



CUPTOR CU MICROUNDĂ / GRĂȚAR / COMBINAT

MANUAL DE UTILIZARE

MB-3744U

P/N:3828W5A4203

Precauții

Precauții pentru a evita o posibilă expunere la energia excesivă degajată de microunde

Nu puteți folosi cuptorul cu ușa deschisă, din cauza dispozitivelor de siguranță implantate în mecanismul ușii. Aceste dispozitive de siguranță opresc automat orice activitate de preparare termică când ușa este deschisă; ceea ce, în cazul unui cuptor cu microunde, poate da naștere la o expunere nocivă la energia degajată de microunde.

Este important să nu forțați dispozitivele de siguranță.

Nu așezați nici un obiect între partea frontală a cuptorului și ușa și nu lăsați reziduurile alimentare sau de la curățare să se adune pe suprafețele de etanșare.

Nu folosiți cuptorul dacă este defect. Este important mai ales ca ușa cuptorului să se închidă bine și să nu existe deteriorări la: (1) ușa (îndoită), (2) balamale și zăvoare (rupte sau slăbite), (3) dispozitivele de etanșare a ușii și suprafețele de etanșare.

Cuptorul nu trebuie ajustat sau reparat decât de personalul calificat de la service.

Atenție

Asigurați-vă că timpii de preparare sunt setați corect, deoarece dacă lăsați preparatul prea mult în cuptor poate lua foc, iar cuptorul se va deteriora.

Când încălziți lichide, de exemplu supe, sosuri și băuturi în cuptorul cu microunde, poate avea loc o fierbere eruptivă întârziată, fără ca bulele de fierbere să fie vizibile. Acest lucru poate face lichidul fierbinte să dea în foc. Pentru a preveni apariția unei astfel de situații, parcurgeți următorii pași:

1. Evitați să folosiți recipiente cu laturile drepte și cu gâtul subțire.
2. Nu supraîncălziți.
3. Amestecați lichidul înainte de a așeza recipientul în cuptor și din nou la jumătatea timpului de încălzire.
4. După încălzire, lăsați-l să stea în cuptor puțin timp, amestecați sau agitați conținutul (mai ales cel al biberoanelor și bolurile cu mâncare pentru bebeluși) din nou cu grijă, apoi verificați temperatura înainte de consum, pentru a evita arsurile (mai ales conținutul biberoanelor și al bolurilor cu mâncare pentru bebeluși).
Aveți grijă când manevrați recipientul.

Atenție

Lăsați întotdeauna alimentele să stea după ce au fost preparate în cuptorul cu microunde și verificați temperatura lor înainte de consum. Mai ales conținutul biberoanelor și al recipientelor cu alimente pentru bebeluși.

Cum funcționează cuptorul cu microunde

Microundele reprezintă o formă de energie similară undelor radio și TV și luminii obișnuite. În mod normal, microundele se răspândesc în exterior, pe măsură ce călătoresc prin atmosferă și dispar fără nici un efect. Totuși, cuptoarele cu microunde dispun de un magnetron care are ca scop utilizarea energiei din microunde. Electricitatea pusă la dispoziția tubului magnetronic este folosită la energia cu microunde creată.

Aceste microunde intră în zona de preparare termică prin deschizăturile din interiorul cuptorului. În partea de jos a cuptorului se află un platan sau o tavă. Microundele nu pot trece prin pereții metalici ai cuptorului, însă pot penetra materiale ca sticla, porțelanul și hârtia, materiale din care sunt fabricate vasele de gătit sigure pentru microunde.

Microundele nu încălzesc vasele de gătit, deși este posibil ca acestea să se încălzească de la căldura generată de alimente.

Un aparat foarte sigur

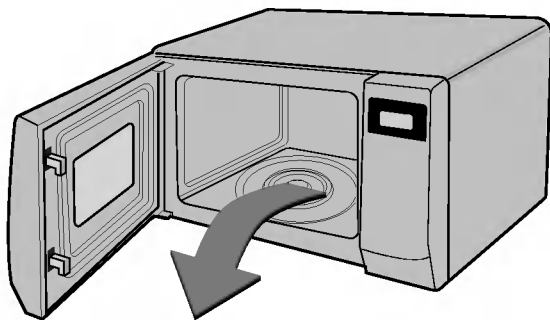
Cuptorul cu microunde reprezintă unul dintre cele mai sigure aparate electrocasnice. Când se deschide ușa, cuptorul oprește automat producerea de microunde. Energia microundelor este convertită complet în căldură când intră în alimente, nemălăsând energie care să fie nocivă pentru dvs. când mâncați alimentul respectiv.

Precauții	2
Cuprins	3
Despachetare și instalare	4 ~ 5
Setarea ceasului	6
Preparare la Micro Power	7
Nivel Micro Power	8
Gătirea în două etape	9
Pornire rapidă	10
Autopreparare	11 ~ 12
Autodezghetare	13 ~ 14
Decongelare rapidă	15 ~ 16
Preparare la grătar	17
Preparare combinată	18
Blocare pentru copii	19
Gătirea în timp mai lung sau mai scurt	20
Ghid pentru încălzire sau reîncălzire	21
Ghid pentru legumele proaspete	22
Ghid pentru prepararea la grătar	23
Instrucțiuni importante pentru siguranță	24
Ustensile sigure pentru utilizare la microunde	25
Caracteristicile alimentului și preparare la microunde	26 ~ 27
Întrebări și răspunsuri	28
Informații despre alimentarea la priză / specificații tehnice	29

Despachetare și instalare

Urmând pașii din aceste două pagini, veți putea verifica rapid dacă cuptorul funcționează corect. Acordați o atenție deosebită îndrumărilor privitoare la locul de instalare a cuptorului. Când despachetați cuptorul, asigurați-vă că ați scos toate accesoriile și ambalajele. Verificați pentru a vă asigura că cuptorul nu s-a deteriorat în timpul transportului.

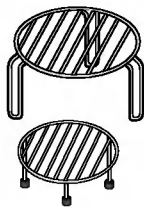
- 1** Despachetați cuptorul și așezați-l pe o suprafață plană.



TAVITA DE STICLA

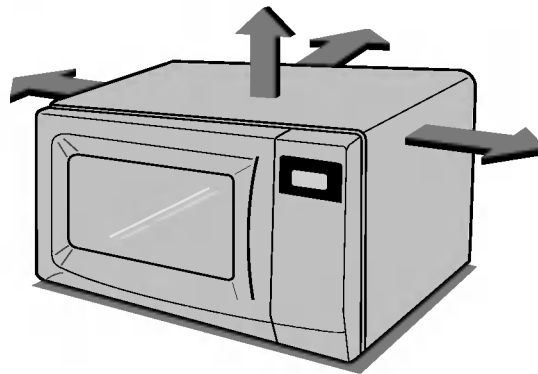


INEL ROTATIV



RAFT GRATAR

- 2** Așezați cuptorul la locul dorit, având o înălțime de peste 85 cm, dar asigurați-vă că există un spațiu de cel puțin 30 cm deasupra și 10 cm în spate pentru o ventilație corectă. Partea din față a cuptorului trebuie să se afle la cel puțin 8 cm de marginea suprafeței, pentru a preveni înclinarea. Pe partea de sus sau pe a latură a cuptorului există un orificiu de evacuare. Blocarea orificiului poate conduce la defectarea cuptorului.



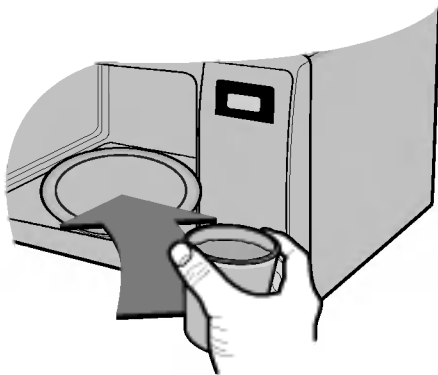
**ACEST CUPTOR NU TREBUIE FOLOSIT ÎN
SCOPURI DE CATERING COMERCIAL**

- 3** Introduceți cuptorul într-o priză standard. Asigurați-vă că cuptorul este singurul aparat conectat la priza respectivă. **Dacă cuptorul nu funcționează corect, deconectați-l de la priză și conectați-l din nou.**

- 4** Deschideți ușa cuptorului trăgând **BUTONUL UȘII**.

Așezați **INELUL ROTATIV** în interiorul cuptorului și deasupra **TĂVIȚA DE STICLĂ**.

- 5** Umpleți **recipientul de siguranță pentru microunde** cu 300 ml apă. Așezați-l pe **TĂVIȚA DE STICLĂ** și închideți ușa cuptorului. Dacă aveți dubii în ceea ce privește tipul de recipient pe care să-l folosiți, consultați pagina 127.



- 6** Apăsați butonul

STOP și apoi butonul **START** de șase ori pentru a seta un timp de preparare de 3 minute. Veți auzi un BEEP la fiecare apăsare a butonului. Cuptorul se va porni înainte de a fi terminat cea de-a șasea apăsare; nu vă îngrijorați, este normal.



- 7** Pe **DISPLAY** va începe o numărătoare inversă începând de la 3 minute.

Când ajunge la sfârșit, se va auzi un BEEP. Deschideți ușa cuptorului și testați temperatura apei. Dacă cuptorul funcționează, apa trebuie să fie caldă. Aveți grijă când scoateți recipientul – poate fi fierbinte.



CUPTORUL ESTE ACUM INSTALAT

Setarea ceasului



Când cuptorul este introdus pentru prima oară în priză, ori după o pană de curent, pe display va apărea „0”; va trebui să setați din nou ceasul. Dacă ceasul (sau afișajul) arată simboluri ciudate, scoateți cuptorul din priză și introduceți-l din nou, apoi setați din nou ceasul.

Puteți seta ceasul pentru 12 sau 24 ore.

În următorul exemplu, vă vom arăta cum se setează ora 14:30, folosind baza de 24 ore.

Asigurați-vă că ați scos toate ambalajele din cuptor.

Asigurați-vă că ați instalat corect cuptorul, potrivit descrierilor anterioare din acest manual.

Apăsăți **STOP/CLEAR**.



Apăsăți **CLOCK** o dată.

(Dacă doriți să folosiți o opțiune diferită, apăsați **CLOCK** încă o dată.

Dacă doriți să modificați opțiunea după setarea ceasului, va trebui să scoateți aparatul din priză și să-l introduceți din nou).



Selectați **10 Min** de 15 ori .

Selectați **1 Min** de 3 ori .

Selectați **10Sec** de 5 ori.



Apăsăți **CLOCK** pentru confirmarea orei.



În următorul exemplu vă vom arăta cum se prepară unele alimente cu 80% putere, timp de 5 minute și 30 secunde.

Preparare la Micro Power



Cuptorul are cinci setări de putere.

PUTERE	%	Capacitate
<i>Ridicată (HIGH MAX)</i>	100%	700W
<i>Medie spre ridicată (MEDIUM HIGH)</i>	80%	560W
<i>Medie (MEDIUM)</i>	60%	420W
<i>Medie spre scăzută (DECONGELARE/ MEDIUM LOW)</i>	40%	280W
<i>Scăzută (LOW)</i>	20%	140W

Asigurați-vă că ați instalat corect cuptorul, potrivit descrierilor anterioare din acest manual.

Apăsati **STOP/CLEAR**.

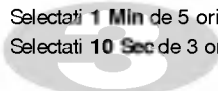


Apăsati **POWER** pentru a selecta 80% .



Selectati **1 Min** de 5 ori.

Selectati **10 Sec** de 3 ori.



Apăsati **START**.



Nivel

Micro Power

Cuptorul cu microunde este echipat cu 5 nivele de putere, pentru a vă oferi un maxim de flexibilitate și control asupra preparării alimentelor. Tabelul de mai jos arată exemple de alimente și nivelele de putere recomandate pentru prepararea acestora la acest cuptor cu microunde.

NIVEL DE PUTERE	UTILIZARE	NIVEL DE PUTERE %	CAPACITATE
Ridicată (HIGH MAX)	<ul style="list-style-type: none">• Fierbere apă• Carne tocată de vită• Preparare bucăți pasăre, pește, legume• Preparare felii de carne moale	100%	700W
Medie spre ridicată (MEDIUM HIGH)	<ul style="list-style-type: none">• Reîncălzire• Friptură și carne de pasăre• Preparare ciuperci și crustacee• Preparare alimente care conțin brânză și ouă	80%	560W
Medie (MEDIUM)	<ul style="list-style-type: none">• Coacere prăjituri și biscuiți• Preparare ouă• Preparare creme• Preparare orez, supă	60%	420W
Medie spre scăzută (DECONGELARE/ MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none">• Orice fel de dezghețare• Topire unt și ciocolată• Preparare felii de carne mai puțin moale	40%	280W
Scăzută (LOW)	<ul style="list-style-type: none">• Înmuiere unt și brânză• Înmuiere înghețată• Creștere drojdie de bere	20%	140W



Gatirea in doua etape

In urmatoorul paragraf va vom arata cum se poate gati in doua etape. Intri-o prima etapa mancarea se prepara pentru 11 minute la putere mare "High", iar in cea de a doua faza se pregateste pentru 35 de minute la 560.



Intre cele doua faze de gatire, usa cuptorului se poate deschide si mancarea poate fi verificata. Inchideti usa de la cuptor si apasati **Start** iar procesul de gatire va continua.

La incheierea fazei 1 , se va produce un sunet si se vacontinua faza 2.

Daca doriti sa anulati programul apasati pe **Stop/ Clear** de doua ori.

Apasati **Stop/ Clear**.



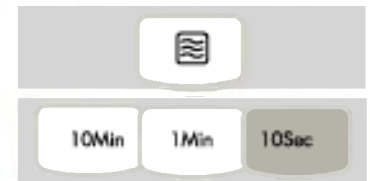
Pregatiti puterea si timpul de gatire pentru faza 1.



Apasati pe **Power** atunci cand ati selectat perioada pentru perioada 1.

Selectati **10 Min** o data.

Selectati **1 Min** o data.



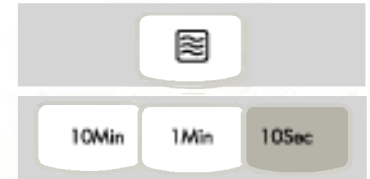
Setati puterea si timpul de gatire pentru faza 2.



Apasati **Micro** de 2 ori pentru a allege puterea 560 .

Selectati **10 Min** de trei ori.

Selectati **1 Min** de 5 ori.



Apasati **Start**.



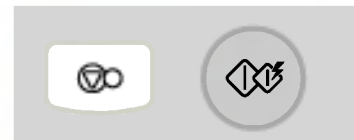
Pornire rapidă

În următorul exemplu vă vom arăta cum se setează un timp de preparare de 2 minute pe putere ridicată.

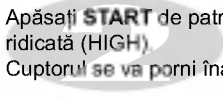


Caracteristica QUICK START vă permite să setați intervale de 30 secunde pentru preparare la putere ridicată (HIGH) printr-o simplă atingere a butonului START.

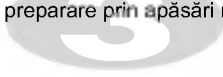
Apăsăți **STOP/CLEAR**.



Apăsăți **START** de patru ori pentru a selecta 2 minute pe putere ridicată (HIGH).
Cuptorul se va porni înainte de a fi terminat cea de-a patra apăsare.



În timpul preparării cu **QUICK START**, puteți prelungi timpul de preparare prin apăsări repetate ale butonului **START**.



Autopreparare

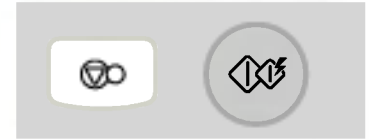
În următorul exemplu vă vom arăta cum se prepară 0,8 kg de legume proaspete.



Funcția AUTO COOK vă permite să preparați cu ușurință majoritatea mâncărurilor preferate, selectând tipul alimentului și introducând greutatea acestuia.

Categoria	Apăsați AUTO COOK
CARTOFI ÎN COAJĂ (JACKET POTATO)	<i>o dată</i>
LEGUME PROASPETE (FRESH VEGETABLE)	<i>de 2 ori</i>
LEGUME CONGELATE (FROZEN VEGETABLE)	<i>de 3 ori</i>
PIZZA CONGELATĂ (CHILLED PIZZA)	<i>de 4 ori</i>
CARTOFI PAI (FRENCH FRIES)	<i>de 5 ori</i>
PUI PORȚIONAT (CHICKEN PORTION)	<i>de 6 ori</i>

Apăsați **STOP/CLEAR**.



Apăsați **de două ori AUTO COOK** pentru a selecta legume proaspete.



Apăsați **More** or Less până când pe display apare "0.8".

Apăsați **START**.



CATEGORIA ALIMENTELOR	TEMPERATURA ALIMENTULUI	USTENSILE	LIMITA DE GREUTATE	INSTRUCȚIUNI
1. CARTOFI ÎN COAJĂ (JACKET POTATO)	Temperatura camerei	Tăvița de sticlă	0,1 kg ~ 1,0 kg	Spălați, ștergeți și înțepați cartofii cu furculița în câteva locuri. Puneți cartoful cu trei bucăți de prosop de hârtie în centrul tăviței de sticlă. După preparare, lăsați să stea acoperit cu folie timp de 5 minute.
2. LEGUME PROASPETE (FRESH VEGETABLE)	Temperatura camerei	Bol sigur pentru utilizarea la microunde	0,2 kg ~ 0,8 kg	Puneți legumele într-un bol sigur pentru utilizarea la microunde. Adăugați apă. Acoperiți. După preparare, amestecați și lăsați să mai stea timp de 2 minute. Adăugați apă corespunzător cantității. ** 0,2kg -0,4kg: 2 linguri ** 0,5kg -0,8kg: 4 linguri
3. LEGUME CONGELATE (FROZEN VEGETABLE)	Congelat	Bol sigur pentru utilizarea la microunde	0,2 kg ~ 0,8 kg	Puneți legumele într-un bol sigur pentru utilizarea la microunde. Adăugați apă. Acoperiți. După preparare, amestecați și lăsați să mai stea timp de 2 minute. Adăugați apă corespunzător cantității. ** 0,2kg -0,4kg: 2 linguri ** 0,5kg -0,8kg: 4 linguri
4. PIZZA CONGELATĂ (CHILLED PIZZA)	Păstrat la frigider	Raft	0,2 kg ~ 0,4 kg	Această funcție se folosește la încălzirea pizzei rămase și congelate. Puneți pizza congelată pe raft. După preparare, scoateți imediat alimentul afară. Lăsați să stea timp de 2~3 minute.
5. CARTOFI PAI (FRENCH FRIES)	Congelat	Raft și farfurie sigură pentru microunde	0,2 kg ~ 0,4 kg	Împrăștiați produsele din cartofi congelați pe farfuria pentru microunde de pe raft. Pentru rezultate optime, preparați într-un singur strat. După preparare, scoateți-l din cuptor și lăsați-l să stea 1 ~ 2 minute.
6. PUI PORȚIONAT (CHICKEN PORTION)	Păstrat la frigider	Raft și farfurie sigură pentru microunde	0,2 kg ~ 0,8 kg	Spălați și scoateți pielea. Ungeți copanele de pui cu margarină sau unt topit. Așezați pe raftul de pe tăvița de picurare. Când se aude un BEEP, întoarceți alimentul. Apăsați apoi start pentru a continua prepararea. După preparare, lăsați să stea acoperit cu folie timp de 2-5 minute.

Temperatura și densitatea alimentelor variază; vă recomandăm ca alimentele să fie verificate înainte de începerea preparării. Acordați o atenție deosebită bucăților mari de carne și pui, unele alimente nu trebuie decongelate total înainte de preparare. Programul BREAD (pâine) este potrivit pentru decongelarea produselor mici, cum ar fi rolourile, sau a franzelilor mici. Acest lucru va necesita un timp de așteptare, pentru ca mijlocul să se dezghețe. În următorul exemplu vă vom arăta cum se decongelează 1,4 kg de carne congelată de pasăre.

Autodezghetare

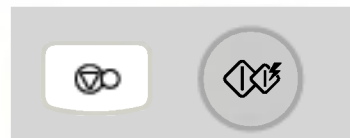


Cuptorul dispune de patru setări pentru decongelare la microunde: **Carne (MEAT)**, **Carne de pui (POULTRY)**, **Pește (FISH)** și **Pâine (BREAD)**; fiecare categorie de decongelare are setări diferite de putere. Apăsarea repetată a butonului AUTO DEFROST va selecta o setare diferită.

Categoria	Apăsați DEFROST
CARNE (MEAT)	o dată
CARNE DE PASĂRE (POULTRY)	de 2 ori
PEȘTE (FISH)	de 3 ori
PÂINE (BREAD)	de 4 ori

Apăsați **STOP/CLEAR**.

Cântăriți alimentele pe care doriți să le decongeleți. Asigurați-vă că ați scos orice legături metalice sau ambalaje; așezați apoi alimentul în cuptor și închideți ușa cuptorului.



Apăsați **AUTO DEFROST** de două ori pentru a selecta programul de decongelare **Carne de pasăre (POULTRY)**.



Introduceți greutatea alimentului congelat pe care urmează să-l dezghețați. Apăsați **More or Less** până când pe display apare "1.4".



Apăsați **START**.



În timpul decongelării, cuptorul va scoate un sunet „BEEP”, moment în care deschideți ușa cuptorului, întoarceți alimentul și separați pentru a asigura o decongelare uniformă. Scoateți părțile care s-au decongelat sau acoperiți-le pentru a ajuta la o congelare lentă. După ce verificați, închideți ușa cuptorului și apăsați **START** pentru a relua decongelarea.

Cuptorul nu va opri decongelarea (chiar dacă se aude un „beep”) decât dacă se deschide ușa.

GHID PENTRU DECONGELARE AUTOMATĂ PE GREUTATE

- * Alimentele care urmează să fie decongelate trebuie să fie puse într-un recipient potrivit, sigur pentru utilizarea la microunde, care se așază neacoperit pe platanul de sticlă.
- * Dacă este necesar, protejați porțiuni mici de carne sau pasăre cu bucăți netede de folie de aluminiu. Acest procedeu va preveni încălzirea porțiunilor respective în timpul decongelării. Asigurați-vă că folia nu atinge pereții cuptorului.
- * Separați elementele ca felii de carne, carne tocată, cârnați și bacon cât mai repede posibil. Când se aude un BEEP, întoarceți alimentul. Scoateți porțiunile decongelate. Continuați dezghețarea bucăților rămase. După decongelare, lăsați să mai stea până când se dezgheață complet.
- * De exemplu, bucățile de carne și puii întregi trebuie să STEA cel puțin o oră înainte de preparare.

Categoria	Limita de greutate	Ustensila	Alimentul
Carne (MEAT) Carne de pasăre (POULTRY) Pește (FISH)	0,1~4,0 kg	Vase pentru microunde (farfurie plată)	Carne Carne tocată de vită, mușchi, bucăți pentru tocană, mușchi de vită, friptură conservată, friptură din pulpă de vită, burger de vită. Bucăți de carne de porc, bucăți de carne de miel, rulouri de carne, cârnați, cotele (2 cm). Când se aude un beep, întoarceți alimentul. După decongelare, lăsați să mai stea timp de 5-15 minute. Carne de pasăre Pui întreg, copane, piept, piept de curcan (sub 2,0 kg). Când se aude un beep, întoarceți alimentul. După decongelare, lăsați să mai stea timp de 20-30 minute. Pește Fileuri, cotele, pește întreg, fructe de marre Când se aude un beep, întoarceți alimentul. După decongelare, lăsați să mai stea timp de 10-20 minute.
Pâine (BREAD)	0,1 ~ 0,5 kg	Prosop de hârtie sau farfurie plată	Pâine feliată, chec, baghetă etc.

Folosiți această funcție pentru a decongela foarte rapid numai 0,5 kg carne tocată. Acest lucru va necesita un timp de așteptare, pentru ca mijlocul să se dezghețe. În următorul exemplu vă vom arăta cum se decongelează 0,5 kg de carne tocată congelată.

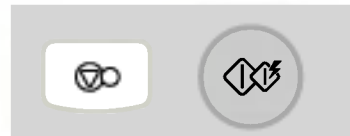
Decongelare rapidă



Cuptorul dispune de o setare pentru decongelare rapidă la microunde **CARNE (MEAT)**.

Apăsati **STOP/CLEAR**.

Cântăriți alimentele pe care doriți să le decongelați. Asigurați-vă că ați scos orice legături metalice sau ambalaje; așezați apoi alimentul în cuptor și închideți ușa cuptorului.



Apăsati **QUICK DEFROST**.

Cuptorul pornește automat.



În timpul decongelării, cuptorul va scoate un sunet „BEEP”, moment în care deschideți ușa cuptorului, întoarceți alimentul și separați pentru a asigura o decongelare uniformă. Scoateți părțile care s-au decongelat sau acoperiți-le pentru a ajuta la o congelare lentă. După ce verificați, închideți ușa cuptorului și apăsați **START** pentru a relua decongelarea.

Cuptorul nu va opri decongelarea (chiar dacă se aude un „beep”) decât dacă se deschide ușa.

DECONGELARE RAPIDĂ		ALIMENTUL	ALIMENT MIN. / MAX.
1. CARNE (MEAT)	Carne de vită Miel Mânzat	Carne tocată	0,5 kg

* Avantajul acestei caracteristici de decongelare rapidă îl reprezintă setarea automată și controlul decongelării, însă, la fel ca și la decongelarea obișnuită, trebuie să verificați alimentul în decursul dezghețării.

* Pentru rezultate optime, scoateți peștele, crustaceele, carnea și carnea de pasăre din hârtia sau punga de plastic originală (ambalaj). Altfel, ambalajul va păstra aburul și lichidul aproape de aliment, ceea ce poate conduce la fierberea suprafeței exterioare a alimentului.

* Așezați alimentul într-un vas de sticlă puțin adânc, pentru a prinde picăturile.

* Alimentele trebuie să fie încă puțin înghețate în centru când sunt scoase din cuptor.

* După decongelare, lăsați să mai stea timp de 10 minute sau până se dezgheață.



În următorul exemplu vă vom arăta cum se folosește grătarul pentru a prepara alimente timp de 12 minute și 30 secunde.

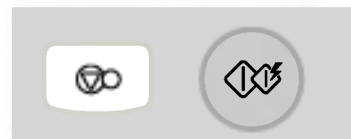
Preparare la grătar



Această caracteristică vă permite să obțineți rapid un preparat rumenit și crocant.



Apăsati **STOP/CLEAR**.



Apăsati **GRILL**.



Selectati **10 Min** o data.
Selectati **1 Min** de 2 ori.
Selectati **10 Sec** de 3 ori.



Apăsati **START**.



Preparare combinată

În următorul exemplu vă vom arăta cum să programați cuptorul pe modul combinat Co-3 pentru un timp de preparare de 25 minute.



Cuptorul dispune de o caracteristică de preparare combinată, care vă permite să preparați alimente cu încălzitorul și la microunde în același timp sau alternativ. De obicei, aceasta înseamnă că prepararea mâncării durează mai puțin.

Încălzitorul cu membrană încălzește suprafața alimentului, în timp ce microundele încălzesc în interior. Mai mult, preîncălzirea cuptorului nu este necesară.

Apăsati STOP/CLEAR.

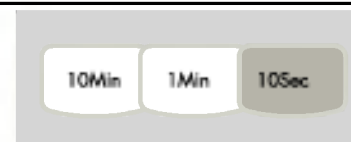


Selectati Combi de 3 ori.



Selectati 10 Min de 2 ori.

Selectati 1 Min de 5 ori.



Apăsati START.



Aveți grijă când scoateți preparatul, deoarece recipientul va fi fierbinte!



Modul de preparare combinată

CATEGORIA	MICRO PUTERE (%)	PUTERE ÎNCĂLZITOR (%)
Co -1	20	80
Co -2	40	60
Co -3	60	40

Blocare pentru copii

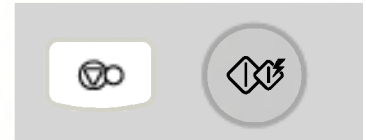


Cuptorul dispune de o caracteristică de siguranță, care previne pornirea sa accidentală.

Odată ce ați activat caracteristica de blocare pentru copii, nu veți mai putea folosi nici o funcție și nu mai poate avea loc nici o activitate de preparare.

Totuși, copilul dvs. ca putea să deschidă ușa cuptorului.

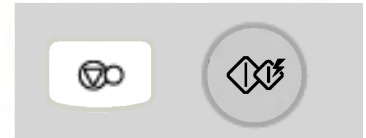
Apăsăți **STOP/CLEAR**.



Apăsăți și țineți apăsat **STOP/CLEAR** până când pe display apare „L” și se aude un BEEP.

Acum caracteristica **CHILD LOCK** este activată.

Ora va dispărea de pe display dacă ați setat ceasul.



„L” rămâne pe display, pentru a vă informa că s-a activat caracteristica CHILD LOCK.



Pentru a dezactiva caracteristica de CHILD LOCK, apăsați și țineți apăsat **STOP/CLEAR** până când „L” dispăre de pe display.

Veți auzi un BEEP în momentul în care eliberați butonul.



Gatirea in timp

mai lung sau mai scurt

In urmatoarul exemplu va vom arata cum sa schimbati programul presetat Auto Cook Pentru o perioada mai lunga sau mai scurta de timp.



Daca descoperiti ca mancarea se arde sau nu se face folosind un program Auto Cook. Puteti mari sau micașora durata programului folosind butonul butonul More/ Less.

Pentru gatirea manual se poate extinde perioada de gatire la orice moment folosind butonul More/ Less.

Nu este nevoie sa se opreasca procesul de gatire.

Apasati pe **Stop/ Clear**.



Setati **programul** Auto Cook dorit.
(selectati cantitatea de mancare)



Apasati pe **Start**.



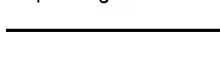
Apasati **More**.

Timpul de **gatire** va crește cu 10 secunde la fiecare apasare a butonului.



Apasati **Less**.

Timpul de **gatire** va scadea cu 10 secunde la fiecare apasare a butonului.



Pentru a încălzi sau reîncălzi cu succes la microunde, este important să urmați câteva îndrumări. Măsurați cantitatea de aliment pentru a determina timpul necesar pentru reîncălzire. Aranjați alimentele sub formă de cerc, pentru rezultate optime. Alimentele la temperatura camerei se vor încălzi mai repede decât alimentele congelate. Alimentele conservate trebuie scoase din cutie și așezate într-un recipient pentru microunde. Alimentele vor fi încălzite mai uniform dacă sunt acoperite cu un capac ce poate fi introdus în cuptorul cu microunde sau cu o înveliitoare din plastic cu orificii de ventilație. Scoateți cu grijă capacul, pentru a preveni arsurile cu aburi. Folosiți următorul grafic ca pe un ghid pentru reîncălzirea alimentelor preparate.

Ghid pentru încălzire sau reîncălzire

Alimentul	Timp de preparare (pe setarea HIGH)	Instrucțiuni speciale
Carne feliată 3 felii (0,5 cm grosime)	1~2 minute	Puneți carnea feliată pe o farfurie pentru microunde. Acoperiți cu folie din plastic și faceți orificii de aerisire. * Notă: zeama de carne sau sosul ajută la păstrarea suculenței cărnii.
Bucăți de pui 1 piept 1 copan	2~3 minute 3~3 ½ minute	Puneți bucățile de pui pe o farfurie pentru microunde. Acoperiți cu folie din plastic și faceți orificii de aerisire.
File de pește (170-230 g)	1~2 minute	Puneți peștele pe o farfurie pentru microunde. Acoperiți cu folie din plastic și faceți orificii de aerisire.
Lasagne 1 porție (300 g)	4~6 minute	Puneți lasagne pe o farfurie pentru microunde. Acoperiți cu folie din plastic și faceți orificii de aerisire.
Preparate în caserolă 1 ceașcă 4 cești	1 ½ ~3 minute 4 ½ ~7 minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Preparate în caserolă smântână sau brânză 1 ceașcă 4 cești	1~2 ½ minute 3 ½ ~6 minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Sloppy Joe sau carne de vită la grătar 1 sandviș (½ ceașcă umplutură de carne) fără chiflă	1~2 ½ minute	Reîncălziți umplutura și chifla separat. PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată. Încălziți chifla potrivit indicațiilor de mai jos.

Alimentul	Timp de preparare (pe setarea HIGH)	Instrucțiuni speciale
Piure de cartofi 1 ceașcă 4 cești	2 ½ ~3 ½ minute 6~9 minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Fasole prăjită 1 ceașcă	1 ½ ~3 minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Ravioli sau paste cu sos 1 ceașcă 4 cești	2 ½ ~4 minute 7 ½ ~11 minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Orez 1 ceașcă 4 cești	1~1 ½ minute 3 ½ ~5 minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Sandviș cu baton sau chiflă 1 baton	15~30 secunde	Înveliți-l în prosop de hârtie și așezați-l pe tăvița de sticlă.
Legume 1 ceașcă 4 cești	1 ½ ~2 ½ minute 3 ½ ~5 ½ minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Supă 1 porție (230 g)	1 ½ ~2 minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.

Ghid pentru legume proaspete

Leguma	Cantitatea	Temp de preparare (pe sursa NGV)	Instrucțiuni	Temp de așteptare
Anghinare (a 230 g)	2 medii 4 medii	4 ½ ~ 7 10 ~ 12	Aranjați. Adăugați 2 lingurițe apă și 2 lingurițe suc. Acoperiți.	2~3 minute
Sparanghel, proaspăt, muguri	450g	2 ½ ~ 6	Adăugați 1 ceașcă de apă. Acoperiți.	2~3 minute
Fasole verde	450g	7 ~ 11	Adăugați ½ ceașcă de apă într-o caserolă de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Sfeclă, proaspătă	450g	11 ~ 16	Adăugați ½ ceașcă de apă într-o caserolă acoperită de 1,5 litri. Rearanjați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Broccoli, proaspăt, muguri	450g	5 ~ 8	Puneți broccoli într-un vas pentru copt. Adăugați ½ ceașcă de apă.	2~3 minute
Varză, proaspătă, tocată	450g	5 ½ ~ 7 ½	Adăugați ½ ceașcă de apă într-o caserolă acoperită de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Morcovi, proaspeți, feliți	200g	2 ~ 3	Adăugați ¼ ceașcă de apă într-o caserolă acoperită de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Conopidă	450g	5 ~ 7	Adăugați ¼ ceașcă de apă într-o caserolă acoperită de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Rozete de țelină proaspătă	2 cești 4 cești	11 ~ 16	Feliți. Adăugați ½ ceașcă de apă într-o caserolă acoperită de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute

Leguma	Cantitatea	Temp de preparare (pe sursa NGV)	Instrucțiuni	Temp de așteptare
Porumb, proaspăt	2 știuleți	4 ~ 8	Depănușați. Adăugați 2 linguri de apă într-un vas de copt de 1,5 litri. Acoperiți.	2~3 minute
Ciuperci, proaspete, feliate	230g	1 ½ ~ 2 ½	Puneți ciupercile într-o caserolă acoperită de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Păstârnac, proaspăt, feliat	450g	4 ~ 7	Adăugați ½ ceașcă de apă într-o caserolă acoperită de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Mazăre, verde, proaspătă	4 cești	6 ~ 9	Adăugați ½ ceașcă de apă într-o caserolă acoperită de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Cartofi dulci copti întregi	2 medii 4 medii	4 ~ 9 6~ 12	Înțepați cartofii cu furculița în câteva locuri. Așezați-i pe 2 prosoape de hârtie. Întoarceți-i la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Cartofi albi copti întregi	2 cartofi 4 cartofi (170 ~ 230 g fiecare)	5 ½ ~ 7 ½ 9 ½ ~ 14	Înțepați cartofii cu furculița în câteva locuri. Așezați-i pe 2 prosoape de hârtie. Întoarceți-i la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Spanac, proaspăt, frunze	450g	4 ½ ~ 7 ½	Adăugați ½ ceașcă de apă într-o caserolă acoperită de 2 litri.	2~3 minute
Dovlecei, proaspeți, feliți	450g	4 ½ ~ 7 ½	Adăugați ½ ceașcă de apă într-o caserolă acoperită de 2 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Dovlecei, proaspeți, întregi	450g	6 ~ 9	Înțepați-i. Așezați-i pe 2 prosoape de hârtie. Întoarceți dovleceii și rearanjați-i la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute

Ghid pentru prepararea la grătar

Instrucțiuni pentru pregătirea cărnii la grătar

- Îndepărtați grăsimea în exces de pe carne. Tăiați grăsimea, asigurându-vă că n-ați tăiat și din carnea slabă. (Acest lucru va împiedica răsucirea grăsimii).
- Aranjați carnea pe suport. Ungeți cu unt topit sau ulei. Întoarceți carnea la jumătatea timpului de preparare.

Alimentul	Greutatea	Timp aprox. de preparare (în minute)	Sugestii
Burgeri de vită	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Stropiți cu ulei sau unt topit. Alimentele subțiri trebuie așezate pe suportul grătarului. Alimentele groase pot fi puse pe tăvița de picurare. Întoarceți produsul după jumătatea timpului de preparare.
Cotlete de vită (2,5 cm grosime) În sânge	230g x 2	18-20	
Potrivit	230g x 2	22-24	
Bine fript	230g x 2	26-28	
Felii de carne de porc (2,5 cm grosime)	230g x 2	27-32	
Felii de carne de miel (2,5 cm grosime)	230g x 2	25-32	
Cârnați (2,5 cm grosime)	230g	13-16	Întoarceți frecvent.

Instrucțiuni pentru pregătirea la grătar a peștelui și fructelor de mare

Aranjați peștele și fructele de mare pe raft. Peștele întreg trebuie tăiat în diagonală pe ambele părți înainte de a fi preparat la grătar. Ungeți peștele și fructele de mare cu unt topit, margarină sau ulei înainte și în timpul preparării. Acest procedeu oprește uscarea peștelui. Preparați folosind timpii recomandați în grafic. Peștele întreg și cotletele de pește trebuie întoarse cu grijă la jumătatea timpului de preparare. Dacă doriți, puteți întoarce și fileurile de pește la jumătatea timpului.

Alimentul	Greutatea	Timp aprox. de preparare (în minute)	Sugestii
Fileuri de pește 1 cm grosime 1,5 cm grosime	230g 230g	17-21 20-24	Ungeți cu unt topit și întoarceți la jumătatea timpului de preparare.
Cotlete de pește 2,5 cm grosime	230g	24-28	
Pește întreg	225-350g fiecare 450g	16-20 24-28	Calculați mai mult timp pentru peștele gros și gras.
Scoici	450g	16-20	Stropiți bine în timpul preparării.
Crevete crude	450g	16-20	

Instrucțiuni importante pentru siguranță

Citiți cu atenție și păstrați pentru a consulta ulterior.

ATENȚIE

Asigurați-vă că timpii de preparare sunt setați corect, deoarece dacă lăsați preparatul prea mult în cuptor poate lua foc, iar cuptorul se va deteriora.

1. Nu încercați să forțați sau să faceți ajustări ori reparații la ușa, panoul de control, comutatoarele dispozitivelor de siguranță sau la orice piesă a cuptorului. Este riscant ca cineva să efectueze operațiuni de întreținere sau reparații care implică scoaterea oricărui capac care oferă protecție împotriva expunerii la energia microundelor. Reparațiile trebuie efectuate numai de către un tehnician calificat de la service.
2. Nu folosiți cuptorul dacă este gol. Cel mai bine este să lăsați un pahar cu apă în cuptor, atunci când nu îl folosiți. Apa va absorbi în siguranță toată energia microundelor, dacă cuptorul este pornit din greșeală.
3. Nu uscați textile în cuptorul cu microunde, deoarece se pot carboniza sau arde dacă sunt încălzite un timp prea îndelungat.
4. Nu preparați alimente ambalate în prosoape de hârtie decât dacă există instrucțiuni în acest sens în cartea de bucate pentru alimentul pe care îl preparați.
5. Nu folosiți ziare în locul prosoapelor de hârtie pentru preparare.
6. Nu folosiți recipiente din lemn. Acestea se pot încinge și arde. Nu folosiți recipiente ceramice care au înrustații metalice (de exemplu aur sau argint). Scoateți întotdeauna legăturile metalice. Obiectele metalice pot forma un arc electric în cuptor, ceea ce poate conduce la deteriorări grave.
7. Nu folosiți la cuptor prosoape de bucătărie, șervețele sau alte materiale de obstrucționare așezate între ușa și marginile frontale ale cuptorului, deoarece pot avea loc astfel scurgeri de energie cu microunde.
8. Nu folosiți produse din hârtie reciclată, deoarece acestea pot conține impurități care ar putea da naștere la scânteii și / sau foc dacă sunt utilizate la gătit.
9. Nu clătiți platanul punându-l în apă imediat după preparare. Se poate sparge sau deteriora.
10. Cantitățile mici de alimente necesită un timp mai scurt de preparare sau de încălzire. Dacă se folosește timpul normal, alimentul se poate supraîncălzi și arde.
11. Asigurați-vă că așezați cuptorul astfel încât partea din față a ușii să fie la o distanță de 8 cm sau mai mult în spatele marginii suprafeței pe care este plasat, pentru a evita răsturnarea accidentală a aparatului.
12. Înainte de preparare, înțepați coaja cartofilor, merelor sau fructelor și legumelor similare.
13. Nu preparați ouă în coajă. Se va forma presiune în interiorul oului, care va exploda.
14. Nu încercați să frigeți cu multă grăsime în cuptor.
15. Scoateți ambalajul din plastic al alimentelor înainte de preparare sau decongelare. Rețineți că totuși, în unele cazuri, alimentele trebuie să fie acoperite cu un film din plastic, pentru încălzire sau preparare.
16. Dacă ușa cuptorului sau dispozitivele de etanșare sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie folosit până nu este reparat de către un tehnician calificat de la service.
17. Dacă observați fum, opriți sau deconectați cuptorul de la priză și țineți ușa cuptorului închisă pentru a stinge o eventuală flacără.
18. Când se încălzesc sau se prepară alimente în recipiente de unică folosință din plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile, verificați cuptorul frecvent, din cauza posibilității de iscare a unui foc.
19. Permiteți-le copiilor să folosească cuptorul fără supraveghere numai dacă au fost oferite instrucțiunile corespunzătoare, astfel încât copilul să poată utiliza cuptorul în siguranță și să înțeleagă riscurile unei operări inadecvate.
20. Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente etanșe, deoarece este posibil să explodeze.

Ustensile sigure pentru utilizare la microunde

Nu folosiți ustensile metalice sau cu ornamente metalice în cuptorul cu microunde.

Microundele nu pot penetra metalul. Vor împinge orice obiect metalic din cuptor și vor cauza formarea unui arc electric, fenomen alarmant care seamănă cu fulgerul. Majoritatea ustensilelor de gătit termorezistente nemetalice sunt sigure pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Totuși, unele pot conține materiale care le fac să fie nepotrivite ca produse pentru folosire în cuptorul cu microunde. Dacă aveți dubii în privința unei anumite ustensile, există o cale simplă de a afla dacă poate fi folosită în cuptorul cu microunde. Puneți ustensila respectivă lângă un bol din sticlă umplut cu apă, în cuptorul cu microunde. Porniți cuptorul pe puterea HIGH (ridicat) timp de 1 minut. Dacă apa se încinge, dar ustensila rămâne rece la atingere, înseamnă că poate fi folosită în siguranță în cuptorul cu microunde. Totuși, dacă apa nu-și schimbă temperatura, iar ustensila se încinge, înseamnă că microundele sunt absorbite de ustensilă și aceasta nu poate fi folosită în siguranță în cuptorul cu microunde. Aveți probabil multe obiecte la îndemână în bucătărie care să poată fi folosite imediat ca echipament de preparare termică în cuptorul cu microunde. Citiți cu atenție următoarea listă.

Farfurii

Multe tipuri de farfurii sunt sigure pentru utilizarea la microunde. Dacă aveți dubii, consultați documentația producătorului sau faceți testul cu microunde.

Sticlărie

Vasele din sticlă termorezistentă sunt sigure pentru utilizarea la microunde. Acestea includ toate tipurile de vase din sticlă caldă pentru cuptor. Totuși, nu folosiți sticlărie delicată, cum ar fi păhărelele sau paharele de vin, deoarece acestea se pot sparge pe măsură ce alimentul se încinge.

Recipiente din material plastic

Acestea pot fi folosite pentru alimente care urmează să fie reîncălzite rapid. Totuși, nu trebuie utilizate pentru alimente care urmează să stea mult timp în cuptor, deoarece este posibil ca alimentele fierbinți să deformeze sau să topească recipientele din plastic.

Hârtie

Farfurile și recipientele din hârtie sunt convenabile și sigure pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, cu condiția ca timpul de preparare să fie scurt și alimentele ce urmează a fi preparate să fie sărace în grăsimi și apă. De asemenea, prosoapele din hârtie sunt foarte utile pentru împachetarea alimentelor și pentru tapetarea tăvilor în care se prepară alimente grase precum slănina. În general, evitați produsele din hârtie colorată, deoarece culoarea poate „ieși”. Unele produse din hârtie reciclată pot conține impurități care pot forma un arc electric sau foc dacă sunt folosite în cuptorul cu microunde.

Pungi pentru gătit din material plastic

Dacă sunt destinate special preparării termice, pungile pentru gătit sunt sigure pentru utilizarea la microunde. Totuși, asigurați-vă că ați făcut o deschizătură în pungă, astfel încât aburul să poată ieși. Nu folosiți pungi din plastic obișnuite pentru prepararea în cuptorul cu microunde, deoarece se vor topi și se vor rupe.

Vase de gătit din material plastic pentru microunde

Sunt disponibile vase pentru gătit la microunde într-o varietate de forme și dimensiuni. În cele mai multe situații, probabil că veți folosi obiecte pe care le aveți deja la îndemână, în loc să investiți în echipamente noi de bucătărie.

Produse de olărie, gresie și ceramică

Recipientele fabricate din aceste materiale sunt de obicei potrivite pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, însă pentru mai multe siguranță trebuie testate.

PRECAUȚII

Unele obiecte cu conținut ridicat de plumb sau fier nu sunt potrivite ca ustensile de gătit.

Ustensilele trebuie verificate pentru a vă asigura că sunt potrivite pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.

Caracteristicile alimentelor și preparare la microunde

Supraveghere

Rețetele din carte au fost formulate cu mare grijă, însă succesul dvs. la prepararea lor depinde de cât de multă atenție acordați alimentelor în timpul preparării. Supravegheați întotdeauna alimentele în timpul preparării. Cuptorul cu microunde este echipat cu un bec care se aprinde automat când cuptorul este în funcțiune, astfel încât să puteți vedea în interior și verifica progresul preparatului. Instrucțiunile din rețete de a ridica, amesteca și alte asemenea trebuie considerate ca pași minimi recomandați. Dacă pare că alimentul nu se prepară bine, faceți ajustările necesare, pe care le considerați adecvate pentru corectarea problemei.

Factori care afectează timpii de preparare la microunde

Timpii de preparare sunt afectați de mulți factori. Temperatura ingredientelor folosite la o rețetă determină o mare diferență între timpii de preparare. De exemplu, coptul unei prăjituri preparate cu unt, lapte și ouă reci ca gheața durează mult mai mult decât al unei prăjituri preparate cu ingrediente la temperatura camerei. Toate rețetele din această carte oferă o serie de timpii de preparare. În general, veți constata că alimentele nu sunt complet preparate la timpii din capătul inferior și este posibil ca uneori să doriți să lăsați alimentele în cuptor peste timpul maxim dat, conform preferințelor dvs. personale. Filozofia care guvernează această carte este aceea că cel mai bine este ca o rețetă să fie conservatoare în ceea ce privește oferirea timpilor de preparare. O mâncare ținută în cuptor prea mult timp este o mâncare pierdută. Unele rețete, mai ales cele pentru pâine, prăjituri și creme, recomandă ca preparatul să fie scos din cuptor când nu este încă gata. Aceasta nu este o greșeală. Dacă sunt lăsate să mai stea, de obicei acoperite, aceste preparate vor continua să se pătrundă în afara cuptorului, deoarece căldura intrată în porțiunile exterioare ale preparatului ajunge treptat în interior. Dacă preparatul este lăsat în cuptor până este pătruns cu totul, părțile exterioare vor fi coapte, fierțe sau prăjite în exces sau chiar se vor arde. Veți căpăta experiență treptat, în ceea ce privește estimarea timpilor de preparare și de așteptare pentru diferite alimente.

Densitatea alimentelor

Alimentele ușoare, poroase, cum ar fi prăjiturile și pâinea, sunt gata mult mai repede decât alimentele grele, dense, cum sunt friptura și preparatele în caserolă. Trebuie să aveți grijă când preparați la microunde alimente poroase, astfel încât marginile să nu se usuce și să nu devină casante.

Înălțimea alimentelor

Porțiunea superioară a alimentelor înalte, mai ales a fripturilor, va fi gata mult mai repede decât porțiunea inferioară. Prin urmare, este recomandabil să întoarceți alimentele înalte în timpul preparării, chiar și de câteva ori.

Conținutul în apă al alimentelor

Deoarece căldura generată de microunde determină evaporarea apei, alimentele relativ uscate, cum ar fi fripturile și unele legume, trebuie fie stropite cu apă înainte de preparare, fie acoperite pentru a păstra umiditatea.

Conținutul în oase și grăsimi al alimentelor

Oasele conduc căldura, iar grăsimea este gata mai repede decât carnea. Trebuie să aveți grijă când preparați felii de carne cu os sau cu grăsime ca acestea să nu se pătrundă neuniform și să nu se ardă.

Cantitatea alimentelor

Numărul de microunde din cuptor rămâne constant, indiferent de cantitatea de alimente preparate. Prin urmare, cu cât puneți în cuptor o cantitate mai mare de alimente, cu atât timpul de preparare va fi mai lung. Nu uitați să scădeți timpul de preparare cu cel puțin o treime când preparați o rețetă cu jumătate din cantitate.

Forma alimentelor

Microundele intră în alimente numai la circa 2,5 cm, iar partea din interior a alimentelor groase se pătrunde pe măsură ce căldura generată în exterior intră înăuntru. Numai partea exterioară a alimentelor este preparată termic cu energia microundelor; restul prin conducție. Pentru un aliment ce urmează a fi preparat la microunde, cea mai neconvenabilă formă este un pătrat gros. Colțurile se vor arde cu mult înainte ca centrul să se încăzească. Alimentele rotunde și subțiri și cele în formă inelară se pot prepara cu succes la microunde.

Acoperire

Capacul captează căldura și aburul, ceea ce face ca preparatul să fie gata mai repede. Folosiți un capac sau o folie autoadezivă (film), cu un colț îndoit în sus, pentru a preveni crăparea.

Rumenire

Carnea și carnea de pasăre preparate timp de cincisprezece minute sau mai mult se vor rumeni ușor în propria grăsime. Alimentele preparate un timp mai scurt pot fi unse cu un sos brun, cum ar fi sosul Worcestershire, sosul de soia sau sosul de friptură, pentru a obține o culoare apetisantă. Având în vedere faptul că la preparat se adaugă cantități relativ mici de sos brun, aroma originală a rețetei nu se alterează.

Acoperirea cu hârtie pergament

Hârtia pergament previne eficient stropirea și ajută preparatul să păstreze căldura. Însă, având în vedere că este o acoperitoare mai slabă decât un capac sau un film, lasă preparatul să se usuce ușor.

Aranjare și spațiere

Alimentele individuale, cum ar fi cartofii copti, prăjiturile mici și antreurile, se vor încăzi mai uniform dacă sunt așezate în cuptor la distanțe egale unele de altele, de preferință sub formă de cerc. Nu le așezați în nici un caz unele deasupra altora.

Caracteristicile alimentelor și preparare la microunde

Amestecare

Amestecarea reprezintă una dintre cele mai importante tehnici folosite la microunde. La prepararea obișnuită a alimentelor, acestea sunt amestecate pentru a se omogeniza. Alimentele preparate la microunde sunt amestecate pentru a împărtăși și redistribui căldura. Amestecați întotdeauna din exterior către centru, deoarece partea exterioară a alimentelor se încălzește mai întâi.

Întoarcere

Alimentele mari, înalte, cum ar fi fripturile și puii întregi, trebuie întoarse, astfel încât și partea de sus, și cea de jos să se pătrundă în mod egal. Este de asemenea o idee bună să întoarceți puiul tăiat în bucăți și felile de carne.

Așezarea porțiunilor mai groase cu fața în sus

Având în vedere faptul că microundele sunt atrase în porțiunile exterioare ale alimentelor, este bine să așezați părțile mai groase de carne, carne de pasăre și pește la marginea exterioară a vasului în care se gătește. În acest fel, porțiunile mai groase vor primi cea mai mare parte a energiei microundelor, iar preparatul se va pătrunde în mod uniform.

Protecție

Peste colțurile sau marginile unui aliment pătrat sau dreptunghiular se pot pune fâșii de folie de aluminiu (care blochează microundele), pentru a preveni arderea porțiunilor respective. Nu folosiți prea multă folie și asigurați-vă că folia este prinsă bine pe vas, altfel poate forma un „arc electric” în cuptor.

Ridicare

Alimentele groase sau dense pot fi ridicate, astfel încât microundele să poată fi absorbite de partea de dedesubt și cea din centru a alimentelor.

Înțepare

Alimentele acoperite de o cochilie, piele sau membrană probabil că se vor arde în cuptor dacă nu sunt înțepate înainte de preparare. Astfel de alimente sunt gălbenușurile și albușurile, scoicile și stridiile, precum și legumele și fructele întregi.

Testare

Alimentele sunt gata atât de repede într-un cuptor cu microunde, încât este necesar să le testați frecvent. Unele alimente sunt lăsate în cuptorul cu microunde până când sunt pătrunse complet, însă majoritatea alimentelor, inclusiv carnea și carnea de pasăre, se scoot din cuptor când nu sunt încă gata și finalizarea se face în timpul de așteptare. Temperatura internă a alimentelor va crește între 3°C și 8°C în perioada de așteptare.

Temp de așteptare

Adesea, alimentele sunt lăsate să stea 3-10 minute după ce au fost scoase din cuptorul cu microunde. De obicei, alimentele sunt acoperite în timpul de așteptare, pentru a reține căldura, în afară de situația în care trebuie să aibă o textură uscată (unele prăjituri și biscuiți, de exemplu). Acest timp de așteptare finalizează prepararea alimentelor și ajută de asemenea la amestecarea și dezvoltarea aromelor.

Curățarea cuptorului

1 Păstrați curat interiorul cuptorului

Stropii de mâncare sau lichidele vărsate se lipesc de pereții cuptorului și între dispozitivul de etanșare și suprafața ușii. Cel mai bine este să ștergeți imediat stropii cu o cârpă umedă. Firimiturile și stropii vor absorbi energia microundelor și vor prelungi timpul de preparare. Folosiți o cârpă umedă pentru a șterge firimiturile care cad între ușă și cadru. Este important să păstrați curată această zonă, pentru a asigura o bună etanșare. Îndepărtați stropii de grăsime cu o cârpă săpunită, apoi clătiți și uscați. Nu folosiți detergenți aspri sau agenți de curățare abrazivi. Tăvița de sticlă poate fi spălată cu mâna sau în mașina de spălat vase.

2 Păstrați curată suprafața exterioară a cuptorului

Curățați partea exterioară a cuptorului cu apă și săpun, apoi cu apă curată și uscați cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie. Pentru a preveni deteriorarea părților funcționale din interiorul cuptorului, apa nu trebuie să pătrundă în orificiile de ventilare. Pentru a curăța panoul de control, deschideți ușă, pentru a preveni pornirea accidentală a cuptorului, și ștergeți cu o cârpă umedă și apoi imediat cu o cârpă uscată. Apăsați STOP / CLEAR după curățare.

3 Dacă se acumulează aburi în interiorul sau în jurul părții exterioare a ușii cuptorului, ștergeți panourile cu o cârpă moale. Această situație poate apărea atunci când cuptorul cu microunde este folosit în condiții de umiditate crescută și în nici un caz nu indică un defect al aparatului.

4 Ușa și dispozitivul de etanșare a ușii trebuie păstrate curate. Folosiți numai apă caldă, săpunită, clătiți și apoi uscați bine. **NU FOLOSIȚI MATERIALE ABRAZIVE, CUM AR FI PRAFUL DE CURĂȚAT SAU MATERIALELE OȚELITE ORI DIN MATERIAL PLASTIC.** Părțile metalice sunt mai ușor de întreținut dacă se șterg frecvent cu o cârpă umedă.

Întrebări și răspunsuri

Î Ce este în neregulă când lumina cuptorului nu se aprinde?

R Există câteva posibile motive pentru care lumina cuptorului nu se aprinde.

Becul s-a ars.

Ușa nu este închisă.

Î Energia microundelor trece prin ecranul de vizualizare din ușă?

R Nu. Orificiile sau deschizăturile sunt făcute pentru a permite trecerea luminii; nu lasă energia microundelor să treacă prin ele.

Î De ce se aude un beep când este atins un buton de pe panoul de comandă?

R Se aude un beep pentru a vă asigura că ați introdus setarea corectă.

Î Dacă cuptorul cu microunde funcționează gol, se va strica?

R Da. Nu-l porniți niciodată gol sau fără tăvița de sticlă.

Î De ce explodează uneori ouăle?

R Când se coc, frig sau fierb ouă, gălbenușul poate exploda din cauza aburului format în interiorul membranei gălbenușului. Pentru a preveni această situație, înțepați pur și simplu gălbenușul înainte de preparare. Nu preparați la microunde ouă în coajă.

Î De ce se recomandă un timp de așteptare după terminarea pregătirii la microunde?

R După terminarea pregătirii la microunde, mâncarea continuă să se fiarbă / coacă în timpul de așteptare. Acest timp de așteptare finalizează prepararea uniform, în tot produsul. Timpul de așteptare variază în funcție de densitatea preparatului.

Î Se poate face popcorn în cuptorul cu microunde?

R Da, dacă se folosește una dintre cele două metode descrise mai jos:

- 1 Ustensile de preparare a floricelelor de porumb destinate special pregătirii la microunde.
- 2 Popcorn preambalat special pentru microunde, care conține timpii specifici și puterea de ieșire necesare pentru un produs finit corespunzător.

URMAȚI CU EXACTITATE INSTRUCȚIUNILE OFERITE DE FIECARE PRODUCĂTOR PENTRU PRODUSUL POPCORN RESPECTIV. NU LĂSAȚI CUPTORUL NESUPRAVEGHEAT ÎN TIMP CE FACEȚI POPCORN. DACĂ BOABELE DE PORUMB NU SE DESFAC DUPĂ TRECEREA TIMPULUI SUGERAT, ÎNTRERUPEȚI PREPARAREA. UN TIMP PEA ÎNDELUNGAT DE PREPARARE POATE DA NAȘTERE LA APRINDEREA BOABELOR DE PORUMB.

PRECAUȚII
NU FOLOSIȚI PUNGI CAFENII DIN HÂRTIE PENTRU A FACE POPCORN.
NU ÎNCERCAȚI SĂ PREPARAȚI BOABELE RĂMASE ÎNTREGI.

Î De ce cuptorul meu nu face prepararea atât de repede pe cât sugerează indicațiile de preparare?

R Verificați încă o dată indicațiile de preparare, pentru a vă asigura că ați urmat corect instrucțiunile și pentru a vedea ce ar putea cauza variațiile timpului de preparare. Timpii de preparare și setările de temperatură sunt doar sugestii, alese pentru a preveni arderea preparatului, problema cel mai des întâlnită la folosirea cuptoarelor cu microunde. Variațiile de mărime, formă, greutate și dimensiuni ale alimentelor necesită un timp de preparare mai îndelungat. Hotărâți dvs., consultând și sugestiile de preparare, pentru a testa starea alimentului, așa cum ați proceda cu un aragaz obișnuit.

Informații despre alimentarea la priză / specificații tehnice


Atenție

Firele din acest cablu de alimentare sunt colorate în conformitate cu următoarele coduri:
ALBASTRU ~ nul
MARO ~ fază
VERDE ȘI GALBEN ~ împământare

Deoarece culorile firelor din cablul de alimentare al acestui aparat pot să nu corespundă cu semnele colorate de identificare a bornelor de contact de la priza dvs., procedați după cum urmează:

Firul colorat în ALBASTRU trebuie conectat la borna marcată cu litera N sau colorată în NEGRU.

Firul colorat în MARO trebuie conectat la borna marcată cu litera L sau colorată în ROȘU.

Firul colorat în VERDE ȘI GALBEN sau în VERDE trebuie conectat la borna marcată cu litera E sau cu semnul .

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător sau de agentul său de service, ori de către o persoană similară calificată, pentru a evita orice riscuri.

	MB-3744U
Putere absorbită	230 V AC / 50 Hz
Capacitate	700 W (standard valoare nominală IEC60705)
Frecvență microunde	2,450 MHz
Dimensiuni exterioare	455 mm (I) x 260mm (Î) x 320 mm (D)
Consum putere	
Microunde	1,000 Wați
Grătar	600 Wați
Combinat	1,550 Wați

