

Moulinex

Compact

MW 2001

MW 2201

MW 2210

Français	p.	2
English	p.	12
Español	p.	22
Italiano	p.	32
Polski	p.	41
Русский	p.	51
Türkçe	p.	61
Українська	p.	71
عربي	p.	81
فارسی	p.	91



Sommaire

Description de l'appareil	2
Accessoires	2
Bandeau de commandes	3
Installation de l'appareil	3
Préparation	3
Branchement	3
Mise en place	3
Conseil de sécurité	4
Conseil d'utilisation	4
Aliments	4
Récipients et matériaux	5
Temps de cuisson	6
Temps de repos	6
Les différents modes de cuisson	6
Mode « micro-ondes »	6
Mode grill *	7
Mode combiné « micro-ondes + grill » *	7
Ajustement de la puissance / de la durée de cuisson	8
Arrêt du four	8
Guide de cuisson	8
Cuisson au micro-ondes	8
Réchauffage	8
Décongélation	8
Cuisson grill seul / combiné micro-ondes + grill *	9
Nettoyage	9
Problèmes techniques	10
Consignes d'élimination des déchets	10
Données pour les essais de performances	11

Accessoires

Entraîneur

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



Couronne

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



Plateau tournant

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



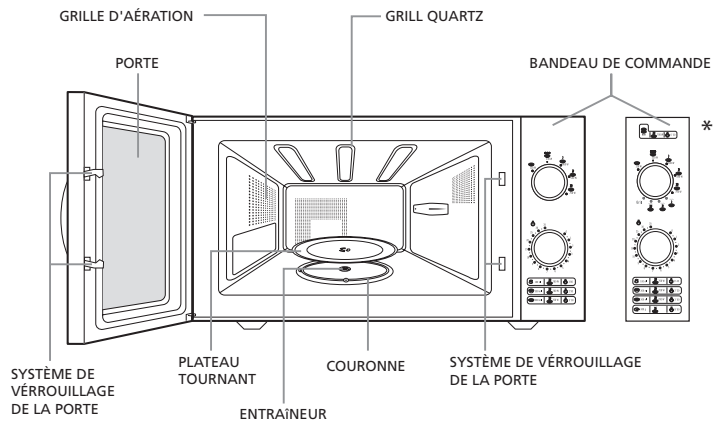
Grille DUO *

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

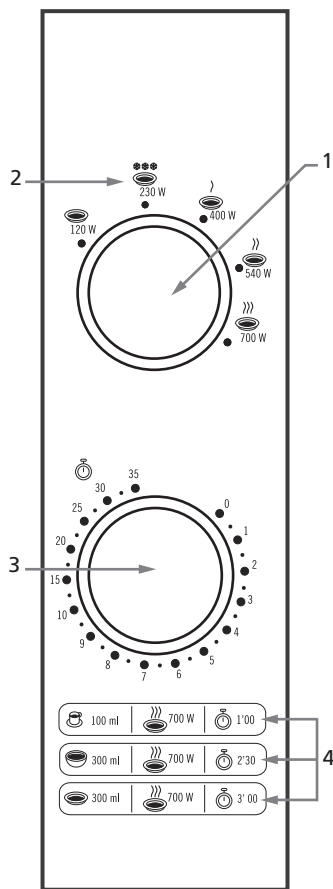


- En mode grill, cet accessoire permet de dorer les aliments de faible hauteur. Il doit être bien centré sur le plateau tournant.

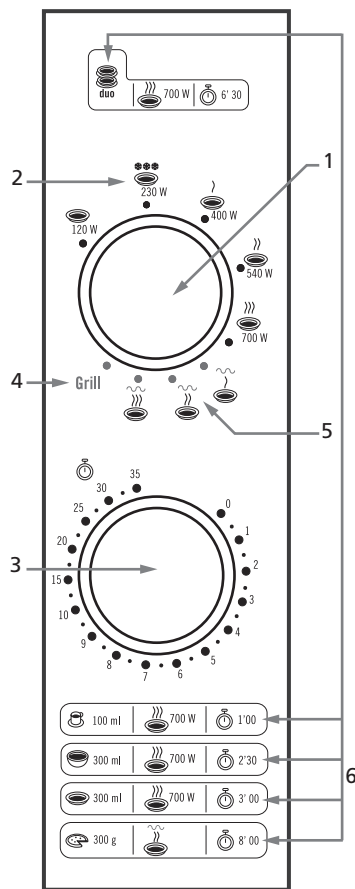
Description de l'appareil



Bandeau de commandes



- 1- Bouton Sélecteur de puissance et de mode
- 2- Position Décongélation
- 3- Bouton Sélecteur de durée
- 4- 3 guides de réchauffage:
 - Tasse
 - Bol
 - Assiette à soupe



- 1- Bouton Sélecteur de puissance et de mode
- 2- Position Décongélation
- 3- Bouton Sélecteur de durée
- 4- Position grill
- 5- 3 positions de cuisson combinée micro-ondes + grill
- 6- 5 guides de réchauffage:
 - Réchauffage sur 2 niveaux DUO
 - Tasse
 - Bol
 - Assiette à soupe
 - Pizza

Installation

Préparation

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

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

Branchement

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

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

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

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

Vérifiez également que vous pouvez accéder à votre disjoncteur.

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

Mise en place

Vous pouvez placer l'appareil soit :

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

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

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

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

Instructions de sécurité importantes

Lire avec attention et garder pour de futures utilisations.

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

2. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

3. **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.**

ⓘ Attention aux risques de brûlures.
Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

4. **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Il en est de même pour les surfaces qui ont pu s'échauffer : la porte, la résistance du grill, les parois de la cavité, le capot.**

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

5. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

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

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

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

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

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

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

ⓘ Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

- N'essayez pas de faire fonctionner votre appareil lorsque la porte est ouverte, de toucher au système de verrouillage de sécurité de la porte ou d'insérer quoi que ce soit dans ce système.

- Ne placez aucun objet pouvant gêner l'ouverture ou la fermeture de la porte.
- Ne laissez aucun résidu d'aliment ou de produit nettoyant s'accumuler sur les joints de la porte. Assurez-vous que la porte et ses joints restent propres. Après utilisation, essuyez-les avec un linge humide puis séchez-les soigneusement.
- Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait aucun défaut au niveau de :
 - La porte, des joints, des charnières,
 - Du cordon d'alimentation.

ⓘ Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

ⓘ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

11. Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact avec des aliments, environnement...).

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

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

Conseil d'utilisation

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

Les Aliments

Aliments interdits

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

- Frir des aliments car il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile ou des matières grasses (risque d'inflammation).
- Chauffer les oeufs dans leur coquille, les oeufs durs entiers ou des escargots car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
- Cuire des aliments à coque (châtaignes) ou ayant une peau dure (tomates, pommes de terre, saucisses). Pensez toujours à faire une entaille.

Température des aliments

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

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

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

Il en est de même pour tous les plats cuisinés aux micro-ondes.

Préparation des aliments

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

Prenez à couvrir les aliments afin :

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

Réchauffage des liquides

Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient. En effet, lorsque le degré d'ébullition est atteint, les bulles sont emprisonnées au fond du récipient jusqu'au moment où vous le bougez.

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

Les récipients et matériaux

❗ **N'utilisez que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.**

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

Mode « micro-ondes »

Utilisez des récipients appropriés à la cuisson micro-ondes.

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

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

Après 1 minute :

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

N'utilisez jamais de récipients hermétiquement clos.

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

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

Récipients jetables

Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation. Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Récipients métalliques

N'utilisez jamais de récipients et matériaux métalliques en mode micro. Cependant, vous pouvez utiliser votre appareil pour réchauffer ou décongeler certaines préparations en barquette métallique à condition que cette barquette n'ait pas une hauteur supérieure à 4 cm sans le couvercle.

Concernant le couvercle, suivez les instructions indiquées sur l'emballage. Selon les cas, il faut le retirer ou le laisser en place. S'il n'y a pas d'indications, retirez-le par précaution.

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

« Mode grill » *

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

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

❗ **Eloignez d'au moins 2 cm les aliments du grill.**

Mode cuisson combinée « micro-ondes + grill » *

Les récipients interdits en mode micro-ondes le sont aussi en mode combiné. Les récipients interdits en mode grill le sont aussi en mode combiné.

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

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

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

Temps de cuisson

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

En l'absence d'indications précises, divisez au moins par trois les temps de cuisson ou de réchauffage qui s'appliqueraient à un four traditionnel.

Dans tous les cas, reportez-vous au guide de cuisson situé dans cette notice.

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

Temps de repos

Les micro-ondes agissent essentiellement en surface et pénètrent les aliments jusqu'à 2/3 centimètres de profondeur. Une fois que la surface est chaude, le cœur des aliments est réchauffé par conduction, c'est à dire que les parties chaudes réchauffent les parties froides.

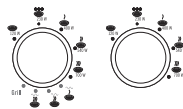
- i** *Il convient donc de laisser reposer l'aliment sorti du micro-ondes afin que la chaleur se propage jusqu'au centre.*

Les différents modes de cuisson

Votre four vous permet de cuire, réchauffer ou décongeler toutes sortes d'aliments. Pour cela, vous pouvez choisir entre 3 modes de cuisson :

- Le mode Micro-ondes
 - Cuisson - Réchauffage
 - Décongélation
 - Réchauffage automatique
- Le mode grill *
- Le mode combiné Micro-ondes + grill *

La sélection entre les différents modes de cuisson se fait à l'aide du sélecteur de puissance.



Mode Micro-ondes

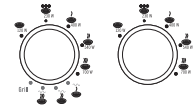
Utilisez ce mode pour cuire, réchauffer ou décongeler des aliments.


- i** *Utilisez uniquement des récipients résistants aux micro-ondes.*

Cuisson – Réchauffage

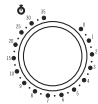
1. Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

2. Réglez la puissance à l'aide du sélecteur de puissance.



	120 W	400 W
 (décongélation)		540 W
		700 W

3. Réglez la durée à l'aide du sélecteur de durée.



- i** *Pour régler des temps inférieurs à 1 minute, tournez le sélecteur de durée sur 2 minutes et revenez sur le temps désiré.*






4. Lorsque la durée est sélectionnée, le four démarre automatiquement. La lumière intérieure s'allume et le plateau tourne.

Décongélation

1. Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.
2. Réglez la puissance sur position Décongélation.
3. Réglez la durée à l'aide du sélecteur de durée.
4. La décongélation commence.



Guide de réchauffage

	Quantité	Mode	Durée	Temps de repos
Tasse	100 ml	 700 W	1' 00	1 minute
Bol	300 ml	 700 W	2' 30	1 minute
Assiette à Soupe	300 ml	 700 W	3' 00	2 minutes
Pizza *	300 g	 700 W	8' 00	2 minutes
DUO *	2 x 300 g	 700 W	6' 30	2 minutes

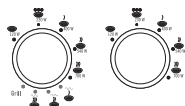
1. Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

- ① En position **DUO**, placez la première assiette au centre du plateau tournant. Placez la grille **DUO** autour de cette assiette, et déposez la seconde assiette sur la partie supérieure de la grille **DUO** *.



- ① Assurez-vous que les 2 assiettes aient le même poids et le même type d'aliment.

2. Sélectionnez la puissance maximale (700 W) à l'aide du sélecteur de puissance.



3. Réglez la durée à l'aide du sélecteur de durée.

4. Le four démarre.

Mode grill *

Utilisez ce mode pour dorer les aliments tels que les gratins ou les viandes grâce au grill quartz de votre four. Ce mode de cuisson n'utilise pas les micro-ondes.

Grill

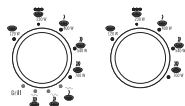
- ① Utilisez de préférence la grille **DUO** lorsque vous sélectionnez le mode grill (voir détail des accessoires p2).

- ① En mode grill, n'utilisez que des récipients résistants à la chaleur.

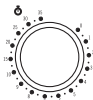
- ① Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler les plats et accessoires en mode grill. Risque de brûlure.

1° étape : préchauffage du grill

1. Choisissez le mode grill à l'aide du sélecteur de puissance.



2. Réglez la durée de préchauffage à l'aide du sélecteur de durée.



3. Le four démarre.

4. A la fin de la durée de préchauffage, le four s'arrête. Vous pouvez maintenant commencer la cuisson.

2° étape : Cuisson en mode grill

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

2. Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur de durée. Le four démarre.

- ① Le grill peut s'allumer et s'éteindre en cours de cuisson. Ce phénomène tout à fait normal permet d'éviter les surchauffes.

Mode « Combiné Micro-ondes + grill » *

Utilisez ce mode pour cuire ou réchauffer rapidement des aliments grâce aux micro-ondes, tout en obtenant un résultat doré et croustillant grâce au grill de votre four.

En mode combiné, 3 niveaux de puissance vous sont proposés :

Symbole	Mode	Puissance correspondante
	grill "fort" + micro-ondes doux	800 W - 150 W
	grill "moyen" + micro-ondes moyen	700 W - 200 W
	grill "faible" + micro-ondes fort	600 W - 300 W

- ① A utiliser de préférence avec la grille **DUO** (détail des accessoires p2).

- ① Utilisez uniquement des récipients résistants à la fois aux micro-ondes et à la chaleur.

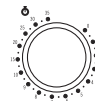
- ① Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler les plats et accessoires en mode combiné. Risque de brûlure.

1. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le grill en mode combiné.
2. Placez les aliments sur la grille **DUO** et placez celle-ci au centre du plateau tournant.

3. A l'aide du sélecteur de puissance, sélectionnez le mode Combiné Micro-ondes + grill que vous souhaitez : Doux - Moyen - Fort



4. Réglez la durée à l'aide du sélecteur de durée.

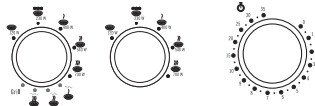


5. Le four démarre.

- ① Le grill peut s'allumer et s'éteindre en cours de cuisson. Ce phénomène tout à fait normal permet d'éviter les surchauffes.

Ajustement durée / puissance

Vous pouvez modifier la puissance ou la durée en cours de cuisson à l'aide du sélecteur correspondant. Le four prendra automatiquement la modification en compte pour la durée restante.



Arrêt du four

Votre four s'arrête automatiquement quand le compte à rebours du sélecteur de durée est terminé.

En cours de cuisson, vous pouvez :

- Interrompre la cuisson en ouvrant la porte du four. Le four s'arrête et redémarre lorsque vous refermez la porte.
- Annuler la cuisson en ramenant le sélecteur de durée sur 0.

Guide de cuisson

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

La cuisson aux micro-ondes

- Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un récipient en Pyrex adapté aux micro-ondes. Versez 2 à 3 cuillères à soupe d'eau froide tous les 250 g de légumes (sauf indications contraires ci-dessous). Ajoutez les légumes et couvrez. Remuez 1 fois en cours de cuisson. En fin de cuisson, mélangez, ajoutez du sel, des herbes ou du beurre et couvrez pendant le temps de repos.

Pour optimiser la cuisson, coupez les légumes frais en morceaux.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Carottes	250 g	700 W	7	3	Coupez-les en rondelles régulières.
Courgettes	250 g	700 W	7	3	Coupez-les en rondelles. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau ou du beurre.
Pommes de terre	250 g 500 g	700 W	8 13	3	Pelez-les et coupez-les en 2.

Le réchauffage

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

- Guide de réchauffage pour la nourriture bébé

i Avant de servir, vérifiez soigneusement la température des aliments.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps cuisson (minutes)	Temps de repos	Instructions
Aliments pour bébé (légumes et viandes)	190 g	540 W	1	1-2 min.	Placez la nourriture dans une assiette creuse. Couvrez. En fin de cuisson, laissez reposer.

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

La décongélation - Puissance


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

Veillez à ce que les aliments ne commencent pas à cuire pendant la décongélation. Si certaines parties de l'aliment commencent à cuire, couvrez-les avec du papier aluminium pour terminer la décongélation. Si la volaille commence à chauffer en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer 20 minutes avant de reprendre.

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

i Respectez les temps de repos qui permettent de terminer la décongélation.

i Retournez les aliments en milieu de décongélation, et videz l'eau régulièrement.


i Les aliments doivent être décongelés à la puissance : 



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

Aliment	Quantité	Temps cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Viande :				
Bœuf Haché	400 g	14	2	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les tranches peu épaisses avec du papier aluminium.
Steak porc	250 g	9 - 10		
Filet poisson	250 g 400 g	7 - 8 13 - 15	2	Placez le poisson au centre d'une assiette en céramique. Placez les morceaux plus fragiles sous les morceaux plus épais. Couvrez les extrémités avec du papier aluminium.
Morceaux de poulet	500 g (2 pièces)	16 - 19	2	Placez-les dans une assiette. Protégez les parties avec du papier aluminium.

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

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

Aliment	Quantité	Mode + Puissance	Face 1 Temps (min.)	Face 2 Temps (min.)	Instructions
Pain tranché	4 tranches (25 g)	Mode « grill »	4	4	Posez les tranches sur la grille DUO.
Morceaux de poulet	500 g		15	13	Badigeonnez avec de l'huile et parsemez d'épices. Placez les morceaux dans un plat sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.

Aliment	Quantité	Mode + Puissance	Temps cuisson (min.)	Instructions
Gratin de poisson	400 g		18	Utilisez un plat rond en Pyrex. Posez-le sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.
Lasagnes/ Cannelloni/Macaroni	400 g		19	Utilisez un plat rond en Pyrex. Posez-le sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.

Nettoyage

i *Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.*

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

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

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

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

i *Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.*

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

Nettoyez toutes les particules ou tâches se trouvant à l'intérieur de votre appareil ou sur la couronne avec un linge savonneux. Rincez puis séchez soigneusement. Pour faciliter le nettoyage des particules d'aliments et enlever les mauvaises odeurs, placez un verre de jus de citron dilué dans l'eau sur le plateau tournant et faites chauffer votre appareil pendant 2 minutes à puissance maximale. La vapeur ramollira les salissures. Rincez et séchez.

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

N'utilisez aucun produit abrasif ou solvant.

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

- Ne s'accumule
- N'empêche la porte de se fermer correctement.

Nettoyez la cavité de votre appareil après chaque utilisation avec un détergent adapté.

i *Aucun appareil de nettoyage à la vapeur ne doit être utilisé.*

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

Nettoyage des accessoires

- Plateau en verre
- Grille DUO *

Problèmes techniques

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

- Charnières cassées
- Joints détériorés
- Cavité déformée

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

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

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

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

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

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Assurez-vous que le disjoncteur n'a pas sauté ou le fusible fondu.

• La nourriture est trop cuite ou pas assez cuite :

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

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

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

• L'éclairage intérieur ne s'allume pas alors que votre four fonctionne normalement :

- L'ampoule est probablement grillée. Votre appareil est tout de même utilisable.

• **En cas de surchauffe ou d'utilisation prolongée avec une petite quantité d'aliment**, votre appareil est équipé d'une sécurité thermique qui bloque automatiquement le fonctionnement. Attendez 15 minutes que cette sécurité se désactive. Si votre appareil ne fonctionne toujours pas après ces 15 minutes, débranchez-le et ne l'utilisez plus.

Si ces directives n'ont pas fonctionné pour résoudre votre problème, munissez-vous des numéros de modèle et de série imprimés à l'arrière du four, de la garantie et d'une description précise de votre problème. Contactez votre revendeur local ou le Service Après Vente.

Consignes d'élimination des déchets

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

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

Vous pouvez obtenir des informations plus précises sur l'élimination de chaque matériau auprès des services chargés du traitement des déchets de votre lieu de résidence. Les possibilités d'élimination des déchets, incluant les appareils usagés, sont disponibles auprès des services administratifs de votre lieu de résidence.

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

Données pour les essais de performance

Selon la norme CEI 60705

La commission Electrotechnique Internationale SC 59H a développé une norme pour les essais comparatifs de performance de chauffage pour les différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour le modèle que vous possédez.

Essai	Charge	Temps Approximatif (minutes)	Puissance	Réceptier
Crème renversée	750 g	11	700 W	IEC 60705 Réceptier recommandé
Gateau de Savoie	475 g	12	540 W	
Pain de viande	900 g	20 - 22	700 W	
Décongélation	500 g	15 - 17	180 W	

Ces éléments sont donnés pour un appareil de puissance 700 W.

Caractéristiques techniques

Modèle	Compact
Puissance de la source	230 V ~ 50 Hz
Consommation (puissance absorbée) :	
Puissance maximale	1150 W
Micro-ondes	1150 W
Grill	1000 W
Puissance restituée	700 W
Fréquence	2450 MHz
Dimensions (L x P x H) mm	
Extérieures	440 x 360 x 260
Intérieures	306 x 274 x 208
Poids	
Brut	12,3 kg
Net	10,5 kg

Contents

Appliance description 12

Accessories 12

Control panel 13

Installing the appliance 13

 Preparation 13

 Connecting 13

 Position 13

Safety instructions 14

Instructions for use 14

 Foods 14

 Containers and materials 14

 Cooking time 16

 Resting time 16

The various cooking modes 16

 microwave mode 16

 grill mode * 16

 Combined microwave + grill mode * 17

Adjusting time and power 18

Stopping the oven 18

Cooking guide 18

 Cooking with microwaves 18

 Reheating 18

 Defrosting 18

 Cooking with the grill alone / combined microwave + grill * 19

Cleaning 19

Technical problems 20

Waste disposal requirements 20

Performance testing data 21

Accessories

Drive

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



Ring bearing

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



Turntable

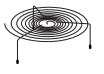
This glass plate is placed on the ring bearing in the middle of the oven and must be engaged with the drive. It can be used for all types of cooking. Containers containing food to be cooked or to collect particles and juices produced by food during cooking are placed on the turntable. It is easily removed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



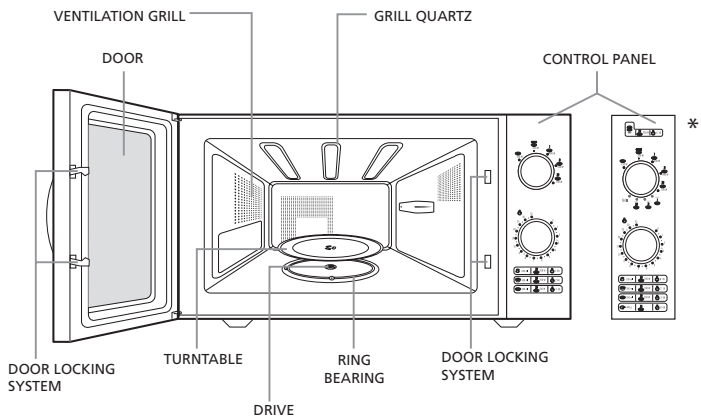
DUO rack *

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

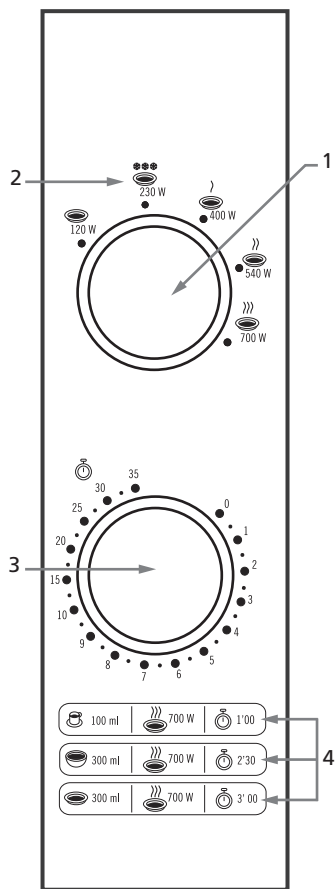
- In grill or combined cooking mode, this accessory can be used for browning flat dishes. It must be carefully centred on the turntable.



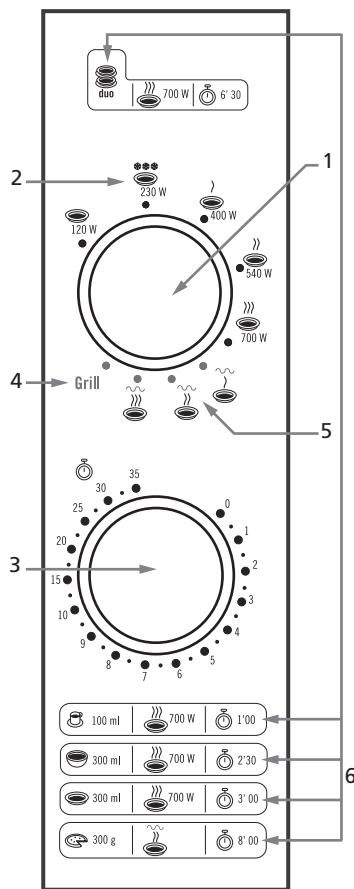
Appliance description



Control panel



- 1- Power/Mode selector switch
- 2- Defrost position
- 3- Time selector switch
- 4- 3 reheating guides:
 - Cup
 - Bowl
 - Soup plate



- 1- Power/Mode selector switch
- 2- Defrost position
- 3- Time selector switch
- 4- grill position
- 5- 3 combined microwave + grill cooking positions
- 6- 5 reheating guides:
 - DUO reheating on 2 levels
 - Cup
 - Bowl
 - Soup plate
 - Pizza

Installation

Preparation

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

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

Connecting

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

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

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

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

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

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

Position

Your appliance can be installed in one of two ways :

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

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

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

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

ENG

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference.

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

2. This appliance is not designed to be used by persons (including children) of reduced physical, sensorial or mental capacity or persons with no experience or knowledge, unless they are instructed and supervised in the use of the appliance by a person responsible for their safety, supervision or instruction prior to use of the appliance.

3. Young children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

ⓘ Beware of the risk of burns.

The accessible parts may become hot during use. It is recommended to keep them out of reach of young children.

4. During use, the appliance becomes hot. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. The same also applies to the door, the grill element, the inner (cavity) walls, the top surface.

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

5. This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.

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

7. The door must be free to close properly :

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

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

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

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

10. Precautions against exposure to microwaves :

ⓘ It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

- Never attempt to operate your appliance with the door open, to interfere with the safety door-locking mechanism or to insert anything in this mechanism.
- Never place anything in the way of opening and closing the door.
- Never allow food or cleaning product residues to accumulate on the door seals. Ensure that the door and its seals remain clean. After use, wipe them with a damp cloth and dry them carefully.

• It is particularly important that the oven door should close correctly and that there is no defect in :

- the door, the seals, the hinges,
- the supply cable.

ⓘ If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ⓘ If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after sales service or some other competent persons in order to avoid any hazard.

11. For your safety, this appliance is compliant with the applicable standards and regulations (Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in Contact with Foodstuffs and Environmental Directives).

ⓘ Never use your oven if it is damaged.

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

Instructions for use

ⓘ These instructions have not been devised for the UK market. The recipes have also been devised using flour, yeast and food ingredients not available in the UK. Recipes made using flour and yeast available in the UK may give significantly different results and be unsuccessful.

The following recommendations will help you get the greatest benefit from using your oven. Please read them carefully.

Foods

Forbidden foods

You should never :

- Attempt to fry food – it is impossible to control the temperature of the oil and other fats – fire-risk,
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Attempt to cook food in an intact shell (e.g. chestnuts) or hard skin (tomatoes, potatoes, sausages) – always make a slit.

Food temperatures

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

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns. Shake feeding bottles well and try a few drops on the back of your wrist to check the temperature.

Preparing food for cooking

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

Remember to cover the food in order to :

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

Heating liquids

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container. In fact, when the temperature reaches boiling point, steam tends to remain trapped in the liquid until it is disturbed.

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

Containers and materials

- ① **Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.**

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

microwave mode

Use containers suitable for microwave cooking.

A container can easily be tested for microwave "transparency".

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

After one minute:

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

Never use hermetically sealed containers.

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

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

Disposable containers

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Metal containers

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

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

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

grill mode *

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

- ① **Never use plastic containers (they may melt) or containers in paper or cardboard (fire-risk).**

- ① **Maintain a minimum clearance of 2 cm between the food and the grill element.**

Combined microwave + grill mode *

Containers not permitted in microwave mode are also not permitted in combined mode. Containers not permitted in grill mode are also not permitted in combined mode.

- ① **Use only containers that can withstand both microwaves and high temperatures.**

Summary of containers and materials permitted and not permitted in microwave mode.

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

Cooking time

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

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

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

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

Resting time

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

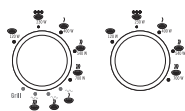
i *This makes it a good idea to allow the food to rest after removing it from the microwave so that the heat can penetrate to the centre.*

The various cooking modes

Your oven can be used to cook, reheat or defrost all kinds of food. You have the choice of 3 cooking modes:

- microwave mode for
 - cooking – reheating,
 - defrosting,
 - automatic heating,
- grill mode *,
- combined microwave + grill mode *

To select the desired cooking mode use the power/mode selector switch.



microwave mode

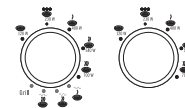
Use this mode for cooking, heating or defrosting your food.

i *Only use containers suitable for microwaves.*

Cooking – reheating

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

2. Set the power with the power/mode selector switch.



	120 W	400 W
(defrosting)		540 W
		700 W

3. Set the cooking time with the time selector switch.



i *To set times under 1 minute, turn the times knob to 2 minutes and then back to the desired time.*

4. When the cooking time is selected, the oven will start automatically. The internal lighting will be switched on and the turntable will rotate.

Defrosting

1. Place the food at the centre of the turntable and close the door.
2. Set the power selector switch to the Defrost position.
3. Set the cooking time with the time selector switch.
4. Defrosting will start.



Reheating guide:

	Quantity	Mode	Time	Resting time
Cup	100 ml	700 W	1' 00	1 minute
Bowl	300 ml	700 W	2' 30	1 minute
Soup bowl	300 ml	700 W	3' 00	2 minutes
Pizza *	300 g	700 W	8' 00	2 minutes
DUO *	2 x 300 g	700 W	6' 30	2 minutes

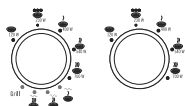
1. Place the food at the centre of the turntable and close the door.

- ① *In the DUO position, place the first plate in the centre of the turntable. Place the DUO rack over this plate and place the second plate on the DUO rack **.



- ① *Make quite sure that both plates are of the same weight and the same type of food.*

- Set the power to maximum (700 W) with the power/mode selector switch.
- Set the cooking time with the time selector switch.
- The oven will start.



grill mode *

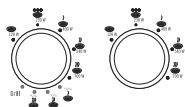
Use this mode to brown food such as gratins or meat by means of your oven's grill element. This cooking mode does not use microwaves.

Grill

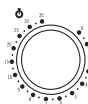
- ① *It is preferable to use the DUO rack when you select grill mode (see details of accessories, p. 12).*
- ① *In grill mode, use only heat-resistant containers.*
- ① *Always use oven gloves to handle dishes and accessories in grill mode. Risk of burns.*

1st step: preheating the grill

- Turn the power/mode selector switch to grill mode.



- Set the preheat time with the time selector switch.



- The oven will start.
- After the preheat time, the oven will stop. You can now start cooking.

2nd step: cooking in grill mode

- Place the food on the DUO rack and place this in the centre of the turntable. Close the door.

- Set the cooking time with the time selector switch. The oven will start.

- ① *The grill element may turn on and off during cooking. This is quite normal and prevents overheating.*

Combined microwave + grill mode *

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

In combined mode, 3 power levels are available:

Symbol	Mode	Microwave power
	strong grill + gentle microwaves	800 W - 150 W
	medium grill + medium microwaves	700 W - 200 W
	gentle grill + strong microwaves	600 W - 300 W

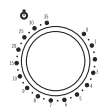
- ① *To be used, preferably, with the DUO rack (details of accessories, p. 12)*
- ① *Use only containers that can withstand both microwaves and high temperatures.*
- ① *Always use oven gloves to handle dishes and accessories in combined mode. Risk of burns.*

- It is not necessary to preheat the grill in combined mode.
- Place the food on the DUO rack and place this in the centre of the turntable.

- Set the power/mode selector switch to the desired combination of grill + microwaves: gentle / medium / strong.



- Set the cooking time with the time selector switch.

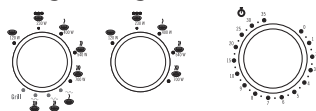


- The oven will start.

- ① *The grill element may turn on and off during cooking. This is quite normal and prevents overheating.*

Adjusting time and power

You can change the power or cooking time during cooking time by means of the appropriate selector switch. The oven will automatically use the new setting for the remaining cooking time.



Stopping the oven

Your oven will stop automatically when the time selector switch has finished counting down.

During cooking you can :

- Interrupt cooking by opening the oven door, the oven will stop and will restart when you close the door again,
- Cancel cooking by turning the time selector switch back to 0.

Cooking guide

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

Cooking with microwaves

- Cooking guide for fresh vegetables

Use a Pyrex container, suitable for microwaves. Pour in 2 to 3 tablespoons of cold water for every 250 g of vegetables (unless otherwise indicated in the table below). Add the vegetables and cover. Stir once during cooking. At the end of cooking, stir thoroughly, add salt, herbs or butter and cover while resting.

For best results, chop the fresh vegetables.

Food	Quantity	Power	Cooking time (minutes)	Resting time (minutes)	Instructions
Carrots	250 g	700 W	7	3	Cut the carrots evenly into discs.
Courgettes	250 g	700 W	7	3	Cut them into discs. Add 2 tablespoons of water or a knob of butter.
Potatoes	250 g 500 g	700 W	8 13	3	Peel and cut in two.

Reheating

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

- Warming guide for baby food.

i Before serving, carefully check the temperature of the food.

Food	Quantity	Power	Cooking time (minutes)	Resting time (minutes)	Instructions
Baby food (vegetables and meats)	190 g	540 W	1	1 - 2	Place the food in a ceramic bowl. Cover. After cooking, leave to rest.

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

Defrosting – power at position


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

Ensure that the food does not start to cook during defrosting. If any part of the food should begin to cook, cover it with a small piece of aluminium foil to screen it from the microwaves. If the surface of poultry becomes warm, stop defrosting, leave to stand for 20 minutes before recommencing.

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

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

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


i Defrosting must be carried out at a power setting : defrosting 



•Cooking guide for “micro grill ” mode: frozen food

Food	Quantity	Cooking time (minutes)	Resting time (minutes)	Instructions
Meat : minced beef pork steak	500 g 250 g	14 9 - 10	2	Place the food on a flat ceramic plate. Protect thin slices with aluminium foil.
Fish fillet	250 g 400 g	7 - 8 13 - 15	2	Place the fish in the middle of a ceramic plate. Place the more fragile pieces under the thicker pieces. Cover the ends with aluminium foil.
Chicken pieces	500 g (2 pieces)	16 - 19	2	Place them on a plate. Protect fragile parts with aluminium foil.

Cooking with grill alone or with combined microwaves + grill *

•Cooking guide for “grill” / “micro grill mode”: fresh food

Food	Quantity	Mode + power	Side 1 Time (min.)	Side 2 Time (min.)	Instructions
Sliced bread	4 slices (25 g)	“grill” mode	4	4	Place the slices on the DUO rack.
Chicken pieces	500 g		15	13	Brush with oil and sprinkle with spices. Place the pieces on a plate on the DUO rack. Leave to stand for 2-3 minutes.

Food	Quantity	Mode + power	Cooking time (min.)	Instructions
Fish gratin	400 g		18	Use a round, Pyrex dish. Place it on the DUO rack. Leave to stand for 2-3 minutes.
Lasagne / Cannelloni / Macaroni	400 g		19	Use a round, Pyrex dish. Place it on the DUO rack. Leave to stand for 2-3 minutes.

Cleaning

ⓘ The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Cleaning the oven

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

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

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

ⓘ Make sure that the door closes correctly.

ⓘ Do not use abrasive cleaning products or stiff metal scourers to clean the glass door of the oven, as this could scratch the surface and cause the glass to break.

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

Remove any particles or stains inside your appliance or on the ring bearing with a soapy cloth. Rinse and dry carefully.

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

The grill element hinges down to make it easier to clean the roof of the oven.

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

Never use abrasive or solvent cleaners.

Clean the door seals carefully, making sure that :

- There is no accumulation of particles,
- Nothing prevents the door from closing properly.

Clean the inside of your appliance after every use with a suitable detergent.

i *Do not use any steam cleaning equipment.*

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

Cleaning the accessories

- The glass turntable
- The DUO rack *

Technical problems

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

- broken hinges
- damaged seals
- internal deformation

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- the model and serial number printed on the rear of the oven,
- your guarantee,
- a clear description of your problem.

You should then contact your local dealer or the after-sales service.

Waste disposal requirements

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

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

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

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

Performance testing data

According to standard IEC 60705

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

We recommend the following for the model in your possession.

Test	Load	Approximative time (minutes)	Power level	Container
Egg custard	750 g	11	700 W	IEC 60705 Recommended Container
Sponge Cake	475 g	12	540 W	
Meatloaf	900 g	20 - 22	700 W	
Defrost	500 g	15 - 17	180 W	

These data are given for an appliance with a nominal power rating of 700 W.

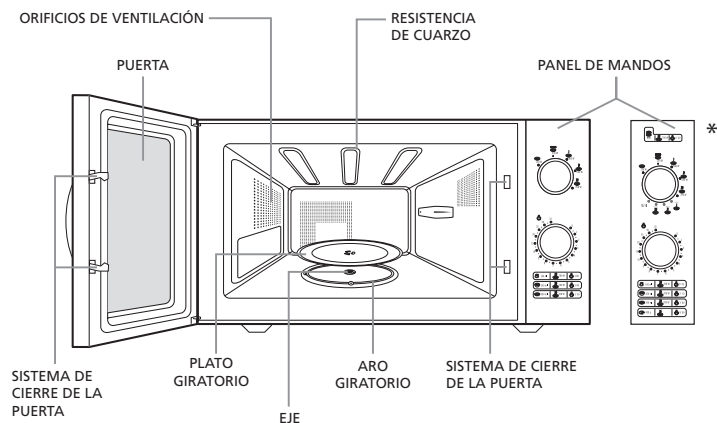
Technical characteristics

Model	Compact
Supply rating	230 V ~ 50 Hz
Power Consumption :	
Maximum power	1150 W
Microwaves	1150 W
Grill	1000 W
Output power	700 W
Frequency	2450 MHz
Dimensions (L x D x H) mm	
Outside	440 x 360 x 260
Inside	306 x 274 x 208
Weight	
gross	12,3
net	10,5

Índice

Descripción del aparato	22
Accesorios	22
Panel de mandos	23
Instalación del aparato	23
Preparación	23
Conexión	23
Colocación	23
Consejos de seguridad	24
Consejos de utilización	24
Alimentos	24
Recipientes y materiales	25
Tiempos de cocción	26
Tiempos de reposo	26
Los diferentes modos de cocción	26
Modo microondas	26
Modo grill *	27
Modo combinado microondas - grill *	27
Adaptación del tiempo / de la potencia de cocción	28
Parada del horno	28
Guía de cocción	28
Cocción con microondas	28
Calentamiento	28
Descongelación	28
Cocción grill solo / combinado microondas - grill *	29
Limpieza	29
Problemas técnicos	30
Instrucciones para la eliminación de residuos	30
Información para las pruebas de rendimiento	30

Descripción del aparato



Accesorios

Eje

Esta pieza fija está situada debajo del plato giratorio, en medio del horno. Está unida a un motor y es responsable de la rotación del plato.



Aro giratorio

Esta pieza se sitúa debajo del plato giratorio, en el centro del horno. Equipada con unas pequeñas ruedas, sostiene el plato y permite su rotación.



Plato giratorio

Este plato de cristal se coloca en el centro del horno, sobre el aro giratorio, que debe estar bien insertado en el eje. Se utiliza para todo tipo de cocción. Sirve para colocar encima los recipientes que se utilizan o recoger los líquidos y restos que desprenden los alimentos durante su cocción. Se retira fácilmente para una limpieza cómoda.



Parrilla DUO *

- En posición DUO, esta rejilla permite calentar dos platos al mismo tiempo. Sitúe un plato debajo de la rejilla, y el otro en la parte superior.

- En posición grill, este accesorio permite dorar los alimentos no muy altos. Verifique que el accesorio esté bien centrado en el plato giratorio.

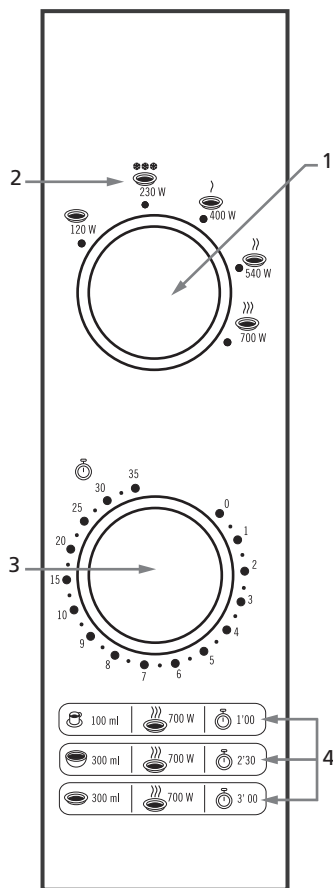


Porta-biberones

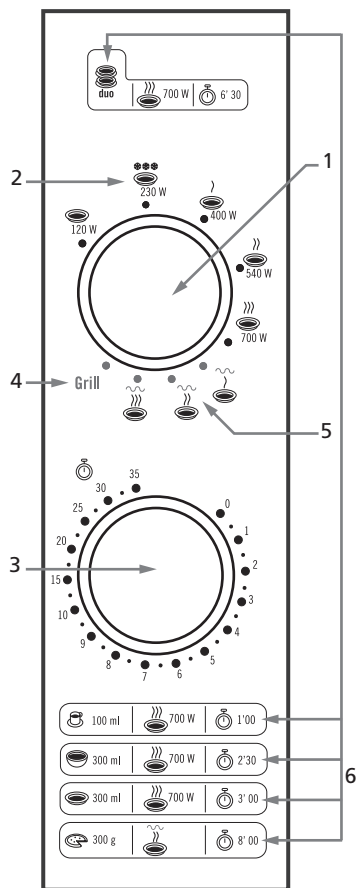
Algunos biberones son demasiado grandes y no entran de pie sobre el plato giratorio. El porta-biberones permite calentar biberones de cualquier tamaño de forma muy sencilla.



Panel de mandos



- 1- Potencia / Selector de función
- 2- Posición de descongelamiento
- 3- Selector de tiempo
- 6- 3 posiciones guías de recalentamiento:
 - Cup
 - Bowl
 - Soup plate



- 1- Potencia / Selector de función
- 2- Posición de descongelamiento
- 3- Selector de tiempo
- 4- Posición de grill
- 5- 3 posiciones combinadas de microondas + grill
- 6- 5 cincos guías de recalentamiento:
 - DUO reheating on 2 levels.
 - Cup
 - Bowl
 - Soup plate
 - Pizza

Instalación

Preparación

Desembale los accesorios, lávelos y séquelos cuidadosamente. Coloque el aro giratorio y luego el plato giratorio en el centro del horno.

i *El plato giratorio debe estar bien insertado en el eje.*

Conexión

Compruebe que la tensión de alimentación del aparato se corresponde perfectamente con la de su instalación eléctrica (véase la etiqueta técnica pegada en la parte posterior del aparato: indica su tensión nominal: ej.: 220-230V).

Compruebe que los amperios indicados en el contador eléctrico y en el disyuntor son 16 amperios como mínimo.

Finalmente, para una mayor seguridad, debe enchufar el aparato a una toma de corriente que cuente con una toma de tierra, respetando las normas eléctricas.

Compruebe que la toma del aparato esté accesible en todo momento, con el fin de poder desenchufarlo fácilmente.

Asegúrese igualmente de que el disyuntor también esté accesible.

i *Las recomendaciones correspondientes a la alimentación eléctrica deben respetarse estrictamente.*

Colocación

Puede colocar el aparato :

- **Sobre una superficie** : Colóquelo sobre una superficie plana y estable, capaz de soportar el horno y su contenido. El horno debe manipularse con precaución. El lado del panel de mandos es el más pesado.
- **En un hueco** : El hueco debe estar a una distancia mínima de 85 cm del suelo. Centre el aparato en el hueco, de manera que no toque las paredes.

i *El calor debe evacuarse libremente: deje un espacio mínimo de 20 cm por encima del horno, de 10 cm a los costados y de 10 cm por detrás.*

Instale el aparato lo suficientemente lejos de cualquier fuente de calor (p.ej.: horno tradicional y radiador), puesto que ha sido concebido y probado para su utilización a una temperatura ambiente de 35°C como máximo.

i *No obstruya los orificios de ventilación del aparato.*

Instrucciones de seguridad importantes

Lea atentamente y guarde para futuras consultas

1. Este aparato es para uso doméstico. Está exclusivamente destinado a la cocción, al calentamiento, o a la descongelación de alimentos o bebidas. No debe utilizarse para ningún otro fin.

2. Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades psíquicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas desprovistas de experiencia o conocimiento, excepto si han podido beneficiarse, por medio de un intermediario o de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato.

3. Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato. No autorice a los niños a utilizar el horno sin vigilancia excepto si se le ha instruido apropiadamente, permitiendo al niño utilizar el horno de un modo seguro y comprendiendo los daños de una utilización incorrecta.

ⓘ **Atención! Peligro de quemaduras.**

Las partes accesibles pueden calentarse en curso de su utilización. Se recomienda alejar a los niños pequeños.

4. Durante su utilización, el aparato se calienta. Tenga cuidado de no tocar los elementos que calientan situados en el interior del horno. Igualmente para las superficies que pueden haberse calentado durante el funcionamiento del horno : la puerta, la resistencia del grill, las paredes de la cavidad, la tapa.

ⓘ **A fin de evitar los riesgos de quemaduras al extraer los recipientes y accesorios del horno, utilice siempre guantes protectores.**

5. Este aparato no está diseñado para ponerse en funcionamiento mediante un reloj externo o un sistema de mando a distancia aparte.

6. No ponga a funcionar el aparato sin nada dentro. Puede estropearse. Si realiza pruebas para dominar los programas de cocción, coloque un vaso de agua en el interior; absorberá las ondas y evitará que el horno se estropee.

7. La puerta debe cerrarse sin dificultad :

No ponga objetos entre la puerta y el cuerpo del horno (pañó, guante, bandeja demasiado grande...). Si la puerta del aparato no está bien cerrada, un sistema de seguridad impedirá su puesta en marcha.

8. Al cocinar alimentos en modo grill, las salpicaduras de grasa sobre la resistencia del grill pueden prenderse fuego. Las llamas se extinguirán solas y no tendrán consecuencia alguna si realiza un mantenimiento regular de su aparato.

ⓘ **Para evitar las salpicaduras de grasa especialmente en la cocción de carnes o de aves, utilice bandejas de barro esmaltado. Compruebe que haya siempre al menos 2 cm entre la resistencia del grill y los alimentos.**

9. No obstruya nunca los orificios de ventilación: el horno podría recalentarse. En ese caso, el aparato se detendrá automáticamente y permanecerá inoperante hasta que se haya enfriado suficientemente.

10. Precauciones para evitar eventuales exposiciones a las microondas :

ⓘ **Es peligroso efectuar operaciones de mantenimiento o reparación que conlleven retirar la tapadera que protege de la exposición a la energía microondas para cualquier persona que no sea un profesional.**

- No haga funcionar el aparato con la puerta abierta, no toque el sistema de apertura de seguridad de la puerta ni inserte ningún objeto en dicho sistema.
- No coloque ningún objeto que pueda impedir la apertura o el cierre de la puerta.
- No deje que ningún residuo de alimento o de productos limpiadores se acumule en las juntas de la puerta. Compruebe que la puerta y sus jun-

tas están siempre limpias. Tras su utilización, límpielas con un paño húmedo y luego séquelas cuidadosamente.

- Es especialmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no haya ningún defecto a nivel de :
 - La puerta, las juntas, las bisagras,
 - El cable de alimentación.

ⓘ **Si la puerta o la juntura de la puerta está dañada, el horno no debe ponerse en marcha antes de haber sido reparado por un profesional.**

ⓘ **Si el cable de alimentación está dañado, para evitar cualquier peligro deberá ser reemplazado por el fabricante, el servicio postventa o una persona con una cualificación similar.**

11. Para su seguridad, este aparato está conforme a las normas y reglamentos aplicables (Directivas de baja potencia, compatibilidad electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medioambiente).

ⓘ **No utilice jamás el horno si está estropeado.**

ⓘ **El horno debe ser siempre revisado y reparado por un técnico cualificado del servicio de microondas y formado por el fabricante.**

Consejo de utilización

Las siguientes recomendaciones lo ayudarán a utilizar su horno de manera óptima. Léalas atentamente.

Su aparato permite descongelar, calentar y cocinar los alimentos más rápidamente que en un medio de cocción tradicional.

Los Alimentos

Alimentos prohibidos

Si elige un modo de cocción que emplee microondas, jamás debe :

- Freír los alimentos, puesto que no es posible controlar la temperatura del aceite ni de las materias grasas (peligro de que se inflame).
- Calentar los huevos con su cáscara, los huevos duros enteros o los caracoles porque pueden explotar incluso después de la cocción.
- Cocer los alimentos con cáscara (castañas), o los que tengan una piel dura (tomates, patatas, salchichas). Primero hágales siempre un corte.

Temperatura de los alimentos

ⓘ **Gracias a las propiedades de las microondas, sólo se calientan los alimentos. El recipiente puede quedar frío o templado mientras que el alimento está muy caliente.**

Para evitar quemaduras, se debe agitar el contenido de los biberones y de los recipientes alimentarios para bebés y se debe verificar la temperatura.

Agite bien el biberón y vierta unas gotas de líquido en la parte interna de la muñeca para comprobar que está a la temperatura correcta.

Igualmente para todos los platos cocinados en microondas.

Preparación de los alimentos

Antes de calentar biberones o potitos, quite las tetinas y las tapas.

Cubra los alimentos para :

- evitar las salpicaduras dentro del horno,
- conservar una tasa de humedad suficiente para la cocción.

Calentamiento de líquidos

Calentar bebidas en el microondas puede provocar una emanación brusca

la manipulación del recipiente. En efecto, dado que el líquido ha alcanzado la temperatura de ebullición, las burbujas quedan aprisionadas en el fondo del recipiente hasta que éste se mueve.

Para evitar este fenómeno físico y todo riesgo de quemaduras, introduzca siempre una cucharilla de plástico en el recipiente que vaya a calentar.

Los recipientes y los materiales

① **Utilice sólo los utensilios apropiados para el uso del horno microondas.**

A continuación encontrará detallados los distintos tipos de recipientes aconsejados o prohibidos según el modo de cocción utilizado.

Modo "micro" (microondas)

Utilice recipientes apropiados para la cocción a microondas.

Para verificar la "no absorbencia" de un recipiente para microondas, se puede realizar una sencilla prueba.

Coloque el recipiente vacío sobre el plato giratorio, así como un vaso lleno de agua, y luego encienda el horno durante 1 minuto a la potencia máxima.

Después de 1 minuto :

- Si el recipiente está frío: es "no absorbente" y puede utilizarse en modo micro.
- Si el recipiente está caliente o templado: es "absorbente" y no puede utilizarse en modo micro.

No utilice jamás recipientes herméticamente cerrados.

No se deben calentar líquidos y otros alimentos dentro de recipientes cerrados herméticamente porque pueden explotar.

Recuerde siempre retirar las tapas y tapones de los biberones, tarros, botellas y recipientes de plástico.

Recipientes desechables

Vigile el horno durante el calentamiento de productos alimenticios dentro de contenidos de plástico o papel, ante la posibilidad de una inflamación.

Si sale humo, para o desenchufe el horno y mantenga la puerta cerrada para ahogar las posibles llamas.

Recipientes metálicos

No utilice nunca recipientes o materiales metálicos en modo micro.

Sin embargo, puede utilizar el horno para calentar o descongelar ciertas preparaciones en recipientes metálicos, siempre que éstos no superen los 4 cm de altura sin la tapa.

En cuanto a la tapa, siga las instrucciones indicadas en el envase. Según el caso, habrá que retirarla o dejarla. Si no hay ninguna indicación, quite la tapa por precaución.

Centre el o los recipientes sobre el plato giratorio y deje al menos 1 cm entre las paredes interiores del horno y el recipiente. Si hay varios recipientes, deje un espacio de al menos 2 cm entre ellos.

Modo "grill" *

Este modo de cocción no precisa de recipientes especiales. Utilice los mismos recipientes que emplearía en un horno tradicional, es decir, recipientes resistentes al calor.

① **No utilice nunca vajilla de plástico (podría fundirse) o de papel /cocción (podría prenderse fuego).**

① **Entre los alimentos y el grill debe haber al menos 2 cm.**

Modo de cocción combinada microondas / grill *

Los recipientes prohibidos en modo microondas también están prohibidos en modo combinado. Los recipientes prohibidos en modo grill también están prohibidos en modo combinado.

① **Utilice sólo recipientes y materiales resistentes tanto a las microondas como al calor.**

Resumen de los recipientes y materiales autorizados y prohibidos en modo "micro"

Materiales de los recipientes	Adaptado para el microondas	Comentarios
METAL		
Papel de aluminio	Según los casos	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para proteger ciertas partes de los alimentos, con el fin de que no se cocinen en exceso. Existe riesgo de arcos eléctricos si el papel está demasiado cerca de las paredes interiores del horno o si se coloca en gran cantidad.
Recipientes de aluminio	Según los casos	Véase "recipientes metálicos" más arriba
Vajilla metálica	No	Riesgo de arcos eléctricos o de fuego
Cierres de las bolsas de congelación	No	Riesgo de arcos eléctricos o de fuego
CRISTAL		
Cristal resistente al calor	Sí	Perfectamente adaptado
Cristal con decoraciones a base de metal (oro, plomo...)	No	Riesgo de arcos eléctricos
Cristalería fina	No	Puede romperse o agrietarse si se calienta de repente.
PLÁSTICO		
Recipiente de plástico	Sí	Perfectamente adaptado si el plástico empleado es resistente al calor. Ciertos plásticos corren el riesgo de deformarse/decolorarse con el uso. No cerrar herméticamente.
Film transparente	Sí	Se usa para retener la humedad y evitar salpicaduras. El plástico no debe tocar los alimentos durante la cocción. Perfore el plástico para dejar que salga el exceso de vapor. Use guantes protectores para quitar el film transparente después de la cocción (riesgo de quemadura por el vapor caliente que se escapa del recipiente).
MATERIALES – RECIPIENTES DESECHABLES PROHIBIDOS EN MODO GRILL Y CALOR CIRCULANTE		
Taza/ recipiente de poliestireno	Sí	Se puede utilizar para calentar líquidos y alimentos durante poco tiempo. Si existiera un sobrecalentamiento, el poliestireno podría fundirse y mezclarse con los alimentos.
Bolsa de papel	No	Riesgo de fuego
Plato, taza, servilleta de papel, papel absorbente	Sí	Se utiliza para calentar y cocer en periodos cortos
Papel para horno – Papel sulfurado	Sí	Se utiliza para retener la humedad y prevenir las salpicaduras. Tiempos de cocción cortos.
Papel reciclado	No	Riesgo de arcos eléctricos
PORCELANA		
Recipiente de porcelana	Sí	Perfectamente adaptado, salvo si lleva decoraciones a base de metal (oro, plomo...)

Tiempos de cocción

Para determinar los tiempos de cocción adecuados para sus preparaciones, siga los consejos indicados en los envases de los platos preparados y de los productos congelados.

En ausencia de indicaciones precisas, reduzca a un tercio el tiempo de cocción o de calentamiento que se aplicaría en un horno tradicional.

En todos los casos, consulte la guía de cocción de este folleto.

- ⓘ No programe más tiempo del necesario. Así evitará que los alimentos se cocinen en exceso o que se prendan fuego.**

Tiempos de reposo

Las microondas actúan esencialmente en la superficie y penetran en los alimentos hasta 2 ó 3 centímetros de profundidad. Una vez que la superficie está caliente, el centro del alimento se calienta por conducción, es decir, que las partes calientes transmiten el calor a las partes frías.

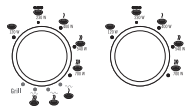
- ⓘ Por lo tanto, conviene dejar reposar el alimento fuera del microondas, con el fin de que el calor se propague hasta el centro.**

Los diferentes modos de cocción

Este horno permite cocinar, calentar o descongelar todo tipo de alimento. Para ello, puede elegir entre 3 modos de cocción :

- El modo microondas
 - Cocción - Calentamiento
 - Descongelación
 - Calentamiento automático
- El modo grill *
- El modo combinado microondas / grill *

Los diferentes modos de cocción se eligen mediante el selector de potencia.



Modo microondas

Utilice este modo para cocinar, calentar o descongelar los alimentos.

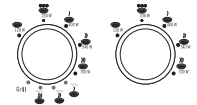
- ⓘ Utilice únicamente recipientes resistentes a las microondas.**

Cocción – Calentamiento

1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

2. Ajuste la potencia con el selector de potencia.

	120 W	400 W
*** (descongelación)		540 W
		700 W



3. Ajuste el tiempo con el selector de tiempo.



- ⓘ Para programar tiempos inferiores a 1 minuto, gire el selector de tiempo a 2 minutos y retroceda hasta el tiempo deseado.**

4. Una vez seleccionado el tiempo, el horno comienza a funcionar automáticamente. La luz interior se enciende y el plato gira.

Descongelación

1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Ajuste la potencia en posición de descongelación.
3. Ajuste el tiempo con el selector de tiempo.
4. La descongelación comienza.



Guías de recalentamiento

	Cantidad	Modo	Tiempo	Tiempo de reclinación
Taza	100 ml	700 W	1' 00	1 minuto
Bol	300 ml	700 W	2' 30	1 minuto
Plato de sopa	300 ml	700 W	3' 00	2 minutos
Pizza *	300 g		8' 00	2 minutos
DUO *	2 x 300 g	700 W	6' 30	2 minutos

1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. En la posición **DUO**, coloque un plato en el centro del plato giratorio. Sitúe la rejilla **DUO** sobre el plato, y deposite el otro plato en la parte superior de la rejilla **DUO** *.

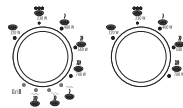


2. Asegúrese de que los dos platos tienen el mismo peso y el mismo tipo de alimento.

2. Seleccione la potencia máxima (700 W) con el selector de potencia.

3. Ajuste el tiempo con el selector de tiempo.

4. El horno comienza a funcionar.



Modo grill *

Utilice este modo para dorar los alimentos tales como los gratinados o la carne, gracias a la resistencia de cuarzo de su horno. Este modo de cocción no emplea las microondas.

Grill

1. En modo grill, utilice preferentemente la rejilla **DUO** (Vea los detalles de los accesorios en la página 22)

2. En modo grill, utilice únicamente recipientes resistentes al calor.

3. Utilice siempre guantes protectores para manipular los platos y los accesorios en modo grill. Existe riesgo de quemaduras.

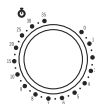
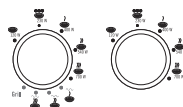
1ª etapa : precalentamiento del grill

1. Seleccione el modo grill con el selector de potencia.

2. Ajuste el tiempo de precalentamiento con el selector de tiempo.

3. El horno comienza a funcionar.

4. Al final del tiempo de precalentamiento, el horno se detiene. A continuación, puede iniciar la cocción.



2ª etapa : Cocción en modo grill

1. Coloque los alimentos en la parte superior de la rejilla **DUO** y sitúela en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

2. Ajuste el tiempo de cocción con el selector de tiempo. El horno comienza a funcionar.

3. El grill puede encenderse y apagarse durante la cocción. Este fenómeno, totalmente normal, permite evitar los sobrecalentamientos.

Modo combinado microondas / grill *

Utilice este modo para cocinar o calentar rápidamente los alimentos al microondas, proporcionándoles al mismo tiempo un aspecto dorado y crujiente, gracias al grill de su horno.

En modo combinado, existen 3 niveles de potencia, que son :

Símbolo	Modo	Potencia correspondiente
	grill fuerte + microondas suave	800 W - 150 W
	grill medio + microondas medio	700 W - 200 W
	grill suave + microondas fuerte	600 W - 300 W

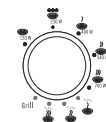
1. Para utilizar preferentemente con la rejilla **DUO** (Vea los detalles de los accesorios en la página 22)

2. Utilice únicamente recipientes resistentes tanto a las microondas como al calor.

3. Utilice siempre guantes protectores para manipular las bandejas y los accesorios en modo combinado. Existe riesgo de quemaduras.

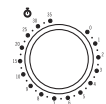
1. No es necesario precalentar el grill en modo combinado
2. Coloque los alimentos en la rejilla **DUO** y sitúela en el centro del plato giratorio.

3. Con el selector de potencia, seleccione el modo Combinado microondas - grill que desee : Suave – Medio – Fuerte



4. Ajuste el tiempo con el selector de tiempo.

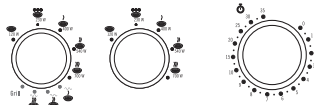
5. El horno se pone en marcha.



6. El grill puede encenderse y apagarse durante la cocción. Este fenómeno, totalmente normal, permite evitar los sobrecalentamientos.

Adaptación del tiempo / de la potencia

La potencia o el tiempo pueden modificarse durante la cocción, con ayuda del selector correspondiente. El horno tomará en cuenta automáticamente la modificación realizada para el tiempo restante.



Parada del horno

El horno se detiene automáticamente cuando la cuenta atrás del selector de tiempo llega a cero.

Durante la cocción, puede:

- Interrumpir la cocción abriendo la puerta del horno. El horno se detiene y volverá a funcionar cuando cierre nuevamente la puerta.
- Cancelar la cocción llevando el selector de tiempo a cero.

Guía de cocción

Los tiempos detallados en las tablas de cocción son de carácter indicativo. Pueden variar según la forma, el espesor y la temperatura de los alimentos. Los tiempos de reposo deben efectuarse al final del tiempo de cocción, de calentamiento o de descongelación.

La cocción con microondas

- Guía de cocción para las verduras frescas

Utilice un recipiente de Pyrex apto para microondas. Vierta 2 ó 3 cucharadas soperas de agua fría por cada 250 g de verduras (excepto que se indique lo contrario en la tabla de abajo). Añada las verduras y tápelo. Remueva 1 vez durante el tiempo de cocción. Al finalizar la cocción, remueva, sazone con sal, hierbas, o añada mantequilla y tápelo durante el tiempo de reposo.

Para optimizar la cocción, corte las verduras frescas en trozos.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (minutos)	Tiempo de reposo (minutos)	Instrucciones
Zanahorias	250 g	700 W	7	3	Corte las zanahorias en rodajitas iguales.
Calabacines	250 g	700 W	7	3	Corte los calabacines en rodajas. Añada 2 cucharadas soperas de agua o mantequilla.
Patatas	250 g 500 g	700 W	8 13	3	Pele las patatas y córtelas en 2.

Calentamiento

Al finalizar el tiempo de calentamiento de los líquidos, se aconseja dejar el recipiente en el interior del horno durante un tiempo de reposo de 20 segundos como mínimo. Esto permitirá que baje la temperatura del líquido y del recipiente, evitando cualquier riesgo de quemadura o de desbordamiento. Remueva el líquido durante la cocción y una vez finalizada.

- Guía de calentamiento para la comida del bebé

i Antes de servir, verifique cuidadosamente la temperatura de los alimentos.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (minutos)	Tiempo de reposo (minutos)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras y carne)	190 g	540 W	1	1 - 2	Coloque la comida en un plato hondo. Tápelo. Al finalizar la cocción, deje reposar.

i Es posible calentar un biberón en el microondas, teniendo en cuenta las indicaciones detalladas en los envases de la leche.

La Descongelación – Potencia



Coloque los alimentos congelados en un plato. No lo tape. Asegúrese de que los alimentos no comienzan a cocerse durante la descongelación. Si algunas partes comienzan a cocinarse, tápelas con trozos de papel de aluminio para terminar la descongelación. Si la superficie del ave comienza a calentarse, detenga la descongelación. Déjelo reposar durante 20 minutos y continúe el proceso de descongelación. La tabla que se incluye a continuación se aplica para los alimentos congelados cuya temperatura está comprendida entre los -18°C y los -20°C.

i Respete los tiempos de reposo, lo que le permitirá terminar de descongelar el alimento.

i Remueva o dé vuelta los alimentos a mitad del tiempo de descongelación y retire el agua regularmente.


i Los alimentos deben descongelarse con una potencia : descongelación





Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción (minutos)	Tiempo de reposo (minutos)	Instrucciones
Ternera picada	500 g	14	2	Coloque la carne en un plato bajo de cerámica. Proteja las zonas más finas con papel de aluminio.
Filetes de cerdo	250 g	9 - 10		
Filetes de pescado	250 g 400 g	7 - 8 13 - 15	2	Coloque el pescado en un plato de cerámica. Ponga los trozos más frágiles debajo de los trozos más gruesos. Cubra los extremos con papel de aluminio.
Pollo troceado	500 g (2 trozos)	16 - 19	2	Coloque las trozos en un plato. Proteja las partes finas y frágiles con papel de aluminio.

Cocción con grill solo o cocción combinada microondas + grill *

•Guía de cocción en modo "grill" / "micro grill": alimentos frescos

Alimento	Cantidad	Modo + Potencia	Cara 1 Tiempo (min.)	Cara 2 Tiempo (min.)	Instrucciones
Pan en rebanadas	4 rebanadas (25 g)	Modo « grill »	4	4	Coloque las rebanadas sobre la rejilla DUO.
Pollo troceado	500 g		15	13	Unte con aceite y sazone con especias. Coloque los trozos en un plato sobre la rejilla DUO. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.

•Guía de cocción en modo "micro grill": alimentos congelados

Alimento	Cantidad	Modo + Potencia	Tiempo de cocción (min.)	Instrucciones
Gratinado de pescado	400 g		18	Utilice una fuente redonda de Pyrex. Ponga la fuente sobre la rejilla DUO. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Lasaña/ Canelones/Macarrones	400 g		19	Utilice una fuente redonda de Pyrex. Ponga la fuente sobre la rejilla DUO. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.


Limpeza

 **Se recomienda limpiar el horno regularmente y quitar cualquier resto alimenticio.**


Limpeza del horno

Las siguientes partes de su microondas deben limpiarse regularmente para evitar la acumulación de grasa y de restos de alimentos :

- Las superficies interiores y exteriores del aparato
- La puerta y las juntas
- El eje, el aro giratorio y el plato

 **Si no realiza una limpieza periódica del aparato podría provocar el deterioro de la superficie y afectar negativamente a la duración del aparato.**

 **Asegúrese de que la puerta cierra bien.**

 **No utilice productos de limpieza abrasivos o rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, esto podría arañar la superficie y conllevar la rotura del vidrio.**

Limpie las superficies exteriores con un paño suave y agua con jabón. Enjuague y luego seque cuidadosamente.

Elimine todos los restos o manchas del interior del aparato o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuague y luego seque cuidadosamente.

Para facilitar la eliminación de los restos de alimentos y evitar los malos olores, coloque un vaso con zumo de limón diluido en agua sobre el plato giratorio y caliente durante 2 minutos a la potencia máxima. El vapor reblandecerá la suciedad. Aclare y seque.

La resistencia del grill abatible facilita la limpieza del techo del horno.

No deje correr el agua en los orificios de ventilación.

No utilice nunca productos abrasivos ni disolventes.

Limpe con cuidado las juntas de la puerta, verificando que ningún resto :

- Se acumule
- Impida que la puerta cierre bien

Limpe el interior de su horno después de cada utilización con un detergente adaptado.

❗ **No se debe utilizar ningún aparato de limpieza al vapor.**

❗ **Deje siempre enfriar el horno antes de limpiarlo.**

Limpeza de los accesorios

- Bandeja de cristal
- Rejilla DUO *

Problemas técnicos

El aparato no debe utilizarse si la puerta o las juntas están dañadas :

- Bisagras rotas
- Juntas deterioradas
- Cavidad deformada

Para cualquier reparación, dirijase al servicio SAV (postventa) (ver lista adjunta).

Familiarizarse con un aparato nuevo exige siempre algo de tiempo. Si tiene alguno de los problemas descritos a continuación, intente aplicar las soluciones propuestas.

• **Los siguientes fenómenos son perfectamente normales y no son motivo de alarma :**

- Condensación en el interior del horno
- Evacuación del aire alrededor de la puerta y de las paredes exteriores
- Reflejo de la luz alrededor de la puerta y de las paredes exteriores
- Escapes de vapor de la puerta o de los orificios de ventilación

• **Si los alimentos no están cocidos del todo :**

- Compruebe que la puerta está bien cerrada.
- Compruebe si el disyuntor ha saltado o si los fusibles se han fundido.

• **Los alimentos están demasiado cocidos o no lo suficiente :**

- Asegúrese de que el tiempo de cocción programado está adaptado a su preparación.
- Compruebe que el nivel de potencia es el apropiado.
- Asegúrese de haber quitado el papel de aluminio que recubre el recipiente.
- Asegúrese de que el recipiente utilizado no es "absorbente".
- Asegúrese de que los orificios de ventilación situados en la parte posterior del aparato no están obstruidos.

• **Hay chasquidos/chispas en el interior del horno :**

- Asegúrese de que la vajilla utilizada no tiene decoraciones metálicas.
- Asegúrese de no haber dejado un tenedor o un utensilio metálico en el interior del horno.
- Asegúrese de no haber colocado el papel de aluminio demasiado cerca de las paredes interiores, haber situado un recipiente metálico mal centrado (o 2 recipientes demasiado cerca el uno del otro) u olvidado quitar el cierre metálico de las bolsas de congelación.

• **La luz interior no se enciende aunque el horno funciona normalmente:**

- Es probable que la bombilla esté quemada. El aparato puede seguir funcionando.

• **En caso de sobrecalentamiento o de utilización prolongada con una cantidad pequeña de alimento,** el aparato está equipado con un dispositivo de seguridad térmica que bloquea automáticamente el funcionamiento. Espere 15 minutos a que el dispositivo se desactive. Si el aparato sigue sin funcionar tras esos 15 minutos, desenchúfelo y no vuelva a utilizarlo.

Si a pesar de las instrucciones no logra solucionar el problema, tenga a mano los números de modelo y de serie impresos en la parte posterior del horno, la garantía y una descripción clara del problema. Póngase en contacto con su vendedor local o con el Servicio Postventa.

Instrucciones para la eliminación de residuos

En la fabricación de sus embalajes, Moulinex se esfuerza por respetar al máximo el medio ambiente. El embalaje está compuesto de cartón ondulado reciclable al 100%.

Las piezas plásticas del aparato llevan una marca que indica el tipo de material del que están hechas. Esto permite a continuación el reciclado de las piezas.

Para obtener una información más precisa sobre la eliminación de cada material, dirijase a los servicios encargados del tratamiento de residuos de su lugar de residencia. Las posibilidades de eliminación de residuos, incluidos los aparatos usados, están disponibles en los servicios administrativos de su lugar de residencia.

El servicio encargado de la recogida de residuos o su centro de servicio automatizado Moulinex estarán encantados de responder a todas sus preguntas.

Información para las pruebas de rendimiento

Según la norma CEI 705

La Comisión Electrotécnica Internacional SC 59H ha desarrollado una norma para las pruebas comparativas de rendimiento energético de los diferentes hornos microondas. Nosotros recomendamos lo siguiente para el modelo que ha adquirido.

Prueba	Carga	Tiempo aproximado (minutos)	Potencia	Recipiente
Egg custard	750 g	11	700 W	IEC 60705 recipiente recomendado
Sponge Cake	475 g	12	540 W	
Pan de carne	900 g	20 - 22	700 W	
Descongelación	500 g	15 - 17	180 W	

Estos elementos se indican para un aparato de 700W de potencia.

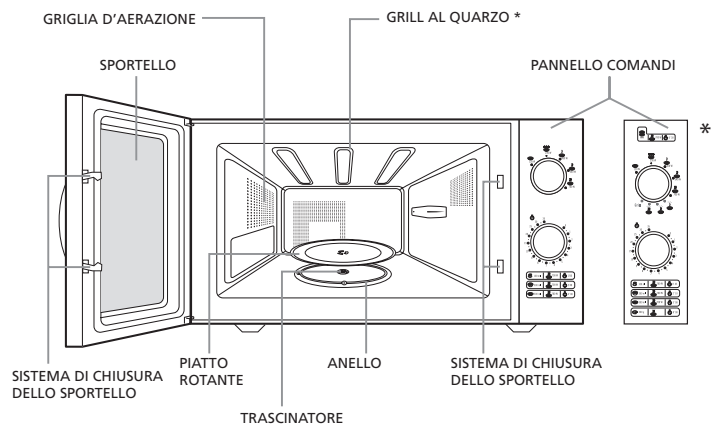
Technical characteristics

Modelo	Compact
Tension nominal	230 V ~ 50 Hz
Consumo de potencia	
Potencia máxima	1150 W
Microondas	1150 W
Grill	1000 W
Potencia de salida	700 W
Frecuencia	2450 MHz
Dimensiones (L x D x H) mm	
Exterior	440 x 360 x 260
Interior	306 x 274 x 208
Peso	
Bruto	12,3
Neto	10,5

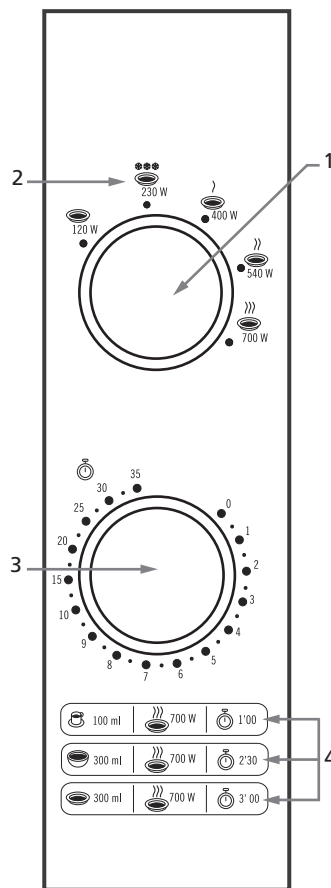
Sommario

Descrizione	32
Pannello comandi	32
Accessori	33
Installazione dell'apparecchio	33
Preparazione	33
Collegamento	33
Installazione	33
Consigli di sicurezza	33
Consigli d'utilizzo	34
Alimenti	34
Contenitori e materiali	34
Tempi di cottura	35
Tempi di riposo	35
Modalità di cottura	36
Modalità microonde	36
Modalità grill *	36
Modalità combinata microonde / grill *	37
Impostazione durata / potenza	37
Spegnimento del forno	37
Guida alla cottura	37
Cottura al microonde	37
Riscaldamento	37
Scongelamento	38
Cottura solo grill / combinata microonde + grill *	38
Pulizia	39
Problemi tecnici	39
Consigli per l'eliminazione dei rifiuti	40
Coordinate per le prove di prestazione	40

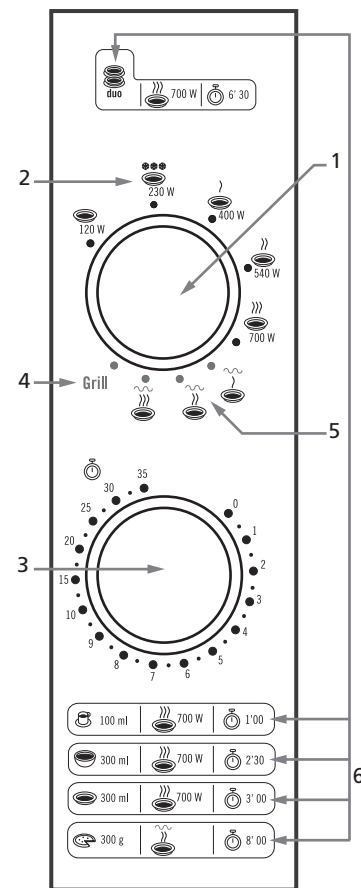
Descrizione



Pannello comandi



- 1- selettore di Potenza/Modalità
- 2- posizione scongelamento
- 3- selettore timer
- 4- 3 guida di riscaldamento:
 - tazza
 - ciotola
 - piatto fondo



- 1- selettore di Potenza/Modalità
- 2- posizione scongelamento
- 3- selettore timer
- 4- posizione grill
- 5- 3 combinazioni Microonde combinato + posizione cottura grill
 - 2 livelli di riscaldamento DUO
 - tazza
 - ciotola
 - piatto fondo
 - Pizza
- 6- 5 guida di riscaldamento:
 - 2 livelli di riscaldamento DUO
 - tazza
 - ciotola
 - piatto fondo
 - Pizza

Accessori

Trascinatore

Si tratta di un dispositivo fisso collocato al di sotto del piatto rotante, al centro del forno. Collegato al motorino, innesta la rotazione del piatto rotante.



Anello

Si tratta di un dispositivo collocato al di sotto del piatto rotante, al centro del forno. Provvisto di rotelle, sostiene il piatto rotante consentendone la rotazione.



Piatto rotante

Questo piatto in vetro è collocato al centro del forno, sull'anello e deve essere posizionato sul trascinatore. E' possibile utilizzarlo per tutte le tipologie di cottura. Esso consente di posizionare i recipienti utilizzati per la cottura o di raccogliere i liquidi e i residui prodotti dagli alimenti in fase di cottura. Si estrae facilmente per le operazioni di pulizia.



Griglia DUO *

- In posizione DUO, questa griglia permette di riscaldare due piatti contemporaneamente. Posizionate il primo piatto sotto la griglia e il secondo sulla parte superiore.

- In posizione grill o cottura combinata, questo accessorio consente di dorare gli alimenti sottili. La griglia deve risultare ben centrata sul piatto rotante.



Installazione

Preparazione

Togliete gli accessori dall'imballo, lavateli e asciugateli con cura. Posizionate l'anello e successivamente il piatto rotante al centro del forno.

❗ Il piatto rotante deve essere perfettamente inserito sul trascinatore.

Collegamento

Verificate prima che il voltaggio del vostro apparecchio corrisponda a quello del vostro impianto elettrico (consultate l'etichetta segnaletica posta dietro il vostro apparecchio. Essa indica il voltaggio nominale dello stesso, es: 220-230V).

Assicuratevi che il numero di ampere indicato sul vostro contatore elettrico e sul salvavita sia di almeno 16 ampere.

Per ragioni di sicurezza, dovrete assolutamente collegare il vostro apparecchio ad una presa di corrente provvista di messa a terra e conforme alle norme elettriche vigenti.

L'apparecchio deve essere posizionato in modo tale che la presa di corrente sia facilmente e di rapido scollegamento.

Verificate che anche il salvavita sia accessibile.

❗ Le istruzioni in materia d'alimentazione elettrica devono essere rispettate scrupolosamente.

Installazione

Potrete posizionare l'apparecchio sia:

- Su un piano di lavoro : posizionate l'apparecchio su una superficie

piana e stabile in grado di sostenere il peso del forno e del suo contenuto. Il forno deve essere manipolato con cura. Il lato del forno nel quale si trova il pannello comandi è più pesante.

- In una nicchia : la nicchia deve presentare un'altezza massima dal suolo di 85 cm. Posizionate l'apparecchio al centro dell'apposito alloggiamento affinché non tocchi le pareti della nicchia.

❗ L'evacuazione del calore dovrà avvenire liberamente: predisponete uno spazio minimo di 20 cm al di sopra del forno, 10 cm sui lati e 10 cm sul retro.

Mantenete l'apparecchio a debita distanza da eventuali fonti di calore (es: forno tradizionale e radiatore) in quanto il forno è concepito e testato per un utilizzo a temperatura ambiente di massimo 35°C.

❗ Prestate attenzione a non ostruire le griglie d'aerazione dell'apparecchio.

Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente e conservare per future consultazioni.

1. Il vostro apparecchio è stato ideato per il solo uso domestico. Esso è esclusivamente riservato alla cottura, riscaldamento e allo scongelamento di alimenti o bevande. Non utilizzatelo per scopi diversi.

2. Questo apparecchio non è previsto per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, salvo se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preventive relative all'utilizzo dell'apparecchio.

3. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Permettere ai bambini di utilizzare il forno senza sorveglianza solo se sono state date loro delle istruzioni appropriate che permettano al bambino di utilizzare il forno in modo sicuro e di comprendere i pericoli di un utilizzo sbagliato.

❗ Prestate attenzione ai rischi di bruciature. Le parti accessibili possono diventare calde nel corso dell'utilizzo. Si raccomanda di tenere lontani i bambini piccoli.

4. Durante il suo utilizzo, l'apparecchio diventa caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti situati all'interno del forno. Vale lo stesso discorso per le superfici che possono essersi riscaldate durante il funzionamento del forno : lo sportello, la resistenza del grill, le pareti della cavità, la parte superiore dell'apparecchio.

❗ Onde evitare eventuali bruciature, utilizzate guanti isolanti per estrarre dal forno recipienti e accessori.

5. Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

6. Non avviate il vostro apparecchio a vuoto: rischiate così di danneggiarlo. Se desiderate provare i diversi programmi, posizionate un bicchiere d'acqua all'interno dell'apparecchio: le onde saranno così assorbite e il vostro forno non subirà alcun danno.

7. Lo sportello deve richiudersi liberamente : Non inserite oggetti tra lo sportello e la cavità (canovacci, guanti da forno, piatti eccessivamente grandi...). Se lo sportello del vostro apparecchio non risulta correttamente chiuso, un sistema di sicurezza ne rende impossibile l'avviamento.

8. Durante la cottura in modalità grill, gli eventuali schizzi di olio sulla resistenza possono infiammarsi. Le fiamme si spegneranno da sole, senza comportare alcuna conseguenza per il vostro forno, qualora quest'ultimo sia stato oggetto di corretta manutenzione.

ⓘ *Onde evitare eventuali schizzi di grasso, in particolar modo durante la cottura di carni o pollame, utilizzate piatti in terracotta smaltati. Prevedete una distanza di almeno di 2 cm tra la resistenza del grill e gli alimenti.*

9. Non ostruite i fori d'aerazione: il forno potrebbe surriscaldarsi. In tal caso, il vostro apparecchio si arresterà automaticamente, rimanendo inattivo sino a quando non si sia sufficientemente raffreddato.

10. Precauzioni per evitare eventuali esposizioni alle microonde :

ⓘ *È pericoloso per chiunque che non sia una persona competente effettuare delle operazioni di manutenzione o di riparazione che comportino la rimozione di un coperchio che protegge l'esposizione all'energia microonde.*

- Non tentate di far funzionare il vostro apparecchio con lo sportello aperto, d'intervenire sul sistema di chiusura di sicurezza, né tanto meno d'inserire oggetti nel sistema stesso.
- Evitate di inserire oggetti suscettibili di causare l'apertura o la chiusura dello sportello.
- Non lasciate che alcun residuo d'alimento o di detergente s'accumuli sulle guarnizioni dello sportello. Assicuratevi che lo sportello e le guarnizioni siano sempre pulite. Dopo ciascun utilizzo, pulite il tutto con un panno umido e asciugate accuratamente.
- E' molto importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non sia presente alcun difetto a livello di :
 - Sportello, guarnizioni, cerniere,
 - Cavo d'alimentazione.

ⓘ *Se la porta o la guarnizione della porta sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione prima di essere stato riparato da una persona competente.*

ⓘ *Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da una persona con qualifica simile per evitare pericoli.*

11. Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e regolamentazioni applicabili (Direttive Bassa Tensione, compatibilità Elettromagnetica, materiali a contatto con alimenti, ambiente...)

ⓘ *Non utilizzate il vostro forno se quest'ultimo è danneggiato.*

ⓘ *Le operazioni di regolazione e riparazione del vostro forno dovranno essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato del servizio microonde e appositamente formato dal fabbricante.*

Consigli d'utilizzo

I seguenti consigli vi aiuteranno a utilizzare il vostro forno in modo ottimale; leggete quindi attentamente quanto segue.

Gli Alimenti

Alimenti da evitare

Se utilizzate sistemi di cottura impieganti le microonde, non dovrete in nessun caso:

- Friggere gli alimenti, poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio e dei grassi (rischio di autocombustione).
- Riscaldare le uova nel loro guscio, le uova sode intere o delle lumache perché rischiano di esplodere, anche dopo la fine della cottura.
- Cuocere alimenti con guscio (castagne) o dalla buccia particolarmente resistente (pomodori, patate, salsicce). Ricordatevi d'inciderli.

Temperatura degli alimenti

ⓘ *Grazie alle proprietà della cottura a microonde, si riscaldano solo gli alimenti. I contenitori possono risultare freddi o tiepidi, mentre il loro contenuto bolle.*

In contenuto dei biberon e dei vasetti di omogeneizzati deve essere mosso o agitato e la loro temperatura deve essere verificata prima del consumo, in modo da evitare le scottature.

Agitate bene i biberon e versate qualche goccia del liquido sul dorso della vostra mano, per verificarne la temperatura.

Vale lo stesso discorso per tutti i piatti cucinati nel microonde.

Preparazione degli alimenti

Prima di riscaldare, togliete le tettarelle dai biberon e i coperchi dai vasetti.

- Ricordate di coprire gli alimenti al fine:

- d'evitare eventuali schizzi all'interno del forno,
- di conservare un tasso d'umidità sufficiente alla cottura.

Riscaldamento di liquidi

Il riscaldamento delle bevande con il microonde può (accent grave sur le o) provocare una fuoriuscita improvvisa e ritardata di liquido in ebollizione, quindi è necessario prendere delle precauzioni quando si maneggia il recipiente. In effetti, una volta raggiunto il grado d'ebollizione, le bolle rimangono sul fondo del contenitore sino a quando quest'ultimo non viene mosso.

Per ovviare a questo fenomeno e all'eventuale rischio di bruciatura, inserite sempre un cucchiaino di plastica nel contenitore da riscaldare.

I contenitori e materiali

ⓘ *Utilizzare solo utensili appropriati all'uso nei forni a microonde.*

Riportiamo di seguito la lista dei diversi tipi di contenitori consigliati o vietati, in funzione della modalità di cottura selezionata.

Modalità microonde

Utilizzate contenitori appropriati alla cottura a microonde.

Per verificare la "trasparenza" di un contenitore alle microonde, è possibile realizzare questa semplice prova.

Posizionate il contenitore vuoto sul piatto rotante del vostro apparecchio assieme ad un bicchiere pieno d'acqua, fate poi funzionare il forno per 1 minuto alla massima potenza.

Trascorso 1 minuto:

- Se il recipiente è freddo: significa che è "trasparente" e può essere utilizzato in modalità microonde.
- Se il recipiente è caldo o tiepido: significa che è "assorbente" e non può essere utilizzato in modalità microonde

Non utilizzate in alcun caso contenitori chiusi ermeticamente.

I liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori chiusi ermeticamente perché rischiano di esplodere.

Ricordate di togliere tappi e tettarelle da biberon, vasetti, bottiglie e contenitori in plastica.

Contenitori usa e getta

Durante il riscaldamento di derrate alimentari in contenitori di plastica o di carta, tenere d'occhio il forno a causa della possibilità di combustione.

Se compare del fumo, spegnere o staccare dalla corrente il forno e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.

Contenitori in metallo

Non utilizzate in alcun caso contenitori/materiali metallici in modalità microonde. Potrete tuttavia utilizzare il vostro apparecchio per scaldare o scongelare determinate preparazioni contenute in recipienti metallici a patto che questi non presentino un'altezza superiore a 4 cm, coperchio escluso. Per quanto concerne il coperchio, attenetevi alle istruzioni indicate sull'imballo. A seconda dei casi, vi sarà richiesto di toglierlo o di lasciarlo in posizione. In assenza d'indicazioni, toglietelo per sicurezza.

Inserite correttamente il o i recipienti sul piatto rotante e lasciate almeno 1 cm tra le pareti interne e il contenitore. In caso di più contenitori, distanziateli tra loro di almeno 2 cm.

Modalità grill *

Questa modalità di cottura non richiede contenitori specifici. Utilizzate gli stessi contenitori impiegati nel forno tradizionale, ovvero contenitori resistenti al calore.

ⓘ Non utilizzate in alcun caso stoviglie in plastica (rischio di fusione) o in carta/cartone (rischio di combustione).

ⓘ Prevedete una distanza di almeno 2 cm tra il grill e gli alimenti.

Modalità cottura combinata microonde / grill *

I contenitori da evitare in modalità microonde devono essere ugualmente evitati in modalità combinata. I contenitori da evitare in modalità grill devono essere ugualmente evitati in modalità combinata.

ⓘ Utilizzate esclusivamente contenitori e materiali resistenti sia alle microonde che al calore.

Tabella riassuntiva dei contenitori e materiali autorizzati e vietati in modalità microonde

Materiali Contenitori	Adatto microonde	Note
METALLO		
Fogli d'alluminio	A secondo dei casi	Utilizzabile in piccole quantità per proteggere determinati alimenti da una cottura eccessiva. Rischio di archi elettrici se la pellicola d'alluminio è troppo vicina alle pareti della cavità o se utilizzata in quantità eccessive.
Contenitore in alluminio	A secondo dei casi	Vedere "contenitori in metallo" di cui sopra
Piatto in metallo	No	Rischio di archi elettrici o di combustione
Laccio di chiusura dei sacchetti da freezer	No	Rischio di archi elettrici o di combustione
VETRO		
Vetro resistente al calore	Si	Ideale

Vetro decorato in metallo (oro, piombo...)	No	Rischio di archi elettrici
Vetro fine	No	Può rompersi o fondere se scaldato rapidamente.
PLASTICA		
Contenitore in plastica	Si	Ideale se il tipo di plastica utilizzato è resistente al calore. Determinati tipi di plastica sono soggetti al rischio di deformazione / decolorazione in caso di utilizzi prolungati. Non chiudere ermeticamente.
Pellicola in plastica	Si	Utilizzabile per trattenere l'umidità e prevenire eventuali schizzi. La plastica non deve venire a contatto con gli alimenti durante la cottura. Praticate dei fori nella plastica per consentire l'evacuazione del vapore in eccesso. Utilizzate guanti isolanti per estrarre la pellicola in plastica a cottura terminata (rischio di bruciate a causa del vapore caldo che fuoriesce dal contenitore).
MATERIALI – CONTENITORI USA E GETTA VIETATI IN MODALITÀ GRILL		
Tazza / confezione in polistirene	Si	Utilizzabile per scaldare liquidi e alimenti per durate brevi. Un eventuale surriscaldamento potrebbe fondere il polistirene, mescolandolo agli alimenti.
Sacchetto di carta	No	Rischio di combustione
Piatto, tazza, busta di carta, carta assorbente	Si	Utilizzabile per riscaldamento e cottura brevi
Carta da cucina – Carta da forno	Si	Utilizzabile per trattenere l'umidità e prevenire eventuali schizzi. Tempi di cottura brevi.
Carta riciclata	No	Rischio di archi elettrici
PORCELLANA		
Contenitore in porcellana	Si	Ideale se privo di decorazioni in metallo (oro, piombo...)

Tempi di cottura

Per stabilire i tempi di cottura dei vostri preparati, seguite le istruzioni riportate sulle confezioni dei piatti già pronti e dei prodotti surgelati.

In assenza di precise indicazioni, dividete almeno per tre i tempi di cottura o di riscaldamento normalmente usati con il forno tradizionale.

In tutti i casi, consultate la guida alla cottura riportata nel presente manuale d'istruzioni.

ⓘ Non programmate più del tempo necessario. Eviterete così i rischi di sovracottura o bruciatura dei cibi.

Tempi di riposo

Le microonde agiscono prevalentemente in superficie, penetrando gli alimenti sino a 2, 3 centimetri di profondità. Quando la superficie è calda, il cuore degli alimenti viene riscaldato per conduzione, in altre parole le parti calde riscaldano quelle fredde.

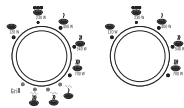
ⓘ E' dunque opportuno lasciar riposare l'alimento, una volta estratto dal microonde, affinché il calore si propaghi sino al centro.

Modalità di cottura

Il vostro forno vi consente di cuocere, riscaldare o scongelare qualsiasi tipo di alimento. Potete disporre di 3 diverse modalità di cottura:

- Modalità microonde
 - Cottura - Riscaldamento
 - Scongelamento
 - Riscaldamento automatico
- Modalità grill *
- Modalità combinata microonde / grill *

Per la selezione delle diverse modalità di cottura, agite sul selettore di potenza.



Modalità microonde

Utilizzate questa modalità per cuocere, riscaldare o scongelare i vostri alimenti.

- ❗ **Utilizzate esclusivamente contenitori resistenti alle microonde.**

Cottura - Riscaldamento

1. Posizionate gli alimenti al centro del piatto rotante e chiudete lo sportello.
2. Selezionate la potenza con il selettore di potenza.

120 W	400 W
❄❄❄ (scongelamento)	540 W
	700 W

3. Impostate il tempo di cottura con il selettore di durata.

- ❗ **Per impostare tempi inferiori a 1 minuto, girate il selettore di durata su 2 minuti e ritornate quindi sul tempo desiderato.**

4. Una volta selezionato il tempo di cottura, il forno s'avvia automaticamente. La lampadina interna s'accende e il piatto inizia a girare.

Scongelamento

1. Posizionate gli alimenti al centro del piatto rotante e chiudete lo sportello.
2. Regolate la potenza a posizione Scongelamento.
3. Impostate il tempo di cottura con il selettore di durata.
4. Lo scongelamento inizia.



Guida di riscaldamento

	Quantità	Modo	Durata	Tempo di riposo
Tazza	100 ml	700 W	1' 00	1 minuto
Ciotola	300 ml	700 W	2' 30	1 minuto
Piatto fondo	300 ml	700 W	3' 00	2 minuti
Pizza *	300 g	700 W	8' 00	2 minuti
DUO *	2 x 300 g	700 W	6' 30	2 minuti

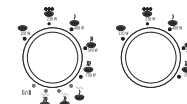
1. Posizionate gli alimenti al centro del piatto rotante e chiudete lo sportello.

- ❗ **In posizione DUO, collocate il primo piatto al centro del piatto rotante. Posizionate la griglia DUO attorno al primo preparato e collocate il secondo piatto sulla parte superiore della griglia DUO *.**



- ❗ **Assicuratevi bene che i 2 piatti abbiano lo stesso peso e lo stesso tipo di alimento.**

2. Selezionate la massima potenza (700 W) agendo sul selettore di potenza.



3. Impostate il tempo di cottura con il selettore di durata.
4. Il forno si avvia.

Modalità grill *

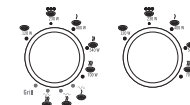
Utilizzate questa modalità per la doratura di alimenti come pietanze gratinate o carni, grazie alla resistenza superiore del vostro forno. Questa modalità di cottura non impiega le microonde.

Grill

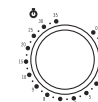
- ❗ **In modalità grill, utilizzate preferibilmente la griglia DUO (vedere elenco accessori p33)**
- ❗ **In modalità grill, utilizzate esclusivamente contenitori resistenti al calore.**
- ❗ **Utilizzate sempre guanti isolanti per manipolare piatti e accessori in modalità grill. Rischio di bruciature.**

1° tappa: preriscaldamento del grill

1. Selezionate la modalità grill, agendo sul selettore di potenza.



2. Impostate il tempo di preriscaldamento con il selettore di durata.



- Il forno si avvia.
- Al termine del tempo di preriscaldamento, il forno s'arresta. Potete iniziare la cottura.

2° tappa: cottura in modalità grill

- Posizionate gli alimenti sulla griglia DUO e collocate quest'ultima al centro del piatto rotante. Chiudete lo sportello.
- Impostate il tempo di cottura con il selettore di durata. Il forno si avvia.

i Il grill può accendersi o spegnersi durante la cottura. Si tratta di un fenomeno normale che consente di evitare eventuali surriscaldamenti.

Modalità Combinata microonde / grill *

Utilizzate questa modalità di cottura per cuocere o riscaldare rapidamente i vostri alimenti grazie alle microonde e per ottenere un aspetto dorato e croccante grazie al grill del vostro forno.

In modalità combinata, potete disporre di 3 diversi livelli di potenza:

Simbolo	Modalità	Potenza corrispondente
	grill forte + microonde leggero	800 W - 150 W
	grill medio + microonde medio	700 W - 200 W
	grill leggero + microonde forte	600 W - 300 W

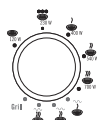
i Da utilizzarsi preferibilmente con la griglia DUO (elenco accessori p33)

i Utilizzate esclusivamente contenitori resistenti sia alle microonde che al calore.

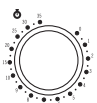
i Utilizzate sempre guanti isolanti per manipolare piatti e accessori in modalità combinata. Rischio di bruciature.

- In modalità combinata non occorre preriscaldare il grill.
- Posizionate gli alimenti sulla griglia DUO e collocate quest'ultima al centro del piatto rotante.

- Tramite il selettore di potenza, selezionate la modalità Combinata Microonde – grill desiderata: Leggero – Medio – Forte



- Impostate la durata con il selettore di durata.



- Il forno si avvia.

i Il grill può accendersi o spegnersi durante la cottura. Si tratta di un fenomeno normale che consente di evitare eventuali surriscaldamenti.

Impostazione durata / potenza

Potrete modificare la potenza o la durata durante la cottura, agendo sull'apposito selettore. Il forno memorizzerà la modifica per la durata residua.



Spegnimento del forno

Il vostro forno si spegne automaticamente, una volta concluso il conto alla rovescia della durata.

Con cottura in corso potrete:

- Interrompere la cottura, aprendo lo sportello del forno. Il forno si spegne e si riavvia non appena chiudete lo sportello.
- Annullare la cottura, riportando il selettore di durata in posizione 0.

Guida alla cottura

I tempi indicati nelle tabelle di cottura sono forniti a puro titolo indicativo. Questi possono infatti variare in funzione di forma, spessore e temperatura degli alimenti. I tempi di riposo devono essere rispettati dopo la cottura, il riscaldamento o lo scongelamento.

Cottura al microonde

- Guida alla cottura di legumi freschi

Utilizzate un contenitore in Pirex adatto al microonde. Versate 2 o 3 cucchiai d'acqua fredda per ogni 250 g di legumi (salvo diverse indicazioni riportate sotto). Aggiungete i legumi e coprite. Mescolate 1 volta in fase di cottura. A fine cottura, mescolate, aggiungete un pizzico di sale, erbette o burro e coprite durante il tempo di riposo. Per ottimizzare la cottura, tagliate le verdure a pezzetti.

Alimento	Quantità	Potenza	Tempo di cottura (minuti)	Tempo di riposo (minuti)	Istruzioni
Carote	250 g	700 W	7	3	Tagliate le carote in rondelle regolari.
Zucchine	250 g	700 W	7	3	Tagliate le zucchine in rondelle regolari. Aggiungete 2 cucchiai di acqua o una noce di burro.
Patate	250 g 500 g	700 W	8 13	3	Pelate le patate e tagliatele in 2.

Il riscaldamento

Al termine del tempo di riscaldamento dei liquidi, si consiglia di lasciare il contenitore all'interno del forno per un tempo di riposo di almeno 20 secondi. La temperatura del liquido e del contenitore si abbasserà, evitando qualsiasi rischio di bruciatura o fuoriuscita. Mescolate il liquido durante e a fine cottura.

* Solo versione Grill

•Guida al riscaldamento di alimenti per neonati

❶ **Prima di servire, verificate attentamente la temperatura degli alimenti.**

Alimento	Quantità	Potenza	Tempo di cottura (minuti)	Tempo di riposo (minuti)	Istruzioni
Alimenti per neonati (legumi e carne)	190 g	540 W	1	1 - 2	Posizionate gli alimenti all'interno di un piatto fondo. Coprite. A fine cottura, lasciate riposare.

❶ **E' possibile riscaldare un biberon nel microonde seguendo le indicazioni riportate sulla confezione del latte.**

Scongelamento – Potenza

Posizionate gli alimenti surgelati all'interno di un piatto. Non coprite. Verificate che gli alimenti non inizino a cuocere durante lo scongelamento. Se alcune parti dell'alimento iniziano a cuocere, copritele con un foglio d'alluminio per terminare il processo di scongelamento. Se il pollame inizia a cuocersi in superficie, interrompete lo scongelamento e lasciate riposare 20 minuti prima di riprendere.

La seguente tabella fa riferimento ad alimenti surgelati la cui temperatura è compresa tra -18°C e -20°C.

❶ **Rispettate i tempi di riposo che consentono di portare a termine lo scongelamento.**

❶ **Girate gli alimenti a metà scongelamento e scolate l'acqua regolarmente.**

❶ **Gli alimenti devono essere scongelati ad una potenza : scongelamento **

Alimento	Quantità	Tempo di cottura (minuti)	Tempo di riposo (minuti)	Istruzioni
Carne VitelloMacinato	500 g	14	2	Posizionate la carne all'interno di un piatto piano in ceramica. Proteggete i pezzi più sottili con un foglio d'alluminio.
Fettina di maiale	250 g	9 - 10		
Filetto di pesce	250 g 400 g	7 - 8 13 - 15	2	Posizionate il pesce al centro di un piatto in ceramica. Posizionate le parti più delicate sotto i pezzi più spessi. Proteggete le estremità con un foglio d'alluminio.

Parti di pollo	500 g (2 parti)	16 - 19	2	Posizionate le parti all'interno di un piatto. Proteggete le parti con un foglio d'alluminio.
----------------	-----------------	---------	---	-----------------------------------------------------------------------------------------------

Cottura solo grill o cottura combinata microonde + grill *

•Guida alla cottura in modalità "grill" / "micro grill": alimenti freschi

Alimento	Quantità	Modalità + Potenza	Lato 1 Tempo (min.)	Lato 2 Tempo (min.)	Istruzioni
Pane a fette	4 fette (25 g)	Modalità "grill"	4	4	Posizionate le fette sulla griglia DUO.
Parti di pollo	500 g		15	13	Pennellate con olio e insaporite con le spezie. Posizionate il pollo al centro di un piatto sulla griglia DUO. Lasciate riposare per 2-3 minuti.

•Guida alla cottura in modalità "micro grill": alimenti surgelati

Alimento	Quantità	Potenza	Tempo di cottura (min.)	Istruzioni
Pesce gratinato	400 g		18	Utilizzate un piatto tondo in Pirex. Posizionate sulla griglia DUO. Lasciate riposare per 2-3 minuti.
Lasagne/ Cannelloni Maccheroni	400 g		19	Utilizzate un piatto tondo in Pirex. Posizionate sulla griglia DUO. Lasciate riposare per 2-3 minuti.

Pulizia

- ❗ **Si raccomanda di pulire il forno regolarmente e di togliere ogni deposito alimentare.**

Pulizia del forno

Le seguenti parti del vostro microonde devono essere pulite regolarmente onde evitare che grasso e residui di alimenti si accumulino:

- Le superfici interne ed esterne del vostro apparecchio
 - Lo sportello e le guarnizioni
 - Il trascinatore, l'anello e il piatto
- ❗ **Una mancata manutenzione del forno potrebbe portare al deterioramento della superficie; il che potrebbe ridurre la durata dell'apparecchio e renderne pericoloso l'utilizzo.**
- ❗ **Assicuratevi che lo sportello si chiuda correttamente.**
- ❗ **Non utilizzare prodotti per la casa abrasivi o raschietti metallici duri per pulire la porta in vetro del forno perché si potrebbe graffiare la superficie e provocare l'esplosione del vetro.**

Pulite le superfici esterne con un panno morbido e acqua saponata. Sciacquate e asciugate con cura.

Pulite gli eventuali residui o macchie presenti all'interno del vostro apparecchio o sull'anello con un panno insaponato. Sciacquate e asciugate con cura.

Per facilitare la pulizia dei residui di alimenti ed eliminare i cattivi odori, posizionate un bicchiere contenente succo di limone diluito con acqua sul piatto rotante e fate riscaldare il vostro apparecchio per 2 minuti alla massima potenza. Il vapore scioglierà la sporcizia. Sciacquate ed asciugate.

La resistenza del grill basculante semplifica la pulizia della volta del forno. Verificate che l'acqua non penetri nelle griglie d'aerazione.

Non utilizzate prodotti abrasivi o solventi.

Pulite accuratamente le guarnizioni dello sportello, assicurandovi che nessun residuo:

- S'accumuli
- Impedisca allo sportello di chiudersi correttamente.

Pulite la cavità interna del vostro apparecchio dopo ciascun utilizzo, impiegando un detergente adatto.

- ❗ **Non deve essere utilizzato nessun apparecchio di pulizia a vapore.**

- ❗ **Fate raffreddare il forno prima di pulirlo.**

Pulizia degli accessori

- Piatto in vetro
- Griglia DUO *

Problemi tecnici

Non utilizzate l'apparecchio se lo sportello o le sue guarnizioni risultano danneggiate: Cerniere rotte/ Guarnizioni usurate/ Cavità interna deformata.

Per le riparazioni rivolgetevi al Servizio Assistenza (vedi lista allegata).

Familiarizzare con un nuovo apparecchio richiede sempre un po' di tempo. Se doveste incontrare uno dei problemi di seguito riportati, tentate di mettere in atto le soluzioni proposte.

- **Questi fenomeni sono del tutto normali e non devono in alcun caso allarmarvi:**

- Condensa all'interno del forno
- Evacuazione dell'aria dallo sportello e dalle pareti esterne
- Luce riflessa sullo sportello e sulle pareti esterne
- Vapore fuoriuscito dallo sportello o dai fori d'aerazione

- **Se vi rendete conto che gli alimenti non risultano perfettamente cotti:**

- Assicuratevi che lo sportello si chiuda correttamente.
- Assicuratevi che il salvavita non sia saltato o che il fusibile non si sia bruciato.

- **Gli alimenti sono eccessivamente o poco cotti:**

- Assicuratevi che il tempo di cottura sia adatto al vostro preparato.
- Assicuratevi di aver selezionato il livello di potenza appropriato.
- Assicuratevi di avere estratto la carta d'alluminio che copriva la confezione contenente il preparato.
- Assicuratevi che il piatto utilizzato non sia del tipo "assorbente".
- Assicuratevi che i fori d'aerazione posti dietro all'apparecchio non siano ostruiti.

- **Delle scintille sono visibili all'interno del forno:**

- Assicuratevi di non aver utilizzato stoviglie provviste di decorazioni in metallo.
- Assicuratevi di non aver dimenticato una forchetta o un utensile metallico all'interno del forno.
- Assicuratevi di non aver posizionato il foglio d'alluminio eccessivamente vicino alle pareti interne, di non aver mal centrato all'interno del forno un contenitore metallico (o 2 contenitori troppo vicini l'uno all'altro) o di non aver dimenticato il cordoncino di metallo sui sacchetti da freezer.

- **La lampadina interna non si accende anche se il vostro forno funziona normalmente:**

- La lampadina deve essersi bruciata. Potete comunque utilizzare il vostro apparecchio.

- **In caso di surriscaldamento o di utilizzo prolungato con quantità ridotte di alimenti**, il vostro forno è provvisto di una sicurezza termica che ne blocca automaticamente il funzionamento. Attendete 15 minuti affinché la sicurezza si disattivi. Se il problema persiste trascorsi i 15 minuti, scollegate l'apparecchio ed evitate ulteriori utilizzi.

• In caso di surriscaldamento o di utilizzo prolungato con quantità ridotte di alimenti, il vostro forno è provvisto di una sicurezza termica che ne blocca automaticamente il funzionamento. Attendete 15 minuti affinché la sicurezza si disattivi. Se il problema persiste trascorsi i 15 minuti, scollegate l'apparecchio ed evitate ulteriori utilizzi.

Se il problema persiste, munitevi dei numeri di modello e di serie stampigliati dietro il forno, della garanzia e di una descrizione precisa del vostro problema. Contattate poi il vostro rivenditore di fiducia o il Servizio Assistenza.

Consigli per l'eliminazione dei rifiuti

Al momento della fabbricazione degli imballi, Moulinex riserva il massimo dell'attenzione al rispetto dell'ambiente. L'imballo è composto di cartone ondulato riciclabile al 100%.

Le parti in plastica dell'apparecchio presentano un marchio indicante il tipo di materiale, consentendo un riciclaggio ulteriore delle parti.

Per ottenere informazioni più precise sull'eliminazione di ogni materiale, rivolgetevi ai servizi di nettezza urbana della vostra città. Le varie possibilità d'eliminazione dei rifiuti, compresi gli apparecchi usati, sono disponibili presso i servizi amministrativi della vostra città.

I servizi di nettezza urbana, ma anche i nostri Centri Assistenza Moulinex saranno lieti di rispondere alle vostre domande.

Coordinate per le prove di prestazione

Secondo la normativa CEI 60705

La Commissione Elettrotecnica Internazionale SC 59H ha stabilito una norma per le prove comparative relativamente all'azione riscaldante fra i vari modelli di forni a microonde. Vi raccomandiamo i seguenti dati relativi al vostro modello.

Prova	Carico	Tempo approssimativo (minuti)	Potenza	Contenitore
Budino	750 g	11	700 W	IEC 60705 recipiente consigliato
Pan di Spagna	475 g	12	540 W	
Polpettone di carne	900 g	20 - 22	700 W	
Scongellamento	500 g	15 - 17	180 W	

Questi elementi sono validi per un apparecchio avente una potenza di 700 W.

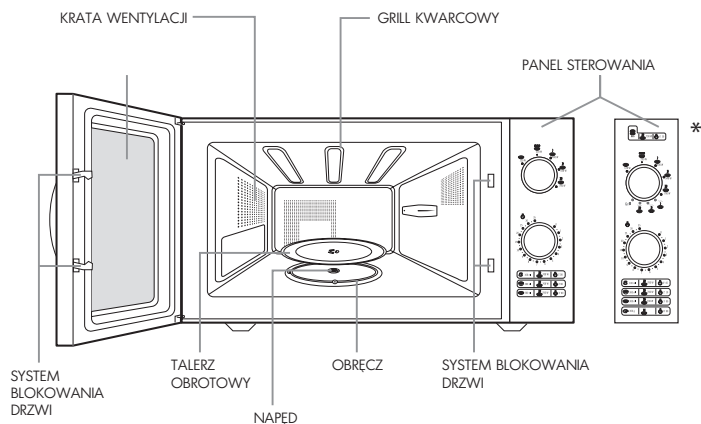
Caratteristiche tecniche

modello	Compact
Potenza d'alimentazione	230V ~ 50 Hz
consumo (potenza assorbita)	
potenza massima microonde	1150 W
grill	1000 W
potenza effettiva	700 W
frequenza	2450 MHz
dimensioni (LxPxA) mm	
esterne	440 x 360 x 260
interne	306 x 274 x 208
peso:	
lordo	12,3 kg
netto	10,5 kg

Spis treści

Opis urządzenia	41
Akcesoria	41
Panel sterowania	42
Instalacja urządzenia	42
Przygotowanie	42
Podłączenie	42
Montaż	42
Zalecenia bezpieczeństwa	43
Zalecenia obsługi	43
Produkty	43
Przepisy i materiały	44
Czas pieczenia	44
Czas odstawienia	44
Różne tryby przygotowywania posiłków	45
Tryb "mikrofała"	45
Tryb grill *	46
Tryb kombinowany "mikrofała + grill" *	46
Dostosowanie mocy / czasu gotowania	47
Wyłączenie kuchenki	47
Wskazówki praktyczne	47
Gotowanie w kuchence mikrofalowej	47
Podgrzewanie	47
Odmrażanie	47
Grill / kombinacja "mikrofała + grill" *	47
Czyszczenie	48
Problemy techniczne	49
Wskazówki na temat usuwania odpadków	49
Dane techniczne urządzenia	50

Opis urządzenia



Akcesoria

Napęd

Ten element stały jest umieszczony pod talerzem obrotowym, na środku kuchenki. Jest podłączony do silnika i zapewnia obracanie talerza obrotowego.



Obręcz

Tą część umieszcza się pod talerzem obrotowym, na środku kuchenki.



Jest wyposażona w rolki, służy jako wspornik dla talerza obrotowego i umożliwia jego obracanie się.

Talerz obrotowy

Talerz szklany umieszcza się na środku kuchenki, na obręczy i blokuje się na napędzie. Jest używany do wszystkich rodzajów gotowania i pieczenia. Umożliwia ustawienie pojemników wykorzystywanych do pieczenia lub zbierania płynów oraz cząstek odpadających od produktów w czasie pieczenia. Można go łatwo wyjąć do mycia.



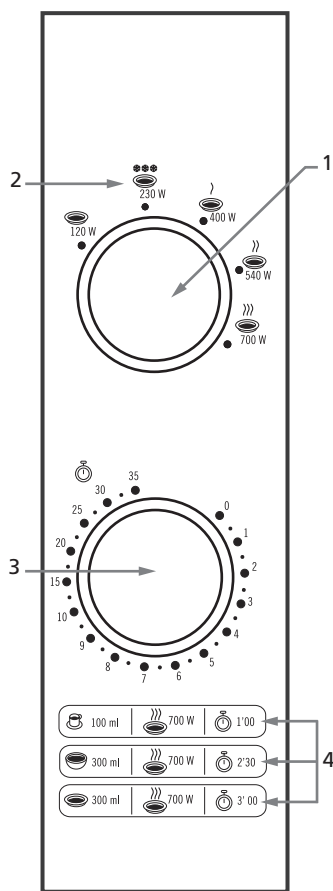
Ruszt DUO *

- Z funkcją DUO, ruszt umożliwia podgrzewanie dwóch talerzy w tym samym czasie. Umieścić pierwszy talerz pod kratką, a drugi na górnej części.

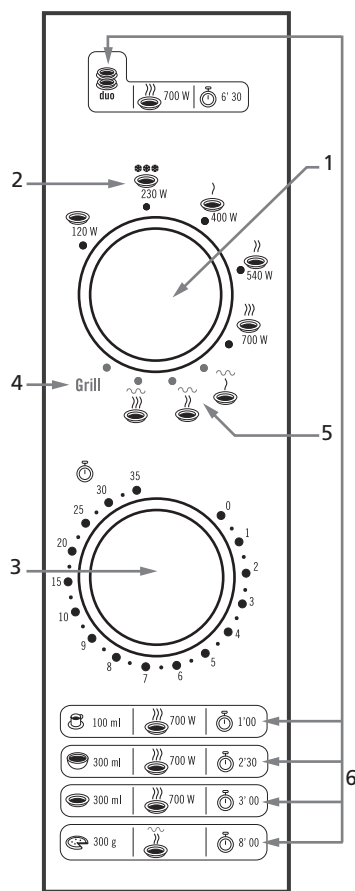


- W trybie grilla, ten element umożliwia zrumienienie produktów o małej wysokości. Krata musi być prawidłowo wyśrodkowana na talerzu obrotowym.

Panel sterowania



- 1- Włącznik/wyłącznik
- 2- Funkcja rozmrażania
- 3- Przycisk do ustawiania czasu
- 4- 3 funkcje podgrzewania:
 - filiżanka
 - miska
 - głęboki talerz



- 1- Włącznik/wyłącznik
- 2- Funkcja rozmrażania
- 3- Przycisk do ustawiania czasu
- 4- Funkcja grill
- 5- 3 wspólne funkcje dla mikrofal + grill
- 6- 5 funkcje podgrzewania:
 - DUO 2 poziomy podgrzewania
 - filiżanka
 - miska
 - głęboki talerz
 - Pizza

Instalacja

Przygotowanie

Odpakować akcesoria, umyć je i dokładnie wytrzeć.
Założyć obręcz, a następnie talerz obrotowy na środku Kuchenki.

i *Talerz obrotowy musi być prawidłowo zamontowany na napędzie.*

Podłączenie

Sprawdzić, czy napięcie zasilania urządzenia jest zgodne z instalacją elektryczną (patrz tabliczka znamionowa umieszczona z tyłu urządzenia: podaje ona napięcie nominalne: np.: 220-230V).

Upewnić się, że podane natężenie na liczniku elektrycznym i na wyłączniku wynosi minimum 16 amperów.

Dla pełnego bezpieczeństwa należy obowiązkowo, podłączyć urządzenie do gniazdka prądu z uziemieniem odpowiadającego normom elektrycznym. Umieścić urządzenie w taki sposób, aby gniazdko było dostępne w każdej chwili, aby umożliwić łatwe odłączenie.

Należy również sprawdzić, czy możliwy jest dostęp do wyłącznika.

i *Zalecenia dotyczące zasilania elektrycznego muszą być przestrzegane.*

Montaż

Urządzenie można ustawić:

- **Na blacie:** Ustawić na płaskiej stabilnej powierzchni o odpowiedniej wytrzymałości dla kuchenki i zawartości. Kuchenką należy posługiwać się z ostrożnością. Strona kuchenki z panelem sterowania jest cięższa.
- **We wnęcie:** Wnętka musi znajdować się minimum 85 cm od podłogi. Ustawić urządzenie we wnęcie, tak aby nie stykało się ze ściankami wnęki.

i *Ciepło musi być odprowadzane bez utrudnień: Pozostawić minimalną przestrzeń 20 cm nad kuchenką, 10 cm po bokach i 10 cm z tyłu.*

Zainstalować urządzenie w wystarczającej odległości od źródeł ciepła (np.: tradycyjny piekarnik lub grzejnik) ponieważ zostało zaprojektowane i przetestowane do użytkowania w maksymalnej temperaturze otoczenia 35°C.

i *Nie zatykać otworów wentylacyjnych urządzenia.*

Warunki bezpiecznej eksploatacji

Prosimy o uważne przeczytanie i zachowanie do późniejszego wglądu.

1. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Zostało zaprojektowane do gotowania, podgrzewania i rozmrażania żywności i napojów. Kuchenki należy używać zgodnie z przeznaczeniem.

2. Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (również dzieci) fizycznie, sensorycznie lub umysłowo niepełnosprawne oraz przez osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że zostały one uprzednio poinstruowane przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo oraz nadzór nad nimi.

3. **Należy dopilnować, aby małe dzieci nie obsługiwały urządzenia samodzielnie lub nie bawiły się nim. Dzieci mogą używać kuchenki bez nadzoru osób dorosłych tylko wówczas, gdy zostały im udzielone odpowiednie wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania oraz gdy dzieci są świadome niebezpieczeństw płynących z niewłaściwego użytkowania urządzenia.**

ⓘ Występuje ryzyko poparzenia.

Łatwo dostępne części urządzenia mogą nagrzewać się podczas pracy. Zaleca się, aby trzymać je z dala od dzieci.

4. **Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. Należy uważać, aby nie dotykać zarówno elementów grzewczych wewnątrz kuchenki, jak i drzwiczek, grzałki grilla, ścianek wewnętrznych urządzenia oraz jego wierzchu.**

ⓘ Należy zawsze używać rękawic kuchennych, aby uniknąć oparzeń podczas wyjmowania naczyń oraz akcesoriów z kuchenki.

5. Niniejsze urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

6. Nie należy używać urządzenia, gdy jest ono puste, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie. Aby przetestować ustawienia kuchenki, należy umieścić wewnątrz szklankę wody. Umożliwi to pochłonięcie mikrofal oraz ochroni urządzenie przed zniszczeniem.

7. Drzwiczki muszą zamykać się swobodnie:

Nie wolno blokować drzwiczek kuchenki (przy pomocy łapek i rękawic kuchennych, zbyt dużych naczyń, itp.). Jeśli drzwiczki nie zostaną prawidłowo zamknięte, mechanizm bezpieczeństwa kuchenki nie pozwoli na jej uruchomienie.

8. Podczas używania programu „Grill” pryskający tłuszcz może się zapalić. Powstałe płomienie ugaszą się samoistnie, a przy regularnej konserwacji urządzenia w żadnym stopniu nie wpłyną na jego działanie.

ⓘ Aby uniknąć pryskania tłuszczu, w szczególności podczas gotowania mięs i drobiu, należy używać ceramicznych naczyń. Zawsze należy zostawić przynajmniej 2 cm wolnego miejsca pomiędzy gotowaną żywnością a grzałką grilla.

9. Zastanianie otworów wentylacyjnych jest zabronione, gdyż może doprowadzić do przegrzania kuchenki. W takiej sytuacji urządzenie wyłączy się automatycznie i nie uruchomi się do czasu, aż ostygnie.

10. Środki zapobiegające narażeniu się na działanie mikrofal:

ⓘ Ze względów bezpieczeństwa wszystkie naprawy, które wymagają demontażu osłony zabezpieczającej przed działaniem mikrofal, powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowaną osobę.

- Nie wolno używać kuchenki, gdy drzwiczki są otwarte oraz ingerować w mechanizm ich zamykania.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na drodze otwierania i zamykania drzwiczek.

- Należy unikać osadzania się resztek jedzenia oraz środków czyszczących na uszczelkach drzwiczek. Należy upewnić się, że drzwiczki oraz uszczelki są czyste. Po użyciu przetrzeć wilgotną szmatką i ostrożnie wytrzeć do sucha.
- Bardzo ważne jest, aby drzwiczki zamykały się poprawnie, oraz aby:
 - drzwiczki, uszczelki, zawiasy,
 - kabel zasilający,nie uległy uszkodzeniu.

ⓘ Jeśli drzwiczki lub uszczelki uległy uszkodzeniu, nie należy używać kuchenki do czasu, aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowaną osobę.

ⓘ W razie uszkodzenia przewodu zasilającego, powinien on być wymieniony u producenta, w punkcie serwisowym lub przez osobę o równoważnych kwalifikacjach, w celu uniknięcia zagrożenia.

11. Ze względów bezpieczeństwa niniejsze urządzenie spełnia obowiązujące wymogi i standardy (dyrektywy o: niskim napięciu, kompatybilności elektromagnetycznej, materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz środowisku naturalnym).

ⓘ Nie należy używać kuchenki, jeśli uległa ona uszkodzeniu.

ⓘ Kuchenka każdorazowo powinna być ustawiana lub naprawiana przez wykwalifikowanego serwisanta, przeszkolonego przez producenta.

Instrukcja obsługi

Podane niżej wskazówki umożliwią optymalne wykorzystanie kuchenki mikrofalowej. Prosimy o dokładne zapoznanie się z nimi.

Niniejsze urządzenie może być wykorzystywane do rozmrażania, odgrzewania oraz gotowania żywności o wiele szybciej, niż przy użyciu tradycyjnych metod.

Żywność

Zakazana żywność

Przygotowując posiłki przy użyciu mikrofal nie należy:

- Smażyć żywności – kontrola temperatury oleju i innych tłuszczów jest niemożliwa – ryzyko pożaru.
- Gotować jajek w skorupkach bądź odgrzewać jaj ugotowanych na twardo, gdyż mogą one eksplodować, nawet po zakończeniu gotowania.
- Gotować żywności w łupinach (np.: kasztanów) lub o twardej skórce (pomidory, ziemniaki, kiełbaski) – należy je lekko naciąć przed gotowaniem.

Temperatura żywności

ⓘ Działanie mikrofal polega na podgrzewaniu wyłącznie żywności. Dlatego też naczynie może pozostać zimne lub chłodne, nawet jeśli potrawa w środku wrze.

Aby uniknąć oparzenia, żywność znajdującą się w butelkach do karmienia niemowląt oraz w słoiczkach z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz każdorazowo sprawdzić jej temperaturę. Butelki do karmienia niemowląt należy dobrze wstrząsnąć i wylać kilka kropli na wewnętrzną stronę nadgarstka w celu określenia temperatury.

To samo dotyczy potraw gotowanych w kuchenkach mikrofalowych.

Przygotowanie żywności do gotowania

Przed podgrzaniem butelek do karmienia niemowląt i małych słoiczków należy najpierw zdjąć smoczki i przykrywkę.

Należy pamiętać, aby przykryć żywność w celu:

- uniknięcia zachlapania wnętrza kuchenki,
- zachowania wystarczającej wilgotności potrawy.

Podgrzewanie płynów

Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania pojemnika, gdyż podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może powodować ich opóźnione wrzenie. W rzeczywistości para kumuluje się w płynie do czasu wrzenia, a następnie uwalnia się. Aby uniknąć efektu przegrzania i ryzyka oparzenia, należy zawsze umieszczać plastikową łyżeczkę w podgrzewanym płynie.

Pojemniki i materiały

❶ Należy używać tylko naczyń przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Poniżej znaleźć można szczegóły dotyczące różnych rodzajów pojemników, które należy bądź nie, stosować do gotowania w poszczególnych programach mikrofalówki.

Program „Mikrofała”

Należy używać pojemników przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

W łatwy sposób można sprawdzić, czy pojemnik przepuszcza mikrofałę: Na talerzu obrotowym należy umieścić pojemnik oraz szklankę wody, ustawić maksymalną moc grzania i włączyć kuchenkę na okres jednej minuty.

Po tym czasie:

- jeśli pojemnik jest zimny oznacza to, że przepuszcza on mikrofałę i można go stosować do gotowania w kuchence mikrofalowej,
- jeśli pojemnik jest ciepły lub gorący oznacza to, że absorbuje on mikrofałę i nie wolno go stosować do gotowania w kuchence mikrofalowej.

Nie należy używać pojemników hermetycznie zamkniętych.

Nie należy podgrzewać płynów oraz innej żywności w pojemnikach zamkniętych hermetycznie, gdyż mogą one eksplodować.

Należy pamiętać, aby zdjąć przykrywkę oraz korki z butelek do karmienia niemowląt, słoików, butelek oraz plastikowych pojemników.

Pojemniki jednorazowe

Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy nadzorować pracę urządzenia, gdyż istnieje ryzyko pożaru.

Jeśli pojawi się dym, należy wyłączyć urządzenie lub wyciągnąć kabel zasilający z gniazdka i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby ewentualne płomienie ugasiły się samoistnie.

Pojemniki metalowe

Nigdy nie należy stosować metalowych materiałów i pojemników do gotowania w kuchence mikrofalowej.

Dopuszczalne jest używanie metalowych tacek do podgrzewania lub rozmrażania żywności, pod warunkiem, że ich wysokość razem z przykrywką nie przekracza 4 cm. W celu użycia przykrywkę należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. W zależności od sytuacji przykrywkę można zdjąć bądź pozostawić. Jeśli nie zostało podane inaczej, ze względów bezpieczeństwa zaleca się jej zdjęcie.

Tackę (tacki) należy umieścić na środku talerza obrotowego tak, aby pomiędzy nią a ściankami kuchenki był przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni. W przypadku używania kilku tacek należy pozostawić przynajmniej 2 cm odstępu pomiędzy nimi.

Tryb "grill" *

Ten tryb pieczenia nie wymaga stosowania specjalnych pojemników. Należy stosować takie same pojemniki jak w przypadku piekarnika tradycyjnego, tzn. pojemniki żaroodporne.

❶ Nie używać pojemników w tworzywa sztucznego (ryzyko stopienia) lub papieru/kartonu (ryzyko zapłonu).

❶ Produkty muszą znajdować się przynajmniej 2 cm od elementu grzejnego.

Tryb kombinowany "mikrofała + grill" *

Naczynia, niedozwolone w trybie "mikrofała", są również niedozwolone w trybie kombinowanym. Naczynia, niedozwolone w trybie grill, są również niedozwolone w trybie kombinowanym.

❶ Należy używać tylko pojemników i materiałów odpornych na mikrofałę i ciepło.

Zestawienie pojemników i materiałów dopuszczonych i niedopuszczonych do użytku w programie „Mikrofała”

Materiały Pojemniki	Dopuszczony do użytku	Uwagi
METAL		
Folia aluminiowa	W niektórych przypadkach	Może być używana w niewielkich ilościach, aby zabezpieczyć poszczególne części potrawy przed przegrzaniem. Istnieje ryzyko powstania łuku elektrycznego, jeśli folia znajdzie się zbyt blisko ścianek kuchenki lub gdy została użyta w nadmiernej ilości.
Tacka aluminiowa	W niektórych przypadkach	Więcej informacji – „Pojemniki metalowe”
Cienka blacha	Nie	Ryzyko powstania łuku elektrycznego lub pożaru
Worki do zamrażarki z metalowym zamknięciem	Nie	Ryzyko powstania łuku elektrycznego lub pożaru
SZKŁO		
Naczynia żaroodporne	Tak	Idealne
Naczynia z metalowymi dekoracjami (złoto, ołów, itp.)	Nie	Ryzyko powstania łuku elektrycznego
Delikatne naczynia szklane	Nie	Ryzyko pęknięcia lub zbitcia z powodu nagłego wzrostu temperatury
PLASTIK		
Plastikowe pojemniki	Tak	Idealnie, jeśli użyty plastik jest żaroodporny. Niektóre plastyki mogą ulegać deformacji lub odbarwieniu po kilkukrotnym użyciu. Nie należy stosować pojemników hermetycznie zamkniętych.
Folia plastikowa	Tak	Może być stosowana w celu zachowania właściwej wilgotności potrawy oraz aby zapobiec przyskaniu. Folia plastikowa nie może stykać się z żywnością podczas gotowania. Należy nakłuć folię, aby umożliwić wydostanie się nadmiernej ilości pary. Należy użyć rękawic kuchennych, aby usunąć folię po zakończeniu gotowania (z uwagi na ryzyko poparzenia ulatującą parą)
POJEMNIKI JEDNORAZOWE NIEDOZWOLONE W PROGRAMACH „GRILL” ORAZ „TERMOOBIEG”		
Kubki i opakowania styropianowe	Tak	Mogą być używane do szybkiego podgrzewania płynów oraz żywności. Przegrzanie może spowodować rozpuszczenie się styropianu i jego zmieszanie z żywnością.
Torby papierowe	Nie	Ryzyko pożaru
Papierowe talerze, kubki, serwetki lub chłonny papier	Tak	Mogą być stosowane do podgrzewania i szybkiego gotowania
Papier odporny na tłuszcz	Tak	Może być używany, aby utrzymać wilgotność potraw oraz zapobiec przyskaniu. Użycie dopuszczalne wyłącznie do szybkiego gotowania.
Przetworzony papier	Nie	Ryzyko powstania łuku elektrycznego
PORCELANA		
Naczynia porcelanowe	Tak	Idealne, z wyjątkiem naczyń z metalowymi dekoracjami (złoto, ołów, itp.).

* Tylko wersja Grill

Czas pieczenia

Aby określić czas pieczenia dostosowany do potraw należy postępować zgodnie z zaleceniami podanymi na opakowaniach dań gotowych i produktów mrożonych.

W razie braku zaleceń, czas pieczenia lub podgrzewania dla piekarnika tradycyjnego należy przynajmniej podzielić przez trzy.

We wszystkich przypadkach, należy skorzystać z zaleceń podanych w niniejszej instrukcji.

- i** *Nie wykonywać ustawień z przekroczeniem czasu pieczenia. Uniknie się w ten sposób ryzyka nadmiernego upieczenia lub zapalenia produktów.*

Czas odstawienia

Mikrofałe działają wyłącznie powierzchniowo i wnikają w produkt na głębokość 2/3 centymetrów. Po nagraniu powierzchni, wewnątrz produktu jest nagrzewane dzięki zjawisku przewodnictwa, co oznacza, że gorące części nagrzewają zimne.

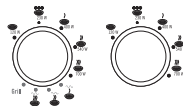
- i** *Należy odstawić produkt wyjęty z kuchenki mikrofalowej, aby umożliwić przeniknięcie ciepła do jego wnętrza.*

Różne tryby przygotowania posiłków

Twoja kuchenka pozwala na pieczenie, podgrzewanie i odmrażanie wszystkich rodzajów posiłków. Do tego celu, masz do wyboru 3 tryby gotowania:

- Tryb "Mikrofala"
 - Gotowanie - Podgrzewanie
 - Rozmrażanie
 - Podgrzewanie automatyczne
- Tryb grill *
- Tryb kombinowany "Mikrofala + Grill" *

Wybór między poszczególnymi trybami gotowania odbywa się za pomocą pokrętki mocy.



Tryb "Mikrofala"

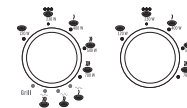
Ten Tryb służy do pieczenia, podgrzewania lub rozmrażania posiłków.

- i** *Stosować wyłącznie pojemniki przystosowane do kuchenki mikrofalowej.*

Pieczenie - Podgrzewanie

1. Umieścić posiłek na środku talerza obrotowego i zamknąć drzwiczki.

2. Ustawić moc za pomocą pokrętki mocy.



120 W	400 W
*** (rozmrażanie)	540 W
	700 W

3. Ustawić czas, za pomocą pokrętki czasu.



- i** *Aby ustawić czas poniżej 1 minuty, należy przekręcić pokrętkę na dwie minuty i powrócić do żądanego czasu.*

4. Po ustawieniu czasu, kuchenka włącza się automatycznie. Wewnątrz kuchenki zapala się światło i zaczyna obracać talerz.

Rozmrażanie

1. Umieścić posiłek na środku talerza obrotowego i zamknąć drzwiczki.
2. Ustawić moc w położeniu Rozmrażanie.
3. Ustawić czas, za pomocą pokrętki czasu.
4. Rozpoczyna się rozmrażanie.



Programów podgrzewania

	Pojemność	Tryb	Czas	Czas spoczynku
Filiżanka	100 ml	700 W	1' 00	1 minuta
Czarka	300 ml	700 W	2' 30	1 minuta
Talerz głęboki	300 ml	700 W	3' 00	2 minuty
Pizza *	300 g	700 W	8' 00	2 minuty
DUO *	2 x 300 g	700 W	6' 30	2 minuty

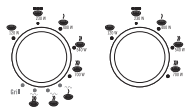
1. Umieścić posiłek na środku talerza obrotowego i zamknąć drzwiczki.

- i** W położeniu DUO, ustawić pierwsze naczynie na środku talerza obrotowego. Ustawić nadstawkę Grill DUO nad talerzem i położyć na nią drugie naczynie *.



- i** **i** Należy upewnić się, czy oba talerze mają taką samą wagę i czy jest na nich taka sama żywność.

- Wybrać maksymalną moc (700 W) za pomocą pokrętła mocy.
- Ustawić czas, za pomocą pokrętła czasu.
- Kuchenka włącza się.



Tryb Grill *

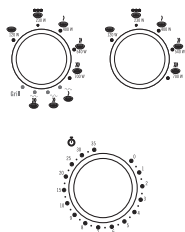
Ten tryb służy do zapiekania posiłków, takich jak zapiekanka czy mięso, dzięki funkcji kuchenki grill quartz. Ten tryb nie używa mikrofal.

Grill

- i** Zaleca się stosowanie trybu grill DUO, w trybie Grill (patrz szczegóły na stronie 41).
- i** W trybie grill, stosować wyłącznie naczynia odporne na temperaturę.
- i** Zakładać rękawice, w celu manipulowania talerzem i akcesoriami w trybie grill. Niebezpieczeństwo poparzenia.

1 etap: podgrzanie grilla

- Wybrać tryb grill za pomocą pokrętła mocy.
- Ustawić czas podgrzewania za pomocą pokrętła czasu.
- Kuchenka włącza się.
- Po zakończeniu czasu, kuchenka wyłącza się. Można rozpocząć pieczenie.



2 etap: Pieczenie w trybie grill

- Umieścić posiłek na nadstawce grill DUO, a nadstawkę na środku talerza obrotowego i zamknąć drzwiczki.

- Ustawić czas podgrzewania za pomocą pokrętła czasu. Kuchenka włącza się.

- i** Grill może zapalać się i gasnąć w trakcie pieczenia. Jest to normalne zabezpieczenie przed przegrzaniem kuchenki.

Tryb kombinowany "Mikrofała + grill" *

Ten tryb służy do szybkiego pieczenia lub podgrzewania posiłków za pomocą mikrofal, uzyskując jednocześnie zarumienienie i zapieczenie dzięki opcji grill.

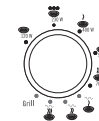
W trybie kombinowanym są dostępne 3 poziomy mocy:

Symbol	Tryb	Moc
	mocny grill + delikatne mikrofały	800 W - 150 W
	średni grill + średnie mikrofały	700 W - 200 W
	delikatny grill + silne mikrofały	600 W - 300 W

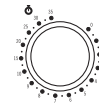
- i** Zaleca się stosowanie razem z nadstawką grill DUO (patrz strona 41).
- i** Stosować wyłącznie pojemniki odporne na wysoką temperaturę.
- i** Zakładać rękawice, w celu manipulowania talerzem i akcesoriami w trybie grill. Niebezpieczeństwo poparzenia.

- Nie ma potrzeby podgrzewania grilla w trybie kombinowanym.
- Umieścić posiłek na nadstawce grill DUO, a nadstawkę na środku talerza obrotowego i zamknąć drzwiczki.

3. Za pomocą pokrętła mocy, wybrać tryb kombinowany Mikrofała + grill, w zależności od wymagań: Delikatny - Średni - Silny.



4. Ustawić czas za pomocą pokrętła czasu.



5. Kuchenka włącza się.

- i** Grill może zapalać się i gasnąć w trakcie pieczenia. Jest to normalne zabezpieczenie przed przegrzaniem kuchenki.

Dostosowanie czasu / mocy

Istnieje możliwość ustawiania mocy i czasu, w trakcie gotowania, za pomocą odpowiednich pokręteł. Kuchenka, automatycznie uwzględni zmianę do końca pozostałego czasu.



Wyłączenie kuchenki

Kuchenka wyłącza się automatycznie po upływie czasu ustawionego za pomocą pokręta.

W trakcie gotowania, można:

- Przerwać gotowanie, otwierając drzwiczki. Kuchenka wyłącza się i rusza, po zamknięciu drzwiczek.
- Anulować gotowanie ustawiając pokrętkę w położeniu 0.

Wskazówki praktyczne

Czasy podane w tabelach, są tylko propozycjami. Mogą się zmieniać w zależności od kształtu, wielkości i temperatury posiłków. Czasy spoczynkowe to czas pozostawienia w kuchenke po zakończeniu pieczenia, podgrzewania lub rozmrażania.

Gotowanie w kuchenke mikrofalowej

- Gotowanie świeżych warzyw

Użyć naczynia Pyrex, dostosowanego do kuchenki mikrofalowej. Nalać 2 do 3 łyżek zimnej wody na każde 250 g warzyw (chyba że tabela poniżej podaje inaczej). Włożyć warzywa i zakryć. Przemieszać raz w trakcie gotowania. Pod koniec gotowania, przemieszać i posolić, dodać ziół lub masła i przykryć na czas spoczynku.

Aby przyspieszyć gotowanie, pociąć świeże warzywa na kawałki.

Posiłek	Ilość	Moc	Czas gotowania (w minutach)	Czas spoczynku (w minutach)	Uwagi
Marchew	250 g	700 W	7	3	Pociąć w talarki
Cukinia	250 g	700 W	7	3	Pociąć w talarki. Dodać 2 łyżki wody lub masła
Ziemniaki	250 g 500 g	700 W	8 13	3	Obrać i przeciąć na pół.

Podgrzewanie

Po zakończeniu podgrzewania płynów, zaleca się pozostawienie naczynia w kuchenke na czas spoczynku, co najmniej 20 sekund. Pozwoli to obniżyć temperaturę płynu oraz naczynia i zmniejszyć niebezpieczeństwo poparzenia lub wylania. Zamieszać w trakcie podgrzewania oraz na koniec podgrzewania.

- Podgrzewanie posiłków dla dzieci

i *Przed podaniem, sprawdzić temperaturę posiłku.*

Posiłek	Ilość	Moc	Czas gotowania	Czas spoczynku	Uwagi
Posiłki dla dzieci (warzywa i mięso)	190 g	540 W	1	1-2 min.	Umieścić posiłek w głębokim naczyniu. Przykryć pod koniec gotowania, pozostawić na czas spoczynku.

i *Istnieje możliwość podgrzania butelki w kuchenke mikrofalowej, zwracając uwagę na wskazówki na pudełkach z mlekiem.*

Rozmrażanie - Moc



Ustawić zamrożony posiłek na talerzu. Nie zakrywać. Uważać, by posiłek nie zaczął się gotować w trakcie rozmrażania. Jeżeli niektóre części zaczynają się gotować, zakryć za pomocą folii aluminiowej, aby dokończyć rozmrażanie. Jeżeli drób zaczyna się ogrzewać na powierzchni, należy zatrzymać rozmrażanie i pozostawić na około 20 minut przed ponownym włączeniem. Poniższą tabelę można zastosować do posiłków, których temperatura zawiera się między -18°C a -20°C.

i *Przestrzegać czasu spoczynku, umożliwiającego rozmrożenie.*

i *Przewracać produkty w połowie rozmrażania i wylewać wodę.*

i *Posiłki należy rozmrażać w pozycji: Rozmrażanie*





Posiłek	Ilość	Czas gotowania (w minutach)	Czas spoczynku (w minutach)	Uwagi
Mięso:				
Mięso mielone	400 g	14 9 - 10	2	Położyć mięso na płaskie ceramiczne naczynie. Zabezpieczyć cienkie fragmenty, za pomocą folii aluminiowej.
Filet z ryby	250 g 400 g	7 - 8 13 - 15	2	Położyć mięso na płaskie ceramiczne naczynie. Delikatne fragmenty położyć na grubszych fragmentach. Końce zakryć folią aluminiową.
Kawałki kurczaka	500 g (2 kawałki)	16 - 19	2	Położyć kawałki na talerzu. Zabezpieczyć części folią aluminiową.

Pieczenie w trybie grill lub trybie kombinowanym "mikrofalą + grill" *

•Pieczenie w trybie "grill" / "mikro grill": posiłki świeże

Posiłek	Ilość	Moc	Czas gotowania	Czas spoczynku	Uwagi
Chleb krojony	4 kromki (25 g)	Tryb « grill »	4	4	Położyć kromki na nadstawce grill DUO.
Kawałek kurczaka	500 g		15	13	Posmarować olejem i posypać przyprawami. Położyć kawałki w naczyniu na nadstawce grill DUO. Pozostawić na około 2-3 minuty.

•Pieczenie w trybie "mikro grill": posiłki zamrożone

Posiłek	Ilość	Moc	Czas gotowania	Uwagi
Paluszki rybne	400 g		18	Użyć okrągłego naczynia Pyrex. Położyć na nadstawce grill DUO. Pozostawić na około 2-3 minuty.
Lasagne / Cannelloni / Makaron	400 g		19	Użyć okrągłego naczynia Pyrex. Położyć na nadstawce grill DUO. Pozostawić na około 2-3 minuty.

Czyszczenie

! *Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej resztki żywności.*

Czyszczenie kuchenki

Niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej muszą być czyszczone, aby uniknąć zbierania się resztek żywności i tłuszczu:

- Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie kuchenki,
- Drzwiczki i uszczelki,
- Napęd, pierścień i talerz obrotowy.

! *Niezdolność do utrzymania kuchenki w czystości może prowadzić do zniszczenia powierzchni, co niekorzystnie wpływa na żywotność urządzenia i może powodować potencjalne niebezpieczeństwa.*

! *Należy upewnić się, że drzwiczki zamykają się właściwie.*

! *Do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki nie należy stosować mocno ścierających środków czystości oraz ostrych metalowych narzędzi, ponieważ może to doprowadzić do porysowania jej powierzchni lub do stłuczenia.*

Zewnętrzne powierzchnie kuchenki należy czyścić miękką szmatką i wodą z mydłem. Ostrożnie wypłukać i osuszyć.

Wszystkie kawałki żywności oraz plamy wewnątrz urządzenia i na pierścieniu obrotowym należy usunąć namydloną ściereczką. Ostrożnie wypłukać i osuszyć. Aby wspomóc usuwanie kawałków żywności oraz brzydkich zapachów należy na talerzu obrotowym umieścić szklankę soku cytrynowego rozcieńczonego w wodzie i włączyć urządzenie na 2 minuty z maksymalną mocą. Para rozmiękzy brudne plamy. Wypłukać i osuszyć. Grzałkę grilla można opuścić na dół, aby ułatwić czyszczenie góry kuchenki.

Należy uważać, żeby woda nie dostała się do otworów wentylacyjnych.

Nie należy używać mocno ścierających środków czystości lub rozpuszczalników.

Należy dokładnie wyczyścić uszczelki drzwiczek i upewnić się, że:

- nie ma na nich resztek żywności,
- drzwiczki zamykają się swobodnie i poprawnie.

Po każdym użyciu należy czyścić wnętrze kuchenki za pomocą odpowiedniego środka czyszczącego.

❗ **Nie używać parowych urządzeń czyszczących.**

❗ **Przed czyszczeniem należy zawsze odczekać, aż kuchenka ostygnie.**

Poniższe akcesoria można myć w zmywarce:

- talerz obrotowy
- ruszt DUO *

Problemy techniczne

Urządzenie nie może być używane kiedy drzwi lub uszczelki drzwi są uszkodzone:

- Pęknięte zawiasy
- Uszkodzone uszczelki
- Zdeformowana wnęka

Należy zwrócić się do serwisu, aby wykonać naprawę (patrz załączona lista.). Zapoznanie się z nowym urządzeniem wymaga zawsze pewnego czasu. W przypadku wystąpienia jednego z problemów podanych poniżej, należy zastosować proponowane rozwiązania.

• **Następujące zjawiska są normalne i nie stanowią niepokojących objawów:**

- Kondensacja wewnątrz kuchenki
- Usuwanie powietrza dookoła drzwi i ścianek zewnętrznych
- Odbłyski światła dookoła drzwi i na ściankach zewnętrznych
- Para wydostająca się z drzwi i otworów wentylacyjnych

• **W przypadku stwierdzenia, że produkt nie jest upieczony:**

- Upewnić się, że drzwi są prawidłowo zamknięte.
- Upewnić się że wyłącznik nie rozłączył zasilania i nie przepalił się bezpiecznik.

• **Produkt jest nadmiernie lub za słabo upieczony:**

- Upewnić się, że zaprogramowany czas pieczenia jest dostosowany do dania.
- Upewnić się, że wybrano właściwy poziom mocy.
- Upewnić się, że folia aluminiowa została usunięta z pojemnika.
- Upewnić się, że używany półmisek nie pochłania "mikrofal".
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne umieszczone z tyłu urządzenia nie są zatkane.

• **Stuki / iskry występują wewnątrz kuchenki:**

- Upewnić się, że nie użyto naczyń z elementami metalowymi.
- Upewnić się, że wewnątrz kuchenki nie pozostawiono widelca lub innego przedmiotu z metalu.

- Upewnić się, że nie umieszczono folii aluminiowej zbyt blisko ścianek wewnętrznych, że pojemnik jest prawidłowo ustawiony (lub 2 pojemniki nie są zbyt blisko siebie) lub nie pozostawiono zapinki metalowej na worku do zamrażania.

• **Oświetlenie wewnętrzne nie zapala się, kiedy kuchenka działa normalnie:**

- Prawdopodobnie żarówka jest przepalona. Urządzenie nadaje się do użytkowania.

• **W przypadku przegrzania lub długotrwałego użytkowania z małą ilością produktów:** urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie termiczne, które automatycznie blokuje działanie. Odczekać 15 minut do momentu wyłączenia zabezpieczenia. Jeżeli urządzenie nadal nie działa po 15 minutach, należy je odłączyć i nie używać.

Jeżeli powyższe zalecenia nie zapewniają poprawnego działania, należy sprawdzić i zanotować następujące informacje:

- Model i numer seryjny wydrukowane z tyłu kuchenki
 - Gwarancja
 - Dokładny opis problemu
- Następnie należy skontaktować się ze sprzedawcą lub serwisem.

Zalecenia dotyczące usuwania odpadów

W czasie produkcji opakowań, Moulinex stara się zapewnić ich jak największą przyjazność dla środowiska. Opakowanie składa się z makulaturowego kartonu falistego nadającego się do utylizacji w 100%.

Części plastikowe urządzenia posiadają oznakowanie rodzaju materiału. Umożliwia to utylizację tych części.

Można uzyskać dokładniejsze informacje dotyczące usuwania każdego materiału w instytucjach zajmujących się przetwarzaniem odpadów w miejscu zamieszkania. Informacje o możliwości usuwania odpadów, w tym zużytych urządzeń, są dostępne w instytucjach administracyjnych w miejscu zamieszkania użytkownika.

Serwis zajmujący się odbiorem odpadów lub Autoryzowane Centrum Serwisowe Moulinex udzieli Państwu odpowiedzi na wszelkie pytania.



Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

- Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi.
- W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

Dane dotyczące testów wydajności

Zgodnie z normą CEI 60705

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniczna SC 59H, opracowała normę dla testów porównawczych wydajności grzania dla różnych kuchenek mikrofalowych.

Podajemy następujące zalecenia dla posiadanego przez Państwa modelu.

Próba	Wsad	Przybliżony czas (minuty)	Poziom mocy	Pojemnik
Budyń	750 g	11	700 W	IEC 60705 Zalecany pojemnik
Biszkopt	475 g	12	540 W	
Klops	900 g	20 - 22	700 W	
Rozmrażanie	500 g	15 - 17	180 W	

Informacje podano dla urządzenia o mocy 700 W.

Specyfikacja techniczna

Model	Mikrofalna Compact
Napięcie	230V ~ 50 Hz
Pobór mocy	
Moc maksymalna	1150 W
Mikrofalna	1150 W
Grill	1000 W
Moc wyjściowa	700 W
Częstotliwość	2450 MHz
Wymiary (L x D x H) mm	
Zewnętrzne	440 x 360 x 260
Wewnętrzne	306 x 274 x 208
Waga	
brutto	12,3 kg
netto	10,5 kg

Содержание

Описание прибора	51
Принадлежности	51
Панель управления	52
Установка прибора	52
Подготовка	52
Подключение	52
Размещение	52
Необходимые меры безопасности	53
Практические советы	53
Продукты	53
Посуда и материалы	54
Время приготовления	69
Время ожидания	69
Различные режимы готовки	55
Режим «микроволны»	55
Режим гриль *	56
Комбинированный режим «микроволны + гриль» *	57
Регулировка мощности / длительности приготовления	57
Остановка микроволновой печи	57
Руководство по приготовлению	57
Приготовление в режиме микроволн	58
Подогрев	58
Размораживание	58
Приготовление только на гриле / в сочетании микроволны + гриль *	58
Чистка	59
Технические проблемы	60
Советы по утилизации	60
Данные технических испытаний	60

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

Стеклянный 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.



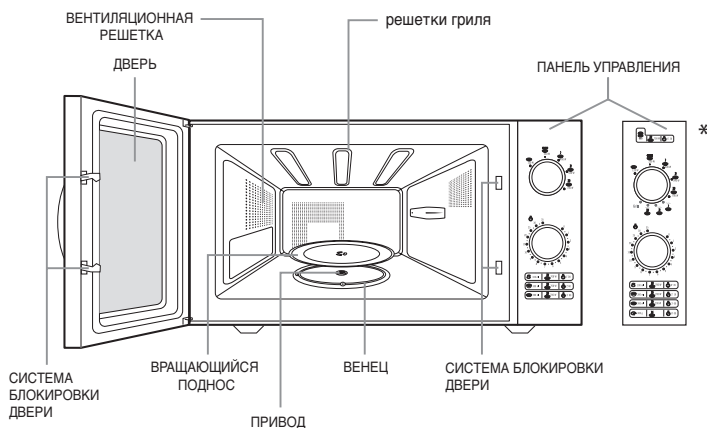
Решетка DUO *

- Используется с функцией DUO и позволяет одновременно подогреть пищу в двух разных тарелках. Поставьте первую тарелку под решетку, а вторую – на нее.

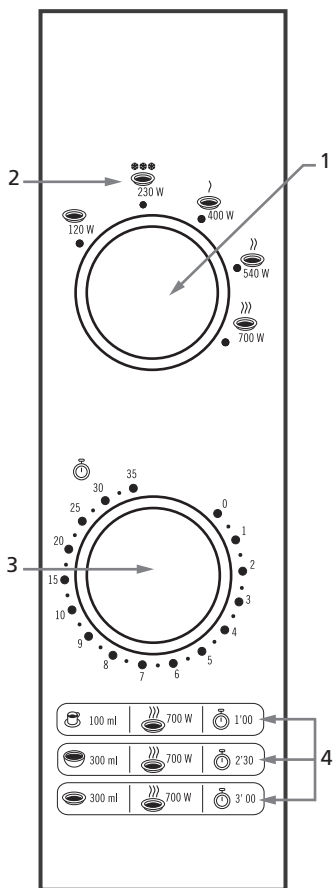


- При работе в режиме «гриль» эта решетка служит для того, чтобы подрумянить продукты. Устанавливайте решетку строго в центре вращающегося подноса

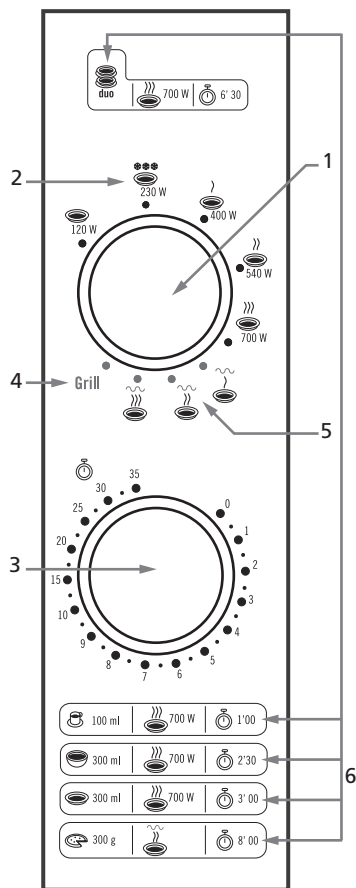
Описание прибора



Панель управления



- 1- Переключатель мощности/ режима
- 2- Функция размораживания
- 3- Таймер
- 4- 3 Режимы автоматического разогрева:
 - чашка
 - чаша
 - глубокая тарелка



- 1- Переключатель мощности/ режима
- 2- Функция размораживания
- 3- Таймер
- 4- Гриль
- 5- Функция комбинированного режима: микроволны + гриль
- 6- 5 Режимы автоматического разогрева:
 - функция двойного разогрева Duo: позволяет быстро разогревать 2 блюда одновременно
 - чашка
 - чаша
 - глубокая тарелка
 - Пицца

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 заслоняйте посторонними предметами вентиляционные отверстия прибора.

Важные инструкции по безопасности

Внимательно прочтите и сохраните для использования в дальнейшем.

1. Микроволновая печь является прибором исключительно бытового назначения и предназначена для приготовления, разогревания и размораживания продуктов питания.

2. Необходимо исключить возможность использования микроволновой печи людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также людьми без опыта пользования микроволновой печью или соответствующих знаний до получения ими соответствующих инструкций от человека, отвечающего за их безопасность.

3. **Дети могут пользоваться печью без наблюдения со стороны взрослых только при условии получения соответствующих инструкций, так чтобы ребенок умел пользоваться печью безопасно и понимал опасность неправильного её использования.**

ⓘ Во избежание риска получения ожогов
В процессе работы микроволновой печи некоторые её компоненты могут сильно нагреваться, поэтому рекомендуется максимально ограничить к ним доступ детей.

4. В процессе работы микроволновая печь нагревается, поэтому избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи. Те же меры предосторожности относятся и к дверце микроволновой печи нагревательному элементу гриля, а также к верхней и внутренним и стенкам печи.

ⓘ Во избежание получения ожогов при извлечении контейнеров и других принадлежностей, входящих в комплект МП, из печи, всегда пользуйтесь предназначенными для этого рукавицами.

5. Микроволновая печь не предназначена для работы с внешними средствами управления режимами работы печи, например не входящие в комплект печи таймер или прибор дистанционного управления (ПДУ).

6. Не включайте микроволновую печь порожней, поскольку это может привести к её поломке. Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

7. Нельзя пользоваться микроволновой печью при открытой дверце. Не оставляйте каких-либо предметов между дверцей печи и передней панелью. В том случае, если дверца печи не закрыта должным образом, специально предусмотренный механизм безопасности блокирует режим включения микроволновой печи.

8. При приготовлении пищи в режиме "гриль" брызги жира, при попадании на нагревательный элемент гриля, могут возгораться. Такие возгорания гаснут сами по себе и не окажут неблагоприятного воздействия на микроволновую печь, если внутреннюю камеру печи постоянно поддерживать в чистоте.

ⓘ Во избежание разбрызгивания жира при приготовлении пищи, особенно при приготовлении блюд из курицы и мяса, используйте керамическую или стеклянную посуду, закрываемую крышкой. При установке в камеру печки блюда, предназначенного для приготовления, необходимо предусмотреть минимальное расстояние (2 см) между обрабатываемым продуктом и нагревательным элементом гриля.

9. Не закрывайте вентиляционные отверстия, поскольку микроволновая печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

10. Защита от воздействия микроволн (СВЧ):

ⓘ Для лиц, не являющихся специалистами, производить обслуживание или ремонт микроволновой печи, включающий снятие крышки, защищающей от воздействия энергии СВЧ, опасно!

- Ни при каких обстоятельствах нельзя пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.
- Не вставляйте каких-либо предметов между дверцей и передней панелью микроволновой печи.
- Не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и её уплотняющие поверхности в чистом состоянии, протирая их после использования печи сначала влажной, а затем мягкой сухой тряпкой.
- Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
 - дверца, уплотнители и петли дверцы,
 - сетевой шнур.

ⓘ В случае каких-либо повреждений дверцы или уплотнителей дверцы, использование микроволновой печи запрещается, пока её не отремонтирует квалифицированный специалист.

ⓘ Во избежание опасности, замена поврежденного кабеля должна осуществляться производителем, его гарантийной службой или мастером, имеющим соответствующую квалификацию.

ⓘ Ни в коем случае не пользуйтесь неисправной печью.

ⓘ Печь должен настраивать или ремонтировать только квалифицированный специалист по СВЧ оборудованию, подготовленного производителем микроволновой печи.

Инструкции по эксплуатации

Внимательно ознакомьтесь с рекомендациями, которые помогут вам извлечь максимум выгоды от использования для приготовления пищи микроволновой печи.

Применение микроволновой печи значительно сокращает время, требуемое для разморозки, подогрева и дальнейшей обработки продуктов при использовании традиционных способов приготовления пищи.

Продукты

Запрещенные к обработке в микроволновой печи продукты питания и способы приготовления.

Если перед вами стоит задача выбора способа приготовления пищи с использованием микроволн, вам не следует:

- пытаться поджаривать продукты питания, поскольку из-за возможности возгорания невозможно контролировать температуру масла или жиров, используемых при жарке.
- разогревать яйца в скорлупе как сырые, так и уже сваренные вкрутую из-за опасности их взрывания в том числе и после окончания непосредственного воздействия на них СВЧ.
- пытаться обрабатывать продукты, которые имеют воздухонепроницаемую скорлупу, плотную кожуру или оболочку (томаты, картофель, колбасы и т.п.) – не забывайте делать в них надрезы или проколы.

Подогрев продуктов питания

ⓘ Действие микроволн характеризуется тем, что они вызывают нагревание непосредственно подвергнутого обработке продукта. Сам контейнер, в котором находится разогреваемый продукт, может при этом не нагреваться.

Никогда не наполняйте посуду с содержимым до краев и выбирайте посуду с расширяющимся кверху устьем для предотвращения выплёскивания жидкости наружу при кипении. Кроме того, бутылки с узким горлышком при перегреве могут взорваться.

Всегда проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.

Никогда не нагревайте бутылку для ребенка с надетой на неё соской, так как бутылка может взорваться при перегреве.

Разогревание жидкостей

При разогревании напитков существует опасность задержанного бурного вскипания жидкости. Для предотвращения задержанного бурного вскипания и возможного ожога, в напиток следует помещать пластмассовую ложку или стеклянную палочку, и перемешивать их перед, во время и после нагревания.

Посуда и оберточные материалы

❗ Для приготовления пищи в микроволновой печи можно использовать только годную для этой цели посуду.

Ниже будут перечислены различные типы контейнеров, которые могут быть использованы или, наоборот, не должны использоваться для приготовления пищи в определенных режимах работы микроволновой печи.

Режим "микро" (микроволны)

Используйте контейнеры пригодные для приготовления пищи в режиме микроволн.

Любой контейнер можно легко проверить на "проницаемость" микроволн. Для этого поместите порожний контейнер и стакан воды на вращающийся поднос и включите печь на одну минуту при максимальном уровне мощности. Спустя одну минуту:

- если контейнер холодный, это значит, что контейнер "проницаем" для микроволн и может использоваться в данном режиме приготовления пищи,
- если контейнер теплый или горячий, он не должен использоваться в этом режиме.

Никогда не используйте герметично закрытые контейнеры.

Запрещается нагревать жидкости и другие продукты в герметично закупоренных контейнерах из-за опасности их взрыва.

Не забывайте снимать с бутылок, банок и пластмассовых контейнеров крышки и пробки.

Одноразовые контейнеры

При нагревании пищи в пластмассовых или бумажных контейнерах, следует внимательно следить за процессом приготовления, поскольку существует возможность их возгорания.

В случае появления дыма, выключите или обесточьте печь, но её дверцу не открывайте. Это поможет подавить, возможно, появившееся, пламя.

Металлические контейнеры

Не используйте металлические контейнеры и иные металлические изделия для приготовления пищи в режиме микроволн. В отдельных случаях, при разогревании пищи или размораживании продуктов, можно воспользоваться микроволновой печью лишь при условии, что высота используемого металлического подноса не превышает 4 см (не включая крышку подноса). В отношении крышки металлической посуды следуйте инструкциям, представленным на его упаковке. В зависимости от ситуации, крышку можно будет оставить или же снять её. Если какой-либо информации в этом отношении не представлено, то лучше не рисковать и снять крышку. Установите контейнер по центру вращающегося подноса, оставляя не менее 1 см расстояния до стенок печи. Если необходимо установить несколько металлических предметов, то размещать их следует на расстоянии не менее 2 см друг от друга.

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 нагревательным элементом было не меньше 2 см.

Комбинированный режим приготовления «микроволны + гриль» *

Посуда, которая запрещена к использованию в режиме микроволн, также запрещена к использованию в комбинированном режиме. Посуда, которая запрещена к использованию в режиме гриля, также запрещена к использованию в комбинированном режиме.

Таблица контейнеров, разрешенных и неразрешенных к использованию для приготовления пищи в режиме "микроволны"

Материалы, Контейнеры	Годность для использования под воздействием СВЧ	Примечания
МЕТАЛЛ		
Алюминиевая фольга	Использовать с осторожностью	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги
Алюминиевая тарелка	Использовать с осторожностью	См. п. "Металлические контейнеры"
Металлизируемая пленка	Нет	Риск возникновения электрической дуги
Проволочки для завязки пакетов	Нет	Риск возникновения электрической дуги
СТЕКЛО		
Жаростойкое стекло	Да	Подходит без ограничений
Стеклопосуда с металлизированным декоративным покрытием	Нет	Риск возникновения электрической дуги
Тонкая стеклянная посуда	Нет	Может лопнуть при сильном нагревании
ПЛАСТМАССА		
Пластмассовые контейнеры	Да	Подходит без ограничений, особенно если это термостойкая пластмасса. Некоторые пластмассы могут деформироваться или обесцвечиваться при повторном использовании. Не закрывать герметично.
Оберточная пленка	Да	Может быть использована для удержания влаги. Не должна соприкасаться с пищей. При использовании сделайте несколько надрезов или проколов пленки для выхода паров, образующихся в процессе приготовления пищи. При разворачивании готового продукта используйте перчатки во избежание получения ожогов от выходящих паров.
МАТЕРИАЛЫ КОНТЕЙНЕРОВ ОДНОРАЗОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В РЕЖИМАХ "ГРИЛЬ"		
Полистироловые стаканчики и контейнеры	Да	Могут использоваться для подогрева жидкостей и продуктов. Перегрев может привести к оплавлению полистирола.
Бумажные пакеты	Нет	Риск возгорания
Бумажные тарелки, стаканчики, салфетки и т.п.	Да	Можно использовать для разогрева или приготовления пищи, не требующего длительного времени.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	Да	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания при приготовлении пищи, не требующего длительного времени.
Переработанная из вторсырья бумага	Нет	Риск возникновения электрической дуги
ФАРФОР		
Контейнеры из фарфора или керамики	Да	Подходит без ограничений, если на них нет декоративной металлизированной отделки

Время приготовления

Чтобы определить необходимое время приготовления, соблюдайте инструкции, приведенные на упаковке полуфабрикатов и замороженных продуктов.

При отсутствии точных указаний разделите на три времени, необходимое для приготовления или подогрева данного блюда в обычной духовой печи. Ознакомьтесь также с руководством по приготовлению, приведенное в данной инструкции.

И *Всегда задавайте только действительно необходимое время, не превышайте его. Это поможет вам избежать переваривания или воспламенения продуктов.*

Время ожидания

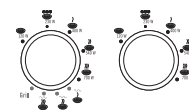
Микроволны воздействуют главным образом на поверхность продуктов и проникают на глубину 2-3 см. Как только поверхность становится горячей, внутренняя часть продуктов нагревается за счет явления теплопроводности, то есть горячие части нагревают холодные части.

И *Поэтому после того, как вы достали блюдо из микроволновой печи, его следует оставить на некоторое время, чтобы нагрев дошел до его центра.*

Различные режимы приготовления

Печь позволяет готовить, разогревать или размораживать любые пищевые продукты. Для этого имеется выбор из 3 режимов приготовления:

- Режим микроволн
 - Приготовление-разогревание
 - Разморозка
 - Автоматическая разморозка
- Режим гриля *
- Комбинированный режим микроволны + гриль *



Выбор между различными режимами приготовления производится с помощью регулятора мощности

Режим микроволн

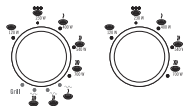
Использовать этот режим для приготовления, разогревания или разморозки пищевых продуктов

И *Использовать только посуду, стойкую к воздействию микроволн.*

Приготовление - разогревание

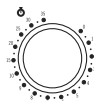
1. Поместить пищевые продукты в центр вращающегося поддона и закрыть дверцу.

2. Установить мощность с помощью регулятора мощности.



120 Вт	400 Вт
*** (разморозивание)	540 Вт
	700 Вт

3. Установить время с помощью регулятора времени.



- ❗ Для установки времени меньше 1 минуты установить регулятор времени на 2 минуты и вернуться к желаемому времени.**

4. После установки времени печь автоматически запускается. Включается внутреннее освещение, и поднос начинает вращаться.

Разморозка

1. Поместить пищевые продукты в центр вращающегося подноса и закрыть дверцу.
2. Установить мощность в положение разморозки
3. Установить время с помощью регулятора времени.
4. Запускается разморозка.



Режимы разогревания

	Количество	Режим	Время	Время отключения
Чашка	100 мл	 700 W	1' 00	1 минута
Большая чашка	300 мл	 700 W	2' 30	1 минута
Суповая тарелка	300 мл	 700 W	3' 00	2 минуты
Пицца	300 г	 700 W	8' 00	2 минуты
DUO	2 x 300 г	 700 W	6' 30	2 минуты

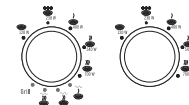
1. Поместить пищевые продукты в центр вращающегося подноса и закрыть дверцу.

- ❗ В положении DUO поместить первую тарелку в центр вращающегося подноса. Поместить вокруг этой тарелки решетку для гриля DUO и поместить вторую тарелку на верхнюю часть решетки для гриля DUO *.**



- ❗ Убедитесь в том, что оба устанавливаемых блюда соответствуют по весу и по типу заданных к приготовлению продуктов.**

2. Установить максимальную мощность (700 Вт) с помощью регулятора мощности.



3. Установить время с помощью регулятора времени.

4. Печь включается.

Режим гриля *

Использовать этот режим для поджаривания до золотистой корочки таких пищевых продуктов, как панированные продукты или мясо, с помощью гриля печи. В этом режиме приготовления микроволны не используются.

Grill

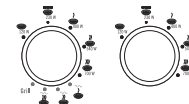
- ❗ При приготовлении в режиме гриля предпочтительно использовать гриль DUO (подробнее см. стр. 56).**

- ❗ В режиме гриля использовать только жаростойкую посуду.**

- ❗ При работе в режиме гриля для манипуляций с посудой и приспособлениями пользоваться изолирующими перчатками. Присутствует риск обжечься.**

1-й этап: предварительный разогрев гриля

1. Выбрать режим гриля с помощью регулятора мощности.



2. С помощью регулятора времени установить предварительный разогрев.



3. Печь включается.

4. По завершении предварительного разогрева печь выключается. Теперь можно приступить к приготовлению пищи.

2-й этап: приготовление пищи в режиме гриля

1. Поместить пищевые продукты на решетку DUO и поместить ее в центр вращающегося подноса. Закрыть дверцу.




2. С помощью регулятора установить время приготовления. Печь включается.

И Во время приготовления пищи гриль может раскаляться и гаснуть. Это совершенно нормально, и позволяет избежать перегрева.

Комбинированный режим «Микроволны + гриль» *

Использовать этот режим для быстрого приготовления или разогревания пищевых продуктов с помощью микроволн, с получением хрустящей золотистой корочки благодаря грилю печи.

В комбинированном режиме имеются 3 уровня мощности:

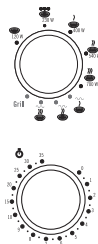
Символ	Режим	Соответствующая мощность
	гриль сильный + микроволны слабый	800 Вт- 150 Вт
	гриль средний + микроволны средний	700 Вт - 200 Вт
	гриль слабый + микроволны сильный	600 Вт - 300 Вт

И При приготовлении на гриле предпочтительно использовать решетку DUO (подробнее см. стр. 56).

И В режиме "микроволны+гриль" использовать только жаростойкую посуду, одновременно стойкую к микроволнам.

И При работе в режиме гриля для манипуляций с посудой и приспособлениями пользоваться термоизолирующими рукавицами. Присутствует риск обжечься.

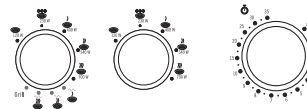
1. При работе в комбинированном режиме, нет необходимости разогревать гриль предварительно.
2. Поместить пищевые продукты на решетку DUO и поместить ее в центр вращающегося подноса.
3. С помощью регулятора мощности установить желаемый комбинированный режим «микроволны + гриль» — слабый, средний или сильный
4. С помощью регулятора времени установить время.
5. Печь включается.



И Во время приготовления пищи гриль может раскаляться и гаснуть. Это совершенно нормально, и позволяет избежать перегрева

Регулирование времени и мощности

Мощность и время могут регулироваться во время приготовления с помощью соответствующих регуляторов. Печь автоматически изменяет установки на оставшееся время.



Выключение печи

Печь автоматически выключается по истечении времени, установленного регулятором. Во время приготовления пищи имеется возможность:

- Остановить приготовление пищи, открыв дверцу печи. Печь выключается, и включается снова при закрытии дверцы.
- Остановить приготовление пищи, установив регулятор времени на 0.

Рекомендации по приготовлению пищи

Время, указанное в таблице является ориентировочным. Оно может изменяться в зависимости от формы, толщины и температуры пищевых продуктов. Отстаивание осуществлять по окончании приготовления, разогрева или размораживания.

Приготовление пищи в режиме микроволн

- Рекомендации по приготовлению свежих овощей.

Использовать сосуд из жаростойкого стекла, предназначенную для приготовления в микроволновых печах. Налить 2-3 столовых ложки холодной воды на 250 г свежих овощей (если ниже не указано иное). Заложить овощи и закрыть крышкой. Во время приготовления помешать 1 раз. По окончании приготовления перемешать, добавить соль, зелень или сливочное масло и закрыть на время отстаивания. Для лучшего приготовления порезать свежие овощи на кусочки.

Пищевой продукт	Количество	Мощность	Время приготовления (минут)	Время отстаивания (минут)	Инструкции
Морковь	250 г	700 Вт	7	3	Порезать равными кружочками
Кабачки	250 г	700 Вт	7	3	Порезать кружочками. Добавить 2 столовых ложки воды или сливочного масла.
Картофель	250 г 500 г	700 Вт	8 13	3	Очистить и разрезать пополам

Разогревание

После разогревания жидких пищевых продуктов рекомендуется оставить посуду внутри печи для оттаивания не менее чем на 20 секунд. При этом снижается температура жидкости и посуды, что устраняет риск ожога или выплескивания. Перемешивать пищевой продукт во время приготовления и по его окончании.

- Рекомендации по разогреванию детского питания.

❗ *Перед кормлением тщательно проверить температуру пищевых продуктов.*

Пищевой продукт	Количество	Мощность	Время разогревания	Время оттаивания	Инструкции
Детское питание (мясо и овощи)	190 г	540 Вт	1 мин.	1-2 мин.	Поместить питание в глубокую тарелку. Закрыть. По окончании приготовления оставить отстояться.

❗ *В микроволновой печи можно разогревать бутылочку с соской, с учетом указаний по детскому питанию.*

Размораживание — мощность

Поместить предназначенные для размораживания пищевые продукты на поднос. Не накрывать. Следить за тем, чтобы пищевые продукты не начали зажариваться во время размораживания. Если какие-либо части предназначенных для размораживания пищевых продуктов начинают зажариваться, закрыть их алюминиевой фольгой до окончания размораживания. При начале нагревания птицы по поверхности остановить размораживание и оставить отстояться на 20 минут, затем возобновить размораживание. В таблице ниже даются рекомендации по замороженным пищевым продуктам, температура которых составляет от -18°C до -20°C.

❗ *Соблюдать время оттаивания для окончания размораживания.*

❗ *Во время размораживания регулярно переворачивать пищевые продукты и сливать воду.*

❗ *Размораживать пищевые продукты на указанной для размораживания мощности .*


Пищевой продукт	Количество	Время разморозки (минут)	Время оттаивания (минут)	Инструкции
Рубленая говядина	400 г	14 9 - 10	2	Поместить мясо в плоскую керамическую тарелку. Куски малой толщины обернуть в алюминиевую фольгу
Рыбное филе	250 г 400 г	7 - 8 13 - 15	2	Поместить рыбу в центр керамической тарелки. Тонкие куски класть под толстые куски. Выступающие части закрыть алюминиевой фольгой.
Куски курицы	500 г (2 куса)	16 - 19	2	Поместить в тарелку, обернув в алюминиевую фольгу.

Приготовление только на гриле или в комбинированном режиме «микроволны + гриль»

- Рекомендации по приготовлению в комбинированном режиме «микроволны + гриль» — свежие пищевые продукты.

Пищевой продукт	Количество	Режим	Сторона 1 (минут)	Сторона 2 (минут)	Инструкции
Ломтики хлеба	4 ломтика (25 г)	Режим «гриль»	4	4	Поместить ломтики на решетку DUO.
Куски курицы	500 г		15	13	Смазать растительным маслом и посыпать специями. Поместить куски на решетку DUO. Оставить на 2-3 минуты.

- Рекомендации по приготовлению в комбинированном режиме «микроволны + гриль» — замороженные пищевые продукты.

Пищевой продукт	Количество	Режим	Время приготовления (минут)	Инструкции
Рыба в сухарях	400 г		18	Использовать круглое блюдо из жаростойкого стекла. Установить на решетку DUO. Оставить отстояться на 2-3 минуты.
Лапша/макароны	400 г		19	Использовать круглое блюдо из жаростойкого стекла. Установить на решетку DUO. Оставить отстояться на 2-3 минуты.

Чистка

- ❗ **Печь необходимо регулярно чистить и удалять остатки пищи. Очистка печи**

Необходимо регулярно чистить следующие части печи, чтобы не допускать накоплений остатков пищи и жира:

- Внутреннюю и внешнюю поверхности,
 - Дверцу и уплотнения,
 - Привод, венец и поворотный диск.
- ❗ **Если регулярно не очищать печь, это приведет к разрушению поверхности, что сократит срок службы и, возможно, приведет к опасности.**
 - ❗ **Дверь должна закрываться правильно.**
 - ❗ **Нельзя использовать абразивные чистящие средства или жесткие металлические щетки для чистки стекла двери печи, так как можно поцарапать поверхность, что приведет к разрушению стекла.**

Очистить внешнюю поверхность мягкой тканью и мыльной водой. Ополоснуть и вытереть насухо. Удалить частицы или пятна внутри печи мыльной тряпкой. Ополоснуть и тщательно вытереть. Чтобы избавиться от загрязнений и запахов, необходимо поставить в центр вращающегося диска стакан воды с лимонным соком, затем включить печь на максимальной мощности на 2 минуты. Затем протереть изнутри мыльным раствором, влажной тканью и вытереть насухо. Элемент гриля отгибается вниз, что облегчает чистку верха печи. Вода не должна попадать в вентиляционные отверстия.

Нельзя использовать абразивные чистящие средства и растворители.

Тщательно очистить уплотнения дверцы, убедившись, что:

- Там нет накопившихся частиц пищи,
- Ничего не препятствует правильному закрытию дверцы.

Необходимо очищать внутреннюю поверхность печи после каждого использования.

- ❗ **Нельзя пользоваться оборудованием для чистки паром.**
- ❗ **Перед очисткой печь должна остыть.**

Очистка приспособлений

- Решетку DUO и вращающийся поднос можно мыть.

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 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.

- **Внутренняя подсветка не включается, в то время как печь работает нормально:**

- Лампочка перегорела, но вы можете при этом продолжать пользоваться печью.

• В случае перегрева или длительной работы при небольшой порции продуктов: ваш прибор оснащен системой термобезопасности, которая автоматически блокирует работу печи. Подождите 15 минут, чтобы система

блокировки отключилась. Если по истечении 15 минут прибор по-прежнему не работает, отключите его от сети и больше не пытайтесь использовать.

Если эти указания не помогли вам справиться с проблемой, подготовьте следующие данные и документы:

- Модель и серийный номер изделия, указанные с задней стороны прибора
- Гарантию
- Четкое описание вашей проблемы

После этого обратитесь к местному поставщику или в сервисный центр.

Правила удаления отходов

При изготовлении упаковки производитель марки 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 утилизации каждого материала вы можете получить в соответствующих службах, отвечающих за переработку отходов по месту вашего жительства.

Организации, которые занимаются утилизацией отходов, или сотрудники сервисных центров компании 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 испытания эффективности прибора

В соответствии со стандартом ЕЭС 60705

Международная электротехническая комиссия SC 59Н разработала стандарт выполнения сравнительных испытаний эффективности нагрева для микроволновых печей различного типа.

Для вашей модели мы приводим следующие справочные данные.

Тест	Вес	Приблизительное время (минуты)	Уровень мощности	Емкость
Крем-брюле	750 г	11	700 Вт	Рекомендуемая емкость IEC 60705
Савойский пирог	475 г	12	540 Вт	
Мясной паштет	900 г	20 - 22	700 Вт	
Размораживание	500 г	15 - 17	180 Вт	

Эти данные приводятся для прибора мощностью 700 Вт.

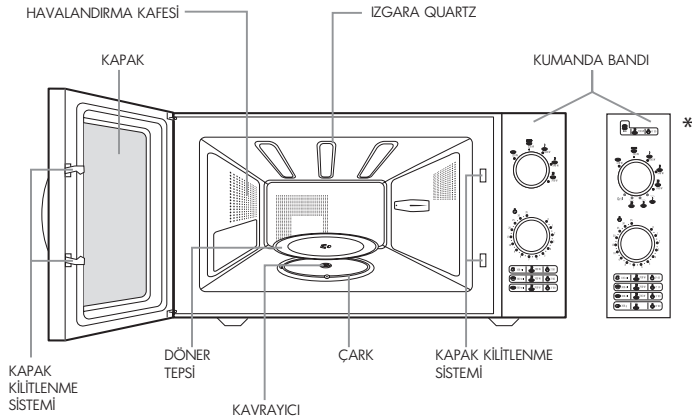
Технические характеристики

Модель	Compact
Характеристики	230 В ~ 50 Гц перем. тока
Потребление электроэнергии:	
Максимальная мощность	1150 Вт
Микроволны	1150 Вт
Гриль	1000 Вт
Выходная мощность	700 Вт
Частота	2450 МГц
Размеры (длина x диаметр x высота) мм.	
Внешние	440 x 360 x 260
Внутренние	306 x 274 x 208
Вес	
брутто	12,3 кг
нетто	10,5 кг

İçindekiler

Cihazın tanımı	61
Aksesuarlar	61
Kumanda bandı	62
Cihazın kurulumu	62
Hazırlık	62
Elektrik bağlantısı	62
Yerine yerleştirme	62
Güvenlik talimatları	63
Kullanım talimatları	63
Gıdalar	63
Kapaklar ve materyaller	64
Pişirme zamanı	65
Dinlenme zamanı	65
Çeşitli Pişirme modları	65
"Mikro Dalga" modu	65
Izgara modu *	66
"Mikro dalga + ızgara" kombine modu *	66
Pişirme gücünün / süresinin ayarı	67
Fırını kapatma	67
Pişirme kılavuzu	67
Mikro dalga ile pişirme	67
Isıtma	67
Buz çözme	67
Yalnızca ızgara modunda pişirme/ mikro dalga + ızgara kombine pişirme *	68
Temizleme	68
Teknik sorunlar	69
Atıkları ortadan kaldırma talimatları	69
Performans testi için verileri	70

Cihazın tanımı



Aksesuarlar

Kavrayıcı

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



Çark

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



Döner tepsi

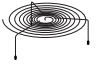
Bu camdan tepsi, fırının ortasında, çark üzerinde yerleşiktir ve kavrayıcının üzerine oturtulmalıdır. Bütün pişirme şekilleri için kullanılabilir. Pişirme için kullanılan kapları konumlandırmaya veya pişirme esnasında gıdalardan çıkan sıvıların ve parçacıkların üzerinde toplanmasına olanak tanır. Temizlemek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



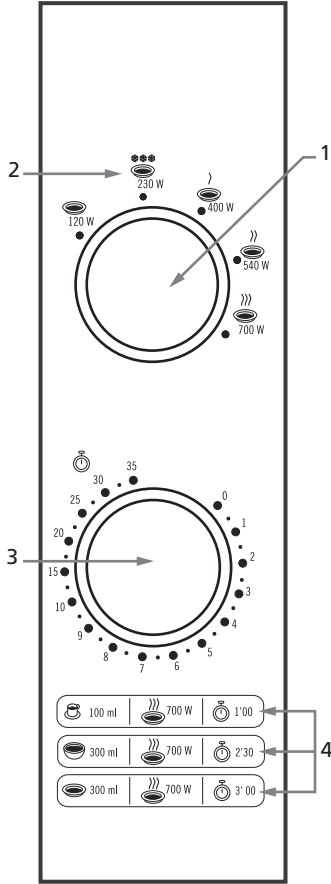
DUO grill *

- DUO fonksiyonlu bu grill aynı anda iki tabağı ısıtmaya olanak tanır. İlk tabağı grill altına ve ikincisini üst kısma yerleştiriniz.

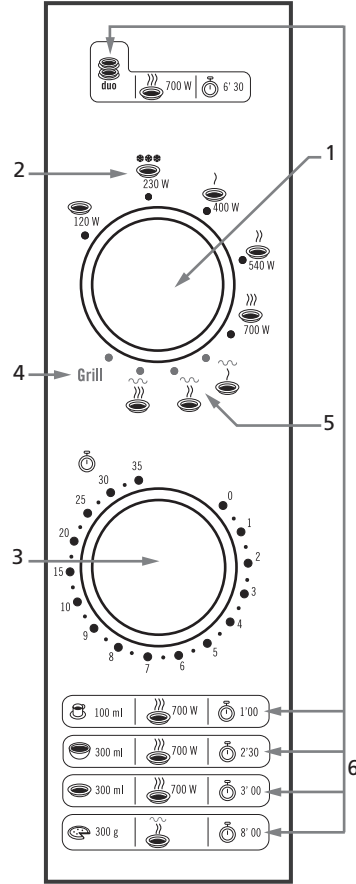
- Grill veya kombine pişirme modunda, bu aksesuar, az yüksekliğe sahip gıdaları kızartmaya imkan vermektedir. Döner tepsinin üzerinde tam ortalanmalıdır.



Kontrol paneli



- 1- Power/Mode anahtarı
- 2- Buz çözme konumu
- 3- Süre seçme anahtarı
- 4- 3 adet yeniden ısıtma kılavuzu :
 - Bardak
 - Kase
 - Çorba tabağı



- 1- Power/Mode anahtarı
- 2- Buz çözme konumu
- 3- Süre seçme anahtarı
- 4- Izgara konumu
- 5- 3 adet kombine mikro dalg + ızgara pişirme konumları
- 6- 5 adet yeniden ısıtma kılavuzu :
 - 2 kademeli, ikili yeniden ısıtma
 - Bardak
 - Kase
 - Çorba tabağı
 - Pizza

Kurulum

Hazırlık

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

İ Döner tepsi, kavrayıcı üzerine iyi oturtulmalıdır.

Elektrik bağlantısı

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

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

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

İ Elektrik beslemesi ile ilgili tavsiyelere kesinlikle uyulmalıdır.

Yerleştirme

Cihazı aşağıdaki şekillerde yerleştirebilirsiniz:

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

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

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

İ Cihazın havalandırma kanallarının kapanmamasına özen gösterin.

Önemli güvenlik talimatları

Aşağıdakileri dikkatle okuyun ve gelecekte başvurmak için saklayın.

1. Cihazınız ev ortamında kullanılmak içindir. Yalnızca yiyecek ve içeceklerin pişirilmesi, ısıtılması ve buzlunun çözülmesi için tasarlanmıştır. Cihazı sadece bu amaçlar için kullanın.

2. Bu cihaz, düşük fiziksel, duymasal ya da zihinsel kapasiteye sahip ya da tecrübesiz veya bilgisiz kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmıştır; bu kişiler ancak cihazın kullanımından önce güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı hakkında bilgilendirildiklerinde ya da nezaret altında olduklarında cihazı kullanabilir.

3. **Küçük çocuklar cihazla oynamalarını engellemek için kontrol altında tutulmalıdır. Çocuklara fırını bir yetişkinin nezareti dışında kullanma iznini ancak çocuğun fırını güvenli bir şekilde kullanabilmesini ve hatalı kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamasını sağlayan yeterli bilgi verdikten sonra verin.**

① **Yanık tehlikelerine karşı çok dikkatli olun. Fırının erişilebilen parçalarını kullanım sırasında ısıtın. Bunların küçük çocukların erişiminden uzakta tutulmaları tavsiye edilir.**

4. **Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmamaya dikkat edin. Aynı şey kapı, ızgara elemanı, iç (boşluk) duvarlar, ve üst yüzey için de geçerlidir.**

① **Fırından kapları ve aksesuarları çıkarırken yanık tehlikesinden kaçınmak için daima fırın eldivenleri kullanın.**

5. Cihaz, harici bir zamanlayıcı ya da bağımsız uzaktan kumanda sistemi kullanarak çalıştırmak için tasarlanmamıştır.

6. Cihazınızı boşken çalıştırmayın. Bu hasara yol açabilir. Cihazın programlanmasını denemek için, fırının içine bir bardak su yerleştirin. Bu, mikrodalgaları emecek ve fırınızı hasara karşı koruyacaktır.

7. Kapak düzgünce kapanması için serbest olmalıdır. Kapağı hiçbir şekilde (fırın örtüleri, fırın eldivenleri, aşırı büyük tabaklar vb. ile) engellemeyin. Cihazınızın kapağı düzgün bir şekilde kapanmamışsa, bir güvenlik mekanizması çalışmasını önleyecektir.

8. Izgara ya da Turbo fırın modunda pişirirken, ızgara elemanına sıçrayan yağlar alev alabilir. Bu alevler kendi kendilerine sönecek ve cihazınızın düzenli bakımı yapıldıkça cihazınıza olumsuz etkilerde bulunmayacaktır.

① **Özellikle et ve tavuk pişirirken, pişirme sırasında yağ sıçramaması için topraktan yapılmış sırlı kaplar kullanın. Yemek ile ızgara elemanı arasında daima minimum 2 cm'lik bir boşluk bırakın.**

9. Havalandırma deliklerini asla engellemeyin. Bu, fırının aşırı ısınmasına yol açabilir. Aşırı ısınma olduğunda cihazınız otomatik olarak duracak ve yeterli oranda soğuyana dek tekrar çalışmayacaktır.

10. Mikrodalgalara maruz kalmaya karşı önlemler:

① **Yetkili kişi dışında herhangi bir kişinin, mikrodalga enerjiye maruz kalmaya karşı koruma sağlayan bir kapağın sökülmesini içeren herhangi bir servis ya da onarım işlemini yapması tehlikelidir.**

- Cihazınızı asla kapısı açıkken çalıştırmaya, cihazınızın güvenli kapak kilitleme mekanizmasına müdahale etmeye ya da bu mekanizmaya herhangi bir şey sokmaya çalışmayın.
- Kapağın açılma ve kapanma yoluna asla herhangi bir şey koymayın.

- Kapak contalarında asla yiyecek ya da temizleme ürünlerinin artıklarının birikmesine izin vermeyin. Kapak ile contalarının temiz olduğundan emin olun. Kullanımdan sonra, bunları nemli bir bezle silin ve dikkatlice kurulaşın.
- Fırın kapağının doğru kapanması ve aşağıdaki öğelerde herhangi bir arızanın olmaması son derece önemlidir:
 - kapak, contalar, menteşeler,
 - besleme kablosu.

① **Kapak ya da kapak contaları hasar görmüşse, fırın yetkili bir kişi tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır.**

① **Eğer elektrik kablosu arızalanmışsa, bir tehlike oluşturulmaması amacıyla kablo, üretici firma, satış sonrası servis veya benzer niteliklerde yetkili bir şahıs tarafından değiştirilmelidir.**

11. Güvenliğiniz için, bu cihaz uygulanabilen standartlar ve yönergeler (Düşük Voltaj, Elektromanyetik Uyumluluk, Yiyecek Maddeleriyle Temas Halinde Olan Maddeler ve Çevre Direktifleri) uygundur.

① **Fırının hasarlı ise asla kullanmayın.**

① **Fırının hiçbir durumda, üretici tarafından eğitilen yetkili bir mikrodalga fırın onarım teknisyeni dışında herhangi bir kişi tarafından ayarlanmamalı ya da onarılmamalıdır.**

Kullanım şekli

① **Bu talimatlar İngiltere pazarı için düzenlenmemiştir. Tarifler, İngiltere'de mevcut olmayan un, maya ve yiyecek malzemelerinin kullanımını için düzenlenmiştir. İngiltere'de mevcut un ve mayalar kullanılarak yapılan tarifler, belirgin bir şekilde farklı sonuçlar verebilir ve başarısız olabilir.**

Aşağıdaki tavsiyeler, fırının kullanımından en fazla faydayı almanıza yardımcı olacaktır. Lütfen bunları dikkatlice okuyunuz. Cihazınız, geleneksel pişirme yöntemleriyle mümkün olandan çok daha hızlı bir şekilde yiyeceklerin buzunu çözmek, tekrar ısıtmak ve pişirmek için kullanılabilir.

Gıdalar

Yasaklanan gıdalar

Mikrodalga kullanarak pişirme yöntemi seçtiğinizde daima şunlardan kaçınmalısınız:

- Yiyecekleri kızartmaya çalışma – kızartma yağı ile yiyecekteki diğer yağların sıcaklığını kontrol etmek imkansızdır – yangın tehlikesi.
- Kabuklu yumurtalar ile rafadan pişirilmiş yumurtalar, mikrodalgada ısıtma süreci sona erdikten sonra dahi patlayabilecekleri için mikrodalga fırınlarda ısıtılmamalıdır.
- Doğal kabuk içindeki (örn. ceviz) ya da katı kabuklu (domates, patates, sosis) yiyecekleri pişirmeye çalışma – bunların kabuklarında daima bir kesik açın.

Gıda sıcaklıkları

① **Mikrodalgaların etkinliği yalnızca yiyeceği ısıtacak şekildedir. Bu nedenle kap soğuk ya da serin kalırken içerdiği yiyecek yakıcı bir sıcaklığa ulaşır.**

Biberonlar ile bebek yiyeceği kavanozlarının içerikleri karıştırılmaları ya da sallanmaları ve yanık oluşmasından kaçınmak için tüketimden önce bunların sıcaklıklarını kontrol edilmelidir. Biberonları iyice sallayın ve bileğinin arkasına birkaç damla damlatarak sıcaklığını kontrol edin.

Mikrodalga fırınlarda pişirilen yemek tabakları için de bu geçerlidir.

Pişirme için yiyeceğin hazırlanması

Biberonlar ile küçük kapları ısıtmadan önce, emzikleri ve kapakları çıkarın.

Yiyeceğin üstünü şu amaçlarla kapatmayı unutmayın:

- fırın boşluğuna herhangi bir sıçrama olmaması için,
- pişirme için yeterli nemi korumak için.

Sıvıların Isıtılması

çeceklerin mikrodalgada ısıtılması, gecikmiş taşmalı kaynamaya yol açabilir, bu nedenle kabı alırken dikkat edilmelidir.

Sıcaklık kaynama noktasına ulaştığında, buhar durumu bozulana dek sıvının içinde kalma eğilimindedir.

Bu süper-ısınma etkisini ve bundan kaynaklanan yanma riskini önlemek için, ısıtılacak sıvının içine daima plastik bir kaşık koyun.

Kaplar ve malzemeler

❗ **Yalnızca mikrodalga fırınlarda kullanıma uygun kaplar kullanın.**

Aşağıda, seçilen pişirme yöntemi için kullanılabilen ya da kullanılmaması gereken çeşitli kap türleriyle ilgili detayları bulacaksınız.

“mikro” modu (mikrodalgalar)

Mikrodalgada pişirme için uygun kaplar kullanın.

Bir kap mikrodalga “şeffaflığı” için kolaylıkla test edilebilir:

Boş kabı bir bardak su ile birlikte döner tablanın üstüne yerleştirin ve fırını maksimum güçte bir dakika boyunca çalıştırın.

Bir dakika sonra:

- eğer kap soğuk ise, “şeffaftır” ve mikrodalgada pişirme için kullanılabilir,
- eğer kap ılık ya da sıcak ise, emicidir ve mikrodalga pişirme için kullanılmamalıdır.

Asla sızdırmaz şekilde kapatılmış olan kapları kullanmayın.

Sıvılar ve diğer yiyecekler, patlayabilecekleri için sızdırmaz bir şekilde kapatılan kaplarda ısıtılmamalıdır.

Biberonlar, kavanozlar, şişeler ve plastik kaplardan kapakları ve tapaları çıkarmayı unutmayın.

Atılabilir kaplar

Plastik ya da kağıt kaplarda yiyecek ısıtırken, yanma olasılığı nedeniyle fırını kontrol altında tutun.

Duman gözlemlerseniz, cihazı kapatın ya da fişini çekin ve oluşmuş olabilecek alevlerin sönmeye için kapağı kapalı tutun.

Metal kaplar

Mikrodalgada pişirme için asla metal malzemeler ve kaplar kullanmayın. Bununla birlikte, cihazınızı, kullanacağınız metal tepsinin yüksekliği kapak dahil olmadan 4 cm’yi geçmemek kaydıyla, metal tepsilere belirli karışımları ısıtmak ya da buz çözmek için kullanabilirsiniz.

Kapakla ilgili olarak, ambalajın üstündeki talimatlara uyun. Duruma göre, çıkarılması ya da yerinde bırakılması gerekecektir. Aksi belirtilmezse, güvenliği seçin ve çıkarın.

Tepsi(ler)i, fırın duvarlarından en az 1 cm mesafe bırakarak döner tablanın üstüne yerleştirin. Birden fazla tepsi mevcutsa, birbirlerinden en az 2 cm uzaklığa yerleştirin.

« Grill » modu *

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

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

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

"Mikro dalga + ızgara" kombine pişirme modu *

Mikro dalga modunda kullanımı yasak olan kapların kullanımı kombine modda da yasaktır.

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

"Mikro" modunda kullanımına izin verilen ve verilmeyen kaplar ve malzemelerin özeti

Malzemeler Kaplar	Mikro-dalgalar için uygundur	Açıklamalar
METAL		
Alüminyum folyo	Belirli durumlarda	Yiyeceğin belirli kısımlarının aşırı ısınmasını önlemek üzere küçük miktarlarda kullanılabilir. Folyo fırın duvarlarına çok yakınsa ya da çok fazla kullanırsanız elektrik kıvılcımı riski mevcuttur.
Alüminyum tepsi	Belirli durumlarda	Yukarıdaki "Metal kaplar" bölümüne bakınız
Metal levha	Hayır	Elektrik kıvılcımı ve yangın tehlikesi
Buzdolabı poşeti klipsleri	Hayır	Elektrik kıvılcımı ve yangın tehlikesi
CAM		
Isıya dayanıklı cam	Evet	Mükemmel şekilde uygundur
Metal dekorasyona (altın, kurşun vb.) sahip cam	Hayır	Elektrik kıvılcımı riski
Hassas cam eşyalar	Hayır	Aniden ısıtırsa kırılabilir ya da çatlayabilir
PLASTİK		
Plastik kaplar	Evet	Plastik ısıya dayanıklı ise mükemmel şekilde uygundur. Belirli plastikler sürekli kullanımdan sonra deformasyona veya renk bozulmasına yatkındır. Sızdırmaz şekilde kapatmayın.
Plastik film	Evet	Nemi tutmak ve sıçramayı önlemek için kullanılabilir. Plastik, pişirme sırasında yiyeceğe temas etmemelidir. Fazla buharın çıkmasını sağlamak için plastiği delin. Plastik filmi pişirme işleminden sonra çıkarmak için fırın eldivenleri kullanın (kaptan çıkan sıcak buhar kaynaklı yanık riski).
ATILILIR KAP MALZEMELERİN IZGARA VE TURBO FIRIN MODLARINDA KULLANILMASI YASAKTIR		
Strafor bardaklar veya ambalajlar	Evet	Sıvılar ve yiyecekleri kısa bir süre için ısıtmak üzere kullanılabilir. Aşırı ısıtma straforu eritebilir ve bu da yiyeceğe karışabilir.
Kağıt torba	Hayır	Yangın riski
Kağıt tabaklar, bardaklar, peçeteler ya da emici kağıt.	Evet	Isıtma ve kısa süreli pişirme için kullanılabilir.
Yağlı kağıt	Evet	Nemi tutmak ve sıçramayı önlemek için kullanılabilir. Kısa pişirme süreleri.
Geri dönüşümlü kağıt	Hayır	Elektrik kıvılcımı riski
PORSELEN		
Porselen kaplar	Evet	Metal dekorasyona (altın, kurşun vb.) sahip olanlar dışında mükemmel şekilde uygundur.

Pişirme zamanı

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

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

Her durumda, işbu talimattaki pişirme kılavuzuna bakın.

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

Dinlenme zamanı

Mikro dalgalar, temel olarak yüzeyde etki eder ve gıdalara 2-3 cm derinliğe kadar nüfuz eder. Yüzey ısındıktan sonra, gıdaların içi, iletim ile ısıtılır, yani, sıcak kısımlar, soğuk kısımları ısıtır.

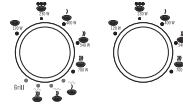
❗ Dolayısıyla, mikro dalgadan çıkmış gıdayı, sıcaklığın merkeze kadar yayılması için dinlenmeye bırakmak gerekir.

Çeşitli pişirme modları

Fırınınız her tür gıdayı pişirmenize, ısıtmanıza veya buzunu çözdürmenize imkân tanır. Bu amaçla 3 pişirme modundan birini seçebilirsiniz:

- Mikro dalga modu
 - pişirme - ısıtma
 - buz çözme
 - otomatik olarak ısıtma
- Izgara modu *
- Mikro dalga + ızgara kombine modu *

Çeşitli pişirme modları güç selektörü kullanılarak seçilir.



Mikro dalga modu

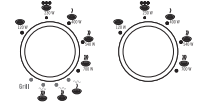
Bu modu gıdaları pişirmek, ısıtmak veya buzunu çözdürmek amacıyla kullanınız.

❗ Sadece mikro dalga fırınlara dayanıklı kaplar kullanınız

Pişirme - Isıtma

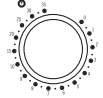
1. Gıdaları döner tepsinin ortasına yerleştirip kapağı kapatın.

2. Güç selektörünü kullanarak gücü ayarlayın.



120 W	400 W
*** (buz çözme)	540 W
	700 W

3. Süre selektörü aracılığıyla zaman ayarı yapın



❗ Bir dakikadan kısa bir zaman ayarı yapmak için, süre selektörünü 2 dakikaya getirip sonra tekrar istediğiniz zamana ayarlayın.

4. Süre seçildiğinde, fırın otomatik olarak çalışmaya başlar. İçindeki ışık yanar ve tepsi döner.

Buz çözme

1. Gıdaları döner tepsinin ortasına yerleştirin ve kapağı kapatın.
2. Gücü buz çözme konumuna ayarlayın.
3. Süre selektörü aracılığıyla zaman ayarı yapın.
4. Buz çözme işlemi başlayacaktır.



Adet yeniden ısıtma kılavuzu

	Miktar	Mod	Süre	Dinlendirme Süresi
Fincan	100 ml	700 W	1' 00	1 dakika
Kase	300 ml	700 W	2' 30	1 dakika
Çorba tabağı	300 ml	700 W	3' 00	2 dakika
Pizza *	300 g	700 W	8' 00	2 dakika
DUO *	2 x 300 g	700 W	6' 30	2 dakika

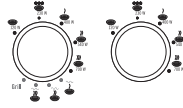
1. Gıdaları döner tepsinin ortasına yerleştirip kapağı kapatın.

- TK
1. **DUO konumunda, ilk tabağı döner tepsinin ortasına yerleştirin. DUO ızgarasını bu tabağın çevresine yerleştirin ve ikinci tabağı DUO ızgarasının üst kısmına koyun ***



2. Her iki tabağın da aynı ağırlıkta ve aynı tür yiyecek içerdiğinden kesin emin olun.

2. Güç selektörü yardımıyla azami gücü (700 W) seçin.



3. Süre selektörü aracılığıyla zaman ayarı yapın.

4. Fırın çalışmaya başlayacaktır.

Izgara Modu *

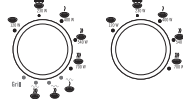
Bu modu rendelenmiş peynir ve etleri fırınınızın kuvars ızgarası sayesinde pişirmek için kullanın. Bu pişirme modunda mikro dalgalardan yararlanılmamaktadır.

Grill

1. **Izgara modunu seçtiğinizde tercihen DUO ızgarasını (sy61 aksesuar detaylarına bakın) kullanın.**
2. **Izgara modunda, sadece sığağa dayanıklı kaplar kullanın.**
3. **Izgara modunda tabak ve aksesuarlara dokunurken her zaman fırın eldiveni kullanın. Yanma riski mevcuttur.**

1. Etap : Izgara ön ısıtma

1. Güç selektörü vasıtasıyla ızgara modunu seçin.



2. Süre selektörü vasıtasıyla ön ısıtma süresini ayarlayın.



3. Fırın çalışmaya başlayacaktır.

4. Ön ısıtma süresinin sonunda fırının çalışması durur. Şimdi pişirmeye başlayabilirsiniz.

2. Etap : Izgara modunda pişirme

1. Gıdaları DUO ızgarasının üzerine yerleştirin ve bu ızgarayı döner tepsinin ortasına koyun. Kapağı kapatın.

2. Süre selektörü vasıtasıyla pişirme süresini ayarlayın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.

1. **Izgara, pişirme sırasında ısınıp soğuyabilir. Bu olgu tamamen normal olup aşırı ısınmaların önüne geçilmesini sağlar.**

"Mikro Dalga + Izgara Kombine" Modu *

Bu modu hem mikro dalga ile gıdaları pişirmek veya hızla ısıtmak hem de aynı zamanda fırınınızın ızgarası sayesinde sarımsı ve gevrek bir sonuç elde etmek için kullanın.

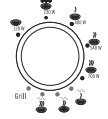
Kombine modda size üç ayrı güç kademesi sunulmuştur:

Sembol	Mod	Mikrodalga Gücü
	şiddetli grill + zayıf mikro dalga	800 W - 150 W
	orta grill + orta şiddette mikro dalga	700 W - 200 W
	hafif grill + güçlü mikro dalga	600 W - 300 W

1. **Tercihen DUO ızgarasıyla (sy61 aksesuar detaylarına bakın) kullanın**
2. **Sadece, hem mikro dalga fırınlara hem de yüksek ısılara dayanıklı kaplar kullanın.**
3. **Kombine modda tabak ve aksesuarlara dokunurken her zaman fırın eldiveni kullanın. Yanma riski mevcuttur.**

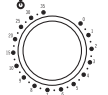
1. Kombine modda ızgara ön ısıtması gerekli değildir.
2. Gıdaları DUO ızgarasının üzerine yerleştirip bu ızgarayı döner tepsinin merkezine koyun.

3. Güç selektörü vasıtasıyla arzuladığınız "Mikro dalga + ızgara" kombine modunu seçin: hafif - orta - güçlü



4. Süre selektörüyle zaman ayarı yapın.

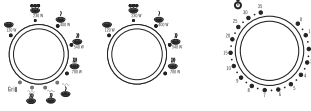
5. Fırın çalışmaya başlayacaktır.



1. **Izgara, pişirme sırasında ısınıp soğuyabilir. Bu olgu tamamen normal olup aşırı ısınmaların önüne geçilmesini sağlar.**

Süre /Güç Ayarı

İlgili selektörü kullanarak pişirme sırasında güç ve süreyi değiştirebilirsiniz. Fırın bu değişiklikleri geriye kalan süre için otomatikman dikkate alacaktır.



Fırının Çalışmasının Durması

Süre selektörünün geriye sayımı bittiğinde fırınız otomatikman çalışmasını durdurur.

Pişirme sırasında şunları yapabilirsiniz:

- fırının kapağını açarak pişirmeye son verebilirsiniz; fırın çalışmasını durdurur ve kapağı kapattığınızda yeniden çalışmaya başlar.
- süre selektörünü "0"ın üzerine getirerek pişirmeyi iptal edebilirsiniz.

Pişirme Kılavuzu

Tablolarda verilen zamanlar bilgilendirme amaçlı olup gıdaların şekline, kalınlığına ve ısısına göre değişebilir. Dinlendirme süresi pişirme, ısıtma veya buz çözmenin ardından gerçekleştirilir.

Mikro Dalga İle Pişirme

- Taze sebzeler için pişirme kılavuzu

Mikro dalgalara uygun Payreks bir kap kullanın. Her 250 gram sebze için (yukarda aksi belirtilmedikçe) 2 ila 3 çorba kaşığı soğuk su doldurun. Sebzeleri ekleyip üstünü örtün. Pişirme esnasında bir defa karıştırın. Pişirme sonunda, karıştırın; tuz, bitkiler veya tereyağı ekleyip dinlendirme süresi boyunca üstünü örtün.

En iyi şekilde pişirmek için, taze sebzeleri parçalara doğrayın.

Gıda	Miktar	Güç	Pişirme Süresi (dakika)	Dinlendirme Süresi (dakika)	Talimatlar
Havuç	250 g	700 W	7	3	Düzenli dilimler şeklinde doğrayın.
Kabak	250 g	700 W	7	3	Dilimlere doğrayın. 2 çorba kaşığı su veya tereyağı ekleyin.
Patates	250 g 500 g	700 W	8 13	3	Patatesleri soyup ikiye ayırın.

Isıtma

Sıvıların ısıtılmasından sonra, kabın en az 20 dakikalık bir dinlendirme süresi boyunca fırının içinde saklanması önerilir. Bu, sıvı ve kap ısısının azalmasına ve her türlü yanık veya taşma riskinin önüne geçilmesine olanak sağlayacaktır. Pişirme esnasında ve pişirme işlemi tamamlandıktan sonra karıştırın.

- Bebek mamaları için ısıtma kılavuzu

i Servis yapmadan önce gıdaların ısısını özenle kontrol edin.

Gıda	Miktar	Güç	Pişirme Süresi (dakika)	Dinlendirme Süresi (dakika)	Talimatlar
Bebek mamaları (sebze ve et)	190 g	540 W	1	1-2 dakika	Gıda maddesini çukur bir tabağın içine koyun. Üstünü örtün. Pişirme sona erince, dinlendirin.

i Süt kutularının üzerinde bulunan tavsiye niteliğindeki bilgileri dikkate alarak bir biberonu mikro dalga ile ısıtmak mümkündür.

Buz çözme - Güç



Derin dondurulmuş gıdaları bir tabağın içine yerleştirin. Üzerini örtmeyin. Gıdaların buzları çözülmeden pişmeye başlamamasına dikkat edin. Eğer gıdanın bazı kısımları pişmeye başlarsa, o kısımların üzerlerini alüminyum folyo ile kaplayarak buz çözme işlemine son verin. Eğer kümes hayvanının yüzey kısmı ısınmaya başlarsa, buz çözme işlemi durdurun ve tekrar bu işleme başlamadan önce 20 dakika dinlendirmeye bırakın.

Aşağıdaki tablo, sıcaklığı -18°C ile -20°C arasında olan derin dondurulmuş gıdalara uygulanabilir.

i Buz çözme işlemi sona erdirmeyi sağlayan dinlendirme süresine uyun.

i Gıdaları buz çözme işleminin ortasında ters çevirin ve suyu düzenli olarak boşaltın.


i Gıdaların buzu aşağıdaki güç ayarıyla çözdürülmelidir:





Gıda	Miktar	Piştirme Süresi (dakika)	Dinlendirme Süresi (dakika)	Talimatlar
Et: Siğir Kıyması	400 g	14 9 - 10	2	Eti düz porselen bir tabağın içine yerleştirin. İnce dilimleri alüminyum folyo ile koruyun.
Balık filetosu	250 g 400 g	7 - 8 13 - 15	2	Balığı porselen bir tabağın ortasına yerleştirin. Daha kırılğan parçaları daha kalın parçaların altına yerleştirin. Uçları alüminyum folyo ile örtün.
Parça Tavuk	500 g (2 parça)	16 - 19	2	Bir tabağın içine yerleştirin. Parçaları alüminyum folyo ile örtün.

Sadece ızgarayla piştirme veya "mikro dalga + ızgara" kombine piştirme *

"Izgara" / "mikro ızgara" modunda piştirme kılavuzu : taze gıdalar

Gıda	Miktar	Mod + Güç	Birinci yüz zamanı (dakika)	İkinci yüz zamanı (dakika)	Talimatlar
Dilimlenmiş ekmek	4 dilim (25 g)	"ızgara" modu	4	4	Dilimleri DUO ızgarasının üzerine yerleştirin
Parça tavuk	500 g		15	13	Üzerine yağ sürün ve baharat serpiştirin. Parçaları bir tabağın içinde DUO ızgarasının üzerine yerleştirin. 2-3 dakika dinlendirin.

"Mikro ızgara" modunda piştirme kılavuzu : derin dondurulmuş gıdalar

gıda	Miktar	Mod + Güç	Piştirme Süresi (dakika)	Talimatlar
Peynirli Balık	400 g		18	Yuvarlak Payreks düz bir tabak kullanın; DUO ızgarasının üzerine koyun. 2-3 dakika dinlendirin.
Lazanya/Kaneloni/Makarna	400 g		19	Yuvarlak Payreks düz bir tabak kullanın; DUO ızgarasının üzerine koyun. 2-3 dakika dinlendirin.

Temizleme

ⓘ Fırın düzenli olarak temizlenmeli ve yiyecek artıkları alınmalıdır.

Kilitlemek için:

Mikrodalga fırınınızın aşağıdaki parçaları, yiyecek parçacıkları ile yağın birikmesi- ni önlemek için düzenli olarak temizlenmelidir :

- Cihazınızın iç ve dış yüzeyleri,
- Kapak ve contaları,
- Sürücü, halka yatak ve döner tabla.

ⓘ Fırını temiz tutmama, yüzeyin bozulmasına yol açabilir ve bu da cihazın ömrünü azaltabilir ve muhtemelen tehlikeli bir duruma yol açabilir..

ⓘ Kapağın düzgün bir şekilde kapandığından emin olun.

ⓘ Fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı temizlik ürünleri ya da sert metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü bunlar yüzeyin çizilmesine ve camın kırılmasına neden olabilir.

Dış yüzeyleri yumuşak bir bez ve sabunlu suyla temizleyin. Dikkatli bir şekilde durulayın ve kurulayın.

Cihazınızın içindeki ya da halka yatak üzerindeki tüm parçacıklar ile lekeleri sabunlu bir bezle temizleyin. Dikkatli bir şekilde durulayın ve kurulayın. Yiyecek parçacıklarını yerinden çıkarmaya ve kötü kokuları gidermeye yardımcı olması için, suyla seyreltilmiş bir bardak limon suyunu döner tablanın üstüne koyun ve cihazınızı maksimum güçte 2 dakika boyunca çalıştırın. Buhar, kirli lekeleri yumuşatacaktır. Durulayın ve kurulayın. Izgara elemanı, fırının tavanını temizlemeyi kolaylaştırmak için aşağı doğru sarkmaktadır.

Havalandırma deliklerine su kaçmamasına dikkat edin.

Asla aşındırıcı ya da çözücü temizlik malzemeleri kullanmayın.

Aşağıdakilere dikkat ederek kapak contalarını dikkatlice temizleyin:

- Parçacık birikmesi olmamasına,
- Kapağın düzgün bir şekilde kapanmasına hiçbir şeyin engel olmamasına.

Her kullanımdan sonra cihazınızın içini uygun bir deterjanla temizleyin.

❗ Hiçbir çeşit buharlı temizleme aleti kullanmayın.

❗ Daima temizlemeden önce fırınınızın soğumasına izin verin.

Aksesuarların temizlenmesi

- Döner cam tabla
- İKİLİ raf *

Teknik problemler

Kapak veya kapağın contaları hasar görmüşse cihazınız kullanılmamalıdır:

- Kırık menteşeler
- Hasar görmüş contalar
- Deforme olmuş iç bölme

Tamirlerinizi yaptırmak için satış sonrası servisine başvurun (ekli listeye bakın).

Yeni bir cihazın kullanımına alışmak, daima biraz zaman gerektirir. Aşağıda listelenmiş problemlerden biri ile karşı karşıya iseniz, önerilen çözümleri uygulamaya çalışın.

• Aşağıdaki durumlar tamamen normaldir ve sizi paniklemeğe sevk etmemelidir:

- Fırının içinde yoğunlaşma
- Kapağın etrafında ve dış duvarlarda hava boşalması
- Kapağın etrafında ve dış duvarlarda ışık yansımaları
- Kapaktan veya havalandırma deliklerinden çıkan buhar

• Gıdanın hiç pişmemiş olduğunu gözlemlerseniz:

- Kapağın düzgün biçimde kapanmış olduğundan emin olun.
- Devre kesicinin atmamış veya sigortanın erimemiş olduğundan emin olun.

• Gıda fazla pişmiş veya yeterince pişmemiş:

- Programlanmış pişirme zamanının yemeğinizle uyumlu olduğundan emin olun.
- Uygun güç seviyesini seçmiş olduğunuzdan emin olun.
- Gıdanın bulunduğu tabağı kaplayan alüminyum kağıdı kaldırmayı unutmamış olduğunuzdan emin olun.
- Kullanılan tabağın « emici » olmadığından emin olun.
- Cihazın arkasında bulunan havalandırma kanallarının tıkalı olmadığından emin olun.

• Fırının içerisinde çtırdamalar/kıvılcımlar oluşuyor:

- Metalik dekor içeren kaplar kullanmamış olduğunuzdan emin olun.
- Fırının içerisinde bir çatal veya metal bir alet bırakmamış olduğunuzdan emin olun.
- İç duvarların çok yakınında alüminyum kağıt yerleştirmemiş olduğunuzdan, metal bir tabağı iyi ortalamamış olduğunuzdan (veya birbirine çok yakın 2 tabak) veya dondurulmuş ürün torbalarının üzerindeki metal kopçayı unutmuş olduğunuzdan emin olun.

• Fırınınız normal olarak çalışırken iç aydınlatma yanmıyor:

- Ampul yanmış olabilir. Cihazınız yine de kullanılabilir.

• Küçük bir miktar gıda ile aşırı ısınma veya uzun süreli kullanım halinde:

- Cihazınız, işleyişi otomatik olarak bloke eden bir ısıl güvenlik ile donatılmıştır. 15 dakika bu güvenliğin etkin olmaktan çıkmasını bekleyin. Bu 15 dakika sonunda cihazınız yine de çalışmıyorsa, prizden çekin ve kullanmayın.

Eğer bu talimatlar probleminizi çözmek için yeterli olmadıysa, aşağıdaki bilgileri edinin:

- Fırının arkasında basılı model ve seri numarası
- Garanti belgeniz
- Probleminizin detaylı tanımı

Ve daha sonra, yerel satıcınıza veya Satış Sonrası Servisine başvurun.

Atık yok etme talimatları

Ambalajlarının imalatı esnasında, Moulinex çevreye karşı azami duyarlı olmak için çaba sarf etmektedir. Ambalaj, % 100 yeniden dönüştürülebilir ondüle kartondan oluşmaktadır.

Cihazın plastik parçalarında, materyal tipini belirten bir işaret vardır. Bu, daha sonra, parçaların yeniden dönüştürülmesine imkan vermektedir.

İkamet ettiğiniz yerin atık işleme servislerinden, her bir materyalin nasıl yok edildiği hakkında daha kesin bilgi edinebilirsiniz.

Kullanılmış cihazlar da dahil olmak üzere, atıkların yok edilme imkanları hakkında bilgi, ikamet ettiğiniz bölgenin idari yönetimlerinden edinilebilir.

Atık toplama servisi veya Moulinex yetkili servis merkeziniz, memnuniyetle bütün sorularınıza cevap verecektir.



Çevrenin korunmasına katılım !

Cihazınızda çok sayıda değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.

Bunların işlenebilmesi için cihazınızı bir toplama noktasına veya bir yetkili servis merkezine bırakınız.

Performans testleri için veriler

CEI 60705 standardına göre

SC 59H Uluslar arası Elektroteknik Komisyonu, değişik mikro dalga fırınlar için, karşılaştırmalı ısıtma performans testlerinde kullanılmak üzere bir standart geliştirmiştir.

Elinizdeki model için aşağıdakileri tavsiye etmekteyiz.

Test	Yük	Yaklaşık zaman (dakika)	Güç seviyeleri	Kap
Çevrilmiş krema	750 g	11	700 W	IEC 60705 tavsiye edilen kap
Savoie pastası	475 g	12	540 W	
Etlî ekmek	900 g	20 - 22	700 W	
Buz çözme	500 g	15 - 17	180 W	

Bu veriler, 700 W gücünde bir cihaz için verilmiştir.

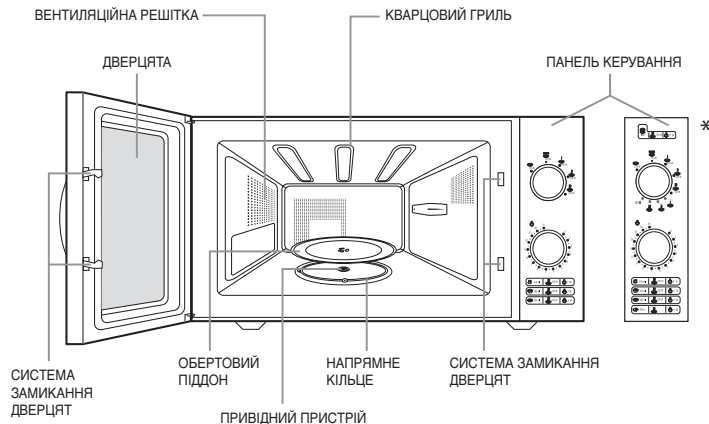
Teknik özellikler

Model	Compact
Güç Beslemesi	230V ~ 50 Hz
Güç Tüketimi:	
Maximum Güç	1150 W
Mikro dalga	1150 W
Izgara	1000 W
Güç verimi	700 W
Frekans	2450 MHz
Boyutlar (LxDxh) mm	
Dış	440 x 360 x 260
İç	306 x 274 x 208
Ağırlık	
Brüt	12,3 kg
Net	10,5 kg

Зміст

Опис приладу	71
Приладдя	74
Панель керування	75
Встановлення приладу	75
Підготовка	75
Підключення до електромережі	75
Розміщення	75
Поради з безпеки	76
Поради з використання	76
Продукти	76
Посуд і матеріали	77
Тривалість приготування	78
Тривалість відстоювання	78
Різні режими приготування	78
Режим "Мікрохвильова піч"	78
Режим "Гриль" *	79
Комбінований режим "Мікрохвильова піч + гриль" *	79
Регулювання потужності / тривалості	80
Вимкнення печі	80
Інструкції з приготування	80
Приготування в режимі "Мікрохвильова піч"	80
Підігрівання	80
Розморожування	80
Приготування в режимі тільки "Гриль" або в комбінованому режимі "Мікрохвильова піч + гриль" *	81
Очищення	81
Технічні проблеми	82
Поради стосовно утилізації упаковки і несправних приладів	82
Дані про експлуатаційні випробування	82

Опис приладу



Приладдя

Привідний пристрій

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



Напрявне кільце

Ця деталь розташована під обертовим піддоном, посередині печі.

Завдяки розміщеним на ній роликам вона підтримує обертовий піддон і уможливорює його обертання.



Обертовий піддон

Цей скляний піддон розташований посередині печі, на напрямному кільці, і повинен бути жорстко закріплений на привідному пристрої. Його можна використовувати для всіх видів приготування. Він служить для розміщення посудин, використовуваних для приготування, і для збирання рідини і твердих частинок, які відокремлюються від продуктів під час приготування. Він дуже легко виймається для очищення.



Решітка «ДУЕТ» *

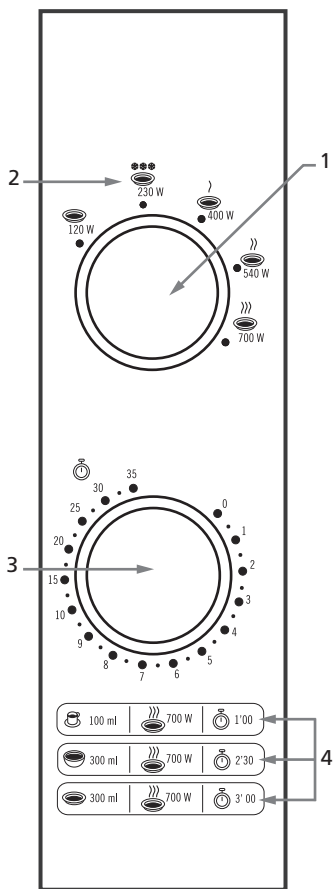
- При використанні функції «ДУЕТ» ця решітка дає можливість одночасно підігрівати дві тарілки. Перша тарілка розміщується під решіткою, друга – на верхній частині решітки.

- У режимі "Гриль" це приладдя діє можливість підрум'янювати продукти невеликої висоти. Воно має розміщуватись точно в центрі обертового піддона.

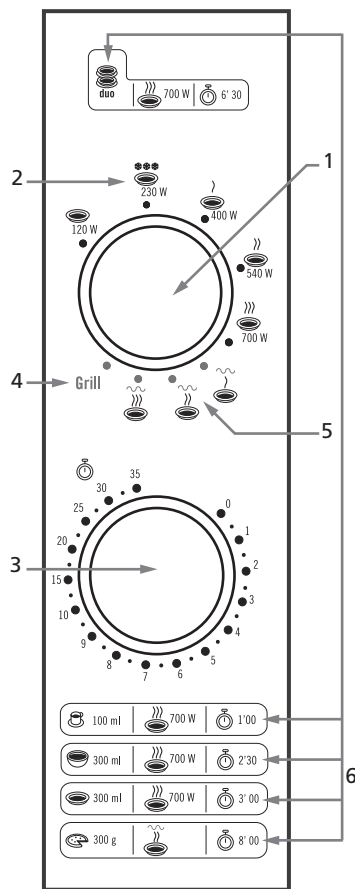


УКР

Панель керування



- 1- Перемикач потужності
- 2- Функція розморожування
- 3- Таймер
- 4- 3 позицій розігріву:
 - Чаша
 - Миска
 - Тарілка супу



- 1- Перемикач потужності
- 2- Функція розморожування
- 3- Таймер
- 4- Функція гриль
- 5- 3 функції мікрохвильової печі + функція гриль
- 6- 5 позицій розігріву:
 - Система Duo розігріву двох ступенів
 - Чаша
 - Миска
 - Тарілка супу
 - піца

Встановлення

Підготовка

Розпакуйте приладдя, помийте його і ретельно витріть.
Встановіть в центрі печі напрямне кільце, а потім обертовий піддон.

- ❗ **Обертовий піддон повинен бути жорстко закріплений на привідному пристрої.**

Підключення до електромережі

Перевірте, щоб напруга живлення вашого приладу відповідала напрузі вашої електромережі (див. заводську етикетку, приклеєну на задній частині приладу: на ній вказана його номінальна напруга: наприклад: 220-230 В).

Упевніться в тому, що сила струму, вказана на вашому електролічильнику і на вашому запобіжному вимикачі не менше 16 ампер.

Нарешті, щоб забезпечити надійну безпеку, ви обов'язково повинні підключити ваш прилад до розетки з заземленням, що відповідає нормам електричної безпеки.

Розмістіть прилад таким чином, щоб розетка була доступною в будь-який момент і щоб прилад можна було легко відключати від електромережі.

Перевірте також, щоб у вас був доступ до запобіжного вимикача.

- ❗ **Рекомендації стосовно електроживлення повинні неухильно виконуватись.**

Розміщення

Ви можете розмістити прилад :

- **Або на робочому столі:** Розмістіть його на плоскій і стійкій поверхні, здатній витримувати піч і її вміст. З піччю слід поводитись обережно. Сторона печі, на якій розміщена панель керування, більш важка.
- **Або в ніші:** Ніша повинна бути розташована на висоті не менше 85 см над підлогою. Встановіть прилад у центрі ніші, щоб він не торкався її стінок.

- ❗ **Потрібно забезпечити вільний вихід тепла: залишіть вільний простір не менше 20 см над піччю, не менше 10 см по боках і не менше 10 см ззаду.**

Встановіть прилад на достатній відстані від джерел тепла (наприклад: традиційна піч або батарея), тому що він сконструйований і випробуваний для використання при температурі навколишнього середовища не вище 35 °С.

- ❗ **Слідкуйте за тим, щоб вентиляційні отвори приладу не були закриті.**

Важливі інструкції з безпеки

Уважно їх прочитайте і збережіть для звернення в майбутньому.

1. Ваш пристрій призначений для домашнього використання. Він повинен використовуватись лише для приготування їжі, нагрівання та розморожування їжі та напоїв. Користуйтеся ним лише з такою метою.

2. Цей пристрій не розроблявся для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами без досвіду чи знань, якщо лише вони не будуть проінструктовані та не будуть знаходитись під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку, опіку або за інструктаж перед використанням даного пристрою.

3. **Малі діти повинні знаходитись під наглядом для того, щоб вони не грались з цим побутовим пристроєм. Дітям можна дозволити користуватись піччю без нагляду лише після відповідного інструктування – такого, щоб дитина змогла безпечно користуватись піччю і розуміла безпеку її неправильного використання.**

ⓘ Остерігайтесь можливих опіків. Доступні частини під час роботи можуть ставати гарячими. Рекомендуємо тримати їх поза досяжністю малих дітей.

4. Під час роботи пристрій стає гарячим. Будьте уважними, не торкайтесь нагрітих елементів всередині печі. Те ж саме стосується дверцят, нагрівального елемента грилю, внутрішніх (порожнина) стінок, верхньої поверхні.

ⓘ Для попередження опіків під час виймання з печі контейнерів та аксесуарів завжди користуйтеся рукавичками для печі.

5. Цей пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішнього таймера чи окремої віддаленої системи управління.

6. Не вмикайте ваш побутовий пристрій, якщо він пустий. Це може привести до його пошкодження. Для перевірки запрограмованого пристрою поставте в піч склянку води. Вона вбере мікрохвилі і захистить піч від пошкодження.

7. Для правильного закривання дверцят вони повинні бути вільними: Не перешкожайте яким-небудь чином дверцяттям (тканиною для очищення печі, рукавичками для печі, занадто великим посудом і т.д.). Якщо дверцяття вашого побутового пристрою невідповідним чином закриті, то захисний механізм не дозволить його включити.

8. При приготуванні їжі в режимі грилю чи печі з вентиляцією будь-які бризки жиру, що попадають на нагрівальний елемент грилю, можуть викликати займання. Це полум'я саме погасне і не буде мати якогось несприятливого впливу на ваш пристрій у випадку його регулярного обслуговування.

ⓘ Для запобігання бризкам жиру під час приготування їжі, особливо м'яса та птиці, користуйтеся посудом з глазурованої кераміки. Завжди підтримуйте мінімальний зазор в 2 см між їжею і нагрівальним елементом грилю.

9. Ніколи не закривайте вентиляційних отворів. Це може привести до перегрівання печі. Якщо це трапиться, ваш пристрій автоматично вимкнеться і не буде вмикатись знову до свого достатнього охолодження.

10. Заходи безпеки проти дії мікрохвиль :

ⓘ Небезпечно для усіх, крім компетентних осіб, проводити будь-яке обслуговування чи ремонтні роботи, які включають зняття кришки, яка забезпечує захист від опромінення мікрохвильовою енергією.

- Ніколи не старайтесь вмикати ваш пристрій при відкритих дверцяттях, перешкоджаючи роботі механізму блокування дверцят системи захисту або вставляти що-небудь в цей механізм.
- Ніколи нічого не розмішуйте на шляху відкривання або закривання дверцят.
- Ніколи не дозволяйте під час очищення накопичуватись їжі або залишкам продуктів на ущіленнях дверцят. Впевніться в чистоті дверцят та їх ущіленнях. Після використання протріть їх вологою тканиною і ретельно просушіть.

• Особливо важливо забезпечити правильне закривання дверцят та відсутність дефектів в:

- дверцяттях, ущіленнях, завісах,
- кабелі живлення.

ⓘ У випадку пошкодження дверцят або їх ущілення піч не повинна працювати до тих пір, поки не буде відремонтована компетентною особою.

ⓘ Якщо електрошнур пошкоджений, його необхідно замінити, звернувшись до виробника, його сервіс-центру або спеціаліста належної кваліфікації, щоб уникнути небезпеки.

11. Для забезпечення вашої безпеки цей побутовий пристрій відповідає вимогам відповідних стандартів та норм (з низькою напругою, Електромагнітної сумісності, Щодо матеріалів в контакт з продовольчими продуктами та Директив з охорони навколишнього середовища).

ⓘ Ніколи не користуйтеся своєю піччю при її несправності.

ⓘ Ні в якому разі ваша піч не повинна регулюватись чи ремонтуватись кимсь іншим, крім кваліфікованого техніка з ремонту мікрохвильових побутових пристроїв, підготовленого виробником.

Інструкції з використання

Наступні рекомендації допоможуть вам отримати найбільшу користь від користування вашою піччю. Будь ласка, уважно їх прочитайте.

Ваш побутовий пристрій може використовуватись для набагато швидшого розморожування, розігрівання та приготування їжі, ніж це можливо при використанні традиційних способів приготування.

Їжа

Заборонена їжа

Якщо ви обрали спосіб приготування їжі з використанням мікрохвиль, то ніколи не треба:

- Пробувати засмажити їжу – неможливо проконтролювати температуру і існує ризик займання олії та інших жирів.
- Нагрівати у мікрохвильових печах яйця в шкарлупі та круто зварені яйця, тому що вони можуть вибухати – навіть після закінчення нагрівання за допомогою мікрохвиль.
- Пробувати готувати їжу в цілій оболонці (наприклад, каштани) або з твердою шкіркою (томати, картопля, сосиски) – завжди зробіть в ній отвір.

Температура їжі

ⓘ Дія мікрохвиль полягає в нагріванні лише їжі. Тому контейнер може залишатись холодним або трохи теплим в той час, коли їжа в ньому буде дуже гарячою.

Вміст пляшечок з дитячим харчуванням та дитячих консервованих продуктів необхідно збовтати або перемішати, і також перед споживанням перевірити температуру для того, щоб запобігти опікам. Добре потрясіть пляшечками з дитячим харчуванням і вилийте на зап'яття декілька крапель для перевірки температури. Те ж саме також стосується всіх страв, які готуються в мікрохвильових печах.

Підготовка продуктів для приготування їжі

Перед нагріванням пляшечок з дитячим харчуванням та малих банок зніміть соски та кришки. Пам'ятайте про накривання їжі для того, щоб :

- Уникнути її розбризування у внутрішній простір печі,
- Зберегти достатню кількість вологи при приготуванні.

Нагрівання рідин

Мікрохвильове нагрівання напоїв може приводити до їх вибухоподібного закипання з затримкою, а тому необхідно обережно поводитись з посудом. Дійсно, коли температура досягає точки кипіння, пара продовжує залишатись в рідині до моменту порушення її спо-

кою. Для запобігання такому ефекту перегріву та виникаючому слідом ризику ошпарення завжди кладіть в рідину, що буде нагріватись, пластикову ложечку.

Контейнери та матеріали

❗ Користуйтесь лише посудом, який придатний до використання в мікрохвильових печах.

Нижче ви знайдете подробиці стосовно різних типів контейнерів, які можна або не можна використовувати в залежності від обраного способу приготування.

Режим "micro" (мікрохвилі)

Використовуйте контейнери, придатні для мікрохвильового приготування їжі.

Контейнер можна легко перевірити на "прозорість" для мікрохвиль:

Поставте на поворотний стіл пустий контейнер разом зі склянкою води і на хвилину ввімкніть піч на максимальну потужність:

- якщо контейнер залишиться холодним, то він "прозорий" і його можна використовувати для мікрохвильового приготування їжі,
- якщо контейнер теплий або гарячий, то він поглинає випромінювання і його не можна використовувати для мікрохвильового приготування їжі.

Ніколи не користуйтеся герметично закритими контейнерами.

Рідини та інша їжа не повинна нагріватись в герметично закритих контейнерах, тому що може статись вибух.

Пам'ятайте про необхідність знімання кришок та пробок з пляшечок для дитячого харчування, банок, пляшок та пластикових контейнерів.

Одноразові контейнери

При нагріванні їжі в пластикових чи паперових контейнерах стежте за пічкою з причини можливості їх займання.

При появі диму вимкніть чи відключіть з розетки свій пристрій і тримайте його дверцята закритими для згасання полум'я.

Металеві контейнери

Ніколи не користуйтеся для мікрохвильового приготування їжі металевими контейнерами. Однак ви можете використовувати свій побутовий пристрій для нагрівання або розморожування певних продуктів в металічних лотках при умові, що висота лотка не перевищує 4 см, не враховуючи кришку.

Стосовно кришки – виконуйте відповідні інструкції на упаковці. Її потрібно зняти чи залишити на своєму місці, як це може бути в окремому випадку. Якщо про це не сказано, не ризикуйте і зніміть її.

Розмістіть лоток (лотки) в центрі поворотного столу, залишивши проміжок як мінімум 1 см до стінок печі. Якщо є декілька лотків, між ними повинен бути проміжок мінімум 2 см.

Режим "Гриль" *

Для приготування в цьому режимі спеціальний посуд не потрібен. Використовуйте той самий посуд, який ви використовуєте для приготування у звичайній печі, тобто теплостійкий посуд.

❗ Ніколи не використовуйте пластиковий посуд (він може розплавитися) або паперовий/картонний посуд (він може зайнятися).

❗ Продукти слід розміщувати на відстані не менше 2 см від нагрівального елемента гриля.

Комбінований режим приготування "Мікрохвильова піч + гриль" *

Посуд, який не дозволяється використовувати в режимі "Мікрохвильова піч", не дозволяється використовувати і в комбінованому режимі. Посуд, використання якого не дозволяється в режимі "Гриль", не можна також використовувати і в комбінованому режимі.

❗ Використовуйте тільки посуд і матеріали, стійкі як до мікрохвиль, так і до високої температури.

Коротка довідка щодо контейнерів та матеріалів, дозволених та не дозволених для використання в режимі "micro" (мікро)

Матеріали Контейнери	Придатність для мікрохвиль	Примітки
МЕТАЛ		
Алюмінієва фольга	В певних випадках	Може використовуватись у невеликих кількостях для захисту певних частин їжі від надмірної обробки. Ризик виникнення електричної дуги при занадто малій віддалі від фольги до стінок печі або при надмірному використанні.
Алюмінієвий лоток	В певних випадках	Дивіться вище розділ "Металеві контейнери"
Металічний лист	Ні	Ризик виникнення електричної дуги та займання
Стяжки контейнера морозильника	Ні	Ризик виникнення електричної дуги та займання
СКЛО		
Термостійке скло	Так	Повністю придатне
Скло з металевим оздобленням (золото, свинець, тощо)	Ні	Ризик виникнення електричної дуги
Вироби з тонкого скла	Ні	Можуть розбиватись чи тріскатись при швидкому нагріванні
ПЛАСТИК		
Пластикові контейнери	Так	Повністю придатні у разі термостійкого пластика. Певні пластики схильні до деформації або до обезбарвлення після повторного використання. Не герметично закриті.
Плівка з пластика	Так	Може використовуватись для затримки вологи та попередження розбризкування. Під час приготування їжі пластик не повинен до неї доторкатись. Проколіть пластик для виходу пари. Використовуйте рукавички для зняття пластикової плівки після закінчення готування (ризик опіків від гарячої пари з контейнера).
МАТЕРІАЛИ ОДНОРАЗОВИХ КОНТЕЙНЕРІВ ЗАБОРОНЕНІ ДО ВИКОРИСТАННЯ В ПЕЧАХ З ГРИЛЕМ ТА ВЕНТИЛЯТОРОМ		
Чашки чи упаковки з полістиролу	Так	Можуть короткочасно використовуватись для нагрівання рідини та їжі. Перегрівання може вести до плавлення полістиролу, який після цього може попасти в їжу.
Паперові пакети	Ні	Ризик займання
Паперові тарілки, стакани, салфетки чи вбираючий папір	Так	Можуть використовуватись при розігріванні та короткочасному приготуванні
Жиронепроникний папір	Так	Може використовуватись для затримки вологи та попередження розбризкування. Малий час готування.
Папір з вторинної сировини	Ні	Ризик виникнення електричної дуги
КЕРАМІКА		
Керамічні контейнери	Так	Повністю придатні - за виключенням металевого оздоблення (золото, свинець, тощо).

Тривалість приготування

Щоб визначити тривалість приготування ваших страв, дотримуйтеся порад, вміщених на упаковках готових страв і заморожених продуктів.

За відсутності чітких вказівок, поділіть принаймні на три тривалість приготування або підігрівання, потрібну при використанні звичайної печі. У всіх випадках керуйтеся інструкціями з приготування, викладеними у цій брошурі.

- ❗ **Програмуйте лише необхідну тривалість. Таким чином ви уникнете переварювання або займання продуктів.**

Тривалість відстоювання

Мікрохвилі діють переважно на поверхню продуктів і проникають у них на глибину 2/3 сантиметри. Коли поверхня вже гаряча, серцевина продуктів ще нагрівається через теплопровідність, тобто гарячі частини нагрівають більш холодні.

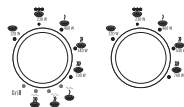
- ❗ **Тому варто дати відстоятись деякий час продукту, тільки-но витягнутому з печі, щоб тепло поширилось всередину.**

Різні режими приготування

Ваша піч дозволяє готувати, підігрівати і розморожувати будь-які продукти. Для цього ви можете вибрати один із трьох режимів приготування:

- Режим "Мікрохвильова піч"
 - Приготування – Підігрівання
 - Розморожування
 - Автоматичне підігрівання
- Режим "Гриль" *
- Комбінований режим "Мікрохвильова піч + гриль" *

Вибір потрібного режиму приготування здійснюється за допомогою перемикача потужності.



Режим "Мікрохвильова піч"

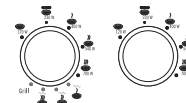
Цей режим використовується для приготування, підігрівання і розморожування продуктів.


- ❗ **Використовуйте тільки посуд, стійкий до мікрохвиль.**

Приготування – Підігрівання

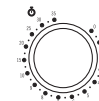
1. Покладіть продукти в центрі обертового піддона і закрийте дверцята.

2. Виставте потужність за допомогою перемикача потужності.



120 Вт	400 Вт
*** (розморожування)	540 Вт
	700 Вт

3. Виставте тривалість за допомогою перемикача тривалості.



- ❗ **Для того, щоб виставити тривалість менше 1 хвилини, поверніть перемикач тривалості спочатку до положення "2 хвилини", а потім у зворотному напрямку до потрібного значення**

4. Після виставлення тривалості піч автоматично вмикається. Вмикається внутрішнє освітлення, а піддон починає обертатися.

Розморожування

1. Покладіть продукти в центрі обертового піддона і закрийте дверцята.

2. Поверніть регулятор потужності до положення "Розморожування"



3. Виставте тривалість за допомогою перемикача тривалості.
4. Починається розморожування.

Позицій розігріву

	Кількість	Режим	Тривалість підігрівання	Тривалість відстоювання
Чашка	100 мл	 700 W	1' 00	1 хвилини
Миска	300 мл	 700 W	2' 30	1 хвилини
Глибока тарілка	300 мл	 700 W	3' 00	2 хвилини
піца *	300 г	 700 W	8' 00	2 хвилини
"ДУЕТ" *	2 x 300 г	 700 W	6' 30	2 хвилини

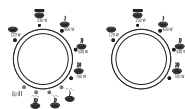
1. Покладіть продукти в центрі обертового піддона і закрийте дверцята.

- ❶ Для підігрівання з використанням функції "ДУЕТ" поставте першу тарілку в центрі обертового піддона. Поставте решітку "ДУЕТ" над цією тарілкою, після чого поставте другу тарілку на верхню частину решітки "ДУЕТ" *.



- ❷ Абсолютно очевидно, що обидві тарілки мають однакову вагу та аналогічний тип їжі.

2. Виставте максимальну потужність (700 Вт) за допомогою перемикача потужності.



3. Виставте тривалість за допомогою перемикача тривалості.

4. Піч вмикається.

Режим "Гриль" *

Цей режим використовується для підрум'янювання страв, що запікаються під сиром або картоплею, а також м'ясних страв завдяки наявності кварцового гриля у вашій печі. В цьому режимі приготування мікрохвилі не використовуються.

Grill

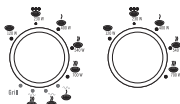
- ❶ Якщо ви готуєте в режимі "Гриль", бажано користуватися решіткою "ДУЕТ" (див. опис приладдя на с. 71)

- ❷ Для приготування в режимі "Гриль" використовуйте тільки теплостійкий посуд

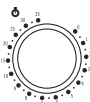
- ❸ Для пересування блюд і приладдя в режимі "Гриль" завжди надягайте захисні рукавички. Існує небезпека отримання опіків.

1-й етап: попереднє нагрівання гриля

1. Виберіть режим "Гриль" за допомогою перемикача потужності.



2. Виставте тривалість попереднього нагрівання за допомогою перемикача тривалості.



3. Піч вмикається.

4. По закінченні часу попереднього нагрівання піч вимикається. Після цього можна починати приготування.

2-й етап: Приготування в режимі "Гриль"

1. Покладіть продукти на решітку "ДУЕТ" і поставте її в центрі обертового піддона. Закрийте дверцята.

2. Виставте тривалість приготування за допомогою перемикача тривалості. Піч вмикається.

- ❶ Під час приготування в режимі "Гриль" нагрівальний елемент може вмикатися і вимикатися. Це цілком нормальне явище дозволяє уникати перегрівання.

Комбінований режим "Мікрохвильова піч + гриль" *

Цей режим використовується для швидкого підігрівання продуктів за допомогою мікрохвилі з одночасним підрум'янюванням і отриманням кірочки завдяки наявності у печі нагрівального елемента гриля.

У комбінованому режимі можна виставляти 3 рівня потужності:

Символ	Режим	Відповідна потужність
	сильний рівень + мікрохвильова піч" низької інтенсивності	800 Вт - 150 Вт
	середній рівень + мікрохвильова піч" середньої інтенсивності	700 Вт - 200 Вт
	помірний рівень + мікрохвильова піч" високої інтенсивності	600 Вт - 300 Вт

- ❶ Рекомендується використовувати решітку "ДУЕТ" (див. опис приладдя на с71).

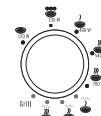
- ❷ Використовувати тільки посуд, стійкий як до мікрохвилі, так і до високої температури

- ❸ Для пересування блюд і приладдя в комбінованому режимі завжди надягайте захисні рукавички. Існує небезпека отримання опіків.

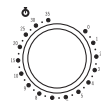
1. При використанні комбінованого режиму немає потреби в попередньому нагріванні гриля.

2. Покладіть продукти на решітку "ДУЕТ" і поставте її в центрі обертового піддона.

3. За допомогою перемикача потужності виберіть потрібну інтенсивність комбінованого режиму "Мікрохвильова піч + гриль": низьку, середню або високу.



4. Виставте тривалість приготування за допомогою перемикача тривалості.

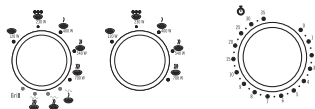


5. Піч вмикається.

- ❶ Під час приготування нагрівальний елемент гриля може вмикатися і вимикатися. Це цілком нормальне явище дозволяє уникати перегрівання

Регулювання тривалості / потужності

Під час приготування ви можете змінювати потужність або тривалість за допомогою відповідного перемикача. Піч автоматично врахує зміну на час, що залишився до кінця приготування.



Вимкнення печі

Ваша піч вимикається автоматично, коли закінчується зворотній відлік часу, виставленого за допомогою перемикача.

Під час приготування ви можете:

- Перервати приготування, відкривши дверцята печі. Піч вимкнеться і ввімкнеться знову після того, як ви закриєте дверцята.
- Відмінити приготування, перевівши перемикач у положення 0.

Інструкції з приготування

Значення тривалості, наведені в таблицях для приготування, є орієнтовними. Вони можуть змінюватись залежно від форми, товщини і температури продуктів. Відлік часу відстоювання починається після закінчення приготування, підігрівання або розморожування.

Приготування за допомогою мікрохвиль

- Інструкції з приготування свіжих овочів

Візьміть посудину з матеріалу "Пірекс", придатну для використання в мікрохвильових печах. Налийте 2 - 3 столові ложки холодної води на кожні 250 г овочів (якщо в таблиці нижче не зазначено інше). Додайте овочі і накрийте посудину. Під час приготування розмішайте 1 раз. По закінченні приготування перемішайте, додайте сіль, спеції або масло і накрийте на час відстоювання.

Для оптимізації приготування поріжте овочі на шматочки.

Продукт	Кількість	Потужність	Тривалість приготування (хвилин)	Тривалість відстоювання (хвилин)	Інструкції
Морква	250 г	700 Вт	7	3	Поріжте моркву на рівні кружечки.
Кабачки	250 г	700 Вт	7	3	Поріжте кабачки на кружечки. Додайте 2 столові ложки води або масла.
Картопля	250 г 500 г	700 Вт	8 13	3	Почистіть картоплю і порозрізуйте картоплини надвоє.

Підігрівання

По закінченні підігрівання рідких продуктів рекомендується залишати посудину всередині печі для відстоювання щонайменше на 20 секунд. Це дає можливість знизити температуру рідини і посудини і уникнути опіку або переливання через край. Перемішуйте продукт, що підігрівається, під час і в кінці підігрівання.

- Інструкції з підігрівання дитячого харчування

ⓘ *Перед годуванням добре перевірте температуру страви.*

Продукт	Кількість	Потужність	Тривалість приготування (хвилин)	Тривалість відстоювання (хвилин)	Інструкції
Продукти для дітей (овочі і м'ясо)	190 г	540 Вт	1	1-2 хв	Покладіть страву в глибоку тарілку. Накрийте. Після закінчення приготування дайте відстоятись.

ⓘ *Можна підігрівати пляшечку з дитячим харчуванням у режимі "Мікрохвильова піч" з урахуванням інструкцій, наведених на банці з молоком.*

Розморожування – Потужність

Покладіть заморожені продукти на блюдо. Не накривайте.

Слідкуйте за тим, щоб продукти не почали варитися під час розморожування. Якщо окремі частини продукту починають варитися, накрийте їх алюмінієвою фольгою, щоб закінчити розморожування. Якщо поверхня птиці починає нагріватися, припиніть розморожування і дайте відстоятись протягом 20 хвилин, після чого відновіть розморожування.

Інструкції в наведеній нижче таблиці застосовуються до заморожених продуктів, які мають температуру від -18°C до -20°C.

ⓘ *Додержуйтесь тривалості відстоювання, яке дозволяє завершити розморожування.*

ⓘ *Перевертайте продукти після того, як пройде половина часу розморожування, і періодично зливайте воду.*

ⓘ *Продукти повинні розморожуватись при потужності .*

Продукт	Кількість	Тривалість приготування (хвилин)	Тривалість відстоювання (хвилин)	Інструкції
М'ясо: Рублена яловичина	400 г	14 9 - 10	2	Покладіть м'ясо у плоску керамічну тарілку. Прикрийте тонкі шматки алюмінієвим папером.
Рибне філе	250 г 400 г	7 - 8 13 - 15	2	Покладіть рибу посередині керамічної тарілки. Покладіть тонкі шматки під більш товстими. Накрийте краї алюмінієвим папером.
Шматки курки	500 г (2 шматки)	16 - 19	2	Покладіть шматки в тарілку. Прикрийте тонкі частини алюмінієвим папером.

Приготування в режимі тільки "Гриль" або в комбінованому режимі "Мікрохвильова піч + гриль" *

- Приготування в режимі тільки "Гриль" або в комбінованому режимі "Мікрохвильова піч + гриль"

Продукт	Кількість	Режим + Потужність	Поверхня 1 Тривалість (хвилин)	Поверхня 2 Тривалість (хвилин)	Інструкції
Порізаний хліб	4 скибки (25 г)	Режим "Гриль"	4	4	Покладіть скибки на решітку "ДУЕТ"
Шматки курки	500 г		15	13	Змастіть олією і посипте спеціями. Покладіть шматки на блюдо на решітці «ДУЕТ». Дайте відстоятись 2-3 хвилини.

- Інструкції з приготування в режимі "Мікро + гриль": заморожені продукти.

Продукт	Кількість	Потужність + Температура	Тривалість приготування (хвилин)	Інструкції
Риба, запечена під тертим сиром або сухарями	400 г		18	Візьміть кругле блюдо з матеріалу "Пірекс". Поставте його на решітку "ДУЕТ". Дайте відстоятись 2-3 хвилини.
Lasagnes/ Cannelloni/Macaroni	400 г		19	Візьміть кругле блюдо з матеріалу "Пірекс". Поставте його на решітку "ДУЕТ". Дайте відстоятись 2-3 хвилини.

Очищення

- ❗ **Піч необхідно регулярно чистити і видаляти будь-які залишки їжі. Очищення печі**

Для того, щоб запобігти будь-якому накопиченню частинок їжі та жиру, необхідно регулярно чистити наступні частини мікрохвильової печі:

- Внутрішні та зовнішні поверхні вашого побутового пристрою,
- Дверцята та їх ущільнення,
- Привід, кругову опору та поворотній стіл.

- ❗ **Неутримання печі у чистому стані може привести до псування її поверхні, що може негативно вплинути на час служби цього кухонного пристрою та, можливо, до виникнення небезпечної ситуації.**

- ❗ **Переконайтесь у правильному закриванні дверцят.**

- ❗ **Не використовуйте абразивні засоби очистки або жорсткі металеві мочалки для очищення скляних дверцят печі, тому що вони можуть подряпати поверхню і викликати руйнування скла.**

Вимийте зовнішні поверхні м'якою тканиною з мильною водою. Ретельно промийте і висушіть.

Видаліть усі частинки або забруднення з внутрішньої частини вашого побутового пристрою або з кругової опори за допомогою змоченої в мильній воді тканини. Ретельно промийте і висушіть.

Для того, щоб видалити частинки їжі та усунути поганий запах, поставте на поворотній стіл склянку розбавленого водою лимонного соку і дайте попрацювати вашій печі 2 хвилини на максимальній потужності. Пара пом'якшить плями бруду. Промийте і висушіть. Нахиліть вниз нагрівальний елемент грилю для того, щоб було легше очистити стелю печі.

Дійте обережно, не допускаючи попадання води в вентиляційні отвори. Ніколи не користуйтеся абразивними або розчинними очищувачами.

Старанно очистіть ущільнення дверцят, впевнившись у тому, що:

- Відсутнє накопичення частинок,
- Ніщо не перешкоджає належному закриванню дверцят.

Очищайте внутрішню частину вашого побутового пристрою після кожного використання за допомогою відповідного миючого засобу.

❗ Не використовуйте будь-яке обладнання для парової очистки.

❗ Завжди дайте вашій печі охолонути перед очисткою.

Очищення аксесуарів

- Скляний поворотний стіл
- Решітка DUO *

Технічні проблеми

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

- Зламани шарніри
- Зіпсовані ущільнення
- Деформовані внутрішні поверхні

Для виконання ремонту звертайтеся до центрів післяпродажного обслуговування (див. перелік, що додається).

Для того, щоб навчитись користуватись приладом, потрібен деякий час. Якщо ви зіткнетесь з однією з перерахованих нижче проблем, спробуйте її усунути за допомогою пропонуваніх способів.

• Наступні явища є цілком нормальними і не повинні викликати у вас занепокоєння :

- Утворення конденсату всередині печі
- Рух повітря навколо дверцят і зовнішніх стінок
- Відблиски світла навколо дверцят і на зовнішніх стінках
- Вихід пари з дверцят і вентиляційних отворів

• Якщо ви встановите, що страва зовсім не готується :

- Упевніться в тому, що дверцята правильно закриті.
- Упевніться в тому, що не спрацював механічний запобіжник вимикач і не розплавився вкладиш плавкого запобіжника.

• Страва переварена чи пересмажена або недостатньо приготована :

- Упевніться в тому, що запрограмований час приготування відповідає вашій страві.
- Упевніться в тому, що ви правильно вибрали рівень потужності.
- Упевніться в тому, що ви не забули зняти алюмінієвий папір з судка з продуктами.
- Упевніться в тому, що блюдо, яке ви використовуєте, не є "поглинаючим".
- Упевніться в тому, що вентиляційні отвори на задній частині приладу не закриті.

• Всередині печі чути потріскування або видно іскріння:

- Упевніться в тому, що посуд, який ви використовуєте, не має металевих декоративних елементів.
- Упевніться в тому, що ви не залишили всередині печі виделку чи інше металеве начиння.
- Упевніться в тому, що ви не поклали алюмінієвий папір занадто близько до внутрішніх стінок, що ви поставили металевий судок у центрі піддона (і що 2 судки не стоять дуже близько один до одного) і не забули зняти металеві пакувальні елементи з пакетів для заморожених продуктів.

• Внутрішнє освітлення не вмикається, в той час як ваша піч працює нормально:

- Можливо, згоріла лампочка. Вашим приладом все одно можна користуватись.

• У випадку перегрівання або тривалого використання з невеликою кількістю продукту: ваш прилад обладнаний пристроєм теплового захисту, який автоматично блокує роботу приладу. Зачекайте 15 хвилин, поки цей пристрій не відключиться. Якщо ваш прилад через 15 хвилин не запрацює, відключіть його від мережі і більше не використовуйте.

Якщо ці поради не допомогли у вирішенні вашої проблеми, підготуйте наступні відомості:

- Номер моделі і заводський номер, вибиті на задній стінці печі
- Вашу гарантію
- Зрозумілий опис вашої проблеми

Після чого зв'яжіться з вашим місцевим дистриб'ютором або з центром післяпродажного обслуговування.

Поради стосовно утилізації упаковки і несправних приладів

При виготовленні своїх упаковок фірма Moulinex керується, наскільки це можливо, міркуваннями захисту довкілля. Упаковка складається з гофрованого картону, що підлягає переробці на 100%.

Пластикові деталі приладу мають маркування, що вказує тип матеріалу. Це дозволяє здійснювати в подальшому переробку цих матеріалів.

Більш детальну інформацію про утилізацію кожного матеріалу ви можете отримати в службах, на які покладено ліквідацію відходів за місцем вашого проживання.

Можливості щодо ліквідації відходів, включаючи несправні прилади, забезпечують адміністративні служби за місцем вашого проживання.

Служба, на яку покладено ліквідацію відходів, або ваш уповноважений сервіс-центр фірми Moulinex з готовністю дадуть відповіді на ваші питання.



Дбаймо про захист довкілля!

- Ваш прилад містить багато матеріалів, які можуть бути перероблені або повторно використані.
- Після закінчення терміну служби здійте його до пункту збору приладів, а якщо такого немає - до уповноваженого сервіс-центру для належної обробки.

Дані про експлуатаційні випробування

Згідно зі стандартом CEI 60705

Міжнародна електротехнічна комісія SC 59H розробила стандарт на порівняльні експлуатаційні випробування на нагрівання для різних мікрохвильових печей.

Нижче ми подаємо дані про модель, яку ви придбали.

Випробування	Навантаження	Приблизна тривалість (хвилин)	Рівні потужності	Посудина
Крем-брюле, викладений з формочок	750 г	11	700 Вт	IEC 60705 Рекомендована посудина
Бісквітне тістечко	475 г	12	540 Вт	
М'ясний рулет	900 г	20 - 22	700 Вт	
Розморожування	500 г	15 - 17	180 Вт	

Наведені дані стосуються приладу потужністю 700 Вт.

Технічні характеристики

Модель	Маса
Розхід	230В ~ 50 Гц змінного струму
Споживча потужність:	
Максимальна потужність	1150 Вт
Мікрохвилі	1150 Вт
Гриль	1000 Вт
Вихідна потужність	700 Вт
Частота	2450 МГц
Розміри (Д х Г х В) мм	
Зовнішні	440 x 360 x 260
Внутрішні	306 x 274 x 208
Вага	
брутто	12,3 кг
нетто	10,5 кг