



TEKA

User Manual
ML 822 BIS/ ML 8220 BIS

RO UK

www.teka.com

ROMÂNĂ



Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. În funcție de model, accesoriile incluse în cuptorul poate varia de la cele prezentate în imagini.

УКРАЇНСЬКИЙ



Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

Залежно від моделі, аксесуари, що входять до вашої печі, можуть відрізнятися від тих, що показані на знімках.

Cuprins

Informații privind siguranța	4	Funcția specială.....	16
Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile	4	Utilizarea platoului de rumenire.....	17
Aspecte generale privind siguranța	5	Modificarea parametrilor	18
Instalarea.....	7	Dezghetare.....	19
Curățarea și întreținerea	7	Sfaturi generale pentru dezghetare	20
Servisare și reparații	8	Prepararea la microunde	20
Evitați deteriorarea cuptorului si alte situații periculoase prin respectarea următoarelor instrucțiuni	9	Tabele si sugestii – Prepararea legumelor	22
Avantajele microundelor	10	Tabele si sugestii – Prepararea pestelui	22
Cum functioneaza microundele	10	Prepararea alimentelor la gratar	22
De ce se incalzesc alimentele	10	Tabele si sugestii - Microunde + Gratar	23
Descrierea aparatului	11	Ce tip de vase pentru microunde pot fi folosite?	23
Descrierea funcțiilor butoanelor	12	Cum sa testati vasele pe care le veti folosi	24
Setări de bază.....	13	Gratar	24
Deschiderea ușii	13	Microunde + Gratar.....	24
Meniul secundar	13	Recipiente si folie de aluminiu	24
Setarea ceasului.....	13	Capace	24
Ascunderea/afișarea ceasului	13	Tabelul cu tipuri de vase.....	25
Cronometrul.....	13	Curatarea si intretinerea cuptorului	25
Blocarea de siguranță.....	14	Suprafata frontala	26
Modul Showroom	14	Plafonul cuptorului	26
Funcții de bază.....	14	Accesorii	26
Meniul principal	14	Inlocuirea becului.....	27
Pornire rapidă.....	15	Caracteristici tehnice.....	27
Microunde.....	15	Specificații	27
Grătar	15	Protectia mediului.....	28
Microunde+grătar	15	Instructiuni de instalare.....	28
Decongelarea prin timp (manual)	15	Dupa instalare	29
Decongelarea prin greutate (automat) ...	16	Instalare	58
Funcții speciale.....	16		

Informații privind siguranța



Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răniri și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

Avertizare! Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se vor juca cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia se înfierbântă în timpul utilizării. Acționați cu atenție pentru a evita atingerea rezistențelor. Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuti la distanță de aparat sau să fie supraveghează în permanență când se află în apropierea acestuia.
- **AVERTISMENT:** Datorită temperaturilor înalte generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub stricta supraveghere a unei persoane adulte atunci când aparatul este utilizat în modul combinat.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați. Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați nesupravegheați în apropierea aparatului.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

Aspecte generale privind siguranța

- Acest aparat este destinat utilizării în mediul casnic și nu în hoteluri, magazine, birouri și ale medii similare.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- **AVERTIZARE:** Nu încălziți lichide și alte alimente în recipiente etanșe. Acestea pot exploda.
- Folosiți numai ustensile care sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.
- Când încălziți alimente în recipiente de plastic sau hârtie, supravegheați permanent aparatul datorită riscului de aprindere a acestora.
- Aparatul este destinat încălzirii de alimente și băuturi. Uscarea alimentelor sau rufelor și chiar încălzirea pernelor cu gel, a papucilor, bureților hainelor umede și altele poate produce vătămări, aprinderea produselor respective sau un incendiu.
- **AVERTIZARE!** Cuptorul nu trebuie să fie utilizat în următoarele cazuri:
 - Dacă ușa nu se închide bine;
 - Dacă balamalele usii sunt defecte;
 - Dacă suprafața de contact între ușa și partea frontală este deteriorată;
 - Dacă sticla este deteriorată;
 - Dacă apar frecvent arcuri electrice în interiorul cuptorului, deși nu este niciun obiect metalic în interior.

Puteti utiliza din nou cuptorul doar după ce a fost reparat de către un tehnician al Serviciului de Asistență Tehnică.
- Dacă este emis fum, opriți sau scoateți din priză aparatul și țineți închisă ușa cuptorului pentru a înăbuși flăcările.

- Încălzirea băuturilor la microunde poate duce la o fierbere explozivă cu întârziere. Procedați cu grijă când mânuiți recipientul.



- **Aveți grijă când încălziți lichide!**
Atunci când lichidele (apa, cafea, ceai, lapte, etc) sunt în apropierea punctului de fierbere și sunt scoase brusc din cuptor pot să stropască și să se împrastie în afara recipientului. **PERICOL DE VATAMARI ȘI ARSURI!**
Pentru a evita o asemenea situație, când încălziți lichide, introduceți în interiorul recipientului o linguriță sau o baghetă din sticlă.
- Conținutul biberoanelor și al borcănașelor cu alimente pentru bebeluși trebuie amestecat sau agitat, iar temperatura trebuie verificată înainte de servire, pentru a se evita arsurile.
- Ouăle în coajă sau ouăle fierte tare în coajă nu trebuie încălzite în aparat deoarece pot exploda, chiar și după ce încălzirea la microunde s-a terminat.
- **Avertizare! Nu încălziți alcool pur sau băuturi alcoolice în cuptor. RISC DE FOC!**
- **AVETI GRIJA!** Pentru a evita supraincălzirea sau arderea mâncării este important să nu selectați perioade lungi de timp sau nivele de putere prea mari când încălziți cantități mici de mâncare. De exemplu o chifla se poate arde după 3 minute dacă ați selectat nivelul maxim de putere.
- Utilizați funcția de grill doar pentru rumenirea alimentelor timp în care cuptorul trebuie monitorizat în mod constant. Dacă este utilizat un mod de funcționare împreună cu funcția grill, trebuie să aveți grijă la perioadă.

- Asigurați-vă ca nu prindeți vreun cablu electric în usa fierbinte sau în cuptor. Izolația cablului se poate topi. Pericol de scurtcircuit!

Instalarea

- Sistemul electric trebuie echipat cu un dispozitiv de deconectare, cu separator de contact pentru toți polii care să asigure o deconectare completă în cazul în care apare supratensiunea categoria III.
- Dacă se folosește un ștecher pentru conexiunea electrică, atunci acestea trebuie să fie accesibil după instalare.
- Instalarea trebuie să fie realizată în conformitate cu regulamentele actuale.
- La instalare trebuie să se prevadă și dispozitive de protecție la electrocutare.
- **AVERTISMENT!** Cuptorul trebuie să fie împământat.
- **AVERTISMENT!** Aparatul este destinat montării încorporate. Pentru informații detaliate privind dimensiunile de instalare, consultați ultimele pagini ale acestui manual de utilizare.

Curățarea și întreținerea

- **AVERTIZARE:** Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de curățarea și întreținerea.
- Aparatul trebuie curățat la intervale regulate și toate depunerile de alimente eliminate.
- Dacă aparatul nu este menținut curat, suprafața acestuia se poate deteriora, ceea ce afectează negativ durata de funcționare a acestuia și poate provoca o situație periculoasă.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau răzuitoare ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.

- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Suprafețele de contact ale usii (partea frontală a cavității și părțile interioare ale ușilor) trebuie pastrate foarte curate pentru a asigura o funcționare corectă a cuptorului.
- Va rugăm să rețineți sfaturile din secțiunea "Curățare și întreținere".
- **AVERTISMENT:** Pentru a evita posibilitatea de electrocutare, asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa din interiorul acestuia. Consultați capitolul „ÎNLOCUIREA BECULUI DIN INTERIORUL CUPTORULUI”.

Servisare și reparații

- **AVERTIZARE:** Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de servisare și reparații.
- **AVERTIZARE:** Doar o persoană calificată poate efectua operațiile de service sau reparații care implică scoaterea capacului care oferă protecție la expunerea la energia microundelor.
- **AVERTIZARE:** Dacă ușa sau garnitura ușii sunt deteriorate, aparatul nu trebuie să mai fie folosit **până când nu este reparat de o persoană calificată.**
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un service autorizat sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita pericolul.
- Reparațiile și lucrările de întreținere, în special pentru părțile alimentate cu energie, pot fi efectuate doar de tehnicieni care au fost autorizați de producător.

Evitati deteriorarea cuptorului si alte situatii periculoase prin respectarea urmatoarelor instructiuni

- Nu porniti cuptorul daca acesta este gol. Daca nu este mancare in interior poate exista o supraincarcare electrica si cuptorul poate fi deteriorat. RISC DE DETERIORARE!
- Pentru a efectua teste de programare introduceti in cuptor un pahar cu apa; apa va absorbi microundele si cuptorul nu va fi deteriorat.
- Nu acoperiti sau obstructionati orificiile de ventilatie.
- Utilizati numai vase potrivite pentru cuptoare cu microunde. Inainte de utilizarea vaselor si a recipientelor, verificati ca acestea sa fie potrivite (vezi paragraful „Ce tip de recipiente pot fi utilizate?”)
- Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité ! Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun objet inflammable dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme rangement.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire dans l'huile, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- La base et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Avantajele microundelor

La cuptoarele conventionale, caldura emanata de elementele electrice sau arzatoare 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;

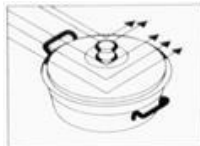
Dezghetarea, incalzirea sau gatirea intr-un cuptor cu microunde este mai rapida decat intr-un cuptor conventional;

Vitaminele, mineralele si substantele nutritive ale alimentelor sunt pastrate;

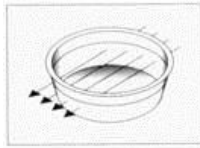
Culoarea naturala si aromele alimentelor raman neschimbate.

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.

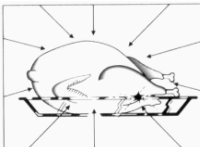
Microundele sunt reflectate de metal...



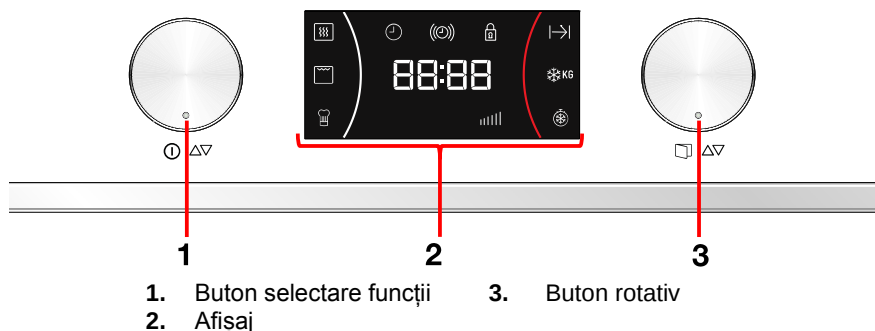
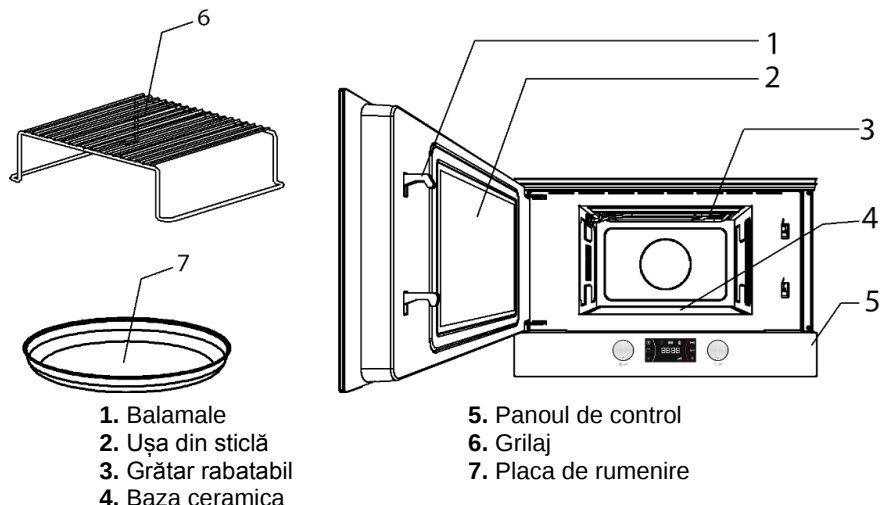
... dar trec prin sticla si portelan...



... si sunt absorbite de alimente.

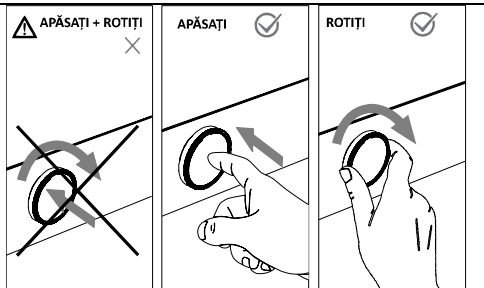


Descrierea aparatului

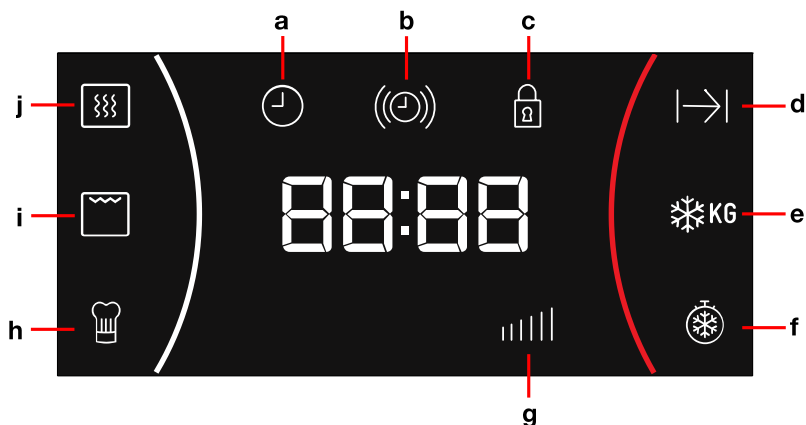


Funcțiile butonului rotativ răspund la două tipuri de comenzi:

1. **Navigare:** Rotiți butonul pentru a naviga între funcții de afișare multiple.
2. **Selectare:** Apăsați butonul pentru a acționa funcția selectată în timpul navigării.



IMPORTANT: ambele moduri de funcționare nu sunt compatibile pentru a fi utilizate concomitent. **NU apăsați și NU rotiți** butonul în același timp, deoarece nu există o funcție asociată acestei comenzi și poate cauza defectarea produsului.

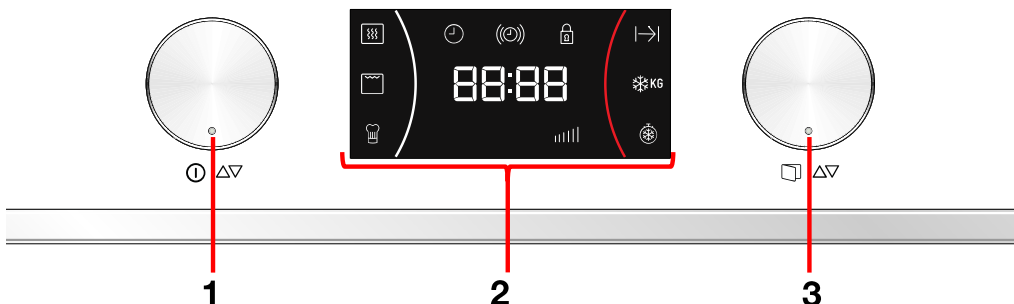


- | | | | |
|----------|-------------------------------------|----------|---------------------------------|
| a | Indicator ceas | f | Indicator decongelare prin timp |
| b | Indicator timer | g | Indicator nivelului de putere |
| c | Indicator blocare siguranța | h | Funcție specială |
| d | Indicator durată | i | Funcție gratar |
| e | Indicator decongelare prin greutate | j | Funcție microunde |

Descrierea funcțiilor butoanelor

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

Setări de bază



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).



Setarea ceasului

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

1. Apăsați butonul funcție (1) timp de 3 secunde.
2. Rotiți butonul rotativ (3) pentru a naviga prin opțiunile meniului secundar. Opțiunea dorită se aprinde.
3. Apăsați butonul rotativ (3) când vedeți simbolul ceasului .
4. Rotiți butonul funcției (1) pentru a seta valoarea corectă a orei.

5. Rotiți butonul rotativ (3) pentru a seta valoarea corectă a minutelor.
6. Pentru finalizare apăsați butonul rotativ (3) pentru confirmare.

Ascunderea/afișarea ceasului

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

1. Apăsați butonul funcție (1) timp de 3 secunde.
2. Rotiți butonul rotativ (3) pentru a naviga prin opțiunile meniului secundar. Opțiunea dorită se aprinde.
3. Apăsați butonul rotativ (3) când vedeți simbolul ceasului .
4. Apăsați timp de 2 secunde butonul rotativ (3).
5. Dacă doriți să vedeți ceasul din nou, repetați procedura.

Cronometrul

Pentru a configura cronometrul procedați după cum urmează:

1. Apăsați butonul funcție (1) timp de 3 secunde.
2. Rotiți butonul rotativ (3) pentru a naviga prin opțiunile meniului secundar. Opțiunea dorită se aprinde.

3. Apăsați butonul rotativ (3) când vedeți simbolul cronometrul .
4. Rotiți butonul rotativ (3) pentru a seta durata pentru alarmă.
5. Pentru a finaliza, apăsați butonul rotație (3) pentru confirmare.

Blocarea de siguranță

Funcționarea cuptorului poate fi blocată (De exemplu pentru nu a fi folosită de copii).

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) când vedeți simbolul blocarea de siguranță .
4. Rotiți butonul rotativ (3) pentru a selecta dacă doriți să porniți sau să opriți opțiunea.
5. Pentru a finaliza, apăsați butonul rotativ (3) pentru a confirma.

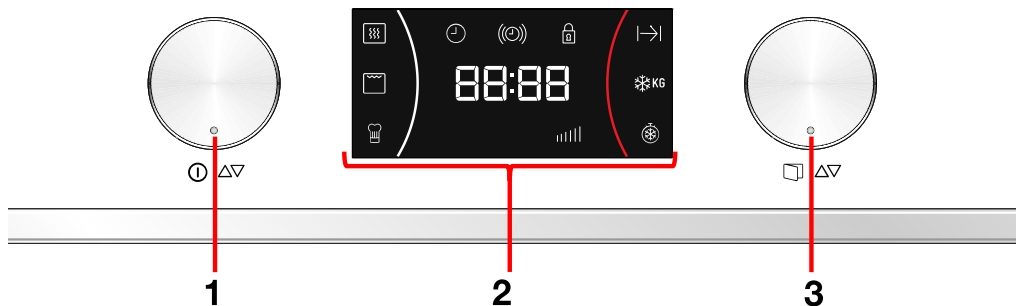
6. Pentru a debloca cuptorul, apăsați butonul rotativ (3) timp de 2 secunde.

Modul Showroom

Modul de showroom este utilizat în showroom-uri, pentru a arăta clienților cum funcționează cuptorul așa cum este descris în fiecare funcție, dar nu există activarea încălzătorilor de încălzire.

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) când vedeți simbolul **SHO**.
4. Rotiți butonul rotativ (3) pentru a selecta dacă doriți să porniți sau să opriți opțiunea.
5. Pentru a finaliza, apăsați butonul rotativ (3) pentru a confirma.
6. Pentru a dezactiva modul de prezentare, repetați procedura.

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 prepara sau încălzi legumele, cartofii, orezul, pestele și carnea.

1. Rotiți butonul de selecție al funcției (1) până când indicatorul funcției microunde iluminează 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.
6. Apăsați butonul de selecție al funcției (1). Cuptorul va începe să funcționeze.

OBSERVATIE:

Butonul start poate fi apăsat oricând în ordinea de mai sus și cuptorul va începe procesul de preparare în parametrii afișați.

Grătar

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

1. Rotiți butonul de selecție al funcției (1) până când indicatorul selecție 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 selecție al funcției (1). Cuptorul va începe să funcționeze.

Microunde+grătar

Utilizați această funcție pentru a prepara lasagna, carne de pasare, cartofi copti și preparate în caserole.

1. Rotiți butonul de selecție al funcției (1) până când indicatorul selecție funcție se aprinde intermitent. Ecranul afișează 360 iluminând intermitent.
2. Rotiți butonul rotativ (3) în oricare direcție pentru a configura nivelul de putere.
3. Apăsați butonul rotativ (3) pentru confirmare. Ecranul afișează 15:00 iluminând intermitent.
4. Rotiți butonul rotativ (3) în orice direcție pentru a seta durata.
5. Rotiți butonul rotativ (3) pentru confirmare.
6. Apăsați butonul de selecție al funcției (1). Cuptorul va începe să funcționeze.

OBSERVATIE:

Butonul start poate fi apăsat oricând în ordinea de mai sus și cuptorul va începe procesul de preparare în parametrii afișați.

Decongelarea prin timp (manual)

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

1. Rotiți butonul de selecție 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 selecție 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 funcției 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. Apăsăți 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. Apăsăți butonul rotativ (3) pentru validare.
6. Apăsăți 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*.

Urmatorul tabel indica programele pentru decongelarea prin greutate, indicand valorile, durata de decongelare si de repaus (pentru a va asigura ca preparatul atinge o temperatura uniforma).

Prog.	Alimente	Greutate	Timp	Repausul
F01	Carne	100 – 2000	2 – 46'40	20 – 30
F02	Pasare	100 – 2500	2 – 17'23	20 – 30
F03	Peste	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
F04	Fructe	100 – 500	2'36 – 13	10 – 20
F05	Paine	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20

Observatii: vedeti “Instruciunile Generale” pentru dezghetare.

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 rotativ (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:

Program	Tip aliment	Greutate (g)	Durață (min)	Apă adăugată (ml)	Instrucțiuni
S1.1	Preparare cartofi	250	7	100	Introduceți cartofii (500 g) în apă într-un recipient rezistent la căldură și așezați-l pe baza ceramică din cuptor.
S1.2	Risotto (gata pentru preparat)	500	10	150	
S1.3	Aluat prăjitură (gata de preparat)	1000	15	200	
S2.1	Pește (congelat)	150	42	600	Introduceți ingredientele pentru preparare lentă într-un vas rezistent la căldură cu capac și așezați-l pe baza ceramică din cuptor
S2.2	Pește (proaspăt)	400	45,5	800	
S2.3	Preparare cartofi	550	22	---	

Program	Tip aliment	Greutate (g)	Durață (min)	Apă adăugată (ml)	Instrucțiuni
S3.1	Risotto (gata pentru preparat)	700	30	300	Introduceți ingredientele pentru preparare lentă într-un vas rezistent la căldură cu capac și așezați-l pe baza ceramică din cuptor.
S3.2	Aluat prăjitură (gata de preparat)	800	30	300	
S3.3	Pește (congelat) Pește (proaspăt)	1000	30	300	Introduceți ingredientele pentru preparare și gratinare într-un vas rezistent la căldură cu capac și așezați-l pe baza ceramică din cuptor.

Observatii importante:

- Folositi intotdeauna vase compatibile cu cuptorul cu microunde si un capac pentru a evita pierderile de lichide.
- Amestecati sau mixati preparatul de cateva ori in timpul incalzirii in special atunci cand cuptorul emite un semnal sonor si ecranul afiseaza mesajul: *turn*.
- Durata necesara pentru a incalzi preparatul va depinde de temperatura initiala. Preparatele scoase direct din frigider se vor incalzi mai lent decat cele de la temperatura camerei.

- daca temperatura preparatului nu este cea dorita, selectati o greutate mai mare sau mai mica data viitoare cand incalziti mancarea.
- Dupa incalzire amestecati mancarea si apoi lasati-o sa stea putin timp pentru a permite uniformizarea temperaturii.
- **Avertizare!** Dupa incalzire recipientul este fierbinte. Desi microundele nu incalzesc majoritatea recipientelor acestea se pot incalzi prin intermediul transmiterii caldurii catre preparat.

Utilizarea platoului 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:

1. Preîncălziți placa de rumenire selectând funcția microunde și grătar între 3 și 5 minute cu nivelul de putere 360W.
2. Periați placa de rumenire cu ulei pentru a rumeni frumos alimentele.
3. Așezați alimentele proaspete sau congelate direct pe placa de rumenire. Puteți așeza alimente decongelate cum ar fi pizza congelată fără a le decongela.
4. Așezați placa de rumenire pe baza ceramică din cuptor.
5. 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	5 min	2 min	Dacă pizza este subțire. Dacă pizza este groasă creșteți durata cu 1-2 minute
	300 g	6 min	2 min	
	400 g	7 min	2 min	
Quiches și plăcinte	200 g	5 min	2 min	Compensarea temperaturii este obținută prin durata de așteptare. Întoarceți 2 x
	300 g	6 min	2 min	
	---	8 min	2 min	
Hamburgeri	400 g	5 min	---	Întoarceți 1 x
Cartofi la cuptor	200 g	5 min	2 min	

Cand cuptorul functioneaza...

Întreruperea 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 butonul de selectare (1) timp de 3 secunde.

Pentru a reincepe procesul inchideti usa si apasati butonul de selectare (1).

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, intoarceți 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 veti auzi trei beepuri si ecranul va afisa cuvantul “**End**”.

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

Dezghetare

Urmatorul tabel ofera valori orientative pentru diverse durate de dezghetare si timpul de repaus a preparatelor) in functie de tipul si greutatea preparatelor. De asemenea sunt

prezentate necesar (pentru a asigura o temperatura uniforma recomandarile pentru dezghetarea diverselor preparate.

Preparate	Greutate	Durata Dezghetare	Durata repaus	Observatii
Bucati de carne, vitel, vita, porc	100 g	3-4 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	200 g	6-7 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	500 g	14-15 min	10-15 min	Intoarceti de 2 ori
	700 g	20-21 min	20-25 min	Intoarceti de 2 ori
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Intoarceti de 3 ori
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Intoarceti de 3 ori
Carne inabusita	500 g	12-14 min	10-15 min	Intoarceti de 2 ori
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Intoarceti de 3 ori
Carne tocata	100 g	4-5 min	5-6 min	Intoarceti 1 data
	300 g	8-9 min	8-10 min	Intoarceti de 2 ori
	500 g	12-14 min	15-20 min	Intoarceti de 2 ori
Carnati	125 g	3-4 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	250 g	8-9 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	500 g	15-16 min	10-15 min	Intoarceti 1 data
Carne de pasare, carne de pasare portionata	200 g	7-8 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	500 g	17-18 min	10-15 min	Intoarceti de 2 ori
Carne de pui	1000 g	34-35 min	15-20 min	Intoarceti de 2 ori
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Intoarceti de 2 ori
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Intoarceti de 2 ori
Peste	100 g	3-4 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	200 g	6-7 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
Păstrăv	200 g	6-7 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
Creveti	100 g	3-4 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	500 g	12-15 min	10-15 min	Intoarceti de 2 ori
Fructe	200 g	4-5 min	5-8 min	Intoarceti 1 data
	300 g	8-9 min	10-15 min	Intoarceti de 2 ori
	500 g	12-14 min	15-20 min	Intoarceti de 3 ori
Paine	100 g	2-3 min	2-3 min	Intoarceti 1 data
	200 g	4-5 min	5-6 min	Intoarceti 1 data
	500 g	10-12 min	8-10 min	Intoarceti de 2 ori
	800 g	15-18 min	15-20 min	Intoarceti de 2 ori
Unt	250 g	8-10 min	10-15 min	Intoarceti 1 data, tineti acoperit
ranza de vaci	250 g	6-8 min	5-10 min	Intoarceti 1 data, tineti acoperit
Crema	250 g	7-8 min	10-15 min	Indepartati capacul

Sfaturi generale pentru dezghetare

1. Folositi doar vase care pot fi folosite in cuptorul cu microunde (portelan, sticla, plastic adecvat).
2. Indicatiile din tabele se refera la dezghetarea alimentelor crude.
3. Durata dezghetarii depinde de cantitatea si grosimea alimentelor. Cand congelati alimentele pregatiti-le pentru procesul de decongelare. Asezati alimentele in bucati care se potrivesc dimensiunii recipientului.
4. Repartizati cat mai bine alimentele in interiorul cuptorului. Partile cele mai groase ale pestelui sau pulpelor de pui trebuie asezate deasupra. Puteti proteja partile cele mai delicate cu folie de aluminiu. Important: Folia de aluminiu nu trebuie sa vina in contact cu peretii 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 dezgheata mai repede decat cele groase de deasupra.
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 o amestecati inainte de a o servi.

8. Asezati carnea de pasare pe o farfurie inclinata pentru a permite lichidului din carne sa se scurga.
9. Painea trebuie invelita intr-un servet pentru a nu deveni prea uscata.
10. Întoarceți alimentele la intervale regulate.
11. Indepartati ambalajul alimentelor congelate si nu uitati sa scoateti orice clama 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 asezati alimentele in recipiente adecvate pentru utilizarea in cuptorul cu microunde.
12. Lichidul rezultat din dezghetare, mai ales de la carnea de pasare, trebuie aruncat. Astfel de lichide nu trebuie sa intre in contact cu alte alimente.
13. Nu uitati ca pentru functia de dezghetare trebuie sa permiteti un timp de repaus pana alimentele sunt complet dezghetate. Acest lucru dureaza intre 15 si 20 de minute.

Prepararea la microunde

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

Urmați aceste recomandări atunci când gătiți cu microunde:

- Inainte de a incalzi sau prepara alimente care au coaja sau **membrana** (de ex. mere, rosii, cartofi, carnati) **intepati-le cu o furculita** pentru ca acestea sa nu plesneasca.
- Cand preparati alimente cu putina umiditate (de ex. **dezghetarea painii**, prepararea floricelelor etc.) umiditatea se va evapora

foarte repede. Cuptorul va functiona in vid si alimentele se vor carboniza. Cuptorul si recipientul utilizat se pot deteriora intr-o astfel de situatie. Trebuie astfel sa setati 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.
- Nu incalziti lichide in recipiente inchise ermetic. **Pericol de explozie!**
- **Bauturile alcoolice nu trebuie** incalzite la temperaturi crescute. Trebuie astfel sa

setati timpul necesar pentru preparare si trebuie sa supravegheati atent procesul de preparare.

- Nu incalziti materiale sau lichide explozive in cuptorul cu microunde.
- Scoateti **alimentele semi-preparate din ambalaje**, deoarece acestea nu sunt intotdeauna rezistente la caldura. Urmati instructiunile producatorului.
- **Daca sunt mai multe recipiente** cum ar fi canile, de exemplu, asezati-le uniform pe platoul rotativ.
- Incalziti biberoanele sau **recipientele cu mancare pentru bebelusi** fara capace sau tetine. Dupa incalzire, agitati sau amestecati continutul recipientelor pentru distribuirea uniforma a caldurii. Temperatura recipientelor este considerabil mai redusa decat cea a continutului care este incalzit. Verificati temperatura preparatelor inainte de a hrani copilul, pentru a evita arsurile.
- **Pungile de plastic** nu trebuie legate cu agrafe metalice, ci cu agrafe de plastic. Punga trebuie perforata de cateva ori pentru a permite aburului sa fie eliminat cu usurinta.
- Cand incalziti sau preparati alimentele, acestea trebuie sa tina o temperatura minima 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 o deschidere larga, pentru ca aburul sa se evapore cu usurinta.

Preparati alimentele cum este indicat in instructiuni si tineti cont de duratele de preparare si nivelul puterii indicate in tabele. Tineti cont de faptul ca valorile sunt orientative si pot varia in functie de stadiul initial, temperatura, umiditatea si tipul de alimente. Se recomanda setarea duratelor si a nivelului puterii pentru fiecare situatie in parte. In functie de alimente, trebuie sa prelungiti sau sa scurtati timpul de preparare sau sa mariti sau reduceti nivelul puterii.

Prepararea cu microunde...

1. Cu cat cantitatea de alimente este mai mare, cu atat va fi mai crescut 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 lichide se incalzesc mai repede.
4. Daca alimentele sunt distribuite corespunzator pe platoul rotativ prepararea va fi mai uniforma. Daca asezati alimente solide in partea exterioara a platoului si pe cele mai putin solide in centrul platoului, puteti incalzi diferite tipuri de alimente simultan.
5. Usa cuptorului poate fi deschisa in orice moment. Cuptorul se opreste automat si va porni din nou doar cand inchideti usa.
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 mici deschideri prin care sa iasa aburul.

Tabele si sugestii – Prepararea legumelor

Preparat	Cantitate (g)	Adaugarea lichidelor	Putere (Watt)	Durata (min.)	Timp repaus (min.)	Instructiuni
Conopida	500	100 ml	850	9-11	2-3	Taiati felii
Broccoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Ciuperci	250	25 ml	850	6-8	2-3	Tineti acoperit.
Mazare & morcov	300	100 ml	850	7-9	2-3	Taiati bucati mari si felii. Tineti acoperit.
Morcov congelat	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. Tineti acoperit.
Praz	250	50 ml	850	5-7	2-3	
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)	Adaugarea lichidelor	Putere (Watt)	Timp repaus (min.)	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 ascutite ale pestelui.

Prepararea alimentelor la gratar

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. Încălziți grătarul dinainte timp de 2 minute. În caz contrar folosiți grătarul.

4. Când grătarul este în funcțiune, peretii cavității și grilajul de fier devin foarte incinse. Trebuie să folosiți mâini.

5. Dacă grătarul este folosit pentru o perioadă îndelungată este normal ca elementele să se oprească automat temporar din cauza termostatului de siguranță.

6. Important! Când alimentele vor fi preparate pe grătar sau în recipiente trebuie să verificați dacă recipientul respectiv este adecvat utilizării la microunde. Vezi secțiunea despre tipurile de vase

7. Când se folosește grătarul este posibil ca stropii de grăsime să ajungă pe elemente și să ardă. Această situație este normală și nu înseamnă că există o defecțiune.

8. După ce ați terminat de gătit, curățați interiorul și accesoriile pentru ca resturile rezultate în urma procesului de preparare să nu prinda coaja.

Tabele și sugestii - Microunde + Grătar

Funcția microunde + grătar este ideală pentru preparare rapidă a alimentelor și, în același timp, pentru rumenirea acestora. Mai mult, puteți epura pe grătar alimente acoperite și branzeturi.

Microundele și grătarul funcționează simultan.

Microundele prepară iar grătarul prăjește.

Food	Quantity (g)	Dish	Power (Watt)	Time (min.)	Standing time (min.)
Paste cu branza	500	Vas mic	180	17-20	3-5
Cartofi cu branza	800	Vas mic	600	24-28	3-5
Lasagna	aprox. 800	Vas mic	600	15-20	3-5
Crema de branza la grătar	aprox. 500	Vas mic	180	18-20	3-5
2 pulpe pui proaspete (grătar)	200 fiecare	Vas mic	360	15-20	3-5
Pui	aprox. 1000	Vas mic și larg	360	40-45	3-5
Supă de pui cu ceapă	2 x 200 g cani	Boluri 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.

Retineți 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 buciile 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 in cuptorul cu microunde. Vasele din sticla si lut cu **ornamente sau continut metalic** (de ex. cristal cu plumb) nu pot fi folosite in cuptorul cu microunde.

Materialele ideale pentru folosirea in cuptorul cu microunde sunt sticla, portelanul sau lutul refractar, sau plasticul rezistent la caldura. Sticla sau portelanul foarte subtiri si fragile trebuie folosite doar pentru perioade scurte de timp (de ex. pentru incalzire).

Alimentele fierbinti transmit caldura vaselor care se pot incinge. Astfel, trebuie sa folositi intotdeauna manusi!

Cum sa testati vasele pe care le veti folosi

Asezati in cuptor vasul pe care vreti sa-l utilizati timp de 20 minute la puterea maxima a microundelor. Dupa scurgerea timpului daca este inca rece si doar putin cald, este adecvat pentru folosirea in cuptor. Daca se incalzeste prea tare sau provoaca formarea de arcuri electrice nu este adecvat pentru folosirea in cuptorul cu microunde.

Gratar

In cazul functiei de gratar, vasul pentru microunde trebuie sa fie rezistent la temperaturi de cel putin 300°C. Vasele din plastic nu sunt adecvate pentru gratar.

Microunde + Gratar

Pentru functia microunde + gratar, vasele utilizate trebuie sa fie adecvate atat pentru microunde cat si pentru gratar.

Recipiente si folie de aluminiu

Alimentele semi-preparate in recipiente si folie de aluminiu pot fi introduse in cuptorul cu microunde daca sunt respectate urmatoarele aspecte:

- Tineti cont de recomandarile producatorului scrise pe ambalaj.
- Recipientele de aluminiu nu pot avea mai mult de 3 cm inaltime si nu pot intra in

contact cu peretii cavitatii (distanța minima de 3 cm). Orice capac de aluminiu trebuie indepartat.

- Asezati recipientul de aluminiu direct pe plita mesei rotative. Daca folositi grilajul de fier, asezati recipientul pe o farfurie de portelan. Nu asezati recipientul direct pe grilajul de fier!
- Timpul de preparare este mai crescut deoarece microundele patrund alimentele doar de sus. Daca aveti indoieli, este recomandat sa folositi doar vase pentru utilizarea la microunde.
- Folia de aluminiu poate fi folosita pentru a reflecta microundele in timpul procesului de decongelare. Alimentele delicate, cum sunt carnea de pasare sau carnea tocata, pot fi protejate de caldura excesiva acoperind extremitatile/marginile respective.
- **Important:** folia de aluminiu nu poate intra in contact cu peretii cavitatii deoarece acest lucru poate provoca formarea de arcuri electrice.

Capace

Recomandam folosirea capacelor de sticla sau plastic sau folie aderenta deoarece: **NUMAI PENTRU FUNCȚIA MICROUND!**

1. Astfel veti opri evaporarea (mai ales in timpul prepararii indelungate);
2. Timpul de preparare este mai scurt;
3. Alimentele nu devin uscate;
4. Aromele sunt pastrate.

Capacul trebuie sa aiba gauri sau deschideri pentru a nu se crea presiune. Pungile de plastic trebuie sa fie deschise. Biberoanele sau borcanele cu mancare pentru bebelusi si recipientele asemanatoare pot fi incalzite fara capace/tetine altfel acestea pot ple sna.

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

Tabelul cu tipuri de vase

Tip de vas	Mod de functionare	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, base 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 Celfan		nu da	nu da	nu nu	nu nu
Hartie, carton, pergament 4)		da	nu	nu	nu
Metal 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.

Curatarea si intretinerea 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 opriti 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 aparea pete.

Nu folositi dispozitive de curatare cu presiune sau aburi.

Suprafata frontala

În mod normal trebuie doar să curățați cuptorul cu un material umed. Dacă este foarte murdar, adăugați câteva picături de detergent pentru vase în apa de spălat. După ce ați terminat, ștergeți cuptorul cu un material uscat.

Îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsimi, amidon sau albus de ou. Aceste depuneri pot fi corozive.

Nu lăsați apa să patrundă în cuptor.

Interiorul cuptorului

După fiecare utilizare, curățați pereții din interior cu un material umed; aceasta metoda fiind cea mai ușoară pentru îndepărtarea stropilor sau urmelor de mâncare care se poate să rămână în interior.

Pentru a șterge murdăria greu de îndepărtat, folosiți un produs de curățare care nu este agresiv. **Nu folosiți spray sau alte produse de curățare agresive sau abrazive.**

Pastrați întotdeauna usa și fatada cuptorului foarte curată pentru a permite ușii să se deschidă și să se închidă corect.

Nu lăsați apa să patrundă în gaurile de aerisire ale cuptorului cu microunde.

În mod regulat scoateți plita mesei rotative și suportul respectiv și curățați baza cavității, mai ales după varsarea lichidelor.

Dacă cavitatea cuptorului este foarte murdară, așezați un pahar cu apă pe masa rotativă și porniți cuptorul cu microunde pentru 2 sau 3 minute la putere maximă. Aburul produs va înmuia murdăria care va putea fi apoi curățată ușor cu un material moale.

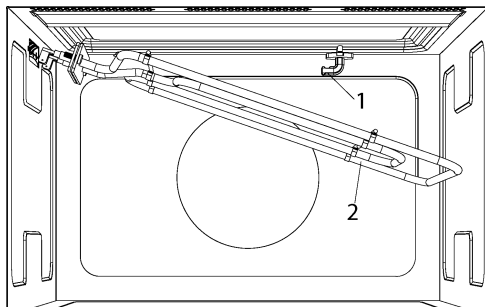
Mirosurile neplăcute (de ex. după prepararea pestelui) pot fi eliminate cu ușurință. Puneți câteva picături de suc de lamaie într-o cană cu apă. Puneți o lingură plină de cafea în cană pentru a evita ca apa să dea în clocot. Încălziți apa timp de 2 - 3 minute la puterea maximă a microundelor.

Plafonul cuptorului

Dacă plafonul cuptorului este murdar, gratarul poate fi coborât pentru a facilita curățarea. Pentru a evita pericolul de ardere, așteptați până când gratarul se răcește. Procedați după cum urmează:

1. Rotiți suportul gratarului la 180° (1)
2. Coborâți ușor gratarul (2). Nu folosiți forță excesivă deoarece acesta se poate deteriora.
3. După curățarea plafonului, așezați gratarul (2) la loc, efectuând operațiunea anterioară.

AVERTIZARE IMPORTANTĂ: Suportul elementului de încălzire al gratarului (1) poate să cadă atunci când este rotit. Dacă acest lucru se întâmplă, introduceți elementul de încălzire al gratarului (1) în orificiul din plafonul Țăvăliații și rotiți-l la 90° în poziția suportului elementului (2).



Accesorii

Curățați accesoriile după fiecare utilizare. Dacă sunt foarte murdare, mai întâi umeziți-le și apoi folosiți o perie și un burete. Accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Plita mesei rotative și suportul respectiv trebuie să fie întotdeauna curate. Nu porniți cuptorul dacă masa rotativă și suportul respectiv nu sunt la locul lor.

Ce sa fac daca nu functioneaza cuptorul?

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).
- **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 in cadrul cuptorului provocate de obiecte metalice straine (vezi
 - Vasele ating peretii cuptorului.
 - Exista tacamuri sau ustensile de gatit in cadrul cuptorului.

- **Alimentele nu se incalzesc sause incalzesc!** Verificati daca:
 - 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 "Err"!**
 - Scoateti stecherul din priza si asteptati aprox. 5 sec. Dup aceea puteti conecta din nou cuptorul, mesajul "Err" dispare si aparatul este functional.

Inlocuirea becului

Daca becul trebuie inlocuiti apelati serviciul de asistenta tehnica deoarece este necesara deinstalarea 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

Protectia mediului

Aruncarea ambalajului

Ambalajul are simbolul Punctul Verde.

Aruncati toate materialele de ambalaj cum ar fi carton, polistiren expandat si ambalaj din plastic in cosurile corespunzatoare. In acest fel puteti fi sigur ca materialele de ambalaj vor fi reutilizate.

Aruncarea echipamentului neutilizat

In conformitate cu Directiva Europeana 2012/19/EU referitoare la managementul deeurilor electrice si electronice (WEEE), aparatele electrice nu trebuie aruncate la punctele de colectare pentru deseuri urbane.

Aparatura uzata trebuie colectata separat pentru a optimiza recuperarea materialelor din componente si ratele de reciclare si pentru a preveni daunele potientiale asupra sanatatii oamenilor si mediului.

Simbolul containerului de gunoi taiat de o cruce diagonala trebuie amplasat pe toate produsele pentru a aminti de obligatia de a arunca aceste obiecte separat.

Consumatorii trebuie sa contacteze autoritatile locale sau punctele de vanzare si sa solicite informatii referitoare la locurile unde isi pot arunca aparatura electrica uzata.

Inainte de aruncarea aparatului, trebuie sa il faceti- neutilizabil prin scoaterea cablului de alimentare, taierea si aruncarea acestuia

Instructiuni de instalare

Inainte de instalare

Verificati daca tensiunea indicata pe placuta cu caracteristici este aceeasi ca si tensiunea sursei de curent pe care o veti folosi.

Deschideti usa cuptorului **si scoateti toate accesoriile** si materialul ambalajului.

Avertizare! Suprafata frontala a cuptorului poate fi acoperita de o pelicula de protectie. Inainte de a utiliza cuptorul pentru prima oara, indepartati cu grija pelicula, incepand din interior.

Asigurati-va ca cuptorul nu este deteriorat. Verificati daca usa cuptorului se inchide corect si daca interiorul usii si fata cuptorului nu sunt deteriorate. Daca identificati vreo deteriorare contactati Centrul de Serviciu Clienti la numarul furnizat pe carcasa acestui manual.

NU UTILIZATI CUPTORUL daca cablul de alimentare sau stecherul este deteriorat daca cuptorul nu functioneaza corect sau daca a fost deteriorat. Contactati Serviciul Clienti la numarul de pe spatele acestui manual.

Asezati cuptorul pe o suprafata plana si stabila. Cuptorul nu trebuie instalat in apropiere de alte surse de caldura, radiouri sau televizoare.

In timpul instalarii asigurati-va ca cablul de alimentare nu intra in contact cu umezeala sau cu obiecte cu margini ascutite si cu spatele cuptorului. Temperaturile ridicate pot deteriora cablul.

Avertizare: dupa ce cuptorul este instalat trebuie sa va asigurati ca aveti acces la stecher.

Dupa instalare

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

Daca cuptorul trebuie instalat acesta trebuie instalat de un tehnician calificat. In acest caz, cuptorul trebuie conectat de catre un circuit cu intrerupator cu o separare d-e minim 3 mm intre contacte.

AVERTIZARE: CUPTORUL TREBUIE IMPAMANTAT.

Producatorul si distribuitorii nu isi asuma responsabilitatea pentru daunele care pot fi cauzate persoanelor, animalelor si proprietatii daca aceste instructiuni de instalare nu sunt respectate.

Cuptorul functioneaza doar daca usa este inchisa corect.

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

Зміст

Інформація з техніки безпеки	31
Безпека дітей і вразливих дорослих...	31
Загальні заходи безпеки.....	32
Установлення.....	34
Очищення і догляд.....	34
Обслуговування і ремонт	35
Щоб уникнути пошкодження печі й виникнення інших небезпечних ситуацій, дотримуйтеся таких вказівок	36
Переваги мікрохвильової печі.....	37
Як працює мікрохвильова піч.....	37
Чому їжа підігрівається.....	37
Опис обладнання	38
Опис функцій.....	39
Основні параметри	40
Відкривання дверцят	40
Додаткове меню.....	40
Налаштування годинника.....	40
Приховання/відображення годинника	40
Таймер.....	41
Захисне блокування	41
Режим салон	41
Основні функції.....	42
Головне меню	42
Швидкий запуск.....	42
Мікрохвильова піч.....	42
Гриль	42
Мікрохвильова піч + Гриль	43
Розморожування за часом (вручну)....	43
Розморожування за вагою (автоматичне).....	43
Спеціальна функція	44
Використання блюда для підрум'янення	45
Коли духовка працює.....	46
Переривання циклу приготування	46
Зміна параметрів	46
Скасування циклу приготування	46
Закінчення циклу приготування	46
Разморожування	46
Рекомендації щодо разморожування ..	47
Готування мікрохвилями	48
Готування мікрохвилями.....	49
Таблиці і рекомендації – Готування овочів	49
Таблиці і рекомендації – Готування риби.....	50
Функціонування гриля.....	50
Таблиці приготування та рекомендації – мікрохвилі та гриль	51
Який посуд можна використовувати? 52	
Функція мікрохвиль	52
Як випробувати посуд, для використання	52
Функції гриля та розігріву.....	52
Мікрохвилі + Гриль.....	52
Алюмінієві контейнери та фольга	52
Кришки	53
Таблиця посуду.....	53
Передня панель	54
Внутрішня частина печі	54
Верхня поверхня печі	54
Акcesуари	55
Що робити, якщо піч не працює?	55
Заміна лампочки	56
Технічні характеристики	56
Специфікації	56
Захист навколишнього середовища...56	
Інструкції з установки	57
Перед установкою.....	57
Після установки.....	57
Установка.....	58

Інформація з техніки безпеки



Перед установленням і використанням приладу уважно прочитайте інструкцію, що додається. Виробник не несе відповідальності за травми і пошкодження, які сталися внаслідок неналежного встановлення і використання. Обов'язково зберігайте інструкцію разом із приладом для подальшого використання.

Безпека дітей і вразливих дорослих

УВАГА! Ризик задушення, травмування або стійкої непрацездатності.

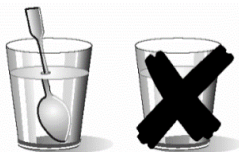
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи, яким бракує досвіду і знань, якщо вони перебувають під наглядом дорослого або особи, відповідальної за їхню безпеку.
- Слід наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- Тримайте упаковку в місці, недоступному для дітей.
- **УВАГА!** Прилад і його доступні частини нагріваються під час використання. Будьте обережні, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Діти до 8 років можуть знаходитися поблизу приладу, тільки якщо вони перебувають під постійним наглядом.
- **УВАГА!** Коли прилад працює в комбінованому режимі, дітям можна користуватися пічкою лише під наглядом дорослих у зв'язку з нагріванням приладу.
- Якщо прилад оснащено пристроєм захисту від дітей, рекомендовано ввімкнути його. Дітей до 3 років не можна залишати без нагляду поблизу приладу.
- Не можна, щоб діти без нагляду дорослих виконували чищення та обслуговування приладу.

Загальні заходи безпеки

- Цей прилад призначений лише для домашнього користування, і його не можна використовувати в готелях, магазинах, офісах та інших подібних середовищах.
- Під час роботи приладу його робоча камера нагрівається. Не торкайтеся нагрівальних елементів, які знаходяться всередині приладу. Обов'язково використовуйте прихватки, щоб ставити в піч аксесуари і посуд або виймати їх.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не розігрівайте рідкі та інші страви у щільно закритих пакунках – вони можуть вибухнути.
- Використовуйте лише посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі.
- Під час нагрівання їжі в пластмасовій або паперовій тарі необхідно стежити за приладом через можливість займання.
- Цей прилад призначений для нагрівання їжі та напоїв. Використання приладу для сушки продуктів харчування або одягу, а також нагрівання грілок, капців, губок, вологої тканини тощо може привести до ризику травмування, займання або пожежі.
- **УВАГА!** Заборонено використовувати піч у таких випадках:
 - дверцята не зачиняються належним чином;
 - пошкоджено петлі дверцят;
 - пошкоджено контактні поверхні між дверцятами і передньою панеллю печі;
 - пошкоджено скляне віконце дверцят;
 - усередині печі часто утворюються іскри, навіть якщо в ній немає металевих предметів.

Піччю можна буде знову користуватися лише після ремонту, виконаного фахівцем служби технічної допомоги.

- Якщо Ви помітили дим, вимкніть прилад, відключіть його від живлення і не відкривайте дверцята, щоб полум'я загасло.
- Мікрохвильове нагрівання напоїв може призвести до ризику «вибухового» закипання. Необхідно обережно поводитися з тарою.



- Будьте обережні під час нагрівання рідин!
Якщо з печі різко вийняти рідину (воду, каву, чай, молоко тощо), яка нагрілася до температури, близької до точки кипіння, вона може закипіти й перелитися через край тари.

НЕБЕЗПЕКА ТРАВМ І ОПІКІВ!

Щоб уникнути подібних ситуацій під час нагрівання рідин, покладіть у посудину чайну ложку або скляну паличку.

- Після розігрівання дитячого харчування ретельно перемішайте його перед годуванням дитини, щоб уникнути опіків.
- Яйця в шкаралупі не можна готувати в мікрохвильовій печі, тому що вони можуть вибухнути.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не розігрівайте чистий спирт або алкогольні напої. **НЕБЕЗПЕКА ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖІ.**
- **Обережно!** Щоб уникнути перегрівання або підгоряння продуктів під час нагрівання невеликої кількості їжі, не слід установлювати тривалі проміжки часу або зависокі рівні потужності. Наприклад, булочка може підгоріти через 3 хвилини, якщо встановлено зависоку потужність.
- Для приготування тостів слід використовувати функцію гриля, при цьому постійно наглядаючи за піччю. Якщо для

приготування тостів використовувати комбіновану функцію, хліб може дуже швидко спалахнути.

- Слідкуйте, щоб кабелі живлення інших електроприладів у жодному разі не затискалися нагрітими дверцятами або пічкою. Ізоляція кабелю може розплавитися. Небезпека короткого замикання!

Установлення

- Електрична система повинна бути оснащена засобами відключення з зазором між контактами для всіх полюсів, що забезпечує повне відключення за умови перенапруги категорії III.
- Якщо для електричного підключення використовується штепсельна вилка, вона має бути доступна після встановлення.
- Установлення має відповідати чинним нормативним вимогам.
- Електричний монтаж повинен забезпечувати захист від ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад необхідно заземлити.
- **УВАГА!** Прилад призначений для вбудовування. Детальні відомості про монтажні розміри наведено в кінці цього посібника користувача.

Очищення і догляд

- **УВАГА!** Перед проведенням операцій з очищення і догляду відключіть електроживлення.
- Піч необхідно регулярно чистити і усувати всі залишки їжі.
- Якщо не утримувати прилад у чистоті, його поверхня може пошкодитися, що може скоротити термін служби приладу і, можливо, призвести до виникнення небезпечної ситуації.

- Не можна використовувати для чищення скляних дверцят грубі абразивні засоби та гострі металеві шкребки, оскільки вони можуть подрпати поверхню, що може привести до руйнування скла.
- Не можна використовувати паровий очищувач для чищення приладу.
- Контактні поверхні дверцят (передня частина камери та внутрішня поверхня дверцят) необхідно утримувати в чистоті, щоб забезпечити належне функціонування печі.
- Дотримуйтеся вказівок щодо чищення, наведених у розділі «Очищення і догляд».
- **УВАГА!** Обов'язково вимикайте прилад перед заміною лампи, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Див. розділ «ЗАМІНА ЛАМПИ».

Обслуговування і ремонт

- **УВАГА!** Перед проведенням ремонту відключіть електроживлення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Для некваліфікованої особи небезпечно здійснювати будь-які спроби ремонту приладу або знімати корпус чи пластинки, які захищають від ураження мікрохвильовою енергією.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо дверцята або шарніри ушкоджені, піч не можна вмикати, доки її не відремонтує майстер сервісного центру
- Якщо пошкоджено кабель живлення, то для уникнення небезпечних ситуацій його заміну має виконувати виробник, уповноважені представники або технічні фахівці, які мають відповідну кваліфікацію для виконання цієї операції.
- Роботи з ремонту й обслуговування, особливо деталей під напругою, можуть проводити тільки вповноважені виробником технічні фахівці.

Щоб уникнути пошкодження печі й виникнення інших небезпечних ситуацій, дотримуйтеся таких вказівок

- Ніколи не вмикайте прилад, якщо він порожній. Якщо в робочій камері немає продуктів, може статися електричне перевантаження і, як наслідок, пошкодження печі. **РИЗИК ПОШКОДЖЕННЯ!**
- Для перевірки вибраної програми печі поставте в робочу камеру склянку води. Вода поглинатиме мікрохвилі, що дасть змогу уникнути пошкодження печі.
- Не блокуйте вентиляційні отвори печі.
- Використовуйте лише посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі. Перед використанням посуду й тари в мікрохвильовій печі перевірте, чи підходять вони для цього (дивіться розділ, присвячений типам посуду).
- У жодному разі не знімайте слюдяне покриття з верхньої поверхні робочої камери! Це покриття захищає генератор мікрохвиль від потрапляння жиру та шматочків їжі, які можуть його пошкодити.
- Не зберігайте в печі легкозаймисті предмети – це може призвести до займання печі після її ввімкнення.
- Не використовуйте піч як кухонну шафу.
- Не використовуйте піч для смаження, оскільки неможливо контролювати температуру олії, нагрітої за допомогою мікрохвиль.
- Не притуляйтеся до відчинених дверцят печі та не сідайте на них. Це може призвести до пошкодження печі, особливо в зоні розташування петель. Дверцята можуть витримувати максимальну вагу 8 кг.
- Поворотний столик і ґратки можуть витримувати максимальну вагу 8 кг. Щоб уникнути пошкодження печі, не допускайте перевищення цього максимального навантаження.

Переваги мікрохвильової печі

У звичайній духовці тепло генерується за допомогою електричних нагрівачів або газових пальників, повільно проникає у страву, ззовні всередину. Таким чином, виникають значні теплові втрати при нагріві повітря, аксесуарів духовки і посуду.

З іншого боку, в мікрохвильовій печі тепло генерується всередині страви, нагріваючи її зсередини до зовнішньої поверхні. Таким чином, теплових втрат не відбувається, тому що повітря, стінки та посуд (якщо придатний до готування у мікрохвильовій печі) не нагріваються мікрохвилями.

Мікрохвильова піч має наступні переваги:

1. Економія часу готування: загалом час зменшується на $\frac{3}{4}$ у порівнянні до звичайної духовки.
2. Ультра-швидке розморожування продуктів, що запобігає розмноженню бактерій.
3. Заощадження електроенергії.
4. Збереження поживних речовин за рахунок короткого часу готування.
5. Легке чищення.

Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвильова піч обладнана магнетроном, який перетворює електричну енергію на мікрохвильову. Мікрохвилі спрямовані всередину печі.

Всередині печі мікрохвилі розповсюджуються у всіх напрямках, відбиваються від стінок приладу і проникають у страву.

Чому їжа підігрівається

Більшість продуктів містить воду, молекули якої вібрують під дією мікрохвиль.

Тертя молекул генерує тепло, яке спричиняє збільшення температури страви

під час розморожування, розігрівання або готування.

Завдяки тому, що тепло генерується всередині страви:

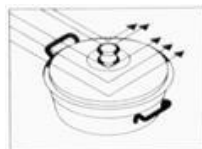
готувати можна без води або жиру, або ж з незначним додаванням;

розморожування, розігрівання та готування відбувається набагато швидше, ніж у звичайній духовці;

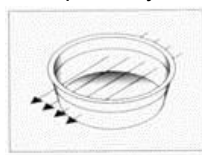
не відбувається зміни кольору та аромату страви.

Мікрохвилі проходять крізь порцеляну, скло, картон і пластик, але не крізь метал. Тому, металевий посуд або контейнери з металевими домішками не можна використовувати для готування у мікрохвильовій печі.

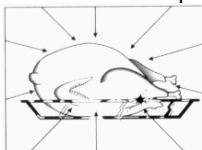
Мікрохвилі відбиваються від металу...



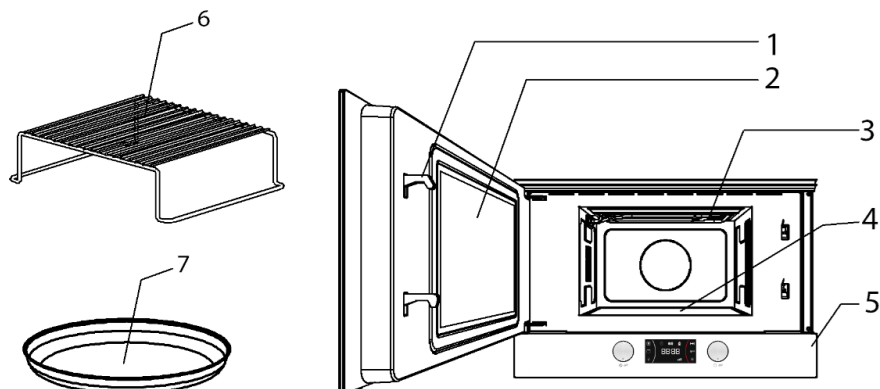
...вони проходять крізь скло та порцеляну...



...і поглинаються стравою.

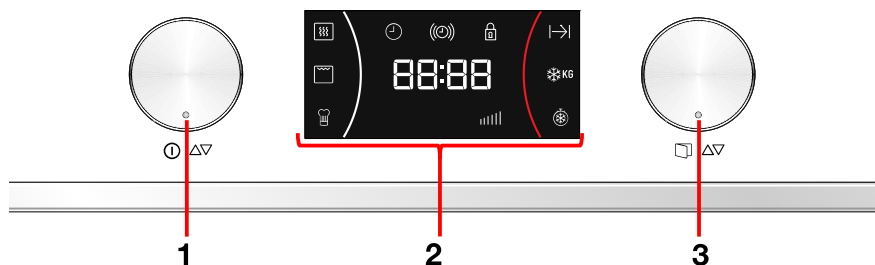


Опис обладнання



1. Клямка
2. Скло віконця дверцят
3. Скинати гриль
4. Керамічна основа

5. Панель управління
6. Гриль
7. блюдо



1. Ручка вибору функцій
2. Дисплей

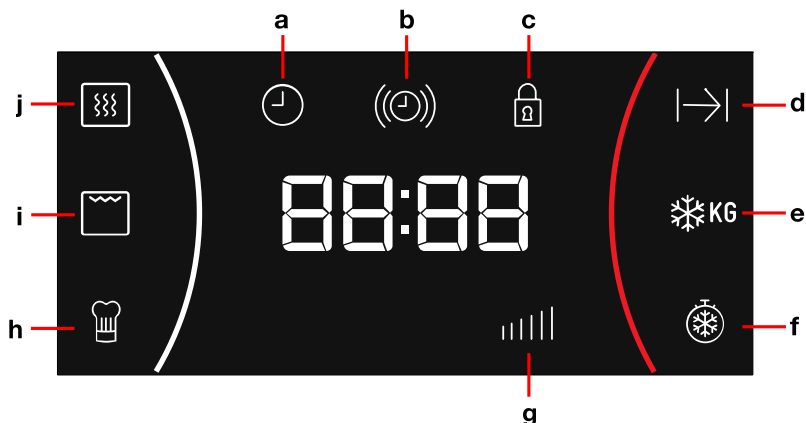
3. Поворотна ручка

Ручки керування відповідають за виконання 2 різних видів дій:

1. **Навігація:** Кругла ручка дає змогу здійснювати навігацію по різним функціям дисплея.
2. **Вибір:** Натискання ручки під час навігації призводить до виконання нижченаведених функцій.



ВАЖЛИВО: обидва функціональні режими не можуть використовуватися одночасно. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ натискати і повертати ручку одночасно, оскільки до цієї дії не прив'язана жодна функція і це може призвести до несправності продукту.

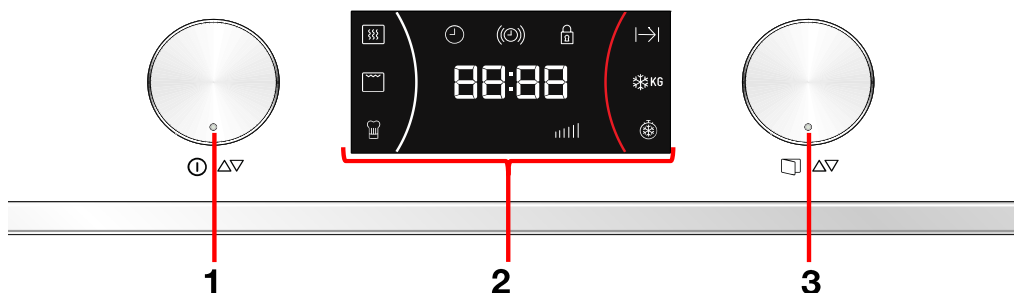


- | | | | |
|----------|-----------------------------------|----------|-----------------------------------|
| a | Індикатор годинника | f | Індикатор розморожування за часом |
| b | Індикатор таймера | g | Індикатор рівня потужності |
| c | Індикатор захисного блокування | h | Спеціальні програмні функції |
| d | Індикатор тривалості | i | Функція Гриль |
| e | Індикатор розморожування за вагою | j | Функція Мікрохвильової піч |

Опис функцій

Символ	Функція	Потужність мікрохвильової печі	Їжа
	Мікрохвилі	90 W	Повільне розморожування для делікатних продуктів; утримання їжі гарячою.
		180 W	Приготування на маленькому вогні; варка рису
		360 W	Швидке розморожування
		600 W	Плавлення масла Розігрівання дитячого харчування
		850 W	Приготування овочів; Делікатне нагрівання Нагрівання та приготування невеликих порцій їжі; Нагрівання делікатної їжі.
 + 	Мікрохвилі + Гриль	90 W	Запікання їжі
		180 W	Приготування птиці та м'яса на грилі
	Гриль	---	Приготування пирогів та страв під сиром
			Приготування їжі на грилі

Основні параметри



Відкривання дверцят

Щоб відкрити дверцята, натисніть і утримуйте поворотну ручку (3) протягом 2 с.

Додаткове меню

За допомогою додаткового меню можна отримати доступ до годинника (щоб встановити час, сховати або відобразити його), таймера та захисного блокування.



Щоб перейти в додаткове меню, виконайте вказані нижче дії:

1. Натисніть і утримуйте ручку регулювання функцій (1) протягом 3 секунд.
2. Для переміщення по опціях додаткового меню повертайте поворотну ручку (3). Потрібну опцію буде підсвічено.
3. Натисніть поворотну ручку (3) один раз, щоб підтвердити вибір потрібної опції.

Налаштування годинника

Після першого ввімкнення мікрохвильової печі або після перебою електроживлення дисплей годинника мерехтатиме, вказуючи,

що показаний час неправильний. Щоб налаштувати годинник, виконайте вказані нижче дії:

1. Натисніть і утримуйте ручку регулювання функцій (1) протягом 3 секунд.
2. Для переміщення по опціях додаткового меню повертайте поворотну ручку (3). Потрібну опцію буде підсвічено.
3. Натисніть поворотну ручку (3) один раз, Коли з'явиться символ годинника ⌚.
4. Поверніть ручку регулювання функцій (1), щоб встановити правильне значення години.
5. Поверніть поворотну ручку (3), щоб встановити правильне значення хвилин.
6. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.

Приховання/відображення годинника

Якщо дисплей годинника вам заважає, його можна приховати, виконавши вказані нижче дії:

1. Натисніть і утримуйте ручку регулювання функцій (1) протягом 3 секунд.

2. Для переміщення по опціях додаткового меню повертайте поворотну ручку (3). Потрібну опцію буде підсвічено.
3. Натисніть поворотну ручку (3) один раз, Коли з'явиться символ годинника .
4. Натисніть і утримуйте поворотну ручку (3) протягом 2 секунд.
5. Якщо потрібно повернути дисплей годинника, повторіть цю саму процедуру.

Таймер

Щоб налаштувати таймер, виконайте вказані нижче дії:

1. Натисніть і утримуйте ручку регулювання функцій (1) протягом 3 секунд.
2. Для переміщення по опціях додаткового меню повертайте поворотну ручку (3). Потрібну опцію буде підсвічено.
3. Натисніть поворотну ручку (3) один раз, Коли з'явиться символ таймер .
4. Поверніть поворотну ручку (3), щоб встановити час для спрацювання сигналу.
5. Щоб завершити, натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.

Захисне блокування

Роботу печі можна заблокувати (наприклад, щоб запобігти її використанню дітьми).

1. Натисніть і утримуйте ручку регулювання функцій (1) протягом 3 секунд.

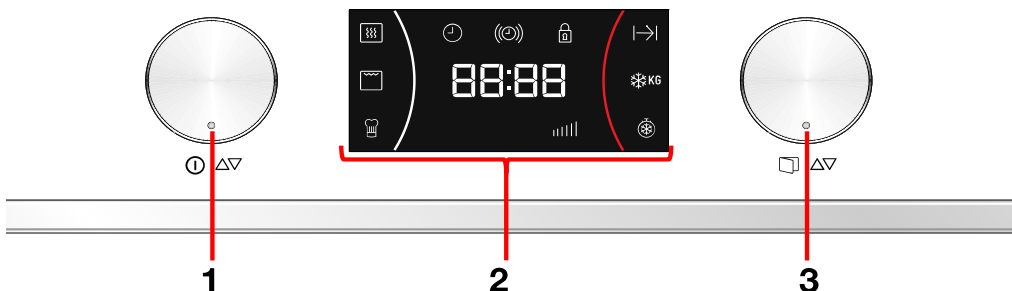
2. Для переміщення по опціях додаткового меню повертайте поворотну ручку (3). Потрібну опцію буде підсвічено.
3. Натисніть поворотну ручку (3) один раз, Коли з'явиться символ захисне блокування .
4. Поверніть поворотну ручку (3), щоб увімкнути або вимкнути опцію.
5. Щоб завершити, натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.
6. Щоб розблокувати піч, знову натисніть і утримуйте поворотну ручку (3) протягом 2 секунд.

Режим салону

Режим салону використовується в презентації, щоб навчити клієнт, як кожен з функцій духовки, але без активації циклів нагрівання.

1. Натисніть і утримуйте ручку регулювання функцій (1) протягом 3 секунд.
2. Для переміщення по опціях додаткового меню повертайте поворотну ручку (3). Потрібну опцію буде підсвічено.
3. Натисніть поворотну ручку (3) один раз, Коли з'явиться символ захисне **SHO**.
4. Поверніть поворотну ручку (3), щоб увімкнути або вимкнути опцію.
5. Щоб завершити, натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.
6. Щоб деактивувати режим демонстраційного салону, повторіть ту саму процедуру.

Основні функції



Головне меню

У **головному меню** можна отримати доступ до опцій приготування, як-от: Мікрохвильова піч, Гриль, Мікрохвильова піч + Гриль, Автоматичний режим приготування, Розморожування за часом або вагою.



Швидкий запуск

Ця **функція використовується** для швидкого нагрівання їжі з великим вмістом води, наприклад води, кави, чаю або рідкого супу.

1. Натисніть ручку регулювання функцій (1) один раз.
2. Натисніть поворотну ручку(3), якщо потрібно збільшити час роботи. Час роботи збільшується на 30 секунд при кожному натисканні ручки протягом перших 10 секунд.

Мікрохвильова піч

Ця **функція використовується** для приготування та розігрівання овочів, картоплі, рису, риби та м'яса.

1. Повертайте ручку вибору функцій (1), доки індикатор функції Мікрохвильова піч не почне мерехтіти. На дисплеї мерехтітиме рівень потужності (850) за замовчуванням.
2. Поверніть поворотну ручку (3) в будь-якому напрямку, щоб встановити рівень потужності.
3. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження. На дисплеї мерехтітиме 01:00.
4. Поверніть поворотну ручку (3) в будь-якому напрямку, щоб встановити тривалість.
5. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.
6. Натисніть ручку вибору функцій (1). Піч почне роботу.

ПРИМІТКА.

Ручку вибору функцій можна натиснути в будь-який час у наведений вище послідовності, після чого піч почне процес приготування з відображеними параметрами.

Гриль

Ця **функція використовується** для швидкого підрум'янення поверхні їжі.

1. Повертайте ручку вибору функцій (1), доки індикатор функції Гриль не почне мерехтіти. На дисплеї мерехтітиме 15:00.

2. Поверніть поворотну ручку (3) в будь-якому напрямку, щоб встановити тривалість.
3. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.
4. Натисніть ручку вибору функцій (1). Піч почне роботу.

Мікрохвильова піч + Гриль

1. Повертайте ручку вибору функцій (1), доки два індикатори функцій Мікрохвильова піч і Гриль не почнуть мерехтити. На дисплеї мерехтитиме 360.
2. Поверніть поворотну ручку (3) в будь-якому напрямку, щоб встановити рівень потужності.
3. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження. На дисплеї мерехтитиме 15:00.
4. Поверніть поворотну ручку (3) в будь-якому напрямку, щоб встановити тривалість.
5. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.
6. Натисніть ручку вибору функцій (1). Піч почне роботу.

ПРИМІТКА.

Ручку вибору функцій можна натиснути в будь-який час у наведений вище послідовності, після чого піч почне процес приготування з відображеними параметрами.

Розморожування за часом (вручну)

Ця функція використовується для швидкого розморожування різноманітних типів їжі.

1. Повертайте ручку вибору функцій (1), доки індикатор функції Розморожування за часом не почне мерехтити. На дисплеї мерехтитиме 10:00.

2. Поверніть поворотну ручку (3) в будь-якому напрямку, щоб встановити тривалість.
3. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.
4. Натисніть ручку вибору функцій (1). Піч почне роботу.
5. Перевертайте їжу щоразу, коли піч подає звуковий сигнал і на дисплеї мерехтить слово: *turn*.

Розморожування за вагою (автоматичне)

Ця функція використовується для швидкого розморожування м'яса, птиці, риби, фруктів і хліба.

1. Повертайте ручку вибору функцій (1), доки індикатор функції Розморожування за вагою не почне мерехтити. На дисплеї мерехтитиме тип їжі «F01».
2. Поверніть поворотну ручку (3) в будь-якому напрямку, щоб встановити тип їжі. Якщо ручку не буде повернуто, піч працюватиме з обраним типом їжі «F01».
3. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження. На дисплеї мерехтитиме значення ваги. Індикатор ваги починає мерехтити.
4. Поверніть поворотну ручку (3) в будь-якому напрямку, щоб встановити вагу їжі. Якщо ручку не буде повернуто, піч працюватиме з обраною вагою 200 г.
5. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.
6. Натисніть ручку вибору функцій (1). Піч почне роботу.
7. Перевертайте їжу щоразу, коли піч подає звуковий сигнал і на дисплеї мерехтить слово: *turn*.

У нижченаведеній таблиці показано програми функції розморожування за вагою з зазначенням інтервалів ваги та часу розморожування й очікування (для забезпечення єдиної температури їжі).

Прог.	Продукт	Вага (г)	Час (хв.)	Час очікування (хв.)
F01	М'ясо	100–2000	2–46'40	20–30
F02	Птиця	100–2500	2–17'23	20–30
F03	Риба	100–2000	2–40	20–30
F04	Фрукти	100–500	2'36–13	10–20
F05	Хліб	100–800	2'25–19'20	10–20

Важлива примітка. Див. «Загальні інструкції щодо розморожування».

Спеціальні функції

Спеціальна функція «Auto» (Авто)

1. Повертайте ручку вибору функцій (1), доки індикатор спеціальної функції не почне мерехтіти. На дисплеї мерехтітиме програма «P1».
2. Поверніть поворотну ручку (3) в будь-якому напрямку, щоб встановити програму. Якщо ручку не буде повернуто, піч працюватиме з обраною програмою «P1.1».

3. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.
4. Натисніть ручку вибору функцій (1). Піч почне роботу.
5. Перевертайте їжу щоразу, коли піч подає звуковий сигнал і на дисплеї мерехтить слово: *turn*.

У нижченаведеній таблиці показано доступні програми спеціальної функції «Auto» (Авто):

Програма	Тип їжі	Вага (г)	Час (хв.)	Кількість води (мл)	Інструкції
S1.1	Приготування картоплі	250	7	100	Покладіть нарізану картоплю (15-20 мм) з водою в термостійкий контейнер з кришкою та помістіть на керамічну підставку в мікрохвильову піч.
S1.2		500	10	150	
S1.3		1000	15	200	
S2.1	Різотто (готове до приготування)	150	42	600	Покладіть інгредієнти для повільного приготування в термостійкий контейнер з кришкою та помістіть на керамічну підставку в мікрохвильову піч.
S2.2		400	45,5	800	
S2.3	Суміш інгредієнтів для кексів (готова до приготування)	550	22	---	
S3.1	Риба (заморожена)	700	30	300	Покладіть інгредієнти для приготування і запікання в термостійкий контейнер та помістіть на керамічну підставку в мікрохвильову піч.
S3.2	Риба (свіжа)	800	30	300	
S3.3	Овочі (заморожені)	1000	30	300	Покладіть інгредієнти для приготування в термостійкий контейнер з кришкою та помістіть на керамічну підставку в мікрохвильову піч.

Важливі примітки.

- Користуючись мікрохвильовою піччю, завжди використовуйте тарілки та кришку для уникнення втрати рідини.
- Кілька разів розмішайте або перемішайте їжу під час приготування, особливо якщо піч подає звуковий сигнал і на дисплеї мерехтить слово: *turn*.
- Час, потрібний на розігрівання їжі, залежатиме від її початкової температури. Їжа, взята безпосередньо з холодильника, розігріватиметься довше,

ніж їжа кімнатної температури. Якщо температура їжі не відповідає бажаній, виберіть більшу або меншу вагу наступного разу під час розігрівання їжі.

- Після розігрівання перемішайте їжу, після чого залиште їжу на деякий час, щоб температура в ній стала однаковою.
- **Увага!** Після розігрівання контейнер може бути дуже гарячим. Хоча мікрохвилі не нагрівають більшість контейнерів, вони можуть нагріватися передаванням тепла від їжі.

Використання блюда для підрум'янення

Як правило, при приготуванні такої їжі, як піца чи пиріг, на грилі або в мікрохвильовій печі, тісто або випічка стають вологими. Цього можна уникнути, використовуючи блюдо для підрум'янення. Завдяки швидкому досягненню високої температури на дні блюда для підрум'янення шкоринка стає хрусткою і підрум'яненою.

Також блюдо для підрум'янення може використовуватися для бекону, яєць, ковбас тощо.

НАДЗВИЧАЙНО ВАЖЛИВІ ПРИМІТКИ.

- Завжди використовуйте рукавички для печі, тому що блюдо для підрум'янення сильно нагрівається.
- Не ставте в блюдо для підрум'янення ємності, як не є термостійкими (наприклад, пластикові чаші).

Переконайтесь, що блюдо для підрум'янення не контактує з камерою печі для уникнення пошкоджень.

Як готувати з використання блюда для підрум'янення:

1. Попередньо нагрійте блюдо для підрум'янення, вибравши функцію Мікрохвильова піч і Гриль, встановивши час від 3 до 5 хвилин з потужністю мікрохвиль 360 Вт.
2. Змастіть блюдо для підрум'янення олією для гарного підрум'янення.
3. Помістіть свіжі або заморожені продукти безпосередньо в блюдо для підрум'янення. Можна помістити заморожені продукти (наприклад, заморожену піцу) без попереднього розморожування.
4. Помістіть блюдо для підрум'янення на керамічну підставку в мікрохвильову піч.
5. Виберіть функцію Мікрохвильова піч і Гриль, а також час приготування, як описано нижче.

Продукт	Вага	Час приготування	Час очікування	Рекомендації
Піца	200 г	5 хв.	2 хв.	Якщо піца тонка. Якщо піца висока, збільште час на 1–2 хвилини
	300 г	6 хв.	2 хв.	
	400 г	7 хв.	2 хв.	
Запіканки і пироги	200 г	5 хв.	2 хв.	Температурна компенсація досягається після завершення часу очікування
	300 г	6 хв.	2 хв.	

Продукт	Вага	Час приготування	Час очікування	Рекомендації
	---	8 хв.	2 хв.	Поверніть 2 рази
Гамбургери	400 г	5 хв.	---	Поверніть 1 раз
Чіпси	200 г	5 хв.	2 хв.	Якщо піца тонка. Якщо піца висока, збільште час на 1–2 хвилини

Коли духовка працює...

Переривання циклу приготування

Можна зупинити процес приготування в будь-який час, натиснувши ручку вибору функцій (1) один раз або відкривши дверцята печі.

У обох випадках:

- Мікрохвильове випромінювання негайно припиняється.
- Гриль вимикається, але залишається гарячим. Небезпека опіку!
- Таймер зупиняється і на дисплеї відображається робочий час, який залишився.

При бажанні в цей час можна:

1. Повернути або перемішати їжу, щоб забезпечити рівномірне приготування.
2. Змінити параметри процесу.
3. Скасувати процес, натиснувши і утримуючи ручку вибору функцій (1) протягом 3 секунд.

Щоб перезапустити процес, зачиніть дверцята і натисніть ручку вибору функцій (1).

Зміна параметрів

Коли процес приготування перервано, можна змінити робочі параметри (час, вагу, потужність тощо), виконавши вказані нижче дії:

1. Щоб змінити час, поверніть поворотну ручку (3) і підтвердьте, натиснувши ручку вибору функцій (1). Новий вказаний час буде одразу ж застосовано.

2. Щоб змінити потужність, натисніть ручку вибору функцій (1). Почне мерехтіти відповідний індикатор. Змініть параметр, натиснувши поворотну ручку (3), а потім повернувши її (3), і підтвердьте, знову натиснувши ручку вибору функцій (1).

Скасування циклу приготування

Якщо потрібно скасувати процес приготування, натисніть і утримуйте ручку вибору функцій (1) протягом 3 секунд.

Після цього пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться час.

Закінчення циклу приготування

У кінці циклу пролунають три звукові сигнали, на дисплеї з'явиться слово «End» (Закінчення).

Звукові сигнали повторюються кожні 30 секунд, доки дверцята не будуть відкриті або не буде натиснута ручка вибору функцій (1).

Разморожування

Нижче приведена таблиця, що показує різні періоди разморожування та простою (щоби переконатися, що температура

рівномірно розподілилась по всій їжі), а також різні типи їжі та їх вага, з рекомендаціями.

Їжа	Вага (г)	Час разморожування (хв.)	Час простою (хв.)	Рекомендації
Порції м'яса, телятини, яловичини, свинини	100	3-4	5-10	Переверніть 1 раз
	200	6-7	5-10	Переверніть 1 раз

Їжа	Вага (г)	Час розморожування (хв.)	Час простою (хв.)	Рекомендації
	500	14-15	10-15	Переверніть 2 рази
	700	20-21	20-25	Переверніть 2 рази
	1000	29-30	25-30	Переверніть 3 рази
	1500	42-45	30-35	Переверніть 3 рази
Гуляш	500	12-14	10-15	Переверніть 2 рази
	1000	24-25	25-30	Переверніть 3 рази
М'ясний фарш	100	4-5	5-6	Переверніть 1 раз
	300	8-9	8-10	Переверніть 2 рази
	500	12-14	15-20	Переверніть 2 рази
Сосиски	125	3-4	5-10	Переверніть 1 раз
	250	8-9	5-10	Переверніть 1 раз
	500	15-16	10-15	Переверніть 1 раз
Птиця (порції)	200	7-8	5-10	Переверніть 1 раз
	500	17-18	10-15	Переверніть 2 рази
Курка	1000	34-35	15-20	Переверніть 2 рази
	1200	39-40	15-20	Переверніть 2 рази
	1500	48-50	15-20	Переверніть 2 рази
Рибне філе	100	3-4	5-10	Переверніть 1 раз
	200	6-7	5-10	Переверніть 1 раз
Форель	200	6-7	5-10	Переверніть 1 раз
Креветки	100	3-4	5-10	Переверніть 1 раз
	500	12-15	10-15	Переверніть 2 рази
Фрукти	200	4-5	5-8	Переверніть 1 раз
	300	8-9	10-15	Переверніть 2 рази
	500	12-14	15-20	Переверніть 3 рази
Хліб	100	2-3	2-3	Переверніть 1 раз
	200	4-5	5-6	Переверніть 1 раз
	500	10-12	8-10	Переверніть 2 рази
	800	15-18	15-20	Переверніть 2 рази
Масло	250	8-10	10-15	Переверніть 1 раз тримайте закритим
Сир	250	6-8	5-10	Переверніть 1 раз тримайте закритим
Вершки	250	7-8	10-15	Зніміть кришку

Рекомендації щодо розморожування

- Для розморожування використовуйте тільки придатний для мікрохвильової

печі посуд (порцеляну, скло, відповідний пластик).

2. Таблиці стосуються розморожування сирі їжі.
3. Час розморожування залежить від кількості і товщини продукта. При заморожуванні готуйтеся до процесу розморожування. Розділіть їжу на частини, які підходять під розмір контейнера.
4. Розподіліть їжу рівномірно всередині печі. Найтовстіші шматочки риби або курячі стегенця кладіть зверху. Найбільш делікатні частини можна закрити алюмінієвою фольгою.
Важливо: алюмінієва фольга не повинна торкатися стінок приладу, це може спричинити електричний тріск.
5. Великі шматки слід перевертати кілька разів.
6. Розкладіть заморожену їжу так рівно, як це можливо, тому що тонкі шматочки розморожуються швидше за товсті.
7. Жирну їжі, таку як масло, сир та ін., не можна повністю розморожувати. Якщо вони мають кімнатну температуру, їх можна подавати на стіл за кілька хвилин. Якщо вершки глибоко

заморожені, з шматочками льоду, їх необхідно збити перед вживанням.

8. Покладіть птицю на скляну тарілку, щоб сік міг вільно стікати.
9. Хліб слід загорнути в серветку, щоб він не пересушився.
10. Поверніть їжу через регулярні проміжки часу.
11. Зніміть упаковку із заморожених продуктів, не забудьте також зняти металеві заціпки. Якщо контейнери, в яких зберігається їжа в морозильнику, придатні для використання у мікрохвильовій печі, просто зніміть з них кришку. Або ж покладіть продукт у відповідний посуд.
12. Рідину, яка залишається від розморожування, особливо це стосується птиці, необхідно зливати. Вона не повинна контактувати з іншими продуктами.
13. Не забудьте, що після розморожування продукт повинен деякий час постояти перед готуванням, щоб процес розморожування дійшов кінця. Зазвичай це займає 15 - 20 хвилин.

Готування мікрохвилями

УВАГА! Прочитайте розділ "Мікрохвильова безпека", перш ніж готувати свою мікрохвильову піч.

Дотримуйтесь ці рекомендації при приготуванні їжі за допомогою мікрохвиль:

- Перед підігріванням або готуванням їжі з мембраною або шкіркою (напр., яблука, помідори, картопля, сосиски) проколіть їх виделкою, щоб вони не вибухнули.
- При готуванні продуктів з низьким рівнем вологості (напр., розморожування хліба, готування поп корну та ін.) волога швидко випаровується. Прилад працює у вакуумі і страва може згоріти. Така ситуація може завдати школи приладові та посуду. Тому будьте

уважні, встановлюючи час і не залишайте процес готування без нагляду.

- Не підігрівайте великі кількості олії/жиру (смаження) у мікрохвильовій печі.
- Не підігрівайте рідину у щільно закритому контейнері. Небезпека вибуху!
- Не можна підігрівати алкогольні напої при високих температурах. Будьте уважні, встановлюючи час і не залишайте процес готування без нагляду.
- не підігрівайте вибухонебезпечні речовини у мікрохвильовій печі.

- Зніміть упаковку з готової страви, тому що вона не завжди є термостійкою. Дотримуйтеся інструкцій виробника.
- Якщо Ви будете готувати у кількох контейнерах, напр., чашки, поставте їх рівномірно на тарілці.
- Завжди підігрівайте пляшечки з дитячим харчуванням без кришки або соски. Після нагрівання потрусіть або добре перемишайте, щоб їжа набула рівномірної температури. Температура посуду нижча, ніж температура їжі всередині. Перевірте температуру перед годуванням.
- Пластикові пакети не закривайте металевими кліпсами, тільки пластиковими. Пакет слід проколоти в кількох місцях, щоб пара могла вільно виходити.
- При підігріванні або готуванні їжі переконайтеся, що страва набуває температури принаймні 70°C.
- Під час готування випаровування води може утворювати конденсат на склі дверцят, який через певний час стікатиме. Це нормальна ситуація і конденсат буде навіть більшим, якщо кімнатна температура низька. Це не становить загрози для приладу. Після готування витріть конденсат з дверцят.
- Якщо Ви підігріваєте рідину, користуйтеся посудом з великим діаметром верху, щоб пара могла вільно виходити.

Готуйте їжу, дотримуючись рекомендацій та звертаючи увагу на час готування і рівень потужності, вказаний в таблицях.

Таблиці і рекомендації – Готування овочів

Продукт	Кількість (г)	Додайте води	Потужність (Ватт)	Рівень потужності	Час (хв.)	Час відстоювання (хв.)	Коментарі
Кольорова капуста	0.5	1/8 л	850	5	9-11	2-3	Покладіть трохи масла зверху.
Броколі	0.3	1/8 л	850	5	6-8	2-3	Поріжте на шматочки.
Гриби	0.25	-	850	5	6-8	2-3	

Пам'ятайте, що вказані значення є умовними і вони можуть варіюватися в залежності від початкового стану, температури, вологості і типу продукта. Ми рекомендуємо встановлювати час готування і рівень потужності відповідно до кожної окремої ситуації. В залежності від продукта час готування можна збільшувати або зменшувати. Це ж стосується і рівня потужності.

Готування мікрохвилями...

1. Чим більша кількість їжі, тим довший час готування. Пам'ятайте наступні правила:
 - Подвоївши кількість – збільште вдвічі час
 - Половина продукту – половина часу
2. Чим нижче температура, тим довший час.
3. Рідкі страви підігріваються швидше.
4. Ретельний розподіл їжі на тарілці забезпечує рівномірне готування. Якщо розкласти більш тверду їжу по краям тарілки, а менш тверду – всередині, можна підігрівати різні типи продуктів одночасно.
5. Дверцята приладу можна відкривати будь-коли. Прилад автоматично відключається. Якщо закрити дверцята, тільки тоді піч продовжить роботу.
6. Страва, накрита кришкою, потребує менше часу для готування і її поживні властивості краще зберігаються. Кришка повинна пропускати мікрохвилі та мати отвори для виходу пари.

Продукт	Кількість (г)	Додайте води	Потужність (Ватт)	Рівень потужності	Час (хв.)	Час відстоювання (хв.)	Коментарі
Горох & морква, заморожен а морква	0.3	½ стакан	850	5	7-9	2-3	Подрібніть.
	0.25	2-3 столові ложки	850	5	8-10	2-3	
Картопля	0.25	2-3 столові ложки	850	5	5-7	2-3	Почистіть, поріжте на однакові шматочки.
Перець	0.25	-	850	5	5-7	2-3	Подрібніть.
Цибуля	0.25	½ стакан	850	5	5-7	2-3	
Заморожен а брюссельська капуста	0.3	½ стакан	850	5	6-8	2-3	
Капуста	0.25	½ стакан	850	5	8-10	2-3	

Таблиці і рекомендації – Готування риби

Продукт	Кількість (г)	Потужність (Ватт)	Рівень потужності	Час (хв.)	Час відстоювання (хв.)	Коментарі
Рибне філе	0.5	600	4	10-12	3	Накрийте кришкою. Переверніть на середині готування.
Ціла риба	0.8	850 360	5 3	3-5 10-12	2-3	Накрийте кришкою. Переверніть на середині готування. Якщо необхідно, закрийте делікатні частини фольгою.

Функціонування гриля

Для отримання оптимальних результатів використовуйте стойку для гриля, яка постачається у комплекті з даним пристроєм.

НЕ встановлюйте стойку для гриля так, щоб вона доторкалася з металевою поверхнею внутрішньої ємності, оскільки може виникнути електрична дуга, що може призвести до пошкоджень.

ВАЖЛИВІ ПРИМІТКИ:

1. Якщо гриль використовується вперше, нормальним є утворення димів і запахів через мастила, які використовуються у процесі виготовлення гриля.

2. Після перших застосувань гриля вважається нормальним, що перфорована ділянка, яка захищає нагрівальні елементи гриля, деформується і набуває золотистого кольору через високі температури, що їх набуває гриль під час експлуатації.

3. Скло на дверцятах досягає високих температур під час використання гриля. Тому піч необхідно встановлювати принаймні у 80 см над підлогою для того, щоб до неї не могли дотягнутися діти.

4. Під час експлуатації внутрішні стінки печі і гриля сильно нагріваються, тому рекомендується використання кухонних рукавичок.

5. За тривалого використання гриля нормальним є вимкнення нагрівальних елементів на нетривалі відрізки часу, тому що спрацьовує запобіжний температурний обмежник.

6. Не можна використовувати пластикові контейнери чи інші контейнери, які мають низьку стійкість проти високих температур, оскільки вони можуть зруйнуватися від високих температур, що їх досягає гриль.

7. Коли використовується гриль, можливо, що бризки жиру потраплять на елементи печі та згорять. Це звичайна ситуація і

вона не свідчить про несправність в роботі

8. Після завершення приготування, помийте середину печі та аксесуари, щоб залишки їжі не покрилися кіркою.

Таблиці приготування та рекомендації – мікрохвилі та гриль

Функція мікрохвилі + гриль ідеальна для швидкого приготування та, в той же час, надання їжі золотистого кольору. До того ж, за допомогою грилю ви можете готувати страви із запеченим зверху сиром.

Мікрохвилі та гриль працюють одночасно. Мікрохвилі готують, а гриль запікає.

Їжа	Кількість (г)	Тип контейнеру	Потужність (Вт)	Програма	Час (хв.)
Паста під сиром	0.5	Низький	180	2	17-20
Картопля під сиром	0.8	Низький	600	5	24-28
Лазанья	близько 0.8	Низький	600	5	15-20
Запечений вершковий сир	близько 0.5	Низький	180	4	18-20
2 свіжі курячі ніжки (запечені)	0.2 кожна	Низький	360	3	15-20
Курча	Близько 1.0	Низький та широкий	360	4	40-45
Суп з цибулею, покритий сиром	2 × 0.2 г супниці	Супниці	360	3	4-8

Перерід тим, як використовувати посуд у мікрохвильовій печі, переконайтесь, що він підходить для такого використання. Використовуйте лише посуд, розрахований на мікрохвильові печі.

Посуд, який ви використовуєте при комбінованій функції, повинен підходити як для мікрохвиль, так і для гриля. Звертєся з розділом про рекомендований для печі посуд!

Пам'ятайте, що цифри, наведені у таблицях є індикативними, та можуть змінюватись залежно від внутрішнього стану, температури, вологості та типу їжі.

Якщо часу не достатньо для утворення рум'яної скоринки на їжі, поставте її під гриль на додаткові 5 або 10 хвилин.

Якщо не вказано протилежне, використовуйте тарілку, що обертається для приготування.

Будь-ласка, дотримуйтесь часу простою, та не забувайте перевертати шматочки м'яса.

Цифри, зазначені у таблиці розраховані на холодну піч, нема необхідності попередньо розігрівати її.

Який посуд можна використовувати?

Функція мікрохвиль

При функції мікрохвиль пам'ятайте, що мікрохвилі відбиваються металевими поверхнями. Скло, фарфор, глина, пластик та бус ага пропускають мікрохвилі.

Тому **металеві каструлі або контейнери із металевими частинами або прикрасами не можна використовувати у мікрохвильовій печі**. Скляний посуд та глина з **металевими інкрустаціями або вмістом** (наприклад, свинцевий криштал) не можна використовувати у мікрохвильовій печі з функцією духової шафи.

Ідеальними матеріалами для використання у мікрохвильовій печі є скло, столовий фарфор або глина, або жаростійкий пластик. Дуже тонке, ламке скло або фарфор слід використовувати лише на короткі проміжки часу (наприклад, розігрів).

Як випробувати посуд, для використання

Покладіть посудину, у якій збираєтесь готувати у піч на 20 секунд на максимальній потужності мікрохвиль. Якщо після цього вона холодна і лише трошки тепла, вона придатна для використання у мікрохвильовій печі.

Гаряча їжа передає тепло посуду, який може стати дуже гарячим. Тому вам слід **завжди користуватись захисними рукавицями!**

Функції гриля та розігріву

При використанні функції гриля, посуд повинен витримувати температуру до 300° С.

Пластиковий посуд не підходить для використання при функції гриль.

Мікрохвилі + Гриль

При функції мікрохвилі + гриль, посуд повинен підходити для використання і у мікрохвилях, і за функції гриля.

Алюмінієві контейнери та фольга

Напівфабрикати у алюмінієвих контейнерах або фользі можна класти у мікрохвильову піч, якщо дотримуватись таких аспектів:

- Пам'ятайте, що вказівки виробника вказані на упаковці;
- Алюмінієві контейнери не можуть бути вище ніж 3 см або вступати в контакт із внутрішніми стінками печі (мінімальна відстань до стінок 3 см). Будь-яку алюмінієву кришку або накриття необхідно зняти.
- Поставте алюмінієвий контейнер безпосередньо на тарілку, що обертається. Якщо ви використовуєте металеву решітку, поставте контейнер на фарфорову тарілку. Ніколи не ставте контейнер безпосередньо на металеву решітку!
- Час приготування довший, тому що мікрохвилі проникають у їжу лише зверху. Якщо у вас будь-які сумніви, краще використовувати посуд, що підходить для використання у мікрохвилях.
- Алюмінієву фольгу можна використовувати для відбивання мікрохвиль протягом процесу розморожування. М'які продукти, наприклад, птиця або м'ясний фарш, можна захистити, покривши фольгою відповідні краї.
- **Важливо:** алюмінієва фольга не повинна вступати в контакт із внутрішніми стінками печі, оскільки це може викликати електричну арку.

Кришки

Ми рекомендуємо використовувати скляні або пластикові кришки або плівку для харчових продуктів, оскільки:

1. Це попередить надмірне випаровування (особливо протягом тривалих періодів готування);
2. Скорочуються періоди приготування;
3. Їжа не пересихає;
4. Зберігається аромат.

У кришці повинні бути отвори, щоби не створювався тиск. Пластикові кульки також слід відкривати. Пляшечки або баночки з дитячим харчуванням та подібні контейнери можна нагрівати лише без кришок/сосок, інакше вони можуть вибухнути.

Наступна таблиця дає нам загальні принципи керування в залежності від типу страви та ситуації

Таблиця посуду

Тип посуду	Тип операції	Мікрохвилі		Гриль	Мікрохвилі + Гриль
		Розморожування/ розігрів	Приготування		
Скло та фарфор 1) Домашнє використання, не вогнестійкий, можна мити у посудомийній машині.		так	так	ні	ні
Глазурований фарфор Вогнетривке скло та фарфор.		так	так	так	так
Фарфор, кам'яний посуд 2) Неглазурований або глазурований без металічних прикрас.		так	так	ні	ні
Глиняний посуд 2) Глазурований Неглазурований		так ні	так ні	ні ні	ні ні
Пластиковий посуд 2) Жаростійкі до 100°С Жаростійкі до 250°С		так так	ні так	ні ні	ні ні
Пластикові плівки 3) Пластикова плівка для їжі Целофан		ні так	ні так	ні ні	ні ні
Папір, картон, пергамент 4)		так	ні	ні	ні
Метал Алюмінієва фольга Алюмінієві обгортки 5) Акcesуари (металева решітка)		так ні ні	ні так ні	так так так	ні так так

1. Без золотих або срібних пластин; не свинцевий кришталі.
2. Дотримуйтесь інструкцій виробника!
3. Не використовуйте металічні затискачі для закривання кульків. Робіть отвори у кульках. Користуйтеся плівкою лише для покриття їжі.

4. Не використовуйте паперові тарілки.
5. Лише мілкі алюмінієві контейнери без кришки/верхівки. Не можна, щоби алюміній контактував із внутрішніми стінками печі.

Чищення та догляд печі

Чищення – єдиний необхідний догляд.

Увага! Вашу мікрохвильову піч необхідно регулярно чистити, видаляти всі залишки їжі. Якщо не зберігати піч у чистоті, її поверхні можуть зіпсуватись, зменшуючи термін роботи печі та можливо призвівши до небезпечних ситуацій.

Увага! Чистка повинна проводитись, коли піч відімкнена від джерела живлення. Вийміть штепсель з розетки або вимкніть електричну мережу печі.

Не використовуйте агресивні або абразивні засоби для чищення, шкребки, що дряпають поверхню або гострі предмети, оскільки можуть з'явитись плями.

Не використовуйте парові прилади для чищення або прилади високого тиску.

Передня панель

Зазвичай необхідно просто мити піч вологою тканиною. Якщо вона дуже брудна, додайте декілька крапель засобу для миття посуду у воду, якою будете мити. Після цього витріть піч сухою тканиною.

У печах із алюмінієвою фронтальною панеллю, використовуйте засоби для чищення скла та м'яку тканину, що не залишає волокон та ниток. Витирайте піч, не роблячи ніякого тиску на поверхню.

Негайно прибирайте плями від лимону, жиру, крохмалю або яєць. Під цими плямами може з'явитись корозія.

Не допускайте потрапляння води всередину печі.

Внутрішня частина печі

Після кожного використання печі витирайте її внутрішню поверхню вологою тканиною, оскільки це найлегший спосіб позбутися

бризок та плям їжі, які могли прилипнути до стінок печі.

Щоби видалити бруд, який сильніше в'ївся, використовуйте неагресивні миючі засоби. **Не використовуйте спреї для духових печей або інші агресивні або абразивні миючі засоби.**

Завжди тримайте дверцята та передню панель печі дуже чистою, щоби бути впевненим, що дверцята відчиняються та зачиняються належним чином.

Переконайтесь, що вода не потрапляє у вентиляційні отвори печі.

Регулярно виймайте тарілку, що обертається та відповідну підставку та мийте основу внутрішньої частини печі, особливо якщо там розлилась рідина.

Не вмикайте піч, якщо тарілка, що обертається та відповідна підставка не на своєму місці.

Якщо внутрішня частина печі дуже брудна, поставте на тарілку, що обертається склянку води та увімкніть піч на 2-3 хвилини на максимальній потужності. Випущена пара пом'якшить бруд, який після цього можна легко відмити.

Неприємні запахи (наприклад, після приготування риби) можна легко видалити. Додайте кілька крапель лимонного соку у склянку води. Щоби вода не збігала через край, покладіть у воду чайну ложку кави. Нагрійте воду протягом 2-3 хвилин на максимальній потужності мікрохвиль.

Верхня поверхня печі

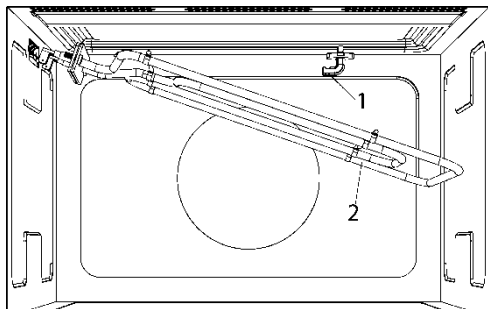
Якщо верхня поверхня печі забруднена, можна опустити гриль, щоб полегшити чищення.

Щоб уникнути небезпеки опіку, зачекайте, поки гриль охолоне, перш ніж опускати його. Виконайте вказані нижче дії:

1. Поверніть опору гриля на 90° (1)
2. Обережно опустіть гриль (2). Не застосовуйте надмірну силу, оскільки це може спричинити пошкодження.
3. Після очищення поверхні, поверніть гриль (2) на місце, виконавши попередню дію.

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Опора (1) нагрівального елемента гриля може впасти під час повертання. У такому випадку вставте опору нагрівального елемента гриля (1) в отвір у верхній поверхні камери та поверніть її на 90° до положення опори нагрівального елемента гриля (2).

Не використовуйте абразивні чистячі засоби або гострі предмети.



Аксесуари

Мийте аксесуари після кожного використання. Якщо вони дуже брудні, спочатку відмочіть їх, а потім скористуйтесь щіткою та губкою. Аксесуари можна мити у посудомийній машині.

Переконайтесь, що тарілka, що обертається та відповідні підставки завжди чисті. Не вмикайте піч, якщо тарілka, що обертається та відповідна підставка не на місцях.

Що робити, якщо піч не працює?

УВАГА! Будь-який ремонт повинен проводитись кваліфікованим техніком. Будь-який ремонт, виконаний особою, що не авторизована виробником, небезпечний.

Вам не потрібно зв'язуватись з Сервісним центром для вирішення таких проблем:

- **Екран не горить!** Перевірте:
 - Індикацію часу було вимкнено (дивіться розділ Основні установки).
- **Нічого не відбувається, коли я натискаю кнопки!** Перевірте:
 - Активне блокування кнопок (дивіться розділ Основні установки).
- **Піч не працює!** Перевірте:
 - Штепсель правильно вставлений у розетку.
 - Піч увімкнена.

- Дверцята повністю закриті. дверцята повинні закриватися із чутним клацанням.
- Між дверцятами та передньою панеллю внутрішньої частини печі знаходяться сторонні об'єкти.
- **Під час роботи печі чутні незвичні звуки!** Перевірте:
 - У печі електрична арка, викликана сторонніми металевими предметами (дивіться розділ про Типи посуду для печі).
 - Посуд торкається внутрішніх стінок печі.
 - Всередині печі знаходяться сторонні металеві предмети.
- **Їжа не нагрівається, або нагрівається дуже повільно!** Перевірте:
 - Ви випадково використали металевий посуд.

- Ви встановили правильний час та потужність.
- Ви поклали в піч їжу більшого об'єму або більш холодну, ніж звичайно.
- **Їжа надто гаряча, суха або згоріла!**
Перевірте: Ви обрали правильний час приготування та рівень потужності.
- **Чутні звуки після завершення процесу приготування!** Це не проблема. Охолоджуючий вентилятор продовжує працювати деякий час після завершення роботи печі. Коли температура стане задовільною, вентилятор вимкнеться автоматично.
- **Піч вмикається, але внутрішнє освітлення не вмикається.** Якщо все

добре функціонує, можливо, перегоріла лампочка. Піччю можна продовжувати користуватись.

- **На дисплеї з'явиться «сErr»!**
Відключіть пристрій та зачекайте приблизно 5 секунд. Після цього можна знову підключити мікрохвильову піч, повідомлення «сErr» зникне, а пристрій буде готовий до роботи.

Заміна лампочки

Якщо лампочка потребує заміни, зверніться в службу технічної допомоги, оскільки для її заміни потрібно демонтувати піч.

Технічні характеристики

Специфікації

Напруга.....	(дивіться табличку характеристик)
Необхідна потужність	2700 Вт
Потужність гриля	1250 Вт
Потужність мікрохвиль	850 Вт
Частота мікрохвиль	2450 МГц
Розміри зовнішньої частини.....	595 × 390 × 334 мм
Розміри внутрішньої частини.....	350 × 220 × 280 мм
Місткість печі.....	22 л
Вага	22 кг

Захист навколишнього середовища

Утилізація упаковки

В упаковці є маркування Green Point.

Утилізуйте всі пакувальні матеріали, зокрема картон, пінополістирол та пластикову плівку, у відповідних сміттєвих баках. Таким чином, ви можете бути впевнені, що пакувальні матеріали будуть використані повторно.

Утилізація обладнання, яке більше не використовується

Відповідно до Директиви 2012/19/EU щодо утилізації відпрацьованого електричного та електронного обладнання (WEEE) старі побутові електричні прилади не повинні утилізуватися разом зі звичайними несорттованими муніципальними відходами.

Застарілі електроприлади мають збиратися окремо з метою оптимізації

відновлення та переобладнання компонентів і запобігання потенційному негативному впливу на здоров'я людей та стан навколишнього середовища. Символ контейнера для сміття з накладеним діагональним хрестом повинен бути нанесений на всі подібні вироби, щоб нагадувати людям про їх обов'язок збирати такі вироби окремо.

За інформацією щодо відповідних місць, у яких можна залишити свої старі побутові електроприлади, зверніться до місцевих органів влади або до магазину, у якому було придбано прилад.

Перед утилізацією приладу зробіть його непридатним для використання, витягнувши кабель живлення, розрізавши та вийнявши його.

Інструкції з установки

Перед установкою

Переконайтесь, що напруга, зазначена на табличці характеристик, відповідає напрузі у джерелі живлення, яке ви будете використовувати.

Відкрийте дверцята печі та **дістаньте всі аксесуари** та зніміть пакувальний матеріал.

Увага! Передня поверхня печі може бути загорнута в **захисну плівку**. Перед першим використанням обережно зніміть цю плівку, починаючи з середини.

Переконайтесь, що піч не пошкоджена. Що дверцята правильно зачиняються і що внутрішня частина дверцят та передній бік відчиненої печі не пошкоджені. Якщо ви виявили будь-яке пошкодження, зв'яжіться із Сервісним центром.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ піч, якщо силовий кабель пошкоджено або шафа працює не коректно. Зверніться в Службу Технічної Підтримки!

Поставте піч на рівну та стійку поверхню. Піч не можна ставити близько до будь-яких джерел тепла, радіо або телебачення.

Протягом установки переконайтесь, що силовий кабель не контактує ні з якою вологою або об'єктами із гострими краями позаду печі. Високі температури можуть пошкодити кабель.

Увага: після того, як піч встановлено, ви повинні переконатися, що ви маєте доступ до штепселя.

Після установки

Піч обладнана силовим кабелем і штепселем для однофазної напруги.

Якщо піч буде встановлено на постійну основу, це повинен робити кваліфікований спеціаліст. В такому разі підключення слід виконувати за допомогою багатополюсного вимикача або вимикача штепсельного виду, до якого завжди повинен бути доступ, і який розрахований на відповідну потужність, та з мінімальною відстанню між контактами 3 мм.

УВАГА: МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПОВИННА БУТИ ЗАЗЕМЛЕНА.

Виробник та дилери не несуть відповідальність за будь-які пошкодження, що можуть бути нанесені людям, тваринам або майну, якщо дані інструкції не виконуються.

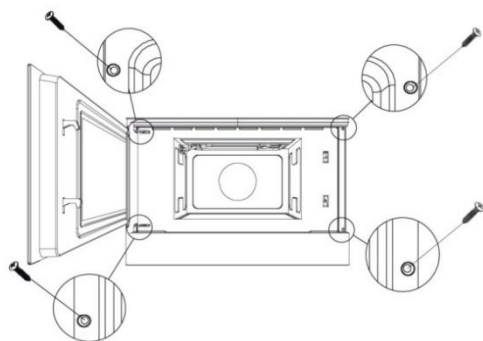
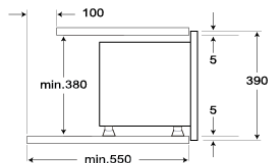
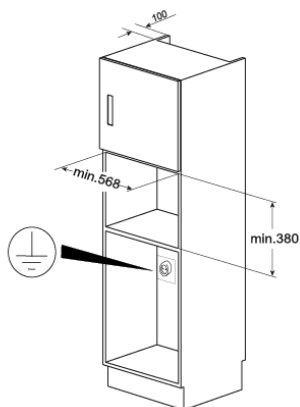
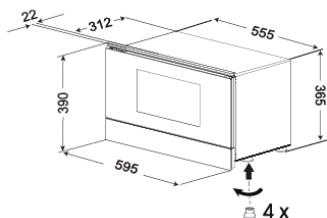
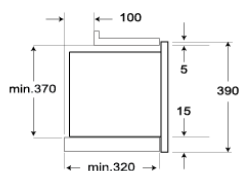
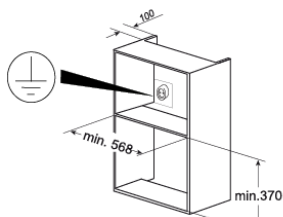
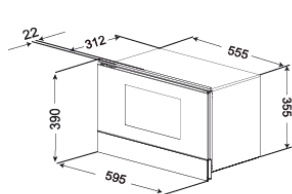
Піч працює лише якщо дверцята правильно зачинені.

Після першого використання, почистіть внутрішню частину печі та аксесуари, слідуючи інструкціям з чищення у розділі «Чистка та догляд печі».

Instalare / Установка

RO Cuptorul cu microunde este conceput pentru a fi instalat la 850 mm deasupra pardoselii. Cuptorul cu microunde nu poate fi instalat sub un blat de lucru sau sub un alt cuptor, pentru a evita scurgerile de lichid.

UK Ця мікрохвильова піч повинна перебувати звище 850 мм від поверху. Ця мікрохвильова піч не може перебувати під столом або будь-яким іншим поверхом, щоб уникнути попадання рідності до середини печі.



RO

- Impingeti complet cuptorul in cabinet si centrati-l.
- Deschideti usa cuptorului cu microunde si fixati cuptorul de cabinet utilizand cele 4 suruburi livrate. Introduceti suruburile prin orificiile frontale.

UK

- Вштовхніть піч повністю у нішу та зафіксуйте її.
- Відкрийте дверцята печі та прикріпіть прилад до ніші за допомогою чотирьох болтів, що постачаються в комплекті. Просуньте болти у отвори на передній панелі.

TEKA



www.teka.com

1730451-e