

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	5
Înainte de prima utilizare	15
Instalare	16
Dimensiuni de încastrare.....	16
Conectare la rețeaua electrică.....	21
Contribuiți la protecția mediului înconjurător	22
Descrierea aparatului	23
Accesorii incluse	24
Panoul de comandă	25
Comenzi	26
Buton de Pornire/Oprire 	26
Afișaj.....	26
Butoane cu senzori.....	26
Butoane cu senzori deasupra afișajului.....	26
Butoane cu senzori sub afișaj.....	27
Simboluri pe afișaj.....	28
Principiu de funcționare	29
Selectarea unui punct de meniu și modificarea valorii sau setării	29
Selectarea modului de operare sau funcției	29
Anularea programului de gătit.....	29
Descrierea modului de funcționare	30
Descrierea puterii microundelor	31
Funcții.....	31
Microunde Solo.....	31
Gătire la gril.....	31
Regimul combi Microunde cu Gril.....	31
Programe automate.....	31
Vase adecvate pentru cuptorul cu microunde	32
Materiale și forme	32
Testarea veselei	34
Capacul	35
Prima punere în funcțiune	36
Modificarea orei curente	36
Setări	37
Prezentarea generală a setărilor	37
Modificarea setărilor	38
Limbă 	38
Oră curentă.....	38
Afișare.....	38
Format ceas	38
setare	38

Volum	38
Tonuri atenționare	39
Ton butoane	39
Luminozitatea afișajului	39
Unități de măsură	39
Greutate	39
Menținere caldă	39
Quick MW	39
Popcorn	39
Alimentul este în incintă?	39
Siguranță	40
Blocare comenzi 	40
Blocare butoane	40
Versiune software	40
Showroom	40
Regim demo	40
Setări implicite	40
Utilizare	41
Deschiderea ușii	41
Așezarea vasului în cuptor	41
Platou rotativ	41
Închiderea ușii	41
Pornirea unui program	41
Alimentul e în incintă?	42
Înteruperea sau repornirea unui program	42
Modificarea setărilor	42
Ștergerea unui proces	42
La finalul programului	42
Menținere caldă	42
Programarea timpilor de gătire	43
Selectarea Microunde Quick	43
Modificarea timpului și puterii	43
Funcția Blocare comenzi	44
Utilizarea cronometrului	45
Modificarea cronometrului	45
Ștergerea cronometrului	45
Utilizarea cronometrului plus program de gătire	45
Utilizare - gătitul la gril	46
Gătirea la gril fără Microunde	46
Modificarea timpului de gătit la gril	46
Combinarea grilului cu microundele	47
Modificarea timpului	47

Cuprins

Tavă gourmet	49
Indicații de utilizare	49
Prăjire / rumenire	49
Sugestii de utilizare	50
Rețete	50
Utilizare - programe automate	53
Folosirea programelor automate	53
Gătire 	53
Decongelare	54
Încălzire	54
Popcorn 	54
Rețete - Programe automate	55
Încălzire	63
Gătire	65
Decongelare	66
Fierbere	67
Sugestii de utilizare	68
Informații pentru institutele de testare	69
Curățare și îngrijire	70
Accesorii incluse	72
Ghid de rezolvare a problemelor	73
Serviciu Clienți	75
Contact în caz de defecțiuni	75
Garanție	75
Date tehnice	76

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 avarierea aparatului, citiți aceste instrucțiuni cu atenție, înainte de a-l pune în funcțiune.

Acestea conțin informații importante privind instalarea, 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!

Utilizare 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, gătirea, 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.

Indicații de siguranță și avertizări

- ▶ 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

- ▶ Folosiți funcția de blocare a comenzilor, pentru ca copiii să nu poată porni aparatul cu microunde când nu sunt supravegheați.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Pericol de accidentare! Ușa poate susține maxim 8 kg. Copiii se pot accidenta la ușa deschisă. Nu le permiteți să se așeze pe ușa deschisă ori să se agațe de aceasta.

Aspecte de siguranță tehnică

- ▶ 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 nesincronizat cu rețeaua (de ex. rețelele autonome, sistemele de copie de siguranță). Condiția prealabilă pentru funcționare este ca sistemul de alimentare cu energie să respecte cerințele standardului EN 50160 sau ale unuia 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 actuală 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.

Indicații de siguranță și avertizări

- ▶ 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.
- ▶ Utilizați cuptorul cu microunde doar în stare încastrată, pentru a-i asigura funcționarea în condiții de siguranță.
- ▶ 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 Clienti 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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!

Indicații de siguranță și avertizări

- ▶ Cuptorul cu microunde se poate avaria dacă îl utilizați fără a introduce alimente ori îl încălcați 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 nicio dată alimente sau lichide în recipiente sau sticle închise. La biberoane, scoateți atât capacul cu filet, **cât și tetina.**
- ▶ 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 trepidație, această așanumită 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 de la butonul de Pornire/Oprire 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 grăsime. 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 gătit. 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:

- ▶ Suprafața din inox a cuptorului cu microunde este acoperită de un strat protector, care poate fi distrus de diverse materiale adezive, pierzându-și proprietățile de protecție la murdărire. Nu aplicați pe suprafețele din inox bilețele adezive, bandă adezivă sau alte astfel de articole adezive.
- ▶ Suprafețele cuptorului sunt sensibile la zgâriere. Chiar și magneții pot lăsa pe acestea urme de zgâriere.

Indicații de siguranță și avertizări

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 mâncărilor 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.

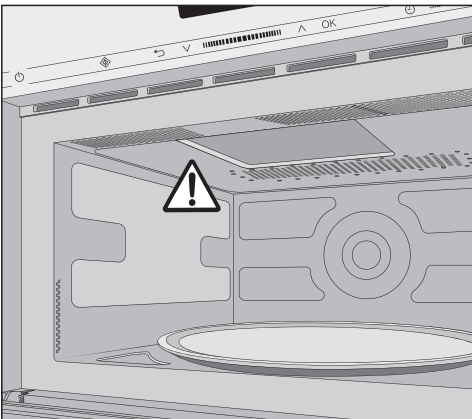
În acest răstimp se produce egalizarea temperaturii între aparat și mediu. Acest lucru este important pentru asigurarea unei bune funcționări viitoare a aparatului.

 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.



Nu înlăturați capacul de pe orificiul de emisie a microundelor din incinta cuptorului.

 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.

- Verificați ca aparatul să nu fie deteriorat.

Instalare

Atunci când încastrați cuptorul cu microunde, trebuie să asigurați o admisie și o evacuare liberă a aerului prin partea frontală a aparatului.

Așadar, nu obturați cu obiecte fantele de ventilație.

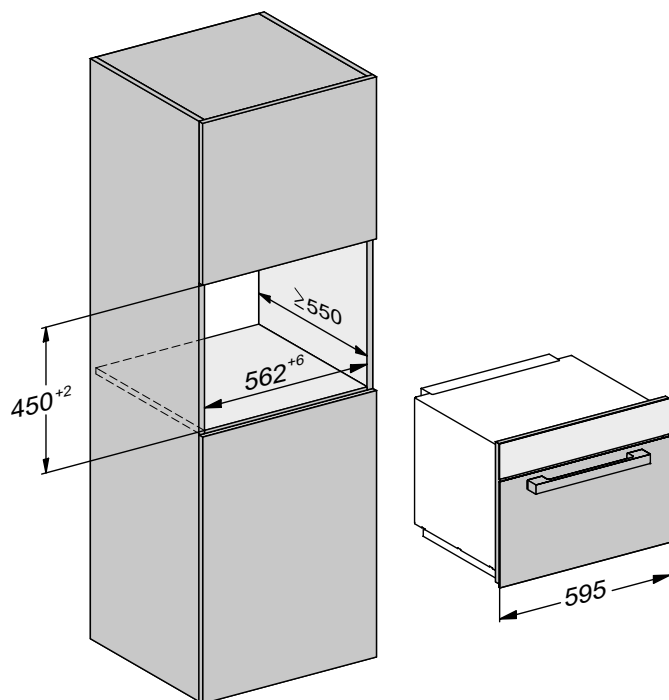
Ușa se poate deteriora dacă apucați cuptorul cu microunde de mânerul ușii atunci când îl transportați.

Pentru transport folosiți mânerele poziționate pe lateralele carcasei.

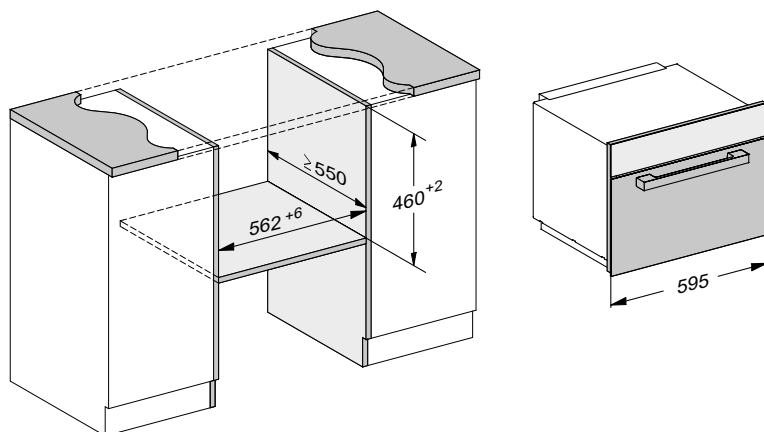
Dimensiuni de încastrare

Dimensiunile sunt indicate în mm.

Instalare într-un corp înalt de bucătărie

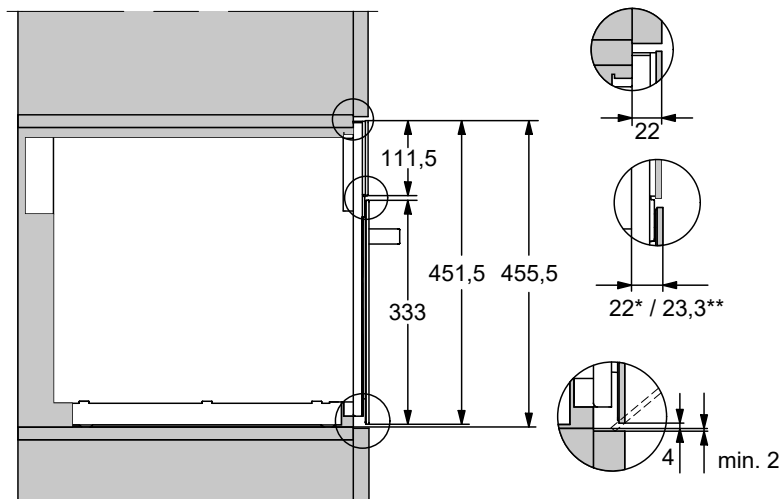


Instalare într-un corp de bucătărie nesuspendat



Instalare

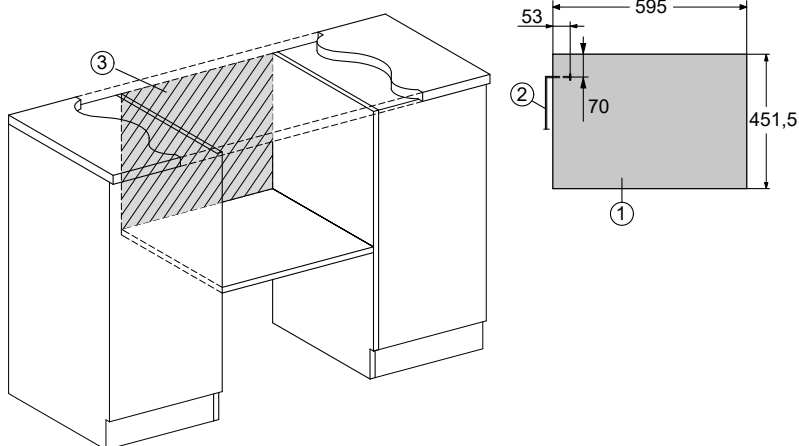
Vedere laterală



* Sticlă

** Inox

Conectare corp de buătărie nesuspendat

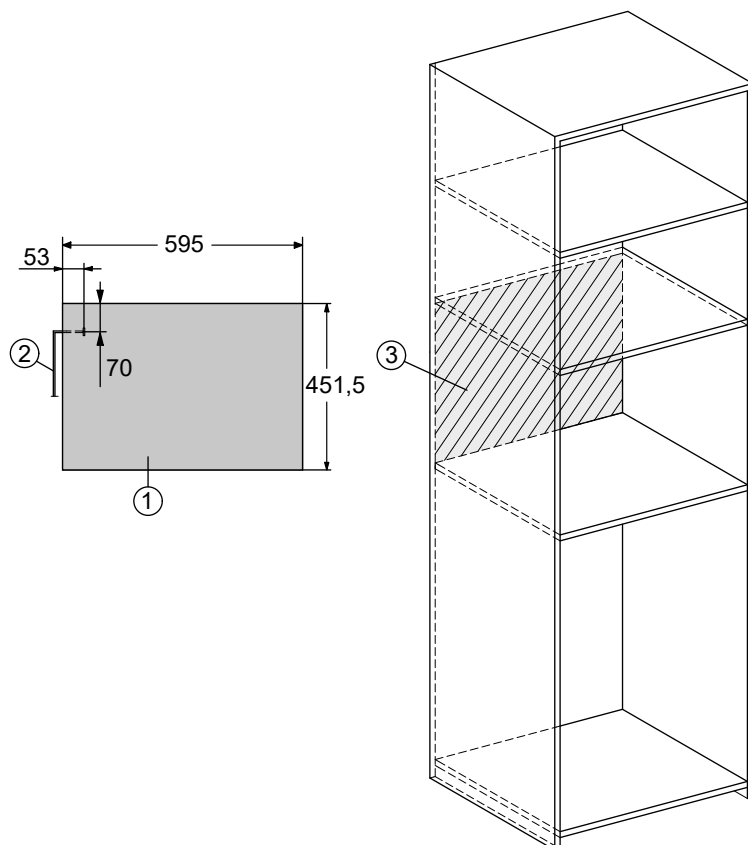


① Vedere din față

② Cablu de alimentare,
lungime = 1.600 mm

③ Niciun racord în această zonă

Conectare corp înalt de bucătărie

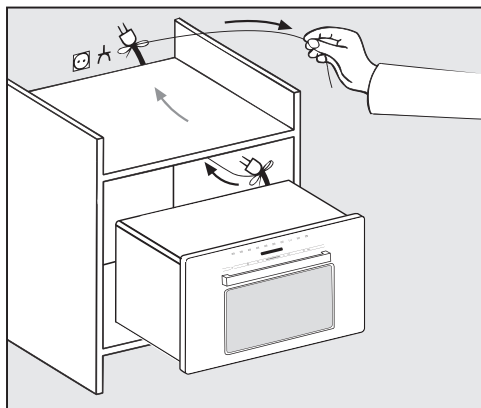


- ① Vedere din față
- ② Cablu de alimentare,
lungime = 1.600 mm
- ③ Niciun racord în această zonă

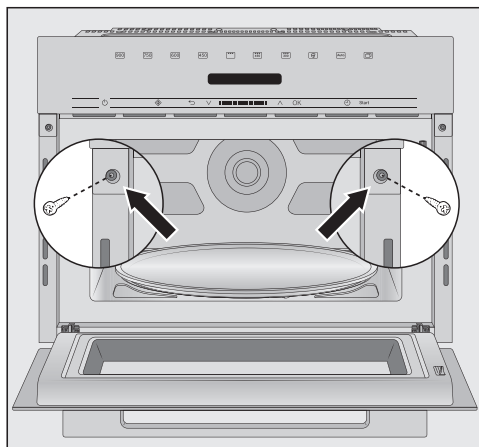
Instalare

Efectuarea instalării

Cuptorul cu microunde poate fi utilizat doar în stare încastrată.



- Împingeți în nișă cuptorul cu microunde. Pentru aceasta treceți cablul cu ștecăru prin spatele unității de încastrare.



- Aliniați aparatul.
- Deschideți ușa aparatului și înșurubați aparatul de pereții unității de încastrare, cu ajutorul șuruburilor furnizate.

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 avariat.

Aparatul este dotat cu cablu și ștecă.

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 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.

Contribuiți la protecția mediului înconjurător

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 poate fi reciclat.

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.

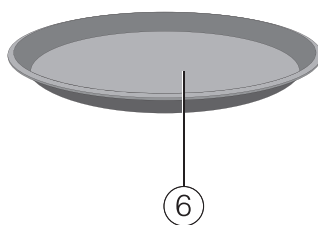
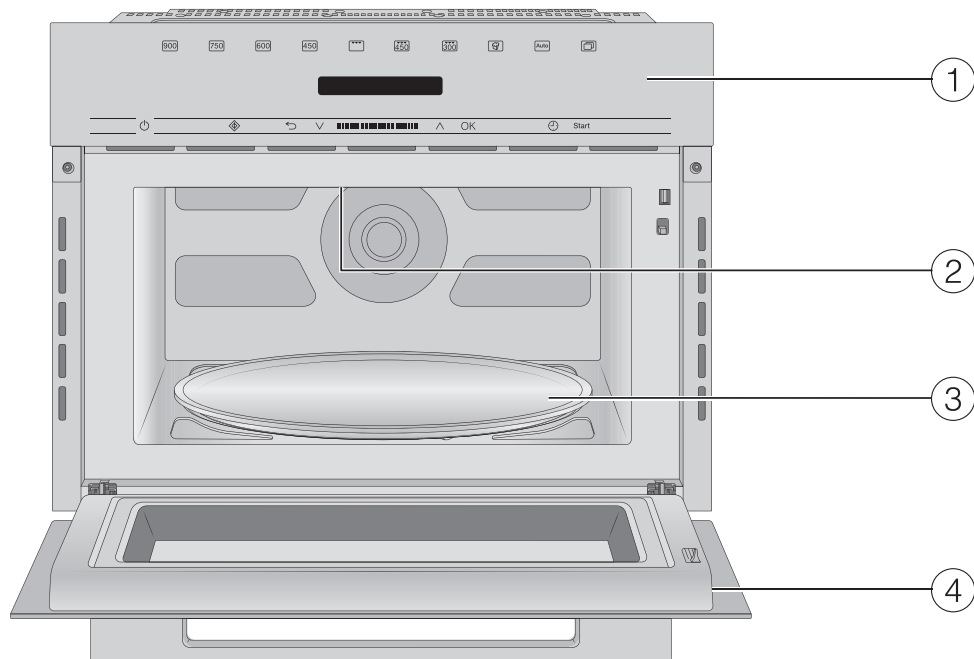
Aruncarea aparatului vechi

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 încastrați 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 Panoul de comandă
- ② Gril
- ③ Platou rotativ
- ④ Ușă
- ⑤ Grătar pentru gril
- ⑥ Tavă gourmet

Accesorii incluse

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.

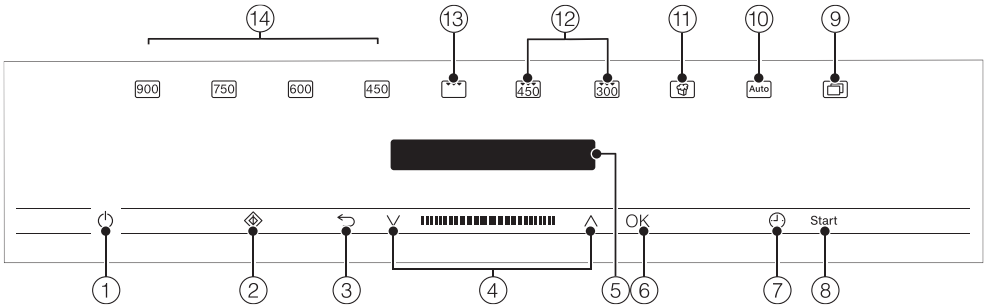
Tavă gourmet

Tava gourmet este o tavă rotundă, pentru gătit 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 Buton de Pornire/Oprire ⏻
- ② Buton Microunde Quick ⬠
- ③ Buton ↩ pentru salt înapoi pas cu pas și pentru anularea unui program de gătire
- ④ Zonă de navigare cu butoanele ▲ și ▼ pentru răsfoire în listele de opțiuni și modificarea valorilor
- ⑤ Afișaj pentru ora exactă și informații de operare
- ⑥ Buton OK pentru accesarea funcțiilor și memorarea setărilor
- ⑦ Buton ⌚ pentru setarea unui cronometru sau a unui timp de gătire
- ⑧ Buton Start pentru pornirea unui program de gătire
- ⑨ Buton 📖 pentru alte programe și setări
- ⑩ Buton Auto pentru diverse programe automate de gătire
- ⑪ Buton 🍿 pentru popcorn
- ⑫ Utilizare combinată a funcțiilor Gril și Microunde
- ⑬ Funcționare cu Gril
- ⑭ diferite trepte de putere ale microundelor

Comenzi

Buton de Pornire/Oprire

Butonul de Pornire/Oprire  este îngropat și răspunde la contactul cu degetele. Cu acest buton porniți și opriți cuptorul cu microunde.

Afișaj

Pe afișaj apare ora curentă sau diferite informații privind funcțiile, temperaturile, timpii de gătire, programele automate și setările.

După pornirea aparatului de la butonul de Pornire/Oprire  apare meniul principal cu solicitarea *Selectați o funcție de gătire*.

Butoane cu senzori

Butoanele cu senzori reacționează la contactul cu degetul. Fiecare atingere este confirmată prin tonuri ale butoanelor. Puteți dezactiva acest ton al butoanelor selectând setarea *Volum* și apoi *Ton butoane* și diminuând complet sonorul cu butoanele săgeți.

Dacă afișajul este întunecat, trebuie să porniți mai întâi aparatul înainte ca butoanele cu senzori să reacționeze.

Butoane cu senzori deasupra afișajului

Aici găsiți modurile de operare și alte funcții ale cuptorului cu microunde.

Mod de operare/funcție

 Treaptă de putere 900 watt

 Treaptă de putere 750 watt

 Treaptă de putere 600 watt

 Treaptă de putere 450 watt

 Gril

 Utilizare combinată
450 watt + Gril

 Utilizare combinată
300 watt + Gril

 Popcorn

 Programe automate

 Alte
(programe și Setări )

300 W

150 W

80 W

Gril + 150 W

Decongelează

Încălziți

Setări 

Butoane cu senzori sub afișaj

Buton cu senzor	Funcție
	Cu acest buton cu senzor porniți funcția Microunde Quick. Programul de gătire se desfășoară cu puterea maximă a microundelor (900 W) și un timp de gătire de 1 minut (consultați capitolul „Utilizare”, secțiunea „Microunde Quick”). Prin atingerea repetată a acestui buton cu senzor puteți să măriți treptat timpul de gătire.
	În funcție de meniul în care vă aflați, cu ajutorul acestui buton cu senzor veți ajunge înapoi în meniul superior sau în meniul principal. Atunci când se desfășoară un proces de gătire, puteți opri procesul cu acest buton cu senzor și îl puteți anula apăsând încă o dată pe butonul cu senzor.
	În zona de navigare, răsfoiți în sus sau în jos prin listele de opțiuni cu butoanele săgeți sau cu zona dintre acestea. Pe afișaj apare punctul de meniu pe care doriți să îl selectați. Valorile sau setările pot fi modificate cu butoanele săgeți sau cu zona dintre ele.
OK	Dacă pe afișaj apare o funcție, o puteți accesa cu OK. Apoi puteți modifica funcția selectată. Prin confirmare cu OK salvați modificările. Dacă pe afișaj apare o fereastră cu informații, confirmați-o cu butonul OK.
	Cu acest buton cu senzor puteți seta oricând un cronometru (de ex. pentru fierberea ouălor), chiar dacă simultan de desfășoară un program de gătire. În afară de aceasta, cu acest buton cu senzor puteți programa timpul de gătire.
Start	Cu acest buton cu senzor porniți un program de gătire.

Comenzi

Simboluri pe afișaj

Pe afișaj pot apărea următoarele simboluri:

Simbol	Semnificație
	Acest simbol marchează informațiile și indicațiile suplimentare de utilizare. Confirmați aceste ferestre cu informații cu butonul cu senzor <i>OK</i> .
	Indicație privind opțiunile supraordonate care, din lipsă de spațiu, nu mai sunt afișate în calea de meniu.
	Unele setări, de ex. luminozitatea afișajului sau volumul, pot fi modificate cu ajutorul unei bare cu mai multe segmente.
	O bifă care însoțește o setare înseamnă că acea opțiune este selectată în momentul actual.
	Funcția Blocare comenzi este activată (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Siguranță”). Utilizarea aparatului este blocată.
	Cronometru

Selectarea unui punct de meniu și modificarea valorii sau setării

Butoanele săgeți $\wedge$ și $\vee$ și zona dintre ele  au următoarele funcții:

- Selectați un punct de meniu dintr-o listă de opțiuni.
- Modificați o valoare (de ex. greutatea) sau o setare (de ex. intensitatea semnalelor sonore).
- Atingeți butonul săgeată corespunzător sau glisați cu degetul în zona dintre butoanele săgeți spre dreapta sau spre stânga, până când apare punctul de meniu dorit sau valoarea dorită.

Sfat: Dacă țineți apăsat butoanele săgeți, lista de opțiuni sau valorile se derulează automat mai departe, până când eliberați butonul săgeată.

- Confirmați selecția cu OK.

Setarea actuală este marcată cu o $\checkmark$.

Selectarea modului de operare sau funcției

Butoanele cu senzori pentru modurile de operare și funcții (de ex. setări) se află deasupra afișajului. Selectați un mod de operare sau o funcție cu butonul cu senzor corespunzător de pe panoul de comandă (consultați capitolele „Utilizare” și „Setări”).

- Atingeți butonul cu senzor pentru modul de operare sau funcția dorită.

Butonul cu senzor de pe panoul de comandă luminează portocaliu.

- Setări valorile sau răsfoiți în listele de opțiuni până când apare setarea dorită.

Anularea programului de gătire

Anulați un program de gătire cu ajutorul butonului cu senzor al funcției, care luminează portocaliu sau cu ajutorul butonului cu senzor .

- Atingeți butonul cu senzor corespunzător pentru funcție sau de două ori butonul cu senzor , pentru a anula programul de gătire.
- Dacă ați setat un timp de gătire, selectați Anulați procesul și confirmați cu OK.

Apare meniul principal.

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. Distribuirea microundelor este sporită prin acționarea 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, gătitul 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 gătit sau deschiderea ușii aparatului. Când cuptorul este în funcțiune, ușa închisă etanș împiedică emiterea accidentală spre exterior a 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:

Puteți alege programe automate din patru categorii diferite.

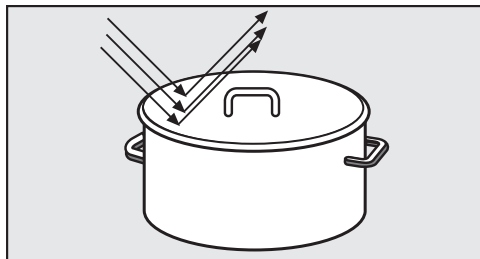
- Gătire 
- Decongelare
- Încălzire
- Popcorn 

Programele depind de greutatea alimentelor.

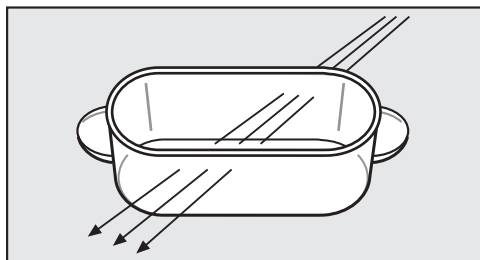
Puteți indica greutatea alimentelor în grame (g), livre (lb) sau livre/uncii (lb/oz) (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Modificarea setărilor”).

Vase adecvate pentru cuptorul cu microunde

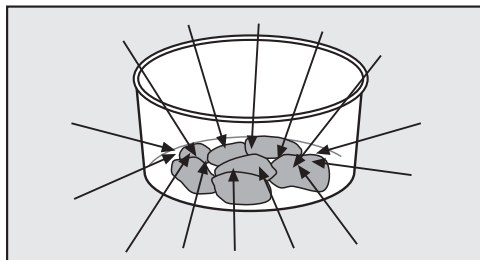
Microundele



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

Vase adecvate pentru cuptorul cu microunde

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 al bucăților ingale 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 vitroceramică 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 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.

Vase adecvate pentru cuptorul cu microunde

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 străpungeri. 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.
- Apăsați butonul .
- Selectați treapta de putere de 900 watt.
- Cu butoanele săgeți $\wedge$ și $\vee$ introduceți 30 de secunde și confirmați cu *OK*.
- Apăsați butonul start, pentru a porni testul.

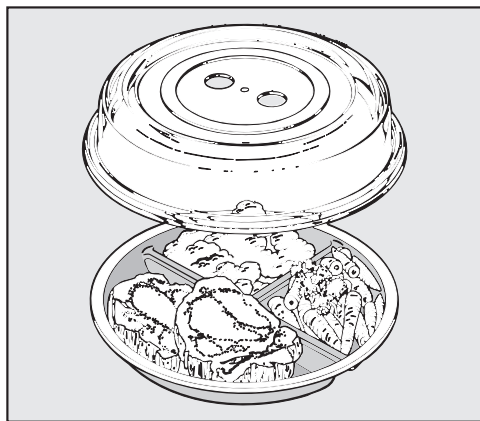
Dacă în timpul testului auziți pocniri însoțite de scântei, opriți cuptorul imediat (apăsați butonul și confirmați cu *OK*). Vesela care declanșează această reacție nu este compatibilă pentru microunde. Dacă aveți dubii, luați legătura cu producătorul sau furnizorul veselei pentru a afla dacă vesela este compatibilă pentru microunde.

Acest test nu poate fi aplicat pentru verificarea conformității vaselor cu toarte 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 recipiente 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.

Prima punere în funcțiune

Folosiți cuptorul doar în stare încas-trată.

Atunci când cuptorul cu microunde es-te conectat la rețeaua electrică, el devi-ne funcțional.

Ecranul de întâmpinare

Apare logo-ul Miele. Apoi vi se cere să faceți anumite setări necesare pentru prima punere în funcțiune a cuptorului.

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Setarea limbii

- Selectați limba dorită cu butoanele săgeți.
- Confirmați cu **OK**.

Dacă din greșeală ați selectat o limbă pe care nu o cunoașteți, urmați instruc-țiunile din capitolul „Setări”, secțiunea „Limba ”.

Setarea țării

- Selectați țara dorită cu butoanele să-geți.
- Confirmați cu **OK**.

Setarea orei exacte

- Setati ora curentă cu butoanele săgeți.
- Confirmați cu **OK**.

Mesajul de pe afișaj Afișare ceas dezactiv. este marcat cu o .

- Confirmați cu **OK**.

Informația Consum de energie - apare pe afișaj, deoarece dacă afișarea orei cu-rente este dezactivată, se economisește energie.

- Apăsati **OK**.

Pe afișaj apare Punere în funcțiune finaliza-tă.

- Confirmați cu **OK**.

Pe afișaj apare Selectați o funcție de gătire.

Afișarea orei curente este setată din fa-bricație astfel încât să se deruleze pe fundal. Afișajul este stins pentru a eco-nomisi energie.

Puteți modifica această setare a apara-tului dacă doriți ca ora curentă să fie vi-zibilă permanent (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Modificarea setări-lor”).

Atunci când ora curentă este vizibilă, toate butoanele cu senzori reacționea-ză imediat la atingere.

Dacă ora curentă nu este vizibilă, apa-ratul este oprit. El trebuie pornit de la butonul de Pornire/Oprire  înainte de a putea fi utilizat din nou.

Sfat: Puteți afișa ora și în format de 12 ore (consultați capitolul „Setări”, secțiu-nea „Ora curentă”).

Modificarea orei curente

- Porniți aparatul de la butonul de Por-nire/Oprire .

Pe afișaj apare Selectați o funcție de gătire.

- Atingeți butonul cu senzor .

- Cu butoanele săgeți, selectați subpunctul Setări  și confirmați se-lecția cu **OK**.

- Apoi, cu butoanele săgeți, selectați subpunctul Oră curentă și confirmați cu **OK**.

- Cu butoanele săgeți, selectați setare și confirmați cu **OK**.

Pe afișaj, ora curentă este evidențiată cu alb.

- Modificați ora curentă cu butoanele săgeți și confirmați cu **OK**.

- Apăsati de mai multe ori butonul cu senzor , pentru a ajunge din nou la primul nivel.

Pe afișaj apare Selectați o funcție de gătire.

Prezentarea generală a setărilor

Punct de meniu	Setări posibile
Limbă 	...deutsch*, english... Țara
Oră curentă	Afișare (Afișare ceas dezactiv.*, Afișare ceas activată, Regim de noapte) Format ceas (24 ore*, 12 ore) setare
Volum	Tonuri atenționare  Ton butoane 
Luminozitatea afișajului	
Unități de măsură	Greutate (g*, lb, lb/oz)
Mentținere caldă	pornit*, oprit
Quick MW	Putere (...900 W*, 750 W, ...) Timp gătire (01:00*, se poate seta)
Popcorn	Timp gătire 03:20*, se poate seta între 2:30 și 3:50 min
Alimentul este în incintă?	pornit*, oprit
Siguranță	Blocare butoane (oprit*, pornit) Blocare comenzi  (oprit*, pornit)
Versiune software	
Showroom	Regim demo (oprit*, pornit)
Setări implicite	nu resetați, resetați

* Setare din fabrică

Setări

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:

- Apăsați butonul .
- Apoi, cu butoanele săgeți, selectați Setări .
- Confirmați selecția cu OK.
- Acum, cu butoanele săgeți, puteți alege între opțiunile indicate în tabel. Confirmați punctul dorit cu OK.
- În funcție de punctul de meniu, puteți introduce acum valori sau, cu butoanele săgeți, puteți selecta unul dintre subpuncte.
- Dacă nu modificați setarea și doriți să treceți la o altă setare, atingeți butonul .
- Dacă nu doriți să mai modificați alte setări, atingeți butonul .

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

Limbă

Puteți să selectați limba și țara dumneavoastră.

Țara poate fi selectată atunci când, la limba aleasă, sunt disponibile pentru selectare diferite țări și, implicit, varietate lingvistice.

După ce ați selectat și ați confirmat limba, afișajul va prezenta informațiile în limba selectată.

Sfat: Dacă din greșeală ați selectat o limbă pe care nu o înțelegeți, selectați . Orientați-vă după simbolul , pentru a ajunge din nou în submeniul Limbă .

Oră curentă

Afișare

Selectați modul de afișare a orei curente pentru cuptorul cu microunde oprit:

- pornit
Ora este vizibilă în permanență pe afișaj. Toate butoanele cu senzori reacționează imediat la atingere.
- oprit
Afișajul este stins pentru a economisi energie. Trebuie să porniți cuptorul cu microunde înainte de a-l putea folosi.
- Regim de noapte
Pentru a economisi energie, ora curentă este afișată numai între orele 5 și 23. În restul timpului afișajul este stins. Trebuie să porniți cuptorul cu microunde înainte de a-l putea folosi.

Format ceas

Puteți alege afișarea orei curente în format de 24 sau de 12 ore.

setare

Setați orele și minutele.

În cazul unei căderi de curent, ora va fi reafișată imediat după revenirea tensiunii. Ora este memorată timp de aprox. 150 de ore.

Volum

Volumul semnalelor sonore este reprezentat printr-o bară cu segmente.

- 
volum maxim

- [] [] [] [] [] [] []

Semnalul sonor este dezactivat.

Tonuri atenționare

Dacă semnalele sonore sunt activate, după expirarea timpului setat este emis un semnal.

Ton butoane

Dacă tonul butoanelor este activat, la selectarea unui buton cu senzor este emis un semnal.

Luminozitatea afișajului

Luminozitatea afișajului este reprezentată printr-o bară cu segmente.

- [] [] [] [] [] [] []

luminozitate maximă

- [] [] [] [] [] [] []

luminozitate minimă

Unități de măsură

Greutate

Puteți seta greutatea alimentelor în programele automate în grame (g), livre (lb) sau livre/uncii (lb/oz).

Menținere caldă

Funcția Menținere caldă activează automat când, după desfășurarea unui program de gătit la minimum 450 watt, ușa rămâne închisă și nu este acționat niciun buton.

Preparatul este păstrat cald aprox. 2 minute la 80 watt timp de maximum 15 minute.

- pornit

Funcția Menținere caldă este activată.

- oprit

Funcția Menținere caldă este dezactivată.

Quick MW

Este suficient să acționați butonul  pentru a pune în funcțiune cuptorul la puterea maximă pentru 1 minut. Puterea și durata pot fi modificate. Astfel, un program de gătit utilizat frecvent poate fi memorat pe această poziție de program.

- Putere

Pot fi selectate toate treptele de putere existente.

- Timp gătit

La treapta maximă de putere pot fi programate cel mult 5 minute, iar la celelalte trepte 10 minute timp de gătit.

Popcorn

Acest program este ideal pentru prepararea de popcorn la microunde.

Setarea din fabricație de 3:20 minute poate fi modificată.

Se poate seta o durată cuprinsă între 2:30 și 3:50 minute.

Alimentul este în incintă?

Interogarea privind preparatul vă reamintește că aparatul nu trebuie pornit fără alimente în incintă.

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

Dacă este pornit un program de gătit fără ca ușa să fi fost deschisă în prealabil, pe afișaj apare interogarea Alimentul e în incintă?.

Este posibil să nu existe niciun aliment în cuptor, deoarece ușa nu a fost deschisă pentru un timp îndelungat (circa 20 minute).

Programul începe doar după confirmarea cu OK sau după deschiderea ușii.

Setări

Siguranță

Blocare comenzi

Funcția Blocare comenzi împiedică utilizarea nedorită a aparatului.

Cronometrul poate fi folosit în continuare în timp ce funcția Blocare comenzi este activată.

Funcția Blocare comenzi rămâne activată chiar și după o pană de curent.

- pornit
Funcția Blocare comenzi este activată. Înainte de a putea folosi cuptorul cu microunde, porniți-l și atingeți *OK* timp de minimum 6 secunde.
- oprit
Funcția Blocare comenzi este dezactivată. Puteți utiliza cuptorul cu microunde în modul obișnuit.

Blocare butoane

Blocarea butoanelor împiedică oprirea sau modificarea neintenționată a unui program de gătire. Dacă blocarea butoanelor este activată, toate butoanele cu senzori și câmpurile de pe afișaj sunt blocate la câteva secunde după pornirea unui program de gătire.

- pornit
Blocarea butoanelor este activată. Înainte de a putea folosi o funcție, atingeți *OK* timp de minimum 6 secunde. Blocarea butoanelor este astfel dezactivată pentru o perioadă scurtă.
- oprit
Blocarea butoanelor este dezactivată. Toate butoanele cu senzori reacționează imediat la selecție.

Versiune software

Versiunea de software este concepută pentru Serviciul Clienți Miele. Pentru utilizarea privată a aparatului nu aveți nevoie de aceste informații.

Showroom

Această funcție este concepută pentru reprezentanțele care doresc să demonstreze funcționarea aparatului fără a folosi elementele de încălzire. Nu aveți nevoie de această setare pentru uz casnic.

Regim demo

Dacă porniți cuptorul cu microunde în timp ce regimul demo este activ, pe afișaj apare mesajul Regim demo. Cuptorul nu se încălzește.

- pornit
Puteți să activați regimul demo, atingând *OK* timp de minimum 4 secunde.
- oprit
Puteți să dezactivați regimul demo, atingând *OK* timp de minimum 4 secunde.
Cuptorul cu microunde este din nou complet funcțional.

Setări implicite

Printr-o singură setare puteți reseta toate modificările efectuate, revenind la starea inițială a cuptorului cu microunde.

- nu resetați
Toate modificările efectuate se păstrează.
- resetați
Toate setările revin la valorile implicite din fabricație.

Deschiderea ușii

În cazul în care cuptorul cu microunde este în funcțiune, deschiderea ușii va întrerupe funcționarea.

 Pericol de rănire ca urmare a ușii deschise.

Ușa poate susține maxim 8 kg. Copiii se pot accidenta la ușa deschisă.

Nu le permiteți să se așeze pe ușa deschisă ori să se agațe de aceasta.

Așezarea vasului în cuptor

Ideal este ca vasul să fie așezat în mijlocul cuptorului.

Platou rotativ

Cu ajutorul platoului rotativ, alimentele sunt dezghețate, încălzite sau gătită uniform.

Utilizați aparatul doar cu platoul rotativ montat.

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

Nu dezghețați, încălziți sau gătiți mâncarea direct pe platoul rotativ. Aveți grijă ca vasul utilizat să nu fie mai mare decât platoul rotativ.

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

Închiderea ușii

Dacă ușa a fost deschisă în timpul derulării unui program de gătit, atingeți butonul Start pentru a continua programul.

Pornirea unui program

Selectarea unei puteri a microundelor se face prin acționarea butonului cu senzor corespunzător.

■ Atingeți butonul cu senzor pentru treapta de putere dorită.

Butonul cu senzor de pe panoul de comandă luminează portocaliu.

■ Cu ajutorul butoanelor săgeți, setați timpul de gătit dorit și confirmați selecția cu OK.

■ Apăsați butonul Start.

Programul de gătit începe să se deruleze.

Puteți 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 gătit sau care au o compoziție 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 gătit dorit, utilizați o durată corespunzătoare mai lungă.

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 gătit mai scurt.
- Frecvența amestecării sau întoarcerii alimentelor. Amestecarea sau întoarcerea frecvență asigură o distribuție mai uniformă a căldurii, iar astfel alimentul necesită un timp de gătit mai scurt.
- Cantitatea de alimente. Ca o regulă generală: la o cantitate dublă de aliment este necesar un timp de gătit aproape dublu

Utilizare

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

- Forma și materialul vasului.

Alimentul e în incintă?

Mesajul Alimentul e în incintă? vă reamintește că aparatul nu trebuie pornit fără alimente în incintă.

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

Dacă atingeți butonul Start fără ca ușa să fi fost deschisă în prealabil, mesajul Alimentul e în incintă? va apărea pe afișaj. Este posibil să nu existe niciun aliment în cuptor, deoarece ușa nu a fost deschisă pentru un timp îndelungat. Pornirea este blocată până când deschideți ușa.

Întreruperea sau repornirea unui program

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

. . . întrerupe un program:

- Deschideți ușa aparatului.

Cronometrarea duratei se oprește. Pe afișaj apare mesajul Închideți ușa.

. . . reporni un program:

- Închideți ușa și atingeți 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:

- Modificați timpul cu butoanele săgeți și continuați programul (atingeți butonul Start).

Ștergerea unui proces

- Atingeți de două ori butonul ↵ sau, alternativ, treapta de putere selectată.

Pe afișaj apare Anulați procesul.

- Confirmați cu OK.

La finalul programului

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

Semnalul acustic va fi repetat de câteva ori. Pe afișaj apare Gata.

- Pentru confirmare, apăsați butonul trepte de putere selectate.

Menținere caldă

Funcția Menținere caldă activează automat când, după desfășurarea unui program de gătire la minimum 450 watt, ușa rămâne închisă și nu este acționat niciun buton.

Preparatul este păstrat cald aprox. 2 minute la 80 watt timp de maximum 15 minute.

Pe afișaj apare Menținere caldă.

Dacă deschideți ușa sau apăsați un buton, programul este anulat.

Funcția Menținere caldă nu poate fi selectată separat.

Puteți deselecta această funcție (consultați capitolul „Setări”).

Programarea timpilor de gătire

Rezultatul gătirii poate fi influențat negativ dacă între introducerea preparatului și momentul pornirii programului trece un timp îndelungat. Alimentoarele proaspete își pot schimba culoarea și chiar se pot strica. Selectați un timp cât mai scurt posibil până la pornirea programului de gătire.

Programând Încheiere la sau Start la puteți opri sau porni automat programul de gătire.

- Încheiere la
Stabiliți ora la care să se termine un program de gătire. La momentul stabilit, cuptorul cu microunde se oprește automat.
- Start la
Stabiliți ora la care să înceapă un program de gătire. La momentul stabilit, cuptorul cu microunde pornește automat.
- Introduceți alimentele în incinta cuptorului.
- Selectați funcția dorită.
- Setați timpul de gătire și confirmați cu OK.
- Apăsăți butonul .
- Cu butoanele săgeți, selectați Încheiere la sau Start la și confirmați cu OK.
- Cu butoanele săgeți, stabiliți momentul la care să se termine sau să înceapă programul de gătire și confirmați cu OK.

Pe afișaj apare Start la și ora pornirii.

Selectarea Microunde Quick

Este suficient să acționați butonul  pentru a pune în funcțiune cuptorul la puterea maximă pentru 1 minut.

- Apăsăți butonul .

Dacă nu mai apăsați alte butoane, timpul de gătire se derulează timp de 1 minut la puterea maximă a microundelor.

Modificarea timpului și puterii

Puteți modifica timpul și puterea salvată și astfel puteți memora o utilizare principală.

- Selectați .
- Selectați Setări  și confirmați cu OK.
- Selectați Quick MW și confirmați cu OK.
- Selectați Putere.

Pe afișaj apare Putere și în spate puterea memorată.

- Dacă doriți să modificați puterea, confirmați cu OK.
- Puterea memorată este marcată cu .
- Modificați puterea cu butoanele săgeți și confirmați selecția cu OK.
- Apoi, cu butoanele săgeți, selectați Timp gătire și apoi OK.
- Cu ajutorul butoanelor săgeți, setați timpul de gătire dorit și confirmați cu OK.

Pe afișaj apare Timp gătire și în spate timpul memorat.

- Apăsăți de mai multe ori , pentru a ajunge din nou la nivelul principal.

Treapta de putere modificată și timpul modificat sunt acum memorate și vor fi accesate la apăsarea butonului .

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

Utilizare

Funcția Blocare comenzi

Funcția de blocare a pornirii împiedică utilizarea nedorită a aparatului.

Activarea funcției Blocare comenzi

- Selectați .
- Selectați Setări  și confirmați cu OK.
- Selectați Siguranță și confirmați cu OK.
- Selectați Blocare comenzi  și apoi OK.
- Selectați pornit și apoi OK.
- Opriți aparatul pentru a activa funcția Blocare comenzi.

Funcțiile aparatului sunt acum blocate și pot fi utilizate doar dacă anulați funcția Blocare comenzi.

Doar cronometrul poate fi utilizat și atunci când funcția Blocare comenzi este activată (consultați capitolul „Cronometru”).

Funcția Blocare comenzi rămâne activată chiar și după o pană de curent.

Întreruperea funcției Blocare comenzi

Puteți întrerupe temporar funcția Blocare comenzi.

- Porniți aparatul de la butonul de Pornire/Oprire .

Pe afișaj apare Blocare comenzi .

- Confirmați cu OK.

Pe afișaj apare Apăsați "OK" timp de 6 secunde.

- Urmați solicitările de pe afișaj.

Pe afișaj apare numărătoarea inversă a timpului.

Apoi funcția Blocare comenzi este întreruptă.

- Introduceți programul de gătire dorit.

Toate butoanele și programele pot fi selectate la libera alegere, până când aparatul este oprit.

Abia după oprirea aparatului, funcția Blocare comenzi devine din nou activă.

Anularea funcției Blocare comenzi

- Porniți aparatul de la butonul de Pornire/Oprire .

Pe afișaj apare Blocare comenzi .

- Confirmați cu OK.

Pe afișaj apare Apăsați "OK" timp de 6 secunde.

- Urmați solicitările de pe afișaj.

Pe afișaj apare numărătoarea inversă a timpului.

Apoi funcția Blocare comenzi este întreruptă.

- Selectați .

- Selectați Setări  și confirmați cu OK.

- Selectați Siguranță și confirmați cu OK.

- Selectați Blocare comenzi  și apoi OK.

- Selectați oprit și apoi OK.

- Opriți aparatul.

Funcția Blocare comenzi este acum dezactivată. Funcțiile aparatului vă stau din nou la dispoziție.

Utilizarea cronometrului

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

Puteți folosi cronometrul concomitent cu un alt program cronometrat (de ex. pentru a vă reaminti să adăugați condimente după ce a trecut o parte din timpul de gătire).

- Atingeți butonul .

Pe afișaj apare **Cronometru**.

- Cu butoanele săgeți, setați timpul dorit pentru cronometru și confirmați cu **OK**.

Pe afișaj se aprinde , și începe derularea numărătoarii inverse a timpului.

După expirarea timpului se aude un semnal sonor.

Clipește  și timpul începe să se deruleze crescător. Astfel vă dați seama că durata de cronometrare setată s-a terminat.

- Atingeți butonul , pentru a opri procesul.

Modificarea cronometrului

- Apăsați butonul .

Pe afișaj apare **modificare**. Cronometrea aflată în derulare se oprește.

- Confirmați cu **OK**.

- Corectați timpul cu butoanele săgeți și confirmați cu **OK**.

Cronometrul continuă.

Ștergerea cronometrului

- Apăsați butonul .

Pe afișaj apare **modificare**. Cronometrea aflată în derulare se oprește.

- Cu butoanele săgeți, selectați **ștergere** și confirmați cu **OK**.

Cronometrul este șters.

Utilizarea cronometrului plus program 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, atingeți butonul .

- Cu butoanele săgeți, selectați **Cronometru** și confirmați cu **OK**.

- Cu butoanele săgeți, setați timpul dorit pentru cronometru și confirmați cu **OK**.

- Atingeți butonul .

Pe afișaj apar unul lângă altul timpul de gătire care se derulează cronometrul aflat în derulare.

Utilizare - gătitura la gril

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 gătit la gril.

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

Gătitura la gril fără Microunde

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

- Apăsăți butonul

Butonul de pe panoul de comandă luminează portocaliu.

Pe afișaj apare Timp de gătit și 00:00 min.

- Cu ajutorul butoanelor săgeți, setați timpul de gătit dorit și confirmați selecția cu OK.

- Apăsăți butonul Start.

Programul de gătit începe să se deruleze.

La finalul programului se emite un semnal acustic.

Modificarea timpului de gătit la gril

Timpul de gătit la gril poate fi modificat în timpul funcționării.

- Apăsăți un buton săgeată.

Programul este întrerupt.

- Modificați timpul cu butoanele săgeți.
- Continuați programul apăsând butonul Start.

Selectarea orei de pornire sau de oprire

Programul de gătit la gril poate începe la o oră selectată în prealabil și se poate termina după o durată prestabilită.

- Apăsăți butonul .

Butonul  de pe panoul de comandă luminează portocaliu.

Pe afișaj apare Timp de gătit și 00:00 min.

- Cu ajutorul butoanelor săgeți, setați timpul de gătit dorit și confirmați selecția cu OK.

- Apăsăți apoi butonul .

Pe afișaj apare Timp gătit și durata setată pentru programul de gătit la gril.

- Cu butoanele săgeți, alegeți între opțiunile Start la și Încheiere la.

Cu Start la stabiliți ora la care să înceapă un program de gătit la gril.

Cu Încheiere la stabiliți ora la care să se termine un program de gătit la gril.

Ca alternativă, puteți selecta și Cronometru, dacă pe lângă programul de gătit la gril doriți să porniți și un cronometru pentru un program separat.

- Confirmați selecția cu OK.

Pe afișaj apare Start la sau Încheiere la, în funcție de selecția efectuată.
De asemenea, ora este evidențiată.

- Cu butoanele săgeți selectați ora de pornire sau de oprire dorită și apoi apăsați pentru confirmare OK.

Pe afișaj apare Start la și butonul  luminează.

Programul de gătit la gril începe la momentul prestabilit.

La finalul programului se emite un semnal acustic.

Combinarea grilului cu microundele

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

Grilul poate fi combinat cu 3 trepte diferite de putere ale microundelor, și anume: 150, 300 și 450 watt.

În timpul derulării programului nu este posibilă comutarea între aceste 3 trepte combinabile, fără a întrerupe programul.

Combinățiile  și  se află direct pe panoul de comandă, combinația  se află la .

- Selectați combinația dorită apăsând butonul ,  sau , dacă doriți să selectați .

Butonul corespunzător de pe panoul de comandă luminează portocaliu.

Pe afișaj apare Timp de gătit și 00:00 min.

- Cu ajutorul butoanelor săgeți, setați timpul de gătit dorit și confirmați selecția cu OK.

- Apăsăți butonul Start.

Programul de gătit începe să se deruleze.

La finalul programului se emite un semnal acustic.

Modificarea timpului

Timpul poate fi modificat pe parcursul funcționării.

- Apăsăți un buton săgeată.

Programul este întrerupt.

- Modificați timpul cu butoanele săgeți.

- Continuați programul apăsând butonul Start.

Utilizare - gătitura la gril

Selectarea orei de pornire sau de oprire

Programul de gătitura poate începe la o oră selectată în prealabil și se poate termina după o durată prestabilită.

- Selectați funcția combinată dorită.

Butonul corespunzător de pe panoul de comandă luminează portocaliu.

Pe afișaj apare Timp de gătitura și 00:00 min.

- Cu ajutorul butoanelor săgeți, setați timpul de gătitura dorit și confirmați selecția cu OK.

- Apăsați apoi butonul ⊕.

Pe afișaj apare Timp gătitura și durata setată pentru programul de gătitura la gril.

- Cu butoanele săgeți, alegeți între opțiunile Start la și Încheiere la.

Cu Start la stabiliți ora la care să înceapă un program.

Cu Încheiere la stabiliți ora la care să se termine un program.

Ca alternativă, puteți selecta și Cronometru, dacă pe lângă programul de gătitura doriți să porniți și un cronometru pentru un program separat.

- Confirmați selecția cu OK.

Pe afișaj apare Start la sau Încheiere la, în funcție de selecția efectuată.

De asemenea, ora este evidențiată.

- Cu butoanele săgeți selectați ora de pornire sau de oprire dorită și apoi apăsați pentru confirmare OK.

Pe afișaj apare Start la, iar butonul funcției selectate luminează.

Procesul de gătitura începe la momentul prestabilit.

La finalul programului se emite un semnal acustic.

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.

- 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.

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.

Scânteele 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.

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.

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.

Uscați 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)

Temp 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. Întoarceți și serviți cu parmezan presărat deasupra.

File de porc „Lukullus” (2 porții)

Temp 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 fixând-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”

Temp 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 rântaș 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.

Puteți indica greutatea alimentelor în grame (g), livre (lb) sau livre/uncii (lb/oz) (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Modificarea setărilor”).

Există patru categorii diferite de programe automate:

- Gătire 
- Decongelare
- Încălzire
- Popcorn 

Programele de gătire și programul pentru popcorn se accesează cu ajutorul butoanelor cu senzori  sau .

Programele automate din categoriile decongelare și încălzire se accesează cu ajutorul butoanelor cu senzori  și pot fi selectate apoi cu butoanele săgeți.

Folosirea programelor automate

- Selectați programul automat dorit și confirmați cu **OK**.
- Introduceți greutatea alimentului și confirmați cu **OK**.
- Cu butoanele săgeți, alegeți între opțiunile Pornire imediată, Start la și Încheiere la.
- Urmați indicațiile de pe afișaj, precum Întoarceți preparatul sau Amestecare mâncare.
- Respectați timpul indicat la temperatura camerei (timp de odihnă), astfel încât căldura să se distribuie uniform în toată mâncarea.

Gătire

La câteva dintre următoarele programe de gătire, grilul pornește din când în când.

 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.

Folosiți capacul doar în regimul Microunde Solo.

Nu utilizați sub nicio formă capacul atunci când grilul este pornit, adică la programele marcate cu *.

Puteți alege din 23 de programe automate. Timpul de odihnă este de aprox. 2 minute.

- Bacon
- Cartofi
- Pui bucăți *
- Pui în sos
- Pește file
- Pește file în sos
- Cartofi paj, congelați *
- Supă
- Legume
- Prep. gratinat congelat *
- Pizza subțire *
- Pizza groasă *
- Semipreparat congelat
- Legume congelate
- Compot de fructe
- Preparat gratinat *
- Pui la gril *
- Pește gratinat *
- Pește la gril *
- Rotisor *

Utilizare - programe automate

- Carne în sos
- Orez
- Ghiveci
- * cu pornirea temporară a grilului

Decongelare

Sunt disponibile 13 programe pentru decongelarea diferitelor grupe de alimente. Timpul de odihnă este de aprox. 10 minute.

- Pâine
- Prăjitură
- Pui pulpe
- Mâncăruri la platou
- Pește file
- Fructe
- Carne bucăți
- Carne tocată
- Pasăre
- Supă
- Carne felii
- Legume
- Pește

Încălzire

Pentru încălzirea diferitelor grupe de alimente sunt disponibile 8 programe automate. Durata de uniformizare pentru fiecare dintre aceste programe este de circa 2 minute.

- Preparat gratinat
- Pui în sos
- Mâncăruri la platou
- Pește file în sos
- Supă
- Carne în sos
- Ghiveci
- Legume

Popcorn

Acest program automat este ideal pentru prepararea de popcorn la microunde.

Popcornul la microunde este disponibil în comerț în diferite ambalaje. Acest program este configurat pentru un ambalaj cu capacitatea de cca. 100 g. În cazul în care ambalajul este diferit, durata programului poate fi modificată în anumite limite (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Modificarea setărilor”). Însă durata nu poate fi modificată în timp ce programul se află în derulare.

Programul nu este adecvat pentru prepararea de floricele de porumb sau boabe de porumb.

Preparați cu acest program automat doar popcorn special etichetat și conceput pentru microunde.

- Așezați punga pe platoul rotativ conform instrucțiunilor de pe ambalaj.

Dacă punga atinge pereții incintei și rămâne blocată, se poate forma o acumulare de căldură.

Asigurați-vă că punga se poate umfla nestingherită.

- Atingeți .

La scurt timp, programul pornește. El pornește imediat după ce atingeți butonul start.

În scurt timp veți auzi cum pocnesc primele boabe de porumb.

- Opriți programul înainte de a se termina, dacă pocniturile se aud tot mai rar. Respectați indicațiile de pe ambalaj.

 Pericol de arsuri ca urmare a pungii fierbinți.
Punga este foarte fierbinte.
Prin urmare, scoateți-o cu grijă.

Mai jos sunt prezentate câteva sugestii de rețete pentru programele automate ce utilizează funcția „Gătire **Auto**”, 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.

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 condimente. 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 greutatea maximă specificată.

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 cremă proaspătă
1 lg vin alb
sare, piper
1 praf de zahăr
1/2 lg muștar
1-2 lg hasmațuchi proaspăt tocat sau
1 lg hasmațuchi uscat și mărunțit
aprox. 1 lg. de agent de îngroșare pentru sos de culoare deschisă

Mod de preparare

Morcovii se taie bastonașe (cu grosimea de 3-4 mm) sau rondele (3-4 mm). Se adaugă untul, supa, cremă proaspătă și toate celelalte ingrediente și se amestecă

cu morcovii într-un bol. Se gătesc capacul pus, amestecând atunci când aparatul emite semnalul sonor de atenționare.

Setare: **Auto** Legume

Greutate: 525 g

Nivel: Platou rotativ

Cartofi

Cu ajutorul acestui program puteți prepara cartofi curățați, cartofi noi și supă de cartofi.

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 ceapă, tăiată 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 (congelată)
sare, piper

Mod de preparare

Cartofii se taie în cuburi mari (cca. 3 x 3 cm) sau se utilizează cartofi mici. Se pun toate ingredientele într-un bol suficient de mare și se amestecă. Se gătesc cu capacul pus, amestecând bine atunci când aparatul emite semnalul sonor de atenționare și continuând procesul de gătire.

Setare: **Auto** Cartofi

Greutate: 800 g

Nivel: Platou rotativ

Rețete - Programe automate

Orez

Cu ajutorul acestui program puteți prepara orez la microunde.

Mod de preparare

Introduceți greutatea orezului uscat.

Se toarnă apă fiartă peste orezul uscat, în proporție de 1 parte orez la 2 părți de apă.

Se gătește acoperit.

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,

1 lg pătrunjel, tocat

Mod de preparare

Conopida sau broccoli se desface în buchețele, morcovii se taie rondele (3 mm). Legumele se pun într-o formă pentru copt (diametru cca. 24 cm) și se amestecă. Se încălzește margarina, se adaugă făină, apoi supa și laptele, amestecând continuu. Se adaugă brânza Emmentaler și se lasă să fiarbă încet, până când brânza s-a topit. Se condimentează cu sare, piper și nucșoară și se adaugă pătrunjelul. Se toarnă sosul peste legume, se presară Gouda și se prepară fără capac.

Setare:  Preparat gratinat

Greutate: 1.500 g

Nivel: Platou rotativ

Cartofi gratinați cu brânză (4 porții)

Timp de preparare: 45 minute

Ingrediente

Pentru gratinare

600 g fierți, sfărâncioși

75 g brânză Gouda, rasă

Pentru glazură

250 g smântână dulce

sare, piper negru, nucșoară

unt

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:  Preparat gratinat

Greutate: 1000 g

Nivel: Platou rotativ

Frigărui din file de porc (8 frigărui)

Temp de preparare: 25 – 35 minute + 1 oră timp de odihnă

Ingrediente

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

Pentru marinare

8 lg ulei vegetal
piper, sare, boia de ardei dulce, praf de chili
8 țepușe din lemn

Mod de preparare

Se taie fileul de porc în 16 bucățele. Se curăță ardeiul și se taie în bucăți potrivite pentru o îmbucătură. Se taie cepele în opt. Se înfig alternativ pe țepușe carnea, ardeiul și ceapa. Pentru marinată, se amestecă bine ingredientele și se ung frigăruiile. Se lasă preparatul deoparte timp de o oră, pentru ca aromele să se întrepătrundă. Se pun frigăruiile 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 la gril (semnal) se întorc frigăruiile.

Setare:  Rotisor

Greutate: per frigăruie cca. 100 g

Nivel: grătar și tavă pe platoul rotativ

Frigărui din carne de pui (8 frigărui)

Temp de preparare: 25 – 35 minute + 1 oră timp de odihnă

Ingrediente

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

Pentru marinare

4 lg ulei vegetal
4 lg ulei de susan
piper, sare,
 $\frac{1}{2}$ lgt boia de ardei iute
 $\frac{1}{2}$ lgt praf de curry
puțin praf de chili
după preferințe ghimbir măcinat sau coriandru măcinat

8 țepușe din lemn

Mod de preparare

Se taie fiecare file de piept de pui în 4 bucăți. Se taie în patru felii de ananas. Se lasă jumătățile de caise să se scurgă bine. Se amestecă bine toate ingredientele pentru marinadă.

Se înfig alternativ pe țepușe bucățile de piept de pui, ananasul și caisele, se ung cu marinată și se lasă deoparte timp de 1 oră pentru ca aromele să se întrepătrundă. Se pun frigăruiile 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 la gril (semnal) se întorc frigăruiile.

Setare:  Rotisor

Greutate: per frigăruie cca. 100 g

Nivel: grătar și tavă pe platoul rotativ

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.

Setare:  Pui bucăți

Pui la gril

Mod de preparare

Se taie puiul în jumătate. Se unge cu unt sau ulei și se condimentează. Se așază jumătățile pe grătarul pentru gril mai întâi cu partea tăiată în sus și se glisează în cuptor împreună cu o tavă rezistentă la căldură și adecvată pentru cuptorul cu microunde. La jumătatea timpului de gătire la gril (semnal) se întorc jumătățile de pui și se continuă prepararea până când acestea sunt gata.

Setare:  Pui la gril

Pentru gătitul puiului la gril

Mod de preparare

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

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 lg zeamă de lămâie
30 g unt
100 ml vin alb
100 ml suc de ananas
sare, zahăr, ardei chili
2 lg agent de îngroșare pentru sos de culoare deschisă

Mod de preparare

Se taie cuburi fileul de pește, se pune într-un bol și se stropește cu zeama de lămâie. Ardeiul se taie sferturi, se curăță de membrană și de semințe și se taie fâșii subțiri. Banana se decojește și se taie rondele. Se adaugă în bol ardeiul, banana și bucățile de ananas și se amestecă cu peștele. Se adaugă untul. Se toarnă apoi în bol și vinul, sucul de ananas, se adaugă condimentele și agentul de îngroșare. Se amestecă bine ingredientele și se gătesc cu capacul pus.

Setare:  Pește file în sos

Greutate: cca. 1.200 g

Nivel: Platou rotativ

Pește cu crustă (2 porții)

Timp de preparare: 25–35 minute

Ingrediente

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

Mod de preparare

Se toarnă zeama de lămâie pe fileul de pește și se lasă să se așeze timp de circa 10 minute. Se unge cu puțin unt o formă pentru copt nu foarte adâncă. Se tamponează peștele cu un șervet de hârtie pentru a-l usca, se presară sare și piper și se așază în formă. Se amestecă bine untul topit (450 W, 40 - 50 sec.) cu muștar, ceapă, Gouda, pesmet și mărar și se unge peștele cu acest amestec. Se gătește până când capătă o culoare aurie.

Setare: Pește gratinat

Greutate: cca. 600 g

Nivel: Platou rotativ

Sebastă gratinată cu roșii (4 porții)

Timp de preparare: 35–45 minute

Ingrediente

500 g file de sebastă
2 lg zeamă de lămâie
500 g roșii
sare aromată cu verdețuri
2 lgt oregano, măcinat
150 g brânză Gouda, rasă

Mod de preparare

Se taie bucăți fileul de sebastă, se stropește cu zeama de lămâie și se lasă să se așeze circa 10 minute. Se taie roșiile cuburi și se amestecă cu peștele și cu jumătate din cantitatea de brânză, într-o formă pentru copt. Se potrivește de gust cu sarea aromată și cu oregano și se amestecă. Se presară restul de brânză și se prepară fără capac.

Setare: Pește gratinat

Greutate: cca. 1.150 g

Nivel: Platou rotativ

Rețete - Programe automate

Păstrăvi la gril (4 porții)

Timp de preparare: 25–30 minute

Ingrediente

4 păstrăvi a câte 250 g fiecare
4 - 8 lg pătrunjel tocat
sare, piper, zeamă de lămâie
fulgi de unt

Mod de preparare

Păstrăvii se curăță, se condimentează pe interior și la exterior și se umplu cu ierburi. Păstrăvii se așază pe grătarul pentru gril dat cu puțin ulei în prealabil, se ung cu unt moale și se dau la cuptor punând sub grătar o tavă rezistentă la căldură și adecvată pentru cuptorul cu microunde.

Setare:  Pește la gril

Greutate: cca. 1.000 g

Nivel: grătar și tavă pe platoul rotativ

Bacon

Cu acest program puteți prepara șunculiță crocantă la cuptorul cu microunde.

Mod de preparare

Se așază un prosop de hârtie pe un vas plat adecvat pentru microunde.

Șunculița se așază în vas și se acoperă cu un alt prosop de hârtie.

Se accesează programul **Bacon**, se indică numărul feliilor și se pornește programul.

Piept de pui în muștar (4 porții)

Timp de preparare: 30 minute

Ingrediente

250 g smântână crème fraîche
1 cățel de usturoi, zdrobit
4 lg muștar, dulce
1 $\frac{1}{2}$ lgt sare
1 $\frac{1}{2}$ lgt salvie
4 fileuri din piept de pui (a câte 200 g), pregătite pentru preparare

Accesorii

formă de sufleu, adecvată pentru microunde

Mod de preparare

Pentru sos se amestecă smântâna cremă, usturoiul, muștarul, sarea și salvia.

Fileurile de piept de pui se pun în forma de sufleu și se toarnă sos deasupra. Se pornește programul și se gătesc acoperite.

Conform indicațiilor de pe afișaj **Rearanjați**, fileurile din piept de pui se întorc și se toarnă sos peste ele. Se gătesc în continuare acoperit.

Setare:  Pui în sos

Greutate: 1100 g

Nivel: Platou rotativ

Sfat

Ca alternativă se poate folosi și muștar cu boabe.

Minestrone (4 porții)

Timp de preparare: 40 minute

Ingrediente

50 g bacon
1 ceapă
150 g țelină
2 roșii
150 g morcovi
100 g fasole, verde, congelată
100 g mazăre, congelată
50 g paste (mini-scoici din paste)
1 lg amestec italian de ierburi, congelate
100 ml supă de legume
100 g brânză tare (parmezan), bucată
întreagă

Accesorii

vas adânc de sticlă cu capac, adecvat
pentru microunde

Mod de preparare

Baconul și ceapa se taie cubulețe. Țelina și roșiile se taie cuburi. Morcovii se taie felii. Toate ingredientele se pun în vasul de sticlă.

Fasolea, mazărea, pastele și ierburile se adaugă în supă și se amestecă. Se pornește programul și se gătesc acoperite.

Supa se amestecă din când în când și se gătește în continuare, acoperită.

Parmezanul se rade și se presară peste supă.

Setare:  Supă

Greutate: 1000 g

Nivel: Platou rotativ

Sfat

În loc de paste se pot folosi și 150 g de cartofi tăiați cubulețe.

Ghiveci de varză albă (4 porții)

Timp de preparare: 45 minute

Ingrediente

200 g carne tocată, de vită
 $\frac{1}{2}$ lgt sare
 $\frac{1}{2}$ lgt linguriță de boia dulce
piper
1 ceapă
250 g cartofi
100 g praz
250 g varză albă
250 g sfeclă roșie
250 ml supă de vită
 $1\frac{1}{2}$ lgt sare
2 lg oțet de vin roșu
150 g smântână crème fraîche
1 lg pătrunjel tocat

Accesorii

bol, adecvat pentru microunde

Mod de preparare

Carnea tocată se amestecă cu sarea, boiaua și piperul. Se formează mici bile de carne tocată și se pun în bol.

Ceapa și cartofii se taie cuburi. Prazul se taie rondele. Varza albă se dă prin răzătoarea mare. Sfecla roșie se dă prin răzătoarea mică.

Legumele se așază peste bilele de carne tocată. Se adaugă supa de vită și sarea. Se gătesc acoperite, conform programului.

Se încorporează smântâna crème fraîche și pătrunjelul. Se potrivește de gust cu oțet de vin roșu.

Setare:  Ghiveci

Greutate: 1600 g

Nivel: Platou rotativ

Rețete - Programe automate

Perişoare (4 porții)

Timp de preparare: 30 minute

Pentru perişoare

40 g pesmet
110 ml apă
1 ceapă, tăiată cubulețe mici
250 g carne tocată, de porc
250 g carne tocată, de vită
1 ou, mărimea M
1 lgt sare
piper

Pentru sos

40 g unt, moale
40 g făină de grâu, tip 405
500 ml supă de carne, rece
2 lg smântână dulce
1 lg capere
1 lgt lămâie

Accesorii

formă de sufleu, adecvată pentru microunde

Mod de preparare

Pesmetul se amestecă cu apa și se lasă să se umfle.

Carnea tocată și ceapa se adaugă peste pesmet. Se adaugă oul, sarea și piperul și se frământă un aluat din carne. Se formează 8 bile din carne tocată și se pun în forma de sufleu.

Untul și făina se amestecă și se pun lângă bilele de carne, în porții mici. Se adaugă supa de carne. Se gătesc acoperite, conform programului.

La semnalul sonor, sosul se amestecă cu grijă, până se omogenizează. Se potrivește de gust cu smântână, capere și lămâie și se gătește în continuare.

Setare:  Carne în sos

Greutate: 1400 g

Nivel: Platou rotativ

Pizza congelată

Cu programele Pizza subțire și Pizza groasă puteți coace pizza congelată.

Programul Pizza subțire este adecvat pentru pizza subțire, precoaptă, iar programul Pizza groasă este adecvat pentru pizza mai groasă, al cărei aluat mai trebuie să crească în cuptor.

Selectați programul potrivit în funcție de pizza.

Pește file

Fileul de pește pregătit pentru preparare se condimentează după preferințe, se așază într-o formă de sufleu adecvată pentru microunde, se acoperă cu folie pentru microunde sau cu un capac adecvat pentru microunde, se introduce greutatea și se gătește acoperit.

Desert de fructe de pădure (4 porții)

Timp de preparare: 15–20 minute

Ingrediente

400 g fructe de pădure asortate (de ex. căpșuni, zmeură) proaspete sau congelate
50 ml sirop de căpșuni
1–2 lg amidon alimentar
20 ml lichior de coacăze

Mod de preparare

Fructele de pădure se pun într-un bol împreună cu 100 ml de apă și siropul de căpșuni.

Amidonul se amestecă cu 2 lg de apă și cu lichiorul, se adaugă peste fructe, iar amestecul se gătește conform programului.

Setare:  Compot de fructe

Greutate: 500 g

Nivel: Platou rotativ

Sfat

Se servește cu sos de vanilie sau cu înghețată.

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 cup-torului 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. Supli-mentar, 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 pre-paratele la temperatura camerei. Timpul necesar pentru încălzire depinde de ca-racteristicile mâncării, de cantitate și de temperatura inițială a acesteia.

Asigurați-vă întotdeauna că alimente-le sunt încălzite suficient de bine.

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

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.

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 gătirea la un nivel mai blând, de 450 W.

Pentru înmuierea alimentelor precum **terciul de orez** și **grîș**, 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 pieleț sau coajă tare**, precum roșiile, cârnăciorii, cartofii noi și vinetele, perforați-le sau cresați-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.

Decongelare

 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 salmonelelor.

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.

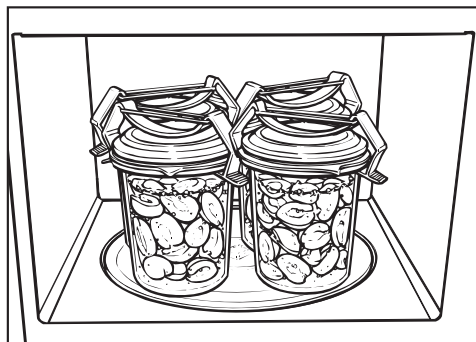
Mâncărurile cu conținut ridicat de lichid, precum supele și legumele, trebuie amestecate de mai multe ori în timpul procesului de gătit. Separați și întoarceți cu grijă feliile de carne la jumătatea duratei de gătit. Peștele trebuie întors de asemenea la jumătatea duratei de gătit.

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

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 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, aceeași 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	Puterea microun- delor (watt)	Timp (min)	Indicații
Topirea untului/ margarinei	100 g	450	1:00–1:10	Nu puneți capacul.
Topirea ciocola- tei	100 g	450	3:00–3:30	Nu puneți capacul. Amestecați pe parcurs.
Dizolvare gela- tină	1 pachetel + 5 lg apă	450	00:10– 00:30	Nu puneți capacul. Amestecați pe parcurs.
Prepararea gla- zurii pentru tar- te	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.
Mărirea volu- mului 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 ci- tricelor	150 g	150	1–2	Fără capac, pe o farfurie.
Pregătirea în- ghețatei pentru porționare	500 g	150	1–3	Recipientul se pune în cuptor fără capac.
Îndepărtarea pielei roșiilor	3 buc.	450	6–7	Se taie roșiile în X la codiță, se încălzesc acoperite, cu puțină apă, se decojesc. Roșiile pot deveni foarte fierbinți.
Prepararea ge- mului de căpșuni	300 g căpșuni, 300 g zahăr gelifiant	900	7–9	Amestecați fructele cu zahăr, preparați-le într-un bol acope- rit.
Decongelarea și coacerea chifle- lor semi-prepa- rate	2 buc.	150+Gril Gril	1–2 4–6	Se decongelează neacoperite, pe grătar, se întorc la jumăta- tea 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	Durață (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	7–7:30	5	Vase conform normei, diametru exterior la marginea superioară 220 mm, gătire fără capac
Masă de carne tocată, 900 g	600 450	4 17	5	Vase conform normei, dimensiuni la marginea superioară 250 mm x 124 mm, gătire fără capac
Cartofi gratinați, 1.100 g	Preparat grătat	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	Pui la gril	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 crestată în sus și se întoarce la jumătatea timpului de gătire.
Decongelarea cărnii (carne tocată), 500 g	300 150	3 6:30	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.

Curățare și Îngrijire

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.

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.

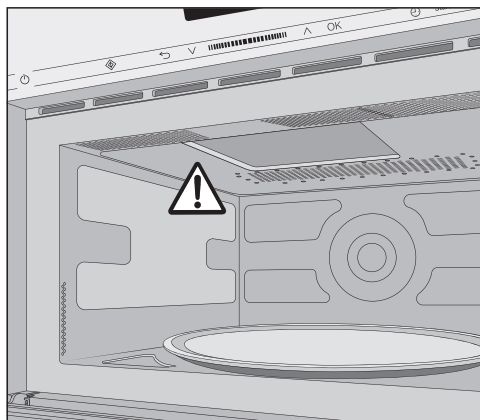
În anumite condiții, depunerile ample pot avaria aparatul ori pot duce la situații periculoase, ca urmare a riscului de incendiu.

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.



Nu îndepărtați capacul de pe orificiul de emisie a microundelor din incinta cuptorului.

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 zgâria 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.

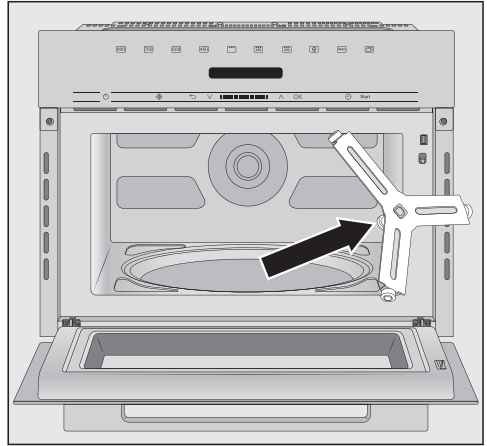
Mențineți ușa mereu curată și verificați în permanență ca aceasta să nu prezinte deteriorări. Nu utilizați cuptorul cu microunde dacă

- 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.

Curățare și îngrijire

Partea frontală a aparatului

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

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 burete 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 anti-calcar,
- 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 de rezolvare a problemelor

Cu ajutorul ghidului de mai jos veți putea remedia majoritatea problemelor și defecțiunilor care pot interveni în timpul utilizării obișnuite a aparatului. Astfel veți putea economisi timp și bani, deoarece nu va mai fi nevoie să contactați Serviciul Clienți. Puteți găsi informații despre depanare la www.miele.ro/service.

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 pe afișaj apare Alimentul e în incintă?. Ușa nu a mai fost deschisă de ceva timp (aproximativ 20 de minute) (consultați capitolul „Utilizare”, secțiunea „Alimentul e în incintă?”). ■ 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. ■ Apăsați butonul de Pornire/Oprire ① pentru a porni aparatul.
. . . dacă mișcarea platoului rotativ este fluctuantă?	Este posibil ca zona platoului rotativ să fie murdară. ■ Verificați dacă există mizerii între platoul rotativ și baza incin-tei. ■ Verificați dacă suprafețele de contact dintre platoul rotativ și inelul de rulare sunt curate. ■ Curățați zona platoului rotativ.
. . . 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.

Ghid de rezolvare a problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
. . 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?	După o cădere de curent trebuie să programați din nou ora exactă. ■ 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 gătire, 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 gătire. Aparatul se oprește în mod repetat. ■ Contactați Serviciul de asistență tehnică.

La www.miele.ro/service veți găsi informații despre cum să remediați singur defecțiunile și despre piesele de schimb Miele.

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 faceți o programare pentru Serviciul Clienți Miele online, la www.miele.ro/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 este de 2 ani.

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

Date tehnice

Consum de putere în modul oprit, afișare oră oprită	max. 0,3 W
Consum de putere în modul oprit, afișare oră pornită	max. 0,8 W
Timpul până la pornirea automată în modul oprit	20 min

România
Miele Appliances S.R.L.
Piața Presei Libere, nr. 3-5,
sector 1, București
Clădirea City Gate, Turnul sudic, etaj 5
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 7244 TC

ro-RO

M.-Nr. 11 231 560 / 10