

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

AMW 848



SENSING THE DIFFERENCE



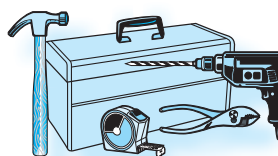
INSTALAREA



MONTAREA APARATULUI



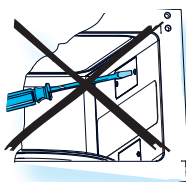
RESPECTAȚI INSTRUCȚIUNILE DE MONTARE livrate separat atunci când instalați aparatul.



ÎNAINTE DE RACORDARE

CONTROLAȚI DACĂ TENSIUNEA de pe plăcuța cu datele tehnice corespunde cu tensiunea din locuința dumneavoastră.

NU SCOATEȚI PLĂCILE DE PROTECȚIE ALE ADMISIEI MICROUNDURILOR aflate pe partea laterală a peretelui cavității cuptorului. Acestea împiedică intrarea particulelor de grăsime și de alimente în canalele de admisie a microundurilor.



VERIFICAȚI ca înainte de montare cavitatea să fie goală.

VERIFICAȚI CA APARATUL SĂ NU FIE DETERIORAT. Verificați ușa cuptorului să se închidă bine pe suportul ușii și etanșarea interioară a ușii să nu fie deteriorată. Goliți cuptorul și curățați interiorul acestuia cu o cârpă moale, umezită.

NU PUNEȚI ÎN FUNCȚIUNE ACEST APARAT dacă a fost deteriorat cablul de alimentare sau ștecherul, dacă nu funcționează corect, sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos. Nu introduceți cablul de alimentare sau ștecherul în apă. Țineți cablul la distanță de suprafețele fierbinți. Există pericol de electrocutare, incendiu sau alte accidente.

DUPĂ RACORDARE

CUPTORUL POATE FI UTILIZAT DOAR dacă ușa cuptorului este bine închisă.

LEGAREA LA PĂMÂNT A ACESTUI APARAT este obligatorie. Producătorul nu-și asumă nicio responsabilitate pentru accidente suferite de persoane sau animale sau pentru deteriorarea bunurilor, provocate de nerespectarea acestei cerințe.

LA PRIMA PORNIRE A CUPTORULUI, veți fi solicitat să setați limba și ora curentă. Urmați instrucțiunile din capitolul "Modificarea setărilor" din aceste instrucțiuni de utilizare. Aparatul este pregătit de utilizare după efectuarea acestor doi pași.

Producătorul nu este responsabil pentru problemele cauzate de nerespectarea de către utilizator a acestor instrucțiuni.



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE



CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU A CONSULTA ȘI PE VIITOR

NU ÎNCĂLZIȚI ȘI NU UTILIZAȚI MATERIALE INFLAMABILE înăuntrul cuptorului sau lângă cuptor. Vaporii pot crea riscul de incendiu sau explozie.

NU UTILIZAȚI CUPTORUL DVS. CU MICROUNDE pentru a usca îmbrăcăminte, hârtie, mirodenii, ierburi aromate, lemn, flori, fructe sau alte materiale combustibile. Există pericol de incendiu.

DACĂ MATERIALELE DINĂUNTRU / DINAFARA CUPTORULUI SE APRIND SAU DACĂ OBSERVAȚI FUM, țineți închisă ușa cuptorului și stingeți cuptorul. Deconectați cablul de alimentare sau închideți alimentarea cu curent de la tabloul de siguranțe sau de la întrerupător.

NU COACEȚI ALIMENTELE PESTE TIMPUL RECOMANDAT. Există pericol de incendiu.

NU LĂSAȚI CUPTORUL NESUPRĂVEGHEAT, în special când utilizați hârtie, plastic sau alte materiale combustibile în procesul de gătire. Hârtia se poate carboniza sau poate lua foc, iar unele obiecte din plastic se pot topi dacă sunt utilizate la încălzirea alimentelor.

NU UTILIZAȚI vapori sau substanțe chimice corozive în acest aparat. Acest tip de cuptor este destinat în mod specific pentru încălzirea sau prepararea alimentelor. Nu este destinat pentru uzul industrial sau de laborator.

PERMITEȚI COPILOR să utilizeze aparatul sub supravegherea unui adult și după ce le-ați dat instrucțiuni adecvate, în așa fel încât să fie în stare să utilizeze aparatul în mod sigur și să fi înțelese riscurile ce pot apărea prin utilizarea improprie.

ACEST APARAT NU ESTE DESTINAT A FI utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, decât dacă este utilizat sub supravegherea unei persoane responsabile de siguranța acestora.

PĂRȚILE ACCESIBILE POT DEVENI FIERBINȚI pe durata utilizării, copiii mici trebuie ținuți la distanță

NU UTILIZAȚI CUPTORUL CU MICROUNDE pentru a încălzi recipiente sigilate ermetic. Presiunea crește și se pot provoca pagube când acestea sunt deschise, sau pot exploda.



GARNITURILE UȘII ȘI ZONELE GARNITURII UȘII trebuie să fie verificate periodic ca să nu fie deteriorate. Dacă aceste zone sunt deteriorate, aparatul nu trebuie să mai fie pus în funcțiune până când n-au fost reparate de către un tehnician calificat.

OUĂ

NU UTILIZAȚI CUPTORUL CU MICROUNDE pentru a găti sau a încălzi ouă întregi, cu sau fără coajă, întrucât acestea pot exploda chiar și după terminarea încălzirii cu microunde.





MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE



GENERALITĂȚI

ACEST APARAT ESTE DESTINAT DOAR PENTRU UZUL CASNIC!

APARATUL NU TREBUIE SĂ FIE ÎNTREBUINȚAT FĂRĂ ALIMENTE în cuptor când se utilizează microundele. Funcționarea în acest mod poate deteriora aparatul.

DACĂ FACEȚI ÎNCERCĂRI DE UTILIZARE a cuptorului, puneți un pahar cu apă în interiorul acestuia. Apa va absorbi energia microundelor, iar cuptorul nu se va deteriora.

NU UTILIZAȚI CAVITATEA SA pentru a depozita obiecte de niciun fel.

ÎNDEPĂRTAȚI SĂRMULIȚELE DE ÎNCHIDERE de la pungile de hârtie sau de plastic înainte de a le introduce în cuptor.



PRĂJIREA CU MULT ULEI

NU UTILIZAȚI CUPTORUL DVS. CU MICROUNDE pentru prăjirea cu mult ulei, întrucât temperatura uleiului nu poate fi controlată.



UTILIZAȚI CÂRPE SAU MĂNUȘI DE BUCĂTĂRIE pentru a evita arsurile, când atingeți recipiente, părți ale cuptorului și vasul, după gătire.

LICHIDE

DE EXEMPLU BĂUTURILE SAU APA. Supraîncălzirea lichidului peste punctul de fierbere poate apărea fără ca acest lucru să fie pus în evidență de bulele de aer. Din acest motiv se poate produce o revărsare bruscă a lichidului fierbinte.



Pentru a preveni această eventualitate, trebuie luate următoarele măsuri:

1. Evitați utilizarea recipientelor cu laturi rectilinii și cu gât îngust.
2. Amestecați lichidul înainte de a introduce recipientul în cuptor și lăsați lingurița în recipient.
3. După încălzire, lăsați să se odihnească puțin, apoi amestecați din nou înainte de a scoate cu grijă recipientul din cuptor.

ATENȚIE

CONSULTAȚI ÎNTOTDEAUNA cartea de bucate pentru microunde pentru detalii. În special dacă gătiți sau încălziți alimente ce conțin alcool.

DUPĂ ÎNCĂLZIREA ALIMENTELOR SAU A BĂUTURILOR pentru copii, în biberon sau în borcănelul cu alimente, amestecați și controlați întotdeauna temperatura înainte de a le servi. Acest lucru va asigura distribuția uniformă a căldurii și evitarea riscului de opăriri și de arsuri.



Asigurați-vă ca tetina și capacul să fie scoase înainte de a încălzi!



ACCESORII



GENERALITĂȚI

EXISTĂ nenumărate accesorii disponibile pe piață. Înainte de a le cumpăra, verificați ca acestea să fie adecvate utilizării la microunde.

CONTROLAȚI CA USTENSILELE UTILIZATE să fie rezistente pentru utilizarea în cuptor și să permită trecerea microundelor prin ele, înainte de a începe gătitul.



CÂND PUNEȚI ALIMENTELE ȘI ACCESORIILE în cuptorul cu microunde, verificați ca acestea să nu intre în contact cu partea interioară a cuptorului.

Acest lucru este important în special cu accesoriile fabricate din metal sau cu părți din metal.

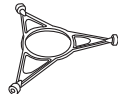
DACĂ ACCESORIILE CE CONȚIN METAL intră în contact cu interiorul cuptorului, în timp ce cuptorul funcționează, se pot produce scântei, iar cuptorul se poate deteriora.

CONTROLAȚI ÎNTOTDEAUNA ca placa rotativă să se poată învârti liberă înainte să înceapă să funcționeze cuptorul.

SUPPORTUL PLĂCII ROTATIVE

UTILIZAȚI SUPPORTUL PLĂCII ROTATIVE sub placa rotativă din sticlă. Nu puneți niciodată nici un fel de ustensile pe suportul plăcii rotative.

☞ Fixați suportul pentru placa rotativă în cuptor.



PLACA ROTATIVĂ DE STICLĂ

UTILIZAȚI PLACA ROTATIVĂ DE STICLĂ pentru toate metodele de gătit. Aceasta va colecta picăturile de sos și particulele de alimente care, altfel, ar păta și ar murdări interiorul cuptorului.



☞ Așezați placa rotativă de sticlă pe suportul pentru placa rotativă.

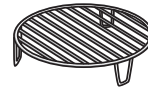
FARFURIA DE COACERE

Utilizați farfuria de coacere atunci când coaceți cu aer forțat. Nu o utilizați niciodată în combinație cu microundele.

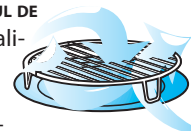


GRĂTARUL DE SĂRMĂ

UTILIZAȚI GRĂTARUL DE SĂRMĂ DE SUS când gătiți cu funcția Grătar.



UTILIZAȚI ÎNTOTDEAUNA GRĂTARUL DE SĂRMĂ DE JOS pentru a pune alimentele pe el și pentru a permite aerului să circule în mod corespunzător în jurul alimentelor atunci când utilizați funcția Aer forțat.



MĂNERUL RIGID

UTILIZAȚI MĂNERUL PENTRU PRĂJIRE SPECIAL DIN DOTARE pentru a scoate farfuria de prăjire fierbinte din cuptor.



FARFURIA DE PRĂJIRE

PUNEȚI ALIMENTELE DIRECT PE FARFURIA DE PRĂJIRE.

Utilizați întotdeauna placa rotativă din sticlă ca suport când utilizați farfuria de prăjire.

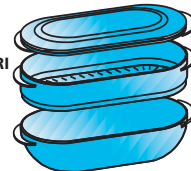


NU PUNEȚI NICI UN FEL DE USTENSILE pe farfuria de prăjire întrucât va deveni imediat foarte fierbinte și poate provoca daune ustensilelor.

FARFURIA DE PRĂJIRE poate fi preîncălzită înainte de utilizare (max. 3 min). Utilizați întotdeauna funcția Prăjire (Crisp) când preîncălziți farfuria de prăjire.

OALA DE GĂTIT CU ABURI

UTILIZAȚI OALA DE GĂTIT CU ABURI CU FILTRUL DE SITĂ montat, pentru alimente gen pește, legume și cartofi.



UTILIZAȚI OALA DE GĂTIT CU ABURI

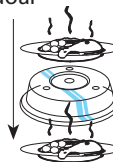
FĂRĂ FILTRUL DE SITĂ montat pentru alimente cum ar fi orezul, pastele și fasolea albă.

AȘEZAȚI ÎNTOTDEAUNA oala de gătit cu aburi pe placa rotativă din sticlă.

CAPACUL

CAPACUL este utilizat pentru a acoperi mâncarea în timpul coacerii și reîncălzirii doar când utilizați microundele și ajută la evitarea împrăștiurilor, menține umiditatea alimentelor și reduce timpul necesar coacerii.

UTILIZAȚI capacul atunci când încălziți la două nivele



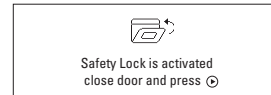


PROTECȚIE ÎMPOTRIVA PORNIRII



ACEASTĂ FUNCȚIE DE PROTECȚIE ÎMPOTRIVA PORNIRII ESTE ACTIVATĂ LA UN MINUT DUPĂ ce cuptorul a revenit la modalitatea de funcționare "repaus".

UȘA TREBUIE SĂ FIE DESCHISĂ ȘI ÎNCHISĂ de exemplu pentru punerea alimentelor înăuntru, înainte să puneți dispozitivul de siguranță.



BLOCARE TASTE



①



①



UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE pentru a împiedica copiii să utilizeze cuptorul nesupravegheați.

CÂND BLOCAREA ESTE ACTIVĂ, niciun buton nu răspunde.

- ① **APĂSAȚI BUTOANELE ÎNAPOI ȘI OK** simultan și țineți apăsat până când se aud două bipuri (3 secunde).

VĂ RUGĂM REȚINEȚI: Aceste butoane funcționează numai în legătură unul cu altul când cuptorul este oprit (OFF).

UN MESAJ DE CONFIRMARE este afișat timp de 3 secunde înaintea reîntoarcerii la afișajul anterior.

BLOCAREA TASTELOR ESTE DEZACTIVATĂ în același mod în care a fost activată.



①





NIVELUL DE RUMENIRE (NUMAI LA FUNCȚIILE AUTOMATE)

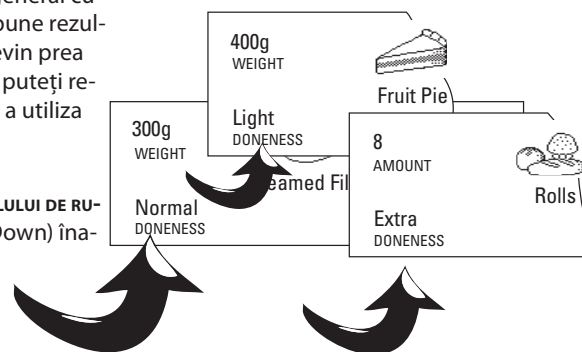


NIVELUL DE RUMENIRE ESTE DISPONIBIL la majoritatea funcțiilor automate. Aveți posibilitatea de a controla personal rezultatul final cu ajutorul caracteristicii Reglarea nivelului de rumenire (Adjust doneness). Această caracteristică vă permite să obțineți o temperatură finală mai mare sau mai mică comparativ cu setarea standard implicită.

CÂND UTILIZAȚI una din aceste funcții, cuptorul alege setarea standard implicită. În general cu această reglare veți obține cele mai bune rezultate. Dar dacă alimentele încălzite devin prea fierbinți pentru a le consuma o dată, puteți regla cu ușurință acest lucru înainte de a utiliza această funcție data viitoare.

ACEST LUCRU SE FACE PRIN SELECTAREA NIVELULUI DE RUMENIRE cu butoanele Sus (Up) & Jos (Down) înainte de apăsarea butonului Start.

NIVELUL DE RUMENIRE	
NIVEL	EFECT
EXTRA	PRODUCE CEA MAI MARE TEMPERATURĂ FINALĂ
NORMAL	SETARE STANDARD IMPLICITĂ
UȘOR	PRODUCE CEA MAI MICĂ TEMPERATURĂ FINALĂ



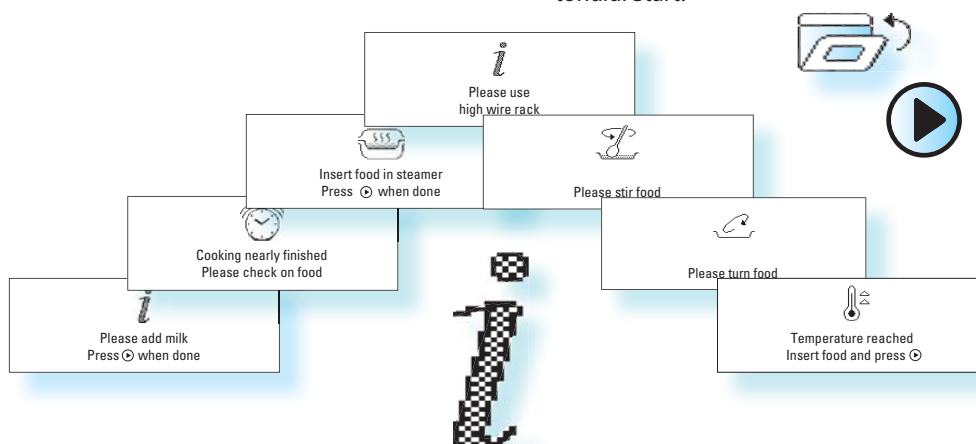
MESAJE



ÎN CAZUL UTILIZĂRII UNOR FUNCȚII cuptorul se poate opri și vă solicită să efectuați o acțiune sau vă indică doar ce accesorii să utilizați.

CÂND APARE UN MESAJ:

- ☞ Deschideți ușa (dacă este nevoie).
- ☞ Efectuați acțiunea (dacă este nevoie).
- ☞ Închideți ușa și reporniți prin apăsarea butonului Start.





RĂCIREA



ÎN MOMENTUL ÎN CARE O FUNCȚIE ESTE TERMINATĂ, cuptorul poate efectua o procedură de răcire. Acest lucru este normal.

La terminarea acestei proceduri, cuptorul se stinge automat.

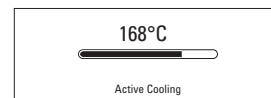
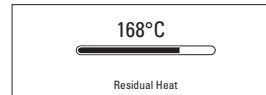
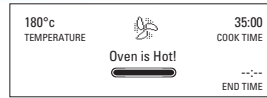
DACĂ TEMPERATURA ESTE MAI MARE DE 100°C, este afișată temperatura curentă a cavității. Aveți grijă să nu atingeți interiorul cavității când scoateți alimentele. Utilizați mănușile de bucătărie.

DACĂ TEMPERATURA ESTE MAI MICĂ DE 50°C, este afișat ceasul în format 24 de ore.

APĂSAȚI BUTONUL ÎNAPOI pentru a vizualiza temporar ceasul în format 24 de ore pe durata procedurii de răcire.



PROCEDURA DE RĂCIRE poate fi întreruptă prin deschiderea ușii, fără a dăuna în nici un fel cuptorului.



COMENZI RAPIDE (SHORTCUTS)

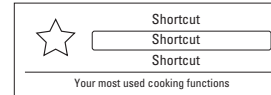


PENTRU A FACILITA UTILIZAREA CU UȘURINȚĂ, cuptorul alcătuiește automat o listă a comenzilor dvs. favorite pentru utilizare.

CÂND ÎNCEPEȚI să utilizați cuptorul, lista constă în 10 poziții goale marcate "shortcut" (comandă rapidă). Pe măsură ce utilizați cuptorul, acesta va completa automat lista cu comenzile rapide ale celor mai frecvente funcții utilizate de dvs.

CÂND INTRODUCEȚI MENIUL COMENZII RAPIDE, funcția pe care ați utilizat-o cel mai frecvent va fi preselectată și poziționată drept comanda rapidă #1.

NOTĂ: ordinea funcțiilor prezentate în meniul cu comenzi rapide se va modifica automat în conformitate cu obiceiurile dvs. culinare.



- 1 **APĂSAȚI BUTONUL COMENZI RAPIDE.**
- 2 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/IOS** pentru a alege comanda dvs. rapidă favorită. Cea mai frecvent folosită funcție este preselectată.
- 3 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 2 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/IOS/OK** pentru a efectua reglajele necesare.
- 5 **APĂSAȚI BUTONUL START.**

ON/OFF

APARATUL ESTE PORNIT SAU OPRIT folosind butonul On/Off.



CÂND APARATUL ESTE PORNIT (ON), toate butoanele funcționează normal și ceasul în format 24 de ore nu este afișat.

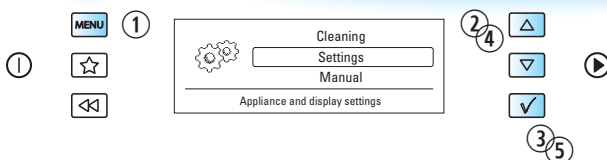
CÂND APARATUL ESTE OPRIT (OFF), niciun buton nu răspunde, cu excepția a două butoane. De exemplu, butonul Start (vedeți Jet Start) și butonul OK (vedeți Cronometrul de bucătărie). Ceasul în format 24 de ore este afișat.

Notă: Funcționarea cuptorului poate să fie diferită față de cea descrisă mai sus, în funcție de pornirea sau oprirea funcției ECO (vedeți ECO pentru mai multe informații).

DESCRIERILE DIN ACESTE INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE iau în considerare un cuptor pornit (ON).



MODIFICAREA SETĂRILOR



1 **APĂSAȚI BUTONUL MENU.**

2 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS** până când pe afișaj apare Settings (Setări).

3 **APĂSAȚI BUTONUL OK**

4 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS** pentru a alege una dintre setările pentru reglaj.

5 **APĂSAȚI BUTONUL ÎNAPOI PENTRU A IEȘI** din funcția de setare când ați terminat.



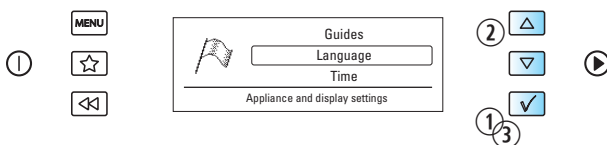
CÂND APARATUL ESTE CONECTAT PENTRU PRIMA DATĂ LA CURENT vă va solicita să setați limba și ceasul în format 24 de ore.

DUPĂ O ÎNTRERUPERE DE CURENT ceasul va clipi și trebuie resetat.

CUPTORUL DVS. ESTE DOTAT cu un număr de funcții care pot fi reglate conform dorinței dvs.



LIMBA (LANGUAGE)



1 **APĂSAȚI BUTONUL OK.**

2 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS** pentru a alege una dintre limbile disponibile.

3 **APĂSAȚI BUTONUL OK** din nou pentru a confirma modificarea.

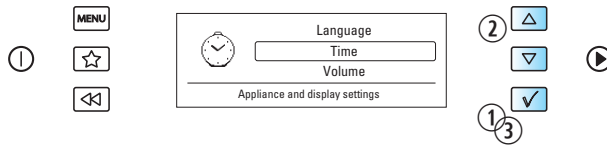




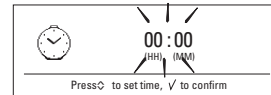
MODIFICAREA SETĂRILOR



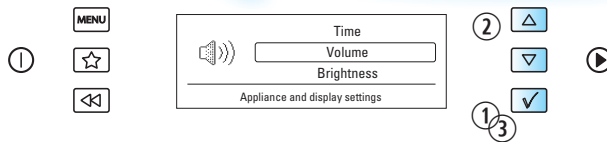
REGLAJUL CEASULUI



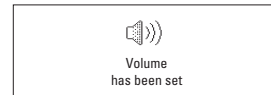
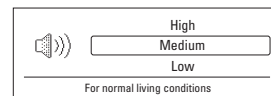
- 1 **APĂSAȚI BUTONUL OK.** (Cifrele din stânga (orele) clipește).
 - 2 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOȘ** pentru a seta ceasul în format 24 de ore.
 - 3 **APĂSAȚI BUTONUL OK** din nou pentru a confirma modificarea.
- CEASUL ESTE REGLAT ȘI FUNCȚIONEAZĂ.**



SETAREA SONERIEI



- 1 **APĂSAȚI BUTONUL OK.**
- 2 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOȘ** pentru a seta volumul pe tare, mediu, încet sau fără sunet.
- 3 **APĂSAȚI BUTONUL OK** din nou pentru a confirma modificarea.





MODIFICAREA SETĂRILOR



LUMINOZITATEA (BRIGHTNESS)

- 1 APĂSAȚI BUTONUL OK.**
- 2 APĂSAȚI BUTOANELE SUS/JOȘ** pentru a seta nivelul de luminozitate potrivit preferințelor dvs.
- 3 APĂSAȚI BUTONUL OK** din nou pentru a confirma selecția dvs.

ECO

- 1 APĂSAȚI BUTONUL OK.**
- 2 APĂSAȚI BUTOANELE SUS/JOȘ** pentru a PORNI și OPRI setarea ECO.
- 3 APĂSAȚI BUTONUL OK** din nou pentru a confirma modificarea.

CÂND ECO ESTE PORNIT, afișajul se va opri automat după o perioadă, pentru a economisi energie. Se va aprinde automat când este apăsat un buton sau este deschisă ușa.

CÂND ESTE SETAT OPRIT, afișajul nu se va stinge și ceasul în format 24 h va fi vizibil întotdeauna.



MODIFICAREA SETĂRILOR



PE DURATA COACERII

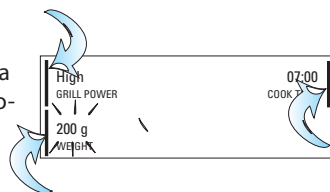


ODATĂ CE PROCESUL DE GĂTIRE A ÎNCEPUT:

Durata poate fi ușor mărită în etape de 30 de secunde prin apăsarea butonului Start. *Fiecare apăsare adițională va mări durata cu 30 de secunde.*



PRIN APĂSAREA BUTOANELOR SUS SAU JOS, puteți alterna între parametrii de selectat pe care doriți să-i modificați.



APĂSAREA BUTONULUI OK selectează și activează modificarea (clipește). Utilizați butoanele sus / jos pentru a modifica setarea dvs.

APĂSAȚI BUTONUL OK din nou pentru a confirma selecția dvs. Cuptorul continuă automat cu noua setare.



PRIN APĂSAREA BUTONULUI ÎNAPOI puteți reveni direct la ultimul parametru pe care l-ați modificat.



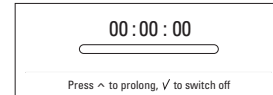
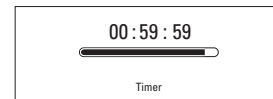
CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE (KITCHEN TIMER)



- 1 **APĂSAȚI BUTONUL OK.**
- 2 **APĂSAȚI PE BUTOANELE SUS/IOS** pentru a regla durata dorită a cronometrului.
- 3 **APĂSAȚI BUTONUL OK** din nou pentru a porni numărătoarea inversă a cronometrului.

UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE când aveți nevoie de un cronometru de bucătărie pentru a măsura exact durata în diverse scopuri, cum ar fi prepararea ouălelor sau lăsarea aluatului la dospit înainte de coacere etc.

ACEASTĂ FUNCȚIE ESTE DISPONIBILĂ DOAR când cuporul este oprit sau în modul standby.



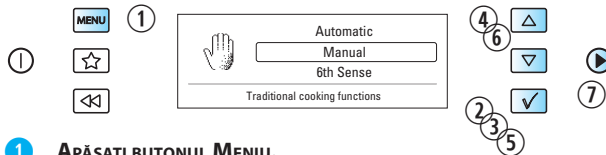
UN SEMNAL SONOR se va auzi atunci când cronometrul a terminat numărătoarea inversă.



PRIN APĂSAREA BUTONULUI STOP înainte de terminarea cronometrului, acesta va opri cronometrul.

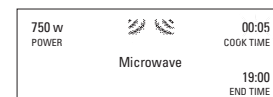
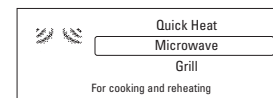


CUM SE GĂTEȘTE ȘI ÎNCĂLZEȘTE CU MICROUNDULE



- 1 **APĂSAȚI BUTONUL MENU.**
- 2 **APĂSAȚI BUTONUL OK** cand este afișat Manual.
- 2 **APĂSAȚI BUTONUL OK** cand este afișat Microwave (Microunde).
- 4 **APĂSAȚI BUTOANELE SUS/IOS** pentru a seta durata de gătire.
- 5 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma setarea dvs.
- 6 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/IOS** pentru a seta nivelul de putere al microundelor.
- 7 **APĂSAȚI BUTONUL START.**

UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE pentru gătit normală și încălzirea alimentelor ca legumele, peștele, cartofii și carnea.



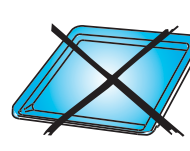
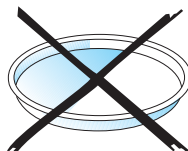
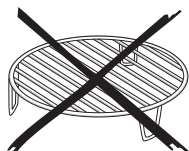


CUM SE GĂTEȘTE ȘI ÎNCĂLZEȘTE CU MICROUNDULE




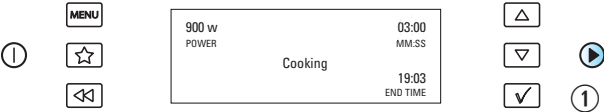
NIVELUL DE PUTERE


DOAR PENTRU MICROUNDULE	
PUTERE	UTILIZARE RECOMANDATĂ:
900 W	ÎNCĂLZIREA BĂTURILOR , a apei, a supelor lichide, a cafelei, a ceaiului sau a altor alimente ce conțin o mare cantitate de apă. Dacă alimentele conțin ouă sau smântână alegeți o putere inferioară.
750 W	GĂTIREA LEGUMELOR , cărnii etc.
650 W	GĂTIREA peștelui.
500 W	O GĂTIRE CU MAI MARE GRIJĂ , de exemplu pentru sosuri cu un conținut mare de proteine, feluri de mâncare cu brânză și ouă și pentru terminarea de gătit a tocanei.
350 W	MÂNCĂRURI ÎNĂBUȘITE , topirea untului și a ciocolatei.
160 W	DECONGELARE . Topirea untului, a brânzeturilor.
90 W	TOPIREA înghețatei
0 W	NUMAI ÎN CAZUL UTILIZĂRII Cronometrului.



FUNȚIA JET START



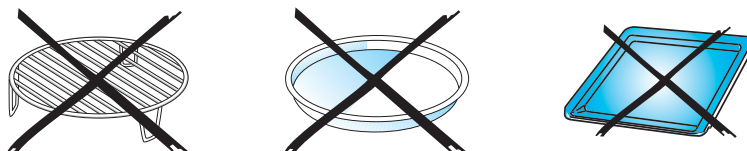




ACEASTĂ FUNCȚIE ESTE UTILIZATĂ pentru încălzirea rapidă a alimentelor care conțin o cantitate mare de apă, ca de exemplu: supe lichide, cafea sau ceai.

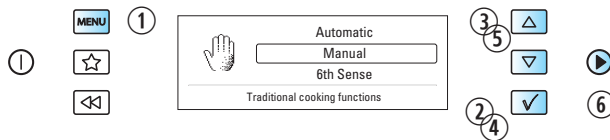
ACEASTĂ FUNCȚIE ESTE DISPONIBILĂ DOAR când cuporul este oprit sau în modul standby.

- 1** **APĂSAȚI BUTONUL START PENTRU A PORNI AUTOMAT** cu nivelul maxim de putere al microundelor și durata de gătire fixată la 30 de secunde. Cu fiecare apăsare în plus durata se mărește cu 30 de secunde.



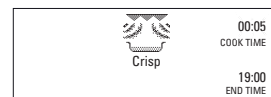
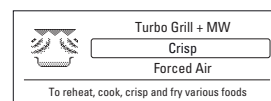


PRĂJIRE (CRISP)



UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE PENTRU încălzi și coace pizza și alte alimente pe bază de aluat. Este de asemenea indicată pentru prăjirea slăninei și a ouălor, cârnaților, hamburger etc.

- 1 **APĂSAȚI BUTONUL MENU.**
- 2 **APĂSAȚI BUTONUL OK** când este afișat Manual.
- 3 **UTILIZAȚI BUTOANELE sus/jos** până când este afișat Crisp (Prăjire).
- 4 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 5 **UTILIZAȚI BUTOANELE sus/jos** pentru a seta durata de gătire.
- 6 **APĂSAȚI BUTONUL START.**



CUPTORUL VA FUNCȚIONA ÎN MOD AUTOMAT cu microundele și grătarul astfel încât să încălzească farfuria de prăjire. În acest fel farfuria de prăjire va atinge rapid temperatura de funcționare și va începe să rumenească și să prăjească alimentele.

VERIFICAȚI ca farfuria de prăjire să fie așezată corect în mijlocul plăcii rotative din sticlă.

CUPTORUL ȘI FARFURIA DE PRĂJIRE devin foarte fierbinți când se utilizează această funcție.

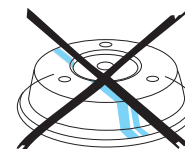
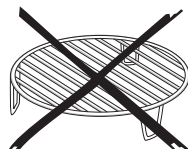
NU AȘEZAȚI FARFURIA DE PRĂJIRE FIERBINTE pe nici un fel de suprafață sensibilă la căldură.

AVEȚI GRIJĂ, SĂ NU ATINGEȚI elementul Grătar.

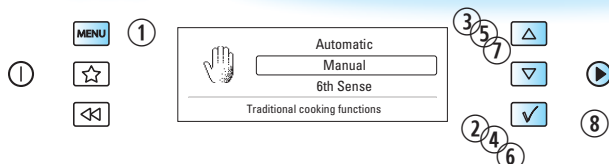
UTILIZAȚI MĂNUȘI PENTRU CUPTOR

sau mânerul rigid special furnizat când scoateți farfuria de prăjire fierbinte.

CU ACEASTĂ FUNCȚIE UTILIZAȚI DOAR farfuria de prăjire din dotare. Celelalte farfurii de prăjire care se pot găsi pe piață nu vor da rezultate corecte când sunt utilizate cu această funcție.



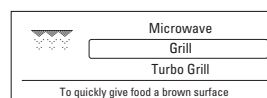
GRĂTAR (GRILL)



UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE pentru a da rapid o plăcută suprafață rumenită alimentelor.

PENTRU ALIMENTE DE GENUL PÂINE PRĂJITĂ CU BRÂNZĂ, FRIPTURI ȘI CÂRNAȚI, puneți alimentele pe grătarul de sus.

- 1 **APĂSAȚI BUTONUL MENU.**
- 2 **APĂSAȚI BUTONUL OK** când este afișat Manual.
- 3 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/IOS** până când este afișat Grill (Grătar).
- 4 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 5 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/IOS** pentru a seta durata de gătire.
- 6 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma setarea dvs.
- 7 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/IOS** pentru a seta nivelul de putere al grătarului.
- 8 **APĂSAȚI BUTONUL START.**



PUNEȚI ALIMENTELE pe grătarul de sârmă.

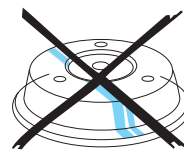
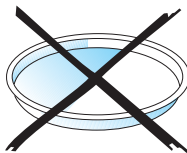
CONTROLAȚI CA USTENSILELE utilizate să fie termorezistente și rezistente la cuptor, înainte de a începe gătitul cu funcția grătar.

NU UTILIZAȚI ustensilele de plastic cu funcția grătar. Acestea se vor topi. De asemenea, nici obiectele din lemn sau hârtie nu sunt adecvate.

ALEGEREA NIVELULUI DE PUTERE

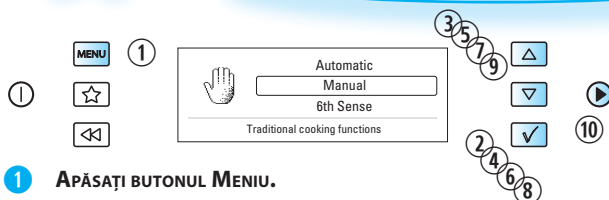
PREÎNCĂLZIȚI GRĂTARUL timp de 3 - 5 minute pe nivelul de putere mare al grătarului.

GRĂTAR	
UTILIZARE RECOMANDATĂ:	PUTERE
PÂINE PRĂJITĂ CU BRÂNZĂ, cotlete de pește și hamburger	RIDICATĂ
CÂRNAȚI și frigărui la grătar	MEDIE
RUMENIRE UȘOARĂ a suprafeței alimentelor	REDUSĂ



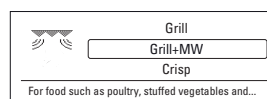


GRĂTAR COMBI (GRILL COMBI)



UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE PENTRU a găti mâncăruri gen lasagne, pește și cartofi gratinați.

- 1 **APĂSAȚI BUTONUL MENU.**
- 2 **APĂSAȚI BUTONUL OK** când este afișat Manual.
- 3 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS** până când este afișat Grill + MW (Grătar + Microunde).
- 4 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 5 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS** pentru a seta durata de gătire.
- 6 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma setarea dvs.
- 7 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS** pentru a seta nivelul de putere al grătarului.
- 8 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 9 **APĂSAȚI BUTOANELE SUS/JOS** pentru a seta nivelul de putere al microundelor.
- 10 **APĂSAȚI BUTONUL START.**

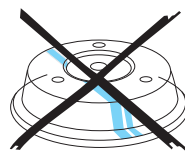
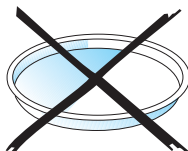


ALEGEREA NIVELULUI DE PUTERE

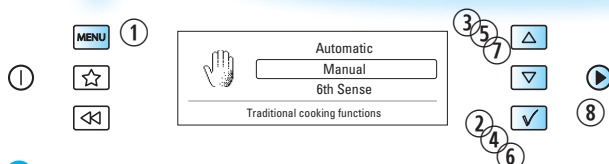
NIVELUL MAXIM POSIBIL de putere al microundelor când se utilizează Grătarul combi este limitat la un nivel prereglat din fabrică.

PUNEȚI ALIMENTELE pe grătarul de sârmă sau pe placa rotativă din sticlă.

GRĂTAR COMBI		
UTILIZARE RECOMANDATĂ:	PUTERE GRĂTAR	PUTERE MICROUND
LASAGNE	MEDIE	350 - 500 W
CARTOFI GRATINAȚI	MEDIE	500 - 650 W
PEȘTE GRATINAT	RIDICATĂ	350 - 500 W
MERE COAPTE	MEDIE	160 - 350 W
PRODUSE GRATINATE CONGELATE	RIDICATĂ	160 - 350 W

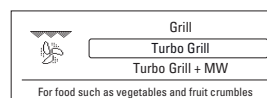


GRĂȚAR TURBO (TURBO GRILL)



UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE PENTRU a găti mâncăruri ca file de pui, legume gratinate și fructe.

- 1 **APĂSAȚI BUTONUL MENU.**
- 2 **APĂSAȚI BUTONUL OK** când este afișat Manual.
- 3 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS** până când este afișat Turbo Grill.
- 4 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 5 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS** pentru a seta durata de gătire.
- 6 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma setarea dvs.
- 7 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS** pentru a seta nivelul de putere al grătarului.
- 8 **APĂSAȚI BUTONUL START.**



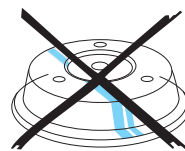
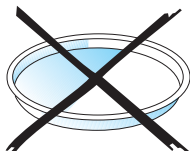
PUNEȚI ALIMENTELE pe grătarul de sârmă.

CONTROLAȚI CA USTENSILELE utilizate să fie termorezistente și rezistente la cuptor, înainte de a începe gătitul cu funcția grătar.

NU UTILIZAȚI ustensilele de plastic cu funcția grătar. Acestea se vor topi. De asemenea, nici obiectele din lemn sau hârtie nu sunt adecvate.

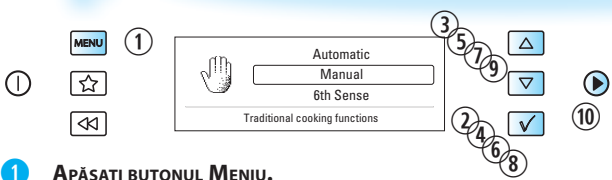
ALEGEREA NIVELULUI DE PUTERE

GRĂȚAR TURBO	
UTILIZARE RECOMANDATĂ:	PUTERE
FILE DE PUI, piure de cartofi gratinat.	RIDICATĂ
GRATINARE roșii	MEDIE
GRATINARE FRUCTE, rumenire a suprafeței alimentelor	REDUSĂ



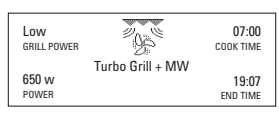
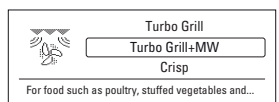


GRĂȚAR TURBO COMBI (TURBO GRILL COMBI)



UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE PENTRU a găti mâncăruri ca legume umplute și bucăți de pui.

- 1 **APĂSAȚI BUTONUL MENU.**
- 2 **APĂSAȚI BUTONUL OK** când este afișat Manual.
- 3 **UTILIZAȚI BUTOANELE sus/jos** până când este afișat Turbo Grill + MW (Grătar turbo + Microunde).
- 4 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 5 **UTILIZAȚI BUTOANELE sus/jos** pentru a seta durata de gătire.
- 6 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma setarea dvs.
- 7 **UTILIZAȚI BUTOANELE sus/jos** pentru a seta nivelul de putere al grătarului.
- 8 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 9 **UTILIZAȚI BUTOANELE sus/jos** pentru a seta nivelul de putere al microundelor.
- 10 **APĂSAȚI BUTONUL START.**

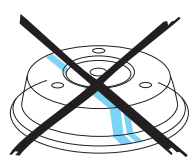
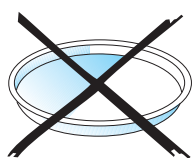


NIVELUL MAXIM POSIBIL de putere al microundelor când se utilizează Grătarul Turbo Combi este limitat la un nivel preroglat din fabrică.

ALEGEREA NIVELULUI DE PUTERE

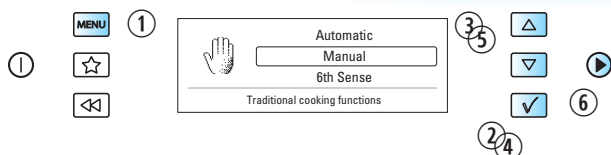
PUNEȚI ALIMENTELE pe grătarul de sârmă sau pe placa rotativă din sticlă.

GRĂȚAR TURBO COMBI (TURBO GRILL COMBI)		
UTILIZARE RECOMANDATĂ:	PUTERE GRĂȚAR	PUTERE MICROUNDRE
JUMĂȚĂȚI DE PUI	MEDIE	350 - 500 W
LEGUME UMLPUTE	MEDIE	500 - 650 W
COPANE DE PUI	RIDICATĂ	350 - 500 W
MERE COAPTE	MEDIE	160 - 350 W
PEȘTE LA CUPTOR	RIDICATĂ	160 - 350 W





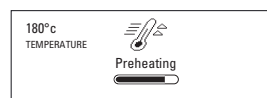
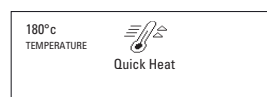
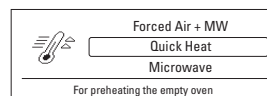
ÎNCĂLZIRE RAPIDĂ (QUICK HEAT)



UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE pentru a preîncălzi cuptorul gol.

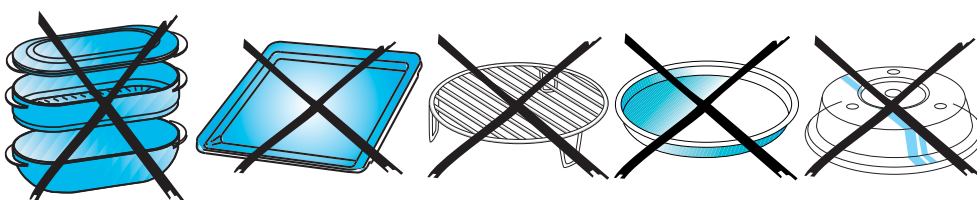
PREÎNCĂLZIREA este efectuată întotdeauna cu cuptorul gol, exact așa cum se face în cazul unui cuptor obișnuit înainte de gătire sau coacere.

- 1 **APĂSAȚI BUTONUL MENU.**
- 2 **APĂSAȚI BUTONUL OK** când este afișat Manual.
- 3 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS** până când este afișat Quick Heat (Încălzire rapidă).
- 4 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 5 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS** pentru a seta temperatura.
- 6 **APĂSAȚI BUTONUL START.**



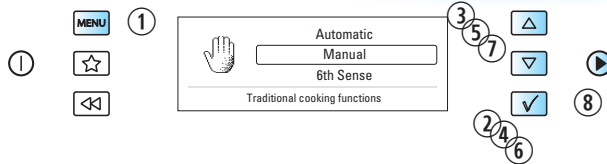
NU PUNEȚI ALIMENTE ÎN CUPTOR înainte sau în timpul preîncăzării. Se pot arde din cauza căldurii intense. Odată ce procesul de încălzire a început temperatura poate fi reglată ușor cu butoanele Sus / Jos.

ÎN MOMENTUL ÎN CARE ESTE ATINSĂ TEMPERATURA SETATĂ, cuptorul păstrează temperatura setată timp de 10 minute înainte de a se dezactiva. Pe această durată, vă așteaptă să introduceți alimentele și să alegeți funcția Aer forțat pentru a începe gătitul.








AER FORȚAT (FORCED AIR)



UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE pentru a găti bezele, produse de patiserie, pandișpanuri, sufleuri, pasăre și friptură de carne.

- 1 **APĂSAȚI BUTONUL MENU.**
- 2 **APĂSAȚI BUTONUL OK** când este afișat Manual.
- 3 **UTILIZAȚI BUTOANELE sus/jos** până când este afișat Forced Air (Aer forțat).
- 4 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 5 **UTILIZAȚI BUTOANELE sus/jos** pentru a seta durata de gătire.
- 6 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma setarea dvs.
- 7 **UTILIZAȚI BUTOANELE sus/jos** pentru a seta temperatura.
- 8 **APĂSAȚI BUTONUL START.**

Crisp		
Forced Air		
Forced Air + MW		
To cook pastry, cakes, poultry and roast meats		
180°C TEMPERATURE	 Forced Air	00:05 COOK TIME
		19:00 END TIME
180°C TEMPERATURE	 Forced Air	00:05 COOK TIME
		19:00 END TIME
180°C TEMPERATURE	 Cooking	39:59 COOK TIME
		20:00 END TIME

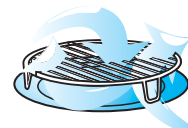


AER FORȚAT (FORCED AIR)

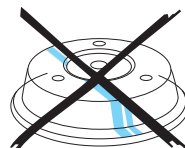


UTILIZAȚI GRĂTARUL DE SĂRMĂ DE JOS pentru a pune alimentele pe el și pentru a permite aerului să circule în mod corespunzător în jurul alimentelor.

UTILIZAȚI FARFURIA DE COACERE atunci când preparați articole de mici dimensiuni, cum ar fi furseci sau cornuri.

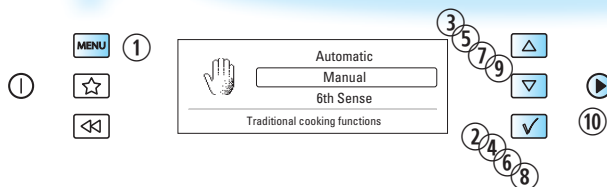


ALIMENT	ACCESORII	TEMPERATURA CUPTORULUI °C	DURATA DE GĂTIRE
FRIPTURĂ DE VITĂ, MEDIU FĂCUTĂ (1,3 - 1,5 Kg)	FARFURIE pe grătarul de sârmă	170 - 180 °C	40 - 60 MIN
FRIPTURĂ DE PORC (1,3 - 1,5 Kg)	FARFURIE pe grătarul de sârmă	160 - 170 °C	70 - 80 MIN
PUI ÎNTREG (1,0 - 1,2 Kg)	FARFURIE pe grătarul de sârmă	210 - 220 °C	50 - 60 MIN
PANDIȘPAN (greu)	FARFURIE PENTRU PRĂJITURI pe grătarul de sârmă	160 - 170 °C	50 - 60 MIN
PANDIȘPAN (ușor)	FARFURIE PENTRU PRĂJITURI pe grătarul de sârmă	170 - 180 °C	30 - 40 MIN
FURSECURI	FARFURIA DE COACERE	170 - 180 °C, CUPTOR PREÎNCĂLZIT	10 - 12 MIN
ALUAT DE PÂINE	FARFURIE PENTRU COACERE pe grătarul de sârmă	180 - 200 °C, CUPTOR PREÎNCĂLZIT	30 - 35 MIN
CORNURI	FARFURIA DE COACERE	210 - 220 °C, CUPTOR PREÎNCĂLZIT	10 - 12 MIN
BEZELE	FARFURIA DE COACERE	100 - 120 °C, CUPTOR PREÎNCĂLZIT	40 - 50 MIN



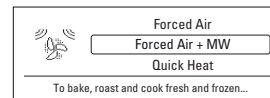


AER FORȚAT COMBI (FORCED AIR COMBI)



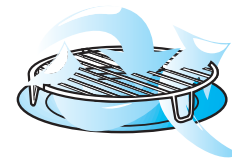
UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE PENTRU a găti fripturi de carne, păsări, cartofi cu coajă, alimente congelate gătite, prăjituri pufoase, produse de patiserie, pește și budinci.

- 1 **APĂSAȚI BUTONUL MENU.**
- 2 **APĂSAȚI BUTONUL OK** când este afișat Manual.
- 3 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS** până când este afișat Forced Air + MW (Aer forțat + Microunde).
- 4 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 5 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS** pentru a seta durata de gătire.
- 6 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma setarea dvs.
- 7 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS** pentru a seta temperatura.
- 8 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 9 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS** pentru a seta nivelul de putere al microundelor.
- 10 **APĂSAȚI BUTONUL START.**

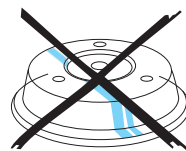
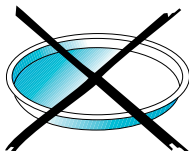


UTILIZAȚI GRĂTARUL DE SĂRMĂ DE JOS pentru a pune alimentele pe el și pentru a permite aerului să circule în mod corespunzător în jurul alimentelor.

NIVELUL MAXIM POSIBIL de putere al microundelor când se utilizează Aerul forțat combi este limitat la un nivel preroglat din fabrică.

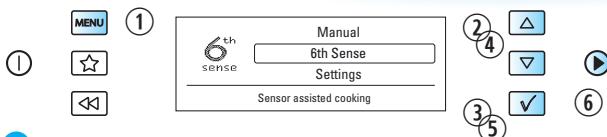


AER FORȚAT COMBI	
PUTERE	UTILIZARE RECOMANDATĂ:
350 W	PREPARAREA cărnii de pasăre, pește și gratinate
160 W	PREPARAREA fripturilor
90 W	COACEREA pâinii și prăjiturilor
0 W	NUMAI RUMENIRE pe durata coacerii





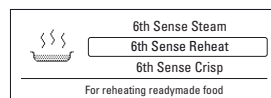
ÎNCĂLZIRE PENTRU AL 6-LEA SIMȚ (6TH SENSE REHEAT)



- 1 **APĂSAȚI BUTONUL MENU.**
- 2 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/IOS** până când este afișat 6th Sense (Al 6-lea simț).
- 3 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 2 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/IOS** până când este afișat 6th Sense Reheat (Încălzire pentru al 6-lea simț).
- 5 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 6 **APĂSAȚI BUTONUL START.**

UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE când re-încălziți alimente semipreparate congelate, răcite sau la temperatura camerei.

PUNEȚI ALIMENTELE pe o farfurie rezistentă la căldură și care se poate folosi în cuptorul cu microunde.



PROGRAMUL NU TREBUIE întrerupt.

GREUTATEA NETĂ va trebui să fie menținută între 250 - 600 g când se utilizează această funcție. Dacă nu, pentru obținerea celor mai bune rezultate va trebui să luați în considerare utilizarea funcției manuale.

PENTRU OBTINEREA CELOR MAI BUNE REZULTATE înainte de utilizarea acestei funcții verificați cuptorul să aibă temperatura camerei.

CÂND PUNEȚI o mâncare în frigider, sau pregătiți o mâncare pentru a fi



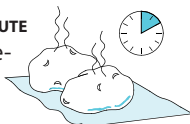
încălzită, aranjați alimentele mai groase și mai dense în exteriorul farfuriei, iar cele mai subțiri sau mai puțin dense în mijloc.

puțin dense în mijloc.

PUNEȚI FELII SUBȚIRI DE CARNE una deasupra alteia sau intercalate.

FELIILE MAI GROASE, ca de exemplu rulada de carne și cârnații, trebuie puse una aproape de cealaltă.

O DURATĂ DE REPAUS DE 1-2 MINUTE ÎMBUNĂȚEȘTE întotdeauna rezultatul, în special în cazul alimentelor congelate.

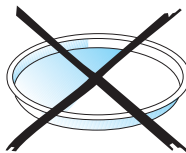
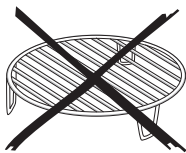


ACOPERIȚI ÎNTOTDEAUNA ALIMENTELE când utilizați această funcție.



DACĂ ALIMENTELE SUNT AMBALATE în așa fel încât au deja un capac, va trebui să faceți 2-3 tăieturi în ambalaj pentru a permite eliberarea presiunii în exces care se produce în timpul reîncălzirii.

FOLIILE DE PLASTIC trebuie tăiate sau înțepate cu o furculiță sau o scobitoare, pentru a elibera presiunea și a preveni arderea, din cauza acumulării de aburi pe durata coacerii.





DECONGELAREA MANUALĂ (MANUAL DEFROST)



URMAȚI PROCEDURA pentru "Cum se gătește și încălzește cu microundele" și alegeți nivelul de putere 160 W când decongețați manual.

CONTROLAȚI ȘI INSPECTAȚI CU REGULARITATE ALIMENTELE. Experiența vă va ajuta să descoperiți care este durata corectă pentru diversele cantități.

ALIMENTE CONGELATE ÎN PUNGI DE PLASTIC, pelicule de plastic sau ambalaje din carton pot fi puse direct în cuptor atâta timp cât nu conțin părți metalice (de exemplu lițe din metal).

FORMA AMBALAJULUI influențează timpul de decongelare. Pachetele puțin adânci se decongelează mai repede decât cele mai adânci.

SEPARAȚI BUCĂȚILE de îndată ce încep să se decongeleze. Bucățile separate se decongelează mai ușor.

PROTEJAȚI PĂRȚI DIN ALIMENTE CU mici bucăți de foiță din aluminiu dacă încep să devină calde (de exemplu copanele de pui și vârfurile aripilor).

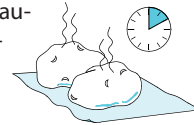


ÎNTOARCEȚI BUCĂȚILE MARI la jumătatea decongelării.

ALIMENTELE FIERTE, ÎNĂBUȘITE ȘI SOSURILE DE CARNE se decongelează mai bine dacă sunt amestecate pe durata decongelării.

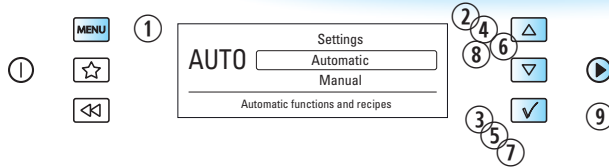
CÂND DECONGELAȚI este mai bine să nu decongețați complet alimentele și să permiteți ca procesul să se termine pe durata perioadei de repaus.

PERIOADA DE REPAUS DUPĂ DECONGELARE îmbunătățește întotdeauna rezultatul datorită distribuției uniforme a temperaturii în interiorul alimentelor.





DECONGELARE JET (JET DEFROST)

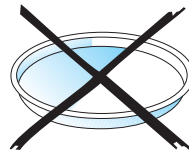
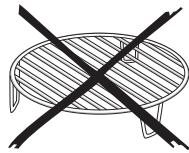
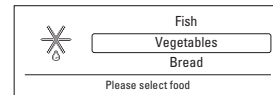
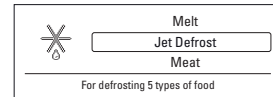


UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE pentru a decongela carne, pasăre, pește, legume și pâine.

Funcția Decongelare Jet trebuie utilizată doar pentru alimentele cu o greutate netă cuprinsă între 100 g - 3,0 kg.

ÎNTOTDEAUNA PUNEȚI ALIMENTELE pe placa rotativă din sticlă.

- 1 **APĂSAȚI BUTONUL MENU.**
- 2 **UTILIZAȚI BUTOANELE sus/jos** până când este afișat Automatic.
- 3 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 4 **UTILIZAȚI BUTOANELE sus/jos** până când este afișat Jet Defrost (Decongelare Jet).
- 5 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 6 **UTILIZAȚI BUTOANELE sus/jos/OK** pentru a selecta alimentele.
- 7 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 8 **UTILIZAȚI BUTOANELE sus/jos** pentru a seta greutatea.
- 9 **APĂSAȚI BUTONUL START.**





DECONGELARE JET



GREUTATEA:

ACEASTĂ FUNCȚIE ARE NEVOIE SĂ CUNOASCĂ greutatea netă a alimentelor. După aceea, cuptorul va calcula automat durata necesară pentru a termina procedura.

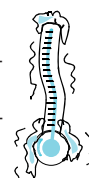







DACĂ GREUTATEA ESTE MAI MICĂ SAU MAI MARE DECÂT CEA INDICATĂ: Urmați procedura pentru "Cum se gătește și încălzește cu microundele" și alegeți 160 W când decongeleți.

ALIMENTE CONGELATE:

DACĂ ALIMENTELE SUNT MAI CALDE decât temperatura de congelare (-18°C), alegeți o cantitate inferioară de alimente.

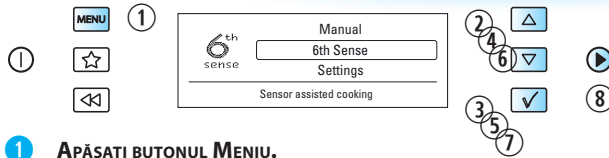
DACĂ ALIMENTELE SUNT MAI RECI decât temperatura de congelare (-18°C), alegeți o cantitate superioară de alimente.



ALIMENT		RECOMANDĂRI
	CARNE (100 g - 2,0 Kg)	CARNE TOCATĂ , cotelete, antricot sau fripturi. ÎNTOARCEȚI ALIMENTELE când cuptorul vă cere acest lucru.
	PASĂRE (100 g - 3,0 Kg)	PUI ÎNTREG , bucăți sau file. ÎNTOARCEȚI ALIMENTELE când cuptorul vă cere acest lucru.
	PEȘTE (100 g - 2,0 Kg)	ÎNTREG , COTLETE sau file. ÎNTOARCEȚI ALIMENTELE când cuptorul vă cere acest lucru.
	LEGUME (100 g - 2,0 Kg)	LEGUME AMESTECATE , mazăre, broccoli etc. ÎNTOARCEȚI ALIMENTELE când cuptorul vă cere acest lucru.
	PÂINE (100 g - 2,0 Kg)	FRANZELĂ , chifle sau cornuri. ÎNTOARCEȚI ALIMENTELE când cuptorul vă cere acest lucru.
<p>PENTRU ALIMENTELE CARE NU SUNT ENUMERATE ÎN ACEST TABEL și dacă greutatea este mai mică sau mai mare decât greutatea recomandată, trebuie să urmați procedura pentru "Coacerea și încălzirea cu microunde", și alegeți 160 W la decongelare.</p>		



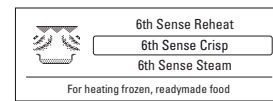
PRĂJIRE PENTRU AL 6-LEA SIMȚ (6TH SENSE CRISP)



- 1 APĂSAȚI BUTONUL MENU.
- 2 UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS până când este afișat 6th Sense (Al 6-lea simț).
- 3 APĂSAȚI BUTONUL OK pentru a confirma selecția dvs.
- 4 UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS până când este afișat 6th Sense Crisp (Prăjire pentru al 6-lea simț).
- 5 APĂSAȚI BUTONUL OK pentru a confirma selecția dvs.
- 6 UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS/OK pentru a selecta alimentele.
- 7 APĂSAȚI BUTONUL OK pentru a confirma selecția dvs.
- 8 APĂSAȚI BUTONUL START.

UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE PENTRU a reîncălzi rapid alimentele din starea congelată la temperatura de servire.

PRĂJIREA AUTOMATĂ SE UTILIZEAZĂ DOAR pentru mâncare gata preparată congelată.



Cu această funcție utilizați doar farfuria de prăjire din dotare. Celelalte farfurii de prăjire care se pot găsi pe piață nu vor da rezultate corecte când sunt utilizate cu această funcție.





Nu puneți nici un fel de recipient sau ambalaj pe farfuria de prăjire!

Doar alimentele pot fi puse pe farfuria de prăjire.

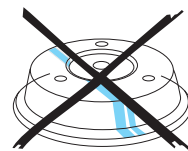
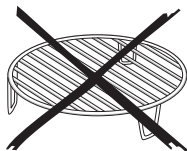


PRĂJIRE PENTRU AL 6-LEA SIMȚ (6TH SENSE CRISP)



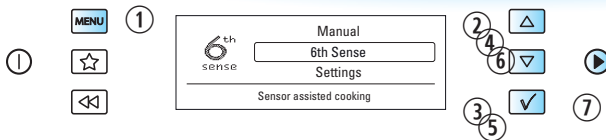
ALIMENT		RECOMANDĂRI
	CARTOFI PRĂJIȚI (300 g - 600 g)	ÎMPRĂȘTIAȚI CARTOFII într-un strat uniform pe farfuria de prăjire. Adăugați sare după gust.
	PIZZA , cu coajă subțire (250 g - 500 g)	PENTRU PIZZA cu coajă subțire.
	PIZZA CU COAJĂ GROASĂ (300 g - 800 g)	PENTRU PIZZA cu coajă groasă.
	ARIPIOARE DE PUI (300 g - 600 g)	PENTRU PUI BUCĂȚI , ungeți cu ulei tava de prăjire și gătiți cu nivelul de rumenire fixat pe "Light" (Ușor).

PENTRU ALIMENTELE CARE NU SUNT ENUMERATE ÎN ACEST TABEL și dacă greutatea este mai mică sau mai mare decât greutatea recomandată, trebuie să urmați procedura pentru funcția Prăjire (Crisp) manuală.





ABURI PENTRU AL 6-LEA SIMȚ (6TH SENSE STEAM)

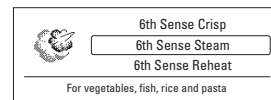


- 1 **APĂSAȚI BUTONUL MENU.**
- 2 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS** până când este afișat 6th Sense (Al 6-lea simț).
- 3 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 2 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS** până când este afișat 6th Sense Steam (Aburi pentru al 6-lea simț).
- 5 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 6 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS** pentru a seta durata de gătire.
- 7 **APĂSAȚI BUTONUL START.**

UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE PENTRU alimente gen legume, pește, orez și paste.

ACEASTĂ FUNCȚIE LUCREAZĂ ÎN 2 ETAPE.

- Primul pas aduce rapid alimentele la temperatura de fierbere.
- Al doilea pas ajustează automat la temperatura de fierbere la foc mic pentru a evita fierberea în exces.



OALA DE GĂTIT CU ABURI este destinată a fi utilizată doar cu microundele!

NU O UTILIZAȚI NICIODATĂ CU ALTE FUNCȚII.

UTILIZAREA OALEI DE GĂTIT CU ABURI cu oricare altă funcție poate provoca deteriorări.

CONTROLAȚI ÎNTOTDEAUNA ca placa rotativă să se poată învârti liberă înainte să înceapă să funcționeze cuptorul.

AȘezați ÎNTOTDEAUNA oala de gătit cu aburi pe placa rotativă din sticlă.

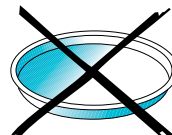
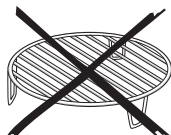
CAPACUL

ÎNTOTDEAUNA ACOPERIȚI ALIMENTELE CU UN CAPAC. Verificați vasul și capacul să fie rezistente la microunde. Dacă nu aveți un capac corespunzător vasului ales, puteți utiliza o farfurie în locul acestuia. Va trebui să fie așezată cu partea de dedesubt îndreptată înspre partea interioară a vasului.

NU UTILIZAȚI ambalaje din plastic sau aluminiu când acoperiți alimentele.

RECIPIENTE

VASUL UTILIZAT NU TREBUIE să fie umplut mai mult de jumătate. Dacă intenționați să fierbeți cantități mari, va trebui să alegeți un vas mai mare în așa fel încât să fiți siguri că nu-l umpleți mai mult de jumătate. În acest fel evitați fierberea excesivă.



GĂTIREA LEGUMELOR

PUNEȚI LEGUMELE în strecurătoare.

Turnați 100 ml de apă în recipientul inferior.

Acoperiți cu capacul și setați timpul.

LEGUMELE MOI cum ar fi broccoli și prazul au nevoie de 2-3 minute de gătire.

LEGUMELE MAI TARI cum ar fi morcovii și cartofii au nevoie de 4-5 minute de gătire.

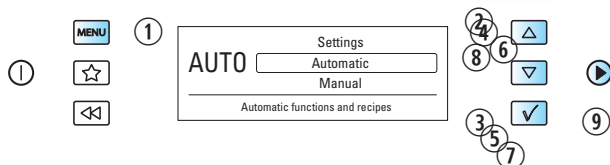
GĂTIREA OREZULUI

RESPECTAȚI RECOMANDĂRILE DE PE AMBALAJ cu privire la durata de gătire, cantitatea de apă și orez.

PUNEȚI INGREDIENTELE ÎN PARTEA DE JOS, acoperiți cu capacul și fixați durata.



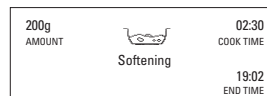
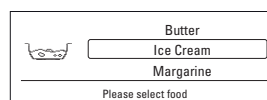
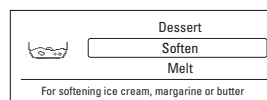
ÎNMUIERE (SOFTEN)



UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE PENTRU A ÎNMUIA alimentele în vederea manevrării ușoare.

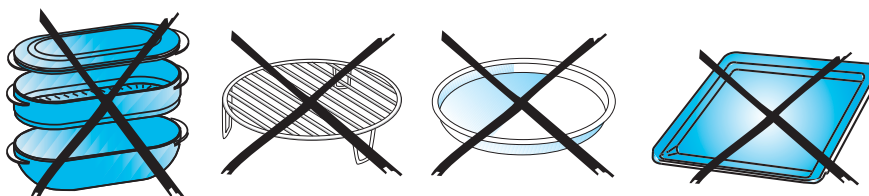
AUTO SOFT ESTE UTILIZATĂ pentru alimentele enumerate în tabelul de mai jos.

- 1 APĂSAȚI BUTONUL MENU.
- 2 UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS până când este afișat Automatic.
- 3 APĂSAȚI BUTONUL OK pentru a confirma selecția dvs.
- 2 UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS până când este afișat Soften (Înmuiere).
- 5 APĂSAȚI BUTONUL OK pentru a confirma selecția dvs.
- 6 UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS/OK pentru a selecta alimentele.
- 7 APĂSAȚI BUTONUL OK pentru a confirma selecția dvs.
- 8 UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/JOS pentru a seta greutatea/cantitatea.
- 9 APĂSAȚI BUTONUL START.



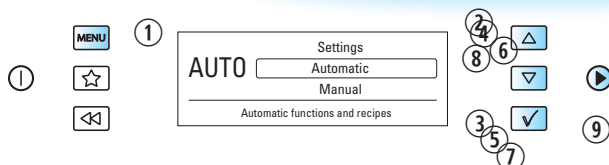
	ALIMENT	RECOMANDĂRI
	UNT (50 g - 250 g)	ÎNTOARCEȚI ALIMENTELE când cuptorul vă cere acest lucru. AMESTECAȚI de asemenea după înmuiere.
	MARGARINĂ (50 g - 250 g)	ÎNTOARCEȚI ALIMENTELE când cuptorul vă cere acest lucru. AMESTECAȚI de asemenea după înmuiere.
	ÎNGHEȚATĂ (0,5 l - 2,0 l)	ÎNTOARCEȚI ALIMENTELE când cuptorul vă cere acest lucru. SERVIȚI rapid înainte de topirea în continuare.

PENTRU ALIMENTELE CARE NU SUNT ENUMERATE ÎN ACEST TABEL și dacă greutatea este mai mică sau mai mare decât greutatea recomandată, trebuie să urmați procedura pentru "Coacerea și încălzirea cu microunde"



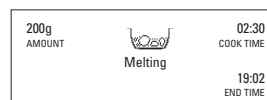
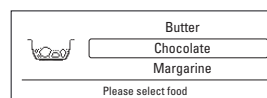
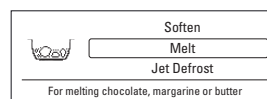


TOPIRE (MELT)



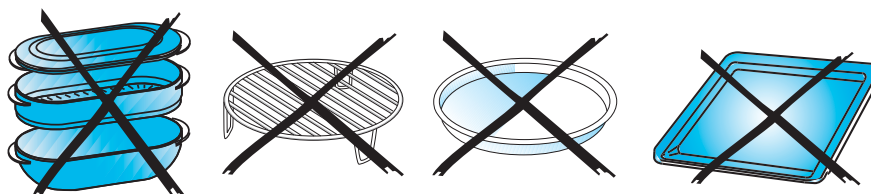
UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE PENTRU A topi ușor alimente fără a stropi.
TOPIREA ESTE UTILIZATĂ pentru ali-
 mentele enumerate în tabelul de
 mai jos.

- 1 **APĂSAȚI BUTONUL MENU.**
- 2 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/IOS** până când este afișat Automatic.
- 3 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 4 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/IOS** până când este afișat Melt (Topire).
- 5 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 6 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/IOS/OK** pentru a selecta alimentele.
- 7 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 8 **UTILIZAȚI BUTOANELE SUS/IOS** pentru a seta greutatea/cantitatea.
- 9 **APĂSAȚI BUTONUL START.**



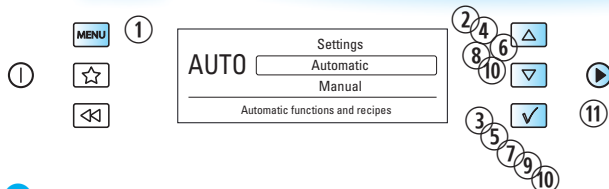
	ALIMENT	RECOMANDĂRI
	UNT (50 g - 250 g)	AMESTECAȚI ALIMENTELE când cuptorul vă cere acest lucru. AMESTECAȚI DE ASEMENEA după topire.
	MARGARINĂ (50 g - 250 g)	AMESTECAȚI ALIMENTELE când cuptorul vă cere acest lucru. AMESTECAȚI DE ASEMENEA după topire.
	CIOCOLATĂ (50 g - 250 g)	RUPEȚI în bucăți mai mici. AMESTECAȚI ALIMENTELE când cuptorul vă cere acest lucru. AMESTECAȚI DE ASEMENEA după topire. VĂ RUGĂM REȚINEȚI: Ciocolata cu conținut ridicat de cacao este posibil să aibă nevoie de un nivel de rumenire ridicat.

PENTRU ALIMENTELE CARE NU SUNT ENUMERATE ÎN ACEST TABEL și dacă greutatea este mai mică sau mai mare decât greutatea recomandată, trebuie să urmați procedura pentru "Coacerea și încălzirea cu microunde"



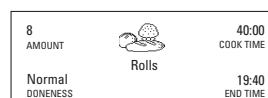
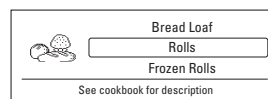
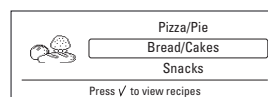
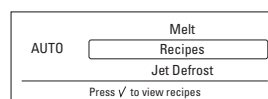


REȚETE (RECIPIES)



UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE PENTRU a ajunge rapid la rețeta dvs. favorită.


- 1 **APĂSAȚI BUTONUL MENU.**
- 2 **UTILIZAȚI BUTOANELE sus/jos până când este afișat Automatic.**
- 3 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 4 **UTILIZAȚI BUTOANELE sus/jos până când este afișat Recipes (Rețete).**
- 5 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 6 **UTILIZAȚI BUTOANELE sus/jos pentru a selecta una dintre rețete.**
- 7 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 8 **UTILIZAȚI BUTOANELE sus/jos pentru a selecta unul dintre alimente.**
- 9 **APĂSAȚI BUTONUL OK** pentru a confirma selecția dvs.
- 10 **UTILIZAȚI BUTOANELE sus/jos/OK** pentru a le parcurge și a efectua reglajele necesare.
- 11 **APĂSAȚI BUTONUL START.**





REȚETE



ALIMENT		CANTITATE	ACCESORII	RECOMANDĂRI
 CARTOFI	FIERȚI	300 G - 1 KG	PARTEA DE JOS+CAPACUL OALEI DE GĂTIT CU ABURI	AȘEZAȚI în partea de jos a oalei de gătit cu aburi și adăugați 100ml apă. Acoperiți cu capacul.
	COPTI	200 G - 1 KG	VESELĂ REZISTENTĂ LA MICROUNDĂ ȘI CUPTOR PE PLACA ROTATIVĂ.	SPĂLAȚI și înțepați. Întoarceți când cuptorul vă cere acest lucru.
	GRATINAȚI	4 - 10 PORȚII	VESELĂ REZISTENTĂ LA MICROUNDĂ ȘI CUPTOR PE GRĂTARUL DE JOS.	FELIAȚI cartofi cruzi și intercalați cu ceapă. Condimentați cu sare, piper și usturoi și turnați deasupra smântână. Presărați brânză deasupra.
	(CONGELAȚI) CARTOFI PRĂJIȚI	300 G - 600 G	FARFURIA DE PRĂJIRE	PRESĂRAȚI sare.
	FELII	300 G - 800 G		CURĂȚAȚI și tăiați felii. Condimentați și ungeți puțin farfuria de prajire + stropiți cu ulei deasupra. Amestecați în momentul în care cuptorul vă solicită acest lucru
PENTRU ALIMENTELE CARE NU SUNT ENUMERATE ÎN ACEST TABEL și dacă greutatea este mai mică sau mai mare decât greutatea recomandată, trebuie să urmați procedura pentru "Coacerea și încălzirea cu microundă"				



REȚETE




ALIMENT		CANTITATE	ACCESORII	RECOMANDĂRI	
 CARNE	FRIPTURĂ	VITĂ	800 g - 1,5Kg	VESELĂ REZISTENTĂ LA MICROUNDURI ȘI CUPTOR PE GRĂTARUL DE JOS.	CONDIMENTAȚI friptura și așezați-o în cuptor când acesta este preîncălzit
		PORC	800 g - 1,5Kg		CONDIMENTAȚI friptura și așezați-o în cuptorul rece
		MIEL	1 kg - 1,5 kg		CONDIMENTAȚI friptura și așezați-o în cuptor când acesta este preîncălzit
		VIȚEL	800 g - 1,5 Kg		
	COASTE		700 g - 1,2 Kg	FARFURIA DE PRĂJIRE	CONDIMENTAȚI și așezați pe farfuria de prăjire.
	ANTRICOT		2 - 6 BUC	GRĂTARUL ÎNALT PE PLACA ROTATIVĂ	ADĂUGAȚI CARNEA când cuptorul este preîncălzit. Întoarceți când cuptorul vă cere acest lucru. Condimentați.
	COTLET DE MIEL		2 - 8 BUC		
	CĂRNAȚI FRIPTI		200 g - 800 g	FARFURIA DE PRĂJIRE	UNGEȚI PUȚIN farfuria de prăjire. Adăugați și întoarceți alimentele când cuptorul vă solicită
	(FIERBERE)	HOT DOG	4 - 8 BUC	PARTEA DE JOS A OALEI DE GĂTIT CU ABURI FĂRĂ CAPAC	AȘEZAȚI în partea de jos a oalei de gătit cu aburi și acoperiți alimentele cu apă.
	(CONGELAȚI)	HAMBURGERI	100 g - 500 g	FARFURIA DE PRĂJIRE	UNGEȚI PUȚIN farfuria de prăjire. Adăugați carnea când farfuria de prăjire este preîncălzită. Întoarceți alimentele când cuptorul vă cere acest lucru.
SLĂNINĂ		50 g - 150 g	ADĂUGAȚI ALIMENTELE când farfuria de prăjire este preîncălzită și întoarceți când cuptorul vă solicită		
RULADĂ DE CARNE		4 - 8 PORȚII	VESELĂ REZISTENTĂ LA MICROUNDURI ȘI CUPTOR PE PLACA ROTATIVĂ		PREPARAȚI amestecul dvs. favorit pentru ruladă de carne și modelați-l sub forma unui rulou
<p>PENTRU ALIMENTELE CARE NU SUNT ENUMERATE ÎN ACEST TABEL și dacă greutatea este mai mică sau mai mare decât greutatea recomandată, trebuie să urmați procedura pentru "Coacerea și încălzirea cu microunduri"</p>					



REȚETE




ALIMENT		CANTITATE	ACCESORII	RECOMANDĂRI	
 PASĂRE	Pui	FRIPTURĂ	800 G - 1,5 KG	VESELĂ REZISTENTĂ LA MICROUNDĂ ȘI CUPTOR PE GRĂTARUL DE JOS	CONDIMENTAȚI și așezați în cuptorul rece
		FILE (ABURI)	300 G - 800 G	OALA DE GĂTIT CU ABURI	CONDIMENTAȚI și așezați pe grătarul cu aburi. Adăugați 100ml de apă în partea de jos și acoperiți cu capacul
		FILE (PRĂJIT)	300 G - 1 KG	FARFURIA DE PRĂJIRE	UNGEȚI PUȚIN farfuria de prăjire. Condimentați și adăugați fileurile când farfuria de prăjire este preîncălzită. Întoarceți alimentele când cuptorul vă cere acest lucru
		BUCĂȚI	500 G - 1,2 KG		CONDIMENTAȚI bucățile și puneți pe farfuria de prăjire cu pielea în sus

PENTRU ALIMENTELE CARE NU SUNT ENUMERATE ÎN ACEST TABEL și dacă greutatea este mai mică sau mai mare decât greutatea recomandată, trebuie să urmați procedura pentru "Coacerea și încălzirea cu microunde"



REȚETE




ALIMENT		CANTITATE	ACCESORII	RECOMANDĂRI
 PEȘTE	PEȘTE ÎNTREG	COPT	600 g - 1,2Kg	VESELĂ REZISTENTĂ LA MICROUNDĂ ȘI CUPTOR PE GRĂTARUL DE JOS CONDIMENTAȚI și ungeți cu puțin unt deasupra
		FIERT	600 g - 1,2Kg	VESELĂ REZISTENTĂ LA MICROUNDĂ CU CAPAC SAU UTILIZAȚI FOLIE DE PLASTIC PENTRU A ACOPERI CONDIMENTAȚI și adăugați 100ml supă de pește. Coaceți acoperit
	FILE (ABURI)		300 g - 800 g	OALA DE GĂTIT CU ABURI CONDIMENTAȚI și așezați pe grătarul cu aburi. Adăugați 100ml de apă în partea de jos și acoperiți cu capacul
	COTLETE	PRĂJIT	300 g - 800 g	FARFURIA DE PRĂJIRE UNGEȚI PUȚIN farfuria de prăjire. Condimentați și adăugați alimentele când farfuria de prăjire este preîncălzită. Întoarceți alimentele când cuptorul vă cere acest lucru
		ABURI	300 g - 800 g	OALA DE GĂTIT CU ABURI CONDIMENTAȚI și așezați pe grătarul cu aburi. Adăugați 100ml de apă în partea de jos și acoperiți cu capacul
	(CONGELAT)	GRATINAT	600 g - 1,2Kg	VESELĂ REZISTENTĂ LA MICROUNDĂ ȘI CUPTOR PE PLACA ROTATIVĂ
		BUCĂȚI FILE	200 g - 600 g	FARFURIA DE PRĂJIRE UNGEȚI PUȚIN farfuria de prăjire. Adăugați alimentele când farfuria de prăjire este preîncălzită. Întoarceți alimentele când cuptorul vă cere acest lucru

PENTRU ALIMENTELE CARE NU SUNT ENUMERATE ÎN ACEST TABEL și dacă greutatea este mai mică sau mai mare decât greutatea recomandată, trebuie să urmați procedura pentru "Coacerea și încălzirea cu microunde"



REȚETE





ALIMENT		CANTITATE	ACCESORII	RECOMANDĂRI	
 LEGUME	(CONGELATE) LEGUME	300 g - 800 g	OALA DE GĂTIT CU ABURI	AȘEZAȚI PE GRĂTARUL CU ABURI. Adăugați 100ml de apă în partea de jos și acoperiți cu capacul.	
	MORCOVI	200 g - 500 g			
	(VERDE) FASOLE	200 g - 500 g	PARTEA DE JOS+CAPACUL OALEI DE GĂTIT CU ABURI	AȘEZAȚI în partea de jos a oalei de gătit cu aburi și adăugați 100ml apă. Acoperiți cu capacul.	
	BROCCOLI	200 g - 500 g	OALA DE GĂTIT CU ABURI	AȘEZAȚI PE GRĂTARUL CU ABURI. Adăugați 100ml de apă în partea de jos și acoperiți cu capacul.	
	CONOPIDĂ	200 g - 500 g			
	(CONGELATĂ) GRATINATĂ	400 g - 800 g	VESELĂ REZISTENTĂ LA MICROUNDE ȘI CUPTOR PE PLACA ROTATIVĂ		
	PIPER	ABURI	200 g - 500 g	OALA DE GĂTIT CU ABURI	AȘEZAȚI PE GRĂTARUL CU ABURI. Adăugați 100ml de apă în partea de jos și acoperiți cu capacul.
		PRĂJIT	200 g - 500 g	FARFURIA DE PRĂJIRE	UNGEȚI PUȚIN farfuria de prăjire. Adăugați alimentele tăiate în bucăți când farfuria de prăjire este preîncălzită. Condimentați și stropiți cu ulei. Amestecați alimentele când cuptorul vă cere acest lucru.
		VINETE	300 g - 800 g		TĂIAȚI ÎN JUMĂTATE adăugați sare și lăsați să stea o perioadă. Ungeți puțin farfuria de prăjire și adăugați alimentele când farfuria de prăjire este preîncălzită. Întoarceți când cuptorul vă cere acest lucru.
	PASTĂ	ABURI	200 g - 500 g	OALA DE GĂTIT CU ABURI	AȘEZAȚI PE GRĂTARUL CU ABURI. Adăugați 100ml de apă în partea de jos și acoperiți cu capacul.
PORUMB PE ȘTILETE	300 g - 1Kg				
ROȘII		300 g - 800 g	VESELĂ REZISTENTĂ LA MICROUNDE ȘI CUPTOR PE GRĂTARUL DE JOS	TĂIAȚI ÎN JUMĂTATE, condimentați și presărați brânză pe deasupra.	

PENTRU ALIMENTELE CARE NU SUNT ENUMERATE ÎN ACEST TABEL și dacă greutatea este mai mică sau mai mare decât greutatea recomandată, trebuie să urmați procedura pentru "Coacerea și încălzirea cu microunde"



REȚETE




ALIMENT		CANTITATE	ACCESORII	RECOMANDĂRI
 PASTE	PASTE		1 - 4 PORȚII	PARTEA DE JOS ȘI CAPACUL OALEI DE GĂTIT CU ABURI SETAȚI DURATA DE GĂTIRE recomandată pentru paste. Turnați apă în partea de jos a oalei cu aburi. Acoperiți cu capacul. Adăugați pastele când cuptorul vă solicită și gătiți cu capac.
	LASAGNE	PREPARATĂ ÎN CASĂ	4 - 10 PORȚII	VESELĂ REZISTENTĂ LA MICROUNDE ȘI CUPTOR PE GRĂTARUL DE JOS PREPARAȚI REȚETA DVS. favorită sau urmați rețeta de pe ambalajul de lasagne.
		CONGELATĂ	500 G - 1,2 KG	VESELĂ REZISTENTĂ LA MICROUNDE ȘI CUPTOR PE PLACA ROTATIVĂ
 OREZ	FIERT	OREZ	100 ML - 400 ML	PARTEA DE JOS ȘI CAPACUL OALEI DE GĂTIT CU ABURI SETAȚI DURATA DE GĂTIRE recomandată pentru orez. Adăugați apa și orezul în partea de jos și acoperiți cu capacul
	TERCI	OREZ	2 - 4 PORȚII	AȘEZAȚI OREZUL ȘI APA în partea de jos a oalei cu aburi. Acoperiți cu capacul. Adăugați lapte când cuptorul vă solicită și continuați gătitul
		OVĂZ	1 - 2 PORȚII	FARFURIE SIGUR DE UTILIZAT CU MICROUNDE FĂRĂ CAPAC AMESTECAȚI FULGII DE OVĂZ, sarea și apa
PENTRU ALIMENTELE CARE NU SUNT ENUMERATE ÎN ACEST TABEL și dacă greutatea este mai mică sau mai mare decât greutatea recomandată, trebuie să urmați procedura pentru "Coacerea și încălzirea cu microunde"				



REȚETE




ALIMENT		CANTITATE	ACCESORII	RECOMANDĂRI	
 <p>PIZZA / PLĂCINTĂ</p>	PIZZA	PREPARATĂ ÎN CASĂ	2 - 6 PORȚII	FARFURIA DE COACERE	PREPARAȚI REȚETA DVS. favorită și așezați pe farfuria de coacere. Așezați în cuptor când preîncălzirea s-a terminat
		SUBȚIRE (CONGELATĂ)	250 G - 500 G	FARFURIA DE PRĂJIRE	<p>ÎNDEPĂRTAȚI ambalajul</p> <p>ADĂUGAȚI PIZZA când farfuria de prăjire este preîncălzită</p> <p>PREPARAȚI UN ALUAT (250 g făină, 150 g unt și 2 ½ linguri de apă) și căptușiți farfuria de prăjire cu aluat. Înțeptați aluatul. Precoaceți aluatul. Când cuptorul vă solicită să adăugați umplutura, adăugați 200 g de șuncă, 175 g de brânză și turnați deasupra un amestec de 3 ouă și 300 ml de smântână. Așezați în cuptor și continuați coacerea</p>
		GROASĂ (CONGELATĂ)	300 G - 800 G		
	RECE	200 G - 500 G			
	TARTĂ	CU SLĂNINĂ ȘI OMELETĂ	1 RÂND	FARFURIA DE PRĂJIRE	<p>ÎNDEPĂRTAȚI ambalajul</p>
		(CONGELATĂ)	200 G - 800 G		

PENTRU ALIMENTELE CARE NU SUNT ENUMERATE ÎN ACEST TABEL și dacă greutatea este mai mică sau mai mare decât greutatea recomandată, trebuie să urmați procedura pentru "Coacerea și încălzirea cu microunde"



REȚETE





ALIMENT		CANTITATE	ACCESORII	RECOMANDĂRI	
 PĂINE / PRĂJITURI	ALUAT DE PĂINE		1 - 2 BUC	FARFURIA DE COACERE	PREPARAȚI aluatul după rețeta dvs. favorită pentru pâine dietetică. Puneți pe tava de coacere pentru a crește. Adăugați când cuptorul este preîncălzit
	CORNURI	CONGELATE	1 RÂND		ADĂUGAȚI când cuptorul este preîncălzit
		PRE-COAPTE			PENTRU CORNURILE AMBALATE ÎN VID. Adăugați când cuptorul este preîncălzit
		CONSERVATE			SCOATEȚI din ambalaj. Adăugați când cuptorul este preîncălzit
	BISCUȚI			FARFURIA DE PRĂJIRE	MODELAȚI într-o singură bucată sau în forme mai mici pe farfuria de prăjire unsă
	PANDIȘPAN			VESELĂ REZISTENTĂ LA MICROUNDĂ ȘI CUPTOR PE GRĂTARUL DE JOS	AMESTECAȚI O REȚETĂ cu o greutate totală de 700 - 800 g. Adăugați prăjitura când cuptorul este preîncălzit
	BRIOȘE			FARFURIA DE COACERE	PREPARAȚI UN ALUAT pentru 16 - 18 bucăți și umpleți formele de hârtie. Adăugați alimentele când cuptorul este preîncălzit
	FURSECURI				AȘEZAȚI PE HÂRTIE DE COACERE și adăugați când cuptorul este preîncălzit
	BEZELE				PREPARAȚI UN ALUAT din 2 albușuri de ou, 80 g zahăr și 100 g nucă de cocos deshidratată. Adăugați esență de vanilie și migdale. Modelați 20-24 de forme pe farfuria de coacere sau hârtia de copt unsă. Adăugați alimentele când cuptorul este preîncălzit
PENTRU ALIMENTELE CARE NU SUNT ENUMERATE ÎN ACEST TABEL și dacă greutatea este mai mică sau mai mare decât greutatea recomandată, trebuie să urmați procedura pentru "Coacerea și încălzirea cu microundă"					



REȚETE



ALIMENT	CANTITATE	ACCESORII	RECOMANDĂRI	
 GUSTĂRI	FLORICELE DE PORUMB	90 g - 100 g	PUNEȚI PUNGA pe placa rotativă. Gătiți doar câte o pungă o dată	
	ALUNE PRĂJITE	50 g - 200 g	ADĂUGAȚI ALUNELE când farfuria de prăjire este preîncălzită. Amestecați în momentul în care cuptorul vă solicită acest lucru	
	PUI	ARIPIOARE	300 g - 600 g	
		CROCHETE (CONGELATE)	250 g - 600 g	ADĂUGAȚI CROCHETELE când farfuria de prăjire este preîncălzită. Înțoarceți alimentele când cuptorul vă cere acest lucru
 DESERT	PLĂCINTĂ CU FRUCTE	PREPARATĂ ÎN CASĂ	1 RÂND	PREPARAȚI UN ALUAT din 180 g făină, 125 g unt și 1 ou (sau folosiți aluat gata preparat). Căptușiți farfuria de prăjire cu aluat și umpleți cu 700-800 g de mere tăiate felii și amestecate cu zahăr și scorțișoară
		CONGELATĂ	300 g - 800 g	ÎNDEPĂRTAȚI ambalajul
	MERE COAPTE	4 - 8 BUC	VESELĂ REZISTENTĂ LA MICROUNDE ȘI CUPTOR PE PLACA ROTATIVĂ	ÎNDEPĂRTAȚI SĂMBURII și umpleți cu marțipan sau scorțișoară, zahăr și unt
	COMPOT DE FRUCTE	300 g - 800 ML	OALA DE GĂTIT CU ABURI	AȘEZAȚI PE GRĂTARUL CU ABURI. Adăugați 100 ml de apă în partea de jos și acoperiți cu capacul
SUFLEURI	2 - 6 PORȚII	VESELA REZISTENTĂ LA CUPTOR PE GRĂTARUL DE JOS	PREPARAȚI UN SUFLEU MIXT cu lămâie, ciocolată sau fructe și turnați într-un vas rezistent la cuptor cu margini înalte. Adăugați alimentele când cuptorul vă cere acest lucru.	

PENTRU ALIMENTELE CARE NU SUNT ENUMERATE ÎN ACEST TABEL și dacă greutatea este mai mică sau mai mare decât greutatea recomandată, trebuie să urmați procedura pentru "Coacerea și încălzirea cu microunde"

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

CURĂȚAREA ESTE SINGURA OPERAȚIE DE ÎNTREȚINERE NECESARĂ în mod normal.

CÂND CUPTORUL NU ESTE PĂSTRAT curat, se poate ajunge la deteriorarea suprafeței, și astfel poate fi afectată durata de viață a aparatului, cu posibila apariție de situații periculoase.



NU UTILIZAȚI BUREȚI ABRAZIVI DIN METAL, SUBSTANȚE DE CURĂȚAT ABRAZIVE, bureți de sârmă, cârpe aspre etc. care pot deteriora panoul de comandă și suprafețele interne și externe ale cuptorului. Utilizați un burete cu un detergent neutru sau un prosop de hârtie cu spray de curățat geamuri. Aplicați spray-ul pentru geamuri pe prosopul de hârtie.



NU UTILIZAȚI SPRAY-UL direct în cuptor.

LA INTERVALE REGULATE, în special dacă s-au vărsat lichide, scoateți placa rotativă și suportul plăcii rotative și curățați baza cuptorului.



ACEST CUPTOR ESTE PROIECTAT să funcționeze cu placa rotativă la locul său.



Nu puneți în funcțiune cuptorul cu microunde când a fost scoasă placa rotativă pentru a fi curățată.

UTILIZAȚI UN DETERGENT NEUTRU, apă și o cârpă moale pentru a curăța suprafețele interne, partea frontală și posterioară a ușii și locașul de deschidere a ușii.



NU LĂSAȚI SĂ SE DEPUNĂ PARTICULE DE GRĂSIME sau de mâncare în jurul ușii.

PENTRU PETELE REZISTENTE, fierbeți în cuptor o cană de apă, timp de 2 sau 3 minute. Aburii vor înmuia petele.

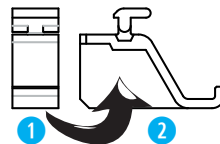


NU UTILIZAȚI APARATE DE CURĂȚAT CU ABURI pentru curățarea cuptorului dvs. cu microunde.

ADĂUGAȚI PUȚIN SUC DE LĂMÂIE într-o cană cu apă, așezați-o pe placa rotativă și fierbeți timp de câteva minute pentru a elimina mirosurile din interiorul cuptorului.

ELEMENTUL GRĂTAR (GRILL) nu este nevoie să fie curățat întrucât căldura intensă va arde orice fel de murdărie, dar plafonul de dedesubt necesită o curățare periodică. Acest lucru poate fi realizat cu apă caldă, detergent și un burete. Dacă funcția Grătar nu este folosită cu regularitate, trebuie lăsată să funcționeze singură timp de 10 minute o dată pe lună pentru a arde orice fel de resturi, pentru a reduce riscul unui incendiu.

↳ Împingeți ușor elementul grătar înspre plafon și apoi rotiți cârligul ceramic (la stânga sau la dreapta) pentru a elibera elementul grătar.

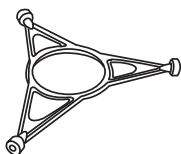


↳ Îndoțiți capătul frontal al elementului grătar pentru a avea acces la plafon pentru curățare.

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

LAVABILE ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE:

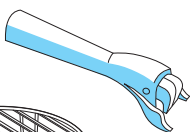
SUPPORTUL PLĂCII ROTATIVE.



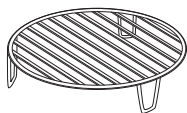
PLACA ROTATIVĂ DE STICLĂ.



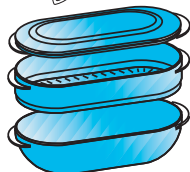
MĂNERUL RIGID.



GRĂTARUL DE SĂRMĂ.



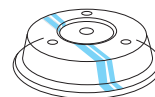
OALA DE GĂTIT CU ABURI



FARFURIA DE COACERE



CAPACUL



CURĂȚAȚI CU GRIJĂ:

FARFURIA DE PRĂJIRE va trebui să fie spălată în apă cu detergent neutru. Zonele foarte murdare pot fi curățate cu un burete abraziv și detergent neutru.



LĂSAȚI ÎNTOTDEAUNA farfuria de prăjire să se răcească înainte de a o curăța.

! **NU** introduceți în apă și nu clătiți farfuria de prăjire când mai este încă fierbinte. O răcire rapidă o poate deteriora.

! **NU UTILIZAȚI BUREȚI DIN SĂRMĂ DE PARCHET.** Aceștia pot zgâria suprafața.

GHIDUL DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

CÂND CUPTORUL NU FUNCȚIONEAZĂ, nu chemați asistența tehnică până când nu ați efectuat următoarele controale:

- ☞ Placa rotativă și suportul acesteia să fie la locul lor.
- ☞ Ștecherul să fie bine introdus în priză.
- ☞ Ușa să fie bine închisă.
- ☞ Controlați siguranțele fuzibile și verificați să existe curent electric.
- ☞ Controlați dacă este bine ventilat cuptorul.
- ☞ Așteptați timp de 10 minute, apoi încercați să puneți cuptorul în funcțiune încă o dată.
- ☞ Deschideți și închideți ușa înainte de a încerca din nou.

ACEST LUCRU EVITĂ apelurile telefonice inutile pentru care va trebui să plătiți. Când telefonați la Service-ul autorizat, vă rugăm să comunicați numărul de serie și tipul cuptorului (vezi eticheta cu date pentru service). Consultați broșura cu garanția pentru îndrumări suplimentare.



DACĂ ESTE NECESARĂ ÎNLOCUIREA CABLULUI DE ALIMENTARE, acesta va trebui să fie înlocuit cu un cablu original, care este disponibil la departamentul nostru de asistență tehnică. Cablurile de alimentare pot fi înlocuite doar de către un tehnician specializat.



INTERVENȚIILE DE SERVICE POT FI REALIZATE DOAR DE CĂTRE UN TEHNICIAN SPECIALIZAT. Este periculos pentru oricine altcineva, în afară de o persoană calificată, să efectueze orice fel de operație de service sau de reparație care să implice scoaterea unui capac care oferă protecție împotriva expunerii la microunde.

NU SCOATEȚI NICIUN CAPAC.



DATE PENTRU TESTAREA CAPACITĂȚILOR DE ÎNCĂLZIRE

ÎN CONFORMITATE CU IEC 60705.

COMISIA INTERNAȚIONALĂ DE ELECTROTEHNICĂ a redactat un standard pentru testarea comparativă a performanțelor de încălzire ale diverselor cuptoare cu microunde. Vă recomandăm următoarele pentru acest cuptor:

Test	Cantitate	Durata aproximativă	Nivelul de putere	Recipient
12.3.1	1.000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1.100 g	28 - 30 min	Aer forțat 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 min	Aer forțat 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1.000 g	30 - 32 min	Aer forțat 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

ÎN CONFORMITATE CU IEC 60350.

COMISIA INTERNAȚIONALĂ DE ELECTROTEHNICĂ a redactat un standard pentru testarea comparativă a performanțelor de încălzire ale diverselor cuptoare. Vă recomandăm următoarele pentru acest cuptor:

Test	Durata aproximativă	Temperatura	Cuptor preîncălzit	Accesorii
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	Nu	Farfuria de coacere
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	Da	Farfuria de coacere
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	Nu	Grătarul de sârmă
8.5.2	65 - 70 min	160 - 170 °C	Da	Grătarul de sârmă

DATE TEHNICE

TENSIUNE DE ALIMENTARE	230 V/50 Hz
PUTERE INTRARE NOMINALĂ	2800 W
SIGURANȚĂ	16 A
PUTERE IEȘIRE MICROUNDE	900 W
GRĂTAR	1600 W
AER FORȚAT	1200 W
DIMENSIUNI EXTERIOARE (ÎXLxA)	455 x 595 x 560
DIMENSIUNI INTERIOARE (ÎXLxA)	210 x 450 x 420

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

CUTIA DE AMBALAJ poate fi în întregime reciclată, după cum indică simbolul de reciclare. Pentru aruncarea aparatului respectați dispozițiile locale. Nu permiteți accesul copiilor la ambalajele potențial periculoase (saci de plastic, polistiren etc.).



ACEST APARAT este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE referitoare la Deșeurile de Echipament Electric și Electronic (WEEE). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor, consecințe care ar putea fi provocate de aruncarea necorespunzătoare la gunoi a acestui produs.

SIMBOLUL de pe produs, sau de pe documentele care însoțesc produsul, indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentului electric și electronic.



ARUNCAREA LA GUNOI a aparatului trebuie făcută în conformitate cu normele locale pentru eliminarea deșeurilor.

PENTRU INFORMAȚII MAI DETALIIATE privind eliminarea, valorificarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați administrația locală, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

ÎNAINTE DE A-L ARUNCA, tăiați cablul principal de alimentare al aparatului astfel încât acesta să nu poată fi racordat la rețeaua de curent.

