

Moulinex

OPTIGRIL AFMB

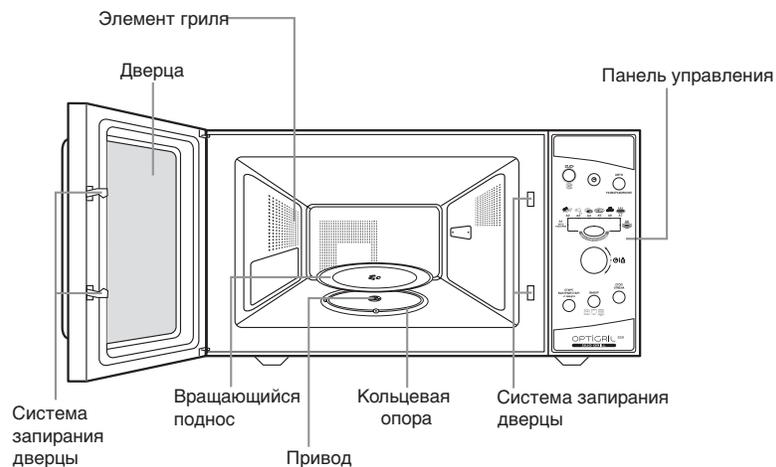


Русский	р. 2
Українська	р. 15

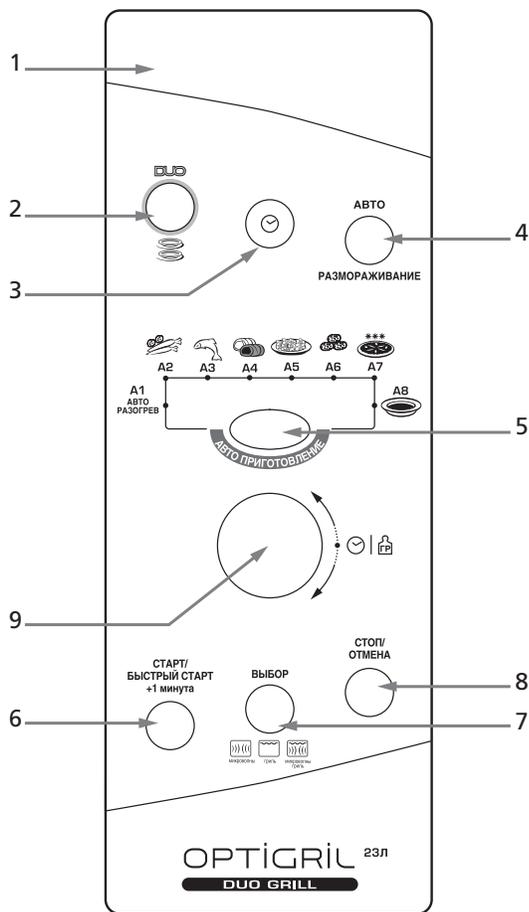
Содержание

Описание изделия	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
Время ожидания	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
Защита от детей	11
Кулинарные советы	11
Чистка	13
Технические проблемы	13
Требования к утилизации отходов	14
Данные об испытании производительности	14
Технические характеристики	14

Описание изделия



Панель управления



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

- 6- Кнопка старта и быстрого старта
- 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 столиком. Он соединен с двигателем и предназначен для поворота вращающегося столика.



Кольцевая опора

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



Вращающийся поднос

Эта стеклянная пластина помещается на кольцевой опоре в середине печи и вращается посредством привода. Ее можно использовать для приготовления любой пищи. Контейнеры с 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 подрумянивания продуктов небольшой толщины. Устанавливайте решетку строго в центре вращающегося подноса.



Сводная таблица мощностей для пользования ручными установками

	микро		гриль	
88:00	100%	800 Вт	-	-
88:00	80%	640 Вт	-	-
88:50	50%	400 Вт	-	-
88:30	30%	240 Вт	-	-
88:00	10%	80 Вт	-	-
86:88	-	-	100%	1000 Вт
88:88	55%	440 Вт	100%	1000 Вт
88:28	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 контакта с нагревающимися поверхностями работающей печи, включая дверцу, стенки камеры, корпус печи.

❗ 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 сопотвилением 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 не дотрагиваясь 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 приготовления детского питания.

Хорошо взболтайте рожок и капните несколько капель жидкости на запястье, чтобы проверить ее температуру.

Приготовление продуктов

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

Закройте продукт, чтобы:

- избежать брызг на стенах камеры печи,
- сохранить уровень влажности, необходимый для приготовления пищи.

Подогревание жидкостей

При подогревании жидкостей они могут внезапно выплескиваться, когда вы достаете посуду из печи. Это объясняется тем, что когда точка кипения достигнута, пузырьки воздуха оказываются зажатыми на дне сосуда вплоть до того момента, когда вы сдвинете его.

Чтобы избежать возникновения данного физического явления и опасности получения ожога, обязательно Помещайте в разогреваемую жидкость пластмассовую ложку.

Посуда и материалы

Ниже приводится детальный перечень различных типов рекомендуемой и запрещенной посуды в зависимости от выбранного режима приготовления.

Режим «микро» (микроволны)

Пользуйтесь посудой, предназначенной для приготовления пищи в микроволновой печи.

Чтобы проверить «проницаемость» посуды для микроволнового излучения, достаточно выполнить несложный тест.

Поместите на вращающийся поднос печи пустую посуду и стакан с водой, включите печь на 1 минуту при максимальной мощности.

Через 1 минуту:

- Если посуда осталась холодной, она «проницаема» и может использоваться для приготовления пищи в режиме «микро».

Запрещается использовать герметически закрытую посуду.

Не забывайте снимать крышки и пробки с рожков, банок, бутылок и пластмассовой посуды.

Одноразовая посуда

При использовании одноразовой посуды из пластмассы, бумаги или других горючих материалов не оставляйте печь без присмотра.

При использовании одноразовой посуды из пластмассы, бумаги или других горючих материалов не оставляйте печь без присмотра.

Металлическая посуда

При работе в режиме «микро» запрещается использовать металлическую посуду. Тем не менее, вы можете подогревать или размораживать отдельные блюда в поддонах из металлической фольги при условии, что высота поддона не превышает 4 см и он не закрыт крышкой.

На упаковке обычно приводятся указания относительно крышки. В зависимости от этого крышку следует снять или оставить на месте. Если таких указаний нет, на всякий случай удалите крышку.

Устанавливайте поддон (или поддоны) в центре вращающегося подноса. Не забывайте, что расстояние между стенками камеры и поддоном должно быть не меньше 1 см. Если вы устанавливаете несколько поддонов, расстояние между ними должно быть не менее 2 см.

Режим «гриль»

Этот режим приготовления не требует специальной посуды. Вы можете использовать посуду, пригодную для приготовления в обычной духовой печи (т. е. жаростойкую).

❗ Запрещается использовать пластмассовую посуду (она может расплавиться) или посуду из бумаги/картона (она может загореться).

❗ Следите, чтобы расстояние между продуктами и сопротивлением было не меньше 2 см.

Режим «микро/гриль»

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

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

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 время, необходимое для приготовления или подогрева данного блюда в обычной духовой печи. 26) Ознакомьтесь также с рекомендациями по приготовлению пищи, приведенными 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

0:00

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

9:00

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

9:00

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

9:58

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

9:58

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 и продолжительность 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; (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 «А-1».



2) Вращением «» выберите желаемую функцию.



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



4) Вращением «» выберите вес рыбы.



5) Для пуска программы нажмите кнопку «СТАРТ/БЫСТРЫЙ СТАРТ» (Пуск/Быстрый пуск).

- Начнется процесс приготовления пищи в печи, его продолжительность будет выбрана в точном соответствии с продуктами..
- По окончании процесса пятькратно 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»,



2) Поверните «» и установите время приготовления.



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

- 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 затрудняетесь с выбором, обратитесь к рекомендациям на стр. 11.

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.

И 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) 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.

И В ручном режиме можно задать максимальную продолжительность 95 минут.

Режим гриля

И 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.

И 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.

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

- 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.

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

И 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 задано максимум 3 этапа. В этом случае, если на одном из этапов предполагается использование функции размораживания по весу, это должен быть первый этап программы.

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.



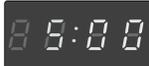
4) Нажмите кнопку «ВЫБОР», на экране появится надпись «P100».



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.

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. Если дверца закрыта, по окончании установки времени дважды раздастся звуковой сигнал, после чего приготовление пищи начнется автоматически. Индикаторы приготовления пищи начнут мигать.

Защитная функция вентилятора

При времени приготовления 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

В процессе работы печи может потребоваться слегка регулировать продолжительность приготовления пищи, нагрева или размораживания, приведенную в рекомендациях по приготовлению пищи (с. 11) или на упаковке продуктов.

Использование кнопки «БЫСТРЫЙ СТАРТ»

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

- При каждом нажатии кнопки показания времени 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 автоматическим отключением через 10 минут при отсутствии какого-либо действия.

Ввод в действие защиты от детей

Данная печь оснащена системой блокировки, предотвращающей случайное включение печи или использование печи детьми, оставленными 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 500 г	P 100	4,5 - 5 8 - 9	3	Положите нарезанную брокколи в контейнер соцветиями внутрь.
Морковь	250 г	P 100	4,5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	P 100	5 - 5,5 7 - 9	3	Крупные соцветия разрежьте пополам. Положите нарезанную цветную капусту в контейнер соцветиями внутрь.
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 500 г	P 100	4 - 5 7,5 - 8,5	3	Почистите картофель и разрежьте каждый клубень на два – три одинаковых по размеру куска.

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) 250 мл (1 кружка)	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.

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.
Ётовые 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 ягнятины	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 поднос.

❗ 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 поднос 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 поднос;
 - 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).

Знакомство с новым прибором всегда требует времени. 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 (защита от детей) не включена, в противном случае отключите ее.

• **Не работает внутренняя подсветка 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.
- Информацию по гарантии.
- Точное описание проблемы.

Затем следует связаться с местным дилером или организацией послепродажного сервиса.

Требования к утилизации отходов

Компания Moulinex стремится максимально соблюдать требования по охране окружающей среды при производстве 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	AFMB
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

