



Cuptor cu microunde  
Микровълнова печка

- [ro] Manual de utilizare și instrucțiuni de instalare 2  
[bg] Наръчник на потребителя и 30 инструкции за монтаж

**C17WR00.0,C17WR01.0**



# Cuprins

## MANUAL DE UTILIZARE

1	<b>Siguranța</b> .....	2
2	<b>Prevenirea pagubelor materiale</b> .....	6
3	<b>Protecția mediului și economisirea</b> .....	6
4	<b>Cunoașterea</b> .....	7
5	<b>Accesorii</b> .....	8
6	<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	9
7	<b>Utilizarea de bază</b> .....	9
8	<b>Microunde</b> .....	10
9	<b>Grill</b> .....	11
10	<b>Funcționare combinată cu microunde</b> .....	12
11	<b>Programele</b> .....	13
12	<b>Temporizator</b> .....	14
13	<b>Setările de bază</b> .....	15
14	<b>Curățare și îngrijire</b> .....	16
15	<b>Remediați defecțiunile</b> .....	17
16	<b>Evacuarea ca deșeu</b> .....	18
17	<b>Serviciul clienți</b> .....	19
18	<b>Procedați astfel</b> .....	19
19	<b>INSTRUCȚIUNI DE MONTARE</b> .....	27
19.2	<b>Montarea în siguranță</b> .....	27

## 1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

### 1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați instrucțiunile, precum și informațiile producătorului în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.
- Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului dacă acesta a fost deteriorat în timpul transportului.

### 1.2 Utilizarea conform destinației

Racordarea fără ștecher a aparatelor poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Numai la montajul regulamentar corespunzător instrucțiunii de montaj este garantată siguranța la utilizare. Instalatorul este responsabil pentru funcționarea ireproșabilă la locul de instalare.

Utilizați acest aparat numai:

- pentru prepararea de alimente și băuturi.
- sub supraveghere. Supravegheați pentru scurt timp procesul de preparare pentru ca acesta să nu se întrerupă.
- în cazul uzului casnic și al utilizărilor similare, de exemplu: în bucătăriile pentru angajații din centrele comerciale, birouri și alte domenii comerciale; în medii agricole; de către clienții din hoteluri și alte clădiri rezidențiale; în pensiuni cu mic dejun inclus.
- până la o înălțime de 4000 m deasupra nivelului mării.

Acest aparat este în conformitate cu standardul EN 55011, respectiv CISPR 11. Acesta este un produs din grupa 2, clasa B. Grupa 2 înseamnă că microundele sunt generate în scopul încălzirii alimentelor. Clasa B indică faptul că aparatul este adecvat pentru uzul casnic.

### 1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani și mai mari și sunt supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

## 1.4 Utilizarea în siguranță

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului.

→ "Accesorii", Pagina 8

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**

Obiectele inflamabile depozitate în interiorul cuptorului se pot aprinde.

- ▶ Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în interiorul cuptorului.
- ▶ Dacă iese fum, opriți aparatul sau scoateți ștecherul din priză și lăsați ușa aparatului închisă pentru a stinge eventualele flăcări.

Resturile libere de alimente, grăsimea și zeama de friptură se pot aprinde.

- ▶ Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului și de pe accesoriile.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

În timpul utilizării, aparatul și piesele care pot fi atinse se înfierbântă.

- ▶ Se recomandă precauție, pentru se a evita atingerea elementelor de încălzire.
- ▶ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.

Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți.

- ▶ Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.

Vaporii de alcool din interiorul fierbinte al cuptorului se pot aprinde.

- ▶ Turnați peste alimente numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool.
- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!**

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

- ▶ Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat.

- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

Apa din interiorul fierbinte al cuptorului poate duce la formarea de aburi fierbinți.

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

În cazul în care este zgâriat, geamul ușii aparatului se poate crăpa.

- ▶ Nu utilizați detergenți agresivi și abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii aparatului, în caz contrar, suprafața se poate zgâria.

Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna.

- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

O izolație deteriorată a cablului de alimentare electrică este periculoasă.

- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu surse de căldură sau cu componentele fierbinți ale aparatului.
- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu vârfuri sau muchii ascuțite.
- ▶ Nu este permisă îndoirea, strangularea sau modificarea cablului de alimentare electrică.

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Un aparat deteriorat sau un cablu de alimentare de la rețea deteriorat este periculos.

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Nu utilizați un aparat care are suprafața cu fisuri sau spartă.
- ▶ Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți în-

totdeauna din priză ștecherul cablului de alimentare electrică.

- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat ștecherul din priză sau decuplați siguranța din cutia cu siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.  
→ Pagina 19

#### **⚠ AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!**

În panoul de comandă sau la elementele de operare se folosesc magneți permanenți. Aceștia pot avea influență asupra implanturilor electronice, de exemplu, stimulator cardiac sau pompe de insulină.

- ▶ Purtătorii de implanturi electronice trebuie să mențină o distanță minimă de 10 cm față de panoul de comandă.

#### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!**

Copiii se pot înfășura în ambalaj sau și-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

Copii pot aspira sau înghiți piesele mici și se pot asfixia.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.

### **1.5 Cuptor cu microunde**

CITIȚI CU ATENȚIE INFORMAȚIILE MPOR-  
TANTE PRIVIND SIGURANȚA ȘI PĂSTRAȚILE  
ÎN VEDEREA CONSULTĂRII ULTERIOARE

#### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**

Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase și pot provoca pagube. De exemplu papucii de casă, pernele medicinale cu cereale încălzite se mai pot aprinde și după câteva ore.

- ▶ Nu uscați alimente sau articole de îmbrăcăminte în interiorul aparatului.
- ▶ Nu încălziți în interiorul aparatului pantofi, perne umplute cu cereale sau boabe, bureți, lavete umede sau alte articole similare.
- ▶ Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor.

Alimentele, ambalajele și recipientele în care se află acestea se pot aprinde.

- ▶ Nu încălziți niciodată alimente în ambalaje izoterme.

- ▶ Nu încălziți niciodată fără supraveghere alimente în recipiente din plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile.
- ▶ Nu setați niciodată o putere sau o durată excesiv de mari la cuptorul cu microunde. Orientați-vă după indicațiile din aceste instrucțiuni de utilizare.
- ▶ Nu uscați niciodată alimentele în cuptorul cu microunde.
- ▶ Alimentele cu conținut scăzut de apă, de exemplu, pâinea, nu trebuie niciodată dezghețate sau încălzite la o treaptă de putere prea mare a microundelor sau pentru un timp prea îndelungat.

Uleiul alimentar se poate aprinde.

- ▶ Nu încălziți niciodată exclusiv ulei alimentar la cuptorul cu microunde.

#### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de explozie!**

Lichidele sau alte alimente aflate în recipiente închise etanș pot exploda cu ușurință.

- ▶ Nu încălziți niciodată lichide sau alte alimente în recipiente închise etanș.

#### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

Alimentele cu coajă sau piele dură pot plesni exploziv în timpul, sau chiar după încălzire.

- ▶ Nu preparați niciodată ouă în coajă și nu încălziți ouă fierte tari în coajă.
- ▶ Nu preparați niciodată scoici sau crustacee.
- ▶ În cazul ouălor ochi sau al ouălor în pahar, trebuie ca mai întâi să înțepați gălbenușul.
- ▶ În cazul alimentelor cu coajă sau înveliș tare, de exemplu, mere, roșii, cartofi sau cârnăciori; coaja poate crăpa. Înainte de încălzire, înțepați coaja sau învelișul.

Căldura nu se distribuie uniform în mâncarea pentru bebeluși.

- ▶ Nu încălziți niciodată alimentele pentru bebeluși în vase închise.
- ▶ Îndepărtați întotdeauna capacul sau tetina.
- ▶ După încălzire, amestecați sau agitați bine.
- ▶ Verificați temperatura înainte de a oferi mâncarea copilului.

Alimentele încălzite emit căldură. Vesela se poate înfierbânta foarte puternic.

- ▶ Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.

În cazul alimentelor închise într-un ambalaj etanș, ambalajul poate crăpa.

- ▶ Respectați întotdeauna specificațiile de pe ambalaj.
- ▶ Scoateți întotdeauna preparatele din interiorul cuptorului utilizând o mănușă de bucătărie.

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

- ▶ Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

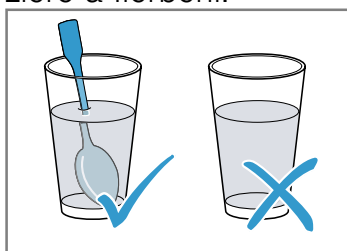
Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase. De exemplu, supraîncălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, a bureților, a lavetelor umede și a altor articole similare duce la arsuri.

- ▶ Nu uscați alimente sau articole de îmbrăcăminte în interiorul aparatului.
- ▶ Nu încălziți în interiorul aparatului pantofi, perne umplute cu cereale sau boabe, bureți, lavete umede sau alte articole similare.
- ▶ Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărilor și a băuturilor.

#### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!**

În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întărirea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vapori. Acționați cu atenție chiar și în cazul unei mișcări mici a vasului. Lichidul fierbinte se poate revărsa brusc și poate fi împroșcat.

- ▶ La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întărire a fierberii.



#### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

Vesela neadecvată se poate sparge. Vesela din porțelan și ceramică poate avea orificii fi-

ne în mâner și capac. În spatele acestor orificii, există cavități. Umiditatea care pătrunde în cavități poate provoca spargerea veselei.

- ▶ Utilizați numai veselă adecvată pentru microunde.

În cazul funcționării cu microunde, vesela și recipientele din metal sau vesela cu ornamente metalice pot genera scânteii. Aparatul poate suferi deteriorări.

- ▶ În cazul funcționării doar cu microunde, nu utilizați niciodată recipiente din metal.
- ▶ Utilizați numai veselă adecvată pentru utilizarea în cuptorul cu microunde sau pentru utilizarea cu funcția de preparare cu microunde în combinație cu un mod de încălzire.

#### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Aparatul funcționează cu tensiune înaltă.

- ▶ Nu înlăturați niciodată carcasa.

#### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de afectare gravă a sănătății!**

În cazul curățării necorespunzătoare, suprafața aparatului poate suferi deteriorări, durata de viață a aparatului se poate reduce și pot rezulta situații periculoase, de exemplu, ieșirea energiei produse de microunde.

- ▶ Curățați cu regularitate aparatul și îndepărtați imediat resturile de alimente.
- ▶ Mențineți întotdeauna curate interiorul cuptorului, ușa și balamaua ușii.

→ "Curățare și îngrijire", Pagina 16

Nu utilizați niciodată aparatul dacă ușa acestuia este deteriorată. Este posibil ca energia produsă de microunde să iasă.

- ▶ Nu utilizați niciodată cuptorul dacă ușa acestuia sau cadrul din plastic al ușii prezintă deteriorări.
- ▶ Reparațiile trebuie efectuate numai de unitatea de service abilitată.

La aparatele fără carcasă este emisă energie produsă de microunde.

- ▶ Nu îndepărtați niciodată carcasa.
- ▶ Pentru lucrări de întreținere sau reparații, chemați unitatea de service abilitată.

## 2 Prevenirea pagubelor materiale

### 2.1 Generalități

#### ATENȚIE!

Dacă în interiorul aparatului fierbinte există apă, se formează aburi. Din cauza variației de temperatură se pot produce deteriorări.

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

Umiditatea prelungită din interiorul aparatului duce la coroziune.

- ▶ Îndepărtați prin ștergere apa de condens după finalizarea fiecărui proces de preparare.
- ▶ Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai lung în interiorul cuptorului închis.
- ▶ Nu depozitați preparate în interiorul cuptorului.

Răcirea aparatului cu ușa acestuia deschisă provoacă deteriorarea în timp a părților frontale ale mobilierului adiacent.

- ▶ După un mod de funcționare cu temperaturi ridicate, lăsați cuptorul să se răcească numai cu ușa acestuia închisă.
- ▶ Nu fixați nimic în ușa aparatului.
- ▶ Numai după un mod de funcționare cu multă umiditate lăsați cuptorul să se răcească cu ușa acestuia deschisă.

În cazul utilizării ușii cuptorului pe post de suprafață de așezare sau de depozitare, aceasta poate suferi deteriorări.

- ▶ Nu vă urcați, nu vă așezați, nu agățați și nu sprijiniți obiecte pe ușa aparatului.

În funcție de tipul de aparat, accesoriile pot zgâria geamul ușii în momentul închiderii ușii aparatului.

- ▶ Introduceți întotdeauna accesoriile până la opritor în interiorul aparatului.

### 2.2 Cuptor cu microunde

Respectați aceste instrucțiuni atunci când utilizați cuptorul cu microunde.

#### ATENȚIE!

Metalul aflat în contact cu pereții aparatului provoacă producerea de scântei, deteriorarea aparatului sau distrugerea geamului interior al ușii.

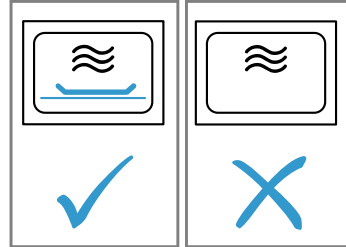
- ▶ Metalul, de exemplu, lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii.

Vesela din aluminiu introdusă în aparat poate provoca scântei. Aparatul se va deteriora prin formarea de scântei.

- ▶ Nu utilizați veselă din aluminiu în aparat.

Funcționarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină.

- ▶ Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde dacă nu există preparate în interiorul acestuia. Excepția o reprezintă un test scurt pentru veselă.



Prepararea multiplă, succesivă de popcorn la microunde la o treaptă de putere prea mare a microundelor poate determina deteriorarea interiorului cuptorului.

- ▶ Lăsați aparatul să se răcească timp de mai multe minute între procesele de preparare.
- ▶ Nu setați niciodată o putere prea mare a microundelor.
- ▶ Utilizați o putere de maximum 600 W.
- ▶ Așezați întotdeauna punga cu popcorn pe o farfurie din sticlă.

Vesela neadecvată poate cauza deteriorări.

- ▶ În cazul utilizării grillului sau a modului de funcționare combinat cu microunde, folosiți numai veselă rezistentă la temperaturi înalte.

## 3 Protecția mediului și economisirea

### 3.1 Predarea la deșeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

- ▶ Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

### 3.2 Economisirea de energie

Dacă respectați aceste instrucțiuni, aparatul dvs. va consuma mai puțină energie electrică.

Deschideți cât mai rar ușa aparatului în timpul funcționării acestuia.

- Astfel, temperatura din interiorul aparatului este menținută constantă, iar aparatul nu trebuie să se încălzească.

Ascundeți ceasul în modul standby.

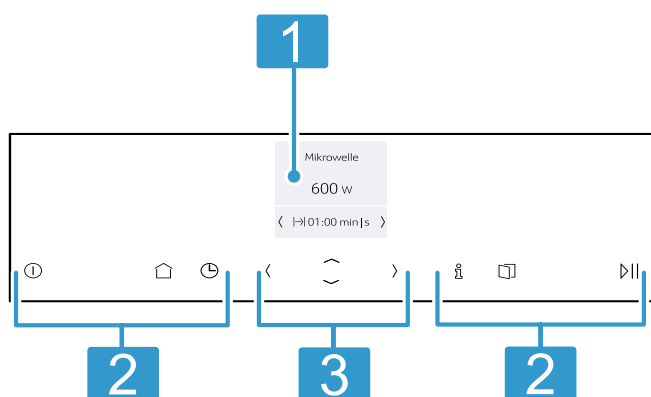
- În modul standby, aparatul economisește energie.

## 4 Cunoașterea

### 4.1 Panoul de comandă

Prin intermediul elementului de operare setați toate funcțiile aparatului dvs și primiți informații cu privire la stadiul de operare.

În funcție de tipul aparatului unele detalii pot fi diferite de cele prezentate în imagine, de ex. culoarea și forma.



- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Display                         |
| 2 | Taste tactile                   |
| 3 | Element de comandă ShiftControl |

#### Taste tactile

Tastele tactile sunt taste sensibile la atingere. Pentru a selecta o funcție, atingeți tasta corespunzătoare.

Simbol	Tastă tactilă	Utilizare
ⓘ	conectare/deconectare	Conectarea sau deconectarea aparatului
🏠	Meniul principal	Selectarea modurilor de funcționare și setărilor
🕒	Funcțiile de timp	Setarea temporizatorului
ℹ️	Informații	Prezentarea informațiilor suplimentare
📄	Deschiderea automată a ușii	Deschiderea ușii aparatului
▶	start/stop	Pornirea sau întreruperea funcționării

**Notă:** Când se aprinde ℹ️, atingeți ℹ️ pentru a afișa timp de câteva secunde mai multe informații.

#### Element de comandă ShiftControl

Cu ajutorul elementelor de comandă ShiftControl, navigați prin rândurile prezentate pe display și selectați setările. Setările pe care le puteți modifica au săgeți orientate spre dreapta și spre stânga.

Simbol	Tastă tactilă	Utilizare
<	Stânga	Navigare spre stânga pe display
>	Dreapta	Navigare spre dreapta pe display
^	Sus	Navigare în sus pe display
~	Jos	Navigare în jos pe display





**Notă:** Dacă mențineți apăsată tasta, puteți derula rapid valorile de setare. Dacă eliberați tasta, derularea rapidă este oprită.

#### Display

Pe display puteți vedea valorile curente de setare, posibilitățile de selectare sau textele cu instrucțiuni.

## Meniul principal

Pentru a accesa meniul principal, apăsați tasta .

Simbol	Descriere
	Microunde
	Funcționarea combinată grill/microunde
	Programe Prepararea simplă a preparatelor selectate
	Setări Modificarea individuală a setărilor aparatului

## 4.2 Interiorul cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului.

### Sistemul de iluminare a interiorului cuptorului

Sistemul de iluminare a interiorului cuptorului se activează atunci când este deschisă ușa aparatului. În cazul în care ușa aparatului rămâne deschisă mai mult de aproximativ 5 minute, sistemul de iluminare a interiorului cuptorului se deconectează.

La majoritatea modurilor de încălzire și funcțiilor, sistemul de iluminare a interiorului cuptorului este aprins în timpul funcționării. Atunci când procesul de preparare s-a finalizat, sistemul de iluminare a interiorului cuptorului se dezactivează.

### Suflantă de răcire

Suflanta de răcire se conectează și se deconectează în funcție de necesități. Aerul cald este degajat pe deasupra ușii prin intermediul fantelor de ventilare.

### ATENȚIE!

Acoperirea fantelor de ventilare determină supraîncălzirea aparatului.

- ▶ Nu acoperiți fantele de ventilare.

Pentru o răcire mai rapidă a interiorului cuptorului după finalizarea procesului de preparare, suflanta de răcire continuă să funcționeze pentru o anumită perioadă de timp. Atunci când aparatul funcționează cu microunde, acesta rămâne rece, însă suflanta de răcire se activează. Suflanta de răcire poate continua să funcționeze și după finalizarea procesului de preparare cu microunde.

### Apă de condens

În timpul procesului de preparare, în interiorul cuptorului și pe ușa acestuia se poate acumula apă de condens. Acumularea apei de condens este un fenomen normal care nu afectează funcționarea aparatului. Îndepărtați prin ștergere apa de condens după finalizarea procesului de preparare.

### Sistemul de deschidere automată a ușii

Când atingeți sistemul de deschidere automată a ușii, aceasta se deschide. Puteți deschide complet ușa aparatului în mod manual.

### Observații

- În cazul unei pene de curent, sistemul de deschidere automată a ușii nu funcționează. Puteți deschide manual ușa.
- Dacă deschideți ușa aparatului în timpul procesului de preparare, procesul de funcționare va fi întrerupt.
- Când închideți ușa aparatului, procesul de funcționare nu continuă automat. Porniți procesul de funcționare.
- Dacă aparatul este deconectat pentru o perioadă mai lungă de timp, ușa aparatului se deschide cu întârziere.

## 5 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

Accesorii	Utilizare
Grătar	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grătar pentru prăjire și rumenire</li> <li>■ Grătar de susținere pentru vase</li> </ul>
Tavă de sticlă	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Protecție împotriva stropilor în cazul preparării la grill, direct pe grătar</li> <li>■ Așezați grătarul în tava de sticlă</li> <li>■ Adecvată pentru utilizarea în cuptorul cu microunde</li> </ul>



## 6 Înainte de prima utilizare

Efectuați setările necesare pentru prima punere în funcțiune. Curățați aparatul și accesoriile.

### 6.1 Prima punere în funcțiune

După conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică sau după o pană de curent mai îndelungată, sunt afișate setările pentru prima punere în funcțiune a aparatului.

#### Observații

- Puteți adapta în orice moment aceste setări din cadrul setărilor de bază.  
→ "Setările de bază", Pagina 15
- Înainte de prima punere în funcțiune și după fiecare pană de curent, deschideți și închideți ușa aparatului, pentru a verifica partea interioară a acesteia.

#### Setarea limbii

1. Cu  $\curvearrowright$  navigați la rândul următor.
2. Selectați limba cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
3. Cu  $\curvearrowleft$  navigați la rândul anterior.
4. Selectați setarea următoare cu  $\rangle$ .

#### Setarea orei

1. Cu  $\curvearrowright$  navigați la rândul următor.
2. Selectați ora curentă cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
3. Cu  $\curvearrowright$  navigați la rândul următor.
4. Selectați minutele cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
5. Apăsați în mod repetat pe  $\curvearrowleft$ , până când apare "Ora".
6. Selectați setarea următoare cu  $\rangle$ .

#### Notă: În

→ "Setările de bază", Pagina 15 stabiliți dacă pe display se va afișa sau nu ora curentă și data în timp ce aparatul este deconectat.

#### Setarea datei

1. Cu  $\curvearrowright$  navigați la rândul următor.
  2. Selectați ziua curentă cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
  3. Cu  $\curvearrowright$  navigați la rândul următor.
  4. Selectați luna curentă cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
  5. Cu  $\curvearrowright$  navigați la rândul următor.
  6. Selectați anul curent cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
  7. Apăsați în mod repetat pe  $\curvearrowleft$ , până când apare "Data".
  8. Preluați setările cu  $\rangle$ .
- ✓ Prima punere în funcțiune este finalizată.

### 6.2 Curățarea aparatului înainte de prima utilizare

Înainte de a prepara pentru prima dată alimente cu ajutorul aparatului, curățați interiorul acestuia și accesoriile.

1. Asigurați-vă că în interiorul cuptorului nu există resturi de ambalaj, accesorii sau alte obiecte.
2. Curățați suprafețele netede din interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale, umedă.
3. Închideți ușa aparatului.
4. Aerisiți încăperea pe tot parcursul perioadei de încălzire a aparatului.
5. Setări grillul pe treapta 3.
6. Setări durata la 15 minute.
7. Lăsați aparatul să se răcească.
8. După răcirea cuptorului, curățați suprafețele lucioase cu o soluție de apă cu detergent de vase și cu o lavetă.

### 6.3 Curățarea accesoriilor

- ▶ Curățați temeinic accesoriile utilizând o soluție de apă cu detergent de vase și o lavetă moale.

## 7 Utilizarea de bază

### 7.1 Conectarea aparatului

- ▶ Porniți aparatul cu  $\odot$ .
- ✓ Pe display apare sigla Neff și apoi valoarea maximă a puterii microundelor.
- ✓ Aparatul este pregătit pentru funcționare.

### 7.2 Deconectarea aparatului

- ▶ Deconectați aparatul cu  $\odot$ .
- ✓ Aparatul întrerupe funcțiile aflate în derulare.
- ✓ Pe afișaj vor fi afișate ora curentă și data.

**Notă:** Atunci când nu aveți nevoie de aparat, deconectați-l. În cazul în care nu se efectuează nicio setare pentru o perioadă mai îndelungată de timp, aparatul se deconectează automat.

### 7.3 Pornirea modului de funcționare

- ▶ Porniți modul de funcționare cu  $\gg||$ .
- ✓ Pe display sunt afișate setările.

**Notă:** Dacă deschideți ușa aparatului în timpul funcționării acestuia, aparatul va întrerupe procesul de preparare și va opri derularea duratei de timp setate. Dacă doriți să reporniți procesul de funcționare, închideți ușa aparatului și apăsați pe  $\gg||$ .





### 7.4 Întreruperea funcționării







1. Apăsați pe  $\gg||$ .
- ✓ Aparatul întrerupe procesul de funcționare.
2. Pentru a șterge toate setările, apăsați  $\odot$ .


**Notă:** Dacă deschideți ușa aparatului, procesul de preparare se întrerupe. Ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare după o întrerupere sau o anulare a funcționării.

## 7.5 Setarea modului de funcționare

În momentul conectării aparatului, pe display se afișează modul de funcționare propus. Puteți porni imediat modul de funcționare propus sau puteți seta un alt mod de funcționare.

1. Apăsați pe .
- ✓ Pe display se afișează modurile de funcționare.
2. Selectați un mod de funcționare cu  sau .
3. Cu  navigați la rândul următor.

4. Selectați setarea cu  sau .
- În funcție de modul de funcționare, poate fi posibilă efectuarea de setări suplimentare.
5. Pentru fiecare setare suplimentară, accesați rândurile următoare cu .
6. Selectați setarea cu  sau .
7. Apăsați pe .
- ✓ Aparatul pornește modul de funcționare.

**Notă:** Pentru a părăsi setarea actuală și a ajunge la nivelul modurilor de funcționare, apăsați pe .

## 8 Microunde

Microundele vă ajută să preparați, să încălziți, să coaceți sau să decongelați deosebit de rapid alimentele.

### 8.1 Vesela și accesoriile adecvate pentru microunde

Pentru a încălzi uniform alimentele și a nu deteriora aparatul, utilizați vase și accesorii adecvate.

**Notă:** Înainte de a utiliza vase pentru cuptorul cu microunde, respectați informațiile oferite de producători. Dacă aveți dubii, efectuați o testare a vaselor.

#### Vase și accesorii

##### adecvate pentru utilizarea Raționament în cuptorul cu microunde

Vase realizate din materiale termorezistente și adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde:	Aceste materiale permit trecerea microundelor. Veselă care nu este termorezistentă și se deteriorează în cazul contactului cu microundele.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sticlă</li> <li>▪ Vitroceramică</li> <li>▪ Porțelan</li> <li>▪ Material plastic termorezistent</li> <li>▪ Ceramică complet smălțuită, fără fisuri</li> </ul>	

Tacâmuri din metal	<b>Notă:</b> Pentru a evita fenomenul de întârziere a fierberii, puteți utiliza tacâmuri din metal, de exemplu, o lingură introdusă în pahar.
--------------------	---

#### ATENȚIE!

Metalul aflat în contact cu pereții aparatului provoacă producerea de scântei, deteriorarea aparatului sau distrugerea geamului interior al ușii.

- ▶ Metalul, de exemplu, lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii.

### Neadevate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde

#### adecvate pentru utilizarea Raționament în cuptorul cu microunde

Veselă din metal	Metalele nu lasă să treacă microundele. Alimentele se încălzesc slab.
Vase cu decorațiuni din aur sau argint	Decorațiunile din aur sau argint pot fi deteriorate de microunde. <b>Recomandare:</b> Acest tip de veselă trebuie utilizat numai dacă producătorul garantează caracterul adecvat al veselei pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.

### 8.2 Testarea vaselor în ceea ce privește compatibilitatea cu cuptorul cu microunde

Verificați dacă vasele sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde efectuând o testare a acestora. Aparatul poate fi pus în funcțiune cu funcția de preparare cu microunde și fără alimente numai în cazul testării vaselor de gătit.

#### AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

- ▶ Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

1. Introduceți vasul gol în interiorul cuptorului.
2. Setati puterea maximă a microundelor și lăsați aparatul să funcționeze timp de 1/2 - 1 minut.
3. Porniți procesul de funcționare.
4. Verificați mai multe aspecte privind vasul:
  - Dacă vasul este rece sau cald, acesta este adecvat pentru cuptorul cu microunde.
  - Dacă vasul este fierbinte sau generează scântei, întrerupeți testarea acestuia. Vasul nu este adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.

## 8.3 Puterile pentru microunde

Aici este disponibilă o prezentare generală a puterilor pentru microunde și a utilizării acestora.

Puterea microundelor exprimată în wați	Durata maximă	Utilizare
90 W	1:30 ore	Decongelați alimente delicate.
180 W	1:30 ore	Decongelați alimente și continuați prepararea acestora.
360 W	1:30 ore	Preparați carne și pește sau încălziți alimente delicate.
600 W	1:30 ore	Încălziți și preparați alimente.
900 W	30 de minute	Încălziți lichide. Puterea maximă nu este prevăzută pentru încălzirea alimentelor.

### Valori propuse

Pentru fiecare treaptă de putere a microundelor, aparatul propune o durată. Puteți prelua valoarea propusă sau puteți efectua modificări în domeniul respectiv.

### 8.4 Setarea microundelor

Atunci când conectați aparatul, pe display apare întotdeauna, ca valoare propusă, puterea cea mai mare a microundelor.

1. Respectați instrucțiunile privind siguranța.  
→ *Pagina 4*
2. Respectați instrucțiunile privind evitarea deteriorărilor. → *Pagina 6*
3. Respectați indicațiile privind vasele și accesoriile adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.  
→ *Pagina 10*
4. Apăsați pe  $\odot$ .  
✓ Aparatul este pregătit pentru funcționare. Pe display este prezentată valoarea maximă propusă a puterii microundelor. Puterea microundelor poate fi modificată în orice moment.
5. Selectați o putere a microundelor cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .  
✓ Pe display este prezentată puterea microundelor și o valoare propusă.
6. Apăsați pe  $\sphericalangle$ .
7. Cu  $\langle$  sau  $\rangle$  setați durata de preparare dorită.
8. Apăsați pe  $\gg$ .  
✓ Aparatul pornește modul de funcționare.  
✓ Derularea duratei este prezentată pe display.  
✓ Când durata de preparare expiră, este emis un semnal sonor.

9. Pentru a dezactiva mai rapid semnalul sonor, apăsați pe  $\ominus$ .

10. Deconectați aparatul cu  $\odot$ .

#### Observații

- Dacă apăsați  $\ominus$ , pe display este prezentată pentru scurt timp funcția de temporizare. Pentru a dezactiva imediat funcția de temporizare, apăsați din nou pe  $\ominus$ .
- Dacă ușa aparatului este deschisă în timpul preparării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.

### 8.5 Modificarea duratei de preparare

Puteți modifica în orice moment durata de preparare.

- ▶ Modificați durata de preparare cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
- ✓ Funcționarea continuă.

### 8.6 Modificarea puterii microundelor

Puteți modifica puterea microundelor în timpul procesului de funcționare.

1. Cu  $\wedge$  comutați la puterea microundelor.
  2. Cu  $\langle$  sau  $\rangle$  setați puterea dorită a microundelor.
- ✓ Durata de preparare nu va fi modificată.
  - ✓ Funcționarea continuă.

**Notă:** Dacă durata de preparare setată depășește durata maximă pentru puterea de 900 W a microundelor, aparatul reduce automat durata de preparare. Funcționarea este întreruptă. Porniți modul de funcționare cu  $\gg$ .

## 9 Grill

Cu ajutorul grill-ului puteți rumeni sau gratina alimente. Puteți utiliza grill-ul în mod independent sau în combinație cu microundele.

### 9.1 Trepte de grill















Vă stau la dispoziție următoarele trepte de grill.

Treapta de grill	Alimente
1 (slab)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sufleuri înalte</li> <li>■ Sufleuri</li> </ul>



Treapta de grill	Alimente
2 (mediu)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sufleuri subțiri</li> <li>■ Pește</li> </ul>
3 (puternic)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cârnăciori</li> <li>■ Pâine prăjită</li> </ul>

### 9.2 Setarea grill-ului

1. Respectați instrucțiunile privind siguranța.  
→ *Pagina 4*
2. Respectați instrucțiunile privind evitarea deteriorărilor. → *Pagina 6*

3. Apăsați pe .
- ✓ Aparatul este pregătit pentru funcționare.
4. Apăsați pe .
- ✓ Pe display se afișează modurile de funcționare.
5. Cu  sau  selectați modul de funcționare .
6. Apăsați pe .
- ✓ Pe display este afișată valoarea propusă "Grill" 3.
7. Cu  sau  setați treapta de grill dorită.
- ✓ Pe display sunt afișate treapta de grill și o durată de preparare propusă.
8. Apăsați pe .
9. Cu  sau  setați durata de preparare dorită.
10. Apăsați pe .
- ✓ Aparatul pornește modul de funcționare.
- ✓ Derularea duratei este prezentată pe display.
- ✓ Când durata de preparare expiră, este emis un semnal sonor.
11. Pentru a dezactiva mai rapid semnalul sonor, apăsați pe .
12. Deconectați aparatul cu .



#### Observații

- Dacă apăsați , pe display este prezentată pentru scurt timp funcția de temporizare. Pentru a dezactiva imediat funcția de temporizare, apăsați din nou pe .

- Dacă ușa aparatului este deschisă în timpul preparării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.




### 9.3 Modificarea duratei de preparare


Puteți modifica în orice moment durata de preparare.

- ▶ Modificați durata de preparare cu  sau .
- ✓ Funcționarea continuă.

### 9.4 Modificarea treptei de grill

Puteți modifica treapta de grill în timpul procesului de funcționare.

1. Comutați cu  pe Grill.
2. Cu  sau  setați treapta de grill dorită.
- ✓ Durata de preparare nu va fi modificată.
- ✓ Funcționarea continuă.

**Notă:** La schimbarea modului de funcționare de la grill la funcționare combinată și invers, aparatul trece în modul Pauză. Funcționarea este întreruptă. Pentru a schimba modul de funcționare, continuați procesul de funcționare cu .

---













## 10 Funcționare combinată cu microunde


Pentru a reduce durata de preparare, puteți utiliza grilul în combinație cu funcția de microunde.


Pot fi selectate următoarele puteri ale microundelor:



- 90 W
- 180 W
- 360 W

### 10.1 Setarea modului de funcționare combinat cu microunde

1. Respectați instrucțiunile privind siguranța.
2. Respectați instrucțiunile privind evitarea deteriorărilor.
3. Apăsați pe .
- ✓ Aparatul este pregătit pentru funcționare.
4. Apăsați pe .
- ✓ Pe display se afișează modurile de funcționare.
5. Cu  sau  selectați modul de funcționare .
6. Apăsați pe .
- ✓ Pe display este afișată valoarea propusă "Grill" 3.
7. Cu  sau  setați funcționarea combinată dorită.
- ✓ Pe display sunt afișate funcționarea combinată dorită și o durată de preparare propusă.
8. Apăsați pe .
9. Cu  sau  setați durata de preparare dorită.
10. Apăsați pe .
- ✓ Aparatul pornește modul de funcționare.
- ✓ Derularea duratei este prezentată pe display.
- ✓ Când durata de preparare expiră, este emis un semnal sonor.



11. Pentru a dezactiva mai rapid semnalul sonor, apăsați pe .

12. Deconectați aparatul cu .

**Notă:** Dacă apăsați , pe display este prezentată pentru scurt timp funcția de temporizare. Pentru a dezactiva imediat funcția de temporizare, apăsați din nou pe .




### 10.2 Modificarea duratei de preparare


Puteți modifica în orice moment durata de preparare.

- ▶ Modificați durata de preparare cu  sau .
- ✓ Funcționarea continuă.

### 10.3 Modificarea modului de funcționare combinat cu microunde

Puteți modifica treapta de grill în timpul procesului de funcționare.

1. Cu  comutați la funcționarea combinată.
2. Cu  sau  setați funcționarea combinată dorită.
- ✓ Durata de preparare nu va fi modificată.
- ✓ Funcționarea continuă.

**Notă:** La schimbarea modului de funcționare de la grill la funcționare combinată și invers, aparatul trece în modul Pauză. Funcționarea este întreruptă. Pentru a schimba modul de funcționare, continuați procesul de funcționare cu .

# 11 Programele

Programele vă permit să preparați în interiorul aparatului diferite alimente, iar setările optime sunt selectate automat.

## 11.1 Recomandări privind setările pentru preparate

Pentru obținerea unor rezultate de preparare optime, țineți cont de aceste indicații.

- Utilizați numai alimente aflate în stare optimă.
- În cazul preparatelor congelate, utilizați alimente scoase direct din congelator.
- Scoateți alimentele din ambalaj și cântăriți-le. Dacă nu puteți seta greutatea exactă la aparat, rotunjiți-o în sus, respectiv în jos.
- Utilizați numai vase de gătit termorezistente, adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, de exemplu, din sticlă sau ceramică.
- Introduceți alimentele în interiorul rece al cuptorului.

### Decongelarea

- Congelați și depozitați alimentele la o temperatură de -18 °C, în pachete plate și porționate.
- Așezați alimentul congelat pe o veselă plată, de exemplu, o farfurie de sticlă sau porțelan.
- Est posibil ca alimentele să nu fie complet decogelate după finalizarea programului. Cu toate acestea, alimentele pot fi preparate ulterior în mod optim.
- La decongelarea cărnii sau a cărnii de păsăre se formează lichid. Când întoarceți alimentul, îndepărtați lichidul. Nu-l folosiți și nu îl aduceți în contact cu alte alimente.
- După întoarcere, îndepărtați carnea tocată deja decongelată.
- Așezați păsările întregi mai întâi cu partea cu pieptul, iar bucățile de pasăre cu partea cu piele pe versală.

### Legume

- Legume proaspete: Tăiați în bucăți egale. Pentru fiecare 100 g, adăugați o lingură de apă.
- Legume congelate: Sunt adecvate numai legumele blanșate, nu și cele semipreparate. Legumele congelate cu sos de frișcă nu sunt adecvate. Adăugați 1 până la 3 linguri de apă. Pentru spanac și varză roșie nu adăugați apă.

### Cartofi

- Cartofi natur: Tăiați-i în bucăți egale. Pentru fiecare 100 g adăugați două linguri de apă și puțină sare.
- Cartofi fierți în coajă: Folosiți cartofi de mărime egale. Spălați-i și înțepați coaja. Așezați cartofii încă umezi într-un vas fără apă.
- Cartofi la cuptor: Folosiți cartofi de grosimi egale. Spălați-i, ștergeți-i și înțepați coaja.

### Orez

- Nu folosiți orez decortificat sau orez pentru fierbere.
- Adăugați la orez o cantitate de două până la de două ori și jumătate mai mare de apă.

### Pasăre















- Utilizați numai bucăți de pui la temperatura frigiderului.
- Așezați bucățile de pui pe grătar cu partea cu piele orientată în sus.

### Timp de odihnă

După finalizarea programului, unele preparate necesită încă un timp de odihnă în interiorul cuptorului.

Preparat	Timp de odihnă
Legume	aproximativ 5 minute
Cartofi	aproximativ 5 minute Mai întâi vărsați apa care s-a acumulat
Orez	aproximativ 5-10 minute

## 11.2 Setarea programului

1. Apăsăți pe .
- ✓ Aparatul este pregătit pentru funcționare.
2. Apăsăți pe .
- ✓ Pe display se afișează modurile de funcționare.
3. Cu  sau  selectați modul de funcționare .
4. Apăsăți pe .
- ✓ Pe display apare primul program.
5. Cu  sau  setați programul dorit.
6. Apăsăți pe .
- ✓ Pe display se afișează o valoare propusă pentru greutate.
7. Cu  sau  setați greutatea dorită.
8. Apăsăți pe .
- ✓ Pe display se afișează recomandarea de preparare.
9. Apăsăți pe .
- ✓ Aparatul pornește modul de funcționare.
- ✓ Derularea duratei este prezentată pe display.
10. Dacă timpul derulării programului pe display sunt afișate indicații privind întoarcerea sau amestecarea alimentelor:
  - Deschideți ușa aparatului.
  - Mărunțiți, amestecați sau întoarceți alimentele.
  - Închideți ușa aparatului.
  - Apăsăți pe .

**Notă:** Chiar dacă nu întoarceți sau nu amestecați alimentele, programul funcționează normal în continuare până la finalizare.

Programele calculează durata de preparare.

### 11.3 Tabelul de programe

Programele permit prepararea deosebit de ușoară a alimentelor. Selectați un program și specificați greutatea preparatului dumneavoastră. Setarea optimă este configurată de către program.

#### Decongelarea

Preparat	Alimente adecvate	Interval de greutate în kg	Veselă/Accesorii
Decongelare pâine <sup>1</sup>	Pâine, întreagă, rotundă sau lunguiață, pâine felii, pandișpan, prăjitură dospită, prăjitură cu fructe, prăjituri fără glazură, frișcă sau gelatină	0,10-0,55	Veselă plată, descoperită Baza interiorului cuptorului
Decongelare carne <sup>1</sup>	Friptură, felii de carne, carne tocată, pui	0,10-0,55	Veselă plată, descoperită Baza interiorului cuptorului
Decongelare pește <sup>1</sup>	Pește întreg, file de pește, medalion de pește	0,10-0,55	Veselă plată, descoperită Baza interiorului cuptorului

<sup>1</sup> Respectați semnalul de întoarcere a preparatului.

#### Prepararea

Preparat	Alimente adecvate	Interval de greutate în kg	Veselă/Accesorii
Legume, proaspete <sup>1</sup>	Conopidă, broccoli, morcovi, gulii, praz, ardei, dovlecei	0,10-0,55	Vas acoperit Baza interiorului cuptorului
Legume, congelate <sup>1</sup>	Conopidă, broccoli, morcovi, gulii, varză roșie, spanac	0,10-0,55	Vas acoperit Baza interiorului cuptorului
Cartofi fierți	Cartofi cu sau fără coajă, cartofi tăiați în bucăți egale	0,10-0,55	Vas acoperit Baza interiorului cuptorului
Orez <sup>1</sup>	Orez cu bob lung	0,10-0,55	Veselă înaltă, acoperită Baza interiorului cuptorului
Cartofi la cuptor <sup>1</sup>	Cartofi cu coajă, cu o grosimea de aproximativ 6 cm	0,10-0,55	Grătar Baza interiorului cuptorului

<sup>1</sup> Respectați semnalul de amestecare a preparatului.



#### Funcționare combinată


Preparat	Alimente adecvate	Interval de greutate în kg	Veselă/Accesorii
Lasagna, congelată	Lasagne sau sufleuri congelate similare	0,10-0,55	Vas neacoperit
Bucăți de pui, proaspete	Pulpe de pui, jumătăți de pui	0,10-0,55	Tavă de sticlă și grătar

## 12 Temporizator




După emiterea semnalului sonor puteți stabili o durată de temporizare. Durata maximă de temporizare care poate fi setată este de maximum 24 de ore. Această funcție se desfășoară independent de funcționarea aparatului și de celelalte funcții de timp. Semnalul temporizatorului se deosebește de celelalte semnale.

### 12.1 Setarea temporizatorului


- Apăsați pe .
  - Pe display apare temporizatorul.
  - Cu < sau > setați durata de temporizare.
  - Apăsați pe .
- După câteva secunde, temporizatorul pornește automat.

- ✓ Începe derularea duratei de temporizare setate.
- ✓ După scurt timp, afișajul revine la informațiile prezentate anterior.
- ✓ Dacă se derulează un mod de funcționare, pe display este afișat suplimentar un simbol al temporizatorului. Dacă aparatul este deconectat, pe display este afișată durata de temporizare și un simbol al temporizatorului.
- ✓ Când durata de temporizare a expirat, se emite un semnal sonor.
- 4. Pentru a dezactiva mai rapid semnalul sonor, apăsați pe .

## 12.2 Modificarea duratei setate la temporizator

1. Apăsați pe .
- ✓ Pe display apare temporizatorul.
2. Cu  sau  modificați durata de temporizare.

**Notă:** Temporizatorul rămâne vizibil pe display atunci când aparatul este deconectat.

În timp ce se derulează un mod de funcționare, puteți selecta temporizatorul cu . Durata de temporizare se află în centru pentru o perioadă de timp. Durata de temporizare poate fi modificată.













## 12.3 Anularea funcționării temporizatorului

- ▶ Resetați durata de temporizare.
- ✓ După preluare, simbolul nu mai este aprins.

# 13 Setările de bază

Puteți seta aparatul dvs. în funcție de necesitățile dvs.

## 13.1 Modificarea setării de bază

1. Apăsați pe .
2. Apăsați pe .
3. Cu  sau  "Setări " selectați .
4. Cu  navigați la rândul următor.
5. Selectați setarea cu  sau .
6. Dacă este necesar, navigați la rândul următor cu .
7. Selectați setarea cu  sau .
8. Apăsați pe .
9. Pentru a salva setarea, selectați "Salvare".

**Notă:** După o pană de curent, modificările setărilor de bază efectuate de dumneavoastră se păstrează.

## 13.2 Prezentare generală a setărilor de bază

Aici găsiți o prezentare generală a setărilor de bază și a setărilor din fabrică. Setările de bază depind de dotarea aparatului dumneavoastră.

### Observații

- Modificările setărilor pentru limbă, pentru semnalul sonor al tastelor și pentru luminozitatea display-ului sunt active imediat. Toate celelalte setări devin active numai după salvare.
- Modificările setărilor de bază sunt păstrate chiar și după producerea unei pene de curent. Numai setările pentru prima punere în funcțiune trebuie efectuate din nou după producerea unei pene de curent.  
→ "Prima punere în funcțiune", Pagina 9

### Setările de bază - Opțiuni

Limba	Setarea "Limba"
Ora curentă	Setarea "Ora curentă"
Data	Setarea "Data"

<sup>1</sup> Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)













### Setările de bază - Opțiuni

Semnal acustic	Durată scurtă Durată medie <sup>1</sup> Durată lungă
Sunet pentru taste	Dezactivată <sup>1</sup> Activată
Luminozitatea displayului	Luminozitatea display-ului se poate regla în 5 trepte Treapta 3 <sup>1</sup>
Afișajul orei	Digital + data Digital Dezactivat <sup>1</sup>
Reducere luminozitate	Dezactivată <sup>1</sup> Activată (display-ul va fi mai întunecat între orele 22:00 și 06:00)
Modul Demo	Dezactivată <sup>1</sup> Activată (este afișat numai în primele 3 minute de la resetare sau de la prima punere în funcțiune)
Setări din fabrică	Resetare Nu reșetați <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

**Notă:** Modificările setărilor pentru limbă, pentru semnalul sonor al tastelor și pentru luminozitatea display-ului devin active imediat. Toate celelalte setări devin active numai după salvare.

## 13.3 Modificarea orei

1. Apăsați pe .
2. Apăsați pe .
3. Cu  sau  "Setări " selectați .
4. Cu  navigați la rândul următor.
5. Cu  sau  selectați "Ora curentă".
6. Dacă este necesar, navigați la rândul următor cu .
7. Cu  sau  modificați "Ora curentă".
8. Apăsați pe .
9. Pentru a salva setarea, selectați "Salvare".

## 14 Curățare și îngrijire

Pentru a asigura funcționarea optimă a aparatului pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați-l și îngrijiți-l cu atenție.

### 14.1 Produse de curățare

Utilizați numai produse de curățare adecvate.

#### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

#### **ATENȚIE!**

Produsele de curățare neadecvate pot deteriora suprafețele aparatului.

- ▶ Nu utilizați produse de curățare ascuțite sau abrazive.
- ▶ Nu utilizați produse de curățare care au un conținut mare de alcool.
- ▶ Nu utilizați niciodată bureți din sârmă sau bureți abrazivi.
- ▶ Nu utilizați produse speciale pentru curățare la cald.
- ▶ Utilizați soluții de curățare pentru sticlă, raclete pentru sticlă sau produse de îngrijire pentru inox numai dacă acestea sunt recomandate în cadrul instrucțiunilor de curățare ale anumitor componente.

Lavetele noi conțin reziduuri rezultate în urma producției.

- ▶ Spălați bine lavetele din burete noi înainte de utilizare.

Produsele de curățare pentru fiecare tip de suprafață și componentă sunt specificate în instrucțiunile de curățare individuale.

### 14.2 Curățarea aparatului

Curățați aparatul conform indicațiilor pentru a evita deteriorarea diverselor componente și suprafețe în urma curățării necorespunzătoare cu produse de curățare neadecvate.

#### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

În timpul utilizării, aparatul și piesele care pot fi atinse se înfierbântă.

- ▶ Se recomandă precauție, pentru se a evita atingerea elementelor de încălzire.
- ▶ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.

#### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**

Resturile libere de alimente, grăsimea și zeama de friptură se pot aprinde.

- ▶ Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului și de pe accesorii.

#### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

În cazul în care este zgâriat, geamul ușii aparatului se poate crăpa.

- ▶ Nu utilizați detergenți agresivi și abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii aparatului, în caz contrar, suprafața se poate zgâria.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 16*
2. Respectați indicațiile privind curățarea componentelor aparatului sau suprafețelor acestuia.
3. Dacă nu este specificat altfel:
  - Curățați componentele aparatului utilizând o soluție fierbinte de detergent de vase și cu o lavetă.
  - Apoi uscați cu o lavetă moale.

### 14.3 Curățarea interiorului cuptorului

#### **ATENȚIE!**

Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale interiorului cuptorului.

- ▶ Nu utilizați sprayuri pentru cuptoare, agenți de curățare abrazivi sau alte produse agresive de curățare pentru cuptoare.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 16*
2. Curățați cu o soluție fierbinte de apă cu detergent sau apă cu oțet.
3. În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați produse de curățare pentru cuptoare. Nu aplicați niciodată produse de curățare pentru cuptoare în interiorul cuptorului atunci când acesta este rece.

**Recomandare:** Pentru a elimina mirosurile neplăcute, încălziți o cană cu apă cu câteva picături de zeamă de lămâie timp de 1 până la 2 minute la treapta de putere maximă a microundelor. Pentru a evita întârzierea fierberii, introduceți întotdeauna o lingură în vas.

4. Ștergeți cu o lavetă moale interiorul cuptorului.
5. Lăsați interiorul cuptorului să se usuce cu ușa acestuia deschisă.

### 14.4 Curățarea măștii din față a aparatului

#### **ATENȚIE!**

Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale părții frontale a aparatului.

- ▶ Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri, raclete metalice sau raclete pentru geamuri.
- ▶ Pentru a evita corodarea suprafețelor frontale din inox, îndepărtați imediat urmele de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou.
- ▶ Pentru curățarea suprafețelor din inox utilizați produse de îngrijire speciale pentru inox, adecvate pentru suprafețe calde.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 16*
2. Curățați partea frontală a aparatului utilizând o soluție fierbinte de detergent de vase și o lavetă.
3. Aplicați produsul de îngrijire pentru inox în strat subțire, cu o lavetă moale pe partea frontală a aparatului.

**Notă:** Pot apărea diferențe mici de culoare ale părții frontale a aparatului de la diverse materiale, de exemplu, sticlă, materiale plastice sau metal.

Produsele de îngrijire pentru inox pot fi achiziționate de la unitățile de service sau din comerțul de specialitate.



- Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

## 14.5 Curățarea panoului de comandă

### ATENȚIE!

Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale panoului de comandă.

- ▶ Nu ștergeți niciodată cu o lavetă udă panoul de comandă.
- Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 16*
  - Curățați panoul de comandă cu o lavetă din microfibre sau cu o lavetă moale, umedă.
  - Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

## 14.6 Curățarea accesoriilor

- Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 16*
- Înmuiiați resturile alimentare arse și aderente utilizând o lavetă umedă și soluție de apă cu detergent de vase.
- Curățați accesoriile utilizând o soluție de apă fierbinte cu detergent de vase și o lavetă sau o perie.
- Curățați grătarul utilizând detergent pentru inox sau în mașina de spălat vase. În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați o spirală din inox sau produse de curățare pentru cuptoare.
- Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

## 14.7 Curățarea geamurilor ușii

### ATENȚIE!

Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale geamurilor ușii.

- ▶ Nu folosiți raclete pentru geamuri.
- Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 16*
  - Curățați geamurile ușii utilizând o lavetă umedă și un produs de curățare pentru geamuri.

- Notă:** Umbrele de pe geamurile ușii, care arată ca niște dungii, sunt reflexii de lumină de la sistemul de iluminare din interiorul cuptorului.
- Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

## 14.8 Curățarea garniturii de etanșare a ușii

### ATENȚIE!

Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale garniturii de etanșare a ușii.

- ▶ Pentru curățare nu utilizați raclete metalice sau raclete pentru geamuri.
  - ▶ Nu folosiți detergenți abrazivi.
- Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 16*
  - Curățați garnitura de etanșare a ușii utilizând o soluție fierbinte de detergent de vase și o lavetă moale.
  - Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

## 14.9 EasyClean

Programul de curățare este o alternativă rapidă pentru curățarea ocazională a interiorului cuptorului. Programul de curățare înmoaie depunerile de murdărie prin evaporarea soluției de apă cu detergent. Ulterior, depunerile de murdărie pot fi îndepărtate cu ușurință.

### Setarea programului de curățare

- Turnați câteva picături de detergent într-o cană cu apă.
- Pentru a evita întârzierea fierberii, așezați o lingură în cană.
- Așezați cana în mijlocul interiorului cuptorului.
- Setați puterea microundelor la 600 W.
- Setați durata la 5 minute.
- Porniți microundele.
- După expirarea duratei, lăsați ușa închisă pentru încă 3 minute.
- Ștergeți cu o lavetă moale interiorul cuptorului.
- Lăsați interiorul cuptorului să se usuce cu ușa acestuia deschisă.

# 15 Remediați defecțiunile

Defecțiunile minore pot fi remediate chiar de dumneavoastră. Înainte de a contacta unitatea de service, consultați informațiile privind remedierea defecțiunilor. Astfel evitați cheltuielile inutile.

### AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.


- ▶ Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- ▶ Dacă aparatul este defect, înștiințați unitatea de service abilitată.

### AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

## 15.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	Fișa de rețea a cablului de alimentare nu este introdusă în priză. ▶ Conectați aparatul la rețeaua de curent. Siguranța din panoul de siguranțe s-a declanșat. ▶ Verificați siguranța din panoul de siguranțe. Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▶ Verificați funcționarea iluminării interiorului și altor aparate din încăpere. Deficiențe de funcționare 1. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. 2. Reconectați siguranța după aproximativ 10 secunde. ✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare. 3. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → "Serviciul clienți", Pagina 19
Aparatul nu poate fi pornit.	Ușa aparatului nu este închisă complet. ▶ Închideți ușa aparatului.
Aparatul nu încălzește, pe display se aprinde simbolul 	Modul Demo este activat. 1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică deconectând pentru scurt timp siguranța de la tabloul de siguranțe. 2. În interval de 3 minute, dezactivați modul Demo din setările de bază.
Sistemul de iluminare din interiorul cuptorului nu funcționează.	Sistemul de iluminare din interiorul cuptorului este defect ▶ Apelați la unitatea de service abilitată. → "Serviciul clienți", Pagina 19

## 15.2 Indicații pe display

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Pe display apare mesajul de eroare "Exxx"	A apărut o eroare. 1. Dacă pe display este afișat un mesaj de eroare, deconectați și reconectați aparatul. ✓ Dacă mesajul de eroare nu mai este afișat pe display, a fost o problemă singulară. 2. Dacă mesajul de eroare este afișat în continuare sau în mod repetat pe display, contactați unitatea de service și comunicați codul de eroare. 3. Dacă pe display este afișat mesajul de eroare E0532, deschideți și închideți ușa aparatului. 4. Dacă pe display este afișat mesajul de eroare E6501, deconectați aparatul și reconectați-l după 10 minute.

## 16 Evacuarea ca deșeu

Aflați aici cum eliminați aparatele uzate corect ca și deșeu.

### 16.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ștecherul cablului de racordare la rețea din priză.
2. Separați cablul de alimentare.
3. Eliminați în mod ecologic aparatul.

Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

## 17 Serviciul clienți

În cazul în care aveți întrebări privind utilizarea, s-a produs o defecțiune la aparat pe care nu o puteți remedia pe cont propriu sau este necesară repararea aparatului, adresați-vă unității noastre de service.

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.

Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista atașată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.

Acest produs are surse de iluminat din clasa de eficiență energetică E. Sursele de iluminat sunt disponibile ca piese de schimb și trebuie înlocuite numai de un personal de specialitate instruit în acest scop.

### 17.1 Numărul de produs (Nr. E) și numărul de fabricație (FD)

Numărul produsului (Nr. E) și numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip a aparatului.

Plăcuța cu date tehnice pe care se regăsesc aceste numere este vizibilă atunci când deschideți ușa aparatului.

Pentru găsi rapid și ușor datele aparatului dvs. și numărul de telefon al serviciului pentru clienți le puteți nota undeva să le aveți la îndemână.

## 18 Procedați astfel

Pentru diverse preparate, găsiți aici setările corespunzătoare, precum și cele mai bune accesorii și vase. Recomandările sunt speciale pentru aparatul dumneavoastră.

### 18.1 Procedați, preferabil, după cum urmează

Aici aflați pas cu pas cum puteți utiliza în mod optim recomandările de reglare. Acestea conțin informații referitoare la o multitudine de preparate, precum și informații și recomandări, cum ar fi modul ideal de utilizare și reglare manuală a aparatului.

#### Recomandare

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile întotdeauna pentru cuptorul rece și gol.
- Valorile de timp din prezentările generale sunt valori orientative. Acestea depind de calitatea și de natura alimentelor.

1. Înainte de utilizare, scoateți din interiorul cuptorului vesela care nu este necesară.
2. Selectați un aliment dorit din cadrul recomandărilor de reglare.

3. Introduceți alimentul într-un vas adecvat.
4. Așezați vesela în mijloc pe baza interiorului cuptorului.  
Astfel microundele vor ajunge din toate părțile la alimente.
5. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare. Reglați mai întâi cea mai scurtă durată. Dacă este necesar, prelungiți durata.
6. Când scoateți vesela fierbinte din interiorul cuptorului, utilizați șervete de vase.

### 18.2 Decongelarea, încălzirea și prepararea cu microunde

Recomandări de reglare privind decongelarea, încălzirea și prepararea cu microunde.

Durata depinde de vasul de gătit și de temperatură, tipul și cantitatea alimentelor. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domeniile. Începeți cu valoarea mai mică și setați data următoare o valoare mai mare, dacă este necesar. Este posibil să aveți alte cantități decât cele indicate în tabele. Pentru acestea este valabilă o regulă empirică: cantitate dublă - timp aproape dublu, jumătate din cantitate - jumătate din timp.

### Decongelarea cu microunde

#### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Congelați alimentele în pachete plate.
- Utilizați numai veselă fără capac, adecvată pentru microunde.
- Așezați vesela pe baza interiorului cuptorului.
- Amestecați sau întoarceți ocazional alimentele, de 2-3 ori. Când întoarceți preparatele, scurgeți lichidul rezultat în urma decongelării.
- La decongelarea cărnii sau a cărnii de păsăre se formează lichid. Când întoarceți alimentul, îndepărtați lichidul. Nu-l folosiți și nu îl aduceți în contact cu alte alimente.
- După întoarcere, îndepărtați carnea tocată deja decongelată.
- Când întoarceți, desprindeți bucățile decongelate unele de celelalte.

**ro** Procedați astfel

- După decongelare, lăsați alimentele să se odihnească timp de 10-60 de minute.

<b>Alimente</b>	<b>Greutate</b>	<b>Puterea microundelor</b>	<b>Durată de preparare</b>
Bucată întreagă de carne, cu și fără os	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. <sup>1</sup> 2. 15-25 min.
Bucată întreagă de carne, cu și fără os	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min. <sup>1</sup> 2. 20-30 min. <sup>1</sup>
Bucată întreagă de carne, cu și fără os	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 min. <sup>1</sup> 2. 25-30 min. <sup>1</sup>
Bucăți sau felii de carne	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-8 min. <sup>2</sup> 2. 5-10 min.
Bucăți sau felii de carne	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8-11 min. <sup>2</sup> 2. 10-15 min.
Bucăți sau felii de carne	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. <sup>2</sup> 2. 10-15 min.
Carne tocată, amestecată	200 g	90 W	10-15 min. <sup>1</sup>
Carne tocată, amestecată	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. <sup>1</sup> 2. 10-15 min.
Carne tocată, amestecată	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. <sup>1</sup> 2. 10-15 min.
Pasăre sau bucăți de pasăre	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. <sup>1</sup> 2. 10-15 min.
Pasăre sau bucăți de pasăre	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. <sup>1</sup> 2. 20-25 min.
File de pește, medalion de pește sau felii de pește	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10-15 min.
Pește întreg	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. <sup>1</sup> 2. 10-15 min.
Pește întreg	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. <sup>1</sup> 2. 15-20 min.
Legume, de exemplu, mazăre	300 g	180 W	10-15 min. <sup>3</sup>
Fructe, de exemplu, zmeură	300 g	180 W	6-9 min. <sup>3</sup>
Fructe, de exemplu, zmeură	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. 2. 5-10 min. <sup>3</sup>
Unt, decongelare <sup>4</sup>	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. <sup>4</sup> 2. 1-2 min.
Unt, decongelare <sup>4</sup>	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. 2. 2-4 min.
Pâine întreagă	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. <sup>1</sup> 2. 5-10 min.
Pâine întreagă	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 min. <sup>1</sup> 2. 10-20 min.
Prăjituri, uscate, de exemplu, pandișpan <sup>5, 6</sup>	500 g	90 W	10-15 min.
Prăjituri, uscate, de exemplu, pandișpan <sup>5, 6</sup>	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10-15 min.

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori alimentele.

<sup>2</sup> Când întoarceți, desprindeți bucățile decongelate unele de celelalte.

<sup>3</sup> Amestecați din când în când cu atenție alimentele.

<sup>4</sup> Îndepărtați complet ambalajul.

<sup>5</sup> Decongețați numai prăjituri fără glazură, frișcă, gelatină sau creme.

<sup>6</sup> Separați bucățile de prăjitură unele de celelalte.

Alimente	Greutate	Puterea microundelor	Durată de preparare
Prăjituri însirocate, de exemplu, prăjituri cu fructe, cu brânză de vaci <sup>5</sup>	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 15-20 min.
Prăjituri însirocate, de exemplu, prăjituri cu fructe, cu brânză de vaci <sup>5</sup>	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min. 2. 15-20 min.

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori alimentele.

<sup>2</sup> Când întoarceți, desprindeți bucățile decongelate unele de celelalte.

<sup>3</sup> Amestecați din când în când cu atenție alimentele.

<sup>4</sup> Îndepărtați complet ambalajul.

<sup>5</sup> Decongealați numai prăjituri fără glazură, frișcă, gelatină sau creme.

<sup>6</sup> Separați bucățile de prăjitură unele de celelalte.

### Recomandări privind următoarea decongelare, încălzire și preparare cu microunde

Țineți cont de recomandările privind obținerea de rezultate optime la decongelare, încălzire și prepararea cu microunde.

Amplasare	Recomandare:
Alimentul este prea uscat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reducați durata sau selectați o putere mai mică a microundelor.</li> <li>▪ Acoperiți alimentul și adăugați o cantitate mai mare de lichid.</li> </ul>

Amplasare	Recomandare:
După expirarea timpului de preparare, alimentul nu este încă decongelat, încălzit sau fiert.	Prelungiți durata. Cantitățile mari și alimentele groase au nevoie de mai mult timp.
După expirarea timpului de preparare, alimentul nu este încălzit la interior, însă la exterior este supraîncălzit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Amestecați din când în când.</li> <li>▪ Reduceți puterea microundelor și prelungiți durata.</li> </ul>
După decongelare, carnea sau pasărea nu este decongelată la interior, însă la exterior este decongelată complet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduceți puterea microundelor.</li> <li>▪ Întoarceți de mai multe ori alimentele de dimensiuni mari.</li> </ul>

## 18.3 Încălzire

Cu aparatul dumneavoastră puteți încălzi alimente.

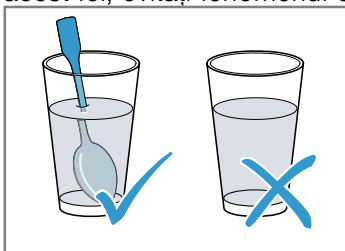
### Încălzirea cu microunde

Respectați recomandările de reglare privind încălzirea cu microunde.

#### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!**

În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întârzierea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vapori. Acționați cu atenție chiar și în cazul unei mișcări mici a vasului. Lichidul fierbinte se poate revărsa brusc și poate fi împrăștiat.

- ▶ La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



#### **ATENȚIE!**

Metalul aflat în contact cu pereții aparatului provoacă producerea de scântei, deteriorarea aparatului sau distrugerea geamului interior al ușii.

- ▶ Metalul, de exemplu, lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii.

#### **Notă:**

Recomandări privind prepararea

- Utilizați numai veselă acoperită, adecvată pentru microunde. Pentru acoperirea vaselor de gătit puteți utiliza chiar și o farfurie sau o folie specială pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Scoateți din ambalaj produsele gata preparate.
- Așezați vesela pe baza interiorului cuptorului.
- Pe parcurs, întoarceți sau amestecați preparatele de 2-3 ori.
- După încălzire, lăsați alimentele să se odihnească timp de 2-5 minute.
- Preparatele cedează căldură către veselă. Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați mănuși de bucătărie.

Alimente	Greutate	Puterea microundelor	Durată de preparare
Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate (2-3 componente)		600 W	5-8 min.
Băuturi <sup>1</sup>	125 ml	900 W	0,5-1 min. <sup>2,3</sup>
Băuturi <sup>1</sup>	200 ml	900 W	1-2 min. <sup>2,3</sup>
Băuturi <sup>1</sup>	500 ml	900 W	3-4 min. <sup>2,3</sup>
Mâncare pentru bebeluși, de exemplu, sticlucă de lapte <sup>4</sup>	50 ml	360 W	aproximativ 0,5 min. <sup>5,6</sup>
Mâncare pentru bebeluși, de exemplu, sticlucă de lapte <sup>4</sup>	100 ml	360 W	0,5-1 min. <sup>4,6</sup>
Mâncare pentru bebeluși, de exemplu, sticlucă de lapte <sup>4</sup>	200 ml	360 W	1-2 min. <sup>4,6</sup>
Supă, 1 ceașcă	175 g fiecare	600 W	1-2 min.
Supă, 2 cești	175 g fiecare	600 W	2-3 min.
Carne în sos <sup>7</sup>	500 g	600 W	7-10 min.
Tocană	400 g	600 W	5-7 min.
Tocană	800 g	600 W	7-8 min.
Legume, 1 porție	150 g	600 W	2-3 min.
Legume, 2 porții	300 g	600 W	3-5 min.

<sup>1</sup> Introduceți o lingură în pahar.

<sup>2</sup> Nu supraîncălziți băuturile alcoolice.

<sup>3</sup> Controlați din când în când preparatul.

<sup>4</sup> Încălziți mâncarea pentru bebeluși fără tetină sau capac.

<sup>5</sup> Agitați întotdeauna bine alimentele după încălzire.

<sup>6</sup> Controlați neapărat temperatura!

<sup>7</sup> Separați între ele feliile de carne.

## Încălzirea cu microunde a alimentelor congelate

Respectați recomandările de reglare privind încălzirea cu microunde.

### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Utilizați numai veselă acoperită, adecvată pentru microunde. Pentru acoperirea vaselor de gătit puteți utiliza chiar și o farfurie sau o folie specială pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Scoateți din ambalaj produsele gata preparate.
- Repartizați cât mai plan alimentele în vasul de gătit. Alimentele feliate se prepară mai rapid decât cele groase.
- Așezați vesela pe baza interiorului cuptorului.
- Preparatele cedează căldură către veselă. Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați mănuși de bucătărie.
- Pe parcurs, întoarceți sau amestecați preparatele de 2-3 ori.
- După încălzire, lăsați alimentele să se odihnească timp de 2-5 minute.
- Preparatele cedează căldură către veselă. Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați mănuși de bucătărie.
- Gustul propriu al alimentelor se păstrează considerabil. Utilizați cu economie sarea și condimentele.

Alimente	Greutate	Puterea microundelor	Durată de preparare
Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate (2-3 componente)	300-400 g	600 W	8-13 min.
Supă	400 g	600 W	8-12 min.
Tocană	500 g	600 W	10-15 min.
Felii sau bucăți de carne cu sos, de exemplu, gulaș	500 g	600 W	10-15 min.
Pește, de exemplu, fileuri de pește	400 g	600 W	10-15 min.
Sufleuri, de exemplu, lasagna, cannelloni	450 g	600 W	10-15 min.
Garnituri, de exemplu, orez, paste <sup>1</sup>	250 g	600 W	3-7 min.
Garnituri, de exemplu, orez, paste <sup>1</sup>	500 g	600 W	8-12 min.
Legume de exemplu, mazăre, broccoli, morcovi <sup>1</sup>	300 g	600 W	7-11 min.
Legume de exemplu, mazăre, broccoli, morcovi <sup>1</sup>	600 g	600 W	14-17 min.
Spanac cu smântână <sup>2</sup>	450 g	600 W	10-15 min.

<sup>1</sup> Turnați puțin lichid peste preparat.

<sup>2</sup> Gătiți preparatul fără a adăuga apă.

## 18.4 Prepararea

Cu aparatul dumneavoastră puteți prepara alimente.

### Prepararea cu microunde

#### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Așezați vesela pe baza interiorului cuptorului.
- Repartizați cât mai plan alimentele în vasul de gătit. Alimentele feliate se prepară mai rapid decât cele groase.
- Utilizați numai veselă acoperită, adecvată pentru microunde. Pentru acoperirea vaselor de gătit puteți utiliza chiar și o farfurie sau o folie specială pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Scoateți din ambalaj produsele gata preparate.
- Gustul propriu al alimentelor se păstrează considerabil. Utilizați cu economie sarea și condimentele.
- După încălzire, lăsați alimentele să se odihnească timp de 2-5 minute.
- Preparatele cedează căldură către veselă. Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați mănuși de bucătărie.

## ro Procedați astfel

- Chiar dacă pe ambalaje este specificată o putere mai mare de 600 de wați pentru prepararea alimentelor, utilizați totuși o putere de maxim 600 wați. Dacă este necesar, prelungiți timpul indicat până la când obțineți rezultatul dorit.

Alimente	Greutate	Puterea microundelor	Durată de preparare
Pui întreg, proaspăt, fără măruntaie <sup>1</sup>	1200 g	600 W	25-30 min.
File de pește, proaspăt	400 g	600 W	7-12 min.
Legume, proaspete <sup>2, 3, 4</sup>	250 g	600 W	6-10 min.
Legume, proaspete <sup>2, 3, 4</sup>	500 g	600 W	10-15 min.
Cartofi <sup>2, 3, 4</sup>	250 g	600 W	8-10 min.
Cartofi <sup>2, 3, 4</sup>	500 g	600 W	10-15 min.
Cartofi <sup>2, 3, 4</sup>	750 g	600 W	15-22 min.
Orez <sup>5</sup>	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4-6 min. 2. 12-15 min.
Orez <sup>5</sup>	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6-8 min. 2. 15-18 min.
Deserturi, de exemplu, budincă (instant) <sup>4</sup>	500 ml	600 W	6-8 min.
Fructe, compot <sup>4</sup>	500 ml	600 W	9-12 min.
Popcorn pentru microunde <sup>6</sup>	1 pungă de 100 g	600 W	2,5-3,5 min.

<sup>1</sup> Întoarceți preparatul după expirarea 1/2 din timpul total de preparare.

<sup>2</sup> Tăiați în bucăți egale.

<sup>3</sup> Turnați puțină apă peste preparat.

<sup>4</sup> Amestecați din când în când cu atenție alimentele.

<sup>5</sup> Adăugați o cantitate dublă de lichid.

<sup>6</sup> Așezați întotdeauna punga cu popcorn pe o farfurie din sticlă. Respectați indicațiile producătorului.

## 18.5 Prepararea pe grill

Preparați pe grill alimentele pe care doriți să le rumeniți.

### Prepararea pe grill

#### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Întotdeauna când preparați alimente pe grill, ușa aparatului trebuie să fie închisă.
- Nu preîncălziți.
- Folosiți bucăți tăiate în felii cât mai egale, cu grosime și greutate similare. Astfel, bucățile de alimente preparate pe grill se rumenesc uniform și rămân suculente.
- Așezați bucățile tăiate felii direct pe grătar.
- Întoarceți bucățile de carne cu ajutorul unui clește de grătar. Dacă înțepați carnea cu o furculiță, aceasta își pierde sucul și se usucă.
- Sărați alimentele numai după ce le-ați preparat pe grill. Sarea extrage apa din carne.
- Carnea închisă la culoare, de exemplu, cea de vită, se rumenește mai repede decât carnea de culoare deschisă, de exemplu, de vițel sau porc. Bucățile fripte la grătar din carne deschisă sau pește sunt de multe ori numai puțin rumenite la suprafață, însă în interior sunt preparate și suculente.
- Corpul de încălzit pentru grill comută la anumite intervale pe pornit și pe oprit. Acest lucru este normal. Frecvența depinde de treapta setată pentru grill.
- În timpul preparării pe grill se poate produce fum.

Alimente	Cantitate	Greutate	Treapta de grill	Durată de preparare
Ceafă prăjită, cu o grosime de aproximativ 2 cm	3-4 bucăți	de câte aproximativ 120 g	3 (puternic)	pe o parte, aproximativ 15 min. pe cealaltă parte, aproximativ 10-15 min.

<sup>1</sup> Înainte, ungeți cu ulei grătarul.



Alimente	Cantitate	Greutate	Treapta de grill	Durată de preparare
Cârnați pentru grill	4-6 bucăți	de câte aproximativ 150 g	3 (puternic)	pe o parte, aproximativ 10-15 min. pe cealaltă parte, aproximativ 10-15 min.
Medalion de pește <sup>1</sup>	2-3 bucăți	de câte aproximativ 150 g	3 (puternic)	pe o parte, aproximativ 10 min. pe cealaltă parte, aproximativ 10-15 min.
Pește, întreg, de exemplu, păstrăvi <sup>1</sup>	2-3 bucăți	de câte aproximativ 150 g	3 (puternic)	pe o parte, aproximativ 15 min. pe cealaltă parte, aproximativ 15-20 min.
Pâine toast (prăjire preliminară)	2-6 felii		3 (puternic)	pe o parte, aproximativ 4 min. pe cealaltă parte, aproximativ 4 min.
Pâine prăjită, gratinată	2-6 felii		3 (puternic)	în funcție de stratul de umplutură: 5-10 min.

<sup>1</sup> Înainte, ungeți cu ulei grătarul.

## 18.6 Grill combinat cu microunde

Pentru a reduce durata de preparare, puteți utiliza grillul în combinație cu funcția de microunde.

### Grill combinat cu microunde

#### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Așezați vasul pe grătar.
- Decongelați în prealabil alimentele congelate.
- Pentru prăjire utilizați o formă înaltă. În cazul utilizării de vase acoperite, interiorul cuptorului rămâne mai curat.
- Așezați puiul, bucățile de pui și pieptul de rață cu partea cu piele orientată în sus.
- Pentru sufleurii și gratenuri utilizați un vas mare, plat.  
În veselă îngustă, înaltă, preparatele necesită mai mult timp și devin mai închise la culoare în partea superioară.
- Lăsați sufleurile și gratenurile să se odihnească timp de 5 minute în aparatul oprit.
- Verificați dacă vasul utilizat încapă în interiorul cuptorului. Vasul utilizat nu trebuie să fie prea mare.
- Înainte de tăiere, lăsați carnea să se odihnească timp de 5-10 minute.  
Astfel, zeama de carne se va dispersa uniform și nu va curge în momentul tăierii.
- Setați întotdeauna durata de preparare.  
Verificați preparatul după durata mai scurtă indicată.

Alimente	Greutate	Treapta de grill	Puterea microunde- lor	Durată de preparare
Friptură de porc, de exemplu, ceafă prăjită <sup>1</sup>	aproximativ 750 g	1 (slab)	360 W	35-40 min.
Friptură din carne tocată, cu înălțime de maxim 7 cm	aproximativ 750 g	2 (mediu)	360 W	aproximativ 25 min
Pui, jumătăți <sup>2</sup>	aproximativ 1200 g	3 (puternic)	360 W	40 min.
Bucăți de pui, de exemplu, sferturi de pui <sup>2</sup>	aproximativ 800 g	2 (mediu)	360 W	20-25 min.

<sup>1</sup> Întoarceți din când în când alimentele.

<sup>2</sup> Nu întoarceți preparatul.

<sup>3</sup> Presărați brânză peste alimente.

ro Procedați astfel

Alimente	Greutate	Treapta de grill	Puterea microundelor	Durată de preparare
Piept de rață <sup>2</sup>	aproximativ 800 g	3 (puternic)	180 W	25-30 min
Sufleu de fidea (din ingrediente preparate în prealabil) <sup>3</sup>	aproximativ 1000 g	1 (slab)	360 W	25-30 min.
Cartofi gratinați (din cartofi cruzi), cu o înălțime de maxim 3 cm	aproximativ 1000 g	2 (mediu)	360 W	35 min.
Pește, gratinat	aproximativ 500 g	3 (puternic)	360 W	15 min
Sufleu cu brânză de vaci, înalt de maxim 5 cm	aproximativ 1000 g	1 (slab)	360 W	20-25 min.

<sup>1</sup> Întoarceți din când în când alimentele.

<sup>2</sup> Nu întoarceți preparatul.

<sup>3</sup> Presărați brânză peste alimente.

## 18.7 Preparate de verificare

Aceste prezentări generale au fost redactate pentru institutele de verificări, pentru a facilita verificarea aparatului conform EN 60350-1:2013, respectiv IEC 60350-1:2011 și conform standardelor EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Prepararea cu microunde

Aliment	Puterea microundelor exprimată în W	Durata în min	Indicație
Șodou, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 min. 2. 8-10 min.	Formă Pyrex
Biscuit, 475 g	600 W	7-9 min.	Formă Pyrex Ø 22 cm
Friptură din carne tocată, 900 g	600 W	25-30 min.	Formă Pyrex Ø 28 cm

### Decongelarea cu microunde

Recomandări de reglare pentru decongelarea cu microunde.

Aliment	Puterea microundelor exprimată în W	Durata în min	Indicație
Carne, 500 g	1. 180 W 2. 90 W sau programul "Decongelare carne"	1. 8 min. 2. 7-10 min.	Formă Pyrex Ø 24 cm

### Preparare cu microunde și grill

Recomandări de reglare pentru prepararea cu microunde.

Aliment	Puterea microundelor exprimată în W	Durata în min	Indicație
Cartofi gratinați, 1100 g	360 W + treapta de grill 2	20-35 min.	Formă Pyrex rotundă Ø 22 cm
Prăjituri	-		Nu este recomandat
Pui, jumătăți aproximativ 1100 g	360 W + treapta de grill 3	40-45 min.	Grătar, tavă de sticlă

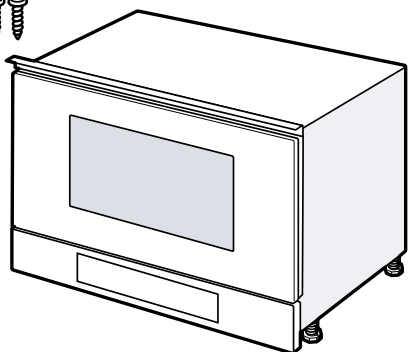
## 19 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atunci când montați aparatul.



### 19.1 Pachetul de livrare

După despachetare verificați ca livrarea să fie completă și ca toate piesele să nu prezinte eventuale deteriorări din transport.



### 19.2 Montarea în siguranță

Respectați aceste instrucțiuni privind siguranța atunci când montați aparatul.

- Numai la montajul regulamentar corespunzător instrucțiunii de montaj este garantată siguranța la utilizare. Instalatorul este responsabil pentru funcționarea ireproșabilă la locul de instalare.
- Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, acesta nu trebuie pus în funcțiune.
- Înainte de punerea în funcțiune, îndepărtați ambalajul și foliile din plastic din interiorul cuptorului și de pe ușă.
- Respectați instrucțiunile din fișele de montare a accesoriilor.
- Mobilierul în care se efectuează încorporarea trebuie să fie rezistent la temperaturi de până la 90 °C, iar panourile frontale ale corpurilor de mobilier adiacente trebuie să reziste la temperaturi de până la 65 °C.
- Nu montați aparatul în spatele unei uși decorative sau uși unui corp de mobilier. Există pericolul de supraîncălzire.

- Realizați lucrările de decupaj la corpul de mobilier înainte de introducerea aparatului. Îndepărtați rumegușul. Funcționarea componentelor electrice ar putea fi afectată.
- Racordarea fără ștecher a aparatelor poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

#### ⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Piesele care sunt accesibile în timpul montajului pot avea muchii ascuțite care pot provoca răniri.

- ▶ Purtați mănuși de protecție

#### ⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Este periculos să se utilizeze un cablu de alimentare de la rețea prelungit sau atașarea unui adaptor neadecvat.

- ▶ Nu utilizați prelungitoare sau prize multiple.
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare de la rețea este prea scurt contactați serviciul pentru clienți.
- ▶ Utilizați numai adaptoare care au fost avizate de producător.

### 19.3 Mobilierul pentru încorporare

Acest aparat este destinat numai utilizării după încorporarea într-un corp de mobilier. Acest aparat nu este conceput ca aparat de masă sau pentru utilizarea în interiorul unui dulap.

Dulapul încorporat nu trebuie să aibă perete posterior în spatele aparatului. Înălțime minimă de încorporare este de 850 mm.

Fantele de ventilație și deschiderile de aspirare a aerului trebuie să rămână neacoperite.

### 19.4 Racordul electric

Pentru a putea racorda în siguranță aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, țineți cont de aceste indicații.

#### ⚠ AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!

Aparatul este prevăzut cu magneți permanenți. Aceștia pot influența funcționarea implanturilor electronice, de exemplu, stimulatori cardiace sau pompe de insulină.

- ▶ Persoanele cu implanturi electronice trebuie să păstreze o distanță de minimum 10 cm față de aparat.

#### ⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

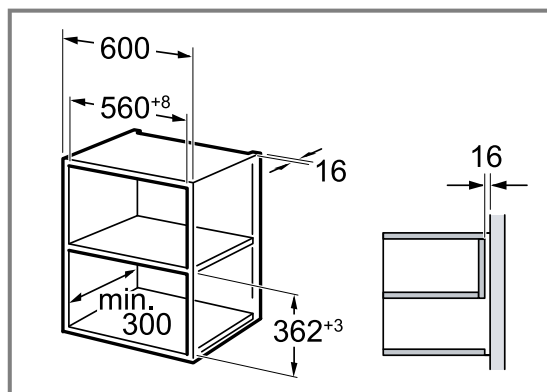
Utilizarea ștecherelor multiple, regletelor și prelungitoarelor poate duce la producerea unui incendiu.

- ▶ Nu utilizați niciodată ștechere multiple, reglete și prelungitoare.

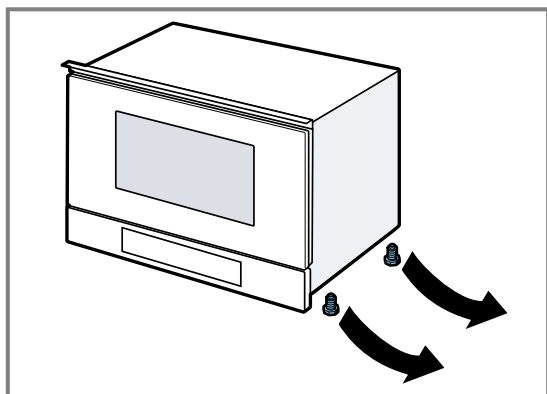
- Aparatul este gata de conectare, iar conectarea sa nu este permisă decât la o priză cu pământare instalată corespunzător.
- Protecția trebuie să se realizeze conform indicațiilor de putere de pe plăcuța cu date tehnice și conform prescripțiilor locale.
- Instalarea unei prize poate fi efectuată doar de către un electrician specializat, cu respectarea instrucțiunilor corespunzătoare.
- În cazul în care ștecherul nu mai este accesibil după montare, trebuie instalat un dispozitiv de deconectare omnipolar, cu o distanță între contacte de cel puțin 3 mm.

### 19.5 Montarea într-un dulap suspendat

Țineți cont de dimensiunile de montare și de distanțele de siguranță ale dulapului înalt.

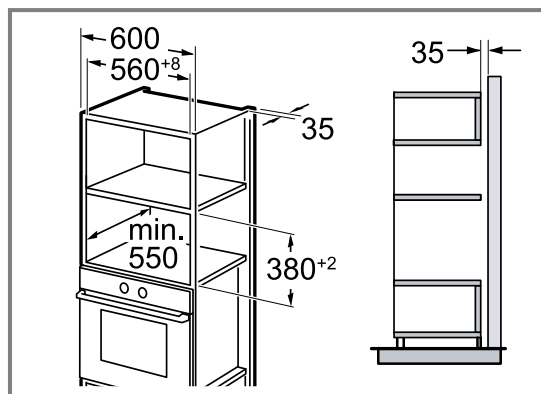


Montați aparatul la o înălțime corespunzătoare, astfel încât să puteți scoate cu ușurință accesoriile. Îndepărtați picioarele de sprijin.

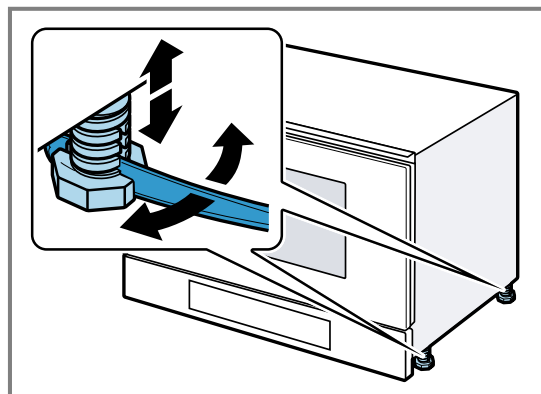


### 19.6 Montarea într-un dulap înalt

Țineți cont de dimensiunile de montare și de distanțele de siguranță ale dulapului înalt.

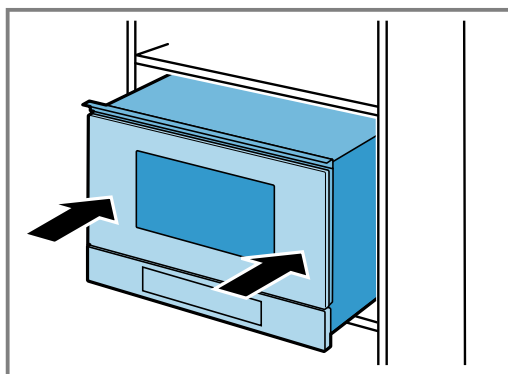


Montați aparatul la o înălțime corespunzătoare, astfel încât să puteți scoate cu ușurință accesoriile. Reglați picioarele de sprijin.



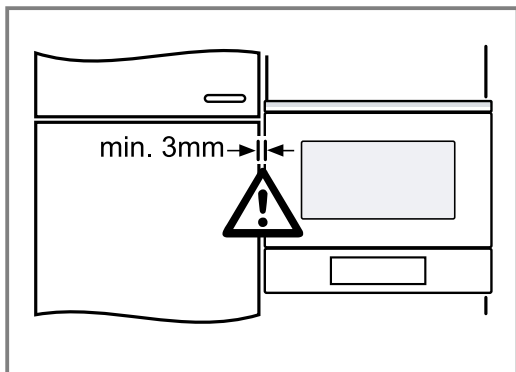
### 19.7 Montarea aparatului

1. Împingeți complet în interior aparatul.



În acest caz, nu îndoiți, nu blocați și nu treceți cablul peste muchii ascuțite.

2. Verificați distanța față de aparatele adiacente.

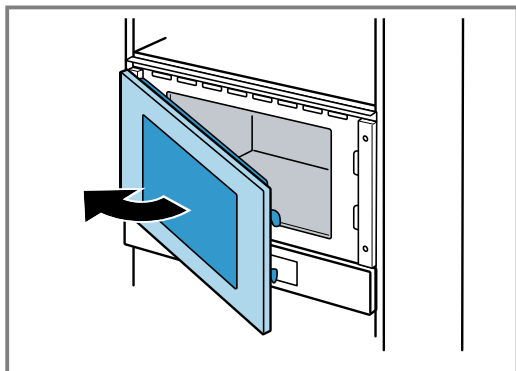


**3. ATENȚIE!**

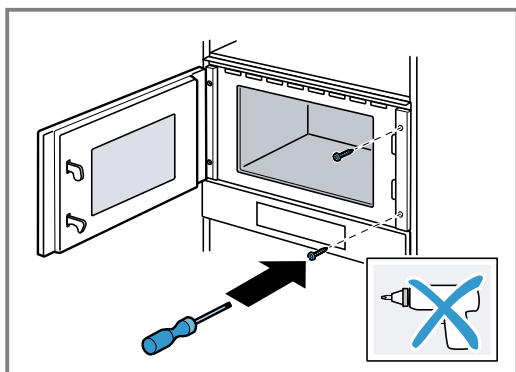
Atunci când ușa aparatului este deschisă, aparatul se poate înclina spre înainte.

- ▶ Când deschideți ușa aparatului, mențineți aparatul în poziția corespunzătoare.

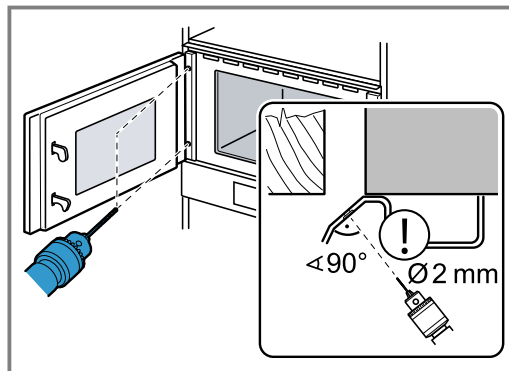
Deschideți lent ușa aparatului.



4. Fixați ferm aparatul pe corpul de mobilier, pe partea opusă balamalelor.



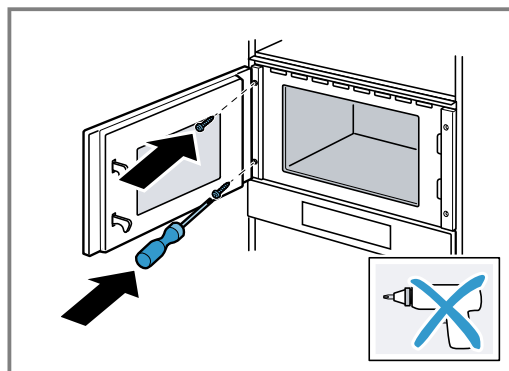
5. Executați în prealabil, pe corpul de mobilier, găurile pentru îmbinarea filetată de pe partea balamalelor.



Acoperiți balamalele ușii.

Utilizați un burghiu pentru lemn cu diametrul de 2 mm.

6. Îndepărtați așchiile din interiorul cuptorului.  
7. Fixați ferm aparatul pe corpul de mobilier, pe partea balamalelor.



8. Îndepărtați ambalajul și foliile din plastic din interiorul cuptorului și de pe ușa.

### 19.8 Demontarea aparatului

1. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
2. Deschideți ușa aparatului.
3. Deșurubați panourile din stânga și din dreapta.
4. Desfaceți șuruburile de fixare.
5. Ridicați ușor aparatul și extrageți-l complet.

# Съдържание

## РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

1	Безопасност .....	30
2	Предотвратяване на материални щети.....	34
3	Опазване на околната среда и икономия .....	34
4	Запознаване .....	36
5	Принадлежности .....	37
6	Преди първата употреба .....	38
7	Основни положения при работа с уреда.....	38
8	Микровълнова фурна .....	39
9	Грил .....	40
10	Микровълнов комбиниран режим .....	41
11	Програми .....	42
12	Таймер.....	43
13	Основни настройки.....	44
14	Почистване и поддръжка .....	45
15	Отстраняване на неизправности.....	46
16	Предаване за отпадъци .....	47
17	Отдел по обслужване на клиенти.....	48
18	Така става.....	48
19	РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ.....	55
19.2	Сигурен монтаж.....	56

## 1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

### 1.1 Общи указания

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководството, както и продуктовата информация, за по-нататъшна справка или за следващите собственици.
- Не свързвайте уреда в случай на повреда, получена по време на транспортирането.

### 1.2 Употреба по предназначение

Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда без щекер. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

Само при качествено вграждане съгласно инструкцията за монтаж се гарантира сигурността при работа. Инсталирацията е отговорен за безупречното функциониране на мястото на поставяне.

Използвайте уреда само:

- за приготвяне на ястия и напитки.
- под надзор. Непрекъснато следете късите процеси на готвене.
- В домакинството и при подобни приложения, като напр.: в кухни за служители в магазини, офиси и други търговски зони; в селскостопански помещения; от клиенти в хотели и други жилищни площи; в малки хотели от типа "легло и закуска".
- на височина до 4000 м над морското равнище.

Този уред съответства на стандарт EN 55011 респ. CISPR 11. Той е продукт от група 2, клас В. Група 2 означава, че се генерират микровълни с цел затопляне на хранителни продукти. Клас В означава, че уредът е подходящ за употреба в частни домакинства.

### 1.3 Ограничение на кръга от потребители

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от употребата опасности.

Децата не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца на възраст под 15 години и без наблюдение.

Дръжте деца на възраст под 8 години далеч от уреда и захранващия кабел.

## 1.4 Безопасна употреба

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

→ "Принадлежности", Страница 37

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!**

Съхраняваните в камерата за готвене запалими предмети могат да се запалят.

- ▶ Никога не съхранявайте запалими предмети в камерата.
- ▶ Ако има дим, уредът трябва да се изключи или щепселът да се изтегли и вратата да се остави затворена, за да се задушат евентуалните пламъци.

Остатъците от храна, мазнината и сокът от печенето могат да се запалят.

- ▶ Преди работа отстранявайте грубите замърсявания от камерата, от нагревателните елементи и принадлежностите.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

По време на употреба уредът и неговите докосващи се части са горещи.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

Принадлежностите или съда се нагорещават много.

- ▶ Винаги изваждайте горещите принадлежности или съдове с топлозащитни ръкавици от камерата.

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера.

- ▶ Използвайте само малки количества напитки с висок процент на алкохол в ястията.
- ▶ Внимателно отваряйте вратата на уреда.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!**

Достъпните части при работа стават горещи.

- ▶ Никога не докосвайте горещите части.
- ▶ Дръжте децата далеч.

При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима.

- ▶ Внимателно отваряйте вратата на уреда.
- ▶ Дръжте децата далеч.

От водата в горещата камера се образува гореща водна пара.

- ▶ Никога не наливайте вода в нагорещената камера за готвене.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

- ▶ Не използвайте остри абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистването на стъклото на вратата на уреда, тъй като те могат да надраскат повърхността.

Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете.

- ▶ Не бъркайте в областта на пантите.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

Повредена изолация на кабела за свързване към мрежата представлява опасност.

- ▶ Никога не допускайте контакт на кабела за свързване към мрежата с източници на топлина или горещи части на уреда.
- ▶ Никога не допускайте контакт на кабела за свързване към мрежата с остри върхове или ръбове.
- ▶ Никога не прегъвайте, не притискайте и не променяйте кабела за свързване към мрежата.

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Никога не използвайте уред с напукана или счупена повърхност.
- ▶ Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно издърпайте щепсела на кабела за свързване към мрежата от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → Страница 48

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност: Магнетизъм!**

В обслужващия панел или в обслужващите елементи се използват постоянни магнити. Те могат да повлияят електронни импланти, напр. пейсмейкъри или инсулинови помпи.

- ▶ Ако имате електронни импланти не надвишавайте минимално разстояние от 10 см до обслужващия панел.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!**

Деца могат да нахлузят на главата си опаковъчния материал или да се увият в него и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца опаковъчния материал.
- ▶ Не допускайте деца да играят с опаковъчния материал.

Деца могат да вдишат или да погълнат малки части и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца малките части.
- ▶ Не допускайте деца да играят с малки части.

### **1.5 Микровълнова фурна**

ПРОЧЕТЕТЕ ВАЖНИТЕ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ВНИМАТЕЛНО И СЪХРАНЕТЕ ЗА ПО-НАТАТЪШНА УПОТРЕБА

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!**

Употребата на уреда, която не е според предназначението, е опасна и може да при-

чини щети. Например нагретите пантофи и възглавници със зърнен пълнеж могат да се възпламенят и след часове.

- ▶ Никога не сушете ястия или облекла с уреда.
- ▶ Никога не загревайте с уреда пантофи, възглавници със зърнен пълнеж, гъби, влажни парцали или подобни.
- ▶ Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки.

Хранителните продукти и техните опаковки и съдове могат да се възпламенят.

- ▶ Никога не загревайте хранителни продукти в опаковки за задържане на топлина.
- ▶ Никога не загревайте без надзор хранителни продукти в контейнери от пластмаса, хартия или други горими материали.
- ▶ Никога не настройвайте прекалено висока микровълнова мощност или твърде дълго време. Ориентирайте се по данните в настоящото ръководство за употреба.
- ▶ Никога не сушете хранителни продукти с микровълновата фурна.
- ▶ Никога не размразявайте или загревайте с твърде висока микровълнова мощност или твърде дълго време хранителни продукти с ниско съдържание на вода, напр. хляб.

Олиото може да се възпламени.

- ▶ Никога не загревайте олио с микровълновата фурна.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от експлозия!**

Течностите или другите хранителни продукти в плътно затворени съдове могат лесно да експлодират.

- ▶ Никога не загревайте течности или други хранителни продукти в плътно затворени съдове.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

Хранителните продукти с твърда черупка или кожа могат по време на загреване или след него да се спукат експлозивно.

- ▶ Никога не гответе яйца в поставката за яйца или не загревайте твърдо сварени яйца в поставката.
- ▶ Никога не гответе ракообразни.
- ▶ При яйца на очи или чйца в чаша предварително пробивайте белтъка.



- ▶ При храни с твърда черупка или кожа, като напр. ябълки, домати, картофи или наденици, черупката може да се пръсне. Преди загряване пробийте черупката или кожата.

Топлината в бебешката храна не се разпределя равномерно.

- ▶ Никога не загрявайте в затворени съдове бебешка храна.
- ▶ Винаги сваляйте капака или биберона.
- ▶ След затоплянето разклатете добре или разбъркайте.
- ▶ Проверявайте температурата преди да дадете храната на детето.

Загрятите храни отдават топлина. Съдовете могат да се нагорещат.

- ▶ Винаги изваждайте принадлежностите или съдовете с топлозащитни ръкавици от камерата.

При плътно затворени храни опаковката може да се спуска.

- ▶ Винаги спазвайте указанията върху опаковката.
- ▶ Винаги изваждайте ястията от камерата с топлозащитни ръкавици.

Достъпните части при работа стават горещи.

- ▶ Никога не докосвайте горещите части.
- ▶ Пазете децата надалеч.

Употребата на уреда, която не е според предназначението, е опасна. Например прегрятите пантофи, възглавници със зърнен пълнеж, гъби, мокри парцали и подобни да доведат до изгаряне.

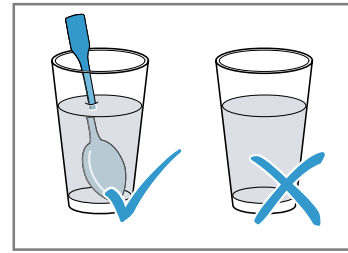
- ▶ Никога не сушете ястия или облекла с уреда.
- ▶ Никога не загрявайте с уреда пантофи, възглавници със зърнен пълнеж, гъби, влажни парцали или подобни.
- ▶ Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!**

При загряване на течности може да се стигне до забавено кипване. Това ще рече, че температурата на кипване се достига без образуване на типичните мехурчета. Трябва да се внимава и при слабо разклащане на съда. Горещата течност може внезапно да кипне и да се разпръсне.

- ▶ При загряване винаги поставяйте лъжица в съда. Така се избягва забавеното кип-

ване.



### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Неподходящият съд може да гръмне. Съдът от порцелан и керамика може да има фини дупки по дръжките или капака. Зад тези дупки се крие кухина. Проникналата в кухината влага може да доведе съда до пръскане.

- ▶ Използвайте само подходящ за микровълновата фурна съд.

Приборите и съдовете от метал или съдовете с метал могат да доведат до образуване на искри при чист микровълнов режим. Уредът се уврежда.

- ▶ При чист микровълнов режим никога не използвайте метални съдове.
- ▶ Използвайте само подходящи за микровълнова фурна съдове или микров. режим в комбинация с вид на загряване.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Уредът работи с високо напрежение.

- ▶ Никога не сваляйте корпуса.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от сериозно увреждане на здравето!**

Неправилното почистване може да разруши повърхността на уреда, да намали времето на използване и да доведе до опасни ситуации, като напр. излизаща микровълнова енергия.

- ▶ Редовно почиствайте уреда и незабавно отстранявайте остатъците от хранителни продукти.
- ▶ Винаги поддържайте чисти камерата, вратата и ограничителя на вратата.  
→ "Почистване и поддръжка",  
Страница 45

Никога не използвайте уреда, ако вратата на камерата е повредена. Може да излезе микровълнова енергия.

- ▶ Никога не използвайте уреда, ако вратата на уреда или пластмасовата рамка на вратата са повредени.

- ▶ Осигурявайте ремонт само от отдела по обслужване на клиенти.
- При уреди без капак на корпуса излиза микровълнова енергия.
- ▶ Никога не сваляйте капака на корпуса.

- ▶ При дейности по поддръжка или ремонт се обаждайте на клиентската служба.

## 2 Предотвратяване на материални щети

### 2.1 По правило

#### ВНИМАНИЕ!

Ако в горещата камера се намира вода, се образува водна пара. Възможни са повреди поради смяната на температурата.

- ▶ Никога не наливайте вода в нагорещената камера за готвене.

Влажността за по-дълго време в камерата води до корозия.

- ▶ Избърсвайте кондензната вода след всяко готвене.
- ▶ Не съхранявайте влажни хранителни продукти в затворената камера за готвене за продължително време.
- ▶ Не съхранявайте ястия в камерата.

Охлаждането с отворена врата на уреда поврежда с течение на времето съседните шкафове.

- ▶ След работа с високи температури оставете камерата да се охлади само в затворено състояние.
- ▶ Не захващайте предмети с вратата на уреда.
- ▶ След работа с много влага оставете камерата отворена, за да изсъхне.

Чрез използването на вратата на уреда като повърхност за сядане или опиране вратата на уреда може да се повреди.

- ▶ Не поставяйте предмети и не сядайте или се увисвайте или опирайте върху вратата на уреда.

Според типа на уреда принадлежността може да надраска стъклото на вратата при затваряне на вратата на уреда.

- ▶ Винаги вкарвайте принадлежностите до упор в камерата.

### 2.2 Микровълнова фурна

Спазвайте тези указания, когато използвате микровълни.

#### ВНИМАНИЕ!

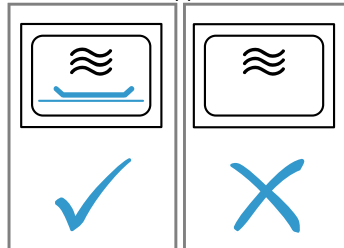
Ако метал докосва стената на камерата, възникват искри, които могат да повредят уреда или да разрушат вътрешното стъкло на вратата.

- ▶ Металите, например лъжица в чаша, трябва да бъдат на разстояние от минимум 2 см от стените на камерата и от вътрешната страна на вратата.

Алуминиевите купи в уреда могат да причинят искри. Уредът се поврежда в резултат на образуваните искри.

- ▶ Не използвайте алуминиеви тави в уреда. Режимът на работа на уреда без ястия в камерата води до претоварване.

- ▶ Никога не стартирайте микровълновия режим без ястия в камерата. Изключение прави краткотраен тест на съдовете.



Многократното приготвяне на пуканки за микровълнова директно едно след друго с твърде висока микровълнова мощност може да доведе до повреда на камерата.

- ▶ Между приготвянията оставяйте уреда да се охлажда за по няколко минути.
- ▶ Никога не настройвайте твърде висока микровълнова мощност.
- ▶ Използвайте максимум 600 вата.
- ▶ Винаги поставяйте торбичката с пуканки върху стъклена чиния.

Неподходящите съдове могат да доведат до щети.

- ▶ При използването на грила, или на комбиниран микровълнов режим използвайте само съдове, които издържат на високата температура.

## 3 Опазване на околната среда и икономия

### 3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковъчните материали са съвместими с околната среда и могат да се използват повторно.

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци разделно според вида.

### 3.2 Пестене на енергия

Ако спазвате тези указания, Вашият уред ще консумира по-малко ток.

Рядко отваряйте вратата на уреда при работа.

- Температурата в камерата се запазва и уредът не трябва да нагрява допълнително.

Скрийте часовника в режим на готовност.

- Уредът пести енергия в режим на готовност.

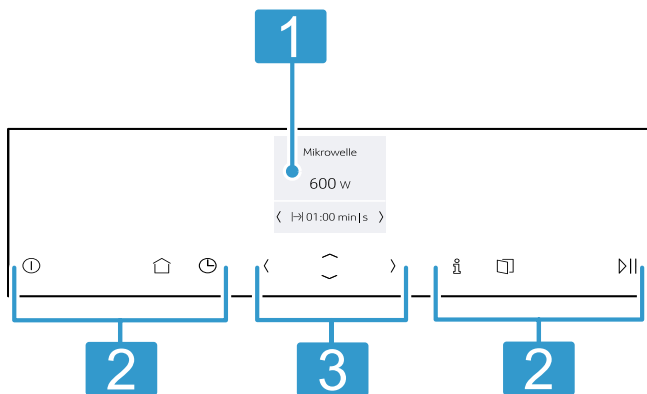
## 4 Запознаване

### 4.1 Обслужващ панел

Посредством панела за обслужване се настройват всички функции на Вашия уред и се извежда информация относно режима на работа.

В зависимост от типа уред детайлите на фигурата могат да се различават, напр. по цвят и форма.

1	Дисплей
2	Сензорни бутони
3	Елемент за управление ShiftControl



#### Сензорни бутони

Сензорните бутони са чувствителни на допир бутони. За избор на функция натиснете съответния бутон.

Символ	Сензорен бутон	Употреба
ⓘ	on/off	Включване или изключване на уреда
🏠	Основно меню	Избиране на работни режими и настройки
🕒	Времеви функции	Настройка на таймера
ℹ️	Информация	Скриване на допълнителна информация
📄	Автоматично отваряне на вратата	Отваряне на вратата на уреда
▶	start/stop	Стартиране или прекъсване на работата

**Бележка:** Ако ⓘ свети, докоснете ℹ️, за да се покаже информацията за няколко секунди.

#### Елемент за управление ShiftControl

С елементите за обслужване ShiftControl навигирате през редовете на дисплея и избирате настройки. Настройки, които можете да промените, имат дясна и лява стрелки .


Символ	Сензорен бутон	Употреба
<	Вляво	На дисплея преминете наляво
>	Вдясно	На дисплея преминете надясно
^	Горе	На дисплея преминете нагоре
~	Долу	На дисплея преминете надолу





**Бележка:** Ако задържите натиснати бутоните, можете да преминете бързо през стойностите за настройка. Когато отпуснете бутона, бързото преместване спира.

### Дисплей

На дисплея виждате текущо настроените стойности, възможностите за избор или текстове с указания.

### Основно меню

За да достигнете до основното меню, натиснете .

Символ	Описание
	Микровълнова фурна
	Комбиниран режим грил/микровълни
	Програми Особено лесно приготвяне на избрани ястия
	Настройки Адаптиране индивидуално на настройките на уреда

## 4.2 Камера

Функциите в камерата улесняват работата на вашия уред.

### Осветление на камерата

Ако отворите вратата на уреда, осветлението на камерата се включва. Ако вратата на уреда е отворена за повече от ок. 5 минути, осветлението на камерата отново се изключва.

При повечето видове нагриване и функции осветлението на камерата по време на работа свети. Ако работата се прекрати, то осветлението на камерата се изключва.

### Охлаждащ вентилатор

Охлаждащият вентилатор се включва и изключва при нужда. Топлият въздух излиза през вентилационните отвори над вратата на уреда.

### ВНИМАНИЕ!

Покриването на вентилационните отвори причинява прегряване на уреда.

► Не покривайте вентилационните отвори.

За да се охлади по-бързо камерата след работа, вентилаторът продължава работа за известно време. Ако уредът е в микровълнов режим, той остава студен, но охлаждащият вентилатор се включва. Охлаждащият вентилатор може да продължи да работи и когато микровълновият режим вече е прекратен.

### Кондензирана вода

При готвене в камерата и по вратата на уреда може да се образува кондензна вода. Кондензната вода е нормална и не застрашава функционирането на уреда. След готвене избършете кондензната вода.

### Автоматично отваряне на вратата

Ако задействате автоматичния отваряч на вратата, вратата на уреда подскача. Вие можете да отворите вратата на уреда изцяло на ръка.

### Бележки

- При прекъсване на електричеството автоматичното отваряне на вратата не функционира. Вие можете да отворите вратата на ръка.
- Ако отворите вратата на уреда по време на режим на работа, то работата спира.
- Ако затворите вратата на уреда, режимът на работа не продължава автоматично. Стартирайте работата.
- Ако уредът е изключен за по-дълго време, вратата на уреда се отваря със закъснение.

## 5 Принадлежности

Използвайте оригинални принадлежности. Те са специално пригодени за Вашия уред.

Акcesoари	Употреба
Скара	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Скара за печене на грил и запичане</li> <li>■ Скара като повърхност за поставяне на съдовете</li> </ul>
Стъклена купа	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Защита от пръскане при печене на грил директно върху скарата</li> <li>■ Поставете скарата в стъклената купа</li> <li>■ Подходящ за микровълнова фурна</li> </ul>

## 6 Преди първата употреба

Извършете настройките за първото пускане в експлоатация. Почистете уреда и принадлежностите.

### 6.1 Първо пускане в експлоатация

След свързване на захранването или след по-дълго спиране на тока се показват настройките за първото въвеждане в експлоатация на Вашия уред.

#### Бележки

- Настройките можете да адаптирате по всяко време в основните настройки.  
→ "Основни настройки", Страница 44
- Отворете и затворете вратата на уреда за вътрешна проверка преди първоначалното въвеждане в експлоатация и след всяко спиране на тока.

#### Настройка на езика

1. С  $\sim$  преминете в следващия ред.
2. С  $\langle$  или  $\rangle$  изберете езика.
3. С  $\wedge$  преминете в предходния ред.
4. Изберете следващата настройка с  $\rangle$ .

#### Настройване на часа

1. С  $\sim$  преминете в следващия ред.
2. С бутон  $\langle$  или  $\rangle$  изберете актуалния час.
3. С  $\sim$  преминете в следващия ред.
4. С  $\langle$  или  $\rangle$  изберете актуалната минута.
5. Натискайте върху  $\wedge$  докато не се покаже "Час".
6. Изберете следващата настройка с  $\rangle$ .

#### Бележка: В

→ "Основни настройки", Страница 44 установявате дали дисплеят да показва при изключен уред часа и датата или не.

#### Настройка на датата

1. С  $\sim$  преминете в следващия ред.
  2. С  $\langle$  или  $\rangle$  изберете актуалния ден.
  3. С  $\sim$  преминете в следващия ред.
  4. С  $\langle$  или  $\rangle$  изберете актуалния месец.
  5. С  $\sim$  преминете в следващия ред.
  6. С  $\langle$  или  $\rangle$  изберете актуалната година.
  7. Натискайте бутон  $\wedge$  докато "Дата" не се появи.
  8. С  $\rangle$  приемете настройките.
- ✓ Първото въвеждане в експлоатация е приключено.

### 6.2 Почистване на уреда преди първата употреба

Почистете камерата и принадлежностите преди за пръв път да приготвите ястия с уреда.

1. Уверете се, че в камерата няма остатъци от опаковка, принадлежности или други предмети.
2. Почистете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа.
3. Затворете вратата на уреда.
4. Докато уредът нагрява, проветрявайте помещението.
5. Настройте грила на степен 3.
6. Настройте продължителността на 15 минути.
7. Оставете уреда да се охлади.
8. Ако камерата се е охладила, почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.

### 6.3 Почистване на принадлежностите

- ▶ Почистете принадлежностите основно със сапунен разтвор и мека кърпа.

## 7 Основни положения при работа с уреда

### 7.1 Включване на уреда

- ▶ Включете уреда с  $\odot$ .
- ✓ Дисплеят показва Neff логото и след това максималната микровълнова мощност.
- ✓ Уредът е готов за работа.

### 7.2 Изключване на уреда

- ▶ Изключете уреда с  $\odot$ .
- ✓ Уредът прекъсва текущите функции.
- ✓ На дисплея се показват часът и датата.

**Бележка:** Ако нямате нужда от вашия уред, тогава го изключете. Ако по-продължително време нищо не е настроено, уредът се изключва автоматично.

### 7.3 Стартиране на работата

- ▶ Стартирайте работата с  $\gg$ .
- ✓ Дисплеят показва настройките.

**Бележка:** Ако по време на работа отворите вратата на уреда, уредът спира работа и настроеното време. Ако отново желаете да стартирате работата, затворете вратата на уреда и натиснете  $\gg$ .

### 7.4 Прекъсване на работата

1. Натиснете  $\gg$ .
- ✓ Уредът прекъсва работата.
2. За да изтриете всички настройки, натиснете  $\odot$ .

**Бележка:** Ако отворите вратата на уреда, уредът прекъсва работата си. След прекъсване или прекратяване на работата охлаждащият вентилатор може да продължи да работи.

### 7.5 Настройка на режим на работа

Ако включите уреда, дисплеят показва настроеният предлаган режим на работа. Можете да стартирате веднага предложения режим на работа или да настроите друг режим на работа.

1. Натиснете  $\hat{\square}$ .
- ✓ Дисплеят указва режимите на работа.
2. С  $\langle$  или  $\rangle$  изберете режима на работа.
3. С  $\sim$  преминете в следващия ред.
4. Изберете с  $\langle$  или  $\rangle$  настройката.  
Според режима на работа са възможни допълнителни настройки.

5. За всяка допълнителна настройка с  $\sim$  преминете в следващия ред.
  6. Изберете с  $\langle$  или  $\rangle$  настройката.
  7. Натиснете  $\gg$ .
- ✓ Уредът започва работа.

**Бележка:** За да напуснете актуалната настройка и да попаднете на нивото на режимите на работа, натиснете  $\square$ .

## 8 Микровълнова фурна

С микровълновия режим Вие можете особено бързо да печете, загревате, печете или размразявате вашите ястия.

### 8.1 Подходящ за микровълни съд и принадлежност

За да се загреват равномерно Вашите ястия и да не се поврежда уреда, използвайте подходящ съд и принадлежност.

**Бележка:** Преди да използвате съда за микровълнов режим, съблюдавайте данните на производителя. При съмнение извършете тест със съд.

#### Подходящ за микровълнова фурна

Съдове и принадлежности	Обосновка
Съд от устойчив на топлина и подходящ за микровълнов режим материал:	Тези материали пропускат микровълните. Микровълните не повреждат устойчивите на топлина съдове.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Стъкло</li> <li>■ Стъклокерамика</li> <li>■ Порцелан</li> <li>■ Устойчива на температура пластмаса</li> <li>■ Напълно глазирана керамика без напуквания</li> </ul>	
Метален прибор	<b>Бележка:</b> За да се избегне забавеното кипване, можете да използвате метални прибори, напр. лъжица в чашата.

#### ВНИМАНИЕ!

Ако метал докосва стената на камерата, възникват искри, които могат да повредят уреда или да разрушат вътрешното стъкло на вратата.

- ▶ Металите, например лъжица в чаша, трябва да бъдат на разстояние от минимум 2 см от стените на камерата и от вътрешната страна на вратата.

### 8.3 Стойности на микровълновата мощност

Тук ще откриете преглед на микровълновите мощности и тяхната употреба.

Микровълнова мощност във ватове	Максимална продължителност	Употреба
90 W	1:30 часа	Размразяване на чувствителни ястия.
180 W	1:30 часа	Размразяване и доизпичане на ястия.
360 W	1:30 часа	Готвене на месо и риба или загреване на чувствителни ястия.

#### Не е подходящ за микровълнова фурна

Съдове и принадлежности	Обосновка
Метален съд	Металът не пропуска преминаването на микровълни. Ястията едва се загреват.
Съдове със златни или сребърни декорации	Микровълните могат да повредят златните и сребърни декорации. <b>Съвет:</b> Ако производителят гарантира, че съдът е подходящ за микровълни, можете да използвате съда.

### 8.2 Тестване на съд за склонност към микровълни

Проверявайте съда за склонност към микровълни с тест за съдове. Само при тест за съдове можете да използвате съда в микровълнов режим без ястия.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!**

Достъпните части при работа стават горещи.

- ▶ Никога не докосвайте горещите части.
- ▶ Дръжте децата далеч.

1. Празният съд се поставя в камерата.
2. Поставете уреда за  $\frac{1}{2}$  - 1 минута на максимална микровълнова мощност.
3. Стартирайте работата.
4. Многократно проверете съда:
  - Когато съдът е студен или с телесна температура, той е подходящ за микровълни.
  - Когато съдът е горещ или възникват искри, прекратете теста. Съдът не е подходящ за микровълни.








Микровълнова мощност във вавовете	Максимална продължителност	Употреба
600 W	1:30 часа	Затопляйте и пригответе ястия.
900 W	30 минути	Загривайте течности. Максималната мощност не е предвидена за загряване на ястия.



### Предложени стойности

За всяка микровълнова мощност уредът предлага времетраене. Вие можете да приемете предложената стойност или да я промените в съответния диапазон.



### 8.4 Настройка на микровълновия режим

Когато включите уреда, на дисплея винаги като предложение се показва най-високата микровълнова мощност.

1. Спазвайте указанията за безопасност.  
→ Страница 32
2. Спазвайте указанията за избягване на материални щети. → Страница 34
3. Спазвайте указанията за подходящи за микровълнова фурна съдове и принадлежности.  
→ Страница 39
4. Натиснете .
- ✓ Уредът е готов за работа. На дисплея се показва максималната микровълнова мощност като предлагана стойност. Микровълновата мощност може да се променя по всяко време.
5. С  или  изберете микровълнова мощност.
- ✓ На дисплея се показва микровълновата мощност и предлагано времетраене.
6. Натиснете .
7. С  или  настройте желаната продължителност.
8. Натиснете .
- ✓ Уредът започва работа.
- ✓ На дисплея времетраенето започва да тече.
- ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал.



9. За да прекратите сигнал предсрочно, натиснете .
10. С  изключете уреда.

#### Бележки

- Ако натиснете върху , дисплеят показва за кратко време функцията на таймера. За да скриете веднага функцията на таймера, натиснете още веднъж върху .
- В случай че от време на време отворите вратата на уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи.




### 8.5 Промяна на продължителност


Можете да промените продължителността по всяко време.

- ▶ С  или  променете продължителността.
- ✓ Работата продължава.

### 8.6 Промяна на микровълновата мощност

Можете да промените микровълновата мощност по време на работата.

1. С  преминете към микровълнова мощност.
2. С  или  настройте желаната микровълнова мощност.
- ✓ Времетраенето остава непроменено.
- ✓ Работата продължава.

**Бележка:** Ако настроената продължителност превишава максималната за микровълнова мощност 900 W, уредът ще намали продължителността автоматично. Работата не продължава. С  стартирайте работата.

## 9 Грил













С грила можете да запечете или препечете ястията си. Грилът можете да използвате самостоятелно или в комбинация с микровълновия режим.

### 9.1 Степени на грил



Имате на разположение следните степени на грила.

Степен на грила	Ястия
1 (слабо)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Високи запеканки</li> <li>■ Суфлета</li> </ul>
2 (средна)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Плоски запеканки</li> <li>■ Риба</li> </ul>
3 (силно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Наденички</li> <li>■ Хляб за препичане</li> </ul>



### 9.2 Настройка на грила

1. Спазвайте указанията за безопасност.  
→ Страница 32
2. Спазвайте указанията за избягване на материални щети. → Страница 34
3. Натиснете .
- ✓ Уредът е готов за работа.
4. Натиснете .
- ✓ Дисплеят указва режимите на работа.
5. С  или  изберете режима на работа .
6. Натиснете .
- ✓ Дисплеят показва предлагана стойност "Грил" 3.
7. Настройте желаната степен на грил с  или .
- ✓ Дисплеят показва степента на грил и предлагана стойност.
8. Натиснете .
9. С  или  настройте желаната продължителност.
10. Натиснете .





- ✓ Уредът започва работа.
  - ✓ На дисплея времетраенето започва да тече.
  - ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал.
11. За да прекратите сигнал предсрочно, натиснете .
12. С  изключете уреда.

#### Бележки

- Ако натиснете върху , дисплеят показва за кратко време функцията на таймера. За да скриете веднага функцията на таймера, натиснете още веднъж върху .
- В случай че от време на време отваряте вратата на уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи.




### 9.3 Промяна на продължителност


Можете да промените продължителността по всяко време.

- ▶ С  или  променете продължителността.
- ✓ Работата продължава.

### 9.4 Промяна на степента на грила

Можете да промените степента на грила по време на работа.

1. С  сменете на грил.
  2. Настройте желаната степен на грил с  или .
- ✓ Времетраенето остава непроменено.
  - ✓ Работата продължава.

**Бележка:** При смяна на режима на работа от грил на комбиниран режим и обратно уредът преминава в режим на пауза. Работата не продължава. За да смените режима на работа, продължете с  работата.













## 10 Микровълнов комбиниран режим



За да скъсите продължителността на готвене, можете да използвате грил в комбинация с микровълнов режим.



Следните микровълнови мощности могат да се избират:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

### 10.1 Настройка на микровълновия комбиниран режим



1. Спазвайте указанията за безопасност.
2. Спазвайте указанията за избягване на материални щети.
3. Натиснете .
- ✓ Уредът е готов за работа.
4. Натиснете .
- ✓ Дисплеят указва режимите на работа.
5. С  или  изберете режима на работа .
6. Натиснете .
- ✓ Дисплеят показва предлагана стойност "Грил" 3.
7. С  или  настройте желания комбиниран режим.
- ✓ Дисплеят показва желания комбиниран режим и предлагана продължителност.
8. Натиснете .
9. С  или  настройте желаната продължителност.
10. Натиснете .
- ✓ Уредът започва работа.
- ✓ На дисплея времетраенето започва да тече.

- ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал.
- 11. За да прекратите сигнал предсрочно, натиснете .
- 12. С  изключете уреда.

**Бележка:** Ако натиснете върху , дисплеят показва за кратко време функцията на таймера. За да скриете веднага функцията на таймера, натиснете още веднъж върху .




### 10.2 Промяна на продължителност


Можете да промените продължителността по всяко време.

- ▶ С  или  променете продължителността.
- ✓ Работата продължава.

### 10.3 Промяна на микровълнов комбиниран режим

Можете да промените степента на грила по време на работа.

1. С  сменете на комбиниран режим.
  2. С  или  настройте желания комбиниран режим.
- ✓ Времетраенето остава непроменено.
  - ✓ Работата продължава.

**Бележка:** При смяна на режима на работа от грил на комбиниран режим и обратно уредът преминава в режим на пауза. Работата не продължава. За да смените режима на работа, продължете с  работата.

## 11 Програми

С програмите Вашият уред Ви помага при приготвянето на различни ястия и избира автоматично оптималните настройки.

### 11.1 Указания за настройки за ястия

За да се постигне оптимален резултат при готвене, спазвайте тези указания.

- Използвайте само безупречни хранителни продукти.
- Използвайте само дълбокозамразени ястия от фризера.
- Извадете храната от опаковката и я претеглете. Ако не можете да настроите точното тегло на уреда, закръглете теглото нагоре или надолу.
- Използвайте винаги подходящи за микровълнова фурна и устойчиви на топлина съдове, напр. от стъкло или керамика.
- Поставете хранителните продукти в студената камера.

#### Размразяване

- Размразявайте и съхранявайте хранителните продукти в легнало положение и на порции при -18 °C.
- Поставете замразения хранителен продукт върху плосък съд, напр. стъклена или порцеланова чиния.
- Хранителните продукти може да не са напълно размразени след края на програмата. Хранителните продукти обаче могат да се обработват добре.
- При размразяването на месо или птици се образува течност. При обръщане отстранете течността. Да не се използва или да се допира до други хранителни продукти.
- Отстранете вече размразената кайма след обръщането.
- Първо поставете цялото пиле върху съда надолу с гърдите, а пилешките части надолу с кожата.

#### Зеленчуци

- Пресни зеленчуци: Нарезете на парчета с еднаква големина. На 100 г добавете супена лъжица вода.
- Замразени зеленчуци: Подходящи са само бланширани, необработвани термално зеленчуци. Дълбокозамразените зеленчуци със сос от сметана не са подходящи. Добавете 1 до 3 супени лъжици вода. За спанак и червено зеле не добавяйте вода.

#### Картофи

- Варени белени картофи: Нарезете на парчета с еднаква големина. На 100 г добавете две супени лъжици вода и малко сол.
- Белени картофи: Използвайте еднакво дебели картофи. Измийте и прободете обелката. Още влажни поставете картофите в съда без вода.

- Картофи на фурна: Използвайте еднакво дебели картофи. Измийте, подсушете и прободете обелката.

#### Ориз

- Не използвайте естествен ориз или ориз за бързо приготвяне в плик.
- Добавете две до две и половина части вода към ориза.

#### Птиче месо









- Използвайте само пилешки части с температура от хладилник.
- Поставете пилешките части с кожата нагоре върху скарата.

#### Време на престой

Някои ястия се нуждаят от време на престой в камерата след края на програмата.

Ястие	Време на престой
Зеленчуци	ок. 5 минути
Картофи	ок. 5 минути Преди това излейте образуваната се вода
Ориз	ок. 5-10 минути

### 11.2 Настройване на програма

1. Натиснете .
- ✓ Уредът е готов за работа.
2. Натиснете .
- ✓ Дисплеят указва режимите на работа.
3. С < или > изберете режима на работа .
4. Натиснете .
- ✓ Дисплеят показва първата програма.
5. С < или > настройте желаната програма.
6. Натиснете .
- ✓ Дисплеят показва предлагана стойност за теглото.
7. С < или > настройте желаното тегло.
8. Натиснете .
- ✓ Дисплеят показва указание за приготвяне.
9. Натиснете .
- ✓ Уредът започва работа.
- ✓ На дисплея времетраенето започва да тече.
10. Ако по време на програмата има указания на дисплея за обръщане или разбъркване:
  - Отворете вратата на уреда.
  - Раздробете, разбъркайте или обърнете ястието.
  - Затворете вратата на уреда.
  - Натиснете .

**Бележка:** Ако не обърнете или не разбъркате ястието режимът въпреки това продължава нормално до края.

Програмите изчисляват продължителността.

## 11.3 Таблица с програмите

С програмите можете особено лесно да пригответе ястия. Изберете програма и въведете теглото на вашето ястие. Програмата приема оптималната настройка.

### Размразяване

Ястие	Подходящи хранителни продукти	Диапазон на тегло в кг	Съдове/принадлежности
Размразяване на хляб <sup>1</sup>	Хляб, цял, кръгъл или продълговат, хляб на филии, бъркан сладкиш, сладкиш с мая, плодов сладкиш, сладкиш без глазура, сметана или желатин	0,10-0,55	Плосък, отворен съд Под на камерата
Размразяване на месо <sup>1</sup>	Печено месо, плоски парчета месо, кайма, пилета	0,10-0,55	Плосък, отворен съд Под на камерата
Размразяване на риба <sup>1</sup>	Цяла риба, рибно филе, рибен котлет	0,10-0,55	Плосък, отворен съд Под на камерата

<sup>1</sup> Спазвайте сигнала за обръщане.

### Приготвяне

Ястие	Подходящи хранителни продукти	Диапазон на тегло в кг	Съдове/принадлежности
Зеленчуци, пресни <sup>1</sup>	Цветно зеле, броколи, моркови, алабаш, праз, чушки, тиквички	0,10-0,55	Затворен съд Под на камерата
Зеленчуци замразени <sup>1</sup>	Цветно зеле, броколи, моркови, алабаш, червено зеле, спанак	0,10-0,55	Затворен съд Под на камерата
Варени картофи (без обелките)	Картофи с или без обелка, части от картофи еднакво големи	0,10-0,55	Затворен съд Под на камерата
Ориз <sup>1</sup>	Дългозърнест ориз	0,10-0,55	Висок, затворен съд Под на камерата
Картофи на фурна <sup>1</sup>	Картофи с обелка, ок. 6 см дебелина	0,10-0,55	Скара Под на камерата

<sup>1</sup> Спазвайте сигнала за разбъркване.





### Комбиниран режим


Ястие	Подходящи хранителни продукти	Диапазон на тегло в кг	Съдове/принадлежности
Лазаня, дълб. замр.	Лазаня или подобна дълбокозамразена запеканка	0,10-0,55	Отворен съд
Пилешки разфасовки, пресни	Пилешко бутче, половин пиле	0,10-0,55	Съд от стъкло и скара

## 12 Таймер


Можете да определите време на таймера, след което да прозвучава сигнал. Можете да настроите времето на таймера на максимум 24 часа. Функцията работи независимо от режима и другите функции за време. Сигналът на таймера се различава от другите сигнали.

### 12.1 Настройка на таймера

1. Натиснете .
- ✓ Дисплеят показва таймера.
2. С  или  настройте времето на таймера.
3. Натиснете .
- След няколко секунди таймерът също стартира автоматично.

- ✓ Времето на таймера започва да тече.
- ✓ Индикацията след кратко се сменя обратно.
- ✓ Ако е в ход работен режим, на дисплея се показва допълнително символ на таймер. Ако уредът е изключен, дисплеят показва времето на таймера и символ на таймера.
- ✓ Когато времето на таймера изтече прозвучава сигнал.
- 4. За да прекратите сигнал предсрочно, натиснете .

### 12.2 Промяна на таймера

1. Натиснете .
- ✓ Дисплеят показва таймера.

2. С < или > променете времето на таймера.

**Бележка:** Таймерът остава видим на дисплея, когато уредът е изключен.

Ако е в ход режим на работа, можете да изберете таймера с . Времето на таймера за известно време е на фокус. Можете да промените времето на таймера.

## 13 Основни настройки

Можете да настроите Вашия уред според Вашите потребности.

### 13.1 Промяна на основна настройка

1. Натиснете .
2. Натиснете .
3. С < или > изберете "Настройки" .
4. С преминете в следващия ред.
5. Изберете с < или > настройка.
6. При нужда с преминете в следващия ред.
7. Изберете с < или > настройка.
8. Натиснете .
9. За да запишете настройката, изберете "Запамяване".

**Бележка:** След спиране на тока Вашите промени по основните настройки остават запазени.

### 13.2 Общ преглед на основните настройки

Тук ще намерите общ преглед на основните настройки и фабричните настройки. Основните настройки зависят от оборудването на Вашия уред.

#### Бележки

- Промените на настройките за езика, за звука на бутоните и за яркостта на дисплея влизат в сила незабавно. Всички други настройки са валидни само ако запаметите настройките.
- След спиране на тока Вашите промени по основните настройки остават запазени. Само настройките за първото пускане в експлоатация трябва да се направят отново след прекъсване на електричеството.  
→ "Първо пускане в експлоатация", Страница 38

Основни наст-ройки	Избор
Език	Настройте "Език"
Час	Настройте "Час"
Дата	Настройте "Дата"

<sup>1</sup> Фабрична настройка (може да се различава според типа уред)

### 12.3 Прекъсване на таймера

- ▶ Нулирайте времето на будилника.
- ✓ След приемането символът вече не свети.

Основни наст-ройки	Избор
Звуков сигнал	Къса продължителност Средна продължителност <sup>1</sup> Дълга продължителност
звук на бутоните	Изключено <sup>1</sup> Включено
Яркост на дисплея	Яркостта на дисплея може да се настройва на 5 степени Степен 3 <sup>1</sup>
Индикация на часа	Дигит. + дата Дигитално Изкл. <sup>1</sup>
Нощно затъмняване	Изключено <sup>1</sup> Включено (дисплеят се затъмнява между 22:00 и 06:00 часа)
Демо режим	Изключено <sup>1</sup> Включено (показва се само през първите 3 минути след нулиране или след първия пуск в експлоатация)
Фабрични настройки	Връщане в начално положение Не нулирайте <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Фабрична настройка (може да се различава според типа уред)

**Бележка:** Промените на настройките за езика, за звука на бутоните и за яркостта на дисплея влизат в сила незабавно. Всички други настройки влизат в сила едва след запаметяване.

### 13.3 Промяна на часа

1. Натиснете .
2. Натиснете .
3. С < или > изберете "Настройки" .
4. С преминете в следващия ред.
5. С < или > изберете "Час".
6. При нужда с преминете в следващия ред.
7. С < или > променете "Час".
8. Натиснете .
9. За да запишете настройката, изберете "Запамяване".

## 14 Почистване и поддръжка

Почиствайте и поддържайте старателно Вашия уред, за да съхраните неговата функционалност за дълго време.

### 14.1 Препарат за миене

Използвайте само подходящи почистващи средства.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Неподходящите почистващи средства повреждат повърхностите на уреда.

- ▶ Да не се използват абразивни и изискващи търкане почистващи средства.
- ▶ Не използвайте почистващи средства с високо съдържание на алкохол.
- ▶ Не използвайте твърди абразивни гъби или гъби за чистене.
- ▶ Не използвайте специални почистващи препарати за топло почистване.
- ▶ Използвайте препарати за стъкло, шабери за стъкло или средства за грижа за неръждаема стомана само ако те са препоръчани за съответната част в инструкцията за почистване.

Новите гъби съдържат остатъци от производството.

- ▶ Преди употреба изплакнете щателно новите попивателни кърпи.

Кои почистващи препарати са подходящи за отделните повърхности и части, ще научите в отделните ръководства за почистване.

### 14.2 Почистване на уреда

Почиствайте уреда според посоченото, за да не се повредят различните части и повърхности поради грешно почистване или неподходящ препарат.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

По време на употреба уредът и неговите докосващи се части са горещи.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!**

Остатъците от храна, мазнината и сокът от печенето могат да се запалят.

- ▶ Преди работа отстранявайте грубите замърсявания от камерата, от нагревателните елементи и принадлежностите.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

- ▶ Не използвайте остри абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за по-

чистването на стъклото на вратата на уреда, тъй като те могат да надраскат повърхността.

1. Спазвайте указанията за почистващите средства. → Страница 45
2. Указанията за почистване на компонентите на уреда или повърхностите да се спазват.
3. Когато не е посочено нищо друго:
  - Почистете компонентите на уреда с горещ сапунен разтвор и с кърпа.
  - Подсушете с мека кърпа.

### 14.3 Почистване на камерата

#### **ВНИМАНИЕ!**

Неправилното почистване може да повреди камерата.

- ▶ Не използвайте спрей за фурна, абразивни средства или други агресивни почистващи средства.

1. Спазвайте указанията за почистващите средства. → Страница 45
2. Почистете с горещ сапунен разтвор или оцетна вода.
3. При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни. Използвайте почистващи препарати за фурна само в студена камера.

**Съвет:** За да се отстранят неприятните миризми, загрейте чаша вода с няколко капки лимонов сок за 1 до 2 минути с максимална микровълнова мощност. За да избегнете забавено кипване, винаги вкарвайте в съда лъжица.

4. След това избършете камерата с мека кърпа.
5. Изсушете камерата с отворена врата.

### 14.4 Почистване на предната страна на уреда

#### **ВНИМАНИЕ!**

Неправилното почистване може да повреди предната част на уреда.

- ▶ Не използвайте препарати за стъкло, метална стъргалка или стъклени шпатули за почистване.
- ▶ За да избегнете корозия върху предните части от неръждаема стомана, веднага отстранявайте петната от котлен камък, мазнина, киселина и белтъци.
- ▶ При повърхности от неръждаема стомана използвайте специални средства за поддръжка на неръждаема стомана за горещи повърхности.

1. Спазвайте указанията за почистващите средства. → Страница 45
2. Предната част на уреда се почиства с горещ сапунен разтвор и кърпа.

**Бележка:** На предната страна на уреда са възможни малки цветови различия поради различните материали, като напр. стъкло, пластмаса или метал.

3. При уреди с предна част от неръждаема стомана нанесете средството за поддръжка на неръждаемата стомана с мека кърпа на тънък слой.

Средства за поддръжка на неръждаема стомана ще получите от служба за обслужване на клиентите или в специализираната търговска мрежа.

4. Подсушете с мека кърпа.

## 14.5 Почистване на панела за обслужване

### ВНИМАНИЕ!

Неправилното почистване може да повреди панела за обслужване.

- ▶ Никога не бършете панела за обслужване мокър.

1. Спазвайте указанията за почистващите средства. → Страница 45
2. Почистете панела за обслужване с микрофазерна кърпа или с мека, влажна кърпа.
3. Подсушете с мека кърпа.

## 14.6 Почистване на принадлежностите

1. Спазвайте указанията за почистващите средства. → Страница 45
2. Загорелите остатъци от храна се размекват с влажна кърпа и горещ сапунен разтвор.
3. Почистете принадлежностите с горещ сапунен разтвор и кърпа или с четка.
4. Почиствайте ръждата с препарат за неръждаема стомана или препарат за съдове. При силно замърсяване използвайте спирала от неръждаема стомана или препарат за почистване на фурни.
5. Подсушете с мека кърпа.

## 14.7 Почистване на стъклата на вратата

### ВНИМАНИЕ!

Неправилното почистване може да повреди стъклата на вратата.

- ▶ Не използвайте стъргалка за стъкло.

1. Спазвайте указанията за почистващите средства. → Страница 45
2. Стъклата на вратата се почистват с влажна кърпа и препарат за стъкло.

**Бележка:** Сенките върху стъклата на вратата, които приличат на трептения, са светлинни отражения от осветлението на камерата.

3. Подсушете с мека кърпа.

## 14.8 Почистване на уплътнението на вратата

### ВНИМАНИЕ!

Неправилното почистване може да повреди уплътнението на вратата.

- ▶ Не използвайте метална стъргалка или стъклени шпатули за почистване.
- ▶ Не използвайте абразивни почистващи препарати.

1. Спазвайте указанията за почистващите средства. → Страница 45
2. Почиствайте уплътнението на вратата с горещ сапунен разтвор и мека кърпа.
3. Подсушете с мека кърпа.

## 14.9 EasyClean

Подпомагането на почистването е бърза алтернатива на почистването на камерата. Подпомагането на почистването размеква замърсяванията чрез изпаряване на сапунен разтвор. Замърсяванията след това по-леко се отстраняват.

### Настройване на подпомагане на почистването

1. Сипете няколко капки почистващ препарат в чаша с вода.
2. За да избегнете забавено кипване, поставете лъжичка в чашата.
3. Поставете чашата в средата на камерата.
4. Настройте микровълнова мощност 600 W.
5. Настройте 5 минути продължителност.
6. Стартиране микровълни.
7. След изтичане на продължителността дръжте вратата затворена за още 3 минути.
8. След това избършете камерата с мека кърпа.
9. Изсушете камерата с отворена врата.

---

# 15 Отстраняване на неизправности

Можете да отстраните самостоятелно малки неизправности по Вашия уред. Преди да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, направете справка с информацията за отстраняване на неизправности. Така ще избегнете ненужни разходи.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.


- ▶ Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

## 15.1 Функционални неизправности

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не функционира.	Щепселът на кабела не е вкаран. ▶ Свържете уреда към електрозахранващата мрежа.
	В кутията с предпазители се е активирал предпазител. ▶ Проверете предпазителя в кутията с предпазители.
	Спиране на електрозахранването. ▶ Проверете дали функционират осветлението на помещението или други уреди в помещението.
	Функционална неизправност 1. Изключете предпазителя от таблото. 2. След ок. 10 секунди включете отново предпазителя. ✓ Ако неизправността е била еднократна, съобщението угасва. 3. Ако съобщението се появи отново, се свържете с отдела по обслужване на клиенти. При обаждането посочете точното съобщение за грешка. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 48
Уредът не може да стартира.	Вратата на уреда не е затворена напълно. ▶ Затворете вратата на уреда.
Уредът не се нагрява, на дисплея свети символът 	Демо режимът е активиран. 1. Изключете уреда от електрическата мрежа, като изключите за кратко предпазителя от таблото. 2. Деактивирайте демо режима в рамките на 3 минути в основните настройки.
Осветлението на камерата не функционира.	Осветлението на камерата е дефектно ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 48

## 15.2 Указания на дисплея

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Дисплеят показва съобщението за грешка "Exxx"	Възникна грешка. 1. Ако дисплеят показва съобщение за грешка, изключете уреда и отново го включете. ✓ Ако дисплеят вече не показва съобщение за грешка, това е бил еднократен проблем. 2. Ако дисплеят продължава да показва или показва повторно съобщението за грешка, свържете се с отдела по обслужване на клиенти и предайте кода на грешката. 3. Ако дисплеят показва съобщението за грешка E0532, отворете и затворете вратата на уреда. 4. Ако дисплеят показва съобщение за грешка E6501, изключете уреда и отново го включете след 10 минути.

# 16 Предаване за отпадъци

Тук ще узнаете как се предават правилно за отпадъци излезли от употреба уреди.

## 16.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

Чрез екологосъобразно предаване за отпадъци е възможна повторна употреба на ценни суровини.

1. Издърпайте от контакта щепсела на кабела за свързване към мрежата.
2. Прережете кабела за свързване към мрежата.
3. Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.

Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

## 17 Отдел по обслужване на клиенти

В случай че имате въпроси относно приложението, не можете да отстраните дадена неизправност на уреда самостоятелно или е необходим ремонт на уреда, се обърнете към нашия отдел по обслужване на клиенти.

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница.

В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) на Вашия уред.

Данните за контакт на отдела по обслужване на клиенти ще намерите в приложения указател с отдели по обслужване на клиенти или на нашата уеб страница.

Настоящият продукт съдържа светлинни източници с клас на енергийна ефективност E. Светлинните източници се предлагат като резервна част и трябва да се сменят само от обучен специализиран персонал.

### 17.1 Номер на изделието (E-Nr.) и заводски номер (FD)

Номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) са посочени на фабричната табелка на уреда. Отворете вратата на уреда, за да видите фабричната табелка с номерата.

Можете да си запишете данните, за да разполагате своевременно с данните на Вашия уред и телефонния номер на отдела по обслужване на клиенти.

## 18 Така става

За различни ястия тук ще откриете подходящите настройки и най-добрите принадлежности и съдове. Препоръките сме съгласували оптимално за Вашия уред.

### 18.1 Така процедурите най-добре

Тук ще научите как най-добре да действате стъпка по стъпка, за да можете идеално да използвате препоръките за настройка. Ще получите данни за много ястия с информация и съвети за идеално използване на уреда "от първия път" и настройка.

#### Съвет

Указания за приготвяне

- Препоръките за настройка важат винаги за студена и празна камера.
  - Указанията за времето в прегледите са ориентировъчни. Те зависят от качеството и свойствата на хранителните продукти.
1. Преди използване отстранете от камерата за приготвяне ненужните съдове.
  2. Изберете желаното ястие от препоръките за настройка.
  3. Поставете ястието в подходящ съд.
  4. Поставете съда в средата на дъното на камерата.

### Размразяване с микровълнов режим

#### Бележка:

Указания за приготвяне

- Замразявайте ястията плоско.
- Използвайте открит подходящ за микровълновата фурна съд.
- Поставете съда върху дъното на камерата.
- От време на време разбърквайте или обръщайте хранителните продукти 2-3 пъти. При обръщане отстранявайте течността от размразяване.

Така микровълните достигат ястията от всички страни.

5. Настройте уреда съгласно препоръките за настройка.  
Първо настройте по-късата продължителност. Ако е нужно, удължете продължителността.
6. Ако изваждате съда от камерата, използвайте ръкохватка.

### 18.2 Размразяване, притопляне и приготвяне с микровълни

Препоръки за настройка за размразяване, притопляне и готвене с микровълнов режим.

Продължителността зависи от съда и от температурата, свойствата и количеството на хранителните продукти. Затова в таблиците са посочени диапазони. Започнете с по-ниската стойност и при необходимост следващия път настройте по-висока стойност. Възможно е да разполагате с количества, различни от посочените в таблиците. За такива случаи съществува общото правило: двойно количество – приблизително два пъти по-дълга продължителност, половин количество – двойно по-кратка продължителност.



- При размразяването на месо или птици се образува течност. При обръщане отстранете течността. Да не се използва или да се допира до други хранителни продукти.
- Отстранете вече размразената кайма след обръщането.
- При обръщането отделете размразените части една от друга.
- Оставете ястията след размразяване за 10-60 минути.

Ястия	Тегло	Микровълнова мощност	Продължителност
Цели парчета месо, със или без кости	800 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 мин. <sup>1</sup> 2. 15-25 мин.
Цели парчета месо, със или без кости	1000 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 мин. <sup>1</sup> 2. 20-30 мин. <sup>1</sup>
Цели парчета месо, със или без кости	1500 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 мин. <sup>1</sup> 2. 25-30 мин. <sup>1</sup>
Месо на парчета или филийки	200 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-8 мин. <sup>2</sup> 2. 5-10 мин.
Месо на парчета или филийки	500 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 8-11 мин. <sup>2</sup> 2. 10-15 мин.
Месо на парчета или филийки	800 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 мин. <sup>2</sup> 2. 10-15 мин.
Кайма, смесена	200 г	90 W	10-15 мин. <sup>1</sup>
Кайма, смесена	500 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 мин. <sup>1</sup> 2. 10-15 мин.
Кайма, смесена	1000 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 мин. <sup>1</sup> 2. 10-15 мин.
Птици или части от птици	600 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 мин. <sup>1</sup> 2. 10-15 мин.
Птици или части от птици	1200 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 мин. <sup>1</sup> 2. 20-25 мин.
Рибено филе, рибен котлет или шайби риба	400 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 мин. 2. 10-15 мин.
Цяла риба	300 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 мин. <sup>1</sup> 2. 10-15 мин.
Цяла риба	600 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 мин. <sup>1</sup> 2. 15-20 мин.
Зеленчуци, напр. грах	300 г	180 W	10-15 мин. <sup>3</sup>
Плодове, напр. малини	300 г	180 W	6-9 мин. <sup>3</sup>
Плодове, напр. малини	500 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 мин. 2. 5-10 мин. <sup>3</sup>
Масло, разтопяване <sup>4</sup>	125 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 мин. <sup>4</sup> 2. 1-2 мин.
Масло, разтопяване <sup>4</sup>	250 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 мин. 2. 2-4 мин.
Хляб цял	500 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 мин. <sup>1</sup> 2. 5-10 мин.
Хляб цял	1000 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 мин. <sup>1</sup> 2. 10-20 мин.
Сладкиш, сух, напр. кекс <sup>5</sup> <sub>6</sub>	500 г	90 W	10-15 мин.
Сладкиш, сух, напр. кекс <sup>5</sup> <sub>6</sub>	750 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 мин. 2. 10-15 мин.

<sup>1</sup> Обръщайте ястието многократно.

<sup>2</sup> При обръщането отделете размразените части една от друга.

<sup>3</sup> Периодично разбърквайте внимателно ястието.

<sup>4</sup> Отстранете изцяло опаковката.

<sup>5</sup> Размразявайте само сладкиши без глазура, сметана, желатин или крем.

<sup>6</sup> Отделете парчетата сладкиш едно от друго.

Ястия	Тегло	Микровълнова мощност	Продължителност
Сладкиш, сочен, напр. с плодове или извара <sup>5</sup>	500 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 мин. 2. 15-20 мин.
Сладкиш, сочен, напр. с плодове или извара <sup>5</sup>	750 г	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 мин. 2. 15-20 мин.

<sup>1</sup> Обръщайте ястието многократно.

<sup>2</sup> При обръщането отделете размразените части една от друга.

<sup>3</sup> Периодично разбърквайте внимателно ястието.

<sup>4</sup> Отстранете изцяло опаковката.

<sup>5</sup> Размразявайте само сладкиши без глазура, сметана, желатин или крем.

<sup>6</sup> Отделете парчетата сладкиш едно от друго.

### Съвети за следващото размразяване, притопляне и приготвяне с микровълни

Спазвайте тези съвети за добри резултати при размразяване, нагриване и готвене с микровълни.

Тема	Съвет
Вашето ястие е твърде сухо.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Намалете продължителността или изберете по-ниска микровълнова мощност.</li> <li>■ Покрийте ястието и добавете още течност.</li> </ul>
Вашето ястие след изтичане на времето още не е размразено, загоряло или сгоряло.	Удължаване на времетраенето. По-големи количества и по-високи ястия имат нужда от повече време.

Тема	Съвет
Вашето ястие след изтичане на времето отвътре още не е готово, но отвън вече е пренагоряло.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Разбърквайте от време на време.</li> <li>■ Редуцирайте микровълновата мощност и намалете продължителността.</li> </ul>
Вашето месо или птиче след размразяването отвътре още не е размразено, отвън обаче вече е запечено.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Редуцирайте микровълновата мощност.</li> <li>■ Обръщайте многократно големия продукт за размразяване.</li> </ul>

## 18.3 Загриване

С Вашия уред можете да загрявате ястия.

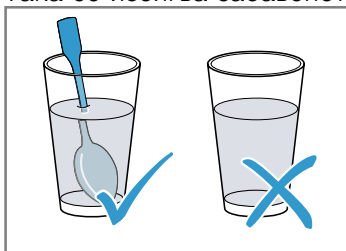
### Загриване с микровълнов режим

Спазвайте препоръките за настройка за загряване с микровълнов режим.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!**

При загряване на течности може да се стигне до забавено кипване. Това ще рече, че температурата на кипване се достига без образуване на типичните мехурчета. Трябва да се внимава и при слабо разклащане на съда. Горещата течност може внезапно да кипне и да се разпръсне.

- ▶ При загряване винаги поставяйте лъжица в съда. Така се избягва забавеното кипване.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Ако метал докосва стената на камерата, възникват искри, които могат да повредят уреда или да разрушат вътрешното стъкло на вратата.

- ▶ Металите, например лъжица в чаша, трябва да бъдат на разстояние от минимум 2 см от стените на камерата и от вътрешната страна на вратата.

#### **Бележка:**

Указания за приготвяне

- Използвайте закрит подходящ за микровълновата фурна съд. Можете да използвате за покриване и чиния или специално фолио за микровълнова фурна. Извадете готовите ястия от опаковката.
- Поставете съда върху дъното на камерата.
- Междувременно разбърквайте или обръщайте ястията 2 до 3 пъти.
- Оставете ястията след затопляне за 2-5 минути.
- Ястията отделят топлина към съда. Съдовете могат да се нагорещат силно. Използвайте кухненски ръкавици.

Ястия	Тегло	Микровълнова мощност	Продължителност
Меню, ястие в чиния, готово ястие (2-3 компоненти)		600 W	5-8 мин.
Напитки <sup>1</sup>	125 мл	900 W	0,5-1 мин. <sup>2,3</sup>
Напитки <sup>1</sup>	200 мл	900 W	1-2 мин. <sup>2,3</sup>
Напитки <sup>1</sup>	500 мл	900 W	3-4 мин. <sup>2,3</sup>
Бebешка храна, напр. бутилки с мляко <sup>4</sup>	50 мл	360 W	ок. 0,5 мин. <sup>5,6</sup>
Бebешка храна, напр. бутилки с мляко <sup>4</sup>	100 мл	360 W	0,5-1 мин. <sup>4,6</sup>
Бebешка храна, напр. бутилки с мляко <sup>4</sup>	200 мл	360 W	1-2 мин. <sup>4,6</sup>
Супа, 1 чаша	по 175 г	600 W	1-2 мин.
Супа, 2 чаши	по 175 г	600 W	2-3 мин.
Месо в сос <sup>7</sup>	500 г	600 W	7-10 мин.
Яхния	400 г	600 W	5-7 мин.
Яхния	800 г	600 W	7-8 мин.
Зеленчуци, 1 порция	150 г	600 W	2-3 мин.
Зеленчуци, 2 порции	300 г	600 W	3-5 мин.

<sup>1</sup> Добавете лъжица в чашата.

<sup>2</sup> Не прегрявайте алкохолните напитки.

<sup>3</sup> Проверявайте ястието периодично.

<sup>4</sup> Загривайте бebешката храна без биберон или капак.

<sup>5</sup> След загряване винаги разклащайте добре ястието.

<sup>6</sup> Непременно проверявайте температурата.

<sup>7</sup> Парчета месо разделени.

## Загряване на дълбокозамразени ястия с микровълни

Спазвайте препоръките за настройка за загряване с микровълнов режим.

### Бележка:

Указания за приготвяне

- Използвайте закрит подходящ за микровълновата фурна съд. Можете да използвате за покриване и чиния или специално фолио за микровълнова фурна. Извадете готовите ястия от опаковката.
- Разпределете плоско храната върху съда. Плоските ястия се пекат по-бързо от високите.
- Поставете съда върху дъното на камерата.
- Ястията отделят топлина към съда. Съдовете могат да се нагорещат силно. Използвайте кухненски ръкавици.
- Междувременно разбърквайте или обръщайте ястията 2 до 3 пъти.
- Оставете ястията след затопляне за 2-5 минути.
- Ястията отделят топлина към съда. Съдовете могат да се нагорещат силно. Използвайте кухненски ръкавици.
- Собственият вкус на ястията се запазва до голяма степен. Пестеливо подхождайте със солта и подправките.

Ястия	Тегло	Микровълнова мощност	Продължителност
Меню, ястие в чиния, готово ястие (2-3 компоненти)	300-400 г	600 W	8-13 мин.
Супа	400 г	600 W	8-12 мин.
Яхнии	500 г	600 W	10-15 мин.
Резени или парчета месо в сос, напр. гулаш	500 г	600 W	10-15 мин.
Риба, напр. парчета филе	400 г	600 W	10-15 мин.
Запеканки, например лазаня, канелони	450 г	600 W	10-15 мин.
Гарнитури, напр. ориз, паста <sup>1</sup>	250 г	600 W	3-7 мин.
Гарнитури, напр. ориз, паста <sup>1</sup>	500 г	600 W	8-12 мин.
Зеленчуци, напр. грах, броколи, моркови <sup>1</sup>	300 г	600 W	7-11 мин.
Зеленчуци, напр. грах, броколи, моркови <sup>1</sup>	600 г	600 W	14-17 мин.
Спанак със сметана <sup>2</sup>	450 г	600 W	10-15 мин.

<sup>1</sup> Добавете малко течност към ястието.

<sup>2</sup> Пригответе ястието без добавяне на вода.

## 18.4 Приготвяне

С Вашия уред можете да готвите ястия.

### Готвене с микровълнов режим

#### Бележка:

Указания за приготвяне

- Поставете съда върху дъното на камерата.
- Разпределете плоско храната върху съда. Плоските ястия се пекат по-бързо от високите.
- Използвайте закрит подходящ за микровълновата фурна съд. Можете да използвате за покриване и чиния или специално фолио за микровълнова фурна. Извадете готовите ястия от опаковката.
- Собственият вкус на ястията се запазва до голяма степен. Пестеливо подхождайте със солта и подправките.
- Оставете ястията след затопляне за 2-5 минути.
- Ястията отделят топлина към съда. Съдовете могат да се нагорещат силно. Използвайте кухненски ръкавици.

- Ако върху опаковките е посочена по-висока мощността 600 вата за готвене на ястията, въпреки това използвайте максимум 600 вата. Ако е нужно, удължете посоченото време до желания резултат.

Ястия	Тегло	Микровълнова мощност	Продължителност
Цяло пиле, прясно, без вътрешности <sup>1</sup>	1200 г	600 W	25-30 мин.
Рибно филе, прясно	400 г	600 W	7-12 мин.
Зеленчуци, пресни <sup>2, 3, 4</sup>	250 г	600 W	6-10 мин.
Зеленчуци, пресни <sup>2, 3, 4</sup>	500 г	600 W	10-15 мин.
Картофи <sup>2, 3, 4</sup>	250 г	600 W	8-10 мин.
Картофи <sup>2, 3, 4</sup>	500 г	600 W	10-15 мин.
Картофи <sup>2, 3, 4</sup>	750 г	600 W	15-22 мин.
Ориз <sup>5</sup>	125 г	1. 600 W 2. 180 W	1. 4-6 мин. 2. 12-15 мин.
Ориз <sup>5</sup>	250 г	1. 600 W 2. 180 W	1. 6-8 мин. 2. 15-18 мин.
Десерти, напр. пудинг (инстантен) <sup>4</sup>	500 мл	600 W	6-8 мин.
Плодове, компот <sup>4</sup>	500 мл	600 W	9-12 мин.
Пуканки за микровълнова фурна <sup>6</sup>	1 пакетче от 100 г	600 W	2,5-3,5 мин.

<sup>1</sup> Обърнете ястието след 1/2 от общото време.

<sup>2</sup> Нарезете на парчета с еднаква големина.

<sup>3</sup> Добавете към ястието малко вода.

<sup>4</sup> Периодично разбърквайте внимателно ястието.

<sup>5</sup> Добавете двойно количество течност.

<sup>6</sup> Винаги поставяйте торбичката с пуканки върху стъклена чиния. Спазвайте указанията на производителя.

## 18.5 Печене на грил

Печете на грил храни, които трябва да са хрупкави.

### Печене на грил

#### Бележка:

Указания за приготвяне

- Винаги печете на грил при затворена врата на уреда.
- Не загревайте предварително.
- Използвайте парчета за грил с подобно тегло и дебелина.  
Така парчетата грил получават равномерно покафеняване и остават сочни.
- Продуктите за печене се поставят директно върху скарата.
- Обръщайте продуктите за печене на грил с щипка за грил.  
Ако прободете месото с вилица, то губи сок и изсъхва.
- Посолете продуктите едва след печенето на грил.  
Солта отнема водата от месото.
- Тъмно месо, като например говеждо, покафенява по-бързо от светло месо от теле или прасе. Парчетата за грил от светло месо или риба често на повърхността са само светло кафяви, но въпреки това отвътре са опечени и сочни.
- Нагряващото тяло на грила непрекъснато се включва и се изключва. Това е нормално. Честотата се ориентира според настроената степен на грила.
- При печенето на грил може да се образува дим.

Ястия	Количество	Тегло	Степен на грила	Продължителност
Вратни пържоли, ок. 2 см дебели	3-4 броя	по ок. 120 г	3 (силно)	1-ва страна ок. 15 мин. 2-ра страна: ок. 10-15 мин.

<sup>1</sup> Предварително намазнете скарата с олио.

Ястия	Количество	Тегло	Степен на грила	Продължителност
Наденички на грил	4-6 броя	по ок. 150 г	3 (силно)	1-ва страна ок. 10-15 мин. 2-ра страна: ок. 10-15 мин.
Рибен котлет <sup>1</sup>	2-3 броя	по ок. 150 г	3 (силно)	1-ва страна ок. 10 мин. 2-ра страна: ок. 10-15 мин.
Риба, цяла, напр. пъстърва <sup>1</sup>	2-3 броя	по ок. 150 г	3 (силно)	1-ва страна ок. 15 мин. 2-ра страна: ок. 15-20 мин.
Хляб за сандвичи (предварително изпичане)	2-6 шайби		3 (силно)	1-ва страна ок. 4 мин. 2-ра страна: ок. 4 мин.
Препичане на филийки	2-6 шайби		3 (силно)	в зависимост от плънката: 5-10 мин.

<sup>1</sup> Предварително намазнете скарата с олио.

## 18.6 Грил комбиниран с микровълни

За да скъсите продължителността на готвене, можете да използвате грил в комбинация с микровълнов режим.

### Грил комбиниран с микровълни

#### Бележка:

Указания за приготвяне

- Поставете съда върху скарата.
- Предварително размразявайте дълбокозамразените ястия.
- За печене използвайте висока форма. При приготвяне в затворен съд камерата остава по-чиста.
- Поставете пилето, частите на пилето и патешките гърди с кожата нагоре.
- За запеканки и огретени използвайте голям, плосък съд.  
В тесен, висок съд ястията се нуждаят от повече време и стават по-тъмни от горната страна.
- Оставете запеканките и огретените в изключения уред 5 минути.
- Проверете дали съдът се побира в камерата за готвене. Съдът не бива да е твърде голям.
- Оставете месото да почине 5-10 минути преди разрязването.  
Така сокът на месото се разпределя равномерно и не изтича при разрязването.
- Винаги настройвайте максималното време на готвене.  
След по-кратки от посочените времена проверявайте ястието.

Ястия	Тегло	Степен на грила	Микровълнова мощност	Продължителност
Свинско печено, напр. вратна пържола <sup>1</sup>	ок. 750 г	1 (слабо)	360 W	35-40 мин.
Руло от кайма, макс. 7 см високо	ок. 750 г	2 (средна)	360 W	ок. 25 мин
Пиле, наполовина <sup>2</sup>	ок. 1200 г	3 (силно)	360 W	40 мин.
Части от пиле, напр. четвърт пиле <sup>2</sup>	ок. 800 г	2 (средна)	360 W	20-25 мин.
Патешки гърди <sup>2</sup>	ок. 800 г	3 (силно)	180 W	25-30 мин
Запеканка с макарони (от предварително приготвени съставки) <sup>3</sup>	ок. 1000 г	1 (слабо)	360 W	25-30 мин.

<sup>1</sup> Обръщайте ястието периодично.

<sup>2</sup> Не обръщайте ястието.

<sup>3</sup> Поръсете ястието с кашкавал.

Ястия	Тегло	Степен на грила	Микровълнова мощност	Продължителност
Огретен с картофи (от сурови картофи), макс. 3 см висок	ок. 1000 г	2 (средна)	360 W	35 мин.
Риба, препечена	ок. 500 г	3 (силно)	360 W	15 мин
Запеканка с извара, макс. 5 см висока	ок. 1000 г	1 (слабо)	360 W	20-25 мин.

<sup>1</sup> Обръщайте ястието периодично.  
<sup>2</sup> Не обръщайте ястието.  
<sup>3</sup> Поръсете ястието с кашкавал.

## 18.7 Тестови ястия

Тези прегледи са изготвени за тестови институти, за да е по-лесно тестването на уреда съгласно EN 60350-1:2013 респ. IEC 60350-1:2011 и съгласно стандарт EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Готвене с микровълнов режим

Ястие	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в мин	Указание
Яйчено мляко, 1000 г	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 мин. 2. 8-10 мин.	Pyrex форма
Бисквити, 475 г	600 W	7-9 мин.	Pyrex форма с диам. 22 см
Руло от кайма, 900 г	600 W	25-30 мин.	Pyrex форма с диам. 28 см дълга

### Размразяване с микровълнов режим

Препоръки за настройка за размразяване с микровълнов режим.

Ястие	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в мин	Указание
Месо, 500 г	1. 180 W 2. 90 W или програма "Размразяване на месо"	1. 8 мин. 2. 7-10 мин.	Pyrex форма с диам. 24 см

### Приготвяне с микровълновата фурна и грила

Препоръки за настройка за готвене с микровълнов режим.

Ястие	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в мин	Указание
Огретен с картофи, 1100 г	360 W + степен на грил 2	20-35 мин.	Кръгла форма Pyrex с диам. 22 см
Сладкиш	-		Не се препоръчва
Пилета, разполовени, ок. 1100 г	360 W + степен на грил 3	40-45 мин.	Скара, стъклена купа

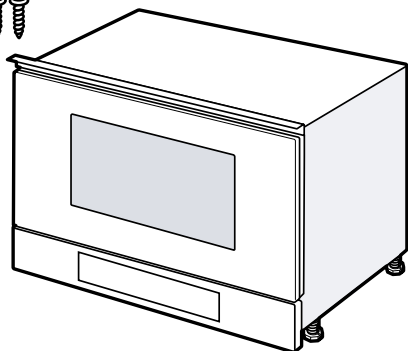
## 19 Ръководство за монтаж

Спазвайте тази информация при монтажа на уреда.



### 19.1 Обхват на доставката

След разопаковането проверете всички части за щети, получени при транспортирането, и комплектността на доставката.



### 19.2 Сигурен монтаж

Спазвайте тези указания за безопасност, когато монтирате уреда.

- Само при качествено вграждане съгласно инструкцията за монтаж се гарантира сигурността при работа. Инсталираният е отговорен за безупречното функциониране на мястото на поставяне.
- Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не включвайте.
- Свалете от камерата и от вратата опаковъчния материал и облепващото фолио преди въвеждане в експлоатация.
- Спазвайте монтажните инструкции за монтаж на аксесоарите.
- Мебелите за вграждане трябва да са устойчиви на температури до 90 °С, а граничните предни части на мебели - на температури до 65 °С.
- Уредът да не се монтира зад декоративна врата или врата на шкаф. Налице е опасност от прегряване.
- Извършете всички дейности по изрязване на мебелите преди поставянето на уреда. Отстранете стружките. Отстранете стружките, те могат да застрашат функционирането на електрическите компоненти.

- Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда без щекер. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Частите, които по време на монтажа са достъпни, могат да са с остри ръбове и да доведат до порязване.

- ▶ Носете защитни ръкавици

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Употребата на удължен кабел за свързване към мрежата и неразрешени адаптери представлява опасност.

- ▶ Не използвайте разклонители или удължители.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата е твърде къс, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.
- ▶ Използвайте само разрешени от производителя адаптери.

### 19.3 Шкаф за вграждане

Този уред е предназначен само за вграждане. Този уред не е замислен като настолен уред или за употреба в шкаф.

Шкафът за вграждане не трябва да има задна стена зад уреда. Минималната височина на вграждане възлиза на 850 мм.

Процепите за проветрение и смукателните отвори не трябва да се покриват.

### 19.4 Електрически изводи

За да можете сигурно да свържете уреда електрически, спазвайте тези указания.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност: Магнетизъм!

Уредът съдържа постоянни магнити. Те могат да повлияят електронни импланти, напр. пейсмейкъри или инсулинови помпи.

- ▶ Лица с електронни импланти трябва да спазват минимално отстояние от 10 см спрямо уреда.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Използването на щепселни вилки, многогнездови контакти или удължители може да доведе до пожар.

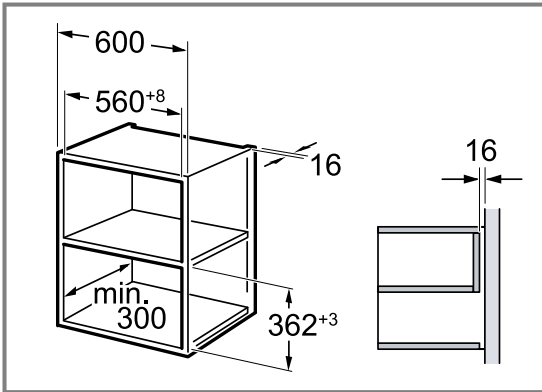
- ▶ Никога не използвайте щепселни вилки, многогнездови контакти или удължители.
- Уредът е с поставен щепсел може да се свързва само към инсталиран според предписанията предпазен контакт.
- Обезопасяването трябва да се извършва според данните за мощността върху типовата табелка и според локалните предписания.



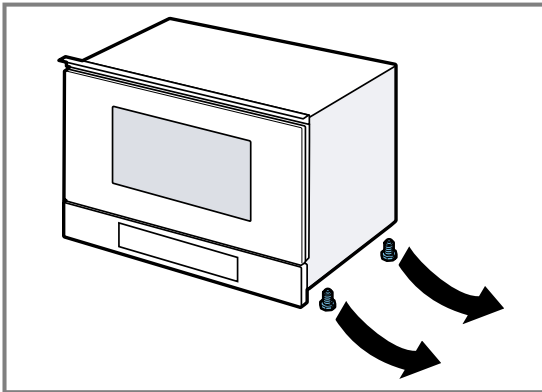
- Монтажът на електрическия контакт трябва да се провежда единствено от електротехник при спазването на релевантните предписания.
- В случай че след монтажа няма достъп до щепсела, от страната на монтажа трябва да е наличен сепаратор за всички полюси с контактен отвор от минимум 3 мм.

### 19.5 Монтаж в горен шкаф

спазвайте монтажните размери и разстоянията за безопасност във високия шкаф.

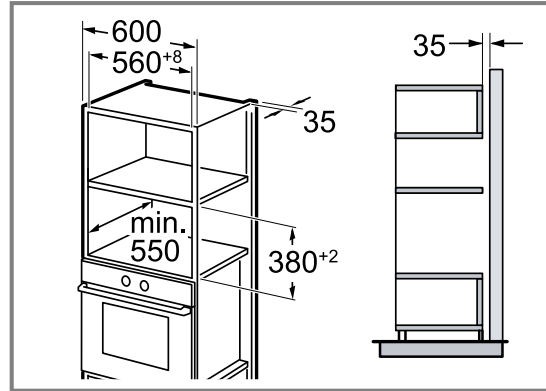


Вграждайте уреда само толкова високо, че допълнителният аксесоар да може безпроблемно да се изважда. Отстранете опорните крачета.



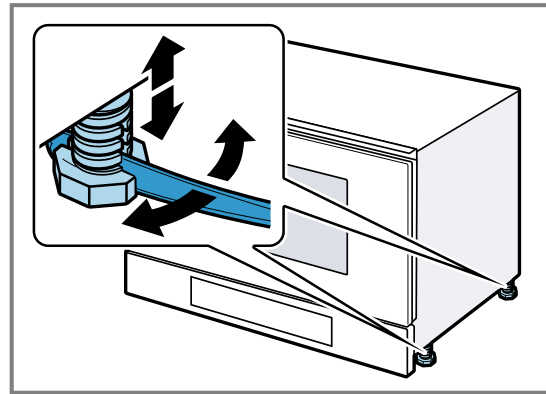
### 19.6 Монтаж във висок шкаф

спазвайте монтажните размери и разстоянията за безопасност във високия шкаф.



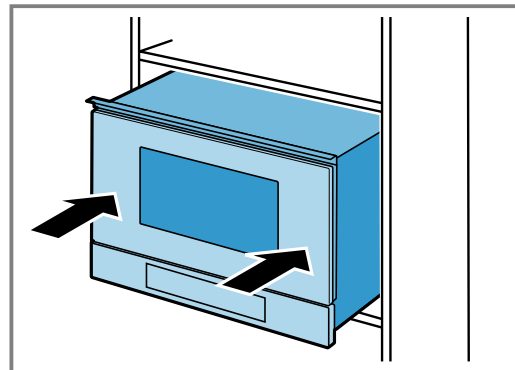
Вграждайте уреда само толкова високо, че допълнителният аксесоар да може безпроблемно да се изважда.

Настройте опорните крака.



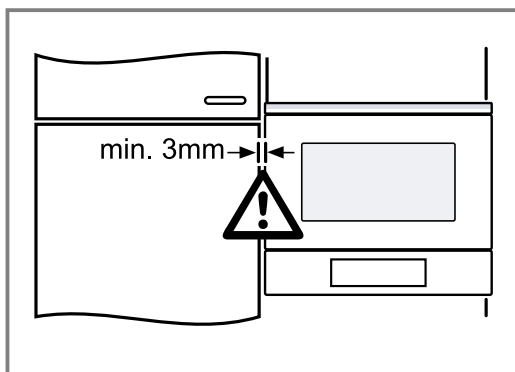
### 19.7 Вграждане на уреда

1. Вкарайте уреда докрай.



Не прегъвайте захранващия кабел, не го защипвайте и не го прекарвайте през остри ръбове.

2. Проверете разстоянието до съседните уреди.

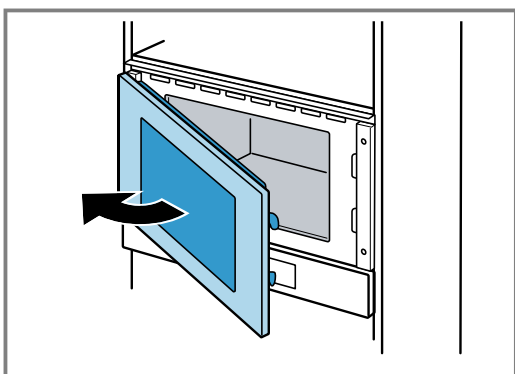


**3. ВНИМАНИЕ!**

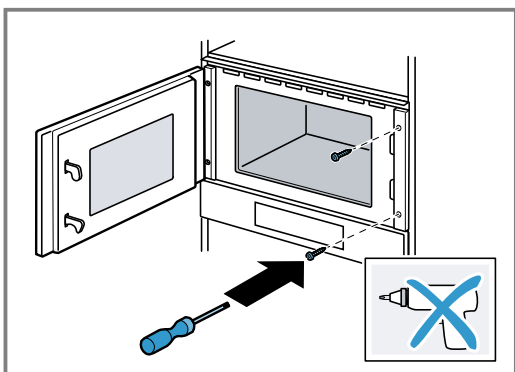
При отварянето на вратата на уреда уредът може да се наклони напред.

- ▶ Задръжте уреда на позиция при отваряне на вратата на уреда.

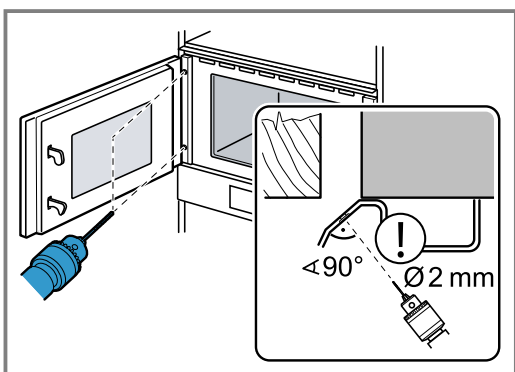
Бавно отворете вратата на уреда.



4. Завинтете уреда към шкафа от насрещната страна на шарнирите.

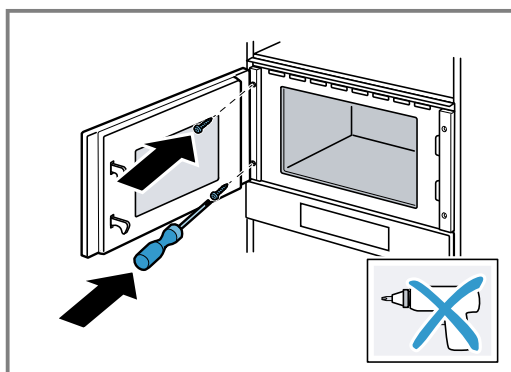


5. Предварително пробийте отворите за винтово свързване от страната на пантите върху шкафа.



Покрийте пантите на вратата.  
Използвайте бургия за дърво с диаметър 2 мм.

6. Отстранете стружките от камерата.  
7. Завинтете уреда към шкафа от страната на шарнирите.

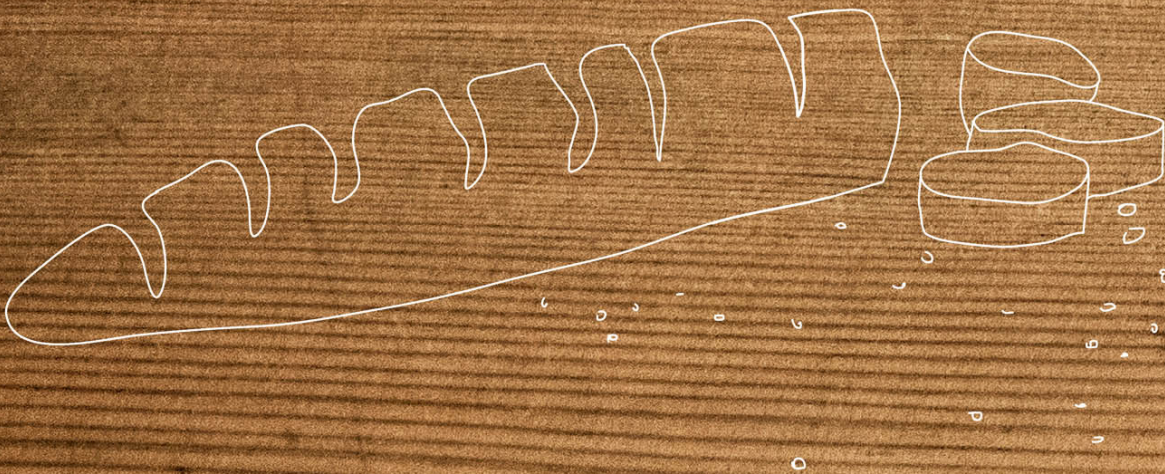


8. Свалете от камерата и от вратата опаковъчния материал и облепващото фолио.

### 19.8 Демонтаж на уреда

1. Изключете уреда от напрежението.
2. Отворете вратата на уреда.
3. Отвийте блендите вляво и вдясно.
4. Развийте закрепващите болтове.
5. Леко повдигнете уреда и го изтеглете докрай.





REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY



9001654869  
010713  
ro, bg