



Modele:
ML 822 BIS L
ML822 BIS R
ML 822 BIS L WHITE



ROMÂNĂ

-  Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima oară, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de instalare și de întreținere.
-  În funcție de model. Accesoriiile incluse pot varia față de cele prezentate în imagini.

CUPRINS

Informații de siguranță	4	Finalul unui ciclu de preparare	18
Copii și siguranța vulnerabilă	4	Decongelarea	18
Siguranța general	4	Sfaturi generale pentru decongelare	20
Instalare	7	Prepararea cu un cuptor cu microunde	21
Curățare	7	Tabele cu sugestii – prepararea legumelor	21
Reparații	7	Tabele și sugestii – prepararea peștelui	22
Evitarea daunelor asupra cuptorului sau a altor situații periculoase în urma	8	Prepararea la grătar	22
Avantajele cuptorului cu microunde	10	Tabele și sugestii – microunde+grătar	22
Modul de utilizare al cuptorului cu microunde	10	Grătar	22
De ce mâncarea este încălzită	10	Ce tip de veselă se poate folosi	23
Descrierea aparatului	11	Funcția microunde	23
Descrierea funcțiilor butoanelor	12	Cum se testează vesela	23
Setări de bază	13	Microunde+grătar	24
Meniu secundar	13	Funcția grătar	24
Configurarea ceasului	13	Recipiente și folii din aluminiu	24
Afișarea/ascunderea ceasului	13	Capace	24
Cronometru	13	Tabel veselă	24
Blocaj de siguranță	14	Curățarea și întreținerea cuptorului	25
Funcții de bază	14	Suprafața frontală	25
Meniu principal	14	Interiorul cuptorului	25
Cuptor cu microunde	14	Plafonul cuptorului	26
Grătar	15	Accesorii	26
Microunde+Grătar	15	Rezolvarea problemelor	26
Decongelarea prin timp (manual)	15	Înlocuirea becului	27

Decongelarea prin greutate automat	15	Caracteristici tehnice	27
Funcții speciale	16	Specificații	27
Funcții speciale	16	Protecția mediului	28
Utilizarea plăcii de rumenire	17	Instrucțiuni de instalare	28
Dacă cuptorul funcționează	18	Înainte de instalare	28
Parametrii de funcționare	18	După instalare	28
Anularea unui ciclu de preparare	18		

INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

⚠ Inainte de instalarea si utilizarea aparatului, cititi cu atentie instructiunile furnizate. Producatorul nu este responsabil daca instalarea incorecta si utilizarea incorecta cauzeaza rani si daune. Tineti intotdeauna instructiunile cu aparatul pentru o referinta ulterioara.

COPII SI SIGURANTA PERSOANELOR

Avertizare! Risc de sufocare, ranire sau dizabilitate permanenta.

- Acest aparat poate fi utilizat de catre copii de la 8 ani si de catre persoanele cu capacitati fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsa de experienta si cunostinte doar daca acestia sunt supravegheati de catre un adult sau o persoana responsabila de siguranta lor.
- Nu lasati copii sa se joace cu aparatul.
- Tineti toate ambalajele la distanta de copii.
- **AVERTIZARE:** Tineti copii la distanta fata de aparat atunci cand acesta este in functiune sau cand se raceste. Partile accesibile sunt fierbinti.
- Daca aparatul are un dispozitiv de siguranta pentru copii, va recomandam sa il activati. Copii sub 3 ani nu trebuie lasati nesupravegheati in apropierea aparatului.
- Curatarea si intretinerea nu trebuie efectuate de catre copii fara supraveghere.

SIGURANTA GENERALA

- Acest aparat este destinat utilizarii in gospodarii si zone similare precum:
 - bucataria personalului din magazine, birouri si alte medii de lucru;
 - ferme;
 - de clienti in hoteluri, moteluri si alte medii rezidentiale;
 - facilitati de tip cazare cu mic dejun;
- Aparatul devine fierbinte in interior in timpul functionarii. Nu atingeti elementele de incalzire din aparat. Utilizati intotdeauna manusi pentru cuptor pentru a scoate sau a aseza accesoriile in cuptor.
- Aparatul este destinat pentru incalzirea mancarii si a bauturilor. Uscarea hainelor sau incalzirea pernelor, papucilor, buretilor, carpelor umede si a obiectelor similare poate cauza riscul de ranire, aprindere sau incendiu.
- Aveti grija sa nu prindeti cablurile de curent ale altor aparate electrice in usa incinsa sau in cuptor. Izolarea cablului se poate topi. Pericol de

scurtcircuitare!

Atentie! Cuptorul nu poate fi folosit daca:

- Usa nu este inchisa corect;
- Balamalele usii sunt deteriorate;
- Suprafetele de contact intre usa si partea frontala a cuptorului sunt deteriorate;
- Sticla ferestrei usii este deteriorata;
- Exista formari frecvente de arcuri electrice in interiorul cuptorului desi nu sunt obiecte metalice inauntru.

Cuptorul poate fi utilizat din nou dupa ce a fost reparat de un reprezentant al Serviciului de Asistenta Tehnica.

- Daca se emite fum, opriti sau deconectati aparatul si tineti usa inchisa pentru a stinge flacarile.
- Incalzirea bauturilor la cuptor poate duce la fierbere. Trebuie sa aveti grija la manevrarea recipientului.
- Continutul biberoanelor si al borcanelor cu hrana pentru bebelus trebuie amestecat sau scuturat si temperatura trebuie verificata inainte de consum pentru a evita arsurile.
- Ouale in coaja si ouale fierte bine nu trebuie incalzite in aparat deoarece pot exploda chiar si dupa ce incalzirea s-a incheiat.

Atentie! Cuptorul nu poate fi folosit daca:

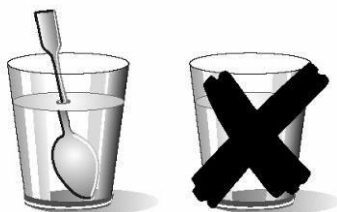
- Usa nu este inchisa corect;
- Balamalele usii sunt deteriorate;
- Suprafetele de contact intre usa si partea frontala a cuptorului sunt deteriorate;
- Sticla ferestrei usii este deteriorata;
- Exista formari frecvente de arcuri electrice in interiorul cuptorului desi nu sunt obiecte metalice inauntru.

Cuptorul poate fi utilizat din nou dupa ce a fost reparat de un reprezentant al Serviciului de Asistenta Tehnica.

- Daca se emite fum, opriti sau deconectati aparatul si tineti usa inchisa pentru a stinge flacarile.
- Incalzirea bauturilor la cuptor poate duce la fierbere. Trebuie sa aveti grija la manevrarea recipientului.
- Continutul biberoanelor si al borcanelor cu hrana pentru bebelus trebuie amestecat sau scuturat si temperatura trebuie verificata inainte de consum pentru a evita arsurile.
- Ouale in coaja si ouale fierte bine nu trebuie incalzite in aparat deoarece pot exploda chiar si dupa ce incalzirea s-a incheiat.

Avertizare!

- Nu incalziti alcool pur sau bauturi alcoolice in cuptorul cu microunde. PERICOL DE INCENDIU
- **Atentie!**
- Pentru a evita supraincalzirea alimentelor sau arderea lor este foarte important sa nu selectati perioade de timp prea lungi sau niveluri prea crescute ale puterii cand **se incalzesc cantitati mici de mancare**. De exemplu, o chifla se poate arde dupa 3 minute daca puterea selectata este prea mare.
- Pentru prajirea painii folositi doar functia de grill si supravegheati cuptorul tot timpul. Daca folositi functia combinata pentru prajirea painii aceasta va lua foc intr-un timp foarte scurt.
- Aveti grija sa nu prindeti cablurile de energie sau alte dispozitive electrice in usa incinsa sau in cuptor. Izolatia cablului se poate topi.



- **Aveti grija cand incalziti lichide!**

Cand lichidele (apa, cafea, ceai, lapte etc.) sunt aproape de punctul de fierbere inuntrul cuptorului si

- sunt scoase brusc afara, pot tasni din recipientele lor

- **PERICOL DE RANIRE SI ARSURI!**

Pentru a evita astfel de situatii cand incalziti lichide, asezati o lingurita sau o bagheta de sticla in interiorul recipientului.

Instalarea

- Sistemul electric trebuie echipat cu un dispozitiv de deconectare cu un separator de de contact pentru toți polii care oferă o deconectare completă pentru categoria de supratensiune III.
- Dacă ștecherul este folosit pentru conexiunea electrică atunci acesta trebuie să fie accesibil după instalare.
- Această instalație trebuie să fie în conformitate cu reglementările în vigoare
- Protecția împotriva electrocutării trebuie asigurată de către instalația electrică.
- Avertizare: cuptorul trebuie împământat.

Curățarea

- Aparatul trebuie curățat în mod regulat și trebuie îndepărtate depunerile de alimente.
- Nerespectarea păstrării aparatului într-o stare curate ar putea duce la deteriorarea suprafeței care ar putea afecta durata de viață a aparatului și ar putea duce la situații periculoase.
- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi și răzuitoare metalice ascuțite, pentru a curăța ușa din sticlă deoarece ar putea zgâria suprafața, ceea ce ar putea duce la deteriorarea sticlei.
- Nu folosiți un aparat de curățare cu aburi pentru a curăța aparatul.
- Suprafețele de contact ale ușii (partea frontală și partea interioară a ușilor) trebuie păstrate foarte curate pentru a asigura funcționarea corectă a funcțiilor cuptorului.
- Vă rugăm să respectați instrucțiunile de utilizare referitoare la secțiunea curățare din Curățarea și întreținerea cuptorului.

Reparații

- **AVERTIZARE:** Înainte de întreținere opriți sursa de alimentare cu current. **AVERTIZARE:** Doar o persoană specializată poate efectua operațiunile de service sau reparații care implică îndepărtarea carcasei care oferă protecție împotriva expunerii la energia microundelor.
- **AVERTIZARE:** Dacă ușa sau garniturele ușii sunt deteriorate, aparatul nu trebuie utilizat până la reparația de către o persoană competentă.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agenții autorizați sau tehnicienii calificați pentru a evita situațiile periculoase. În plus sunt necesare unelte speciale pentru această sarcină.

- Reparațiile și operațiunile de întreținere, în special asupra pieselor conductoare trebuie efectuate doar de personalul de specialitate autorizat de către producător.

Evitați deteriorarea cuptorului sau alte situații periculoase prin respectarea acestor instrucțiuni

- Nu porniți cuptorul fără suportul farfuriei rotative, inelul rotativ și placa rotativă.
- Nu porniți cuptorul dacă este gol. Dacă nu există mâncare în interior poate exista o supraîncărcare electrică și cuptorul poate fi deteriorat. RISC DE DETERIORARE!
- Pentru efectuarea testelor de programare așezați un pahar cu apă în interiorul cuptorului. Apa va absorbi microundele și cuptorul nu va fi deteriorat.
- Nu acoperiți și nu obstrucționați orificiile de aerisire.
- Folosiți doar veselă compatibilă cu microundele. Înainte de a introduce vesela în cuptor verificați dacă aceasta este corespunzătoare (vedeți secțiunea referitoare la tipurile de veselă).
- Nu îndepărtați stratul de mica de pe tavanul cuptorului! Stratul împiedică deteriorarea cuptorului de către grăsime și bucățile de alimente.
- Nu introduceți substanțe inflamabile în interiorul cuptorului deoarece se pot inflama dacă cuptorul este pornit.
- Nu folosiți cuptorul pentru prăjire deoarece este imposibil de a controla temperatura uleiului încălzit de microunde.
- Nu vă sprijiniți și nu vă așezați pe ușa cuptorului. Acest lucru poate deterora cuptorul, în special balamalele. Ușa poate suporta o greutate maximă de 8 kg.
- Farfuria rotativă și grătarul pot suporta o cantitate maximă de 8 kg. Pentru a evita deteriorarea cuptorului, nu depășiți această cantitate.

Avantajele microundelor

La cuptoarele conventionale, caldura emanata de elementele electrice sau arzatoarele pe gaz patrunde usor mancarea din exterior spre interior. Din aceasta cauza se pierde o mare cantitate de energie cand se incalzesc aerul, componentele cuptorului si recipientele cu mancare.

Intr-un cuptor cu microunde, caldura este generata de mancarea in sine si caldura circula din interior spre exterior. Nu exista pierderi de caldura in aer, la peretii cavitatii cuptorului sau la vase si recipiente (daca acestea sunt adecvate folosirii in cuptorul cu microunde), cu alte cuvinte doar mancarea este incalzita.

Cuptoarele cu microunde au urmatoarele avantaje:

1. Durata de gatire mai scurta; in general este de pana la 3/4 mai scurta decat cea necesara pentru gatirea conventionala
2. Dezghetarea ultra rapida a mancarii, astfel reducand riscul dezvoltarii bacteriilor.
3. Economisirea energiei.
4. Pastrarea calitatilor nutritive ale alimentelor datorita perioadei mai scurte de preparare.
5. Usor de curatat.

Cum functioneaza microundele

Intr-un cuptor cu microunde exista o valva cu tensiune crescuta numita magnetron care transforma energia electrica in energie a microundelor. Aceste unde electromagnetice sunt canalizate spre interiorul cuptorului printr-un conductor de unde si distribuite printr-un distribuitor metalic sau printr-un disc rotativ. In interiorul cuptorului undele sunt propagate in toate directiile si sunt reflectate de peretii metalici, patrundand alimentele uniform.

De ce se incalzesc alimentele

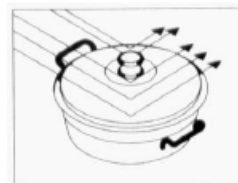
Majoritatea alimentelor contin apa iar moleculele de apa vibreaza sub actiunea microundelor. Frecarea dintre molecule produce caldura si astfel creste temperatura alimentelor, dezghetand-le, preparand-le sau mentinandu-le fierbinti.

Deoarece temperatura din interiorul alimentelor creste:

- Acestea pot fi preparate cu putin lichid ori grasimi/ulei sau deloc;
- Dezghetarea, incalzirea sau gatirea intr-un cuptor cu microunde este mai rapida decat intr-un cuptor conventional;
- Vitaminele, mineralele si substantele nutritive ale alimentelor sunt pastrate;
- Culoarea naturala si aromele alimentelor raman neschimbate.

Microundele patrund prin portelan, sticla, carton sau plastic dar nu patrund prin metal. De aceea, recipientele metalice sau cele care au parti metalice nu trebuie folosite intr-un cuptor cu microunde.

Microundele sunt reflectate de metal...



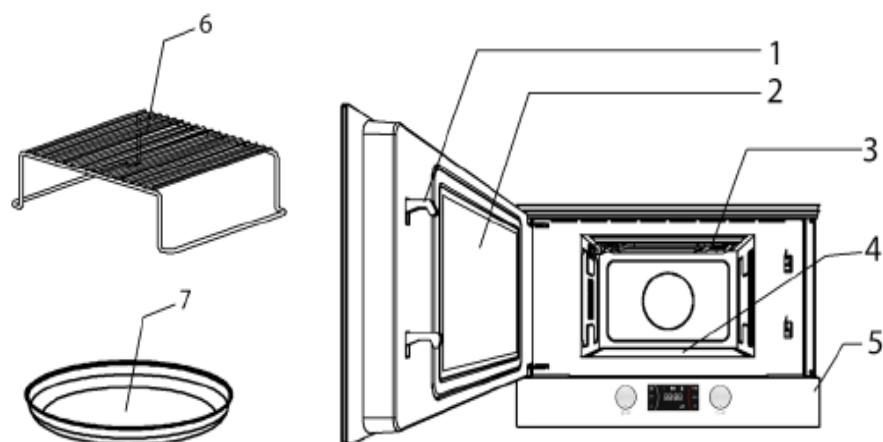
... dar trec prin sticla si portelan...



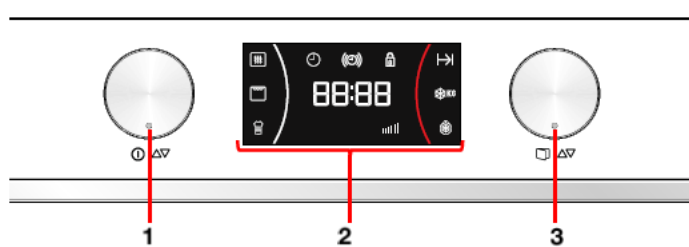
... si sunt absorbite de alimente.



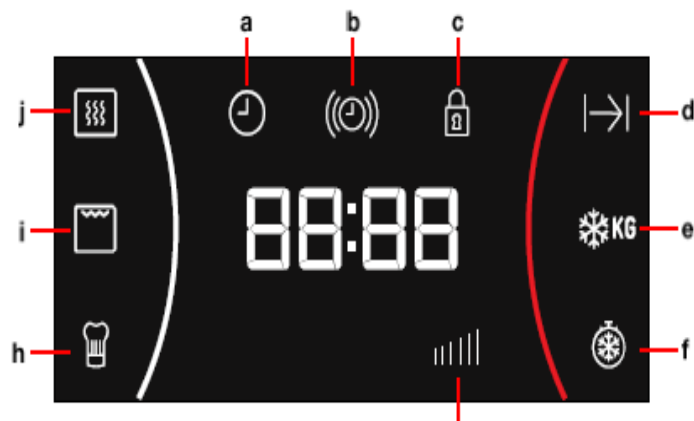
Descrierea aparatului



- 1. Balamale
- 2. Ușa din sticlă
- 3. Grătar rabatabil
- 4. Baza ceramic
- 5. Panoul de control
- 6. Grilaj
- 7. Placa de rumenire



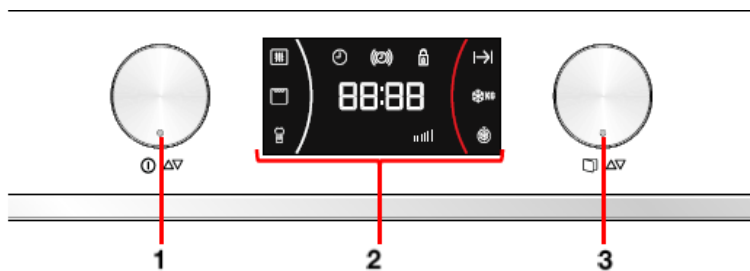
- 1. Buton selectare funcții
- 2. Ecran
- 3. Buton rotative



- a. Indicator ceas
- b. Indicator timp
- c. Indicator blocaj de siguranță
- d. Indicator durată
- e. Indicator decongelare prin greutate
- f. Indicator decongelare print imp
- g. Indicator nivel putere
- h. Funcție program special
- i. Funcție grătar
- j. Funcție microunde

Descrierea funcțiilor butoanelor

Simbol	Funcție	Putere microunde	Alimente
	Microunde	90W 180W 360W 600W 850W	Decongelare lentă a alimentelor delicate; păstrarea alimentelor calde Preparare cu puțină căldură; fierbere orez Decongelare rapidă Topire unt Încălzire mâncare bebeluși Preparare legume și mâncare Preparare și încălzire Încălzire și preparare porții mici Încălzire alimente delicate Preparare și încălzire rapidă lichide și alimente pre-încălzite
	Microunde+Grătar	90 W 180 W 360 W	Prăjire Grătar de pasăre și carne Plăcinte și feluri de mâncare gratinate
	Grătar		Grătar



Deschiderea ușii

Pentru a deschide ușa, apăsați butonul rotativ(3) timp de 2 secunde.

Meniul secundar

Pe meniul secundar puteți accesa ceasul (pentru a configura durata sau pentru a ascunde afișajul, cronometrul și blocajul de siguranță.



Pentru a accesa meniul secundar procedați după cum urmează:

1. Apăsați butonul funcție (1) timp de 3 secunde.
2. Rotiți butonul rotative (3) pentru a naviga prin opțiunile meniului secundar. Opțiunea dorită se aprinde.
3. Apăsați butonul rotative (3) o dată pentru a confirma selecția opțiunii dorite.

Setarea ceasului

După ce cuptorul cu microunde este introdus în priză sau după o pană de current ecranul va ilumina intermitent pentru a indica ca durata afișată nu este corectă. Pentru a seta ceasul procedați după cum urmează:

4. Accesați opțiunea de configurare a ceasului prin accesarea meniului secundar conform descrierii anterioare.
5. Rotiți butonul funcției (1) pentru a seta valoarea corectă a orei.
6. Apăsați butonul rotative (3) pentru a confirma orele.
7. Rotiți butonul rotative (3) pentru a seta valoarea corectă a minutelor.
8. Pentru finalizare apăsați butonul rotative (3) pentru confirmare.

Ascunderea/afișarea ceasului

Dacă afișajul ceasului vă deranjează îl puteți ascunde procedând după cum urmează:

1. Accesați ascunderea opțiunii pentru ceas din meniul secundar.
2. Când vedeți simbolul ceasului ☹️ apăsați timp de 2 secunde butonul rotativ (3).
3. Dacă doriți să vedeți ceasul din nou, repetați procedura.

Cronometrul

Pentru a configura cronometrul procedați după cum urmează:

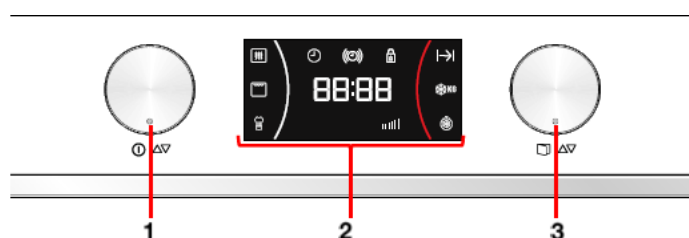
1. Accesați opțiunea cronometru prin accesarea meniului secundar conform descrierii de mai sus.
2. Rotiți butonul rotativ (3) pentru a seta durata pentru alarmă.
3. Pentru a finaliza, apăsați butonul rotativ (3) pentru confirmare.

Blocaj de siguranță

Funcționarea cuptorului poate fi blocată (de exemplu pentru a nu fi utilizat de către copii).

1. Accesați blocarea de siguranță din meniul secundar conform descrierii anterioare.
2. Rotiți butonul rotativ (3) pentru a selecta dacă doriți să porniți sau să opriți opțiunea.
3. Pentru a finaliza, apăsați butonul rotativ (3) pentru a confirma.
4. Pentru a debloca cuptorul, apăsați butonul rotativ (3) timp de 2 secunde.

Funcții de bază



Meniul principal

Pe meniul principal puteți accesa opțiunile de preparare cum ar fi: microunde, grătar, microunde+grătar, autopreparare, decongelare prin time sau prin greutate.



Pornire rapidă

Utilizați această funcție pentru a încălzi rapid alimentele cu conținut de apă, cum ar fi apă, cafea, ceai sau supă.

1. Apăsați butonul funcției (1) o dată.

2. Apăsați butonul rotativ (3) dacă doriți să creșteți durata de utilizare. Durata de utilizare este crescută cu 30 de secunde de fiecare dată când acest buton este apăsat pentru primele 10 secunde.

Microunde

Utilizați această funcție pentru a preparare și pentru a încălzi legume, cartofi, orez, pește și carne.

1. Rotiți butonul de selecție al funcției (1) până când indicatorul funcției microunde luminează intermitent. Ecranul afișează nivelul de putere (850) iluminând intermitent.
2. Întoarceți butonul rotativ (3) în oricare direcție pentru a configura nivelul de putere.
3. Apăsați butonul rotativ (3) pentru a valida. Ecranul afișează 01:00 iluminând.
4. Rotiți butonul rotativ (3) în direcție pentru a seta durata.
5. Apăsați butonul rotativ (3) pentru validare.

5. Apăsați butonul de selectare al funcției

(1). Cuptorul va începe să funcționeze.

OBSERVAȚII:

Butonul de selectare al funcției poate fi apăsat oricând în secvența de mai sus și cuptorul va iniția procesul de preparare cu parametrii afișați.

Grătar

Utilizați această funcție pentru a rumeni partea de sus a alimentului.

1. Rotiți butonul de selectare al funcției (1) până când indicatorul selectare funcție se aprinde intermitent. Ecranul afișează 15:00 iluminând intermitent.

2. Rotiți butonul rotativ (3) în orice direcție pentru a seta durata.

3. Apăsați butonul rotativ (3) pentru confirmare.

4. Apăsați butonul de selectare al funcției (1). Cuptorul va începe să funcționeze

Microunde+grătar

1. Rotiți butonul de selectare al funcției (1) până când indicatorul selectare funcție se aprinde intermitent. Ecranul afișează 360 iluminând intermitent.

2. Rotiți butonul rotativ (3) în orice direcție pentru a seta durata.

3. Apăsați butonul rotativ (3) pentru confirmare. Ecranul afișează 15:00 iluminând intermitent

4. Rotiți butonul rotativ (3) pentru confirmare.

5. Apăsați butonul de selectare al funcției (1). Cuptorul va începe să funcționeze.

Observație:

Butonul de selectare al funcției poate fi apăsat oricând în secvența de mai sus și cuptorul va începe procesul de preparare cu parametrii afișați.

Decongelarea prin timp (manual)

Utilizați această funcție pentru a decongela rapid orice tip de mâncare:

1. Rotiți butonul de selectare al funcției (1) până când indicatorul luminos decongelare prin timp se aprinde. Ecranul afișează 10:00.
2. Rotiți butonul rotativ (3) în orice direcție pentru a seta durata.
3. Apăsați butonul rotativ (3) pentru a valida.
4. Apăsați butonul de selectare al funcției (1). Cuptorul va începe să funcționeze.
5. Întoarceți preparatul când cuptorul emite un semnal sonor și ecranul afișează cuvântul: *turn*.

Decongelarea prin greutate (automat)

Utilizați această funcție pentru a decongela rapid carne, pasăre, pește, fructe și pâine.

1. Rotiți butonul de selectare al funcției (1) până când indicatorul luminos decongelare prin greutate se aprinde. Ecranul afișează F01.
2. Rotiți butonul rotativ (3) în orice direcție pentru a seta tipul alimentului. Dacă nu rotiți acest buton, cuptorul funcționează cu tipul de aliment F01.
3. Apăsați butonul rotativ (3) pentru a valida. Valoarea greutății alimentului se aprinde pe ecran. Indicatorul de greutate începe să se aprindă.
4. Rotiți butonul rotativ (3) în orice direcție pentru a seta greutatea alimentului. Dacă nu rotiți acest buton cuptorul funcționează la 200 g.
5. Apăsați butonul rotativ (3) pentru validare.
6. Apăsați butonul de selectare al funcției (1). Cuptorul va începe să funcționeze.
7. Întoarceți preparatul când cuptorul emite un semnal sonor și ecranul afișează cuvântul: *turn*.

Următorul tabel prezintă funcția de decongelare prin greutate, indicând itnervalele de greutate și de decongelare și duratele de așteptare (pentru a văa sigura că alimentul are o temperature uniformă.

Program	Preparat	Greutate (g)	Durata (min)	Durata timp (min)
F 01	Carne	100 – 2000	2 – 46 40	20 – 30
F 02	Pasare	100 – 2500	2 – 17 23	20 – 30
F 03	Peste	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
F 04	Peste	100 – 500	2 36 – 13	10 – 20
F 05	Paine	100 – 800	2 25 – 19	10 – 20

Observatii: vedeti Instructiunile Generale pentru decongelare

Funcții speciale
Funcția specială Auto

1. Rotiți butonul de selectare al funcției (1) până când indicatorul funcției special se aprinde. Ecranul afișează programul P1.

2. Rotiți butonul rotative (3) în orice direcție pentru a seta programul. Dacă nu rotiți acest buton, cuptorul funcționează cu programul P1.1

3. Apăsăți butonul rotativ(3) pentru a confirma.

4. Apăsăți butonul de selectare al funcției (1). Cuptorul va începe să funcționeze.

5. Întoarceți mâncare când cuptorul emite un semnal sonor și ecranul afișează cuvântul: turn.
- Următorul tabel afișează programul funcția specială: Auto

Program	Tip aliment	Greutate (g)	Durată (min	Apă adăugată (ml)	Instrucțiuni
P1.1 P1.2 P1.3	Preparare cartofi	250 500 1000	7 10 15	100 150 200	Introduceți cartofii feliuțe (15-20 mm) în apă într-un recipient rezistent la căldură și așezați-l pe baza ceramic din cuptor.
P2.1 P2.2	Risotto (gata pentru preparat)	150 400	42 42,5	600 800	Introduceți ingredientele pentru preparare lentă într-un vas rezistent la căldură cu capac și aeșzați-l pe baza ceramică din cuptor.
P2.3	Aluat prăjitură (gata de preparat)	550	22	----	Introduceți ingredientele pentru preparare lentă într-un vas rezistent la căldură cu capac și aeșzați-l pe baza ceramică din cuptor.
P3.1 P3.2	Pește (congelat Pește (proaspăt)	700 800	30 30	300 300	Introduceți ingredientele pentru preparare și gratinare într-un vas rezistent la căldură cu capac și aeșzați-l pe baza ceramică din cuptor.
P3.3	Legume (congelate)	1000	30	300	Introduceți ingredientele pentru preparare într-un vas rezistent la căldură cu capac și aeșzați-l pe baza ceramică din cuptor.

Informații importante

- Folosiți întotdeauna vase compatibile cu cuptorul cu microunde și un capac pentru a evita pierderea de lichide.
- Amestecați preparatele de câteva ori în timpul încălzirii, în special atunci când cuptorul emite un semnal sonor și ecranul afișează: *turn*.
- Durata necesară pentru a încălzi mâncarea va depinde de temperatură inițială. Mâncarea scoasă direct din frigider va fi mai mare decât a alimentelor la temperatură încăperii. Dacă temperatură alimentului nu este cea dorită selectați o greutate mai mare sau mai mica data viitoare.

- După încălzire, amestecați alimentele și apoi lăsați-le să stea pentru a permite uniformizarea temperaturii în preparat.
- Avertizare!** După încălzire recipientul se poate încinge. Deși microundele nu încing majoritatea recipientelor, acestea se pot încălzi prin transferul căldurii de la preparat.

Utilizarea plăcii de rumenire

În mod normal atunci când preparați alimentele cum ar fi pizza sau plăcinte, pe grătar sau în cuptorul cu microunde, aluatul sau panificația devine umed. Acest lucru poate fi evitat prin folosirea plăcii de rumenire. Deoarece temperatura ridicată este atinsă rapid pe fundul plăcii de rumenire, crusta devine crocantă și rumenită.

Placa de rumenire poate fi folosită și pentru bacon, ouă, cârnați etc.

OBSERVAȚII FOARTE IMPORTANTE

- Folosiți mănuși tot timpul deoarece placa de rumenire se poate încinge.
- Nu așezați recipiente pe placa de rumenire care nu sunt rezistente la căldură (castroane din plastic de exemplu)

Asigurați-vă că placa de rumenire nu intră în contact cu cavitatea cuptorului pentru a evita daunele.

Mod de preparare cu placa de rumenire

- Preîncălziți placa de rumenire selectând funcția microunde și grătar între 3 și 5 minute cu nivelul de putere 360W.
- Periați placa de rumenire cu ulei pentru a rumeni frumos alimentele.
- Așezați alimentele proaspete sau congelate direct pe placa de rumenire. Puteți așeza alimente decongelate cum ar fi pizza congelată fără a le decongela.
- Așezați placa de rumenire pe baza ceramic din cuptor.
- Selectați funcția microunde și grătar și durata de preparare conform descrierii de mai jos.

Aliment	Greutate	Durată de preparare	Durată de așteptare	Recomandări
Pizza	200 g 300g 400 g	5 min 6 min 7 min	2 min 2 min 2 min	Dacă pizza este subțire. Dacă pizza este groasă creșteți durata cu 1-2 minute
Quiches și plăcinte	200 g 300 g	5 min 6 min	2 min 2 min	Compensarea temperaturii este obținută prin durata de așteptare.

Hamburgeri	400 g	5 min		Întoarceți 1 x
Cartofi la cuptor	200 g	5 min	2 min	

Când cuptorul funcționează...

Intreruperea unui ciclu de preparare

Puteti opri procesul de preparare a mancarii in orice moment apasand tasta **Pornit/Oprit** o data sau deschizand usa cuptorului.

In ambele cazuri:

- **Emisia de microunde este oprita imediat.**
- Gratarul este dezactivat dar este **inca fierbinte. Pericol de arsuri!**
- Temporizatorul se opreste si **afisajul** arata timpul de functionare ramas.

Daca doriti, in acest moment puteti:

1. Intoarce sau amesteca mancarea pentru a asigura prepararea uniforma.
2. Schimba parametrii procesului.
3. Anula procesul apasand tasta **Pornit/Oprit**.

Pentru a reincepe procesul inchideti usa si apasati tasta **Pornit/Oprit**.

Modificarea parametrilor

Parametrii de operare (durata, greutate, putere, etc.) pot fi modificati atunci cand cuptorul este in functiune sau cand procesul de coacere a fost intrerupt dupa cum urmeaza:

1. Pentru modificarea duratei, intoarceti butonul rotativ. Noua durata stabilita este valabila imediat.
2. Pentru modificarea puterii, apasati tasta de selectare greutate/putere. Indicatorul luminos incepe sa palpaie. Modificati parametrii prin apasarea tastelor “-”si “+”si confirmati prin apasarea selectorului de putere.

Anularea unui ciclu de preparare

Daca doriti sa anulati procesul de coacere, apasati tasta **Pornit/Oprit** timp de 3 secunde.

Veti auzi un semnal sonor si un beep si durata vor aparea pe ecran.

Sfarsitul unui ciclu de preparare

La finalul procesului venti auzi trei beepuri si ecranul va afisa cuvantul “**End**”.

Beep-urile se repeat la fiecare 30 de secunde pana cand usa este deschisa sai tasta **Pornit/Oprit** este apasata.

Decongelarea

In tabelul de mai jos sunt prezentate diferite durate de decongelare si repaus (pentru a asigura o distribuire uniforma a temperaturii alimentelor)

pentru diverse tipuri si greutati ale alimentelor, plus recomandari..

Preparat	Greutate (g)	Durata dezghetare (min)	Timp repaus (min)	Recomandari
Bucati de carne tocata, vitel, vita, porc	100	2-3	5-10	Intoarceti o data
	200	4-5	5-10	Intoarceti o data
	500	10-12	10-15	Intoarceti de doua ori
	1000	21-23	20-30	Intoarceti de doua ori
	1500	32-34	20-30	Intoarceti de doua ori
	2000	43-45	25-35	Intoarceti de trei ori
Gulas	500	8 -10	10-15	Intoarceti de doua ori
	1000	17-19	20-30	Intoarceti de trei ori
Carne tocata	100	2-4	10-15	Intoarceti de doua ori
	500	10-14	20-30	Intoarceti de trei ori
Carnati	200	4-6	10-15	Intoarceti o data
	500	9-12	15-20	Intoarceti de doua ori
Carne pasare (portionata)	250	5-6	5-10	Intoarceti o data
Pui	1000	20-24	20-30	Intoarceti de doua ori
Pasare	2500	38-42	25-35	Intoarceti de trei ori
Filet de peste	200	4-5	5-10	Intoarceti o data
Pastrav	250	5-6	5-10	Intoarceti o data
Creveti	100	2-3	5-10	Intoarceti o data
	500	8-11	15-20	Intoarceti de doua ori
Fructe	200	4-5	5-10	Intoarceti o data
	300	8-9	5-10	Intoarceti o data
	500	11-14	10-20	Intoarceti de doua ori
	200	4-5	5-10	Intoarceti o data
Paine	500	10-12	10-15	Intoarceti o data
	800	15-17	10-20	Intoarceti de doua ori
Unt	250	8-10	10-15	Intoarceti o data, capac
Crema de branza	250	6-8	10-15	Intoarceti o data, capac
Creme	250	7-8	10-15	Scoateți capacul

Decongelarea

Instructiuni generale pentru decongelare

1. Cand decongelati alimente, folositi doar vase care pot fi folosite in cuptorul cu microunde (portelan, sticla, plastic adecvat).
2. Decongelarea in functie de greutate si tabelele se refera la decongelarea alimentelor crude.
3. Timpul de decongelare depinde de cantitatea si grosimea alimentelor. Cand congelati alimentele tineti cont de procesul de decongelare. Asezati alimentele unifrom in recipient.
4. Repartizati cat mai bine alimentele in cadrul cuptorului. Partile cele mai groase ale pestelui sau pulpelor de pui trebuie intoarse spre exterior. Puteti proteja partile cele mai delicate ale cu bucati de folie de aluminiu. **Important:** Folia de aluminiu nu trebuie sa vina in contact cu interiorul cavitatii cuptorului deoarece acest lucru poate produce arcuri electrice.
5. Portiunile groase ale alimentelor trebuie intoarse de mai multe ori.
6. Distribuiti alimentele congelate cat mai uniform deoarece portiunile stramte si subtiri se decongeleaza mai repede decat cele groase si late.
7. Alimentele bogate in grasimi cum sunt untul, branza si frisca nu trebuie decongelate total. Daca sunt tinute la temperatura camerei vor fi gata sa fie servite in cateva minute. Daca gasiti bucati mici de gheata in frisca ultra congelata, trebuie sa le amestecati inainte de a o servi.
8. Asezati carnea de pasare pe o farfurie intoarsa in sus pentru a se scurge lichidul din carne.
9. Painea trebuie invelita intr-un servet pentru a nu deveni prea uscata.
10. Intoarceti mancarea la intervale regulate.
11. Indepartati ambalajul alimentelor congelate si nu uitati sa scoateti orice eticheta metalica. La recipientele folosite pentru pastrarea alimentelor in congelator si care pot fi de asemenea folosite pentru incalzire si preparare, tot ce trebuie sa faceti este sa scoateti capacul. In toate celelalte cazuri trebuie sa puneti alimentele in recipiente adecvate pentru utilizarea in cuptorul cu microunde.
12. Lichidul rezultat din decongelare, in principal de la carnea de pasare, trebuie aruncat. Astfel de lichide nu trebuie sa intre in contact cu alte alimente.
13. Luați în considerare faptul că perioada de repaus este necesară pentru funcția decongelare, pentru a decongela în totalitate. Aceasta durează în mod normal între 15 și 20 de minute.

Prepararea mancarii la cuptorul cu microunde

Atentie! Cititi sectiunea "Siguranta Microundelor" inainte de a prepara mancarea la microunde.

- Inainte de a prepara alimente care au coaja sau **membrana** (de ex. mere, rosii, cartofi, carnati) **intepati-le** pentru ca acestea sa nu plesneasca. Taiati alimentele inainte de a incepe sa le preparati.
- Inainte de a folosi un recipient sau un vas verificati daca este adecvat pentru utilizarea in cuptorul cu microunde (vezi sectiunea despre tipuri de vesela).
- Cand preparati alimente cu putina umiditate (de ex. **decongelati painea**, preparati floricele etc.) evaporarea este rapida. Cuptorul va functiona ca si cand ar fi gol si alimentele se pot arde. Cuptorul si recipientul se pot deteriora intr-o astfel de situatie. Trebuie astfel sa setati doar timpul necesar pentru preparare si trebuie sa supravegheati atent procesul de preparare.
- Nu este posibil sa incalziti cantitati mari de ulei (**prajire**) in cuptorul cu microunde.
- Scoateti **alimentele semi-preparate** din recipientele in care sunt asezate deoarece acestea nu sunt intotdeauna rezistente la caldura. Urmati instructiunile producatorului.
- **Daca aveti mai multe recipiente** cum ar fi canile, de exemplu, asezati-le uniform pe plita mesei rotative.
- Nu legati **pungile de plastic** cu agrafe metalice. Folositi in schimb agrafe din plastic. Perforati pungile de cateva ori pentru a permite aburului sa iasa.
- Cand incalziti sau preparati alimentele, verificati daca ating **macar temperatura de 70°C**.
- In timpul prepararii alimentelor, se poate forma **abur** pe geamul usii care poate incepe sa picure. Acest lucru este normal si se poate observa mai ales daca temperatura camerei este scazuta. Functionarea sigura a cuptorului nu este afectata de acest lucru. Dupa ce ati terminat prepararea, stergeti apa produsa prin condensare.

Cand incalziti lichide, folositi **recipiente cu deschidere larga**, pentru ca aburul sa se evapore cu usurinta.

Preparati alimentele cum este indicat in instructiuni si tineti cont de timpul de preparare si nivelul puterii indicate in tabele. Tineti cont de faptul ca cifrele sunt orientative si pot varia in functie de stadiul initial, temperatura, umiditate si tipul de alimente. Se recomanda reglarea timpului si a nivelului puterii pentru fiecare situatie in parte. Poate fi necesar sa prelungiti sau sa scurtati timpul de preparare sau sa mariti sau reduceti nivelul puterii in functie de caracteristicile exacte ale alimentelor.

Prepararea cu microunde...

1. Cu cat cantitatea de alimente este mai mare, cu atat va fi mai mare timpul de preparare. Retineti: · Cantitate dubla >> timp dublat · Cantitate injumatatita >> timp injumatatit
2. Cu cat temperatura este mai redusa, cu atat va fi mai indelungat timpul de preparare.
3. Alimentele care contin mult lichid se incalzesc mai repede.
4. Prepararea va fi mai uniforma daca alimentele sunt distribuite uniform pe masa rotativa. Daca asezati alimente compacte in partea exterioara a plitei si pe cele mai putin compacte in centrul plitei, puteti incalzi diferite tipuri de alimente simultan.
5. Puteti deschide usa cuptorului in orice moment. Cand faceti acest lucru cuptorul se opreste automat. Cuptorul cu microunde va porni din nou doar cand inchideti usa si apasati butonul de pornire.
6. Alimentele care sunt acoperite necesita un timp de preparare mai scurt si isi pastreaza mai bine caracteristicile. Capacele folosite trebuie sa permita microundelor sa treaca prin ele si sa aiba gauri mici prin care sa iasa aburul.

Tabele si sugestii – Prepararea legumelor

Preparat	Cantitate (g)	Adaugare a lichidelor	Putere (Watt)	Durata (min.)	Timp repaus (min.)	Instructiuni
Conopida	500	100 ml	850	9-11	2-3	Taiati felii.
Broccoli Ciuperci	300	50 ml	850	6-8	2-3	Tineti acoperit.
	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Mazare & morcov	300	100 ml	850	7-9	2-3	Taiati bucati mari si felii.
Morcov congelat						Tineti acoperit.
Cartofi congelati	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Cartofi	250	25 ml	850	5-7	2-3	Curatati de coaja si taiati in bucati de dimensiuni egale. Tineti acoperit.
Ardei	250	25 ml	850	5-7	2-3	Taiati bucati mari sau felii.
Praz	250	50 ml	850	5-7	2-3	Tineti acoperit.
Varza de Bruxelles congelata	300	50 ml	850	6-8	2-3	Tineti acoperit.
Varza murata	250	25 ml	850	8-10	2-3	Tineti acoperit.

Tabele si sugestii – Prepararea pestelui

Preparat	Cantitate (g)	Putere Watt	Durata (min)	Astept are	Instructiuni
Filet de peste	500	600	10-12	3	Preparati acoperit. Intoarceti dupa jumatate din timpul de preparare.
Peste intreg	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Preparati acoperit. Intoarceti dupa jumatate din timpul de preparare. Se recomanda acoperirea marginilor pestelui

Prepararea la grătar

Pentru a obtine rezultate bune cu gratarul, folositi grilajul de fier furnizat impreuna cu cuptorul.

Fixati grilajul de fier astfel incat sa nu intre in contact cu suprafetele metalice ale cavitatii deoarece exista pericolul formarii de arcuri electrice care pot deteriora cuptorul. ASPECTE IMPORTANTE:

1. Cand gratarul cuptorului cu microunde este folosit pentru prima data se vor produce fum si mirosuri de la uleiul folosit in timpul fabricarii cuptorului.
2. Geamul usii cuptorului devine foarte incins cand gratarul este in functiune. **Tineti copiii departe de acesta.**
3. Incalziti gratarul dinainte cu 2 minute. Dacă nu se specifica altceva folositi gratarul.
4. Cand gratarul este in functiune, peretii cavitatii si grilajul de fier devin foarte incinse. Trebuie sa folositi manusi.

5. Daca gratarul este folosit pentru o perioada indelungata este normal ca elementele sa se opreasca automat temporar din cauza termostatului de siguranta.

6. **Important!**Cand alimentele vor fi preparate pe gratar sau in recipiente trebuie sa verificati daca recipientul respectiv este adecvat utilizarii la microunde. Vezi sectiunea despre tipurile de vase

7. Cand se foloseste gratarul este posibil ca stropii de grasime sa ajunga pe elemente si sa arda. Aceasta situatie este normala si nu inseamna ca exista o defectiune.

Dupa ce ati terminat de gatit, curatati interiorul si accesoriile pentru ca resturile rezultate in urma procesului de preparare sa nu prinda coaja

Tabele și sugestii – Microunde+Grătar

Functia microunde + gratar este ideala pentru preparare rapida a alimentelor si, in acelasi timp, pentru rumenirea acestora. Mai mult, puteti prepara

pe gratar alimente acoperite si branzeturi. Microundele si gratarul functioneaza simultan. Microundele prepara iar gratarul prajeste.

Preparat	Cantitate (g)	Vas	Putere (wați)	Durata (min)	Timp așteptare (min)
Paste cu brânză	500	Vas mic	180	17-20	3-5
Cartofi cu brânză	800	Vas mic	600	24-28	3-5
Lasagna	Aprox.800	Vas mic	600	15-20	3-5
Brânză la grătar	Aprox.800	Vas mic	180	18-20	3-5
2 pulpe de pui proaspăt (la grătar)	200 fiecare	Vas mic	360	15-20	3-5
Pui	Aprox. 1000	Vas mic și vas larg	360	40-45	3-5
Ceapă cu brânză	2 cești x 200 g	Castron supă	360	4-8	3-5

Înainte de a folosi un vas în cuptorul cu microunde verificați dacă se poate utiliza la microunde. Folosiți doar vase sau recipiente adecvate utilizării la microunde. Vasele care se vor folosi cu funcția combinată trebuie să fie adecvate utilizării la microunde și pe grătar. Vezi secțiunea despre tipuri de vase pentru microunde.

Rețineți că cifrele indicate sunt orientative și pot varia în funcție de stadiul inițial, temperatura, umiditate și tipul alimentelor.

Dacă timpul nu este suficient pentru a rumeni bine alimentele, așezați-le sub grătar pentru încă 5 sau 10 minute în plus.

Vă rugăm să urmați timpul de repaus și nu uitați să întoarceți bucatile de carne.

Dacă nu este indicat altfel, folosiți plită mesei rotative pentru a prepara alimentele.

Valorile indicate în tabele sunt valabile când cavitatea cuptorului este rece (nu e necesar să pre-încălziți cuptorul).

Ce tip de vase pentru microunde pot fi folosite?

Funcția microunde

Pentru funcția microunde rețineți că microundele sunt redate de suprafețele metalice. Sticla, porțelanul, lutul, plasticul și hârtia permit microundelor să treacă.

Din această cauză, **tigăile metalice și vasele sau recipientele cu părți metalice sau ornamente nu pot fi folosite în cuptorul cu microunde.** Vasele din sticlă și lut cu **ornamente sau conținut metalic** (de ex. cristal cu plumb) nu pot fi folosite în cuptorul cu microunde.

Materialele **ideale** pentru folosirea în cuptorul cu microunde sunt sticla, porțelanul sau lutul refractar, sau plasticul rezistent la căldură. Sticla sau porțelanul foarte subțiri și fragile trebuie folosite doar pentru perioade scurte de timp (de ex. pentru încălzire). Alimentele fierbinti transmit căldura vaselor care se pot încălzi. Astfel, trebuie să folosiți întotdeauna **manuși!**

Cum să testați vasele pe care le veți folosi

Așezați în cuptor vasul pe care vreți să-l utilizați timp de 20 minute la puterea maximă a microundelor. După scurgerea timpului dacă este încă rece și doar puțin cald, este adecvat pentru folosirea în cuptor. Dacă se încălzește prea tare sau provoacă formarea de arcuri electrice nu este adecvat pentru folosirea în cuptorul cu microunde.

Gratar și funcția aer cald

În cazul funcției de gratar, vasul pentru microunde trebuie să fie rezistent la temperaturi de cel puțin 300°C. Vasele din plastic nu sunt adecvate pentru gratar.

Funcții combinate

Pentru funcția microunde + gratar, vasele utilizate trebuie să fie adecvate atât pentru microunde cât și pentru gratar.

Recipiente și folie de aluminiu

Alimentele semi-preparate în recipiente și folie de aluminiu pot fi introduse în cuptorul cu microunde dacă sunt respectate următoarele aspecte:

- Țineți cont de recomandările producătorului scrise pe ambalaj.
- Recipientele de aluminiu nu pot avea mai mult de 3 cm înălțime și nu pot intra în contact cu pereții cavității (**distanta minimă de 3 cm**). Orice capac de aluminiu trebuie îndepărtat.
- Așezați recipientul de aluminiu direct pe plită mesei rotative. Dacă folosiți grilajul de fier, așezați recipientul pe o farfurie de porțelan. Nu așezați recipientul direct pe grilajul de fier!
- Timpul de preparare este mai crescut deoarece microundele patrund alimentele doar de sus. Dacă aveți îndoeli, este recomandat să folosiți doar vase pentru utilizarea la microunde.
- Folia de aluminiu poate fi folosită pentru a reflecta microundele în timpul procesului de decongelare. Alimentele delicate, cum sunt carnea de pasare sau carnea tocată, pot fi protejate de căldura excesivă acoperind extremitățile/marginile respective.

Important: folia de aluminiu nu poate intra în contact cu pereții cavității deoarece acest lucru poate provoca formarea de arcuri electrice.

Capace

Recomandăm folosirea capacelor de sticlă sau plastic sau folie aderentă deoarece:

1. Astfel veți opri evaporarea (mai ales în timpul preparării îndelungate);
2. Timpul de preparare este mai scurt;
3. Alimentele nu devin uscate;
4. Aromele sunt păstrate.

Capacul trebuie să aibă gaură sau deschideri pentru a nu se crea presiune. Pungile de plastic trebuie să fie deschise. Biberoanele sau borcanele cu mâncare pentru bebeluși și recipientele asemănătoare pot fi încălzite fără capace/tetine altfel acestea pot pleși.

Tabelul cu tipuri de vase

Tabelul de mai jos va ofera o idee generala despre ce tipuri de vase sunt adecvate pentru fiecare situatie.

Mod de functionare Tip de vas	Microunde		Gratar	Microunde + Gratar
	Dezghetare / Încălzire	Preparare		
Sticla si portelan 1) Utilizare in casa, nu sunt rezistente la foc, pot fi folosite in masina de spalat vase	da	Da	nu	nu
Portelan emailat Sticla si portelan rezistente la foc	da	Da	da	da
Portelan, vase de ceramica 2) Emailate sau fara email fara ornamente metalice	da	Da	nu	nu
Vase din lut 2) Emailate Fara email	da nu	da nu	nu nu	nu nu
Vase din plastic 2) Rezistente la temperaturi de 100°C Rezistente la temperaturi de 250° C	da da	nu da	nu nu	nu nu
Folii de plastic 3) Folie de plastic pentru alimente Celofan	nu da	nu da	nu nu	nu nu
Hartie, carton, pergament 4) Metal	da	Nu	nu	nu
Folie de aluminiu Ambalaje de aluminiu 5) Accesorii (grilaj de fier)	da nu da	nu da da	da da da	nu da da

1. Fara ornamente aurite sau argintii pe margini; fara cristal cu plumb.
2. Tineti cont de instructiunile producatorului!
3. Nu folositi agrafe metalice pentru legarea pungilor. Faceti gauri in pungi. Folositi folia doar pentru a acoperi alimentele.
4. Nu folositi farfurii de hartie.
5. Doar recipiente de aluminiu putin adanci fara capace. Aluminiul nu trebuie sa intre in contact cu peretii cavitatii

Curățarea și întreținerea cuptorului

Curatarea este singura lucrare de intretinere necesara in mod normal.

Atentie! Cuptorul dvs. cu microunde trebuie curatat in mod regulat, indepartand toate resturile de mancare.

Daca nu este mentinuta curatenia, suprafetele se pot deteriora, **reducand durata de functionare a cuptorului si pot surveni situatii periculoase. Atentie! Curatarea trebuie efectuata dupa ce oprit cuptorul.**

Scoateti fisa din priza sau intrerupeti circuitul de energie electrica.

Nu folositi produse de curatare agresive sau abrazive, prafuri de curatat care zgaria suprafetele sau obiecte ascutite, deoarece pot aparete Pete.

Nu folositi dispozitive de curatare cu presiune sau aburi.

Suprafata frontala

In mod normal trebuie doar sa curatati cuptorul cu un material umed. Daca este foarte murdar, adaugati cateva picaturi de detergent pentru vase in apa de spalare. Dupa ce ati terminat, stergeti cuptorul cu un material uscat.

Interiorul cuptorului

Dupa fiecare utilizare, curatati peretii din interior cu un material umed aceasta metoda fiind cea mai usoara pentru indepartarea stropilor sau urmelor de mancare care se poate sa fi ramas in interior.

Pentru a sterge murdaria greu de indepartat, folositi un produs de curatare care nu este agresiv. **Nu folositi spray sau alte produse de curatare agresive sau abrazive.**

Pastrati intotdeauna usa si fatada cuptorului foarte curata pentru a permite usii sa se deschida si sa se inchida corect.

Nu lasati apa sa patrunda in gaurile de aerisire ale cuptorului cu microunde. In mod regulat scoateti plita mesei rotative si suportul respectiv si curatati baza cavitatii, mai ales dupa varsarea lichidelor.

Nu porniti cuptorul daca masa rotativa si suportul respectiv nu sunt la locul lor.

Daca cavitatarea cuptorului este foarte murdara, asezati un pahar cu apa pe masa rotativa si porniti cuptorul cu microunde pentru 2 sau 3 minute la putere maxima.

Aburul produs va inmuia murdaria care va putea fi apoi curatata usor cu un material moale.

Mirosurile neplacute (de ex. dupa prepararea pestelui) pot fi eliminate cu usurinta. Puneti cateva picaturi de suc de lamaie intr-o cana cu apa. Puneti o lingura plina de cafea in cana pentru a evita ca apa sa dea in clocot. Incalziti apa timp de 2 - 3 minute la puterea maxima a microundelor.

Curățarea plafonului

Daca plafonul cuptorului este murdar, gratarul poate fi coborat pentru a facilita curatarea:

Pentru a evita pericolul de ardere, asteptati pana cand gratarul se raceste. Procedati dupa cum urmeaza:

1. Rotiti suportul gratarului la 180°(1)
2. Coborati usor gratarul (2). Nu folositi forta excesiva deoarece acesta se poate deteriora.

Dupa curatarea plafonului, asezati gratarul (2) la loc, efectuand operatiunea anterioara

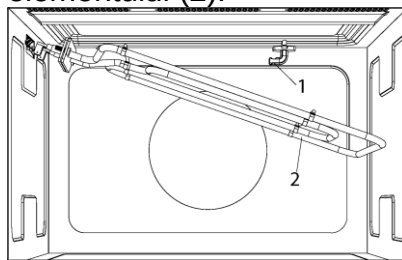
Rezolvarea problemelor

ATENTIE! Orice reparatie trebuie efectuata de un tehnician specializat. Orice reparatie efectuata de o persoana care nu a fost autorizata de catre producator este periculoasa.

Nu este nevoie sa contactati Asistenta Tehnica pentru a rezolva urmatoarele probleme:

- **Afisajul nu se aprinde!** Verificati daca:
 - Indicatorul pentru timp a fost oprit (vezi sectiunea Setari de Baza).

AVERTIZARE IMPORTANTA: Suportul elementului de incalzire al gratarului (1) poate sa cada atunci cand este rotit. Daca acest lucru se intampla, introduceti elementul de incalzire al gratarului (1) in orificiul din plafonul cavitatii si rotiti-l la 90° in pozitia suportului elementului (2).



Accesorii

Curatati accesoriile dupa fiecare utilizare. Daca sunt foarte murdare, mai intai umeziti-le si apoi folositi o perie si un burete. Accesoriile pot fi spalate in masina de spalat vase. Plita mesei rotative si suportul respectiv trebuie sa fie intotdeauna curate. Nu porniti cuptorul daca masa rotativa si suportul respectiv nu sunt la locul lor.

- **Nu se intampla nimic cand apas tastele!** Verificati daca:

- Blocarea de Siguranta este activata (vezi sectiunea Setari de Baza).

- **Cuptorul nu functioneaza!** Verificati daca:

- Fisa este corect fixata in priza.
- Cuptorul este pornit.
- Usa este complet inchisa. Usa produce un clic atunci cand se inchide.

- Exista corpuri straine intre usa si partea frontala a cavitatii.
- **Se aud zgomote ciudate cand cuptorul este in functiune!** Verificati daca:
 - Exista arcuri electrice inauintrul cuptorului provocate de obiecte metalice straine (vezi - Vasele ating peretii cuptorului.
 - Exista tacamuri sau ustensile de gatit inauintrul cuptorului.
- **Alimentele nu se incalzesc sau se incalzesc**
 - Ati folosit din greseala vase metalice in cuptor.
 - Ati selectat timpul corect de functionare si nivelul corect al puterii.
- - Ati introdus in cuptor o cantitate mai mare sau alimente mai reci decat de obicei
- Mancarea este prea fierbinte, uscata sau arsa. Verificati daca ati selectat durata de functionare corecta si nivelul de putere.
- Se aud zgomote dupa ce procesul de preparare s-a terminat! Acest lucru nu este o problema. Ventilatorul de racire continua sa functioneze o perioada. Dupa ce temperatura a scazut, ventilatorul se va opri.
- Cuptorul porneste dar lumina interioara nu se aprinde! Daca toate functiile merg corect probabil becul s-a ars. Puteti continua sa folositi cuptorul.
- Ecranul afiseaza "cErr"! Scoateti stecherul din priza si asteptati aprox. 5 sec. Dup aceea puteti conecta din nou cuptorul, mesajul "cErr" dispare si aparatul este functionabil.

Inlocuirea becului

Daca becul trebuie inlocuiti apelati serviciul de asistenta tehnica deoarece este necesara dezinstalarea becului pentru a fi inlocuit.

Caracteristici tehnice

Specificatii

- Tensiune AC..... (vedeti placuta cu date tehnice)
- Puterea necesara..... 2700 W
- Putere gratar..... 1250 W
- Putere iesire microunde 850 W
- Frecventa microunde 2450 MHz
- Dimensiuni exterioare (lxixa) 595 × 390 × 334 mm
- Dimensiuni interioare (lxixa) 350 × 210 × 280 mm
- Capacitate cuptor..... 22 ltr
- Greutate..... 22 kg

Protecția mediului înconjurător

Aruncarea ambalajului



Ambalajul are simbolul Punctul Verde.

Aruncați toate materialele de ambalaj cum ar fi carton, polistiren expandat și ambalaj din plastic în cosurile corespunzătoare. În acest fel puteți fi siguri că materialele de ambalaj vor fi reutilizate.



Aruncarea echipamentului neutilizat

În conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE referitoare la managementul deșeurilor electrice și electronice (WEEE), aparatele electrice nu trebuie aruncate la punctele de colectare pentru deșeuri urbane.

Aparatura uzată trebuie colectată separat pentru a optimiza recuperarea materialelor din componente și ratele de reciclare și pentru a preveni daunele potențiale asupra sănătății oamenilor și mediului.

Simbolul containerului de gunoi tăiat de o cruce diagonală trebuie amplasat pe toate produsele pentru a aminti de obligația de a arunca aceste obiecte separat.

Consumatorii trebuie să contacteze autoritățile locale sau punctele de vânzare și să solicite informații referitoare la locurile unde își pot arunca aparatura electrică uzată.

Înainte de aruncarea aparatului, trebuie să îl faceți neutilizabil prin scoaterea cablului de alimentare, tăierea și aruncarea acestuia.

Instrucțiuni de instalare

Înainte de instalare

Verificați dacă tensiunea indicată pe placuta cu caracteristici este aceeași ca și tensiunea sursei de curent pe care o veți folosi.

Deschideți ușa cuptorului **și scoateți toate accesoriile** și materialul ambalajului.

Avertizare! Suprafața frontală a cuptorului poate fi acoperită de o peliculă de protecție. Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima oară, îndepărtați cu grijă pelicula, începând din interior.

Asigurați-vă ca cuptorul nu este deteriorat. Verificați dacă ușa cuptorului se închide corect și dacă interiorul usii și fața cuptorului nu sunt deteriorate. Dacă identificați vreo deteriorare contactați Centrul de Serviciu Clienți la numărul furnizat pe carcasa acestui manual.

NU UTILIZAȚI CUPTORUL dacă cablul de alimentare sau stecherul este deteriorat dacă cuptorul nu funcționează corect sau dacă a fost deteriorat. Contactați Serviciul Clienți la numărul de pe spatele acestui manual.

Așezați cuptorul pe o suprafață plană și stabilă. Cuptorul nu trebuie instalat în apropiere de alte surse de căldură, radiouri sau televizoare.

În timpul instalării asigurați-vă ca cablul de alimentare nu intra în contact cu umezeala sau

Avertizare: după ce cuptorul este instalat trebuie să vă asigurați că aveți acces la stecher.

După instalare

Cuptorul este echipat cu un cablu de alimentare și un stecher pentru curent monofazat 230-240V ~ 50Hz.

Dacă cuptorul trebuie instalat permanent acesta trebuie instalat de un tehnician calificat. În acest caz, cuptorul trebuie conectat de către un circuit cu întrerupător cu o separare de minim 3 mm între contacte.

AVERTIZARE: CUPTORUL TREBUIE IMPAMANTAT.

Producatorul și distribuitorii nu își asumă responsabilitatea pentru daunele care pot fi cauzate persoanelor, animalelor și proprietății dacă aceste instrucțiuni de instalare nu sunt respectate.

Cuptorul funcționează doar dacă ușa este închisă corect.

**cu obiecte cu margini ascutite si cu spatele
cuptorului. Temperaturile ridicate
pot deteriora cablul.**

Inainte de prima utilizare, curatati interiorul
cuptorului si accesoriile, respectand instructiunile
de instructiuratare din sectiunea "curatarea
cuptorului".

**In timpul instalarii, respectati
instructiunile furnizate separat.**

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No. 1506, Shengyuan Henghua Bldg. No. 200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия Teka Rus LLC/OOO "Теха Рус"	Neverovskovo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Floor 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

