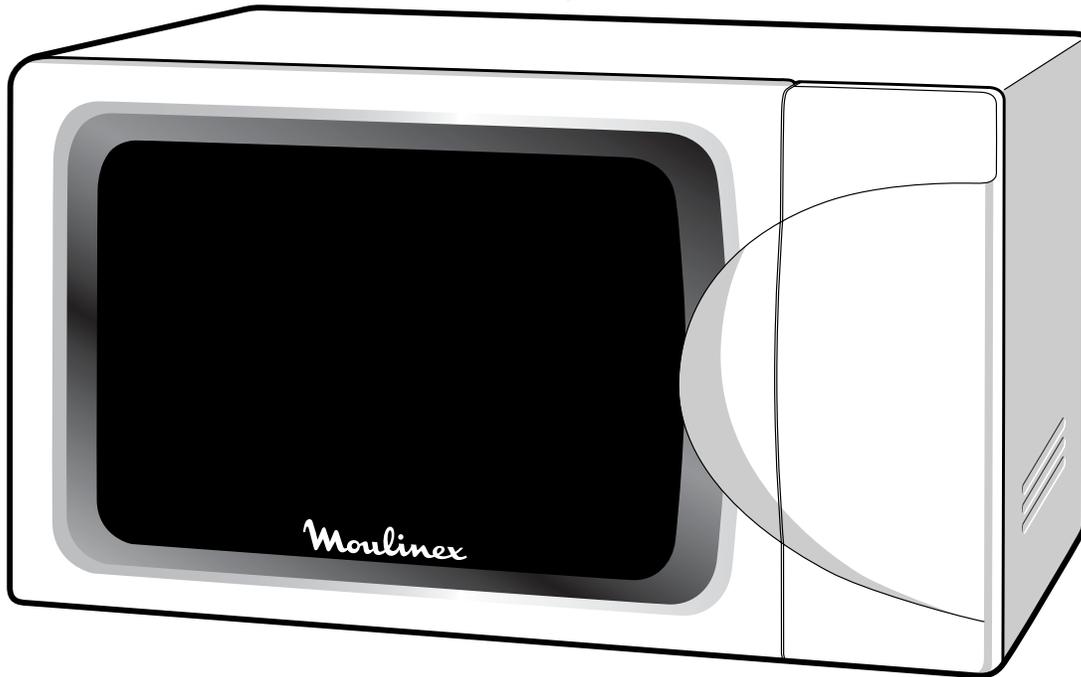


# Moulinex

## Ultimys Duo Combi

5141  
AFW2

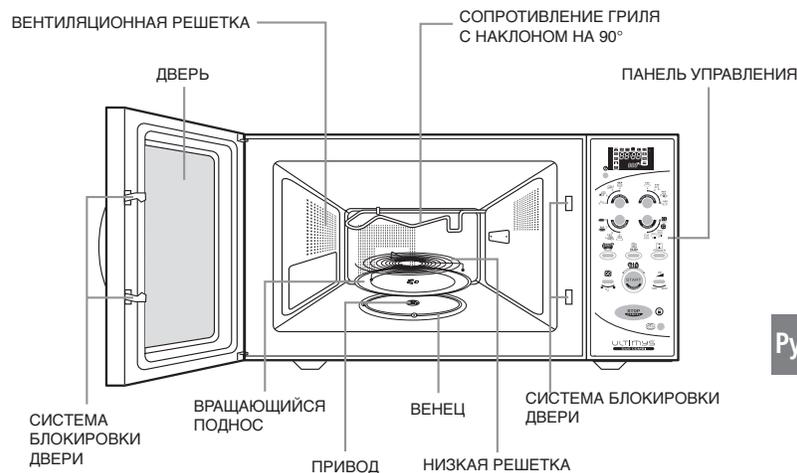
Français	.....	p. 2
English	.....	p. 25
Türkçe	.....	p. 48
Polski	.....	p. 71
Magyar	.....	p. 94
Русский	.....	p. 117
Українська	.....	p. 140
فارسي	.....	p. 163



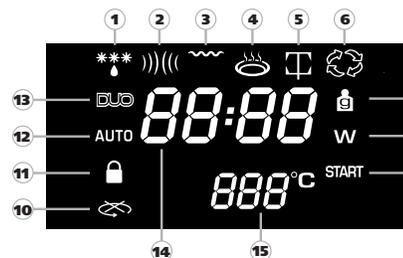
## Содержание

Описание прибора	117
Дисплей	117
Панель управления	118
Принадлежности	118
Установка прибора	119
Подготовка	119
Подключение	119
Размещение	119
Необходимые меры безопасности	120
Практические советы	120
Продукты	120
Посуда и материалы	120
Время приготовления	122
Время ожидания	122
Установка показаний времени	122
Показания независимого таймера	122
Использование автоматических программ	122
Auto Cook (автоматическое приготовление)	123
Auto Defrost (автоматическое размораживание)	123
Auto Crouty (автоматическое поджаривание)	124
Работа в ручном режиме	124
Режим «микро»	125
Режим «гриль»	125
Режим «микро/гриль»	126
Режим «воздух»	126
Режим «микро/воздух»	127
Функция быстрого подогрева	128
Режимы приготовления со специальными принадлежностями	128
«Duo» (Два уровня)	129
«Crouty» («Хрустящая корочка»)	129
«Жаркое»	130
Регулировка времени приготовления	131
Выключение печи	131
Функция «Остановка вращающегося подноса»	132
Включение функции «Безопасность детей»	132
Руководство по приготовлению	133
Приготовление с помощью микроволн	133
Подогревание	134
Размораживание	134
Режимы «гриль» и «микро/гриль»	125
Режимы «воздух» и «микро/воздух»	136
Режим «Crouty» («хрустящая корочка»)	137
Режим «Жаркое»	137
Чистка	138
Технические проблемы	138
Правила удаления отходов	139
Данные для проверки эффективности	139
Технические характеристики	139

## Описание прибора

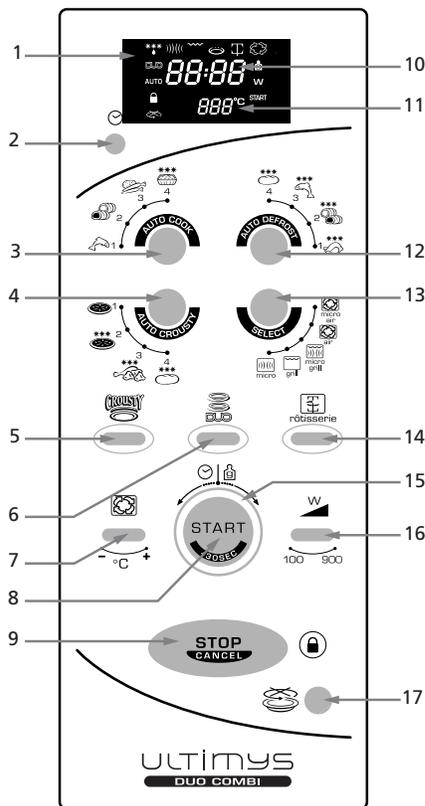


## Дисплей



- |   |   |
|---|---|
| ① Пиктограмма режима «Размораживание»             | ⑨ Пиктограмма «Пуск»  |
| ② Пиктограмма режима «Микроволны»                 | ⑩ Пиктограмма «Остановка вращения подноса»                                |
| ③ Пиктограмма режима «Гриль»                      | ⑪ Пиктограмма «Безопасность детей»  |
| ④ Пиктограмма режима Crouty («Хрустящая корочка») | ⑫ Пиктограмма «Автоматическая программа»                                  |
| ⑤ Пиктограмма режима «Жаркое»                     | ⑬ Пиктограмма DUO   |
| ⑥ Пиктограмма режима «Воздух» (Циркуляция тепла)  | ⑭ Визуализация текущего времени – времени приготовления – веса – мощности |
| ⑦ Пиктограмма «Вес» (граммы)                      | ⑮ Визуализация температуры (°C)   |
| ⑧ Пиктограмма «Мощность» (Ватты)                  |   |

## Панель управления



- |  |   |
|--|---|
| 1- Дисплей   | 10- Верхняя часть дисплея   |
| 2- Кнопка «Часы» и «Независимый таймер»                                    | 11- Нижняя часть дисплея  |
| 3- Кнопка «Auto Cook» (программа автоматического приготовления)            | 12- Кнопка «Auto Defrost» (программа автоматического размораживания)  |
| 4- Кнопка «Auto Crouty» (программа автоматического поджаривания)           | 13- Кнопка «Select» (выбор ручных режимов приготовления: «микро» - «гриль» - «микро/гриль» - «воздух» - «микро/воздух») |
| 5- Кнопка Crouty («Хрустящая корочка») (ручной режим)                      | 14- Кнопка «Жаркое» (ручной режим)  |
| 6- Кнопка «Duo» (подогрев на двух уровнях)                                 | 15- Поворотный переключатель для установки веса и времени приготовления   |
| 7- Регулятор температуры   | 16- Регулятор мощности  |
| 8- Кнопка «Пуск» и «Быстрый подогрев» (+30 секунд)                         | 17- Кнопка «Остановка вращения подноса»   |
| 9- Кнопка «Выключение» - «Отмена» + Включение функции «Безопасность детей» |   |

## 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.



### Низкая решетка

Эта решетка используется при работе в режимах «воздух» и «микро/воздух». Она устанавливается в центре вращающегося подноса и позволяет воздуху свободно циркулировать под продуктами в ходе приготовления.



### Блюдо Crouty

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.



### Эмалированное блюдо

Это блюдо устанавливается на стекланный поднос и служит для сбора сока, когда продукты помещаются на низкую решетку или на решетку «DUO».

Предназначено для режимов «гриль» и «воздух».



## Принадлежности

### Принадлежности для режима «Жаркое»

#### Блюдо для сбора сока

Стеклоанное блюдо, специально предназначенное для режима «Жаркое», устанавливается в центре вращающегося подноса и служит для сбора мясного сока (при жарении мяса и птицы).

Центральный вертел располагается в центре этого блюда



#### Центральный вертел

Этот вертел служит для приготовления птицы и жаркого в режиме «Жаркое». Вертел избавит вас от необходимости переворачивать мясо или птицу в ходе приготовления. При этом хрустящая корочка образуется со всех сторон.



#### Опора для шампуров

Эта деталь надевается на центральный вертел и снабжена 6 пазами для крепления 6 заостренных шампуров.



#### 6 шампуров

На этих шампурах можно жарить шашлыки из мяса, птицы, рыбы, овощей и фруктов. Они закрепляются в предназначенной для них опоре.



## Установка

### Подготовка

Освободите все принадлежности прибора от упаковки, вымойте и тщательно высушите их.

Установите венец, а затем вращающийся поднос в центре печи.

**И** 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.

**И** 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.

**И** 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.

**И** Не загромождайте посторонними предметами вентиляционные отверстия прибора.

Рус

## 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. **ННе 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 перчатки, 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 перчатки, 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 или птицы, 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 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.

#### Подготовка продуктов

Перед тем, как разогревать продукты в рожках или баночках детского питания, снимите соски или крышки.

Закройте продукт, чтобы:

- избежать брызг на стенках 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 с места.

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.

Если вы заметите, что появился дым, не открывайте дверь печи и немедленно отключите прибор от сети.

### Металлическая посуда

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 что 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» и «воздух» (Циркуляция тепла)

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» и «микро/воздух» (Смешанный режим)

Посуда, не пригодная для использования в режиме «микро», не может использоваться и при режиме «микро/гриль» и «микро/воздух».

Посуда, не пригодная для использования в режиме «гриль» и «воздух», запрещена для использования в режиме «микро/гриль» и «микро/воздух».

❗ **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
<b>МЕТАЛЛ</b>		
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 упаковки замороженных продуктов	Нет	Опасность возникновения дуговых разрядов или воспламенения
<b>СТЕКЛО</b>		
Жаростойкое стекло	Да	Жаростойкое стекло
Стекло с украшениями на основе металла (золота, свинца и др.)	Нет	Опасность возникновения дуговых разрядов
Тонкая стеклянная посуда	Нет	Тонкая стеклянная посуда
<b>ПЛАСТМАССА</b>		
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.
Полиэтиленовая пленка	Да	Используется для сохранения влажности и предотвращения брызг. Пленка не должна касаться продуктов во время приготовления. Наколите пленку для выхода пара. Чтобы снять пленку после приготовления, используйте кухонные рукавицы (вы можете обжечься горячим паром, исходящим от посуды).
<b>МАТЕРИАЛЫ И ОДНОРАЗОВАЯ ПОСУДА, ЗАПРЕЩЕННЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ «ГРИЛЬ» и Циркуляция тепла</b>		
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.
<b>ФАРФОР</b>		
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, приведенном 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.

## 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.**

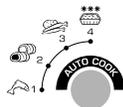
- По окончании приготовления печь издает 4 звуковых сигнала и на дисплее 4 раза мигает показание «:0». После этого на дисплее вновь появляется текущее время.

- 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 до 900 г  
Приготовление в режиме «микро/воздух»
2. Красное мясо (говядина, баранина) – от 900 г до 1500 г  
Приготовление в режиме «микро/воздух»
3. Свежие овощи – от 200 г до 750 г  
Приготовление в режиме «микро»
4. Замороженные полуфабрикаты – 300 г до 500 г  
Приготовление в режиме «микро»

**❗ Вы должны задать вид продукта и его точный вес.**

**❗ 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 COOK» (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(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 2000 г
2. Красное мясо (говядина, баранина) – от 200 г до 2000 г
3. Рыба – от 200 г до 2000 г
4. Хлеб – от 125 г до 1000 г

**❗ Вы должны задать вид продукта и его точный вес.**

**❗ 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.

**❗ 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.**

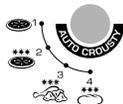
## AUTO CROUSTY

Программа автоматического поджаривания до хрустящей корочки

**И** При включении этого режима обязательно использование блюда Crousty (см. перечень принадлежностей на стр. 118)

4 программы на выбор:

1. Готовая пицца – от 200 г до 500 г
2. Замороженная готовая пицца – от 200 г до 500 г
3. Курица в кляре \*\* - от 250 г до 500 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.

Нажмите один раз на кнопку «Crousty» («Хрустящая корочка»)



С помощью поворотного переключателя установите время подогрева 3 минуты.



Для предварительного подогрева нет необходимости изменять установленную по умолчанию мощность, равную 600 Вт.

Appuyez sur la touche « START » pour dOmmarrer le prOchauffage.



- 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.

**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.

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.

**И** 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 133.

Вы можете выбрать один из 5 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 «микроволны гриль»  
воздух . . . . . Приготовление в режиме циркуляции тепла  
микро/воздух . . . Смешанный режим «микроволны и циркуляция тепла»

**И** 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 включать режим «микро», убедитесь, что сопротивление гриля находится в горизонтальном положении (откинута 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»).



900Вт 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



- ❗ **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.



grill

## РЕЖИМ «ГРИЛЬ»

- ❗ **При работе в этом режиме рекомендуется использовать решетку DUO (см. перечень принадлежностей на стр. 118)**

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 (откинута 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: Подготовка 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 рукавицы, 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 «МИКРО/ГРИЛЬ» (Микроволны + Гриль)

- ❗ При работе в этом режиме рекомендуется использовать решетку DUO (см. перечень принадлежностей на стр. 118)

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 включить 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 рукавицы, 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 «ВОЗДУХ» (Циркуляция тепла)

air

- ❗ Рекомендуется при работе в этом режиме устанавливать низкую решетку, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха под продуктами. (см. описание принадлежностей на стр. 118 и 119).

Этот режим годится для приготовления любых продуктов, точно так же, как и при приготовлении в обычной духовой печи.

**И** Пользуйтесь только жаростойкой посудой.

**И** Перед тем, как включать режим «воздух», убедитесь, что сопротивление гриля находится в горизонтальном положении (то есть откинута и находится на верхней стенке камеры печи).

Способ применения

**И** Если вы хотите готовить продукты в режиме «воздух», рекомендуем вам предварительно подогреть печь в течение нескольких минут перед тем, как помещать в нее продукты.

1-й этап: предварительный подогрев печи

Перейдите в режим «воздух», нажав 4 раза на кнопку «SELECT» («ВЫБОР»).



На дисплее появляется пиктограмма «воздух», а также показания «:0» (в верхней части дисплея) и «180°C» (в нижней части дисплея).



**И** Вы можете регулировать температуру и время приготовления в любом удобном для вас порядке. Вы можете изменить эти параметры в любой момент и в любом порядке, в том числе и во время предварительного подогрева печи, нажимая на соответствующие кнопки.

Регулировка температуры

При переходе в режим «воздух» заданная температура по умолчанию составляет 180°C.

Ее можно отрегулировать, нажав несколько на кнопку «°C».



Вы располагаете 8 температурными режимами на выбор, в диапазоне от 40°C до 240°C (40 – 100 – 140 – 160 – 180 – 200 – 220 – 240°C).

В нижней части экрана появляется показание, соответствующее выбранной температуре.



Установка времени приготовления

Установите нужную продолжительность с помощью поворотного переключателя.

- заданное время появляется в верхней части дисплея.

**И** Максимальная продолжительность работы таймера в режиме «воздух» 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 и начинается предварительный подогрев в течение заданного промежутка времени.
- На дисплее мигает пиктограмма «°C», пока внутри камеры печи не будет достигнута заданная температура.

Как только пиктограмма «°C» погаснет, вы можете прекратить предварительный подогрев и начинать готовить.

2-й этап: Приготовление

Поместите продукты на низкую решетку и установите ее в центре вращающегося подноса.

**И** Если вы готовите в режиме «воздух», то для любых операций с посудой и принадлежностями надевайте кухонные рукавицы, чтобы не обжечься.

Включите режим «воздух», а затем отрегулируйте температуру и время приготовления. Включите пучь в работу (см. подробное описание операций в предыдущем разделе, посвященном предварительному подогреву).

РЕЖИМ «МИКРО/ВОЗДУХ»  
(Микроволны + циркуляция тепла)



**И** Рекомендуется при работе в этом режиме устанавливать низкую решетку, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха под продуктами. (см. описание принадлежностей на стр. 118 и 119).

Этот режим годится для приготовления любых продуктов, точно так же, как и при приготовлении в обычной духовой печи, но только процесс протекает гораздо быстрее.

**И** Пользуйтесь только жаростойкой посудой, устойчивой к воздействию микроволн.

**И** Перед тем, как включать режим «микро/воздух», убедитесь, что сопротивление гриля находится в горизонтальном положении (то есть откинута и находится на верхней стенке камеры печи).

Способ применения

**И** При работе в режиме «микро/воздух» нет необходимости предварительно подогреть печь.

Поместите продукты на низкую решетку и установите ее в центре вращающегося подноса.

**И** Если вы готовите в режиме «микро/воздух», то для любых операций с посудой и принадлежностями надевайте кухонные рукавицы, чтобы не обжечься.

Включите режим «микро/воздух», нажав 5 раз на кнопку «SELECT» («ВЫБОР»).

- На дисплее появляется пиктограмма «микро/воздух», а также показания «:0» (в верхней части дисплея) и «180°C» (в нижней части дисплея).



- ❗ **Вы можете регулировать температуру, мощность и время приготовления в любом удобном для вас порядке. Вы можете изменить эти параметры в любой момент и в любом порядке, в том числе и во время приготовления.**

#### Регулировка температуры



При переходе в режим «микро/воздух» заданная температура по умолчанию составляет 180°C.

Ее можно отрегулировать, нажав несколько раз на кнопку «°C». Вы располагаете 8 температурными режимами на выбор, в диапазоне от 40°C до 240°C (40 – 100 – 140 – 160 – 180 – 200 – 220 – 240°C).

- В нижней части экрана появляется показание, соответствующее выбранной температуре.

#### Регулировка 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 180 Вт (размораживание) 100 Вт

- ❗ **Для режима «микро/воздух» максимальная разрешенная мощность составляет 600 Вт.**

На дисплее (в верхней части) появляется показание, соответствующее выбранной 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 в верхней части дисплея.

- ❗ **Максимальная продолжительность работы таймера в режиме «микро/воздух» 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 на заданный промежуток времени.
- На дисплее мигает пиктограмма «°C», пока внутри камеры печи не будет достигнута заданная температура.

## Функция быстрого подогрева

Если вы хотите очень быстро подогреть какое-либо блюдо или жидкость, нажмите на кнопку «Start + 30 sec» («Пуск + 30 сек»).

- ❗ **Убедитесь, что сопротивление гриля находится в горизонтальном положении (откинуто 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.

- ❗ **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.



## Режимы приготовления со специальными принадлежностями

Готовить в этих режимах можно только при обязательном использовании специальных принадлежностей, которые входят в поставку вашей печи. В вашем распоряжении имеются 3 режима. Каждый из них включается специальной кнопкой:

«Crousty» («Хрустящая корочка») «Duo» («Два уровня») «Жаркое»



- ❗ **Выбранный режим не может быть изменен в ходе приготовления.**

- По окончании приготовления раздаются 4 звуковых сигнала и показание «:0» 4 раза мигает на дисплее. Затем на дисплее вновь появляется текущее время.
- Если по окончании приготовления вы не открыли дверь печи, для напоминания она будет ежеминутно издавать звуковой сигнал.

## DUO



Функция подогрева продуктов на двух уровнях

- И** Эта функция используется только вместе с решеткой DUO (см. перечень принадлежностей на стр. 118)

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 (откинута 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.

## РЕЖИМ «CROUSTY» («ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА»)



- И** При включении этого режима обязательно использование блюда Crousty (см. перечень принадлежностей на стр. 118)

В этом режиме рекомендуется готовить блюда, которые должны иметь золотистую хрустящую корочку.

Верхняя часть продуктов поджаривается с помощью сопротивления гриля, а нижняя приобретает хрустящую корочку благодаря использованию блюда Crousty.

- И** Перед тем, как включить режим «Crousty», убедитесь, что сопротивление гриля находится в горизонтальном положении (откинута на верхнюю стенку печи).

Способ применения

- И** 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.

- 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 упаковку в блюдо Crousty.

Включите режим «Crousty», нажав 1 раз на кнопку «CROUSTY».

- На дисплее появляется пиктограмма «Crousty» и показание «:0».



Регулировка мощности

Не следует изменять мощность, которая по умолчанию равна 600 Вт.

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).

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.

Нажмите один раз на кнопку «Crousty»



#### Установка времени приготовления

Установите нужную продолжительность с помощью поворотного переключателя.

- ❗ **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

- ❗ **В режиме «Crousty» максимально допустимая мощность составляет 600 Вт.**

Нажмите на кнопку «START» («ПУСК»), чтобы начать процесс приготовления.

- ❗ **Сопротивления гриля может загораться и гаснут в ходе приготовления. Это нормальное явление, позволяющее избежать перегрева.**

- ❗ **Блюдо Crousty нельзя мыть в посудомоечной машине. Вымойте его теплой водой и средством для мытья посуды. Запрещается использовать абразивные средства.**

## ЖАРКОЕ



- ❗ **Готовить в этом режиме можно, только установив принадлежности для режима «Жаркое» (см. описание принадлежностей на стр. 119).**

Этот режим идеально подходит для приготовления мяса и птицы, а также шашлыков из мяса, рыбы, овощей или фруктов. Сочетание микроволнового излучения, вертикального вертела и циркуляции тепла или наклонного сопротивления гриля позволяет получить равномерно прожаренные блюда с вкусной хрустящей корочкой.

Жаркое можно готовить либо в режиме «микро/гриль», либо в режиме «микро/воздух». Вы можете выбрать одну из двух программ:

- Нажав один раз на кнопку «жаркое», вы будете готовить жаркое в режиме «микро/воздух». На дисплее появятся пиктограммы «микро» «воздух» и «жаркое».



micro

air

rôtisserie

- Нажав дважды на кнопку «жаркое», вы будете готовить жаркое в режиме «микро/гриль». На дисплее появятся пиктограммы «микро» «гриль» и «жаркое».



micro

grill

rôtisserie

- ❗ **При использовании режима «микро/гриль» сопротивление гриля в обязательном порядке должно быть установлено в вертикальное положение (наклон 90°).**

Принадлежности для режима «Жаркое» (см. описание на стр. 118 и 119)

Птица – Мясное жаркое → Центральный вертел + блюдо для сбора сока

Шашлыки → Центральный вертел + блюдо для сбора сока + 6 шампуров + опора для шампуров

Размещение продуктов на принадлежностях

- ❗ **Рекомендуется смазать растительным маслом центральный вертел и шампуры, чтобы облегчить процесс снятия готовых продуктов по окончании приготовления.**

Птица, жаркое

Перевяжите продукты веревочкой. Убедитесь, что крылья и ножки птицы плотно прижаты к бокам тушки.

Посолите, поперчите, сбрызните растительным маслом, чтобы готовое блюдо имело золотистую корочку.

Удалите металлические кольца, которые могут оказаться на мясе (например, на крыльях птицы).

Поместите мясо или курицу на вертел (курицу – головой вниз) так, чтобы продукты находились точно по центру вертела, и чтобы вес был распределен равномерно по его длине.

Установите все вместе в центре блюда для сбора сока.

Шашлыки

Нарежьте продукты на кусочки размером приблизительно 2 см каждый.

Наколите их на шампуры, равномерно распределив между 6 шампурами.

Установите центральный вертел в центре блюда для сбора сока.

Опустите вдоль вертела опору для шампуров и установите шампуры с продуктами в опору, так, чтобы острия вошли в предназначенные для них пазы.

Установите все вместе в центре вращающегося подноса.

- ❗ **Запрещается ставить либо для сбора сока в печь без вращающегося подноса.**

- ❗ **Убедитесь, что продукты не касаются стенок печи и сопротивления гриля.**

## Способ применения

**❗ При работе в режиме «жаркое» нет необходимости предварительно подогреть печь.**

**❗ Если вы готовите жаркое в режиме «микро/гриль», установите сопротивление гриля в вертикальное положение (наклон 90°).**

- В зависимости от выбранной программы на экране появляются пиктограммы «жаркое», «микро», «гриль» или «воздух», а также показания «:0» (в верхней части дисплея) и «180°C» (в нижней части дисплея).



**❗ Вы можете регулировать температуру, мощность и время приготовления в любом удобном для вас порядке. Вы можете изменить эти параметры в любой момент и в любом порядке, в том числе и во время приготовления.**

Регулировка температуры (только в режиме «микро/воздух»).

Если вы хотите готовить жаркое в режиме «микро/воздух», не забудьте, что температура по умолчанию составляет 180°C.

Ее можно отрегулировать, нажав несколько раз на кнопку «°C».

Вы располагаете 8 температурными режимами на выбор, в диапазоне от 40°C до 240°C (40 – 100 – 140 – 160 – 180 – 200 – 220 – 240°C).

- В нижней части экрана появляется показание, соответствующее выбранной температуре.

Регулировка 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»).

**❗ В режиме «микро/воздух» мощность может составлять: 600 Вт 450 Вт 300 Вт 180 Вт (размораживание) 100 Вт**

**❗ В режиме «микро/гриль» мощность может составлять: 600 Вт 450 Вт 300 Вт**

**❗ Для режима «жаркое» максимальная разрешенная мощность составляет 600 Вт.**

На дисплее (в верхней части) появляется показание, соответствующее выбранной 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 в верхней части дисплея.

**❗ Максимальная продолжительность работы таймера в режиме «жаркое» 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 на заданный промежуток времени.

**❗ В режиме «микро/воздух» пиктограмма «°C» мигает на дисплее, пока воздух внутри камеры печи не достигнет нужной температуры. После этого пиктограмма «°C» перестает мигать.**

**❗ Сопротивление гриля может загораться и гаснуть в ходе приготовления в режиме «микро/гриль». Это нормальное явление, позволяющее избежать перегрева.**

Окончание приготовления

A la fin de la cuisson, le four s'arrPte.

**❗ По окончании приготовления печь выключается.**

Чтобы достать блюдо из печи, всегда надевайте кухонные рукавицы.

Будьте осторожны, опуская продукты вдоль вертела (рекомендуется надевать кухонные рукавицы по избежание ожогов).

Если вы готовите шашлыки, снимите шампуры с опоры, надев кухонные рукавицы, а затем снимите продукты с шампуров с помощью вилки, подталкивая их к острию шампура.

**❗ После каждого приготовления в режиме «жаркое» следует очищать камеру печи изнутри. Для этого дайте печи полностью остыть и обратитесь к инструкциям по выполнению чистки на стр. 138.**

**❗ Не оставляйте принадлежности режима «Жаркое» внутри печи, даже если вы ее не используете.**

## 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. 133) 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.

## Функция «остановка вращающегося подноса»

Эта кнопка служит для остановки вращения подноса. При этом вы можете использовать блюда большего размера или же квадратные или прямоугольные блюда, которые в отсутствие этой функции мешают вращению подноса.

 Эта кнопка включается только при работе в ручных режимах.

### Способ применения

В ходе приготовления или перед пуском печи нажмите 1 раз на кнопку «Остановка вращения подноса».



- На дисплее появляется пиктограмма «Остановка подноса».
- Поднос перестает вращаться.



Чтобы вновь включить вращение подноса, еще раз нажмите на кнопку «Остановка подноса».

- Пиктограмма «Остановка подноса» исчезает.
- Поднос начинает вращаться снова.

По окончании или отмене текущего приготовления:

- Пиктограмма «Остановка подноса» исчезает.
- вращение подноса восстанавливается автоматически.

## 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.

- На экране появляется пиктограмма «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.
- Пиктограмма «Безопасность» исчезает.

❶ *Эту функцию можно включить, только когда печь не работает.*

❶ *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 микроволн 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	5 - 6	2 - 3	Добавьте столовую ложку холодной воды
Капуста брокколи	300 г	600 Вт	8 - 9	2 - 3	Добавьте 2 столовые ложки холодной воды
Горох	300 г	600 Вт	7 - 8	2 - 3	Добавьте столовую ложку холодной воды
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7 1/2 - 8 1/2	2 - 3	Добавьте 2 столовые ложки холодной воды
Овощная смесь (морковь, горох, кукуруза)	300 г	600 Вт	7 - 8	2 - 3	Добавьте столовую ложку 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.

❶ **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	900 Вт	15 - 16	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
	375 г		17 1/2 - 18 1/2		
Черный рис	250 г	900 Вт	20 - 21	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
	375 г		22 - 23		
Смешанный рис (рис и дикий рис)	250 г	900 Вт	16 - 17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Макароны	250 г	900 Вт	10 - 11	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	900 Вт	4 1/2 - 5	3	Стебли должны быть направлены наружу.
	500 г		7 - 8		
Морковь	250 г	900 Вт	4 1/2 - 5	3	Нарежьте морковь равномерными кружочками
Цветная капуста	250 г	900 Вт	5 - 5 1/2	3	Разрежьте большие кочаны пополам. Стебли должны быть направлены наружу
	500 г		7 1/2 - 8		

Кабачки	250 г	900 Вт	4 - 4 1/2	3	Нарежьте кабачки кружками. Добавьте 2 столовых ложки воды или немного сливочного масла. Готовьте, пока кабачки не станут мягкими
Баклажаны	250 г	900 Вт	3 1/2 - 4	3	Нарежьте баклажаны тонкими кружочками и сбрызните их 1 чайной ложкой лимонного сока.
Грибы	125 г 250 г	900 Вт	1 1/2 - 2 2 1/2 - 3	3	Возьмите грибы целиком (маленькие) или нарежьте их кружочками. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посолите, поперчите. Перед тем, как подавать на стол, дайте грибам стечь.
Лук	250 г	900 Вт	5 - 5 1/2	3	Разрежьте луковицы пополам или нарежьте кружочками. Добавьте столовую ложку воды.
Перец	250 г	900 Вт	4 1/2 - 5	3	Нарежьте перцы тонкими дольками.
Картофель	250 г 500 г	900 Вт	4 - 5 7 - 8	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 с мясом)	190 г	450 Вт	30 сек	2 - 3	Переложите детское питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте. По окончании подогрева дайте немного остыть. Перед тем, как подавать на стол, тщательно проверьте температуру.

**ⓘ** В микроволновой печи можно подогреть рожок, тщательно соблюдая инструкции, приведенные на коробке с молоком.

### • Подогрев продуктов и жидкостей

Вид продуктов	Количество	Мощность	Время приготовления (минуты)	Время ожидания (минуты)	Рекомендации
Напитки (кофе, чай, вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	1 - 1 1/2 2 - 2 1/2 3 - 3 1/2 3 1/2 - 4	1 - 2	Разлейте напиток в чашки и подогревайте, не закрывая. Одну чашку поместите в центре / При подогреве 2 чашек поместите их по сторонам подноса / При подогреве 3-4 чашек разместите их кругом по краю подноса. На время ожидания оставьте чашки внутри печи, а затем перемешайте напиток
Суп (из холодильника)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2 1/2 - 3 3 - 3 1/2 3 1/2 - 4 4 1/2 - 5	2 - 3	Перелейте суп в глубокую керамическую тарелку или чашу. Накройте. Один раз помешайте в конце приготовления, а второй – перед подачей на стол.
Мясо в соусе (из холодильника)	350 г	600 Вт	4 1/2 - 5	2 - 3	Переложите мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте. Перемешайте в ходе и в конце приготовления и перед подачей на стол.
Макаронны с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	3 1/2 - 4 1/2	3	Переложите макароны в глубокую керамическую тарелку. Накройте. Перемешайте перед подачей на стол.
Макаронные изделия с начинкой в соусе (пельмени, каннелони (из холодильника))	350 г	600 Вт	4 - 5	3	Переложите в глубокую керамическую тарелку. Накройте. Перемешайте в ходе и в конце приготовления и перед подачей на стол.
Готовое блюдо (из холодильника)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4 1/2 - 5 1/2 5 1/2 - 6 1/2 6 1/2 - 7 1/2	3	Переложите в глубокую 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.

❶ 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	6 - 7 10 - 12	15	Положите мясо на плоскую керамическую тарелку. Куски небольшой толщины закрывайте алюминиевой фольгой. Переверните в середине процесса размораживания.
Птица: Куски курицы	650 г (2 куса)	19	15	Положите курицу в тарелку (куски – кожей вниз) / (целую курицу – грудкой вниз). Закройте наиболее чувствительные части алюминиевой фольгой. Переверните в середине процесса размораживания.
Целая курица	1200 г	38		
Рыба: Филе Целая рыба	200 г 400 г	6 - 7 11 - 13	10	Положите рыбу в центре керамической тарелки. Более мелкие куски кладите под более крупные. Накройте края алюминиевой фольгой. Переверните в середине процесса размораживания.
Фрукты Ягоды (клубника, малина и др.)	300 г	6 - 7	5	Разложите фрукты на большом круглом стеклянном блюде.
Хлеб: Хлебцы (по 50 г каждый)	2 шт. 4 шт.	1 - 1 1/2 2 1/2 - 3	5	Разложите булочки по кругу или положите кучкой на пергамент в центре вращающегося подноса. Переверните в середине процесса размораживания.
Хлеб без корки	250 г	4 - 4 1/2		

### Режимы «гриль» / «микро/гриль»

#### Приготовление на гриле или в смешанном режиме (микроволны + гриль)

Перед использованием гриль следует предварительно прогреть а течение 3 минут. Соблюдайте указания, приведенные в нижеследующих таблицах.

• Приготовление в режиме «гриль» / «микро/гриль»: свежие продукты

Вид продуктов	Количество	Режим + Мощность	Сторона 1 Время (минуты)	Сторона 2 Время (минуты)	Рекомендации
Жареные помидоры	400 г	Режим «микро/гриль» 300 Вт	4		Разрежьте помидоры пополам. Разложите из по кругу на блюде из пирекса. Поставьте на решетку DUO. Оставьте на 2-3 минуты.

Запеканка из картофеля/овощей (из холодильника)	800 г	Режим «микро/гриль» 600 Вт	12		Положите сырую запеканку на блюде из пирекса. Поставьте на решетку DUO. Оставьте на 2-3 минуты.
Кусочки курицы	550 г (2 шт.)	Режим «микро/гриль» 300 Вт	10	8	Смажьте растительным маслом и посыпьте пряностями. Положите на блюде и поставьте его на решетку DUO. Оставьте на 2-3 минуты.
Бараны отбивные	400 г	Режим «гриль»	10	8	Смажьте растительным маслом и посыпьте пряностями. Положите на блюде и поставьте его на решетку DUO. Оставьте на 2-3 минуты.
Рыба	2 шт.	Режим «микро/гриль» 300 Вт	6	6	Смажьте кожу рыбы растительным маслом и посыпьте зеленью и пряностями. Положите на блюде так, чтобы головы были направлены в разные стороны, поставьте блюдо на решетку DUO. Оставьте на 2-3 минуты.

• Приготовление в режиме «микро/гриль»: замороженные продукты

Вид продуктов	Количество	Мощность	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Запеканка (овощи, картофель)	450 г	Режим «микро/гриль» 450 Вт	13	Положите замороженную запеканку на блюде из пирекса, поставьте его на решетку DUO. Оставьте на 2-3 минуты.
Рыбная запеканка	450 г	Режим «микро/гриль» 450 Вт	15	Положите замороженную запеканку на прямоугольное блюдо из пирекса, поставьте его на решетку DUO. Оставьте на 2-3 минуты.

## Режимы «воздух»/»микро/воздух»

### Режим циркуляции тепла / Смешанный режим: микроволны + циркуляция тепла

- Приготовление в режиме «микро/воздух»: свежие продукты

При приготовлении в режиме «воздух» печь следует подогреть до нужной температуры (если в нижеприведенной таблице не указано иначе).

Вид продуктов	Количество	Режим + Температура	Сторона 1 Время (минуты)	Сторона 2 Время (минуты)	Рекомендации
Торт/ Лотарингский пирог (готовый, подогрев)	300 г	300 Вт +180°C	7 - 8		Положите торт/пирог на пергамент и поместите на решетку DUO. Оставьте на 2-3 минуты.
Пицца (готовая, подогрев)	600 г	600 Вт +220°C	6 - 7		Положите пиццу на решетку DUO. Оставьте на 2-3 минуты.
Мясо: Жаркое из говядины или баранины	900 г	600 Вт +160°C	10	8	Сбрызните жаркое растительным маслом и посыпьте пряностями. Поместите блюдо на низкую решетку (жирной частью вниз). После приготовления накройте фольгой и оставьте на 2-3 минуты.
Курица на вертеле	1000 г	450 Вт +220°C	24	12	Сбрызните курицу растительным маслом и посыпьте пряностями. Поместите блюдо на низкую решетку (грудкой вниз). Оставьте на 2-3 минуты.

- Приготовление в режиме «воздух» и «микро/воздух»: булочки, хлеб и пироги.

Вид продуктов	Количество	Режим + Мощность + температура	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Булочки (готовые)	7 шт.	Режим «воздух» + 180°C	10	Разложите булочки по кругу на низкой решетке. Достаньте из печи, надев кухонные рукавицы. Оставьте на 2-3 минуты.
Булочки Сырое тесто	290 г 4 шт.	Режим «воздух» + 180°C	15	Разложите булочки по кругу (середина круга должна остаться пустой) на пергаменте и положите его на решетку DUO. Достаньте из печи, надев кухонные рукавицы. Оставьте на 2-3 минуты.

Рогалики Сырое тесто	200 г 4 шт.	Режим «воздух» +180°C	15	Разложите рогалики по кругу (середина круга должна остаться пустой) на пергаменте и положите его на решетку DUO. Достаньте из печи, надев кухонные рукавицы. Оставьте на 2-3 минуты.
Батон (готовый)	200 г 1 шт.	Режим «воздух» + 180°C	10	Положите батон на решетку DUO. Достаньте из печи, надев кухонные рукавицы. Оставьте на 2-3 минуты.
Кекс с фруктами	700 г	1-й этап: Режим «воздух» + 220°C 2-й этап: Режим «воздух» + 180°C	15	Положите тесто в прямоугольную форму из черного металла, пригодную для печи. Поставьте форму на низкую решетку. Оставьте на 5-10 минут.
			50	
Яблочный пирог	-	Режим «микро/воздух» 300 Вт + 220°C	25	Положите пирог на блюдо из пирекса. Поставьте блюдо на низкую решетку. По окончании приготовления оставьте на 5-10 минут.

- Приготовление в режиме «микро/воздух» замороженных продуктов: булочки, хлеб и пироги.

Вид продуктов	Количество	Мощность + температура	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Замороженные готовые булочки (подогрев)	4 шт.	100 Вт +180°C без предварительного подогрева	7 - 8	Разложите булочки по кругу на низкой решетке. Оставьте на 2-5 минут.
Замороженные булочки Полуфабрикат	4 шт.	100 Вт +200°C	7 - 8	Разложите булочки по кругу на низкой решетке. Оставьте на 2-5 минут.
Готовые рогалики (подогрев)	4 шт.	100 Вт +180°C	2	Положите рогалики на решетку DUO. Оставьте на 2-3 минуты.
Батон Полуфабрикат	200 - 250 г	200°C	10	Положите замороженный батон на решетку DUO. Оставьте на 2-3 минуты.
Батон с начинкой (помидоры/ сыр, ветчина)	250 г 2 шт.	450 Вт +220°C	6 - 7	Положите замороженные батоны рядом на низкую решетку. Оставьте на 2-3 минуты.

- Приготовление в режиме «микро/воздух» замороженных продуктов: пицца, макаронные изделия, картофель-фри и мясо в кляре.

Вид продуктов	Количество	Мощность + температура	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Готовая пицца (подогрев)	300-400 г 450-550 г	600 Вт + 220°C	10 - 11 11 1/2 - 12	Положите пиццу на низкую решетку. Оставьте на 2-3 минуты.
2 пиццы полуфабрикат	600-700 г (300-350 г каждый)	600 Вт +220°C	14 - 15	Положите одну пиццу на низкую решетку, а другую – на решетку DUO. Оставьте на 2-3 минуты.
Широкая лапша каннелони	400 г	450 Вт +220°C без предварительного подогрева	17 - 18	Положите блюдо на посуду из пирекса или оставьте в оригинальной упаковке, если она устойчива к микроволнам и теплу. Поставьте блюдо на низкую решетку. Оставьте на 2-3 минуты.
Макаронны/пельмени	400 г	450 Вт +220°C без предварительного подогрева	16 - 18	Положите блюдо на посуду из пирекса или оставьте в оригинальной упаковке, если она устойчива к микроволнам и теплу. Поставьте блюдо на низкую решетку. Оставьте на 2-3 минуты.
Курица в кляре	250 г	450 Вт +220°C	6 1/2 - 7 1/2	Положите блюдо на низкую решетку. Оставьте на 2-3 минуты.
Картофель-фри (для печи)	250 г	300 Вт +220°C	15 - 17	Положите картофель-фри на пергамент и поместите на низкую решетку. Переверните через 2-3 минуты.

### Режим «Crousty» («Хрустящая корочка»)

Рекомендуем предварительно подогреть блюдо Crousty непосредственно на вращающемся подносе. Подогревайте его при мощности в 600 Вт и соблюдайте время приготовления, указанное в нижеприведенной таблице.

Вид продукт	Количество	Мощность	Время приготовления (минуты)	Время ожидания (минуты)	Рекомендации
Жареные помидоры	200 г 400 г	300 Вт	3	3 6	Подогрейте блюдо Crousty. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте сыром и разложите по кругу на блюде Crousty. Поставьте блюдо на решетку DUO.
Пицца	400 г	600 Вт	4	7	Подогрейте блюдо Crousty. Положите пиццу на блюдо Crousty и поставьте его на решетку DUO.
Картофель фри для печи замороженный	200 г 300 г 400 г	450 Вт	4	7 - 8 12 15	Подогрейте блюдо Crousty. Разложите картофель-фри на блюде Crousty и поставьте его на решетку DUO. В середине приготовления переверните картофель.

Рыба в кляре	300 г 15 шт.	600 Вт	4	5	Подогрейте блюдо Crousty. Смажьте его подсолнечным маслом и разложите рыбу по кругу. Переверните через 3 минуты (5 штук) или через 5 минут (10 штук).
--------------	-----------------	--------	---	---	---

### Режим «Жаркое»

**!** Отметка “только гриль” означает, что надо вручную перейти в режим «гриль».

Вид продуктов	Количество	Мощность	Время приготовления (минуты)	Время ожидания (минуты)	Советы по приготовлению
Курица на вертеле	1100 г	450 Вт + 220°C	36	5	Сбрызните курицу растительным маслом и посыпьте приправами. Насадите на вертел. Поместите стеклянную чашу и вертел в центре вращающегося подноса.
«Обгорелое» жаркое из свинины	1000 г	450 Вт + гриль	40 - 45	5 - 10	Сбрызните жаркое растительным маслом и посыпьте приправами. Насадите на вертел. Поместите стеклянную чашу и вертел в центре вращающегося подноса. Как только жаркое «обгорит», его рекомендуется на время ожидания обернуть алюминиевой фольгой.
Куски индейки	850 - 900 г	450 Вт + гриль	28 - 33	5 - 10	Сбрызните рулет из индейки растительным маслом и посыпьте приправами. Насадите на вертел. Поместите стеклянную чашу и вертел в центре вращающегося подноса. Как только индейка зажарится, ее рекомендуется на время ожидания обернуть алюминиевой фольгой.
Жаркое из говядины / Жаркое из баранины	1200 - 1300 г	600 Вт + 160°C	14	5 - 15	Сбрызните говядину/баранину растительным маслом и посыпьте приправами. Насадите на вертел. Поместите стеклянную чашу и вертел в центре вращающегося подноса. Вы можете использовать программу автоматического приготовления для жаркого из говядины/баранины. Как только говядина/баранина зажарится, ее рекомендуется на время ожидания обернуть алюминиевой фольгой.
Кебаб из курицы	500 - 600 г	1-й этап: 450 Вт + гриль 2-й этап: только гриль	18 8	2	Нарежьте на одинаковые кубики мясо и овощи и сделайте шашлыки. Сбрызните их растительным маслом и посыпьте приправами. Закрепите шампуры в опоре. Поместите стеклянную чашу и шампуры в центре вращающегося подноса.
Кебаб из рыбы	400 - 500 г	1-й этап: 300 Вт + гриль 2-й этап: только гриль	10 - 12 6 - 8	2	Приготовьте шашлыки, насадив креветок или нарезанное одинаковыми кубиками рыбное филе. Закрепите шампуры в опоре. Поместите стеклянную чашу и шампуры в центре вращающегося подноса.
Шашлыки из овощей	500 - 600 г	600 W + гриль	12 - 14		Приготовьте шашлыки из лука, перца, кабачков или одинаковых кусочков початков кукурузы. Закрепите шампуры в опоре. Поместите стеклянную чашу и шампуры в центре вращающегося подноса.

## Несколько дополнительных советов

- Чтобы растопить масло:  
Положите 50 г сливочного масла в маленький глубокий стакан. Закройте крышкой/полиэтиленовой пленкой. Подогревайте 30-40 секунд при максимальной мощности, пока масло не растает.
- Чтобы растопить шоколад:  
Положите 100 г шоколада в маленький глубокий стакан. Подогревайте 3-5 минут при максимальной мощности, пока шоколад не растает. В ходе приготовления 2 раза помешайте. Чтобы достать из печи, наденьте кухонные рукавицы.

**И** Помешайте 1 или 2 раза в ходе приготовления.

**И** Чтобы достать посуду из печи, наденьте кухонные рукавицы.

## 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

**И** 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.

**И** 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.

Спротивление 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 этой цели мощным средством.

**И** Перед тем, как чистить печь, обязательно дайте ей остыть.

### Чистка принадлежностей

- Стеклянный поднос
- Блюдо для сбора сока
- Эмалированное блюдо
- Центральный вертел
- Опора для шампуров
- Шампуры
- Решетку DUO
- Низкую решетку

Можно мыть в посудомоечной машине.

Блюдо Crousty в посудомоечной машине мыть нельзя.

Вымойте его 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.

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 - 14	900 Вт	Рекомендуемая емкость IEC 705
Савойский пирог	475 г	9 - 11	600 Вт	
Мясной паштет	900 г	17 - 19	900 Вт	
Размораживание	500 г	11 - 13	180 Вт	

Эти данные приводятся для прибора мощностью 900 Вт.

## Технические характеристики

Модель	AFW2
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребление (мощность поглощения):	
Максимальная мощность	3100 Вт
Микроволны	1400 Вт
Гриль	1300 Вт
Циркуляция тепла	1700 Вт
Компенсируемая мощность	900 Вт
Частота	2450 МГц
Габаритные размеры (Длина x Глубина x Высота), мм	517 X 310 X 490
Наружные	352 X 235 X 348
Внутренние	
Вес	
Брутто	24,5 кг
Нетто	21,5 кг