuchenki i odłączyć urządzenie.

Pojemniki metalowe

Nigdy nie używać pojemników i materiałów metalowych w trybie mikrofal. Urządzenie można używać do podgrzewania lub rozmrażania niektórych potraw w opakowaniach metalowych pod warunkiem, że ich wysokość nie przekracza 4 cm bez pokrywki.

W kwestii pokrywki, należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Zależnie od przypadku, należy ją zdjąć lub pozostawić na miejscu. Jeżeli nie ma żadnych zaleceń, należy ją ostrożnie zdjąć.

Wyśrodkować pojemnik lub pojemniki na talerzu obrotowym i pozostawić przynajmniej 1 cm między ściankami wnęki i pojemnikiem. W przypadku kilku pojemników, należy je umieścić w odległości przynajmniej 2 cm.

Tryb "grill"

Ten tryb pieczenia nie wymaga stosowania specjalnych pojemników. Należy stosować takie same pojemniki jak w przypadku piekarnika tradycyjnego, tzn. pojemniki żaroodporne.

ⓘ Nie używać pojemników z tworzywa sztucznego (ryzyko stopienia) lub papieru/kartonu(ryzyko zapłonu).

ⓘ Produkty muszą znajdować się przynajmniej 2 cm od elementu grzejnego.

Tryb "mikrofale - grill"

Pojemniki, których nie można używać w trybie "mikrofale" nie mogą być również używane w trybie "mikrofale - grill".

Pojemniki, których nie można używać w trybie "grill" nie mogą być również używane w trybie "mikrofale - grill".

ⓘ Należy używać tylko pojemników i materiałów odpornych na mikrofałe i ciepło.

Podsumowanie pojemników i materiałów dostosowanych do używania w trybie "mikrofała".

Materiały Pojemniki	Dostosowane do kuchenek mikrofalowych	Komentarze
METAL		
Folia aluminiowa	Zależnie od przypadku	Używać w niewielkiej ilości dla zabezpieczenia niektórych produktów przed nadmiernym opiekaniem. Istnieje ryzyko wystąpienia łuku elektrycznego, jeżeli folia aluminiowa będzie znajdować się za blisko ścianek wnętrza lub jeżeli zostanie użyta w zbyt dużej ilości
Pojemnik z aluminium	Zależnie od przypadku	Patrz "pojemniki metalowe" opisane powyżej
Pólmisek metalowy	Nie	Ryzyko powstania łuku elektrycznego lub zapłonu
Zamknięcie worków do zamrażania	Nie	Ryzyko powstania łuku elektrycznego lub zapłonu
SZKŁO		
Szko żaroodporne	Tak	Doskonale
Szko zawierające dekoracje z metalu (złoto, ołów...)	Nie	Ryzyko powstania łuku elektrycznego
Cienkie szkło	Nie	Może pękać lub stłuc się w przypadku gwałtownego podgrzania
TWORZYWO SZTUCZNE		
Pojemniki plastikowe	Tak	Doskonale dostosowane, jeżeli tworzywo jest odporne na działanie ciepła. Niektóre tworzywa sztuczne mogą deformować się / odparować w czasie użytkowania. Nie zamykać hermetycznie
Folia plastikowa	Tak	Używana do zatrzymania wilgoci i zapobiegania odpryskom. Tworzywo nie może stykać się z produktem w czasie pieczenia. Przebić tworzywo, aby umożliwić wydostanie się nadmiaru pary. Użyć rękawic kuchennych do zdjęcia folii plastikowej po pieczeniu (ryzyko oparzeń przez gorącą parę wydostającą się z pojemnika)
MATERIAŁY – POJEMNIKI JEDNORAZOWE ZAKAZANE DO STOSOWANIA W TRYBIE GRILLA		
Filiżanka / opakowanie z polistyrenu	Tak	Stosowane do podgrzewania płynów i produktów w krótkim czasie. Przegrzanie może spowodować stopienie polistyrenu, który zmiesza się z produktami
Torba papierowa	Nie	Ryzyko zapłonu
Talerz, filiżanka, serwetka papierowa, bibuła	Tak	Stosowane do krótkiego podgrzewania i pieczenia
Papier do pieczenia – pergamin	Tak	Stosowany do zatrzymania wilgoci i zapobiegania odpryskom. Krótki czas pieczenia
Papier makulaturowy	Nie	Ryzyko powstania łuku elektrycznego
PORCELANA		
Pojemniki z porcelany	Tak	Doskonale dostosowane pod warunkiem, że nie posiadają dekoracji z metalu (złoto, ołów...)

Czas pieczenia

Aby określić czas pieczenia dostosowany do potraw należy postępować zgodnie z zaleceniami podanymi na opakowaniach dań gotowych i produktów mrożonych.

W razie braku zaleceń, czas pieczenia lub podgrzewania dla piekarnika tradycyjnego należy przynajmniej podzielić przez trzy. We wszystkich przypadkach, należy skorzystać z zaleceń podanych w niniejszej instrukcji.

ⓘ Nie wykonywać ustawień z przekroczeniem czasu pieczenia. Uniknie się w ten sposób ryzyka nadmiernego upieczenia lub zapalenia produktów.

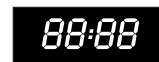
Czas odstawienia

Mikrofała działają wyłącznie powierzchniowo i wnikają w produkt na głębokość 2/3 centymetrów. Po nagraniu powierzchni, wewnątrz produktu jest nagrzewane dzięki zjawisku przewodnictwa, co oznacza, że gorące części nagrzewają zimne. Należy odstawić produkt wyjęty z kuchenki mikrofalowej, aby umożliwić przeniknięcie ciepła do jego wnętrza.

Ustawienie czasu

Należy ustawić zegar po podłączeniu urządzenia lub wyłączeniu prądu.

Wyświetlacz wskazuje:



Naciskać przez 3 sekundy przycisk "zegar".

- Miganie "0" odpowiada godzinom.



Ustawić godziny obracając przycisk obrotowy.



Nacisnąć przycisk "zegar", aby zatwierdzić ustawienie godzin.

- Migające "00" odpowiada minutom.

Ustawić minuty obracając przycisk obrotowy.

Nacisnąć przycisk "zegar", aby zatwierdzić ustawienie minut.

- Czas jest ustawiony.

Ustawienie minutnika niezależnego

Minutnik jest całkowicie niezależny od wszystkich innych funkcji. Można go używać tylko wtedy, gdy kuchenka jest wyłączona.

Wyświetlacz wskazuje czas.

Nacisnąć jeden raz przycisk "zegar".

- ".0" pojawia się na wyświetlaczu.



Ustawić godziny obracając przycisk obrotowy.



Nacisnąć przycisk "START".

- Odliczanie rozpoczyna się.



Po osiągnięciu ".0":

- Kuchenka emituje 4 sygnały dźwiękowe.
- Wyświetlacz wskazuje czas.

Używanie programów automatycznych



Dzięki programom automatycznym wszystkie obliczenia są wykonywane automatycznie.

Należy określić typ produktu i jego wagę, kuchenka dostosuje automatycznie tryb pieczenia, moc i czas.

Kuchenka posiada 3 typy programów zależne od wymaganego działania:

- AUTO COOK dla pieczenia
- AUTO DEFROST dla rozmrażania
- AUTO CROUSTY dla pieczenia na chrupko

W czasie użytkowania programu automatycznego, nie można zmodyfikować mocy i czasu działania programu.

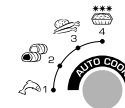
- Po zakończeniu pieczenia kuchenka włącza 4 sygnały dźwiękowe i ".0" miga 4 razy na wyświetlaczu. Następnie na wyświetlaczu pojawia się czas.

- Jeżeli kuchenka nie zostanie otwarta po zakończeniu programu, emituje sygnał dźwiękowy co jedną minutę.

AUTO COOK

AUTO COOK Automatyczny program pieczenia

proponowane są 4 programy:



1. Ryba – 300 do 600g
Pieczenie w trybie "mikrofała - grill"
2. Mięso czerwone (wołowina, jagnięcina) - 700g do 1000g
Pieczenie w trybie "mikrofała - grill"
3. Świeże warzywa – 100g do 450g
Pieczenie w trybie mikrofała
4. Danie gotowe mrożone – 300g
Pieczenie w trybie mikrofała

Kuchenka musi "znać" typ produktu i jego dokładną wagę.

Upewnić się, że element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej (założony na ścianie górnej kuchenki) przed użyciem programu automatycznego.

Użytkowanie

Umieścić produkty na środku talerza obrotowego i zamknąć drzwi.

Wybrać typ produktu naciskając przycisk AUTO COOK (jeden lub kilka razy do momentu wyświetlenia numeru odpowiadającego pieczonemu produktowi).

- Numer programu wyświetla się na wyświetlaczu z symbolem "AUTO" i symbolami odpowiadającymi używanemu trybowi pieczenia dla każdego programu.



Po 3 sekundach bezczynności, symbol "g" miga na wyświetlaczu umożliwiając wprowadzenie wagi produktu.

Wybrać wagę za pomocą przycisku obrotowego.

- Waga wyświetla się na wyświetlaczu z symbolem "g".



Po 3 sekundach bezczynności, symbol "START" miga na wyświetlaczu informując o możliwości uruchomienia pieczenia.

Nacisnąć przycisk "START".



- Kuchenka uruchamia się na czas idealnie dostosowany do dania.

AUTO DEFROST

Automatyczny program rozmrażania

proponowane są 4 programy:

1. Drób - 200g do 1500g
2. Mięso czerwone (wołowina, jagnięcina) - 200g do 1500g
3. Ryba - 200 do 1500g
4. Chleb - 125g do 625g

i **Kuchenka musi "znać" typ produktu i jego dokładną wagę.**

i **Upewnić się, że element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej (założony na ściance górnej kuchenki) przed użyciem programu automatycznego.**

Użytkowanie

Umieścić produkty na środku talerza obrotowego i zamknąć drzwi.

Wybrać typ produktu naciskając przycisk AUTO DEFROST (jeden lub kilka razy do momentu wyświetlenia numeru odpowiadającego rozmrażanemu produktowi).

- Numer programu pojawia się na wyświetlaczu z symbolem "AUTO" i symbolem rozmrażania.



Po 3 sekundach bezczynności, symbol "g" miga na wyświetlaczu umożliwiając wprowadzenie wagi produktu.

Wybrać wagę za pomocą przycisku obrotowego.

- Waga wyświetla się na wyświetlaczu z symbolem "g".



Po 3 sekundach bezczynności, symbol "START" miga na wyświetlaczu informując o możliwości uruchomienia rozmrażania.

Nacisnąć przycisk "START".



- Kuchenka uruchamia się na czas idealnie dostosowany do dania.

i **Po upływie połowy czasu, kuchenka emituje sygnał dźwiękowy i włącza pauzę, aby umożliwić odwrócenie produktu i uzyskanie idealnie równomiernego rozmrożenia. Odwrócić produkt i nacisnąć "START", aby ponownie uruchomić cykl rozmrażania.**



AUTO CROUSTY

Automatyczny program pieczenia na chrupko

i **Stosować tylko z naczyniem Crousty (patrz informacje szczegółowe o akcesoriach s. 54)**

proponowane są 4 programy:

1. Pizza podpieczona - 200g do 400g
2. Pizza mrożona - 200g do 400g
3. Paluszki drobiowe ** - 125g do 250g
4. Chleb ** - 125g do 375g

i **Kuchenka musi "znać" typ produktu i jego dokładną wagę.**

i **Upewnić się, że element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej (założony na ściance górnej kuchenki) przed użyciem programu automatycznego.**

Użytkowanie

i **Przed użyciem funkcji Crousty, naczynie Crousty należy podgrzać.**

1 etap: podgrzewanie naczynia Crousty

Umieścić pusty naczynie Crousty na środku talerza obrotowego i zamknąć drzwi.

i **Naczynie Crousty można ustawić na talerzu obrotowym lub ruszcie DUO.**

i **Nie wkładać nigdy naczyń Crousty do kuchenki bez talerza obrotowego. Nigdy nie umieszczać pojemników lub opakowań w naczyniu Crousty.**

Wybrać tryb "CROUSTY" naciskając 4 razy przycisk "SELECT"



i wyregulować czas podgrzewania przycisk 3 minuty za pomocą przycisku obrotowego



Przy podgrzewaniu nie należy zmieniać ustawienia mocy, które domyślnie wynosi 600 W.

Nacisnąć przycisk "START", aby uruchomić podgrzewanie.



- Po 3 minutach podgrzewania, kuchenka wyłącza się.

2 etap: Pieczenie automatyczne

i **Powłoka naczynia Crousty zapobiega przywieraniu, nie zachodzi konieczność smarowania go olejem przed umieszczeniem produktów.**

ⓘ Używać zawsze rękawic kuchennych przy postugiwaniu się naczyniem Crousty, ponieważ może być bardzo gorące.

Otworzyć drzwi i umieścić produkty w naczyniu Crousty.

Wybrać typ produktu naciskając przycisk AUTO CROUSTY (jeden lub kilka razy do momentu wyświetlenia numeru odpowiadającego pieczonemu produktowi).

Numer programu pojawia się na wyświetlaczu z symbolem "AUTO" i symbolem



Crousty.

Po 3 sekundach bezczynności, symbol "g" miga na wyświetlaczu umożliwiając wprowadzenie wagi produktu.

Wybrać wagę za pomocą przycisku obrotowego.

- Waga wyświetla się na wyświetlaczu z symbolem "g".



Po 3 sekundach bezczynności, symbol "START" miga na wyświetlaczu informując o możliwości uruchomienia pieczenia.

Nacisnąć przycisk START.

- Kuchenka uruchamia się na czas idealnie dostosowany do dania.

ⓘ Naczynie Crousty nie może być myte w zmywarce do naczyń. Należy go myć letnią wodą i płynem do mycia naczyń, bez stosowania produktów ściernych.

Używanie funkcji ręcznych

Funkcje ręczne umożliwiają pieczenie, podgrzewanie lub rozmrażanie wszystkich rodzajów produktów. W przeciwieństwie do programów automatycznych, należy wybrać tryb pieczenia, czas i moc. Jeżeli nie znają Państwo tych parametrów, należy zapoznać się z instrukcją pieczenia na stronie 65.

dostępne są 4 tryby pieczenia. Wybór między różnymi trybami pieczenia odbywa się za pomocą przycisku "SELECT".



mikrofalesPieczenie z mikrofalami
grillPieczenie z użyciem górnego elementu grzejnego grilla
mikrofales - grillPieczenie łączone "mikrofales i grill"
CroustyPieczenie na chrupko z naczyniem Crousty

ⓘ Tryb pieczenia nie może być modyfikowany w trakcie pieczenia.

- Po zakończeniu pieczenia kuchenka włącza 4 sygnały dźwiękowe i ":0" miga 4 razy na wyświetlaczu. Następnie na wyświetlaczu pojawia się czas.
- Jeżeli kuchenka nie zostanie otwarta po zakończeniu pieczenia, emituje sygnał dźwiękowy co jedną minutę.

TRYB MIKROFALES



Tego trybu należy używać do pieczenia, podgrzewania lub rozmrażania ręcznego produktów.

Ten tryb pieczenia jest używany przez kuchenkę domyślnie. Nie zachodzi konieczność wybierania tego trybu przyciskiem "SELECT".

ⓘ Upewnić się, że element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej (założony na ściance górnej kuchenki) przed użyciem trybu mikrofales.

Użytkowanie

Umieścić produkty na środku talerza obrotowego i zamknąć drzwi.

ⓘ Moc i czas pieczenia mogą być ustawione w dowolnej kolejności. Ustawienia mogą być zmienione w dowolnej chwili i w dowolnej kolejności, w tym w trakcie pieczenia.

Regulacja mocy

Kuchenka działa domyślnie z pełną mocą. Jeżeli ma zostać użyta maksymalna moc, nie zachodzi konieczność ustawienia mocy.

Jeżeli ma zostać zastosowana niższa moc, należy ją ustawić naciskając kilka



razy przycisk "W"

850W 600W 450W 300W 180W (rozmrażanie) 100W

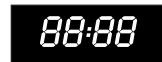
Moc pojawia się na wyświetlaczu z symbolem "W" i symbolem pieczenia z mikrofalami.

Po 3 sekundach bezczynności, moc znika z wyświetlacza i ":0" wyświetla się informując o możliwości ustawienia czasu.

Ustawienie czasu

Wybrać czas za pomocą przycisku obrotowego.

- Czas pojawia się na wyświetlaczu



ⓘ Czas maksymalny minutnika w trybie mikrofales wynosi 99 minut.

Po 3 sekundach bezczynności, symbol "START" miga na wyświetlaczu informując o możliwości uruchomienia pieczenia.

Uruchomienie

Nacisnąć przycisk "START".



kuchenka uruchamia się na wybrany czas.

Rozmrażanie

W przypadku rozmrażania produktów bez użytkowania programu automatycznego Auto Defrost, należy ustawić moc na 180W (patrz powyżej, opis obsługi).

- W tym przypadku, symbol rozmrażania pojawia się na wyświetlaczu obok symbolu trybu pieczenia z mikrofalami.



TRYB OPIEKACZ

- ❗ **Najlepiej stosować z rusztem DUO (patrz informacje szczegółowe o akcesoriach s. 54)**



Tego trybu należy używać do zrumienienia produktów, takich jak zapiekanki lub mięso, dzięki elementowi grzejnemu grilli kuchenki.

- ❗ **Stosować tylko pojemniki żaroodporne.**
- ❗ **Upewnić się, że element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej (założony na ścianie górnej kuchenki) przed użyciem trybu "grill".**

Użytkowanie

1 etap: podgrzewanie w trybie grill

Wybrać tryb "grill" naciskając 2 razy przycisk "SELECT".



- Symbol "Grill" pojawia się na , wyświetlaczu obok ":0".



Wybrać czas podgrzewania za pomocą przycisku obrotowego (około 3-4 minuty).



- Czas pojawia się na wyświetlaczu

Po 3 sekundach bezczynności, symbol "START" miga na wyświetlaczu informując o możliwości uruchomienia podgrzewania.



Nacisnąć przycisk "START".

- Kuchenka uruchamia się na wybrany czas.

2 etap: Pieczenie w trybie „grill”

Umieścić produkty na ruszcie DUO i umieścić ruszt na środku talerza obrotowego.

- ❗ **Należy zawsze używać rękawic kuchennych przy posługiwaniu się akcesoriami w trybie "grill". Ryzyko oparzenia.**

Wybrać tryb "grill" za pomocą przycisku "SELECT", następnie wyregulować czas opiekania i nacisnąć na przycisk "START" w celu uruchomienia opiekania.

- ❗ **Czas maksymalny minutnika w trybie "grill" wynosi 60 minut.**
- ❗ **Element grzejny grilla może włączać się i wyłączać w czasie pieczenia. Zjawisko jest normalne i zapobiega przegrzaniu.**

TRYB MIKROFALE + GRILL



- ❗ **Najlepiej stosować z rusztem DUO (patrz informacje szczegółowe o akcesoriach s. 54)**

Użyć tego trybu do szybkiego pieczenia lub podgrzewania produktów za pomocą mikrofal, uzyskując równocześnie zrumienienie dzięki działaniu elementu grzejnego grilla.

- ❗ **Stosować wyłącznie pojemniki żaroodporne i przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.**
- ❗ **Upewnić się, że element grzejny opiekacza znajduje się w pozycji poziomej (założony na ścianie górnej kuchenki) przed użyciem trybu "grilla".**

Użytkowanie

- ❗ **zaleca się podgrzanie kuchenki w trybie "mikrofales grill".**

Umieścić produkty na kratce DUO i umieścić kratę na środku talerza obrotowego.

- ❗ **Należy zawsze używać rękawic kuchennych przy posługiwaniu się akcesoriami w trybie "mikro - opiekacz". Ryzyko oparzenia.**

Wybrać tryb "mikrofales + grill" naciskając 3 razy przycisk "SELECT"



Symbol "mikrofales + grill" pojawia się na wyświetlaczu obok ":0".



- i Moc i czas pieczenia mogą być ustawione w dowolnej kolejności. Ustawienia mogą być zmienione w dowolnej chwili i w dowolnej kolejności, w tym w trakcie pieczenia.**

Regulacja mocy



Kuchenka działa domyślnie z pełną mocą. Jeżeli ma zostać użyta maksymalna moc, nie zachodzi konieczność ustawienia mocy.

Jeżeli ma zostać zastosowana niższa moc, należy ją ustawić naciskając kilka razy przycisk "W".

600W 450W 300W

- i W trybie "mikrofale + grill", moc maksymalna wynosi 600W.**

- Moc jest wyświetlana na wyświetlaczu, obok symbolu "W".



Po 3 sekundach bezczynności, moc znika z wyświetlacza i ":0" wyświetla się informując o możliwości ustawienia czasu pieczenia.

Ustawienie czasu

Wybrać czas za pomocą przycisku obrotowego.



- Czas pojawia się na wyświetlaczu.

- i Czas maksymalny minutnika w trybie "mikrofale + grill" wynosi 60 minut.**

Po 3 sekundach bezczynności, symbol "START" miga na wyświetlaczu informując o możliwości uruchomienia pieczenia.

Uruchomienie

Nacisnąć przycisk "START".



- Kuchenka uruchamia się na wybrany czas.

- i Element grzejny grill może włączać się i wyłączać w czasie pieczenia. Zjawisko jest normalne i zapobiega przegrzaniu.**

TRYB CROUSTY

- i Stosować tylko z naczyniem Crousty (patrz informacje szczegółowe o akcesoriach s. 54)**



Ten tryb jest zalecany do podgrzewania lub pieczenia produktów, które mają być zrumienione i chrupiące. Część górna produktu zostanie zrumieniona dzięki górnemu elementowi grzejnemu grilla, część dolna będzie chrupiąca dzięki zastosowaniu naczynia Crousty.

- i Upewnić się, że element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej (założony na ścianie górnej kuchenki) przed użyciem trybu "Crousty".**

Użytkowanie

- i Przed użyciem funkcji Crousty, naczynie Crousty należy podgrzać.**

1 etap: podgrzewanie naczynia Crousty

Umieścić pusty półmisek Crousty na środku talerza obrotowego i zamknąć drzwi.

- i Naczynie Crousty można ustawić na talerzu obrotowym lub ruszcie DUO.**

- i Nie wkładać nigdy naczyń Crousty do kuchenki bez talerza obrotowego. Nigdy nie umieszczać pojemników lub opakowań na naczyniu Crousty.**

Wybrać tryb "Crousty" naciskając 4 razy przycisk "SELECT".



- Symbol "Crousty" pojawia się na wyświetlaczu obok ":0".



Użytkowanie

Nie zmieniać ustawienia mocy, które domyślnie wynosi 600 W.

Ustawienie czasu

Za pomocą przycisku obrotowego, wyregulować czas podgrzewania na 3 minuty (z wyjątkiem innego zalecenia podanego w instrukcji pieczenia).



- Czas pojawia się na wyświetlaczu.

Po 3 sekundach bezczynności, symbol "START" miga na wyświetlaczu informując o możliwości uruchomienia podgrzewania.

Uruchomienie

Nacisnąć przycisk "START".



- Kuchenka uruchamia się na wybrany czas.
- Po zakończeniu podgrzewania przez 3 minuty, kuchenka wyłącza się.

2 etap: Pieczenie na chrupko

- ❶ **Powłoka naczynia Crousty zapobiega przywieraniu, nie zachodzi konieczność smarowania go olejem przed umieszczeniem produktów.**
- ❶ **Używać zawsze rękawic kuchennych przy postugiwaniu się naczyniem Crousty, ponieważ może być bardzo gorący.**

Otworzyć drzwi i umieścić produkty w naczyniu Crousty.

Wybrać tryb "Crousty" naciskając 4 razy przycisk "SELECT".



- Symbol "Crousty" pojawia się na wyświetlaczu obok ":0".



Ustawienie czasu

Wybrać czas za pomocą przycisku obrotowego



- ❶ **Czas maksymalny minutnika w trybie "Crousty" wynosi 60 minut.**

Regulacja mocy



Kuchenka działa domyślnie z pełną mocą. Jeżeli ma zostać użyta maksymalna moc, nie zachodzi konieczność ustawienia mocy. Jeżeli ma zostać zastosowana niższa moc, należy ją ustawić naciskając kilka razy przycisk "W".

600W 450W 300W

- ❶ **W trybie "Crousty", moc maksymalna wynosi 600W.**

Nacisnąć "START", aby uruchomić pieczenie.



- ❶ **Element grzejny grilla może włączać się i wyłączać w czasie pieczenia. Zjawisko jest normalne i zapobiega przegrzaniu.**
- ❶ **Naczynie Crousty nie może być myte w zmywarce do naczyń. Należy go myć letnią wodą i płynem do mycia naczyń, bez stosowania produktów ściernych.**

Użytkowanie funkcji DUO

DUO



Funkcja podgrzewania na 2 poziomach

- ❶ **Stosować tylko z rusztem DUO (patrz informacje szczegółowe o akcesoriach s. 54)**

Ta funkcja umożliwia podgrzewanie 2 talerzy w tym samym czasie. (Działa w trybie mikrofal).

2 programy są dostępne zależnie od wymaganego rezultatu:

1. Produkt ciepły



2. Produkt bardzo ciepły



- ❶ **INie zachodzi konieczność wybrania typu produktu i jego wagi.**

Czas zostanie obliczony automatycznie dla 2 talerzy po 300g.

- ❶ **Upewnić się, że element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej (założony na ściance górnej kuchenki) przed użyciem trybu "DUO".**

Użytkowanie

Umieścić pierwszy talerz na środku talerza obrotowego. Umieścić ruszt DUO nad talerzem i drugi talerz na ruszcie DUO.

Wybrać numer programu naciskając przycisk DUO (1 lub 2 razy w zależności od wybranego poziomu podgrzania).

- Numer programu pojawia się na wyświetlaczu z symbolem DUO.



Po 3 sekundach bezczynności, symbol "START" miga na wyświetlaczu informując o możliwości uruchomienia podgrzewania.

Nacisnąć przycisk "START".

- Kuchenka uruchamia się z ustawieniem czasu dostosowanym do podgrzania 2 talerzy.
- Po zakończeniu pieczenia, kuchenka emituje 4 sygnały dźwiękowe i ":0" miga 4 razy na wyświetlaczu. Następnie na wyświetlaczu pojawia się czas.
- Jeżeli kuchenka nie zostanie otwarta po zakończeniu pieczenia, emituje sygnał dźwiękowy co jedną minutę.

PL

Obsługa funkcji Szybkie podgrzewanie

W przypadku podgrzewania dania lub płynu przez krótki czas, należy użyć przycisku "Start + 30 sek."

- i** **Upewnić się, że element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej (założony na ścianie górnej kuchenki).**

Użytkowanie

Umieścić produkty na środku talerza obrotowego i zamknąć drzwi.

Nacisnąć bezpośrednio przycisk "START".



- Kuchenka uruchamia się automatycznie na 30 sekund z maksymalną mocą.

- i** **Moc można zmienić w dowolnym momencie przez naciśnięcie przycisku "W".**



Czas pieczenia wydłuża się o 30 sekund

przy każdym kolejnym naciśnięciu przycisku "START".



Ustawienie czasu pieczenia

Podobnie jak w przypadku używania tradycyjnego piekarnika, może zachodzić konieczność korekty czasu pieczenia, podgrzewania lub rozmrażania podanego w instrukcji pieczenia (s. 65) lub na opakowaniu produktów spożywczych.

W tym celu, dostępne są 2 metody:

Użycie przycisku obrotowego



Obracać przycisk obrotowy w lewo lub

w prawo w celu zmniejszenia lub zwiększenia czasu.

- Czas pojawia się na wyświetlaczu.
- Czas jest regulowany bez wyłączenia kuchenki.

Obsługa przycisku "Start +30 s"



Nacisnąć jeden raz lub kilka razy przycisk "Start +30 s".

- Przy każdym naciśnięciu, podany na wyświetlaczu czas zwiększa się o 30 sekund.
- Czas jest regulowany bez wyłączenia kuchenki.

Wyłączenie kuchenki

Pausa

Istnieje możliwość przerwania działania kuchenki w dowolnym momencie, aby:

- Sprawdzić stan postępu pieczenia,
- Odwrócić produkt lub zamieszać,
- Odstawić na moment potrawę.

W tym celu można otworzyć drzwi kuchenki

lub nacisnąć jeden raz przycisk "Stop/Cancel"



- Kuchenka wyłącza się i zapisuje w pamięci bieżące ustawienia pieczenia.
- Wskazanie wyświetlacza pozostaje takie samo jak w momencie przerwania. Symbol "Start" miga na wyświetlaczu informując o możliwości kontynuowania pieczenia.

Aby uruchomić pieczenie, należy nacisnąć przycisk "Start".



Aby wyłączyć całkowicie pieczenie, należy nacisnąć ponownie przycisk "Stop/Cancel".

- Następnie na wyświetlaczu pojawia się czas.

Anulowanie

Przycisk "Stop/Cancel" umożliwi również anulowanie pieczenia lub programowania.

W trakcie pieczenia:

Nacisnąć dwa razy przycisk "Stop/Cancel".

- Przy pierwszym naciśnięciu kuchenka przechodzi w tryb pauzy, przy drugim pieczenie jest anulowane i czas wyświetla się na wyświetlaczu.

W czasie ustawiania kuchenki:

Nacisnąć jeden raz przycisk "Stop/Cancel".

- Bieżące programowanie jest anulowane i czas wyświetla się na wyświetlaczu.

Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Kuchenka jest wyposażona w system blokowania elementów sterowania, który zapobiega przypadkowemu uruchomieniu lub obsłudze przez dzieci nie znajdujące się pod nadzorem.

Blokowanie:

Nacisnąć przez 3 sekundy przycisk "Stop/Cancel".



- Kuchenka emituje sygnał dźwiękowy informujący o odblokowaniu elementów sterowania.

- "SEC" znika z wyświetlacza i pojawia się wskazanie czasu.



Przyciski są zablokowane.

- Każde naciśnięcie powoduje wyemitowanie sygnału dźwiękowego.

Odblokowanie:

Nacisnąć ponownie przez 3 sekundy przycisk "STOP/CANCEL".

- Kuchenka emituje sygnał dźwiękowy informujący o odblokowaniu elementów sterowania.
- "SEC" znika z wyświetlacza i pojawia się wskazanie czasu.

i Funkcja jest dostępna tylko kiedy kuchenka jest wyłączona.

i Wyłączenie zasilania wyłącza zabezpieczenie przed dziećmi.

Instrukcja pieczenia

Czasy podane w tabeli pieczenia są orientacyjne. Mogą zmieniać się w zależności od kształtu, grubości i temperatury produktów.

Potrawę należy odstawić na koniec pieczenia, podgrzewania lub rozmrażania.

Pieczenie z mikrofalami

- Instrukcja pieczenia dla warzyw mrożonych

Stosować naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych. Przykryć. Uruchoić kuchenkę i zamieszać 2 razy w czasie pieczenia. Na koniec pieczenia, zamieszać dodać sól, ziola lub masło i przykryć na czas odstawienia.

Produkt	Ilość	Moc	Czas pieczenia (minuty)	Czas odstawienia (minuty)	Instrukcja
Szpinak	150 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	2 - 3	Dodać jedną łyżkę zimnej wody
Brokuły	300 g	600 W	9 - 10	2 - 3	Dodać 2 łyżki zimnej wody
Groszek	300 g	600 W	7 1/2 - 8 1/2	2 - 3	Dodać jedną łyżkę zimnej wody
Zielona fasolka	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	Dodać 2 łyżki zimnej wody

- Instrukcja gotowania dla ryżu i makaronu

Ryż: Stosować duże naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych. Wsypać ryż, wlać zimną wodę, przykryć i uruchomić kuchenkę.

i Ryż podwaja swoją objętość w czasie gotowania.

Na koniec gotowania, zamieszać, dodać sól, ziola lub masło i odstawić na podany czas.

Ryż może nie wchłonąć całej wody w czasie gotowania. Odsączyć w razie potrzeby.

Makaron: Stosować duże naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych. Wlać wrzącą wodę, szczyptę soli, makaron i zamieszać. Nie przykrywać. Uruchoić kuchenkę.

Zamieszać jeden raz w czasie gotowania. Na koniec gotowania, odstawić na podany czas. Odsączyć.

Produkt	Ilość	Moc	Czas pieczenia (minuty)	Czas odstawienia (minuty)	Instrukcja
Ryż biały	250 g	850 W	16 - 17	5	Dodać 500 ml zimnej wody
Makaron	250 g	850 W	11 - 12	5	Dodać 1L wrzącej wody

- Instrukcja gotowania dla warzyw świeżych

Stosować naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych. Wlać 2 do 3 łyżek zimnej wody na 250 g warzyw (z wyjątkiem innych zaleceń w tabeli poniżej). Dodać warzywa i przykryć.

Uruchoić kuchenkę i zamieszać 1 raz w czasie pieczenia. Na koniec pieczenia, zamieszać dodać sól, ziola lub masło i przykryć na czas odstawienia.

Aby zoptymalizować pieczenie, należy pokroić warzywa na kawałki. Im mniejsze są kawałki, tym szybsze jest pieczenie.

Produkt	Ilość	Moc	Czas pieczenia (minuty)	Czas odstawienia (minuty)	Instrukcja
Brokuły	250 g 500 g	850 W	4 1/2 - 5 8 - 9	3	Ustawić łydgi na zewnątrz.
Marchew	250 g	850 W	4 1/2	3	Pokroić marchew na krążki.
Kalafior	250 g 500 g	850 W	5 - 5 1/2 7 1/2	3	Pokroić największe różyczki na pół. Ustawić łydgi na zewnątrz.

Cukinia	250 g	850 W	3 1/2 - 4	3	Pokroić cukinię na krążki. Dodać 2 łyżki wody i kawałek masła. Gotować do miękkości.
Ziemniaki	250 g 500 g	850 W	4 - 5 7 1/2 - 8 1/2	3	Obrać ziemniaki i pokroić na 2 lub 3 kawałki tej samej wielkości.

Podgrzewanie - tryb "mikrofales"

Po zakończeniu podgrzewania płynów, zaleca się pozostawić pojemnik w kuchence na przynajmniej 20 sekund. Umożliwia to obniżenie temperatury płynu i pojemnika i zapobiega ryzyku oparzenia lub rozlania.

Zamieszać płyn w czasie podgrzewania lub na jego końcu.

- Instrukcja podgrzewania jedzenia dla dzieci

Produkt	Ilość	Moc	Czas pieczenia (minuty)	Czas odstawienia (minuty)	Instrukcja
Produkty dla dzieci (warzywa i mięso)	190 g	600 W	30 s	2 - 3	Umieścić produkt w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryć. Na koniec pieczenia przykryć i odstawić. Przed podaniem, sprawdzić dokładnie temperaturę produktów.

i Istnieje możliwość podgrzewania butelek w kuchence mikrofalowej z uwzględnieniem zaleceń podanych na opakowaniu od mleka.

- Instrukcja podgrzewania produktów i płynów

Produkt	Ilość	Moc	Czas pieczenia (minuty)	Czas odstawienia (minuty)	Instrukcja
Napoje (kawa, herbata, woda)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	850 W	45 s	1	Umieścić filiżankę lub filiżanki na środku talerza. Nie przykrywać. Pozostawić filiżanki w kuchence na czas odstawienia i zamieszać.
Zupa (mrożona)	250 g	850 W	1 1/2 - 2	2 - 3	Włożyć do głębokiego talerza lub głębokiej miseczki ceramicznej. Przykryć. Zamieszać po zakończeniu pieczenia i zamieszać ponownie przed podaniem.
Danie gotowe (mrożone)	350 g	850 W	2 - 2 1/2	3	Położyć na talerzu ceramicznym. Przykryć.

Rozmrażanie - tryb "mikrofales" - moc 180W

Umieścić rozmrażane produkty na półmisku. Nie przykrywać.

Odwrócić produkty w czasie rozmrażania i regularnie usuwać wodę.

Zwracać uwagę, aby produkty nie zaczęły się gotować w czasie rozmrażania.

Jeżeli niektóre części produktu zaczynają się gotować, należy je przykryć małymi kawałkami folii aluminiowej, aby zakończyć rozmrażanie.

Jeżeli drób nagrzewa się na powierzchni, należy przerwać rozmrażanie i pozostawić na 20 przed kontynuacją.

Przestrzegać czasu odstawienia, aby umożliwić pełne rozmrożenie.

Im grubsze są produkty, tym czas rozmrażania jest dłuższy.

Tabela poniżej dotyczy produktów mrożonych o temperaturze między -18°C i -20°C.

i Produkty muszą być rozmrażane z mocą 180 W.

Produkt	Ilość	Moc	Czas pieczenia (minuty)	Czas odstawienia (minuty)
Mięso:				
Mielone Wołowina	250 g	7 - 8	5 - 10	Położyć mięso na ceramicznym talerzu płaskim. Zabezpieczyć cieńsze kawałki folią aluminiową. Odwrócić w połowie rozmrażania.
Steki wieprzowe	500 g	13 - 14		
	250 g	7 1/2 - 8 1/2		
Drób:				
Kawałki drobiu	500 g (2 sztuki)	14 1/2 - 15 1/2	5	Położyć kawałki na talerzu (dla kawałków: skórką w dół) / (dla kurczaka w całości: pierś w dół). Zabezpieczyć cienkie i delikatne fragmenty folią aluminiową. Odwrócić w połowie rozmrażania.
Kurczak w całości	900 g	25 - 28		
Ryba:				
Filet	200 g	7 - 8	5	Położyć rybę na środku talerza ceramicznego. Umieścić delikatne kawałki pod grubszymi. Przykryć końcówki folią aluminiową. Odwrócić w połowie rozmrażania.
Ryba w całości	400 g	12 - 13		
Owoce:				
Małe owoce	250 g	6 - 7	5	Rozłożyć owoce na dużym, okrągłym półmisku szklanym.
PChleb:				
Bułka (50g każda)	2 bułki	30s - 1 min.	10	Umieścić bułki w okręgu na papierze do pieczenia na środku talerza obrotowego. Odwrócić w połowie rozmrażania.
Chleb tostowy	4 bułki 250 g	2 - 2 1/2 5 1/2 - 6		

Tryb "grill" / "mikrofałe - grill" Pieczenie z grillem lub pieczenie łączone z mikrofalami i grillem.

Przed użyciem, grill należy rozgrzewać przez 3 minuty.
Postępować zgodnie z zaleceniami w tabeli.

• Instrukcja pieczenia w trybie "grill" / "mikrofałe + grill": produkty świeże

Produkt	Ilość	Tryb + Moc	Strona 1 Czas (minuty)	Strona 2 Czas (minuty)	Instrukcja
Kurczak	1 kg 100	Tryb "mikrofałe - grill" 450 W	22	12	Posmarować olejem i posypać przyprawami. Umieścić kurczaka na półmisku na talerzu obrotowym. Odstawić na 2-3 minuty.
Kawalki kurczaka	500 g	Tryb "mikrofałe - grill" 300 W	12	9 - 10	Posmarować olejem i posypać przyprawami. Umieścić kawalki na półmisku na ruszcie DUO. Odstawić na 2-3 minuty.
Kotlety jagnięce	400 g	Tryb "grill"	13 - 14	10 - 12	Posmarować olejem i posypać przyprawami. Umieścić kotlety na półmisku na ruszcie DUO. Odstawić na 2-3 minuty.

• Instrukcja pieczenia w trybie "mikrofałe + grill": produkty mrożone

Produkt	Ilość	Moc	Czas pieczenia (minuty)	Instrukcja
Zapiekanka (warzywa, ziemniaki)	400 g	450 W	14 - 15	Umieścić zapiekankę mrożoną na okrągłym półmisku żaroodpornym. Ustawić półmisek na ruszcie DUO. Odstawić na 2-3 minuty.
Makaron (lasagne/cannelloni/macaroni)	400 g	600W	15 - 20	Umieścić danie w naczyniu żaroodpornym. Umieścić bezpośrednio na talerzu obrotowym. Odstawić na 2-3 minuty.

Tryb Crousty

Zalecamy podgrzewanie półmiska Crousty bezpośrednio na talerzu obrotowym.

Podgrzewać z mocą 600 W i przestrzegać czasu podanego w tabeli poniżej.

Produkt	Ilość	Moc	Czas podgrzewania (minuty)	Czas pieczenia (minuty)	Instrukcja
Stek siekany mrożony	2 sztuki (125 g)	600 W	4	7	Podgrzać półmisek Crousty. Umieścić stek na półmisku Crousty i postawić na ruszcie DUO. Odwrócić stek po 4-5 min pieczenia.
Bagietka mrożona	250 g	450 W	2	3	Podgrzać półmisek Crousty. Umieścić bagietkę na półmisku Crousty i postawić na ruszcie DUO.
Pizza gotowa	300 g	450 W	5	7	Podgrzać półmisek Crousty. Położyć pizzę na półmisku i ustawić na ruszcie DUO
Pizza mrożona	350 g	600 W	4	8	Podgrzać półmisek Crousty. Umieścić pizzę mrożoną na półmisku i ustawić półmisek na ruszcie DUO
Paluszki z kurczaka	200 g	600 W	4	9	Podgrzać półmisek Crousty. Posmarować olejem i umieścić paluszki w okręgu. Obrócić.

Czyszczenie

Czyszczenie kuchenki

Następujące części kuchenki mikrofalowej muszą być regularnie czyszczone, aby zapobiec gromadzeniu się kawałków produktów i tłuszczu:

- Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne urządzenia
- Drzwi i uszczelki
- Napęd, obręcz i talerz

ⓘ Jeżeli urządzenie nie jest utrzymywane w stanie czystości, jego powierzchnie mogą ulegać uszkodzeniu i wpływać na trwałość urządzenia oraz prowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

ⓘ Upewnić się, że drzwi zamykają się prawidłowo.

Czyścić powierzchnie zewnętrzne za pomocą miękkiej szmatki i wody z mydłem. Oplukać i dokładnie wysuszyć.

Wyczyścić wszystkie cząsteczki i plamy znajdujące się wewnątrz urządzenia lub na obręczy za pomocą ścierki z wodą z mydłem. Oplukać i dokładnie wysuszyć.

Aby ułatwić usuwanie cząsteczek produktów i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić szklankę soku cytrynowego rozpuszczonego w wodzie na talerzu obrotowym i podgrzewać przez 2 minuty z maksymalną mocą. Para zmniejszy zabrudzenia. Oplukać i wysuszyć.

Składany element grzejny grilla ułatwia czyszczenie górnej części kuchenki.

Zwracać uwagę, aby nie wlać wody w otwory wentylacyjne.

Nie stosować produktów ściernych lub rozpuszczalników.

Czyścić dokładnie uszczelki drzwi upewniając się, że zabrudzenia:

- Nie gromadzą się.
- Nie utrudniają poprawnego zamykania drzwi.
- Wyczyścić wnękę urządzenia po każdym użyciu odpowiednim detergentem.

ⓘ Pozostawić kuchenkę do schłodzenia przed czyszczeniem.

Czyszczenie akcesoriów

- Talerz szklany
- Ruszt DUO
mogą być myte w zmywarce.

- Naczynie Crousty
- Stojak na butelkę
Nie mogą być myte w zmywarce.

Umyć wodą z płynem do mycia naczyń. Oplukać i dokładnie wysuszyć.

Problemy techniczne

Urządzenie nie może być używane kiedy drzwi lub uszczelki drzwi są uszkodzone:

- Pęknięte zawiasy
- Uszkodzone uszczelki
- Zdeformowana wnęka

Należy zwrócić się do serwisu, aby wykonać naprawy (patrz załączona lista.).

Zapoznanie się z nowym urządzeniem wymaga zawsze pewnego czasu. W przypadku wystąpienia jednego z problemów podanych poniżej, należy zastosować proponowane rozwiązania.

• Następujące zjawiska są normalne i nie stanowią niepokojących objawów:

- Kondensacja wewnątrz kuchenki
- Usuwanie powietrza dookoła drzwi i ścianek zewnętrznych
- Odbłyski światła dookoła drzwi i na ściankach wewnętrznych
- Para wydostająca się z drzwi i otworów wentylacyjnych

• W przypadku stwierdzenia, że produkt nie jest upieczony:

- Upewnić się, że minutnik został prawidłowo zaprogramowany i naciśnięto przycisk "Start + 30s".
- Upewnić się, że drzwi są prawidłowo zamknięte.
- Upewnić się że wyłącznik nie rozłączył zasilania i nie przepalił się bezpiecznik.

• Produkt jest nadmiernie lub za słabo upieczony:

- Upewnić się, że zaprogramowany czas pieczenia jest dostosowany do dania.
- Upewnić się, że wybrano właściwy poziom mocy.
- Upewnić się, że folia aluminiowa została usunięta z pojemnika.
- Upewnić się, że używany półmisek nie pochłania "mikrofal".
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne umieszczone z tyłu urządzenia nie są zatkane.

• Stuki / iskry występują wewnątrz kuchenki:

- Upewnić się, że nie użyto naczyń z elementami metalowymi.
- Upewnić się, że wewnątrz kuchenki nie pozostawiono widelca lub innego przedmiotu z metalu.
- Upewnić się, że nie umieszczono folii aluminiowej zbyt blisko ścianek wewnętrznych, że pojemnik jest prawidłowo ustawiony (lub 2 pojemniki nie są zbyt blisko siebie) lub nie pozostawiono zapinki metalowej na worku do zamrażania.

- **Sygnal dźwiękowy rozbrzmiewa po naciśnięciu dowolnego przycisku:**

- Upewnić się, że zabezpieczenie przed dziećmi nie jest włączone. Jeżeli tak jest, należy je wyłączyć.

- **Oświetlenie wewnętrzne nie zapala się, kiedy kuchenka działa normalnie:**

- Prawdopodobnie żarówka jest przepalona. Urządzenie nadaje się do użytkowania.

- **W przypadku przegrzania lub długotrwałego użytkowania z małą ilością produktów:**

urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie termiczne, które automatycznie blokuje działanie. Odczekać 15 minut do momentu wyłączenia zabezpieczenia. Jeżeli urządzenie nadal nie działa po 15 minutach, należy je odłączyć i nie używać.

Jeżeli powyższe zalecenia nie zapewniają poprawnego działania, należy sprawdzić i zanotować następujące informacje:

- Model i numer seryjny wydrukowane z tyłu kuchenki
- Gwarancja
- Dokładny opis problemu

Następnie należy skontaktować się ze sprzedawcą lub serwisem.

Zalecenia dotyczące usuwania odpadów

W czasie produkcji opakowań, Moulinex stara się zapewnić ich jak największą przyjazność dla środowiska. Opakowanie składa się z makulaturowego kartonu falistego nadającego się do utylizacji w 100%.

Części plastikowe urządzenia posiadają oznakowanie rodzaju materiału. Umożliwia to utylizację tych części.

Można uzyskać dokładniejsze informacje dotyczące usuwania każdego materiału w instytucjach zajmujących się przetwarzaniem odpadów w miejscu zamieszkania.

Informacje o możliwości usuwania odpadów, w tym zużytych urządzeń, są dostępne w instytucjach administracyjnych w miejscu zamieszkania użytkownika. Serwis zajmujący się odbiorem odpadów lub Autoryzowane Centrum Serwisowe Moulinex udzieli Państwu odpowiedzi na wszelkie pytania.



Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

- Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi.
- W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

Dane dotyczące testów wydajności

Zgodnie z normą CEI 705

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniczna SC 59H, opracowała normę dla testów porównawczych wydajności grzania dla różnych kuchenek mikrofalowych.

Podajemy następujące zalecenia dla posiadanego przez Państwa modelu.

Próba	Wsad	Przybliżony czas (minuty)	Poziom mocy	Pojemnik
Budyń	1000 g	12 - 15	850 W	IEC 705 Zalecany pojemnik
Biszkopt	475 g	7 - 9	600 W	
Klops	900 g	17 - 19	850 W	
Rozmrażanie	500 g	10 - 12	180 W	

Informacje podano dla urządzenia o mocy 850 W.

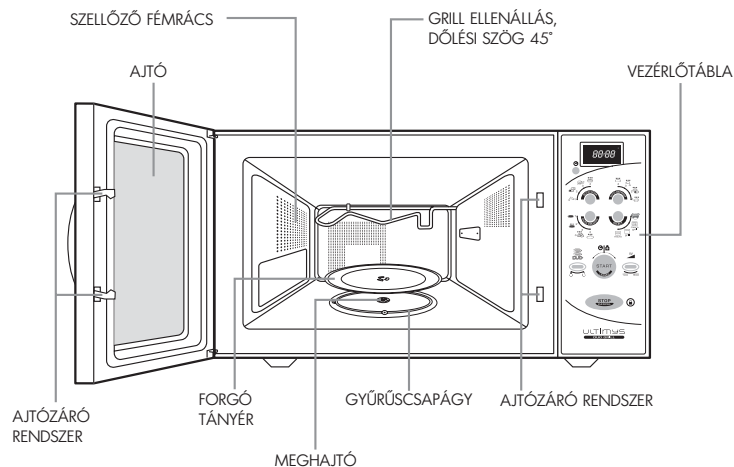
Dane techniczne

Model	AFM4
Moc źródła	230V ~ 50 Hz AC
Zużycie (moc pobierana): <i>Moc maksymalna</i> <i>Mikrofale</i> <i>Grill</i>	2400 W 1300 W 1100 W
Moc oddawana	850 W
Częstotliwość	2450 MHz
Wymiary: (D x G x W) mm <i>Zewnętrzne</i> <i>Wewnętrzne</i>	489 X 275 X 389 330 X 211 X 320
Masa <i>Brutto</i> <i>Netto</i>	16,5 kg 15 kg

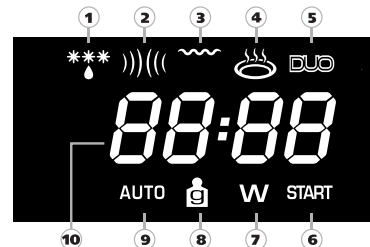
Tartalomjegyzék

A készülék leírása	70
Kijelző	70
Vezérlőtábla	71
Tartozékok	71
A készülék üzembe helyezése	72
Előkészítés	72
Elektromos bekötés	72
Elhelyezés	72
Biztonsági tanácsok	72
Használati útmutató	73
Élelmiszerek	73
Edények és anyagok	73
Sütési idő	74
Pihentetési idő	74
Az óra beállítása	74
A független időmérő beállítása	75
Az automatikus programok használata	75
Automatikus sütés	75
Automatikus kiolvasztás	76
Automatikus pirítás	76
A manuális funkciók használata	77
„Mikro” üzemmód	77
„Grill” üzemmód	78
„Mikro grill” üzemmód	78
„Pirító” üzemmód	79
A DUO funkció használata	80
A gyors felmelegítés funkció használata	81
A sütési idő beállítása	81
A sütő megállítása	81
A gyermek-biztonság bekapcsolása	81
Sütési útmutató	82
Mikrohullámú sütőben készült ételek	82
Felmelegítés	83
Kiolvasztás	83
„Grill” és „mikro grill” üzemmód	84
„Pirító” üzemmód	84
Tisztítás	85
Technikai problémák	85
Hulladékfeldolgozási követelmények	86
Teljesítményvizsgáló adatok	86
Technikai jellemzők	86

A készülék leírása

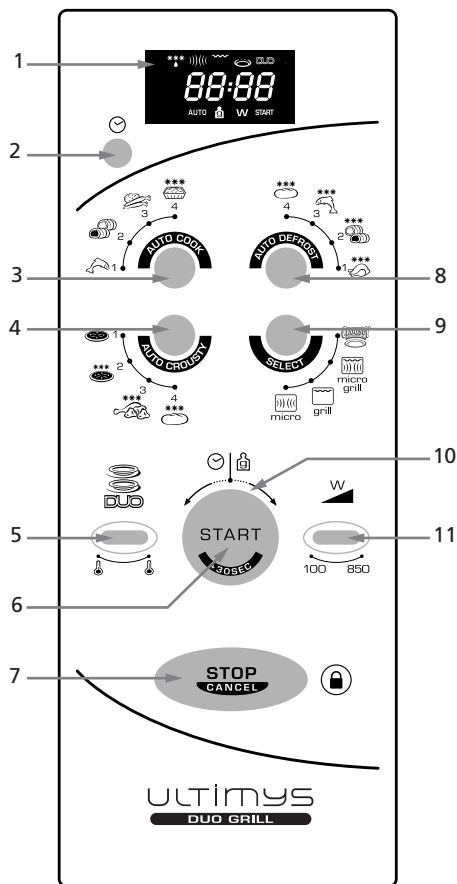


Kijelző



- | | |
|-----------------------------------|---|
| ① Kiolvasztás üzemmód szimbóluma | ⑦ Áramerősség szimbólum (Watt) |
| ② Mikrohullámú üzemmód szimbóluma | ⑧ Súly szimbóluma (Gramm) |
| ③ Grill üzemmód szimbóluma | ⑨ Automatikus programok szimbóluma |
| ④ Pirító üzemmód szimbóluma | ⑩ Óra – idő – súly – áramerősség kijelzés |
| ⑤ DUO szimbólum | |
| ⑥ Elindítás szimbólum | |

Vezérlőtábla



- 1 - Kijelző
- 2 - Óra és független időmérő nyomógomb
- 3 - Auto Cook automatikus sütési program nyomógomb
- 4 - Auto Crousty pirító sütési program (automatikus)
- 5 - Duo nyomógomb 2 szintes felmelegítési funkció
- 6 - Elindító és gyors felmelegítés nyomógomb (+30 másodperc)

- 7 - Elindító nyomógomb – Érvénytelenítés + Gyermekbiztonság aktiválása
- 8 - Auto Defrost nyomógomb - kiolvasztási program (automatikus)
- 9 - Kiválasztó nyomógomb - manuális sütési programok kiválasztása: mikro – grill – mikro grill - Pirító
- 10 - Forgó gomb súly és időtartam beállítására
- 11 - Áramerősséget beállító nyomógomb

Tartozékok

Meghajtó

Ez a beépített alkatrész a forgó tányér alatt, a sütő közepén található. A motorra van csatlakoztatva, és meghajtja a forgó tányért.



Gyűrűscsapágy

Ez a beépített alkatrész a forgó tányér alatt, a sütő közepén található.

A görgői segítségével megtartja a forgó tányért, és lehetővé teszi a forgását.



Forgó tányér

Ez az üvegtányér a gyűrűscsapágyra van helyezve a sütő közepén, és a meghajtóval összeköttetésbe kell hozni. Mindenfajta sütésre alkalmazható. Ráhelyezhetők a sütésre vagy a folyadékok és kifröccsenések felfogására használt edények. Tisztításkor könnyedén eltávolítható.



DUÓ grill

- A DUÓ funkcióval ez a fémrács lehetővé teszi egyszerre két tányér felmelegítését. Helyezze az első tányért az alsó rácsra a másodikat, pedig a felső részre.

- Grill üzemmódban ez a tartozék lehetővé teszi az alacsonyabb élelmek pirosra sütését. Jól a forgó tányér közepére kell helyezni.



Pirító tál

Egy tapadás gátló burkolat által ez a tál alulról felszívja a mikrohullámokat. Az élelmeknek egy pirított és ropogós külsőt ad, a meleget az élelem alá közvetítve. Kiegészítésként, a rács az élelem felső részét pirítja.

A tálat elő lehet melegíteni a ropogósabb sütés érdekében.



Cumisüveg tartó

Bizonyos cumisüvegek túl nagyok ahhoz, hogy függőlegesen a forgó tányérra helyezzük. A cumisüveg tartó lehetővé teszi minden méretű cumisüveg felmelegítését nagyon egyszerűen.



Üzembe helyezés

Előkészítés

Csomagolja ki a tartozékokat, mossa meg, és gondosan törölje meg őket. Helyezze a gyűrűscsapágyat, majd a forgó tányért a sütő közepére.

ⓘ A forgó tányérnak tökéletesen kell feküdnie a meghajtón.

Elektromos bekötés

Ellenőrizze, hogy a készülék tápfeszültsége megegyezik-e az ön hálózatának feszültségével (lásd. A készülék hátsó részére ragasztott műszaki adatos lapocskát: amely a nominális tápfeszültséget jelzi: pl.: 220-230V).

Ellenőrizze, hogy az elektromosságmérője és a biztosítóka által jelzett áramerősség legalább 16 amper legyen.

Végül, a biztonság érdekében lényeges, hogy a készülékét egy szabványos földeléses aljzatba csatlakoztassa.

Oly módon helyezze el a készüléket, hogy az aljzat könnyen elérhető legyen, hogy könnyedén ki lehessen húzni.

Ugyanakkor ellenőrizze, hogy el tudja érní a biztosítókat.

ⓘ Lényeges a tápfeszültséggel kapcsolatos előírások szigorú betartása.

Elhelyezés

A készülékét elhelyezheti akár:

- **Egy munkaasztalra** Helyezze egy sima és stabil felületre, amely elbírja a sütőt és tartalmát. A sütőt óvatosan kell kezelni. A sütő oldala, ahol a vezérlőtábla helyezkedik el, nehezebb.

- **Egy fali beugróba:** A falmélyedésnek legalább 85 cm-re kell lennie a földtől. Állítsa be a készüléket oly módon, hogy ne érintse a beugró falát.

ⓘ A hő szabadon el kell tudjon távozni: hagyjon legalább 20 cm helyet a sütő fölött, 10 cm helyet a falaknál és a hátsó részénél.

A készüléket helyezze eléggé távol minden hőforrástól, (pl.: hagyományos sütő és fűtőtest) mivel egy legtöbb 35°C-on való használatra tervezték és tesztelték.

ⓘ Ellenőrizze, hogy a készülék szellőző nyílásai nem tömítődtek.

Fontos biztonsági tanácsok

Olvassa el figyelmesen és őrizze meg későbbi felhasználásokhoz.

1. A készülékét háztartási használatra tervezték. Kizárólag sütésre, élelmiszerek vagy italok fellemelegítésére vagy kiolvasztására tervezték. Ne használja más célra.

2. **A gyerekek ne használják felügyelet nélkül a készüléket, különösen kombinált üzemmódban figyelembe véve a kifejlesztett hőmérsékletet.**

ⓘ Vigyázat, égési veszély.

3. **Kerülje a felforrósodott felületek érintését** a sütő működése alatt: az ajtó, a grill ellenállás, a belső falak, a tető.

ⓘ Az égési veszély elkerülése érdekében az edények és tartozékok sütőből való eltávolításakor mindig használjon szigetelő kesztyűt.

4. Üresen ne hozza működésbe a készüléket. Ez károsodást okozhat. A készülék beprogramozásának kipróbálására, helyezzen be egy üveg vizet: ez elszívja a mikrohullámokat, és a sütőjét megvédi a károsodástól.

5. Az ajtó szabadon zárható kell legyen:

Ne helyezzen be dolgokat az ajtó és a külső rész közé (törlerongy, sütőkesztyű, túl nagy tál...). Ha a készülék ajtója nincs megfelelően bezárva, egy biztonsági rendszer megakadályozza az elindítását.

6. Grill üzemmódban való sütéskor a zsír kifröccsenésével meggyúlhat a grill ellenállása. Ezek a lángok maguktól kialszanak, és nem okoznak kárt, ha a készüléke rendszeresen karbantartott.

ⓘ A zsír kifröccsenésének megelőzésére sütés alatt, különösen húsk vagy szárnyas sütésénél, használjon zománcos cserépedényt. Hagyjon mindig legalább 2 cm helyet a grill ellenállás és az élelem között.

7. Soha ne torlaszolja el a szellőzőnyílásokat: a sütő túlhevítődhet. Ilyen esetben a készüléke automatikusan megáll, és addig szünetel, amíg eléggé lehűl.

8. Vigyázzon, kerülje a mikrohullámoknak való kitétel.

- Soha ne próbálja működtetni a készülékét nyitott ajtóval, ne avatkozzon be az ajtó biztonsági zárrendszerébe, vagy ne helyezzen be bármit a rendszerbe.
- Ne helyezzen be semmilyen tárgyat, amely akadályozhatja az ajtó kinyitását vagy bezárását.
- Ne hagyja, hogy bármilyen élelmiszer vagy tisztítószer maradék gyűljön az ajtó kötéseibe. Ellenőrizze, hogy az ajtó és a kötési tisztán maradjanak. Használat után törölje meg őket egy nedves ronggyal, gondosan megszáritva.
- Különösen fontos, hogy a sütő ajtója helyesen záródjon, és ne lépjen fel semmilyen hibásodás az:
 - Ajtónál, a kötéseinél, a csuklónál,
 - az áramellátó kábelnél.

ⓘ Semmiképpen ne hozza működésbe a sütőjét, ha meghibásodott.

ⓘ A sütőjén nem állíthat, nem javíthat más csak egy a gyártó által kiképzett, mikrohullámú sütők javítására minősített szakember.

Használati útmutató

A következő tanácsok elősegítik a sütője legjobb módon való alkalmazását, olvassa el őket figyelmesen.

A készüléke lehetővé teszi az élelmiszerek sokkal gyorsabb kiolvasztását, felmelegítését és sütését, egy hagyományos sütőeszközhöz képest.

Élelmiszerek

Tiltott élelmiszerek

Ha mikrohullámú sütési módot választ, soha ne:

- Süsse olajban vagy zsiradékban az élelmiszert, mivel az olaj vagy a zsiradék hőmérséklete nem ellenőrizhető (tűzveszély).
- Főzze, vagy melegítse fel a tojásokat a héjukban, a kemény tojásokat héjukban, vagy anélkül, vagy csigót: szétrobbanhatnak.
- Süssön héjas élelmiszert (gesztenye) vagy kemény héjjal (paradicsom, krumpli, kolbászok). Vigyázzon, mindig hasítsa be.

Az élelmek hőmérséklete

ⓘ A mikrohullámok sajátosságának köszönhetően csak az élelmiszer melegszik fel. Az edény tehát hideg vagy langyos maradhat, míg az élelem, amit tartalmaz, forró.

Az égési veszély elkerülésére, kavarja meg tálaláskor, és gondosan ellenőrizze az élelmiszer hőmérsékletét, különösen gyerekeknek készült ételek esetében. Rázza meg jól a cumisüveget, és öntsön ki egy pár csepp folyadékot, próbálja ki a kézhátán a hőmérséklet ellenőrzése céljából.

Az élelmek elkészítése

A cumisüveg és a kis üvegek felmelegítése előtt vegye le a cuclikat és a tetőket.

Ne feledje el lefedni az ételmezt, hogy:

- megelőzze a kisproccolásokat a sütő belsejébe,
- a sütéshez elégséges nedvességet őrizzen meg.

Folyadékok felmelegítése

Folyadékok melegítésekor lehetséges, hogy a termék kiömlik, amikor az edényt hirtelen megfogja, hogy kivegye a készülékből. Valóban, amikor eléri a forrású pontot, a gőz az edény alján marad addig a pillanatig, amíg megzavarják. Ennek a fizikai jelenségnek és az égési veszély megelőzésére, helyezzen mindig egy műanyag kanalat a melegítendő folyadékba.

Edények és anyagok

Alább megtalálhatja a részletek az ajánlott vagy tiltott, különböző típusú edényekről a sütési üzemmódtól függően.

„Mikro” (mikrohullámú) üzemmód

A mikrohullámú sütésnek megfelelő edényeket használjon.

Egy mikrohullámú edény „áttetszőségének” ellenőrzésére létezik egy egyszerű teszt.

Helyezze az üres edényt a készüléke forgó tányéjára egy üveg vízzel, kapcsolja be a sütőt egy percig maximumon.

1 perc után:

- Ha az edény hideg: akkor „transzparens” és használható mikro üzemmódban.
- Ha az edény meleg vagy forró: akkor „elszívó” és nem használható mikro üzemmódban.

Soha ne használjon hermetikusan lezárt edényeket.

Ne feledje levenni a tetőket és a dugókat a cumis üvegről, befőttesüvegről és a műanyag edényekről.

Eldobható edények

Ne hagyja soha felügyelet nélkül a működő készüléket, amikor eldobható műanyag edényeket használ, papírt vagy más gyúlékony anyagot.

Ha füst megjelenését észleli, hagyja csukva a mikrohullámú sütő ajtóját, és húzza ki a készüléket az aljzatból.

Fémedények

Soha ne használjon fémedényeket vagy fém anyagokat mikrohullámú üzemmódban. Mindazonáltal bizonyos készítmények fémtálcán való felmelegítésére vagy kiolvasztására használhatja a készüléket feltéve, ha ennek a tálcának a magassága fedő nélkül nem nagyobb, mint 4 cm.

A fedővel kapcsolatban kövesse a csomagoláson lévő utasításokat. Esettől függően el kell távolítani, vagy helyén kell hagyni. Ha nincs utasítás erre nézve, biztonságból távolítsa el.

Helyezze a tálcát a forgó tányérra, és hagyjon legalább 1 cm helyet a falak és a tálcák között. Ha több tálcát van, helyezze őket legalább 2 cm távolságra.

„Grill” üzemmód

Ez a sütési mód nem igényel különleges edényeket. Használja ugyanazokat az edényeket, amelyeket egy hagyományos sütő esetén használna, és amelyek hőállóak.

ⓘ Soha ne használjon műanyag edényeket (olvadásveszély) vagy papírt / karton edényeket (tűzveszély).

ⓘ Hagyjon legalább 2 cm távolságot az ételmezt és a grill ellenállás között.

„Mikro grill” üzemmód

A „mikro” üzemmódban nem engedélyezett edények „mikro grill” üzemmódban sem engedélyezettek.

A „grill” üzemmódban nem engedélyezett edények „mikro grill” üzemmódban sem engedélyezettek.

ⓘ Csak mindkét mikrohullámú módban engedélyezett és hővel szemben ellenálló edényeket használjon.

A „mikro” üzemmódban engedélyezett és tiltott edények és anyagok összefoglalója.

Anyagok Edények	Alkalmos mikrohullámú sütése	Megjegyzések
FÉM		
Alumínium lemez	Esettől függően	Kis mértékben alkalmazható, az élelem bizonyos részeinek túlsüléstől való megvédelésére. Elektromos iv-veszély, ha az alumínium lemez túl közel van a falakhoz, vagy ha túl nagy mértékben használtuk.
Alumínium tálca	Esettől függően	Lásd. a fenti „fém edényeket”.
Fémleap	Nem	Elektromos iv- vagy tűzveszély
Fogyasztózacskó csomagoló kötése	Nem	Elektromos iv- vagy tűzveszély
ÜVEG		
Hőálló üveg	Igen	Tökéletesen megfelel
Üvegek, amelyek fémalapú díszítésűek (arany, ólom...)	Nem	Elektromos iv-veszély
Finom üvegáru	Nem	Hirtelen felmelegedés esetén eltörhet, vagy megrepedhet.
MŰANYAG		
Műanyag edény	Igen	Tökéletesen megfelel, ha a használt műanyag hőálló. Bizonyos műanyagok hajlamosak az eltorzulásra / elszíneződésre a többszörös használatból. Ne zárja le hermetikusan.
Műanyag fólia	Igen	Alkalmazható a nedvesség megőrzésére és a kifröccsenések megelőzésére. A műanyag nem szabad az élelemhez érjen a sütés alatt. Lyukassza ki a műanyagot a gőztöbblet kiengedésére. Használja a védőkesztyűt a műanyag fólia eltávolítására a sütés után (égési veszély az edényből kicsapódó gőz által).
GRILL ÜZEMMÓDBAN NEM ENGEDÉLYEZETT ELDOBHATÓ ANYAGOK - EDÉNYEK		
Polisztirol csésze / csomagolás	Igen	Rövid ideig használható, folyadékok és élelmek felmelegítésére. Egy túlhevítés megolvashatja a polisztirolt, amely összekeveredik az élelemmel.
Papírzacskó	Nem	Tűzveszély
Papír tányér, csésze, szalvéta	Igen	Használható felmelegítésére és rövid sütésre
Sütőpapír - zsírpapír	Igen	Alkalmazható a nedvesség megőrzésére és a foltok elkerülésére. Rövid sütési idő.
Újrahasznosított papír	Nem	Elektromos iv-veszély
PORCELÁN		
Porcelán edény	Igen	Tökéletesen megfelel, kivéve a fémalapú díszítésűeket (arany, ólom...)

Sütési idő

A készítményeinek megfelelő sütési idő kiválasztásához kövesse a csomagoláson található utasításokat, a készételek és a mélyhűtött termékeket illetően.

A pontos utasítások hiányában, ossza legalább hárommal a hagyományos sütővel való sütési vagy felmelegítési időt.

Minden esetben olvassa el az ebben a füzetben található sütési útmutatókat.

ⓘ Ne programozzon be hosszabb sütési időt, mint szükséges. Ez által megelőzi az élelmek túlsülését vagy meggyulladását.

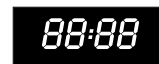
Pihentetési idő

A mikrohullámok lényegesen a felszínen hatnak, és körülbelül 2/3 centiméterre hatolnak az ételbe. Amint a felszín forró, vezetés által az élelem közepe is felmelegszik, ily módon a forró részek felmelegítik a hideg részeket. Jó tehát pihenni hagyni az ételmelet miután kivettük a mikrohullámú sütőből, hogy a hő hatoljon a középső részre is.

Az óra beállítása

Az órát be kell állítania készüléke elektromos bekötése, vagy egy árammegszakítás után.

A kijelző ezt mutatja:



3 másodpercig nyomja meg az „óra” gombot.

- A „0” kijelzés az órát jelenti.



Állítsa be az órát a forgatható gombbal.

Nyomja meg az „óra” gombot az óra érvényesítésére.

- A „00” kijelzés a perceket jelenti.

Állítsa be a perceket a forgatható gombbal.

Nyomja meg az „óra” gombot a percek érvényesítésére.

- Az óra be van állítva.

A független időmérő beállítása

Az időmérő teljesen független minden más funkciótól. Kizárólag csak akkor használható, amikor a sütő ki van kapcsolva.

A kijelző mutatja az órát.

Egyszer nyomja meg az „óra” gombot.

- „:0” megjelenik a kijelzőn.



Állítsa be a kívánt időtartamot a forgatható gomb fordításával.



Nyomja meg a „START” gombot.

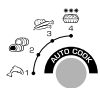
- A visszaszámlálás elkezdődik.



Amikor eléri a „:0”-t:

- A sütő 4 hangos kijelző hangot ad ki.
- A kijelző újból jelzi az órát.

Az automatikus programok használata



Az automatikus programoknak köszönhetően minden automatikusan ki van számítva. Ön egyszerűen csak megadja az étel típusát és súlyát, és a sütő automatikusan alkalmazza a megfelelő sütési módot, az áramerősséget és az időtartamot.

A sütője 3 programmal rendelkezik a kívánt művelet szerint:

- AUTO COOK sütéshez
- AUTO DEFROST kiolvasztáshoz
- AUTO CROUSTY a ropogós sütéshez

ⓘ Amikor ön egy automatikus programot használ, nem tudja módosítani az áramerősséget és a program időtartamát.

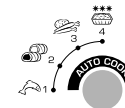
- A sütés végén a sütő 4 hangos kijelzést bocsát ki és a „:0” 4-szer villog a kijelzőn. Az óra újból megjelenik a kijelzőn.

- Ha nem nyitja ki a sütőt a program végén, az egy hangos figyelmeztető jelzést bocsát ki minden percben.

AUTO COOK

Automatikus sütési program

4 program közül választhat:



1. Hal – 300 g-tól 600 g-ig
„Mikro grill” üzemmódban való sütés
2. Vörös hús (marha, bárány) – 700 g-tól 1000 g-ig
„Mikro grill” üzemmódban való sütés
3. Friss zöldségek – 100 g-tól 450 g-ig
Mikrohullámú üzemmódban való sütés
4. Mélyhűtött ételek – 300 g
Mikrohullámú üzemmódban való sütés

ⓘ A sütőnek pontosan ismernie kell az étel típusát és súlyát.

ⓘ Ellenőrizze, hogy a grill ellenállás vízszintesen van (a sütő felső falára téve) mielőtt az automatikus programot elindítaná.

Használat

Helyezze az ételt a forgó tányér közepére, és zárja be az ajtót.

Válassza ki az étel típusát megnyomva az AUTO COOK gombot (egyszer vagy többször, amíg a szám megegyezik a sütni való étellel).

- A kijelzőn megjelenik a program száma, együtt az „AUTO” szimbólummal és a sütési programnak megfelelő szimbólummal.



3 másodperc után, ha nem tesz semmit, a „g” szimbólum villogni kezd a kijelzőn, hogy adja meg az étel súlyát.

Adja meg a súlyt a forgatható gomb segítségével.

- A súly megjelenik a kijelzőn, a „g” szimbólummal együtt.



3 másodperc után, ha nem tesz semmit, a „START” szimbólum villogni kezd a kijelzőn, hogy indítsa el a sütést.

Nyomja meg a „START” gombot.



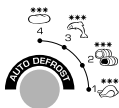
- A sütő bekapcsol az ön készítményének tökéletesen megfelelő időtartamra.

AUTO DEFROST

Automatikus kiolvasztási program

4 program közül választhat:

1. Szárnyas – 200 g-tól 1500 g-ig
2. Vörös hús (marha, bárány) – 200 g-tól 1500 g-ig
3. Hal – 200 g-tól 1500 g-ig
4. Kenyér – 125 g-tól 625 g-ig



i A sütőnek pontosan ismernie kell az étel típusát és súlyát.

i Ellenőrizze, hogy a grill ellenállás vízszintesen van-e (a sütő felső falára téve) mielőtt az automatikus programot elindítaná.

Használat

Helyezze az ételt a forgó tányér közepére, és zárja be az ajtót.

Válassza ki az étel típusát megnyomva az AUTO DEFROST gombot (egyszer vagy többször, amíg a szám megegyezik a kiolvasztani való étellel).

- A kijelzőn megjelenik a program száma, együtt az „AUTO” szimbólummal és a kiolvasztás szimbólummal.



3 másodperc után, ha nem tesz semmit, a „g” szimbólum villogni kezd a kijelzőn, hogy adja meg az étel súlyát.

Adja meg a súlyt a forgatható gomb segítségével.

- A súly megjelenik a kijelzőn, a „g” szimbólummal együtt..



3 másodperc után, ha nem tesz semmit, a „START” szimbólum villogni kezd a kijelzőn, hogy indítsa el a kiolvasztást.

Nyomja meg a „START” gombot.



- A sütő bekapcsol az ön készítményének tökéletesen megfelelő időtartamra.

i A folyamat felénél a sütő kiad egy hangos kijelzést, és megáll, hogy ön megfordíthassa az ételt a teljes kiolvasztás elérésére. Fordítsa meg az ételt és nyomja meg a „START” gombot, hogy újraindítsa a kiolvasztási folyamatot.

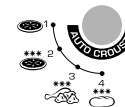
AUTO CROUSTY

Automatikus pirító sütési program

i Kizárólag a pirító tállal alkalmazható (a részleteket lásd. a 71. oldalon)

4 program közül választhat:

1. Sült pizza – 200 g-tól 400 g-ig
2. Sült fagyasztott pizza – 200 g-tól 400 g-ig
3. Csirke bécsi szeletek ** - 125 g-tól 250 g-ig
4. Kenyér ** - 125 g-tól 375 g-ig



i A sütőnek pontosan ismernie kell az étel típusát és súlyát.

i Ellenőrizze, hogy a grill ellenállás vízszintesen van-e (a sütő felső falára téve) mielőtt az automatikus programot elindítaná.

Használat

i A pirító funkció használata előtt a pirító tálat mindig elő kell melegíteni.

1° szakasz: a pirító tál előmelegítése

Helyezze az üres pirító tálat a forgó tányér közepére, és zárja be az ajtót.

i A pirító tálat ráteheti a forgó tányérra vagy a DUÓ fémrácsra.

i Soha ne helyezze be a sütőbe a pirító tálat a forgó tányér nélkül. Ne tegye az edényeket vagy csomagolásokat soha a pirító tála.

Válassza ki a „pirító” üzemmódot 4-szer megnyomva a „SELECT” gombot,



és állítsa be 3 percre az előmelegítési időt a forgatható gomb segítségével.



Az előmelegítéshez nem kell módosítani az áramerősségen, amely alapértelmezetten 600 W.

Nyomja meg a „START” gombot az előmelegítés elindítására.



- A 3 perces előmelegítés végén a sütő kikapcsol.

2° szakasz: Automatikus sütés

i A pirító tál burkolata tapadásmentes, az étel rátevése előtt nem szükséges a tálat beolajozni.

ⓘ Használjon mindig védőkesztyűt a pirító tál kezelésére, amely nagyon forró lehet.

Nyissa ki az ajtót és helyezze az élelmet a pirító tára.

Válassza ki az élelem típusát megnyomva az AUTO CROUSTY gombot (egyszer vagy többször, amíg a szám megegyezik a sütni való élelemmel).

A kijelzőn megjelenik a program száma, az „AUTO” és a pirító szimbólumokkal

együtt.



3 másodperc után, ha nem tesz semmit, a „g” szimbólum villogni kezd a kijelzőn, hogy adja meg az élelem súlyát.

Adja meg a súlyt a forgatható gomb segítségével.

- A súly megjelenik a kijelzőn, a „g” szimbólummal együtt.



3 másodperc után, ha nem tesz semmit, a „START” szimbólum villogni kezd a kijelzőn, hogy indítsa el a sütést.

Nyomja meg a „START” gombot.

- A sütő bekapcsol egy az ön készülékének tökéletesen megfelelő időtartamra.

ⓘ A pirító tál nem tehető mosogató gépbe. Mossa langyos vízzel, és mosószerekkel, surlótermékek alkalmazása nélkül.

A manuális funkciók használata

A manuális funkciók minden típusú élelem sütésére, felmelegítésére vagy kiolvasztására alkalmazhatók. Az automatikus programokkal szemben, önnek kell kiválasztania a sütési módot, az időtartamot és az áramerősséget. Ha nem ismeri ezeket a részeket, forduljon a 82. oldalon lévő sütési útmutatóhoz.

4 sütési mód közül választhat. A különböző sütési módok kiválasztása az „SELECT” gomb segítségével történik.



- mikroMikrohullámú sütővel való sütés
- grillA felső fémrácson való sütés
- mikro grillKombinált sütés „mikrohullámú sütés és grill”
- PirítóPirító sütés a pirító tál segítségével

ⓘ A sütési mód nem módosítható a sütés alatt.

- A sütés végén a sütő 4 hangos kijelzést bocsát ki és a „:0” 4-szer villog a kijelzőn. Az óra újból megjelenik a kijelzőn.
- Ha nem nyitja ki a sütőt a sütés végén, az percenként egy-egy hangos figyelmeztető jelzést fog kibocsátani.

MIKRO ÜZEMMÓD (csak mikrohullámok)



Alkalmazza ezt a sütési módot az élelmek manuális sütésére, felmelegítésére vagy kiolvasztására.

Ez a sütési mód a sütője alapértelmezett üzemmódja. Nem szükséges tehát az „SELECT” gombbal megadni.

ⓘ Ellenőrizze, hogy a grill ellenállás vízszintesen van (a sütő felső falára téve) mielőtt a mikro üzemmódot használná.

Használat

Helyezze az élelmet a forgó tányér közepére, és zárja be az ajtót.

ⓘ Az áramerősség és a sütési időtartam a kívánt sorrendben beállítható. Akármikor módosíthatók és a sorrend nem fontos, nem zavarja meg a sütési folyamatot.

Az áramerősség beállítása

A sütő alapértelmezetten a maximális áramerősségen működik. Ha maximális áramerősségen kívánja működtetni, nem szükséges beállítani az áramerősséget. Ha viszont ön kisebb áramerősségen kívánja működtetni, adja meg többször



megnyomván a „W” gombot.

850W 600W 450W 300W 180W (kiolvasztás) 100W

Az áramerősség megjelenik a kijelzőn, együtt a „W” szimbólummal és a mikrohullámú üzemmódban való sütés szimbólumával.

3 másodperc után, ha nem tesz semmit, az áramerősség eltűnik a kijelzőről, és megjelenik a „:0”, hogy állítsa be az időtartamot.

Az időtartam beállítása

Adja meg az időtartamot a forgatható gomb segítségével.

- Az időtartam megjelenik a kijelzőn.



ⓘ Az időmérő maximális időtartama mikrohullámú üzemmódban 99 perc.

3 másodperc után, ha nem tesz semmit, a „START” szimbólum villogni kezd a kijelzőn, hogy indítsa el a sütést.

Elindítás

Nyomja meg a „START” gombot.



A sütő bekapcsol a kiválasztott időtartamra.

Kiolvasztás

Ha ön az Auto Defrost automatikus programhoz való folyamodás nélkül kívánja kiolvasztani az ételmelet, állítsa az áramerősséget 1800 watra (lásd. a fenti kezelési részleteket).

- Ebben az esetben a kiolvasztás szimbóluma megjelenik a kijelzőn, a mikro-



hullámú sütés szimbóluma mellett.

H

GRILL ÜZEMMÓD

- 1 **Használja előszeretettel a Duó fémráccsal (a tartozékok részleteit lásd. a 71. oldalon).**



Alkalmazza ezt az üzemmódot olyan ételmelek, mint a pirítós vagy a hús pirosra sütéséhez a sütője grill ellenállásának köszönhetően.

- 1 **Csak hőálló edényeket használjon.**
- 1 **Ellenőrizze, hogy a grill ellenállás vízszintesen van (a sütő felső falára téve) mielőtt a „grill” üzemmódot használja.**

Használat

1° szakasz: a fémrács előmelegítése

Válassza ki a „grill” üzemmódot 2-szer megnyomva a „SELECT” gombot.



- Adja meg az előmelegítés időtartamát a „0”-val együtt..



Sélectionnez la durée de préchauffage a forgatható gomb segítségével (körülbelül 3-4 perc).



- Az időtartam megjelenik a kijelzőn.

3 másodperc után, ha nem tesz semmit, a „START” szimbólum villogni kezd a kijelzőn, hogy indítsa el az előmelegítést.

Nyomja meg a „START” gombot.



- A sütő bekapcsol az előmelegítés időtartamára.

2° szakasz: Grill üzemmódban való sütés

Helyezze az ételmelet a Duó fémrácsra, és ezt a forgó tányér közepére.

- 1 **Használjon mindig védőkesztyűt a tál és a tartozékok kezelésére grill” üzemmódban. Égési veszély.**

Újból válassza ki a „grill” üzemmódot a „SELECT” gombbal, beállíthatja a rostos sütés időtartamát, és nyomja meg a „START” gombot a rostos sütés elindítására.

- 1 **Az időmérő maximális időtartama „grill” üzemmódban 60 perc.**
- 1 **A grill ellenállás a sütés folyamán kigyúlnak és kialudhat. Ez a jelenség egészen normális, megelőzi a túlforrósodást.**

MIKRO GRILL ÜZEMMÓD (mikrohullámok + grill)

- 1 **Használja inkább a DUÓ fémráccsal (a tartozékok részleteit lásd. a 71. oldalon)**



Alkalmazza ezt a sütési üzemmódot az ételmelek gyors sütésére vagy felmelegítésére. A mikrohullámoknak köszönhetően, minden ételmelet egy aranyozott külsőt nyer a sütője grill ellenállásának köszönhetően.

- 1 **Csak olyan edényeket használjon amelyek egyszerre mikrohullám- és hő-állóak.**
- 1 **Ellenőrizze, hogy a grill ellenállás vízszintesen van (a sütő felső falára téve) mielőtt a „mikro grill” üzemmódot elindítaná.**

Használat

- 1 **„Mikro grill” üzemmódban tanácsos a fémrács előmelegítése.**

Helyezze az ételmelet a Duó fémrácsra, és ezt a forgó tányér közepére.

- 1 **Használjon mindig védőkesztyűt a tál és a tartozékok kezelésére „mikro grill” üzemmódban. Égési veszély.**

Válassza ki a „mikro grill” üzemmódot 3-szor megnyomva a „SELECT” gombot.



A „mikro grill” szimbólum megjelenik a kijelzőn, a „0”-val együtt.



- i** Az áramerősség és a sütési időtartam a kívánt sorrendben beállítható. Akármikor módosíthatók és a sorrend nem fontos, nem zavarja meg a sütési folyamatot.

Az áramerősség beállítása



A sütő alapértelmezetten maximális áramerősségen működik. Ha a maximális áramerősségen kívánja működtetni, nem szükséges beállítani az áramerősséget. Ha viszont ön kisebb áramerősségen kívánja működtetni, adjon meg többször megnyomván a „W” gombot.

600W 450W 300W

- i** „Mikro grill” üzemmódban az engedélyezett maximális áramerősség 600 W.

- Az áramerősség megjelenik a kijelzőn, a „W” szimbólummal együtt.



3 másodperc után, ha nem tesz semmit, az áramerősség eltűnik a kijelzőről, és megjelenik a „0”, hogy állítsa be a sütés időtartamát.

Az időtartam beállítása

Adjon meg az időtartamot a forgatható gomb segítségével.



- Az időtartam megjelenik a kijelzőn.

- i** Az időmérő maximális időtartama „mikro grill” üzemmódban 60 perc.

3 másodperc után, ha nem tesz semmit, a „START” szimbólum villogni kezd a kijelzőn, hogy indítsa el a sütést.

Elindítás

Nyomja meg a „START” gombot.



- A sütő bekapcsol kiválasztott időtartamra.

- i** A grill ellenállás a sütés folyamán kigyúlnak és kialudhat. Ez a jelenség normális, megelőzi a túlforrósodást.

PIRÍTÓ ÜZEMMÓD

- i** Kizárólag a pirító tállal alkalmazható. (a tartozékok részleteit lásd. a 71. oldalon)



Alkalmazza ezt a sütési módot olyan élelmek felmelegítésére vagy sütésére, amelyek egy sült és ropogós eredményt kívánnak. Az élelem felső része megpirul a grill ellenállásnak köszönhetően, az alsó rész pedig ropogóssá válik a pirító táll hatására.

- i** Ellenőrizze, hogy a grill ellenállás vízszintesen van (a sütő felső falára téve) mielőtt a „pirító” üzemmódot használná.

Használat

- i** A pirító funkció használata előtt a pirító tálat mindig elő kell melegíteni.

1° szakasz: a pirító tál előmelegítése

Helyezze az üres pirító tálat a forgó tányér közepére, és zárja be az ajtót.

- i** A pirító tálat ráteheti a forgó tányérra vagy a DUÓ fémrácsra.

- i** Soha ne helyezze be a sütőbe a pirító tálat a forgó tányér nélkül. Ne tegye az edényeket vagy csomagolásokat soha a pirító tállra.

Válassza ki a „pirító” üzemmódot 4-szer megnyomva a „SELECT” gombot.



- A „pirító” szimbólum megjelenik a kijelzőn, a „0”-val együtt.



Használat

Nem kell módosítani az áramerősségen, amely alapértelmezetten 600 W.

Az időtartam beállítása

A forgatható gomb segítségével állítsa be az előmelegítés időtartamát 3 percre (ha csak a sütési útmutatóban nincs másképp megadva).



- Az időtartam megjelenik a kijelzőn.

3 másodperc után, ha nem tesz semmit, a „START” szimbólum villogni kezd a kijelzőn, hogy indítsa el az előmelegítést.

Elindítás

Nyomja meg a „START” gombot.



- A sütő bekapcsol az előmelegítés megadott időtartamára.
- A 3 perces előmelegítés végén a sütő kikapcsol.

i A píritó tál burkolata tapadámentes, az élelem rátevése előtt nem szükséges a tálat beolajozni.

i Használjon mindig védőkesztyűt a píritó tál kezelésére, mivel ez nagyon forró.

Nyissa ki az ajtót és helyezze az élelmet a píritó tálra.

Válassza ki a „píritó” üzemmódot 4-szer megnyomva a „SELECT” gombot.



- A „píritó” szimbólum megjelenik a kijelzőn, a „:0”-val együtt.



Az időtartam beállítása

Adja meg az időtartamot a forgatható gomb segítségével.



i Az időmérő maximális időtartama „píritó” üzemmódban 60 perc.

Az áramerősség beállítása



A sütő alapértelmezetten maximális áramerősségen működik. Ha a maximális áramerősségen kívánja működtetni, nem szükséges beállítani az áramerősséget. Ha viszont ön kisebb áramerősségen kívánja működtetni, adja meg többször megnyomván a „W” gombot.

600W 450W 300W

i „Píritó” üzemmódban az engedélyezett maximális áramerősség 600 W.

Nyomja meg a „START” gombot a sütés elindítására.



i A grill ellenállás a sütés folyamán kigyúlhat és kialudhat. Ez a jelenség egészen normális, megelőzi a túlforrósodást.

i A píritó tál nem tehető mosogató gépbe. Mossa langyos vízzel, és mosószerekkel, surlótermékek alkalmazása nélkül.

A DUÓ funkció használata

DUÓ



2 szinten való felmelegítési funkció

i Kizárólag a DUÓ fémráccsal alkalmazható (a tartozékok részleteit lásd. a 71. oldalon)

Ez a funkció lehetővé teszi egyszerre 2 tányér felmelegítését. (mikrohullámú üzemmódban működik).

2 program közül választhat a kívánt eredmény függvényében:

1. Forró eredmény

2. Nagyon forró eredmény

i Nem szükséges beállítani a készülék típusát és a súlyát.

Az idő automatikusan ki van számítva a 2 darab 300 g-os tányér alapján.

i Ellenőrizze, hogy a grill ellenállás vízszintesen van (a sütő felső falára téve) mielőtt a „DUÓ” üzemmódot használja.

Használat

Helyezze az első tányért a forgó tányér közepére. Helyezze a DUÓ fémrácsot a tányér körül, és tegye rá a DUÓ fémrácsra a második tányért.

Válassza ki a program számát megnyomva a DUÓ gombot (egyszer vagy 2-szer a kívánt felmelegítési fok függvényében).

- A kijelzőn megjelenik a program száma, együtt az „DUÓ” szimbólummal.



3 másodperc után, ha nem tesz semmit, a „START” szimbólum villogni kezd a kijelzőn, hogy indítsa el a melegítést.

Nyomja meg a „START” gombot.

- A sütő bekapcsol a 2 tányér felmelegítésére tökéletesen megfelelő időtartamra.
- A sütés végén a sütő 4 hangos kijelzést bocsát ki és a „:0” a kijelzőn 4-szer villog. Az óra újból megjelenik a kijelzőn .
- Ha nem nyitja ki a sütőt a sütés végén, az egy hangos figyelmeztető jelzést bocsát ki minden percben.

A gyors felmelegítés funkció használata

Ha egy rövid időre kíván felmelegíteni egy tálat vagy folyadékot, használja a „Start + 30 s” gombot.

- ① **Ellenőrizze, hogy a grill ellenállás vízszintesen van (a sütő felső falára téve).**

Használat

Helyezze az élelmet a forgó tányér közepére, és zárja be az ajtót.

Nyomja meg egyből a „START” gombot.

- A sütő automatikusan bekapcsol 30 másodpercre maximális teljesítményen.

- ① **Az áramerősség bármikor módosítható a „W” gomb megnyomása által.**



Ahányszor megnyomja a „START” gombot a sütési idő 30 másodperccel nő.

A sütési idő beállítása

Ugyanúgy, mint a hagyományos sütő használatakor, szükség szerint könnyedén beállíthatja a sütés, felmelegítés vagy kiolvasztás időtartamát, amely megtalálható a sütési útmutatóban (82 old.) vagy az élelmiszer csomagolásán.

Ehhez, 2 eszköz közül választhat:

A forgatható gomb használata



Fordítsa a forgatható gombot jobb felé vagy bal felé az időtartam csökkentésére vagy növelésére.

- Az időtartam változik a kijelzőn.
- A beállítás ideje alatt a sütő nem áll le.

A „Start + 30 s” gomb használata



Egyszer vagy többször nyomja meg a „Start + 30 s.” gombot.

- Ahányszor megnyomja, a kijelzőn megjelenő sütési idő 30 másodperccel nő.
- A beállítás ideje alatt a sütő nem áll le.

A sütő megállítása

Szüneteltetés

Akármiikor megszakíthatja a sütő működését, hogy:

- Ellenőrizze a sütés állapotát,
- Megfordítsa, vagy megkavarja az ételt,
- Hagyja az ételt pihenni.

Ehhez egyszerűen nyissa ki a sütő ajtaját, vagy nyomja meg egyszer a

„Stop / Cancel” gombot.



- A sütő leáll, és felfüggeszti a folyamatban levő sütést.
- A kijelző úgy marad, ahogy volt a megszakítás pillanatában. A kijelzőn a „Start” szimbólum villogni kezd, hogy indítsa el újra a sütést.

A sütés újraindítására nyomja meg a „START” gombot.



A sütés végleges leállítására nyomja meg újból a „Stop / Cancel” gombot.

- Az óra újra megjelenik a kijelzőn.

Érvénytelenítés

A „Stop / Cancel” gomb lehetővé teszi a sütés vagy a folyamatban lévő beprogramozás végleges leállítását.

Ha a sütés folyamatban van:

Nyomja meg kétszer a „Stop / Cancel” gombot.

- Az első megnyomás a sütőt szünetelteti, a másodiknál a sütés le lesz állítva, és az óra újra megjelenik a kijelzőn.

Ha a sütés beállítása folyamatban van:

Nyomja meg egyszer a „Stop / Cancel” gombot.

- A folyamatban lévő beprogramozás le lesz állítva, és az óra újra megjelenik a kijelzőn.

A gyermek-biztonság bekapcsolása

A sütője el van látva egy vezérlés zárrendszerrel, amely megakadályozza a nem megfelelő üzembe helyezést vagy a felügyelet nélküli gyerekek által.

Lezárásra:

3 másodpercig nyomja meg a

a „STOP CANCEL” gombot.



- A sütő egy hangos kijelző hangot bocsát ki, jelezve, hogy a vezérlés le van zárva.

- A „SEC” megjelenik a kijelzőn az óra helyén.



A nyomógombok le vannak zárva.

- Mindenféle indító tevékenység egy hangos kijelzést okoz.

Feloldáshoz:

Nyomja meg újból 3 másodpercig a „STOP CANCEL” gombot.

- A sütő egy hangos kijelző hangot bocsát ki, jelezve, hogy a vezérlés be van kapcsolva.
- A „SEC” eltűnik a kijelzőről, és az óra újra megjelenik.

❗ Ez a funkció csak akkor használható, amikor a sütő ki van kapcsolva.

❗ Egy árammegszakítás kikapcsolja a gyermek-biztonságot.

Sütési útmutató

A sütési táblázatokban megadott időtartamok csak tájékoztatóul szolgálnak. Ezek változhatnak az étel alakja, sűrűsége és hőmérséklete függvényében.

A pihentetési idő a sütés, felmelegítés vagy kiolvasztás végén történik.

Mikrohullámú sütés – „mikro” üzemmód

- Sütési útmutató mélyhűtött zöldségekhez

Használjon egy mikrohullámú sütésre alkalmas Pyrex edényt. Fedje le. Indítsa el a sütőt, és 2-szer kavargassa meg a sütsé ideje alatt. A sütés végén kavargassa meg, adjon hozzá só, fűszert vagy vaj, és fedje le a pihentetés alatt.

Élelem	Mennyiség	Áramerősség	Sütési idő (percek)	Pihentetési idő (percek)	Utasítások
Spenót	150 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	2 - 3	Adjon hozzá egy evőkanál hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	9 - 10	2 - 3	Adjon hozzá 2 evőkanál hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7 1/2 - 8 1/2	2 - 3	Adjon hozzá egy evőkanál hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	Adjon hozzá 2 evőkanál hideg vizet.

- Sütési útmutató rizshez és tésztafélékhez

Rizs: Használjon egy mikrohullámú sütésre alkalmas nagy Pyrex edényt. Öntse bele a rizst, a hideg vizet, fedje le és kapcsolja be a sütőt.

❗ A rizs főzés közben kétszeresére dagad.

A főzés végén adjon hozzá só, fűszert vagy vaj, és hagyja pihenni az előírt ideig.

A rizs nem biztos, hogy felszívja a teljes vizet a főzés alatt. Csepegtesse le, ha szükséges.

Tésztafélék: Használjon egy mikrohullámú sütésre alkalmas nagy Pyrex edényt. Öntsön bele a forró vízbe egy csipetnyi só, a tésztát és kavargassa össze. Ne fedje le. Indítsa el a sütőt.

Egyszer kavargassa meg a főzés ideje alatt. A főzés végén hagyja pihenni az előírt ideig. Csepegtesse le.

Élelem	Mennyiség	Áramerősség	Főzési idő (percek)	Pihentetési idő (percek)	Utasítások
Fehér rizs	250 g	850 W	16 - 17	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Tésztafélék	250 g	850 W	11 - 12	5	Adjon hozzá 1 l ml forró vizet.

- Sütési útmutató friss zöldségekhez

Használjon egy mikrohullámú sütésre alkalmas Pyrex edényt. Öntsön 2-3 evőkanál hideg vizet 250 g zöldséghez (ha csak az alábbi táblázatban nincs másképp megadva). Adj hozzá a zöldséget és fedje le. Kapcsolja be a sütőt, és főzés alatt 1-szer kavargassa meg.

A főzés végén kavargassa össze, adjon hozzá só, fűszert vagy vaj, és fedje le a pihenési idő alatt.

A jó főzés érdekében vágja fel a friss zöldséget. Minél kisebbek a darabok, annál hamarabb megfőnek.

Élelem	Mennyiség	Áramerősség	Főzési idő (percek)	Pihentetési idő (percek)	Utasítások
Brokkoli	250 g 500 g	850 W	4 1/2 - 5 8 - 9	3	Helyezze a szárakat a külső részre.
Sárgarépa	250 g	850 W	4 1/2	3	Vágja egyenletes karikákra a sárgarépát.
Kelvirág	250 g 500 g	850 W	5 - 5 1/2 7 1/2	3	A vastagabb fejeket vágja kettőbe. Helyezze a szárakat a külső részre.

Tök	250 g	850 W	3 1/2 - 4	3	Vágja a tököket karikákra. Adjon hozzá 2 evőkanál vizet vagy egy diónyi vajot. Főzze, amíg megpuhulnak.
Burgonya	250 g 500 g	850 W	4 - 5 7 1/2 - 8 1/2	3	Hámozza meg a burgonyát, és vágja fel 2 vagy 3 egyforma darabra.

Felmelegítés – „mikro” üzemmód

A folyadékok felmelegítése végén tanácsolt az edényt legalább 20 másodpercig a sütőben hagyni. Ez lehetővé teszi a folyadék és az edény lehűlését, és elkerülhető a kiömlés vagy az égés veszélye.

Kavarja meg a folyadékot főzés közben és a főzés végén.

- Útmutató bébiételek felmelegítésére

Élelem	Mennyiség	Áramerősség	Főzési idő (percek)	Pihentetési idő (percek)	Utasítások
Bébi élelmiszerek (zöldségek és húсок)	190 g	600 W	30 s	2 - 3	Helyezze az ételt egy mély cseréptányérra. Fedje le. A főzés végén fedje le, és hagyja pihenni. Fogyasztás előtt gondosan ellenőrizze az étel hőmérsékletét.

i A mikrohullámú sütőben felmelegíthető a cumisüveg figyelembe véve a tejes üvegen feltüntetett utasításokat.

- Útmutató élelmiszerek és folyadékok felmelegítésére

Élelem	Mennyiség	Áramerősség	Főzési idő (percek)	Pihentetési idő (percek)	Utasítások
talok (kávé, tea, víz)	150 ml (1csésze) 250 ml (1mug)	850 W	45 s	1	Tegye a csészét vagy csészéket a sütőlap közepére. Ne fedje le. Hagyja a csészéket a sütőben a pihentetési idő alatt és utána kavarja meg.
Leves (fagyasztott)	250 g	850 W	1 1/2 - 2	2 - 3	Öntse egy mélytányérba vagy egy mély cseréptálba. Fődj le. Kavarja meg a főzés végén, és fogyasztás előtt.
Készétel (fagyasztott)	350 g	850 W	2 - 2 1/2	3	Helyezze egy cserép tányérra. Fedje le.

Kiolvasztás – „Mikro” üzemmódban – 180 W áramerősséggel

Helyezze a fagyasztott élelmiszert egy tálra. Ne fedje le. Fordítsa meg a kiolvadó élelmiszereket, és rendszeresen öntse le a vizet.

Ellenőrizze, hogy az étel a kiolvasztás alatt nem kezdett-e főni. Ha bizonyos részei az ételnek el kezdtek főni, takarja le őket egy kis darab alufóliával a kiolvasztás befejezése érdekében.

Ha a szárnyas felülete felmelegedett, állítsa le a kiolvasztást, és hagyja 20 percig pihenni, mielőtt újra kezdené.

Tartsa be a pihenési időt, amely lehetővé teszi a kiolvasztás befejezését.

Mivel tömörebb az étel, annál hosszabb a kiolvasztási idő.

Az alábbi táblázat alkalmazható a -18°C és -20° közötti hőmérsékleten lévő fagyasztott élelmiszerekre.

i Az ételmelet 180 W áramerősségen kell kiolvasztani.

Élelem	Mennyiség	Főzési idő (percek)	Pihentetési idő (percek)	Utasítások
Hús: Vagdalt Marhahús	250 g 500 g	7 - 8 13 - 14	5 - 10	Helyezze a húst egy lapos cserép tányérra. Takarja be a vékony szeleteket alufóliával. Fordítsa meg a kiolvasztás felénél.
Szárnyas: Csirke darabok	500 g (2 darab)	14 1/2 - 15 1/2	5	Helyezze egy tányérra a darabokat (a daraboknál bőrrel lefele) / (az egész csirkénél: a mellkassal lefele). Takarja be a vékony részeket alufóliával. Fordítsa meg a kiolvasztás felénél.
Egész csirke	900 g	25 - 28		
Hal: Filé	200 g	7 - 8	5	Helyezze a halat egy cseréptányér közepére. Az érzékenyebb részeket helyezze a tömörebb darabok alá. Takarja be a külső részeket alufóliával. Fordítsa meg a kiolvasztás felénél.
Egész hal	400 g	12 - 13		
Gyümölcsök: Apró gyümölcsök	250 g	6 - 7	5	Terítse szét a gyümölcsöt egy nagy kerek üvegtátra.
Kenyér: Zsömlé (50g mindegyik)	2 zsömlé 4 zsömlé 250 g	30s - 1 min. 2 - 2 1/2 5 1/2 - 6	10	Helyezze a zsömléket körbe a sütőpapírra, a forgó tányér közepére. Fordítsa meg a kiolvasztás felénél.

A „grill” / „mikro grill” üzemmódok Csak grill üzemmódban való sütés vagy kombináltan mikro + grill üzemmódban

A használata előtt, a fémrácsot 3 percig elő kell melegíteni.
Kövesse a következő táblázatban megadott tanácsokat.

- „Grill” / „mikro grill” üzemmódban való sütési útmutató: friss élelmiszerek

Élelem	Mennyiség	Üzemmód + Áramerősség	Egyik oldal sütési ideje (percek)	Másik oldal sütési ideje (percek)	Utasítások
Csirke	1 kg 100	„Mikro grill” üzemmód 450 W	22	12	Kenje be olajjal, és szórja be fűszerrel. Helyezze a csirkét egy tálban a forgó tányérra. Hagyja 2-3 percig pihenni.
Csirke darabok	500 g	„Mikro grill” üzemmód 300 W	12	9 - 10	Kenje be olajjal, és szórja be fűszerrel. Helyezze a darabokat egy tálban a DUÓ fémrácsra. Hagyja 2-3 percig pihenni.
Bárányporda	400 g	„Grill” üzemmód	13 - 14	10 - 12	Kenje be olajjal, és szórja be fűszerrel. Helyezze a bordákat egy tálban a DUÓ fémrácsra. Hagyja 2-3 percig pihenni.

- „Mikro grill” üzemmódban való sütési útmutató: fagyasztott élelmiszer

Élelem	Mennyiség	Áramerősség	Sütési idő (percek)	Utasítások
Sütés (zöldségek, burgonya)	400 g	450 W	14 - 15	Helyezze a készítményt egy kerek Pyrex táltra. Helyezze a tálát a DUÓ fémrácsra. Hagyja 2-3 percig pihenni.
Tésztafélék (Lasagna / Canelloni / Makaróni)	400 g	600W	15 - 20	Helyezze a készítményt egy Pyrex tálba. Helyezze a tálát közvetlenül a sütőlapra. Hagyja 2-3 percig pihenni.

Pirító üzemmód

Tanácsoljuk, hogy a pirító tálát közvetlenül a forgó tányéron melegítse fel.
Előmelegítse 600 W áramerősségen és, és kövesse az alábbi táblázatban megadott sütési időt.

Élelem	Mennyiség	Áramerősség	Előmelegítési idő (percek)	Sütési idő (percek)	Utasítások
Hússzelet vagdalt mélyhűt- ött	2 darab (125 g)	600 W	4	7	Melegítse fel a pirító tálát. Tegye rá a hússzeletet a pirító tálra, helyezze a a DUÓ fémrácsra. Fordítsa meg 4-5 perc sütés után.
Kifli mélyhűt- ött	250 g	450 W	2	3	Melegítse fel a pirító tálát. Helyezze a kiflit a pirító tálra, és tegye a DUÓ fémrácsra.
Sült pizza fagyaszt- tott	300 g	450 W	5	7	Melegítse fel a pirító tálát. Helyezze a pizzát a tálra, és a tálát közvetlenül a DUÓ fémrácsra.
Pizza mélyhűt- ött	350 g	600 W	4	8	Melegítse fel a pirító tálát. Helyezze a fagyasztott pizzát a tálra, és a tálát a DUÓ fémrácsra.
Csirke bécsi szelet	200 g	600 W	4	9	Melegítse fel a pirító tálát. Kenje be olajjal, és helyezze a bécsi szeleteket körbe. Fordítsa meg őket.

Tisztítás

A sütő tisztítása

A mikrohullámú sütőnek a következő részeit kell rendszeresen tisztítani, hogy elkerüljük a zsiradék és az ételmaradék lerakódását:

- A készüléke belső és külső felületét
- Az ajtót és a kötéseit
- A meghajtót, a gyűrűscsapágyat és a forgó tányért

ⓘ ***SHA a készülék nincs megfelelően tisztántartva, megrongálódhat a felülete, káros hatással lehet a készülék élettartamára, és veszélyes helyzetekhez vezethet.***

ⓘ ***Ellenőrizze, hogy az ajtó jól záródik.***

A külső felületeket tisztítsa egy puha ronggyal és mosószeres vízzel. Törölje meg gondosan megszáritva.

Tisztítson le minden maradékot vagy részt, ami a készüléke belsejében vagy a gyűrűscsapágyon található egy mosószeres ronggyal. Törölje meg gondosan megszáritva.

Az ételmaradék eltávolításának megkönnyítésére és a kellemetlen szag eltávolítására helyezzen egy üveg citromos vizet a forgó tányérra és tegye melegedni 2 percig maximális teljesítményen. A gőz meglágyítja a foltokat. Törölje és szárítsa meg.

A kihúzható grill ellenállás megkönnyíti a sütője boltozatának tisztítását.

Ellenőrizze, hogy soha ne jusson víz a szellőző nyílásokba.

Ne használjon karcoló karbantartási terméket vagy oldószert.

Tisztítsa meg az ajtó kötéseit, megbizonyosodván arról, hogy:

- Semmiféle maradék nem gyűlt össze.
- Semmi sem akadályozza az ajtó megfelelő záródását.
- Tisztítsa meg a készüléke belsejét minden használat után egy alkalmas mosószerrel.

ⓘ ***Mindig hagyja sütőjét tisztítás előtt lehűlni.***

A tartozékok tisztítása

- Üveg forgó tányér
- DUO fémrács
mosható mosogató gépben.

- Pirító tál
- Cumisüvegtartó

Nem mosható a mosogató gépben.

Mossa szappanos vízzel. Törölje meg gondosan megszáritva.

Technikai problémák

A készüléket ne használja többé, ha az ajtó vagy a kötése meghibásodtak:

- Törött csuklók
- Károsodott kötések
- A belső rész deformálódása

Javításért forduljon az eladás utáni vevőszolgálathoz (lásd. a mellékelt listát).

Mindig egy kis időbe telik egy új készülék megismerése. Ha az alábbi problémák lépnek fel, próbálja ki az ajánlott megoldásokat.

• **A következő jelenségek teljesen normálisak, és nem kell okot adjanak aggodalomra:**

- A sütő belsejében lévő gőzsűrítés
- A levegő ajtó körüli és külső falak menti kijutása
- A fényvisszaverődések az ajtó körül és külső falak mentén
- Gőzkicsapódás az ajtón vagy a szellőző nyílásokon

• **Ha észleli, hogy az étel nem sült meg teljesen:**

- Ellenőrizze, hogy az időmérőt helyesen programozta be, és megnyomta a „Start + 30 s” gombot.
- Ellenőrizze, hogy az ajtó jól be van zárva.
- Ellenőrizze, hogy az árammegszakító nem sült ki vagy a biztosíték nem olvadt meg.

• **Az étel túl sült vagy sületlen:**

- Ellenőrizze, hogy a beprogramozott sütési idő a készítményének megfelelő.
- Ellenőrizze, hogy megfelelő teljesítményszintet választott-e.
- Ellenőrizze, hogy nem felejtette-e levenni az élelmes tálcáról az alufóliát.
- Ellenőrizze, hogy a használt tál nem-e „elszívó”.
- Ellenőrizze, hogy a készülék hátsó szellőző nyílásai nem tömítődtek-e.

• **Pattogás / szikrázás látszik a sütő belsejében:**

- Ellenőrizze, hogy nem használ-e fémalapú díszítes edényt.
- Ellenőrizze, hogy nem felejtette-e a sütőben egy villát vagy egy fém evőeszközt.
- Ellenőrizze, hogy nem helyezte-e túl közel a falakhoz egy alufólia darabot, rosszul helyezett egy fémtálcát (vagy 2 tálcát túl közel egymáshoz), vagy rajtafelejtette fagyasztott csomagot a fémkötőt.

• **Egy hangos kijelzés hallatszik, amikor bármilyen gombot megnyom .**

- Ellenőrizze, hogy a gyermekbiztonság nincs-e bekapcsolva. Ebben az esetben kapcsolja ki.

• **A belső világítás nem működik, de különben a sütője normálisan működik:**

- Esetleg kiégett az égő. A készüléke mindazonáltal működik.

• **Tűlforrósodás esetén vagy kis mennyiségű élelemmel való hosszas használat esetén:**

a készüléke el van látva egy hő biztonsági rendszerrel, amely automatikusan gátolja a működését. Várjon 15 percre, amíg ez a biztonsági rendszer kikapcsol. Ha a készüléke még mindig nem működik a 15 perc után, kapcsolja ki, és többé ne használja.

Ha ezek a tanácsok nem oldják meg a gondját, szerezze be a következő adatokat:

- A sütő hátsó részére nyomtatott modell és széria számot
- A garanciapapírját
- A problémája világos leírását

Fordulhat a helyi viszonteladójához vagy az eladásutáni vevőszolgálathoz.

Hulladékfeldolgozási követelmények

Ami a csomagolásainak a gyártását illeti, a Moulinex törekszik a környezet minél nagyobb mértékű kímélésére. A csomagolás 100 % újrahasználatos hullámmelmeztű kartonból készült.

A készülék műanyag részei rendelkeznek egy anyagfajta megjelölő jelzéssel. Ez lehetővé teszi a részek újrafelhasználását.

További pontos információkhoz juthat mindenfajta hulladék feldolgozásáról a helyi hulladékfeldolgozási szolgálatnál.

További információkhoz juthat a hulladékfeldolgozásról, beleértve a használt készülékeket is a helyi hulladékfeldolgozással megbízott szolgálatnál.

A hulladékfeldolgozással megbízott szolgálat vagy a Moulinex által minősített javítóközpont szívesen válaszol minden kérdésére.



Az első a környezetvédelem!

- A készüléke számos újraértékesíthető és újra felhasználható anyagot tartalmaz.
- Elhasználódás után kérjük adja le egy erre a célra szolgáló gyűjtőhelyen.

Teljesítményvizsgáló adatok

A CEI 705 szabvány szerint

A Nemzetközi Elektrotechnikai SC 59H bizottsága kidolgozott egy szabványt a melegítési teljesítmény összehasonlítására különböző mikrohullámú sütőknél.

A következőket ajánljuk a birtokában lévő modell esetében.

Teszt	Teher	Megközelítőleg az idő (percek)	Áramerősségi szint	Edény
Puding	1000 g	12 - 15	850 W	IEC 705 által előírt edényPiskótatészta
Piskótatészta	475 g	7 - 9	600 W	
Szendvicskenyér	900 g	17 - 19	850 W	
Kiolvasztás	500 g	10 - 12	180 W	

Ces éléments sont donnés pour un appareil de puissance 850 W.

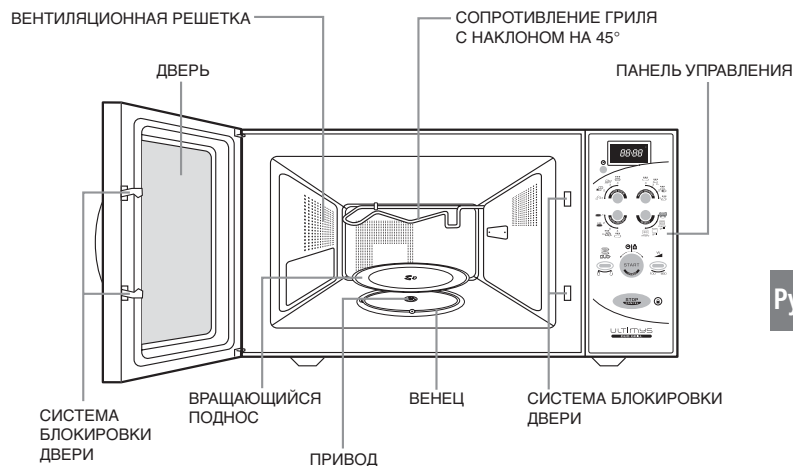
Technikai jellemzők

Modell	AFM4
Áramellátás	230V ~ 50 Hz AC
Áramelhasználás: Maximum áramerősség Mikrohullámok Grill	2400 W 1300 W 1100 W
WKimeneteli teljesítmény	850 W
Frekvencia	2450 MHz
Méretetek (L x D x H) mm Külső Belső	489 X 275 X 389 330 X 211 X 320
Súly Bruttó Nettó	16,5 kg 15 kg

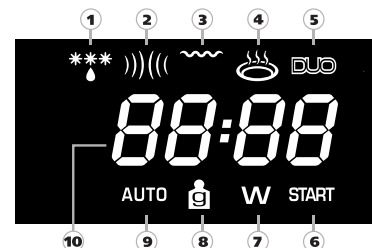
Содержание

Описание прибора	87
Дисплей	87
Панель управления	88
Принадлежности	88
Установка прибора	89
Подготовка	89
Подключение	89
Размещение	89
Необходимые меры безопасности	89
Практические советы	90
Продукты	90
Посуда и материалы	90
Время приготовления	91
Время ожидания	91
Установка показаний времени	91
Показания независимого таймера	92
Использование автоматических программ	92
Auto Cook (автоматическое приготовление)	92
Auto Defrost (автоматическое размораживание)	93
Auto Crouty (автоматическое поджаривание)	93
Работа в ручном режиме	94
Режим «микро»	94
Режим «гриль»	95
Режим «микро/гриль»	95
Режим «Crousty» («хрустящая корочка»)	96
Использование функции DUO	97
Функция быстрого подогрева	98
Регулировка времени приготовления	98
Выключение печи	98
Включение функции «Безопасность детей»	98
Руководство по приготовлению	99
Приготовление с помощью микроволн	99
Подогревание	100
Размораживание	100
Режимы «гриль» и «микро/гриль»	101
Режим «Crousty» («хрустящая корочка»)	101
Чистка	102
Технические проблемы	102
Правила удаления отходов	103
Данные для проверки эффективности	103
Технические характеристики	103

Описание прибора

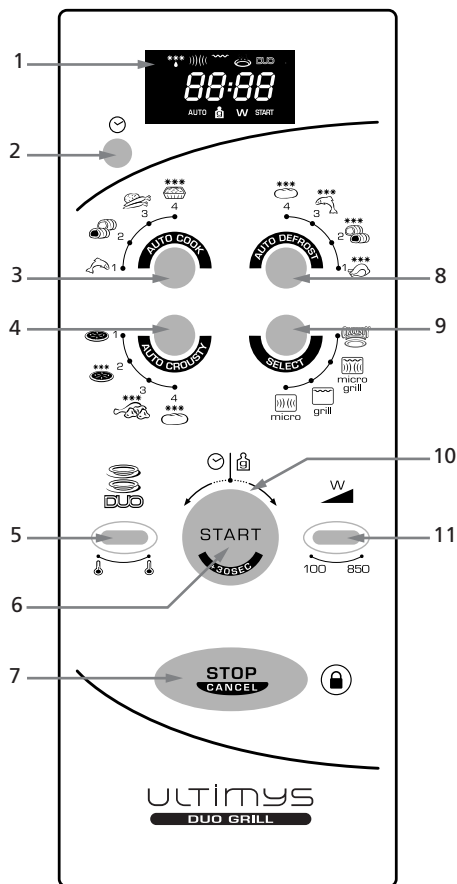


Дисплей



- | | |
|--|---|
| ① Пиктограмма режима «Размораживание» | ⑦ Пиктограмма «Мощность» (Ватты) |
| ② Пиктограмма режима «Микроволны» | ⑧ Пиктограмма «Вес» (граммы) |
| ③ Пиктограмма режима «Гриль» | ⑨ Пиктограмма «Автоматическая программа» |
| ④ Пиктограмма режима Crousty («Хрустящая корочка») | ⑩ Визуализация текущего времени – времени приготовления – веса – мощности |
| ⑤ Пиктограмма DUO | |
| ⑥ Пиктограмма «Пуск» | |

Панель управления



- | | |
|--|---|
| 1 - Дисплей | «Безопасность детей» |
| 2 - Кнопка «Часы» и «Независимый таймер» | 8 - Кнопка «Auto Defrost» (программа автоматического размораживания) |
| 3 - Кнопка «Auto Cook» (программа автоматического приготовления) | 9 - Кнопка «Select» (выбор ручных режимов приготовления: «микро» - «гриль» - «микро/гриль» - Crousty) |
| 4 - Кнопка «Auto Crousty» (программа автоматического поджаривания) | 10- Поворотный переключатель для установки веса и времени приготовления |
| 5 - Кнопка «Duo» (подогрев на двух уровнях) | 11- Регулятор мощности |
| 6 - Кнопка «Пуск» и «Быстрый подогрев» (+30 секунд) | |
| 7 - Кнопка «Выключение» - «Отмена» + Включение функции | |

Принадлежности

Привод

Эта несъемная деталь находится под вращающимся подносом, в центре печи. Она соединена с двигателем прибора и приводит в движение вращающийся поднос.



Венец

Эта деталь находится под вращающимся подносом, в центре печи.

Венец снабжен роликами, поддерживает поднос и обеспечивает его вращение.



Вращающийся поднос

Стекланный поднос находится в центре печи. Он установлен на венце и должен плотно касаться привода. Пригоден для любых режимов приготовления и служит для установки посуды, а также для сбора жидкостей и крошек, образующихся во время приготовления пищи. Поднос легко снимается для чистки.



Решетка DUO

- Используется с функцией DUO и позволяет одновременно подогреть пищу в двух разных тарелках. Поставьте первую тарелку под решетку, а вторую - на верхний уровень.

- При работе в режиме «гриль» эта решетка служит для подрумянивания продуктов небольшой толщины. Устанавливайте решетку строго в центре вращающегося подноса.



Блюдо Crousty

Это снабженное антипригарным покрытием блюдо поглощает микроволны, идущие снизу. Продукты становятся золотистыми и приобретают хрустящую корочку за счет эффекта рассеивания тепла под продуктом. Сверху продукты поджариваются с помощью гриля.

Чтобы сделать продукты еще более хрустящими, блюдо можно предварительно подогреть.



Подставка для рожков

Рожки слишком большого размера невозможно поставить в печь вертикально. Подставка для рожков позволяет легко подогреть детское питание в рожках любого размера.



Установка

Подготовка

Освободите все принадлежности прибора от упаковки, вымойте и тщательно высушите их.

Установите венец, а затем вращающийся поднос в центре печи.

ⓘ Вращающийся поднос должен плотно касаться привода.

Подключение

Убедитесь, что напряжение питания прибора соответствует рабочему напряжению вашей электросети (см. этикетку, наклеенную на задней панели прибора, на которой указано номинальное напряжение: например, 220-230 В).

Убедитесь, что ваш электросчетчик и выключатель рассчитаны на силу тока не менее 16 А.

Для полной безопасности прибор должен в обязательном порядке включаться в сетевую розетку с заземлением, соответствующую стандартам на электрооборудование.

Устанавливая прибор, обеспечьте свободный доступ к розетке, чтобы прибор можно было легко выключить в любой момент.

Обеспечьте также свободный доступ к выключателю.

ⓘ Все рекомендации относительно электропитания прибора должны соблюдаться неукоснительно.

Размещение

Вы можете установить прибор:

- *На рабочий стол:* Установите прибор на прочную устойчивую поверхность, способную выдержать вес печи и ее содержимого. Обращайтесь с печью с осторожностью. Обратите внимание, что та сторона прибора, на которой находится панель управления, тяжелее.
- *Во встроенную мебель:* Мебель должна быть расположена на высоте не менее 85 см от пола. Установите прибор в центре отведенного для него пространства так, чтобы он не касался стенок мебели.

ⓘ Обеспечьте свободный отвод тепла: минимальное расстояние над печью должно составлять не менее 20 см, а у боковых и задней стенок – не менее 10 см.

Устанавливайте прибор достаточно далеко от источников тепла (таких как обычная духовая печь или батарея), поскольку она была сконструирована и изготовлена для работы при температуре окружающей среды, не превышающей 35°C.

ⓘ Вне загромождайте посторонними предметами вентиляционные отверстия прибора.

Необходимые меры безопасности

Внимательно прочтите инструкцию и сохраните ее для дальнейшего использования.

1. Ваш прибор предназначен для бытового использования. Он рассчитан только на приготовление, подогрев или размораживание пищевых продуктов и напитков. Используйте его исключительно по прямому назначению.

2. **Не разрешайте детям пользоваться печью без присмотра, особенно когда она работает в смешанном режиме, при котором происходит очень сильный нагрев.**

ⓘ Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

3. **Избегайте дотрагиваться до нагреваемых поверхностей работающей печи, таких как дверь, сопротивление гриля, стенки камеры, корпус прибора.**

ⓘ Во избежание ожогов используйте кухонные рукавицы, чтобы достать посуду или принадлежности из печи.

4. Не включайте печь вхолостую, вы можете серьезно повредить ее. При программировании прибора поместите внутрь него стакан с водой: он обеспечит поглощение волн и сохранность вашей печи.

5. Дверь печи должна закрываться свободно:

Следите, чтобы посторонние предметы (такие, как тряпки, кухонные рукавицы, блюдо слишком больших размеров и т. п.) не находились между дверью и передней панелью прибора. Если вы не закрыли полностью дверь, система безопасности не позволит вам включить печь.

6. При работе в режиме «гриль» жирные брызги при попадании на сопротивление гриля могут загораться. Огонь погаснет сам по себе и не вызовет никаких последствий для печи при условии, что вы регулярно выполняете ее техобслуживание.

ⓘ Чтобы избежать появления жирных брызг, особенно при приготовлении мяса, пользуйтесь керамической эмалированной посудой. Следите, чтобы расстояние между продуктами и сопротивлением гриля было не меньше 2 см.

7. Не закрывайте вентиляционные отверстия, иначе печь может перегреться. В случае перегрева печь отключается автоматически и не работает, пока достаточно не остынет.

8. Меры предосторожности, предохраняющие от случайного попадания под воздействие микроволн:

- Не пытайтесь включить прибор в работу, когда дверь открыта, не дотрагивайтесь до устройства безопасности, блокирующего дверь, и ничего не вставляйте в это устройство.
- Не помещайте в печь предметов, способных помешать нормальному открытию и закрытию двери.
- Следите, чтобы остатки пищи или моющих средств не скапливались на прокладках двери. Дверь и ее прокладки должны быть совершенно чистыми. После использования оботрите их влажной тряпкой и тщательно высушите.
- Особенно важно следить за тем, чтобы дверь была правильно закрыта, и чтобы не были повреждены следующие детали прибора:
 - Дверь, прокладки, шарнирные петли,
 - Шнур питания.

ⓘ Запрещается включать печь, если она имеет повреждения.

- ❗** Регулировка или ремонт печи могут выполняться только квалифицированными специалистами сервисного центра, которые прошли специальное обучение изготовителя.

Практические советы

Внимательно прочитайте приведенные ниже советы и рекомендации: они помогут вам использовать печь наилучшим образом.

С помощью вашей печи вы можете размораживать, подогревать и готовить продукты гораздо быстрее, чем при использовании традиционных кухонных приборов.

Продукты

Запрещенные продукты

При приготовлении пищи с помощью микроволн запрещается:

- Жарить продукты во фритюре, так как при этом невозможно контролировать температуру растительного масла или жира (опасность воспламенения).
- Варить или разогревать яйца в скорлупе, крутые яйца в скорлупе или без нее и улиток: они могут лопнуть.
- Готовить продукты в скорлупе (каштаны) или в толстой кожуре (помидоры, картофель, сосиски). Такие продукты надо надрезать или наколоть.

Температура продуктов

- ❗** Благодаря свойствам микроволнового излучения нагреваются только сами продукты. Посуда может оставаться холодной или теплой, а ее содержимое может обжечь.

Во избежание получения ожогов пищу перед подачей на стол следует перемешать и тщательно проверить ее температуру, особенно в случае продуктов детского питания.

Хорошо взболтайте рожок и капните несколько капель жидкости на запястье, чтобы проверить ее температуру.

Приготовление продуктов

Перед тем, как разогревать продукты в рожках или баночках детского питания, снимите соски или крышки.

Закройте продукт, чтобы:

- избежать брызг на стенах камеры печи,
- сохранить уровень влажности, необходимый для приготовления пищи.

Подогревание жидкостей

При подогревании жидкостей они могут внезапно выплескиваться, когда вы достаете посуду из печи. Это объясняется тем, что когда точка кипения достигнута, пузырьки воздуха оказываются зажатыми на дне сосуда вплоть до того момента, когда вы сдвинете его.

Чтобы избежать возникновения данного физического явления и опасности получения ожога, обязательно помещайте в разогреваемую жидкость пластмассовую ложку.

Посуда и материалы

Ниже приводится детальный перечень различных типов рекомендуемой и запрещенной посуды в зависимости от выбранного режима приготовления.

Режим «микро» (микроволны)

Пользуйтесь посудой, предназначенной для приготовления пищи в микроволновой печи.

Чтобы проверить «проницаемость» посуды для микроволнового излучения, достаточно выполнить несложный тест.

Поместите на вращающийся поднос печи пустую посуду и стакан с водой, включите печь на 1 минуту при максимальной мощности.

Через 1 минуту:

- Если посуда осталась холодной, она «проницаема» и может использоваться для приготовления пищи в режиме «микро».
- Если посуда стала горячей или теплой, она «поглощает волны» и не может использоваться в режиме «микро».

Запрещается использовать герметически закрытую посуду.

Не забывайте снимать крышки и пробки с рожков, банок, бутылок и пластмассовой посуды.

Одноразовая посуда

При использовании одноразовой посуды из пластмассы, бумаги или других горючих материалов не оставляйте печь без присмотра.

При использовании одноразовой посуды из пластмассы, бумаги или других горючих материалов не оставляйте печь без присмотра.

Металлическая посуда

При работе в режиме «микро» запрещается использовать металлическую посуду. Тем не менее, вы можете подогревать или размораживать отдельные блюда в поддонах из металлической фольги при условии, что высота поддона не превышает 4 см и он не закрыт крышкой.

На упаковке обычно приводятся указания относительно крышки. В зависимости от этого крышку следует снять или оставить на месте. Если таких указаний нет, на всякий случай удалите крышку.

Устанавливайте поддон (или поддоны) в центре вращающегося подноса. Не забывайте, что расстояние между стенками камеры и поддоном должно быть не меньше 1 см. Если вы устанавливаете несколько поддонов, расстояние между ними должно быть не менее 2 см.

Режим «гриль»

Этот режим приготовления не требует специальной посуды. Вы можете использовать посуду, пригодную для приготовления в обычной духовой печи (т. е. жаростойкую).

- ❗** Запрещается использовать пластмассовую посуду (она может расплавиться) или посуду из бумаги/картона (она может загореться).

- ❗** Следите, чтобы расстояние между продуктами и сопротивлением было не меньше 2 см.

Режим «микро/гриль»

Посуда, не пригодная для использования в режиме «микро», не может использоваться и при режиме «микро/гриль».

Посуда, не пригодная для использования в режиме «гриль», запрещена и для использования в режиме «микро/гриль».

- ❗** Вы можете использовать только посуду и материалы, которые устойчивы к воздействию микроволн и одновременно являются жаростойкими.

Сводная таблица посуды и материалов, рекомендуемых и запрещенных при использовании режима «микро».

Материалы Посуда	Пригодность для микроволновой печи	Примечания
МЕТАЛЛ		
Алюминиевая фольга	В зависимости от конкретного случая	Применяется в небольших количествах для защиты отдельных частей продуктов от переваривания. Если лист алюминиевой фольги слишком велик или находится слишком близко к стенкам камеры печи, могут возникнуть дуговые разряды.
Алюминиевый поддон	В зависимости от конкретного случая	См. выше раздел «Металлическая посуда»
Металлическое блюдо	Нет	Опасность возникновения дуговых разрядов или воспламенения.
Металлические скрепки упаковки замороженных продуктов	Нет	Опасность возникновения дуговых разрядов или воспламенения.
СТЕКЛО		
Жаростойкое стекло	Да	Полностью пригодно
Стекло с украшениями на основе металла (золота, свинца и др.)	Нет	Опасность возникновения дуговых разрядов
Тонкая стеклянная посуда	Нет	Может треснуть или расплавиться при резком нагревании
ПЛАСТМАССА		
Пластмассовая посуда	Да	Полностью пригодна в случае жаростойкой пластмассы. Отдельные виды пластмассы могут деформироваться или терять цвет при постоянном использовании. Нельзя закрывать такую посуду герметично.
Пленка из пластика	Да	Используется для сохранения влажности и предотвращения брызг. Пленка не должна касаться продуктов во время приготовления. Накопите пленку для выхода пара. Чтобы снять пленку после приготовления, используйте кухонные рукавицы (вы можете обжечься горячим паром, исходящим от посуды).
МАТЕРИАЛЫ И ОДНОРАЗОВАЯ ПОСУДА, ЗАПРЕЩЕННЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ «ГРИЛЬ»		
Чашка/упаковка из полистирена	Да	Могут использоваться для быстрого подогрева жидкостей или продуктов. В результате перегрева полистирен может расплавиться и смешаться с продуктами.
Бумажный пакет	Нет	Опасность воспламенения
Бумажная тарелка, чашка или салфетка, промокательная бумага	Да	Используются для быстрого подогрева и приготовления
Кулинарная или пергаментная бумага	Да	Используется для сохранения влажности и брызг. Время приготовления должно быть коротким.
Бумага, полученная в результате повторной переработки	Нет	Опасность возникновения дуговых разрядов
ФАРФОР		
Фарфоровая посуда	Да	Полностью пригодна, если не имеет украшений на основе металла (золота, свинца и др.)

Время приготовления

Чтобы определить необходимое время приготовления, соблюдайте инструкции, приведенные на упаковке полуфабрикатов и замороженных продуктов.

При отсутствии точных указаний разделите на три время, необходимое для приготовления или подогрева данного блюда в обычной духовой печи. Ознакомьтесь также с руководством по приготовлению, приведенное в данной инструкции.

ⓘ Программируйте только действительно необходимое время, не превышайте его. Это поможет вам избежать переваривания или воспламенения продуктов.

Время ожидания

Микроволны воздействуют главным образом на поверхность продуктов и проникают на глубину 2/3 см. Как только поверхность становится горячей, внутренняя часть продуктов нагревается за счет явления теплопроводности, то есть горячие части нагревают холодные части. Поэтому после того, как вы достали блюдо из микроволновой печи, его следует оставить на некоторое время, чтобы нагрев дошел до его центра.

Установка показаний времени

После включения прибора в сеть или после сбоя подачи электропитания необходимо установить показания времени.

На дисплее появляются показания:



Нажимайте в течение 3 секунд на кнопку «Часы».

- Мигающая цифра «0» соответствует часам.



С помощью поворотного переключателя установите показания, соответствующие текущему часу.



Нажмите на кнопку «Часы», чтобы подтвердить введенные показания.

- Мигающие цифры «00» соответствуют минутам.

С помощью поворотного переключателя установите нужное число минут.

Нажмите на кнопку «Часы», чтобы подтвердить введенные показания.

- Время установлено.

Рис

Регулировка независимого таймера

Таймер работает независимо от всех остальных функций. Его можно включить, только когда печь не работает.

Дисплей показывает текущее время.

Нажмите один раз на кнопку «Часы».

- На дисплее появляется показание «.0».



Установите нужный промежуток времени в помощью поворотного переключателя.



Нажмите на кнопку «START» («ПУСК»).

- Начинается обратный отсчет времени.



Как только отсчет достигает показания «.0»:

- Печь издает 4 звуковых сигнала.
- Дисплей вновь показывает текущее время.

Использование автоматических программ



Такие программы позволяют автоматически выполнять расчеты. Вам достаточно указать вид продуктов и их вес, и печь автоматически выберет соответствующий режим приготовления, а также наиболее подходящую мощность и время приготовления.

Ваша печь снабжена 3 видами программ (в зависимости от того, что вы собрались делать):

- AUTO COOK (для приготовления)
- AUTO DEFROST (для размораживания)
- AUTO CROUSTY (для поджаривания до хрустящей корочки)

❗ При использовании автоматических программ невозможно изменить мощность и время выполнения программы.

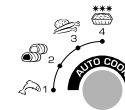
- По окончании приготовления печь издает 4 звуковых сигнала и на дисплее 4 раза мигает показание «.0». После этого на дисплее вновь появляется текущее время.

- Если по окончании приготовления вы не открыли дверь печи, для напоминания она будет ежеминутно издавать звуковой сигнал.

AUTO COOK

Программа автоматического приготовления

4 программы на выбор:



1. Рыба – от 300 г до 600 г
Приготовление в режиме «микро/гриль»
2. Красное мясо (говядина, баранина) – от 700 г до 1000 г
Приготовление в режиме «микро/гриль»
3. Свежие овощи – от 100 г до 450 г
Приготовление в режиме «микро»
4. Замороженные полуфабрикаты – 300 г
Приготовление в режиме «микро»

❗ Вы должны задать вид продукта и его точный вес.

❗ Перед тем, как включить автоматическую программу, убедитесь, что сопротивление гриля находится в горизонтальном положении (откинута на верхнюю стенку печи).

Способ применения

Поместите продукты в центре вращающегося подноса и закройте дверь.

Чтобы указать вид продукта, нажмите на кнопку «AUTO COOK» (один или несколько раз, пока номер не будет соответствовать продукту, который вы собрались приготовить).

- а дисплее появляется номер программы, а также пиктограмма «AUTO» и пиктограмма(ы), соответствующая(ие) режиму приготовления, используемого данной программой.



Если в течение 3 секунд вы не предпримете никаких действий, на экране появится мигающая пиктограмма «g» («Г»), предлагающая вам указать вес продукта.

Укажите вес с помощью поворотного переключателя.

- На дисплее появляется вес и пиктограмма «Г».



Если в течение 3 секунд вы не предпримете никаких действий, на дисплее появится мигающее показание «START» («ПУСК»), предлагающее вам запустить процесс приготовления.

Нажмите на кнопку «ПУСК».



- Печь включается на время, которое идеально подходит для приготовления вашего блюда.

AUTO DEFROST

Программа автоматического размораживания

4 программы на выбор:

1. Птица – от 200 г до 1500 г
2. Красное мясо (говядина, баранина) – от 200 г до 1500 г
3. Рыба – от 200 г до 1500 г
4. Хлеб – от 125 г до 625 г

И Вы должны задать вид продукта и его точный вес.

И Перед тем, как включать автоматическую программу, убедитесь, что сопротивление гриля находится в горизонтальном положении (откинута на верхнюю стенку печи).

Способ применения

Поместите продукты в центре вращающегося подноса и закройте дверь.

Чтобы указать вид продукта, нажмите на кнопку «AUTO DEFROST» (один или несколько раз, пока номер не будет соответствовать продукту, который вы собрались разморозить).

- На дисплее появляется номер программы, а также пиктограмма «AUTO» и пиктограмма режима размораживания.



Если в течение 3 секунд вы не предпримете никаких действий, на экране появится мигающая пиктограмма «G» («Г»), предлагающая вам указать вес продукта.

Укажите вес с помощью поворотного переключателя.

- На дисплее появляется вес и пиктограмма «Г».



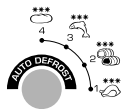
Если в течение 3 секунд вы не предпримете никаких действий, на дисплее появится мигающее показание «START» («ПУСК»), предлагающее вам запустить процесс размораживания.

Нажмите на кнопку «ПУСК».



- Печь включается на время, которое идеально подходит для размораживания вашего блюда.

И По истечении половины заданного срока раздается звуковой сигнал и печь останавливается, позволяя вам перевернуть продукты, чтобы их размораживание было равномерным. Переверните продукты и нажмите на кнопку «START» («ПУСК»), чтобы вновь запустить цикл размораживания.



AUTO CROUSTY

Программа автоматического поджаривания до хрустящей корочки

И При включении этого режима обязательно использование блюда Crousty (см. перечень принадлежностей на стр. 88)

4 программы на выбор:

1. Готовая пицца – от 200 г до 400 г
2. Замороженная готовая пицца – от 200 г до 400 г
3. Курица в кляре ** - от 125 г до 250 г
4. Хлеб ** - от 125 г до 375 г

И Вы должны задать вид продукта и его точный вес.

И Перед тем, как включать автоматическую программу, убедитесь, что сопротивление гриля находится в горизонтальном положении (откинута на верхнюю стенку печи).

Способ применения

И Перед включением режима «Crousty» предварительно подогрейте блюдо Crousty.

1-й этап: предварительный подогрев блюда Crousty

Поместите пустое блюдо Crousty в центре вращающегося подноса и закройте дверь.

И Блюдо Crousty можно установить на вращающийся поднос или на решетку DUO.

И Запрещается ставить блюдо Crousty в печь без вращающегося подноса.

Запрещается ставить посуду или класть продукты в упаковке в блюдо Crousty.

Перейдите в режим «CROUSTY» («Хрустящая корочка»), нажав 4 раза на кнопку «SELECT» («Выбор»).



С помощью поворотного переключателя установите время подогрева 3 минуты.



Для предварительного подогрева нет необходимости изменять установленную по умолчанию мощность, равную 600 Вт.

Нажмите на кнопку «START» («ПУСК»), чтобы начать предварительный подогрев.



- По окончании 3-минутного подогрева печь отключается автоматически.

2-й этап: Автоматическое приготовление

И Блюдо Crousty снабжено антипригарным покрытием, поэтому нет необходимости смазывать его растительным маслом перед тем, как помещать в него продукты.

❗ Для любых операций с блюдом Crousty надевайте кухонные рукавицы, так как оно может очень сильно нагреваться.

Откройте дверь и поместите продукты в блюдо Crousty.

Чтобы указать вид продукта, нажмите на кнопку «AUTO CROUSTY» (один или несколько раз, пока номер не будет соответствовать продукту, который вы собрались приготовить).

На дисплее появляется номер программы, а также пиктограмма «AUTO» и пиктограмма «Crousty».



Если в течение 3 секунд вы не предпримете никаких действий, на экране появится мигающая пиктограмма «G» («Г»), предлагающая вам указать вес продукта.

Укажите вес с помощью поворотного переключателя.

- На дисплее появляется вес и пиктограмма «Г».



Если в течение 3 секунд вы не предпримете никаких действий, на дисплее появится мигающее показание «START» («ПУСК»), предлагающее вам запустить процесс приготовления.

Нажмите на кнопку «ПУСК».

- Печь включается на время, которое идеально подходит для приготовления вашего блюда.

❗ Блюдо Crousty нельзя мыть в посудомоечной машине. Вымойте его теплой водой и средством для мытья посуды. Запрещается использовать абразивные средства.

Работа в ручном режиме

Работа в ручном режиме позволяет вам готовить, подогревать или размораживать любые продукты. В отличие от автоматических программ, ручной режим подразумевает, что режим приготовления, время и мощность вы выбираете самостоятельно. Если вы не знаете, какие параметры задавать, обратитесь к руководству по приготовлению, которое приводится на странице 99.

Вы можете выбрать один из 4 режимов приготовления. Выбор осуществляется с помощью кнопки «SELECT» («ВЫБОР»).



«микро»	Приготовление с помощью микроволн
«гриль»	Приготовление с помощью верхнего сопротивления гриля
«микро/гриль»	Смешанный режим приготовления «микроволновый гриль»
«crousty»	Поджаривание с хрустящей корочкой с использованием блюда Crousty

❗ Режим нельзя изменить в ходе приготовления.

- По окончании приготовления печь издает 4 звуковых сигнала и на дисплее 4 раза мигает показание «:0». После этого дисплей вновь начинает показывать текущее время.
- Если по окончании приготовления вы не открыли дверь печи, для напоминания она будет ежеминутно издавать звуковой сигнал.

РЕЖИМ «МИКРО» (только микроволны)



micro

Этот режим служит для приготовления, подогрева или размораживания продуктов с установленными вручную параметрами.

Этот режим ваша печь выбирает по умолчанию, поэтому нет необходимости указывать его с помощью переключателя «SELECT» («ВЫБОР»).

❗ Перед тем, как включить режим «микро», убедитесь, что сопротивление гриля находится в горизонтальном положении (откинуто на верхнюю стенку печи).

Способ применения

Поместите продукты в центре вращающегося подноса и закройте дверь.

❗ Вы можете указать мощность и время приготовления по своему желанию в любом порядке. Вы можете также изменить эти параметры в любой момент и в любом порядке, в том числе и в ходе приготовления.

Регулирование мощности

По умолчанию печь будет работать при максимальной мощности. Если вы хотите использовать максимальную мощность печи, нет необходимости регулировать этот параметр. Если же вы хотите уменьшить мощность, нажмите несколько раз на кнопку

«W» («Вт»).



850Вт 600Вт 450Вт 300Вт 180Вт (размораживание) 100Вт

На дисплее появляется число, соответствующее выбранной мощности, а также пиктограмма «W» («Вт») и пиктограмма режима «микро».

Если в течение 3 секунд вы не предпримете никаких действий, показание, соответствующее мощности, исчезнет, и на дисплее появится пиктограмма «:0», предлагающая вам указать время приготовления.

Установка времени приготовления

Установите нужную продолжительность с помощью поворотного переключателя.

- Заданное время появляется на дисплее

88:88

❗ Максимальная продолжительность работы таймера микроволновой печи составляет 99 минут.

Если в течение 3 секунд вы не предпримете никаких действий, на дисплее появится мигающее показание «START» («ПУСК»), предлагающее вам запустить процесс приготовления.

Пуск

Нажмите на кнопку «START» («ПУСК»).



Печь включается в работу на заданный промежуток времени.

Размораживание

Если вы хотите разморозить продукты, не обращаясь к программе автоматического размораживания «Auto Defrost», установите мощность, равную 180 Вт (см. выше описание необходимых операций).

- При этом на дисплее, помимо пиктограммы режима «микро»

появится пиктограмма режима размораживания.



РЕЖИМ «ГРИЛЬ»



- **При работе в этом режиме рекомендуется использовать решетку DUO (см. перечень принадлежностей на стр. 88)**

Этот режим служит для приготовления запеканок или поджаривания мяса до образования золотистой корочки с помощью установленного в вашей печи сопротивления гриля.

- **Используйте только жаростойкую посуду.**
- **Перед тем, как включать режим «гриль», убедитесь, что сопротивление гриля находится в горизонтальном положении (откинуто на верхнюю стенку печи).**

Способ применения

1-й этап: предварительный подогрев гриля

Перейдите в режим «гриль», нажав 2 раза на кнопку «SELECT» («ВЫБОР»).



- На дисплее появляется пиктограмма «Гриль», а также показание «:0».



С помощью поворотного переключателя укажите время предварительного подогрева (приблизительно 3-4 минуты).



- Заданное время появляется на дисплее

Если в течение 3 секунд вы не предпримете никаких действий, на дисплее появится мигающее показание «START» («ПУСК»), предлагающее вам запустить процесс предварительного подогрева.

Нажмите на кнопку «START» («ПУСК»).



- Печь включается в работу на заданный промежуток времени.

2-й этап: Приготовление в режиме «гриль»

Положите продукты на решетку DUO и установите решетку в центре вращающегося подноса.

- **Для любых операций с посудой и принадлежностями при работе в режиме «гриль» надевайте кухонные перчатки, чтобы не обжечься.**

Вновь укажите режим «гриль» с помощью кнопки «SELECT» («ВЫБОР»), а затем установите время поджаривания и нажмите на кнопку «START» («ПУСК»), чтобы начать процесс приготовления.

- **Максимальная продолжительность работы таймера в режиме «гриль» составляет 60 минут.**
- **Сопротивления гриля может загораться и гаснут в ходе приготовления. Это нормальное явление, позволяющее избежать перегрева.**

РЕЖИМ «МИКРОГРИЛЬ» (Микроволны + Гриль)



- **При работе в этом режиме рекомендуется использовать решетку DUO (см. перечень принадлежностей на стр. 88)**

При использовании этого режима вы можете быстро приготовить или разогреть продукты в режиме микроволнового излучения и обжарить их с помощью сопротивления гриля, установленного в вашей печи.

- **Используйте только жаростойкую посуду, устойчивую к микроволновому излучению.**
- **Перед тем, как включать режим «микро/гриль», убедитесь, что сопротивление гриля находится в горизонтальном положении (откинуто на верхнюю стенку печи).**

Способ применения

- **При использовании режима «микро/гриль» рекомендуется предварительно подогреть гриль.**

Положите продукты на решетку DUO и установите решетку в центре вращающегося подноса.

- **Для любых операций с посудой и принадлежностями при работе в режиме «микро/гриль» надевайте кухонные перчатки, чтобы не обжечься.**

Нажмите трижды на кнопку «SELECT» («ВЫБОР»), чтобы включить режим «микро/гриль».



На дисплее появляется пиктограмма «микро/гриль», а также показание «:0».



- ❗ Вы можете задать параметры мощности и времени приготовления в любом порядке. Вы также можете изменить их в любой момент и в любом порядке, в том числе и в ходе процесса приготовления.

Регулирование мощности



По умолчанию печь будет работать при максимальной мощности. Если вы хотите использовать максимальную мощность печи, нет необходимости регулировать этот параметр.

Если же вы хотите уменьшить мощность, нажмите несколько раз на кнопку «W» («Вт»).

600 Вт 450 Вт 300 Вт

- ❗ В режиме «микро/гриль» максимально допустимая мощность составляет 600 Вт.

- На дисплее появляется показание, соответствующее установленной мощности, а также пиктограмма «W» («Вт»).



Если в течение 3 секунд вы не предпримете никаких действий, показание, соответствующее мощности, исчезнет, и на дисплее появится пиктограмма «:0», предлагающая вам указать время приготовления.

Установка времени приготовления

Установите нужную продолжительность с помощью поворотного переключателя.



- Заданное время появляется на дисплее.

- ❗ Максимальная продолжительность работы таймера в режиме «микро/гриль» составляет 60 минут.

Если в течение 3 секунд вы не предпримете никаких действий, на дисплее появится мигающее показание «START» («ПУСК»), предлагающее вам запустить процесс приготовления.

Пуск

Нажмите на кнопку «START» («ПУСК»).



- Печь включается в работу на заданный промежуток времени.

- ❗ Сопротивления гриля может загораться и гаснут в ходе приготовления. Это нормальное явление, позволяющее избежать перегрева.



РЕЖИМ «CROUSTY» («ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА»)

- ❗ При включении этого режима обязательно использование блюда Crousty (см. перечень принадлежностей на стр. 88)

- ❗ Перед тем, как включать режим «Crousty», убедитесь, что сопротивление гриля находится в горизонтальном положении (откинута на верхнюю стенку печи).

Способ применения

- ❗ Перед включением режима «Crousty» («Хрустящая корочка») блюдо Crousty следует предварительно подогреть.

1-й этап: предварительный подогрев блюда Crousty

Поместите пустое блюдо Crousty в центре вращающегося подноса и закройте дверь.

- ❗ Блюдо Crousty можно установить на вращающийся поднос или на решетку DUO.

- ❗ Запрещается ставить блюдо Crousty в печь без вращающегося подноса. Запрещается ставить посуду или класть продукты в упаковке в блюдо Crousty.

Перейдите в режим «CROUSTY» («Хрустящая корочка»), нажав 4 раза на кнопку «SELECT» («Выбор»).

- На дисплее появляется пиктограмма «Crousty» и показание «:0».



Способ применения

Не меняйте установленную по умолчанию мощность, которая равна 600 Вт.

Установка времени

С помощью поворотного переключателя установите время подогрева 3 минуты (если только в руководстве по приготовлению не указано иначе).



- Заданное время появляется на дисплее.

Если в течение 3 секунд вы не предпримете никаких действий, на дисплее появится мигающее показание «START» («ПУСК»), предлагающее вам запустить процесс предварительного подогрева.

Пуск

Нажмите на кнопку «START» («ПУСК»).



- Печь включается на заданный промежуток времени для предварительного подогрева.
- По окончании 3-минутного предварительного подогрева печь отключается автоматически.

2-й этап: Приготовление продуктов с хрустящей корочкой

И Блюдо *Crousty* снабжено антипригарным покрытием, поэтому нет необходимости смазывать его растительным маслом перед тем, как помещать в него продукты.

И Для любых операций с блюдом *Crousty* надевайте кухонные рукавицы, так как оно может очень сильно нагреваться.

Откройте дверь и поместите продукты в блюдо *Crousty*.

Перейдите в режим «Crousty» («Хрустящая корочка»), нажав 4 раза на кнопку «SELECT» («ВЫБОР»).



- На дисплее появляется пиктограмма «Crousty», а также показание «:0».



Установка времени приготовления

Установите нужную продолжительность с помощью поворотного переключателя.



И Максимальная продолжительность работы таймера в режиме «Crousty» («Хрустящая корочка») составляет 60 минут.

Регулирование мощности



По умолчанию печь будет работать при максимальной мощности. Если вы хотите использовать максимальную мощность печи, нет необходимости регулировать этот параметр.

Если же вы хотите уменьшить мощность, нажмите несколько раз на кнопку «W» («Вт»).

600 Вт 450 Вт 300 Вт

И В режиме «Crousty» максимально допустимая мощность составляет 600 Вт.

Нажмите на кнопку «START» («ПУСК»), чтобы начать процесс приготовления.



И Сопротивления гриля может загораться и гаснут в ходе приготовления. Это нормальное явление, позволяющее избежать перегрева.

И Блюдо *Crousty* нельзя мыть в посудомоечной машине. Вымойте его теплой водой и средством для мытья посуды. Запрещается использовать абразивные средства.

Использование функции DUO

DUO



Функция подогрева продуктов на двух уровнях

И Эта функция используется только вместе с решеткой DUO (см. перечень принадлежностей на стр. 88)

С помощью этой функции вы можете одновременно подогреть две тарелки с продуктами (в режиме микроволнового излучения).

Вы можете выбрать по желанию одну из 2 программ:

1. Сильный подогрев

2. Очень сильный подогрев

И В данном случае нет необходимости указывать вид продуктов и их вес.

Время вычисляется автоматически из расчета подогрева 2 тарелок по 300 г.

И Перед тем, как включить режим «DUO», убедитесь, что сопротивление гриля находится в горизонтальном положении (откинуто на верхнюю стенку печи).

Способ применения

Поместите первую тарелку в центре вращающегося подноса. Вокруг этой тарелки установите решетку DUO и поставьте на решетку DUO вторую тарелку.

Выберите номер программы, нажав на кнопку «DUO» (1 или 2 раза в зависимости от необходимой степени нагрева).

- На дисплее появляется номер программы и пиктограмма DUO.



Если в течение 3 секунд вы не предпримете никаких действий, на дисплее появится мигающее показание «START» («ПУСК»), предлагающее вам запустить процесс подогрева.

Нажмите на кнопку «START» («ПУСК»).

- Печь включается на время, которое идеально подходит для подогрева 2 тарелок.
- По окончании приготовления печь издает 4 звуковых сигнала и на дисплее 4 раза мигает показание «:0». После этого на дисплее вновь появляется текущее время.
- Если по окончании приготовления вы не открыли дверь печи, для напоминания она будет ежеминутно издавать звуковой сигнал.

Функция быстрого подогрева

Если вы хотите очень быстро подогреть какое-либо блюдо или жидкость, нажмите на кнопку «Start + 30 sec» («Пуск + 30 сек»).

И Убедитесь, что сопотивление гриля находится в горизонтальном положении (откинута на верхнюю стенку печи).

Способ применения

Поместите продукты в центре вращающегося подноса и закройте дверь.

После этого сразу нажмите на кнопку «START» («ПУСК»).



- Печь автоматически включается на 30 секунд при максимальной мощности.

И Мощность можно изменить в любой момент, нажимая на кнопку «W» («Вт»).



При каждом новом нажатии на кнопку «START» («ПУСК») время приготовления увеличивается на 30 секунд.



Регулировка времени приготовления

Как и при приготовлении в обычной духовой печи, у вас может возникнуть необходимость немного изменить время приготовления, подогрева или размораживания, указанное в руководстве (стр. 100) или на упаковке продуктов.

Вы можете сделать это двумя способами:

Использование поворотного переключателя



Поверните переключатель влево или вправо, чтобы уменьшить или увеличить время приготовления.

- Параметры времени прокручиваются на дисплее.
- Время изменяется без необходимости остановки работы печи.

Использование кнопки «Start + 30 sec» («Пуск + 30 сек»)



Нажмите один или несколько раз на кнопку «Start + 30 s» («Пуск + 30 с»).

- При каждом нажатии время, указанное на дисплее, увеличивается на 30 секунд.
- Время изменяется без необходимости остановки работы печи.

Выключение печи

Интервал в работе

Вы можете в любой момент прервать работу печи, чтобы:

- Проверить степень готовности блюда,
- Перевернуть или помешать продукты,
- Дать блюду постоять.

Для этого достаточно просто открыть дверь печи или нажать один раз на кнопку «Stop/Cancel» («Стоп/Отмена»).



- Печь прекращает работу, но сохраняет в памяти параметры текущего процесса приготовления.
- Дисплей сохраняет показания, выведенные на момент остановки. Пиктограмма «Start» («Пуск») мигает на дисплее, предлагая вам вновь запустить процесс приготовления.

Чтобы вновь включить печь, нажмите на кнопку «Start» («Пуск»).



Чтобы окончательно выключить печь, еще раз нажмите на «Stop/Cancel» («Стоп/Отмена»).

- На дисплее появляются часы, показывающие текущее время.

Отмена

Кнопка «Stop/Cancel» («Стоп/Отмена») позволяет вам также окончательно отменить текущий процесс приготовления или программирования.

В ходе процесса приготовления:

Дважды нажмите на кнопку «Stop/Cancel» («Стоп/Отмена»).

- При первом нажатии возникает интервал в работе печи, при втором – процесс приготовления прекращается и на дисплее выводится текущее время.

В ходе процесса регулировки параметров:

Нажмите один раз на кнопку «Stop/Cancel» («Стоп/Отмена»).

- Процесс программирования аннулируется и дисплей начинает показывать текущее время.

Включение системы «Безопасность детей»

Ваша печь оснащена системой блокировки команд, которая предотвращает ее случайное включение и не позволяет детям бесконтрольно использовать печь.

Блокировка:

Нажимайте в течение 3 секунд на кнопку «STOP CANCEL» («Стоп/Отмена»).



- Печь издает звуковой сигнал, означающий, что панель управления заблокирована.

- Вмечто текущего времени на дисплее появляется показание «SEC» («БЕЗОПАСНОСТЬ»).



Кнопки заблокированы.

- при любой попытке включения печи будет раздаваться звуковой сигнал.

Разблокировка:

Вновь нажмите в течение 3 секунд на кнопку «STOP CANCEL» («Стоп/Отмена»).

- Печь издает звуковой сигнал, означающий, что панель управления разблокирована.
- Показание «SEC» («БЕЗОПАСНОСТЬ») исчезает, и на дисплее появляется текущее время.

И *Эту функцию можно включить, только когда печь не работает.*

И *При сбое в электропитании система безопасности отключается.*

Руководство по приготовлению

Время, указанное в таблицах, дается для справки. Оно может изменяться в зависимости от формы, толщины и температуры продуктов.

Время ожидания должно отсчитываться от времени окончания процесса приготовления, подогрева или размораживания.

Приготовление с помощью микроволнового излучения - режим «микро»

- *Приготовление замороженных овощей*

Возьмите посуду из пирекса, которая хорошо подходит для микроволновой печи. Накройте продукты. Включите печь в работу, дважды перемешайте продукты в ходе приготовления. По окончании приготовления помешайте, добавьте соль, зелень или сливочное масло. Во время ожидания перед подачей на стол накройте продукты.

Вид продуктов	Количество	Мощность	Время приготовления (минуты)	Время ожидания (минуты)	Рекомендации
Шпинат	150 г	600 Вт	4 1/2 - 5 1/2	2 - 3	Добавьте столовую ложку холодной воды
Капуста брокколи	300 г	600 Вт	9 - 10	2 - 3	Добавьте 2 столовых ложки холодной воды
Горох	300 г	600 Вт	7 1/2 - 8 1/2	2 - 3	Добавьте столовую ложку холодной воды
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8 - 9	2 - 3	Добавьте 2 столовых ложки холодной воды

- *Приготовление риса и макаронных изделий*

Рис: Возьмите посуду большой емкости из пирекса, которая подходит для приготовления в микроволновой печи. Положите рис, залейте холодной водой, накройте и включите печь в работу.

И *В ходе приготовления рис удваивается в объеме.*

По окончании приготовления перемешайте, добавьте соль, зелень или сливочное масло и оставьте на указанное время. Если рис не впитал всю воду, дайте ему стечь.

Макаронные изделия: Возьмите посуду большой емкости из пирекса, которая подходит для приготовления в микроволновой печи. Залейте кипящую воду, положите щепотку соли, макароны и перемешайте. Не закрывая, поставьте в печь, и включите печь в работу. В ходе приготовления перемешайте один раз. По окончании приготовления оставьте на указанное время. Дайте макаронам стечь.

Вид продуктов	Количество	Мощность	Время приготовления (минуты)	Время ожидания (минуты)	Рекомендации
Белый рис	250 г	850 Вт	16 - 17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Макароны	250 г	850 Вт	11 - 12	5	Добавьте 1 л кипятка

- *Приготовление свежих овощей*

Возьмите посуду из пирекса, которая хорошо подходит для микроволновой печи. Влейте 2-3 столовых ложки холодной воды на каждые 250 г овощей (если только в приведенной ниже таблице не указано иначе). Положите овощи и накройте их.

Включите печь и один раз перемешайте блюдо в процессе приготовления. По окончании приготовления перемешайте, добавьте соль, зелень или сливочное масло и оставьте на указанное время. Овощи готовятся лучше, если они нарезаны на кусочки. Чем меньше кусочки, тем быстрее блюдо будет готово.

Вид продуктов	Количество	Мощность	Время приготовления (минуты)	Время ожидания (минуты)	Рекомендации
Капуста брокколи	250 г 500 г	850 Вт	4 1/2 - 5 8 - 9	3	Стебли должны быть направлены наружу
Морковь	250 г	850 Вт	4 1/2	3	Нарежьте морковь равномерными кружочками
Цветная капуста	250 г 500 г	850 Вт	5 - 5 1/2 7 1/2	3	Разрежьте самые большие кочаны пополам. Следите, чтобы стебли были направлены наружу

Кабачки	250 г	850 Вт	3 1/2 - 4	3	Нарежьте кабачки кружками. Добавьте 2 столовых ложки воды или немного сливочного масла. Готовьте, пока кабачки не станут мягкими
Картофель	250 г 500 г	850 Вт	4 - 5 7 1/2 - 8 1/2	3	Очистите картофель и нарежьте его на 2-3 части одинакового размера

Подогрев - Режим «микро»

По окончании подогрева жидкостей рекомендуется оставить их внутри печи не меньше, чем на 20 секунд. За это время температура жидкости и посуды снизится, что поможет избежать ожогов и выплескивания. Перемешивайте жидкость в ходе приготовления и по его окончании.

• Подогрев детского питания

Вид продуктов	Количество	Мощность	Время приготовления (минуты)	Время ожидания (минуты)	Рекомендации
Детское питание (овощи и мясо)	190 г	600 Вт	30 секунд	2 - 3	Переложите блюдо в глубокую керамическую тарелку. Накройте. По окончании подогрева вновь накройте и оставьте на указанное время. Перед тем, как подавать на стол, тщательно проверьте температуру блюда

! Рожки также можно подогревать в микроволновой печи, соблюдая указания на упаковке молока.

• Подогрев продуктов и жидкостей

Вид продуктов	Количество	Мощность	Время приготовления (минуты)	Время ожидания (минуты)	Рекомендации
Напитки (кофе, чай, вода)	150 ml (чашка) 250 ml (кружка)	850 Вт	45 секунд	1	Поставьте одну или несколько чашек в центре подноса. На время ожидания оставьте чашки внутри печи, а затем перемешайте напиток
Суп (из холодильника)	250 г	850 Вт	1 1/2 - 2	2 - 3	Перелейте суп в глубокую керамическую тарелку или чашу. Накройте. Один раз помешайте в конце приготовления, а второй – перед подачей на стол
Готовое блюдо (из холодильника)	350 г	850 Вт	2 - 2 1/2	3	Переложите в керамическую тарелку. Накройте

Размораживание - Режим «микро» - Мощность 180 Вт

Положите замороженные продукты на блюдо. Не закрывайте их. Переворачивайте продукты в ходе размораживания и регулярно сливайте воду.

Следите, чтобы в ходе размораживания продукты не начали вариться. Если вы заметите, что отдельные части варятся, накройте их маленькими кусочками алюминиевой фольги, чтобы завершить процесс размораживания.

Как только поверхность птицы нагреется, остановите процесс размораживания и оставьте ее на 20 минут, прежде чем снова начать размораживать.

Соблюдайте время ожидания, чтобы завершить размораживание.

Чем больше толщина продуктов, тем дольше они размораживаются.

В таблице приводятся данные из расчета, что температура замороженных продуктов составляет от -18°C до -20°C.

! При размораживании продуктов следует установить мощность 180 Вт.

Вид продуктов	Количество	Время приготовления (минуты)	Время ожидания (минуты)	Рекомендации
Мясо: Говяжий фарш	250 г 500 г	7 - 8 13 - 14	5 - 10	Положите мясо на плоскую керамическую тарелку. Куски небольшой толщины закрывайте алюминиевой фольгой. Переверните в середине процесса размораживания
Птица: Куски курицы Целая курица	500 g (2 куска) 900 г	14 1/2 - 15 1/2 25 - 28	5	Положите курицу в тарелку (куски – кожей вниз) / (целую курицу – грудкой вниз). Закройте наиболее чувствительные части алюминиевой фольгой. Переверните в середине процесса размораживания
Рыба: Филе Целая рыба	200 г 400 г	7 - 8 12 - 13	5	Положите рыбу в центре керамической тарелки. Более мелкие куски кладите под более крупные. Накройте края алюминиевой фольгой. Переверните в середине процесса размораживания
Фрукты: Фрукты небольшого размера	250 г	6 - 7	5	Разложите фрукты на большом круглом стеклянном блюде
Хлеб: Хлебцы (по 50 г каждый) Хлеб без корки	2 шт 4 шт 250 г	30 с - 1 мин 2 - 2 1/2 5 1/2 - 6	10	Разложите булочки по кругу на пергамент в центре вращающегося подноса. Переверните в середине процесса размораживания

Режимы «гриль» / «микро/гриль» Приготовление на гриле или в смешанном режиме (микроволны + гриль)

Перед каждым использованием гриль следует предварительно подогреть в течение 3 минут.

Соблюдайте указания, приведенные в нижеследующих таблицах.

• Приготовление в режиме «гриль» / «микро/гриль»: свежие продукты

Вид продуктов	оличество	Режим + Мощность	Сторона 1 Время (минуты)	Сторона 2 Время (минуты)	Рекомендации
Курица	1 кг 100 г	Режим «микро/гриль» 450 Вт	22	12	Смажьте растительным маслом и посыпьте пряностями. Положите на блюдо и поставьте его на вращающийся поднос. Оставьте на 2-3 минуты
Кусочки курицы	500 г	Режим «микро/гриль» 300 Вт	12	9 - 10	Смажьте растительным маслом и посыпьте пряностями. Положите на блюдо и поставьте его на решетку DUO. Оставьте на 2-3 минуты
Бараны отбивные	400 г	Режим «гриль»	13 - 14	10 - 12	Смажьте растительным маслом и посыпьте пряностями. Положите отбивные на блюдо и поставьте его на решетку DUO. Оставьте на 2-3 минуты

• Приготовление в режиме «гриль» / «микро/гриль»: замороженные продукты

Вид продуктов	оличество	Мощность	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Запеканка (картофель, овощи)	400 г	450 Вт	14 - 15	Положите замороженную запеканку на круглое блюдо из пирекса. Поставьте блюдо на решетку DUO. Оставьте на 2-3 минуты
Макаронные изделия (лозань, каннелони, макароны)	400 г	600 Вт	15 - 20	Положите на блюдо из пирекса. Поставьте блюдо на поднос. Оставьте на 2-3 минуты

Режим «Crousty» («Хрустящая корочка»)

Рекомендуем вам предварительно подогреть блюдо Crousty, поставив его прямо на вращающийся поднос. Подогревайте при мощности в 600 Вт и соблюдайте рекомендации, приведенные в таблице ниже.

Вид продуктов	Количество	Мощность	Время приготовления (минуты)	Время ожидания (минуты)	Рекомендации
Замороженный бифштекс	2 шт. (125 г)	600 Вт	4	7	Подогрейте блюдо Crousty. Положите в него бифштексы и поставьте блюдо на решетку DUO. Через 4-5 минут переверните бифштексы
Замороженный батон	250 г	450 Вт	2	3	Подогрейте блюдо Crousty. Положите в него батон и поставьте блюдо на решетку DUO
Готовая пицца из холодильника	300 г	450 Вт	5	7	Подогрейте блюдо Crousty. Положите на него пиццу и поставьте блюдо на решетку DUO
Замороженная пицца	350 г	600 Вт	4	8	Подогрейте блюдо Crousty. Положите на него замороженную пиццу и поставьте блюдо на решетку DUO
Кусочки курицы в кляре	200 г	600 Вт	4	9	Подогрейте блюдо Crousty. Смажьте растительным маслом и положите в него кусочки курицы в кляре по кругу. Переверните их

Чистка

Чистка печи

Нижеперечисленные детали вашей микроволновой печи следует очищать регулярно во избежание скапливания жира и крошек:

- Внутренние и наружные поверхности прибора
- Дверь и прокладки
- Привод, венец и поднос

❗ Если вы не поддерживаете печь в идеально чистом состоянии, качество ее поверхностей снижается, что приводит к уменьшению срока годности изделия и может повлечь за собой опасность для пользователя.

❗ Убедитесь, что дверь хорошо закрывается.

Оботрите наружные поверхности микроволновой печи мягкой тряпкой, смоченной мыльной водой. Сполосните и тщательно высушите их.

С помощью мыльной тряпки удалите все крошки и пятна, которые могут находиться внутри прибора или на венце. Сполосните и тщательно высушите их.

Чтобы облегчить удаление загрязнений и избавиться от неприятных запахов, поместите на вращающийся поднос стакан разведенного водой лимонного сока и включите на 2 минуты печь при максимальной мощности. Пар удалит грязь. Сполосните и высушите все поверхности.

Сопrotивление гриля откидывается, что упрощает процесс очистки свода печи.

Следите, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия.

Запрещается использовать абразивные средства и растворители.

Тщательно очистите прокладки двери и убедитесь, что крошки:

- Не скапливаются.
- Не мешают двери хорошо закрываться.
- Очищайте камеру печи после каждого использования подходящим для это цели моющим средством.

❗ Перед тем, как чистить печь, обязательно дайте ей остыть.

Чистка принадлежностей

- Стекланный поднос
- Решетку DUO
можно мыть в посудомоечной машине.

- Блюдо Crousty
- Подставку для рожков
нельзя мыть в посудомоечной машине
Вымойте из мыльной водой, сполосните и тщательно высушите.

Технические проблемы

Запрещается использовать прибор, если дверь или прокладки двери повреждены:

- Шарнирные петли повреждены
- Прокладки порваны
- Камера деформирована

Для ремонта обратитесь в сервисный центр (см. приведенный перечень).

Освоение нового прибора всегда требует времени. Если у вас возникла одна из описанных ниже проблем, возможно, вам помогут наши рекомендации.

• Следующие явления являются нормальными и не должны вызывать тревоги:

- Конденсация внутри печи
- Выход воздуха вокруг двери и около наружных стенок печи
- Отблески света вокруг двери и на наружных стенках
- Выход пара из двери и вентиляционных отверстий

• Если вы заметили, что продукты остаются совсем сырыми:

- Убедитесь, что вы правильно запрограммировали таймер и хорошо нажимали на кнопку «Start + 30s» («Пуск + 30 сек»).
- Убедитесь, что дверь хорошо закрыта.
- Убедитесь, что выключатель исправен и предохранитель не расплавился.

• Продукты переварены или недоварены:

- Убедитесь, что запрограммированное время приготовления подходит для вашего блюда.
- Убедитесь, что вы установили нужную мощность.
- Проверьте, не забыли ли вы снять алюминиевую фольгу с поддона с продуктами.
- Убедитесь, что посуда не поглощает микроволны.
- Убедитесь, что расположенные с задней стороны прибора вентиляционные отверстия не закрыты.

• Внутри печи раздаются хлопки/возникают искры:

- Убедитесь, что посуда не имеет металлических украшений.
- Проверьте, не оставили ли вы вилку или металлические кухонные принадлежности внутри печи.
- Убедитесь, что фольга не находится слишком близко к внутренним стенкам камеры печи, что металлический поддон стоит в центре (или что 2 таких поддона не касаются друг друга). Возможно также, что вы забыли удалить металлические скрепки с упаковки замороженных продуктов.

• При нажатии на любую кнопку раздается звуковой сигнал:

- Убедитесь, что вы не включили систему для безопасности детей. Если это так, отключите ее.

• Внутренняя подсветка не включается, в то время как печь работает нормально:

- Лампочка перегорела, но вы можете при этом продолжать пользоваться печью.

• На случай перегрева или длительной работы при небольшой порции продуктов:

ваш прибор оснащен системой термобезопасности, которая автоматически блокирует работу печи. Подождите 15 минут, чтобы система блокировки отключилась. Если по истечении 15 минут прибор по-прежнему не работает, отключите его от сети и больше не пытайтесь использовать.

Если эти указания не помогли вам справиться с проблемой, подготовьте следующие данные и документы:

- Модель и серийный номер изделия, указанные с задней стороны прибора
- Гарантию
- Четкое описание вашей проблемы

После этого обратитесь к местному поставщику или в сервисный центр.

Правила удаления отходов

При изготовлении упаковки марка Moulinex старается соблюдать правила охраны окружающей среды. Упаковка сделана из гофрированного картона, который на 100% подлежит повторной переработке.

На пластмассовые детали прибора нанесена маркировка с указанием вида материала. Это позволяет в дальнейшем обеспечить повторную переработку таких деталей.

Более подробную информацию об удалении каждого материала вы можете получить в соответствующих службах, отвечающих за переработку отходов, по месту вашего жительства.

Возможностями для удаления отходов, в том числе и приборов с истекшим сроком годности, располагают также местные административные службы.

Организации, которые занимаются удалением отходов, или сотрудники сервисных центров марки Moulinex охотно ответят на ваши вопросы.



Не забывайте об охране окружающей среды!

- При изготовлении вашего прибора были использованы различные ценные и подлежащие повторной переработке материалы.
- Отнесите их в пункт сбора вторсырья или направьте в сервисный центр для последующей переработки.

Данные для испытания эффективности прибора

В соответствии со стандартом ЕЭС 705

Международная электротехническая комиссия СС 59Н разработала стандарт для выполнения сравнительных испытаний эффективности нагрева для микроволновых печей различного типа.

Для вашей модели мы приводим следующие справочные данные.

Тест	Нагрузка	Приблизительное время (минуты)	Уровень мощности	Емкость
Крем-брюле	1000 г	12 - 15	850 Вт	Рекомендуемая емкость IEC 705
Савойский пирог	475 г	7 - 9	600 Вт	
Мясной паштет	900 г	17 - 19	850 Вт	
Размораживание	500 г	10 - 12	180 Вт	

Эти данные приводятся для прибора мощностью 850 Вт.

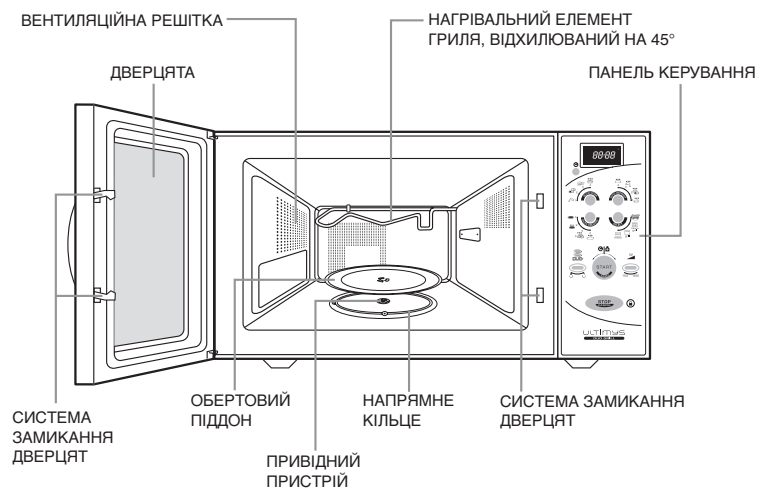
Технические характеристики

Модель	AFM4
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребление (мощность поглощения): Максимальная мощность Микроволны Гриль	2400 Вт 1300 Вт 1100 Вт
Компенсируемая мощность	850 Вт
Частота	2450 МГц
Габаритные размеры (Длина x Глубина x Высота), мм Наружные Внутренние	489 X 275 X 389 330 X 211 X 320
Вес Брутто Нетто	16,5 kg 15 kg

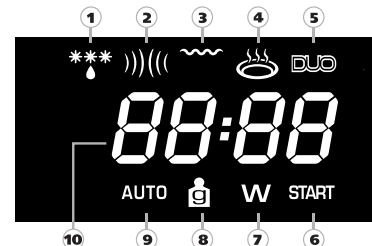
Зміст

Опис приладу	104
Дисплей	104
Панель керування	105
Приладдя	105
Встановлення приладу	106
Підготовка	106
Підключення до електромережі	106
Розміщення	106
Поради з безпеки	106
Поради з використання	107
Продукти	107
Посуд і матеріали	107
Тривалість приготування	108
Тривалість відстоювання	108
Виставлення поточного часу	108
Виставлення незалежного таймера	109
Використання автоматичних програм	109
Auto Cook	109
Auto Defrost	110
Auto Crouty	110
Використання функцій ручного керування	111
Режим "Мікро"	111
Режим "Гриль"	112
Режим "Мікро гриль"	112
Режим "Крусті"	113
Використання функції «ДУЕТ»	114
Використання функції швидкого підігрівання	115
Регулювання тривалості приготування	115
Вимкнення печі	115
Увімкнення захисту від користування піччю дітьми	115
Інструкції з приготування	116
Приготування за допомогою мікрохвиль	116
Підігрівання	117
Розморожування	117
Режими "Гриль" і "Мікро гриль"	118
Режим "Крусті"	118
Очищення	119
Технічні проблеми	119
Порад стосовно утилізації упаковки і несправних приладів	120
Дані про експлуатаційні випробування	120
Технічні характеристики	120

Опис приладу

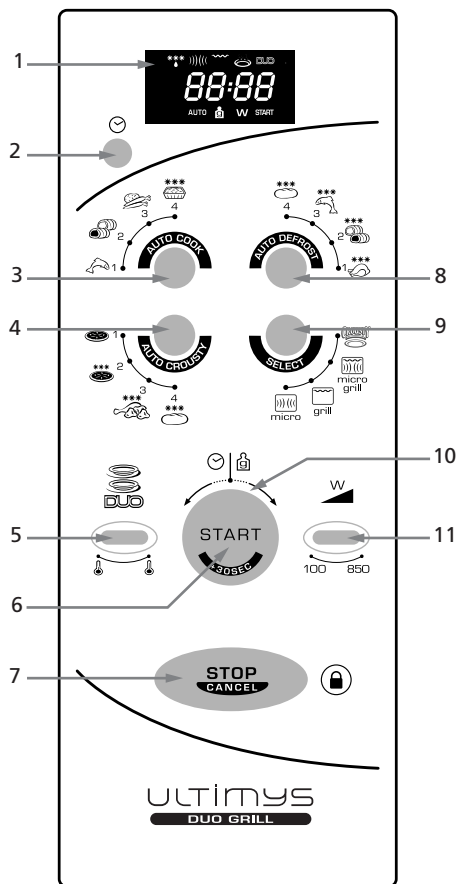


Дисплей



- | | |
|------------------------------------|---|
| ① Символ "Спосіб "Розморожування"" | ⑦ Символ "Потужність" (у ватах) |
| ② Символ "Режим "Мікро"" | ⑧ Символ "Маса" (у грамах) |
| ③ Символ "Режим "Гриль"" | ⑨ Символ "Автоматична програма" |
| ④ Символ "Режим "Крусті"" | ⑩ Індикація поточного часу - тривалості - маси - потужності |
| ⑤ Символ DUO | |
| ⑥ Символ "Пуск" | |

Панель керування



- | | |
|--|--|
| 1 - Дисплей | 7 - Кнопка "Стоп - Анулювання + Увімкнення захисту від користування піччю дітьми" |
| 2 - Кнопка "Годинник і незалежний таймер" | 8 - Кнопка Auto Defrost - Програма розморожування (автоматична) |
| 3 - Кнопка Auto Cook - Програма приготування (автоматична) | 9 - Кнопка Select - Вибір режимів ручного керування приготуванням : "Мікро" - "Гриль" - "Мікро гриль" - Крусті |
| 4 - Кнопка Auto Crousty - Програма приготування з підрум'янюванням (автоматична) | 10- Поворотна ручка регулювання маси і тривалості |
| 5 - Кнопка Duo - функція підігрівання на 2 рівнях | 11- Кнопка регулювання потужності |
| 6 - Кнопка Пуск і швидке підігрівання (+30 секунд) | |

Приладдя

Привідний пристрій

Ця нерухома деталь розташована під обертовим піддоном, посередині печі. Вона з'єднана з двигуном і передає привідне зусилля на обертовий піддон.



Напрявне кільце

Ця деталь розташована під обертовим піддоном, посередині печі. Завдяки розміщеним на ній роликам вона підтримує обертовий піддон і уможливорює його обертання.



Обертовий піддон

Цей скляний піддон розташований посередині печі, на напрямному кільці, і повинен бути жорстко закріплений на привідному пристрої. Його можна використовувати для всіх видів приготування. Він служить для розміщення посудин, використовуваних для приготування, і для збирання рідини і твердих частинок, які відокремлюються від продуктів під час приготування. Він дуже легко виймається для очищення.



Решітка «ДУЕТ»

- При використанні функції «ДУЕТ» ця решітка дає можливість одночасно підігрівати дві тарілки. Перша тарілка розміщується під решіткою, друга - на верхній частині решітки.

- У режимі "Гриль" це приладдя дає можливість підрум'янювати продукти невеликої висоти. Воно має розміщуватись точно в центрі обертового піддона.



Блюдо «Крусті»

Це блюдо має протипригарне покриття і поглинає мікрохвилі знизу. В ньому продукти підрум'янюються і набувають хрусткої консистенції з поширенням теплоти під продуктом. Окрім цього, гриль підрум'янює продукт зверху.

Для більшого підрум'янювання це блюдо можна попередньо підігріти.



Тримач пляшечки для дитячого харчування

Деякі пляшечки занадто високі, щоб їх можна було поставити вертикально на обертовому піддоні. Тримач пляшечки дає можливість без проблем підігрівати дитяче харчування у пляшечках будь-якого розміру.



Встановлення

Підготовка

Розпакуйте приладдя, помийте його і ретельно витріть.
Встановіть в центрі печі напрямне кільце, а потім обертовий піддон.

- ❗ **Обертовий піддон повинен бути жорстко закріплений на привідному пристрої.**

Підключення до електромережі

Перевірте, щоб напруга живлення вашого приладу відповідала напрузі вашої електромережі (див. заводську етикетку, приклеєну на задній частині приладу: на ній вказана його номінальна напруга: наприклад: 220-230 В).

Нарешті, щоб забезпечити надійну безпеку, ви обов'язково повинні підключити ваш прилад до розетки з заземленням, що відповідає нормам електричної безпеки.

Розмістіть прилад таким чином, щоб розетка була доступною в будь-який момент і щоб прилад можна було легко відключати від електромережі.

Перевірте також, щоб у вас був доступ до запобіжного вимикача.

- ❗ **Рекомендації стосовно електроживлення повинні неухильно виконуватись.**

Розміщення

Ви можете розмістити прилад :

- **Або на робочому столі:** Розмістіть його на плоскій і стійкій поверхні, здатній витримувати піч і її вміст. З піччю слід поводитись обережно. Сторона печі, на якій розміщена панель керування, більш важка.
- **Або в ніші:** Ніша повинна бути розташована на висоті не менше 85 см над підлогою. Встановіть прилад у центрі ніші, щоб він не торкався її стінок.

- ❗ **Потрібно забезпечити вільний вихід тепла: залишіть вільний простір не менше 20 см над піччю, не менше 10 см по боках і не менше 10 см ззаду.**

Встановіть прилад на достатній відстані від джерел тепла (наприклад: традиційна піч або батарея), тому що він сконструйований і випробуваний для використання при температурі навколишнього середовища не вище 35 °С.

- ❗ **Слідкуйте за тим, щоб вентиляційні отвори приладу не були закриті.**

Важливі правила безпеки

Уважно прочитайте і зберігайте ці правила для подальшого користування
1. Ваш прилад призначений для використання в домашніх умовах. Він призначений виключно для приготування, для підігрівання або для розморожування харчових продуктів або напоїв, використовуйте його тільки для цих цілей.

2. **Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду, зокрема в комбінованому режимі, через те, що він нагрівається до високої температури.**

- ❗ **Для уникнення опіків поведіться з приладом обережно.**

3. **Уникайте торкатися поверхонь, які могли нагрітись** під час роботи вашої печі: дверцят, нагрівального елемента гриля, внутрішніх стінок, кожуха.

- ❗ **Щоб уникнути опіків, витягаючи посуд і приладдя з печі, завжди користуйтеся теплоізоляційними рукавичками.**

4. Не вмикайте ваш прилад для роботи вхолосту. Ви ризикуєте його зіпсувати. Якщо ви вчитеся програмувати роботу приладу, поставте всередину склянку з водою: хвилі таким чином поглинатимуться, і ваша піч не буде пошкоджена.

5. Дверцята повинні вільно закриватися:

Не вставляйте ніякі предмети між дверцятами і передньою стінкою (ганчірку, рукавичку для готування, занадто велике блюдо та ін.). Якщо дверцята вашого приладу не закрились як слід, то система безпеки.

6. Під час приготування в режимі "Гриль" бризки жиру, потрапляючи на нагрівальний елемент, можуть займатися. Полум'я згасне саме по собі і не завдасть жодної шкоди за умови регулярного догляду за вашим приладом.

- ❗ **Щоб уникнути розбрикування жиру, зокрема під час приготування м'яса або птиці, використовуйте емальовані керамічні блюда, Ніколи не кладіть продукти ближче, ніж на 2 см до нагрівального елемента гриля.**

7. Ніколи не закривайте вентиляційні отвори, тому що піч може перегрітись. У цьому випадку піч автоматично вимкнеться і не відновить роботу, доки не охолодиться достатньою мірою

8. Запобіжні заходи для уникнення опромінення мікрохвилями :

- Не намагайтесь увімкнути ваш прилад, коли дверцята відкриті, торкатись системи безпечного замикання дверцят або вставляти будь-які предмети в цю систему.
- Не ставте всередину жодного предмету, який може перешкоджати відкриванню або закриванню дверцят.
- Слідкуйте за тим, щоб на ущільненнях дверцят не накопичувались залишки продуктів або мийних засобів. Перевіряйте, щоб дверцята і їхні ущільнення були чистими. Після використання протирайте їх вологою ганчіркою, а потім ретельно висушуйте.
- Особливо важливо, щоб дверцята печі правильно закривались і щоб не було жодних пошкоджень:
 - Дверцят, ущільнень, шарнірів,
 - Електрошнуру.

- ❗ **Ніколи не користуйтеся піччю, якщо вона пошкоджена.**

- ❗ У жодному випадку вашу піч не повинен регулювати чи ремонтувати хтось інший, окрім кваліфікованого спеціаліста з обслуговування мікрохвильових печей, який пройшов навчання у виробника.**

Поради з використання

Наступні рекомендації допоможуть вам оптимально використовувати вашу піч, тому уважно їх прочитайте.

Ваш прилад дозволяє розморожувати, підігрівати і готувати страви набагато швидше, ніж за допомогою традиційного засобу приготування.

Продукти

Заборонені продукти

Якщо ви використовуєте режим роботи, в якому використовуються мікрохвилі, ви не повинні ніколи:

- Смажити продукти, тому що неможливо регулювати температуру олії чи інших жирів (небезпека займання).
- Варити або підігрівати яйця в шкаралупі, тверді яйця в шкаралупі або без шкаралупи або слимаків, тому що їх може розірвати.
- Готувати продукти в шкаралупі (каштани), або з цупкою шкіркою (помідори, картопля, сосиски). Завжди робіть на них розрізи.

Температура продуктів

- ❗ Завдяки особливим властивостям мікрохвиль нагріваються тільки продукти. Таким чином, посудина може залишатись холодною або злегка нагріватись, в той час як продукт всередині її нагрівається до високої температури.**

Щоб уникнути опіків, перемішайте страву перед тим, як подавати, і добре перевірте її температуру, особливо страви, приготованої для дітей.

Після приготування дитячого харчування у пляшечці добре її збовтайте, а для того, щоб перевірити, чи воно не гаряче, налейте кілька крапель на зап'ястя вашої руки.

Підготовка продуктів

Перед підігріванням пляшечок і баночок з дитячим харчуванням зніміть з них соски і кришки.

Краще їх накрити, щоб:

- уникнути розбризкування всередині печі,
- забезпечити рівень вологості, достатній для приготування.

Підігрівання рідких продуктів

Під час підігрівання рідких продуктів вони можуть раптово переливатися через край в той момент, коли ви берете посудину, щоб витягти її з печі. Так відбувається тому, що коли досягнута стадія кипіння, бульбашки утримуються в глибині посудини до того моменту, поки ви не почнете їх ворушити.

Щоб уникнути дії цього фізичного явища і небезпеки отримання опіків, завжди кладіть пластикову ложку в посудину, що підігрівається.

Посуд і матеріали

Нижче наведено докладні відомості про різні види посуду, рекомендовані або заборонені залежно від використовованого режиму приготування.

Режим "Мікро" (мікрохвильова піч)

Використовуйте посуд, призначений для використання в мікрохвильовій печі.

Для того, щоб перевірити посудину на "прозорість" для мікрохвиль, існує простий спосіб.

Поставте порожню посудину, а також склянку, наповнену водою, на обертний піддон вашого приладу, після чого увімкніть піч на повну потужність на 1 хвилину.

Якщо через 1 хвилину :

- посудина залишиться холодною, то вона "прозора", і її можна використовувати для приготування в режимі "Мікро".
- посудина стане гарячою або теплою, то вона "поглинаюча", і її не можна використовувати для приготування в режимі «Мікро»

Ніколи не використовуйте герметично закритий посуд.

Не забувайте знімати кришки і пробки з пляшечок для дитячого харчування, банок, пляшок і пластикових посудин.

Посуд одноразового використання

Ніколи не залишайте прилад працюючим без нагляду, якщо ви користуєтесь посудом одноразового використання з пластику, паперу або іншого займистого матеріалу.

Якщо ви помітите дим, відключіть ваш прилад від електромережі, не відкриваючи дверцята.

Металевий посуд

Ніколи не використовуйте металевий посуд для приготування в режимі "Мікро".

Ви можете, однак, використовувати ваш прилад для підігрівання або розморожування деяких продуктів у металевих судках, за умови, що такий судок має висоту без кришки не більше 4 см.

Що стосується кришки, то слід додержуватись інструкцій на упаковці. Залежно від випадку, її потрібно зняти або залишити на місці. Якщо немає жодних інструкцій, краще її зніміть з міркувань безпеки.

Відцентруйте розміщення судків на обертному піддоні, залишивши відстань не менше 1 см між внутрішніми стінками і судками. Якщо судків декілька, розмістіть їх на відстані не менше 2 см один від одного.

Режим "Гриль"

Для приготування в цьому режимі спеціальний посуд не потрібен. Використовуйте той самий посуд, який ви використовуєте для приготування у звичайній печі, тобто теплостійкий посуд.

- ❗ Ніколи не використовуйте пластиковий посуд (він може розплавитися) або паперовий/картонний посуд (він може зайнятися).**

- ❗ Продукти слід розміщувати на відстані не менше 2 см від нагрівального елемента гриля.**

Режим "Мікро гриль"

Посуд, заборонений для використання в режимі "Мікро", не можна також використовувати в режимі "Мікро гриль".

Посуд, заборонений для використання в режимі "Гриль", не можна також використовувати в режимі "Мікро гриль".

- ❗ Використовуйте тільки посуд і матеріали, стійкі як до мікрохвиль, так і до високої температури.**

Зведена таблиця посуду і матеріалів, дозволених і заборонених для використання в режимі "Мікро".

Матеріали Посуд	Придатність для мікрохвильової печі	Примітки
МЕТАЛ		
Алюмінієва фольга	Залежно від випадку	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту певних частин продуктів від переварювання. Небезпека виникнення електричної дуги при розміщенні алюмінієвої фольги надто близько до внутрішніх стінок або при використанні у занадто великих кількостях.
Алюмінієві судки	Залежно від випадку	Див. вище "Металевий посуд"
Металеве блюдо	Ні	Небезпека виникнення електричної дуги або займання
Пакувальні елементи пакетів для заморожування	Ні	Небезпека виникнення електричної дуги або займання
СКЛО		
Теплостійке скло	Так	Повністю придатне
Скло з декоративними елементами на основі металу (золото, свинець та ін.)	Ні	Небезпека виникнення електричної дуги
Тонке скло	Ні	Може розколотися або тріснути при швидкому нагріванні.
ПЛАСТИК		
Пластикові посудина	Так	Повністю підходить, якщо використовуваний пластик є теплостійким. Деякі пластики можуть деформуватися/втрачати колір після багаторазового використання. Не закривати герметично.
Пластикові плівка	Так	Може використовуватися для утримання вологи і недопущення розбризкування. Пластик не повинен торкатися продуктів під час приготування. Зробіть у пластику отвори, щоб надлишки пари могли виходити. Для того, щоб витягти пластикову плівку після приготування, надягайте захисні рукавички (небезпека отримання опіків гарячою парою, що виходить з посудини).
МАТЕРІАЛИ - ПОСУД ОДНОРАЗОВОГО ВИКОРИСТАННЯ ЗАБОРОНЕ-НІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ "ГРИЛЬ"		
Чашка / упаковка з полістиролу	Так	Може використовуватися для нетривалого підігрівання рідких і твердих продуктів. При перегріванні полістирол може розплавитися і змішатися з продуктами.
Паперовий пакет	Ні	Небезпека займання
Паперова тарілка, чашка, серветка, абсорбуючий папір	Так	Може використовуватися для нетривалого підігрівання і приготування
Кухонний папір - Папір із вмістом сірки	Так	Може використовуватися для утримання вологи і недопущення розбризкування. Для нетривалого приготування.
Вторинний папір	Ні	Небезпека виникнення електричної дуги
ПОРЦЕЛЯНА		
Посудина з порцеляни	Так	Повністю підходить, якщо не містить декоративних елементів на основі металу (золото, свинець та ін.)

Тривалість приготування

Щоб визначити тривалість приготування ваших страв, додержуйтесь порад, вміщених на упаковках готових страв і заморожених продуктів.

За відсутності чітких вказівок, поділіть принаймні на три тривалості приготування або підігрівання, потрібну при використанні звичайної печі. У всіх випадках керуйтеся інструкціями з приготування, викладеними у цій брошурі.

ⓘ Програмуйте лише необхідну тривалість. Таким чином ви уникнете переварювання або займання продуктів.

Тривалість відстоювання

Мікрохвилі діють переважно на поверхню продуктів і проникають у них на глибину 2/3 сантиметри. Коли поверхня вже гаряча, серцевина продуктів ще нагрівається через теплопровідність, тобто гарячі частини нагрівають більш холодні. Тому варто дати відстоятися деякий час продукту, тільки-но витягнутому з печі, щоб тепло поширилось всередину.

Виставлення поточного часу

Поточний час потрібно виставляти після підключення приладу до електромережі або після відключення струму.

Індикація дисплея:



Натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку "Годинник".



- Коли почне блимати символ « 0 », можна виставляти значення годин.

Виставте значення годин за допомогою поворотної ручки.



Натисніть кнопку "Годинник" для підтвердження вибраного значення годин.

- Коли почне блимати символ « 00 », можна виставляти значення хвилин.

Виставте значення хвилин за допомогою поворотної ручки.

Натисніть кнопку "Годинник" для підтвердження вибраного значення хвилин.

- Поточний час на годиннику виставлений.

Виставлення незалежного таймера

Таймер є повністю незалежним від усіх інших функцій. Він використовується тільки тоді, коли піч перебуває у вимкненому стані.

Дисплей показує поточний час.

Натисніть один раз кнопку "Годинник".

- На дисплеї з'являється символ « :0 ».



Виставте потрібну тривалість за допомогою поворотної ручки.



Натисніть кнопку « START ».

- Починається зворотній відлік часу.



Коли відлік досягає « :0 » :

- Піч подає 4 звукових сигнали.
- Дисплей знову починає показувати поточний час.

Використання автоматичних програм



Завдяки автоматичним програмам всі розрахунки здійснюються автоматично. Вам потрібно тільки уточнити вид продукту і його масу, а піч автоматично визначить найбільш підходящий режим приготування, потужність і тривалість.

У вашій печі є 3 види програм, що відповідають операціям, які потрібно виконати:

- AUTO COOK для приготування
- AUTO DEFROST для розморожування
- AUTO CROUSTY для приготування з підрум'янюванням

❗ Коли ви використовуєте автоматичну програму, ви не можете змінювати передбачені в ній потужність і тривалість.

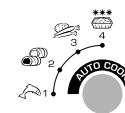
- По закінченні приготування піч подає 4 звукових сигнали, і на дисплеї символ « :0 » блимає 4 рази. Дисплей знову починає показувати поточний час.

- Якщо ви не відкриєте піч після закінчення програми приготування, вона щохвилини подаватиме звуковий сигнал нагадування.

AUTO COOK

Програма автоматичного приготування

Вам пропонуються 4 програми:



1. Риба - від 300 г до 600 г
Приготування в режимі "Мікро гриль"
2. "Червоне" м'ясо (яловичина, баранина) - від 700 г до 1000 г
Приготування в режимі "Мікро гриль"
3. Свіжі овочі - від 100 г до 450 г
Приготування в режимі "Мікро"
4. Заморожена готова страва - 300 г
Приготування в режимі "Мікро"

❗ У піч має бути закладена інформація про вид продукту і його точну масу.

❗ Перед тим, як використовувати автоматичну програму, упевніться в тому, що нагрівальний елемент гриля займає горизонтальне положення (наближений до верхньої стінки печі).

Використання

Покладіть продукти на середину обертового піддона і закрийте дверцята.

Виберіть вид продукту, натискаючи кнопку AUTO COOK (один або кілька разів, поки не з'явиться номер, що відповідає продукту, який буде готуватися).

- На дисплеї з'являється номер програми, а також символ « AUTO » і символ(и), що відповідають режиму приготування, використовуваному для кожної програми.



Через 3 секунди без будь-якого втручання з вашого боку на дисплеї почне блимати символ « g » що означає, що вам потрібно вибрати масу продукту.

Виберіть масу за допомогою поворотної ручки.

- На дисплеї з'явиться маса, а також символ « g ».



Через 3 секунди без будь-якого втручання з вашого боку на дисплеї почне блимати символ "START", що означає, що вам потрібно почати приготування.

Натисніть кнопку « START ».



- Піч вмикається на час, який найбільше підходить до вашої страви.

AUTO DEFROST

Програма автоматичного розморожування

Вам пропонуються 4 програми:



1. Птиця - від 200 г до 1500 г
2. "Червоне" м'ясо (яловичина, баранина) - від 200 г до 1500 г
3. Риба - від 200 г до 1500 г
4. Хліб - від 125 г до 625 г

❗ У піч має бути закладена інформація про вид продукту і його точну масу.

❗ Перед тим, як використовувати автоматичну програму, упевніться в тому, що нагрівальний елемент гриля займає горизонтальне положення (наближений до верхньої стінки печі).

Використання

Покладіть продукти на середину обертового піддона і закрийте дверцята.

Виберіть вид продукту натисканням кнопки AUTO DEFROST (один або кілька разів, поки не з'явиться номер, що відповідає продукту, який буде розморожуватись).

- На дисплеї з'явиться номер програми, а також символ « AUTO » і символ розморожування.



Через 3 секунди без будь-якого втручання з вашого боку на дисплеї почне блимати символ « g », що означає, що вам потрібно вибрати масу продукту.

Виберіть масу за допомогою поворотної ручки.

- На дисплеї з'являється значення маси, а також символ « g ».



Через 3 секунди без будь-якого втручання з вашого боку на дисплеї почне блимати символ "START", що означає, що потрібно почати розморожування.

Натисніть кнопку "START".



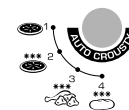
- Піч вмикається на час, який найбільше підходить до вашої страви.

❗ Після того, як пройде половина заданого часу, піч подасть звуковий сигнал і перейде в стан перерви в роботі, щоб дати вам можливість перевернути продукти і досягти таким чином цілком однорідного розморожування. Переверніть продукти і натисніть кнопку "START" для відновлення циклу розморожування.

AUTO CROUSTY

Автоматична програма приготування з підрум'янюванням

❗ Використовується тільки з блюдом «Крусті» (див. опис приладдя на с. 105)



Вам пропонуються 4 програми:

1. Попередньо приготована піца - від 200 г до 400 г
2. Заморожена попередньо підготовлена піца - від 200 г до 400 г
3. Курячі нагеті ** - від 125 г до 250 г
4. Хліб ** - від 125 г И 375 г

❗ У піч має бути закладена інформація про вид продукту і його точну масу.

❗ Перед тим, як використовувати автоматичну програму, упевніться в тому, що нагрівальний елемент гриля займає горизонтальне положення (наближений до верхньої стінки печі).

Використання

❗ Перед кожним використанням функції «Крусті» блюдо «Крусті» потрібно попередньо підігріти.

1-й етап: попереднє підігрівання блюда «Крусті»

Поставте порожнє блюдо «Крусті» в центрі обертового піддона і закрийте дверцята.

❗ Блюдо «Крусті» можна ставити на обертовий піддон або на решітку «ДУЕТ».

❗ Ніколи не ставте блюдо «Крусті» в піч без обертового піддона. Ніколи не кладіть посуд або упаковки на блюдо «Крусті».

Виберіть режим « «КРУСТІ» », натиснувши 4 раз кнопку « SELECT »,



і виставте за допомогою поворотної ручки тривалість попереднього підігрівання 3 хвилини.



Для підігрівання не потрібно змінювати задане по умовчання значення потужності 600 Вт.

Натисніть кнопку « START », щоб почати попереднє підігрівання.



- Після 3 хвилин попереднього підігрівання піч вимкнеться.

2-й етап: Автоматичне приготування

❗ Блюдо «Крусті» має протипригарне покриття, тому немає необхідності в змащуванні його олією перед тим, як класти туди продукти.

❗ Завжди користуйтеся захисними рукавичками, щоб пересувати блюдо «Крусті», тому що воно може бути дуже гарячим.

Відкрийте дверцята і покладіть продукти на блюдо «Крусті».

Виберіть тип продукту, натискаючи кнопку AUTO CROUSTY (один або кілька разів, поки не з'явиться номер, що відповідає продукту, який буде готуватися).

На дисплеї з'явиться номер програми, а також символ « AUTO » і символ



режиму "Крусті".

Через 3 секунди без будь-якого втручання з вашого боку на дисплеї почне блимати символ « g », що означає, що вам потрібно вибрати масу продукту.

Виберіть масу за допомогою поворотної ручки.

- На дисплеї з'явиться маса, а також символ « g ».



Через 3 секунди без будь-якого втручання з вашого боку на дисплеї почне блимати символ "START", що означає, що потрібно почати приготування.

Натисніть кнопку START.

- Піч вмикається на час, який найбільше підходить до вашої страви.

❗ Блюдо «Крусті» не можна мити в посудомийній машині. Мийте його теплою водою з додаванням засобу для миття посуду, не користуючись абразивними матеріалами.

Використання функцій ручного керування

Функції ручного керування дають можливість готувати, підігрівати або розморожувати продукти будь-якого виду. На протилежність автоматичним програмам, ви повинні самі вибрати режим приготування, тривалість і потужність. Якщо ці елементи вам невідомі, зверніться до інструкцій з приготування на сторінці 116.

Вам пропонуються 4 режими приготування. Вибір різних режимів приготування здійснюється за допомогою кнопки « SELECT ».



"Мікро" Приготування за допомогою мікрохвиль
"Гриль" Приготування за допомогою верхнього нагрівального елемента гриля
"Мікро гриль" Комбіноване приготування "Мікрохвилі і гриль"
«Крусті» Приготування з підрум'янюванням на блюді «Крусті»

❗ Під час приготування його режим не може бути змінений.

- По закінченні приготування піч подає 4 звукових сигнали, а на дисплеї блимає 4 рази символ « :0 ». На дисплеї знову з'являється поточний час.
- Якщо ви не відкриєте піч після закінчення програми приготування, вона щохвилини подаватиме звуковий сигнал нагадування.

РЕЖИМ "МІКРО" (тільки мікрохвилі)



Використовуйте цей режим для приготування, підігрівання або розморожування продуктів за допомогою ручного керування.

Цей режим приготування використовується у вашій печі по умовчання. Таким чином, вам не потрібно його вибирати за допомогою кнопки "SELECT".

❗ Перед використання режиму "Мікро" упевніться в тому, що нагрівальний елемент гриля займає горизонтальне положення (наближений до верхньої стінки печі).

Використання

Покладіть продукти на середину обертового піддона і закрийте дверцята.

❗ Потужність і тривалість приготування можна регулювати у зручній для вас послідовності. Вони можуть бути змінені в будь-який момент і в будь-якій послідовності, в тому числі під час приготування.

Регулювання потужності

По умовчання піч працює на максимальній потужності. Таким чином, для використання максимальної потужності вам не потрібно додатково вибирати потужність. Якщо ж вам потрібна менша потужність, виберіть її,



натиснувши кілька разів кнопку "W"

850 Вт 600 Вт 450 Вт 300 Вт 180 Вт (розморожування) 100 Вт

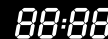
На дисплеї з'являється значення потужності, а також символ "W" і символ режиму приготування в режимі «Мікро».

Через 3 секунди без будь-якого втручання з вашого боку на дисплеї зникне значення потужності і з'явиться символ ":0", що означає, що вам потрібно відрегулювати тривалість.

Регулювання тривалості

Виберіть тривалість за допомогою поворотної ручки.

- На дисплеї з'явиться значення тривалості



❗ Максимальна тривалість, яку можна виставити на таймері для режиму "Мікрохвильова піч", становить 99 хвилин.

Через 3 секунди без будь-якого втручання з вашого боку на дисплеї почне блимати символ "START", що означає, що вам потрібно почати приготування.

Пуск

Натисніть кнопку « START ».



Піч вмикається на вибраний час.

Розморожування

Якщо ви хочете розморозити продукти без використання автоматичної програми Auto Defrost, відрегулюйте потужність на 180 Вт (див. вище детальний опис операцій).

- У цьому випадку на дисплеї з'являються символ розморожування, а

також символ приготування в режимі "Мікрохвильова піч".



РЕЖИМ "ГРИЛЬ"

- Багато використовувати решітку «ДУЕТ» (див. опис приладдя на с. 105)



Використовуйте цей режим для підрум'янювання продуктів, таких як страви під тертим сиром або м'ясо завдяки наявності у вашій печі нагрівального елемента гриля.

- Використовуйте тільки теплостійкий посуд.
- Перед використанням режиму "Гриль" упевніться в тому, що нагрівальний елемент гриля займає горизонтальне положення (наближений до верхньої стінки печі).

Використання

1-й етап: попереднє нагрівання гриля

Виберіть режим "Гриль",
2 рази натиснувши кнопку « SELECT ».



- На дисплеї з'явиться символ "Гриль", а також символ « :0 ».



Виберіть тривалість попереднього нагрівання за допомогою поворотної ручки (приблизно 3-4 хвилини).



- На дисплеї з'явиться значення тривалості

Через 3 секунди без будь-якого втручання з вашого боку на дисплеї почне блимати символ "START", що означає, що вам потрібно почати попереднє нагрівання.

Натисніть кнопку « START ».



- Піч вмикається на заданий час попереднього нагрівання.

2-й етап: Приготування в режимі "Гриль"

Покладіть продукти на решітку «ДУЕТ» і поставте її в центрі обертового піддона.

- Завжди користуйтеся захисними рукавичками, щоб пересувати блюда і приладдя всередині печі, коли вона працює в режимі "Гриль". Існує небезпека отримання опіків.

Знову виберіть режим "Гриль" за допомогою кнопки « SELECT », а потім виставте тривалість смаження на грилі і натисніть кнопку « START », щоб почати приготування.

- Максимальна тривалість, яку можна виставити на таймері для режиму "Гриль", становить 60 хвилин.
- Під час приготування нагрівальний елемент гриля може вмикатись і вимикатись. Це цілком нормальний спосіб функціонування, який дозволяє уникнути перегрівання.

РЕЖИМ "МІКРО ГРИЛЬ" (Мікрохвильова піч + Гриль)



- Багато використовувати решітку «ДУЕТ» (див. опис приладдя на с. 105)

Використовуйте цей режим для приготування або швидкого підігрівання продуктів за допомогою мікрохвиль, одночасно надаючи їм золотавого кольору завдяки нагрівальному елементу вашої печі.

- Використовуйте тільки посуд, стійкий як до мікрохвиль, так і до високої температури.
- Перед використанням режиму "Мікро гриль" упевніться в тому, що нагрівальний елемент гриля займає горизонтальне положення (наближений до верхньої стінки печі).

Використання

- При використанні режиму "Мікро гриль" рекомендується попередньо нагріти нагрівальний елемент гриля.

Покладіть продукти на решітку «ДУЕТ» і поставте її в центрі обертового піддона..

- Завжди користуйтеся захисними рукавичками, щоб пересувати блюда і приладдя всередині печі, коли вона працює в режимі "Мікро гриль". Існує небезпека отримання опіків.

Виберіть режим "Мікро гриль", натиснувши
3 рази кнопку « SELECT ».



На дисплеї з'явиться символ "Мікро гриль", а також символ « :0 ».



- ❗ **Потужність і тривалість приготування можна регулювати у зручній для вас послідовності. Вони можуть бути змінені в будь-який момент і в будь-якій послідовності, в тому числі під час приготування.**

Регулювання потужності



По умовчаннянню піч працює на максимальній потужності. Таким чином, для використання максимальної потужності вам не потрібно додатково вибирати потужність.

Якщо ж вам потрібна менша потужність, виберіть її, натиснувши кілька разів кнопку "W".

600 Вт 450 Вт 300 Вт

- ❗ **В режимі "Мікро гриль" допустима максимальна потужність становить 600 Вт.**

- На дисплеї з'являється значення потужності, а також символ « W ».



Через 3 секунди без будь-якого втручання з вашого боку на дисплеї зникає потужність і з'являється символ «:0», що означає, що вам потрібно відрегулювати тривалість приготування.

Регулювання тривалості

Виберіть тривалість за допомогою поворотної ручки.



- На дисплеї з'явиться значення тривалості.

- ❗ **Максимальна тривалість, яку можна виставити на таймері для режиму "Мікро гриль", становить 60 хвилин.**

Через 3 секунди без будь-якого втручання з вашого боку на дисплеї почне блимати символ "START", що означає, що вам потрібно почати приготування.

Пуск

Натисніть кнопку « START ».



- Піч вмикається на вибраний час.

- ❗ **Під час приготування нагрівальний елемент гриля може вмикатись і вимикатись. Це цілком нормальний спосіб функціонування, який дозволяє уникнути перегрівання.**

РЕЖИМ «КРУСТІ»РЕЖИМ «КРУСТІ»

- ❗ **Використовувати тільки з блюдом «Крусті» (див. опис приладдя на с. 105)**



Використовуйте цей режим для підігрівання або приготування продуктів, які повинні бути підрум'яненими і мати кірочку. Верхня частина продукту підрум'янюється завдяки нагрівальному елементу гриля, а нижня частина матиме кірочку завдяки властивостям блюда «Крусті».

- ❗ **Перед використанням режиму «Крусті» упевніться в тому, що нагрівальний елемент гриля займає горизонтальне положення (наближений до верхньої стінки печі).**

Використання

- ❗ **Кожного разу перед використанням функції «Крусті» блюдо «Крусті» потрібно попередньо підігріти.**

1-й етап: попереднє підігрівання блюда «Крусті»

Поставте порожнє блюдо «Крусті» в центрі обертового піддона і закрийте дверцята.

- ❗ **Блюдо «Крусті» можна ставити на обертовий піддон або на решітку «ДУЕТ».**

- ❗ **Ніколи не ставте блюдо «Крусті» в піч, якщо там немає обертового піддона. Ніколи не кладіть посуд або упаковки на блюдо «Крусті».**

Виберіть режим «Крусті», натиснувши

4 рази кнопку « SELECT ».



- На дисплеї з'являється символ режиму "Крусті", а також символ « :0 ».



Використання

Не змінюйте значення потужності 600 Вт, яке задається по умовчаннянню.

Регулювання тривалості

За допомогою поворотної ручки виставте час попереднього підігрівання 3 хвилини (якщо в інструкціях з приготування не вказано інше).



- На дисплеї з'являється значення тривалості.

Через 3 секунди без будь-якого втручання з вашого боку на дисплеї почне блимати символ "START", що означає, що вам потрібно почати попереднє підігрівання.

Пуск

Натисніть кнопку « START ».



- Піч вмикається на вибраний час попереднього підігрівання.
- По закінченні попереднього підігрівання тривалістю 3 хвилини піч вимикається.

2-й етап: Приготування з підрум'янюванням

- ❗ Завдяки протипригарному покриттю блюда «Крусті» немає потреби в змащуванні олією блюдо перед тим, як покласти туди продукти.
- ❗ Завжди вдягайте захисні рукавички ля пересування блюда «Крусті», тому що воно може бути дуже гарячим.

Відкрийте дверцята і покладіть продукти на блюдо «Крусті» .

Виберіть режим « «Крусті» », натиснувши 4 рази кнопку « SELECT ».



- На дисплеї з'являється символ режиму "Крусті", а також символ « :0 ».



Регулювання тривалості

Виберіть тривалість за допомогою поворотної ручки.



- ❗ **Максимальна тривалість, яку можна виставити на таймері для режиму « «Крусті» », становить 60 хвилин.**



Регулювання потужності

По умовчання піч працює на максимальній потужності. Таким чином, для використання максимальної потужності вам не потрібно додатково вибирати потужність.

Якщо ж вам потрібна менша потужність, виберіть її, натиснувши кілька разів кнопку "W".

600 Вт 450 Вт 300 Вт

- ❗ **Для режиму « «Крусті» » допустима максимальна потужність становить 600 Вт.**

Натисніть « START », щоб почати приготування.



- ❗ **Під час приготування нагрівальний елемент гриля може вмикатись і вимикатись. Це цілком нормальний спосіб функціонування, який дозволяє уникнути перегрівання.**

- ❗ **Блюдо «Крусті» не можна мити в посудомийній машині. Мийте його теплою водою з додаванням засобу для миття посуду, не користуючись абразивними матеріалами.**

Використання функції «ДУЕТ»

«ДУЕТ»



Функція підігрівання на 2 рівнях

- ❗ **Використовувати тільки з решіткою «ДУЕТ» (див. опис приладдя на с. 105)**

Ця функція дає вам можливість підігрівати 2 тарілки одночасно. (При роботі в режимі мікрохвильової печі).

Залежно від результату, який вам потрібен, вам пропонуються 2 програми:

1. Гаряча страва



2. Дуже гаряча страва



- ❗ **Вибирати тип страви і її масу не потрібно.**

Час розраховується автоматично з розрахунку на 2 тарілки по 300 г.

- ❗ **Перед використанням режиму « «ДУЕТ» » упевніться в тому, що нагрівальний елемент гриля займає горизонтальне положення (наближений до верхньої стінки печі).**

Використання

Поставте першу тарілку в центрі обертового піддона. Поставте решітку «ДУЕТ» над цією тарілкою так, щоб їхні центри співпадали, і поставте на решітку «ДУЕТ» другу тарілку.

Виберіть номер програми, натиснувши кнопку DUO (1 або 2 рази залежно від того, наскільки гарячими повинні вийти страви).

- На дисплеї з'являється номер програми, а також символ DUO.



Через 3 секунди без будь-якого втручання з вашого боку на дисплеї почне блимати символ "START", що означає, що вам потрібно почати підігрівання.

Натисніть кнопку « START ».

- Піч вмикається на час, який якнайкраще підходить для підігрівання ваших 2 тарілок.
- По закінченні підігрівання піч подає 4 звукових сигнали, а на дисплеї символ « : 0 » блимає 4 рази. На дисплеї знову з'являється поточний час.
- Якщо ви не відкриєте піч після завершення програми, щохвилини піч подаватиме звуковий сигнал нагадування.

Використання функції швидкого підігрівання

Якщо вам потрібно дуже швидко підігріти страву або рідину, використовуйте кнопку « Start + 30 sec ».

- і Упевніться в тому, що нагрівальний елемент гриля займає горизонтальне положення (наближений до верхньої стінки печі).**

Використання

Покладіть продукти на середину обертового піддона і закрийте дверцята.

Натисніть безпосередньо кнопку « START ».



- Піч автоматично увімкнеться на 30 секунд на максимальну потужність.

- і Потужність можна змінити у будь-який момент натисканням кнопки « W »..**



Тривалість приготування збільшується на 30 секунд при кожному наступному натисканні кнопки « START ».



Регулювання тривалості приготування

Як і під час використання звичайної печі, у вас може виникнути потреба трохи змінити тривалість приготування, підігрівання або розморожування, вказані в інструкціях з приготування (с. 116) або на упаковках продуктів.

Для цього вам пропонуються 2 способи:

Використання поворотної ручки



Поверніть ручку праворуч або ліворуч для зменшення або збільшення тривалості.

- На дисплеї відображається зміна тривалості.
- При регулюванні тривалості піч не вимикається.

Використання кнопки « Start + 30 sec »



Натисніть один або кілька разів кнопку « Start + 30 sec ».

- При кожному натисканні тривалість, яку показує дисплей, збільшується на 30 секунд.
- При регулюванні тривалості піч не вимикається.

Вимкнення печі

Перерва в роботі

Ви можете перервати функціонування печі в будь-який момент для того, щоб:

- Перевірити перебіг приготування,
- Перевернути або розмішати продукт,
- Забезпечити рівномірний розподіл температури в продукті під час відстоювання.

Для цього вам потрібно лише відкрити дверцята печі або один раз натиснути кнопку « Stop/Cancel ».



- Le four s'arrPte et garde en mOmoire la cuisson en cours.
- Індикація на дисплеї залишиться такою самою, як і в момент переривання. На дисплеї блиматиме символ « Start », що означає готовність до відновлення приготування.

Щоб відновити приготування, натисніть кнопку « Start ».



Для того, щоб остаточно анулювати приготування, знову натисніть кнопку « Stop/Cancel »..

- На дисплеї знову з'явиться поточний час.

Анулювання

За допомогою кнопки « Stop/Cancel » можна також остаточно анулювати виконання програми приготування або поточне програмування.

Якщо іде процес приготування:

Натисніть два рази кнопку « Stop/Cancel ».

- Після першого натискання піч переходить у стан перерви в роботі, а після другого програма приготування анулюється, і на дисплеї знову з'являється поточний час.

Якщо іде процес регулювання параметрів роботи печі:

Натисніть один раз кнопку « Stop/Cancel ».

- Поточне програмування анулюється, і на дисплеї з'являється поточний час.

Увімкнення захисту від користування піччю дітьми

Ваша піч обладнана системою блокування команд, яка унеможливорює несвоєчасне увімкнення печі або її увімкнення дітьми, залишеними без нагляду.

Блокування команд:

Натисніть і не відпускайте протягом 3 секунд кнопку « STOP CANCEL ».



- Піч подасть звуковий сигнал, який вказує на те, що команди заблоковані.

- Замість поточного часу на дисплеї з'явиться символ « SEC ».



Кнопки заблоковані.

- При будь-якій спробі увімкнення піч подає звуковий сигнал.

Розблокування команд :

Знову натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку « STOP CANCEL ».

- Піч подає звуковий сигнал, який вказує на те, що команди розблоковано.
- На дисплеї зникає символ « SEC » і знову з'являється поточний час.

❗ Цю функцію можна задавати тільки тоді, коли піч вимкнена.

❗ При зникненні струму в електромережі функція захисту від використання печі дітьми відключається.

Інструкції з приготування

Значення тривалості, подані в таблицях приготування, є орієнтовними. Вони можуть змінюватись залежно від форми, товщини і температури продуктів.

Відлік часу відстоювання страви для рівномірного розподілу температури починається після закінчення приготування, підігрівання або розморожування.

Приготування за допомогою мікрохвиль - Режим « Мікро »

- Інструкції з приготування заморожених овочів

Візьміть посудину з матеріалу "Пірекс", придатну для використання в мікрохвильових печах. Накрийте її. Увімкніть піч, під час приготування розмішайте продукт 2 рази. По закінченні перемішайте, додайте сіль, спеції або масло і накрийте на час відстоювання.

Продукт	Кількість	Потужність	Тривалість приготування (хвилини)	Тривалість відстоювання (хвилини)	Інструкції
Шпинат	150 г	600 Вт	4 1/2 - 5 1/2	2 - 3	Додайте одну столову ложку холодної води
Броколі	300 г	600 Вт	9 - 10	2 - 3	Додайте 2 столові ложки холодної води
Горх	300 г	600 Вт	7 1/2 - 8 1/2	2 - 3	Додайте одну столову ложку холодної води
Стручкова квасоля	300 г	600 Вт	8 - 9	2 - 3	Додайте 2 столові ложки холодної води

- Інструкції з приготування рису і макаронних виробів

Рис : Візьміть велику посудину з матеріалу "Пірекс", придатну для використання в мікрохвильовій печі. Насипте рис, налійте холодну воду, накрийте її і увімкніть піч.

❗ Під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі.

По закінченні приготування перемішайте, додайте сіль, спеції або масло і залишіть відстоюватись протягом рекомендованого часу.

Під час приготування рис не може всмоктати всю воду. Якщо потрібно, злийте надлишок води.

Макаронні вироби: Візьміть велику посудину з матеріалу "Пірекс", придатну для використання в мікрохвильовій печі. Налийте киплячу воду, всипте дрібку солі, макаронні вироби і перемішайте. Не накривайте посудину. Увімкніть піч.

Під час приготування перемішайте один раз. По закінченні приготування залишіть відстоюватись протягом рекомендованого часу. Злийте воду.

Продукт	Кількість	Потужність	Тривалість приготування (хвилини)	Тривалість відстоювання (хвилини)	Інструкції
Білий рис	250 г	850 Вт	16 - 17	5	Додайте 500 мл холодної води
Макаронні вироби	250 г	850 Вт	11 - 12	5	Додайте 1 л киплячої води

- Інструкції з приготування свіжих овочів

Візьміть посудину з матеріалу "Пірекс", придатну для використання в мікрохвильових печах. Налійте 2 - 3 столові ложки холодної води на кожні 250 г овочів (якщо в таблиці нижче не зазначено інше). Додайте овочі і накрийте посудину. Увімкніть піч і розмішайте 1 раз під час приготування. По закінченні приготування перемішайте, додайте сіль, спеції або масло і накрийте на час відстоювання.

Щоб оптимізувати приготування, поріжте свіжі овочі на шматочки. Чим меншими будуть шматочки, тим швидшим буде приготування.

Продукт	Кількість	Потужність	Тривалість приготування (хвилини)	Тривалість відстоювання (хвилини)	Інструкції
Броколі	250 г 500 г	850 Вт	4 1/2 - 5 8 - 9	3	Закладайте овочі качанами назвоні.
Морква	250 г	850 Вт	4 1/2	3	Поріжте моркву на рівні кружечки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	850 Вт	5 - 5 1/2 7 1/2	3	Поріжте великі суцвіття надвос. Закладіть качанами назвоні.

Кабачки	250 г	850 Вт	3 1/2 - 4	3	Поріжте кабачки на кружечки. Додайте 2 столові ложки води або невеликий шматочок масла. Варити, поки овочі не стануть м'якими.
Картопля	250 г 500 г	850 Вт	4 - 5 7 1/2 - 8 1/2	3	Почистіть картоплю і порозрізуйте картоплини на 2 або на 3 шматки однакового розміру.

Підігрівання - Режим "Мікро"

По закінченні часу підігрівання рідкої страви рекомендується залишити посудину всередині печі для відстоювання щонайменше протягом 20 секунд. Протягом цього часу температура рідини і посудини знизиться, і ви уникнете небезпеки отримання опіку або збігання рідини. Розмішайте рідину під час приготування і після його закінчення.

- Інструкції з підігрівання дитячого харчування

Продукт	Кількість	Потужність	Тривалість приготування (хвилини)	Тривалість відстоювання (хвилини)	Інструкції
Продукти для дітей (овочі і м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2 - 3	Покладіть страву в глибоку керамічну тарілку. Накрийте. Після закінчення приготування накрийте і дайте відстоятися. Перед тим як подавати, перевірте як слід температуру страви.

ⓘ У режимі "Мікро" можна підігрівати пляшечки для дитячого харчування з урахуванням інструкцій, написаних на пляшечках з молоком.

- Інструкції з підігрівання густих і рідких продуктів

Продукт	Кількість	Потужність	Тривалість приготування (хвилини)	Тривалість відстоювання (хвилини)	Інструкції
Напої (кава, чай, вода)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кухоль)	850 Вт	45 с	1	Поставте чашки в центрі піддона. Не накривайте. Залишіть чашки всередині печі на рекомендований час відстоювання, а потім перемішайте вміст.
Суп (охолоджений)	250 г	850 Вт	1 1/2 - 2	2 - 3	Налийте в глибоку тарілку або в глибоку керамічну миску. Накрийте. Розмішайте під час приготування, а також безпосередньо перед тим, як подавати.
Готова страва (охолоджена)	350 г	850 Вт	2 - 2 1/2	3	Покладіть у керамічну тарілку. Накрийте.

Розморожування - Режим "Мікро" - Потужність 180 Вт

Покладіть заморожені продукти на блюдо. Не накривайте. Перевертайте продукти під час розморожування і періодично зливайте воду.

Слідкуйте за тим, щоб продукти не почали варитися під час розморожування. Якщо окремі частини продукту починають варитися, накрийте їх шматочками алюмінієвої фольги, щоб закінчити розморожування.

Якщо поверхня птиці починає нагріватися, припиніть розморожування і дайте відстоятися протягом 20 хвилин, після чого відновіть розморожування.

Додержуйтеся тривалості відстоювання, яке дозволяє завершити розморожування. Чим товщі продукти, тим довше вони розморожуватимуться.

Інструкції в наведеній нижче таблиці застосовуються до заморожених продуктів, які мають температуру від -18°C до -20°C.

ⓘ Продукти повинні розморожуватися при потужності 180 Вт.

Продукт	Кількість	Тривалість приготування (хвилини)	Тривалість відстоювання (хвилини)	Інструкції
М'ясо: Рублена яловичина	250 г 500 г	7 - 8 13 - 14	5 - 10	Покладіть м'ясо у плоску керамічну тарілку. Прикрийте тонкі шматки алюмінієвим папером. Переверніть після того, як пройде половина часу розморожування.
Птиця: Шматки курки Ціла курка	500 г (2 шматки) 900 г	14 1/2 - 15 1/2 25 - 28	5	Покладіть м'ясо в тарілку (якщо шматки - то шкірою донизу) / (якщо ціла курка - грудкою донизу). Прикрийте тонкі і ламкі частини алюмінієвим папером. Переверніть після того, як пройде половина часу розморожування.
Риба: Філе Ціла риба	200 г 400 г	7 - 8 12 - 13	5	Покладіть рибу посередині керамічної тарілки. Покладіть тонкі шматки під більш товстими. Накрийте краї алюмінієвим папером. Переверніть після того, як пройде половина часу розморожування.
Фрукти : Дрібні плоди	250 г	6 - 7	5	Розкладіть плоди на великому скляному блюді.
Хліб: Булочки (50 г кожна) Хліб без шкоринки	2 булочки 4 булочки 250 г	30с - хв 2 - 2 1/2 5 1/2 - 6	10	Покладіть булочки колом або купкою на кухонному папері посередині обертового піддона. Переверніть після того, як пройде половина часу розморожування.

Режими "Гриль" / «Мікро гриль» Приготування в режимі тільки "Гриль" або в комбінованому режимі «Мікрохвильова піч + гриль»

Перед використанням гриля його потрібно попередньо нагріти протягом 3 хвилин.

Дотримуйтеся рекомендацій, викладених у наведених нижче таблицях.

- Інструкції з приготування в режимах «Гриль» / «Мікро гриль»: свіжі продукти

Продукт	Кількість	Режим + Потужність	Поверхня 1 Тривалість (хвилин)	Поверхня 2 Тривалість (хвилин)	Інструкції
Курка	1 кг 100	Режим "Мікро гриль" 450 W	22	12	Змастіть олією і посипте спеціями. Покладіть курку на блюдо на обертовому піддоні. Дайте відстоятись 2-3 хвилини.
Шматки курки	500 г	Режим "Мікро гриль" 300 W	12	9 - 10	Змастіть олією і посипте спеціями. Покладіть шматки на блюдо на решітці «ДУЕТ». Дайте відстоятись 2-3 хвилини.
Баранячі відбивні на ребрах	400 г	Режим "Гриль"	13 - 14	10 - 12	Змастіть олією і посипте спеціями. Покладіть відбивні на блюдо на решітці «ДУЕТ». Дайте відстоятись 2-3 хвилини.

- Інструкції з приготування в режимі "Мікро гриль": заморожені продукти

Продукт	Кількість	Потужність	Тривалість приготування (хвилин)	Інструкції
Страва під тертим сиром (овочі, картопля)	400 г	450 Вт	14 - 15	Покладіть заморожену страву на кругле блюдо з матеріалу "Пірекс". Поставте блюдо на решітку «ДУЕТ». Дайте відстоятись 2-3 хвилини.
Макаронні вироби (Лазанья/ Канелоні/Макарони)	400 г	600 Вт	15 - 20	Покладіть страву на блюдо з матеріалу "Пірекс". Поставте блюдо безпосередньо на обертовий піддон. Дайте відстоятись 2-3 хвилини.

Режим «Крусті»

Рекомендуємо вам попередньо нагрівати ваше блюдо «Крусті» безпосередньо на обертовому піддоні.

Здійснюйте попереднє нагрівання на потужності 600 Вт протягом часу, вказаного в наведеній нижче таблиці.

Продукт	Кількість	Потужність	Тривалість попереднього нагрівання (хвилин)	Тривалість приготування (хвилин)	Інструкції
Заморожений рублений стейк	2 шматки (125 г)	600 Вт	4	7	Нагрійте блюдо «Крусті». Покладіть стейк на блюдо «Крусті» і поставте його на решітку «ДУЕТ». Переверніть стейк через 4-5 хвилин приготування
Заморожений багет	250 г	450 Вт	2	3	Нагрійте блюдо «Крусті». Покладіть стейк на блюдо «Крусті» і поставте його на решітку «ДУЕТ».
Охолоджена готова піца	300 г	450 Вт	5	7	Нагрійте блюдо «Крусті». Покладіть піцу на блюдо «Крусті» і поставте його на решітку «ДУЕТ».
Заморожена піца	350 г	600 Вт	4	8	Нагрійте блюдо «Крусті». Покладіть заморожену піцу на блюдо «Крусті» і поставте його на решітку «ДУЕТ».
Курячі нагетти	200 г	600 Вт	4	9	Нагрійте блюдо «Крусті». Змастіть його олією і покладіть туди нагетти по колу. Під час приготування переверніть.

Очищення

Очищення печі

Вказані нижче частини вашої мікрохвильової печі слід регулярно чистити, щоб запобігти накопиченню жиру і частинок продуктів:

- Внутрішні і зовнішні поверхні вашого приладу
- Дверцята і їхні ущільнення
- Привідний пристрій, напрямне кільце і обертовий піддон

❗ Якщо прилад не утримується в чистоті, якість його поверхонь може втратити свої властивості, що неминуче призведе до скорочення терміну служби приладу і зробить його використання небезпечним.

❗ Слідкуйте за тим, щоб дверцята правильно закривались.

Протирайте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою, змоченою в мильній воді. Після протирання помийте чистою водою і ретельно висушіть.

Змивайте усі частинки продуктів і плями всередині вашого приладу ганчіркою, змоченою в мильній воді. Після протирання помийте чистою водою і ретельно висушіть.

Для полегшення зняття частинок продуктів і усунення неприємних запахів поставте склянку з лимонним соком, розведеним водою, на обертовий піддон і прогрійте ваш прилад протягом 2 хвилин на максимальній потужності. Пара розм'якшить забруднення. Помийте чистою водою і висушіть.

Очищення склепіння вашої печі значно полегшується завдяки тому, що нагрівальний елемент гриля можна відхилити донизу.

Слідкуйте за тим, щоб вода ніколи не потрапляла у вентиляційні отвори.

Не використовуйте жодних абразивних засобів і розчинників.

Ретельно очищуйте ущільнення дверцят, перевіряючи, щоб частинки:

- Не накопичувались.
- Не заважали дверцят правильно закриватись.
- Чистіть внутрішні поверхні вашого приладу після кожного використання підходящими засобами для чищення.

❗ Перед тим, як чистити піч, почекайте, поки вона охолоне.

Очищення приладд

- Скляний піддон
- Решітку «ДУЕТ»
можна мити в посудомийній машині.

- Блюдо «Крусті»
- Тримач пляшечки для дитячого харчування
не можна мити в посудомийній машині.
Мийте їх водою з милом. Після миття сполосніть і ретельно висушіть.

Технічні проблеми

Ваш прилад не повинен використовуватись, якщо дверцята або ущільнення дверцят пошкоджені:

- Зламані шарніри
- Зіпсовані ущільнення
- Деформовані внутрішні поверхні

Для виконання ремонту звертайтеся до центрів післяпродажного обслуговування (див. перелік, що додається).

Для того, щоб навчитись користуватись приладом, потрібен деякий час. Якщо ви зіткнетесь з однією з перерахованих нижче проблем, спробуйте її усунути за допомогою пропонованих способів.

• Наступні явища є цілком нормальними і не повинні викликати у вас занепокоєння :

- Утворення конденсату всередині печі
- Рух повітря навколо дверцят і зовнішніх стінок
- Відблиски світла навколо дверцят і на зовнішніх стінках
- Вихід пари з дверцят і вентиляційних отворів

• Якщо ви встановите, що страва зовсім не готується :

- Упевніться в тому, що таймер виставлений правильно і що натиснута кнопка « Start + 30s ».
- Упевніться в тому, що дверцята правильно закриті.
- Упевніться в тому, що не спрацював механічний запобіжний вимикач і не розплавився вкладиш плавкого запобіжника.

• Страва переварена чи пересмажена або недостатньо приготувана :

- Упевніться в тому, що запрограмований час приготування відповідає вашій страві.
- Упевніться в тому, що ви правильно вибрали рівень потужності.
- Упевніться в тому, що ви не забули зняти алюмінієвий папір з судка з продуктами.
- Упевніться в тому, що блюдо, яке ви використовуєте, не є "поглинаючим".
- Упевніться в тому, що вентиляційні отвори на задній частині приладу не закриті.

• Всередині печі чути потріскування або видно іскріння:

- Упевніться в тому, що посуд, який ви використовуєте, не має металевих декоративних елементів.
- Упевніться в тому, що ви не залишили всередині печі виделку чи інше металеве начиння.
- Упевніться в тому, що ви не поклали алюмінієвий папір занадто близько до внутрішніх стінок, що ви поставили металевий судок у центрі піддона (і що 2 судки не стоять дуже близько один до одного) і не забули зняти металеві пакувальні елементи з пакетів для заморожених продуктів.

• При натисканні будь-якої кнопки лунає звуковий сигнал:

- Упевніться втому, що не ввімкнено захист від використання печі дітьми. Якщо він не вимкнений, вимкніть.

• Внутрішнє освітлення не вмикається, в той час як ваша піч працює нормально:

- Можливо, згоріла лампочка. Вашим приладом все одно можна користуватись.

• У випадку перегрівання або тривалого використання з невеликою кількістю продукту:

ваш прилад обладнаний пристроєм теплового захисту, який автоматично блокує роботу приладу. Зачекайте 15 хвилин, поки цей пристрій не відключиться. Якщо ваш прилад через 15 хвилин не запрацює, відключіть його від мережі і більше не використовуйте.

Якщо ці поради не допомогли у вирішенні вашої проблеми, підготуйте наступні відомості:

- Номер моделі і заводський номер, вибиті на задній стінці печі
- Вашу гарантію
- Зрозумілий опис вашої проблеми

Після чого зв'яжіться з вашим місцевим дистриб'ютором або з центром післяпродажного обслуговування.

Поради стосовно утилізації упаковки і несправних приладів

При виготовленні своїх упаковок фірма Moulinex керується, наскільки це можливо, міркуваннями захисту довкілля. Упаковка складається з гофрованого картону, що підлягає переробці на 100%.

Пластикові деталі приладу мають маркування, що вказує тип матеріалу. Це дозволяє здійснювати в подальшому переробку цих матеріалів.

Більш детальну інформацію про утилізацію кожного матеріалу ви можете отримати в службах, на які покладено ліквідацію відходів за місцем вашого проживання.

Можливості щодо ліквідації відходів, включаючи несправні прилади, забезпечують адміністративні служби за місцем вашого проживання.

Служба, на яку покладено ліквідацію відходів, або ваш уповноважений сервіс-центр фірми Moulinex з готовністю дадуть відповіді на ваші питання.



Дбаймо про захист довкілля!

- Ваш прилад містить багато матеріалів, які можуть бути перероблені або повторно використані.
- Після закінчення терміну служби здіййте його до пункту збору приладів, а якщо такого немає - до уповноваженого сервіс-центру для належної обробки.

Дані про експлуатаційні випробування

Згідно зі стандартом CEI 705

Міжнародна електротехнічна комісія SC 59Н розробила стандарт на порівняльні експлуатаційні випробування на нагрівання для різних мікрохвильових печей.

Нижче ми подаємо дані про модель, яку ви придбали.

Випробування	Навантаження	Приблизна тривалість (хвилин)	Рівні потужності	Посудина
Крем-брюле, викладений з формочок	1000 г	12 - 15	850 Вт	IEC 705 Рекомендована посудина
Бісквітне тістечко	475 г	7 - 9	600 Вт	
М'ясний рулет	900 г	17 - 19	850 Вт	
Розморожування	500 г	10 - 12	180 Вт	

Наведені дані стосуються приладу потужністю 850 Вт.

Технічні характеристики

Модель	AFM4
Електромережа живлення	230 В ~ 50 Гц змінного струму
Споживання (споживана потужність): Максимальна потужність Мікрохвильова піч Гриль	2400 Вт 1300 Вт 1100 Вт
Відновлювана потужність	850 Вт
Частота	2450 МГц
Розміри (довжина x глибина x висота), мм Зовнішні Внутрішні	489 X 275 X 389 330 X 211 X 320
Маса Брутто Нетто	16,5 кг 15 кг

مشخصات فنی

مدل	AFM4
قدرت منبع	۲۳۰ ولت - ۵۰ هرتز AC
مصرف (قدرت جذب): قدرت حداکثر میکرووات کریل	۲۴۰۰ وات ۱۳۰۰ وات ۱۱۰۰ وات
قدرت بازپس داده شده	۸۵۰ وات
فرکانس	۲۴۵۰ MHz
اندازه دستگاه (طول - عرض - ارتفاع) به میلی‌متر بیرونی درونی	۴۸۹ - ۲۷۵ - ۳۸۹ ۳۳۰ - ۲۱۱ - ۳۲۰
وزن ناخالص خالص	۱۶٫۵ کیلوگرم ۱۵ کیلوگرم

• اگر به کمک دستورات بالا، مشکل شما حل نشد، اطلاعات زیر را جمع آوری کنید:

- مدل و شماره سریال دستگاه مندرج در پشت آن

- گارانتی

- شرح روشن مشکل

سپس به فروشنده محلی یا خدمات پس از فروش مراجعه کنید.

دستورات مربوط به از بین بردن زباله ها

در موقع ساخت بسته بندی ها، مولینکس سعی میکند تا حداکثر ممکن فضای زیست را رعایت نماید. بسته بندی از نوع مقوای موج دار میباشد که بطور صد در صد قابل بازیافت است. قسمت های پلاستیکی دستگاه حاوی مندرجاتی است که کیفیت آنها را مشخص میسازد. این امر امکان میدهد تا بعداً این بخش ها بازیافت شوند.

اطلاعات مربوط به شیوه از بین بردن هریک از بخش های دستگاه را میتوانید از سازمانهای جمع آوری زباله ها محل زندگی خود جویا شوید.

سازمانهای جمع آوری زباله محل زندگی شما از امکانات از بین بردن زباله ها، از جمله وسائل خانگی مصرف شده، اطلاع دارند.

اداره جمع آوری زباله و نیز مرکز خدمات مولینکس برای پاسخ به سئوالات شما کاملاً آمادگی دارند.

داده های مربوط به عملکرد دستگاه

برحسب ضوابط CEI 705

کمیسیون الکترونیک بین المللی SC 59H ضوابطی برای مقایسه عملکرد حرارتی بین

مایکروویوهای مختلف تعیین کرده است.

برای مدلی که در اختیار دارید، ما توصیه های زیر را به شما می کنیم.

آزمایش	وزن	زمان تقریبی (به دقیقه)	میزان قدرت	ظرف
کرم رانورسه	۱۰۰۰ گرم	۱۲-۱۵	۸۵۰ وات	IEC 705 ظرف توصیه شده
شیرینی ساووا	۴۷۵ گرم	۷-۹	۶۰۰ وات	
تکه کوشت	۹۰۰ گرم	۱۷-۱۹	۸۵۰ وات	
از یخ باز کردن	۵۰۰ گرم	۱۰-۱۲	۱۸۰ وات	

مندرجات بالا برای دستگاهی با قدرت ۸۵۰ وات داده شده اند.

تمیز کردن

تمیز کردن دستگاه

بخش های زیرین مایکروویو را باید دائماً تمیز کنید تا مواد چربی و ذرات مواد غذایی انباشته نشوند:

- سطوح درونی و بیرونی دستگاه
- در و واشرهای آن
- چرخاننده، حلقه و صفحه گردان

❶ اگر دستگاه همواره تمیز نباشد، سطوح آن ممکن است آسیب ببیند و عمر دستگاه کوتاه شود و به وضعیت خطرناکی منجر شود.

مطمئن باشید که در دستگاه بخوبی بسته میشود. سطوح بیرونی را با پارچه نرم و آب و صابون تمیز کنید. آنرا آب کشیده و بخوبی خشک کنید. ذرات مواد غذایی یا لکه های درون دستگاه یا روی حلقه را با پارچه آغشته با صابون تمیز کنید. آب کشیده و بخوبی خشک کنید.

برای تسهیل در پاک کردن ذرات مواد غذایی و از بین بردن بویهای ناخوشایند، یک لیوان آب لیموی رقیق شده روی صفحه گردان قرار دهید و بمدت ۲ دقیقه دستگاه را با حداکثر قدرت به راه اندازید. بخار ناشی لکه ها را نرم میکند. آب کشیده و خشک کنید. مقاومت جابجا شونده دستگاه پاک کردن جداره فوقانی را تسهیل مینماید. توجه داشته باشید که آب هرگز به درون هواکش های رخنه نکند. از استفاده از ابرهای زیر و مواد پاک کننده پرهیز کنید. واشرهای در را با دقت تمیز کنید و مطمئن شوید که ذرات مواد غذایی:

- انباشته نشده باشد.
- مانع از بسته شدن در نشوند.
- درون دستگاه را هر بار پس از مصرف با ماده پاک کننده منطبق با آن تمیز کنید.

❷ قبل از تمیز کردن دستگاه صبر کنید تا سرد شود.

تمیز کردن وسائل جانبی

- صفحه شیشه ای
- صفحه فلزی پایه دار DUO
- قابل شستشو در ماشین ظرف شویی هستند.
- ظرف کراستی
- حامل شیشه شیر
- قابل شستشو در ماشین ظرف شویی نمیباشند.
- آنها را با آب صابون شسته، آب کشیده و خشک کنید.

مشکلات فنی

در صورت صدمه دیدن در یا واشرهای آن نباید از دستگاه استفاده کرد. این صدمات عبارتند از:

- لولاهای شکسته
- واشرهای صدمه دیده
- تغییر شکل یافتن حفره درون دستگاه

برای تعمیرات لازم به خدمات پس از فروش مراجعه کنید (مراجعه شود به فهرست پیوست).

برای تسلط کامل به کارکرد یک دستگاه جدید همیشه مدت زمانی لازم است. اگر به یکی از مشکلات زیر برخورد کردید، راه حل های پیشنهادی را به کار ببرید.

• پدیده های زیر کاملاً عادی بوده و نباید شما را نگران سازند:

- چگالش در درون دستگاه
- خروج هوا از دور در و جداره های خارجی
- انعکاس نور دور در و جداره های خارجی
- خروج بخار از در و یا دهنه های هواکش

• اگر متوجه شدید که مواد غذایی اصلاً پخته نشده اند:

- مطمئن شوید که عقربه زمان را بدرستی برنامه ریزی کرده و دکمه «Start + ۳۰ ثانیه» را فشار داده اید.
- مطمئن شوید که در بدرستی بسته شده است.
- مطمئن شوید که فیوز نپزیده یا آب نشده است.

• اگر مواد غذایی زیادی یا کم پخته شده اند:

- مطمئن شوید که زمان پخت برنامه ریزی شده منطبق با مواد غذایی شما میباشد.
- مطمئن شوید که قدرت مناسب را انتخاب کرده اید.
- مطمئن شوید که کاغذ آلومینیومی پوشاننده غذا را از روی آن برداشته اید.
- مطمئن شوید که ظرف مورد مصرف جذب کننده نیست.
- مطمئن شوید که دهنه های هواکش پشت دستگاه بسته نشده اند.

• صدای «تق تق»/جرقه از داخل دستگاه شنیده میشود:

- مطمئن شوید که از ظروف دارای تزیینات فلزی استفاده نکرده باشید.
- مطمئن شوید که چنگال یا ابزار فلزی در دستگاه جای نگذاشته باشید.
- مطمئن شوید که کاغذ آلومینیومی نزدیک جداره های داخلی نگذاشته اید، یا اینکه کاغذ آلومینیومی را بدرستی در مرکز دستگاه قرار نداده باشید (یا دو جعبه آلومینیومی را نزدیک هم نگذاشته اید) و یا سیم فلزی بسته بندی کیسه های انجماد را از یاد نبرده اید.

• وقتی دکمه های دستگاه را فشار می دهید یک علامت صوتی پخش میشود:

- مطمئن شوید که سیستم امنیتی اطفال فعال نشده باشد. در این صورت آنرا غیرفعال کنید.

• وقتی دستگاه بطور عادی کار می کند چراغ داخلی روشن نمیشود

- احتمالاً لامپ آن سوخته است. ولی دستگاه قابل استفاده میباشد.

• در صورت گرم شدن زیادی یا مصرف طولانی مدت با مقدار کمی مواد غذایی:

دستگاه شما دارای یک سیستم ایمنی حرارتی است که بطور خودکار مانع از عملکرد آن میشود. ۱۵ دقیقه صبر کنید تا این سیستم غیرفعال شود. اگر پس از ۱۵ دقیقه دستگاه باز هم کار نکرد، آنرا از برق بیرون کشیده و استفاده نکنید.

شيوه کراستی

توصیه میشود ظرف کراستی را مستقیماً روی صفحه گردان از پیش گرم کنید. آنرا با قدرت ۶۰۰ وات گرم کنید و زمان های مندرج در تابلوی زیر را رعایت کنید.

ماده غذایی	مقدار	قدرت	زمان گرم کردن اولیه (به دقیقه)	زمان پخت (به دقیقه)	دستورات
گوشت چرخ کرده یخ زده	۲ قطعه (۱۲۵ گرم)	۶۰۰ وات	۴	۷	ظرف کراستی را از پیش گرم کنید. گوشت چرخ کرده را درون آن گذاشته و روی صفحه فلزی پایه دار DUO قرار دهید. پس از ۴-۵ دقیقه پخت، گوشت را برگردانید.
نان باگت یخ زده	۲۵۰ گرم	۴۵۰ وات	۲	۳	ظرف کراستی را گرم کنید. نان باگت را درون آن گذاشته و روی صفحه فلزی DUO قرار دهید.
پیتزای پخته سرد	۳۰۰ گرم	۴۵۰ وات	۵	۷	ظرف کراستی را گرم کنید. پیتزا را درون آن گذاشته و روی صفحه فلزی DUO قرار دهید.
پیتزای یخ زده	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۴	۸	ظرف کراستی را گرم کنید. پیتزا را درون آن گذاشته و روی صفحه فلزی DUO قرار دهید.
ناگتز مرغ	۲۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۴	۹	ظرف کراستی را گرم کنید. ناگتزها را بطور مدور درون آن گذاشته و برگردانید.

شيوه های «گریل» / «مایکروگریل» پخت فقط با کمک گریل یا با ترکیب مایکروویو + گریل

قبل از استفاده، گریل باید بمدت ۳ دقیقه از پیش گرم شده باشد. توصیه های مندرج در تابلوهای زیر را بکار ببرید.

● راهنمای پخت به شيوه «گریل» / «مایکروگریل» برای مواد غذایی تازه

ماده غذایی	مقدار	شيوه + قدرت	روی اول زمان (به دقیقه)	روی دوم زمان (به دقیقه)	دستورات
مرغ	۱،۱۰۰ کیلو	شيوه «مایکروگریل» ۴۵۰ وات	۲۲	۱۲	کمی روغن بمالید و ادویه بزنید. مرغ را درون ظرفی گذاشته و روی صفحه گردان قرار دهید. ۲-۳ دقیقه بخوابانید.
قطعات مرغ	۵۰۰ گرم	شيوه «مایکروگریل» ۳۰۰ وات	۱۲	۹-۱۰	کمی روغن بمالید و ادویه بزنید. قطعات مرغ را در ظرفی گذاشته و روی صفحه فلزی DUO قرار دهید. ۲-۳ دقیقه بخوابانید.
دنده بره	۴۰۰ گرم	شيوه «گریل»	۱۳-۱۴	۱۰-۱۲	کمی روغن بمالید و ادویه بزنید. دنده ها را درون ظرفی گذاشته روی صفحه فلزی DUO قرار دهید. ۲-۳ دقیقه بخوابانید.

● راهنمای پخت به شيوه «مایکروگریل» برای مواد غذایی یخ زده

ماده غذایی	مقدار	قدرت	زمان طبخ (به دقیقه)	دستورات
کراتن سبب / زمینی / سبزیجات	۴۰۰ گرم	۴۵۰ وات	۱۴-۱۵	کراتن یخ زده را درون یک ظرف از جنس پاپیرکس بریزید و آنرا روی صفحه فلزی DUO بگذارید. ۲-۳ دقیقه صبر کنید.
پاستا (لازانی/کاملونی/ ماکارونی)	۴۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۱۵-۲۰	مواد آماده شده را درون یک ظرف از جنس پاپیرکس بریزید و آنرا مستقیماً روی صفحه گردان بگذارید. ۲-۳ دقیقه صبر کنید.

فارسی

کرم کردن - شیوه «مایکرو»

پس از پایان گرم کردن مایعات، توصیه میشود ظرف را در داخل دستگاه به مدت حداقل ۲۰ ثانیه بخوابانید. این عمل باعث پایین آمدن حرارت مایع و ظرف آن شده مانع از خطر سوختگی یا سرریز کردن احتمالی میشود. در حین گرم کردن و پس از پایان کار مایع را هم برزید.

• راهنمای گرم کردن غذای اطفال

ماده غذایی	مقدار	قدرت	زمان طبخ (به دقیقه)	زمان خواباندن (به دقیقه)	دستورات
غذای اطفال (سبزیجات و گوشت)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۳۰ ثانیه	۲-۳	غذا را درون یک ظرف گود چینی قرار دهید. در آن را بپزید. در پایان طبخ، در آن را بسته و کمی بخوابانید. قبل از سرو کردن نسبت به حرارت آن اطمینان حاصل کنید.

از یخ باز کردن - شیوه «مایکرو» - قدرت ۱۸۰ وات

مواد غذایی یخ زده را در ظرفی قرار دهید. آنها را نپوشانید. در حین از یخ باز شدن مواد را برگردانده و بطور مداوم آب را خالی کنید. توجه داشته باشید که در مرحله از یخ باز شدن، مواد غذایی شروع به پختن نکنند. اگر بعضی قسمتهای مواد غذایی شروع به پختن کردند، آنها را با قطعات کوچک کاغذ آلومینیومی بپوشانید تا از یخ باز شدن به پایان برسد. اگر سطح بیرونی گوشت مرغ شروع به داغ شدن کرد، از یخ باز شدن را قطع کرده، به مدت ۲۰ دقیقه بخوابانید و دوباره راه بیاندازید. زمان خواباندن را که منجر به پایان از یخ باز شدن میشود رعایت کنید. هرچه مواد غذایی ضخیم تر باشند، مدت زمان از یخ باز شدن بیشتر است. تابلوی زیر شامل مواد غذایی یخ زده ای میشود که حرارت آنها بین ۱۸- و ۲۰- درجه سانتیگراد باشد

① از یخ باز کردن مواد غذایی باید با قدرت ۱۸۰ وات انجام پذیرد.

ماده غذایی	مقدار	زمان طبخ (به دقیقه)	زمان خواباندن (به دقیقه)	دستورات
گوشت: گاو (چرخ کرده)	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۷-۸ ۱۳-۱۴	۵-۱۰	گوشت را در یک بشقاب مسطح چینی قرار دهید. قطعات نازک را در کاغذ آلومینیومی بپیچید و به از یخ باز شدن برگردید.
پزندگان قطعات مرغ مرغ درسته	۵۰۰ گرم (دو قطعه) ۹۰۰ گرم	۱۵.۵- ۱۴.۵	۵	قطعات را در بشقاب قرار دهید (در مورد قطعات پوست آنها به سمت پائین باشد) / در مورد مرغ درسته، سینه به سمت پائین باشد). بخش های نازک و حساس را در کاغذ آلومینیومی بپیچید. به از یخ باز شدن برگردید.
ماهی: فیله ماهی درسته	۲۰۰ گرم ۴۰۰ گرم	۷-۸ ۱۲-۱۳	۵	ماهی را در مرکز یک بشقاب چینی بگذارید. قسمت های حساس را زیر قطعات کلفت تر قرار دهید. بخشهای انتهایی را در کاغذ آلومینیومی بپیچید. به از یخ باز شدن برگردید.
میوه ها: میوه های کوچک	۲۵۰ گرم	۶-۷	۵	میوه ها را در یک ظرف بزرگ مدور و شیشه ای بچینید.
نان: نان کوچک (هر قطعه ۵۰ گرم) خمیر نان	۲ قطعه ۴ قطعه ۲۵۰ گرم	۳۰ ثانیه - ۱ دقیقه ۲-۲.۵ ۵.۵-۶	۱۰	قطعات نان را بطور مدور و یا روی هم روی کاغذ پخت در مرکز صفحه گردان بچینید. به از یخ باز شدن برگردید.

① شیشه های شیر اطفال قابل گرم کردن در مایکروویو میباشد ولی باید به توصیه های مندرج روی جعبه های شیر توجه شود.

• راهنمای گرم کردن مواد خوراکی و مایعات

ماده غذایی	مقدار	قدرت	زمان طبخ (به دقیقه)	زمان خواباندن (به دقیقه)	دستورات
نوشابه ها (قهوه، چای، آب)	۱۵۰ میلیلیتر (۱ فنجان) ۲۵۰ میلیلیتر (۲ فنجان)	۸۵۰ وات	۴۵ ثانیه	۱	فنجان یا فنجان ها را در مرکز صفحه گردان قرار دهید و بدون پوشاندن آنها را گرم کنید. در مدت خواباندن فنجان ها را در درون دستگاه باقی گذاشته و سپس هم برزید.
سوپ (سرد)	۲۵۰ گرم	۸۵۰ وات	۱.۵-۲	۲-۳	در داخل یک بشقاب گود یا کاسه عمیق چینی بریزید. آنرا بپوشانید. یکبار در پایان گرم شدن و سپس در موقع سرو کردن هم برزید.
غذاهای از پیش آماده (سرد)	۳۵۰ گرم	۸۵۰ وات	۲-۲.۵	۳	در داخل یک ظرف چینی بریزید و آنرا بپوشانید.

دکمه ها قفل شده اند.

• هرگونه راه اندازی منجر به پخش یک علامت صوتی میگردد.

برای بازکردن قفل:

دوباره به مدت ۳ ثانیه روی دکمه «Stop/Cancel» فشار دهید.

- دستگاه یک علامت صوتی پخش میکند که نشان دهنده باز شدن قفل دستگاه است.
- ساعت بجای نمایه «SEC» پدیدار میشود.

① استفاده از این عملکرد تنها زمانی ممکن است که دستگاه در حال توقف باشد.

① قطع برق باعث غیرفعال شدن ایمنی اطفال میگردد.

راهنمای پخت

زمان های مندرج در جدولی پخت باید به عنوان توصیه تلقی گردند. این زمان ها ممکن است بر حسب شکل، کلفتی و حرارت مواد غذایی تغییر یابند.
زمان ای خواباندن باید پس از پخت، گرم شدن و یا از یخ باز شدن مواد غذایی انجام گیرند.

پخت با مایکروویو - شیوه «مایکرو»

• راهنمای پخت برای سبزیجات یخ زده

از ظروف پایرکس مناسب برای مایکروویو استفاده کنید. روی ظرف را بپوشانید. دستگاه را به راه اندازید و در حین پخت ۲ بار هم بزنید. در پایان پخت، هم زده، نمک، سبزیجات معطر یا کره زده و در مدت خواباندن بپوشانید.

ماده غذایی	مقدار	قدرت	زمان طبخ (به دقیقه)	زمان خواباندن (به دقیقه)	دستورات
اسفناج	۱۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۴،۵-۵،۵	۲-۳	یک قاشق سوپ خوری آب سرد اضافه کنید
بروکولی	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۹-۱۰	۲-۳	یک قاشق سوپ خوری آب سرد اضافه کنید
نخود	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۷،۵-۸،۵	۲-۳	یک قاشق سوپ خوری آب سرد اضافه کنید
لوبیا سبز	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸-۹	۲-۳	یک قاشق سوپ خوری آب سرد اضافه کنید

• راهنمای پخت برای برنج و انواع ماکارونی

برنج: از یک ظرف بزرگ پایرکس مناسب با مایکروویو استفاده کنید. برنج و آب سرد را ریخته، در ظرف را ببندید و دستگاه را بکار اندازید.

طی پخت، حجم برنج دو برابر میشود.

پس از پایان پخت، هم بزنید، نمک، سبزیجات معطر یا کره اضافه کنید و بمدت تعیین شده بخوابانید.

طی پخت، برنج قادر به جذب تمام آب نیست. در صورت لزوم آبکش کنید.

انواع ماکارونی: از یک ظرف بزرگ پایرکس متناسب با مایکروویو استفاده کنید.

آب جوش، کمی نمک و ماکارونی را ریخته، هم بزنید. در آن را نبندید. دستگاه را براه اندازید. در حین طبخ یکبار بهم بزنید. در پایان طبخ، بمدت تعیین شده بخوابانید. آبکش کنید.

ماده غذایی	مقدار	قدرت	زمان طبخ (به دقیقه)	زمان خواباندن (به دقیقه)	دستورات
برنج سفید	۲۵۰ گرم	۸۵۰ وات	۱۶-۱۷	۵	۵۰۰ میلیلیتر آب سرد اضافه کنید
ماکارونی	۲۵۰ گرم	۸۵۰ وات	۱۱-۱۲	۵	۱ لیتر آب جوش اضافه کنید

• راهنمای پخت برای سبزیجات تازه

از یک ظرف بزرگ پایرکس متناسب با مایکروویو استفاده کنید. ۲ الی ۳ قاشق سوپ خوری آب سرد برای هر ۲۵۰ گرم سبزی اضافه کنید (مگر اینکه دستور دیگری در جدولی زیر ذکر شده باشد). سبزیجات را اضافه کرده و ظرف را بپوشانید.

دستگاه را بکار انداخته و ضمن طبخ یک بار هم بزنید. در پایان طبخ، هم زده، نمک، سبزیجات معطر یا کره اضافه کرده و در ظرف را در مدت خواباندن ببندید.

برای پخت بهتر، سبزیجات تازه را قطعه قطعه کنید. هرچه قطعات کوچکتر باشند طبخ سریع تر انجام خواهد گرفت.

ماده غذایی	مقدار	قدرت	زمان طبخ (به دقیقه)	زمان خواباندن (به دقیقه)	دستورات
بروکولی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۸۵۰ وات	۴،۵-۵	۳	ساقه ها را بسمت بیرون قرار دهید.
هویج	۲۵۰ گرم	۸۵۰ وات	۴،۵	۳	هویج ها را بصورت حلقه های گرد بکنواخت خرد کنید.
گل کلم	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۸۵۰ وات	۵،۵-۵	۳	تکه های درشت را دو قسمت کنید. ساقه ها را به سمت بیرون قرار دهید.
کدو	۲۵۰ گرم	۸۵۰ وات	۳،۵-۴	۳	کدوها را به صورت حلقه خرد کنید. ۲ قاشق سوپ خوری آب یا کمی کره اضافه کنید. طبخ را آنقدر ادامه دهید که قطعات نرم شوند.
سیب زمینی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۸۵۰ وات	۴-۵	۳	سیب زمینی ها را پوست کنده و آنها را به ۲ یا ۳ قطعه بکنواخت تکه کنید.

استفاده از عملکرد گرم کردن سریع

برای گرم کردن سریع یک ماده غذایی یا یک نوشابه در کوتاه مدت، از دکمه « $30 + \text{Start}$ ثانیه» استفاده کنید.

① قبل از استفاده از شیوه «کراستی»، توجه کنید که مقاومت گریل در حالت افقی باشد (در بخش فوقانی دستگاه).

طرز استفاده

مواد را در مرکز صفحه گردان قرار داده، در را ببندید.

مستقیماً روی دکمه «START» فشار دهید.

• دستگاه به مدت ۳۰ ثانیه با حداکثر قدرت بکار می افتد.

① با فشار روی دکمه «W» در هر لحظه می توانید قدرت دستگاه را تغییر دهید.

با هر فشار روی دکمه «START»، ۳۰ ثانیه به زمان اضافه می شود.

تنظیم مدت پخت

مانند فرهای سنتی، ممکن است بخواهید کم و بیش زمان پخت، گرم کردن یا از یخ باز کردن را به نسبت آنچه در راهنمای پخت و یا روی بسته بندی مواد غذایی تعیین شده است (ص ۱۴) کمی تغییر دهید.

برای این کار، می توانید از ۲ طریق عمل کنید:

استفاده از دکمه چرخان

دکمه را به سمت چپ یا راست برای کم کردن یا زیاد کردن مدت زمان بچرخانید.

- زمان در صفحه کم و زیاد میشود.
- تغییر زمان باعث وقفه در کار دستگاه نمیشود.

استفاده از دکمه « $30 + \text{Start}$ ثانیه»

- یک یا چند بار روی دکمه « $30 + \text{Start}$ ثانیه» فشار دهید.
- با هر فشار، زمان مندرج روی صفحه ۳۰ ثانیه افزایش می یابد.
- تغییر زمان باعث وقفه در کار دستگاه نمیشود.

قطع دستگاه

وقفه

میتوانید هر لحظه وقفه ای در عملکرد دستگاه ایجاد کنید تا:

- وضعیت پخت را بررسی کنید،
- مواد غذایی را برگردانده یا هم بزنید،
- ماده غذایی را بخوابانید.

برای اینکار، کافی است در دستگاه را باز کنید و یا یک بار روی دکمه «Stop/Cancel» فشار دهید.

- دستگاه از حرکت بازمی ایستد ولی طبخ را در حافظه نگاه میدارد.
- صفحه نمایش تا قطع دستگاه همانگونه باقی میماند. نمایه «START» در صفحه چشمک زده و از شما میخواهد که پخت را از سر بگیرید.

برای از سر گرفتن پخت روی دکمه «START» فشار دهید.

دکمه «Stop/Cancel» به شما امکان میدهد تا بطور نهائی پخت یک ماده غذایی را قطع کنید. • ساعت در نمایش دهنده ظاهر میشود.

لغو

دکمه «Stop/Cancel» به شما امکان میدهد تا بطور نهائی پخت یک ماده غذایی یا برنامه در حال اجرا را لغو کنید.

اگر در حال انجام پخت هستید:

دو بار روی دکمه «Stop/Cancel» فشار دهید.

- پس از فشار اول دستگاه به حالت وقفه درمیآید و با فشار دوم پخت لغو میشود و ساعت روی صفحه ظاهر میگردد.

اگر در برنامه ریزی دستگاه هستید:

یک بار روی دکمه «Stop/Cancel» فشار دهید.

• برنامه لغو شده و ساعت روی صفحه ظاهر میگردد.

فعال کردن سیستم ایمنی برای اطفال

دستگاه شما دارای یک سیستم قفل شدن دستورات است که مانع از راه افتادن بیموقع دستگاه و یا استفاده آن بوسیله اطفال بدون مراقبت میشود.

برای قفل کردن:

به مدت ۳ دقیقه روی دکمه «Stop/Cancel» فشار دهید.

• دستگاه یک علامت صوتی پخش میکند که نشان دهنده قفل شدن دستگاه است.

• بجای ساعت نمایه «SEC» پدیدار میشود.

STOP
CANCEL

START

START

W
100 850

START

OR

START

SEC

استفاده از عملکرد DUO



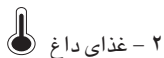
DUO

عملکرد گرم کردن در دو سطح

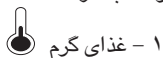
فقط باید با صفحه فلزی پایه دار DUO استفاده شود
(مراجعه شود به جزئیات و سائل جانبی در صفحه ۳)

این عملکرد امکان میدهد تا دو بشقاب در آن واحد گرم شود (در شیوه مایکروویو کار میکند).

این برنامه برحسب خواسته شما، پیشنهاد میشود:



۲ - غذای داغ



۱ - غذای گرم

احتیاج به انتخاب نوع آماده کردن و وزن آن نمیباشد.

زمان بطور خودکار بر پایه دو بشقاب به وزن ۳۰۰ گرم تعیین میگردد.

قبل از استفاده از شیوه «DUO»، توجه کنید که مقاومت گریل در حالت افقی باشد (در بخش فوقانی دستگاه)

استفاده

اولین بشقاب را در مرکز صفحه گردان بگذارید. صفحه فلزی پایه دار DUO را دور این بشقاب قرار دهید و بشقاب دوم را روی صفحه فلزی بگذارید.

شماره برنامه را با فشار روی دکمه ۱ (DUO یا ۲ بار برحسب حرارت مورد نظر) انتخاب کنید.



• شماره برنامه و نمایه DUO روی صفحه نمایش دهنده ظاهر میشوند.

اگر در مهلت ۳ ثانیه عملی انجام ندهید، نمایه «START» روی صفحه چشمک میزند و از شما درخواست میشود که از پیش گرم کردن را آغاز کنید.

روی دکمه «START» فشار دهید.

- دستگاه برای مدت کاملاً مناسب برای گرم کردن دو بشقاب براه میافتد.
- پس از پایان طبخ، دستگاه یک علامت صوتی را چهار بار پخش کرده و «0»: چهار بار روی صفحه چشمک میزند. ساعت روی صفحه ظاهر میگردد.
- اگر در دستگاه را باز نکنید، دستگاه یکبار در دقیقه علامت صوتی یادآوری پخش میکند.

① جداره ظرف کراستی نجسب است و لازم نیست که قبلاً آن قرار دادن مواد غذایی، درون ظرف را روغن بمالید.

① برای دست زدن به ظرف کراستی از دستکش نسوز استفاده کنید زیرا ممکن است بسیار داغ شود.

در دستگاه را باز کرده و مواد غذایی را درون ظرف کراستی قرار دهید.



شیوه «کراستی» را با ۴ بار فشار دادن روی دکمه «SELECT» انتخاب کنید.

• نمایه های «کراستی» و «0»: روی نمایش دهنده ظاهر میشوند.



تنظیم مدت زمان



زمان را به کمک دکمه چرخان انتخاب کنید.

① مدت زمان حداکثر دقیقه شمار در شیوه «کراستی» ۶۰ دقیقه است.



تنظیم قدرت دستگاه

دستگاه بطور عادی با قدرت حداکثر کار میکند. اگر میخواهید از قدرت حداکثر استفاده کنید، لازم نیست که آنرا انتخاب کنید. برعکس، اگر میخواهید از قدرت کمتری استفاده کنید، آنرا با چندین بار فشار روی دکمه «W» انتخاب کنید.

۶۰۰ وات ۴۵۰ وات ۳۰۰ وات

① در شیوه «کراستی» حداکثر قدرت مجاز ۶۰۰ وات میباشد.



روی دکمه «START» فشار دهید.

① مقاومت گریل ممکن است در طی پخت روشن و خاموش شود. این امر طبیعی است زیرا مانع داغ شدن زیاده از حد دستگاه میشود.

① ظرف کراستی نباید در ماشین ظرف شویی شسته شود. آنرا با آب ولرم و ماده ظرف شویی بدون استفاده از وسایل ساینده بشوئید.



دستگاه بطور عادی با قدرت حداکثر کار میکند. اگر میخواهید از قدرت حداکثر استفاده کنید، لازم نیست که آنرا انتخاب کنید. برعکس، اگر میخواهید از قدرت کمتری استفاده کنید، آنرا با چندین بار فشار روی دکمه «W» انتخاب کنید.

۶۰۰ وات ۴۵۰ وات ۳۰۰ وات

در شیوه «مایکروگریل» حداکثر قدرت مجاز ۶۰۰ وات میباشد.



• قدرت و نمایه «W» روی نمایش دهنده ظاهر میشوند.

اگر در مهلت ۳ ثانیه عملی انجام ندهید، نمایه قدرت ناپدید شده و «0» روی صفحه ظاهر میشود و از شما درخواست میشود که مدت زمان طبخ را مشخص کنید.

تنظیم مدت زمان

زمان را به کمک دکمه چرخان انتخاب کنید.

• زمان روی صفحه ظاهر میشود.



مدت زمان حداکثر دقیقه شمار در شیوه «مایکروگریل» ۶۰ دقیقه است.

اگر در مهلت ۳ ثانیه عملی انجام ندهید، نمایه «START» روی صفحه چشمک میزند و از شما درخواست میشود که طبخ ماده غذایی را شروع کنید.

راه اندازی

روی دکمه «START» فشار دهید.



• دستگاه برای مدت تعیین شده براه میافتد.

مقاومت گریل ممکن است در طی پخت روشن و خاموش شود. این امر طبیعی است زیرا مانع داغ شدن زیاده از حد دستگاه میشود.

شیوه کراستی



فقط با ظروف کراستی باید انجام بگیرد (مراجعه شود به صفحه ۳ جزئیات و سائل جانبی)

از این شیوه برای گرم کردن یا پختن مواد غذایی که نیاز به پلاستی شدن و برشته شدن دارند استفاده کنید. بخش فوقانی ماده غذایی به کمک گریل پلاستی میشود در حالیکه بخش تحتانی آن به کمک ظرف کراستی برشته میگردد.

قبل از استفاده از شیوه «کراستی» توجه کنید که مقاومت گریل در حالت افقی باشد (در بخش فوقانی دستگاه).

قبل از استفاده از عملکرد کراستی، ظرف کراستی باید قبلاً گرم شده باشد.

مرحله اول: گرم کردن ظرف کراستی

ظرف کراستی را در مرکز صفحه گردان قرار داده در دستگاه را ببندید.

ظرف کراستی هم میتواند روی صفحه گردان و هم روی گریل DUO قرار گیرد.

هرگز ظرف کراستی را در دستگاه بدون صفحه گردان قرار ندهید. هرگز ظروف دیگر و یا بسته بندی در ظرف کراستی قرار ندهید.



شیوه «کراستی» را با ۴ بار فشار دادن روی دکمه «START» انتخاب کنید.

• نمایه های «کراستی» و «0» روی نمایش دهنده ظاهر میشوند.



طرز استفاده

برای پیش گرم کردن، قدرت دستگاه را که بطور خودکار ۶۰۰ وات خواهد بود تغییر ندهید.

تنظیم مدت

به کمک دکمه چرخان زمان پیش گرم کردن را روی ۳ دقیقه تنظیم کنید (مگر توصیه مغایری که در راهنمای پخت درج شده باشد).



• نمایه زمان روی نمایش دهنده ظاهر میشود.

اگر در مهلت ۳ ثانیه عملی انجام ندهید، نمایه «START» روی صفحه چشمک میزند و از شما درخواست میشود که از پیش گرم کردن را آغاز کنید.

راه اندازی

با فشار دادن روی دکمه «START» پیش گرم کردن را براه اندازید.



• دستگاه برای مدت تعیین شده بکار می افتد.

• پس از پایان ۳ دقیقه، دستگاه از حرکت بازمی ایستد.

روی دکمه «START» فشار دهید.

دستگاه برای مدت تعیین شده براه میافتد.

از یخ باز کردن

اگر میخواهید برای باز کردن یخ مواد از برنامه خودکار اتودیفراست استفاده نکنید، قدرت را روی ۱۸۰ وات بگذارید (در بالا جزئیات انجام این کار ذکر شده است).

• در این صورت، نمایه از یخ باز کردن و نمایه شیوه پخت مایکروویو روی صفحه ظاهر میشوند.



شیوه گریل



بهرتر است در این شیوه از صفحه فلزی پایه دار DUO استفاده شود (به بخش جزئیات وسائل جانبی در صفحه ۳ مراجعه کنید)

از این شیوه برای طلایی کردن مواد غذایی مانند کراتن ها و گوشت ها به کمک مقاومت گریل دستگاه استفاده کنید.

فقط از ظروف مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید.

قبل از استفاده از شیوه «گریل»، توجه کنید که مقاومت گریل در حالت افقی باشد (در بخش فوقانی دستگاه).

استفاده

مرحله اول: از پیش گرم کردن گریل

شیوه گریل را با دو بار فشار روی دکمه «SELECT» انتخاب کنید.



• نمایه «گریل» و «0» روی نمایش دهنده پدیدار میشوند.



به کمک دکمه چرخنده زمان از پیش گرم کردن را مشخص کنید (تقریباً ۳-۴ دقیقه).



• زمان در نمایش دهنده پدیدار میشود.

اگر در مهلت ۳ ثانیه عملی انجام ندهید، نمایه «START» روی صفحه چشمک میزند و از شما درخواست میشود که از پیش گرم کردن را شروع کنید.

روی دکمه «START» فشار دهید.



• دستگاه برای مدت تعیین شده براه میافتد.

مرحله دوم: پخت به شیوه گریل

مواد را روی صفحه فلزی پایه دار DUO گذاشته، در مرکز صفحه گردان قرار دهید.

برای جابجا کردن ظروف و وسائل جانبی در شیوه «گریل»، از دستکش نسوز استفاده کنید. خطر سوختن.

شیوه «گریل» را به کمک دکمه «SELECT» انتخاب کنید. سپس زمان را انتخاب کرده و برای راه اندازی روی دکمه «START» فشار دهید.

مدت زمان حداکثر دقیقه شمار در شیوه «گریل» ۶۰ دقیقه است.

مقاومت گریل ممکن است در طی پخت روشن و خاموش شود. این امر طبیعی است زیرا مانع داغ شدن زیاده از حد دستگاه میشود.



شیوه مایکروگریل (مایکروویو + گریل)

بهرتر است در این شیوه از صفحه فلزی پایه دار DUO استفاده شود (به بخش جزئیات وسائل جانبی در صفحه ۳ مراجعه کنید)

از این شیوه برای پختن و گرم کردن سریع مواد غذایی بکمک مایکروویو استفاده کنید. در عین حال، مقاومت دستگاه باعث طلائی شدن مواد میگردد.

فقط از ظروف مقاوم در برابر امواج مایکروویو و حرارت استفاده کنید.

قبل از استفاده از شیوه «مایکرو گریل»، توجه کنید که مقاومت گریل در حالت افقی باشد (در بخش فوقانی دستگاه).

طرز استفاده

توصیه میشود در شیوه «مایکروگریل» گریل را از پیش گرم کنید.

مواد غذائی را روی صفحه فلزی پایه دار DUO گذاشته در مرکز صفحه گردان قرار دهید.

برای جابجا کردن ظروف و وسائل جانبی در شیوه «مایکروگریل»، از دستکش نسوز استفاده کنید. خطر سوختن.

با فشار دادن ۳ بار روی دکمه «SELECT»

شیوه «مایکروگریل» را انتخاب کنید.

نمایه های «مایکروویو» و «0» روی صفحه ظاهر می شوند.



پس و پیش بودن تنظیم قدرت و مدت پخت اهمیتی ندارد. آنها را میتوانید در هر لحظه و حتی ضمن پخت تغییر دهید. پس و پیش بودن این تغییرات اهمیتی ندارد.

فارسی

① برای دست زدن به ظرف کراستی از دستکش نسوز استفاده کنید زیرا ممکن است بسیار داغ شود.

در دستگاه را باز کرده و مواد غذایی را درون ظرف کراستی قرار دهید.

نوع مواد غذایی را با فشار دادن روی دکمه اتوکراستی انتخاب کنید (یک یا چند بار فشار دهید تا شماره ماده غذایی مورد نظر نمایان شود).

شماره برنامه، نمایه «AUTO»

و نمایه کراستی روی صفحه ظاهر میشود.

اگر در مهلت ۳ ثانیه عملی انجام ندهید، نمایه «G» روی صفحه چشمک میزند و از شما درخواست میشود که وزن ماده غذایی را مشخص کنید.

وزن را با استفاده از دکمه چرخان انتخاب کنید.

• وزن و نمایه «G» روی صفحه ظاهر میشود.

اگر در مهلت ۳ ثانیه عملی انجام ندهید، نمایه «START» روی صفحه چشمک میزند و از شما درخواست میشود که از یخ باز کردن را آغاز کنید.

روی دکمه «START» فشار دهید.

• دستگاه راه افتاده و برای مدت زمانی کاملاً مناسب با غذای مورد نظر به کار ادامه میدهد.

① ظرف کراستی نباید در ماشین ظرف شویی شسته شود. آنرا با آب ولرم و ماده ظرف شویی بدون استفاده از وسایل ساییده بشوئید.

استفاده از عملکردهای دستی

عملکردهای دستی به شما امکان پخت، گرم کردن و یا از یخ باز کردن کلیه مواد غذایی را میدهد. برعکس شیوه های خودکار، شما باید خودتان شیوه پخت و مدت زمان لازم و همچنین قدرت دستگاه را انتخاب کنید. اگر نسبت به میزان آنها آگاهی ندارید به راهنمای پخت در صفحه ۱۴ مراجعه کنید.

۴ شیوه پخت به شما پیشنهاد میشود. انتخاب هر یک از آنها به کمک دکمه «SELECT» انجام میگردد.



مایکرو پخت به کمک مایکروویو
گریل پخت به کمک مقاومت فوقانی گریل
مایکروگریل پخت ترکیبی «مایکروویو و گریل»
کراستی پخت و برشته شدن در ظرف کراستی

① شیوه پخت در حین پخت قابل تغییر نیست.

- پس از پایان طبخ، دستگاه یک علامت صوتی را چهار بار پخش کرده و «0». چهار بار روی صفحه چشمک میزند. ساعت روی صفحه ظاهر میگردد.
- اگر در دستگاه را باز نکنید، دستگاه یکبار در دقیقه علامت صوتی یادآوری پخش میکند.



شیوه مایکرو (فقط مایکروویو)

از این شیوه برای پخت، گرم کردن و از یخ باز کردن دستی مواد غذایی استفاده کنید.

این شیوه پخت از طرف دستگاه خودبخود انجام میگردد. در نتیجه احتیاجی نیست که آنرا با دکمه «SELECT» انتخاب کنید.

① قبل از استفاده از برنامه خودکار، توجه کنید که مقاومت گریل در حالت افقی باشد (در بخش فوقانی دستگاه).

استفاده

مواد را در مرکز صفحه گردان قرار داده، در را ببندید.

① پس و پیش بودن تنظیم قدرت و مدت پخت اهمیتی ندارد. آنها را میتوان در هر لحظه و حتی ضمن پخت تغییر دهید. پس و پیش بودن این تغییرات اهمیتی ندارد.

تنظیم قدرت

دستگاه بطور عادی با قدرت حداکثر کار میکند. اگر میخواهید از قدرت حداکثر استفاده کنید، لازم نیست که آنرا انتخاب کنید.

برعکس، اگر میخواهید از قدرت کمتری استفاده کنید، آنرا با چندین بار فشار روی دکمه «W» انتخاب کنید.



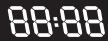
۸۵۰ وات ۶۰۰ وات ۴۵۰ وات ۳۰۰ وات ۱۸۰ وات (از یخ باز کردن) ۱۰۰ وات

میزان قدرت، نمایه «W» و نمایه شیوه پخت مایکروویو روی صفحه ظاهر میشوند.

اگر در مهلت ۳ ثانیه عملی انجام ندهید، نمایه قدرت ناپدید شده و «0». روی صفحه ظاهر میشود و از شما درخواست میشود که مدت را مشخص کنید.

مدت زمان را تنظیم کنید

زمان را به کمک دکمه چرخان انتخاب کنید.



• زمان روی صفحه ظاهر میشود.

① مدت زمان حداکثر دقیقه شمار در شیوه مایکروویو ۹۹ دقیقه است.

اگر در مهلت ۳ ثانیه عملی انجام ندهید، نمایه «START» روی صفحه ظاهر میشود و از شما درخواست میشود که طبخ ماده غذایی را شروع کنید.

اتودیفراست

برنامه خودکار از یخ باز کردن

۴ برنامه به شما پیشنهاد میشود:

- ۱- مرغ ۲۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم
- ۲- گوشت قرمز (گاو، بره) ۲۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم
- ۳- ماهی ۲۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم
- ۴- نان ۱۲۵ تا ۶۲۵ گرم

❶ دستگاه باید نوع ماده غذایی و وزن دقیق آنرا بداند.

❷ قبل از استفاده از برنامه خودکار، توجه کنید که مقاومت گریل در حالت افقی باشد (در بخش فوقانی دستگاه).

استفاده

ماده غذایی را در مرکز صفحه گردان قرار داده، در را ببندید.

نوع ماده غذایی را با فشار دادن روی دکمه اتودیفراست انتخاب کنید (یک یا چند بار فشار دهید تا به شماره ماده غذایی مورد نظر برسید).

فارسی



• شماره برنامه، نمایه «AUTO» و نمایه از یخ باز شدن روی صفحه ظاهر میشود.

اگر در مهلت ۳ ثانیه عملی انجام ندهید، نمایه «G» روی صفحه ظاهر میشود و از شما درخواست میشود که وزن ماده غذایی را مشخص کنید.



وزن را با استفاده از دکمه چرخان انتخاب کنید. • وزن و نمایه «G» روی صفحه ظاهر میشود.

اگر در مهلت ۳ ثانیه عملی انجام ندهید، نمایه «START» روی صفحه چشمک میزند و از شما درخواست میشود که از یخ باز کردن را آغاز کنید.



روی دکمه «START» فشار دهید.

• دستگاه راه افتاده و برای مدت زمانی کاملاً مناسب با غذای مورد نظر به کار ادامه میدهد.

❸ پس از سپری شدن نصف مدت، دستگاه یک علامت صوتی پخش کرده و در حالت سکون قرار میگیرد تا شما بتوانید مواد غذایی را برگردانید و باین ترتیب از یخ باز شدن مواد غذایی بصورت یکنواخت انجام گیرد. مواد غذایی را برگردانده و روی «START» فشار دهید تا دوره از یخ باز شدن ادامه پیدا کند.

اتوکراستی

برنامه پخت و برشته شدن خودکار

فقط با ظروف کراستی باید انجام بگیرد (مراجعه شود به صفحه ۳ جزئیات وسائل جانبی)

۴ برنامه به شما پیشنهاد میشود:

- ۱- پیتزای پیش پخته ۲۰۰ تا ۴۰۰ گرم
- ۲- پیتزای یخ زده پیش پخته ۲۰۰ تا ۴۰۰ گرم
- ۳- ناکتوز مرغ ۱۲۵ تا ۲۵۰ گرم
- ۴- نان ۱۲۵ تا ۳۷۵ گرم

❶ دستگاه باید نوع ماده غذایی و وزن دقیق آنرا بداند.

❷ قبل از استفاده از برنامه خودکار، توجه کنید که مقاومت گریل در حالت افقی باشد (در بخش فوقانی دستگاه).

استفاده

❸ قبل از استفاده از عملکرد اتوکراستی، ظرف کراستی باید قبلاً گرم شده باشد.

مرحله اول: گرم کردن ظرف کراستی

ظرف کراستی را در مرکز صفحه گردان قرار داده در دستگاه را ببندید.

❹ ظرف کراستی هم میتواند روی صفحه گردان و هم روی گریل DUO قرار گیرد.

❺ هرگز ظرف کراستی را در دستگاه بدون صفحه گردان قرار ندهید. هرگز ظروف دیگر و یا بسته بندی در ظرف کراستی قرار ندهید.



شیوه «کراستی» را با ۴ بار فشار دادن روی دکمه «SELECT» انتخاب کنید.



و به کمک دکمه چرخان زمان پیش گرم کردن را روی ۳ دقیقه تنظیم کنید.

برای پیش گرم کردن، قدرت دستگاه را که بطور خودکار ۶۰۰ وات خواهد بود تغییر ندهید.



با فشار دادن روی دکمه «START» پیش گرم کردن را براه اندازید.

• پس از پایان ۳ دقیقه، دستگاه از حرکت بازمی ایستد.

مرحله دوم: پخت خودکار

❻ جداره ظرف کراستی نجسب است و لازم نیست که قبلاً از قرار دادن مواد غذایی، درون ظرف را روغن بمالید.

تنظیم دقیقه شمار مستقل

دقیقه شمار از کلیه عملکردهای دیگر دستگاه مستقل است. از آن فقط در زمانی میتوان استفاده کرد که دستگاه در حالت توقف باشد.

نمایش دهنده ساعت را نشان میدهد.

روی دکمه «ساعت» فشار دهید.

• «0». روی نمایش دهنده ظاهر میشود.

ساعت را با چرخاندن دکمه تنظیم کنید.

روی دکمه «START» فشار دهید.
• شمارش معکوس آغاز میشود.

وقتی به «0». برسید:

• دستگاه ۴ علامت صوتی پخش میکند.
• ساعت دوباره روی نمایش دهنده ظاهر میشود.

استفاده از برنامه های خودکار



برنامه اتوماتیک همه چیز را بصورت خودکار حساب می کند. شما باید فقط نوع مواد و وزن آنها تعیین کنید و دستگاه بصورت خودکار شیوه طبخ، قدرت مورد نیاز و مناسب ترین زمان را حساب می کند.

برحسب نیاز، دستگاه شما دارای سه نوع برنامه میباشد:

- اتوکوک برای پخت
- اتودیفراست برای از یخ باز کردن
- اتوکراستی برای برشته کردن

• در صورت استفاده از برنامه خودکار، نمی توانید قدرت و زمان برنامه را تغییر دهید.

• در پایان طبخ، دستگاه ۴ علامت صوتی پخش میکند و «0»: چهار بار روی نمایش دهنده چشمک میزند. ساعت دوباره روی نمایش دهنده ظاهر میشود.

• اگر در پایان برنامه، در دستگاه را باز نکنید، دستگاه دقیقه ای یکبار يك علامت صوتی برای یادآوری پخش میکند.

اتوکوک برنامه طبخ خودکار

۴ برنامه به شما پیشنهاد میشود:

- ۱- ماهی ۳۰۰ تا ۶۰۰ گرم
پخت به شیوه «مایکروگریل»
- ۲- گوشت قرمز (گاو، بره) ۷۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم
پخت به شیوه «مایکروگریل»
- ۳- سبزیجات تازه ۴۵۰-۱۰۰ گرم
پخت به شیوه مایکروویو
- ۴- غذاهای آماده یخ زده ۳۰۰ گرم
پخت به شیوه مایکروویو

• دستگاه باید نوع ماده غذایی و وزن دقیق آنرا بداند.

• قبل از استفاده از برنامه خودکار، توجه کنید که مقاومت گریدل در حالت افقی باشد (در بخش فوقانی دستگاه).

استفاده

ماده غذایی را در مرکز صفحه گردان قرار داده، در را ببندید.

نوع ماده غذایی را با فشار دادن روی دکمه اتوکوک انتخاب کنید (یک یا چند بار فشار دهید تا به شماره ماده غذایی مورد نظر برسید).



• شماره برنامه، نمایه «AUTO» و نمایه یا نمایه های مربوط به شیوه طبخ که برنامه آنرا مورد استفاده قرار خواهد داد، روی صفحه ظاهر میشود.

اگر در مهلت ۳ ثانیه عملی انجام ندهید، نمایه «g» روی صفحه ظاهر میشود و از شما درخواست میشود که وزن ماده غذایی را مشخص کنید.



وزن را با استفاده از دکمه چرخان انتخاب کنید.
• وزن و نمایه «g» روی صفحه ظاهر میشود.

اگر در مهلت ۳ ثانیه عملی انجام ندهید، نمایه «START» روی صفحه چشمک زده و از شما درخواست میشود که طبخ ماده غذایی را آغاز کنید.



روی دکمه «START» فشار دهید.

• دستگاه راه افتاده و برای مدت زمانی کاملاً مناسب با غذای مورد نظر به کار ادامه میدهد.

برای مشخص کردن مدت زمان طبخ منطبق با مواد غذایی، توصیه های مندرج در روی بسته بندی غذاهای پیش آماده و یا یخ زده را رعایت کنید.

در صورت عدم وجود توصیه های مشخص، زمان طبخ و یا گرم کردن در فرهای سنتی را حداقل تقسیم بر سه کنید. در همه موارد، به راهنمای طبخ موجود در دفترچه حاضر رجوع کنید.

ⓘ **بیش از زمان لازم برنامه ریزی نکنید. به این ترتیب از خطر پخت زیادی و یا اشتعال مواد غذایی جلوگیری خواهید کرد.**

خواباندن پس از پخت

مایکروویوها اصولاً روی سطوح تأثیر میگذارند و بیش از ۲ الی ۳ سانتیمتر در عمق مواد وارد نمی شوند. وقتی سطح مواد گرم شد، گرما به درون آن نیز میسرود، باین ترتیب، قسمت های گرم، بخش های سرد را گرم میسکنند. باتوجه به این امر لازم است که پس از بیرون آوردن مواد غذایی از مایکروویو آنها را کمی بگذارید بمانند تا گرما به مرکز آنها نفوذ کند.

تنظیم ساعت

پس از بیرون آوردن دستگاه از برق و یا قطع برق باید ساعت را تنظیم کنید.

روی نمایش دهنده خوانده میشود:

88:88

به مدت ۳ ثانیه روی دکمه «ساعت» فشار دهید
● «0» که نشان دهنده ساعت است چشمک میزند

ساعت را با چرخاندن دکمه تنظیم کنید.

روی دکمه «ساعت» فشار دهید تا ساعت را تأیید کنید.
● چشمک زدن «00» مربوط به دقیقه است.
دقیقه را با چرخاندن دکمه تنظیم کنید.
روی دکمه «ساعت» فشار دهید تا دقیقه را تأیید کنید.
● ساعت تنظیم شده است.

ظروف	متناسب با مایکروویو	ملاحظات
فلزی		
کاغذ آلومینیوم	برحسب موارد	استفاده کم برای پوشاندن بعضی قسمتهای مواد غذایی برای پیش گیری از پخته شدن اضافی آنها. امکان ایجاد قوس برقی در صورت مجاورت آلومینیوم با جداره دستگاه و یا بکار بردن مقدار زیاد کاغذ آلومینیوم.
جعبه آلومینیومی	برحسب موارد	مراجعه شود در ذیل به «ظروف فلزی».
ظرف فلزی	خیر	امکان ایجاد قوس برقی یا اشتعال.
سیم بسته بندی کیسه های مخصوص انجماد مواد خوراکی	خیر	امکان ایجاد قوس برقی یا اشتعال.
شیشه		
شیشه های مقاوم در برابر حرارت	بله	کاملاً مناسب است.
شیشه های دارای تزئینات فلزی (طلا، سرب، غیره)	خیر	امکان ایجاد قوس برقی.
شیشه های ظریف	خیر	ممکن است دلیل داغ شدن ناگهانی شکسته و یا ترک بخورد.
پلاستیک		
ظرف پلاستیکی	بله	در صورتی که پلاستیک در مقابل گرما مقاوم باشد کاملاً مناسب است. بعضی از انواع پلاستیک ممکن است طی استفاده از شکل افتاده و یا رنگ بگیرند. آنها را کیپ ننندید.
فیلم پلاستیکی	بله	از فیلم برای حفظ رطوبت و جلوگیری از جهش استفاده میشود. در ضمن طبخ پلاستیک نباید به مواد غذایی بچسبد. پلاستیک را سوراخ کنید تا بخار اضافه خارج شود. برای برداشتن فیلم، از دستکش نسوز استفاده کنید (خطر سوختگی ناشی از بخار داغ درون ظرف).
مواد- ظروف دوراندختنی که استفاده از آنها در شیوه گریل ممنوع است		
فنجان / بسته بندی پلی استیرن	بله	مورد استفاده برای گرم کردن مایعات و مواد غذایی در مدت کوتاه. در صورت طولانی بودن مدت گرم کردن ممکن است پلی استیرن آب شده و یا مواد غذایی مخلوط شود.
کیسه کاغذی	خیر	خطر اشتعال.
بشقاب، فنجان، دستمال کاغذی، دستمال جذب کننده	بله	مورد استفاده برای گرم کردن مجدد و یا طبخ کوتاه مدت.
کاغذ طبخ - کاغذ سولفور	بله	مورد استفاده برای جذب رطوبت و پیش گیری از جهش قطرات. طبخ کوتاه مدت.
کاغذ بازیافت شده	خیر	خطر ایجاد قوس الکتریکی.
چینی		
ظروف چینی	بله	کاملاً مناسب است مگر آنکه دارای تزئینات فلزی باشد (طلا، سرب و غیره).



توصیه های زیر به شما امکان می دهد تا بهترین استفاده را از دستگاه بنمائید. آنها را با دقت بخوانید. دستگاه شما امکان از یخ باز کردن، گرم کردن و پخت مواد غذایی را در زمانی بسیار سریع تر از وسائل پخت سنتی میدهد.

مواد غذایی

مواد غذایی غیرمجاز:

در صورت استفاده از مایکروویو برای پخت، هرگز نباید آنرا در موارد زیر استفاده کنید:

- سرخ کردن، زیرا امکان کنترل حرارت روغن و یا مواد چربی موجود نیست (خطر اشتعال).
- پختن یا گرم کردن تخم مرغ همراه با پوست، تخم مرغ سفت یا بدون پوست یا حلزون: امکان ترکیدن آنها موجود است.
- پختن مواد پوسته دار (بلوط)، یا دارای پوست سفت (کوجه فرنگی، سیب زمینی، سوسیس). قبل از پختن، پوست آنها را شکاف دهید.

حرارت مواد غذایی

از خواص میکروویو این است که فقط مواد غذایی گرم میشوند. ظروف میتوانند سرد و یا ولرم باشند در حالیکه محتوای آنها داغ است.

برای پیشگیری از خطر سوختگی، قبل از سرو کردن ماده غذایی آنها بهم زده و حرارت آن را بسنجید. این امر بخصوص در زمینه غذای اطفال حائز اهمیت بسیار است. شیشه های شیر اطفال را خوب تکان داده، چند قطره از مایع را پشت دست ریخته تا از میزان حرارت آن مطمئن شوید.

آماده کردن مواد غذایی

قبل از گرم کردن شیشه شیر اطفال و یا غذاهای مخصوص آنان، پستانک و سرپوش آنها را باز کنید.

روی مواد غذایی را بپوشانید تا:

- از جهش قطرات در درون دستگاه جلوگیری شود.
- میزان رطوبت لازم برای پخت حفظ شود.

گرم کردن مایعات

مایعات داغ شده ممکن است در موقع بیرون آوردن، به طور ناگهانی سرریز کنند. در واقع، وقتی که مایع به درجه جوش میرسد، حباب های هوا درون آن زندانی میشوند مگر آنکه آنها تکان دهید. برای جلوگیری از این پدیده فیزیکی و خطر سوختگی، همواره یک قاشق پلاستیکی در درون ظرف قرار دهید.

ظروف و مواد

در زیر جزئیات انواع ظروف ممنوعه و مجاز برحسب شیوه پخت مورد نظر آورده شده است.

شیوه «مایکرو» (مایکروویو)

از ظروف مخصوص پخت در مایکروویو استفاده کنید.

برای مطمئن شدن از مناسب بودن یک ظرف برای استفاده در مایکروویو، یک آزمایش ساده میتوانید انجام دهید.

ظرف مورد نظر و یک لیوان پر از آب را روی صفحه گردان بگذارید و بمدت ۱ دقیقه با قدرت حداکثر دستگاه را به کار اندازید.

پس از ۱ دقیقه:

- اگر ظرف سرد بود: مناسب است و میتوان از آن در مایکروویو استفاده کرد.
- اگر ظرف گرم یا ولرم بود: جذب کننده است و نمیتواند در مایکروویو مورد استفاده قرار بگیرد.

از ظرفی که بصورت هرمتیک بسته میشوند استفاده نکنید

سر و درپوش شیشه های شیر اطفال، بطری ها و ظروف پلاستیکی را باز کنید.

ظروف یکبار مصرف

در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف پلاستیکی، کاغذی و یا سایر مواد قابل اشتعال، دستگاه را بدون مراقبت نگذارید.

اگر ملاحظه کردید که دود خارج میشود، در مایکروویو را باز نکنید بلکه آنرا از برق بیرون آورید.

ظروف فلزی

هرگز در مایکروویو از ظروف فلزی استفاده نکنید. معادلک برای گرم کردن یا از یخ باز کردن بعضی غذاها که در جعبه های فلزی قرار دارند میتوانید از دستگاه استفاده کنید مشروط بر آنکه ارتفاع آن بدون سرپوش بیش از ۴ سانتیمتر نباشد.

در مورد سرپوش، به نوشته های روی جعبه مراجعه کنید. برحسب موارد، آنرا باید برداشت یا همانگونه نگاه داشت. در نبود دستورالعمل مشخص، برای احتیاط سرپوش را بردارید.

جعبه را در مرکز صفحه گردان قرار داده و فاصله ای برابر با ۱ سانتیمتر را بین جعبه و جداره داخلی دستگاه رعایت کنید. در صورتی داشتن چند جعبه فاصله ای برابر با حداقل ۲ سانتیمتر بین جعبه ها در نظر بگیرید.

شیوه «گریل»

این شیوه طبخ نیاز به ظروف خاصی ندارد. همان ظرفی را که در یک فر سنتی بکار میبرید استفاده کنید. یعنی ظروف مقاوم در مقابل حرارت.

① هرگز از ظروف پلاستیکی استفاده نکنید (خطر آب شدن) یا از ظروف کاغذی/مقوایی (خطر اشتعال).

② فاصله ای حداقل برابر با ۲ سانتیمتر تا مقاومت گریل را رعایت کنید.

شیوه «مایکروگریل»

ظروف ممنوعه در شیوه «مایکرو» همچنان در شیوه «مایکروگریل» نیز ممنوع میباشد.

ظروف ممنوعه در شیوه «گریل» همچنان در شیوه «مایکروگریل» نیز ممنوع میباشد.

③ فقط از ظروف و مواد مقاوم در برابر میکروویو و حرارت استفاده کنید.

آماده سازی

وسائل جانبی را باز کرده، آنها را بشوئید و خوب خشک کنید. اول حلقه و سپس صفحه گردان را در مرکز دستگاه قرار دهید.

① صفحه گردان باید بخوبی روی گرداننده نصب شود.

اتصال به برق

توجه کنید که فشار برق دستگاه شما منطبق با فشار برق خانه باشد (به برچسب موجود در پشت دستگاه رجوع کنید: روی آن قدرت اسمی دستگاه مندرج است: مثلاً ۲۲۰-۲۳۰ ولت). مطمئن شوید که میزان آمپر جعبه برق و فیوز حداقل ۱۶ آمپر باشد.

بالاخره، برای حداکثر ایمنی، دستگاه را به پریزی وصل کنید که دارای اتصال به زمین بوده و منطبق با ضوابط برقی باشد.

دستگاه را به صورتی قرار دهید که پریز آن براحتی در دسترس باشد و بتوانید به سادگی آنرا از برق بیرون آورید.

همچنین مطمئن باشید که به فیوز مربوط به دستگاه دسترسی داشته باشید.

① توصیه های مربوط به اتصال به برق باید اکیداً رعایت شوند. قرار گیری

دستگاه را میتوانید:

- روی میز کار آشپزخانه قرار دهید: آنرا روی سطح صاف و ثابتی که قادر به تحمل وزن دستگاه و محتوای آن باشد قرار دهید. از دستگاه باید با احتیاط استفاده کرد. آن بخش از دستگاه که شامل نمایه ها می باشد سنگین تر است.

- در درون محفظه ای قرار دهید: این محفظه باید حداقل در ۸۵ سانتیمتری زمین قرار داشته باشد. دستگاه را در وسط محفظه قرار دهید بصورتی که جداره های آن با جداره محفظه تماس نداشته باشند.

① حرارت باید بسادگی تخلیه شود: به این دلیل حداقل فضای آزاد بالای دستگاه باید ۲۰ سانتیمتر و ۱۰ سانتیمتر از هر طرف و ۱۰ سانتیمتر در پشت آن باشد.

دستگاه را دور از هرگونه منبع حرارتی قرار دهید (مثلاً دور از فرهای سنتی و رادیاتورها) زیرا استفاده از آن در حرارت حداکثر ۳۵ درجه پیش بینی و تنظیم شده است.

① محفظه های هواگیری دستگاه را نبندید.

این دستورات را بدقت بخوانید و برای استفاده های آینده نگهداری کنید.

۱ - این دستگاه برای استفاده خانگی ساخته شده و مختص پخت، گرم کردن و یا از یخ باز کردن غذاها یا نوشابه ها میباشد.

از دستگاه منحصراً برای عملیات بالا استفاده کنید.

۲ - توجه داشته باشید که استفاده اطفال از دستگاه حتماً باید تحت مراقبت انجام شود، بخصوص در صورت استفاده از شیوه ترکیبی که مولد حرارت زیاد میباشد.

① به خطرات ناشی از سوختگی توجه کنید.

۳ - از دست زدن به بخش های دستگاه که ضمن کارکرد آن داغ میشوند خودداری کنید: در، مقاومت گریل، جداره های درونی، پوشش آن.

① برای پیش گیری از خطر سوختگی، برای بیرون آوردن ظروف و وسائل جانبی از درون دستگاه، از دستکش های نسوز استفاده کنید.

۴ - دستگاه را در حالت خالی به راه نیاورید زیرا ممکن است باعث خرابی آن شود. در صورت انجام تمرینات مربوط به برنامه ریزی، یک لیوان آب در داخل آن قرار دهید: در این صورت امواج بوسیله لیوان آب جذب شده و باعث خرابی دستگاه نمیشوند.

۵ - در دستگاه باید براحتی بسته شود:

لای در هیچگونه شیئی قرار ندهید (مانند دستمال، دستکش، ظرفی که اندازه آن بیش از ظرفیت دستگاه باشد و غیره). اگر در دستگاه بخوبی بسته نشده باشد، سیستم ایمنی مانع از براه افتادن آن می شود.

۶ - در صورت استفاده از شیوه «گریل»، جهش قطرات روغن روی مقاومت گریل باعث شعله ور شدن آنها میشود. این شعله ها خودبخود خاموش میشوند و هیچ تأثیر منفی روی دستگاه نخواهد داشت مشروط به آن که بطور دائم از دستگاه مراقبت شود.

① برای جلوگیری از پخش قطرات روغن بخصوص در موقع پختن گوشت و یا مرغ، از ظروف لعاب دار استفاده کنید. یک فاصله حداقل ۲ سانتیمتر بین مقاومت گریل و

مواد غذایی پیش بینی کنید.

۷ - هرگز محفظه های هواکش را نبندید: دستگاه ممکن است زیادی گرم کند.

در این صورت دستگاه بطور خودکار قطع میشود و تا موقع سرد شدن کار نمی کند.

۸ - پیش گیری لازم برای جلوگیری از قرار گرفتن در معرض امواج مایکروویو:

- در صورت باز بودن در دستگاه سعی نکنید آنرا بکار بیاندازید و یا به سیستم قفل شدن ایمنی در دست بزنید و یا شیئی در داخل این سیستم داخل کنید.

- هیچ شیئی که مانع باز و بسته شدن در دستگاه باشد در مقابل آن قرار ندهید.

- از جمع شدن مواد غذایی و یا مواد تمیزکننده روی واشر دور در جلوگیری کنید. مطمئن باشید که در واشر دور آن همواره تمیز باشد. پس از استفاده، آنها را با یک پارچه مرطوب تمیز کرده و بخوبی خشک کنید.

- آنچه از همه مهتر است اینست که در دستگاه بدرستی بسته شود و هیچ نقصی در قسمت های زیر نباشد:

- در، واشرها، لولاها.

- سیم دستگاه

① از دستگاه، در صورت صدمه دیدن آن، استفاده نکنید.

① دستگاه هرگز نباید بوسیله شما و یا شخص ثالثی به غیر از متخصص مجاز خدمات مایکروویو که بوسیله سازنده آموزش دیده است، تنظیم یا تعمیر شود.

راه اندازنده

این قطعه ثابت، در وسط دستگاه، زیر صفحه گردان قرار دارد. این قطعه به موتور متصل بوده و باعث چرخش صفحه گردان میشود.



حلقه

این قطعه، وسط دستگاه و زیر صفحه گردان قرار میگیرد. چرخشهای آن باعث اتکاء و گردش صفحه گردان میشود.



صفحه گردان

این صفحه شیشه ای در وسط دستگاه و روی حلقه جای میگیرد و باید در راه اندازنده نصب شود. این صفحه برای انواع شیوه طبخ بکار میرود. ظروف پختن مواد غذایی روی آن قرار میگیرد و مواد و مایعاتی که طی پخت از این ظروف به بیرون می جهند در آن جمع میشوند. بیرون آوردن و تمیز کردن آن بسیار ساده است.



صفحه فلزی پایه دار DUO

- در شیوه ، این صفحه امکان میدهد دو بشقاب را یکجا گرم کرد. اولین بشقاب را زیر صفحه و بشقاب دوم را روی قسمت فوقانی آن قرار دهید.
- در شیوه گریل، این وسیله جانبی امکان برشته شدن غذاهای با قطر کم را می دهد. این وسیله باید کاملاً در مرکز صفحه گردان قرار گیرد.



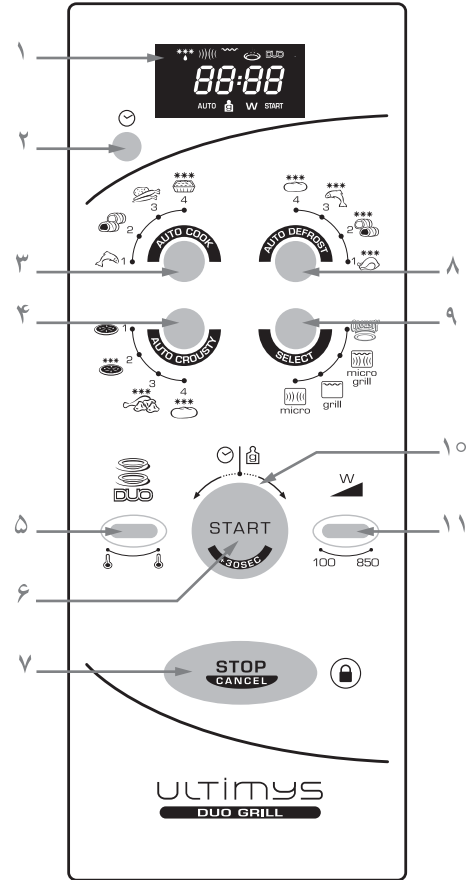
ظرف کراستی

این ظرف که دارای روکش نچسب است امواج مایکروویو را از زیر جذب میکند و با پخش کردن حرارت از زیر، به غذاها حالت برشته میدهد. به علاوه، گریل روی غذاها را طلائی میکند. برای بیشتر برشته کردن غذاها، این ظرف را میتوان از قبل داغ کرد.

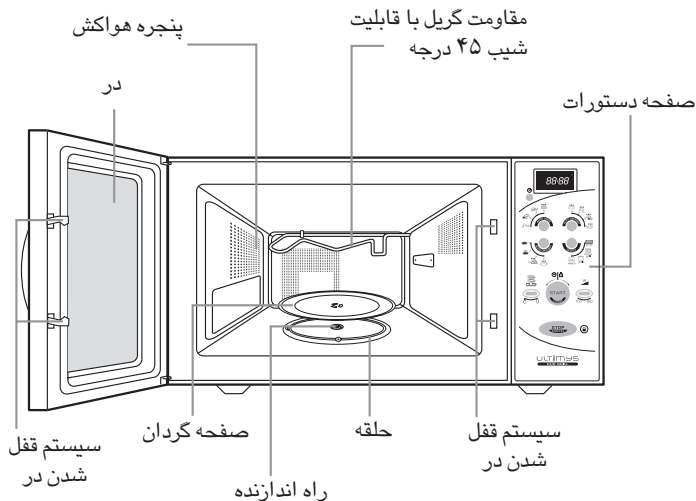


جا شیشه شیر

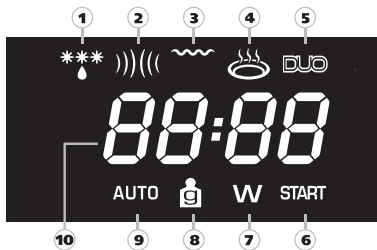
بعضی از شیشه شیرها بزرگ بوده، قرار دادن عمودی آنها روی صفحه گردان امکان ندارد. جا شیشه شیر امکان میدهد هرگونه شیشه شیر را با اندازه مختلف براحتی گرم کرد.



- ۱ - نمایش دهنده
- ۲ - دکمه ساعت و دقیقه شمار مستقل
- ۳ - دکمه اتوکوک برنامه طبخ (خودکار)
- ۴ - دکمه اتوکراستی برنامه طبخ برشته کننده (خودکار)
- ۵ - دکمه DUO گرم کردن دوباره در دو سطح
- ۶ - دکمه راه اندازی و گرم کردن سریع (+ ۳۰ ثانیه)
- ۷ - دکمه قطع - لغو + فعال کردن ایمنی اطفال
- ۸ - دکمه اتودیفراست برنامه از یخ باز کردن (خودکار)
- ۹ - دکمه انتخاب شیوه های طبخ دستی: مایکرو - گریل - مایکروگریل
- ۱۰ - دکمه چرخنده تنظیم وزن و زمان
- ۱۱ - دکمه تنظیم قدرت برق



نمایش دهنده



- ① نمایه شیوه از یخ باز کردن
- ② نمایه شیوه مایکروویو
- ③ نمایه شیوه گریل
- ④ نمایه شیوه کراستی
- ⑤ نمایه DUO
- ⑥ نمایه شروع
- ⑦ نمایه قدرت برق (به وات)
- ⑧ نمایه وزن (به گرم)
- ⑨ نمایه برنامه خودکار
- ⑩ نمایش ساعت - زمان - وزن - قدرت برق

تشریح دستگاه ۲

نمایش دهنده ۲

صفحه دستورات ۳

وسایل جانبی ۳

مستقر کردن دستگاه ۴

آماده سازی ۴

اتصال به برق ۴

قرارگیری ۴

دستورات ایمنی ۴

توصیه در نحوه استفاده ۵

مواد غذایی ۵

ظروف و مواد ۵

مدت زمان طبخ ۶

مدت زمان خواباندن ۶

تنظیم ساعت ۶

تنظیم دقیقه سنج مستقل ۷

استفاده از برنامه های خودکار ۷

اتوکوک ۷

اتودیفراست ۸

اتوکراستی ۸

استفاده از عملکردهای دستی ۹

شیوه «مایکرو» ۹

شیوه «گریل» ۱۰

شیوه «مایکرو گریل» ۱۰

شیوه «کراستی» ۱۱

استفاده از عملکرده DUO ۱۲

استفاده از شیوه گرم کردن سریع ۱۳

تنظیم مدت زمان طبخ ۱۳

قطع دستگاه ۱۳

راه اندازی ایمنی اطفال ۱۴

راهنمای طبخ ۱۴

طبخ در مایکروویو ۱۴

گرم کردن مجدد ۱۵

از یخ باز کردن ۱۵

شیوه «گریل» و شیوه «مایکرو گریل» ۱۶

شیوه «کراستی» ۱۶

تمیز کردن ۱۷

مشکلات فنی ۱۷

توصیه های لازم برای از بین بردن مواد باقی مانده ۱۸

داده های مربوط به بهسازی کار دستگاه ۱۸

مشخصات فنی ۱۸

فارسی

