

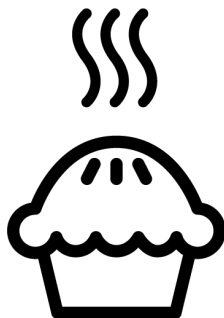
GRUNDIG

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare

Ugradna rerna

Uputstvo za upotrebu



GEKW19400DX

385441451_9/ RO/ SR/ R.AD/ 17.05.24 02:46
7757787656

Bun venit!

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest Grundig produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

Înțelegi conținutul de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

NOTIFICARE Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.

E

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	4	5.3 Setări	32
1.1 Utilizarea destinată.....	4	6 Informații generale privind coacerea.....	34
1.2 Siguran a copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie.....	5	6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptorul cu microunde	34
1.3 Siguran ă electrică	6	6.2 Avertismente generale privind coacerea în cuptor.....	40
1.4 Siguran a cuptorului cu microunde	8	6.2.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor.....	40
1.5 Siguran a transportului.....	13	6.2.2 Carne, pește și pui.....	43
1.6 Siguran a instalării.....	13	6.2.3 Grătar.....	44
1.7 Siguran a utilizării.....	14	6.2.4 Alimente de test	44
1.8 Avertismente privind temperatura	15	6.2.5 Microunde	45
1.9 Utilizarea accesoriilor.....	15	7 Întreținerea și curățarea	49
1.10 Siguran a gătitului.....	15	7.1 Informa ii generale privind cură area	49
1.11 Siguran a legată de între inere și cură are	17	7.2 Accesorii de curățare	50
2 Instrucțiuni privind protecția mediului	17	7.3 Cură area panoului de control	50
2.1 Directiva deșeurilor.....	17	7.4 Cură area interiorului cuptorului (zona de coacere).....	51
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor...	17	7.5 Cură area lămpii cuptorului	51
2.2 Informa iile de pe ambalaj.....	17	8 Depanare.....	52
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei	18		
3 Produsul dumneavoastră.....	19		
3.1 Prezentarea produsului	19		
3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare.....	19		
3.2.1 Panoul de control	20		
3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului	20		
3.3 Func iile de operare a cuptorului ..	21		
3.4 Accesoriiile produsului.....	23		
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului	23		
3.6 Specifica ii tehnice.....	25		
4 Prima utilizare	26		
4.1 Prima setare a temporizatorului ..	26		
4.2 Curățarea inițială	26		
5 Utilizarea cuptorului	27		
5.1 Informa ii generale pentru utilizarea cuptorului.....	27		
5.2 Func ionarea unită ii de control a cuptorului	27		



1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni pericolele de vătămare corporală sau daunele materiale.
- În cazul în care produsul este predat unei alte persoane în scopuri personale sau pentru utilizare la mâna a doua, trebuie furnizate, de asemenea, manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu răspunde de daunele care pot să apară dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- Lucrările de instalare și reparare trebuie întotdeauna efectuate de către producător, serviciul autorizat sau o persoană pe care societatea importatoare o desemnează.
- folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- Nu realizați modificări tehnice ale produsului.



1.1 Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- Acest produs este destinat pentru a fi folosit în gospodărie sau aplicații similare, precum:
 - zone ale bucătăriei personalului în magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale,
 - pentru mediile de tip "bed and breakfast".

- Produsul trebuie utilizat numai pentru prepararea alimentelor și băuturilor. Nu utiliza i cuptorul pentru a usca vie uitoare.
- Acest aparat nu este destinat utilizării în case mobile, vehicule de agrement și locuri similare.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
- Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
- Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzirea farfuriilor, uscarea prin agă area prosoapelor sau a hainelor pe mâner.

1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie



- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilită ilor fizice, senzoriale sau mentale sau fără experien ă și cunoștin e, cu condi ia supravegherii sau instruirii privind riscurile și utilizarea în condi ii de siguran ă a produsului.
- Nu permite i copiilor să se joace cu aparatul. Cură area și între inerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supraveghea i.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excep ia cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instruc iunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsa i copiii sau animalele de companie să se joace, să se ca ăre sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așeza i pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafe ele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsa i copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsa i ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.

- Atunci când ușa este deschisă, nu pune i obiecte grele pe aceasta și nu lăsa i copiii să se așeze. Pute i provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- Înainte de a elimina produsele uzate și inutile:
 1. Deconecta i fișa de alimentare și scoate i-o din priză.
 2. Întrerupe i cablul de alimentare și deconecta i-l cu fișa de la produs.
 3. Lua i măsuri de precau ie pentru a împiedica copiii să intre în interiorul produsului.
 4. Nu permite i copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta se află în modul inactiv.

1.3 Siguranță electrică

- Conecta i produsul la o priză împământată protejată de o siguran ă corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instala ia de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosi i produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/na ionale.
- Priza sau conexiunea electrică a aparatului trebuie să fie într-un loc ușor accesibil. Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguran ă, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instala ia electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de re ea.
- Scoate i produsul din priză sau deconecta i siguran a înainte de efectuarea depanării, între inerii și cură ării.
- Conecta i produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecven ă specificate pe eticheta aparatului.
- (În cazul în care produsul nu are un cablu de alimentare) utiliza i numai cablul de conectare descris în sec iunea "Specifica ii tehnice".
- Nu bloca i cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așeza i obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.

- Asigura i-vă că nu este ciupit sau strivit cablul de alimentare în timp ce împinge i produsul la locul său, după proceduri de instalare sau cură are.
 - Suprafa a din spate a cuptorului devine fierbinte în timpul utilizării. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafa a posterioară a produsului. În caz contrar, ar putea fi deteriorat.
 - Nu bloca i cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le trece i peste suprafe e care fierbin i. În caz contrar, izola ia cablului se poate topi și poate provoca incendii generate de scurtcircuit.
 - Utiliza i exclusiv cablul original. Nu utiliza i cabluri tăiate sau deteriorate.
 - Nu folosi i un prelungitor sau o priză multifunc ională pentru a utiliza produsul.
 - Contacta i centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
 - Contacta i importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
 - Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstra i fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
 - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
 - **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigura i-vă că deconecta i produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare. Deconecta i produsul sau dezactiva i siguran a, de la panoul de siguran e.
- Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:
- Nu introduce i niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigura i-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.

- Evita i introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necură ate sau poten ial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
- Nu atinge i priza cu mâinile ude!
- Scoate i ștecherul din priză inând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.



1.4 Siguranța cuptorului cu microunde

- Acest aparat este destinat utilizării în uz casnic și aplica ii similare, cum ar fi:
 - onele de bucătărie ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - ferme;
 - pentru clientii din hoteluri, moteluri si alte medii de tip rezidential;
 - pentru medii de tip pensiune.
- Permite i copiilor să folosească cuptorul fără supraveghere numai atunci când au fost date instruc iuni adecvate, astfel încât copilul să poată utiliza cuptorul cu

microunde în condi ii de siguran ă și să în eleagă pericolele unei utilizări necorespunzătoare.

- Când aparatul func ionează în modul combinat, copiii ar trebui să folosească cuptorul numai sub supravegherea unui adult din cauza temperaturii generate.
- Păr ile expuse ale produsului vor deveni fierbin i în timpul și după ce produsul este utilizat.
- Verifica i cuptorul pentru orice deteriorare, cum ar fi ușa nealiniată sau îndoită, garniturile ușii și suprafa a de etanșare deteriorate, balamalele ușii rupte sau slăbite și încuietori și lovituri în interiorul cavită ii sau pe ușă. Dacă există vreo deteriorare, nu utiliza i cuptorul și contacta i agentul de service autorizat.
- Dacă ușa sau garniturile ușii sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie exploatat până când nu a fost reparat de către o persoană competentă sau un agent de service autorizat.
- Înainte de a utiliza cuptorul, asigura i-vă că ușa a fost închisă corect. Un mecanism de siguran ă din încuietoarea ușii împiedică aparatul dumneavoastră să func ioneze

când ușa este deschisă, oprind opera iunea de gătit dacă deschide i ușa. Nu trebuie să interfere i cu sistemul de blocare a ușii sau să încerca i să anula i acest sistem. Dacă sistemul de blocare a ușii este anulat, apare riscul de expunere la cuptorul cu microunde dacă aparatul este operat cu ușa deschisă.

- Nu așeza i niciun fel de obiect între partea din fa ă a cuptorului și ușă. Nu trebuie să utiliza i cuptorul dacă obiecte precum prosoape de hârtie sau șerve ele împiedică închiderea corectă a acestuia.
- Interferen e radio: Așeza i cuptorul la cel pu in 2 metri de televizoare, radiouri, modemuri wireless, puncte de acces și antene. În caz contrar, poate provoca interferen e.
- Nu găti i mesele cu timpul de gătire și puterea cuptorului cu microunde setate excesiv de mari. Gătitul excesiv poate usca, arde sau aprinde unele păr i ale mesei.
- Nu folosi i niciodată folio de aluminiu sau ustensile de aluminiu pentru gătit la microunde.

- Nu folosi i obiecte metalice la mai pu in de 3 cm de ușa cuptorului în timp ce găti i cu microunde.
- Nu introduce i substan e chimice corozive sau materiale care con in vapori corozivi în cuptor.

Când există interferențe, aceasta poate fi redusă sau eliminată luând următoarele măsuri:

- Curățați ușa și suprafața de etanșare a cuptorului.
- Reorienta i antena de recep ie a radioului sau a televiziunii.
- Muta i cuptorul cu microunde în raport cu receptorul.
- Depărtați cuptorul cu microunde de receptor.
- Conecta i cuptorul cu microunde la o altă priză, astfel încât cuptorul cu microunde și receptorul să fie pe circuite diferite.
- Așeza i cuptorul departe de alte aparate de încălzire și evita i utilizarea lui în medii umede sau cu aburi.
- Este periculos pentru oricine, altul decât o persoană competentă sau agentul de service autorizat, să efectueze orice opera iune de service sau repara ie care implică îndepărtarea unui capac care

oferă protecție împotriva expunerii la energia cu microunde.

- Acest produs este un echipament ISM Grupa 2 Clasa B. Definiția Grupului 2 care conține toate echipamentele ISM (industriale, științifice și medicale) în care energia de radiofrecvență este generată și/sau utilizată în mod intenționat sub formă de radiații electromagnetice pentru tratarea materialelor și echipamente de eroziune prin scânteie. Pentru echipamentele de clasa B sunt echipamente adecvate pentru utilizare în medii casnice și în unități conectate direct la o rețea de alimentare cu energie de joasă tensiune care alimentează clădirile utilizate în scopuri casnice.
- Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau a îmbrăcămintei și încălzirea sau încălzirea tampoanelor, papucilor, bureților, cârpei umede și similare pot duce la risc de rănire, aprindere sau incendiu.

- Cuptorul dumneavoastră nu a fost proiectat pentru a usca ființe vii.
- Nu utilizați cuptorul când este gol. Acest lucru poate deteriora cuptorul. Dacă doriți să testați cuptorul, puneți un pahar cu apă înăuntru. Apa va absorbi energia cuptorului cu microunde și cuptorul nu va suferi nicio deteriorare.
- Folosiți numai ustensile care sunt adecvate pentru utilizare în cuptoarele cu microunde.
- Nu folosiți recipiente din faianță pentru gătit la microunde. Umiditatea din faianță se poate extinde și poate cauza crăparea recipientului.

Pentru a reduce riscul de incendiu în cavitatea cuptorului:

- Când încălziți alimente în recipiente din plastic sau hârtie, fiți cu ochii pe cuptor din cauza posibilității de aprindere. Dacă se observă fum, opriți sau deconectați aparatul și închideți ușa pentru a înăbuși orice flăcări.
- Scoateți legăturile de sârmă din pungile de hârtie sau plastic înainte de a introduce punga în cuptor.
- Nu folosiți cavitatea în scopuri de depozitare. Nu lăsați produse din hârtie, ustensile

de gătit sau alimente în cavitate atunci când nu sunt utilizate.

- Dacă utilizați materiale precum hârtie, lemn sau plastic pentru a găti în cuptorul cu microunde, nu lăsați cuptorul nesupravegheat. Hârtia, lemnul și materialele similare se pot aprinde, în timp ce materialele plastice se pot topi. Nu folosiți recipiente din materiale pentru cuptorul ventilat, grătar și operațiuni mixte de gătit.
- Conținutul biberoanelor și borcanelor de mâncare pentru copii se amestecă sau se agită și se verifică temperatura înainte de consum, pentru a evita arsurile.
- Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente închise, deoarece pot exploda.
- Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate duce la fierbere eruptivă întârziată, de aceea trebuie avut grijă când manipulați recipientul.
- Ouăle cu coajă și ouăle fierte nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde, deoarece pot exploda chiar și după ce sunt încălzite în cuptorul cu microunde.
- Nu folosiți cuptorul pentru a încălzi băuturi carbogazoase sau alimente depozitate în recipiente etanșe, cum ar fi cutiile de tablă. Acest lucru va cauza acumularea de presiune în interiorul cuptorului, ceea ce poate duce la deteriorare sau explozie atunci când ușa este deschisă.
- Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru a găti sau a reîncălzi ouăle nebătute, decojite sau nu. Asigurați-vă că străpungeți coaja cartofilor, merelor, castanelor sau fructelor și legumelor similare înainte de a le găti.
- Nu utilizați porțelan care conține metal (argint, aur etc.). Asigurați-vă că îndepărtați toate legăturile metalice din ambalajele alimentare. Bucățiile de metal din interiorul cuptorului pot provoca formarea arcului electric care poate duce la daune grave.
- Nu folosiți cuptorul cu ulei pentru a prăji alimente, deoarece nu veți putea regla temperatura uleiului.
- Nu utilizați cuptorul cu microunde numai pentru a încălzi ulei de gătit sau băuturi cu volum mare de alcool.

- Nu așezați cuptorul în locuri unde se generează căldură, umiditate sau umiditate ridicată sau lângă materiale inflamabile.
- Nu folosiți interiorul cuptorului pentru depozitare.
- În cazul în care con inutul cuptorului ia foc sau dacă observați fum, închideți ușa cuptorului închisă. Opriți cuptorul și scoateți ștecherul din priză, sau scoateți-l sau opriți-l sigur pentru casa dvs.
- Nu vă sprijiniți de ușa cuptorului când aceasta este deschisă și nu lăsați copiii să o joace. Acest lucru va deforma ușa cuptorului și va împiedica închiderea corectă a acesteia.
- Puneți o linguriță de metal sau tijă de sticlă în recipient când încălziți lichide. Acest lucru va preveni întârzierea fierberii lichidului, prevenind astfel revărsarea bruscă atunci când recipientul este mutat.
- Nu folosiți cuptorul dacă:
 - Ușa nu este închisă corespunzător;
 - Balamalele ușii sunt deteriorate;
 - Suprafețele de contact dintre ușă și partea frontală a cuptorului sunt deteriorate;
 - Geamul ușii este deteriorat;
 - În cuptor apare un arc electric, deși nu există niciun obiect metalic în segmentul de gătit.
- Este foarte important să nu selectați durate lungi sau niveluri de putere extrem de ridicate în timp ce gătiți o cantitate mică de alimente pentru a evita supraîncălzirea sau arderea mesei. De exemplu, o felie de pâine se poate arde după 3 minute dacă este selectat un nivel de putere foarte mare.
- Nu folosiți cuptorul pentru prăjit deoarece nu este posibilă controlul temperaturii uleiului încălzit în cuptorul cu microunde.
- Suprafețele de contact ale ușii (partea frontală a segmentului interior și partea interioară a ușilor), trebuie menținute curate pentru a asigura funcționarea corectă a cuptorului.

1.5 Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așezați obiecte pe aparat. Transportați aparatul în poziție verticală.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Prindeți bine părțile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.
- Înainte de a instala produsul, verificați dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contactați importatorul sau centrul de service autorizat.

1.6 Siguranța instalării

- Purtați întotdeauna mănuși de protecție, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascuțite!
- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Nu instalați produsul dacă este deteriorat.
- Evitați utilizarea oricăror materiale termoizolante pentru a acoperi interiorul mobilierului unde produsul va fi instalat.
- Lumina directă a soarelui și sursele de căldură, cum ar fi încălzitoarele electrice sau cu gaz, nu trebuie să existe în zona în care este instalat produsul.
- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Pentru a evita supraîncălzirea, instalarea produsului nu trebuie să se facă în spatele unor capace decorative.
- În cazul în care în spatele zonei de instalare destinată produsului se află un furtun/tub de gaz sau o conductă de apă din plastic, este obligatoriu să se garanteze că nu există niciun contact între

produs și aceste conducte de utilitate. În caz contrar, furtunul/tubul poate fi strivit.

- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.

1.7 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că aparatul este oprit.
- Dacă nu veți utiliza produsul pentru o perioadă lungă de timp, scoateți-l din priză sau opriți alimentarea de la cutia de siguranțe.
- Nu utilizați produsul dacă acesta se defectează sau se deteriorează în timpul utilizării. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate. Contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- Nu folosiți aparatul dacă geamul ușii frontale este demontat sau spart. În caz contrar, există riscul de rănire și de deteriorare a mediului.
- Nu călcați pe aparat sub nicio formă.

- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.
- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul, nu atingeți pe mâner prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii produsului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și se pot bloca. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.
- Nu folosiți cuptorul, dacă:
 - Ușa nu se închide corect;
 - Balamalele ușii sunt deteriorate;
 - Suprafețele de contact dintre ușă și partea frontală a cuptorului sunt deteriorate;
 - Geamul ușii este deteriorat;
 - În interiorul cuptorului se produce un arc electric, deși nu există niciun obiect metalic în compartimentul de gătit.

1.8 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și părțile sale accesibile vor fi fierbinți. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti departe de produs, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod constant.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece suprafețele vor fi fierbinți în timpul funcționării acestuia.
- Păstrați distanță atunci când deschideți ușa cuptorului în timpul sau la sfârșitul gătitului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- În timpul funcționării, produsul este fierbinte. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea părților fierbinți, elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Purtați întotdeauna mănuși de cuptor rezistente la căldură atunci când manipulați produsul.

1.9 Utilizarea accesoriilor

- Este important ca grătarul și tava să fie amplasate corect pe rafturile de sârmă. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „**Utilizarea accesoriilor**”.
- Închideți ușa cuptorului după ce ați împins complet accesoriile în spațiul de gătit, în caz contrar acestea pot lovi geamul ușii și îl pot deteriora.

1.10 Siguranța gătitului

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.
- Reziduurile alimentare din zona de gătit, cum ar fi uleiul, se pot aprinde. Curățați aceste reziduuri înainte de a găti.
- Pericol de intoxicație alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după gătit. În caz contrar, pot apărea toxinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.

- Nu încălzi i în cuptor conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea ce se poate acumula în cutie/borcan poate cauza spargerea acestuia.
 - Nu așeza i tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
- ine i cont de următoarele precau ii atunci când folosi i hârtie pergament grasă sau materiale similare:
- Așeza i hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduce i în cuptorul preîncălzit.
 - Pentru a preveni riscul de a atinge elementele de încălzire ale cuptorului și de a împiedica fluxul de aer cald, îndepărta i orice păr i de hârtie antigrăsime în exces care atârână de accesorii sau recipiente. Nu folosi i hârtia de copt la temperaturi mai mari decât temperatura maximă de utilizare specificată de producător pentru cuptor. Nu așeza i niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
 - Nu o așeza i deasupra accesoriilor în timpul preîncălzirii.
 - Apăsa i întotdeauna cu o farfurie sau un obiect similar pentru a împiedica materialul să se deplaseze din cauza circula iei aerului din interiorul cuptorului.
 - Acoperi i numai suprafa a necesară din interiorul tăvii.
 - După fiecare utilizare, tava trebuie cură ată, iar hârtia de copt sau alte materiale similare utilizate în tavă trebuie înlocuite. În caz contrar, lichidele care se scurg pe tavă pot produce fum sau chiar lua foc.
 - Atunci când se deschide capacul produsului, se generează un flux de aer. Hârtia de copt poate intra în contact cu elementele de încălzire și se poate aprinde.
 - Atunci când se utilizează un grătar pentru prăjire, pe grătarul inferior trebuie așezată o tavă. În caz contrar, uleiul alimentar și alte componente care se scurg pe fundul cuptorului pot crea fum gros și pot lua foc.
 - Închide i ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafe ele fierbin i pot provoca arsuri!
 - Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Pune i pe

grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. Nu așeza i alimentele prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un con inut mare de grăsime se pot aprinde.



1.11 Siguranța legată de întreținere și curățare

- Aștepta i ca aparatul să se răcească, înainte de a-l cură a. Suprafe ele fierbin i pot provoca arsuri!

- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utiliza i dispozitive de cură are cu abur pentru a cură a aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.
- Nu folosi i produse de cură are abrazive dure, instrumente metalice ascu ite, burete de sârmă sau înălbitor pentru a cură a geamul ușii din fa ă a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafe elor din sticlă.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Produsul este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșeuri de echipamente electrice și electronice (DEEE).



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeul de produs

împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșeuri la sfârșitul duratei de viață a produsului. Preda i-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă pute i interesa la administra ia locală despre punctele de

colectare. Eliminarea aparatului în mod corespunzător ajută la prevenirea consecin elor negative asupra mediului și sănătă ii umane.

Respectarea Directivei RoHS:

Produsul pe care l-a i achizi ionat este în conformitate cu Directiva UE RoHS privind DEEE (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale nocive și interzise specificate în Directivă.

2.2 Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu elimina i deșeul rezultat din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri, duce i-l la punctele de colectare desemnate de autorită ile locale.

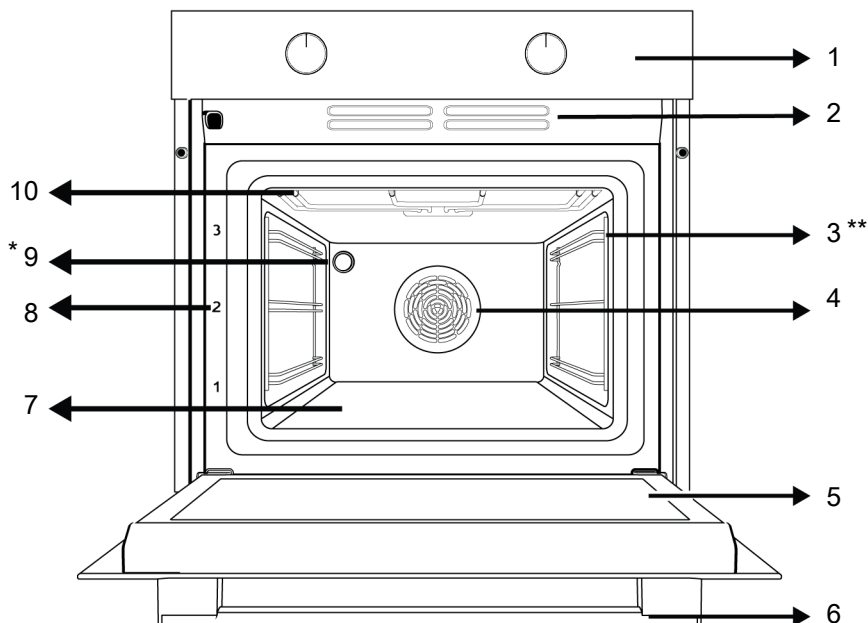
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe eticheta a produsului furnizată cu acesta.

Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utilizați vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- Dacă este specificat în rețetă sau manualul de utilizare, preîncălziți întotdeauna. Nu deschideți frecvent ușa cuptorului, în timpul coacerii.
- Opriți aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de terminarea coacerii, pentru coacere prelungită. Puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii reziduale.
- Încercați să preparați simultan mai multe feluri în cuptor. Puteți coace simultan, așezând două vase de gătit pe raftul de sârmă. În plus, dacă realizați coacerea felurilor unul după altul, economisiți energie, deoarece cuptorul nu pierde căldura.
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când coaceți în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”. Dacă ușa nu este deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”, iar această temperatură poate diferi de cea afișată pe afișaj.

3.1 Prezentarea produsului



1 Panoul de control

3 Rafturi de sârmă

5 Ușă

7 Element de încălzire inferior (sub tava de oțel)

9 Lampă

2 Orificii de ventilare

4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oel)

6 Mâner

8 Poziții de raft

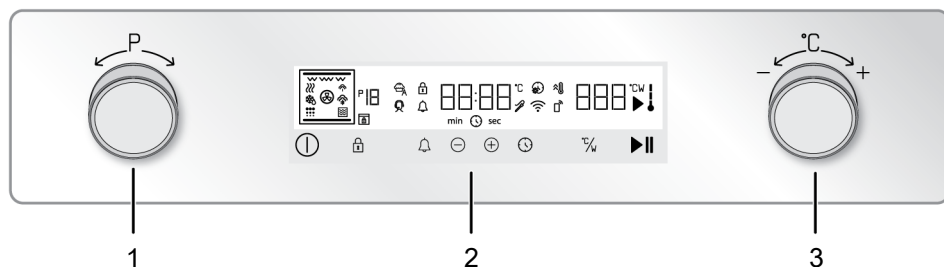
10 Încălzitor superior

* Variaza în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu lampă, sau ca tipul și amplasarea lămpii să difere față de ilustrație.

** Variaza în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu grilaje din sârmă. În imagine este prezentat ca exemplu un cuptor cu grilaj din sârmă.

3.2 Panoul de control al aparatului, introducerea și utilizarea

În această secțiune, puteți regăsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al aparatului. Pot exista diferențe la nivelul imaginilor și al unora dintre caracteristici în funcție de tipul produsului.



1 Buton de selectare func ie

2 Unitatea de control

3 Buton selectare temperatură/putere

Dacă sunt prevăzute butoane pentru controlul produsului dumneavoastră, în cazul unor modele aceste butoane ies în afără când sunt apăstate (butoane îngropate). Pentru a realiza setările cu aceste butoane, mai întâi apăsa i spre interior butonul relevant, apoi scoate i-l. După efectuarea reglajului, apăsa i butonul din nou și restabili i pozi ia.

3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului

Buton de selectare func ie

Pute i selecta func iile de operare a cuptorului cu butonul de selectare a func iei. Pentru a selecta, atinge i pentru început tasta ① și porni i cuptorul. Apoi, roti i butonul de selec ie a func iei spre dreapta/stânga.

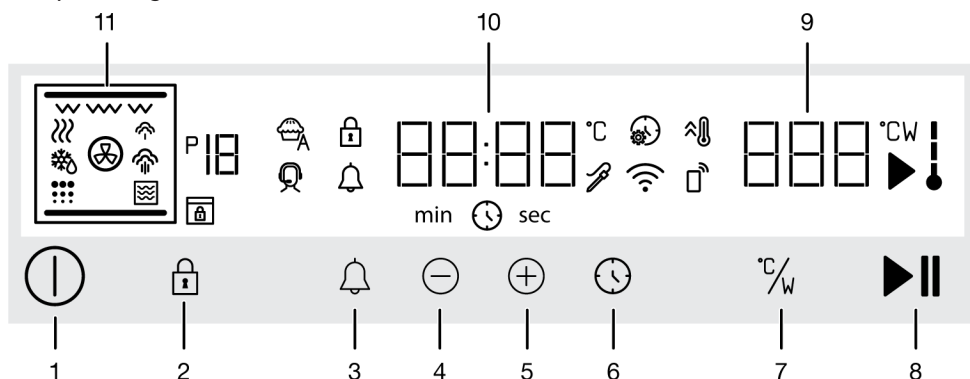
Buton selectare temperatură/putere

Cu butonul de temperatură/selectare putere al cuptorului, pute i selecta temperatura și puterea cuptorului cu microunde la care dori i să găti i. Pentru a selecta, atinge i tasta ① și porni i cuptorul. Apoi, roti i butonul de selec ie a temperaturii spre dreapta/stânga.

Indicatorul temperaturii interne a cuptorului

Pute i identifica temperatura interiorului cuptorului din simbolul temperaturii interioare, de pe afișaj. Când începe coacerea, simbolul apare pe afișaj, iar când temperatura din interior a cuptorului atinge nivelul setat, fiecare nivel al simbolului este iluminat.

Unitatea de control



Taste :

1 : Tastă pornit/oprit

- 2 : Tastă de blocare taste
- 3 : Tastă alarmă
- 4 : Tastă reducere și progres
- 5 : Tastă creștere și progres
- 6 : Tastă oră și setări
- 7 : Tastă temperatură/putere
- 8 : Tastă pornire/oprire coacere

Zone de indicare :

- 9 : Zona indicatorului de temperatură
- 10 : Zona indicatorului Temporizator/durață
- 11 : Afișaj funcție

Simboluri afișaj :

-  : Simbol timp de coacere
- min : Simbol minute
- sec : Simbol secunde
-  : Simbol alarmă
-  : Simbol coacere
-  : Simbol temperatură în cuptor
-  : Simbol încălzire rapidă (Amplificare)
-  : Simbol setări
-  : Simbolul de blocare a tastelor
-  : Număr funcție
-  : Simbol decongelare
-  : Tastă menținere la cald

-  : Simbol microunde
-  : Simbol telecomandă *
-  : Simbol Wifi *
-  : Simbol nivel scăzut de abur *
-  : Simbol nivel ridicat de abur *
-  : Simbol autocurățare *
-  : Simbol sondă de carne *

* Variaza în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

3.3 Funcțiile de operare a cuptorului

În tabelul funcțiilor sunt prezentate funcțiile de operare pe care le puteți folosi pentru cuptorul dumneavoastră și temperaturile maximă și minimă care pot fi setate pentru aceste funcții. Ordinea modurilor de operare prezentată aici poate varia, în funcție de aranjamentul produsului dumneavoastră.

Funcțiile de operare ale cuptorului dumneavoastră funcționează cu 3 principii diferite, care sunt funcția de cuptor cu microunde, funcția de cuptor și modul combinat.

Moduri de funcționare	Specificații
Microunde	Atunci când este utilizat în modul cuptor cu microunde, cuptorul încălzește direct interiorul alimentelor. Puteți utiliza cuptorul cu microunde pentru încălzirea alimentelor semipreparate sau a băuturilor, decongelare sau preparare. În modul cuptor cu microunde mâncarea poate fi gătită, dar nu poate fi prăjită.
Funcție cuptor	Utilizând numai elementele de încălzire a cuptorului, mâncarea este gătită prin încălzire. Puteți utiliza cuptorul pentru toate tipurile de preparare și pentru decongelare. În funcția cuptor, mâncarea este atât gătită cât și prăjită.
Modul combinat	În modul combinat, atât elementele de încălzire ale cuptorului, cât și cuptorul cu microunde funcționează simultan. În modul combinat mâncare se gătește și se prăjește mai rapid.

Funcțiile cuptorului

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Încălzire superioară și inferioară	40-280	Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Gătirea se face cu o singură tavă.
	Încălzire inferioară	40-220	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos.

	Încălzire ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi, pe rafturi de nivel diferit.
	Încălzire ventilator eco	160-220	Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în loc să folosiți „Încălzire ventilator” în intervalul 160-220°C. Dar, timpul de gătire va fi puțin mai lung. Când este selectată această funcție, „ECO” apare pe afișaj timp de 2 secunde. După 2 secunde, este afișată valoarea sugerată a temperaturii.
	Funcție Pizza	40-280	Elementul de încălzire inferior și încălzirea cu ventilator funcționează. Adecvată pentru coacerea pizza.
	Funcție „3D”	40-280	Încălzitorul superior, încălzitorul inferior și încălzirea asistată de ventilator sunt pornite. Fiecare parte a alimentului de gătit este coaptă în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Grătar inferior	40-280	Grătarul mic din plafonul cuptorului funcționează. Este potrivită pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.
	Grătar integral	40-280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Grătar integral asistat de ventilator	40-280	Aerul cald încălzit de grătarul mare este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Menținere la cald	40-100	Utilizată pentru menținerea mâncării la o anumită temperatură, pentru servire, o perioadă mai lungă.

Modurile cuptor cu microunde și combinat

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Interval de putere (W)	Descriere și utilizare
	Cuptor cu microunde	-	100 200 300 600 800	Funcționează doar cu cuptorul cu microunde. Poate fi utilizat pentru a încălzi alimentele semipreparate și băuturile și pentru a găti. Alimentele sunt preparate fără rumenire.
	Cuptor cu microunde + Grill + Ventilare	40-280	100 200 300 600	Aerul cald încălzit de grătarul mare și cuptorul cu microunde este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Cuptor cu microunde + Dezghețare	-	100 200 300 600	Funcționează doar cuptorul cu microunde și ventilatorul (pe peretele din spate). Este potrivit pentru decongelarea alimentelor cu granulație la temperatura camerei și pentru răcirea alimentelor gătite.

	Cuptor cu microunde + Ventilator încălzire	40-280	100 200 300 600	Elementul de încălzire din spatele cuptorului funcționează cu cuptorul cu microunde. Aerul fierbinte încălzit de elementul de încălzire din spate este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor cu ajutorul ventilatorului. Puteți găti rapid mâncarea în timp ce o și prăjiți.
	Cuptor cu microunde + Încălzire superioară și inferioară	40-280	100 200 300 600	Cu cuptorul cu microunde, mâncarea este încălzită de sus și de jos, în același timp. Este adecvat pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Cuptor cu microunde + Pizza	40-280	100 200 300 600	Elementul inferior de încălzire și încălzirea cu ventilator funcționează împreună cu cuptorul cu microunde. Adecvat pentru coacerea pizza.

3.4 Accesoriile produsului

Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în manualul de utilizare pentru aparatul dumneavoastră.

 Tăvile în interiorul aparatului dumneavoastră pot fi deformate prin efectul temperaturii. Acest fapt nu are niciun efect asupra funcționării. Deformarea dispare atunci când tava este răcită.

Tavă standard

Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.

Grătar din sârmă

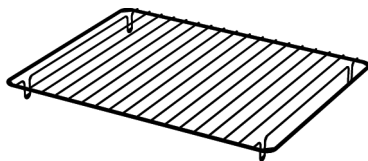
Se folosește pentru frigere sau amplasarea alimentelor care trebuie coapte, fripte sau înăbușite, pe raftul dorit.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

Grătar de sârmă cu tavă

Prin așezarea în tavă (dacă este prevăzută), se asigură colectarea în tavă a grăsimilor scurse în timpul preparării și, astfel, se previne contaminarea cuptorului. Grătarul din sârmă în tavă nu este adecvat pentru utilizarea în tavă adâncă.

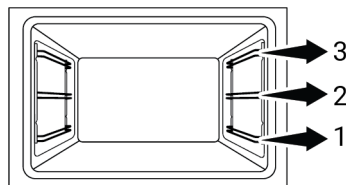


3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

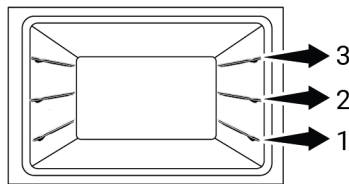
Rafturi pentru gătit

Există 3 niveluri de poziție a raftului în zona de gătit. De asemenea, puteți vedea ordinea raftului în numerele de pe rama frontală a cuptorului.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



 „0 raft spot” este podeaua cuptorului. Nu-l utiliza altfel decât pentru cuptorul cu microunde.

Amplasarea grătarului de sârmă pe rafturile de gătit

Este esențial să amplasați corect grătarul de sârmă pe rafturile laterale de sârmă. În timp ce plasați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie să fie în față. Pentru o gătit mai bună, grătarul din sârmă trebuie să fie fixat pe punctul de oprire al raftului de sârmă. Nu trebuie să treacă peste punctul de oprire pentru a intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

Este esențial să amplasați corect grătarul de sârmă pe rafturile laterale. Grătarul din sârmă are o singură direcție atunci când îl așează pe raft. În timp ce plasați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie să fie în față.

Asezarea tavii pe rafturile de gătit

De asemenea, este esențial să amplasați corect tăvile pe rafturile laterale din sârmă. În timp ce așezați tava pe raftul dorit, partea sa destinată ȋnerii trebuie să fie în față. Pentru o gătit mai bună, tava trebuie fixată pe priza de oprire de pe raftul de sârmă. Nu trebuie să treacă peste priza de oprire pentru a intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.

Funcția de oprire a grătarului de sârmă

Există o funcție de oprire pentru a preveni răsturnarea grătarului de sârmă din raftul de sârmă. Cu această funcție, puteți scoate mâncarea cu ușurință și în siguranță. În timp ce scoateți grătarul de sârmă, îl puteți trage înainte până ajunge la punctul de oprire. Trebuie să treceți peste acest punct pentru a-l elimina complet.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

Funcția de oprire a tăvii

Există, de asemenea, o funcție de oprire pentru a preveni răsturnarea tăvii din raftul de sârmă. În timp ce scoateți tava, eliberați-o din priza de oprire din spate și trageți-o spre dvs. până ajunge în partea

din față. Trebuie să treceți peste această priză de oprire pentru a o îndepărta complet.

Amplasarea corectă a grătarului de sârmă și a tăvii pe șinele telescopice-În cazul modelelor cu rafturi de sârmă și modele telescopice

Datorită șinelor telescopice, tăvile sau grătarul din sârmă pot fi instalate și îndepărtate cu ușurință. Când utilizați tăvi și grătare de sârmă cu șina telescopică, trebuie avut grijă ca știfturile de pe partea din față și din spate ale șinelor telescopice să se sprijine de marginile grătarului și ale tăvii (prezentate în figură).

3.6 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	455 /594 /567
Dimensiuni instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	450 - 460 /560 /min. 550
Tensiune/frecvență	220-240 V ~; 50 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consum total de energie(kW)	2,7
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

Caracteristici cuptorul cu microunde	
Volum net	48 lt
Putere cuptor cu microunde	max. 800 W
Frecvență cuptor cu microunde	2465 MHz

Noi unități de bază: Informațiile de pe eticheta energetică de pe cuptoarele electrice pentru utilizare casnică, furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Valorile sunt determinate în încălzire superioară și inferioară sau (dacă există) încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator, funcții cu sarcină standard.

Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante pe acest produs. 1-Încălzire ventilator eco , 2-Încălzire ventilator , 3-Grătar inferior asistat de ventilator , 4-Încălzire superioară și inferioară.



Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.



Imaginile din acest manual sunt schematic și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.



Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare

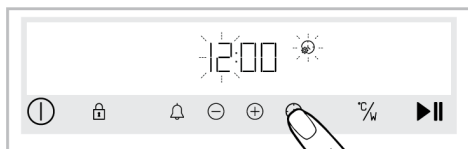
Înainte de a începe să utiliza i produsul, este recomandat să efectua i următoarele opera iuni, enumerate în sec iunea următoare.

4.1 Prima setare a temporizatorului

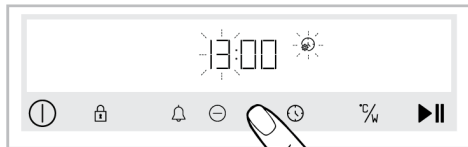


Înainte de a utiliza cuptorul, întotdeauna seta i ora exactă. Dacă nu o seta i, în cazul unor modele de cuptoare nu poate fi realizată coacerea.

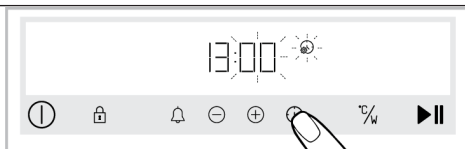
1. Când cuptorul este pornit pentru prima dată, pe afișaj este afișată ora exactă setată pe cuptor.
2. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atinge i tasta timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
3. Apăsă i tasta până când simbolul apare pe ecran.
4. Apăsă i tasta pentru activarea câmpului ora.
 - ⇒ Câmpul orei și simbolul clipeșc pe ecran.



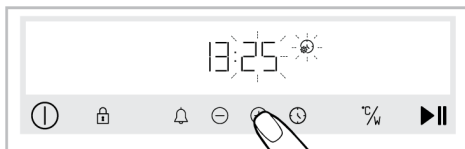
5. Setă i ora apăsând tastele / și apăsă i din nou tasta pentru activarea câmpului minute.



⇒ Câmpul aferent minutelor și simbolul clipeșc pe ecran.



6. Apăsă i tastele / pentru a seta minutele. Apăsă i tasta pentru a confirma setarea.



⇒ Ora exactă este setată și simbolul se aprinde constant.



Dacă la început nu s-a efectuat setarea orei, ora exactă începe de la 12:00. Pute i modifica setarea orei exacte mai târziu după cum este descris în sec iunea „Setări”.



În cazul unei întreruperi de durată a curentului, setarea orei exacte este anulată. Trebuie setată din nou.

4.2 Curățarea inițială

1. Îndepărta i toate materialele de ambalare.
2. Scoate i toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Puneți în funcțiune produsul timp de 30 de minute, apoi opri i-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și cură ate.
4. Atunci când folosi i produsul, selecta i cea mai ridicată temperatură și func ia de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de operare ale cuptorului [► 21]”. Pute i afla modul de utilizare a cuptorului, în sec iunea următoare.
5. Aștepta i răcirea cuptorului.

6. Șterge i suprafe ele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și usca i cu o cârpă.

Înainte a utilizării accesoriilor:

Cură a i accesoriile pe care le scoate i din cuptor cu solu ie de apă și detergent și cu un burete moale.

AVIZ: Unii detergen i sau agen i de cură are pot deteriora suprafa a. Nu folosi i detergen i abrazivi, pulberi de cură at, creme de cură are sau obiecte ascu ite în timpul cură ării.

AVIZ: În timpul primei utilizării, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este suficient să asigura i buna ventila ie pentru înlăturare. Evita i inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

5 Utilizarea cuptorului

5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului

Ventilator de răcire (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din fa ă a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Nu acoperi i aceste deschideri de ventila ie cu nimic. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi. Ventilatorul de răcire continuă să func ioneze în timpul func ionării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă găti i

programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate func iile. Durata de func ionare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.

Lumina cuptorului

Becul cuptorului se aprinde, atunci când cuptorul începe coacerea. La unele modele, becul este aprinsă în timpul coacerii, în timp ce la unele modele se stinge după un anumit timp.

În cazul unor func ii de coacere lumina nu se aprinde niciodată pentru a economisi energie.

Dacă ușa produsului este deschisă în timp ce cuptorul func ionează sau este în pozi ie închisă, becul cuptorului se aprinde automat.

5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului

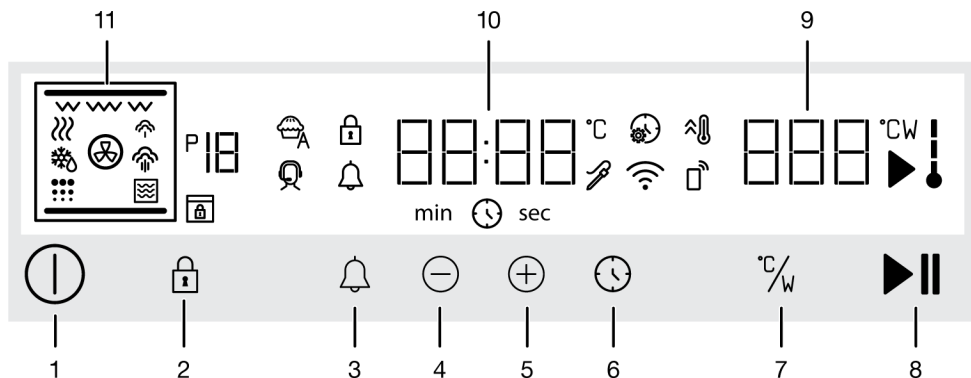
Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

- Timpul maxim care poate fi setat pentru procesul de coacere este de 5:59 ore. Pentru func ia de men inere la cald, acest timp este de 23:59 ore. În cazul unei căderi de curent, pre setarea și durata de coacere sunt anulate.

- În timp ce realiza i ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Este necesar să salva i setările făcute, fie prin atingerea tastei relevante din descriere sau așteptând pentru pu in timp.
- Dacă timpul de coacere este configurat la începerea coacerii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- Dacă setarea pentru preîncălzire rapidă este activată pe unitatea de control simbolul  apare pe ecran la începerea coacerii și cuptorul atinge temperatura

configurată pentru coacere rapidă.
Pentru setările de preîncălzire rapidă,
consulta i sec iunea „Setări”.

Unitatea de control



Taste :

- 1 : Tastă pornit/oprit
- 2 : Tastă de blocare taste
- 3 : Tastă alarmă
- 4 : Tastă reducere și progres
- 5 : Tastă creștere și progres
- 6 : Tastă oră și setări
- 7 : Tastă temperatură/putere
- 8 : Tastă pornire/oprire coacere

Zone de indicare :

- 9 : Zona indicatorului de temperatură
- 10 : Zona indicatorului Temporizator/durață
- 11 : Afișaj funcție

Simboluri afișaj :

- : Simbol timp de coacere
- min : Simbol minute
- sec : Simbol secunde
- : Simbol alarmă
- : Simbol coacere
- : Simbol temperatură în cuptor
- : Simbol încălzire rapidă (Amplificare)
- : Simbol setări
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Număr funcție
- : Simbol decongelare
- : Tastă menținere la cald
- : Simbol microunde
- : Simbol telecomandă *
- : Simbol Wifi *

- : Simbol nivel scăzut de abur *
- : Simbol nivel ridicat de abur *
- : Simbol autocurățare *
- : Simbol sondă de carne *

* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Pornirea cuptorului

1. Porni i cuptorul atingând tasta ① .

⇒ După pornirea cuptorului, pe ecran este indicată prima func ie de operare. Când ecranul este în această stare, func ia de operare, temperatura, și timpul de coacere pot fi reglate.

Dacă pe acest afișaj nu sunt realizate setări, cuptorul se va opri în aproximativ 3 minute, iar ora va apărea pe ecran.

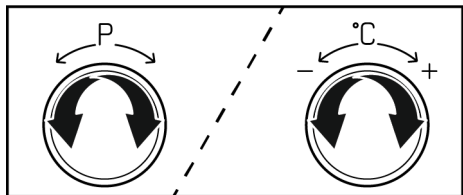
Oprirea cuptorului

Opri i cuptorul atingând tasta ① . Ora curentă apare pe ecran.

Coacerea manuală cu selectarea temperaturii și a funcției de operare a cuptorului

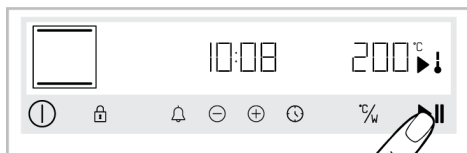
Pute i coace realizând controlul manual (prin comanda dumneavoastră) fără setarea timpului de coacere, selectând temperatura și func ia de operare specifice alimentelor dumneavoastră.

1. Porni i cuptorul atingând tasta ① .
2. Selecta i func ia de operare cu care dori i să realiza i coacerea, cu butonul de selectare a func iei.
3. Pe ecran apare temperatura predefinită pentru func ia de operare selectată. Dacă dori i să schimba i această temperatură, configura i temperatura dorită pentru gătire, cu ajutorul butonului de temperatură/putere.



Dacă schimba i func ia de operare după modificarea temperaturii presetate pentru func ia de operare, pe afișaj apare ultima temperatură setată. Cu toate acestea, dacă temperatura selectată nu se încadrează în intervalul de temperatură al func iei de operare selectate, este afișată cea mai ridicată temperatură pentru acea func ie de operare.

4. După configurarea func iei de operare și a temperaturii atinge i tasta ►|| pentru a începe coacerii.



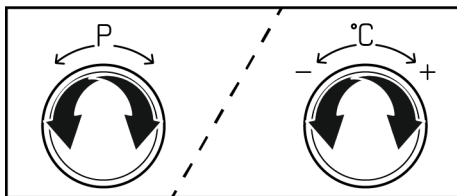
- ⇒ Cuptorul începe să func ioneze imediat la func ia și temperatura selectată și pe ecran va apare timpul parcurs. Pe afișaj sunt afișate simbolurile ► și ↓ . În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se va aprinde. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece coacerea manuală se face fără setarea timpului de

coacere. Trebuie să controla i coacerea și să o dezactiva i manual. Atunci când coacerea este completă atinge i tasta ►|| pentru oprirea coacerii sau atinge i tasta ① pentru a opri complet cuptorul.

Coacerea prin setarea timpului de coacere;

Pute i opri automat cuptorul la sfârșitul timpului de coacere, selectând func ia de temperatura și func ia de operare specifice alimentelor dumneavoastră, și setând timpul de coacere pe unitatea de control.

1. Porni i cuptorul atingând tasta ① .
2. Selecta i func ia de operare cu care dori i să realiza i coacerea, cu butonul de selectare a func iei.
3. Pe ecran apare temperatura predefinită pentru func ia de operare selectată. Dacă dori i să schimba i această temperatură, configura i temperatura dorită pentru gătire, cu ajutorul butonului de temperatură/putere.



Dacă schimba i func ia de operare după modificarea temperaturii presetate pentru func ia de operare, pe afișaj apare ultima temperatură setată. Cu toate acestea, dacă temperatura selectată nu se încadrează în intervalul de temperatură al func iei de operare selectate, este afișată cea mai ridicată temperatură pentru acea func ie de operare.

4. Apăsa i o dată tasta ⌚ pentru timpul de coacere.

⇒ Simbolul ⌚ apare pe afișaj.

i Pentru setarea rapidă a timpului de coacere, pute i atinge direct tasta **+** pentru a seta timpul de coacere la 30 de minute după setarea funciei și temperaturii de funcționare apoi utiliza i tastele **+**/**-** pentru schimbarea timpului.

5. Reglați timpul de coacere cu tastele **+**/**-**.

i Timpul de coacere crește cu 1 minut în primele 15 minute, și cu câte 5 minute după 15 minute.

6. După setarea funciei, temperaturii și timpului de coacere, atinge i tasta **▶▶** pentru a începe coacerea.

⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Pe ecran începe numărătoarea inversă a timpului setat pentru coacere. Pe afișaj sunt afișate simbolurile **▶** și **↓**. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului **↓** se va aprinde. După ce timpul de coacere setat s-a încheiat, pe afișaj apare „End”, cronometrul emite o avertizare sonoră și procesul de coacere se încheie.

7. Alarma sonoră este activă două minute. Dacă atinge i tasta **▶▶** în timpul alarmei sonore iar pe afișajul este afișat textul „End”, cuptorul va continua să funcționeze pe termen nedefinit. Cuptorul este oprit dacă este atinsă tasta **⌚**. Alarma sonoră se va opri dacă este atinsă orice tastă cu excepția acesteia.

Utilizarea modului cuptor cu microunde

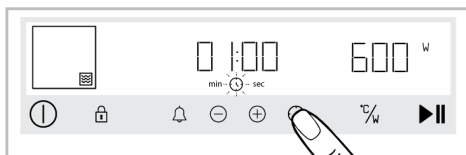
1. Porni i cuptorul atingând tasta **⌚**.
2. Selectați funcția de funcționare "Cuptor cu microunde" a cuptorului cu butonul de selectare a funcției.



3. Răsuciți butonul de temperatură/putere spre dreapta/stânga pentru a schimba nivelul de putere a cuptorului cu microunde.

4. Apăsă i o dată tasta **⌚** pentru timpul de coacere.

⇒ Simbolul **⌚** clipește pe afișaj.



5. Reglați timpul de coacere cu tastele **+**/**-**.



6. Atinge i tasta **⌚** pentru a confirma timpul de coacere.

i Puterea maximă a cuptorului cu microunde este limitată la 600 W când timpul de coacere selectat în modul cuptor cu microunde depășește 12 minute. Puterea cuptorului cu microunde este setată automat la 600 W când timpul de coacere selectat depășește 12 minute.

i Intervalele de timp de coacere sunt determinate automat în funcție de puterea setată a cuptorului cu microunde și nu pot fi modificate. Setările 800 W/ 1 minut și 30 minute sunt prezentate ca exemplu în imagini.

7. Pentru a porni coacerea atinge i tasta ►||.

⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția cuptor cu microunde și alimentare. Numărătoarea inversă a timpului configurat de coacere va începe. Pe afișaj sunt afișate simbolurile ► și W. După ce timpul de coacere setat s-a încheiat, pe afișaj apare „End”, cronometrul emite o avertizare sonoră și procesul de coacere se încheie.

8. Avertismentul sonor se va auzi timp de un minut. Dacă atinge i tasta ►|| în timpul alarmei sonore iar pe afișajul este afișat textul „End”, cuptorul va continua să funcționeze pentru încă un minut. Opri i cuptorul atingând tasta ①. Alarma sonoră se va opri dacă este atinsă orice tastă cu excepția acesteia.

Utilizarea modului Combi (cuptor și cuptor cu microunde)

1. Porni i cuptorul atingând tasta ①.
2. Selecta i funcția Combi cu care dori i să realiza i coacerea, cu butonul de selectare a funcției. (de ex. Cuptor cu microunde + Încălzire superioară și inferioară)

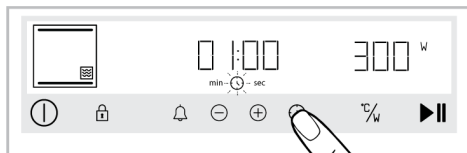


3. Pe ecran apare temperatura predefinită pentru funcția de operare selectată. Dacă dori i să schimbi această temperatură, configura i temperatura dorită pentru gătit, cu ajutorul butonului de temperatură/putere.
4. Atingeți tasta °C/W și răsuțiți butonul de temperatură/putere spre dreapta/stânga pentru a schimba nivelul de putere a cuptorului cu microunde.



5. Apăsă i o dată tasta ⌚ pentru timpul de coacere.

⇒ Simbolul ⌚ clipește pe afișaj.



6. Reglați timpul de coacere cu tastele +/-.



7. Atinge i tasta ⌚ pentru a confirma timpul de coacere.

i Când coace i în moduri Combi, puterea maximă a cuptorului cu microunde este limitată la 600 W și nu depinde de timpul de coacere selectat.

i Intervalele de timp de coacere sunt determinate automat în funcție de puterea setată a cuptorului cu microunde și nu pot fi modificate. Setările 300 W/ 3 minute sunt prezentate ca exemple în imagini.

8. Pentru a porni coacerea atinge i tasta ►||.



⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția Combi, temperatura și putere cuptor cu

microunde selectate.

Numărătoarea inversă a timpului configurat de coacere va începe. Pe afișaj sunt afișate simbolurile și . După ce timpul de coacere setat s-a încheiat, pe afișaj apare „End”, cronometrul emite o avertizare sonoră și procesul de coacere se încheie.

9. Avertismentul sonor se va auzi timp de un minut. Dacă atinge i tasta în timpul alarmei sonore iar pe afișajul este afișat textul „End”, cuptorul va continua să funcționeze pentru încă un minut iar dacă tasta este atinsă cuptorul se închide. Alarma sonoră se va opri dacă este atinsă orice tastă cu excepția acesteia.

5.3 Setări



Numărătoarea inversă 3-2-1 este afișată pe afișaj în meniurile sau setările care vor fi activate prin apăsarea prelungită. După finalizarea numărării inverse, meniul sau setarea relevantă se activează.

Activarea blocării tastelor

Prin folosirea caracteristicii de blocare a tastelor, puteți proteja interferența cu unitatea de control.

1. Apăsă i tasta până când simbolul  apare pe ecran.
 - ⇒ Simbolul  apare pe afișaj, iar blocarea tastelor este activată. La apăsarea oricărei taste după ce blocarea tastelor este setată, se va auzi o alarmă sonoră iar simbolul  clipește.



În timp ce este activată blocarea tastelor, nu pot fi utilizate tastele de pe unitatea de control. În cazul întreruperii alimentării, blocarea tastelor nu este anulată.

Dezactivarea blocării tastelor

1. Apăsă i tasta până când simbolul  dispăre de pe ecran.
 - » Simbolul  dispăre de pe afișaj, iar blocarea tastelor este dezactivată.

Setarea alarmei

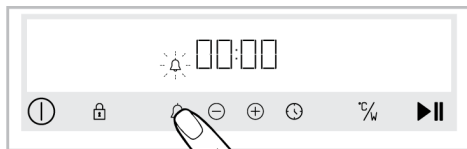
Puteți utiliza, de asemenea, unitatea de comandă a produsului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de coacere.

Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopuri de avertizare. De exemplu, puteți utiliza ceasul cu alarmă atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la o anumită oră. Imediat ce timpul setat a expirat, cronometrul emite o alarmă sonoră.

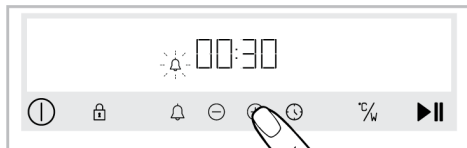


Timpul maxim al alarmei este de 23 ore 59 minute.

1. Apăsă i tasta pentru setarea intervalului alarmei.
 - ⇒ Simbolul  începe să clipească pe afișaj.



2. Reglați timpul de alarmă cu tastele  / . Apăsă i încă o dată tasta pentru a confirma setarea.



- ⇒ Simbolul  rămâne aprins continuu și intervalul de alarmă începe numărătoarea inversă pe ecran. Dacă ora alarmei și timpul de coacere sunt setate simultan, se va afișa cea cu durata cea mai scurtă.

3. După expirarea timpului de alarmă, simbolul  începe să clipească și emite un semnal sonor.

Dezactivarea alarmei

1. La finalul perioadei de alarmă, semnalul sonor sună timp de două minute. Apăsă i orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.
- ⇒ Alarma sonoră este dezactivată.

Dacă doriți să anulați alarma;

1. Apăsă i tasta, pentru resetarea intervalului alarmei. Apăsă i tasta  până când simbolul "00:00" apare pe ecran.
2. Pute i, de asemenea, să anula i alarma prin apăsarea lungă a tastei .

Setarea volumului

Pute i seta volumul unită ii de control. Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.

1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atinge i tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
 2. Atingeți tastele / până când pe ecran apare **b-1** sau **b-2**.
 3. Activa i setarea de volum apăsând încă o dată tasta  (**(b-1, b-2)**)
 4. Seta i tonul dorit cu tastele /.
- ⇒ Setarea nivelului de volum selectat este confirmată imediat. Apăsă i tasta  pentru a reveni la meniul de setări.

Setarea luminozității afișajului

Pute i seta luminozitatea ecranului unită ii de comandă Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.

1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atinge i tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
2. Atingeți tastele / până când pe ecran apare **d-1**, **d-2** sau **d-3**.

3. Activa i setarea de luminozitate apăsând încă o dată tasta .
4. Seta i nivelul de luminozitate dorit cu tastele /. (**d-1**, **d-2**, **d-3**)

⇒ Setarea de luminozitate selectată este confirmată imediat. Apăsă i tasta  pentru a reveni la meniul de setări.

Setarea ecranului de stand-by dim

Pute i seta intensitatea când unitatea de comandă este oprită (în afișajul de așteptare) la un nivel scăzut. Dim-ul implicit este la nivelul său normal în timpul produc ie. Pentru a-l transforma la nivel scăzut;

1. Cu cuptorul oprit (atunci când ora este afișată pe afișaj), atinge i tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
 2. Atinge i tastele / până când "ECO" apare pe afișaj.
 3. Activa i setarea volumului atingând din nou tasta .
 4. Cu tastele /, roti i setarea "OFF" la "ON" pe afișaj.
- ⇒ Setarea selectată este confirmată imediat. Atinge i tasta pentru a reveni la meniul de setări



Pute i dezactiva setarea de grad scăzut de intensitate cu aceeași procedură. Rotind setarea "OFF", pute i anula setarea de grad scăzut.

Setarea funcției de preîncălzire (booster) rapidă

Pute i opera automat coacerea în cuptorul dumneavoastră, cu func ia de preîncălzire rapidă. În acest scop, trebuie să activa i setarea de preîncălzire rapidă. Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.

1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atinge i tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.

2. Apăsă i tasta $\oplus/\ominus$ până când simbolul  apare pe ecran.
3. Activa i setarea de preîncălzire rapidă (booster) apăsând încă o dată tasta .
4. Cu tastele $\oplus/\ominus$ schimba i pe afișaj setarea „OFF” la „ON”.

⇒ Setarea de preîncălzire rapidă selectată este confirmată imediat. Apăsă i tasta pentru a reveni la meniul de setări.



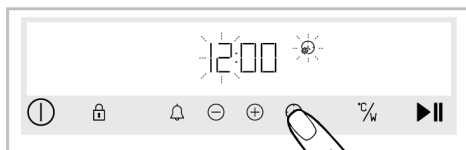
Pute i dezactiva setarea de preîncălzire rapidă cu aceeași procedură. Schimbând setarea la „OFF” pute i anula setarea pentru preîncălzire rapidă.

Modificarea orei exacte

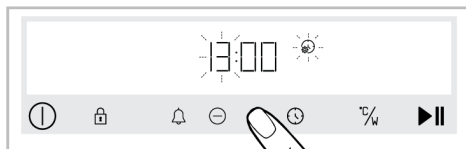
Pentru a schimba ora setată anterior,

1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atinge i tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
2. Apăsă i tasta $\oplus/\ominus$ până când simbolul  apare pe ecran.
3. Apăsă i tasta  pentru activarea câmpului orei.

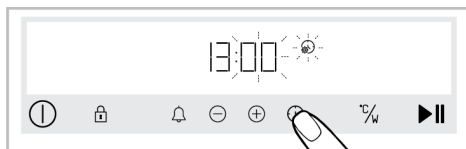
⇒ Câmpul orei și simbolul  clipesc pe ecran.



4. Seta i ora apăsând tastele $\oplus/\ominus$ și apăsă i din nou tasta  pentru activarea câmpului minute.



⇒ Câmpul aferent minuteror și simbolul  clipesc pe ecran.



5. Apăsă i tastele $\oplus/\ominus$ pentru a seta minutele. Apăsă i tasta  pentru a confirma setarea.

⇒ Reglarea orei este confirmată imediat. Apăsă i tasta  pentru a reveni la meniul de setări.

6 Informații generale privind coacerea

În această sec iune pute i găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

În plus, această sec iune descrie unele alimente testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptorul cu microunde

Pentru a preveni vărsarea la încălzire a apei și a altor lichide în cuptorul cu microunde:

- A nu se utiliza recipiente închise sau cu capac îngust.
- A nu se supraîncălzi.
- Înainte de a pune recipientul în cuptorul cu microunde, amesteca i conținutul cu o lingură și deschide i capacul, apoi la jumătatea încălzirii amesteca i din nou. Nu lăsa i lingura înăuntru cât timp cuptorul este în func iune.
- În timp ce se încălzesc lichide, cum ar fi supă și sosul, aceste lichide pot să umfle și să se reverse în mod neașteptat înainte de fierbere. În timp ce încălzi i astfel de lichide, nu lăsa i pe lateral.

- În timp ce încălziți mâncare sau băutură pentru bebeluși în interiorul unui biberon, înainte de hrăni copilul, agita i-o și controla i-i temperatura. Înainte de încălzire, scoate i capacul și partea care intră în gură.
- Îndepărta i orice fel de ambalaj de plastic de pe alimente, înainte de preparare sau dezghe are. În anumite cazuri excep ionale, poate fi necesar să acoperi i mâncarea cu o folie specială, de nailon.
- Dacă nu folosi i pungi special concepute pentru cuptoarele cu microunde, nu folosi i aparatul pentru floricele de porumb.
- Bomboanele de ciocolată și produsele de copt cu con inut scăzut de lichid trebuie încălzite cu grijă.
- Ouăle în coajă și ouăle fierte tari, nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde, deoarece pot exploda, chiar și după ce încălzirea cu microunde s-a încheiat.

Avantajele cuptorului cu microunde

- În cazul cuptoarelor tradi ionale, căldura se răspândește în dispozitiv prin elementele electrice și plitele cu gaz și pătrunde în alimente din exterior înăuntru. Din acest motiv, se consumă multă energie pentru a încălzi aerul din interior, componentele cuptorului și recipientele pentru alimente.
- În cazul cuptorului cu microunde, căldura este creată prin alimente în sine, iar valul de căldură se mișcă din interior în afară. Nu există pierderi de căldură din pere ii interiori ai cuptorului sau ai recipientelor (dacă sunt din materialul potrivit pentru utilizarea la microunde), cu alte cuvinte doar alimentele se încălzesc.
- Cuptoarele cu microunde reduc semnificativ timpul de gătire. Gătitul la cuptorul cu microunde necesită aproximativ jumătate până la o treime din timpul necesar în cuptoarele

normale. Aceasta depinde de densitatea, căldura și cantitatea ingredientelor care trebuie preparate.

- Pute i găti mâncarea în suc propriu fără să adăuga i prea multe sau fără condimente și să-i păstra i gustul natural.
- Cuptoarele cu microunde consumă mai pu ină energie. Energia este folosită doar pentru gătit. Energia nu se irosește într-un cuptor cu microunde.
- Nu trebuie să vă face i griji dacă carnea este dezghe ată sau nu. Cuptoarele cu microunde dezghe ează alimentele congelate într-un timp scurt, astfel încât să pute i începe prepararea imediat. Aceasta reduce riscul dezvoltării bacteriilor.
- Datorită timpului mai scurt de preparare, valorile nutritive ale alimentelor sunt păstrate.
- Asigură o cură are mai ușoară decât la cuptoarele conven ionale.

Cuptorul cu microunde în teorie

- Microundele reprezintă o formă de energie similară undelor radio și TV. Tubul magnetron din interiorul cuptorului cu microunde produce energie de microunde. Energia cuptorului cu microunde se răspândește în toate direc iile în interiorul cuptorului și este reflectată de pere ii laterali, pătrunzând uniform în alimente. Microundele fac ca moleculele din alimente să vibreze rapid. Această vibra ie creează căldura pentru prepararea alimentelor.
- Microundele nu trec prin pere ii metalici ai cuptorului. Microundele pot trece prin materiale precum ceramica, sticla, sau hârtia.

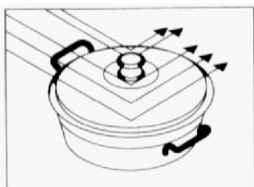
De ce se încălzesc alimentele?

- Majoritatea alimentelor con in apă, iar moleculele de apă vibrează atunci când sunt expuse la microunde. Frecarea dintre molecule creează căldură care încălzește alimentele, decongelează mărfurile congelate, gătește sau păstrează căldura. Datorită căldurii în creștere din interiorul alimentelor

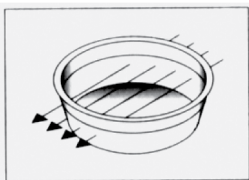
- Măncarea poate fi gătită cu pu în ulei sau fără ulei;
- Dezghe area, încălzirea sau gătitul sunt mult mai rapide într-un cuptor cu microunde decât în cuptoarele tradi ționale;
- Vitaminele, mineralele și substan ele nutritive sunt păstrate în interiorul alimentelor;
- Culoarea naturală și gustul alimentelor nu se schimbă.

Recipiente adecvate pentru cuptoarele cu microunde

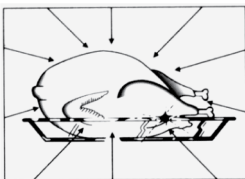
Microundele pot trece prin por elan, sticlă, carton sau plastic, dar nu și prin metale. Prin urmare, recipientele metalice nu pot fi utilizate într-un cuptor cu microunde. Microundele sunt reflectate de metal...



... dar trec prin sticlă sau por elan...



...Și ssunt absorbite de alimente.



Risc de incendiu!

Nu introduce i niciodată vase metalice sau acoperite cu metal în cuptorul cu microunde.

- Microundele nu pot pătrunde prin metal. Microundele se vor reflecta de pe orice obiecte metalice din cuptor, conducând la apari ia arcurilor electrice periculoase. Majoritatea vaselor nemetalice rezistente la căldură sunt potrivite pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Însă unele recipiente pot conține un material nepotrivit pentru utilizare într-un cuptor cu microunde. Pentru a ști dacă un recipient este potrivit pentru un cuptor cu microunde, pute i face următorul test:
- Pune i recipientul gol pe care dori i să îl testa i și un alt recipient umplut cu apă în cuptor.
- Puneți cuptorul în funcțiune la putere mare, timp de un minut. Dacă apa a fost încălzită, iar vasul pe care îl testa i este rece, atunci acesta este potrivit pentru microunde.
- Pe de altă parte, dacă apa rămâne rece și vasul alăturat se încălzește, aceasta înseamnă că microundele au fost absorbite de recipient iar acesta nu este potrivit pentru utilizare la cuptorul cu microunde.

Vase de sticlă

- Nu folosi i recipiente sub iri din sticlă sau cristal cu plumb. Recipientele de sticlă rezistente la căldură sunt potrivite pentru cuptoare cu microunde. Însă nu folosi i în cuptorul cu microunde recipiente fragile din sticlă, cum ar fi pahare de apă și vin, din materialele care se pot sparge la încălzire.

Vase de plastic

- Nu ine i prea mult timp recipientele și vasele din plastic sau melamină în cuptorul cu microunde; acest lucru este valabil și pentru pungile de plastic folosite pentru alimente congelate. Motivul pentru aceasta este că căldura alimentelor în cele din urmă va topi și va deforma materialul. Utilizați aceste tipuri de materiale în cuptorul cu microunde doar pentru o perioadă limitată de timp.

Pungi de copt

- Pungile de copt pot fi folosite în cuptorul cu microunde atâta timp cât sunt speciale pentru gătit. Nu uita i să le perfora i, pentru a permite ieșirea aburului din interior. Nu utilizați pungi obișnuite de plastic pentru gătit, deoarece acestea se vor topi și se vor desface.

Hârtie

- Nu folosi i niciun tip de hârtie atunci când gătești mult. Aceasta poate duce la aprinderea hârtiei. Farfuriile de hârtie sunt bune numai pentru alimentele uleioase sau uscate care necesită o perioadă mică de timp pentru a fi găsite.
- Nu folosi i hârtie reciclată. Aceste hârtii pot avea molecule care pot provoca arderea.

Vase din lemn și răchită

- Nu trebuie folosite recipiente mari din lemn, deoarece cuptorul cu microunde face ca structura lemnului să se usuce și să devină casantă.

Vase de porțelan

- În general, recipientele din aceste tipuri de materiale sunt bune pentru a fi folosite în interiorul cuptoarelor cu microunde, dar trebuie să le testa i pentru a fi siguri.

Vase metalice

- Vasele metalice reflectă microundele de pe alimente. Deci, nu le utilizați.



Anumite vase de gătit cu conținut ridicat de fier și plumb nu sunt potrivite pentru utilizare în cuptoarele cu microunde. Asigura i-vă că verifica i dacă recipientele sunt sigure pentru cuptorul cu microunde.

Vase de găsite	Cuptor cu microunde	Grătar inferior	Încălzire superioară și inferioară	Moduri combinate
Sticlă termorezistentă	Da	Da	Da	Da
Sticlă cu transfer de căldură	Nu	Nu	Nu	Nu
Ceramică termorezistentă	Da	Da	Da	Da
Farfurie de plastic care poate fi folosită într-un cuptor cu microunde	Da	Nu	Nu	Nu
Hârtie de bucătărie	Da	Nu	Nu	Nu
Tavă metalică	Nu	Da	Da	Nu
Grătar metalic	Nu	Da	Da	Nu
Folie de aluminiu și recipient din folie	Nu	Da	Da	Nu

Dispunerea alimentelor

- Ve i obține rezultatul optim dacă distribui i alimentele în mod egal în recipient. Această metodă poate fi aplicată în numeroase moduri, cu rezultate satisfăcătoare.
- Pute i găti împreună cantități mari de produse similare (de exemplu, cartofi). Alimentele se vor găti mai bine dacă le

așezați în cercuri uniforme distanțate în cuptor. Ave i grijă să nu suprapune i bucățile.

- Atunci când gătești feluri de mâncare de diferite forme și grosimi, pune i părțile mai groase în mijlocul tăvii, deoarece microundele vor avea un efect mai puternic asupra straturilor exterioare ale acestor alimente. Prin urmare, se vor găti mai repede.

- Așeza i pește și alte alimente cu formă neregulată, cu capătul la marginea tăvii.
- Pute i așeza unele peste altele bucă ile de carne tăiate foarte subțire. Articolele mai groase, cum ar fi cărna ii și bucă ile de carne, trebuie așezate una lângă alta.
- Sosurile și bulionul se încălzesc într-o farfurie diferită. Farfuriile înguste și adânci sunt mai potrivite în acest scop, decât cele întinse și pu in adânci. Când se încălzește bulion, sos sau supă, recipientele nu trebuie să fie mai mult de două treimi umplute.
- Dacă găti i pește în întreg, înțepați-l cu furculița, astfel încât pielea să nu se spargă.
- Atunci când folosi i folie de plastic, punți de copt sau hârtie de copt, perfora i-le sau lăsa i o deschidere, pentru ca aburul să poată ieși.
- Alimentele mici se prepară mai rapid decât cele mari, iar cele egale, mai rapid decât cele inegale. Pentru cele mai bune rezultate, tăia i alimentele în por ii egale.

Înălțimea alimentelor

- Alimentele foarte groase (de obicei fripturile) se vor găti mai repede pe partea inferioară. Asta înseamnă că poate fi necesar să le întoarceți de mai multe ori.
- Bucățile groase sau dense pot fi așezate mai sus, pentru ca microundele să ac ioneze la partea de jos și din mijloc a acestora.

Sfaturi pentru gătit

Factori care afectează timpul de preparare la microunde:

- Timpul de preparare la microunde depinde de câțiva factori. Temperatura ingredientelor utilizate într-o re etă poate afecta considerabil durata preparării. Astfel, prepararea unei prăjituri cu unt, lapte și ouă reci va dura mai mult decât a uneia preparată cu ingrediente la temperatura camerei.
- În special unele re ete de sosuri de pâine, prăjituri și sosuri cu smântână, recomandă să le scoate i din cuptor

înainte de a fi gătit complet. Astfel de recipiente inute închise în afara cuptorului, vor permite alimentelor să continue să se gătească pe măsură ce căldura se deplasează din exteriorul acestuia în interior.

- Dacă țineți alimentele în cuptor până când acestea sunt complet coapte, risca i să arde i stratul exterior. Cu timpul, ve i în elege ce feluri de mâncare trebuie să fie lăstate să se gătească și ce feluri trebuie să fie scoase și așteptat să se gătească.
- Nu lăsa i bucă ile laterale în timp ce acestea se gătesc. Lumina cuptorului cu microunde se va aprinde automat în timpul func ionării și vă va permite să vede i starea alimentelor gătite.

Decongelarea:

- Timpul de dezghe are poate diferi în func ie de dimensiunea pachetului. Pachetele sub iri, dreptunghiulare se decongelează mai rapid decât cele groase.
- Desface i bucă ile care încep să se dezghețe. Astfel se vor dezgheța mai ușor.
- Pe măsură ce cantitatea de mâncare pe care a i gătit-o crește, va crește și timpul necesar pentru gătit. O cantitate de două ori mai mare va dura aproximativ de două ori mai mult. Dacă un cartof durează patru minute să se gătească, doi cartofi vor dura aproximativ șapte minute. Oricât de multă mâncare ai pune în cuptor, cantitatea de microunde creată va rămâne aceeași. Adică, cu cât veți pune mai multă mâncare în, cu atât va dura mai mult să gătiți.

Conținutul de lichide

- Deoarece cuptorul cu microunde este sensibil la lichide, con inutul de lichid va afecta timpul de gătire. Alimentele cu ingrediente naturale lichide (cum sunt legumele, peștele și puilul) se prepară rapid și ușor. Este recomandat să adăuga i apă atunci când găti i alimente uscate, cum ar fi orezul și leguminoasele.

- Re ine i că, în cuptorul cu microunde, umiditatea se pierde, astfel că, înainte de a prepara alimente mai uscate, cum ar fi unele legume, este indicat să le umezi i mai întâi, cu pu înă apă, sau să le acoperi i astfel încât să își păstreze umiditatea.
- Când găti i alimente care con in foarte pu înă apă (cum ar fi dezghe area pâinii, popcornul), evaporarea are loc foarte repede. În astfel de cazuri, cuptorul func ionează ca și cum ar fi gol, iar alimentele se pot arde. Într-o astfel de situație, cuptorul și recipientul pot fi deteriorate. Prin urmare, seta i-l doar la timpul necesar de gătire și urmări i cu aten ie cuptorul în timpul procesului de gătire.

Aburul

- Umiditatea din alimente poate provoca uneori formarea de abur în interiorul cuptorului în timp ce acesta func ionează. Acest fenomen este normal.

Zahărul

- Urma i recomandările din carnetul de re ete pentru cuptorul cu microunde atunci când gătiți mâncăruri cu un con inut foarte mare de zahăr, precum budinci și plăcinte. Dacă depăși i timpul de preparare recomandat, mâncarea se poate arde, iar cuptorul poate suferi deteriorări.

Densitatea alimentelor

- Alimentele mai ușoare, poroase, cum ar fi pâinea și prăjiturile, se vor găti mai repede decât alimentele mai grele și dense, cum ar fi fripturile și tocăni ele. Ave i grijă când încălzi i alimente poroase fără suprafe e dure și uscate în cuptorul cu microunde.

Oasele și conținutul de grăsime

- Oasele conduc căldura, iar grăsimea se gătește mai rapid decât carnea. Când găti i bucă i de carne care con in oase și grăsime, asigura i-vă că sunt dispuse în mod egal și nu sunt supragătite.

Culoarea vasului

- Carnea sau puiul se rumenesc delicat, în grăsimea proprie, după cincisprezece minute de preparare sau mai mult. Pentru a pregăti rapid o masă cu un aspect apetisant și crocant, o pute i unge cu sos de gratar sau sos de soia. Dacă utiliza i o cantitate mică din acest sosuri, ele nu vor afecta gustul alimentelor în sine.

Reducerea presiunii interioare a alimentelor

- Majoritatea alimentelor sunt acoperite cu piele. Pe măsură ce se gătesc, presiunea se acumulează în interiorul lor și acest lucru le poate face să se spargă. Pentru a evita aceasta, perfora i pielea cu o furculă sau cu un cu it. Este indicat să aplica i această procedură pentru cartofi, ficat de pui, scoici, gălbenuș de ou, cârna i și anumite tipuri de fructe și legume.

Întoarcerea și amestecarea mâncării în timpul preparării

- Amestecarea este importantă în timp ce găti i cu microunde. În timp ce sunt gătite în mod obișnuit, alimentele sunt amestecate. Pe de altă parte, în timp ce sunt gătite în cuptorul cu microunde, alimentele sunt amestecate pentru a se asigura că căldura este distribuită în mod egal. Deoarece stratul exterior se va încălzi mai repede decât interiorul, amesteca i întotdeauna din exterior spre interior.
- Bucă ile mari și lungi, cum ar fi fripturile și carnea de pasăre întregă, trebuie întoarse pentru a asigura o gătire uniformă de sus și de jos. De asemenea, poate fi necesar să întoarca i carnea feliată și puiul.
- Întoarcerea și amestecarea bucăților în timpul gătitului sunt importante pentru a vă asigura că acestea sunt gătite uniform.

Timpii de preparare diferiți

- Inițial, încercați întotdeauna timpul minim de gătit și controlați dacă mâncarea este gata sau nu. Timpul de gătit indicați în acest manual reprezintă valori estimate. Timpul de gătit poate varia în funcție de dimensiunile și tipurile de alimente și vase.

Timpul de așteptare

- Lăsați mâncarea să aștepte puțin după ce le scoateți din cuptor. Când decongelezi, gătești și reîncălzești, lăsați alimentele să aștepte un timp acest lucru va da întotdeauna rezultate mai bune. Aceasta deoarece căldura se răspândește uniform deasupra alimentelor.
- În interiorul cuptorului cu microunde, alimentele continuă să se coacă, chiar dacă cuptorul este oprit. Perioada de așteptare mărește temperatura alimentelor între 3°C și 8°C. Acest proces este realizat nu de cuptorul cu microunde, ci de căldura din interiorul alimentelor. Timpul de așteptare poate varia în funcție de tipul de aliment. Uneori, acest timp poate fi la fel de scurt precum scoaterea alimentelor din cuptor și punerea lor pe masă. Sau poate dura până la zece minute pentru bucăți mari.
- Îndepărtați orice fel de ambalaj de plastic de pe alimente, înainte de preparare sau dezgheare. În anumite cazuri excepționale, poate fi necesar să acoperiți mâncarea cu o folie specială, de nailon.
- Se recomandă în mod special în cazul alimentelor precum carnea, piulul, pâinea, prăjiturile și sosul cremă, să le scoateți din cuptor înainte de prepararea completă și să le lăsați afară până la prepararea completă.

6.2 Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate

provoca arsuri ale mâinilor, febră și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanță.

- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.
- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea coacerii. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimbați poziția pe raft în timpul coacerii.

6.2.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă veți folosi un vas de

bucătărie extern, alege i vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.

- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigura i-vă că pune i mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă veți găti folosind vase pe grătarul de sârmă, așeza i vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
- Timpul de preparare a alimentelor poate varia, în func ie de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Formele din metal, ceramică și sticlă prelungesc timpul de coacere, iar suprafe ele inferioare ale alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă folosi i hârtie de copt, pe suprafa a inferioară a alimentului poate fi sesizată o rumenire ușoară. În această situa ie, pute i extinde perioada de coacere cu aproximativ 10 minute.
- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
- Așeza i vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Lua i ca referin ă raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, crește i temperatura cu aproximativ 10°C și reduce i timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este umedă, folosi i o cantitate mică de lichid, sau reduce i temperatura cu 10°C.
- Dacă partea de sus a prăjiturii este arsă, pune i pe raftul inferior, reduce i temperatura și crește i timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este coaptă în interior, dar exteriorul este lipicios, folosi i mai pu în lichid, reduce i temperatura și crește i timpul de coacere.

Ponturi pentru produsele de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, crește i temperatura cu aproximativ 10°C și reduce i timpul de coacere. Umezi i foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de iaurt.
- Dacă produsele de patiserie se coc lent, asigura i-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.
- Dacă aluatul este rumenit la suprafa ă, dar partea inferioară este necoaptă, asigura i-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încerca i să întinde i sosul uniform între foile de aluat și compozi ie.
- Coace i în pozi ia și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așeza i pe un raft inferior, la următoarea preparare.

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură la tavă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	180	20 ... 30
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	150	35 ... 45
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	1	150 ... 160	35 ... 50

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	160	30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	1	160	35 ... 45
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire superioară și inferioară	2	170	25 ... 35
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	1	170	30 ... 40
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	180	35 ... 45
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 30
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	1	180	20 ... 30
Pâine întreagă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	30 ... 40
Pâine întreagă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	1	200	30 ... 40
Lasagna	Vas de sticlă/ metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	1 sau 2	200	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 60
Pizza	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Tavă standard *	Funcție Pizza	2	200 ... 220	10 ... 15

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Acele accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Tabel de coacere cu funcție de operare "Încălzire ventilator eco"

- Nu modifica i setarea temperaturii după începerea gătitului în func i a de operare "Încălzire ventilator eco".

- Nu deschide i ușa cuptorului atunci când coace i în func i a de operare "Încălzire ventilator eco". Dacă ușa nu este deschisă, temperatura interioară este

optimizată pentru economisirea energiei, iar această temperatură poate diferi de cea indicată pe afișaj.

- Nu faceți preîncălzire în timpul funcționării "Încălzire ventilator eco".

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	Tavă standard *	1	160	25 ... 35
Prăjitură	Tavă standard *	1	180	25 ... 35
Produse de patiserie	Tavă standard *	1	200	45 ... 55
Chiflă	Tavă standard *	1	200	35 ... 45

* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

6.2.2 Carne, pește și pui

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de coacerea puului, curcanului întreg și bucă ilor mari de carne, crește performan a de coacere.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.

- Lua i în calcul aproximativ 4 până la 5 minute de timp de coacere per centimetru din grosimea cărnii.
- După expirarea timpului de coacere, lăsa i carnea în cuptor timp de aproximativ 10 minute. Sucul cărnii este mai bine distribuit în timpul frigierii și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft mijlociu sau inferior, într-un vas rezistent termorezistent.
- Găti i preparatele recomandate în vase de gătire pe o singură tavă.

Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard *	Funcție „3D”	1	15 min. 250/max, după 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1,5-2 kg)	Tavă standard *	Funcție „3D”	1	170	85 ... 110
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	1	15 min. 250/max, după 190	70 ... 90
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Funcție „3D”	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	1	200	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Acele accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

6.2.3 Grătar

Carnea roșie, peștele și carnea de pasăre se rumenesc rapid atunci când sunt puse pe grătar, capătă o crustă frumoasă și nu se usucă. Carnea file, frigăruile, cârnații precum și legumele suculente (roșii, ceapă etc.) se prețiază în mod deosebit pentru frigerea pe grătar.

Avertizări generale

- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Pune i pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așeza i mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Nu folosiți grătarul cu ușa deschisă. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!**

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Pune i pe grătar alimente de grosime și greutate pe cât posibil similare.
- Așeza i alimentele pe care dori i să le prepare i pe grătarul de sârmă sau în tava grătarului, așezându-le astfel încât să nu depășe i dimensiunile elementului de încălzire.
- În func ie de grosimea alimentelor de pe grătar, timpii de preparare indica i în tabel pot varia.
- Așeza i grătarul de sârmă sau tava grătarului la nivelul dorit, în cuptor. Dacă frige i pe grătar, introduce i tava cuptorului pe raftul inferior, pentru a colecta grăsimea scursă. Tava cuptorului pe care o veți introduce trebuie să fie dimensionată astfel încât să acopere întreaga zonă a grătarului. Este posibil ca această tavă să nu fie furnizată cu produsul. Pentru o cură are mai ușoară, turna i apă în tava cuptorului.

Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă	2	250	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	2	250	25 ... 35
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	2	250	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar din sârmă	2	250	20 ... 25
Friptură - (Cuburi de carne)	Grătar din sârmă	2	250	25 ... 30
Cotlet de vițel	Grătar din sârmă	2	250	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar din sârmă	2	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	2	250	3 ... 5

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.

Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

6.2.4 Alimente de test

- Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform standardului EN 60350-1, pentru a facilita testarea produsului pentru institutele de control.

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	140	20 ... 30
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire ventilator	2	140	15... 25
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	150	35 ... 45
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	1	150 ... 160	35 ... 50
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	160	30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	1	160	35 ... 45
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 60

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	2	250	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	2	250	3 ... 5

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.

Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

6.2.5 Microunde

- „Punctul 0 raft” este fundul cuptorului. Nu-l utiliza i altfel decât pentru cuptorul cu microunde.
- Se recomandă gătitul la microunde în „Poziția 0 raft”. Pentru alte utilizări decât „Poziția 0 raft”, vezi gătitul.
- Preîncălzirea trebuie făcută cu modurile de funcționare a cuptorului.

Masă de gătit pentru modulele cuptor cu microunde și combinat

RO

Aliment	Funcție utilizată	Greutate (g)	Poziție pe raft	Accesoriu de utilizare	Temperatură (°C)	Putere microunde (W)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Ciocănele de pui	Cuptor cu microunde + Ventilator încălzire	1000	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	210	600	25 ... 30
Pui întreg	Cuptor cu microunde + Ventilator încălzire	1500	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	15 min. 230 / după 200	600	25 ... 35
Pizza congelată	Cuptor cu microunde + Pizza	450	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	230	200	10 ... 15
Pulpă de curcan (Carne cu oase)	Cuptor cu microunde + Grill + Ventilare	1000	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	230	300	28 ... 32
Pulpă de curcan (Carne cu oase)	Cuptor cu microunde + Ventilator încălzire	1000	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	180	600	25 ... 30
Cartofi gratinați	Cuptor cu microunde + Ventilator încălzire	1250	1	Tavă rotundă arcuită cu diametrul de 20 cm pe o tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	180	600	25 ... 30
Chiftele Dalyan	Cuptor cu microunde + Ventilator încălzire	1800	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	5 min. 230 / după 170	300	18 ... 23
Pește întreg	Cuptor cu microunde + Grill + Ventilare	1000	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	250	600	8 ... 14
Pește pane	Cuptor cu microunde + Ventilator încălzire	600	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	230	300	10 ... 15

Aliment	Funcție utilizată	Greutate (g)	Poziție pe raft	Accesorii de utilizare	Temperatură (°C)	Putere microunde (W)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Chifteluțe marinate cu cartofi	Cuptor cu microunde + Ventilator încălzire	1500	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	210	200	32 ... 40
Preparate gata de servit (năut cu carne)	Cuptor cu microunde	400	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	-	600	3 ... 5
Mâncare de orez	Cuptor cu microunde	400	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	-	600	3 ... 5
Porumb proaspăt (80 g , 17 g ulei , 3 g sare)	Cuptor cu microunde	80	1	Capac de sticlă borată pe tava de sticlă **	-	800	8 ... 11
Porumb ambalat gata de gătit	Cuptor cu microunde	100	2	Tavă de sticlă **	-	800	4 ... 7

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceleste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Cuptor cu microunde + Dezghețare - Tabel

RO

Aliment	Greutate (g)	Poziție pe raft	Accesoriu de utilizare	Putere microunde (W)	Timp de decongelare (min.) (aprox.)	Timp de așteptare (min.)	Sugestie
Carne roșie întreagă	250	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	200	8 ... 10	10	Întoarceți la jumătatea timpului
	500	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	200	12 ... 16	10	Întoarceți la jumătatea timpului
Carne tocată	100	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	200	10 ... 14	10	Întoarceți la jumătatea timpului
Pui întreg	1500	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	200	25 ... 30	10	Întoarceți la jumătatea timpului
Pulpe de pui	750	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	300	6 ... 10	10	-
Ciocănele de pui	500	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	600	6 ... 10	10	-

Aliment	Greutate (g)	Poziție pe raft	Accesoriu de utilizare	Putere microunde (W)	Timp de decongelare (min.) (aprox.)	Timp de așteptare (min.)	Sugestie
Pește	250	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	200	7 .. 12	5	Întoarceți la jumătatea timpului
	500	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	200	10 ... 15	5	Întoarceți la jumătatea timpului
Cârnați	300	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	200	5 ... 10	5	-

* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

7 Întreținerea și curățarea

7.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înalțători, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat, praf de curățat, cremă de

degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).

- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați niciodată componentă a aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe din oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.

- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.
- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafața trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafața fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe emailate

- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafeței emailate.
- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Pentru pete dificile se poate utiliza un agent de curățare pentru cuptor și grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului, dar și bureți de sârmă care nu zgârie. Nu folosiți un produs extern de curățare al cuptorului.

Suprafețe catalitice

- Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model.
- Pereții catalitici au o suprafață mată și poroasă ușoară. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățati.
- Suprafețele catalitice absorb ulei datorită structurii poroase și încep să strălucească atunci când suprafața este saturată cu ulei, în acest caz se recomandă înlocuirea pieselor.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe de sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.

- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu ulei sau lama zimată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puneți îndepărtați petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafața cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

7.2 Accesorii de curățare

Nu puneți accesoriile produsului într-o mașină de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și

garniturile de dedesubt pentru a curăa panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.

- În timp ce curăa i panourile din inox cu butoane de control, nu utiliza i agent de cură are a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curăa i panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și usca i cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, seta i blocarea tastelor înainte de curăa area panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

Urma i instruc iunile de curăa are descrise în sec iunea „Informa ii generale despre curăa are” în func ie de tipurile suprafe elor din interiorul cuptorului.

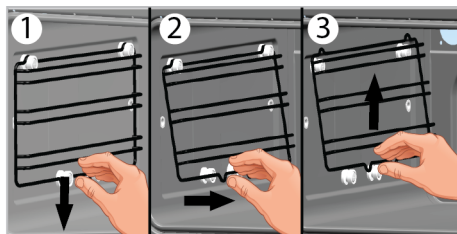
Curățarea pereților laterali ai cuptorului

Pere ii laterali din zona de preparare nu pot fi acoperi i decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în func ie de model. Dacă există un perete catalitic, consulta i sec iunea “Pereți catalitici” pentru informa ii.

Dacă aparatul dumneavoastră este un model cu rafturi din sârmă, scoate i rafturile înainte de a curăa pere ii laterali. Apoi, realiza i curăa area așa cum este descris în sec iunea „Informa ii generale despre Informații curățare generală func ie de tipul suprafe ei peretelui lateral.

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

1. ine i raftul lateral de sârmă de partea de jos. Trage i-l în jos și elibera i-l din fantele inferioare.
2. Trage i raftul lateral de sârmă în direc ia opusă peretelui lateral.
3. Scoate i complet raftul lateral de sârmă trăgându-l în sus.



7.5 Curățarea lămpii cuptorului

În cazul în care ușa de sticlă a lămpii cuptorului din zona de preparare se murdărește; curăa i cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și usca i cu o cârpă uscată. În cazul defectării lămpii cuptorului, o pute i înlocui respectând instruc iunile din sec iunile următoare.

Înlocuirea lămpii cuptorului

Avertizări generale

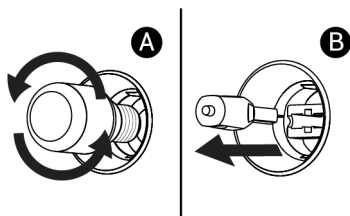
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconecta i produsul și aștepta i răcirea cuptorului. Suprafe ele fierbin i pot provoca arsuri!
- Acest cuptor este alimentat de o lampă incandescentă cu mai pu in de 40 W, mai pu in de 60 mm înăl ime, mai pu in de 30 mm diametru, sau o lampă cu halogen cu fi e G9 și putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru func ionare la temperaturi peste 300°C. Lămpile de cuptor sunt disponibile la unită ile autorizate de service sau la tehnicieni cu licen ă. Acest produs con ine o lampă de clasă energetică G.
- Pozi ia lămpii poate să difere de cea indicată în imagine.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuin ei. Scopul acestei lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condi ii fizice extreme, cum ar fi temperaturi peste 50°C.

În cazul în care cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu o lampă rotundă,

1. Deconecta i aparatul de la re eua de alimentare cu electricitate.
2. Scoate i capacul de sticlă, rotindu-l în sens invers de ceasornic.



3. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, roti i lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocui i-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoate i-o afară așa cum se arată în imagine și înlocui i cu una nouă.



4. Repozi ional capacul de sticlă.

În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,

1. Deconecta i aparatul de la re eua de alimentare cu electricitate.

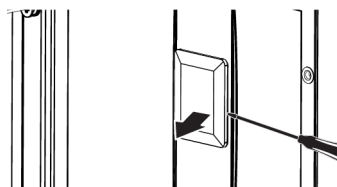
8 Depanare

Dacă problema persistă după ce a i urmat instruc iunile din această sec iune, contacta i comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încerca i niciodată să vă repara i singur produsul.

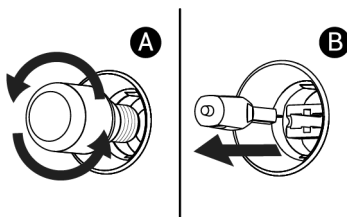
În timp ce cuptorul este în func iune se emană abur.

- Este normal să vede i vapori în timpul func ionării. >>> Aceasta nu este o eroare.

2. Scoate i rafturile de sârmă conform descrierii.



3. Ridica i capacul de sticlă de protec ie al lămpii cu o șurubelni ă. Scoate i mai întâi șurubul, dacă există un șurub pe lampa pătrată din produsul dvs.
4. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, roti i lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocui i-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoate i-o afară așa cum se arată în imagine și înlocui i cu una nouă.



5. Repozi ional capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

În timpul coacerii apar stropi de apă

- Aburul generat în timpul procesului de coacere produce condens în momentul atingerii suprafe elor reci din afara produsului și se pot forma stropi de apă. >>> Aceasta nu este o eroare.

În timp ce produsul se încălzește și răcește se aud zgomete metalice.

- Piese metalice se pot extinde și pot scoate sunete atunci când sunt încălzite. >>> Aceasta nu este o eroare.

Produsul nu funcționează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priză (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivată sau blocarea tastelor.

Lumina cuptorului nu este pornită.

- Este posibil ca lampa cuptorului să fie defectă. >>> Înlocuiți lampa cuptorului.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

Cuptorul nu încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> Setați cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.
- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult de 5 minute, setările timpului de gătit vor fi anulate iar încălzitoarele nu vor funcționa.
- Pentru modele cu cronometru, ora nu este setată. >>> Setați ora.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

(Pentru modelele cu cronometru)

Cronometrul afișat clipește sau simbolul cronometrului este lăsat deschis.

- A avut loc o pană de curent. >>> Setați timpul / Opriți butoanele funcțiilor și comutați-le din nou în poziția dorită.

Cuptorul cu microunde nu funcționează.

- Nu a fost băgat corect în priză. >>> Băgați cablul în priză.
- Poate exista un obiect între ușă și cuptor. >>> Îndepărtați obiectul și închideți complet capacul.

Cuptorul cu microunde scoate sunete ciudate în timpul funcționării.

- Există un arc electric în interior, cauzat de un obiect metalic în cuptor. >>> Îndepărtați obiectul metalic din interiorul cuptorului.
- Materialul solid al cuptorului atinge perețele. >>> Împiedicați atingerea cu perețele cuptorului.
- În cuptor există o furculiță, un cutit sau un instrument de gătit. >>> Scoateți din cuptor furculița, cutitul sau instrumentul de gătit.

Mâncarea nu se încălzește sau se încălzește prea greu.

- Nu este ales timpul corect de funcționare și/sau nivelul de putere. >>> Alegeți puterea și timpul de gătit potrivite pentru tipul de mâncare pe care o încălziți.
- Cantitatea de mâncare poate fi prea mare sau poate fi prea rece. >>> Setați un timp de preparare suplimentar. Verificați constant pentru ca mâncarea să nu se ardă.
- În cuptor există o furculiță, un cutit sau un instrument de gătit. >>> Scoateți din cuptor furculița, cutitul sau instrumentul de gătit.

Mâncarea este prea fierbinte, uscată sau arsă.

- Nu este ales timpul corect de funcționare și/sau nivelul de putere. >>> Verificați dacă ați ales puterea și timpul de gătit potrivite pentru tipul de mâncare pe care o încălziți. Apelați service-ul autorizat dacă aparatul este deteriorat.

Când timpul de preparare s-a încheiat din cuptor se aud unele sunete.

- Este posibil ca ventilatorul de răcire să funcționeze. >>> Aceasta nu este o eroare. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze după ce cuptorul se închide.

Atunci când temperatura este destul de scăzută, ventilatorul se va închide automat.

După ce prepararea a început simbolul ► clipește pe ecran și se va auzi o alarmă sonoră.

RO

- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> Asigura i-vă că ușa cuptorului este închisă în totalitate. Dacă defec iunea persistă contacta i unitatea de service autorizată.

Rețeaua de service Beko România

Sediul Central Service: Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

Call Center

***9020**, număr apelabil din orice rețea

Programul de funcționare Call Center

Luni – Vineri: 08:30 - 20:00

Sâmbătă: 08:30 - 17:00

E-mail: service.ro@beko.com

Nr. Crt.	Județ	Reprezentanță	Adresa
1	ALBA	ALBA IULIA	B-dul Transilvaniei , bl 3EFG, spațiu comercial, nr 27
2	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, nr. 220, bl. BM2F, parter, spațiu comercial
3	ARAD	ARAD	Piața Arelui nr.6, bl. E, sc. A, parter
4	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei, nr. 39, sc. B, parter
5	MARAMUREȘ	BAIA MARE	B-dul Traian, nr. 12, Spațiu Comercial nr 1
6	BISTRIȚA	BISTRIȚA	Str. Constantin Roman Vivu, bl 1, sc D, parter
7	BOTOȘANI	BOTOȘANI	Calea Națională, Nr. 101, sc. B, parter, (spațiu comercial)
8	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor, nr. 2, bl. A8
9	BUCUREȘTI	BUCUREȘTI Decebal	Bulevardul Decebal, nr.18, bloc S4, sector 3
10	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băieșu, bl C2, parter
11	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str Constantin Brâncuși, nr. 2
12	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Șos. Mangaliei, nr. 93, bl. 5, parter
13	DOLJ	CRAIOVA	B-dul Decebal, nr. 53, bl. 38, sc. 1
14	HUNEDOARA	DEVA	B-dul 22 Decembrie, nr. 33, bl. 10
15	DÂMBOVIȚA	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, nr. 24, bl. 64, sc. A, parter
16	GALAȚI	GALAȚI	Str. Constructorilor, Nr.7
17	IAȘI	IAȘI	Str. Sf. Lazăr, nr. 6, bl. Peneș Curcanul, parter
18	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pieții, nr. 7, sc. D, S.C. nr 3
19	BIHOR	ORADEA	B-dul Dacia, nr. 54, bl.U4, spațiu comercial II
20	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Str. Iulian Antonescu, nr. 6, bl. T6, ap 16
21	ARGEȘ	PITEȘTI	B-dul Frații Golești, nr. 59, bl. S9C, sc. B, parter
22	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja, nr.15, bl. 35C, parter
23	CARAȘ-SEVERIN	REȘIȚA	Str. G.A. Petculescu, nr. 1, sc. 2, parter
24	VÂLCEA	RM. VÂLCEA	B-dul Tudor Vladimirescu, nr.32, bl. 5, parter
25	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piața Soarelui, bl. UU18
26	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii, nr. 2, ap. spațiu comercial
27	OLT	SLATINA	B-dul Nicolae Titulescu, nr. 21
28	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Aleea Tipografilor, nr. 1, bl. D1, sc. C, parter
29	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărășești, nr. 39A, bl.A12, sc. A, parter
30	DÂMBOVIȚA	TÂRGOVIȘTE	B-dul I.C. Bratianu, nr. 34, bl. D1C
31	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. 67
32	MUREȘ	TÂRGU MUREȘ	Str. Campului, nr. 15
33	TIMIȘ	TIMIȘOARA	Str. St. O. Iosif, nr. 2, parter, SAD 2
34	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, nr 7, bl.3, sc. B, parter, ap. FN
35	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Str. Independenței, nr.39, Bloc KA2
36	VASLUI	VASLUI	Str. Republicii, bl. 367, sc. E, parter, spațiu comercial nr.4
37	SĂLAJ	ZALĂU	Str. Gheorghe Doja, nr. 91, bl. D113

Dobrodošli!

Poštovani kupci,

Hvala što ste odabrali Grundig proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini korišćenja i rešavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozleđu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrela površine.

NAPOMEN

A

Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva.....	58
1.1 Predviđena namena.....	58
1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca	59
1.3 Električna bezbednost	60
1.4 Siguran a cuptorului cu microunde	61
1.5 Bezbednost u transportu.....	66
1.6 Bezbednost pri ugradnji	66
1.7 Bezbednost upotrebe	67
1.8 Upozorenja o temperaturi	68
1.9 Upotreba dodataka	68
1.10 Bezbednost kuvanja	68
1.11 Bezbednost pri održavanju i čišćenju	70
2 Uputstva za zaštitu životne sredine	70
2.1 Direktiva o otpadu.....	70
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad	70
2.2 Informacije o ambalaži.....	70
2.3 Preporuke za uštedu energije	71
3 Vaš proizvod.....	72
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	72
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	72
3.2.1 Kontrolna tabla.....	73
3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne	73
3.3 Radne funkcije rerne.....	74
3.4 Dodaci uređaja	76
3.5 Korišćenje dodataka uređaja	76
3.6 Tehničke specifikacije.....	78
4 Prva upotreba.....	79
4.1 Prvo podešavanje tajmera	79
4.2 Početno čišćenje	79
5 Korišćenje rerne	80
5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne	80
5.2 Rad kontrolne jedinice rerne	81
5.3 Podešavanja	85
6 Opšte informacije o pečenju	88
6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u mikrotalasnoj rerni.....	88

6.2 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni.....	93
6.2.1 Peciva i hrana iz rerne	93
6.2.2 Meso, riba i živinsko meso	95
6.2.3 Gril.....	96
6.2.4 Testna jela	97
6.2.5 Mikrotalasi.....	98
7 Održavanje i čišćenje	102
7.1 Opšte informacije o čišćenju	102
7.2 Pribor za čišćenje	104
7.3 Čišćenje kontrolne table.....	104
7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)....	104
7.5 Čišćenje sijalice u rerni	104
8 Rešavanje problema	105



1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili za upotrebu polovnog uređaja, takođe treba dati uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Naša kompanija nije odgovorna za oštećenja koja mogu nastati ako se ne poštuju ova uputstva.
- Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
- Ne popravljajte i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne izvodite tehičke modifikacije na proizvodu.



1.1 Predviđena namena

SR

- Ovaj je proizvod dizajniran za upotrebu u domaćinstvima. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i sličnim objektima kao što su:
 - mala kuhinja za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
 - vikendice;
 - za goste u hotelima, motelima i ostalim stambenim objektima;
 - objekti koji nude noćenje i doručak.
- Proizvod treba koristiti samo za pripremu hrane i pića. Ne koristite rernu za sušenje živih bića.

- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu u kamp-kućicama, rekreativnim vozilima i sličnim mestima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
- Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za zagrevanje tanjira, sušenje zakačenih peškira ili odeće na ručici.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.



1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.
- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rerne.
- Pre nego što odbacite istrošene i beskorisne proizvode:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.

2. Odrežite kabl za napajanje i iskopčajte ga sa utikačem iz proizvoda.
3. Preduzmite mere predostrožnosti da sprečite decu da uđu u proizvod.
4. Ne dozvolite deci da se igraju sa proizvodom kada je u režimu mirovanja.



1.3 Električna bezbednost

- Proizvod povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja moraju biti na lako dostupnom mestu. Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka tastera, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
- Isključite proizvod ili isključite osigurač pre popravke, održavanja i čišćenja.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
- Ako vaš proizvod nema mrežni kabl, koristite samo kabl za priključivanje opisan u odeljku „Tehničke specifikacije“.
- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
- Pazite da kabl za napajanje ne zaglavite dok postavljate proizvod na njegovo mesto nakon montaže ili čišćenja.
- Donje površine rerne se takođe zagrevaju tokom upotrebe. Kablovi za napajanje ne smeju da dodiruju zadnju površinu proizvoda. U suprotnom može doći do oštećenja.
- Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, izolacija kabla može se rastopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.

- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove.
 - Za upravljanje proizvodom ne koristite produžni kabal ili višestruku priključnicu.
 - Obratite se ovlašćenom servisnom centru ili uvozniku da biste koristili odobreni adapter u slučajevima kada je neophodna upotreba adaptera za pretvarač (za tip utikača).
 - Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je dužina voda napajanja neadekvatna.
 - Prenosivi izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i zapaliti. Držite višestruke utikače i prenosive izvore napajanja dalje od proizvoda.
 - Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
 - **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.
- Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:
- Nikada ne stavljajte utikač proizvoda u polomljen, labav utikač ili utikač izvan utičnice. Vodite računa da je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U suprotnom, priključci se mogu pregrijati i izazvati požar.
 - Izbegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili potencijalno izloženi vodi (kao što su oni blizu radne ploče sa koje voda može da se slije). U suprotnom postoji opasnost od kratkog spoja ili strujnog udara!
 - Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama!
 - Izvucite utikač iz utičnice koristeći telo utikača, a ne sam kabl.



1.4 Siguranța cuptorului cu microunde

- Acest aparat este destinat a fi utilizat în aplicații casnice și similare, cum ar fi:
 - zonele de bucătărie ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - ferme;
 - pentru clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - pentru medii de tip pensiune.

- Permite i copiilor să folosească cuptorul fără supraveghere numai atunci când au fost date instrucțiuni adecvate, astfel încât copilul să poată utiliza cuptorul cu microunde în condiții de siguranță și să înleagă pericolele unei utilizări necorespunzătoare.
- Când aparatul funcționează în modul combinat, copiii ar trebui să folosească cuptorul numai sub supravegherea unui adult din cauza temperaturii generate.
- Părțile expuse ale produsului vor deveni fierbinți în timpul și după ce produsul este utilizat.
- Verificați cuptorul pentru orice deteriorare, cum ar fi ușa nealiniată sau îndoită, garniturile ușii și suprafața de etanșare deteriorate, balamalele ușii rupte sau slăbite și încuietori și lovituri în interiorul cavității sau pe ușă. Dacă există vreo deteriorare, nu utilizați cuptorul și contactați agentul de service autorizat.
- Dacă ușa sau garniturile ușii sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie exploatat până când nu a fost reparat de către o persoană competentă sau un agent de service autorizat.
- Înainte de a utiliza cuptorul, asigurați-vă că ușa a fost închisă corect. Un mecanism de siguranță din încuietorea ușii împiedică aparatul dumneavoastră să funcționeze când ușa este deschisă, oprind operațiunea de gătit dacă deschideți ușa. Nu trebuie să interfereți cu sistemul de blocare a ușii sau să încercați să anulați acest sistem. Dacă sistemul de blocare a ușii este anulat, apare riscul de expunere la cuptorul cu microunde dacă aparatul este operat cu ușa deschisă.
- Nu așezați niciun fel de obiect între partea din față a cuptorului și ușă. Nu trebuie să utilizați cuptorul dacă obiecte precum prosoape de hârtie sau șervețele împiedică închiderea corectă a acestuia.
- Interferențe radio: Așezați cuptorul la cel puțin 2 metri de televizoare, radiouri, modemuri wireless, puncte de acces și antene. În caz contrar, poate provoca interferențe.
- Nu gătiți mesele cu timpul de gătit și puterea cuptorului cu microunde setate excesiv de mari. Gătitul excesiv poate usca, arde sau aprinde unele părți ale mesei.

- Nu folosiți niciodată folio de aluminiu sau ustensile de aluminiu pentru gătit la microunde.
- Nu folosiți obiecte metalice la mai puțin de 3 cm de ușa cuptorului în timp ce gătiți cu microunde.
- Nu introduceți substanțe chimice corozive sau materiale care conțin vapori corozivi în cuptor.

Când există interferențe, aceasta poate fi redusă sau eliminată luând următoarele măsuri:

- Curățați ușa și suprafața de etanșare a cuptorului.
- Reorientați antena de recepție a radioului sau a televiziunii.
- Mutați cuptorul cu microunde în raport cu receptorul.
- Depărtați cuptorul cu microunde de receptor.
- Conectați cuptorul cu microunde la o altă priză, astfel încât cuptorul cu microunde și receptorul să fie pe circuite diferite.
- Așezați cuptorul departe de alte aparate de încălzire și evitați utilizarea lui în medii umede sau cu aburi.
- Este periculos pentru oricine, altul decât o persoană competentă sau agentul de service autorizat, să efectueze

- orice operațiune de service sau reparație care implică îndepărtarea unui capac care oferă protecție împotriva expunerii la energia cu microunde.
- Acest produs este un echipament ISM Grupa 2 Clasa B. Definiția Grupului 2 care conține toate echipamentele ISM (industriale, științifice și medicale) în care energia de radiofrecvență este generată și/sau utilizată în mod intenționat sub formă de radiații electromagnetice pentru tratarea materialelor și echipamente de eroziune prin scânteie. Pentru echipamentele de clasa B sunt echipamente adecvate pentru utilizare în medii casnice și în unități conectate direct la o rețea de alimentare cu energie de joasă tensiune care alimentează clădirile utilizate în scopuri casnice.
- Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau a îmbrăcăminte și încălzirea sau încălzirea tampoanelor, papucilor, bureților, cârpei

umede și similare pot duce la risc de rănire, aprindere sau incendiu.

- Cuptorul dumneavoastră nu a fost proiectat pentru a usca ființe vii.
- Nu utilizați cuptorul când este gol. Acest lucru poate deteriora cuptorul. Dacă doriți să testați cuptorul, puneți un pahar cu apă înăuntru. Apa va absorbi energia cuptorului cu microunde și cuptorul nu va suferi nicio deteriorare.
- Folosiți numai ustensile care sunt adecvate pentru utilizare în cuptoarele cu microunde.
- Nu folosiți recipiente din faianță pentru gătit la microunde. Umiditatea din faianță se poate extinde și poate cauza crăparea recipientului.

Pentru a reduce riscul de incendiu în cavitatea cuptorului:

- Când încălziți alimente în recipiente din plastic sau hârtie, fiți cu ochii pe cuptor din cauza posibilității de aprindere. Dacă se observă fum, opriți sau deconectați aparatul și închideți ușa închisă pentru a înăbuși orice flăcări.
- Scoateți legăturile de sârmă din pungile de hârtie sau plastic înainte de a introduce punga în cuptor.
- Nu folosiți cavitatea în scopuri de depozitare. Nu lăsați produse din hârtie, ustensile de gătit sau alimente în cavitate atunci când nu sunt utilizate.
- Dacă utilizați materiale precum hârtie, lemn sau plastic pentru a găti în cuptorul cu microunde, nu lăsați cuptorul nesupravegheat. Hârtia, lemnul și materialele similare se pot aprinde, în timp ce materialele plastice se pot topi. Nu folosiți recipiente din materiale pentru cuptorul ventilat, grătar și operațiuni mixte de gătit.
- Conținutul biberoanelor și borcanelor de mâncare pentru copii se amestecă sau se agită și se verifică temperatura înainte de consum, pentru a evita arsurile.
- Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente închise, deoarece pot exploda.
- Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate duce la fierbere eruptivă întârziată, de aceea trebuie avut grijă când manipulați recipientul.
- Ouăle cu coajă și ouăle fierte nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde, deoarece pot

exploda chiar și după ce sunt încălzite în cuptorul cu microunde.

- Nu folosi i cuptorul pentru a încălzi băuturi carbogazoase sau alimente depozitate în recipiente etanșe, cum ar fi cutiile de tablă. Acest lucru va cauza acumularea de presiune în interiorul cuptorului, ceea ce poate duce la deteriorare sau explozie atunci când ușa este deschisă.
- Nu utiliza i cuptorul cu microunde pentru a găti sau a reîncălzi ouăle nebătute, decojite sau nu. Asigura i-vă că străpunge i coaja cartofilor, merelor, castanelor sau fructelor și legumelor similare înainte de a le găti.
- Nu utiliza i por elan care con ine metal (argint, aur etc.). Asigura i-vă că îndepărta i toate legăturile metalice din ambalajele alimentare. Bucă ile de metal din interiorul cuptorului pot provoca formarea arcului electric care poate duce la daune grave.
- Nu folosi i cuptorul cu ulei pentru a prăji alimente, deoarece nu ve i putea regla temperatura uleiului.
- Nu utilizați cuptorul cu microunde numai pentru a încălzi ulei de gătit sau băuturi cu volum mare de alcool.
- Nu așezați cuptorul în locuri unde se generează căldură, umiditate sau umiditate ridicată sau lângă materiale inflamabile.
- Nu folosiți interiorul cuptorului pentru depozitare.
- În cazul în care con inutul cuptorului ia foc sau dacă observa i fum, ine i ușa cuptorului închisă. Opri i cuptorul și scoate i ștecherul din priză, sau scoate i sau opri i siguran ele pentru casa dvs.
- Nu vă sprijini i de ușa cuptorului când aceasta este deschisă și nu lăsa i copiii să o joace. Acest lucru va deforma ușa cuptorului și va împiedica închiderea corectă a acesteia.
- Pune i o linguri ă de metal sau tijă de sticlă în recipient când încălzi i lichide. Acest lucru va preveni întârzierea fierberii lichidului, prevenind astfel revărsarea bruscă atunci când recipientul este mutat.
- Nu folosi i cuptorul dacă:
 - Ușa nu este închisă corespunzător;

- Balamalele uşii sunt deteriorate;
- Suprafe ele de contact dintre uşă şi partea frontală a cuptorului sunt deteriorate;
- Geamul uşii este deteriorat;
- În cuptor apare un arc electric, deşi nu există niciun obiect metalic în segmentul de gătit.
- Este foarte important să nu selecta i durate lungi sau niveluri de putere extrem de ridicate în timp ce găti i o cantitate mică de alimente pentru a evita supraîncălzirea sau arderea mesei. De exemplu, o felie de pâine se poate arde după 3 minute dacă este selectat un nivel de putere foarte mare.
- Nu folosi i cuptorul pentru prăjit deoarece nu este posibilă controlul temperaturii uleiului încălzit în cuptorul cu microunde.
- Suprafe ele de contact ale uşii (partea frontală a segmentului interior şi partea interioară a uşilor), trebuie men inute curate pentru a asigura func ionarea corectă a cuptorului.



1.5 Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Nemojte na uređaj stavljati predmete. Nosite uređaj vertikalno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Čvrsto pričvrstite pokretne delove proizvoda kako biste sprečili oštećenje.
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja nakon transporta. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je oštećen.



1.6 Bezbednost pri ugradnji

- Pre početka ugradnje, isključite strujni vod na koji će proizvod biti priključen tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i ugradnje uvek nosite zaštitne rukavice. U suprotnom postoji opasnost od povreda oštrim ivicama!

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ne ugrađujte proizvod ako je oštećen.
- Izbegavajte upotrebu toplotnoizolacionih materijala za pokrivanje unutrašnjosti nameštaja u koji će biti ugrađen.
- Direktna sunčeva svetlost i izvori toplote, kao što su električne ili plinske grejalice, ne smeju biti prisutne u oblasti gde je proizvod ugrađen.
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Da bi se izbeglo pregrevanje, ugradnja proizvoda ne bi trebalo da se vrši iza ukrasnih prekrivača.
- U slučajevima kada se crevo/ cev za plin ili plastična cev za vodu nalazi iza predviđenog mesta za ugradnju proizvoda, neophodno je obezbediti da nema kontakta između proizvoda i ovih komunalnih vodova. U suprotnom, crevo/ cev može biti zgnječeno.
- Ako se iza mesta gde će proizvod biti ugrađen nalazi utičnica, mora se obezbediti da proizvod ne dođe u kontakt sa utičnicom niti sa utikačem uključenim u utičnicu.



1.7 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite utikač sa napajanja ili izvadite osigurač koji ga napaja u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. isključite uređaj iz struje. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu.
- Ne koristite proizvod ako su uklonjena ili polomljena stakla prednjih vrata. U suprotnom postoji opasnost od povreda i ugrožavanja životne sredine.
- Ne gazite na uređaj iz bilo kojeg razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.
- Zapaljivi predmeti se ne smeju držati u i oko prostora za kuvanje. U suprotnom, ovo može dovesti do požara.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil na ručici.

- Šarke vrata proizvoda se pomeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.
- Nemojte koristiti rernu ako:
 - Vrata nisu zatvorena adekvatno;
 - Šarke vrata su oštećene;
 - Kontaktne površine između vrata i prednje strane rerne su oštećene;
 - Prozor na vratima je oštećen;
 - Električni luk se javlja u rerni iako u segmentu za kuvanje nema metalnih predmeta.

1.8 Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Kada je proizvod u upotrebi, proizvod i njegovi dostupni delovi će biti vrući. Vodite računa da ne dodirnete proizvod i grejne elemente. Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će površine biti vruće tokom rada.

- Držite rastojanje kada otvarate vrata rerne tokom ili na kraju kuvanja. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Tokom rada proizvod je vruć. Treba voditi računa da ne dodirnete vruće delove, unutrašnjost rerne i grejne elemente.
- Uvek nosite rukavice otporne na toplotu kada rukujete proizvodom.

1.9 Upotreba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. Za detaljne informacije pogledajte odeljak „**Upotreba dodataka**“.
- Zatvorite vrata rerne nakon što pribor potpuno gurnete u prostor za kuvanje, u suprotnom mogu da udare u staklo vrata i da ga oštete.

1.10 Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.

- Ostaci hrane u zoni kuvanja, kao što je ulje, mogu se zapaliti. Očistite ove ostatke pre spremanja hrane.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti dno rerne.

Imajte na umu sledeće mere predostrožnosti kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu.
- Da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata rerne i ometanja protoka toplog vazduha, uklonite sve suvišne delove masnog papira koji vise sa pribora ili posuda. Ne koristite masni papir na temperaturama rerne većim od maksimalne temperature upotrebe koju je odredio proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
- Ne stavljajte ga na pribor tokom prethodnog zagrevanja.
- Uvek pritisnite tanjirom ili sličnim predmetom kako biste sprečili da materijal leprša okolo zbog cirkulacije vazduha unutar rerne.
- Pokrijte samo onoliko površine hrane koliko je neophodno unutar pleha.
- Nakon svake upotrebe, pleh treba oprati, a sav masni papir ili slične materijale koji se koriste u plehu treba zameniti. U suprotnom, tečnosti koje kapaju na pleh mogu izazvati stvaranje dima ili čak aktivni plamen.
- Protok vazduha se stvara kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u kontakt sa grejnim elementima i zapaliti se.
- Kada koristite rešetku za pečenje na roštilju, na donju rešetku treba staviti pleh. U suprotnom, masnoće iz hrane i druge komponente koje kapaju na dno rerne mogu stvoriti jak dim i dovesti do plamena.

- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Hranu ne stavljajte predaleko na zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Da biste stakla prednjih vrata rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.



1.11 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je napravljen od visokokvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za recikliranje. Prema tome, ne odlažite otpadni proizvod

zajedno sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom na kraju njihovog korisnog veka. Odnosite ga na sabirno mesto za reciklažu električne i

elektronske opreme. O ovim sabirnim centrima se možete raspitati kod lokalne uprave. Pravilno odlaganje uređaja pomaže u sprečavanju negativnih posledica na životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Usaglašenost sa RoHS Direktivom

Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS Direktivom Evropske unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalaži

Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Ambalažu ne odložite sa kućnim otpadom ili drugim vrstama otpada već je odložite u sabirne centre za ambalažu koje su navele lokalne vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje sa proizvodom.

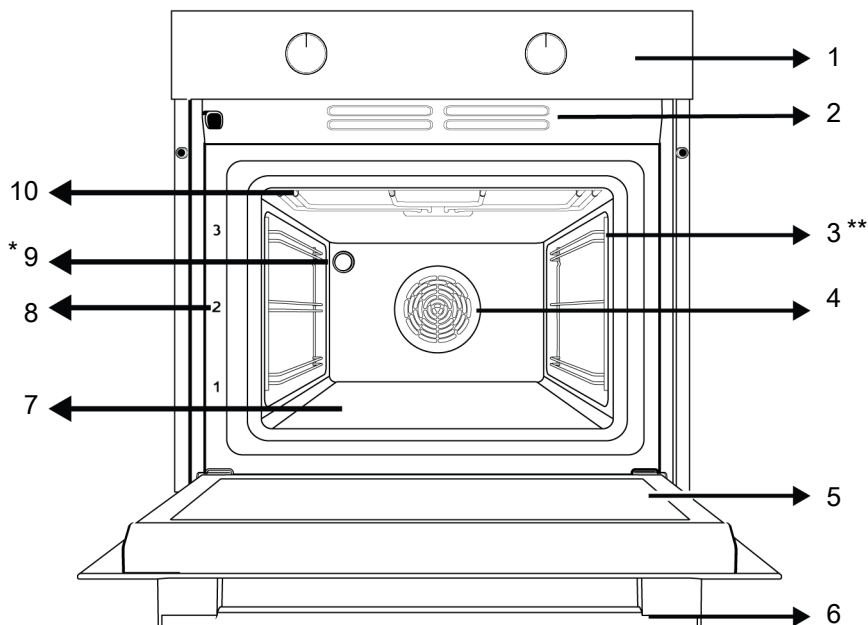
Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre pečenja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena pečenja za produženo pečenje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom preostale toplote.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dve posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerna neće izgubiti na svojoj toploti.
- Ne otvarajte vrata rerne dok pečete u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom", pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na ekranu.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda

SR



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Donji grejač (ispod čelične ploče)

9 Sijalica

2 Ventilacioni otvori

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Pozicije polica

10 Gornji grejač

* Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen sijalicom ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

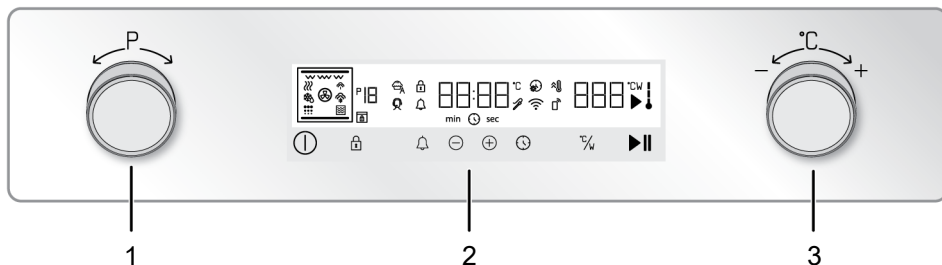
** Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen žicom. Na slici je kao primer prikazan proizvod sa žicom.

3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

U ovom odeljku možete pronaći pregled i osnovne namene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

3.2.1 Kontrolna tabla

SR



1 Dugme za izbor funkcije

2 Kontrolna jedinica

3 Dugme za izbor temperature/snage

Ako postoji dugme(dugmad) koje kontroliše(u) vaš proizvod, u nekim modelima to(ta) dugme(dugmad) izlazi(e) kada se pritisne(u) (umetnuta dugmad). Da biste izvršili podešavanja pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon podešavanja, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne

Dugme za izbor funkcije

Pomoću dugmeta za izbor funkcije možete odabrati radne funkcije rerne. Da biste je odabrali, prvo dodirnite taster ① i uključite rernu. Zatim okruglo dugme za odabir funkcije okrenite udesno/ulevo.

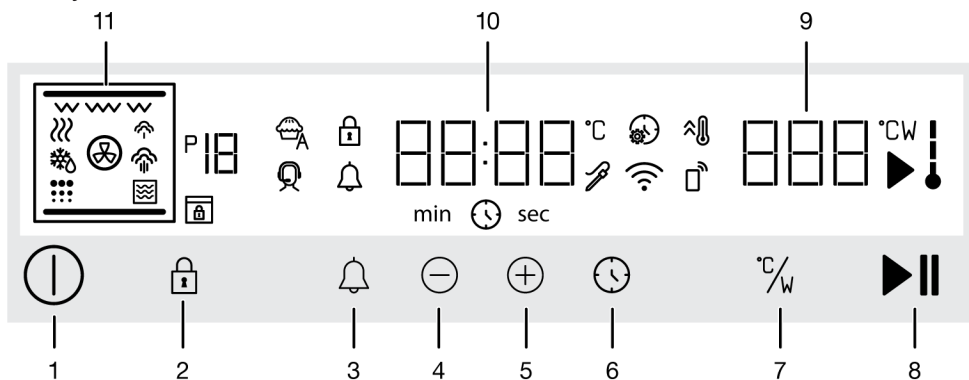
Dugme za izbor temperature/snage

Pomoću dugmeta za temperaturu i snagu mikrotalasa možete da izaberete temperaturu/snagu na kojoj želite da spremate hranu. Može se odabrati dodirom na taster ① i uključivanjem rerne. Zatim okruglo dugme za odabir temperature okrenite udesno/uevo.

Indikator temperature unutar rerne

Symbol unutrašnje temperature na ekranu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Kada spremanje hrane počne, na ekranu se vidi simbol i kada unutrašnja temperatura rerne dostigne podešenu temperaturu, svaki nivo simbola svetli.

Kontrolna jedinica



Tasteri :

1 : Taster ON/OFF (Uključivanje/Isključivanje)

2 : Taster za zaključavanje tastera

3 : Taster za alarm

4 : Taster za smanjivanje i napredak

5 : Taster za povećanje i napredak

- 6 : Taster za vreme i podešavanje
 7 : Taster za izbor temperature/snage
 8 : Taster za početak/završetak pečenja

Polja indikatora :

- 9 : Polje indikatora temperature
 10 : Polje indikatora vremena/trajanja
 11 : Prikaz funkcija

Simboli na ekranu :

-  : Simbol vremena pečenja
 min : Simbol za minute
 sec : Simbol za sekunde
 : Simbol alarma
 : Simbol pečenja
 : Simbol temperature u rerni
 : Simbol za brzo zagrevanje (booster)
 : Simbol podešavanja
 : Simbol zaključavanja tastera
 P1B : Broj funkcije
 : Simbol odmrzavanja
 : Simbol održavanje toplote

-  : Simbol mikrotalasa
 : Simbol daljinskog upravljača *
 : Simbol za Wifi *
 : Simbol niskog nivoa pare *
 : Simbol visokog nivoa pare *
 : Simbol samo-čišćenja *
 : Simbol sonde za meso *

- * Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
 *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

3.3 Radne funkcije rerne

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj rerni i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu. Radne funkcije vaše rerne rade na 3 različita principa, a to su samo mikrotalasna funkcija, samo funkcija rerne i kombinovani režim.

Režim rada	Specifikacije
Mikrotalasi	Ako radi samo u mikrotalasnom režimu, rerne direktno zagreva unutrašnjost obroka. Možete koristiti mikrotalase za zagrevanje prethodno spremljenih jela i pića, odmrzavanje i kuvanje. Obrok se može skuvati na mikrotalasnom režimu, ali ne bi bio pečen.
Funkcija rerne	Ako uključite samo grejače rerne, ona će spremi obrok zagrevanjem. Rernu možete koristiti za sve načine spremanja hrane i odmrzavanje. Ako je aktivirana funkcija rerne, obrok se kuva i peče.
Kombinovani režim	U kombinovanom režimu, i grejači rerne i mikrotalasi rade istovremeno. Obrok se brže kuva i peče u kombinovanom režimu.

Ffunkcije rerne

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Gornji i donji grejač	40-280	Hrana se zagreva odozgo i odozdo u isto vreme. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Donji grejač	40-220	Uključeno je samo donje grejanje. Pogodan je za hranu kojoj je potrebno porumeniti na dnu.
	Grejanje s ventilatorom	40-280	Vrući vazduh zagrejan grejačem ventilatora se ravnomerno i brzo distribuira kroz pećnicu sa ventilatorom. Pogodan je za kuvanje u više posuda na različitim nivoima polica.

	Eko grejanje s ventilatorom	160-220	Da biste uštedeli energiju, možete da koristite ovu funkciju umesto korišćenja „Grejanje s ventilatorom“ u opsegu od 160-220°C. Ali; vreme kuvanja će biti malo duže. Kada je ova funkcija izabrana, „ECO“ se prikazuje na ekranu 2 sekunde. Nakon 2 sekunde, prikazana je predložena vrednost temperature.
	Funkcija "Pizza"	40-280	Donji grejač i grejanje ventilatorom rade. Pogodan je za kuvanje pice.
	Funkcija "3D"	40-280	Funkcije gornjeg grejanja, donjeg grejanja i grejanja ventilatora rade. Svaka strana proizvoda koji se kuva peče se podjednako i brzo. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Niski gril	40-280	Mali gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Puni gril + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Funkcija održavanja toplote	40-100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.

Mikrotalasi i kombinovani režimi

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opseg snage (W)	Opis i upotreba
	Mikrotalasna	-	100 200 300 600 800	Radi samo na mikrotalasnom režimu. Može se koristiti za zagrevanje gotovih jela i pića, kao i za kuvanje obroka. Jela se kuvaju a ne peku.
	Mikrotalasna+ Donji grejač + ventilator	40-280	100 200 300 600	Vrući vazduh zagrejan tokom funkcije velikog grila i mikrotalasa brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Mikrotalasna + Rad sa ventilatorom	-	100 200 300 600	Rade mikrotalasi i samo ventilator (na zadnjoj strani). Pogodan je za topljenje smrznutih zrnastih namirnica na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvanih jela.
	Mikrotalasna + ventilatorom	40-280	100 200 300 600	Zadnji grejač rerne radi uz mikrotalase. Vrući vazduh zagrejan grejačem u zadnjem delu raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Možete brzo da kuvate obrok dok ga takođe i pečete.
	Mikrotalasna + Gornji i donji grejač	40-280	100 200 300 600	Hranu zagrevaju gornji i donji mikrotalasi istovremeno. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Pečenje u samo jednom plehu.
	Mikrotalasna + Pizza	40-280	100 200 300 600	Donji grejač i topli ventilatora rade zajedno sa mikrotalasima. Pogodno je za pripremu pize.

3.4 Dodaci uređaja

Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.



Plehoivi unutar vašeg uređaja se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na funkcionalnosti. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

Standardni pleh

Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pećenja.

Žičani gril

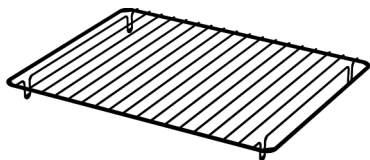
Koristi se za pećenje ili stavljanje hrane hrane koja će se peći, pržiti ili kuvati u kaserolama na željenu policu.

Na modelima sa žičanim policama :

Na modelima bez žičanih policica :

Žičani gril u plehu

Stavljanjem navedene hrane u pleh (ako je predviđeno) osigurava se da se masnoće koje isteknu tokom pećenja sakupe u pleh i na taj se način sprečava prljanje rerne. Žičani roštilj za pleh nije pogodan za upotrebu u dubokom plehu.

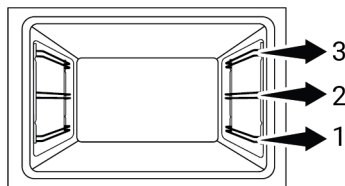


3.5 Korišćenje dodataka uređaja

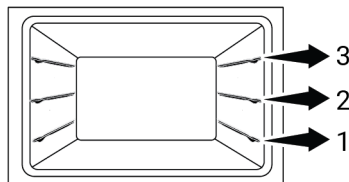
Police za kuvanje

Postoje 3 nivoa položaja police u zoni za kuvanje. Takođe možete videti redosled policica u brojevima na prednjem okviru rerne.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :



„0 mesto za policu“ je pod rerne. Nemojte ga koristiti osim za mikrotalasnu.

Postavljanje žičanog roštilja na police za kuvanje

Od ključne je važnosti da pravilno postavite žičanu rešetku na žičane bočne police. Dok postavljate žičani roštilj na željenu policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani. Za bolje kuvanje, žičani roštilj mora biti pričvršćen na tački zaustavljanja žičane police. Ne sme da pređe preko tačke zaustavljanja da dođe u kontakt sa zadnjim zidom rerne.

Na modelima sa žičanim policama :

Na modelima bez žičanih policica :

Ključno je pravilno postaviti žičanu rešetku na bočne police. Žičana rešetka ima jedan pravac kada se postavlja na policu. Dok postavljate žičani roštilj na željenu policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.

Postavljanje tacne na police za kuvanje

Takođe je ključno pravilno postaviti tacnu na žičane bočne police. Prilikom postavljanja poslužavnika na željenu policu, njegova strana predviđena za držanje mora biti na prednjoj strani. Za bolje kuvanje, tacna mora biti pričvršćena na utičnicu za zaustavljanje na žičanoj

polici. Ne sme da pređe preko utičnice za zaustavljanje da dođe u kontakt sa zadnjim zidom rerne.

Funkcija zaustavljanja žičane rešetke

Postoji funkcija zaustavljanja koja sprečava da žičana rešetka izađe iz žičane police. Sa ovom funkcijom možete lako i bezbedno da izvadite hranu. Dok skidate žičanu rešetku, možete je povući napred dok ne dođe do tačke zaustavljanja. Morate preći preko ove tačke da biste je potpuno uklonili.

Na modelima sa žičanim policama :

Na modelima bez žičanih polica :

Funkcija zaustavljanja ležišta

Tu je i funkcija zaustavljanja koja sprečava da se poslužavnik prevrne sa žičane police. Dok vadite ležište, oslobodite ga iz zadnjeg graničnika i povucite ga prema sebi dok ne dođe do prednje strane. Morate preći preko ove utičnice za zaustavljanje da biste je potpuno uklonili.

Pravilno postavljanje žičane rešetke i tacne na teleskopske šine-Na modelima sa žičanim policama i teleskopskim modelima

Zahvaljujući teleskopskim šinama, tacne ili žičana rešetka mogu se lako instalirati i ukloniti. Kada koristite tacne i žičane rešetke sa teleskopskom šinom, treba paziti da igle na prednjoj i zadnjoj strani teleskopskih šina budu naslonjene na ivice rešetke i tacne (prikazano na slici).

3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	455 /594 /567
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina) (mm)	450 - 460 /560 /min. 550
Napon / Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energij (kW)	2,7
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerma

Funkcije mikrotalasa	
Neto zapremina	48 lt
Snaga mikrotalasa	max. 800 W
Frekvencija mikrotalasne rerne	2465 MHz

Osnove: Informacije o energetskejoj nalepnici kućnih električnih rerri date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grejač ili (ako postoji) Gornji i donji grejač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sledećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Eko grejanje s ventilatorom , 2-Grejanje s ventilatorom , 3-Niski gril + ventilator , 4-Gornji i donji grejač.



Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.



Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

4 Prva upotreba

Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odgovarajućim odeljcima u nastavku.

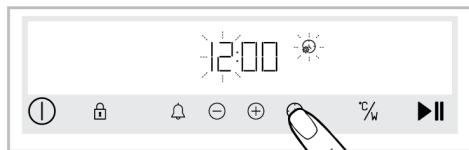
4.1 Prvo podešavanje tajmera



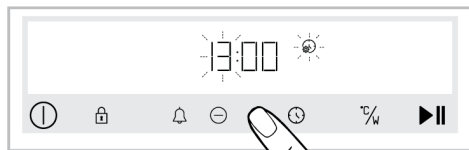
Uvek podesite tačno vreme pre upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, nećete moći da spremate hranu u nekim režimima rerne.

1. Kada se rerna pokrene prvi put, na ekranu se prikazuje tačno vremenom podešeno na rerni.
2. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanje.
3. Dodirnite tastere / dok se na ekranu ne pojavi simbol .
4. Dodirnite taster da biste aktivirali polje za tajmer.

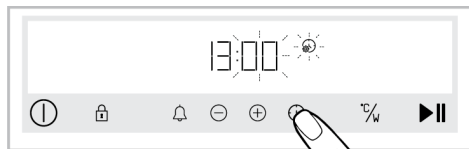
⇒ Polje za tajmer i simbol trepere na ekranu.



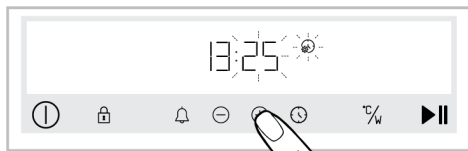
5. Dodirnite tastere / da biste podesili tačno vreme i ponovo dodirnite taster da aktivirate polje minuta.



⇒ Polje za minute i simbol trepere na ekranu.



6. Dodirnite tastere / da biste podesili minute. Potvrdite podešavanje dodirom na taster .



⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol svetli neprekidno.



Ako se prvo podešavanje tajmera ne izvrši, tačno vreme počinje od 12:00. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „Podešavanja“.



U slučaju prekida napajanja, podešavanje tačnog vremena se poništava. Potrebno je ponovo izvršiti podešavanje.

4.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u rerni tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. See “Radne funkcije rerne [p. 74]”. U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerna ohladi.
6. Obrisite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite krpom.

Pre upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz rerne vodom sa deterdžentom i mekanim sunderom za čišćenje.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

5 Korišćenje rerne

5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne

Ventilator (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerna se može pregrijati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada rerne ili nakon isključivanja rerne (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći

programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pečenja ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vreme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svetlo u rerni

Osvetljenje rerne se uključuje kada rerna počne da peče. U nekim je modelima osvetljenje upaljeno tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

U nekim funkcijama pečenja sijalica se nikada ne uključuje radi uštede energije. Ako se vrata uređaja otvore dok rerna radi ili su zatvorena, osvetljenje rerne se automatski uključuje.

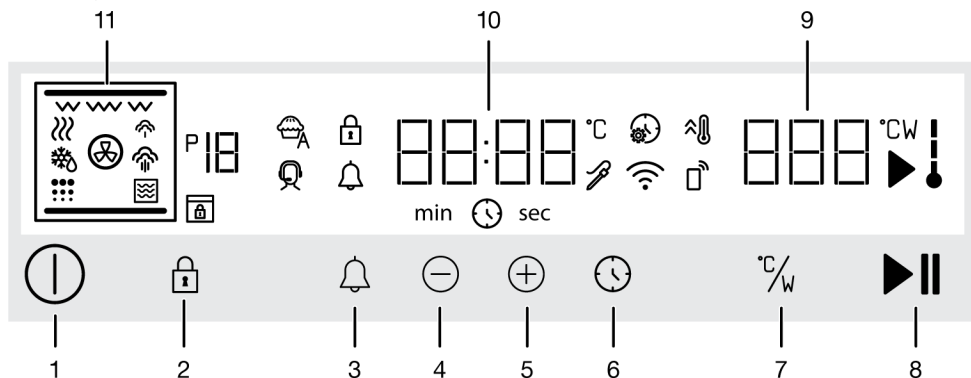
5.2 Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

- Maksimalno vreme koje se može podesiti za period pečenja je 5:59 sati. U funkciji održavanja temperature, ovo vreme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, unapred podešeno vreme za početak pečenja i vreme pečenja se poništavaju.
- Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Potrebno je sačuvati izvršena podešavanja, bilo dodirom na odgovarajući taster u opisu ili kratkim čekanjem.

- Ako je vreme pečenja podešeno, kada započne pečenje, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
- Ako je na vašoj kontrolnoj jedinici aktivirano podešavanje za brzo prethodno zagrevanje, simbol  se pojavljuje na ekranu kada počnete da pečete i rerna će brzo postići temperaturu koju ste podesili za pečenje. Za podešavanje za brzo prethodno zagrevanje, pogledajte odeljak „Podešavanja“.

Kontrolna jedinica



Tasteri :

- 1 : Taster ON/OFF (Uključivanje/Isključivanje)
- 2 : Taster za zaključavanje tastera
- 3 : Taster za alarm
- 4 : Taster za smanjivanje i napredak
- 5 : Taster za povećanje i napredak
- 6 : Taster za vreme i podešavanje
- 7 : Taster za izbor temperature/snage
- 8 : Taster za početak/završetak pečenja

Polja indikatora :

- 9 : Polje indikatora temperature
- 10 : Polje indikatora vremena/trajanja
- 11 : Prikaz funkcija

Simboli na ekranu :

-  : Simbol vremena pečenja
- min : Simbol za minute
- sec : Simbol za sekunde
-  : Simbol alarma

-  : Simbol pečenja
-  : Simbol temperature u rerni
-  : Simbol za brzo zagrevanje (booster)
-  : Simbol podešavanja
-  : Simbol zaključavanja tastera
- P18 : Broj funkcije
-  : Simbol odmrzavanja
-  : Simbol održavanje toplote
-  : Simbol mikrotalasa
-  : Simbol daljinskog upravljača *
-  : Simbol za Wifi *
-  : Simbol niskog nivoa pare *
-  : Simbol visokog nivoa pare *
-  : Simbol samo-čišćenja *
-  : Simbol sonde za meso *

- * Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
- *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje rerne

1. Uključite rernu dodirom na taster ①.
- ⇒ Nakon uključivanja rerne, na ekranu se prikazuje prva radna funkcija. Radna funkcija, temperatura i vreme pečenja se mogu podesiti kada je ekran u ovom statusu.

i Ako na ovom ekranu nisu odabrana nikakva podešavanja, rerna će se isključiti za otprilike 3 minuta, a tačno vreme će se pojaviti na ekranu.

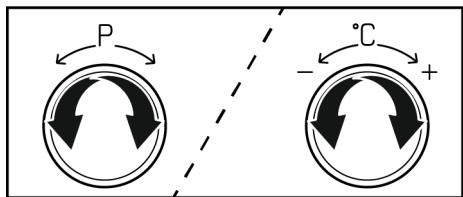
Isključivanje rerne

Isključite rernu dodirom na taster ①. Na ekranu se prikazuje tačno vreme.

Manuelno pečenje izborom temperature i radne funkcije rerne

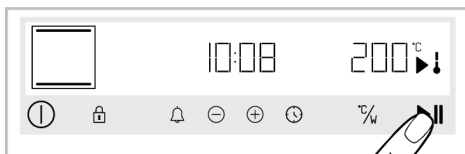
Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez podešavanja vremena pečenja odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu.

1. Uključite rernu dodirom na taster ①.
2. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
3. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću dugmeta za temperaturu odnosno uključivanje/isključivanje ako želite da promenite ovu temperaturu.



i Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste podesili. Međutim, ako izabrana temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

4. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature, dodirnite taster ►|| da biste započeli pečenje.



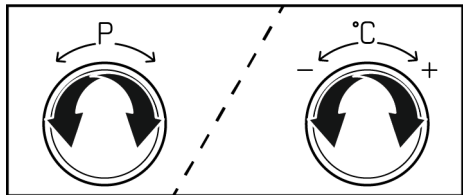
- ⇒ Vaša rerna odmah počinje da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a proteklo vreme će se pojaviti na ekranu. Na ekranu su prikazani simboli ► i ↓. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ će se upaliti. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno pečenje obavlja bez podešavanja vremena za pečenje. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti rernu. Kada je pečenje završeno, dodirnite taster ►|| za prekid pečenja ili dodirnite taster ① da biste potpuno isključili rernu.

Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena pečenja na upravljačkoj jedinici.

1. Uključite rernu dodirom na taster ①.
2. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
3. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Podesite temperaturu na kojoj

želite da spremite hranu pomoću dugmeta za temperaturu odnosno uključivanje/isključivanje ako želite da promenite ovu temperaturu.



i Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste podesili. Međutim, ako izabrana temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

4. Dodirnite taster jednom za vreme pečenja.

⇒ Na ekranu se prikazuje simbol .

i Da biste brzo podesili vreme pečenja, možete dodirnuti taster da podesite vreme pečenja na 30 minuta nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a zatim pomoću tastera / promenite vreme.

5. Podesite pečenje pomoću tastera /.

i Vreme pečenja povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, a nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

6. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, dodirnite taster da biste započeli pečenje.

⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi. Vreme pečenja podeseno na ekranu se odbrojava.

Na ekranu su prikazani simboli i . Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola će se upaliti. Kada je vreme pečenja završeno, na ekranu se pojavljuje tekst „Kraj“, oglašava se zvučno upozorenje i pečenje se zaustavlja.

7. Upozorenje se oglašava dva minuta. Ako dodirnete taster dok se čuje zvučno upozorenje i na ekranu se prikaže tekst „Kraj“, rerna nastavlja da radi neograničeno. Rerna se isključuje ako se dodirne taster . Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

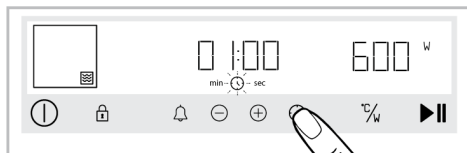
Korišćenje mikrotalasnog režima

1. Uključite rernu dodirom na taster .
2. Pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcije možete odabrati radnu funkciju "Mikrotlasna".



3. Okrenite dugme za temperaturu/napajanje udesno/ulevo da promenite nivo snage mikrotalasa u rerni.
4. Dodirnite taster jednom za vreme pečenja.

⇒ Na ekranu treperi simbol .



5. Podesite pečenje pomoću tastera /.



6. Potvrdite vreme pečenja dodirom na taster .

 Maksimalna snaga mikrotalasa je ograničena na 600W kada izabrano vreme pečenja u mikrotalasnom režimu prelazi 12 minuta. Snaga mikrotalasa se automatski podešava na 600W kada odabrano vreme pečenja prelazi 12 minuta.

 Vremenski intervali pečenja se određuju automatski na osnovu snage mikrotalasa koju podesite i ne mogu se menjati. Podešavanja za 800 W/1 minut i 30 sekundi su prikazana kao primeri na slikama.

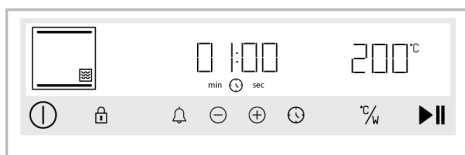
7. Da biste započeli pečenje, dodirnite taster .

⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na mikrotalasnoj funkciji i snazi. Podešeno vreme pečenja počinje da odbrojava. Na ekranu su prikazani simboli  i . Kada je vreme pečenja završeno, na ekranu se pojavljuje tekst „Kraj“, oglašava se zvučno upozorenje i pečenje se zaustavlja.

8. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete taster  dok se čuje zvučno upozorenje i na ekranu se prikaže tekst „Kraj“, rerna nastavlja da radi još jedan minut. Isključite rernu dodirom na taster . Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

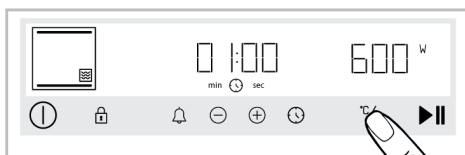
Korišćenje kombinovanog režima (rerna i mikrotalasi zajedno)

1. Uključite rernu dodirom na taster .
2. Izaberite kombinovanu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija. (npr. Mikrotalasna + Gornji i donji grejač)



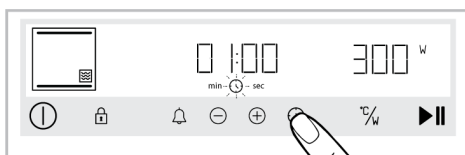
3. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremite hranu pomoću dugmeta za temperaturu odnosno uključivanje/isključivanje ako želite da promenite ovu temperaturu.

4. Dodirnite taster  i okrenite okruglo dugme za temperaturu/napajanje udesno/ulevo da promenite nivo snage mikrotalasa u rerni.



5. Dodirnite taster  jednom za vreme pečenja.

⇒ Na ekranu treperi simbol .



6. Podesite pečenje pomoću tastera .



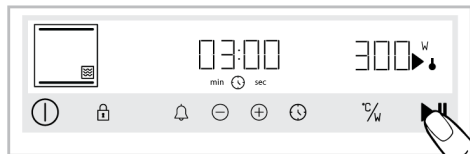
7. Potvrdite vreme pečenja dodirom na taster .

 Kada pečete u kombinovanim režimima, maksimalna snaga mikrotalasa je ograničena na 600W i ne zavisi od izabranog vremena pečenja.



Vremenski intervali pečenja se određuju automatski na osnovu snage mikrotalasa koju podesite i ne mogu se menjati. Podešavanje 300 W/ 3 minuta je prikazano kao primer na slikama.

8. Da biste započeli pečenje, dodirnite taster ►||.



- ⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj kombinovanoj funkciji, temperaturi i snazi mikrotalasa. Podešeno vreme pečenja počinje da odbrojava. Na ekranu su prikazani simboli. Kada je vreme pečenja završeno, na ekranu se pojavljuje tekst „Kraj“, oglašava se zvučno upozorenje i pečenje se zaustavlja.

9. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete taster dok se čuje zvučno upozorenje i na ekranu se prikaže tekst „Završetak“, rerna nastavlja da radi još jedan minut i ako se dodirne taster, rerna se isključuje. Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

5.3 Podešavanja



Odbrojavanje 3-2-1 prikazuje se na ekranu u menijima ili podešavanjima koja će se aktivirati dodirom tokom dužeg perioda. Po završetku odbrojavanja aktivira se odgovarajući meni ili podešavanje.

Aktiviranje zaključavanja tastera

Korišćenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi kontrolnu jedinicu od smetnji.

1. Dodirnite taster dok se na ekranu ne pojavi simbol .

- ⇒ Na ekranu se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tastera aktivirano. Kada se dodirne bilo koji taster dok je podešeno zaključavanje tastera, čuje se zvučni signal i simbol treperi.



Dok je zaključavanje tastera aktivirano, tasteri kontrolne jedinice se ne mogu koristiti. Zaključavanje tastera neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.

Isključivanje zaključavanja tastera

1. Dodirnite taster dok sa ekrana ne nestane simbol .

- » Na ekranu se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tastera aktivirano.

Podešavanje alarma

Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na pečenje.

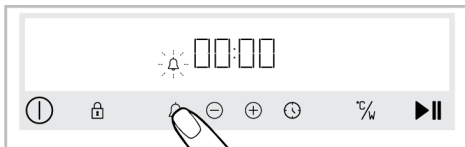
Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem.



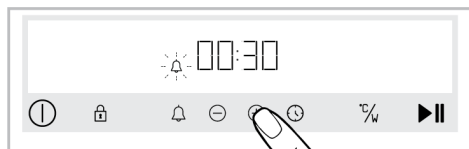
Maksimalno vreme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite taster da biste postavili period alarma.

- ⇒ Simbol počinje da treperi na ekranu.



2. Podesite alarm pomoću tastera ⊕/⊖. Dodirnite opet taster da biste potvrdili podešavanje.



⇒ Simbol 🔔 svjetli neprekidno i na ekranu se odbrojava vreme alarma. Ako su vreme alarma i vreme pečenja postavljeni istovremeno, na ekranu se prikazuje kraće vreme.

3. Nakon završetka vremena alarma, simbol 🔔 počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Na kraju perioda alarma, upozorenje se oglašava dva minuta. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.

⇒ Zvučno upozorenje je zaustavljeno.

Ako želite da otkazete alarm;

1. Dodirnite taster da biste resetovali vreme alarma. Dodirnite taster ⊖ dok se na ekranu ne pojavi simbol 00:00.
2. Alarm možete otkazati i dodirivanjem tastera duže vremena.

Podešavanje jačine zvuka

Možete podesiti jačinu zvuka vaše kontrolne jedinice. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster ⌚ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
2. Dodirnite tastere ⊕/⊖ dok se na ekranu ne pojavi **b-1** ili **b-2**.
3. Aktivirajte podešavanje jačine zvuka tako što ćete ponovo dodirnuti taster ⌚ (**b-1**, **b-2**)

4. Podesite željeni ton pomoću tastera ⊕/⊖.

⇒ Odabrano podešavanje jačine zvuka se potvrđuje odmah. Dodirnite taster ⌚ da biste se vratili u meni podešavanja.

Podešavanje osvetljenosti ekrana

Možete da promenite osvetljenost ekrana na kontrolnoj jedinici. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster ⌚ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
2. Dodirnite tastere ⊕/⊖ dok se na ekranu ne pojavi **d-1**, **d-2** ili **d-3**.
3. Aktivirajte podešavanje nivoa osvetljenosti tako što ćete ponovo dodirnuti taster ⌚.
4. Podesite željeni nivo osvetljenosti pomoću tastera ⊕/⊖. (**d-1**, **d-2**, **d-3**)

⇒ Odabrano podešavanje nivoa osvetljenosti se potvrđuje odmah. Dodirnite taster ⌚ da biste se vratili u meni podešavanja.

Podešavanje zatamnjenja displeja u stanju pripravnosti

Možete podesiti zatamnjenje kada je kontrolna jedinica isključena (na displeju u stanju pripravnosti) na niski nivo. Podrazumevano zatamnjenje je na svom normalnom nivou tokom proizvodnje. Da ga okrenete na niski nivo;

1. Kada je pećnica isključena (kada je na displeju prikazano doba dana), dodirnite taster ⌚ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
2. Dodirujte tastere ⊕/⊖ dok se na ekranu ne pojavi "ECO".
3. Aktivirajte podešavanje jačine zvuka tako što ćete ponovo dodirnuti taster ⌚

4. Pomoću tastera $\oplus/\ominus$ okrenite postavku "OFF" na "ON" na ekranu.
- ⇒ Izabrano podešavanje se odmah potvrđuje. Dodirnite taster da biste se vratili u meni podešavanja.

i Istim postupkom možete isključiti postavku niskog nivoa zatamnjenja. Okretanjem postavke "OFF" možete otkazati postavku niskog nivoa zatamnjenja.

Podešavanje funkcije brzog prethodnog zagrevanja (Pojačivač)

Možete automatski upravljati pečenjem na svom proizvodu uz funkciju brzog prethodnog zagrevanja. U tu svrhu trebalombi da aktivirate podešavanje brzog prethodnog zagrevanja. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

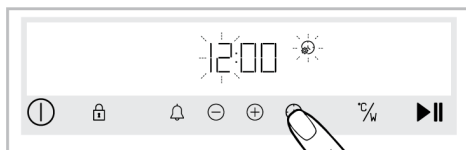
1. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster $\odot$ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanje.
 2. Dodirnite tastere $\oplus/\ominus$ dok se na ekranu ne pojavi simbol $\mathbb{A}$.
 3. Aktivirajte podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) tako što ćete ponovo dodirnuti taster $\odot$.
 4. Pomoću tastera $\oplus/\ominus$, okrenite podešavanje za "OFF" (Isključeno) na "ON" (Uključeno) na ekranu.
- ⇒ Odabrano podešavanje brzog prethodnog zagrevanja se potvrđuje odmah. Dodirnite taster da biste se vratili u meni podešavanja.

i Možete isključiti podešavanje brzog prethodnog zagrevanja tako što ćete ponoviti postupak. Okretanjem podešavanja „OFF“ (Isključeno) možete otkazati postavku automatskog brzog prethodnog zagrevanja.

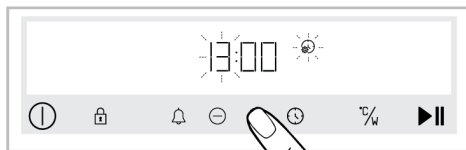
Promena tačnog vremena

da promenite tačno vreme koje ste prethodno podesili,

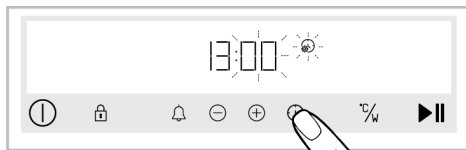
1. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster $\odot$ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanje.
 2. Dodirnite tastere $\oplus/\ominus$ dok se na ekranu ne pojavi simbol $\mathbb{A}$.
 3. Dodirnite taster $\odot$ da biste aktivirali polje za tajmer.
- ⇒ Polje za tajmer i simbol $\mathbb{A}$ trepere na ekranu.



4. Dodirnite tastere $\oplus/\ominus$ da biste podesili tačno vreme i ponovo dodirnite taster $\odot$ da aktivirate polje minuta.



⇒ Polje za minute i simbol $\mathbb{A}$ trepere na ekranu.



5. Dodirnite tastere $\oplus/\ominus$ da biste podesili minute. Potvrdite podešavanje dodirom na taster $\odot$.
- ⇒ Podešeno tačno vreme se odmah potvrđuje. Dodirnite taster $\odot$ da biste se vratili u meni podešavanja.

6 Opšte informacije o pečenju

U ovom odeljku možete pronaći savete za pripremu i spremanje hrane.

Pored toga, u ovom sektoru su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela.

Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodatka za ta jela.

6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u mikrotalasnoj rerni

Da biste sprečili prelivanje prilikom zagrevanja vode i drugih tečnosti u mikrotalasnoj rerni:

- Nemojte koristiti zatvorene ili uske posude sa poklopcem.
- Nemojte pregrevati.
- Pre nego što stavite posudu u mikrotalasnu, promešajte sadržaj u njoj kašikom i otvorite poklopac, pa na sredini vremena zagrevanja ponovo promešajte. Ne ostavljajte kašiku unutra dok rerna radi.
- Prilikom zagrevanja tečnosti kao što su supa i sos, ove tečnosti mogu neočekivano da stvore penu i preliju pre nego proključaju. Dok zagrevate takve tečnosti, ne ostavljajte ih sa strane.
- Dok zagrevate hranu ili piće za bebe u flašici za bebe, pre nego što je date bebi, protresite je i proverite njenu temperaturu. Skinite poklopac i nastavak za usta pre zagrevanja.
- Uklonite hranu iz plastične ambalaže pre kuvanja ili odmrzavanja. U nekim izuzetnim slučajevima, možda ćete morati da pokrijete hranu posebnom najlonskom streč folijom.
- Osim ako ne koristite specijalno dizajnirane kese za mikrotalasne rerne, nemojte koristiti svoj uređaj za kokice.
- Čokoladne bombone i peciva sa malim sadržajem tečnosti treba pažljivo zagrejati.
- Jaja u ljusci i tvrdo kuvana jaja ne treba zagrevati u mikrotalasnoj, jer mogu eksplodirati čak i nakon zagrevanja u mikrotalasnoj.

Prednosti mikrotalasne rerne

- U tradicionalnim rernama, toplota se širi u uređaj preko električnih elemenata i gasnih ploča za kuvanje, prodire u hranu od spolja prema unutra. Zbog toga se mnogo energije izgubi da se zagreje unutrašnji vazduh, komponente rerne i posude za hranu.
- U mikrotalasnoj rerni, toplota se stvara kroz samu hranu i toplotni talas se kreće od iznutra prema napolje. Nema gubitka toplote na unutrašnjim zidovima rerne ili posuda (ako su pravi materijal za upotrebu u mikrotalasnoj rerni), drugim rečima samo se hrana zagreva.
- Mikrotalasne rerne ozbiljno skraćuju vreme spremanja hrane. Kuvanje u mikrotalasnoj rerni zahteva oko pola do jedne trećine vremena potrebnog u normalnim rernama. Ovo zavisi od gustine, toplote i količine sadržaja koji se sprema.
- Hranu možete kuvati u sopstvenom soku bez dodavanja previše začina odnosno bez začina i očuvati njen prirodan ukus.
- Mikrotalasne rerne troše manje energije. Energija se koristi samo za spremanje hrane. Energija se u mikrotalasnoj .rer ni ne troši bespotrebno.
- Ne morate da brinete da li će se meso odmrznuti ili ne. Mikrotalasne rerne odmrzavaju zamrznutu hranu za kratko vreme, tako da možete odmah da počnete sa spremanjem hrane. Ovo smanjuje rizik od razvoja bakterija.
- Zbog kraćeg vremena spremanja hrane, čuva nutritivne vrednosti namirnice.
- Lakše se čisti od konvencionalnih rerne.

Teortsko značenje mikrotalasa

- Mikrotalasi su vrsta energije koja je slična radio i televizijskim talasima. Magnetronska cev unutar vaše mikrotalasne rerne stvara mikrotalasnu energiju. Mikrotalasna energija se širi u svim pravcima unutar rerne i reflektuje se od bočnih zidova, prodirući ravnomerno u hranu. Mikrotalasi

uzrokuju da molekuli u hrani brzo vibriraju. Ova vibracija stvara toplotu koja kuva hranu.

- Mikrotalasi ne prolaze kroz metalne zidove vaše rerne. Mikrotalasi mogu da prođu kroz materijale kao što su keramika, staklo ili papir.

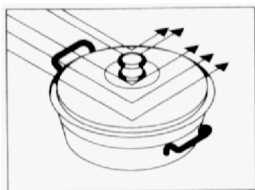
Zašto se hrana zagreva?

- Većina namirnica sadrži vodu, a molekuli vode vibriraju kada su izloženi mikrotalasima. Trenje između molekula stvara toplotu koja zagreva hranu, odmrzava smrznute artikle, kuva ili zadržava toplotu. Zbog rastuće toplote unutar hrane
- hrana se može kuvati sa malo ili bez ulja;
- Odmrzavanje, zagrevanje ili kuvanje je mnogo brže u mikrotalasnoj nego u tradicionalnim rernama;
- Vitamini, minerali i hranljivi sastojci su sačuvani u hrani;
- Prirodna boja i ukus hrane se ne menjaju.

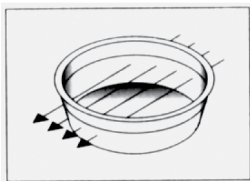
Pogodne posude za mikrotalasne rerne

Mikrotalasi mogu da prođu kroz porcelan, staklo, karton ili plastiku, ali ne i metale. Zbog toga se metalne posude ili posude sa metalnim delovima ne mogu koristiti u mikrotalasnoj rerni.

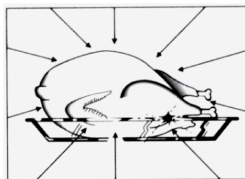
Mikrotalasi se reflektuju od metala...



...ali prolaze kroz staklo ili porcelan...



...i apsorbuje ih hrana.



Rizik od požara!

Nikada ne stavljajte metalne ili metalom obložene posude u mikrotalasnu rernu.

- Mikrotalasi ne mogu da prođu u metal. Mikrotalasi će se reflektovati od metalnih predmeta u rerni i izazvati opasan električni luk. Većina nemetalnih posuda otpornih na toplotu pogodne su za upotrebu u mikrotalasnoj rerni. Ali neke posude mogu sadržati neprikladan materijal za upotrebu u mikrotalasnoj rerni. Da biste utvrdili da li je posuda pogodna za mikrotalasnu rernu, možete koristiti sledeći test:
- Stavite praznu posudu koju želite da testirate i drugu posudu napunjenu vodom u rernu.
- Uključite rernu na veliku snagu na jedan minut. Ako je voda topla, a posuda koju testirate hladna, onda je posuda pogodna za mikrotalasnu rernu.
- S druge strane, ako je voda hladna i posuda pored nje se zagreje, onda je posuda apsorbovala mikrotalase i ova posuda nije pogodna za upotrebu u mikrotalasnoj rerni.

Staklene posude

- Nemojte koristiti tanke staklene ili olovne kristalne posude. Posude otporne na toplotu su pogodne za mikrotalasne rerne. Ali nemojte koristiti lomljive staklene posude kao što su čaše za vodu i vino, čiji se materijali mogu slomiti kada se zagreju u mikrotalasnoj rerni.

Plastične posude

- Ne držite posude i posuđe od plastike ili melamina u mikrotalasnoj rerni predugo; to važi i za plastične kese koje se koriste za držanje smrznute hrane. Razlog za to je što će se toplota zagrejanje hrane na

kraju otopiti i deformisati materijal. Koristite ove vrste materijala u mikrotalasnoj rerni samo ograničeno vreme.

Kese za kuvanje

- Kese za kuvanje se mogu koristiti u mikrotalasnoj rerni ako su namenjene za kuvanje. Ne zaboravite da probušite kese kako biste omogućili da para izađe iznutra. Nemojte koristiti obične plastične kese za kuvanje jer će se istopiti i otvoriti.

Papir

- Nemojte koristiti bilo koju vrstu papira za duže kuvanje. Ovo će dovesti do toga da se papir zapali. Papirni tanjiri su dobri samo za masnu ili suhu hranu koja zahteva malo vremena za kuvanje.
- Nemojte koristiti reciklirani papir. Ovi papiri mogu imati molekule koji mogu izazvati lukove.

Drveni i pleteni kontejneri

- Ne treba koristiti velike drvene posude, jer mikrotalasna rerna uzrokuje da se struktura drveta osuši i postane krhka.

Porcelanske posude

- Generalno, posude napravljene od ovih vrsta materijala su dobre za upotrebu u mikrotalasnim rernama, ali morate ih testirati da biste bili sigurni.

Metalne posude

- Metalne posude odbijaju mikrotalase dalje od hrane. Zato ih nemojte koristiti.



Određeno posuđe sa visokim sadržajem gvožđa i olova nisu pogodne za upotrebu u mikrotalasnim rernama. Obavezno proverite da li su vaše posude bezbedne za mikrotalasnu rernu.

Posuda za kuvanje	Mikrotalasna	Niski grill	Gornji i donji grejač	Kombinovani režimi
Staklo otporno na toplotu	Da	Da	Da	Da
Staklo koje prenosi toplotu	Ne	Ne	Ne	Ne
Keramika otporna na toplotu	Da	Da	Da	Da
Plastična ploča koja se može koristiti u mikrotalasnoj rerni	Da	Ne	Ne	Ne
Papir za pečenje	Da	Ne	Ne	Ne
Metalni pleh	Ne	Da	Da	Ne
Metalna rešetka	Ne	Da	Da	Ne
Aluminijska folija i posude od folije	Ne	Da	Da	Ne

Postavljanje hrane

- Imaćete optimalan rezultat ako hranu ravnomerno rasporedite po posudi. Ovaj metod se može primeniti na mnogo načina sa zadovoljavajućim rezultatima.
- Možete zajedno da spremate velike količine sličnih proizvoda (npr. krompir). Bolje će se kuvati ako ih u rerni stavite u ravnomerno raspoređene krugove. Pazite da se delovi ne preklapaju.

- Kada kuvate jela različitih oblika i debljina, deblje delove stavite na sredinu pleha, jer će mikrotalasi jače delovati na spoljašnje slojeve ovih namirnica. Zbog toga ćete ih brže tako spremati.
- Stavite ribu i drugu hranu nejednake debljine koje imaju tanak vrh/rep na ivicu pleha.
- Možete slagati tanko isečene komade mesa jedno na drugo. Deblje predmete kao što su kobasice i komadi mesa treba staviti jedan pored drugog.

- Zagrejte čorbu i sosove u odvojenim tanjirima. Uski i duboki tanjiri su bolje za to nego široki i plitki tanjiri. Prilikom zagrevanja bujona, sosa ili supe, posude ne bi trebalo da budu napunjene više od dve trećine.
- Ako spremate celu ribu, probušite rupice na njoj da kožica ne bi pukla.
- Kada koristite streč foliju, kese ili papir za pečenje, probušite rupe ili ostavite otvor kako biste omogućili da para izađe.
- Mali komadi hrane će se spremati brže od velikih komada, komadi ravnomerne debljine će se spremati brže od komada neravnomerne debljine. Da biste postigli najbolje rezultate isecite hranu na komade jednake veličine.

Visina hrane

- Veoma debeli komadi hrane (obično pečenje) će se brže kuvati na donjem delu. To znači da ćete možda morati da ih okrenete nekoliko puta.
- Debeli ili ybijeni komadi mogu se postaviti u viši položaj tako da mikrotalasi mogu delovati i na donji i srednji deo komada.

Saveti za kuvanje

Faktori koji utiču na vreme delovanja mikrotalasa:

- Vreme delovanja mikrotalasa zavisi od nekoliko faktora. Toplota sastojaka korišćenih u receptu može značajno uticati na potrebno vreme spremanja hrane. Zbog toga će kolaču napravljenom od ledeno hladnog putera, mleka i jaja biti potrebno više vremena da se ispeče nego kolaču napravljenom od sastojaka koji su bili na sobnoj temperaturi.
- Naročito neki recepti za hleb, kolače i krem sosove, preporučuje se da ih izvadite iz rerne pre nego što budu potpuno spremljeni. Takva jela koja se drže zatvorena izvan rerne, omogućiće hrani da nastavi da se sprema dok se toplota prenosi sa spoljašnje strane ka unutra.

- Ako komade držite u rerni dok se potpuno ne skuva, postoji opasnost od sagorevanja spoljašnjeg sloja. Sami ćete uvideti koja jela ćete ostaviti da se još spremaju, a koja ćete izvaditi i sačekati da se spremaju još neko vreme.
- Ne ostavljajte komade postavljene bočno da se tako spremaju. Svetlo mikrotalasne rerne će se automatski uključiti dok radi i omogućiti vam da vidite stanje komada koji se spremaju.

Odmrzavanje:

- Vreme odmrzavanja se može razlikovati u zavisnosti od veličine pakovanja. Plitka, pravougaona pakovanja se odmrzavaju brže od dubokih posuda.
- Odvojite delove koji počinu da se tope. Tako će se lakše istopiti.
- Kako se količina hrane koju spremate povećava, tako je potrebno povećati i vreme. Za dvostruko veći obrok će otprilike trebati dvostruko više vremena. Ako je jednom krompiru potrebno četiri minuta da se skuva, za dva krompira će biti potrebno oko sedam minuta. Koliko god hrane stavili u rernu, količina stvoreneih mikrotalasa će ostati ista. Odnosno, što više hrane stavite u rernu, duže će biti potrebno da se spremi.

Tečni sadržaj

- Pošto su mikrotalasi osetljivi na tečnosti, količina tečnosti će uticati na vreme trajanja spremanja hrane. Obroci sa prirodnim tečnim sastojcima (npr. povrće, riba i živina) spremiće se brže i lakše. Preporučuje se dodavanje vode kada spremate suvu hranu kao što su pirinač i mahunarke.
- Treba napomenuti da mikrotalasi uklanjaju vlažnost, pa pre spremanja suvlje namirnice poput određenog povrća treba natopiti sa malo vode ili umotati kako bi se nakupile vlažnosti.
- Kada spremate hranu koja sadrži vrlo malo vode (kao što je odmrzavanje hleba, spremanje kokica), isparavanje se dešava veoma brzo. U ovom slučaju, rerna radi kao da je prazna i može se desiti da hrana izgori. U tom slučaju

moгу se ošteti i rerna i posuda. Zato je podesite samo na potrebno vreme spremanja i pažljivo pratite rernu tokom procesa spremanja hrane.

Para

- Vlažnost u hrani ponekad može uzrokovati stvaranje pare u rerni tokom njenog rada. To je normalno.

Šećer

- Pridržavajte se preporuka u knjizi receptata za mikrotalasne kada pravite jela sa veoma visokim sadržajem šećera, kao što su puding i pite. Ako prekoračite preporučeno vreme spremanja, može doći do zagorevanja hrane ili oštećenja rerne.

Gustina hrane

- Lakša, porozna hrana poput hleba i kolača će se kuvati brže od teže, guste hrane poput pečenja i variva. Budite pažljivi kada zagrevate porozne predmete bez tvrdih, suvih površina s mikrotalasima.

Sadržaj kostiju i masnoća

- Kostii prenose toplotu, a masnoća se sprema brže od mesa. Kada spremate komade mesa koji sadrže kosti i masnoću, vodite računa da su podjednako raspoređeni i da nisu prekuvani.

Boja posude

- Meso ili živina koja se sprema petnaestak minuta ili duže, malo će potamniti usled delovanja sopstvenih masnoća. Da biste pripremili brzo skuvan obrok ukusnog i prepečenog izgleda, možete ga premazati sosom za roštiljem ili soja sosom. Ako koristite malu količinu ovog sosa, to neće uticati na ukus same hrane.

Smanjenje unutrašnjeg pritiska hrane

- Većina hrane je prekrivena kožicom. Dok se sprema takva hrana, u njoj se stvara pritisak i to može dovesti do pucanja. Da bi se to sprečilo, kožica se mora probušiti viljuškom ili nožem. Ovaj

postupak treba primeniti na krompir, pileću džigericu, dagnje, žumanca, kobasice i određene vrste voća i povrća.

Okretanje i mešanje komada tokom kuvanja

- Mešanje je važno tokom spremanja hrane s mikrotalasima. Tokom spremanja hrane na uobičajen način, hrana se meša pažljivo kako se komadi ne bi zgnječili. S druge strane, dok se sprema u mikrotalasnoj rerni, hrana se meša kako bi se osiguralo da se toplota ravnomerno širi. Pošto će se spoljni sloj zagrejati brže od unutrašnjeg, uvek mešajte spolja ka unutra.
- Velike, dugačke komade kao što su pečenje i cela živina treba da se okrenu da bi se obezbedilo ravnomerno pečenje sa gornje i donje strane. Zbog toga ćete možda morati da okrenete rezano meso i piletinu.
- Okretanje i mešanje komada tokom kuvanja je važno kako bi se osiguralo da se kuvaju ravnomerno.

Različita vremena spremanja hrane

- U početku uvek pokušajte sa minimalnim vremenom spremanja hrane i kontrolišite da li je jelo spremno ili ne. Vremena spremanja hrane navedena u ovom priručniku su približna. Vreme spremanja hrane može da varira u zavisnosti od veličine i vrste hrane i posude.

Vreme čekanja

- Ostavite hranu da odstoji neko vreme nakon što je izvadite iz rerne. Prilikom odmrzavanja, spremanja hrane i zagrevanja, ako ostavite komade da odstoje neko vreme, to će uvek dati bolje rezultate. To je zato što je toplota ravnomerno raspoređena po hrani.
- U mikrotalasnoj rerni, hrana će nastaviti da se kuva čak i nakon što je rerna isključena. Vreme čekanja će povećati temperaturu hrane između 3°C i 8°C. Ovaj proces se ne sprovodi delovanjem mikrotalasa, već delovanjem toplote u hrani. Vreme čekanja varira u zavisnosti

od vrste hrane. Ponekad ovo vreme može biti kratko, toliko da izvadite hranu iz rerne i servirate je na sto. Ili može potrajati i do deset minuta za velike komade.

- Uklonite hranu iz plastične ambalaže pre kuvanja ili odmrzavanja. U nekim izuzetnim slučajevima, možda ćete morati da pokrijete hranu posebnom najlonskom streč folijom.
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može da stvori kondenzovane kapi vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike.

6.2 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite neupotrebljene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.

- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- da biste postigli dobre performanse pečenja, postavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pečenja.

6.2.1 Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja hrane može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim

laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.

- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rerne.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgorio, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je unutrašnjost torte dobro pečena, a spolja lepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme kuvanja.

Saveti za pecivo

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina testa ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji deo nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomerno rasporedite preliv između slojeva testa i preko površine peciva da biste postigli ravnomerno tamnu boju peciva.
- Pecite testo u položaju i na temperaturi prema vrednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	180	20 ... 30
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	150	35 ... 45
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	1	150 ... 160	35 ... 50
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	1	160	35 ... 45
Keksići	Pleh za testa *	Gornji i donji grejač	2	170	25 ... 35
Keksići	Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	1	170	30 ... 40
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	180	35 ... 45
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 30
Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	1	180	20 ... 30

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Celi hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	30 ... 40
Celi hleb	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	1	200	30 ... 40
Lazanje	Staklena/ metalni pravouga ona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	1 ili 2	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 60
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standardni pleh *	Funkcija "Pizza"	2	200 ... 220	10 ... 15

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Tabela načina spremanja hrane za radnu funkciju "Eko grejanje s ventilatorom"

- Ne menjajte temperaturu nakon početka spremanja hrane u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom".
- Ne otvarajte vrata rerne dok spremate hranu u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata,

unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija, pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na ekranu.

- Nemojte prethodno zagrevati u funkciji rada "Eko grejanje s ventilatorom".

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh *	1	160	25 ... 35
Keksići	Standardni pleh *	1	180	25 ... 35
Peciva	Standardni pleh *	1	200	45 ... 55
Lepinja	Standardni pleh *	1	200	35 ... 45

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

6.2.2 Meso, riba i živinsko meso

Gljučne tačke o grilovanju

- Pečenje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.

- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Funkcija "3D"	1	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Funkcija "3D"	1	170	85 ... 110
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	1	15 min. 250/max, nakon 190	70 ... 90
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	1	200	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.2.3 Gril

Kada grilujete meso, ribu ili živinu, ona brzo potamni, ima lepu koru i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanomolicom tako da površina hrane nije veća od površine grejača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u rerni. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva celokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Tabela za gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	2	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	2	250	25 ... 35
Čufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	2	250	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	2	250	20 ... 25
Odrezak - (meso seckano na kockice)	Žičani gril	2	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	2	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	2	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	2	250	3 ... 5

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

6.2.4 Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

Tabela načina spremanja testnih obroka

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	2	140	15 .. 25
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	150	35 ... 45
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	1	150 ... 160	35 ... 50
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	1	160	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 60

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okviro)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	2	250	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	2	250	3 ... 5

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

6.2.5 Mikrotalasni

- „Nulti položaj police“ je dno rerne. Nemojte ga koristiti osim za spremanje hrane sa mikrotalasima.

- Preporučuje se spremanje hrane sa mikrotalasima u „Nultom položaju police“. Za druge upotrebe osim u „Nultom položaju police“, pogledajte odeljak za spemanje hrane.
- Prethodno zagrevanje treba obaviti u radnim režimima rerne.

Tabela sa podacima za spremanje hrane sa mikrotalasima i u kombinovanim režimima

Hrana	Radna funkcija	Težina (g)	Pozicija police	Dodaci koje možete koristiti	Temperatura (°C)	Snaga mikrotalasa (W)	Vreme pečenja (minimalno) (okviro)
Pileći batak	Mikrotalasna + ventilatorom	1000	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	210	600	25 ... 30
Celo pile	Mikrotalasna + ventilatorom	1500	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	15 min. 230 / nakon 200	600	25 ... 35
Zamrznuta pizza	Mikrotalasna + Pizza	450	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	230	200	10 ... 15
Ćureći batak (meso s kostima)	Mikrotalasna + Donji grejač + ventilator	1000	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	230	300	28 ... 32

Hrana	Radna funkcija	Težina (g)	Pozicija polica	Dodaci koje možete koristiti	Temperatura (°C)	Snaga mikrotalasna (W)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćureći batak (meso s kostima)	Mikrotalasna + ventilatorom	1000	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	180	600	25 ... 30
Gratinirani krompir	Mikrotalasna + ventilatorom	1250	1	Okrugli tiganj prečnika 20 cm na plehu pogodnom za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	180	600	25 ... 30
Dalian ćufte	Mikrotalasna + ventilatorom	1800	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	5 min. 230 / nakon 170	300	18 ... 23
Cela riba	Mikrotalasna + Donji grejač + ventilator	1000	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	250	600	8 ... 14
Pohovani riblji štapići	Mikrotalasna + ventilatorom	600	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	230	300	10 ... 15
Ćufte u sosu i krompir	Mikrotalasna + ventilatorom	1500	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	210	200	32 ... 40
Hrana spremna za serviranje (slanutak sa mesom)	Mikrotalasna	400	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	-	600	3 ... 5

Hrana	Radna funkcija	Težina (g)	Pozicija polica	Dodaci koje možete koristiti	Temperatura (°C)	Snaga mikrotalasna (W)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Jelo od pirinča	Mikrotalasna	400	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	-	600	3 ... 5
Sveži kukuruz (80 g , 17 g ulje , 3 g so)	Mikrotalasna	80	1	Poklopac od boratnog stakla preko staklenog pleha **	-	800	8 ... 11
Pakovani kukuruz spreman za kuvanje	Mikrotalasna	100	2	Stakleni pleh **	-	800	4 ... 7

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Mikrotalasna + Rad sa ventilatorom - Tabela

Hrana	Težina (g)	Pozicija polica	Dodaci koje možete koristiti	Snaga mikrotalasa (W)	Vreme odmrzavanja (minimalno) (okvirno)	Vreme čekanja (min.)	Predlog
Celo crveno meso	250	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	200	8 ... 10	10	Nakon pola vremena okrenite
	500	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	200	12 ... 16	10	Nakon pola vremena okrenite
Mleveno meso	100	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	200	10 ... 14	10	Nakon pola vremena okrenite
Celo pile	1500	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	200	25 ... 30	10	Nakon pola vremena okrenite
Pileći batak i karabatak	750	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	300	6 ... 10	10	-
Pileći batak	500	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici **	600	6 ... 10	10	-

Hrana	Težina (g)	Pozicija polica	Dodaci koje možete koristiti	Snaga mikrotalasna (W)	Vreme odmrzavanja (minimalno) (okvirno)	Vreme čekanja (min.)	Predlog
Riba	250	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasno j pečnici **	200	7 .. 12	5	Nakon pola vremena okrenite
	500	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasno j pečnici **	200	10 ... 15	5	Nakon pola vremena okrenite
Kobasica	300	1	Posuda za kuvanje pogodna za kuvanje u mikrotalasno j pečnici **	200	5 ... 10	5	-

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Ne koristite sredstva za paroišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za

ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunderi, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).

- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tokom pečenja.
- Не перите ниједну компоненту вашег уређаја у машини за прање судова осим ако није другачије наведено у корисничком приручнику.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nerđajućeg inoksa može vremenom promeniti boju. To je normalno. Nakon svakeog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću površinu ili površinu od inoksa.

- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu belih mrlja na površini.

Emajlirane površine

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, rena se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.
- Nakon svake upotrebe, emajlirane površine očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sunder za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamena delova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sledeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunderom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uverite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

7.2 Pribor za čišćenje

Ne stavljajte pribor proizvoda u mašinu za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

7.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoks panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tastera, postavite zaključavanje tastera pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tastere možete neadekvatno odabrati.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

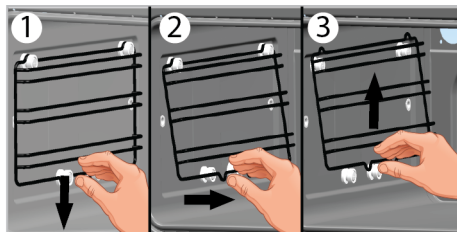
Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odeljku „Katalitički zidovi“. Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police pre čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ se prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Držite bočnu žičanu policu za donji deo. Povucite je nadole i oslobodite je iz proreza na donjem delu.

2. Povucite bočnu žičanu policu u suprotnom smeru od bočnog zida.
3. Potpuno uklonite bočnu žičanu policu povlačenjem nagore.



7.5 Čišćenje sijalice u rerni

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zameniti sijalicu prema postupku opisanom u sledećem odeljku.

Zamena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu rernu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za rerne su dostupne kod ovlašćenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži sijalicu energetske klase G.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.

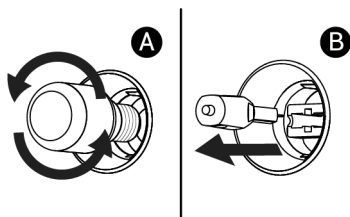
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smeru suprotnom od kazaljke na satu.



3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

8 Rešavanje problema

Ako problem i dalje postoji nakon što ste slijedili upute u ovom poglavlju, obratite se prodavcu ili ovlaštenom servisu. Nikada nemojte sami da pokušavate da popravite proizvod.

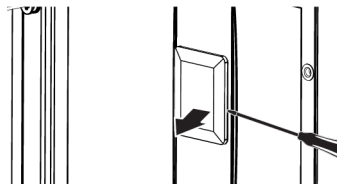
Para se emituje dok rerna radi.

- Normalno je da se stvara para tokom rada. >>> Ovo nije greška.

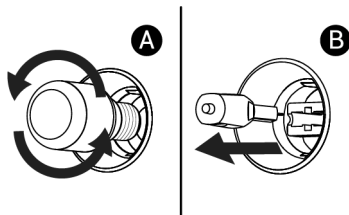
Tokom spremanjane pojavljuju se kapljice vode

- Para nastala tokom spremanja hrane kondenzuje se kada dođe u kontakt sa hladnim površinama izvan proizvoda i može da formira kapljice vode. >>> Ovo nije greška.

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafciгерom podignite zaštitno staklo sijalice. Prvo uklonite zavrtanj, ako postoji zavrtanj na kvadratnoj lampi u vašem proizvodu.
4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



5. Vratite zaštitno staklo, a zatim vratite žičane police.

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagreva i hladi.

- Metalni delovi se mogu širiti i proizvoditi zvukove kada se zagreju. >>> Ovo nije greška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregoreo. >>> Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Promenite ih ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Uređaj ne sme da bude utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Proverite da li je uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tasteri na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje

tastera, zaključavanje tastera je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tastera.

Sijalica na rerni nije uključena.

- Sijalica na rerni je možda neispravna. >>> Zamenite sijalicu u rerni.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

Rerna ne greje.

- Rerna možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite rernu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Vrata rerne su možda otvorena. >>> Obavezno zatvorite vrata rerne. Ako vrata rerne ostanu otvorena više od 5 minuta, podešavanja vremena spremanja hrane biće otkazana i grejači neće raditi.
- Za modele sa tajmerom, vreme nije podešeno. >>> Podesite vreme.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

(Za modele sa tajmerom) Ekran tajmera treperi ili je simbol tajmera ostao otvoren.

- Ranije je bilo nestanka struje. >>> Podesite vreme / Isključite dugmad za funkcije proizvoda i ponovo ih prebacite na željeni položaj.

Mikrotalasna ne radi.

- Nije bilo pravilno priključeno. >>> Uključite kabl.
- Možda postoji neki predmet između vrata i rerne. >>> Uklonite predmet i potpuno zatvorite poklopac.

Mikrovalna pećnica proizvodi čudne zvukove dok radi.

- Unutra se nalazi električni luk, izazvan metalnim predmetom u rerni. >>> Uklonite metalni predmet iz rerne.
- Okov pećnice dodiruje zid. >>> Preseći njegov dodir sa zidom rerne.

- U rerni se nalazi labava viljuška, nož ili alat za kuvanje. >>> Izvadite viljušku, nož ili alat za kuvanje iz rerne.

Obrok se ne zagreva, ili je presporo.

- Nije izabrano tačno vreme rada i/ili nivo snage. >>> Odaberite odgovarajuću snagu i vreme kuvanja za vrstu obroka koji zagrevate.
- Količina hrane može biti prevelika ili je možda previše hladna. >>> Podesite dodatno vreme kuvanja. Stalno proveravajte da jelo ne zagori.
- U rerni se nalazi labava viljuška, nož ili alat za kuvanje. >>> Izvadite viljušku, nož ili alat za kuvanje iz rerne.

Obrok je previše vruć, suv ili zagoreo.

- Nije izabrano tačno vreme rada i/ili nivo snage. >>> Proverite da li ste odabrali pravu snagu i vreme kuvanja za vrstu obroka koji grejete. Pozovite ovlašćeni servis ako je vaš uređaj oštećen.

Neki zvuci dolaze iz rerne kada se vreme kuvanja završi.

- Ventilator za hlađenje možda radi. >>> Ovo nije greška. Ventilator za hlađenje nastavlja da radi nakon što se pećnica isključi. Kada je temperatura dovoljno niska, ventilator se automatski isključuje.

Nakon početka spremanja hrane simbol ► treperi na ekranu i pojavljuje se zvučno upozorenje.

- Vrata rerne su možda otvorena. >>> Obavezno potpuno zatvorite vrata rerne. Kontaktirajte ovlašćeni servis ako kvar i dalje postoji.

