

Instrucțiuni de utilizare

Cuptor cu microunde



Este **esențial** să citiți instrucțiunile de utilizare înainte de amplasare - instalare - punerea în funcțiune. Astfel vă protejați și evitați pagubele.

Cuprins

Indicații de siguranță și avertizări	4
Înainte de prima utilizare	14
Amplasare și racordare	15
Conectare la rețeaua electrică.....	16
Contribuiți la protecția mediului înconjurător	17
Descrierea aparatului	18
Accesorii incluse	19
Panoul de comandă	20
Descrierea modului de funcționare	21
Descrierea puterii microundelor	22
Funcții	22
Microunde Solo	22
Gătire la gril	22
Regimul combi Microunde cu Gril.....	22
Programe automate.....	22
Vase adecvate pentru cuptorul cu microunde	23
Materiale și forme.....	23
Testarea veselei	25
Capacul	26
Prima punere în funcțiune	27
Setarea orei	27
Modificarea orei curente.....	27
Comutarea de pe ora curentă	27
Utilizarea opririi pe timpul nopții.....	27
Utilizare	28
Deschiderea ușii	28
Așezarea vasului în cuptor	28
Platou rotativ	28
Închiderea ușii	28
Pornirea unui program	28
Mesajul „door“ (ușă)	29
Întreruperea sau repornirea unui program	30
Modificarea setărilor.....	30
Anularea unui program	30
La finalul programului	30

Funcție automată de păstrare la cald	30
Funcția Pornire rapidă (programabilă).....	31
Funcția Blocare comenzi	31
Utilizarea cronometrului.....	32
Modificarea setării cronometrului	32
Cronometru + funcție de gătire	32
Utilizare - gătitul la gril.....	33
Tavă gourmet	35
Indicații de utilizare.....	35
Prăjire / rumenire	35
Sugestii de utilizare	36
Rețete	36
Utilizare - programe automate	39
Dezghețarea automată	39
Gătire automată.....	39
Rețete - Programe automate.....	41
Memorarea programului favorit (Memory)	47
Modificarea setărilor	48
Încălzire	50
Gătire	52
Decongelare.....	53
Fierbere	54
Sugestii de utilizare	55
Informații pentru institutele de testare.....	56
Curățare și întreținere	57
Accesorii incluse	59
Ghid pentru soluționarea problemelor	60
Serviciu Clienți	62
Contact în caz de defecțiuni.....	62
Garanție	62

Indicații de siguranță și avertizări

Acest cuptor cu microunde corespunde normelor de siguranță în vigoare. Utilizarea sa incorectă poate cauza, însă, accidentarea utilizatorilor și daune materiale.

Pentru a evita riscul de accidentare și avariarea aparatului, citiți aceste instrucțiuni cu atenție, înainte de a-l pune în funcțiune. Acestea conțin informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea aparatului. Astfel vă protejați și evitați pagubele.

Conform standardului IEC/EN 60335-1, compania Miele vă sugerează în mod explicit să citiți și să urmați capitolul privind instalarea aparatului, precum și indicațiile de siguranță și avertizările.

Compania Miele nu își asumă nici o răspundere pentru pagubele produse în urma nerespectării acestor indicații.

Păstrați aceste instrucțiuni într-un loc sigur și transmiteți-le eventualilor viitori proprietari!

Întrebuințare adecvată

- ▶ Cuptorul cu microunde este destinat utilizării în mediul casnic. Acest aparat nu este proiectat pentru utilizare în exterior.
- ▶ Cuptorul cu microunde poate fi utilizat exclusiv sub o altitudine de 2000 m.
- ▶ Cuptorul cu microunde trebuie folosit doar ca aparat electrocasnic, pentru decongelarea, încălzirea, gătitul, prepararea la gril și conservarea alimentelor. Orice altă întrebuințare a aparatului este contraindicată de către producător și poate prezenta pericole.
- ▶ Dacă uscați materiale inflamabile cu funcția microunde, umiditatea conținută în aceste materiale se evaporă. Astfel, materialele respective se vor usca în totalitate și se pot autoaprinde. Nu folosiți niciodată cuptorul cu microunde pentru depozitarea sau uscarea obiectelor care se pot aprinde ușor. Pericol de incendiu.

- ▶ Persoanele care din cauza abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau a lipsei de experiență sau cunoștințe nu pot să utilizeze cuptorul cu microunde, trebuie să fie supravegheate în timpul utilizării. Aceste persoane pot folosi aparatul fără a fi supravegheate, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Ele trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.
- ▶ Datorită cerințelor speciale (de ex. cu privire la temperatură, umiditate, rezistență chimică, rezistență la abraziune și vibrații), incinta cuptorului este dotată cu o lampă specială. Această lampă specială poate fi utilizată doar în scopul prevăzut. Nu este adecvată pentru iluminatul încăperii. Înlocuirea trebuie efectuată de către un tehnician autorizat de compania Miele sau de către Serviciul Clienți Miele.
- ▶ Acest cuptor cu microunde conține 1 o sursă de lumină din clasa de eficiență energetică E.

Siguranța copiilor

- ▶ Nu le permiteți copiilor sub opt ani să se apropie de cuptorul cu microunde. Supravegheați-i în permanență.
- ▶ Copiii mai mari de opt ani pot folosi aparatul fără a fi supravegheați, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Copiii trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.
- ▶ Nu le permiteți copiilor să curețe ori să întrețină aparatul fără a fi supravegheați.
- ▶ Supravegheați copiii care se află în apropierea cuptorului cu microunde. Nu lăsați niciodată copiii să se joace cu cuptorul.
- ▶ Pericol de asfixiere! În timp ce se joacă, copiii se pot înfășura în ambalaj (de exemplu folii) sau își pot trage ambalajul peste cap și se pot asfixia. Prin joacă, aceștia se pot sufoca înfășurându-se în ambalaje sau punându-și-le peste față.

Indicații de siguranță și avertizări

► Pericol de arsuri! Pielea copiilor este mult mai sensibilă la temperaturi ridicate decât cea a adulților. Atunci când gătiți la gril, cu sau fără funcția microunde, incinta, elementul de gril și ușa cuptorului devin foarte fierbinți! Nu permiteți copiilor să atingă cuptorul cu microunde în timpul funcționării.

Măsuri tehnice de siguranță

► Avarierea aparatului vă poate pune în pericol siguranța. Înainte de a pune în funcțiune cuptorul cu microunde, verificați să nu prezinte semne externe vizibile de avariere. Nu utilizați niciodată un aparat avariât.

► În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către un electrician autorizat de compania Miele, pentru a proteja utilizatorii de pericole.

► Este posibilă funcționarea temporară sau permanentă pe un sistem de alimentare cu energie autosuficient sau nesincron de rețea (cum ar fi rețele insulare, sisteme de rezervă). Condiția prealabilă pentru funcționare este ca sistemul de alimentare cu energie să respecte cerințele EN 50160 sau unul comparabil.

Măsurile de protecție prevăzute în instalația casei și în acest produs Miele trebuie asigurate, de asemenea, în ceea ce privește funcția și modul de funcționare a acestora în operare autonomă sau în funcționare nesincronă a rețelei sau trebuie înlocuite cu măsuri echivalente în instalare. Așa cum este descris, de exemplu, în publicația curentă a VDE-AR-E 2510-2.

► În cazul unui cuptor defect, microundele vor fi iradiate spre exterior, punându-vă sănătatea în pericol. Nu utilizați aparatul dacă

– ușa este deformată.

- balamalele ușii sunt desprinse.

- carcasa, ușa ori pereții interiori ai cuptorului prezintă găuri sau fisuri.

► Atingerea racordurilor sub tensiune și modificarea structurii electrice și mecanice pot fi foarte periculoase pentru utilizator și pot cauza defecțiuni de funcționare a cuptorului cu microunde. Nu deschideți niciodată carcasa cuptorului.

- ▶ Înainte de a conecta cuptorul cu microunde la rețeaua electrică, asigurați-vă că datele de conectare la rețea, trecute pe eticheta cu date tehnice (tensiune și frecvență), se potrivesc coordonatelor instalației electrice din locuință astfel încât să nu survină avarii. Comparați aceste date înainte de conectare. Dacă aveți nelămuriri, consultați un electrician calificat.
- ▶ Prizele multiple sau prelungitoarele nu garantează siguranța necesară (pericol de incendiu). Nu le folosiți pentru a conecta aparatul la rețeaua electrică.
- ▶ Siguranța electrică a cuptorului cu microunde poate fi garantată doar dacă acesta este legat la un conductor de protecție instalat conform prevederilor relevante. Este foarte important ca această cerință fundamentală de siguranță să fie îndeplinită, pentru a exclude avariile cauzate de lipsa sau întreruperea conductorului de protecție (de ex. în caz de scurtcircuit). Compania Miele nu își asumă nici o răspundere pentru consecințele unei legări la pământare inexistente sau neadecvate.
- ▶ Nu așezați aparatul prea aproape de corpurile de mobilier învecinate. Pentru o ventilație corespunzătoare, este necesar un spațiu liber de 5 cm în jurul aparatului, iar deasupra, acest spațiu trebuie să fie de 19,5 cm.
- ▶ Efectuarea reparațiilor de către persoane necalificate poate prezenta pericole pentru utilizatori. Reparațiile trebuie efectuate de către un tehnician autorizat de compania Miele sau de către Serviciul Clienți Miele.
- ▶ Dacă cuptorul cu microunde este supus unor reparații de către persoane neautorizate și nu de către personal autorizat de compania Miele, i se va anula garanția.
- ▶ În cazul producerii unei defecțiuni sau atunci când curățați și întrețineți cuptorul cu microunde, acesta trebuie deconectat de la rețeaua electrică. Cuptorul este complet deconectat doar atunci când:
 - ștecărul este scos din priză.Nu trageți de cablu, ci de ștecăr, pentru a decupla cuptorul de la rețea.
- Siguranța principală este decuplată.
- Siguranța fuzibilă este complet deșurubată.

Indicații de siguranță și avertizări

- ▶ Miele garantează respectarea cerințelor de siguranță numai dacă sunt utilizate piese de schimb originale. Componentele defecte trebuie înlocuite doar cu piese de schimb originale marca Miele.
- ▶ Dacă instalați cuptorul cu microunde în spatele unei uși de mobilier, utilizați-l doar cu ușa corpului de mobilier deschisă. Nu închideți ușa cât timp aparatul se află în funcțiune. În spatele ușii de mobilier se acumulează căldură și umiditate. Acestea pot provoca deteriorarea aparatului și a unității de încastrare. Închideți ușa de mobilier abia după răcirea completă a aparatului.
- ▶ Doar pentru cuptoare cu microunde încastrate după o ușă cu ridicare: Nu rabatați ușa în jos atunci când cuptorul cu microunde este în funcțiune.
- ▶ Acest cuptor cu microunde nu este adecvat pentru a fi instalat în locații mobile (de exemplu ambarcațiuni).

Utilizare corectă

 Pericol de arsuri ca urmare a grilului.

Cuptorul cu microunde se înfierbântă atunci când gătiți la gril, cu sau fără funcția Microunde. Vă puteți arde la atingerea incintei, a elementului de gril, a mâncării, a accesoriilor sau a ușii cuptorului. Folosiți mănuși de bucătărie când puneți mâncarea în cuptor, când o scoateți sau când lucrați în incinta cuptorului fierbinte.

- ▶ Asigurați-vă întotdeauna că alimentele sunt încălzite suficient de bine.
Durata totală de gătire este influențată de o serie de factori, printre care temperatura inițială, cantitatea, natura și consistența alimentelor, precum și modificările aduse rețetei.
Unele alimente conțin microorganisme care pot fi distruse doar prin gătire temeinică la temperaturi ridicate ($> 70^{\circ}\text{C}$) un timp suficient de îndelungat (> 10 min). Dacă aveți nedumeriri, selectați o durată mai lungă de gătire sau încălzire.

- ▶ Este important ca temperatura să se distribuie în mod uniform în mâncare, dar și să fie suficient de ridicată. Pentru aceasta, amestecați și/sau întoarceți mâncarea, pentru a-i asigura încălzirea uniformă. Respectați, de asemenea, timpii de uniformizare la încălzire, decongelare și gătire. Timpii de uniformizare sunt timpi de așezare în care temperatura se distribuie uniform în cadrul preparatelor.
- ▶ Rețineți că deseori duratele de gătire, încălzire și decongelare într-un cuptor cu microunde sunt în general mult mai scurte decât pe plită sau într-un cuptor clasic. Dacă selectați o durată de gătire excesiv de lungă, mâncarea se poate usca sau arde, ori poate chiar lua foc. Pericol de incendiu. De asemenea, există risc de incendiu dacă uscați în cuptorul cu microunde pâine, chifle, flori sau verdeață. Nu le uscați în cuptorul cu microunde!
- ▶ Pernițele umplute cu cereale, sâmburi de cireșe sau jeleu și produse similare se pot aprinde și dacă sunt scoase din cuptor după încălzire. Nu le uscați în cuptorul cu microunde. Pericol de incendiu!
- ▶ Cuptorul cu microunde nu a fost proiectat pentru curățarea sau dezinfectarea diverselor obiecte. Aceste obiecte se pot supraîncălzi, existând riscul de a vă arde la scoaterea lor din cuptor. Pericol de incendiu!
- ▶ Cuptorul cu microunde se poate avaria dacă îl utilizați fără a introduce alimente ori îl încărcați incorect. De aceea, nu utilizați aparatul pentru a preîncălzi vesela ori pentru a usca verdețuri și alte astfel de articole.
- ▶ Porniți cuptorul cu microunde abia după ce ați introdus mâncarea sau vasul de rumenire, și utilizați-l doar cu platoul rotativ montat.
- ▶ În recipientele și sticlele închise ermetic se acumulează presiune, care poate determina plesnirea violentă a acestora. Nu încălziți niciodată alimente sau lichide în recipiente sau sticle închise. La biberoane, scoateți atât capacul cu filet, **cât și** tetina.

Indicații de siguranță și avertizări

► La încălzirea mâncării, căldura este generată direct în mâncare, motiv pentru care vasul rămâne mai rece. Vasul se încălzește doar datorită transferului de căldură de la mâncarea pe care o conține. Înainte de a servi mâncarea, lăsați-o să stea suficient timp și verificați să aibă temperatura dorită. Nu vă ghidați după temperatura vasului! **Acest aspect este deosebit de important atunci când încălziți mâncare pentru bebeluși. Verificați să aibă temperatura potrivită!** După ce ați încălzit mâncarea sau laptele pentru bebeluși, agitați sau amestecați bine și gustați pentru a vă asigura că nu este prea fierbinte pentru bebeluș.

► La fierbere, în special la reîncălzirea lichidelor la microunde, dacă nu este utilizat fierbătorul, există posibilitatea să fie atinsă temperatura de fierbere, fără ca bulele de aer specifice să se formeze. Lichidul nu va fierbe uniform. La scoaterea recipientului sau la o trepidare, această așa-numită întârziere a fierberii poate provoca formarea bulelor de aer și o fierbere excesivă similară unei explozii. Pericol de arsuri!

Formarea bulelor poate fi atât de violentă, încât presiunea poate forța ușa cuptorului să se deschidă. Pericol de accidentare și de avariere a aparatului! Amestecați în lichid înainte de încălzire/fierbere. După încălzire așteptați cel puțin 20 de secunde înainte de a scoate recipientul din cuptor. Suplimentar, în timpul încălzirii puteți să introduceți în recipient o tijă de sticlă sau un obiect similar.

► Dacă alimentele din incinta cuptorului formează fum, lăsați ușa închisă pentru a înăbuși eventualele flăcări apărute.

Anulați procesul de gătire oprind cuptorul cu microunde și scoateți ștecărul din priză.

Deschideți ușa cuptorului doar după ce fumul s-a risipit.

► Uleiul sau grăsimile prezintă pericol de incendiu dacă sunt lăsate să se supraîncălzească. Nu lăsați cuptorul cu microunde nesupravegheat când gătiți cu ulei și grăsimi. Nu îl folosiți pentru a prăji mâncăruri în baie de ulei. Nu stingeți niciodată cu apă flăcările provocate de ulei și grăsimi. Opriți aparatul și stingeți flăcările lăsându-i ușa închisă.

- Obiectele inflamabile lăsate în apropierea cuptorului cu microunde pornit se pot aprinde din cauza temperaturilor ridicate emise de acesta. Nu folosiți niciodată cuptorul cu microunde pentru a încălzi încăperi.
- Dacă utilizați alcool în rețetele dumneavoastră, temperaturile ridicate pot provoca evaporarea alcoolului, existând riscul să ia foc la contactul cu suprafețele fierbinți. Nu încălziți niciodată alcool în stare nediluată. Pericol de incendiu!
- Alimentele păstrate la cald sau depozitate în incinta cuptorului se pot usca, iar umiditatea eliminată poate duce la corodarea cuptorului. Chiar și panoul de comandă, blatul de bucătărie și unitatea de încălzire se pot deteriora. Acoperiți alimentele.
- Pentru a evita coroziunea, curățați imediat, temeinic, resturile de mâncare sau lichidele care conțin sare de bucătărie dacă acestea se depun pe pereții din oțel inox ai incintei cuptorului.
- Incinta cuptorului cu microunde rămâne fierbinte după utilizare. Pericol de arsuri! Curățați incinta și accesoriile aparatului de îndată ce acestea s-au răcit. Dacă așteptați prea mult, se îngreunează procesul de curățare, în unele cazuri devenind chiar imposibil. În anumite condiții, depunerile ample pot avaria cuptorul cu microunde ori pot duce la situații periculoase. Pericol de incendiu!
Vă rugăm să respectați și indicațiile din capitolul „Curățare și întreținere“.
- Pericol de incendiu! Recipientele din plastic neadecvate pentru microunde se pot distruge, avariind totodată și cuptorul. Nu utilizați recipiente metalice, folii de aluminiu, tacâmuri, veselă cu elemente metalice, vase de cristal care conțin plumb, boluri cu o margine striată, vase de plastic termosensibile, vase de lemn, clipsuri metalice, clipsuri din plastic și hârtie cu sârmă interioară, pahare de plastic cu capac de aluminiu îndepărtat incomplet (consultați capitolul „Vase adecvate pentru cuptorul cu microunde“).
Aceste recipiente și articole se pot deteriora sau pot provoca un incendiu.

Indicații de siguranță și avertizări

- ▶ Verificați proprietățile recipientelor din plastic de unică folosință conform indicațiilor de la secțiunea „Vase adecvate pentru cuptorul cu microunde / plastic”.
Nu lăsați cuptorul cu microunde nesupravegheat dacă încălziți sau gătiți alimente în recipiente de unică folosință din material plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile.
- ▶ Ambalajele de păstrare la cald au în componență, printre altele, o folie subțire de aluminiu. Această folie reflectă microundele. Microundele pot încălzi stratul de hârtie atât de tare, încât acesta ia foc.
Nu încălziți în cuptor alimente în ambalaje de păstrare la cald, de exemplu pungi pentru pui la rotisor.
- ▶ Dacă încălziți ouă fără coajă la microunde, există riscul ca după gătire gălbenușul să fie pulverizat în afară cu presiune ridicată. Înțepați în prealabil pielea gălbenușului de mai multe ori.
- ▶ Când încălziți la microunde ouă în coajă, acestea pot plesni chiar și după ce au fost scoase din incinta cuptorului cu microunde. Fierbeți ouă în coajă numai într-un vas special.
Nu încălziți ouă fierde tari cu funcția microunde.
- ▶ Dacă încălziți alimente cu coajă tare, de exemplu roșii, cârnați, cartofi fierți în coajă, vinete, acestea se pot sparge. Înțepați în prealabil de mai multe ori aceste alimente, respectiv crestați-le pentru a permite eliminarea aburilor formați.
- ▶ Vasele cu mânere goale pe dinăuntru și capacele cu buton nu sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul combi cu microunde. În golurile respective poate pătrunde umezeală, ceea ce determină formarea unei presiuni ridicate care distruge corpul gol pe dinăuntru sub forma unei explozii (excepție: dacă acestea sunt prevăzute cu orificii de aerisire corespunzătoare). Nu folosiți astfel de vase pentru a găti în cuptorul cu microunde.
- ▶ Termometrele cu mercur sau lichid nu sunt potrivite pentru a fi utilizate la temperaturi ridicate și se pot sparge.
Pentru a verifica temperatura mâncării, întrerupeți mai întâi procesul de gătire. Pentru măsurarea temperaturii alimentelor utilizați o sondă specială pentru gătit.

► Aburii de la un dispozitiv de curățare cu aburi pot pătrunde la piesele electrice ale cuptorului cu microunde, provocând un scurt-circuit. Aburii sub presiune pot pătrunde la piesele cuptorului cu microunde aflate sub tensiune, provocând un scurtcircuit.

Valabil pentru suprafețele din inox:

► Suprafețele cuptorului sunt sensibile la zgâriere. Chiar și magnetii pot lăsa pe acestea urme de zgâriere.

Accesorii

► Utilizați doar accesorii originale Miele. În cazul în care se montează sau integrează alte componente, se pierde posibilitatea de a putea emite pretenții privind garanția ori răspunderea pentru produs.

► Miele vă oferă o garanție a produsului de până la 15 ani, dar nu mai puțin de 10 ani, după încetarea producerii în serie a cuptorului dumneavoastră cu microunde, pentru piesele de schimb care asigură funcționalitatea acestuia.

► Grătarul și tava gourmet furnizate împreună cu acest cuptor sunt proiectate pentru a fi utilizabile în acesta, așadar pot fi folosite pentru prepararea mâncărurilor la gril, cu sau fără funcția Microunde. Totuși, nu le utilizați împreună, deoarece tava gourmet se poate avaria. Așezați întotdeauna tava gourmet direct pe platoul rotativ.

► Când utilizați tava gourmet, aceasta devine foarte fierbinte. Pentru a nu vă arde, folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie. Așezați tava pe un suport termorezistent pentru vase.

Grătarul se înfierbântă atunci când gătiți la gril (cu sau fără funcția Microunde).

Pericol de arsuri!

► Nu utilizați tava gourmet împreună cu un capac disponibil în comerț și adecvat pentru cuptorul cu microunde, deoarece capacul s-ar înfierbânta prea tare.

Înainte de prima utilizare

După despachetarea cuptorului și amplasarea sa în locul unde îl veți folosi, lăsați-l să stea la temperatura camerei timp de aprox. 2 ore, înainte de a-l pune în funcțiune.

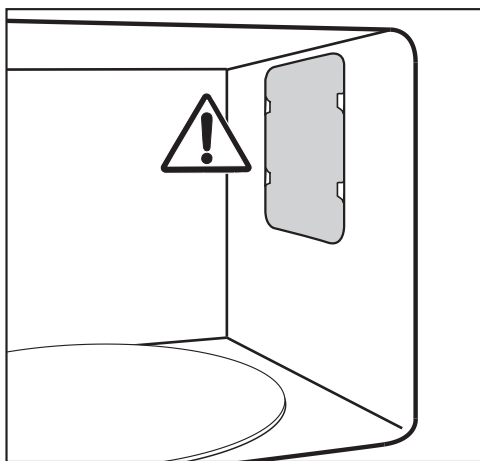
În acest răstimp se produce egalizarea temperaturii între aparat și mediu. Acest lucru este important pentru asigurarea unei bune funcționări viitoare a aparatului.

 Pericol de asfixiere cu materialul de ambalare.

În timp ce se joacă, copiii se pot înfășura în ambalaj (de exemplu folii) sau își pot trage ambalajul peste cap și se pot asfixia.

Nu lăsați materialul de ambalare la îndemâna copiilor.

- Scoateți toate materialele de ambalare din incinta cuptorului, precum și folia de protecție din jurul carcasei.



Nu înlăturați capacul de pe orificiul de emisie a microundelor din incinta cuptorului și nici folia de pe panoul interior al ușii.

- Verificați ca aparatul să nu fie deteriorat.

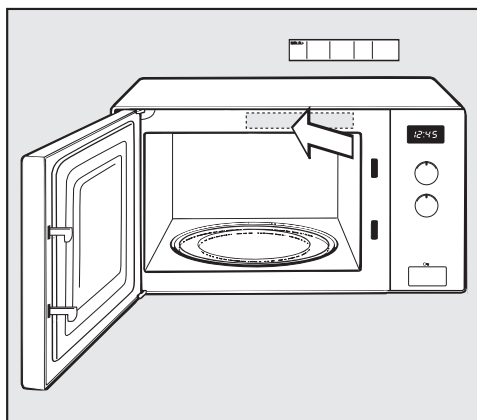
 Un aparat defect vă poate pune în pericol sănătatea.

Dacă folosiți cuptorul în aceste condiții, microundele vor fi iradiate spre exterior, punându-vă în pericol sănătatea.

Nu utilizați cuptorul cu microunde dacă

- ușa este deformată.
- balamalele ușii sunt desprinse.
- carcasa, ușa ori pereții interiori ai cuptorului prezintă găuri sau fisuri.

- Curățați incinta cuptorului și accesoriile cu un burete și apă caldă.



- Aplicați eticheta autoadezivă cu instrucțiuni succinte furnizată odată cu cuptorul astfel încât să nu acopere vreo fantă de ventilare.

La amplasarea cuptorului cu microunde trebuie să asigurați o evacuare și o admisie liberă a aerului prin partea posterioară și pe dedesubtul aparatului.

De aceea, nu așezați obiecte pe fanta de ventilație și nu introduceți obiecte în spațiul dintre aparat și suprafața de amplasare.

Respectați o înălțime minimă de instalare de 85 cm.

Cuptorul cu microunde poate fi așezat pe un blat de bucătărie.

Pentru o ventilație corespunzătoare, este necesar un spațiu liber de 5 cm în jurul aparatului, iar deasupra acest spațiu trebuie să fie de 19,5 cm.

Nu așezați aparatul prea aproape de corpurile de mobilier învecinate.

În cazul în care cuptoarele cu microunde sunt instalate într-un dulap cu ușă, se poate acumula căldură și umezeală. Acestea pot provoca deteriorarea aparatului și a unității de încastrare.

Utilizați cuptorul cu microunde doar cu ușa corpului de mobilier deschisă.

Nu închideți ușa cât timp aparatul se află în funcțiune.

Închideți ușa de mobilier abia după răcirea completă a aparatului.

Pentru cuptoare cu microunde încastrate după o ușă cu ridicare: Nu răbatați ușa în jos atunci când cuptorul cu microunde este în funcțiune.

Amplasare și racordare

Conectare la rețeaua electrică

 Pericol de rănire ca urmare a unui aparat defect.

Înainte de conectare, asigurați-vă că aparatul nu prezintă deteriorări.

Nu utilizați niciodată un aparat avari-
at.

Aparatul este dotat cu cablu și ștecăr.

Asigurați-vă că priza cu contact de protecție este accesibilă în orice moment. Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie montat un dispozitiv suplimentar de decuplare pentru toți polii.

 Pericol de incendiu ca urmare a supraîncălzirii.

Funcționarea aparatului conectat la prize multiple și prelungitoare poate duce la o suprasolicitare a cablurilor. Nu conectați aparatul cu așa-numite dispozitive de temporizare pentru economisirea energiei electrice.

Acestea reduc alimentarea cu tensiune a aparatului, încălzindu-se.

Din motive de siguranță, nu folosiți prize multiple și prelungitoare.

Conectați aparatul cu cablul original direct și fără elemente intermediare.

Instalația electrică trebuie executată conform standardului VDE 0100 și trebuie să îndeplinească normele locale.

Un cablu de alimentare deteriorat poate fi înlocuit doar cu un cablu special, de același tip (disponibil la Serviciul Clienți Miele). Din motive de siguranță, înlocuirea cablului se va face doar de către un specialist calificat sau de către Serviciul Clienți Miele.

Datele de conexiune necesare sunt înscrispționate pe eticheta cu date tehnice aflată pe partea interioară a frontului sau pe partea posterioară a aparatului.

Verificați datele de pe eticheta cu date tehnice și parametrii instalației electrice din locația de instalare. Aceste date trebuie să corespundă.

În cazul în care aveți nelămuriri, întrebați un electrician.

Este posibilă funcționarea temporară sau permanentă pe un sistem de alimentare cu energie autosuficient sau nesincron de rețea (cum ar fi rețele insulare, sisteme de rezervă). Condiția prealabilă pentru funcționare este ca sistemul de alimentare cu energie să respecte cerințele EN 50160 sau unul compatibil.

Măsurile de protecție prevăzute în instalația casei și în acest produs Miele trebuie asigurate, de asemenea, în ceea ce privește funcția și modul de funcționare a acestora în operare autonomă sau în funcționare nesincronă a rețelei sau trebuie înlocuite cu măsuri echivalente în instalare. Așa cum este descris, de exemplu, în publicația curentă a VDE-AR-E 2510-2.

Aruncarea ambalajului

Ambalajul este folosit pentru manipulare și protejează aparatul împotriva deteriorării în timpul transportului. Ambalajul de transport și protecție a fost fabricat din materiale care nu dăunează mediului înconjurător la eliminarea ca deșeu și prin urmare pot fi reciclate.

Prin readucerea ambalajului în circuitul materialelor, contribuiți la economisirea materiilor prime. Utilizați opțiuni de colectare și returnare a materialelor reciclabile specifice fiecărui material. Distribuitorul Miele va prelua înapoi ambalajul de transport.

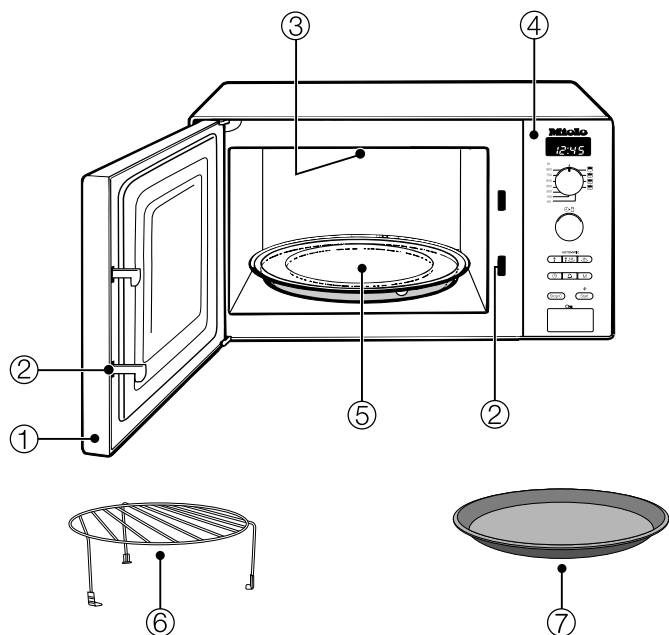
Aruncarea aparatului vechi

Echipamentele electrice și electronice vechi conțin adesea materiale valoroase. Acestea conțin însă și substanțe, amestecuri și componente necesare pentru funcționarea și siguranța aparatelor. Aceste substanțe, prin manevrare sau aruncare incorectă, pot reprezenta un risc pentru sănătatea oamenilor și mediul înconjurător. De aceea, nu aruncați niciodată vechiul aparat împreună cu gunoiul menajer.



Pentru predarea și valorificarea aparatelor electrice și electronice apălați la unitățile oficiale de colectare și livrare gratuită ale autorităților locale, reprezentanței sau companiei Miele. Aveți responsabilitatea legală de a șterge datele personale de pe aparatul pe care îl duceți la casat. Aveți responsabilitatea legală să eliminați în mod nedistructiv bateriile și acumulatorii vechi care nu sunt încastrate în dispozitiv, precum și lămpile care pot fi îndepărtate nedistructiv. Duceți-le la un punct de colectare adecvat unde pot fi predate gratuit. Asigurați-vă că aparatul vechi nu prezintă niciun pericol pentru copii în decursul perioadei de depozitare în vederea eliminării.

Descrierea aparatului



- ① Ușă
- ② Încuietoare ușă
- ③ Gril
- ④ Panoul de comandă
- ⑤ Platou rotativ
- ⑥ Grătar pentru gril
- ⑦ Tavă gourmet

Grătar pentru gril

Puteți folosi grătarul pentru gril la toate funcțiile, cu sau fără acțiunea microundelor, **cu excepția** regimului Microunde Solo.

Pentru a evita utilizarea greșită a grătarului în regimul Microunde Solo, nu depozitați grătarul în cuptorul cu microunde.

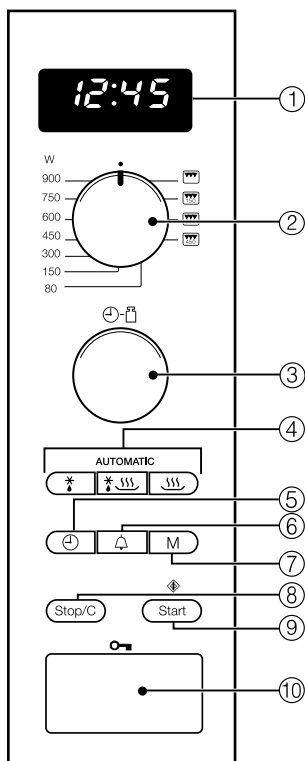
Tavă gourmet

Tava gourmet este o tavă rotundă, pentru gătire la gril, cu suprafață neaderentă. O puteți folosi pentru a încălzi rapid gustări sau porții mici de mâncare, păstrându-le totodată crocante.

Sfat: Puteți comanda tava și alte accesorii din magazinul online Miele.

Puteți obține aceste produse și de la Serviciul Clienți Miele (consultați finalul acestui manual) sau de la reprezentanța dvs. Miele.

Panoul de comandă



- ① Afișaj pentru ora exactă și informații de operare
- ② Selector rotativ pentru puterea microundelor, gril și programe combinate
- ③ Selector rotativ pentru introducerea timpului și a greutateii
- ④ Programe automate
- ⑤ Ora exactă
- ⑥ Cronometru
- ⑦ Buton de memorare a programelor de gătire cu 1-3 etape
- ⑧ Buton Stop / buton ștergere
- ⑨ Buton Start / plus un minut / Quick-Start (programabil)
- ⑩ Deschizător ușă

Descrierea modului de funcționare

În cuptorul cu microunde se află un magnetron. Acesta convertește energia electrică în unde electromagnetice - microunde. Microundele sunt distribuite uniform în interiorul cuptorului și sunt reflectate de pereții metalici interiori. Astfel, microundele ating și penetrează alimentele din toate direcțiile. Distribuția microundelor este sporită prin acțiunea platoului rotativ.

Pentru ca microundele să ajungă la mâncare, acestea trebuie să poată penetra mai întâi vasul în care se află mâncarea. Microundele pătrund prin porțelan, sticlă, carton și plastic, dar nu și prin metal. Așadar, nu folosiți vase din metal sau care conțin metal, de exemplu sub forma muchiilor ornamentale. Metalul reflectă microunde și există riscul formării de scântei. Microundele nu pot fi absorbite.

Microundele trec prin vasul din material adecvat și ajung direct la mâncare. Deoarece alimentele sunt compuse din multe molecule mici - cu precădere de apă - aceste molecule, supuse fiind energiei microundelor, încep să oscileze de aprox. 2,5 miliarde ori pe secundă. În acest mod se produce căldură. Căldura se dezvoltă mai întâi în straturile exterioare ale mâncării și se propagă apoi către miez. Cu cât alimentul conține mai multă apă, cu atât se va încălzi sau se va găti mai repede.

Căldura se produce direct în interiorul mâncării. Astfel rezultă următoarele avantaje:

- în general puteți găti în cuptorul cu microunde fără ori adăugând doar o cantitate mică de apă sau ulei de gătit.
- decongelarea, încălzirea, gătirea se realizează mai rapid decât pe un aragaz obișnuit.
- substanțele nutritive, precum vitaminele și mineralele sunt conservate.
- culoarea, compoziția și gustul mâncării nu se alterează.

Producerea de microunde se oprește imediat prin întreruperea programului de gătire sau deschiderea ușii aparatului. Când cuptorul este în funcțiune, ușa închisă etanș împiedică emiterea accidentală spre exterior a microundelor.

Descrierea puterii microundelor

În cuptorul cu microunde puteți decongela, încălzi și găti repede mâncarea.

Puteți utiliza cuptorul cu microunde după cum urmează:

- puteți decongela, încălzi sau găti alimentele, selectând un nivel de putere și o durată.

- puteți decongela și apoi încălzi sau găti alimente congelate semi-preparate.

- puteți utiliza cuptorul cu microunde și în alte scopuri, de exemplu pentru a crește aluatul cu drojdie, pentru a topi ciocolată și unt, pentru a dizolva gelatină, pentru a prepara glazură de tort și pentru a conserva cantități mici de fructe, legume și pește.

Funcții

Microunde Solo

Această funcție este adecvată pentru decongelare, încălzire și gătire.

Gătire la gril

este ideal pentru prepararea la gril a alimentelor plate, de exemplu fripturi sau cârnăciori.

Regimul combi Microunde cu Gril

Ideal pentru coacere și rumenire în partea de sus a preparatelor. Microundele gătesc mâncarea, iar grilul o rumenește.

Programe automate

Puteți selecta unul dintre următoarele Programe automate:

- cinci programe de decongelare (☼: de la Ad 1 până la Ad 5),

- patru programe de gătire pentru alimente congelate (☼ ☹☹☹: de la AC 1 până la AC 4),

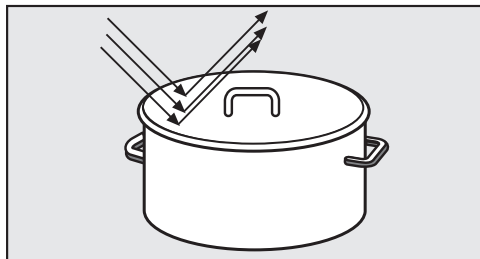
- și opt programe de gătire pentru alimente proaspete (☹☹☹☹☹☹☹☹: de la AC 1 până la AC 8).

Programele sunt concepute în funcție de cantitatea mâncării, așadar va trebui să introduceți această valoare.

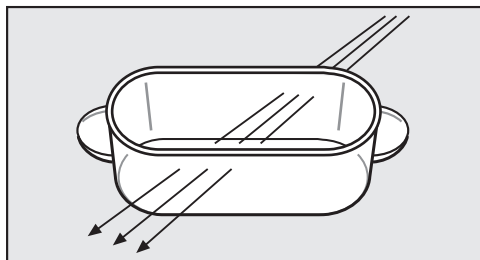
Greutatea poate fi afișată fie în grame (g), fie în livre (lb) (citiți secțiunea „Modificarea setărilor”).

Vase adecvate pentru cuptorul cu microunde

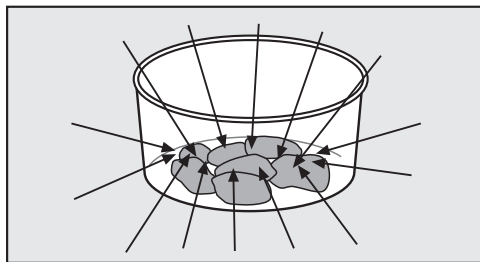
Microundele



- sunt reflectate de suprafețele metalice.



- pătrund prin sticlă, porțelan, plastic, carton.



- sunt preluate de alimente.



Pericol de incendiu ca urmare a utilizării unor vase neadecvate.

Vesela neadecvată pentru microunde se poate distruge, avariind totodată și cuptorul.

Respectați indicațiile privind vesela adecvată.

Materiale și forme

Materialul și forma recipientelor folosite influențează rezultatele și duratele de gătire. Distribuția căldurii este mai uniformă în recipientele plate de formă rotundă și ovală decât în recipientele dreptunghiulare, iar rezultatele sunt mai bune.



Pericol de rănire ca urmare a mânerelor și toartelor goale.

La utilizarea veselei cu mânere și toarte goale, în care poate pătrunde umiditatea, există pericolul generării de presiune, asemenea unei explozii, ce poate distruge respectivele elemente goale pe dinăuntru.

Nu utilizați veselă cu mânere și toarte goale decât dacă aceste elemente sunt ventilate suficient.

Metal

Recipientele din metal, folia de aluminiu, tacâmurile nu se introduc în cuptorul cu microunde, și nici vasele cu elemente metalice (decor, de ex, margine aurită, cian). Metalul reflectă microundele și împiedică procesul de gătire.

Nu folosiți pahare de plastic cu capac de aluminiu îndepărtat incomplet.

Excepții:

- Mâncăruri semi-preparate ambalate în recipiente din folie de aluminiu

La recomandarea producătorului, acestea pot fi decongelate și încălzite în cuptorul cu microunde. Important: Capacul castronului trebuie îndepărtat, iar castronul trebuie așezat la o distanță de

Vase adecvate pentru cuptorul cu microunde

minimum 2 cm față de pereții incintei. Măncarea este încălzită doar de sus în jos. Astfel, distribuirea microundelor va fi mai uniformă.

Nu așezați recipiente din folie de aluminiu pe grătar, deoarece acestea pot produce scântei și descărcări electrice.

- Bucată folie de aluminiu

Pentru o decongelare uniformă și pentru a evita gătitul excesiv a bucăților inegale de carne, de ex. carne de pasăre, puteți folosi bucăți mici din folie de aluminiu pentru a proteja zonele subțiri, cu câteva minute înainte de încheierea programului.

Asigurați-vă întotdeauna că există o distanță de min. 2 cm între folia de aluminiu și pereții cuptorului. Folia nu trebuie să atingă pereții!

- Frigărui și cleme metalice pentru carne

Folosiți-le doar dacă sunt mult mai mici decât bucățile de carne.

Smalțuri și vopsele

Unele smalțuri și vopsele conțin substanțe metalice. De aceea, vasele respective nu pot fi utilizate în cuptorul cu microunde.

Sticlă

Vasele din sticlă termorezistentă sau vitro-ceramică sunt ideale pentru microunde.

Sticlăria din cristal conține adesea plumb și poate plesni în cuptorul cu microunde.

De aceea, aceasta nu este adecvată.

Porțelan

Porțelanul este un material potrivit.

Nu folosiți vase din porțelan cu margini metalice decorative, de exemplu aurite, și nici cu toate ori mânerle goale pe interior.

Ceramică

Puteți folosi vase ceramice vopsite doar dacă ornamentele sunt acoperite de un strat continuu de smalț.

Vasele ceramice pot deveni foarte fierbinți.

Purtați mănușile de bucătărie.

Lemn

Umezeala din lemn se evaporă atunci când acesta este expus energiei microundelor. Astfel lemnul se usucă și crapă.

Vasele din lemn nu sunt, prin urmare, adecvate.

Plastic

⚠ Pagube ca urmare a plasticului sensibil la temperaturi înalte.

Vesela din plastic trebuie să reziste la temperaturi de minimum 110 °C. În caz contrar, plasticul se poate topi, amestecându-se în mâncare.

Recipientele din plastic trebuie folosite doar în regimul Microunde Solo.

La magazinele de profil se găsesc, de asemenea, vase din plastic speciale pentru microunde.

Vesela din melamină nu este adecvată. Ea preia din energie și astfel se înfierbântă. La achiziționare, informați-vă cu

Vase adecvate pentru cuptorul cu microunde

privire la materialul din care este realizată vesela din plastic.

Vesela din material plastic spongios poate fi utilizată pentru încălzirea de scurtă durată a alimentelor.

La gătire și încălzire puteți folosi pungi speciale de gătire din plastic. Prin aceste orificii poate fi eliminat aburul. Astfel se evită acumularea presiunii și se reduce riscul ca punga să plesnească.

În comerț se găsesc și pungi speciale de gătire la aburi, care nu necesită străpungere. Vă rugăm să respectați instrucțiunile de pe ambalaj.

 Pericol de incendiu ca urmare a utilizării unor materiale neadecvate. Clipsurile metalice, precum și clipsurile din plastic sau hârtie cu sârmă interioară se pot aprinde. Evitați aceste clipsuri.

Recipiente de unică folosință

Recipientele de unică folosință din plastic trebuie să aibă caracteristicile indicate la secțiunea „Plastic”.

 Pericol de incendiu ca urmare a utilizării unor vase neadecvate. Recipientele de unică folosință din plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile se pot aprinde. Nu lăsați aparatul nesupravegheat dacă încălziți sau gătiți alimente în recipiente de unică folosință din material plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile.

Evitați recipientele de unică folosință pentru a proteja mediul înconjurător.

Testarea veselei

Dacă nu aveți certitudinea că vesela de sticlă, ceramică sau porțelan poate fi folosită în cuptorul cu microunde, puteți verifica acest lucru:

- Așezați vasul gol pe care doriți să-l verificați în centrul cuptorului.
- Închideți ușa.
- Rotiți selectorul de putere la 900 W.
- Selectați o durată de 30 secunde cu ajutorul selectorului de durată.
- Apăsăți butonul Start.

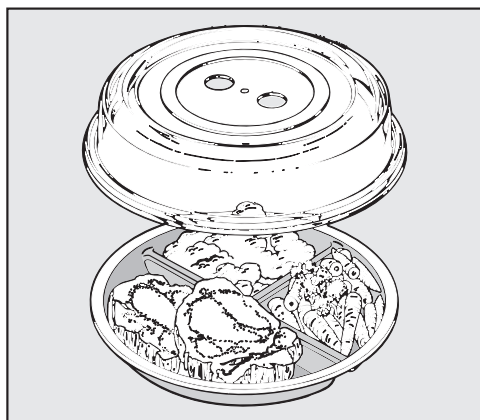
Dacă în timpul testului auziți pocniri însoțite de scântei, opriți cuptorul imediat (apăsând de două ori butonul Stop/C)! Vesela care declanșează această reacție nu este compatibilă pentru microunde. Dacă aveți dubii, luați legătura cu producătorul sau furnizorul veselei pentru a afla dacă vesela este compatibilă pentru microunde.

Acest test nu poate fi aplicat pentru verificarea conformității vaselor cu toate și mânere goale pe interior.

Vase adecvate pentru cuptorul cu microunde

Capacul

- nu permite eliminarea unei cantități prea mari de aburi în timpul încălzirii prelungite.
- accelerează procesul de încălzire a alimentelor.
- împiedică uscarea alimentelor.
- împiedică murdărirea incintei cuptorului.



- De aceea, în regimul Microunde Solo, acoperiți alimentele cu un capac adecvat pentru microunde.

Capacele adecvate sunt disponibile în comerț.

Ca alternativă, puteți folosi folie specială pentru cuptoarele cu microunde. Folia alimentară obișnuită se poate deforma și amesteca în mâncare când este expusă la temperaturi ridicate.

⚠ Pagube ca urmare a plasticului sensibil la temperaturi înalte.

Materialul capacului rezistă, de regulă, până la temperaturi de 110 °C (consultați specificațiile producătorului). La temperaturi ridicate, plasticul se poate deforma și amesteca în mâncare.

De aceea, folosiți capacul doar în cuptoare cu microunde și doar în regimul Microunde Solo fără tava gourmet.

⚠ Pagube ca urmare a orificiilor acoperite.

În cazul unui vas cu diametru redus, este posibil ca vasul să fie etanșat de capac, iar aburii să nu poată fi eliminați prin orificiile laterale ale capacului. Astfel, capacul se încinge și se poate topi.

Aveți grijă ca vasul să nu fie etanșat de capac.

Nu aplicați capacul, dacă

- gătiți mâncare acoperită cu pesmet.
- gătiți mâncare pentru care se dorește o crustă crocantă, de exemplu pâine prăjită.
- folosiți tava gourmet.

⚠ Pericol de explozie ca urmare a acumulării presiunii.

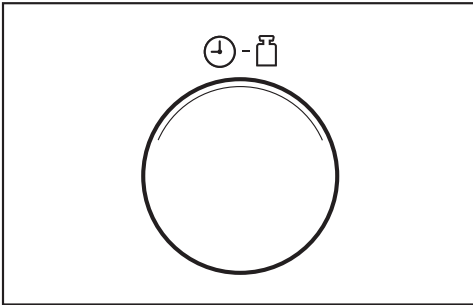
În recipientele și sticlele închise ermetic se acumulează presiune, care poate determina plesnirea violentă a acestora.

Nu încălziți niciodată alimente sau lichide în recipiente, cum ar fi biberoanele. Deschideți mai întâi recipientele. La biberoane, scoateți atât capacul cu filet, cât și tetina.

Setarea orei

- Conectați cuptorul la rețeaua electrică.

Pe afișaj va clipi 12:00, iar simbolul ⌚ va clipi, până când veți seta ora curentă. Între timp, numărătoarea începe să se deruleze de la 12:00, pentru că ceasul este pornit deja prin conexiune la rețea.



- Rotiți selectorul rotativ de durată pentru a seta orele.
- Apăsați butonul ⌚.
- Rotiți, în continuare, selectorul rotativ de durată pentru a seta minutele.
- Pentru a confirma înregistrările, apăsați butonul ⌚ sau așteptați câteva secunde.

Ora setată va fi memorată. Semnul „două puncte” dintre oră și minute va clipi.

Modificarea orei curente

- Apăsați butonul ⌚.

Timp de câteva secunde, pe afișaj va clipi simbolul ⌚ și se aprinde afișajul cu ora curentă.

- Modificați orele din durata setată cu ajutorul selectorului de durată.

- Pentru a confirma, apăsați butonul ⌚ sau așteptați câteva secunde.

Timp de câteva secunde, va clipi simbolul ⌚ și se aprinde afișajul cu minutele actuale.

- Modificați minutele din durata setată cu ajutorul selectorului de durată.
- Pentru a confirma, apăsați butonul ⌚ sau așteptați câteva secunde.

Comutarea de pe ora curentă

- Țineți apăsat butonul ⌚ până când se stinge afișajul.

Pe afișaj va apărea din nou ora curentă dacă țineți apăsat butonul ⌚.

Utilizarea opririi pe timpul nopții

Puteți seta aparatul ca ora să nu se mai afișeze noaptea, automat, între orele 23 și 4.

Pentru a **porni** funcția de oprire pe timpul nopții:

- Țineți apăsat butonul Stop/C și apăsați în același timp și butonul ⌚.

Pe afișaj apare *ON*. Aparatul rămâne pregătit de utilizare.

Pentru a **întrerupe** funcția de oprire pe timpul nopții:

- Țineți apăsat butonul Stop/C și apăsați în același timp și butonul ⌚.

Pe afișaj apare *OFF*.

Utilizare

Deschiderea uşii

- Pentru a deschide uşa, apăsaţi butonul .

În cazul în care cuptorul cu microunde este în funcţiune, deschiderea uşii va întrerupe funcţionarea.

Aşezarea vasului în cuptor

Ideal este ca vasul să fie aşezat în mijlocul cuptorului.

Platou rotativ

Cu ajutorul platoului rotativ, alimentele sunt dezgheţate, încălzite sau gătitе uniform.

Utilizaţi aparatul doar cu platoul rotativ montat.

Funcţia platoului rotativ se activează automat la fiecare utilizare a cuptorului.

Nu dezgheţaţi, încălziţi sau gătiţi mâncarea direct pe platoul rotativ. Aveţi grijă ca vasul utilizat să nu fie mai mare decât platoul rotativ.

Pe cât posibil, amestecaţi mâncarea în timp ce se află în cuptor, respectiv întoarceţi vasul astfel încât aceasta să fie încălzită uniform.

Închiderea uşii

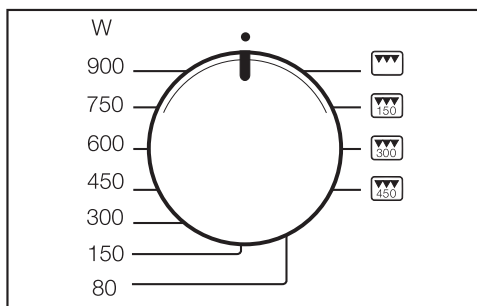
- Apăsaţi uşa.

Dacă uşa a fost deschisă în timpul derulării unui program de gătire, apăsaţi butonul Start pentru a continua programul.

Dacă uşa nu este închisă corect, aparatul nu poate funcţiona.

Pornirea unui program

Rotiţi selectorul corespunzător pentru a alege nivelul de putere a microundelor şi durata.



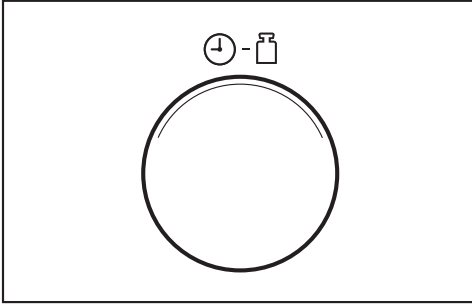
- Rotiţi selectorul de putere la nivelul dorit de putere a microundelor.

Pe afişaj se aprinde  şi puterea microundelor. 0:00 clipeşte.

Puteţi alege între 7 trepte de putere. Cu cât este mai mare puterea, cu atât mai multe microunde ajung la aliment.

Mâncărurile care nu pot fi amestecate sau întoarse în timpul procesului de încălzire sau gătire sau care au o compoziţie foarte diversă, se încălzesc la o treaptă redusă de putere a microundelor.

Doar astfel căldura va putea fi distribuită uniform. Pentru a obține rezultatul de gătire dorit, utilizați o durată corespunzătoare mai lungă.



- Setați durata necesară cu ajutorul selectorului de durată.

Durata selectată este vizibilă pe ecran.

Puteți selecta o durată între 10 secunde și 90 de minute. Excepție: În cazul în care este selectată puterea maximă a cuptorului cu microunde, durata maximă pe care o puteți seta este de 15 minute. În cazul utilizării continue a cuptorului la nivelul maxim de putere, poate surveni o reducere a puterii la 600 W, fapt ce va apărea pe afișaj (protecție împotriva supraîncălzirii).

Timpul de preparare necesar depinde de

- Temperatura inițială a alimentelor. Preparatele din frigider au nevoie de o durată mai lungă de încălzire decât preparatele la temperatura camerei.
- Tipul și textura alimentelor. Legumele proaspete au un conținut mai mare de apă decât cele conservate și, prin urmare, necesită un timp de gătire mai scurt.

- Frecvența amestecării sau întoarcerii alimentelor.
Amestecarea sau întoarcerea frecventă asigură o distribuție mai uniformă a căldurii, iar astfel alimentul necesită un timp de gătire mai scurt.

- Cantitatea de alimente.

Ca o regulă generală: la o cantitate dublă de aliment este necesar un timp de gătire aproape dublu

În cazul cantităților mai mici de alimente, durata de gătire se scurtează în mod corespunzător.

- Forma și materialul vasului.

- Porniți programul, apăsând butonul Start.

Iluminatul interior se aprinde.

Puteți porni un program doar dacă ușa cuptorului este închisă.

Mesajul „door“ (ușă)

Mesajul door (ușă) de pe afișaj vă reamintește că aparatul nu trebuie pornit fără alimente în incintă.

Dacă în incintă nu se află niciun aliment, aparatul se poate defecta.

Dacă apăsați butonul Start fără ca ușa să fi fost deschisă în prealabil, mesajul **door** (ușă) va apărea pe afișaj. Dacă ușa nu a fost deschisă timp de 20 de minute sau mai mult, mesajul „door“ va apărea pe afișaj pentru a vă reaminti să deschideți ușa și să vă asigurați că există alimente în interior înainte de a atinge butonul Start. Pornirea este blocată până când deschideți ușa.

Utilizare

Înteruperea sau repornirea unui program

Aveți în orice moment **posibilitatea** de a. . .

. . . **întrerupe un program:**

- Atingeți butonul Stop/C sau deschideți ușa aparatului.

Cronometrarea duratei se oprește.

. . . **reporni un program**

- Închideți ușa și apăsați butonul Start.

Programul va continua.

Modificarea setărilor

Dacă după pornirea unui program constatați că . . .

. . . **nivelul selectat de putere a microundelor** este prea mare sau prea mic:

- Selectați un nou nivel de putere a microundelor.

. . . **durata** introdusă este prea scurtă sau prea lungă:

- Întrerupeți programul (apăsând o dată butonul Stop/C), setați noua durată cu ajutorul selectorului de durată și continuați programul (apăsând butonul Start),

sau, ca alternativă:

- Dacă apăsați butonul Start în timpul derulării programului, durata de gătire se prelungește cu câte încă un minut de fiecare dată când apăsați butonul Start (excepție: când cuptorul funcționează la putere maximă, durata se prelungește cu câte 30 de secunde).

Anularea unui program

- Apăsați de două ori butonul Stop/C.

La finalul programului

La finalul programului se emite un semnal acustic. Iluminatul incintei se stinge.

La fiecare 5 minute este emis câte un scurt semnal de memento, în primele 20 minute ulterioare terminării programului.

- Dacă doriți să opriți emiterea semnalului sonor înainte de finalul programului, apăsați butonul Stop/C.

Funcție automată de păstrare la cald

Funcția automată de păstrare la cald se activează automat când, după desfășurarea unui program de gătit la minimum 450 watt ușa rămâne închisă și nu se apasă niciun buton.

Apoi, după aprox. 2 minute, se activează funcția automată de păstrare la cald cu o putere de 80 W timp de maxim 15 minute.

Pe afișaj se vor aprinde următoarele elemente: , 80 W și **H:H**.

Dacă deschideți ușa sau acționați un buton sau un selector în timp ce este activă funcția automată de păstrare la cald, procesul se întrerupe.

Funcția automată de păstrare la cald nu poate fi setată separat.

Puteți dezactiva această funcție (citiți secțiunea „Modificarea setărilor”).

Funcția Pornire rapidă (programabilă)

Este suficient să acționați butonul Start / , pentru a pune în funcțiune cuptorul la puterea maximă.

Puteți alege între trei durate salvate:

- 30 s: 1 x apăsați butonul Start / 
- 1 min: 2 x apăsați butonul Start / 
- 2 min: 3 x apăsați butonul Start / 

Dacă apăsați de patru ori consecutiv butonul Start / , se va selecta din nou prima durată salvată, ș.a.m.d.

În timpul funcționării, dacă apăsați butonul Start, timpul de gătire se va prelungi cu câte 30 de secunde la fiecare atingere a butonului.

Programarea duratelor

Puteți modifica duratele salvate.

- Cu ajutorul butonului Start / , selectați durata corespunzătoare pe care doriți să o modificați (apăsând 1 x, 2 x sau 3 x) și mențineți apăsat butonul Start / .
- În același timp, modificați durata cu ajutorul selectorului de durată (max. 15 minute).

De îndată ce dați drumul butonului Start / , programul modificat va începe să ruleze.

O eventuală cădere de curent va anula duratele programate de dumneavoastră; va trebui să le introduceți din nou.

Funcția Blocare comenzi

Funcția de blocare a pornirii împiedică utilizarea nedorită a aparatului.

Activarea funcției Blocare comenzi

- Țineți apăsat butonul Stop/C, până când este emis un semnal sonor, iar pe afișaj apare simbolul unei chei:



Simbolul „cheie” se stinge după scurt timp.

Atunci când este acționat oricare dintre butoane sau selectoarele rotative, apare din nou simbolul „cheie”.

După o cădere de curent, funcția Blocare comenzi trebuie reactivată.

Anularea funcției Blocare comenzi

- Țineți apăsat butonul Stop/C timp de câteva secunde, până când se aude un semnal acustic, atunci când doriți să anulați funcția de blocare a pornirii.

Utilizare

Utilizarea cronometrului

Pentru monitorizarea proceselor externe, ca de exemplu gătirea ouălor, puteți seta un cronometru. Numărătoarea inversă începe să se deruleze secundă cu secundă.

- Apăsați butonul .

Pe afișaj clipește 0:00, iar simbolul  se aprinde.

- Cu ajutorul selectorului de durată, setați durata de cronometrare dorită.
- Apăsați butonul Start, pentru a porni procesul.

Durata de cronometrare setată va începe să curgă automat după câteva secunde, dacă nu atingeți butonul Start.

- După terminarea duratei de cronometrare setate, se aude un semnal sonor, apare ora curentă, iar simbolul  clipește.
- Dacă apăsați o dată butonul Stop/C, simbolul  va dispărea.

Modificarea setării cronometrului

- Apăsați butonul Stop/C.

Cronometrarea aflată în derulare se încheie.

- Setati noul cronometru conform instrucțiunilor de mai sus.

Cronometru + funcție de gătire

Cronometrul poate fi utilizat și concomitent cu un program de gătire aflat în derulare și rulează în fundal.

- În timp ce programul de gătire se derulează, apăsați butonul .

Pe afișaj clipește 0:00, iar simbolul  se aprinde.

- Cu ajutorul selectorului de durată, setați durata de cronometrare dorită.
- Așteptați câteva secunde, apoi durata de cronometrare setată va începe să se deruleze.

După câteva secunde, afișajul va indica din nou programul de gătire aflat în derulare. Cronometrul ce rulează în fundal va fi reprezentat pe afișaj prin simbolul  aprins.

În acest caz, pentru pornirea cronometrului, nu apăsați butonul Start, deoarece astfel veți prelungi cu un minut durata programului de gătire aflat în derulare.

Pentru a afla durata de cronometrare rămasă

- Apăsați butonul .

Valoarea momentană a cronometrului va fi afișată.

Grilul poate fi utilizat în 4 moduri: Solo și 3 combinații cu Microunde, la care grilul este combinat cu un anumit nivel de putere a microundelor.

Dacă timpul total de gătit la gril este <15 min, preîncălziți grilul aproximativ 5 minute.

Pentru ca feliile de carne/medalioanele de pește să fie găsite uniform la gril pe ambele părți, întoarceți-le la jumătatea timpului de gătit. Feliile și bucățile plate trebuie întoarse doar o dată, în timp ce bucățile rotunde mai mari se întorc de mai multe ori.

Duratele de gătit la gril nu sunt decât valori orientative, deoarece la acest tip de gătit duratele depind de tipul și de grosimea alimentului preparat precum și de caracteristicile dorite ale acestuia.

Dacă gătiți la gril direct pe grătar, este recomandat să așezați sub grătar o tavă rezistentă la căldură și potrivită pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, în care să se scurgă grăsimea.

⚠ Pagube ca urmare a supraîncălzirii.

Tava gourmet furnizată nu este adecvată pentru colectarea grăsimii scurse. Fiind goală, ea se poate supraîncălzi. Astfel se deteriorează stratul cu care este acoperită tava.

Folosiți în locul acesteia o formă adecvată pentru microunde și rezistentă la temperaturi înalte.

■ Așezați alimentul pe care doriți să-l preparați într-un vas adecvat.

■ Așezați grătarul și o formă rezistentă la căldură și potrivită pentru utilizarea în cuptorul cu microunde sau vasul cu alimentul pe platoul rotativ.

⚠ Pericol de arsuri ca urmare a vaselor fierbinți.

Grătarul și vasul se înfierbântă în timpul programului de gătit.

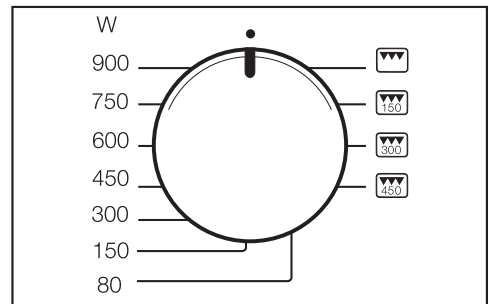
Purtați mănușile de bucătărie.

Vasul și grătarul pot fi curățate mai ușor dacă sunt înmuiate în apă cu detergent imediat după gătitul la gril.

În timp, în zona grilului, tavanul incintei capătă o culoare albăstruie. Aceste urme inevitabile de uzură nu afectează funcționarea aparatului.

Gătitul la gril fără Microunde

Acest regim de funcționare este ideal pentru prepararea la gril a alimentelor plate, de exemplu fripturi sau cârnăciori.



■ Rotiți selectorul de putere la simbolul

Pe afișaj se aprinde simbolul de gril , iar 0:00 clipește.

■ Setați durata cu ajutorul selectorului de durată.

■ Apăsăți butonul Start.

Utilizare - gătire la gril

La finalul programului se emite un semnal acustic.

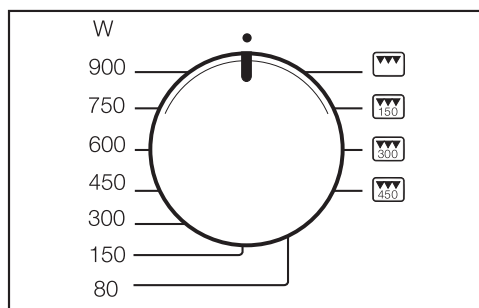
Modificarea duratei

Durata poate fi modificată în timpul derulării programului. Pentru aceasta trebuie să întrerupeți programul (apăsând butonul Stop/C), să modificați durata și apoi să reluați programul (apăsând butonul Start). În plus, în timpul derulării programului, durata de gătire poate fi prelungită cu câte un minut la fiecare apăsare a butonului Start.

Regimul combi Microunde cu Gril

Acest regim de funcționare este ideal pentru coacere și rumenire. Microundele gătesc mâncarea, iar grilul o rumenește.

Grilul poate fi combinat cu trei niveluri diferite de putere a microundelor, și anume: 150, 300 și 450 W. În timpul derulării programului este posibilă în orice moment comutarea între aceste trei trepte combinabile, fără a întrerupe programul.



- Rotiți selectorul de putere la combinația dorită sau .

Pe afișaj se aprinde , puterea microundelor și simbolul de gril . 0:00 clipește.

- Setări durata cu ajutorul selectorului de durată.
- Apăsați butonul Start.

La finalul programului se emite un semnal acustic.

Modificarea duratei

Durata poate fi modificată în timpul derulării programului. Pentru aceasta trebuie să întrerupeți programul (apăsând butonul Stop/C), să modificați durata și apoi să reluați programul (apăsând butonul Start). În plus, în timpul derulării programului, durata de gătire poate fi prelungită cu câte un minut la fiecare apăsare a butonului Start.

Indicații de utilizare

 Pericol de arsuri ca urmare a vaselor fierbinți.

Când utilizați tava gourmet, aceasta devine foarte fierbinte.

Pentru a nu vă arde, folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie. Așezați tava pe un suport termorezistent pentru vase.

Înainte de prima utilizare

Înainte de prima utilizare, turnați în tavă 400 ml de apă și 3-4 linguri de oțet sau zeamă de lămâie și încălziți vasul la 450 W + Gril  timp de 5 minute.

Învelișul tăvii gourmet este neaderent și ușor de curățat.

La învelișurile din teflon sau similare există un risc mai mare de tăiere și zgâriere.

Obiectele metalice sau ascuțite deteriorează învelișul.

De aceea, nu tăiați alimentele direct în tavă.

Pentru amestecarea și întoarcerea alimentelor, utilizați ustensile din lemn sau plastic.

Prăjire / rumenire

 Pericol de incendiu ca urmare a supraîncălzirii.

Uleiul sau grăsimile prezintă pericol de incendiu dacă sunt lăsate să se supraîncălzească.

Nu lăsați tava gourmet nesupravegheată când gătiți cu ulei și grăsime.

■ Pentru prăjire utilizați o cantitate foarte mică de grăsime sau ulei. Dat fiind faptul că învelișul tăvii este neaderent, alimentele astfel preparate nu vor avea multe calorii.

■ Pregătiți mâncărurile astfel încât ele să poată fi transferate în tava gourmet de îndată ce aceasta s-a încălzit.

■ Așezați tava gourmet direct pe platoul rotativ.

Scântele pot deteriora tava și incinta.

Nu așezați tava pe grătar și respectați o distanță de circa 2 cm față de pereții incintei, pentru a nu se forma scântei.

■ Încălziți tava la 450 W + Gril  timp de maxim 5 minute.

 Pagube ca urmare a supraîncălzirii.

Nu supraîncălziți tava goală. În caz contrar, stratul protector se va deteriora.

Prin urmare, când gătiți la gril, nu puneți tava sub grătar, pentru ca grăsimea să se scurgă în ea.

Dacă folosiți ulei pentru prăjire, puteți fie să încălziți uleiul odată cu tava, fie să-l turnați în tavă după ce ați încălzit-o. Puneți întotdeauna untul în tavă după ce ați încălzit-o, deoarece untul este mai sensibil la temperatură decât uleiul și se poate înnegri prea tare. Uscăți bine întotdeauna carnea roșie, carnea de pasăre, peștele și legumele înainte de a le așeza în tava gourmet.

Ouăle se pot sparge.

Nu utilizați tava gourmet pentru a fierbe ouă sau a încălzi ouăle deja fierte.

Tavă gourmet

Sugestii de utilizare

Preîncălziți timp de maxim 5 minute tava gourmet pe platoul rotativ la 450 W + Gril .

- Batoane din pește (congelate), 150g + 2 linguri de ulei , pe fiecare parte câte 3-4 minute.
- Hamburger, 2 buc. + 2 linguri de ulei , pe fiecare parte câte 3 - 4 minute.
- Crochete (congelate), 10 - 12 buc. + 2 linguri de ulei , 6-8 minute, se întorc la jumătatea timpului de preparare.
- Friptură file, cca. 200 g , pe fiecare parte câte 5 minute. (în funcție de gradul de gătire).
- Pizza (congelată), 300 g , 7 - 9 minute.
- Pizza, proaspătă, fără preîncălzire , aproximativ 15 minute. (în funcție de topping).

Rețete

Timpii de preparare indicați sunt duratele totale necesare pentru prepararea și fierberea alimentelor. Timpii de așezare sau de marinare a alimentelor sunt indicați separat.

Croque Monsieur (3 porții)

Timp de preparare: 10 – 15 minute

Ingrediente

6 felii de pâine toast
30 g unt moale
75 g brânză Emmentaler, rasă
3 felii de jambon fiert

Mod de preparare

Ungeți cu unt feliile de pâine toast. Distribuți cașcavalul pe trei dintre felii, apoi așezați câte o felie de șuncă. Așezați celelalte trei felii de pâine toast cu partea unsă peste șuncă. Puneți feliile de toast în tava gourmet încălzită circa 5 minute la 450 W + Gril. Așezați tava pe platoul rotativ, lăsați să se rumenească circa 3 minute pe fiecare parte la 450 W + Gril.

Pentru umplutură puteți folosi și alte ingrediente, precum ton în suc propriu, stors în prealabil, și inele de ceapă tăiate fin sau felii de ananas, cașcaval și șuncă.

Tigaie cu legume (3 porții)

Timp de preparare: 25 – 35 minute

Ingrediente

2 cepe
2 lingură de ulei
100 g ciuperci Pleurotus sau Champignon, curățate
150 g morcovi mici (congealați) sau felii de morcov
100 g broccoli
1 ardei roșu sau 100 g fâșii de ardei (congelate)
1 roșie
sare, piper
30 g parmezan ras

Mod de preparare

Tăiați ceapa inele subțiri, tăiați în jumătate ardeiul, apoi în sferturi, înlăturați pielețele și semințele din interior și tăiați-l în fâșii. Tăiați roșia cuburi. Puneți tava gourmet pe platoul rotativ și încălziți-o timp de aproximativ 5 minute la 450 W + Gril. Adăugați uleiul și inelele de ceapă. Așezați tava pe platoul rotativ, lăsați să se rumenească circa 2 minute pe fiecare parte la 450 W + Gril. Adăugați și amestecați ciupercile, morcovii, buchețelele de broccoli, fâșiile de ardei, cuburile de roșii și condimentele. Gătiți timp de circa 6 minute la 450 watt + Gril. Înțoarceți și serviți cu parmezan presărat deasupra.

File de porc „Lukullus“ (2 porții)

Timp de preparare: 15 – 20 minute

Ingrediente

1 file de porc (circa 400 g)
4 fâșii de bacon
sare, piper
10 g unt
200 g ciuperci felii
200 ml smântână dulce
2 linguri de brandy

Mod de preparare

Tăiați fileul de porc în patru felii. Presărați sare și piper pe fiecare felie, înveliți-o bine într-o fâșie de bacon, eventual fixându-o cu o scobitoare. Puneți tava gourmet pe platoul rotativ și încălziți-o timp de aproximativ 5 minute la 450 W + Gril. Adăugați untul în tavă, apoi fileul felii. Așezați tava pe platoul rotativ, lăsați să se rumenească circa 3 minute pe fiecare parte la 450 W + Gril. Scoateți carnea și păstrați-o caldă într-un vas acoperit. Puneți ciupercile, smântâna și brandy-ul în zeama de friptură, înăbușiți circa 4 minute la putere maximă. Se servește cu carnea.

File de porc „picant“

Timp de preparare: 10 – 12 minute

Mod de preparare

Tăiați fileul de porc în 4 felii. În tava gourmet preîncălzită, gătiți fileurile la 450 W + Gril circa 4 minute pe fiecare parte. Apoi adăugați 50 ml de vin alb, 125 ml smântână pentru gătit, 2 linguri de rătaș clasic și 150 g brânză Roquefort, amestecați și gătiți-le împreună încă 3 minute.

Tavă gourmet

Cubulețe de pui picante (3 porții)

Timp de preparare: 25 – 35 minute

Ingrediente

600 g file de piept de pui sau curcan
2 lingură de ulei
2 linguri de vin alb
2 linguri de suc de mere
1 lingură de zeamă de lămâie
sare, piper negru
1 linguriță de praf de curry
1 vârf de cuțit de rozmarin măcinat
1 vârf de cuțit de ghimbir măcinat
1 vârf de cuțit de piper Cayenne
1/2 lingurițe de Tabasco
20 g unt

Mod de preparare

Tăiați fileul în cubulețe de circa 2 x 2 cm. Amestecați celelalte ingrediente, cu excepția untului, și turnați-le peste carne. Amestecați și lăsați aromele să se întrepătrundă timp de circa 30 de minute. Așezați tava gourmet pe platoul rotativ. Încălziți-o la 450 W + Gril timp de circa 5 minute. Adăugați untul, apoi cubulețele de carne lăsate la scurs în prealabil. Așezați tava pe platoul rotativ și gătiți la 450 W + Gril timp de circa 4 minute, apoi întoarceți și gătiți încă 4 minute fără a modifica setările cuptorului. Dacă se acumulează prea multă zeamă din carne, iar aceasta nu este suficient de rumenă, puteți scoate o parte din zeamă.

File de somon „natur“ (2 porții)

Timp de preparare: 5 – 10 minute

Ingrediente

2 bucăți file de somon (150 g fiecare)
1 lingură de zeamă de lămâie
sare, piper alb

Mod de preparare

Turnați zeama de lămâie pe fileul de somon, lăsați să se așeze timp de circa 10 minute. Puneți tava gourmet pe platoul rotativ, încălziți-o timp de aproximativ 5 minute la 450 W + Gril Așezați în tava gourmet fileul de somon uscat într-un prosop de hârtie și condimentat, presăți-l ușor. Așezați tava pe platoul rotativ, lăsați să se rumenească circa 1 1/2 - 2 minute pe fiecare parte la 450 W + Gril.

Serviți somonul cu orez, sos olandez sau unt topit și cu salată proaspătă de frunze verzi.

Toate programele automate depind de greutatea alimentelor introduse în cup-tor.

Greutatea poate fi afișată fie în grame (g), fie în livre (lb) (citiți secțiunea „Modi-ficarea setărilor”).

După ce ați selectat un program, intro-duceți greutatea alimentului. Cuptorul calculează automat durata corespunză-toare greutății introduse.

Respectați durata indicată la tempera-tura camerei (timp de așezare), astfel în-cât căldura să se distribuie uniform în toată mâncarea.

Dezghețarea automată

Sunt disponibile cinci programe pentru dezghețarea diferitelor grupe de alimen-te (butonul ). La programul Ad 3, dura-ta de uniformizare este de până la 30 de minute, în funcție de greutatea prepara-tului, iar la celelalte programe durata de uniformizare este de circa 10 minute.

Ad 1  antricot, cotlet
200–1.000 g

Ad 2  Carne tocată
200–1.000 g

Ad 3  Pui
900–1.800 g

Ad 4  Prăjituri
100–1.400 g

Ad 5  Pâine
100–1.000 g.

Acest program este ideal pentru dez-ghețarea pâinii feliate. Dacă este posi-bil, așezați feliile de pâine individual în aparat, sau separați-le una de alta la semnalul de întoarcere emis la jumăta-tea duratei programului.

Gătire automată

Sunt disponibile patru programe pentru mâncărurile congelate și opt programe pentru mâncărurile proaspete.

Durata de uniformizare pentru fiecare dintre aceste programe este de circa 2 minute.



Pagube ca urmare a plasticului sensibil la temperaturi înalte.

Materialul capacului rezistă, de regu-lă, până la temperaturi de 110 °C (consultați specificațiile producătoru-lui). La temperaturi ridicate, plasticul se poate deforma și amesteca în mâncare.

Folosiți capacul doar în regimul Mi-crounde Solo. Nu utilizați sub nicio formă capacul atunci când grilul este pornit, adică în programele AC 4 pâ-nă la AC 8.

Gătirea mâncărurilor congelate

AC 1  Legume
100–600 g

AC 2  Mâncăruri gata preparate ce pot fi amestecate
300–1.000 g

AC 3  Sufleu, gratin
200–600 g

AC 4  Cartofi prăjiți
200–400 g

Utilizare - programe automate

Gătirea mâncărilor proaspete

AC 1  Legume
100–600 g

AC 2  Cartofi
100–800 g

AC 3  Pește
500–1.500 g

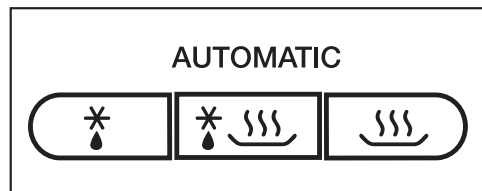
AC 4  Frigărui
200–800 g

AC 5  Pui la gril
900–1.800 g

AC 6  Pulpe de pui
250–1.000 g

AC 7  Preparate coapte pe bază de pește
500–1.500 g

AC 8  Preparate gratinate/coapte, de exemplu: cartofi gratinați
500–1.500 g



- Apăsați butonul corespunzător până când pe afișaj apare automat dorit: de exemplu, pentru programul AC 5  (pui la gril), apăsați butonul  de cinci ori.

Pe afișaj clipește g sau lb ca solicitare de introducere a greutatei alimentului și se aprind simbolul programului (de ex. AC 5) și simbolul regimurilor de funcționare ( pentru Microunde și  pentru Gril).

- Cu butonul rotativ setați greutatea.

- Apăsați butonul Start.

Începe să se deruleze numărătoarea pentru durata corespunzătoare greutatei și se aprind simbolurile regimurilor de funcționare aflate în derulare ( și/sau ).

La jumătatea duratei de gătire este emis un semnal sonor.

- Întrerupeți programul pentru a întoarce sau a amesteca mâncarea, dacă este posibil, apoi continuați programul.

La nevoie, duratele programate pot fi prelungite cu câteva minute în timpul derulării programului (apăsați butonul Start până când durata dorită apare pe afișaj). La toate programele, durata poate fi prelungită doar cu câteva minute.

La finalul programului se emite un semnal sonor.

Iluminatul incintei se stinge.

Mai jos sunt prezentate câteva sugestii de rețete pentru programele automate ce utilizează funcția „Gătirea mâncărurilor proaspete”^{SS}, pe care le puteți adapta în funcție de preferințe.

Dacă indicațiile de greutate pentru programele respective sunt depășite, mâncarea nu se poate găti suficient. Respectați indicațiile de greutate.

AC 1 Legume

Mod de preparare

Puneți într-un bol legumele curățate și pregătite. În funcție de prospețime și de gradul de umiditate, adăugați 3-4 linguri de apă și puțină sare sau alte condiamente. Introduceți greutatea, inclusiv cea a apei, și gătiți în bolul acoperit. Aproximativ la jumătatea duratei de gătire se emite un semnal sonor pentru întoarcerea sau amestecarea preparatului.

Atunci când preparați legume în sos, greutatea introdusă trebuie să o includă și pe cea a ingredientelor sosului. Respectați greutatețile maxime specificate.

Morcovi în sos de smântână cu hasmațuchi (2 porții)

TimP de preparare: 25 – 35 minute

Ingrediente

350 g morcovi curățați
5 g unt
50 ml supă de legume (instant)
75 g smântână crăme fraiche
1 linguri de vin alb
sare, piper
1 vârf de cuțit de zahăr
 $\frac{1}{2}$ linguriță de muștar
1-2 linguri de hasmațuchi proaspăt tocat sau
1 lingură de hasmațuchi uscat și mărunțit
aproximativ 1 lingură de agent de îngroșare pentru sos de culoare deschisă

Mod de preparare

Tăiați morcovii bastonașe (cu grosimea de 3-4 mm) sau rondele (3-4 mm). Adăugați untul, supa, smântâna și toate celelalte ingrediente și amestecați-le cu morcovii într-un bol. Gătiți cu capacul pus, amestecând atunci când aparatul emite semnalul sonor de atenționare.

Setare: Mâncăruri proaspete AC 1 
Greutate 525 g
Nivel: Platou rotativ

AC 2 Cartofi

Cu ajutorul acestui program puteți prepara cartofi curățați, cartofi noi și cartofi cu bulion.

Mod de preparare

Introduceți greutatea cartofilor și a lichidului.

În cazul cartofilor curățați, puneți-i în bol spălați și scurși, adăugați puțină sare și gătiți-i cu capacul pus.

În cazul cartofilor noi, adăugați circa 1 lingură de apă pentru fiecare cartof. Străpungeți coaja cartofilor cu o furculiță sau cu o țepușă din lemn și gătiți-i cu capacul pus.

Cartofi aurii (3 porții)

Timp de preparare: 25 – 35 minute

Ingrediente

500 g cartofi curățați
1 cepe tăiate cubulețe mici
10 g unt
1 - 2 linguri de praf de curry
250 ml supă de legume (instant)
50 ml smântână dulce
125 g mazăre (greutate congelată)
sare, piper

Mod de preparare

Tăiați cartofii în cuburi mari (cca. 3 x 3 cm) sau utilizați cartofi mici. Puneți toate ingredientele într-un bol suficient de mare și amestecați-le. Gătiți cu capacul pus, amestecând bine atunci când aparatul emite semnalul sonor de atenționare și continuând procesul de gătire.

Setare: Mâncăruri proaspete AC 2 
Greutate 800 g
Nivel: Platou rotativ

AC 8 **Preparate gratinate/ coapte: Legume gratinate (4 porții)**

Timp de preparare: cca. 40 minute

Ingrediente

400 g conopidă sau broccoli
400 g morcovi

Pentru sosul de brânză:

20 g margarină
20 g făină
300 ml supă de legume (instant)
200 ml lapte
100 g brânză topită Emmentaler, tăiată cubulețe
50 g brânză Gouda rasă
Piper, sare, nucșoară rasă,
1 lingură de pătrunjel tocat

Mod de preparare

Desfaceți conopida sau broccoli în buchețele, tăiați morcovii rondele (3 mm). Puneți legumele într-o formă pentru copt (diametru cca. 24 cm) și amestecați. Încălziți margarina, adăugați făină, apoi supa și laptele, amestecând continuu. Adăugați brânza Emmentaler și lăsați să fiarbă încet, până când brânza s-a topit. Condimentați cu sare, piper și nucșoară și adăugați pătrunjelul. Turnați sosul peste legume, presărați gouda și preparați fără capac.

Setare: Mâncăruri proaspete AC 8 
Greutate 1500 g
Nivel: Platou rotativ

Cartofi gratinați cu brânză (4 porții)

Timp de preparare: 45 minute

Ingrediente

Pentru gratinare
600 g fierți, sfărâmcioși
75 g brânză Gouda, rasă

Pentru glazură
250 g smântână dulce
1 linguriță sare
piper
nucșoară

Se presară cu
75 g brânză Gouda, rasă

Pentru formă
1 cățel de usturoi

Accesorii

Formă de sufleu, adecvată pentru microunde, rezistentă la temperatură, Ø 26 cm

Mod de preparare

Forma de sufleu se freacă cu usturoi.

Pentru glazură se amestecă smântâna, sarea, piperul și nucșoara.

Cartofii se curăță și se taie în felii subțiri de 3–4 mm. Cartofii se amestecă cu brânza Gouda și cu glazura și se toarnă în forma de sufleu.

Se presară brânză Gouda și se prepară fără capac.

Setare: Mâncăruri proaspete AC 8 
Greutate: 1000 g
Nivel: Platou rotativ

AC 4 Frigărui: Frigărui din file de porc (8 frigărui)

Timp de preparare: 25 – 35 minute + 1 oră timp de așezare

Ingrediente

1 file de porc, circa 300 g
1 ardei gras roșu
2 cepe

Pentru marinare:

8 linguri de ulei vegetal
Piper, sare, boia de ardei dulce, praf de chili
8 țepușe din lemn

Mod de preparare

Tăiați fileul de porc în 16 bucățele. Curățați ardeiul și tăiați-l în bucăți potrivite pentru o îmbucătură. Tăiați cepele în opt. Înfigeți alternativ pe țepușe carnea, ardeiul și ceapa. Pentru marinată, amestecați bine ingredientele și ungeți frigăruiile. Lăsați preparatul deoparte timp de o oră, pentru ca aromele să se întrepătrundă. Puneți frigăruiile pe grătarul pentru gril și glisați-l în cuptor împreună cu o tavă rezistentă la căldură și adecvată pentru cuptorul cu microunde. La jumătatea timpului de gătire la gril (semnal) întoarceți frigăruiile.

Setare: Mâncăruri proaspete AC 4 
Greutate: per frigăruie cca. 100 g
Nivel: Grătar și tavă pe platoul rotativ

Frigărui din carne de pui (8 frigărui)

Timp de preparare: 25 – 35 minute + 1 oră timp de așezare

Ingrediente

4 bucăți de piept de pui de aprox. 120 g
4 felii de ananas (conservă)
16 jumătăți de caise (conservă)

Pentru marinare:

4 linguri de ulei vegetal
4 linguri de ulei de susan
Piper, sare,
 $\frac{1}{2}$ linguriță de boia de ardei iute
 $\frac{1}{2}$ linguriță de praf de curry
Puțin praf de chili
După preferințe ghimbir măcinat sau coriandru măcinat

8 țepușe din lemn

Mod de preparare

Tăiați fiecare file de piept de pui în 4 bucăți. Tăiați în patru feliile de ananas. Lăsați jumătățile de caise să se scurgă bine. Se amestecă bine toate ingredientele pentru marinadă. Înfigeți alternativ pe țepușe bucățile de piept de pui, ananasul și caisele, ungeți cu marinată și lăsați deoparte timp de 1 oră pentru ca aromele să se întrepătrundă. Puneți frigăruiile pe grătarul pentru gril și glisați-l în cuptor împreună cu o tavă rezistentă la căldură și adecvată pentru cuptorul cu microunde. La jumătatea timpului de gătire la gril (semnal) întoarceți frigăruiile.

Setare: Mâncăruri proaspete AC 4 
Greutate: per frigăruie cca. 100 g
Nivel: Grătar și tavă pe platoul rotativ

AC 6 Pulpe de pui

Mod de preparare

Pulpele de pui se ung cu unt sau cu ulei și se condimentează. Se pun frigăruile pe grătarul pentru gril și se glisează în cuptor împreună cu o tavă rezistentă la căldură și adecvată pentru cuptorul cu microunde. La jumătatea timpului de gătire (semnal) se întorc jumătățile de pui și se continuă prepararea până când acestea sunt gata.

AC 5 Pui la gril

Mod de preparare

Tăiați puiul în jumătate. Ungeți-l cu unt sau ulei și condimentați-l. Așezați jumătățile pe grătarul pentru gril mai întâi cu partea tăiată în sus și glisați-l în cuptor împreună cu o tavă rezistentă la căldură și adecvată pentru cuptorul cu microunde. La jumătatea timpului de gătire la gril (semnal) întoarceți jumătățile de pui și continuați prepararea până când acestea sunt gata.

La AC 6 și AC 5

Mod de preparare

Pentru a obține o culoare frumoasă la gătitul la gril a cărnii de pasăre, este recomandat să adăugați un amestec de paprica și curry. Pe lângă gustul pe care îl conferă aceste condimente, pielea capătă o nuanță auriu-maronie, deosebit de apetisantă.

AC 3 Pește: Pește cu curry (4 porții)

Timp de preparare: 35 – 45 minute

Ingrediente

300 g ananas bucăți
1 ardei gras roșu
1 banană mică
500 g file de sebastă
3 lingură de zeamă de lămâie
30 g unt
100 ml vin alb
100 ml suc de ananas
sare, zahăr, ardei chili
2 linguri de agent de îngroșare pentru sos de culoare deschisă

Mod de preparare

Tăiați cuburi fileul de pește, puneți-l într-un bol și stropiți-l cu zeama de lămâie. Ardeiul se taie sferturi, se curăță de membrană și de semințe și se taie fideluță subțire. Decojiți banana și tăiați-o rondele. Adăugați în bol ardeiul, banana și bucățile de ananas și amestecați-le cu peștele. Se adaugă untul. Turnați apoi în bol și vinul, sucul de ananas, adăugați condimentele și agentul de îngroșare. Amestecați bine ingredientele și gătiți-le cu capacul pus.

Setare: Mâncăruri proaspete AC 3 

Greutate: cca. 1200 g

Nivel: Platou rotativ

AC 7 **Preparate coapte pe bază de pește: Pește cu crustă (2 porții)**

Temp de preparare: 25 – 35 minute

Ingrediente

400 g file de sebastă
3 lingură de zeamă de lămâie
sare, piper alb
50 g unt
2 lingurițe de muștar
1 ceapă tăiată cubulețe mici
40 g brânză Gouda rasă
20 g pesmet
2 linguri de mărar tocat

Mod de preparare

Turnați zeama de lămâie pe fileul de pește și lăsați să se așeze timp de circa 10 minute. Ungeți cu puțin unt o formă pentru copt nu foarte adâncă. Tampo-
nați peștele cu un șervet de hârtie pen-
tru a-l usca, presărați sare și piper și
așezați-l în formă. Amestecați bine untul
topit (450 W, 40 - 50 sec.) cu muștar,
ceapă, gouda, pesmet și mărar și ungeți
peștele cu acest amestec. Capătă cu-
loare aurie.

Setare: Mâncăruri proaspete AC 7 

Greutate: cca. 600 g

Nivel: Platou rotativ

Biban roșu gratinat cu roșii (4 porții)

Temp de preparare: 35 – 45 minute

Ingrediente

500 g file de sebastă
2 linguri de zeamă de lămâie
500 g roșii
Sare aromată cu ierburi
2 lingurițe oregano măcinat
150 g brânză Gouda rasă

Mod de preparare

Tăiați bucăți fileul de biban, stropiți-l cu zeama de lămâie și lăsați să se așeze circa 10 minute. Tăiați roșiile cuburi și amestecați-le cu peștele și cu jumătate din cantitatea de cașcaval, într-o formă pentru copt. Potrivii de gust cu sarea aromată și cu oregano și amestecați. Presărați restul de cașcaval și preparați fără capac.

Setare: Mâncăruri proaspete AC 7 

Greutate: cca. 1150 g

Nivel: Platou rotativ

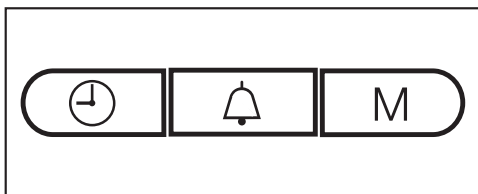
Memorarea programului favorit (Memory)

Aveți posibilitatea de a salva un program favorit. Acest program salvat de dumneavoastră poate fi utilizat pentru rețeta pe care o preparați cel mai des. Programul poate avea 1 până la 3 etape (de ex. un minut la 600 watt, apoi 2 minute Gril și la final 3 minute la 150 watt cu Gril).

Programare

(de exemplu: program în trei etape)

- Selectați mai întâi funcția primei etape.
- După aceea, selectați și durata.



- Apăsați butonul M.

Pe afișaj se aprinde 1, iar 2 clipește.

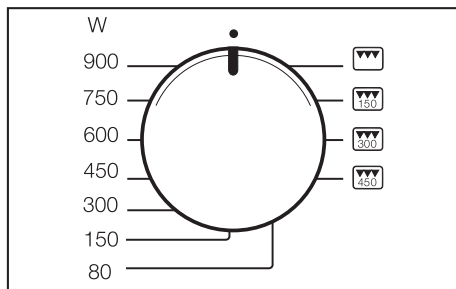
- Apoi selectați al doilea regim de funcționare și a doua durată.

- Apăsați din nou butonul M.

Acum se aprinde 2 și 3 clipește.

- Acum selectați al treilea regim de funcționare și a treia durată. Apăsați butonul M.

După acest al treilea pas, puteți răsfoi prin datele introduse și le puteți controla, folosind butonul M.



- Pentru a finaliza programarea, rotiți selectorul de putere în poziția orei 12.
- Porniți apoi programul, pentru a salva înregistrările, având grijă să lăsați programul să se deruleze complet doar cu condiția să aveți alimente introduse în cuptor.

⚠ Avarie din cauza lipsei alimentelor.

Cuptorul cu microunde se poate avaria dacă îl utilizați fără a introduce alimente.

Dacă nu ați introdus alimente în cuptor, opriți programul imediat după pornire (apăsând de două ori butonul Stop/C).

Salvați programele cu una sau două etape conform descrierii de mai sus: Programarea se finalizează cu selectorul de putere rotit în poziția orei 12 și pornind imediat programul, în timp ce o apăsare pe butonul M indică următorul pas.

Modificarea datelor introduse

- Puteți efectua o nouă programare care se va suprascrie peste programul salvat.

Pentru a accesa programul favorit

- Rotiți selectorul de putere în poziția orei 12.
- Apăsați butonul M.
- Apăsați butonul Start.

O eventuală cădere de curent va anula programul salvat de dumneavoastră; va trebui să introduceți din nou datele pe care doriți să le salvați.

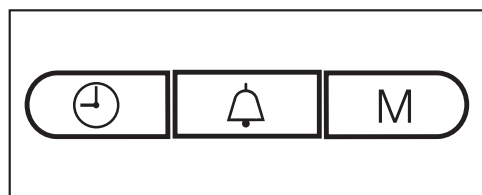
Modificarea setărilor

Unele dintre setările standard ale aparatului dumneavoastră au o alternativă pe care o puteți selecta la nevoie.

În tabelul de mai jos sunt enumerate setările individuale ale aparatului pe care le puteți modifica.

Setările implicite din fabricație sunt marcate în tabel cu un asterisc*.

Pentru a modifica o setare a aparatului, procedați după cum urmează:



- Apăsăți simultan butoanele și M și mențineți-le apăsată până când $P /$ și $* \equiv$ se aprind pe afișaj. Apoi eliberați butoanele, deoarece, dacă așteptați prea mult, ora curentă apare din nou pe afișaj.

- Cu ajutorul selectorului de durată, alegeți setarea aparatului pe care doriți să o modificați ($P /$ până la $P 5$ și $P 0$). Rotiți până când setarea dorită apare pe afișaj.

- Apoi apăsați butonul M, pentru a accesa setarea.

Pe afișaj apare 5 indicând faptul că setarea poate fi modificată.

- Rotiți selectorul de durată dacă doriți să modificați setarea (consultați tabelul) și confirmați înregistrarea cu butonul M (la $P 5$ și $P 0$ țineți apăsat butonul M timp de aproximativ 4 secunde).

Modificarea setării este salvată. Pe afișaj apare din nou P și cifra setării aparatului.

Acum puteți modifica și alte setări ale aparatului, în același mod.

- Finalizați modificările apăsând butonul Stop/C.

În cazul unei căderi de curent, setările modificate rămân salvate.

Modificarea setărilor

Setare		Posibilități de setare (* setare implicită din fabricație)	
P 1	Oprire pe timpul nopții	S 0*	Oprirea pe timpul nopții este dezactivată.
		S 1	Oprirea pe timpul nopții este activată. Între ora 23 și ora 4 afișarea orei este dezactivată.
P 2	Funcție automată de păstrare la cald	S 1*	Funcția automată de păstrare la cald este activată.
		S 0	Funcția automată de păstrare la cald este dezactivată.
P 3	Mesajul „door“ (ușă)	S 1*	Mesajul „door“ (ușă) apare, atunci când ușa nu a mai fost deschisă de aproximativ 20 de minute. Pornirea este blocată.
		S 0	Mesajul „door“ (ușă) nu apare.
P 4	Semnalul de memento	S 1*	Semnalul de memento este emis la fiecare 5 minute în primele 20 minute ulterioare terminării programului.
		S 0	Semnalul de memento este dezactivat.
P 5	Modul demo (pentru prezentarea aparatelor în reprezentanțe sau în spațiile expoziționale)	S 0*	Modul demo nu este activ. La dezactivarea modului demo activ, pe afișaj apare pentru scurt timp _ _ _ _ .
		S 1	Modul demo este activ. La acționarea unui buton sau a unui selector, pe afișaj apare pentru scurt timp <i>HE5</i> _. Aparatul nu este pregătit pentru funcționare.
P 6	Unitatea de măsură a greutateii	S 0*	Greutatea alimentelor este afișată în grame (g).
		S 1	Greutatea alimentelor este afișată în livre (lb).
P 0	Setări implicite din fabricație	S 1*	S-a revenit la setările implicite din fabricație sau acestea nu au fost modificate.
		S 0	Setările implicite din fabricație au fost modificate.

Încălzire

Pentru a încălzi alimentele, selectați următoarele trepte de putere a microun-
delor:

Băuturi	900 watt
Mâncăruri	600 watt
Hrană pentru bebeluși și copii	450 watt

 Pericol de arsuri ca urmare a hranei prea fierbinți.

Hrana pentru bebeluși și copii nu trebuie să fie prea fierbinte.

Este recomandat să o încălziți doar 1/2 până la 1 minut la 450 W.

Sfaturi privind încălzirea

Utilizați un capac atunci când încălziți mâncarea, mai puțin atunci când încălziți fripturi cu crustă.

 Pericol de explozie ca urmare a acumulării presiunii.

În recipientele și sticlele închise ermetic se acumulează presiune, care poate determina plesnirea violentă a acestora.

Nu încălziți niciodată alimente sau lichide în recipiente, cum ar fi biberoanele. Deschideți mai întâi recipientele. La biberoane, scoateți atât capacul cu filet, cât și tetina.

 Pericol de rănire ca urmare a fierberii excesive.

La fierbere, în special la reîncălzirea lichidelor la microunde, dacă nu este utilizat fierbătorul, există posibilitatea să fie atinsă temperatura de fierbere, fără ca bulele de aer specifice să se formeze. Lichidul nu va fierbe uniform. La scoaterea recipientului sau la o trepidație, această așa-numită întârziere a fierberii poate provoca formarea bulelor de aer și o fierbere excesivă similară unei explozii. Formarea bulelor poate fi atât de violentă, încât presiunea poate forța ușa cuptorului să se deschidă.

Evitați așa-numită „fierbere întârziată”, amestecând în lichid înainte de încălzire. După încălzire așteptați cel puțin 20 de secunde înainte de a scoate recipientul din cuptor. Suplimentar, în timpul încălzirii puteți să introduceți în recipient o tijă de sticlă sau un obiect similar.

Ouăle se pot sparge.

Nu reîncălziți la microunde ouă fierte tari și nici ouă fără coajă.

Preparatele din frigider au nevoie de o durată mai lungă de încălzire decât preparatele la temperatura camerei. Timpul necesar pentru încălzire depinde de caracteristicile mâncării, de cantitate și de temperatura inițială a acesteia.

Asigurați-vă întotdeauna că alimentele sunt încălzite suficient de bine.

Dacă nu sunteți siguri că mâncarea este suficient de caldă, selectați o durată mai lungă de încălzire.

Mâncarea în cantități mai mari trebuie amestecată sau întoarsă în timpul încălzirii. Aduceți straturile exterioare către centru, deoarece marginile se încălzesc mai repede.

După încălzire

Procedați cu precauție atunci când scoateți vasul din cuptor. Acesta poate fi fierbinte.

Vasul nu se încălzește de la microunde (excepție: vasele de ceramică), ci de la transferul căldurii mâncării.

După încălzire, lăsați mâncărurile să stea câteva minute la temperatura camerei, astfel încât căldura să se distribuie uniform în toată mâncarea. Temperaturile se egalizează.



Pericol de arsuri ca urmare a mâncărurilor prea fierbinți.

După încălzire, mâncărurile se pot înfierbânta foarte tare.

După ce ați încălzit mâncărurile, în special cele pentru bebeluși și copii, amestecați-le sau scuturați-le neapărat și verificați dacă acestea au o temperatură potrivită pentru a fi consumate.

Gătire

Introduceți alimentul pe care doriți să-l preparați într-un bol adecvat pentru microunde și gătiți-l acoperit.

Atunci când gătiți, este recomandat să selectați pentru început un nivel de putere de 900 W și apoi să continuați gătitul la un nivel mai blând, de 450 W.

Pentru înmuierea alimentelor precum **terciul de orez** și **gris**, setați mai întâi un nivel de putere de 900 W și apoi de 150 W.

Sfaturi privind gătirea

În cazul legumelor, timpii de gătire depind de caracteristicile acestora. Legumele proaspete conțin mai multă apă și astfel se gătesc mai repede. La legumele conservate, adăugați puțină apă.

Preparatele din frigider au nevoie de o durată mai lungă de gătire decât preparatele la temperatura camerei.

Amestecați sau întoarceți alimentele în timpul gătirii. Astfel obțineți o distribuție uniformă a căldurii.

 Pericol pentru sănătate ca urmare a timpului de gătire prea scurt.

Gătiți suficient alimentele ușor perisabile, precum peștele.

Atunci când gătiți astfel de mâncăruri, respectați neapărat timpii de gătire specificați.

În cazul **alimentelor cu pieleță sau coajă tare**, precum roșiile, cârnăciorii, cartofii noi și vinetele, perforați-le sau crestați-le de mai multe ori pentru ca aburul rezultat la gătire să poată fi evacuat, iar alimentele să nu crape.

 Pericol de rănire ca urmare a ouălor în coajă.

Ouăle în coajă se pot sparge în timpul gătirii sau după ce sunt scoase din incinta cuptorului.

Gătiți ouăle în coajă la microunde doar folosind un vas conceput special în acest scop.

 Pericol de opărire cu ouăle fără coajă.

În cazul ouălor fără coajă, există riscul ca după gătire gălbenușul să fie pulverizat în afară cu presiune ridicată.

Puteți găti ouă fără coajă, doar după ce ați perforat de mai multe ori pelicula care învelește gălbenușul.

După gătire.

Procedați cu precauție atunci când scoateți vasul din cuptor! Acesta poate fi fierbinte.

Vasul nu se încălzește de la microunde (excepție: vasele de ceramică), ci de la transferul căldurii mâncării.

După încălzire, lăsați mâncărurile să stea câteva minute la temperatura camerei (timp de așezare), astfel încât căldura să se distribuie uniform în toată mâncarea. Temperaturile se egalizează.

 Pericol pentru sănătate ca urmare a recongelării.

Alimentele decongelate complet sau parțial își pierd valoarea nutritivă și se deteriorează dacă sunt recongelate.

Produsele care au fost decongelate complet sau parțial nu trebuie recongelate. Consumați-le cât mai repede posibil. Alimentele pot fi recongelate doar după ce le-ați fiert sau le-ați prăjit.

Pentru a decongela alimentele, selectați următoarele trepte de putere a microundelor:

- 80 watt
pentru decongelarea alimentelor foarte sensibile, precum smântâna, untul, tartele cu cremă de smântână și de unt, brânza.
- 150 watt
pentru decongelarea altor alimente.

Scoateți din ambalaj produsul congelat, puneți-l într-un vas adecvat pentru microunde și dezghețați-l fără a pune capacul. La jumătatea timpului de dezghețare, întoarceți alimentul, mărunțiți-l sau amestecați-l.

Pentru decongelarea cărnii, scoateți-o din ambalaj și puneți-o pe o farfurie întoarsă cu fața în jos într-un borcan sau vas de porțelan, astfel încât zeama să se scurgă. Întoarceți-o pe durata decongelării.

 Pericol pentru sănătate ca urmare a salmonelilor.

La decongelarea cărnii de pasăre trebuie respectată cu strictețe curățenia.

Nu utilizați lichidul provenit din decongelare.

Carnea roșie, carnea de pasăre și peștele nu trebuie decongelate complet atunci când urmează a fi gătite.

Este suficient dacă alimentele sunt decongelate la suprafață. Suprafața este suficient de moale pentru a se pătrunde cu condimente.

Decongelarea și prepararea ulterioară

Puteți decongela și apoi încălzi sau găti alimente congelate semi-preparate.

Selectați mai întâi un nivel de putere de 900 W și apoi de 450 W.

Scoateți alimentul din ambalaj, puneți-l într-un vas adecvat pentru microunde și încălziți-l sau gătiți-l cu capacul pus. Excepție: Carnea tocată nu se gătește acoperită.

Mâncărurile cu conținut ridicat de lichid, precum supele și legumele, trebuie amestecate de mai multe ori în timpul procesului de gătire. Separați și întoarceți cu grijă feliile de carne la jumătatea duratei de gătire. Peștele trebuie întors de asemenea la jumătatea duratei de gătire.

După decongelare și încălzire, respectiv gătire, lăsați mâncarea să stea câteva minute la temperatura camerei, astfel încât căldura să se distribuie uniform în toată mâncarea.

Fierbere

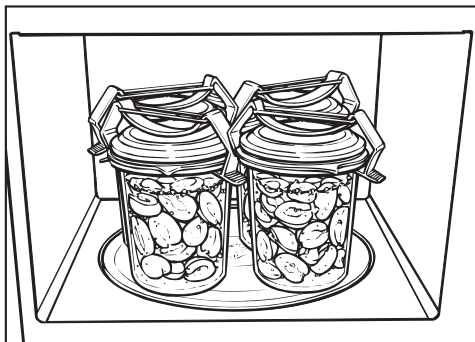
Puteți fierbe la microunde cantități mai mici de fructe, legume și carne în borcane adecvate pentru microunde, pe care le găsiți în magazinele de specialitate. Pregătiți borcanele după metoda uzuală.

Atunci când umpleți borcanele, lăsați neumplut un spațiu de 2 cm până la gura acestora.

Închideți borcanele adecvate pentru microunde doar cu cleme adecvate pentru microunde sau cu folie adezivă transparentă.

Nu utilizați cleme metalice sau borcane cu filet și nici conserve, pentru a evita formarea scânteilor.

Ideal este să fierbeți maxim patru borcane de $\frac{1}{2}$ litru.



- Așezați întotdeauna borcanele direct pe platoul rotativ.
- Fierbeți conținutul borcanului la o putere de 900 watt până când apar „perle“.

Timpul de preparare necesar depinde de

- Temperatura inițială a conținutului borcanului.
- Numărul de borcane.

Durata până când conținutul este adus la fierbere uniformă, adică până când se ridică bule de aer în toate borcanele, la intervale scurte, la:

1 sticlă	aproximativ 3 minute
2 sticle	aproximativ 6 minute
3 sticle	aproximativ 9 minute
4 sticle	aproximativ 12 minute

În cazul fructelor și castraveților, această durată este suficientă pentru o fierbere completă.

În cazul legumelor, după ce încep să se ridice bulele de aer, reduceți nivelul de putere a microundelor la 450 W.

- Morcovii au cca. 15 minute,
- mazărea are cca. 25 de minute

timp de preparare.

După fierbere

scoateți borcanele din cuptor și lăsați-le să stea acoperite cu un prosop circa 24 de ore într-un loc lipsit de curent.

Îndepărtați clemele, respectiv celofanul și verificați dacă toate borcanele sunt închise.

Sugestii de utilizare

Aliment	Cantitate	Putere microunde (W)	Timp (min)	Indicații
Topirea untului/margarinei	100 g	450	1:00 – 1:10	Nu puneți capacul
Topirea ciocolatei	100 g	450	3:00 – 3:30	Nu puneți capacul. Amestecați pe parcurs.
Dizolvare gelatină	1 pachetel + 5 linguri apă	450	00:10 – 00:30	Nu puneți capacul. Amestecați pe parcurs.
Prepararea glazurii pentru tarte	1 pachetel + 250 ml lichid	450	4 – 5	Nu puneți capacul. Amestecați pe parcurs.
Aluat dospit	Plămădeală din 100 g de făină	80	3 – 5	Se lasă la crescut acoperit.
Popcorn	1 lingură (20 g) porumb de popcorn	900	3 – 4	Porumbul se toarnă într-un recipient de 1 l, se pune la cuptor acoperit, apoi se presară cu zahăr pudră
Mărirea volumului bezelelor din ciocolată	20 g	600	00:10 – 00:20	Fără capac, pe o farfurie.
Aromatizarea dressing-urilor pentru salate	125 ml	150	1 – 2	Se încălzesc foarte puțin, fără capac
Temperarea citricelor	150 g	150	1 – 2	Fără capac, pe o farfurie.
Prăjirea șuncuței-pentru micul dejun	100 g	900	2 – 3	Fără capac, pe hârtie de copt.
Pregătirea înghețatei pentru porționare	500 g	150	2	Recipientul se pune în cuptor fără capac.
Îndepărtarea pielii-roșiilor	3 buc.	450	6 – 7	Se taie roșiile în X la codiță, se încălzesc acoperite, cu un pic de apă, se decojesc. Atenție, sunt foarte fierbinți!
Prepararea gemului de căpșuni	300 g căpșuni, 300 g zahăr gelifiant	900	7 – 9	Amestecați fructele cu zahăr, preparați-le într-un bol acoperit.
Decongelarea și coacerea pâinițelor semi-preparate	2 buc.	150+Gril Gril	1 – 2 4 – 6	Se decongelează neacoperite, pe grătar, se întorc la jumătatea duratei de preparare.

Toate datele specificate reprezintă doar valori de referință.

Informații pentru institutele de testare

Mâncare test conform EN 60705	Putere microunde (watt) + Gril/ Program automat	Durată (min)/ Greutate	Timp de odihnă* (min)	Observație
Cremă de ouă, 1000 g	300	38–40	120	Vase conform normei, dimensiuni la marginea superioară (25 x 25 cm)
Pandișpan, 475 g	600	8	5	Vase conform normei, diametru exterior la marginea superioară 220 mm, gătire fără capac
Masă de carne tocată, 900 g	600 450	7 12	5	Vase conform normei, dimensiuni la marginea superioară 250 mm x 124 mm, gătire fără capac
Cartofi gratinați, 1.100 g	AC 8	1.100 g	5	Vase conform normei, diametru exterior la marginea superioară 220 mm, gătire fără capac
Pui, 1.200 g greutate congelată, decongelat și tăiat în jumătate	AC 5	1.200 g	2	Grătar pentru gril, sub care se pune o formă rezistentă la căldură și adecvată pentru microunde. Puiul se așază mai întâi cu partea crescată în sus și se întoarce la jumătatea timpului de gătire.
Decongelarea cârnii (carne tocată), 500 g	150	11	5–10	Vase conform normei, decongelare fără capac, se întoarce la jumătatea timpului de decongelare
Zmeură, 250 g	150	7	3	Vase conform normei, decongelare fără capac

* Lăsați alimentele să stea la temperatura camerei în acest timp de odihnă, pentru ca temperatura să se distribuie uniform în aliment.

Agentii de întreținere pentru inox previn murdărirea rapidă și sunt disponibili prin Serviciul Clienți Miele. Aplicați cu o cârpă moale, în cantități mici, cu presiune uniformă.

Înainte de a curăța cuptorul cu microunde, opriți alimentarea cu curent electric (de ex. scoateți ștecărul din priză).

Nu utilizați sub nicio formă aparate de curățat cu abur pentru curățarea cuptorului cu microunde. Aburii pot pătrunde la piesele electrice ale cuptorului cu microunde, provocând un scurt-circuit.

Carcasă, incintă, interiorul ușii

 Pericol de arsuri ca urmare a incintei fierbinți a cuptorului.

Imediat după utilizare, incinta cuptorului poate fi prea fierbinte pentru a putea fi curățată.

Curățați incinta de îndată ce aceasta s-a răcit.

 Pericol de incendiu ca urmare a murdăriei prea puternice.

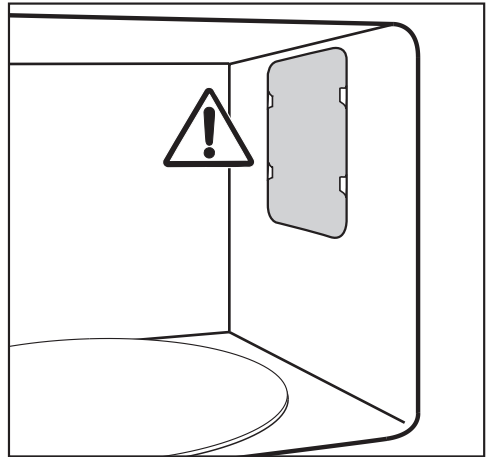
În anumite condiții, depunerile ample pot avaria aparatul ori pot duce la situații periculoase, ca urmare a riscului de incendiu.

Nu așteptați prea mult pentru a curăța cuptorul, deoarece astfel este îngreunată în mod inutil curățarea, ea devenind chiar imposibilă în cazuri extreme.

Puteți șterge incinta cuptorului și interiorul ușii cu un detergent neagresiv sau cu un detergent lichid pulverizat și cu apă. Uscați apoi cu o lavetă moale.

În cazul unor urme de murdărie mai dificile, încălziți în cuptor un pahar cu apă timp de 2-3 minute, până fierbe. Aburul se depune pe pereții incintei și înmoaie murdăria. Astfel puteți îndepărta mai ușor murdăria, eventual folosind și puțin detergent de vase.

Suprafețele din inox pot fi întreținute cu un produs de îngrijire pentru inox (disponibil la Serviciul de asistență tehnică Miele).



Nu îndepărtați capacul de pe orificiul de emisie a microundelor din incinta cuptorului și nici folia de pe panoul interior al ușii.

Curățare și întreținere

Apa sau alte obiecte nu trebuie să ajungă în fanta de ventilație al aparatului.

Nu utilizați o lavetă prea îmbibată în lichid pentru a șterge incinta, deoarece lichidul poate pătrunde astfel prin orificiile existente.

Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, deoarece aceștia pot zgăria materialul.

Puteți neutraliza mirosurile din incintă punând la fiert timp de câteva minute o ceașcă de apă cu puțină zeamă de lămâie.



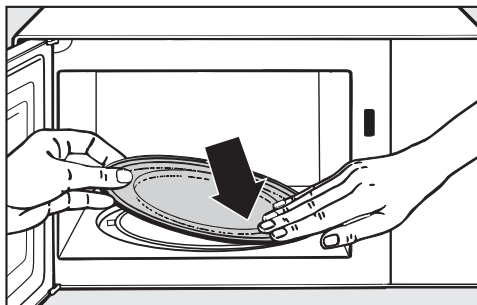
Un aparat defect vă poate pune în pericol sănătatea.

Un cuptor cu ușa deteriorată poate fi utilizat din nou doar după ce a fost reparat de către un tehnician de la Serviciul Clienți, autorizat de Miele. Dacă folosiți cuptorul în aceste condiții, microundele vor fi iradiate spre exterior, punându-vă în pericol sănătatea.

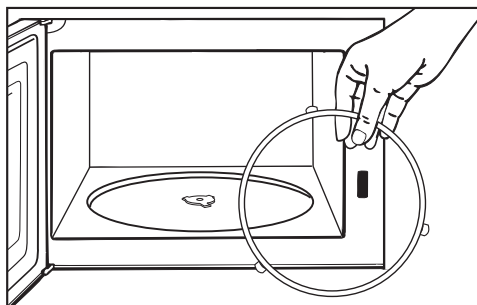
Mențineți ușa mereu curată și verificați în permanență ca aceasta să nu prezinte deteriorări. Nu utilizați cuptorul cu microunde dacă

- ușa este deformată.
- balamalele ușii sunt desprinse.
- carcasa, ușa ori pereții interiori ai cuptorului prezintă găuri sau fisuri.

Pentru a curăța incinta:



- Scoateți platoul rotativ și curățați-l în mașina de spălat vase sau cu apă și cu un detergent de vase pulverizat.



- Curățați inelul de rulare situat sub platoul rotativ, precum și baza incintei acoperită în mod normal de platou. În caz contrar, mișcarea platoului rotativ va fi fluctuantă.
- Curățați suprafețele de contact dintre platoul rotativ și inelul de rulare.

Nu rotiți manual rotorul în cruce, deoarece astfel puteți avaria motorul de antrenare.

Partea frontală a aparatului

Murdăria fixată devine imposibil de înlăturat, ducând la deteriorarea sau decolorarea suprafețelor exterioare.

Cel mai bine este să îndepărtați imediat urmele de murdărie de pe partea frontală a aparatului.

Curățați partea frontală a aparatului cu un bureț curat, cu detergent de vase și cu puțină apă. Uscați-o apoi cu o lavetă moale.

Pentru curățare puteți utiliza și o lavetă din microfibre curată și umedă, fără detergent.

Toate suprafețele sunt sensibile la zgâriere. În anumite împrejurări, zgârierea suprafețelor de sticlă poate duce la spargerea acestora. Contactul cu agenți de curățare neadecvați poate duce la deteriorarea sau decolorarea acestora.

Respectați instrucțiunile de curățare.

Pentru a evita deteriorarea suprafețelor, nu utilizați la curățare

- agenți de curățare care conțin sodă, amoniac, acizi sau cloruri,
- agenți de curățare cu compuși anticălcăr,
- agenți de curățare abrazivi, de exemplu de tip pudră sau cremă,
- agenți de curățare pe bază de solvenți,
- agenți de curățare pentru inox,
- detergenți pentru mașini de spălat vase,
- spray-uri pentru cuptoare,

- detergenți pentru curățat sticla,
- perii și bureți duri și abrazivi, de exemplu bureți pentru curățarea oalelor,
- radiere speciale de îndepărtat mizeria,
- răzuitoare metalice ascuțite.

Accesorii incluse

Grătar

Spălați grătarul după fiecare utilizare; acesta este adecvat pentru mașina de spălat vase. Îndepărtați mizeriile foarte aderente cu ajutorul unui detergent pentru suprafețe din inox.

Tavă gourmet

Curățați tava gourmet cu apă fierbinte, cu o lavetă și cu un detergent care dizolvă grăsimile.

Nu utilizați sub nicio formă bureți metalici, agenți abrazivi sau detergenți de curățare agresivi.

Nu curățați tava în mașina de spălat vase.

După prepararea mâncărilor cu miros intens puteți încălzi în cuptor tava gourmet cu apă și zeamă de lămâie la puterea maximă a microundelor timp de 2 - 3 minute, iar apoi clătiți cu apă curată.

Ghid pentru soluționarea problemelor

Cu ajutorul ghidului de mai jos veți putea remedia majoritatea problemelor și defecțiunilor care pot interveni în timpul utilizării obișnuite a mașinii. Astfel veți putea economisi timp și bani, deoarece nu va mai fi nevoie să contactați Serviciul Clienți.

Tabelele de mai jos vă vor ajuta să găsiți și să înlăturați cauza unei defecțiuni sau a unei probleme.

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Un program nu pornește.	Verificați ■ dacă ușa aparatului este închisă. ■ dacă funcția Blocare comenzi este activată (consultați capitolul „Utilizare”, secțiunea „Funcția Blocare comenzi”). ■ dacă mesajul „door“ (ușă) apare pe afișaj. Ușa nu a mai fost deschisă de ceva timp (aproximativ 20 de minute) (consultați capitolul „Utilizare”, secțiunea „Mesajul „door“ (ușă)”). ■ dacă ștecărul aparatului este introdus corect în priză. ■ dacă siguranța instalației din locuință s-a decuplat, deoarece aparatul, alimentarea electrică din locuință sau un alt aparat s-a defectat (scoateți ștecărul din priză, contactați un electrician sau Serviciul Clienți, consultați capitolul „Serviciul Clienți”).
Se aude un zgomot după procesul de gătire.	Aceasta nu este o defecțiune. După terminarea unui program de gătire, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze un timp, pentru a împiedica acumularea umezelii în cuptor, pe panoul de comandă sau în dulapul de montare a cuptorului. Ventilatorul se oprește automat.
. . . afișajul este întunecat?	Afișarea orei curente este oprită. ■ Apăsăți butonul  și țineți-l apăsat câteva secunde.
	Oprirea pe timpul nopții este activată. ■ Opriți-l.
. . . dacă mișcarea platoului rotativ este fluctuantă?	Este posibil ca zona platoului rotativ să fie murdară. ■ Verificați dacă există mizerii între platoul rotativ și baza incintei. ■ Verificați dacă suprafețele de contact dintre platoul rotativ și inelul de rulare sunt curate. ■ Curățați zona platoului rotativ.

Ghid pentru soluționarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
. . . după expirarea duratei setate, mâncărurile nu sunt decongelate, încălzite, respectiv gătite suficient?	Durata sau treapta de putere selectată nu a fost cea potrivită. ■ Verificați dacă a fost selectat nivelul de putere a microundelor corespunzător duratei introduse. Cu cât este mai mic nivelul de putere, cu atât mai lungă este durata programului. ■ Verificați dacă programul s-a întrerupt și nu s-a mai reluat.
. . Microundele funcționează, însă nu și iluminatul incintei?	Becul este defect. Puteți utiliza aparatul în mod obișnuit, însă becul este defect. ■ Contactați Serviciul de asistență tehnică, dacă doriți să înlocuiți sistemul de iluminat.
. . . în timpul funcționării Microundelor se aud zgomote anormale?	Mâncarea este acoperită cu folie de aluminiu. ■ Îndepărtați folia de aluminiu. Ies scântei la utilizarea unui vas de metal. ■ Respectați indicațiile privind vesela adecvată din capitolul cu același nume.
. . . ora curentă afișată nu este corectă?	În cazul unei căderi de curent, timpul se cronometrează apoi începând cu ora 12:00, ca la punerea în funcțiune. Ora curentă trebuie programată din nou. ■ Corectați ora curentă.
. . . mâncarea se răcește prea repede?	Datorită caracteristicilor microundelor, căldura cuprinde mai întâi straturile marginale ale alimentului și apoi înaintează către mijloc. Așadar, dacă alimentul este încălzit la un nivel mai mare de putere a microundelor, este posibil ca acesta să fie fierbinte pe margini, dar nu și la mijloc. Ulterior, când temperatura se egalizează, mâncarea se încălzește la mijloc și se răcește pe margini. ■ De aceea, încălziți în special mâncărurile cu compoziție diferită ca pe un meniu, la o putere mai scăzută cu o durată corespunzător mai lungă.
. . . cuptorul cu microunde se oprește în timpul procesului de gătit, încălzire sau decongelare?	Este posibil ca aerul să nu circule suficient. ■ Verificați dacă admisia sau evacuarea aerului este obturată. Înlăturați eventualele obstacole. Dacă aparatul se supraîncălzește, este posibil ca acesta să se oprească automat din motive de siguranță. ■ După o etapă de răcire, puteți continua procesul de gătit. Aparatul se oprește în mod repetat. ■ Contactați Serviciul de asistență tehnică.

Serviciu Clienți

Contact în caz de defecțiuni

În cazul oricăror defecțiuni pe care nu le puteți remedia dumneavoastră, vă rugăm să contactați reprezentanța Miele sau Serviciul Clienți Miele.

Puteți să rezervați Serviciul Clienți Miele online, la www.miele.com/service.

Datele de contact ale Serviciului Clienți Miele sunt trecute la finalul acestor documente.

Serviciul Clienți are nevoie să știe denumirea modelului și numărul de fabricație (Fabr./SN/Nr.). Ambele informații pot fi găsite pe eticheta cu date tehnice.

Garanție

Perioada de garanție a mașinii este de 2 ani.

Mai multe informații puteți găsi în Condițiile de garanție livrate împreună cu produsul.

România
SC Miele Appliances SRL
Piața Presei Libere, nr. 3-5,
București
Clădirea City Gate, Turnul sudic, parter
Telefon 021 352 07 77 / 78 / 79
Fax 021 352 07 76
E-mail info@miele.ro

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Germania

M 6012 SC

ro-RO

M.-Nr. 11 357 160 / 05