

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție toate aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul.

Păstrați instrucțiunile.



Rețineți:

Acest simbol evidențiază sfaturi și informații importante pentru utilizator.

- Acest cuptor este destinat exclusiv încălzirii și preparării alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor, uscarea obiectelor de îmbrăcăminte sau încălzirea pernelor pentru terapia cald-rece, a papucilor, bureților, lavetelor umede sau a altor obiecte similare poate duce la accidente și prezintă risc de incendiu. Nu utilizați cuptorul în alte scopuri și sub nici o formă nu îl modificați sau deteriorați. Acest cuptor cu microunde nu a fost gândit pentru a fi utilizat înăuntrul unui dulap și nu este încorporabil.
- Înainte de a utiliza cuptorul, verificați dacă ustensilele și recipientele sunt adecvate pentru microunde (a se vedea secțiunea "Vesela ce trebuie utilizată").
- Nu utilizați detergenți abrazivi sau perii metalice pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului, deoarece îi pot deteriora suprafața și pot provoca spargerea acesteia.
- Toate cuptoarele cu microunde sunt testate și aprobate în conformitate cu normativele de siguranță și compatibilitate electromagnetică în vigoare. Din motive de siguranță, firmele producătoare de pacemaker recomandă păstrarea unei distanțe minime de 20-30 cm între un cuptor cu microunde pornit și un pacemaker, cu scopul de a evita posibile interferențe cu acesta. Dacă, din diverse motive, bănuieți că s-a produs o interferență, închideți imediat cuptorul cu microunde și contactați firma producătoare a pacemakerului.
- În caz de supraîncălzire a cuptorului (utilizare prelungită, utilizare în gol etc), acesta ar putea fi oprit de un termostat de siguranță. După ce se va răci, cuptorul își va relua funcționarea normală.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu trebuie utilizat în: bucătării amenajate pentru personalul din magazine, birouri și alte zone de lucru, unități de agroturism, hoteluri, moteluri și alte structuri de cazare, pensiuni.
- Aparatul nu trebuie pus în funcțiune cu ajutorul unui timer extern sau cu un sistem de comandă la distanță separat.

Aparatul trebuie amplasat și pus în funcțiune cu partea posterioară îndreptată spre perete.

- La prima pornire a aparatului, se poate întâmpla ca timp de circa 10 minute, acesta să emane un miros de "nou" și puțin fum. Acest lucru este provocat doar de prezența de substanțe de protecție aplicate pe rezistențe.



Atenție!

Nerespectarea instrucțiunilor poate provoca accidente sau avarieri ale aparatului.

- **Atenție!** Dacă ușa sau garniturile sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie folosit până când acestea nu vor fi reparate de un tehnician expert (instruit de producător sau de Serviciul Clienți al vânzătorului).
- **Atenție!** Pentru orice persoană care nu are o pregătire specifică, efectuarea operațiunilor de întreținere și reparație care implică îndepărtarea protecțiilor împotriva expunerii la energia microundelor reprezintă un pericol.
- **Atenție!** Copiii de minim 8 ani și persoanele cu deficiențe fizice, senzoriale sau mintale, sau cele care nu au experiența sau cunoștințele necesare, pot utiliza aparatul numai sub strictă supraveghere sau numai după ce au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în deplină siguranță și după ce au înțeles pericolele la care se expun. Supravegheați copii asigurându-vă că nu se joacă cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere ce sunt în sarcina clientului nu pot fi efectuate de către copii, decât dacă aceștia au depășit vârsta de 8 ani și sunt atent supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor

cu vârste mai mici de 8 ani.

- Nu puneți în funcțiune cuptorul dacă există obiecte de orice fel blocate între panoul frontal al cuptorului și ușa acestuia. Păstrați întotdeauna curată partea interioară a ușii, curățând-o cu o lavetă umedă și detergenți neabrazivi. Nu lăsați să se depună murdărie sau resturi alimentare între panoul frontal al cuptorului și ușa acestuia.
- Nu introduceți în apă platoul rotativ când acesta este foarte fierbinte. Șocul termic va determina spargerea acestuia.
- Atunci când se utilizează funcțiile "Numai MICROUND" și "COMBINATĂ MICROUND" cuptorul nu trebuie preîncălzit (fără alimente) și nici nu trebuie pornit când este gol, deoarece se pot produce scântei.
- Necurățarea cuptorului poate cauza deteriorarea suprafețelor acestuia. Acest lucru poate să reducă durata de viață a aparatului, determinând de asemenea apariția unor posibile situații de pericol.
- Pentru gătitul la microunde, nu utilizați recipiente metalice pentru alimente și băuturi, cu excepția accesoriului pentru aburi sau a tăvii pentru pizza din dotarea aparatului.
- Nu utilizați accesoriul care generează vapori pentru a prepara ouă în coajă

Pericol de arsuri!

Nerespectarea instrucțiunilor poate provoca arsuri sau răniri.

- **Atenție!** Când aparatul este utilizat în modul combinat, copiii îl pot folosi numai sub atenta supraveghere a unui adult, din cauza temperaturilor ridicate care se produc.
- În cazul în care observați că iese fum din cuptor, închideți aparatul sau scoateți ștecărul din priză, fără a deschide ușa, pentru a împiedica alimentarea eventualelor flăcări cu aer din exterior.
- Folosiți numai ustensile pentru cuptoare cu microunde. Pentru a evita supraîncălzirea, care determină risc de incendiu, se recomandă verificarea cuptorului atunci când se prepară alimente în recipiente de unică folosință din plastic, carton sau alt material inflamabil, sau atunci când se încălzesc mici cantități de mâncare.
- **Atenție!** Nu încălziți lichide sau alte alimente în recipiente sigilate care ar putea exploda. Nu gătiți și nici nu încălziți la microunde ouăle în coajă, deoarece pot

exploda, chiar și după ce prepararea lor s-a terminat.

- **Atenție!** În timpul utilizării, aparatul se încălzește. Nu lăsați nici un obiect deasupra cuptorului cu microunde, atunci când acesta este în funcțiune. Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul cuptorului.
- În timp ce se încălzesc lichide (apă, cafea, lapte etc.), este posibil ca, din cauza efectului de fierbere întârziată, conținutul să înceapă să fiarbă pe neașteptate și să erupă violent, provocând arsuri. Pentru a evita acest lucru, înainte de a începe să încălziți lichidele, este necesar să introduceți o linguriță de plastic sau un bețișor din sticlă în recipient. În orice caz, manevrați recipientul cu foarte mare atenție.
- Nu încălziți băuturi alcoolice cu concentrație ridicată de alcool și nici cantități mari de ulei, deoarece ar putea lua foc.
- După încălzirea alimentelor pentru nou-născuți (aflate în biberoane sau borcanele), agitați sau amestecați conținutul și controlați temperatura înainte de a le servi, pentru a evita arsurile. Se recomandă să agitați sau să amestecați mâncarea și pentru a asigura o temperatură omogenă. În cazul utilizării sterilizatoarelor pentru biberoane din comerț, înainte de a porni cuptorul verificați ÎNTOTDEAUNA dacă recipientul a fost umplut cu cantitatea de apă indicată de producător.
- **Atenție!** Atunci când aparatul este în funcțiune, ușa și suprafața exterioară pot atinge temperaturi ridicate.
- În timpul gătitului se produc aburi cu temperatură ridicată. Fiți foarte atenți la deschiderea ușii cuptorului și a accesoriului pentru aburi, pentru a evita pericolele de ardere din cauza suflului de aburi.

Pericol!

Nerespectarea instrucțiunilor poate cauza accidentări prin electrocutare, punând în pericol viața utilizatorului.

- Nu puneți în funcțiune cuptorul în cazul în care cablul de alimentare sau ștecărul sunt deteriorate, deoarece prezintă risc de electrocutare.
- În situația în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie schimbat de producător, de Centrul de asistență al acestuia sau de o persoană cu calificare

similară, eliminând astfel toate riscurile.

DATE TEHNICE

MW42FSR

dimensiuni (LxAxI): 550x530x360mm
cavitate (LxAxI): 400x385x265mm 40-42L
diametru platou: 36cm
greutate: 20.5Kg

MW30FSR / MW30F

dimensiuni (LxAxI): 520x520x320mm
cavitate (LxAxI): 335x245x350mm 28-30L
diametru platou: 31.5cm
greutate: 18.5Kg

Pentru informații suplimentare, consultați eticheta cu caracteristici, aflată pe aparat.

Putere

Puterea în WATT a cuptorului dvs se regăsește pe eticheta cu datele aparatului, la rubrica MICRO OUTPUT. În momentul consultării tabelului, luați întotdeauna în considerare puterea cuptorului dumneavoastră! Acest lucru vă va fi de folos și când veți consulta cărțile cu rețete pentru microunde din comerț.



La unele modele, puterea maximă în WATT este indicată și prin simbolul alăturat, aflat pe tabloul de comandă.



Prezentul aparat este conform cu prevederile Directivei europene 2004/108/CE privind Compatibilitatea electromagnetică și ale Regulamentului european nr. 1935/2004 din data de 27/10/2004 privind materialele destinate să vină în contact cu produsele alimentare. Produsul este clasificat ca făcând parte din Grupul 2 Clasa B pentru echipamentele ISM. Grupul 2 cuprinde toate echipamente ISM (industriale, științifice sau medicale) în care energia frecvenței radio este generată intenționat și/sau este utilizată sub formă de radiații electromagnetice pentru tratarea materialelor, precum și echipamentele de electroeroziune. Sunt cuprinse în Clasa B echipamentele de uz casnic sau care sunt utilizate în spații direct racordate la o rețea electrică de joasă tensiune pentru alimentarea clădirilor de locuințe.

SCOATEREA DEFINITIVĂ DIN UZ



Conform Directivei Europene 2002/96/EC, nu eliminați aparatul împreună cu deșeurile menajere, ci predați-l unui centru autorizat de colectare separată și reciclați a deșeurilor.

DESCRIERE CUPTOR ȘI PANOU DE COMANDĂ

- A Rezistență grill
- B Suport rotativ pentru tijă rotisor (numai la unele modele)
- C Capac ieșire microunde
- D Ieșire aer cald
- E Parte interioară ușă
- F Grătar cu funcție dublă ridicat/coborât
- G Platou rotativ
- H Suport platou rotativ
- I Mecanism antrenare platou rotativ
- L Accesoriu aburi (numai la unele modele)
- M Tavă grătar/pizza (numai la unele modele)
- N Tijă rotisor (numai la unele modele)
- O Suport pentru tijă rotisor (numai la unele modele)
- P Mâner pentru scoatere tijă (numai la unele modele)
- Q Bec cavități cuptor

1. Display timp și funcții:



2. Tasta FUNCTION: selectare funcții
3. Tasta TEMP. °C: reglare temperatură ventilare
4. Tasta : tastă funcție dedicată și programabilă
5. Tasta START: start preparare și încălzire rapidă
6. Tasta POWER LEVEL: selectare nivel de putere microunde

	(MW42FRS)	(MW30FSR MW30F)
P20 =	200W	180W
P25 =	250W	225W
P30 =	300W	270W
P50 =	500W	450W
P70 =	700W	630W
P80 =	800W	720W
P100 =	1000W	900W
7. Tasta : selectare program de gătit cu tavă grătar/pizza sau cu accesoriu aburi
8. Tasta STOP: oprire program de gătit și anulare setări
9. Buton TIME ADJUST: setare oră și durate de preparare

INSTALARE ȘI LEGĂTURĂ ELECTRICĂ

- Scoateți cuptorul din cutie, îndepărtați folia de protecție în care se află platoul rotativ (G), suportul aferent (H/I) și toate accesoriile. Verificați ca suportul (H/I) să fie introdus corect în locașul său, în centrul platoului rotativ.
- Curățați interiorul cu o lavetă umedă și moale.
- Verificați dacă nu există avarii provocate la transport, în special dacă ușa se deschide și se închide perfect.
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă la o înălțime de cel puțin 85 cm, pentru a nu fi la îndemâna copiilor, întrucât ușa poate ajunge la temperaturi ridicate, în timpul funcționării.
- După ce ați așezat aparatul pe suprafața de lucru, verificați dacă a rămas un spațiu liber de cel puțin 5 cm între suprafețele aparatului, părțile laterale și partea din spate și un spațiu liber de cel puțin 30 cm deasupra cuptorului.
- Nu blocați orificiile de intrare a aerului. În special, nu așezați nimic deasupra cuptorului și verificați ca orificiile de evacuare aer și aburi (aflate deasupra, dedesubtul și în spatele aparatului) să fie mereu libere.
- Amplasați în centrul panoului circular suportul (H/I) și așezați deasupra sa platoul rotativ (G). Suportul (H/I) trebuie introdus în locașul corespunzător, în centrul platoului rotativ.

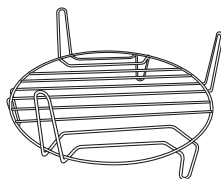


Rețineți: nu așezați cuptorul deasupra sau în vecinătatea surselor de căldură (de exemplu pe frigider).

- Conectați aparatul numai la prize de curent cu capacitate de cel puțin 16A. De asemenea, verificați ca și siguranța generală a locuinței dumneavoastră să aibă o capacitate de minim 16A, cu scopul de a evita declanșarea neașteptată a acesteia în timpul funcționării cuptorului.
- Așezați aparatul în așa fel încât să aveți acces ușor la ștecher și la priză, după instalarea acestuia.
- Înainte de utilizare, verificați ca tensiunea de rețea să fie aceeași cu cea indicată pe plăcuța aparatului și ca prizele de curent să aibă împământarea corespunzătoare: Producătorul nu își asumă nici o răspundere în cazul nerespectării acestei norme.
- Majoritatea echipamentelor electronice moderne (tv, radio, instalații stereo etc.) sunt prevăzute cu protecție împotriva câmpurilor de radiofrecvență (RF). Totuși, unele aparate electronice pot să nu aibă protecție împotriva câmpurilor de radiofrecvență provenite de la cuptorul cu microunde. Se recomandă păstrarea unei distanțe de cel puțin 1-2 metri între aceste aparate și cuptorul în funcțiune.

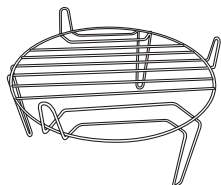
ACCESORII ÎN DOTARE

Grătar cu funcție dublă ridicat/coborât (F)



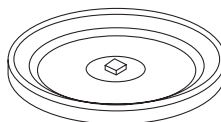
Grătar în poziție coborâtă:

Se utilizează în funcția Ventilat, pentru toate tipurile de preparate tradiționale, în special pentru prepararea dulciurilor.



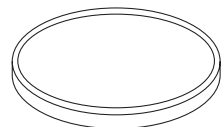
Grătar în poziție ridicată:

Se utilizează în funcția grill, pentru prepararea rapidă a cărnii.



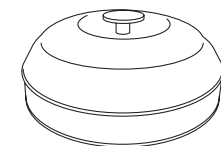
Platou rotativ (G)

Platoul rotativ se utilizează pentru toate funcțiile.



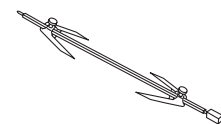
Tavă grătar/pizza (M)

(numai la unele modele)
Tava se utilizează pentru funcția Pizza.



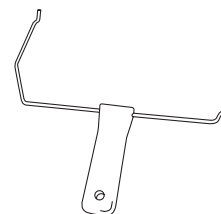
Accesoriu aburi (L)

(numai la unele modele)
Se utilizează pentru funcția Aburi.



Tijă rotisor (N)

(numai la unele modele)
Permite rotirea automată a tijei în timpul preparării



Măner pentru scoatere tijă (P)

(numai la unele modele)
Permite scoaterea cu ușurință și în siguranță a tijei la terminarea preparării

VESELA CE TREBUIE UTILIZATĂ

La funcțiile doar microunde și combinată cu microunde, se pot utiliza toate recipientele din sticlă (de preferat pyrex), ceramică, porțelan, lut, cu condiția să nu aibă decorațiuni sau părți din metal (chenare aurite, mânere, piciorușe). Se pot utiliza și recipientele din plastic rezistent la căldură, dar numai pentru a prepara cu funcția doar Microunde. În orice caz, în situația în care nu sunteți siguri dacă puteți folosi un anumit recipient, puteți efectua acest test simplu: introduceți vasul gol în cuptor timp de 60 secunde la nivelul maxim de putere (funcție doar Microunde).

Dacă recipientul rămâne rece sau se încălzește doar foarte puțin, înseamnă că este adecvat pentru gătitul la microunde. În schimb, dacă recipientul devine foarte fierbinte (sau dacă iese scântei), înseamnă că nu se poate folosi. Pentru încălzire rapidă, se pot folosi

ca suport prosoape de hârtie, cutii din carton și farfuriile de unică folosință din plastic. În ceea ce privește forma și dimensiunile, este absolut necesar ca acestea să permită rotirea corectă.

Nu sunt adecvate pentru prepararea la microunde recipientele din metal, lemn, răchită și cristal. Se recomandă să țineți minte că, deoarece microundele încălzesc alimentele și nu vesele, alimentele se pot prepara direct pe platoul pe care vor fi servite, evitând astfel murdărirea și mai apoi curățarea tigăilor. Totuși, luați în considerare faptul că este posibil ca și alimentele, foarte fierbinți, să transmită căldură către farfurie, prin urmare trebuie folosite mănuși de bucătărie. Atunci când cuptorul este setat pe funcția Grill, Ventilat sau Rotisor, se pot utiliza toate tipurile de recipiente pentru cuptor. În orice caz, trebuie să respectați instrucțiunile din tabelul următor:

Funcție	Sticlă	Pyrex	Vitroceramică	Ceramică	Folii de aluminiu	Plastic	Hârtie sau carton	Recipiente metalice
Microunde Decongelare Aburi (numai la unele modele)	DA	DA	DA	DA	NU	DA	DA	NU
Microunde + grill Microunde + ventilat Pizza Mic dejun	NU	DA	DA	DA	NU	NU	NU	NU
Grill Ventilat Rotisor (numai la unele modele)	NU	DA	DA	DA	DA	NU	NU	DA

REGULI ȘI RECOMANDĂRI GENERALE PENTRU UTILIZAREA CUPTORULUI

Microundele sunt radiații electromagnetice prezente și în natură sub formă de unde luminoase (exemplu: lumina soarelui) care, în interiorul cuptorului, pătrund în alimente din toate direcțiile și încălzesc moleculele de apă, grăsimi și zahăr. Căldura se produce foarte rapid numai în alimente, în timp ce recipientul se încălzește doar indirect, prin transferul de căldură de la alimentul cald. Acest lucru împiedică lipirea alimentelor de recipient, prin urmare puteți folosi (sau, în unele cazuri, puteți să nu folosiți deloc) puțină grăsime în timpul preparării. Întrucât este săracă în grăsimi, mâncarea preparată la microunde este considerată foarte sănătoasă și dietetică. De asemenea, față de sistemele tradiționale, prepararea se face la o temperatură

mai puțin ridicată, prin urmare alimentele, deshidratându-se mai puțin, nu își pierd proprietățile nutritive și își păstrează mai bine aroma.

Reguli fundamentale pentru a găti corect la microunde

- Prepararea este strâns legată de mărimea și de omogenitatea alimentelor ce vor fi gătite: o tocăniță va fi gata mai repede decât o friptură, pentru că este făcută din bucăți de carne mai mici și omogene. Pentru a seta corect duratele, țineți cont, atunci când consultați tabelele din paginile următoare, că mărind cantitatea de alimente trebuie să măriți și durata de preparare în mod proporțional și invers. Este important să respectați timpii de "repaus": prin timp

de repaus se înțelege intervalul de timp în care mâncarea trebuie să fie lăsată în repaus după ce a fost preparată, pentru a se permite o ulterioară răspândire a temperaturii în interiorul acesteia. Temperatura cărnurilor, de exemplu, va crește cu circa 5 - 8°C în timpul perioadei de repaus. Timpul de repaus se pot avea și după scoaterea alimentelor din cuptor.

- Una dintre principalele operațiuni ce trebuie efectuate este să amestecați de mai multe ori în timpul preparării: acest lucru duce la obținerea unor temperaturi mai uniforme și reduce durata de preparare.
- De asemenea, se recomandă să întoarceți alimentele în timp ce sunt găsite: acest lucru este valabil mai ales pentru carne, atât cea în bucăți mari (fripturi, pui întregi ...), cât și cea în bucăți mai mici (piept de pui, tocăniță ...).
- Alimentele cu piele, coajă sau pielică (exemplu: mere, cartofi, roșii, crenvurști, pește) trebuie găurite din loc în loc cu o furculiță, pentru a permite eliminarea aburilor și pentru ca pielea sau coaja să nu pocească.
- Dacă se gătesc mai multe porții din aceeași mâncare, de exemplu cartofi fierți, acestea trebuie așezate în cerc într-o tavă pentru copt, pentru a asigura o preparare uniformă.
- Cu cât este mai mică temperatura la care alimentul se introduce în cuptorul cu microunde, cu atât mai mare va fi durata de timp necesară. Alimentele la temperatura camerei se vor găti mai repede decât alimentele scoase din frigider.
- Preparați alimentele așezând întotdeauna recipientul în centrul platoului rotativ.
- Formarea de condens în interiorul cuptorului, în zona ușii și în zonele de aerisire este absolut normală. Pentru a o reduce, acoperiți alimentele cu folie transparentă, hârtie de copt, capace din sticlă sau pur și simplu cu o farfurie întoarsă. De asemenea, alimentele cu conținut de apă (de exemplu legumele) se gătesc mai bine dacă sunt acoperite. Acoperirea alimentelor permite de asemenea să păstrați curat interiorul cuptorului. Folosiți folie transparentă potrivită pentru cuptoare cu microunde.
- Nu preparați ouăle în coajă în cuptorul cu microunde: presiunea care se formează în interior va provoca explozia oului, chiar și după ce acesta a fost preparat. Nu încălziți ouăle gata fierte, decât dacă au fost întâi decojite.
- Înainte de a încălzi sau de a prepara la cuptor alimentele aflate în vase etanșe sau sigilate, nu uitați să le deschideți. Altfel, presiunea din interiorul vasului va crește, ducând la explozia acestuia chiar și după ce prepararea s-a încheiat.

CUM SĂ REGLAȚI CEASUL

Când conectați pentru prima dată aparatul la rețeaua electrică a locuinței, sau după o cădere de tensiune, pe display va fi afișat

pentru circa 2-3 secunde mesajul de bun-venit 'delo' și apoi patru liniuțe (---). Pentru a seta ora, procedați în felul următor:

- Apăsați tasta FUNCTION (2) (fig. 1) până când pe display se va aprinde simbolul .
Pe display clipește intermitent orele (fig. 2).
- Rotiți mânerul TIME ADJUST (9) (fig. 3) pentru a seta ora dorită (exemplu 13) (fig. 4).
- Apăsați tasta START (5) (fig. 5).
Pe display clipește intermitent minutele (fig. 6).
- Setări minutele dorite (fig. 7), rotind mânerul TIME ADJUST (9) (fig. 3).
- Apăsați tasta START (5) (fig. 5). Pe display va fi afișată ora setată (fig. 8).
Dacă doriți să modificați ora după setarea acesteia, efectuați o nouă setare a orei, urmând instrucțiunile de mai sus.

CUM SĂ SETAȚI PROGRAMELE DE GĂTIT

- Apăsați tasta FUNCTION (2) (fig. 1) și selectați funcția dorită, care va fi afișată cu aprinderea simbolurilor corespunzătoare aflate pe display.

Funcțiile disponibile sunt:

 Microunde

 Decongelare

 Grill

 Ventilator

 Microunde + grill

 Microunde + ventilator

 Rotisor (numai la unele modele)

- Setări durata de preparare, rotind mânerul TIME ADJUST (9) (fig. 3).

Pentru a alege durata, consultați întotdeauna tabelele de preparare.

 **Rețineți:** se poate modifica durata setată chiar și în timpul preparării, prin simpla întrerupere temporară a preparării, apăsând o dată tasta STOP (8) (fig.9) sau deschizând ușa cuptorului.

- La funcțiile doar Microunde, combinată Microunde+ Grill, combinată Microunde + Ventilator, selectați nivelul de putere a microundelor apăsând de mai multe ori tasta POWER LEVEL (6) (fig. 10) până când va clipi intermitent puterea dorită, exprimată în procente și afișată în partea centrală a display-ului (fig. 11).

Pentru a alege puterea, consultați întotdeauna tabelele de preparare.

 **Rețineți:** nu este nevoie să selectați un nivel de putere pentru funcția de decongelare automată.

i Rețineți: se poate modifica puterea setată și în timpul preparării, prin simpla apăsare a tastei POWER LEVEL (6) (fig.10). Printr-o singură apăsare a tastei va fi afișat actualul nivel selectat; apăsând din nou veți putea modifica puterea.

- Pentru funcțiile doar Ventilată și combinată Microunde + Ventilată, apăsați de mai multe ori tasta TEMP. °C (3) (fig. 12) pentru a selecta temperatura dorită (fig. 13).

Pentru a alege temperatura dorită, consultați întotdeauna tabelele de preparare.

i Rețineți: o dată selectată durata de preparare, se poate modifica temperatura prin simpla apăsare a tastei TEMP. °C (3) (fig. 12). Printr-o singură apăsare a tastei va fi afișată temperatura setată; apăsând din nou o veți putea modifica.

- Porniți procesul de preparare apăsând tasta START (5) (fig. 5). Display-ul va afișa timpul rămas până la finalul preparării.

i Rețineți: dacă din diverse motive nu porniți procesul de gătit, toate setările vor fi automat anulate după 2 minute.

i Rețineți: numai pentru funcțiile Ventilată și combinată Microunde + Ventilată: în timpul fazei de preîncălzire a cuptorului, display-ul va afișa temperatura dorită. O dată atinsă această temperatură, display-ul va afișa timpul rămas până la finalul preparării.

- La terminarea preparării, va fi emis un semnal sonor (3 "beep"-uri) și pe display va fi afișat mesajul "End" (fig. 14). Deschideți ușa și scoateți mâncarea din cuptor. Apăsând tasta STOP (8) (fig.9) sau după 3 minute de la terminarea preparării, pe display va fi afișată ora.

i Rețineți: puteți controla desfășurarea programului de preparare setat în orice moment, deschizând ușa și verificând alimentele. Astfel se întrerupe emiterea microundelor și funcționarea cuptorului, care vor fi reluate la închiderea ușii și prin apăsarea tastei START (5) (fig.5).

i Rețineți: dacă din diverse motive doriți să anulați prepararea fără să deschideți ușa, este suficient să apăsați tasta STOP (8) (fig.9).

i Rețineți: în schimb, pentru a termina prepararea, procedați în felul următor:

Dacă ușa cuptorului este deschisă, apăsați o dată tasta STOP (8) (fig.9).

Dacă ușa este închisă și prepararea alimentelor este în curs, apăsați de 2 ori tasta STOP (8) (fig.9). Pe display va fi afișată din nou ora.

i Rețineți: în timpul programelor de gătit doar Ventilată și Microunde + Ventilată, se poate controla temperatura setată anterior, apăsând tasta TEMP. °C (3) (fig. 12) (după 2 secunde, pe display va fi afișat din nou timpul rămas până la finalul preparării).

BLOCAREA PLAToului ROTATIV

Pentru a permite utilizarea tigăilor sau a tăvilor dreptunghiulare (care nu s-ar putea roti în interiorul cuptorului), se poate bloca rotirea platoului rotativ (G) în funcția Ventilată.

Operați după cum urmează:

- Selectați funcția Ventilată cu tasta FUNCTION (2) (fig. 1).
- Țineți apăsată tasta STOP (8) (fig. 9) timp de 2-3 secunde, pe display va fi afișat simbolul de blocare a platoului rotativ (fig. 15) și se va auzi un "beep".
- Terminați de setat programul de gătit și porniți procesul cu tasta START (5) (fig. 5): platoul nu se va roti.

La finalul preparării, platoul rotativ se va debloca automat.

i Rețineți: în timpul preparării, becul din cavitatea cuptorului (Q) va rămâne stins. Pentru a controla în ce stație se află alimentele, deschideți ușa cuptorului.

ÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Această funcție este foarte utilă pentru a încălzi mici cantități de alimente sau băuturi. Apăsați de două ori tasta START (5) (fig. 5). Cuptorul va porni timp de 2 minute la puterea maximă. Încălzirea rapidă este utilă și pentru a finaliza unele preparate.

BLOCARE ACCES COPII

Cuptorul este prevăzut cu o funcție de siguranță care împiedică pornirea neintenționată/accidentală a cuptorului de către copii. Pentru a activa funcția:

- Țineți apăsată tasta STOP (8) (fig. 9) timp de 3 secunde.
- Va fi emis un "beep" scurt și simbolul  se va aprinde pe display: cuptorul nu va putea fi pornit.
- Pentru a dezactiva funcția de siguranță activată anterior, țineți apăsată tasta STOP (fig.9) timp de 3 secunde.

FUNCȚIA CONSUM REDUS DE ENERGIE

Dezvoltarea tehnologică necesită an de an o creștere a producției de energie electrică. Acest lucru înseamnă un tot mai mare impact asupra mediului, din cauza creșterii gradului de poluare (CO₂, sulf etc) și a exploatării resurselor naturale neregenerabile (cărbune, gaz, petrol). Economia de energie, reducând risipa de energie electrică (de ex., reducând consumul aparatelor în stand-by) este o importantă sursă de energie regenerabilă "virtuală", imediată și accesibilă tuturor.

Pentru a reduce consumul de energie electrică al cuptorului pe

durata perioadelor în care cuptorul nu funcționează.

- Țineți apăsată tasta POWER LEVEL (6) (fig. 10) timp de 2-3 secunde. Cuptorul va emite un "beep".
- În cazul în care nu apăsați nici o tastă, display-ul se va stinge automat după 10 minute (setările ceasului vor fi păstrate). Pe display va fi afișată liniuța '-' care se derulează.
- Dacă ușa este ținută deschisă mai mult de 10 minute, becul din cavitatea cuptorului (Q) se va stinge automat.
- Pentru a reaprinde display-ul, apăsați o tastă oarecare.
- Pentru a dezactiva funcția consum redus de energie și pentru a avea mereu afișată ora, țineți apăsată tasta POWER LEVEL (6) (fig. 10) timp de 2-3 secunde; cuptorul va emite un "beep".

DECONGELARE

- Alimentele congelate în punguțe sau folie de plastic sau în cutia lor pot fi puse direct în cuptor, cu condiția să nu prezinte părți metalice (de ex. benzi sau capse de închidere).
- Anumite alimente, cum ar fi legumele și peștele, nu necesită o decongelare completă înainte de a fi gătite.
- Alimentele în suc propriu, sosurile cu carne tocată și cele opărite se decongelează mai bine și mai repede dacă sunt amestecate din când în când, întoarse și/sau separate.
- În timpul decongelării, carnea, peștele și fructele pierd lichide: decongeleți-le într-un bol.
- Se recomandă să separați fiecare bucată de carne în propria punguță, înainte de a le pune la congelator. Acest lucru vă va ajuta să economisiți timp prețios la prepararea mâncărurilor.
- Imediat după decongelare, înainte de a prepara, este important să respectați timpul de repaus: prin timp de repaus (în minute) se înțelege perioada de timp în care mâncarea trebuie să fie lăsată în repaus pentru a se permite o ulterioară răspândire a temperaturii în interiorul acesteia.

ÎNCĂLZIRE

Încălzirea alimentelor este o funcție în care cuptorul dumneavoastră își va dovedi pe deplin utilitatea și eficiența. Față de metodele tradiționale, utilizând microundele obțineți o economie evidentă de timp, deci și de energie electrică.

- Se recomandă să încălziți alimentele (mai ales dacă sunt congelate) la o temperatură de cel puțin 70°C (trebuie să frigă!). Alimentele nu vor putea fi consumate imediat, pentru că sunt prea fierbinți, însă va fi asigurată completa lor sterilizare.
- Pentru a încălzi alimente semipreparate sau congelate, respectați întotdeauna următoarele reguli:
 - scoateți alimentele din recipientele metalice;
 - acoperiți cu folie transparentă (de tip corespunzător pentru cuptoarele cu microunde) sau cu hârtie de copț; în acest

fel toată aroma naturală va fi păstrată, iar cuptorul se va menține mai curat; puteți acoperi și cu o farfurie întoarsă; dacă este posibil, amestecați sau întoarceți frecvent pentru a accelera sau uniformiza procesul de încălzire;

- respectați cu atenție duratele indicate pe ambalaj; țineți minte că, în anumite condiții, duratele indicate vor trebui mărite.
- Alimentele congelate trebuie decongelate înainte de a începe încălzirea lor. Cu cât este mai joasă temperatura inițială a alimentului, cu atât mai lung va fi intervalul de timp necesar pentru încălzirea sa.

CUM SĂ PREPARAȚI ANTREURI, FELUL ÎNTÂI

Ciorbele sau supele în general necesită o cantitate mai mică de lichid pentru că în cuptorul cu microunde evaporarea este mai degrabă una redusă. Sarea trebuie adăugată numai la terminarea preparării sau în timpul de repaus, deoarece deshidratează. Putem spune că timpul necesar pentru a prepara orezul la cuptorul cu microunde (ca de altfel toate tipurile de paste) este aproximativ egal cu timpul necesar pentru a-l găti pe aragaz în maniera tradițională. Avantajul de a prepara orezul la cuptorul cu microunde este dat de faptul că nu este nevoie să amestecați încontinuu (va fi suficient să o faceți de 2 - 3 ori).

CUM SĂ PREPARAȚI CARNEA

Prepararea este strâns legată de mărimea și de omogenitatea alimentelor ce vor fi gătite: tocănițele vor fi gata mai repede decât o friptură, pentru că sunt făcute din bucăți de carne mai mici și omogene.

Pentru a menține frăgezimea fripturilor, a puiului și a frigăruilor, se recomandă să adăugați 1/2 pahar cu apă la început.

CUM SĂ PREPARAȚI GARNITURI ȘI LEGUME

Legumele, gătite la microunde, își mențin culoarea și calitățile nutritive mai mult decât atunci când sunt gătite în mod tradițional. Înainte de a începe să le gătiți, acestea trebuie spălate și uscate. Cele de dimensiuni mari vor fi tăiate în bucăți uniforme. La fiecare 500 gr de legume, adăugați circa 5 linguri de apă (legumele fibroase necesită mai multă apă). Legumele gătite cu funcția doar Microunde trebuie să fie întotdeauna acoperite cu folie transparentă adecvată pentru cuptoarele cu microunde. Amestecați cel puțin o dată la jumătatea preparării și adăugați puțină sare doar la final.



Rețineți: Duratele de preparare din tabel au doar valoare ilustrativă, depinzând de greutatea, de temperatura inițială a alimentelor, precum și de consistența și structura acestora.

CUM SĂ PREPARAȚI PEȘTELE

Peștele se prepară foarte rapid și cu rezultate excelente. Se

poate condimenta cu puțin unt sau ulei (sau puteți să nu-l condimentați deloc). Acoperiți cu folie transparentă. Evident, dacă peștele este cu piele, aceasta trebuie găurită; bucățile de file trebuie așezate uniform. Nu se recomandă prepararea peștelui împănăt cu ouă.

CUM SĂ PREPARAȚI DULCIURI ȘI FRUCTE

Dulciurile dospesc (la putere redusă) mult mai bine decât în cuptorul tradițional. Deoarece nu fac crustă, este de preferat să ornați suprafața cu creme sau glazuri (de ex. cu ciocolată); de asemenea trebuie ținute acoperite după coacere, întrucât au tendința de a se usca mai repede decât cele coapte în cuptorul tradițional. Fructele trebuie găurite dacă sunt coapte în coajă și trebuie păstrate acoperite: este important să respectați timpul de repaus (3-5 minute).

FUNCȚIA DE GĂTIT CU ABURI (NUMAI LA UNELE MODELE)

Această funcție este potrivită pentru a găti rapid cu aburi toate alimentele, cum ar fi legume, pește etc.

⚠️ Atenție! puneți întotdeauna accesoriul pentru aburi (L) deasupra platoului rotativ din sticlă (G). Asigurați-vă că accesoriul este poziționat exact în centrul platoului, pentru a evita ca acesta să atingă pereții cavității în timpul preparării. Nerespectarea acestor reguli simple poate deteriora accesoriul sau poate produce scântei.

- Turnați 500 cc de apă în vasul din plastic și apoi așezați deasupra sa baza metalică a accesoriului pentru aburi (fig. 16).
- Puneți alimentele în accesoriul pentru aburi, așezându-l peste baza metalică (fig. 17). Închideți accesoriul cu capacul metalic, asigurându-vă că este bine fixat.
- Apăsați tasta  (7) (fig. 18). Pe display se va aprinde simbolul .
- Setati durata de preparare, rotind mânerul TIME ADJUST (9) (fig. 3). Pentru a selecta durata, consultați întotdeauna tabelele de preparare.



Rețineți: se poate modifica durata setată chiar și în timpul preparării, prin simpla întrerupere temporară a preparării, apăsând o dată tasta STOP (8) (fig.9) sau deschizând ușa cuptorului.

- Porniți procesul de preparare apăsând tasta START (5) (fig. 5).
- La terminarea preparării, va fi emis un semnal sonor (3 "beep"-uri) și pe display va fi afișat mesajul "End" (fig. 14). Deschideți ușa și scoateți mâncarea din cuptor. Apăsând tasta STOP (8) (fig.9) sau după 3 minute de la ter-

minarea preparării, pe display va fi afișată ora.



Pericol de Arsură! în timpul preparării, în interiorul accesoriului se produc aburi cu temperatură ridicată. Fiți foarte atenți atunci când deschideți capacul, pentru a evita pericolul de ardere din cauza suflului de aburi. Apucați accesoriul numai de baza din plastic și ridicați capacul cu ajutorul mânerului de deasupra, evitând contactul cu părțile metalice ale accesoriului (fig. 19).

Utilizarea funcției Aburi pentru a găti

Cu acest accesoriu pentru aburi, alimentele se prepară datorită căldurii umede a apei în fierbere, dar fără contactul direct al alimentului cu apa, reducând astfel pierderea de săruri nutritive. Practic, accesoriul pentru aburi este prevăzut cu un capac din metal care nu poate fi străbătut de microunde; microundele încălzesc doar apa aflată în vasul din plastic, iar apa produce aburii, care astfel gătesc alimentele.



Atenție! nu utilizați accesoriul fără cel puțin 500 cc de apă în vas (în gol), pentru a preveni avarierea sau descărcările electrice în accesoriul pentru vapori.

Dacă apa se evaporă complet înainte de a se finaliza prepararea alimentelor, adăugați alți 500 cc de apă în vas.



Atenție! nu utilizați accesoriul dacă este vizibil deteriorat, rupt sau deformat.

Nu gătiți niciodată fără a utiliza capacul și baza din metal.

Duratele indicate în tabel reprezintă o medie și trebuie setate ținând cont de aceste mici reguli fundamentale;

- duratele de preparare depind de dimensiunea alimentelor. Prin urmare, legumele tăiate în bucățele se vor prepara mai repede decât cele întregi.
- un aliment aflat la temperatura camerei va fi gătit mai repede decât cele scoase direct din frigider.
- în orice caz, rezultatul preparării unui aliment depinde întotdeauna de calitatea și de prospețimea produsului de bază.

Tabel durate de preparare

Mâncăruri	Cantitate	Timp de preparare
Morcovi	400 gr	20 minute
Dovlecei	400 gr	12 minute
Conopidă	450 gr	23 minute
Cartofi	500 gr	20 minute
File de somon	350 gr	13 minute
Piept de pui	300 gr	13 minute

Baza din metal este prevăzută cu o garnitură din cauciuc prinsă pe marginea sa (fig. 20). Garnitura poate fi ușor îndepărtată pentru curățarea accesoriului; după ce terminați de curățat, obligatoriu fixați garnitura la loc în poziția sa inițială.



Atenție! nu utilizați accesoriul fără garnitura din cauciuc corect fixată pe marginea bazei metalice (lipsa acesteia poate deteriora accesoriul sau poate produce scântei în timpul utilizării).

FUNCȚIA DE GĂTIT PIZZA (NUMAI LA UNELE MODELE)

Această funcție permite să gătiți/încălziți toate acele produse care se găsesc în comerț congelate, din categoria "snack", cum ar fi: pâine, saieuri, mini-pizza, tarte sărate, hamburger cu arome, cartofi duchesse, foietaje diverse, briose etc.

Pentru a obține cele mai bune rezultate, respectați următoarele reguli/recomandări generale simple:

- Tava specială grătar/pizza (M) trebuie preîncălzită înainte de orice preparare, operațiune pe care cuptorul o execută în mod automat o dată setat programul și după apăsarea tastei START (5) (fig. 5).
- Consultați întotdeauna tabelul de preparare pentru a vedea în ce categorie se află alimentul pe care doriți să îl preparați.

Operați după cum urmează:

- Apăsați tasta  (7) (fig. 18). Pe display se va aprinde simbolul .
- Setați durata de preparare, rotind mânerul TIME ADJUST (9) (fig. 3).

Pentru a selecta durata, consultați întotdeauna tabelele de preparare.

- Introduceți tava grătar/pizza (M) în cuptor (după ce eventual ați uns-o cu ulei), direct peste platoul rotativ (G), închideți ușa și apăsați tasta START (5) (fig. 5). Cuptorul va încălzi automat tava, timp de 3 minute. Pe display va fi afișat timpul rămas până la terminarea preîncălzirii.



Rețineți: Durata de preîncălzire a tăvii nu poate fi modificată.

- La terminarea preîncălzirii (semnalizată de cuptor prin 2 "beep"-uri sonore), scoateți tava grătar/pizza (M) din cuptor, folosind mănuși de bucătărie (atenție, frige!) (fig. 21) și puneți pe aceasta alimentul pe care doriți să-l preparați/încălziți.
- Reintroduceți tava grătar/pizza (M) în cuptor și apăsați din nou tasta START (5) (fig. 5) (dacă în termen de 1 minut nu se apasă nici o tastă, cuptorul va continua prepararea în mod automat). Pe display va fi afișat intervalul de timp setat anterior.



Rețineți: se poate modifica durata setată chiar și în timpul preparării, prin simpla întrerupere temporară a preparării, apăsând o dată tasta STOP (8) (fig.9) sau deschizând ușa cuptorului.

- La terminarea preparării, va fi emis un semnal sonor (3 "beep"-uri) și pe display va fi afișat mesajul "End" (fig. 14). Deschideți ușa și scoateți mâncarea din cuptor. Apăsând tasta STOP (8) (fig.9) sau după 3 minute de la terminarea preparării, pe display va fi afișată ora.



Pericol Arsurii! în timpul preparării/încălzirii alimentelor, cuptorul funcționează în modul combinat cu Grill și/sau Ventilator; prin urmare, fiți foarte atenți atunci când scoateți alimentele din cuptor deoarece, pe lângă tava grătar/pizza (M), și rezistența (A) aflată în partea superioară a cavității este foarte fierbinte.

În continuare vă prezentăm câteva recomandări utile pentru a utiliza cât mai bine această funcție și pentru a obține așadar cele mai bune rezultate:

Mâncăruri	Note
Pizza congelată	• Puneți pizza în tavă și gătiți totul timp de 16-18 minute.
Cordon bleu congelat	• Puneți porțiile de cordon bleu în tavă și gătiți totul timp de 7-9 minute. Nu este nevoie să le întoarceți în timpul preparării.
Bastonașe de merluciu congelate	• Puneți bastonașele în tavă și gătiți totul timp de 6-8 minute. Nu este nevoie să le întoarceți în timpul preparării.

FUNCȚIA DE GĂTIT LA ROTISOR (NUMAI LA UNELE MODELE)

Această funcție este ideală pentru a prepara la rotisor puilul, friptura de porc și de vițel.

Operați după cum urmează:

- Introduceți tija (N) în pui și blocați-o cu ajutorul celor două cârlige (fig. 22) (pentru rezultate mai bune, folosiți sfoară de bucătărie pentru a presa extremitățile puilului și pentru a evita lovirea acestora de pereții cavității în timpul rotirii).
- Introduceți tija cu puilul în cuptor (fig. 23).
- Introduceți capătul pătrat al tijei în suportul rotativ (B) aflat pe partea dreaptă a cavității (fig. 24).
- Introduceți capătul ascuțit al tijei în suportul (O) din partea stângă (fig. 25).
- Apăsați tasta FUNCTION (2) (fig. 1) până când pe display se va aprinde simbolul .
- Setați durata de preparare, rotind mânerul TIME ADJUST (9) (fig. 3).

Pentru a selecta durata, consultați întotdeauna tabelele de

preparare.

- Porniți procesul de preparare, apăsând tasta START (5) (fig. 5). Display-ul va afișa timpul rămas până la finalul preparării.



Rețineți: dacă din diverse motive nu porniți procesul de preparare, toate setările vor fi automat anulate după 2 minute.

- La terminarea preparării, va fi emis un semnal sonor (3 "beep"-uri) și pe display va fi afișat mesajul "End" (fig. 14).
- Deschideți ușa și scoateți tija cu ajutorul mânerului aferent (P) din dotare (fig. 26).

FUNCȚIA "MIC DEJUN"

Funcția Mic Dejun permite încălzirea ușoară și rapidă a clasiceilor componente ale micului dejun: o ceașcă de cafea/lapte/ceai și un corn/o brișă (proaspăt, nu congelat), sau felii de pâine pentru prăjit. În prima fază, se încălzește rapid conținutul ceștii. Datorită temperaturii atinse, băutura dumneavoastră va rămâne caldă mult timp.

În faza următoare, este încălzită mâncarea, cu ajutorul rezistențelor electrice tradiționale: datorită acestora, suprafața brișelor devine crocantă, sau feliile de pâine sunt prăjite.

Operați după cum urmează:

- Apăsați tasta  (4) (fig. 27).
Pe display apare cifra "1" și se aprinde simbolul  (fig. 28).
Puteți încălzi cantitatea necesară pentru un singur mic dejun (de ex., o ceașcă de lapte și o brișă).
În cazul în care cantitatea este mai mare, apăsați din nou tasta  (4) (fig. 27) pentru a selecta al doilea program (pe display apare cifra "2") (fig. 29).
- Introduceți ceașca cu băutura și așezați-o direct pe platoul rotativ (G) (fig. 30).
Porniți procesul de preparare, apăsând tasta START (5) (fig. 5). Display-ul va afișa timpul rămas până la finalul preparării.
- La finalul primei faze, cuptorul se va opri automat, emițând doua "beep"-uri scurte și afișând intermitent durata de preparare a celei de-a doua faze.
Deschideți ușa și scoateți ceașca. În acest moment, puteți pune brișă direct pe platoul rotativ (G), sau feliile de pâine (se recomandă utilizarea grătarului (F) în poziție ridicată) (fig. 31).
- Reporniți funcția Mic Dejun, apăsând din nou tasta START (5) (fig. 5). Dacă în termen de 1 minut cuptorul nu va fi repornit prin apăsarea tastei START, acesta va continua prepararea automat.
- La finalul celei de-a doua faze, cuptorul se va opri definitiv și pe display va fi afișat mesajul "End" (fig. 14).

- Deschideți ușa și scoateți mâncarea din cuptor.
Apăsând tasta STOP (8) (fig. 9) sau după 3 minute de la terminarea preparării, pe display va fi afișată ora.



Pericol Arsuri! în timpul preparării/încălzirii în cea de-a doua fază, cuptorul funcționează în modul Grill și/sau Ventilator: prin urmare, fiți foarte atenți atunci când scoateți alimentele din cuptor deoarece, pe lângă tava grătar/pizza (M), și rezistența (A) aflată în partea superioară a cavității este foarte fierbinte.

Programarea cu tasta "Mic Dejun"

De asemenea, puteți programa oricare altă preparare în două faze, în funcție de necesitățile dumneavoastră, utilizând tasta  (4). Cele două preparări vor fi efectuate secvențial, iar cuptorul va face o pauză de 1 minut între cele două faze, pentru a vă lăsa timp să verificați alimentele preparate. Noul program va lua locul funcției Mic Dejun setată din fabrică.

Operați după cum urmează:

- Țineți apăsată tasta  (4) (fig. 27) timp de cel puțin 3 secunde: display-ul va emite un scurt "beep" și va afișa intermitent mesajul "Fct1" (fig. 32).
- Setati prima funcție dorită, utilizând tasta FUNCTION (2) (fig. 1) și confirmați alegerea cu tasta START (5) (fig. 5).
- Imediat ce ați confirmat prima funcție, pe display va clipi intermitent mesajul "Fct2".



Rețineți: dacă nu doriți să programați o a doua fază, apăsați direct tasta START (5) (fig. 5).

- Setati cea de-a doua funcție dorită, utilizând tasta FUNCTION (2) (fig. 1) și confirmați alegerea cu tasta START (5) (fig. 5). Cuptorul va emite un scurt "beep" și va afișa din nou ora locală. În acest moment, tasta Mic Dejun este asociată noii preparări alese de dumneavoastră și o puteți regăsi rapid apăsând tasta  (4) (fig. 27).



Rețineți: În caz de blackout sau de deconectare a cuptorului de la priza electrică, la revenirea energiei electrice cuptorul va restabili automat funcția Mic Dejun setată din fabrică.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



Pericol! înainte de a efectua orice operațiune de curățare și întreținere, scoateți întotdeauna ștecherul din priza de curent și așteptați răcirea aparatului.



Atenție! nu utilizați detergenți abrazivi, bureți din sârmă sau ustensile ascuțite din metal.

De asemenea, atunci când curățați suprafața exterioară a cuptorului, fiți atenți să nu pătrundă apă sau detergent lichid în interiorul orificiilor de ieșire aer și aburi, aflate pe partea de

deasupra a aparatului. Se recomandă să nu utilizați alcool, detergenți abrazivi sau detergenți pe bază de amoniac pentru a curăța suprafața ușii. Nu folosiți ștergătoare cu aburi pentru a curăța interiorul cuptorului.

Pentru a vă păstra aparatul în cea mai bună stare, se recomandă să curățați cu regularitate ușa, interiorul și exteriorul cuptorului, folosind o lavetă umedă și săpun neutru sau detergent lichid. Păstrați întotdeauna curat, fără urme de grăsime sau stropi de ulei, și capacul de ieșire microunde (C). Pentru a garanta o închidere perfectă, păstrați întotdeauna curată partea internă a ușii, evitând ca murdăria sau resturile alimentare să rămână prinse între ușă și panoul frontal al cuptorului. Curățați cu regularitate orificiile de intrare aer aflate pe partea posterioară a cuptorului, astfel încât în timp acestea să nu se înfundă cu praf sau cu depuneri de murdărie. Din când în când va trebui să scoa-

teți platoul rotativ (G) și suportul acestuia (H/I) pentru a le curăța și, de asemenea, să curățați baza cuptorului. Spălați platoul rotativ și suportul acestuia în apă cu săpun neutru (se pot spăla în mașina de spălat vase). Motorul platoului rotativ este sigilat. Totuși, atunci când se curăță baza cuptorului, fiți atenți ca apa să nu pătrundă sub suportul (H/I).

i Rețineți: nu scufundați platoul rotativ în apă rece, după o încălzire prelungită; șocul termic ridicat va provoca spargerea acestuia.

ATUNCI CÂND CEVA NU FUNCȚIONEAZĂ

Atunci când ceva pare să nu funcționeze sau în situația în care depistați o defecțiune, adresați-vă Serviciului Asistență autorizat de producător. În orice caz., înainte de a apela la tehnicienii noștri, este util să efectuați următoarele verificări simple:

Problemă	Cauză/soluție
Aparatul nu funcționează	• Resetați controlul electronic scoțând aparatul din priză pentru cel puțin 1-2 minute. • Este posibil să se fi activat funcția consum redus de energie (display stins): apăsați o tastă oarecare. • Ușa nu este bine închisă. • Ștecherul nu este bine introdus în priză. • Priza nu alimentează cu curent (controlați siguranța fuzibilă a locuinței). • A fost activată siguranța pentru copii (simbolul  de pe display).
Condens pe suprafața de sprijin, în interiorul cuptorului sau în jurul ușii	• Atunci când se prepară alimente ce conțin apă, este absolut normal ca aburul care se produce în interiorul cuptorului să iasă și să formeze condens în cuptor, pe suprafața de gătit sau în jurul ramei ușii.
Scântei în interiorul cuptorului	• Nu porniți cuptorul fără alimente în programele de preparare la microunde și combinate. • Nu utilizați recipiente metalice în programele menționate anterior, nici punguțe sau cutii cu capse metalice.
Alimentele nu se încălzesc sau nu se gătesc suficient	• Selectați funcția corectă sau măriți durata de preparare • Alimentul nu a fost complet decongelat înainte de a fi preparat.
Mâncarea se arde	• Selectați funcția corectă sau micșorați durata de preparare.
Alimentele nu se prepară uniform	• Amestecați mâncarea în timpul preparării. Țineți minte că alimentele se prepară mai bine dacă sunt tăiate în bucăți de dimensiuni uniforme. • Platoul rotativ a rămas blocat
Pe display apare mesajul "fail"	• Cuptorul nu reușește să regleze temperatura cavității. Este posibil să utilizați în continuare cuptorul în funcția Microunde și Decongelare. Asigurați-vă ca temperatura camerei sau a cuptorului să nu fie prea joasă (de ex. mai mică de 10°C). În caz contrar, adresați-vă serviciului de asistență.

i Rețineți: În caz de avarie a becului din cavitatea cuptorului (Q), puteți continua să utilizați aparatul fără probleme. Pentru înlocuirea becului, adresați-vă unui Centru de Asistență autorizat.

i Rețineți: atunci când se activează funcția Blocare platou rotativ, becul din cavitatea cuptorului va rămâne stins pe durata preparării. Acest lucru este absolut normal.