

Moulinex

OPTIGRIL
AFM8

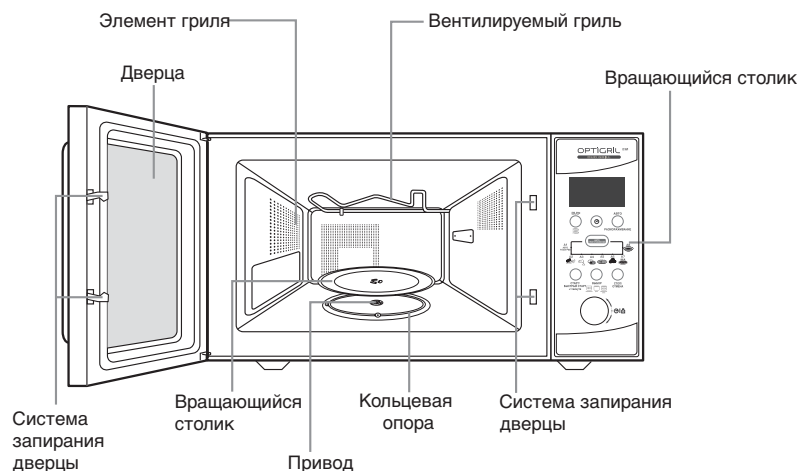


Русский	р. 2
Українська	р. 15

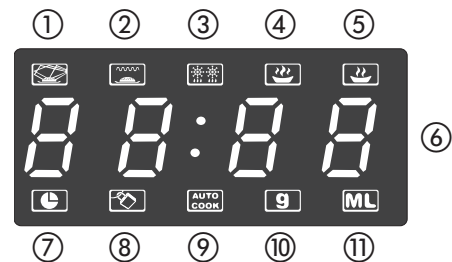
Содержание

Описание изделия	2
Дисплей	2
Панель управления	3
Аксессуары	3
Установка изделия	4
Подготовка	4
Подключение	4
Расположение	4
Важные правила безопасного обращения	4
Советы по применению	5
Пищевые продукты	5
Контейнеры и материалы	5
Продолжительность приготовления	6
Продолжительность простоя	6
Установка времени	6
Использование автоматических программ	7
Автоматическое приготовление пищи	7
Размораживание с помощью автоматической функции	7
Автоматическое размораживание по времени	7
Использование ручных функций	7
режим микро	8
режим гриль	8
режим совмещение режимов микро и гриль	9
Использование функции DUO	9
Приготовление пищи в нескольких секциях	10
Порядок задания программы	10
Защитная функция вентилятора	10
Использование функции быстрого разогревания	10
Регулировка времени приготовления	10
Прекращение работы печи	10
Ввод в действие блокировки органов управления	11
Кулинарные советы	11
Чистка	13
Технические проблемы	13
Требования к утилизации отходов	14
Данные об испытании производительности	14
Технические характеристики	14

Описание изделия

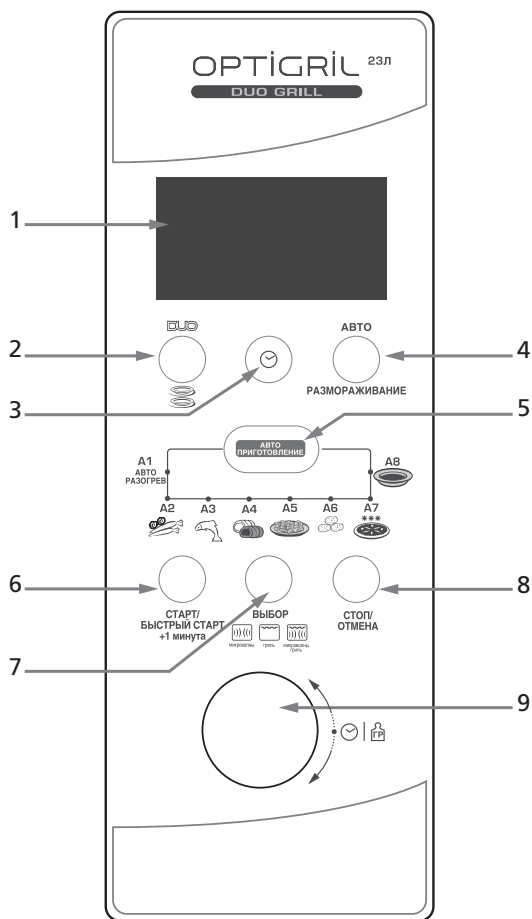


Дисплей



- | | |
|---|---|
| ① Символ микроволнового режима | ⑦ Символ часов |
| ② Символ режима гриля | ⑧ Символ запирающая от детей |
| ③ Символ режима размораживания | ⑨ Символ программы автоматического приготовления пищи |
| ④ Символ высокой мощности | ⑩ Символ массы продуктов (в граммах) |
| ⑤ Символ низкой мощности | ⑪ Символ объема (в литрах) |
| ⑥ Дисплей часов, времени приготовления, массы, мощности | |

Панель управления



- 1- Дисплей
- 2- Кнопка «Duo» (подогрев на двух уровнях)
- 3- Кнопка предварительной установки часов
- 4- кнопка авторазморозки
- 5- Кнопка вызова программы автоматического приготовления пищи

- 6- Кнопка пуска и быстрого пуска (+1 минута)
- 7- Кнопка выбора режимов ручного приготовления пищи: режим «микроволны», «гриль» и «микроволны/гриль»
- 8- Кнопка остановки/отмены и защиты от детей
- 9- Вращающаяся рукоятка для задания времени, веса и мощности

Аксессуары

Привод

Это приспособление расположено в середине печи под вращающимся стоиком. Он соединен с двигателем и предназначен для поворота вращающегося столика.



Кольцевая опора

Этот компонент расположено в середине печи под вращающимся стоиком. Она оснащена роликами, на которые опирается свободно вращающийся столик.



Вращающийся столик

Эта стеклянная пластина помещается на кольцевой опоре в середине печи и вращается посредством привода. Ее можно использовать для приготовления любой пищи. Контейнеры с приготовляемыми пищевыми продуктами или контейнеры для сбора частиц и жидкостей, выделяемых продуктами в процессе приготовления, устанавливаются на вращающийся столик. Столик легко извлекается из печи 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 поджаривания продуктов небольшой толщины. Устанавливайте решетку строго в центре вращающегося подноса.



Сводная таблица мощностей для пользования ручными установками

	микро		гриль	
	100%	800 Вт	-	-
	80%	640 Вт	-	-
	50%	400 Вт	-	-
	30%	240 Вт	-	-
	10%	80 Вт	-	-
	-	-	100%	1000 Вт
	55%	440 Вт	100%	1000 Вт
	30%	240 Вт	100%	1000 Вт

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.

❗ Не загромождайте посторонними предметами вентиляционные отверстия прибора.

Необходимые меры безопасности

Внимательно прочтите инструкцию и сохраните ее для дальнейшего использования.

1. В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды....).

2. Ваш прибор предназначен для бытового использования. Он рассчитан только на приготовление, подогрев или размораживание пищевых продуктов и напитков. Используйте его исключительно по прямому назначению.

3. Данный электроприбор не должен использоваться лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

❗ Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

4. **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.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. Не закрывайте вентиляционные отверстия, иначе печь может перегреться. В случае перегрева печь отключается автоматически и не работает, пока достаточно не остынет.

9. 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 коже (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 зажатými 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, в 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».

И 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 возникать 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 упаковок 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 времени, необходимое для приготовления или подогрева данного блюда в обычной духовой печи. Ознакомьтесь также с руководством по приготовлению, приведенном в данной инструкции.

И 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 времени

Точное время следует устанавливать после подключения печи или после перебоев питающего напряжения.


При подаче напряжения на микроволновую печь на светодиодном дисплее появятся показания «0:00» и раздастся однократный звуковой сигнал.

1) Нажмите кнопку «» (Предварительная установка часов), появятся мигающие показания часов и загорится индикатор времени «».




2) Вращая «», задайте значения часов, вводимое время должно находиться в пределах 0-23.





3) Нажмите кнопку «» (Предварительная установка часов), появятся мигающие показания минут.



4) Вращая «», задайте значения минут, вводимое время должно находиться в пределах 0-59.



5) Нажмите кнопку «» (Предварительная установка часов), завершая установку часов. Индикатор времени «» погаснет, индикатор «<:» будет мигать, и загорятся показания времени.



Использование автоматических программ



В автоматической программе любые расчеты производятся автоматически. От Вас требуется всего лишь задать вид пищевого продукта и его вес, после чего произойдет автоматический выбор режима приготовления, значения мощности и соответствующей продолжительности процесса.

❗ Пользуясь автоматическими программами, невозможно изменить мощность печи в продолжительность процесса приготовления пищи.

Автоматическое приготовление пищи

Автоматическая программа приготовления пищи

В Вашем распоряжении имеется 8 программ:

A-1: автоматическое разогревание; 200-400-600 г.

A-2: приготовление овощных блюд; 200-300-400 г.

A-3: приготовление рыбных блюд; 250-350-450 г.

A-4: Красное мясо; (частичное вращение в процессе приготовления)
800 - 1000г.

A-5: макаронные изделия; 50 г (вместе с 450 г воды)—100 г (вместе с 800 г воды).

A-6: обработка помидоров; 200-400-600 г.

A-7: Замороженная пицца; (Поставьте блюдо на решетку DUO) 200-400 г.

A-8: суп; 200-400 мл.



Режим приготовления пищи в микроволновой печи: (A-1; A-2 ; A-3; A-5; A-6; A-8)

Режим «микроволны/гриль» (A-4; A-7)

❗ В программу печи необходимо ввести сорт пищевых продуктов и их точный вес.

Применение

Уложите продукты на середину вращающегося столика и закройте дверцу.

1) Нажмите кнопку «АВТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ» (Автоматическое приготовление), на дисплее печи появится символ «A-1» и загорится «» и «».





2) Вращением «» выберите желаемую функцию.

3) Для подтверждения нажмите кнопку «АВТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ» (Автоматическое приготовление).



4) Вращением «» выберите вес рыбы. Загорится символ «g».





5) Для пуска программы нажмите кнопку «СТАРТ/БЫСТРЫЙ СТАРТ» (Пуск/Быстрый пуск). Символ «g» погаснет, и начнут мигать «» и «».

- Начнется процесс приготовления пищи в печи, его продолжительность будет выбрана в точном соответствии с продуктами..
- По окончании процесса пятикратно раздастся звуковой сигнал. Затем на дисплее вновь появятся показания часов.

Размораживание с помощью автоматической функции

Автоматическое размораживание по времени

Уложите продукты на середину вращающегося столика и закройте дверцу.

1) Нажмите кнопку «АВТО РАЗМОРОЗКА» (Размораживание по времени). Появится светодиодная индикация «dEF», зажгутся «» и «».



2) Поверните «» и установите время приготовления.



3) Чтобы начать размораживание, нажмите кнопку «СТАРТ/БЫСТРЫЙ СТАРТ» (Пуск/Быстрый пуск). Начнут мигать «» и «».

- Начнется процесс приготовления пищи в печи, его продолжительность будет выбрана в точном соответствии с продуктами.
- По окончании процесса 5 раз раздастся звуковой сигнал. Затем на дисплее вновь появятся показания часов.

Использование ручных функций

С помощью ручных функций можно готовить или разогревать любые продукты. Здесь, в отличие от автоматических программ, необходимо самому выбирать режим приготовления, продолжительность приготовления и мощность печи. Если Вы незнакомы с такими подробностями, обращайтесь на страницу 76 за справками.

Рус

В Вашем распоряжении 3 режима приготовления. Желаемый режим выбирают нажатием кнопки «ВЫБОР».

режим «микроволны» Приготовление пищи в микроволновой печи.

режим «гриль» Приготовление пищи с использованием элемента гриля.

режим «микроволны/гриль» . Приготовление пищи комбинированным способом – микроволновая печь и гриль.

❗ В процессе приготовления режим изменить невозможно.



- По окончании процесса 5 раз раздастся звуковой сигнал. Затем на дисплее вновь появятся показания часов.

Режим «микроволны» (только микроволновая печь)

Используется для приготовления пищи вручную или разогревания готовых блюд. Выбирается кнопкой «ВЫБОР».

Применение


Уложите продукты на середину вращающегося столика и закройте дверцу.

- 1) Нажмите кнопку «ВЫБОР» и вращением «» выберите желаемую функцию.
- 2) Нажмите кнопку «ВЫБОР» и вращением «» выберите желаемую функцию.
- 3) Чтобы начать приготовление пищи, нажмите кнопку «СТАРТ/БЫСТРЫЙ СТАРТ» (Пуск/Быстрый пуск).

Пример: Если Вы намерены использовать 80% микроволновой мощности для приготовления в течение 20 минут, можно проделать с печью следующие операции.

- 1) Нажмите кнопку «ВЫБОР», на экране появится надпись «P100».




- 2) Вращением «» отрегулируйте мощность до уровня 80%, пока на дисплее печи не появится значение «P 80».



- 3) Нажмите кнопку «ВЫБОР» для подтверждения, на экране появится надпись «P 80».



- 4) Вращением «» задайте продолжительность приготовления, пока на дисплее печи не появится значение «20:00».



- 5) Нажмите кнопку «СТАРТ/БЫСТРЫЙ СТАРТ» (Пуск/Быстрый пуск), чтобы начать приготовление, или кнопку «СТОП/ОТМЕНА» для отмены настройки.

❗ В ручном режиме можно задать максимальную продолжительность 95 минут.

Режим гриля


❗ При работе в этом режиме рекомендуется использовать решетку DUO (см. подробные сведения об аксессуарах, с. 3).

Пользуйтесь этим режимом для поджаривания фарша или мяса при наличии в печи элемента гриля.

❗ Пользуйтесь только жаростойкими контейнерами.


Применение

Первый шаг: предварительный подогрев гриля.

- 1) Выберите режим «гриль», однократно нажав кнопку «ВЫБОР» и вращая «» до появления на дисплее печи символа «G».



- 2) Нажмите кнопку «ВЫБОР», для подтверждения, на экране появится символ «G».

- 3) Вращением «» задайте продолжительность предварительного разогрева, пока на дисплее печи не появится значение 3 или 4 минуты.




- 4) Нажмите кнопку «СТАРТ/БЫСТРЫЙ СТАРТ» (Быстрый пуск/Пуск).
 - В микроволновой печи начнется предварительный разогрев в течение заданного времени.

Второй шаг: приготовление пищи в режиме «гриль»


Положите продукты на решетку DUO и установите решетку в центре вращающегося подноса.

❗ Манипулируя блюдами и аксессуарами в режиме «гриль», всегда пользуйтесь специальными перчатками для микроволновой печи. Риск ожогов.

- 1) Выберите режим «гриль», однократно нажав кнопку «ВЫБОР» и вращая «» до появления на дисплее печи символа «G».



- 2) Нажмите кнопку «ВЫБОР», для подтверждения, на экране появится символ «G».

- 3) Задайте необходимую продолжительность приготовления, вращая «».



- 4) Нажмите кнопку «СТАРТ/БЫСТРЫЙ СТАРТ» (Пуск/Быстрый пуск).
 - В микроволновой печи начнется предварительный разогрев в течение заданного времени.

❗ В ручном режиме можно задать максимальную продолжительность таймера 95 минут.

❗ Элемент гриля может достаточно сильно вращаться в обе стороны по ходу приготовления. Это вполне нормально и предотвращает перегрев.

Режим «МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ» (Микроволновый нагрев и гриль)

- ❗ При работе в этом режиме рекомендуется использовать решетку DUO (см. подробные сведения об аксессуарах, с. 3).

Это режим используется для быстрого приготовления пищи в микроволновой печи или для разогревания готовых блюд с одновременным поджариванием на гриле.


- ❗ Пользуйтесь только контейнерами, стойкими как к микроволновой энергии, так и к высоким температурам.
- ❗ Манипулируя блюдами и аксессуарами в режиме «micro grill», всегда пользуйтесь специальными перчатками для микроволновой печи. Риск ожогов.

Применение

- ❗ В режиме «микроволны/гриль» рекомендуется предварительно разогревать гриль.


Первый шаг: предварительный подогрев гриля.

Положите продукты на решетку DUO и установите решетку в центре вращающегося подноса.

- 1) Выберите режим «гриль», однократно нажав кнопку «ВЫБОР» и вращая «» до появления на дисплее печи символа «G».




- 2) Нажмите кнопку «ВЫБОР», для подтверждения, на экране появится символ «G».

- 3) Вращением «» задайте продолжительность предварительного разогрева, пока на дисплее печи не появится значение 3 или 4 минуты.




- 4) Нажмите кнопку «СТАРТ/БЫСТРЫЙ СТАРТ» (Пуск/Быстрый пуск).
 - В микроволновой печи начнется предварительный разогрев в течение заданного времени.

Второй шаг: приготовление пищи в режиме «гриль»

- 1) Выберите режим «микроволны/гриль», однократно нажав кнопку «ВЫБОР» и вращая «» до появления на дисплее печи символа «C-2».



- 2) Нажмите кнопку «ВЫБОР», для подтверждения, на экране появится символ «C-2».

- 3) Задайте необходимую продолжительность приготовления, вращая «».



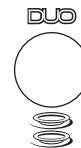
- 4) Нажмите кнопку «СТАРТ/БЫСТРЫЙ СТАРТ» (Пуск/Быстрый пуск).
 - В микроволновой печи начнется предварительный разогрев в течение заданного времени.

- ❗ В ручном режиме можно задать максимальную продолжительность таймера 95 минут.

- ❗ Элемент гриля может достаточно сильно вращаться в обе стороны по ходу приготовления. Это вполне нормально и предотвращает перегрев.

Использование функции DUO

DUO



- ❗ Эта функция используется только вместе с решеткой DUO (см. перечень принадлежностей на стр. 3)

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 ("duo1")
2. Очень сильный подогрев ("duo2")

- ❗ В данном случае нет необходимости указывать вид продуктов и их вес.

Время вычисляется автоматически из расчета подогрева 2 тарелок по 300 г.

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.



Нажмите на кнопку «СТАРТ» («ПУСК»).

- Печь включается на время, которое идеально подходит для подогрева 2 тарелок.

Приготовление пищи в нескольких секциях

Для приготовления пищи может быть установлено самое большое 3 секции. В этом случае, если в одной секции производится размораживание по весу, то после этого следует разместить размораживание по весу в первой секции.


Пример: При желании использовать для приготовления пищи «20 минут 100% микроволновой мощности + 5 минут 80% микроволновой мощности».

1) Нажмите кнопку «ВЫБОР», на экране появится надпись «P100».



2) Вновь нажмите кнопку «ВЫБОР» для выбора 100% микроволновой мощности.




3) Вращением «» выберите продолжительность приготовления.




4) Нажмите кнопку «ВЫБОР», на экране появится надпись «P100».



5) Вращением «» выберите 80% микроволновой мощности.





6) Нажмите кнопку «ВЫБОР», затем вращением «» выберите продолжительность приготовления при 80% микроволновой мощности.




7) Нажмите кнопку «СТАРТ/БЫСТРЫЙ СТАРТ» (Пуск /Быстрый пуск), чтобы начать приготовление, или кнопку «СТОП/ОТМЕНА» (Стоп/Сброс) для отмены настройки. В микроволновой печи начнется приготовление пищи в течение заданного времени.


Порядок задания программы

- 1) Сначала установите время. (Сверьтесь с инструкцией по установке времени).
- 2) Введите программу приготовления пищи. Можно ввести самое большее три этапа. Первым этапом всегда следует задавать размораживание, если он включается в многоэтапную программу.


3) Нажмите кнопку «» (Предварительная установка часов), появятся мигающие показания минут и загорится индикатор «».

4) Вращая «», задайте значения часов, вводимое время должно находиться в пределах 0-23.




5) Нажмите кнопку «» (Предварительная установка часов), появятся мигающие показания минут.



6) Вращая «», задайте значения минут, вводимое время должно находиться в пределах 0-59.



7) Нажмите кнопку «СТАРТ/БЫСТРЫЙ СТАРТ» (Пуск/Быстрый пуск). (Предварительная установка часов), завершая установку часов. Индикатор времени «» начнет мигать. Если дверца закрыта, по окончании установки времени дважды раздастся звуковой сигнал, поле чего приготовление пищи начнется автоматически и погаснет индикация времени. Индикаторы приготовления пищи начнут мигать.

Защитная функция вентилятора

При времени готовки не менее 5 минут вентилятор продолжает работать течение 15 секунд после автоматической остановки печи.

Использование функции быстрого подогревания

Если имеется желание быстро подогреть блюдо или жидкость, воспользуйтесь кнопкой «БЫСТРЫЙ СТАРТ» (Быстрый пуск).

Применение

Уложите продукты на середину вращающегося столика и закройте дверцу. Нажмите кнопку «СТАРТ» (Пуск).

- Печь включится автоматически на 1 минуту при максимальной мощности.

Каждое нажатие кнопки «СТАРТ» (Пуск) увеличивает продолжительность приготовления пищи на 1 минуту.

Установка времени приготовления

Пользуясь обычной печью, Вам может потребоваться слегка регулировать продолжительность приготовления пищи, нагрева или размораживания, приведенную в советах по приготовлению (с. 76) или на упаковке продуктов.

Использование кнопки «БЫСТРЫЙ СТАРТ»

Нажмите кнопку «БЫСТРЫЙ СТАРТ» однократно или большее число раз.

- При каждом нажатии кнопки показания времени время на дисплее будут возрастать на 1 минуту.
- Изменение настройки не приводит к прекращению работы печи.

Прекращение работы печи

Временная остановка

В любое время можно прервать работу печи с тем, чтобы:

- проверить ход приготовления пищи,
- перевернуть или перемешать приготавливаемые продукты,
- дать приготавливаемым продуктам выстояться.

для этого можно просто открыть дверцу печи или однократно нажать кнопку «СТОП/ОТМЕНА» (Стоп/Сброс).

- Работа печи прекратится, а состояние процесса приготовления будет занесено в память.
- В течение временной остановки на дисплее не будет происходить никаких изменений.

Символ «Старт» (Пуск) дисплея будет мигать до тех пор, пока процесс приготовления пищи не возобновится.

Для возобновления процесса нажмите кнопку «СТАРТ» (Пуск).

Для отмены процесса вновь нажмите кнопку «СТОП/ОТМЕНА» (Стоп/Сброс).

- Затем на дисплее вновь появятся показания часов.

Отмена

Кнопкой «СТОП/ОТМЕНА» (Стоп/Сброс) можно также воспользоваться для общей отмены текущего процесса приготовления или программы.

Если идет процесс приготовления:

дважды нажмите кнопку «СТОП/ОТМЕНА» (Стоп/Сброс).

- Первое нажатие приведет к временной остановке печи, вторым нажатием процесс приготовления будет отменен, и на дисплее вновь появятся показания часов.

Если идет процесс настройки печи:




Однократно нажмите кнопку «СТОП/ОТМЕНА» (Стоп/Сброс)..

- Текущие настройки будут отменены, и на дисплее вновь появятся показания часов.
- При открытой дверце внутренность печи будет освещаться с автоматической отсечкой через 10 минут при отсутствии какого-либо действия.

Ввод в действие защиты от детей

Эта печь оснащена системой блокировки органов управления, предотвращающей случайное включение печи, или попытки манипуляций с печью детей, оставленных без присмотра.


Запирание:

Находясь в режиме ожидания, нажмите кнопку «СТОП/ОТМЕНА» (Стоп/Сброс) и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд, раздастся продолжительный звуковой сигнал, оповещающий о введении состояния блокировки, на светодиодном табло отобразится «   ».

Снятие блокировки:

Находясь в режиме блокировки, нажмите кнопку «СТОП/ОТМЕНА» (Стоп/Сброс) и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд, раздастся продолжительный звуковой сигнал, оповещающий о выходе из состояния блокировки.

 **Данная функция реализуется только при условии прекращения операций печи.**

 **После прерывания питающего напряжения блокировка от детей снимается.**

Рекомендации по приготовлению

В таблицах указано приблизительное время приготовления различных продуктов. Реальная продолжительность приготовления зависит от их первоначальной температуры, а также от формы и толщины кусков, на которые эти продукты порезаны.

Кроме того, в таблицах указано время, в течение которого приготовленные, разогретые и размороженные продукты должны настояться.

Приготовление в микроволновой печи Режим «Микро»

- Приготовление замороженных овощей

Используйте контейнер Pyrex, предназначенный для приготовления блюд в микроволновой печи. Накройте контейнер крышкой и поставьте его в микроволновую печь. Включите ее. В процессе приготовления дважды перемешайте овощи. В конце приготовления еще раз тщательно перемешайте их. Приправьте солью, добавьте специи или сливочное масло. Снова накройте контейнер крышкой и дайте овощам настояться в течение рекомендованного времени.

Название продукта	Количество	Мощность	Время приготовления (в минутах)	Время настаивания (в минутах)	Дополнительные инструкции
Шпинат	150 г	P 80	4,5 - 5,5	2 - 3	Добавьте одну столовую ложку холодной воды.
Брокколи	300 г	P 80	9 - 10	2 - 3	Добавьте две столовые ложки холодной воды.
Зеленый горошек	300 г	P 80	7,5 - 8,5	2 - 3	Добавьте две столовые ложки холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	P 80	8 - 9	2 - 3	Добавьте две столовые ложки холодной воды.

- Приготовление риса и макаронных изделий

Рис : Используйте контейнер Pyrex, предназначенный для приготовления блюд в микроволновой печи. Насыпьте в него рис, влейте холодную воду, накройте контейнер крышкой, поставьте его в микроволновую печь и включите ее.

 **В процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза.**

В конце приготовления тщательно перемешайте рис, приправьте его солью, добавьте специи или сливочное масло и дайте рису настояться в течение рекомендованного времени. Вполне вероятно, что рис не впитает всей воды. В случае необходимости слейте ее.

Макаронные изделия: Используйте большой контейнер Pyrex, предназначенный для приготовления блюд в микроволновой печи. Влейте в него кипящую воду, добавьте щепотку соли, макаронные изделия и перемешайте. Не накрывайте контейнер крышкой. Поставьте его в микроволновую печь и включите ее. В процессе приготовления перемешайте один раз. По окончании приготовления дайте макаронным изделиям настояться в течение рекомендованного времени. Слейте воду.

Название продукта	Количество	Мощность	Время приготовления (в минутах)	Время настаивания (в минутах)	Дополнительные инструкции
Белый рис	250 г	P 100	16 - 17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250 г	P 100	11 - 12	5	Добавьте один литр кипящей воды.

• **Приготовление свежих овощей**

Используйте контейнер Ругех, предназначенный для приготовления блюд в микроволновой печи. Налейте в него по две – три столовые ложки холодной воды на каждые 250 г овощей (если в приведенной ниже таблице не дано иных рекомендаций). Добавьте овощи и накройте контейнер крышкой. Включите микроволновую печь. В процессе приготовления один раз перемешайте овощи. В конце приготовления еще раз тщательно перемешайте их. Приправьте овощи солью, добавьте специи или сливочное масло. Накройте контейнер крышкой и дайте овощам настояться в течение рекомендованного времени. Чтобы овощи получились вкуснее, нарежьте их кубиками. Чем мельче будут кусочки, тем быстрее приготовятся овощи.

Название продукта	Количество	Мощность	Время приготовления (в минутах)	Время настаивания (в минутах)	Дополнительные инструкции
Брокколи	250 г	P 100	4,5 - 5	3	Положите нарезанную брокколи в контейнер соцветиями внутрь.
	500 г		8 - 9		
Морковь	250 г	P 100	4,5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г	P 100	5 - 5,5	3	Крупные соцветия разрежьте пополам. Положите нарезанную цветную капусту в контейнер соцветиями внутрь.
	500 г		7 - 9		
Кабачки	250 г	P 100	4 - 5	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте две столовые ложки воды или кусочек сливочного масла. Ётовьте до мягкости.
Картофель	250 г	P 100	4 - 5	3	Почистите картофель и разрежьте каждый клубень на два – три одинаковых по размеру куса.
	500 г		7,5 - 8,5		

Подогревание Режим «Микро»

После подогревания какой-либо жидкости рекомендуется как минимум на 20 секунд оставить контейнер с нею в микроволновой печи. Это позволит теплу равномерно распространиться по всей жидкости и предотвратить ее расплескивание.

- *Перемешайте жидкость в процессе приготовления и после окончания приготовления.*

Название продукта	Количество	Мощность	Время приготовления (в минутах)	Время настаивания (в минутах)	Дополнительные инструкции
Напитки (кофе, чай, вода)	150 мл (1 чашка)	P 100	45 секунд	1	Не накрывайте чашку (кружку) крышкой. Поставьте одну чашку в центр вращающегося блюда, две чашки – на одинаковом расстоянии от ее краев, три или четыре чашки – по ее периметру. Оставьте чашки в микроволновой печи в течение всего времени настаивания, затем перемешайте жидкость.
	250 мл (1 кружка)				

Суп (из холодильника)	250 г	P 100	1,5 - 2	2 - 3	Налейте суп в керамическую чашку или в глубокую тарелку. Накройте крышкой. Перемешайте по окончании времени приготовления и перед подачей на стол.
Готовые к употреблению блюда (из холодильника)	350 г	P 100	2 - 3	3	Выложите блюдо на керамическую тарелку. Накройте крышкой.

**Режимы «Гриль» и «Микро гриль»
Приготовление блюд либо в режиме «Гриль», либо в режиме «Гриль + микроволны»**

Перед приготовлением блюд в режиме «Гриль» его необходимо нагреть в течение трех минут.

Следуйте рекомендациям, приведенным в таблицах.

- *Приготовление в режиме «Гриль» или «Микро гриль»: сырые продукты*

Название продукта	Количество	Мощность	Обжаривание с одной стороны (время в минутах)	Обжаривание с другой стороны (время в минутах)	Дополнительные инструкции
Цыпленок	1 кг 100 г	Режим «Микро гриль» C – 2	21 - 23	11 - 13	Натрите цыпленка растительным маслом и специями. Положите его на тарелку и поставьте ее на вращающееся блюдо. По окончании приготовления дайте постоять в течение двух– трех минут.
Цыпленок, нарезанный кусочками	500 г	Режим «Микро гриль» C – 2	14 - 15	10 - 12	Натрите кусочки цыпленка растительным маслом и специями. Положите их на блюдо и поставьте его на решетку DUO. По окончании приготовления дайте постоять в течение двух–трех минут.
Отбивные из ягнатины	400 г	Режим «Гриль»	13 - 14	10 - 12	Натрите отбивные растительным маслом и специями. Положите их на блюдо и поставьте его на решетку DUO. По окончании приготовления дайте постоять в течение двух–трех минут.

• *Приготовление в режиме «Микро гриль»: замороженные продукты*

Продукты	Количество	Мощность	Время приготовления (в минутах)	Дополнительные инструкции
Запеченные овощи или картофель	400 г	C - 1	20 - 25	Выложите замороженные продукты на круглое блюдо Ругех. Поставьте его на решетку DUO. По окончании приготовления дайте постоять в течение двух-трех минут.
Макаронные изделия (лазанья, каннеллоны, макароны)	400 г	C - 1	20 - 25	Выложите замороженные продукты на блюдо Ругех. Поставьте его на вращающееся блюдо. По окончании приготовления дайте постоять в течение двух-трех минут.

Чистка

Чистка печи

Необходимо регулярно чистить следующие узлы печи, чтобы избежать скопления частиц пищевых продуктов и кулинарных жиров:

- Внутренние и внешние поверхности печи,
- Дверцу и ее уплотнения,
- Привод, кольцевую опору и вращающийся столик.

❗ Если не содержать печь в чистоте, это может привести к ухудшению качества поверхностей, значительно сократить срок службы печи и создать опасную ситуацию.

❗ Убедитесь в том, что дверца закрыта надлежащим образом..

Очищайте внешние поверхности мягкой тканью и мыльной водой. Тщательно протирайте и сушите.

Удаляйте любые частицы или пятна внутри печи или кольцевой опоры тканью, смоченной мыльной водой. Тщательно протирайте и сушите.

Чтобы облегчить удаление частиц пищевых продуктов и устранение неприятных запахов, установите на вращающийся столик стакан лимонного сока, разбавленного водой, и запустите печь в течении 2 минут на максимальной мощности. Образующийся пар способствует размягчению следов загрязнения. Тщательно протрите и высушите.

Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

Никогда не пользуйтесь для чистки абразивными материалами или обезжиривающим растворителем.

Тщательно очищайте уплотнения дверцы, проверяя:

- Отсутствие отложений частиц,
- Отсутствие помех штатному закрыванию дверцы,
- После каждого использования очищайте печь соответствующим моющим средством.

❗ Всегда дожидайтесь остывания печи перед тем, как чистить ее.

Чистка аксессуаров

- стеклянный вращающийся столик;
 - Решетку DUO
- могут быть очищены в посудомоечной машине.

Технические проблемы

Не допускается эксплуатация микроволновой печи с поврежденной дверцей или уплотнениями дверцы, например:

- Поврежденные петли,
- Поврежденные уплотнения,
- Внутренне повреждение.

По поводу любого ремонта обращайтесь в службу послепродажного сервиса (см. приложенный список).

Ознакомление с новым аппаратом всегда отнимает время. Если Вы столкнулись с одной из перечисленных ниже проблем, попытайтесь воспользоваться предложенным решением.

• Следующие явления являются совершенно нормальными и не должны давать повода для беспокойства:

- Образование конденсата внутри печи,
- Выход воздуха вокруг дверцы и внешних стенок,
- Световые отражения вокруг дверцы и внешних стенок,
- Выход пара из дверцы или вентиляционных отверстий.

• Если Вы обнаруживаете, что приготовление пищи не происходит вообще:

- Убедитесь в корректности программирования таймера и нажатии кнопки «БЫСТРЫЙ СТАРТ».
- Убедитесь в том, что дверца закрыта надлежащим образом.
- Убедитесь в том, что защитный сетевой автомат не сработал и что плавкий предохранитель цел.

• Качество приготовленной пищи неудовлетворительное:

- Убедитесь в том, что запрограммированная продолжительность приготовления соответствует обрабатываемым продуктам.
- Убедитесь в правильности выбора уровня мощности.
- Убедитесь в том, что Вы не забыли удалить алюминиевую фольгу, закрывающую пищевые продукты.
- Убедитесь в том, что для приготовления не используется контейнер «абсорбирующего» типа.
- Убедитесь в отсутствии препятствий на задних вентиляционных отверстиях печи.

• **Внутри печи могут слышаться потрескивания или просматриваться искры:**

- Убедитесь в том, что не используются контейнеры с металлической отделкой.
- Убедитесь в том, что внутри печи не оставлены металлические столовые приборы (вилка и т.п.)
- Убедитесь в отсутствии алюминиевой фольги в непосредственной близости от стенок печи, неудачном расположении металлического поддона или слишком близком соседстве двух металлических поддонов, или в наличии забытых металлических скрепках пакетов замороженных продуктов.

• **При нажатии любой кнопки панели управления раздается звуковой сигнал:**

- Убедитесь в том, что блокировка органов управления (защита от детей) не включена, в противном случае отключите ее.

• **Не работает освещение внутреннего пространства печи, хотя сама печь функционирует нормально:**

- Вероятно, перегорела лампа, несмотря на это. печь остается пригодной к эксплуатации.

• **При перегреве или длительном использовании с незначительным количеством пищевых продуктов:**

- может сработать тепловое предохранительное устройство печи и отключить ее. Подождите 15 минут, пока предохранительное устройство не возвратится в исходное состояние. Если печь не будет работать спустя 15 минут, отключите ее от сети и не пользуйтесь ею.

Если эти предложения не помогут в решении возникших проблем, соберите следующую информацию:

- Модель и серийные номера, нанесенные на задней стороне печи.
- Гарантийные обязательства.
- Точное описание проблемы.

Затем следует связаться с местным дилером или организацией послепродажного сервиса.

Требования к утилизации отходов

Компания Moulinex старается всеми возможными способами учесть требования охраны окружающей среды при изготовлении упаковки своих изделий. Упаковка изготовлена из гофрированного картона, допускающего 100% переработку.

На пластмассовых деталях изделия нанесена маркировка, позволяющая определить сорт материала. Это позволяет повторно перерабатывать детали. Подробные сведения об утилизации каждого материала можно получить в местном исполнительном органе, отвечающем за утилизацию отходов. Это учреждение может также дать советы по поводу утилизации любых отходов, включая отработавшие изделия.

Ваши вопросы по поводу утилизации можно адресовать местной организации, занимающейся утилизацией, или утвержденному сервисному центру Moulinex Вашего региона.



Не забывайте об охране окружающей среды!

- Ⓛ При изготовлении прибора были использованы различные ценные и подлежащие повторной переработке материалы.
- ➔ По окончании срока годности направьте их в пункт сбора вторсырья или хотя бы в соответствующий сервисный центр, которые обеспечат их правильную обработку.

Данные об испытании производительности

В соответствии со стандартом IEC 705

Подкомитетом SC 59Н Международной электротехнической комиссии (МЭК) разработан стандарт для сравнительного испытания нагревательных характеристик различных микроволновых печей.

Мы рекомендуем следующие параметры для модели, находящейся в Вашем распоряжении.

Испытание	Загрузка	Приближенное время (минут)	Уровень мощности	Контейнер
Варка яиц	1000 г	12 - 15	800 Вт	Контейнер, рекомендуемый IEC 705
Бисквит	475 г	7 - 9	600 Вт	
Мясной рулет	900 г	19 - 21	800 Вт	
Размораживание	500 г	8 - 10	180 Вт	

Эти показатели приводятся для изделия с номинальной мощностью 800 Вт.

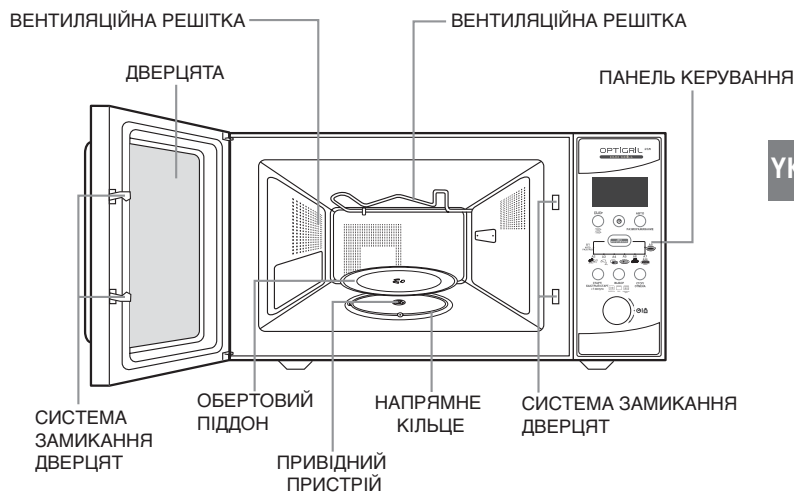
Технические характеристики

Модель	AFM8
Номинальное напряжение питания	Переменное, 250 В, 50 Гц
Потребляемая мощность	
Максимальная мощность	2250 Вт
Микроволновая	1250 Вт
Гриль	1000 Вт
Выходная мощность	800 Вт
Частота микроволнового излучения	2450 МГц
Размеры (Д x Г x В), мм	
Внешние	485 X 410 X 287
Внутренние	314 X 347 X 221
Масса	
Брутто	14,8 кг
Нетто	13,7 кг

Зміст

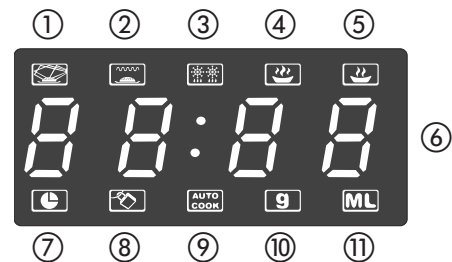
Опис приладу	15
Дисплей	15
Панель керування	16
Приладдя	16
Встановлення приладу	17
Підготовка	17
Підключення до електромережі	17
Розміщення	17
Важливі поради з безпеки	17
Інструкції з використання	18
Продукти	18
Контейнери і матеріали	18
Тривалість приготування	19
Тривалість витримання	19
Виставлення поточного часу	19
Використання автоматичних програм	20
Автоматична програма приготування	20
Розморожування в автоматичному режимі	20
Автоматичне розморожування за часом	20
Використання функцій ручного керування	20
Режим "мікрохвильова піч"	21
Режим "гриль"	21
Режим "мікрохвильова піч + гриль"	22
Використання функції «ДУЕТ»	22
Приготування в кілька етапів	23
Програмування часу початку роботи	23
Додатковий захист завдяки подовженню роботи вентилятора	23
Використання функції швидкого підігрівання	23
Регулювання тривалості приготування	23
Вимкнення печі	23
Ввімкнення функції захисту від використання приладу дітьми	24
Інструкції з приготування	24
Очищення	26
Технічні проблеми	26
Вимоги щодо утилізації відходів	27
Дані про перевірку експлуатаційних показників	27
Технічні характеристики	27

Опис приладу



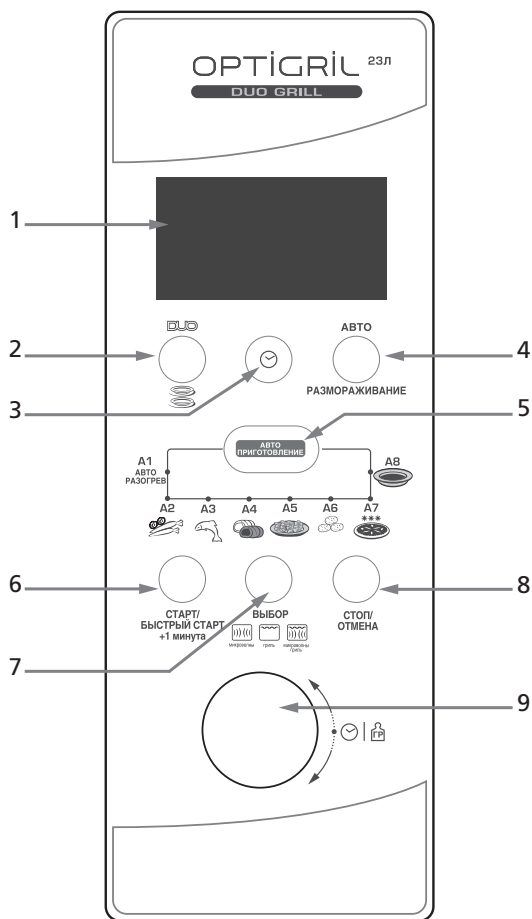
УКР

Дисплей



- | | |
|--|---|
| ① Символ режиму "Мікрохвильова піч" | ⑦ Символ "Годинник" |
| ② Символ режиму "Гриль" | ⑧ Символ "Захист від використання приладу дітьми" |
| ③ Символ режиму "Розморожування" | ⑨ Символ "Програма автоматичного приготування" |
| ④ Символ для великої потужності | ⑩ Символ "Вага" (г) |
| ⑤ Символ для малої потужності | ⑪ Символ "Об'єм" (мл) |
| ⑥ Дисплей "Годинник - Час - Вага - Потужність" | |

Панель керування



- 1- Дисплей
- 2- Кнопка Duo - функція підігрівання на 2 рівнях
- 3- Кнопка попередньої настройки годинника
- 4- кнопка авторозморожування
- 5- Кнопка програми автоматичного приготування

- 6- Кнопка ввімкнення і швидкого ввімкнення (+1 хвилина)
- 7- Кнопка вибору ручних режимів приготування: "Мікрохвильова піч", "Гриль" і "Мікрохвильова піч + гриль"
- 8- Кнопка "Стоп/анулювання і захист від використання приладу дітьми"
- 9- Поворотна ручка регулювання часу, ваги і потужності

Приладдя

Привідний пристрій

Ця нерухома деталь розташована посередині печі, під обертовим піддоном. Вона з'єднана з двигуном і передає привідне зусилля на обертовий піддон.



Напрядне кільце

Ця деталь розташована посередині печі, під обертовим піддоном. Завдяки розміщенню на ній роликів вона підтримує обертовий піддон і уможливорює його обертання.



Обертовий піддон

Цей скляний піддон встановлюється на напрямному кільці посередині печі і повинен бути жорстко закріплений на привідному пристрої. Його можна використовувати для всіх видів приготування. На обертовому піддоні розміщуються контейнери, використовувані для приготування страв і для збирання твердих часточок і рідин, що відокремлюються від продуктів під час приготування. Він легко знімається 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.



Звідна таблиця значень потужності для застосування ручних функцій

	мікрохвильова піч		гриль	
	100%	800 Вт	-	-
	80%	640 Вт	-	-
	50%	400 Вт	-	-
	30%	240 Вт	-	-
	10%	80 Вт	-	-
	-	-	100%	1000 Вт
	55%	440 Вт	100%	1000 Вт
	30%	240 Вт	100%	1000 Вт

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. З точки зору безпеки, пристрій відповідає усім застосовним нормам та стандартам (директиви про низьку напругу, електромагнітну сумісність,

матеріали, призначені для контакту з харчовими продуктами, охорону навколишнього середовища і т. ін.).

2. 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.

3. Цей прилад не повинен використовуватись особами (в тому числі дітьми), які мають обмежені фізичні, чуттєві чи розумові можливості або не мають потрібного досвіду чи знань, якщо особа, відповідальна за їхню безпеку, не здійснює за ними нагляду або попередньо не дала вказівок щодо використання приладу. Слід наглядати за дітьми, щоб вони не грали з приладом.

- ❗ **Для уникнення опіків поводьтесь з приладом обережно.**

4. **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.**

5. Не вмикайте ваш прилад для роботи вхолосту. Ви ризикуєте його зіпсувати. Якщо ви вчитесь програмувати роботу приладу, поставте всередину склянку з водою: хвилині таким чином поглинатимуться, і ваша піч не буде пошкоджена.

6. 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.

7. 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.**

8. 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

9. 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 їхню 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 ворухити.

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 обертовий 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 обертовому 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 ЗАБОРОНЕНІ 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 за 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 нагріваються більш холодні. Тому варто дати відстоятися деякий час продукту, тільки-но витягнутому з печі, щоб тепло поширилось всередину.

Виставлення поточного часу

Після підключення вашого приладу до електромережі або після аварійного відключення електроживлення вам потрібно виставити поточний час.

Після подачі струму на мікрохвильову піч на світлодіодному дисплеї з'явиться індикація "0:00" і пролунає один сигнал зумера.

1) Натисніть кнопку "🕒", після чого цифри, що вказують години, почнуть блимати і засвітиться індикатор годинника "🕒".



2) Повертаючи ручку "👉", виставте потрібне число годин від 0 до 23.



3) Натисніть кнопку "🕒", після чого цифри, що вказують хвилини, почнуть блимати.



4) Повертаючи ручку "👉", виставте потрібне число хвилин від 0 до 59.



5) Для закінчення процедури виставлення часу ще раз натисніть кнопку "🕒". Погасне індикатор годинника "🕒" і почне блимати індикатор ":", годинник показуватиме поточний час.



Використання автоматичних програм



При використанні автоматичних програм усі розрахунки здійснюються автоматично. Вам залишається тільки визначити вид продукту та його вагу, а піч автоматично вибере режим приготування, потужність і потрібний для приготування час.

❗ При використанні автоматичної програми ви не можете змінювати потужність або тривалість приготування.

АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Програма автоматичного приготування

Є 8 програм приготування:

A-1: Автоматичне підігрівання; 200 г - 400 г - 600 г.

A-2: Овочі; 200 г - 300 г - 400 г.

A-3: Риба; 250 г - 350 г - 450 г.

A-4: "Червоне" м'ясо; (часткове обертання в процесі приготування) 800г - 1000г.

A-5: Макаронні вироби; 50 г (з 450 г води) — 100 г (з 800 г води).

A-6: Картопля; 200 г - 400 г - 600 г.

A-7: Заморожена попередньо підготовлена піца; 200 г - 400 г.

A-8: Суп; 200 мл - 400 мл.

Режим приготування, мікрохвильова піч:(A-1; A-2 ; A-3; A-5; A-6; A-8)
Мікро гриль (A-4; A-7)

❗ У піч потрібно ввести дані про вид продукту і його точну вагу.

Використання

Покладіть продукти на середину обертового піддона і закрийте дверцята.

1) Натисніть кнопку "АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ", після чого на дисплеї з'явиться індикація "A-1", "🍳" і засвітиться індикатор "AUTO COOK".



2) Повертаючи ручку "👉", виберіть потрібну функцію.



3) Натисніть кнопку "АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ" для підтвердження вибору.



4) Повертаючи ручку "👉", виберіть вагу риби. Засвітиться індикатор "g".



5) Запустіть програму, натиснувши кнопку "ВВІМКНЕННЯ/ШВИДКЕ ВВІМКНЕННЯ".

Індикатор "g" погасне, а індикатори "🍳" і "AUTO COOK" почнуть блимати.

- Піч почне приготування, яке триватиме протягом запрограмованого часу, потрібного для належного приготування вашої страви.
- Коли приготування закінчиться, зумер печі подасть 5 сигналів. Після цього на дисплеї знову з'явиться індикація поточного часу.

Розморожування в автоматичному режимі

АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ ЗА ЧАСОМ

Покладіть продукти на середину обертового піддона і закрийте дверцята.

1) Натисніть кнопку "РОЗМОРОЖУВАННЯ ЗА ВАГОЮ".

На дисплеї з'явиться індикація "dEF", "🍳" і засвітиться індикатор "🍳".



2) Поверніть ручку "👉" для вибору часу приготування.



3) Щоб почати розморожування, натисніть кнопку

"ВВІМКНЕННЯ/ШВИДКЕ ВВІМКНЕННЯ", індикатори "🍳" і "🍳" почнуть блимати.

- Піч почне приготування, яке триватиме протягом запрограмованого часу, потрібного для належного приготування вашої страви.
- Коли приготування закінчиться, зумер печі подасть 5 сигналів. Після цього на дисплеї знову з'явиться індикація поточного часу.

Використання функцій ручного керування

Використовуючи функції ручного керування, ви можете готувати будь-які страви або підігрівати будь-які продукти.

У цьому випадку, на відміну від автоматичних програм, ви повинні самі вибирати режим приготування, тривалість приготування і потужність. Якщо ви маєте сумніви щодо вибору, див. інструкції з приготування, сторінка 89.

Можна вибрати один з 3 режимів приготування. Потрібний режим приготування можна вибрати за допомогою кнопки "ВИБІР".

"Мікрохвильова піч" Приготування за допомогою мікрохвиль
"Гриль" Приготування за допомогою нагрівального елемента
"Мікрохвильова піч + гриль" Комбінований режим приготування за допомогою мікрохвиль і нагрівального елемента

❗ Під час приготування не можна змінювати режим приготування.

- Коли приготування закінчиться, зумер печі подасть 5 сигналів. Після цього на дисплеї знову з'явиться індикація поточного часу.

РЕЖИМ "МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ" (тільки мікрохвилі)

Використовуйте цей режим для керування приготуванням або нагріванням продуктів у ручному режимі. Для вибору цього режиму використовується кнопка "ВИБІР".

Використання

Покладіть продукти на середину обертового піддона і закрийте дверцята.

- 1) Натисніть кнопку "ВИБІР" і поворотом ручки "👉" виберіть потрібну функцію.
- 2) Натисніть кнопку "ВИБІР" і поворотом ручки "👉" виберіть тривалість приготування.
- 3) Натисніть кнопку "ВВІМКНЕННЯ/ШВИДКЕ ВВІМКНЕННЯ", щоб почати приготування.

Наприклад: Якщо ви хочете використовувати мікрохвильову піч на 80 % потужності для приготування протягом 20 хвилин, вам потрібно виконати наступні операції.

- 1) Натисніть кнопку "ВИБІР", після чого на дисплеї з'явиться індикація "P100".



- 2) Щоб виставити 80 % потужності мікрохвильової печі, повертайте ручку "👉", поки на дисплеї не з'явиться індикація "P 80".



- 3) Для підтвердження вибору натисніть кнопку "ВИБІР", при цьому на дисплеї залишатиметься індикація "P 80".



- 4) Повертаючи ручку "👉", виставте тривалість приготування "20:00".



- 5) Натисніть кнопку "ВВІМКНЕННЯ / ШВИДКЕ ВВІМКНЕННЯ", щоб почати приготування, або натисніть кнопку "СТОП/АНУЛЮВАННЯ", щоб анулювати запрограмовані дані.

❗ Максимальна тривалість приготування, яку можна виставити для режиму "Мікрохвильова піч", становить 95 хвилин.

РЕЖИМ "ГРИЛЬ"

❗ Бажано використовувати решітку «ДУЕТ» (див. опис приладдя, с. 81).

Використовуйте цей режим для підрум'янювання страв, посипаних сиром і сухарями, або м'ясних страв, які запікаються за допомогою нагрівального елемента вашої печі.

❗ Використовуйте тільки теплостійкий посуд.

Використання

1-й етап: розігрівання нагрівального елемента

- 1) Виберіть режим "Гриль", натиснувши кнопку "ВИБІР" один раз і повернувши ручку "👉" таким чином, щоб на дисплеї з'явилася індикація "G".



- 2) Для підтвердження натисніть кнопку "ВИБІР", при цьому на дисплеї залишатиметься індикація "G".

- 3) Для виставлення тривалості розігрівання поверніть ручку "👉" таким чином, щоб дисплей показував час 3 або 4 хвилини.



- 4) Натисніть кнопку "ВВІМКНЕННЯ/ШВИДКЕ ВВІМКНЕННЯ".

- Почнеться розігрівання нагрівального елемента, яке триватиме протягом вибраного часу.

2-й етап: приготування в режимі "Гриль"

Покладіть продукти на решітку «ДУЕТ» і поставте її в центрі обертового піддона.

❗ Для пересування посуду і приладдя під час роботи печі в режимі "Гриль" завжди надягайте захисні рукавички. Існує небезпека отримання опіків.

- 1) Виберіть режим "Гриль", натиснувши кнопку "ВИБІР" один раз і повернувши ручку "👉" таким чином, щоб на дисплеї з'явилася індикація "G".



- 2) Для підтвердження натисніть кнопку "ВИБІР", при цьому на дисплеї залишатиметься індикація "G".

- 3) Повертаючи ручку "👉", виставте потрібний час приготування.



- 4) Натисніть кнопку "ВВІМКНЕННЯ/ШВИДКЕ ВВІМКНЕННЯ".

- Почнеться розігрівання нагрівального елемента, яке триватиме протягом вибраного часу.

❗ Максимальна тривалість приготування, яку можна виставити для режиму "Гриль", становить 95 хвилин.

❗ Під час приготування нагрівальний елемент може вмикатися і вимикатися. Це цілком нормальний режим роботи, завдяки якому нагрівальний елемент не перегрівється.

РЕЖИМ “МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ + ГРИЛЬ” (мікрохвилі + нагрівальний елемент)

❗ **Багато використовувати решітку «ДУЕТ» (див. опис приладдя, с. 81).**

Використовуйте цей режим для швидкого приготування і підігрівання продуктів за допомогою мікрохвиль з одночасним підрум'янюванням за допомогою нагрівального елемента.

❗ **Використовуйте тільки посуд, стійкий як до дії мікрохвиль, так і до дії високої температури.**


❗ **Для пересування посуду і приладдя під час роботи печі в режимі “Мікрохвильова піч + гриль” завжди надягайте захисні рукавички. Існує небезпека отримання опіків.**

Використання

❗ **При приготуванні в режимі “Гриль” рекомендується розігріти нагрівальний елемент.**


1-й етап: розігрівання нагрівального елемента

Покладіть продукти на решітку «ДУЕТ» і поставте її в центрі обертового піддона.

1) Виберіть режим “Гриль”, натиснувши кнопку “ВИБІР” один раз і повернувши ручку “” таким чином, щоб на дисплеї з'явилася індикація “G”.




2) Для підтвердження натисніть кнопку “ВИБІР”, при цьому на дисплеї залишатиметься індикація “G”.

3) Для виставлення тривалості розігрівання поверніть ручку “” таким чином, щоб дисплей показував час 3 або 4 хвилини.



4) Натисніть кнопку “ВВІМКНЕННЯ/ШВИДКЕ ВВІМКНЕННЯ”.
• Почнеться розігрівання нагрівального елемента, яке триватиме протягом вибраного часу.

2-й етап: приготування в режимі “Гриль”

1) Виберіть режим “Гриль”, натиснувши кнопку “ВИБІР” один раз і повернувши ручку “” таким чином, щоб на дисплеї з'явилася індикація “C-2”.



2) Для підтвердження натисніть кнопку “ВИБІР”, при цьому на дисплеї залишатиметься індикація “C-2”.

3) Повертаючи ручку “”, виставте потрібний час приготування.



4) Натисніть кнопку “ВВІМКНЕННЯ/ШВИДКЕ ВВІМКНЕННЯ”.
• Почнеться розігрівання нагрівального елемента, яке триватиме протягом вибраного часу.

❗ **Максимальна тривалість приготування, яку можна виставити для режиму “Мікрохвильова піч + гриль”, становить 95 хвилин.**

❗ **Під час приготування нагрівальний елемент може вмикатися і вимикатися. Це цілком нормальний режим роботи, завдяки якому нагрівальний елемент не перегрівається.**

Використання функції «ДУЕТ»

«ДУЕТ»



❗ **Використовувати тільки з решіткою «ДУЕТ» (див. опис приладдя на с. 81)**

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 (“duo1”)
2. Дуже гаряча страва (“duo2”)

❗ **Вибирати тип страви і її масу не потрібно.**

Час розраховується автоматично з розрахунку на 2 тарілки по 300 г.

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.



Натисніть кнопку « СТАРТ ».

- Піч вмикається на час, який якнайкраще підходить для підігрівання ваших 2 тарілок.

Приготування в кілька етапів

Можна запрограмувати до 3 етапів приготування. Якщо одним з цих етапів має бути розморожування за вагою, його слід запрограмувати як перший етап.

Наприклад: Якщо ви хочете готувати "20 хвилин на 100 % потужності мікрохвильової печі + 5 хвилин на 80 % потужності мікрохвильової печі", вам потрібно виконати наступні операції.

1) Натисніть кнопку "ВИБІР", після чого на дисплеї з'явиться індикація "P100".



2) Натисніть знову кнопку "ВИБІР" для вибору 100 % потужності мікрохвильової печі.



3) Повертаючи ручку "👉", виберіть тривалість приготування.



4) Натисніть кнопку "ВИБІР", після чого на дисплеї з'явиться індикація "P100".



5) Повертаючи ручку "👉", виберіть 80 % потужності мікрохвильової печі.



6) Натисніть кнопку "ВИБІР", потім, повертаючи ручку "👉", виберіть тривалість приготування 80 % потужності мікрохвильової печі.



7) Натисніть кнопку "ВВІМКНЕННЯ/ШВИДКЕ ВВІМКНЕННЯ", щоб почати приготування, або натисніть кнопку "СТОП/АНУЛЮВАННЯ", щоб анулювати запрограмовані дані. Дисплей знову почне показувати поточний час.

Програмування часу початку роботи

1) Спочатку виставте на годиннику поточний час. (Див. інструкції з виставлення часу.)

2) Введіть програму приготування. Можна запрограмувати до трьох етапів роботи. Якщо програма включає кілька етапів роботи і передбачається розморожування, воно має бути запрограмоване як перший етап.

3) Натисніть кнопку "🕒", після чого цифри, що вказують хвилини, почнуть блимати і засвітіться індикатор годинника "🕒".

4) Повертаючи ручку "👉", виставте потрібне число годин від 0 до 23.



5) Натисніть кнопку "🕒", після чого цифри, що вказують хвилини, почнуть блимати.



6) Повертаючи ручку "👉", виставте потрібне число хвилин від 0 до 59.



7) Для закінчення процедури ще раз натисніть кнопку "ВВІМКНЕННЯ/ШВИДКЕ ВВІМКНЕННЯ".

Індикатор годинника "🕒" почне блимати. Якщо дверцята зачинені, пролунають два сигнали зумера, коли настане запрограмований час, після чого автоматично розпочнеться приготування і індикатор годинника "🕒" погасне. Індикатори приготування почнуть блимати. Піч почне приготування, коли настане запрограмований час.

Додатковий захист завдяки подовженню роботи вентилятора

Якщо приготування триває не менше 5 хвилин, то по його закінченні впряміювання мікрохвиль автоматично припиняється, а вентилятор ще продовжує працювати протягом 15 секунд.

Використання функції швидкого підігрівання

Якщо вам потрібно дуже швидко підігріти густу або рідку страву, користуйтеся кнопкою "ШВИДКЕ ВВІМКНЕННЯ".

Використання

Поставте страву на середину обертового піддона і закрийте дверцята. Натисніть кнопку "ВВІМКНЕННЯ".

- Піч автоматично ввімкнеться на максимальну потужність на 1 хвилину.

При кожному натисканні кнопки "ВВІМКНЕННЯ" тривалість підігрівання збільшуватиметься на 1 хвилину.

Регулювання тривалості приготування

Ви можете, так само як і при користуванні звичайною піччю, трохи змінювати тривалість приготування, підігрівання або розморожування, вказану в інструкціях з приготування (с. 89) або на упаковці продуктів.

Використання кнопки "ШВИДКЕ ВВІМКНЕННЯ"

Натисніть кнопку "ШВИДКЕ ВВІМКНЕННЯ" один або кілька разів.

- При кожному натисканні кнопки значення часу на дисплеї збільшуватиметься на 1 хвилину.
- Під час регулювання тривалості піч не вимикається.

Вимкнення печі

Пауза

Ви в будь-який момент можете перервати роботу печі, щоб:

- перевірити процес приготування,
- перевернути або поворошити страву,
- дати страві відстоятись.

Для цього достатньо просто відкрити дверцята печі або натиснути кнопку "СТОП/АНУЛЮВАННЯ".

- Піч вимкнеться, але залишить у пам'яті дані про приготування.
- Протягом паузи індикація на дисплеї не змінюється. Символ "Ввімкнення" на дисплеї блиматиме, доки ви не відновите приготування.

Для відновлення приготування слід натиснути кнопку "ВВІМКНЕННЯ".

Щоб відмінити приготування, слід знову натиснути кнопку "СТОП/АНУЛЮВАННЯ".

- На дисплеї знову з'явиться індикація поточного часу.

Анулювання

Кнопка "СТОП/АНУЛЮВАННЯ" може використовуватись для повного припинення приготування або анулювання введених даних.

Якщо відбувається процес приготування :

натисніть двічі кнопку "СТОП/АНУЛЮВАННЯ".

- Після першого натискання піч зупиниться і зробить паузу; після другого натискання приготування буде припинено, а на дисплеї з'явиться індикація поточного часу.

Якщо ви програмуєте роботу печі:

натисніть кнопку "СТОП/АНУЛЮВАННЯ" один раз.

- Дані, які ви вводите, будуть анульовані, а на дисплеї знову з'явиться індикація поточного часу.
- Коли дверцята залишаються відкритими, лампочка печі продовжує горіти і автоматично вимикається, якщо протягом 10 хвилин не виконується жодна операція.

Ввімкнення функції захисту від використання приладу дітьми

Ваша піч обладнана системою блокування керування, яка не допускає випадкового ввімкнення або використання печі дітьми, що залишилися без догляду.

Блокування:

Коли піч перебуває у стані чекання, натисніть кнопку "СТОП/АНУЛЮВАННЯ" і утримуйте її натиснутою протягом 3 секунд; після цього пролунає довгий сигнал зумера, який означає перехід у стан блокування, а на дисплеї з'явиться індикація "E5 0 3":

Розблокування:

Коли піч перебуває у заблокованому стані, натисніть кнопку "СТОП/АНУЛЮВАННЯ" і утримуйте її натиснутою протягом 3 секунд; після цього пролунає довгий сигнал зумера, який означає зняття блокування.

❗ Ця функція наявна тільки тоді, коли піч вимкнена.

❗ При припиненні подачі струму функція захисту від використання приладу 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 (хвилин)	Тривалість відстоювання (хвилин)	Інструкції
Шпинат	150 г	P 80	4 1/2 - 5 1/2	2 - 3	Додайте одну столову ложку холодної води
Броколі	300 г	P 80	9 - 10	2 - 3	Додайте 2 столові ложки холодної води
Горox	300 г	P 80	7 1/2 - 8 1/2	2 - 3	Додайте одну столову ложку холодної води
Стручкова квасоля	300 г	P 80	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, налейте холодну воду, накрийте її і ввімкніть 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 (хвилин)	Тривалість відстоювання (хвилин)	Інструкції
Білий рис	250 г	P 100	16 - 17	5	Додайте 500 мл холодної води
Макаронні вироби	250 г	P 100	11 - 12	5	Додайте 1 л киплячої води

• *Інструкції з приготування свіжих овочів*

Візьміть посудину з матеріалу "Пірекс", придатну для використання в мікрохвильових печах. Налийте 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	P 100	4 1/2 - 5 8 - 9	3	Закладайте овочі качанами назовні.
Морква	250 г	P 100	4 1/2	3	Поріжте моркву на рівні кружечки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	P 100	5 - 5 1/2 7 - 9	3	Поріжте великі суцвіття надвоє. Закладіть качанами назовні.
Кабачки	250 г	P 100	4 - 5	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	P 100	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 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)	P 100	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	P 100	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	P 100	2 - 3	3	Покладіть у керамічну тарілку. Накрийте.

**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.

Додержуйте рекомендацій, викладених у наведених нижче таблицях.

• *Інструкції з приготування в режимах «Гриль» / «Мікро гриль» : свіжі продукти*

Продукт	Кількість	Режим + Потужність	Поверхня 1 Тривалість (хвилини)	Поверхня 2 Тривалість (хвилини)	Інструкції
Курка	1 кг 100	Режим "Мікро гриль" C - 2	21 - 23	11 - 13	Змастіть олією і посипте спеціями. Покладіть курку на блюдо на обертовому піддоні. Дайте відстоятись 2-3 хвилини.
Шматки курки	500 г	Режим "Мікро гриль" C - 2	14 - 15	10 - 12	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 (хвилини)	Інструкції
Страва під тертим сиром (овочі, картопля)	400 г	C - 1	20 - 25	Покладіть заморожену страву на кругле блюдо з матеріалу "Пірекс". Поставте блюдо на решітку «ДУЕТ». Дайте відстоятись 2-3 хвилини.
Макаронні вироби (Лазанья/ Канелони/ Макарони)	400 г	C - 1	20 - 25	Покладіть страву на блюдо з матеріалу "Пірекс". Поставте блюдо безпосередньо на обертовий піддон. Дайте відстоятись 2-3 хвилини.

Очищення

Очищення печі

Нижчезазначені частини мікрохвильової печі слід регулярно чистити, щоб не допускати накопичення часточок продуктів і жиру:

- Внутрішні і зовнішні поверхні приладу,
- Дверцята і їхні ущільнення,
- Привідний пристрій, напрямне кільце і обертовий піддон.

❗ Якщо прилад не утримується в чистоті, стан його поверхонь може погіршитись, що призведе до скорочення терміну служби і зробить його використання потенційно небезпечним.

❗ Стежте за тим, що дверцята закривались правильно.

Очищайте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою, змоченою в мильній воді. Після очищення ці поверхні слід помити чистою водою і ретельно висушити.

Видаляйте усі часточки продуктів і плями всередині печі і на напрямному кільці за допомогою ганчірки, змоченої в мильній воді. Після цього мийте ці частини чистою водою і ретельно висушуйте.

Для полегшення видалення часточок продуктів і усунення неприємних запахів поставте склянку з лимонним соком, розведеним водою, на обертовий піддон і ввімкніть піч на максимальну потужність на 2 хвилини. Пара розм'якшить плями бруду. Помийте внутрішні поверхні водою і висушіть.

Стежте за тим, щоб вода не потрапляла у вентиляційні отвори.

Ніколи не використовуйте для очищення абразивні матеріали або розчинники.

Акуратно очищуйте ущільнення дверцят, перевіряючи:

- Щоб на них не накопичувались часточки продуктів,
- Щоб ніщо не заважало дверцятам правильно закриватись.
- Щоб внутрішні поверхні вашого приладу очищались після кожного використання підходящим мийним засобом.

❗ Перед тим як чистити піч, дайте їй охолонути.

Очищення приладдя

- скляний піддон

- - Решітку «ДУЕТ»

можна мити в посудомийній машині.

Технічні проблеми

Ваш прилад не повинен використовуватись, якщо дверцята або їхні ущільнення пошкоджені, наприклад:

- зламані шарніри,
- пошкоджені ущільнення
- деформовані внутрішні поверхні.

Для виконання будь-якого ремонту звертайтеся до центрів післяпродажного обслуговування (див. доданий перелік).

Щоб навчитись користуватися приладом, потрібен деякий час. Якщо ви зіткнетесь з однією з перерахованих нижче проблем, спробуйте їх усунути запропонованими способами.

• 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 констатуєте, що страви зовсім не готуються:

- упевніться в тому, що таймер виставлений правильно і що ви натиснули кнопку "ШВИДКЕ ВВІМКНЕННЯ",
- упевніться в тому, що дверцята правильно закриті,
- упевніться в тому, що не спрацював запобіжний вимикач і не розплавився вкладиш запобіжника.

• Страва переварена чи пересмажена або недостатньо приготована:

- упевніться в тому, що запрограмована тривалість приготування відповідає страві, яку ви готуєте,
- упевніться в тому, що ви правильно вибрали рівень потужності,
- упевніться в тому, що ви не забули зняти алюмінієву фольгу з судка з продуктами,
- упевніться в тому, що ви не використовуєте "абсорбуючий" контейнер,
- упевніться в тому, що вентиляційні отвори на задній частині приладу не закриті.

• Всередині печі чути потріскування:

- упевніться в тому, що посуд, який ви використовуєте, не має металевих декоративних елементів,
- упевніться в тому, що ви не залишили металеве начиння (виделку та ін.) всередині печі,
- упевніться в тому, що ви не поклали алюмінієву фольгу занадто близько до внутрішніх стінок печі, що ви не поставили металевий судок нерівно або занадто близько до іншого металевого судка чи забули зняти металеві фіксатори з пакета для заморожених продуктів.

• При натисканні будь-якої кнопки на панелі керування лунає сигнал зумера:

- упевніться в тому, що система захисту від використання приладу дітьми не ввімкнена, а якщо ввімкнена, вимкніть її.

• **Внутрішнє освітлення не вмикається, хоча піч працює нормально:**

- можливо, згоріла лампочка; тим не менше, вашою піччю можна користуватись

• **У випадку перегрівання або тривалої роботи з використанням невеликої кількості продуктів:**

- пристрій теплового захисту вашого приладу може спрацювати, і тоді піч потрібно вимкнути. Почекайте 15 хвилин, поки цей пристрій не вимкнеться. Якщо ваш прилад все ж таки не працює і після цього 15-хвилинного періоду, відключіть його від мережі і не користуйтеся ним.

Якщо ці поради не допомогли у вирішенні вашої проблеми, підготуйте наступну інформацію:

- модель і серійний номер, надруковані на задній стінці печі,
- дані про гарантію,
- зрозумілий опис вашої проблеми.

Повідомте цю інформацію вашому місцевому дистриб'ютору або в центр післяпродажного обслуговування.

Вимоги щодо утилізації

При виготовленні своїх упаковок фірма "Мулінекс" керується, наскільки це можливо, міркуваннями захисту довкілля. Упаковка на 100 % виготовляється з переробленого гофрованого картону.

Пластикові частини приладу мають маркування, що вказує тип матеріалу. Це полегшує утилізацію цих частин.

Більш детальну інформацію про утилізацію кожного матеріалу ви можете отримати в місцевих установах, відповідальних за утилізацію відходів. Ця установа може також надати вам рекомендації щодо утилізації будь-яких відходів, включаючи непридатні для використання побутові прилади.

Відповіді на ваші питання стосовно утилізації відходів ви можете також у місцевій службі утилізації відходів або в уповноваженому сервіс-центрі фірми "Мулінекс".



Сприяймо захисту довкілля!

- ① Ваш прилад містить багато матеріалів, які можуть бути перероблені або повторно використані.
- ② При необхідності здайте його до пункту збору приладів, а якщо такого немає - до уповноваженого центру обслуговування для належної переробки.

Дані про експлуатаційні випробування

Згідно зі стандартом IEC 705

Підкомісія SC 59H Міжнародної електротехнічної комісії розробила стандарт на порівняльні експлуатаційні випробування на нагрівання для різних мікрохвильових печей.

Нижче подано дані про модель, яку ви придбали.

Випробування	Навантаження	Приблизна тривалість (хвилин)	Рівень потужності	Посуд
Крем-брюле у формочках	1000 г	12 - 15	800 Вт	Посуд, рекомендований відповідно до стандарту IEC 705
Бісквітне тістечко	475 г	7 - 9	600 Вт	
М'ясний рулет	900 г	19 - 21	800 Вт	
Розморожування	500 г	8 - 10	180 Вт	

Ці дані стосуються приладу з номінальною потужністю 800 Вт.

Технічні характеристики

Модель	AFM8
Характеристики електромережі	Переменное, 250 В, 50 Гц
Споживана потужність: Максимальна потужність Мікрохвильова піч Гриль	2250 Вт 1250 Вт 1000 Вт
Вихідна потужність	800 Вт
Частота	2450 МГц
Розміри (довжина x глибина x висота), мм Зовнішні Внутрішні	485 X 410 X 287 314 X 347 X 221
Маса Брутто Нетто	14,8 кг 13,7 кг

