



CUPTOR CU MICROUNDĂ / GRĂȚAR / COMBINAT

MANUALUL UTILIZATORULUI

CITIȚI CU ATENȚIE ACEST MANUAL ÎNAINTE DE UTILIZAREA CUPTORULUI.

MG-5683FLB

P/No. : 3828W5A4145

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 ușă 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) ușă (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

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 magnetron 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 încingă de la căldura generată de alimente.

Un aparat foarte sigur

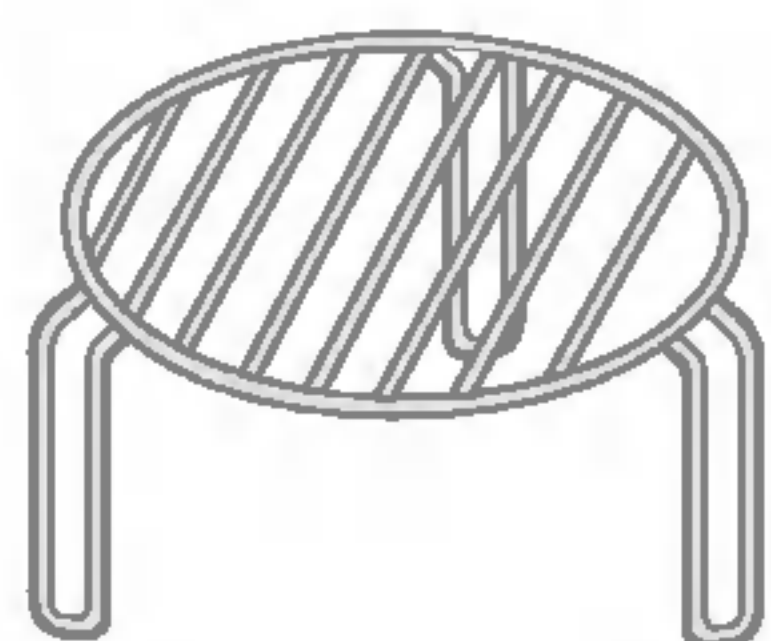
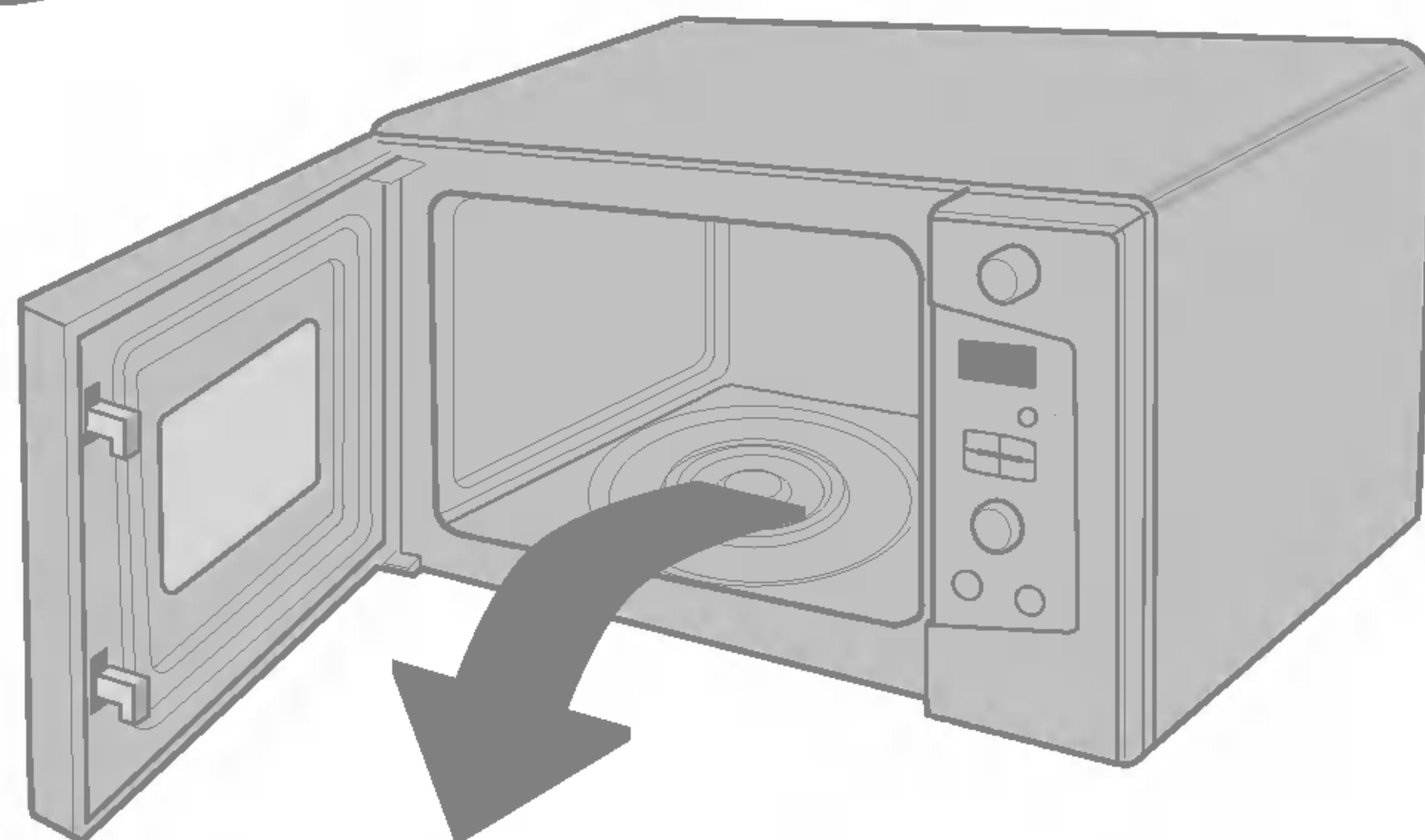
Cuptorul cu microunde reprezintă unul dintre cele mai sigure aparate electrocasnice. Când se deschide ușa, cuptorul oprește automat producerea de microunde. Energia microundelor este convertită complet în căldură când intră în alimente, nemișcând energie care să fie nocivă pentru dvs. când mâncați alimentul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

Precauții _____	2
Cuprins _____	3
Despachetare și instalare _____	4 ~ 5
Setarea ceasului _____	6
Protecția împotriva accesului copiilor _____	7
Energia necesară pentru gătit _____	8
Nivelele de putere _____	9
Gătire rapidă _____	10
Gătirea la grill _____	11
Gătirea combinată _____	12
Gătire Automată _____	13 ~ 14
Decongelarea automată _____	15 ~ 16
Coacerea automată _____	17 ~ 18
Reîncălzire Automată _____	19 ~ 20
Gătire mai lungă sau mai scurtă _____	21
Ghid de încălzire și reîncălzire _____	22
Legume proaspete Ghid _____	23
Pentru Gătirea la grill Ghid _____	24
Instrucțiuni importante pentru siguranță _____	25 ~ 26
Ustensile sigure pentru utilizare la microunde _____	27
Caracteristicile alimentelor și preparare la microunde _____	28 ~ 29
Întrebări și răspunsuri _____	30
Informații despre alimentarea la priză / specificații tehnice _____	31

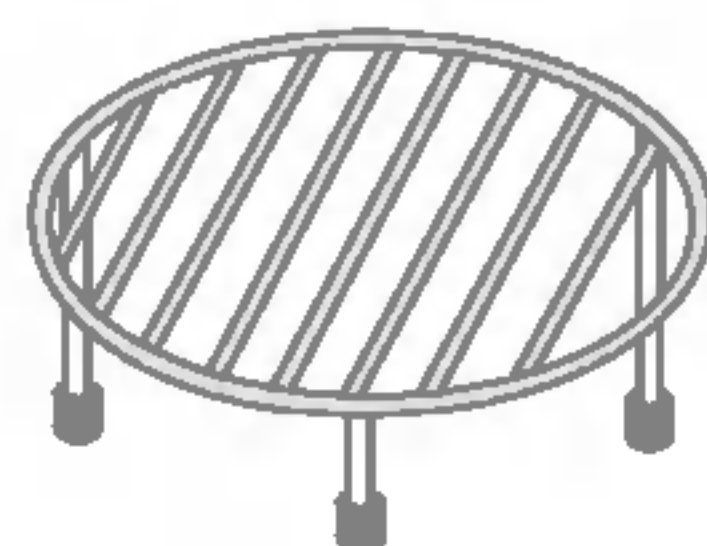
Despachetare și instalare

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.

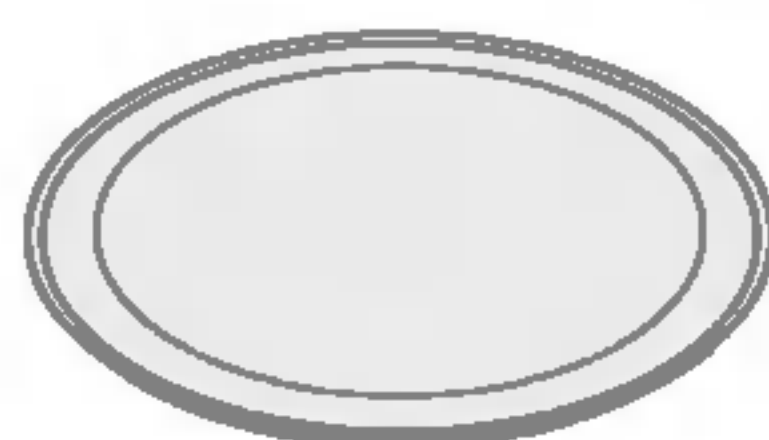
1 Despachetați cuptorul și așezați-l pe o suprafață plană.



SERTAR SUPERIOR



SERTAR INFERIOR

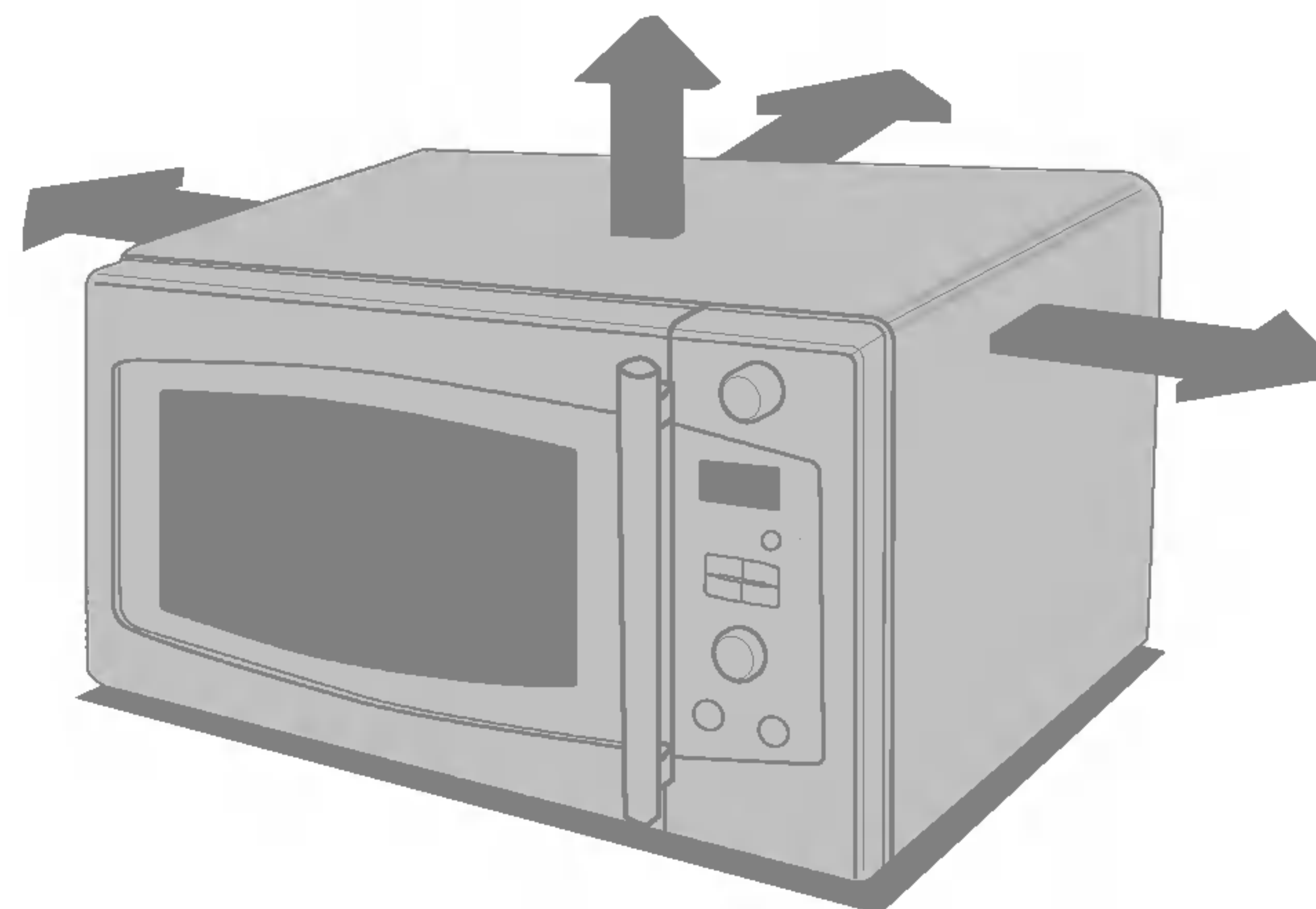


TAVITA DE STICLA



INEL ROTATIV

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 ventilare 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 o 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 **INEL 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 27.



6 Apăsați butonul **STOP/CLEAR** și apoi butonul **START** de o dată pentru a seta un timp de preparare de 30 secunde.



7 Pe **DISPLAY** va începe o numărătoare inversă începând de la 30 secunde.

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

8 Pentru a preveni arsurile, amestecați sau agitați conținutul biberoanelor și al recipientelor cu mâncare pentru copii și verificați temperatura acestuia înainte de consum.

Setarea ceasului

Puteți seta un ceas de 12 ore sau un ceas de 24 ore.

În exemplul următor vă voi arăta cum se poate seta ceasul pentru 14:35 când utilizați un ceas de 24 de ore.

Asigurați-vă că nu mai există ambalaje în cuptor.



La prima punere în funcțiunea a cuptorului sau la reluarea funcționării după o cădere de tensiune, pe ecran apare '0' și ceasul trebuie resetat.

Dacă ceasul (sau ecranul) afișează simboluri stranii, scoateți cuptorul din priză și puneți-l din nou în priză și resetați ceasul.

Asigurați-vă că ați conectat corect cuptorul conform instrucțiunilor din acest manual.

Apăsati **STOP/CLEAR**.



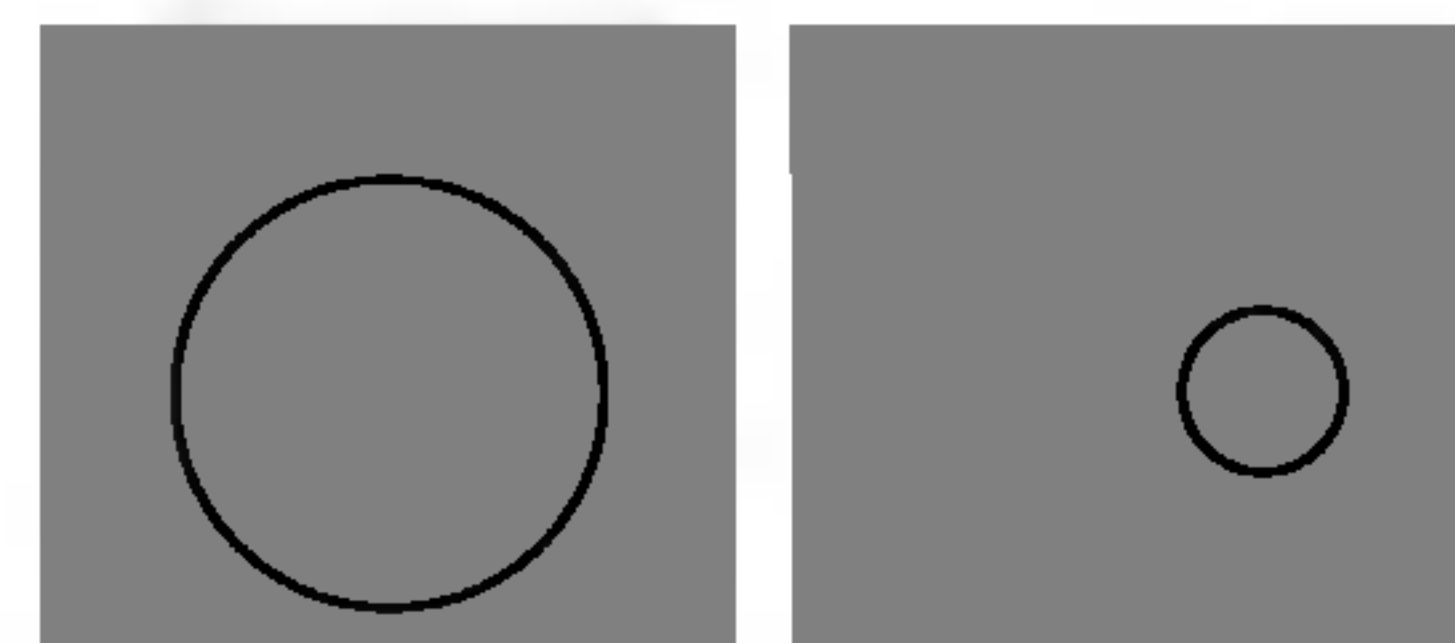
Apăsati **CLOCK** o dată.

(Dacă de ceas de 12 ore, apăsați **CLOCK** încă o dată. Dacă după setarea ceasului doriți să modificați opțiunile, trebuie să scoateți și apoi să puneți cuptorul în /din priză.)



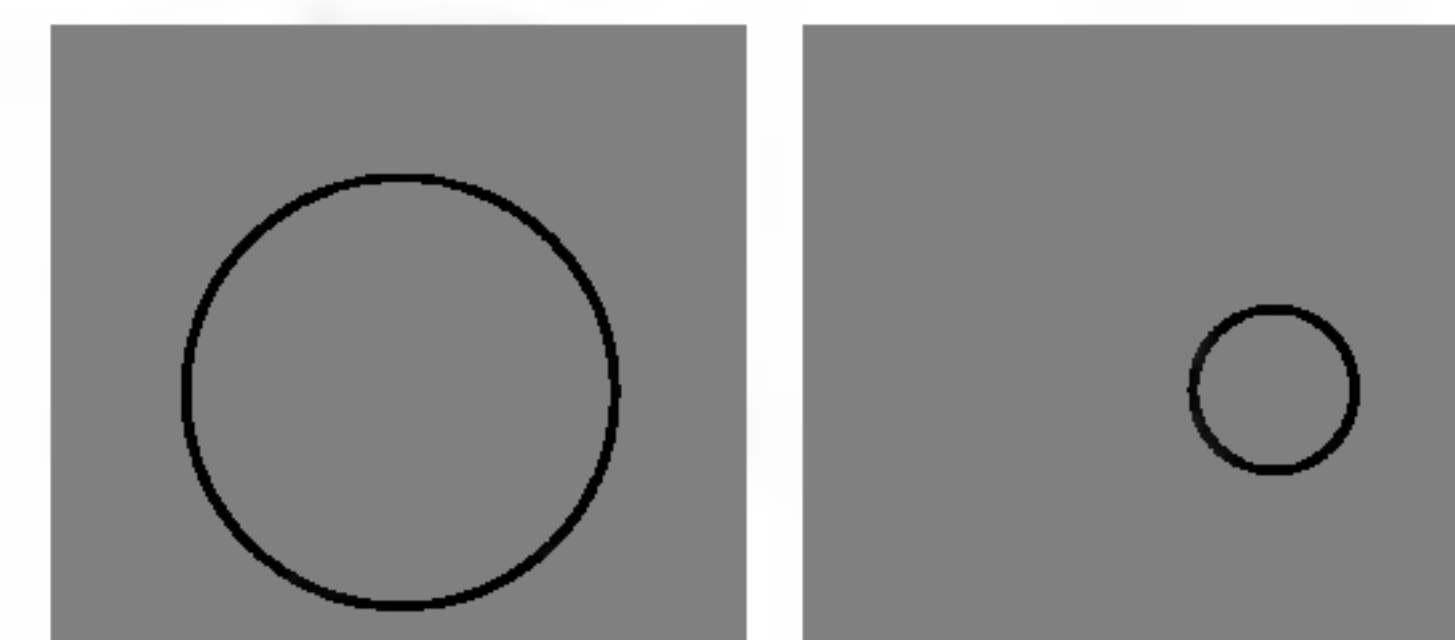
Rotiți selectorul până când este afișată valoarea "14: ".

Apăsati **CLOCK** pentru confirmarea orei.



Rotiți selectorul până când este afișată valoarea "14:35".

Apăsati **CLOCK**.
Ceasul începe cronometrarea.

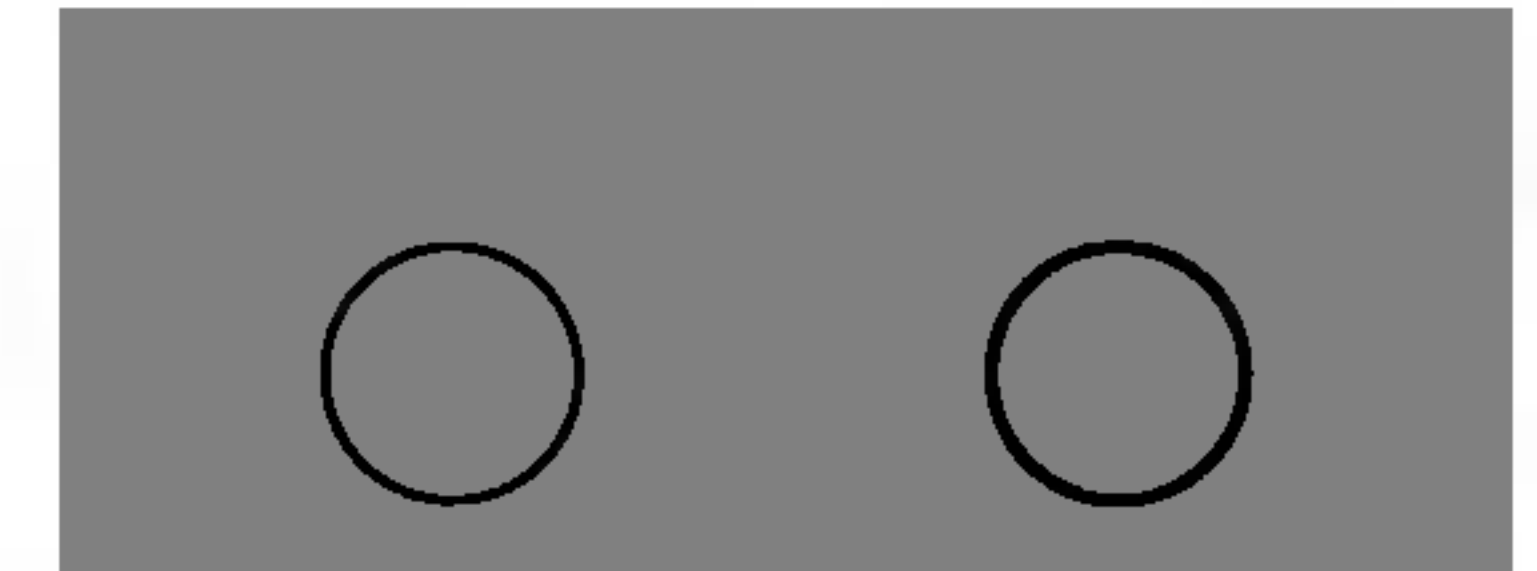
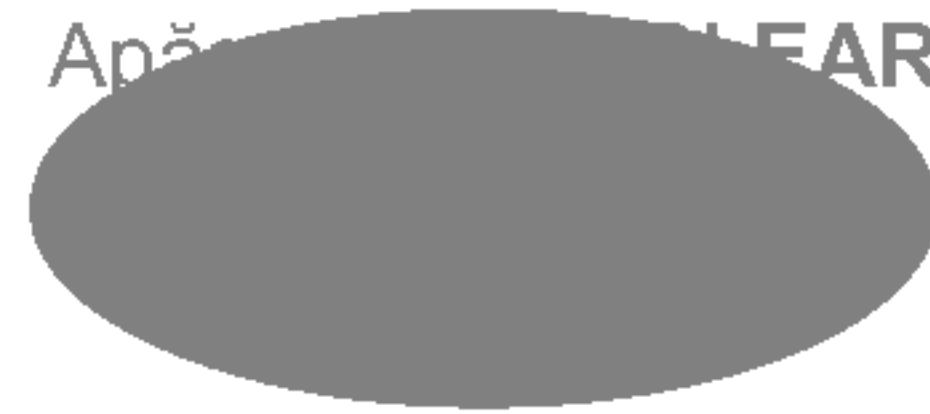


Protecția împotriva accesului copiilor



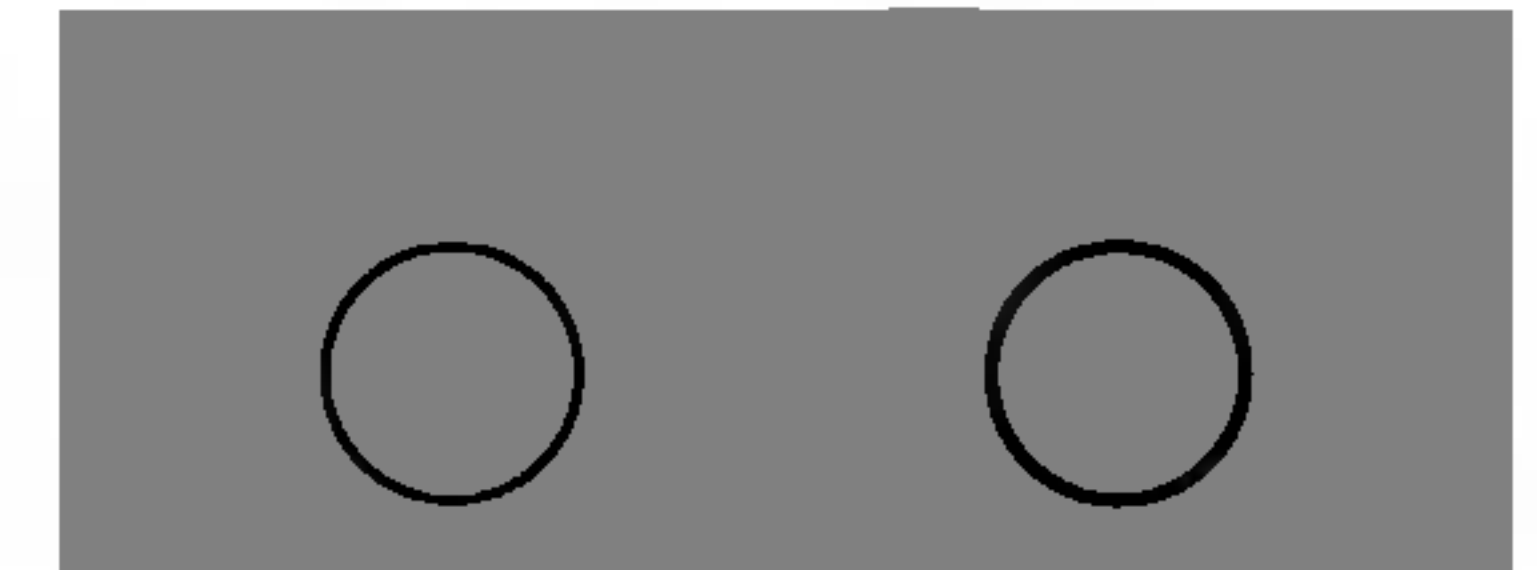
Cuptorul are o caracteristică de securitate care împiedică acționarea sa accidentală. După setarea protecției, nu se poate utiliza nici o funcție și nu poate fi declanșat procesul de gătire. Totuși, copiii pot deschide ușa cuptorului.

Apăsați **STOP / CLEAR**.



Țineți apăsat **STOP / CLEAR** până când pe display apare "L" și se aude semnalul sonor. Protecția este acum setată.

Dacă ați setat ceasul, pe ecran va fi afișată valoarea acestuia.



"L" vă va informa pentru a vă informa că protecția este setată.



Pentru a anula protecția, apăsați **STOP / CLEAR** până dispăre "L". Se va auzi semnalul sonor.



Energia necesară pentru gătire

În exemplul următor vă voi arăta modul în care se poate găti la puterea de 720W (80%) timp de 5 minute și 30 de secunde.



Cuptorul are cinci setări de putere.

La terminarea gătirii, semnalul sonor corespunzător este generat din minut în minut, timp de 5 minute, până la deschiderea ușii cuptorului.

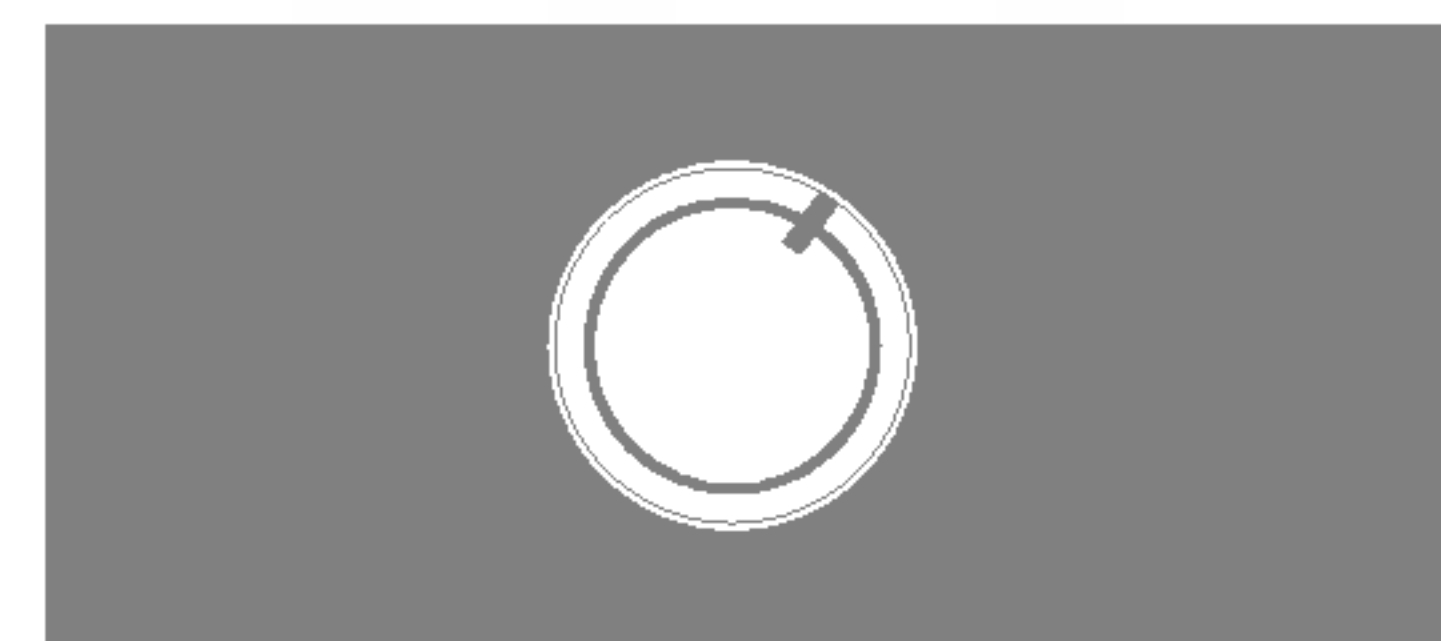
PUTEREA	%	Putere ieșire
MARE (MAX)	100%	900W
MEDIE SPRE MARE	80%	720W
MEDIE	60%	540W
DECONGELARE/ MEDIE SPRE MICĂ	40%	360W
MICĂ	20%	180W

Asigurați-vă că ați conectat corect cuptorul conform instrucțiunilor din acest manual.

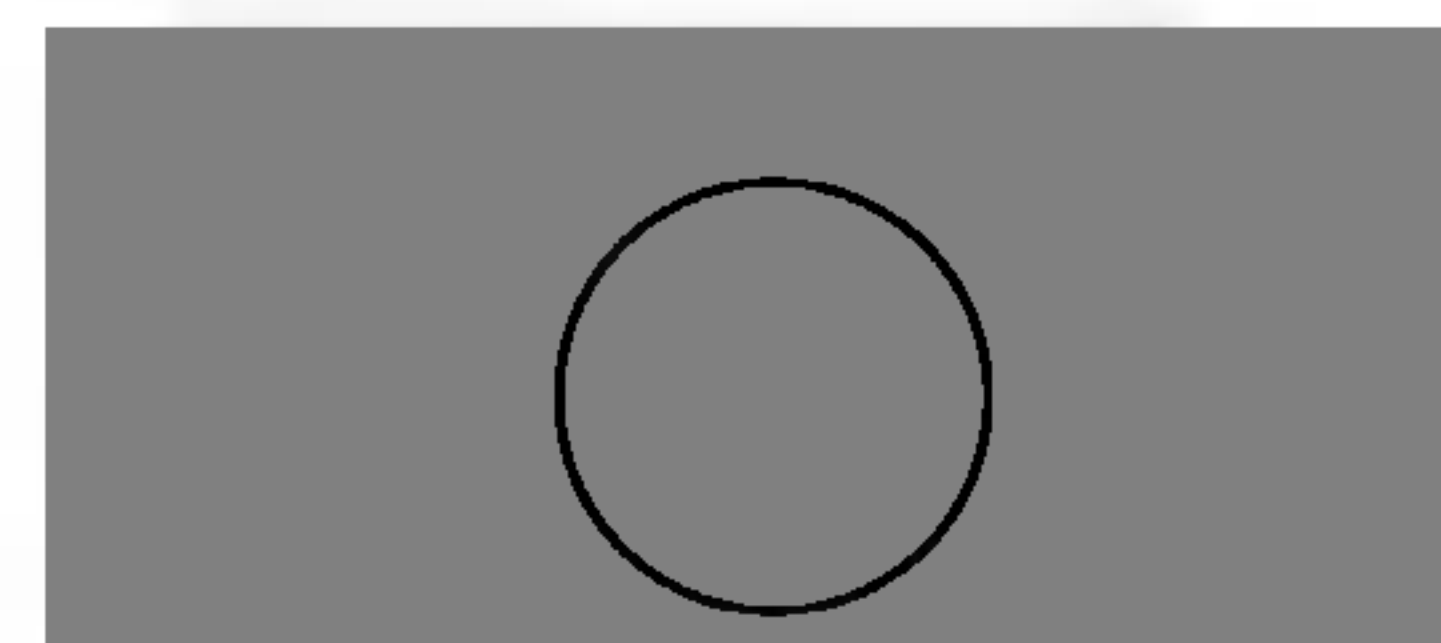
Apăsați **STOP/CLEAR**.



Rotiți butonul pentru a selecta 720 W.
Pe ecran se afișează "720".



Rotiți butonul când este afișată valoarea "5:30".



Apăsați



Cuptorul are cinci nivele de putere pentru asigurarea controlului și flexibilității maxime la gătire. Tabelul următor prezintă exemple de alimente și nivelele de putere recomandate pentru gătirea lor la microunde.

Nivelele de putere

NIVEL DE PUTERE	UTILIZARE	NIVEL DE PUTERE	PUTERE IEȘIRE
MARE (MAX)	<ul style="list-style-type: none"> * Fierbere apă * Gătire bucăți carne pasăre, pește, legume * Gătire medie bucăți carne 	100%	900W
MEDIE SPRE MARE	<ul style="list-style-type: none"> * Reîncălzire (orice aliment) * Coacere carne (inclusiv de pasăre) * Gătire ciuperci și crustacee * Gătire preparate cu brânză și ouă 	80%	720W
MEDIE	<ul style="list-style-type: none"> * Coacere cozonaci și biscuiți * Gătire ouă * Gătire cremă cu lapte și ouă * Preparare orez, supă 	60%	540W
DECONGELARE / MEDIE SPRE MICĂ	<ul style="list-style-type: none"> * Decongelare (toate alimentele) * Topire unt și ciocolată * Gătire în profunzime bucăți de carne 	40%	360W
MICĂ	<ul style="list-style-type: none"> * Înmuiere unt și brânză * Topire înghețată * Creșterea aluatului cu drojdie 	20%	180W



Gătire rapidă

În exemplul următor vă voi arăta modul în care se pot seta 2 minute de gătire la puterea maximă.



Caracteristica **Gătire rapidă** permite setarea de intervale de 30 de secunde de gătire la puterea maximă (HIGH) utilizând butonul **QUICK START**.

Apăsarea butonului **QUICK START**.



Apăsati de 4 ori **QUICK START** pentru a selecta 2 minute de putere maxima. Cuplul va porni înainte de a termina cea de-a patra apăsare



La acest tip de gătire, puteți mări durata de gătire până la 10 minute apăsând repetat butonul **QUICK START**.

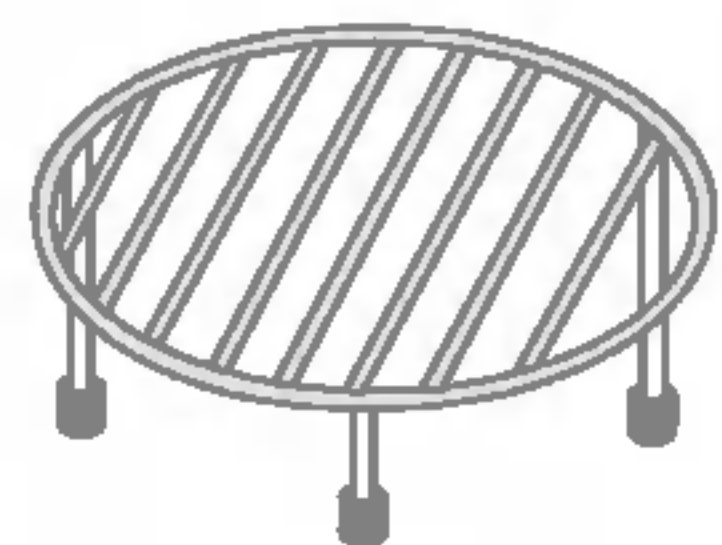
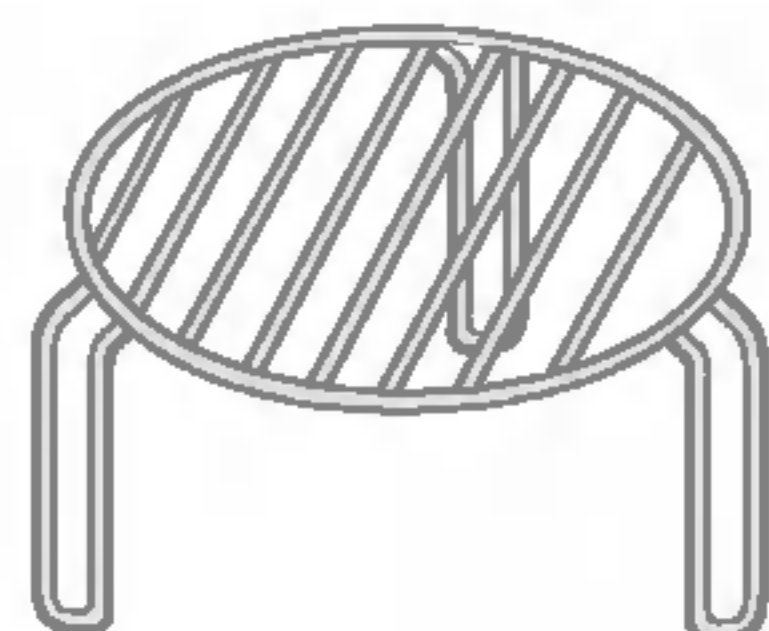


Gătirea la grill

În exemplul următor vă voi arăta modul în care se pot găti la grill diverse alimente timp de 12 minute și 30 de secunde



Gătirea la grill permite rumenirea rapidă a alimentelor (care devin crocante)

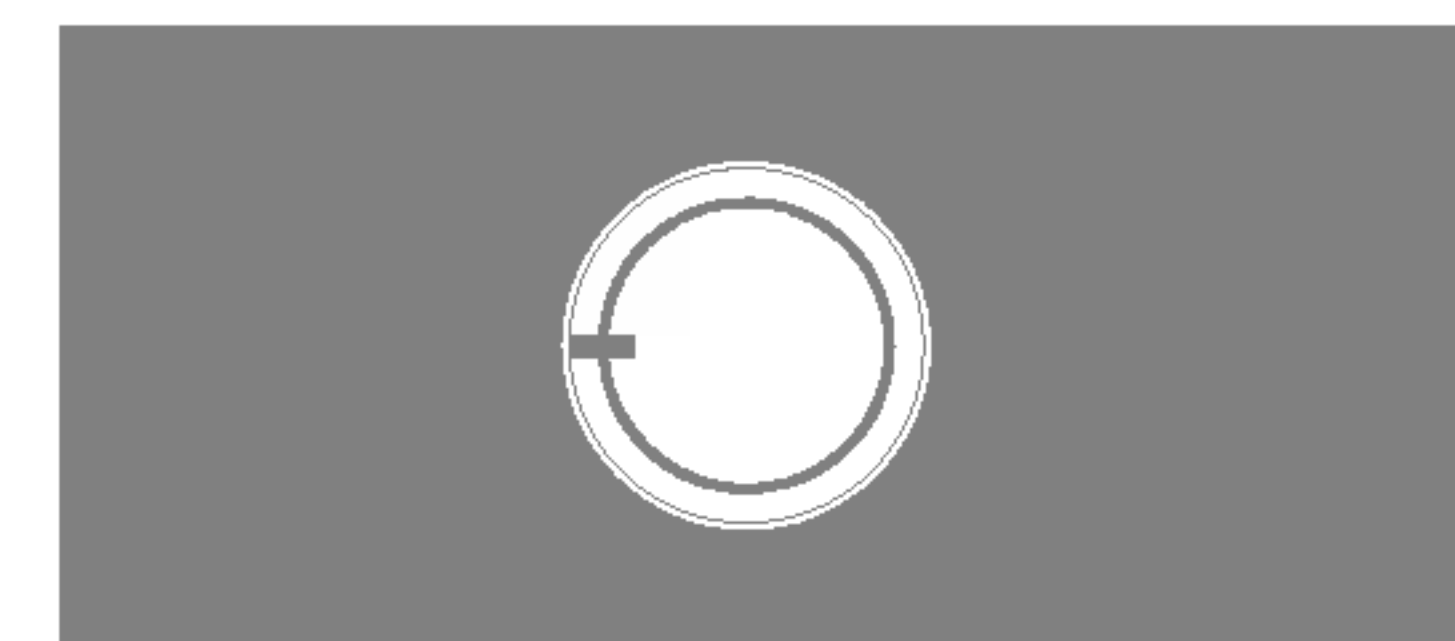


Apăsăm **START**.

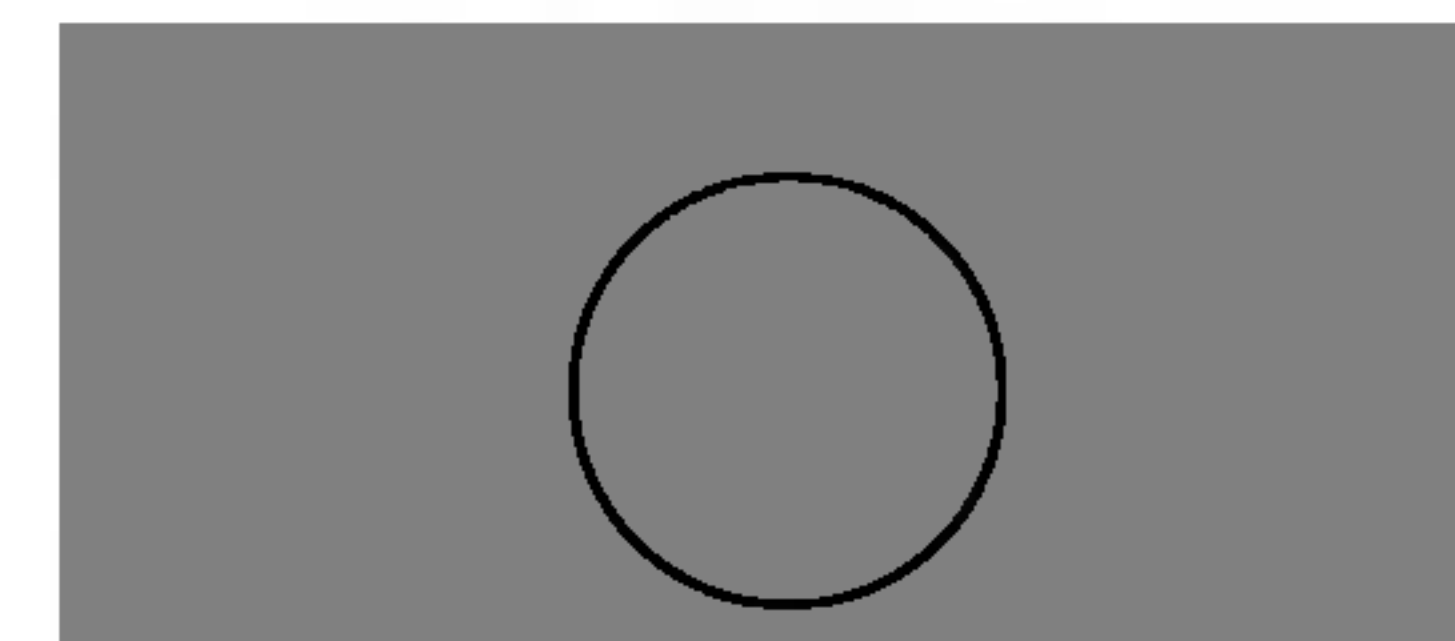


Rotiți **FUNCTION** de funcții pentru a selecta modul **GRILL**.

Pe ecran apare valoarea "2".



Rotiți **FUNCTION** când este afișată valoarea "12:30".



Apăsăm **START**.



Gătirea combinată

În exemplul următor vă voi arăta modul în care se poate programa cuptorul la puterea 20% și gătirea combinată timp de 25 minute.



Cuptorul are un mod combinat de gătire care permite gătirea simultană la grill și microunde. Aceasta înseamnă un timp mai scurt de gătire a alimentelor.

În acest mod puteți seta trei nivele de putere (20%, 40% și 60%).

Apăsați **START**.

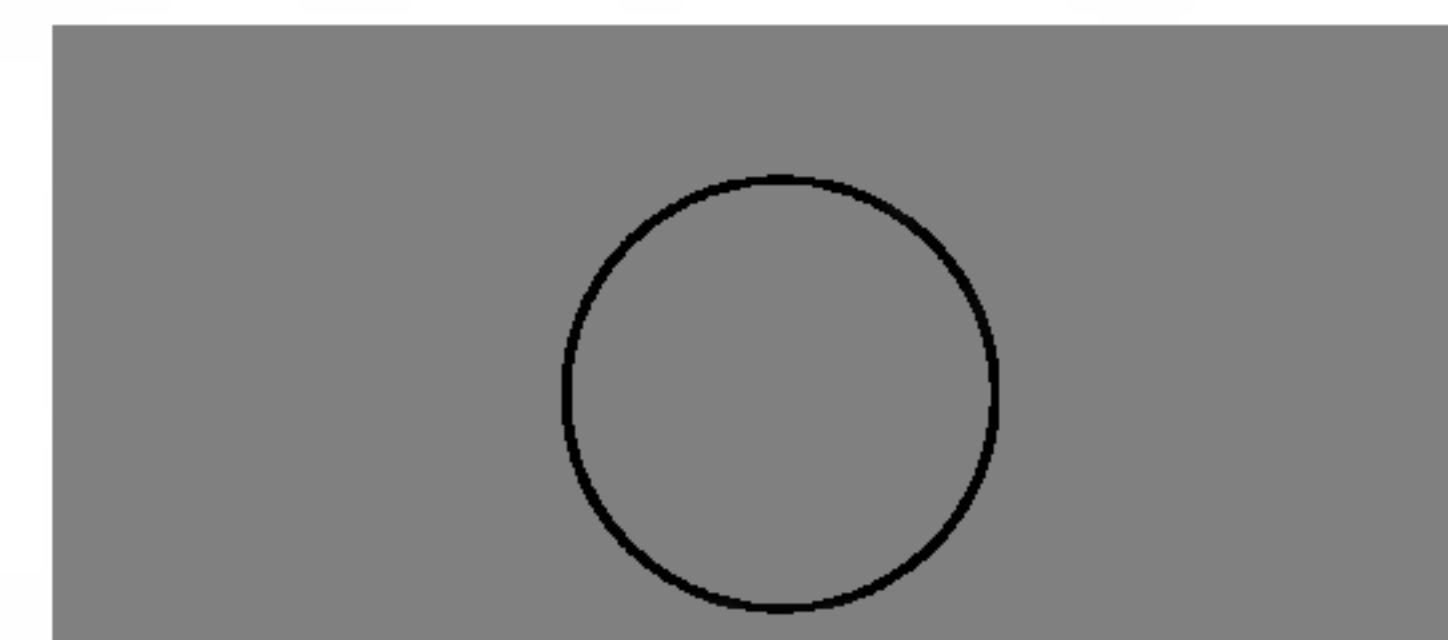


Rotiți butonul de funcții pentru a selecta modul **COMBI** Co-1.

Pe ecran se afișează "Co-1".



Rotiți butonul de timp când este afișată valoarea "25:00".



Apăsați **START**.

Atenție! După gătirea alimentelor din cuptor – recipientul este fierbinte.



Gătire Automată

În exemplul următor vă voi arăta modul în care se pot găti 0.6 kg de legume proaspete



Gătirea automată vă permite să gătiți cu ușurință majoritatea alimentelor dvs. preferate selectând tipul alimentului și introducând greutatea acestuia.

Categorie	Apăsați AUTO COOK
Cartofi în coajă	1 dată
Legume proaspete	2 ori
Legume congelate	3 ori
Orez / Paste	4 ori
Pește proaspăt	5 ori

Apăsați **START**.



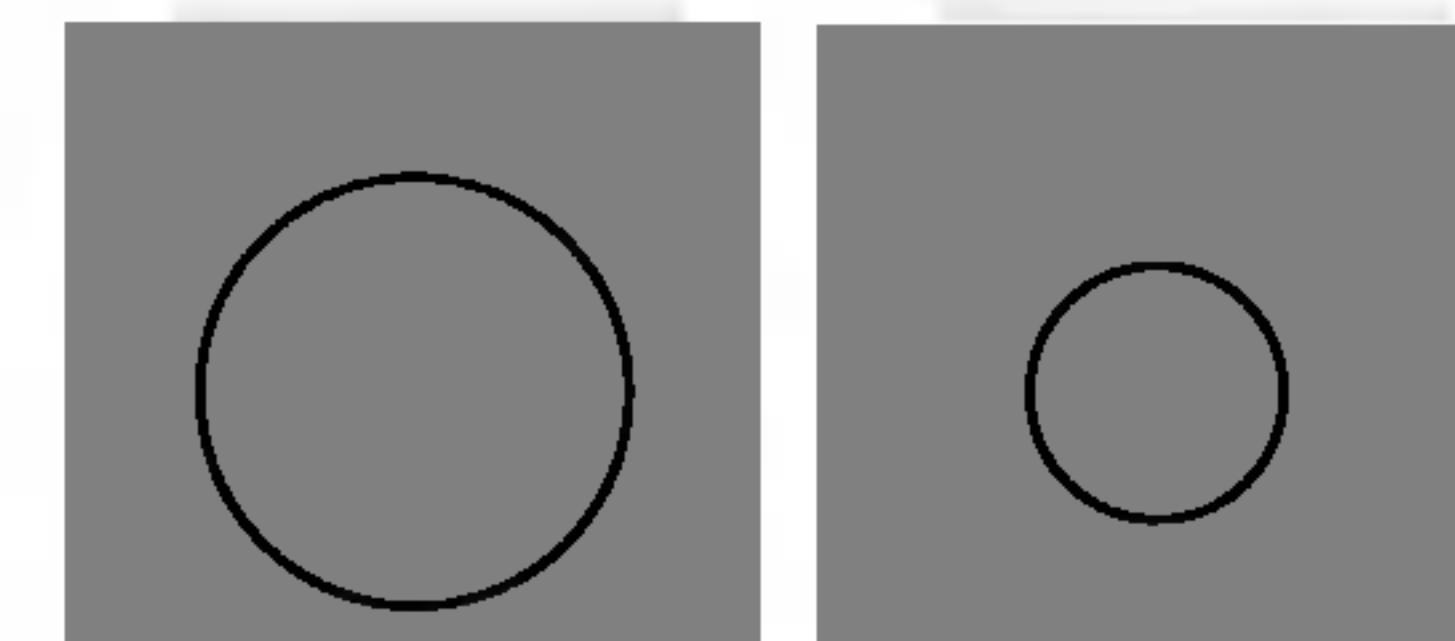
Apăsați de două ori **AUTO COOK** pentru a selecta legume proaspete.

Pe ecran apare valoarea "Ac-2".



Rotiți **DIAL** până când este afișată valoarea "0.6kg".

Apăsați **START**.



FUNCȚIE	TIPUL ALIMENTULUI	LIMITĂ GREUTATE	USTENSILE	TEMPERATURA ALIMENTELOR	INSTRUCȚIUNI																	
GĂTIRE AUTOMATĂ	CARTOFI ÎN COAJĂ (Ac-1)	0.1 kg~1.0 kg	—	Temp. camerei	Alegeți cartofi de mărime medie 170-200g. Spălați și scurgeți cartofii. Înțepați cartofii cu furculița în mai multe locuri. Puneți cartofii pe tava de sticlă Reglați greutatea și apăsați Start. După gătire, scoateți cartofii din cuptor. Lăsați cartofii acoperiți cu folie timp de 5 minute.																	
	LEGUME PROASPETE (Ac-2)	0.2 kg~0.8 kg	Vas pentru gătire sigură la microunde	Temp. camerei	Puneți legumele într-un vas pentru gătire sigură la microunde Adăugați apă. Acoperiți. După gătire, amestecați și lăsați să stea 2 minute. Adăugați apă conform cantității de legume. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 linguri ** 0.5kg -0.8kg : 4 linguri																	
	LEGUME CONGELATE (Ac-3)	0.2 kg~0.8 kg	Vas pentru gătire sigură la microunde	Congelat	Puneți legumele într-un vas pentru gătire sigură la microunde Adăugați apă. Acoperiți. După gătire, amestecați și lăsați să stea 2 minute. Adăugați apă conform cantității de legume. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 linguri ** 0.5kg -0.8kg : 4 linguri																	
	OREZ / PASTĂ (Ac-4)	0.1 kg~0.3 kg	Vas pentru gătire sigură la microunde	Temp. camerei	Spălați orezul. Scurgeți apa. Puneți orezul și apa fiartă cu sare (1/4-1 lingurițe) într-un vas larg și adânc. <table border="1" data-bbox="1493 1144 2493 1327"> <thead> <tr> <th colspan="2">Greutate</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Acoperit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Apă</td> <td>Orez</td> <td>180ml</td> <td>330ml</td> <td>480ml</td> <td>Da</td> </tr> <tr> <td>Paste</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>Nu</td> </tr> </tbody> </table> ** Orez - După gătire, lăsați să stea acoperit 5 minute sau până când se absoarbe apa. ** Paste - În timpul încălzirii, amestecați. După gătire, lăsați acoperit timp de 1 sau 2 minute. Clătiți pastele cu apă rece.	Greutate		100g	200g	300g	Acoperit	Apă	Orez	180ml	330ml	480ml	Da	Paste	400ml	800ml	1200ml	Nu
	Greutate		100g	200g	300g	Acoperit																
Apă	Orez	180ml	330ml	480ml	Da																	
	Paste	400ml	800ml	1200ml	Nu																	
PEȘTE PROASPĂT (Ac-5)	0.1 kg~0.6 kg	Farfurie plată pentru cuptorul cu microunde	Înghețat	pești întregi sau felii – pești grași: somon, macrou – Pește alb: cod, egrefin. Puneți peștele pe o farfurie mare plată pentru microunde, într-un singur strat. Acoperiți etanș cu plastic și găuriți în mai multe locuri. Puneți pe tava de sticlă. Reglați greutatea și apăsați Start. După gătire, scoateți farfuria din cuptor. Lăsați să stea 3 minute înainte de servire.																		

Temperatura și densitatea alimentelor diferă de la caz la caz. Recomand verificarea mâncării înainte de începerea procesului de gătire. Verificați în special bucățile mari de carne și pui, care uneori nu se decongelează complet înainte de gătire. Programul pâine este adecvat pentru decongelarea alimentelor mici, precum batoanele sau pâinile de dimensiuni mici. Acestea necesită un timp de păstrare pentru decongelarea centrului. În exemplul următor vă voi arăta modul în care se pot decongela 1.4 kg de carne de pasăre.

Decongelarea automată



Cuptorul are patru setări de decongelare: - **Carne, Carne de pasăre, Pește și Pâine**; fiecare mod de decongelare are setări de putere diferite. Selectarea acestor setări se face prin apăsarea repetată a butonului decongelare automată.

Categorie	Apăsați AUTO DEFROST
Carne	1 dată
Carne de Pasăre	2 ori
Pește	3 ori
Pâine	4 ori

Apăsați **STOP/CLEAR**.

Cântăriți alimentele înainte de decongelare. Scoateți nodurile sau ambalajele metalice, apoi puneți alimentele în cuptor și închideți ușa cuptorului.

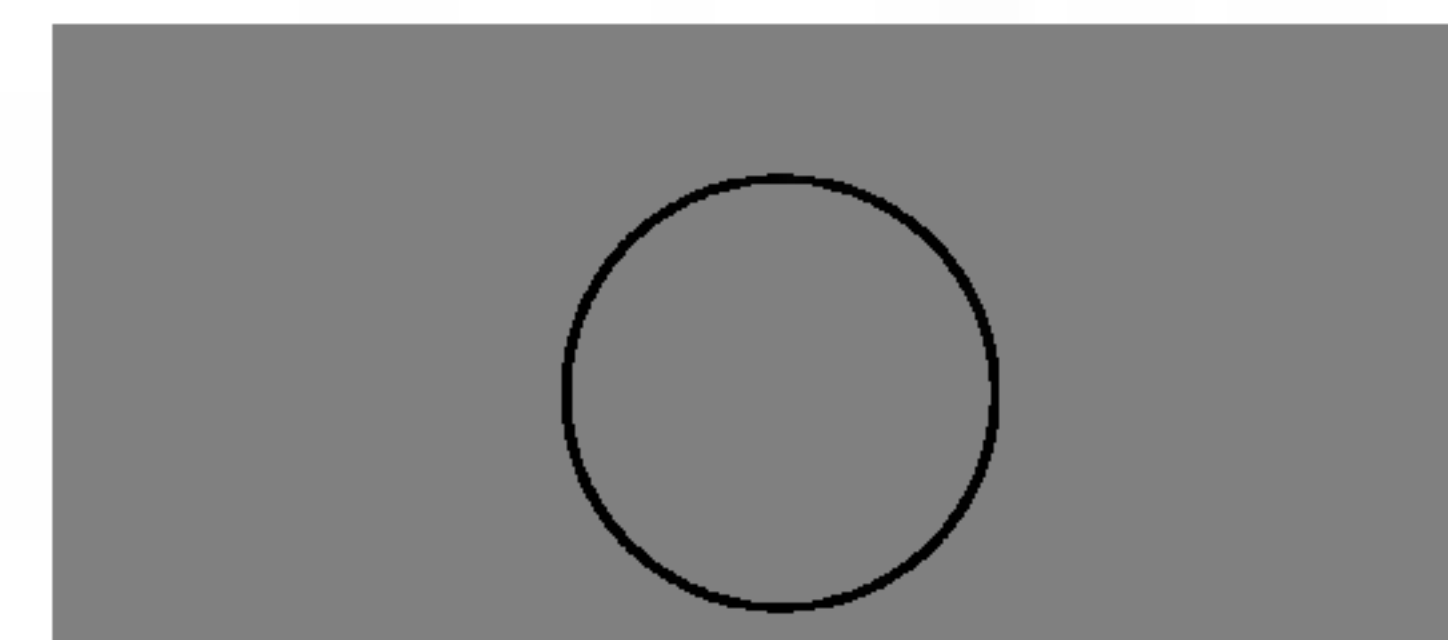


Apăsați de două ori **AUTO DEFROST** pentru a selecta carnea de pasăre.
Pe ecran apare valoarea "dEF2".



Introduceți greutatea alimentelor care trebuie decongelate.

Rotiți **DIAL** până când este afișată valoarea "1.4kg".



Apăsați



Dacă auziți semnalul sonor, deschideți ușa cuptorului, întoarceți alimentele și separați pentru a asigura o congelare uniformă. Scoateți părțile decongelate sau acoperiți-le pentru a încetini decongelarea lor. După verificare, închideți ușa și apăsați **START** pentru a relua decongelarea.

Decongelarea nu se oprește (chiar și după semnalul sonor) decât dacă deschideți ușa cuptorului.

GHID DE DECONGELARE AUTOMATĂ

- * Alimentele de decongelat trebuie puse într-un recipient sigur pentru microunde și plasate neacoperite pe masa turnantă din sticlă.
- * Dacă este necesar, acoperiți bucățile subțiri de carne cu bucăți de folie de aluminiu. Aceasta împiedică încălzirea acestor bucăți la decongelare. Asigurați-vă că folia nu atinge pereții cuptorului.
- * Separați cât puteți de repede carnea tocată, cotletele, crenvurștii, cârnăciorii și costița.
- * La semnalul sonor, scoateți alimentele din cuptor, întoarceți-le și puneți-le la loc în cuptor. Apăsăți START pentru a continua. La terminarea programului, scoateți alimentele din cuptor, acoperiți-le cu folie și lăsați-le până la decongelarea completă. Pentru decongelare completă, bucățile de carne și pui întregi trebuie să stea cel puțin o oră înainte de gătire.

TIPUL ALIMENTULUI	LIMITĂ GREUTATE	USTENSILE	Aliment
Carne (dEF1) Carne de pasăre (dEF2) Pește (dEF3)	0.1 ~ 4.0 kg	Farfurie plată pentru cuptorul cu microunde	Carne Carne tocată de vită, file, stufat, mușchi de vacă, friptură, burger de vită, cotlet de porc, cotlet de miel, cârnăciori, antricot Întoarceți la semnalul sonor. După decongelare, lăsați timp de 5-15 minute. Carne de pasăre Pui întregi, picioare, piept, piept de curcan (sub 2.0 kg). Întoarceți la semnalul sonor. După decongelare, lăsați timp de 20-30 minute. Pește File, bucăți mari, pește întreg, alimente marine. Întoarceți la semnalul sonor. După decongelare, lăsați timp de 10-20 minute.
Pâine (dEF4)	0.1 ~ 0.5 kg	Prosop de hârtie sau farfurie plată	Pâine feliată, chifle, baghete.

Coacerea automată

În exemplul următor vă voi arăta modul în care se pot găti 0.6 kg de friptură de porc



Coacerea automată vă permite să gătiți cu ușurință majoritatea alimentelor dvs. preferate selectând tipul alimentului și introducând greutatea acestuia.

Categorie	Apăsați AUTO ROAST
Friptură de vită	1 dată
Friptură de porc	2 ori
Picioare de pui	3 ori

Apăsați **OK** pentru a confirma.

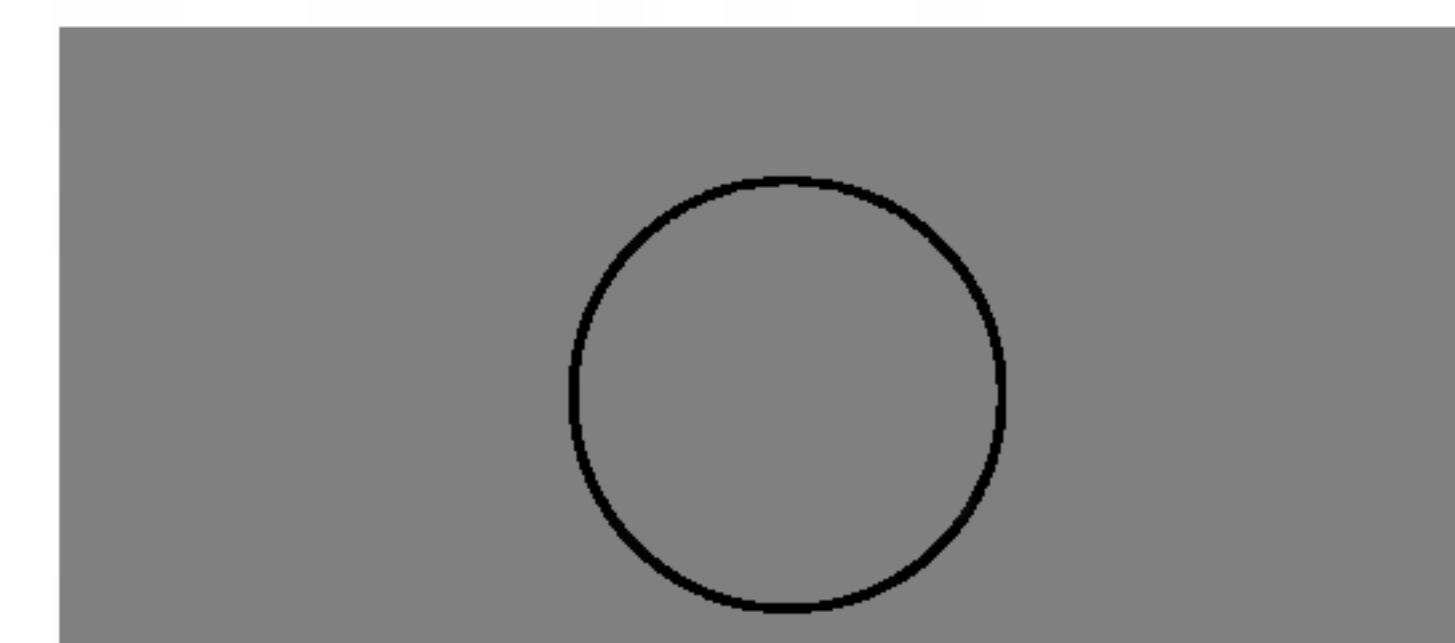


Apăsați de două ori **AUTO ROAST** pentru a selecta friptură de porc.

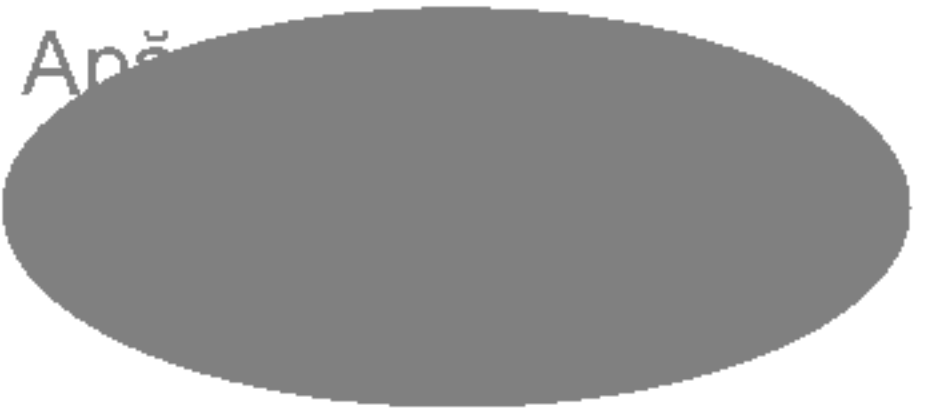
Pe ecran este afișată valoarea "Ar-2".



Rotiți **OK** când este afișată valoarea "0.6kg".



Apăsați **OK** pentru a confirma.



FUNCȚIE	TIPUL ALIMENTULUI	LIMITĂ GREUTATE	USTENSILE	TEMPERATURA ALIMENTELOR	INSTRUCȚIUNI
Coacerea automată	Friptură de vită (Ar-1)	0.5 kg ~ 1.5 kg	Grătarul inferior	Înghețat	Ungeți carnea cu unt sau margarină topite. Puneți pe grătarul inferior peste masa turnantă. Puneți recipientul pentru microunde pentru scurgerea sucului din carne sub grătar. La semnalul sonor, întoarceți carnea. Apăsăți Start pentru a continua gătitul. După gătit, lăsați acoperit cu folie timp de 10 minute.
	Friptură de porc (Ar-2)	0.5 kg ~ 1.5 kg	Grătarul inferior	Înghețat	Ungeți carnea cu unt sau margarină topite. Puneți pe grătarul inferior peste masa turnantă. Puneți recipientul pentru microunde pentru scurgerea sucului din carne sub grătar. La semnalul sonor, întoarceți carnea. Apăsăți Start pentru a continua gătitul. După gătit, lăsați acoperit cu folie timp de 10 minute.
	Picioare de pui (Ar-3)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Grătarul superior	Înghețat	Spălați și scurgeți bucățile de pui. Ungeți picioarele cu unt sau margarină topite. Puneți pe grătarul superior peste masa turnantă. Puneți recipientul pentru microunde pentru scurgerea sucului din carne sub grătar. La semnalul sonor, întoarceți carnea. Apăsăți Start pentru a continua gătitul. După gătit, lăsați acoperit cu folie timp de 2-5 minute.

În exemplul următor vă voi arăta modul în care se pot găti 0.6 kg de alimente congelate

Reîncălzire Automată



Acest mod face ca reîncălzirea alimentelor să fie convenabilă și ușoară. Cuptorul a fost pre-programat pentru reîncălzirea automată a alimentelor.

Cuptorul are trei setări **reîncălzire automată**: Alimente reci, Alimente congelate și Pizza rece.

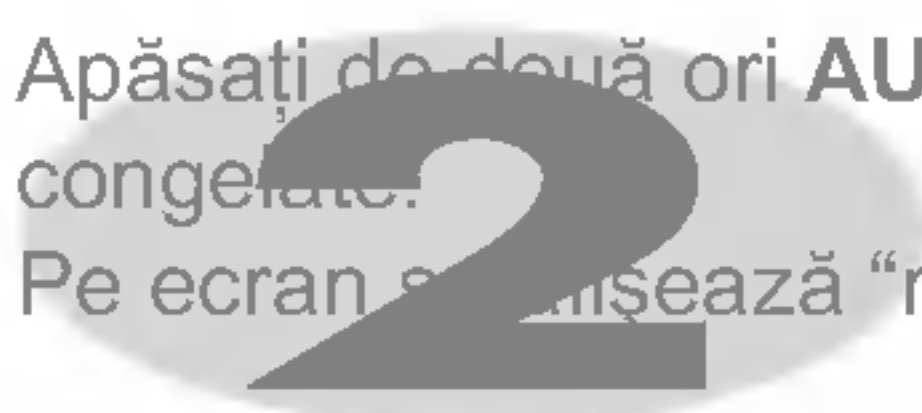
Categorie	Apăsați AUTO REHEAT
Alimente reci	1 dată
Alimente congelate	2 ori
Pizza rece	3 ori

Apăsați **AUTO REHEAT**.

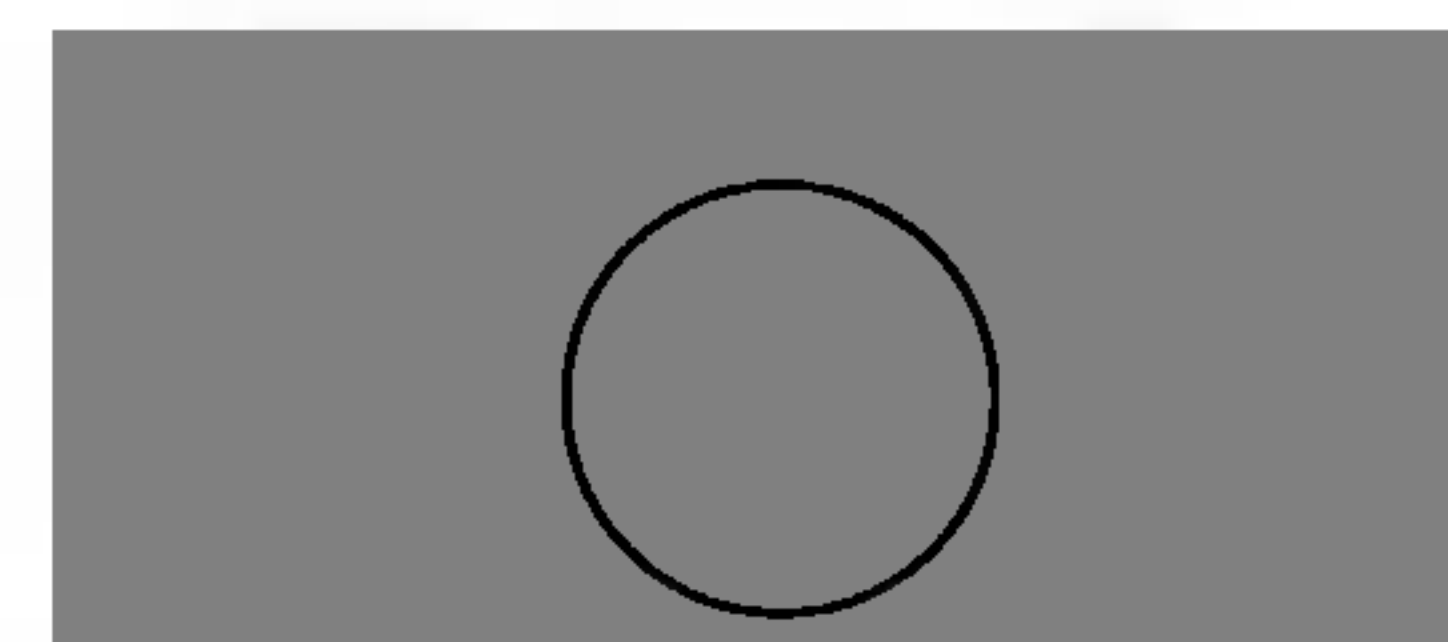


Apăsați de două ori **AUTO REHEAT** pentru a selecta alimente congelate.

Pe ecran se afișează "rh-2".



Rotiți **SELECT** când este afișată valoarea "0.6kg".



Apăsați



FUNCȚIE	TIPUL ALIMENTULUI	LIMITĂ GREUTATE	USTENSILE	TEMPERATURA ALIMENTELOR	INSTRUCȚIUNI
Reîncălzirea automată	ALIMENTE RECI (rh-1)	0.3 kg ~ 0.6 kg	Tava proprie	Înghețat	<p>Înțepați suprafața alimentelor. Puneți alimentele pe masa turnantă. După gătire, lăsați timp de 2-3 minute înainte de servire. - Se pot amesteca: Paste bologneze, stufat de vită – Nu se pot amesteca: Lasagna, musaca de cartofi</p> <p>Observație: Pentru alimentele în ambalaj, înțepați porțiunile cu carne și orez / paste, etc. – Pentru alimentele care se amestecă, amestecați la jumătatea duratei. - Alimente care nu se amestecă Nu este necesară amestecarea.</p>
	ALIMENTE CONGELATE (rh-2)	0.3 kg ~ 0.6 kg	Tava proprie	Congelat	La fel ca mai sus.
	PIZZA RECE (rh-3)	0.2 kg ~ 0.4 kg	Grătarul inferior	Înghețat	Această funcție servește la reîncălzirea pizzei care s-a răcit. Puneți pe tava de sticlă pe grătarul inferior peste masa turnantă. După încălzire, scoateți imediat din cuptor. Lăsați timp de 2-3 minute.

Gătire mai lungă sau mai scurtă

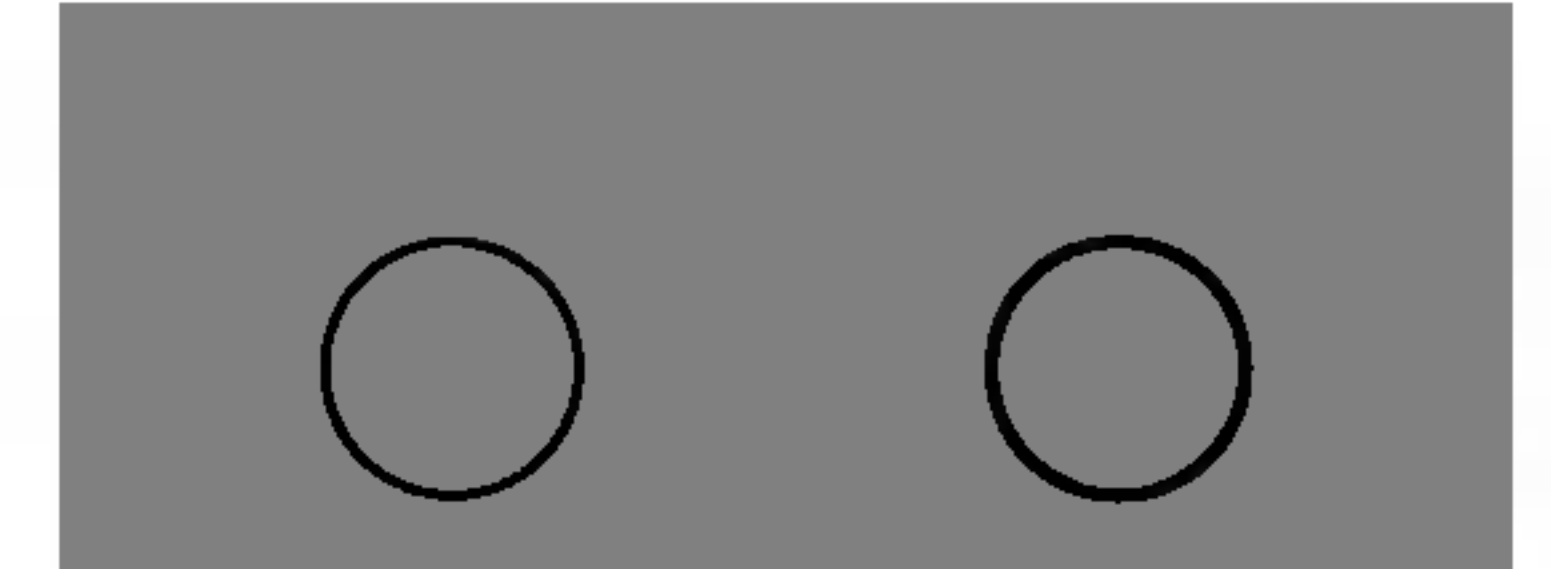
În exemplul următor vă voi arăta cum se pot modifica programele prestabilite gătirea automată pentru o gătire pe o durată mai lungă sau mai scurtă.



Dacă alimentele sunt prea mult sau prea puțin gătite în modurile **gătirea automată, reîncălzire automată** sau **coacerea automată**, puteți mări / micșora durata de gătire apăsând tasta **MORE / LESS** (mai mult / mai puțin).

La gătirea fără utilizarea funcției Auto, puteți mări oricând durata de gătire apăsând tasta **MORE / LESS**. Nu este nevoie să opriți procesul de gătire.

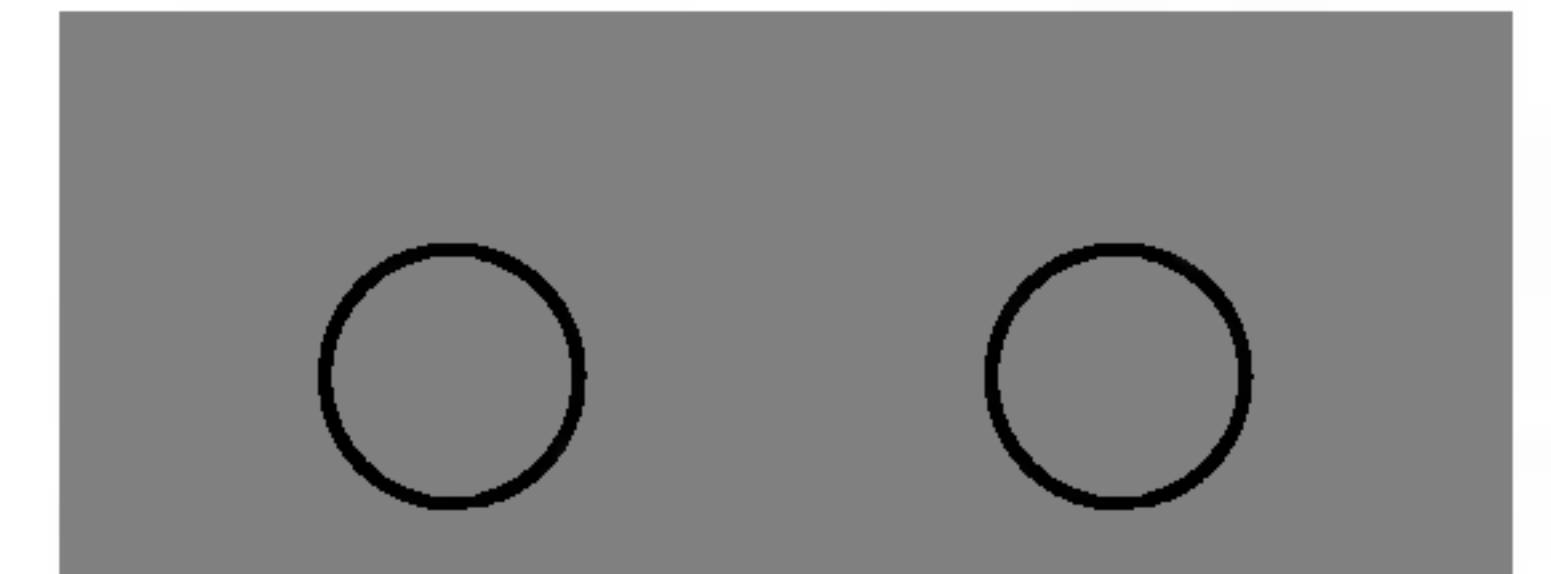
Apăsați **START**.



Setați programul **gătirea automată** dorit.

2
Selectați cantitatea alimentelor.

Apăsați **START**.



Apăsați **MORE**.

3
Durata de gătire va crește cu **10** secunde la fiecare apăsare a tastei.

Apăsați **LESS**.

Durata de gătire va scădea cu **10** secunde la fiecare apăsare a tastei.the key.



Ghid de încălzire și reîncălzire

Pentru încălzirea / reîncălzirea corectă a alimentelor, respectați instrucțiunile următoare. Măsurați cantitatea de alimente pentru a stabili durata de reîncălzire. Aranjați alimentele circular pentru încălzire optimă. Alimentele la temperatura camerei se încălzesc mai repede decât cele congelate. Conservele trebuie scoase din cutie și puse într-un recipient adecvat pentru microunde. Alimentele acoperite cu capac pentru microunde sau cu pungi de plastic cu aerisire se încălzesc mai uniform. Scoateți capacul cu grijă pentru a evita arsurile datorate aburului. Utilizați tabelul următor ca ghid pentru reîncălzirea alimentelor.

Aliment	Durată gătire (putere HIGH)	Instrucțiuni speciale
Carne feliată 3 felii (grosime 0,5cm)	1~2 minute	Puneți feliile de carne pe o farfurie pentru microunde. Acoperiți cu plastic și asigurați ventilația. • Obs.: Sosul ajută carnea să își păstreze zeama.
Bucăți de pui 1 piept 1 picior și o pulpă	2~3 minute 3~3 ¹ / ₂ minute	Puneți feliile de pui pe o farfurie pentru microunde. Acoperiți cu plastic și asigurați ventilația.
File de pește (170-230g)	1~2 minute	Puneți peștele pe o farfurie pentru microunde. Acoperiți cu plastic și asigurați ventilația.
Lasagna 1 porție (300g)	4~6 minute	Puneți lasagna pe o farfurie pentru microunde. Acoperiți cu plastic și asigurați ventilația.
Caserolă 1 ceașcă 4 cești	1 ¹ / ₂ ~3 minute 4 ¹ / ₂ ~7 minute	Gătiți acoperit într-o caserolă pentru microunde. Amestecați la jumătatea duratei.
Caserolă cremă sau brânză 1 ceașcă 4 cești	1~2 ¹ / ₂ minute 3 ¹ / ₂ ~6 minute	Gătiți acoperit într-o caserolă pentru microunde. Amestecați la jumătatea duratei.
Carne friptă la grill 1 sandviș (echivalent 1/2 ceașcă carne) fără chiflă	1~2 ¹ / ₂ minute	Încălziți separat chifla și carnea. Gătiți acoperit într-o caserolă pentru microunde. Amestecați o dată. Încălziți chifla conform instrucțiunilor următoare.

Aliment	Durată gătire (putere HIGH)	Instrucțiuni speciale
Cartofi piure 350 g	6~7 minute (la putere medie)	Gătiți acoperit într-o caserolă pentru microunde. Amestecați la jumătatea duratei.
Fasole gătită 1 ceașcă	1 ¹ / ₂ ~3 minute	Gătiți acoperit într-o caserolă pentru microunde. Amestecați la jumătatea duratei.
Colțunași sau paste în sos 1 ceașcă 4 cești	2 ¹ / ₂ ~4 minute 7 ¹ / ₂ ~11 minute	Gătiți acoperit într-o caserolă pentru microunde. Amestecați la jumătatea duratei.
Orez 1 ceașcă 4 cești	1~1 ¹ / ₂ minute 3 ¹ / ₂ ~5 minute	Gătiți acoperit într-o caserolă pentru microunde. Amestecați la jumătatea duratei.
Sandvici la baton sau la chiflă 1 baton	15~30 secunde	Înfășurați în prosop de hârtie și puneți pe tava de sticlă.
Legume 1 ceașcă 4 cești	1 ¹ / ₂ ~2 ¹ / ₂ minute 3 ¹ / ₂ ~5 ¹ / ₂ minute	Gătiți acoperit într-o caserolă pentru microunde. Amestecați la jumătatea duratei.
Supă 1 porție (8 oz)	1 ¹ / ₂ ~2 minute	Gătiți acoperit într-o caserolă pentru microunde. Amestecați la jumătatea duratei.

Legume proaspete

Ghid

Legumele	Cantitate	Durată gătire (putere MARE)	Instrucțiuni	Durată păstrare
Anghinare (230g fiecare)	2 medii 4 medii	4 ¹ / ₂ ~ 7 10 ~ 12	Tăiați. Adăugați 2 lingurițe de apă și 2 lingurițe de suc. Acoperiți.	2~3 minute
Asparagus proaspăt, străpuns	450g	2 ¹ / ₂ ~ 6	Adăugați 1/4 cești apă. Acoperiți.	2~3 minute
Fasole verde	450g	7 ~ 11	Adăugați 1/2 cești apă într-o caserolă de 1.5 litri. Amestecați la jumătatea duratei.	2~3 minute
Sfeclă proaspătă	450g	11 ~ 16	Adăugați 1/2 cești apă într-o caserolă acoperită de 1.5 litri. Aranjați din nou la jumătatea duratei.	2~3 minute
Broccoli proaspăt, străpuns	450g	5 ~ 8	Puneți broccoli în farfurie . Adăugați 1/2 cești apă.	2~3 minute
Varză proaspătă, tocată	450g	5 ¹ / ₂ ~7 ¹ / ₂	Adăugați 1/2 cești apă într-o caserolă acoperită de 1.5 litri. Amestecați la jumătatea duratei.	2~3 minute
Morcovi proaspeți, feliați	200g	2 ~ 3	Adăugați 1/4 cești apă într-o caserolă acoperită de 1.5 litri. Amestecați la jumătatea duratei.	2~3 minute
Conopidă proaspătă, întreagă	450g	5 ~ 7	Tăiați. Adăugați 1/4 cești apă într-o caserolă acoperită de 1.5 litri. Amestecați la jumătatea duratei.	2~3 minute
Țelină proaspătă, feliată	2 cești 4 cești	11 ~ 16	Feliați. Adăugați 1/2 cești apă într-o caserolă acoperită de 1.5 litri. Amestecați la jumătatea duratei.	2~3 minute

Porumb proaspăt	2 știuleți	4 ~ 8	Decojiți. Adăugați 2 lingurițe apă într-un vas de gătit de 1.5 litri. Acoperiți.	2~3 minute
Ciuperci proaspete, feliate	230g	1 ¹ / ₂ ~ 2 ¹ / ₂	Puneți ciupercile într-o caserolă acoperită de 1.5 litri. Amestecați la jumătatea duratei.	2~3 minute
Păstârnac proaspăt, feliat	450g	4 ~ 7	Adăugați 1/2 cești apă într-o caserolă acoperită de 1.5 litri. Amestecați la jumătatea duratei.	2~3 minute
Mazăre verde proaspătă	4 cești	6 ~ 9	Adăugați 1/2 cești apă într-o caserolă acoperită de 1.5 litri. Amestecați la jumătatea duratei.	2~3 minute
Cartofi dulci gătiți în coajă (170-230 g fiecare)	2 medii 4 medii	4 ~ 9 6~ 12	Străpungeți cartofii cu furculița în mai multe locuri. Puneți pe 2 prosoape de hârtie. Întoarceți la jumătatea duratei.	2~3 minute
Cartofi albi gătiți în coajă (170-230 g fiecare)	2 cartofi 4 cartofi	5 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂ 9 ¹ / ₂ ~ 14	Străpungeți cartofii cu furculița în mai multe locuri. Puneți pe 2 prosoape de hârtie. Întoarceți la jumătatea duratei.	2~3 minute
Spanac proaspăt, frunze	450g	4 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂	Adăugați 1/2 cești apă într-o caserolă acoperită de 2 litri.	2~3 minute
Dovleac proaspăt, feliat	450g	4 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂	Adăugați 1/2 cești apă într-o caserolă acoperită de 1.5 litri. Amestecați la jumătatea duratei.	2~3 minute
Dovleac proaspăt, întreg	450g	6 ~ 9	Înțepați. Puneți pe 2 prosoape de hârtie. Întoarceți și aranjați din nou la jumătatea duratei.	2~3 minute

Pentru Gătirea la grill

Ghid

Indicații pentru gătirea cărnii pe grătar

- Eliminați grăsimea în exces. Tăiați grăsimea fără a tăia și părțile slabe. (Aceasta va împiedica încrețirea grăsimii.)
- Aranjați pe grătar. Ungeți cu unt topit sau cu ulei.
- Întoarceți la jumătatea duratei.

Aliment	Greutate	Durată aproximativă de gătire (în minute)	Sfaturi
Burger de vită	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Ungeți cu unt topit sau cu ulei. Părțile subțiri pot fi puse pe grătar. Părțile groase pot fi puse pe o farfurie. Întoarceți la jumătatea duratei.
Biftec (2,5cm (1") grosime)	230g x 2 230g x 2 230g x 2	18-20	
În sânge		22-24	
Mediu Bine prăjit		26-28	
Cotlet miel (2,5cm (1") grosime)	230g x 2	25-32	Întoarceți frecvent.
Cârnăciori (2,5cm (1") grosime)	230g	13-16	

Indicații pentru gătirea pe grătar a peștelui și a alimentelor marine

Puneți pe grătar peștele și animalele marine. Înainte de gătire, peștii întregi trebuie crestați diagonal pe ambele părți. Ungeți peștele și alimentele marine cu unt topit, margarină sau ulei înainte de și în timpul gătirii. Se evită astfel uscarea peștelui. Durata de gătire este recomandată în tabel. La jumătatea duratei, întoarceți cu grijă peștii întregi și bucățile mari de pește. Pot fi întoarse și fileurile de pește.

Aliment	Greutate	Durată aproximativă de gătire (în minute)	Sfaturi
File de pește 1 cm (1/2") grosime	230g	17-21	Ungeți cu unt topit și întoarceți la jumătatea duratei.
1,5cm (1/2") grosime	230g	20-24	
Bucăți mari de pește (2,5 cm (1") grosime)	230g	24-28	
Pește întreg	225-350g fiecare	16-20	Pentru peștii groși și grași durata trebuie mărită.
	450g	24-28	
Scoici	450g	16-20	Ungeți bine înainte de gătire.
Creveți nepreparați	450g	16-20	

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.

Instrucțiuni importante pentru siguranță

Citiți cu atenție și păstrați pentru a consulta ulterior.

1. Nu încercați să forțați sau să faceți ajustări ori reparații la ușă, 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 încrustații 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 ușă 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.

Instrucțiuni importante pentru siguranță

Citiți cu atenție și păstrați pentru a consulta ulterior.

21. Folosiți numai ustensile potrivite pentru utilizare în cuptoarele cu microunde.
22. Când încălziți alimente aflate în recipiente din plastic sau hârtie, supravegheați cuptorul, din cauza posibilității de aprindere.
23. Dacă observați fum, opriți aparatul sau scoateți-l din priză și țineți ușa deschisă pentru ca eventualele flăcări să se stingă.
24. Încălzirea băuturilor la microunde poate provoca o fierbere puternică întârziată și prin urmare trebuie să fiți precauți când manipulați recipientul.
25. Conținutul biberoanelor și al recipientelor cu mâncare pentru bebeluși trebuie scuturate sau agitate, iar temperatura verificată înainte de consum, pentru a evita arsurile.
26. Ouăle în coajă și cele întregi fierte tari nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde, deoarece pot exploda, chiar și după ce încălzirea propriu-zisă a luat sfârșit.
27. Detalii pentru curățarea garniturilor ușii, cavităților și părților adiacente.
28. Cuptorul trebuie curățat cu regularitate, îndepărtând orice resturi alimentare depuse.
29. În cazul în care cuptorul nu este menținut curat, acest lucru poate conduce la deteriorarea suprafeței, ceea ce ar putea afecta durata de exploatare a aparatului și ar putea da naștere la riscuri.

30. Folosiți numai sonde de temperatură recomandate pentru acest cuptor (pentru aparate care dispun de facilitatea de a folosi o sondă sensibilă la temperatură).
31. Dacă există elemente de încălzire, în timpul utilizării aparatul devine fierbinte. Trebuie să fiți precauți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
32. Aparatul nu este destinat utilizării de către copii mici sau persoane cu infirmități fără supraveghere.

ATENȚIE: Dacă ușa sau garniturile ușii sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie folosit până când nu este reparat de către o persoană competentă.

ATENȚIE: Este riscant pentru orice altă persoană decât cea competentă să execute lucrări de service sau de depanare care implică scoaterea capacului care oferă protecție împotriva expunerii la energia microundelor.

ATENȚIE: Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente etanșe, deoarece este posibil să explodeze.

ATENȚIE: 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.

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 calită pentru cuptor. Totuși, nu folosiți sticlărie delicată, cum ar fi pahărelele 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

Farfuriile 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 slănină. 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

Retetele 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, fierte 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 încălzească. 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 căldură. 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 încălzi 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 împrăști 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 felii 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 scot 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.

Timp 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 săpunată, 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 ușa, 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, săpunată, 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

Avertisment:

Acest aparat trebuie împământat

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.

	MG-5683FLB
Putere absorbită	230 V AC / 50 Hz
Capacitate	900 W (standard valoare nominală IEC60705)
Frecvență microunde	2450 MHz
Dimensiuni exterioare	512 mm (l) x 307 mm (Î) x 420 mm (D)
Consum putere	
Microunde	1300 Wați
Grătar	1250 Wați
Combinat	2500 Wați

X Casarea aparatelor vechi

1. Această siglă (un coș de gunoi încercuit și tăiat) semnifică faptul că produsul se află sub incidența Directivei Consiliului European 2002/96/EC.
2. Aparatele electrice și electronice nu vor fi aruncate împreună cu gunoiul menajer, ci vor fi predate în vederea reciclării la centrele de colectare special amenajate, indicate de autoritățile naționale sau locale.
3. Respectarea acestor cerințe va ajuta la prevenirea impactului negativ asupra mediului înconjurător și sănătății publice.
4. Pentru informații mai detaliate referitoare la casarea aparatelor vechi, contactați autoritățile locale, serviciul de salubritate sau distribuitorul de la care ați achiziționat produsul.

