



CUPTOR CU MICROUNDĂ / GRĂȚAR

MANUALUL UTILIZATORULUI

CITIȚI CU ATENȚIE ACEST MANUAL ÎNAINTE DE UTILIZAREA CUPTORULUI.

MB-4384BC

P/No. : 3828W5A4272

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 încingă de la căldura generată de alimente.

Un aparat foarte sigur

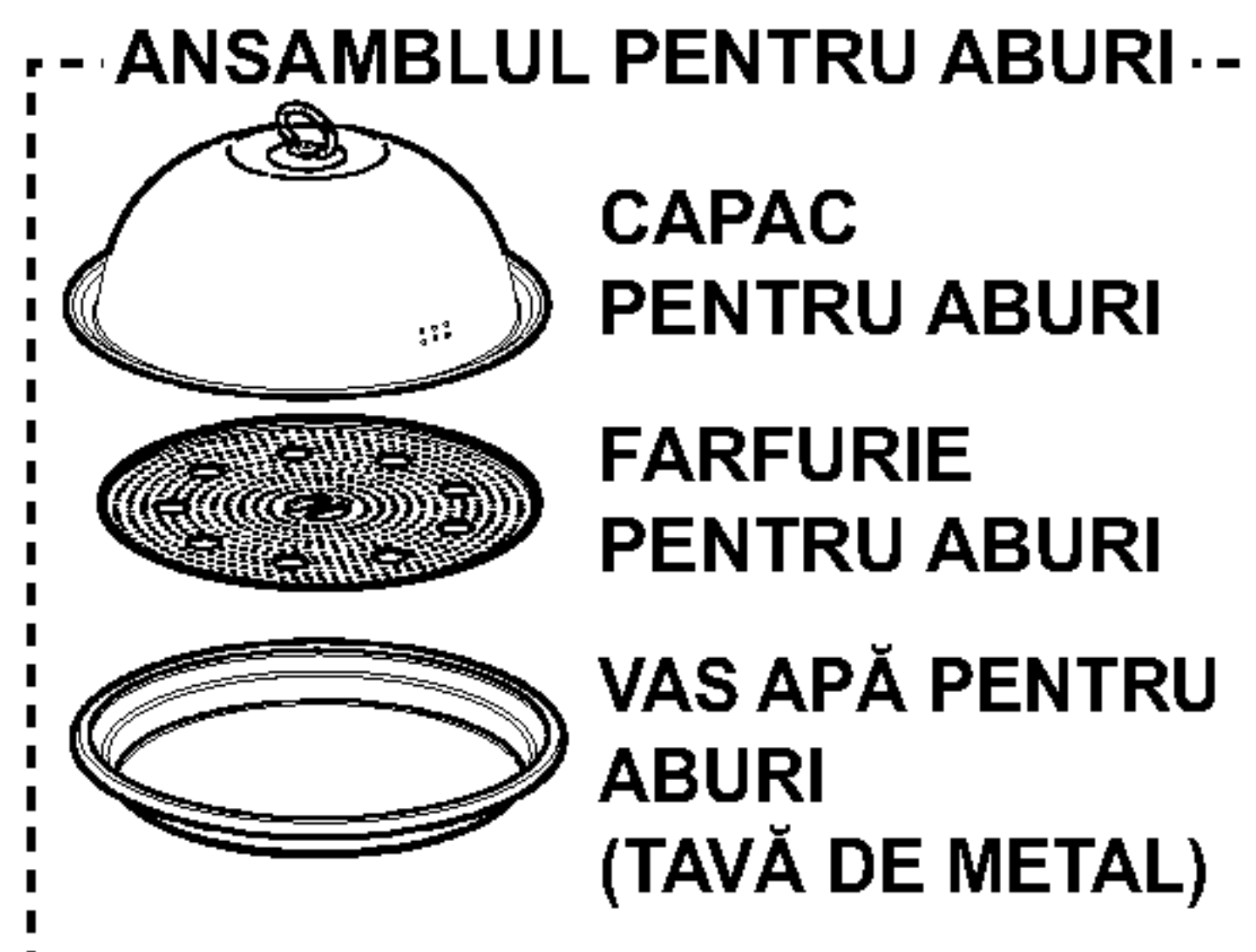
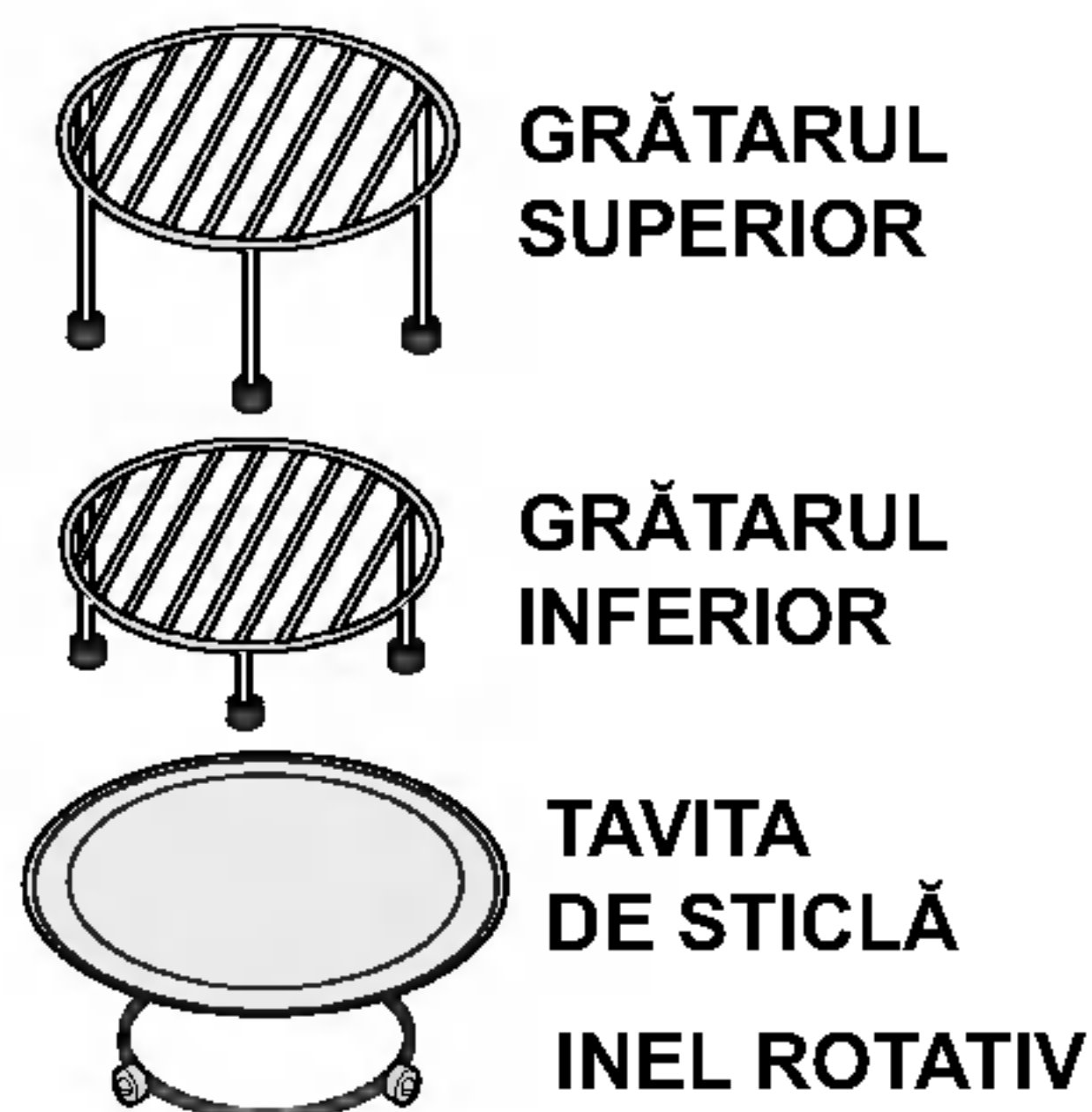
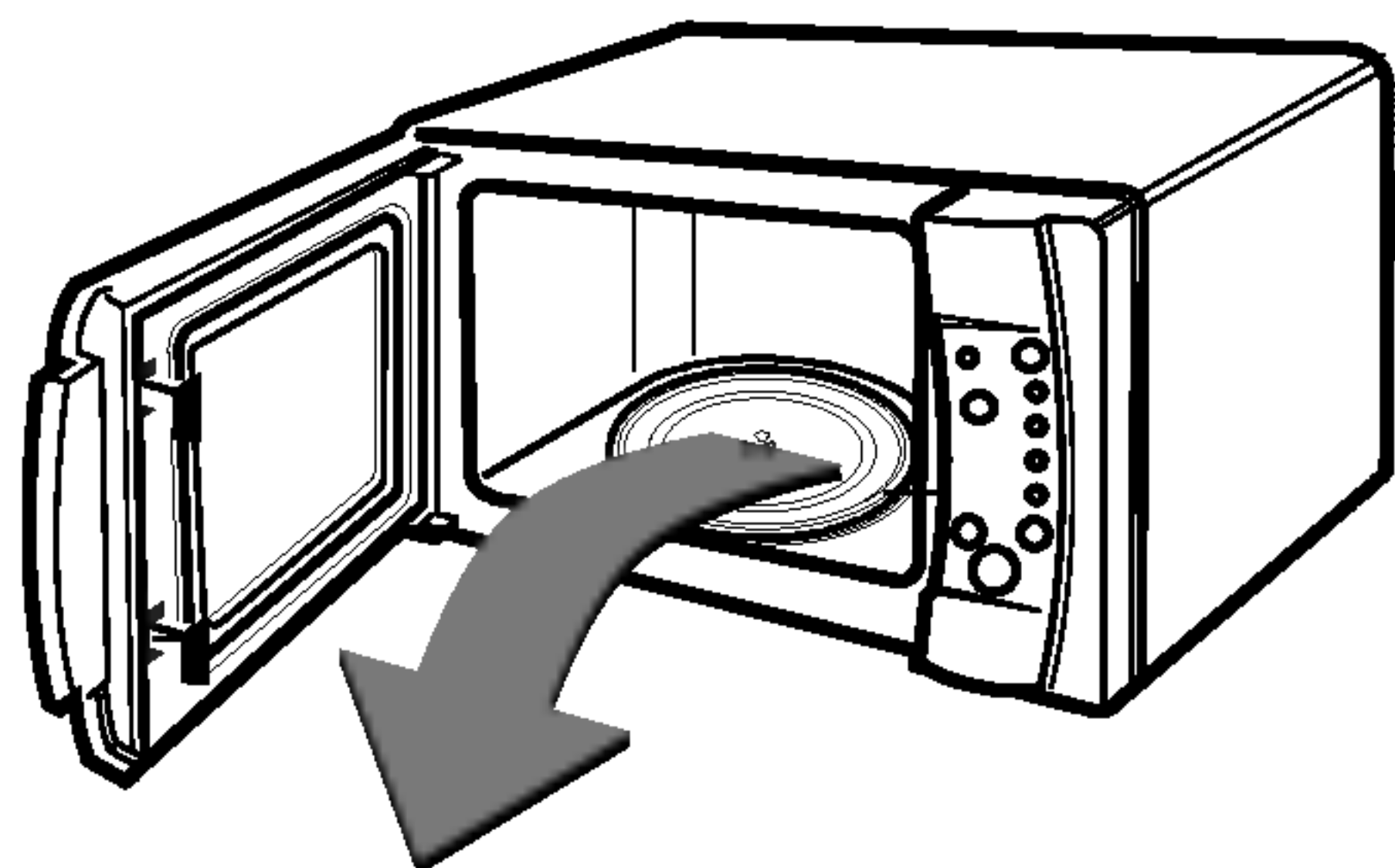
Cuptorul cu microunde reprezintă unul dintre cele mai sigure aparate electrocasnice. Când se deschide ușa, cuptorul oprește automat producerea de microunde. Energia microundelor este convertită complet în căldură când intră în alimente, nemișcând energie care să fie nocivă pentru dvs. când mâncați alimentul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

Precauții _____	2
Cuprins _____	3
Despachetarea și instalarea _____	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
Gătirea Automată _____	13 ~ 15
Decongelarea automată _____	16 ~ 17
Gătirea automată la grill _____	18 ~ 20
Gătire la aburi _____	21 ~ 23
Gătire la aburi _____	24
Ghid pentru încălzire sau reîncălzire _____	25
Ghid pentru legumele proaspete _____	26
Ghid pentru prepararea la grătar _____	27
Instrucțiuni importante pentru siguranță _____	28
Ustensile sigure pentru utilizare la microunde _____	29
Caracteristicile alimentelor și preparare la microunde _____	30 ~ 31
Întrebări și răspunsuri _____	32
Informații despre alimentarea la priză / specificații tehnice _____	33

Despachetarea și instalarea

Instrucțiunile care urmează permit verificarea rapidă a funcționării corecte a cuptorului cu microunde. Acordați atenție deosebită instrucțiunilor privind locul de instalare a cuptorului. La despachetare, asigurați-vă că ați îndepărtat toate accesoriile și ambalajele. Asigurați-vă că cuptorul nu a fost deteriorat prin operația de livrare.

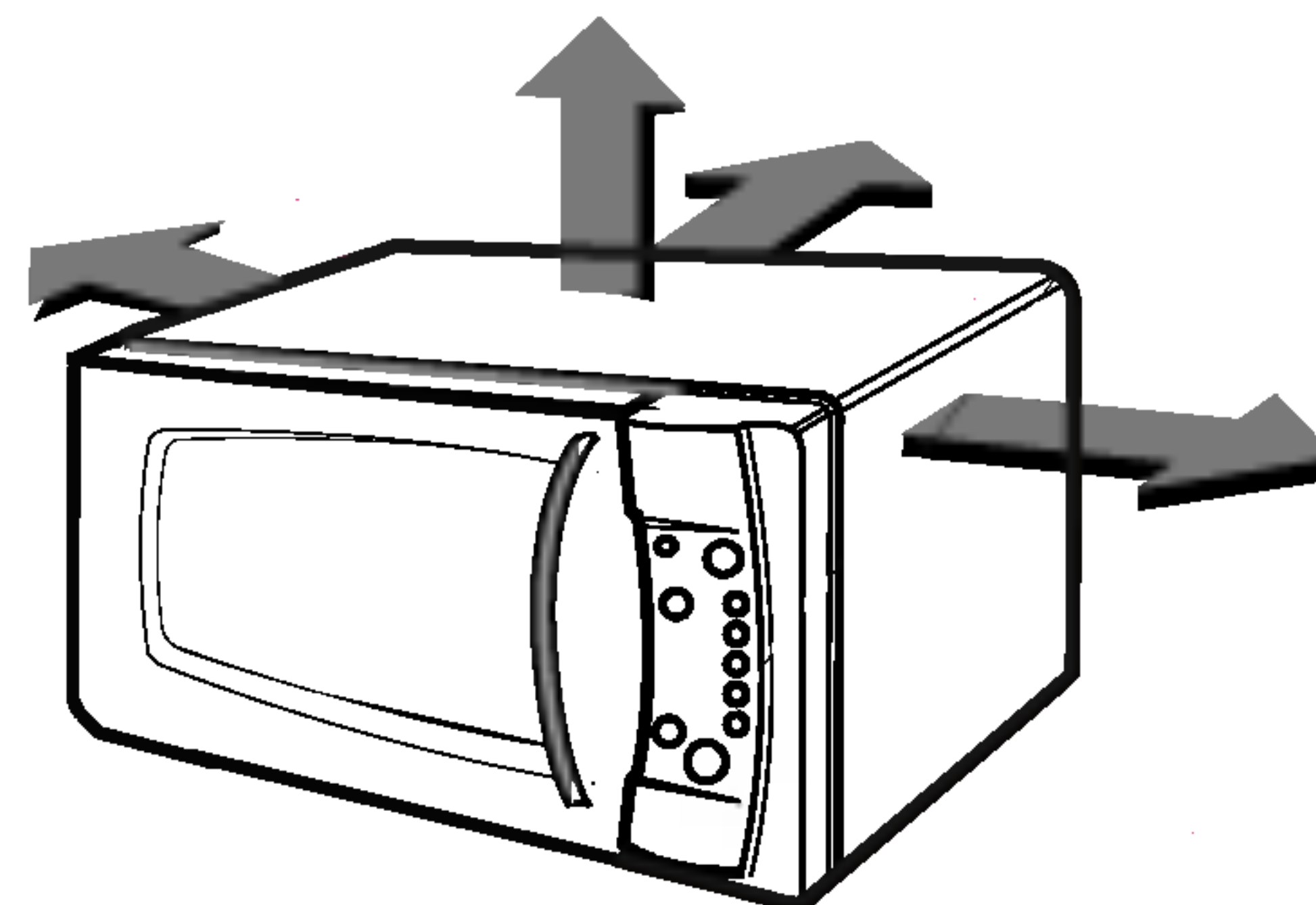
1 Despachetați cuptorul și amplasați-l pe o suprafață plană.



Atenție:

- * Utilizați accesoriile conform cărții de bucate.
- * Nu utilizați grătarele (inferior și superior), capacul pt. aburi, vasul cu apă pt. aburi și farfuria pt. aburi în modul Gătire la microunde.terrina per cottura a vapore da soli in modalit microunde.

2 Puneți cuptorul în locul dorit, cu înălțimea de peste 85 cm, lăsând cel puțin 30 cm în partea superioară și cel puțin 10 cm în partea din spate pentru o ventilație corespunzătoare. Partea din față a cuptorului trebuie să se afle la cel puțin 8 cm de margine pentru a împiedica bascularea. În partea de sus sau lateral se află un orificiu de evacuare. Blocarea acestui orificiu poate deteriora cuptorul.

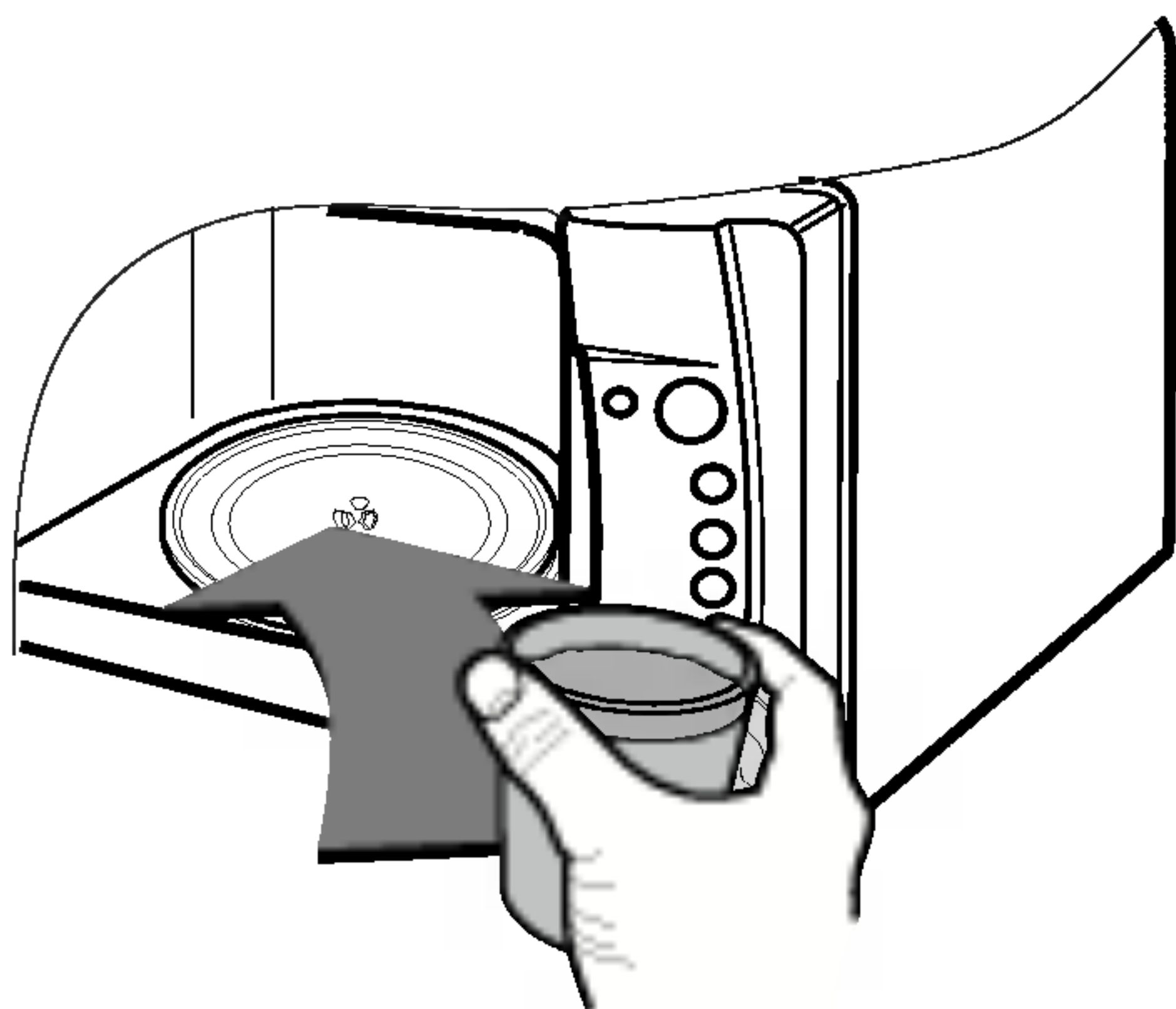


ACEST CUPTOR NU TREBUIE UTILIZAT PENTRU CATERING ÎN SCOPURI COMERCIALE.

3 Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză. Cuptorul cu microunde trebuie să fie singurul aparat conectat la acea priză. **În cazul în care cuptorul nu funcționează corect, scoateți ștecherul calului de alimentare din priză și apoi introduceți-l din nou în priză.**

4 Deschideți ușa trăgând de **MÂNER**. Așezați **ELEMENTUL DE GHIDARE** în cavitatea cuptorului și apoi, așezați desupra acestuia **PLATOUL ROTATIV**.

5 Umpleți un recipient care poate fi utilizat la **cuptorul cu microunde** cu 300 ml de apă. Așezați acest recipient pe **PLATOUL ROTATIV** și închideți ușa. Dacă nu știți ce vase pot fi utilizate în cuptorul cu microunde, citiți instrucțiunile de la pagina 29



6 Apăsați tasta **START**, o dată, pentru a seta perioada de preparare la 30 de secunde de fiecare dată când apăsați tasta de aude un semnal sonor. Cuptorul va începe de a să funcționeze înain realiza cea de a șasea apăsare; acest lucru este normal.



7 Pe **AFIȘAJ** începe numărătoarea inversă. La finalul perioadei de 30 de secunde, se aude un **SEMNAL SONOR**. Deschideți ușa cuptorului și verificați temperatura apei. Cuptorul funcționează dacă apa din recipient este caldă. **Vă atragem atenția că recipientul poate fi fierbinte în momentul în care îl scoateți din cuptor.**



ÎN ACEST MOMENT CUPTORUL POATE FI UTILIZAT

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.

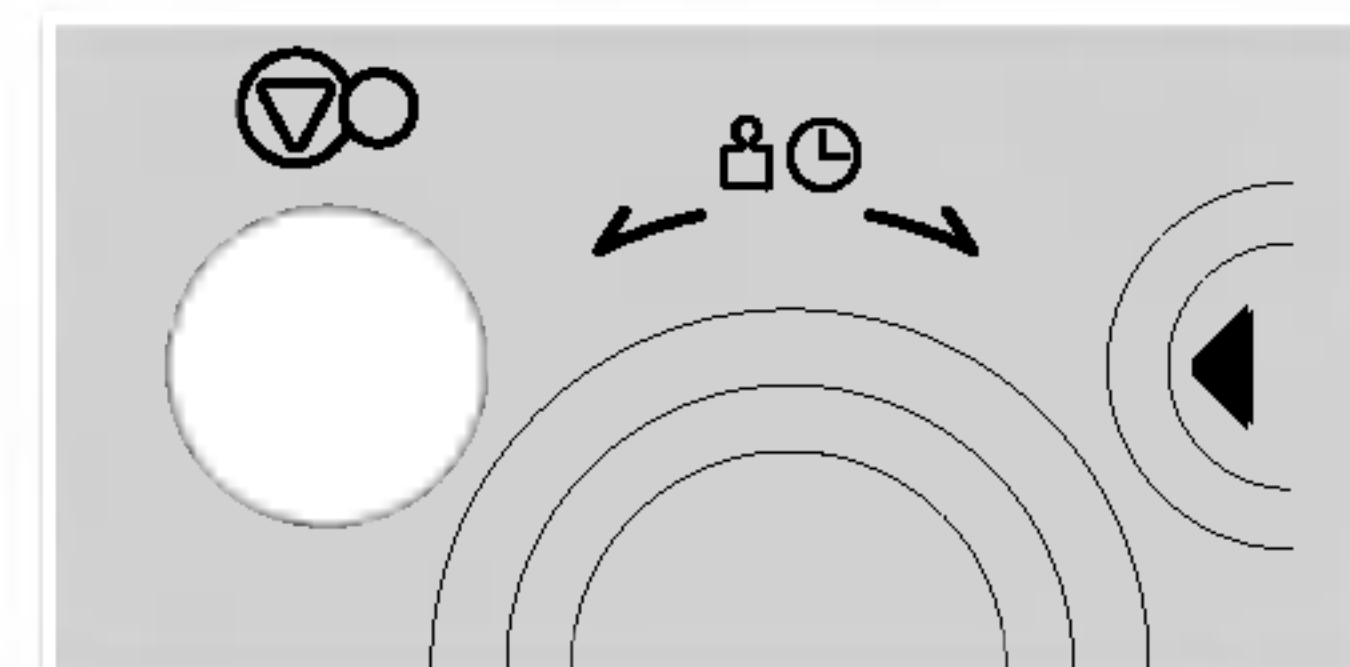


La prima punere în funcțiune a cuptorului sau la reluarea funcționării după o cădere de tensiune, pe ecran apare '0' și ceasul trebuie resetat.

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

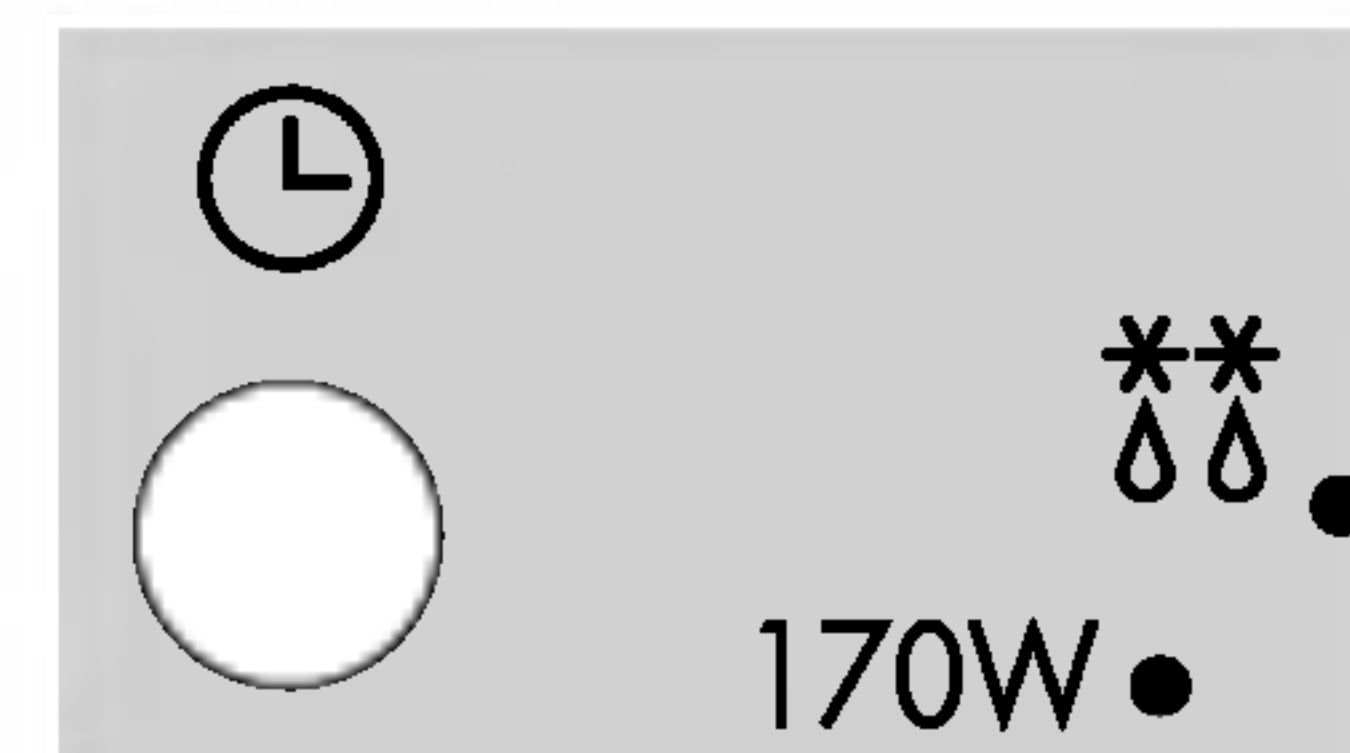
Asigurați-vă că ați conectat corect cuptorul conform instrucțiunilor din acest manual.

Apăsați **STOP/CLEAR**.



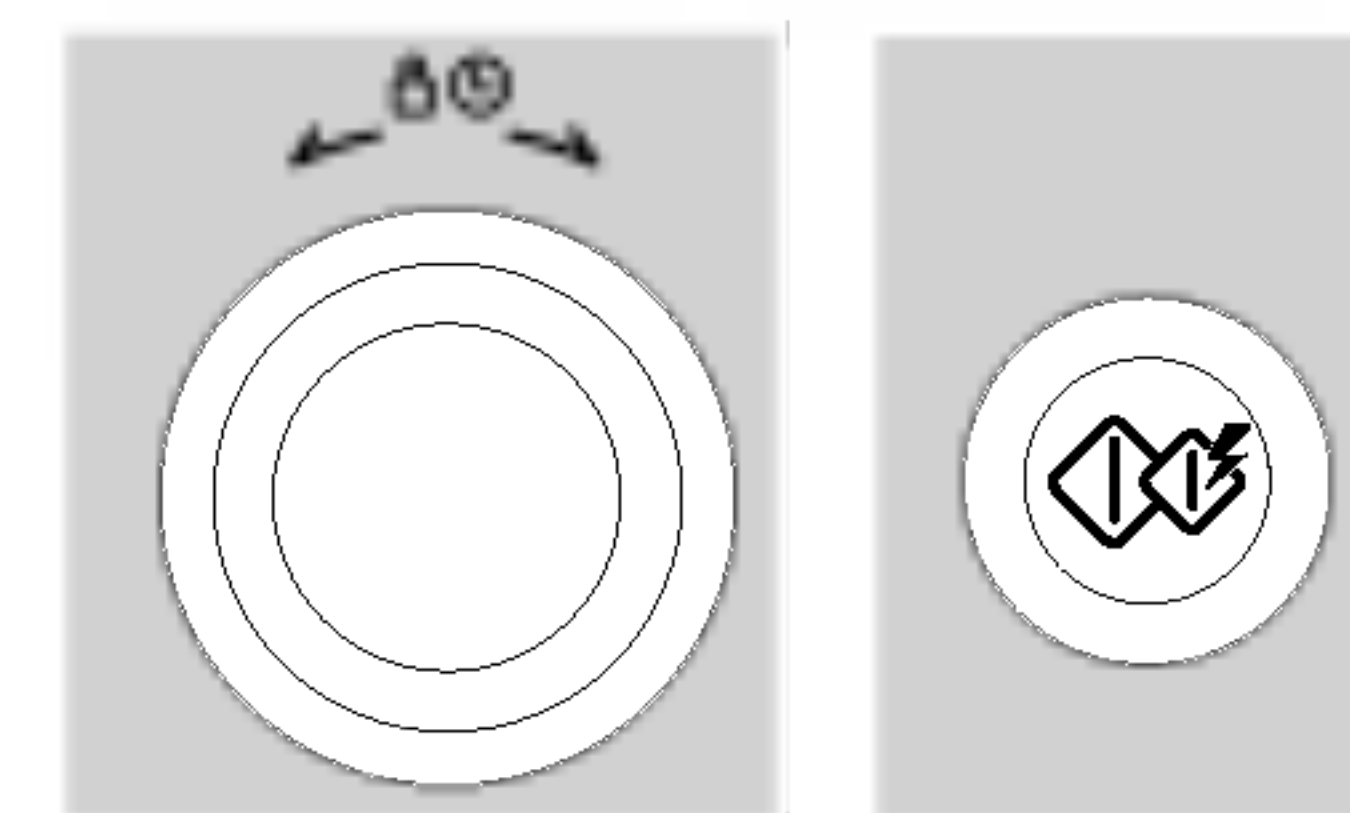
Apăsați **CLOCK** o dată.

(Dacă doriți o opțiune diferită, 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 **DIAL** până când este afișată valoarea "14:00".

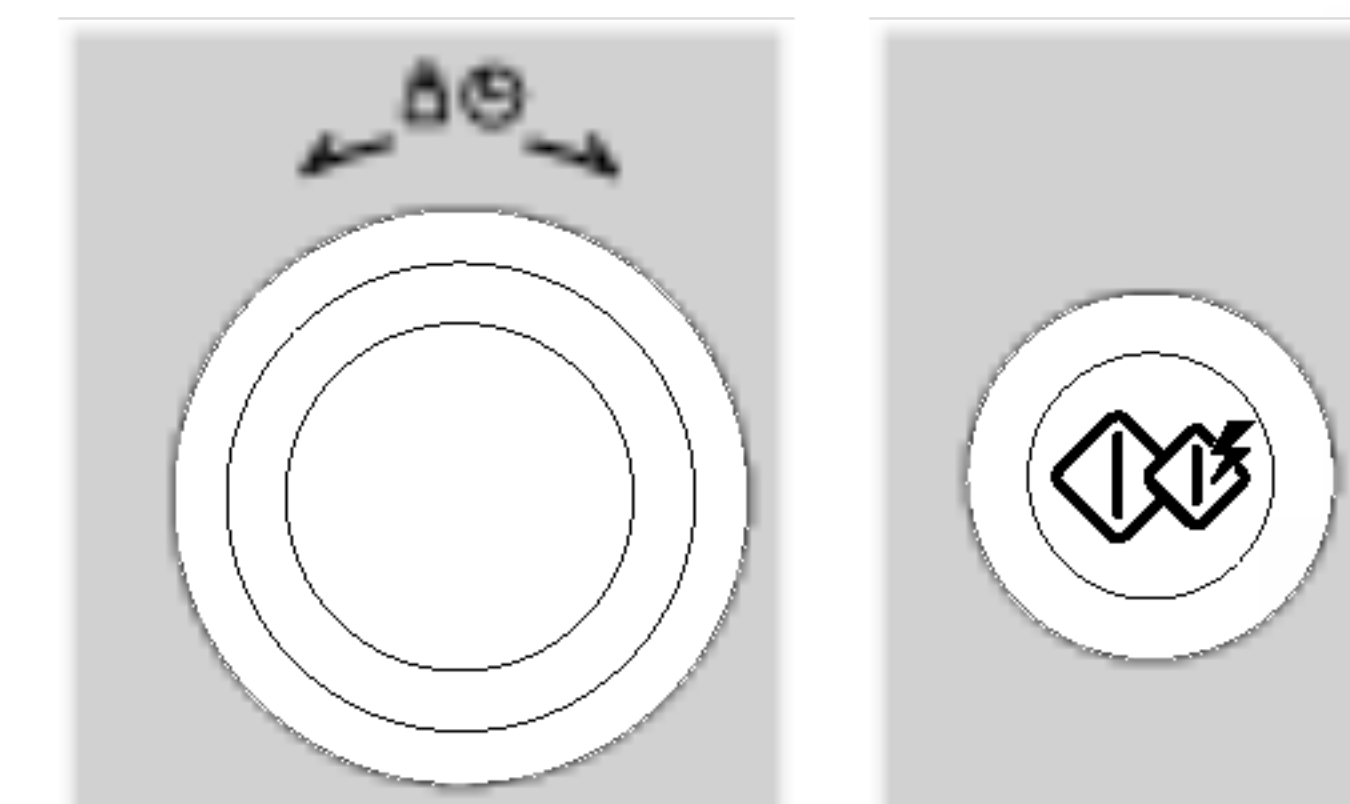
Apăsați **CLOCK** pentru confirmarea orei.



Rotiți **DIAL** până când este afișată valoarea "14:35".

Apăsați **CLOCK**.

Ceasul începe cronometrarea.

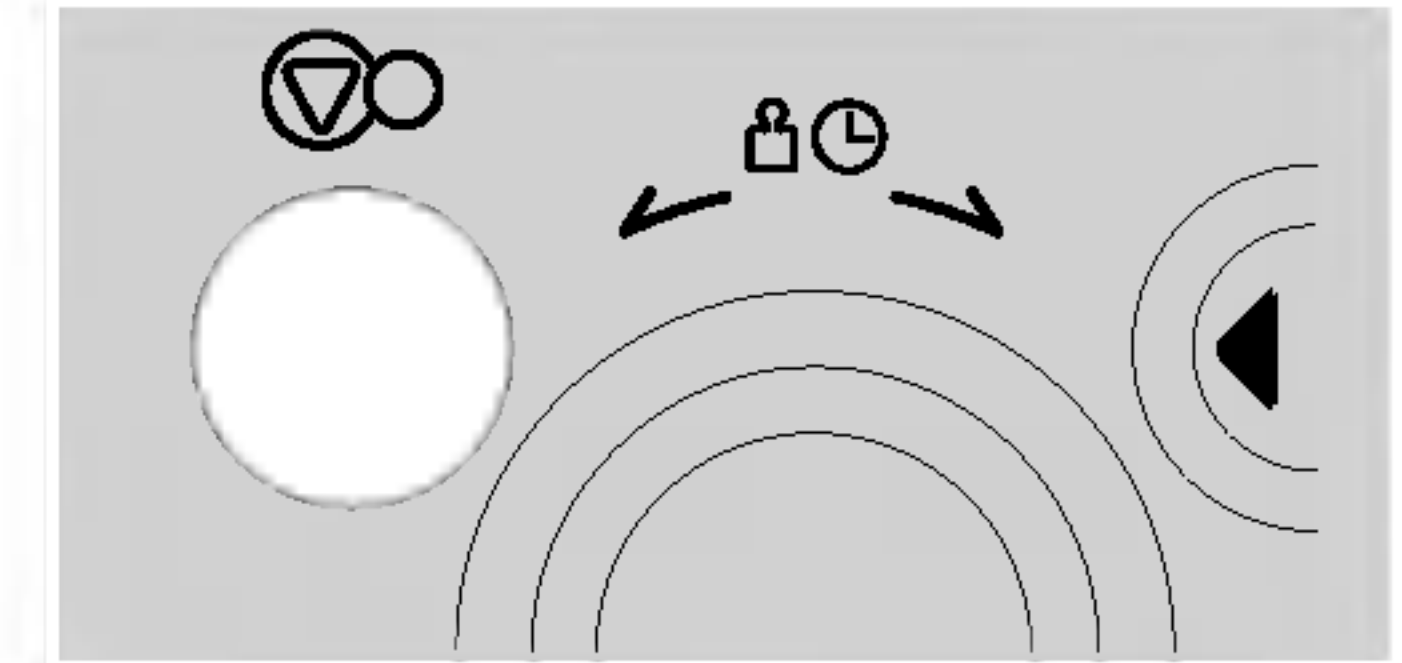


Protecția împotriva accesului copiilor



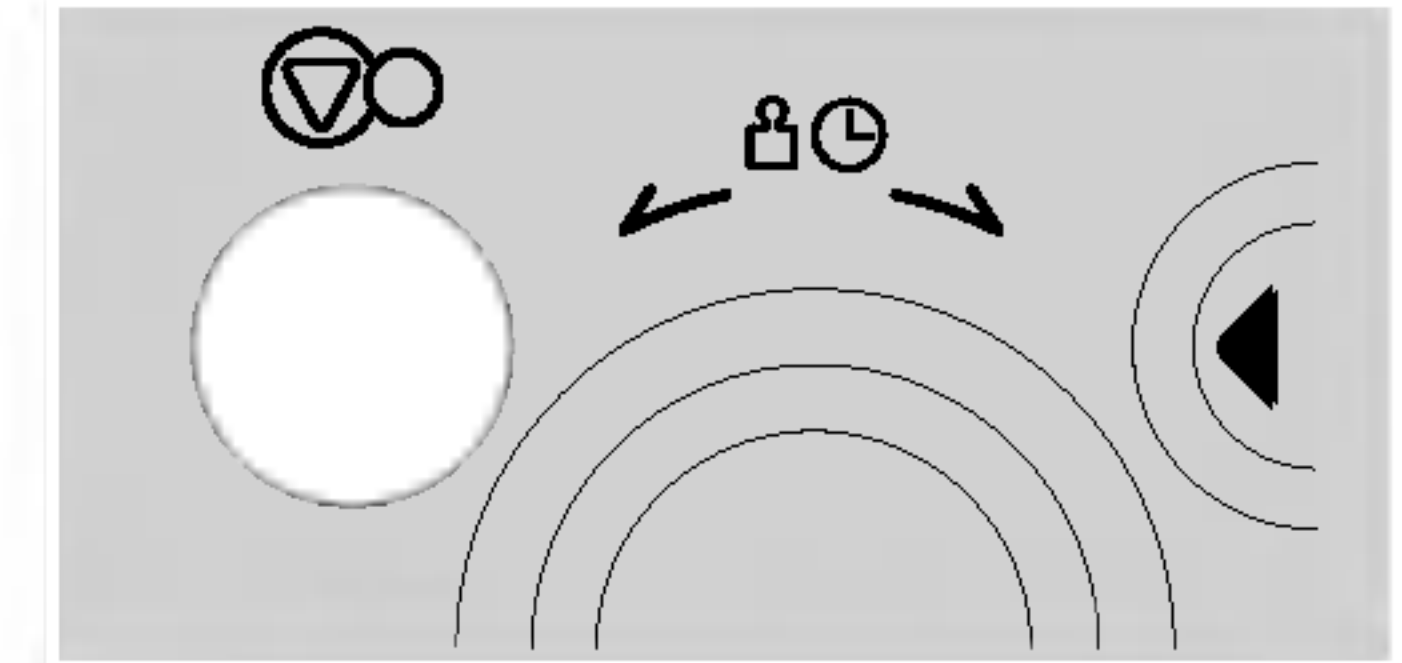
Cuptorul are o caracteristică de securitate care împiedică acționarea sa accidentală. După setarea protecției, nu se poate utiliza nici o funcție și nu poate fi declanșat procesul de gătire. Totuși, copiii pot deschide ușa cuptorului.

Apăsați **STOP/CLEAR**.



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

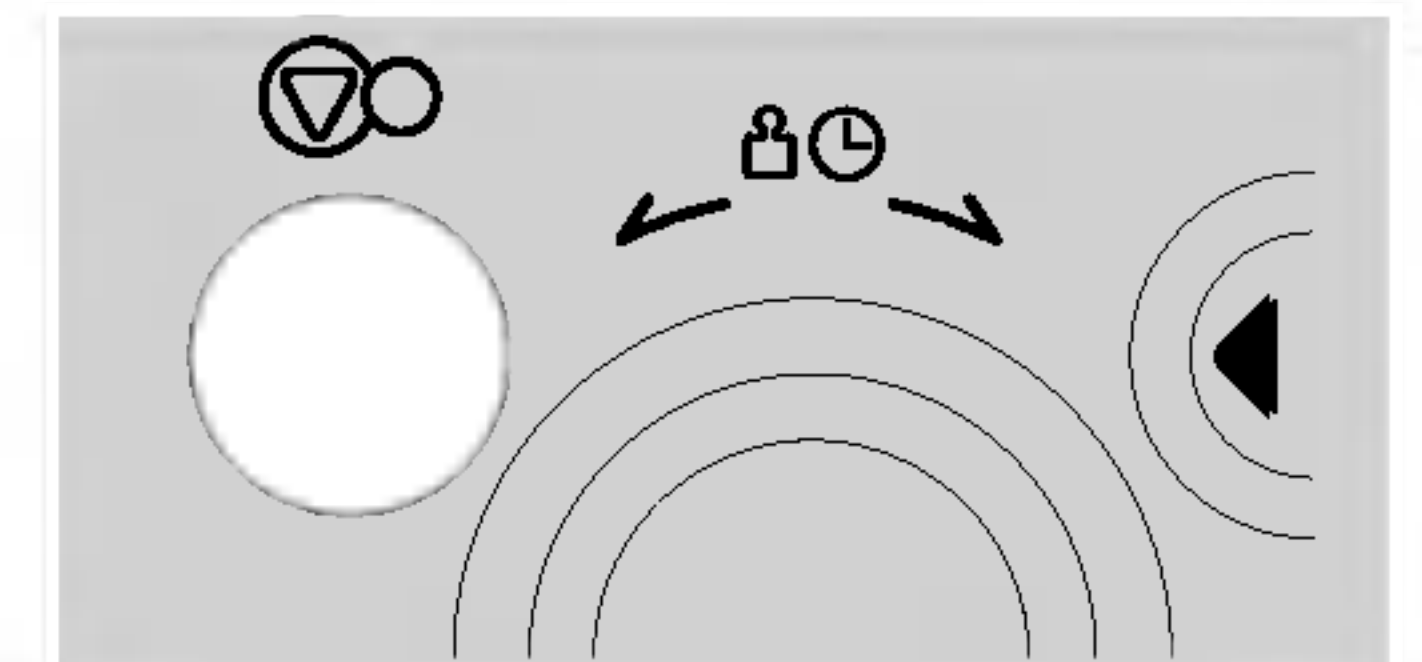
Ceasul va dispărea de pe ecran și va reapărea după câteva secunde.



La apăsarea oricărui buton, pe ecran apare "L".



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



Energia necesară pentru gătire

În exemplul următor vă voi arăta modul în care se poate găti la puterea de 680W(80%) timp de 5 minute și 30 de secunde.

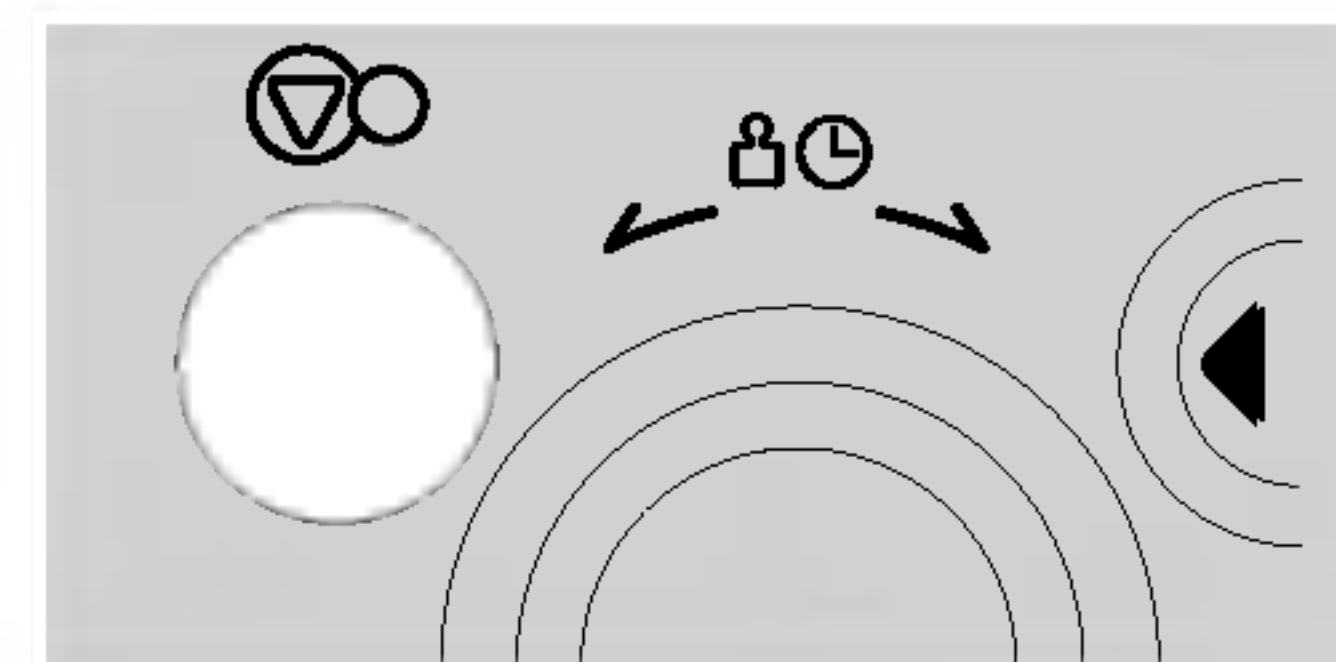


Cuptorul are cinci setări de putere.

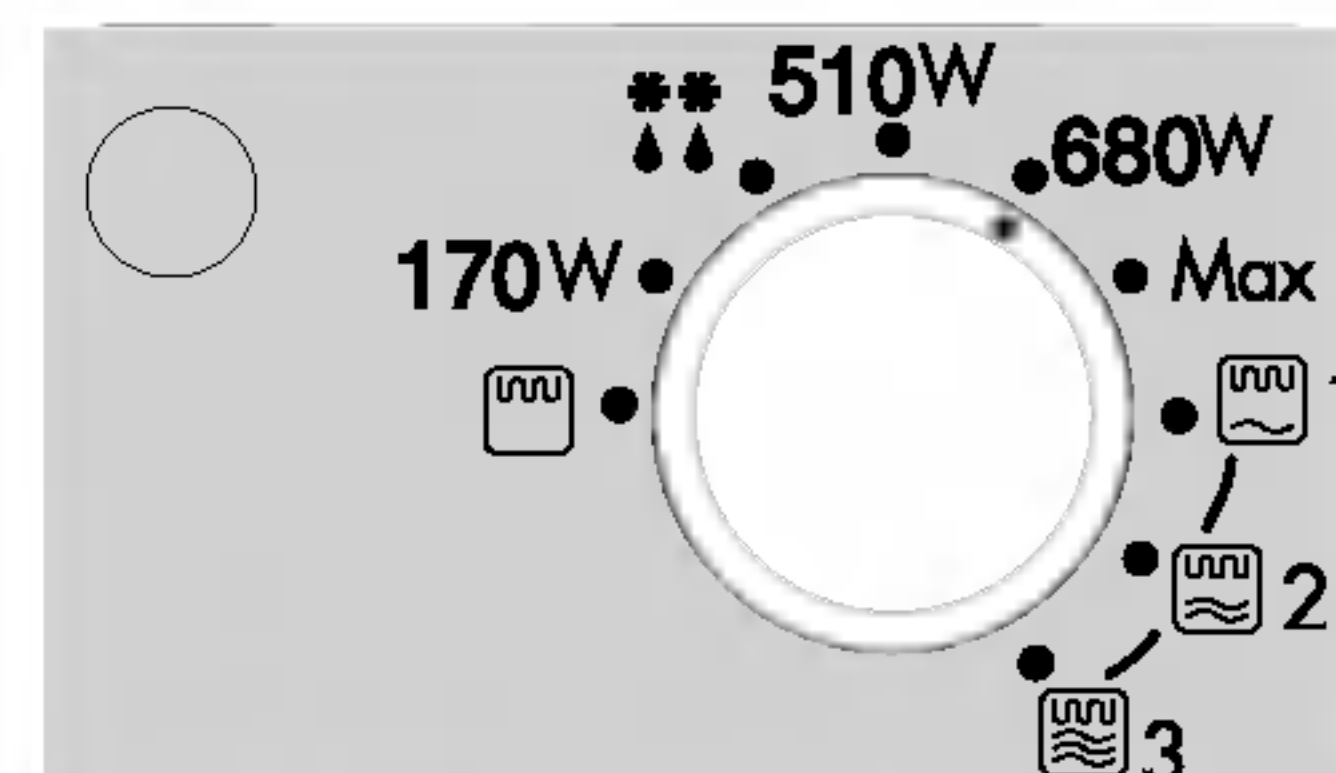
PUTEREA	%	Putere ieșire
MARE (MAX)	100%	850W
MEDIE SPRE MARE	80%	680W
MEDIE	60%	510W
DECONGELARE/ MEDIE SPRE MICĂ	40%	340W
MICĂ	20%	170W

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

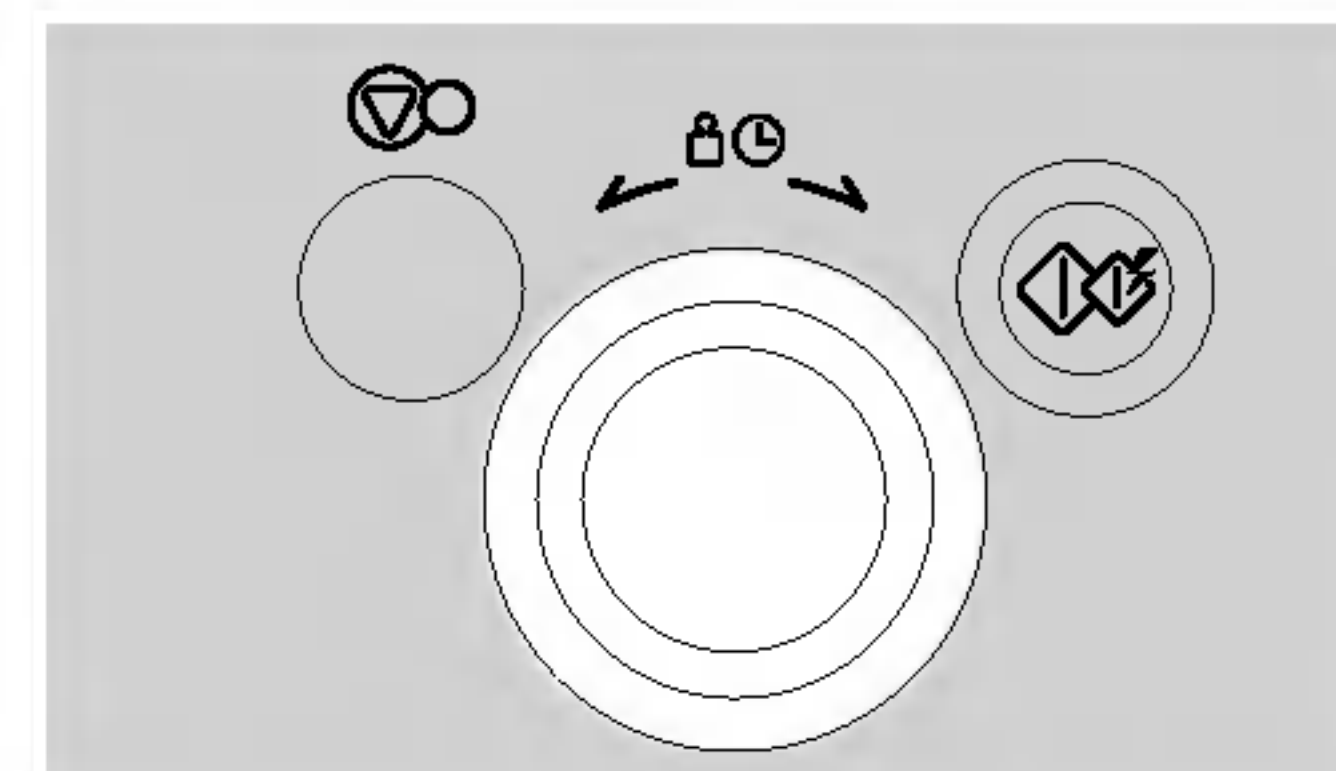
Apăsați **STOP/CLEAR**.



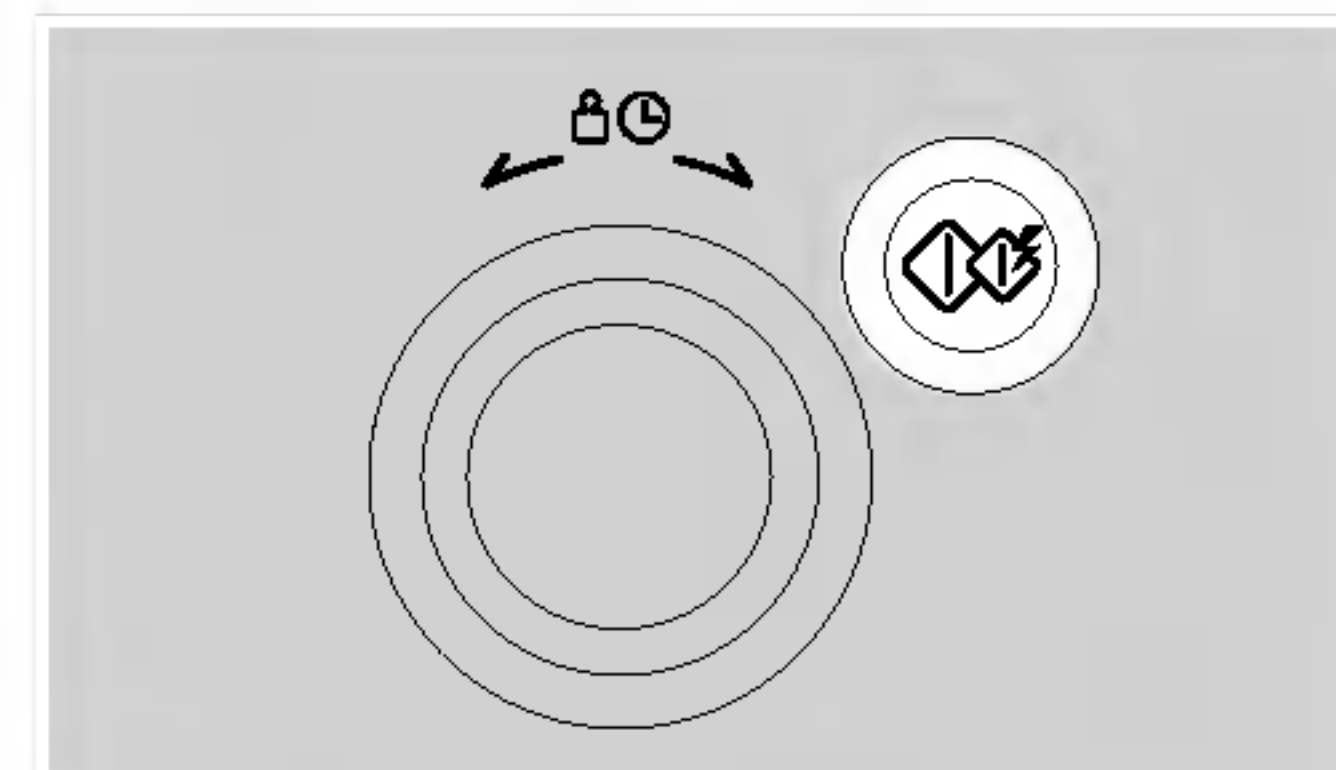
Rotiți **DIAL** pentru a selecta 680W
Pe display apare „680”.



Rotiți **DIAL** până când este afișată valoarea “5:30”.



Apăsați **START**.



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 gătitul lor la microunde.

Nivelele de putere

NIVEL DE PUTERE	UTILIZARE	NIVEL DE PUTERE(%)	PUTERE IEȘIRE
MARE	<ul style="list-style-type: none"> * Fierbere apă * Rumenire carne vită tocată * Gătire bucăți carne pasăre, pește, legume * Gătire medie bucăți carne 	100%	850W
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%	680W
MEDIE	<ul style="list-style-type: none"> * Coacere cozonaci și biscuiți * Gătire ouă * Gătire cremă cu lapte și ouă * Preparare orez, supă 	60%	510W
DECONGELARE / MEDIE SPRE MICĂ	<ul style="list-style-type: none"> * Decongelare (toate alimentele) * Topire unt și ciocolată * Gătire în profunzime bucăți de carne 	40%	340W
MICĂ	<ul style="list-style-type: none"> * Înmuiere unt și brânză * Topire înghețată * Creșterea aluatului cu drojdie 	20%	170W



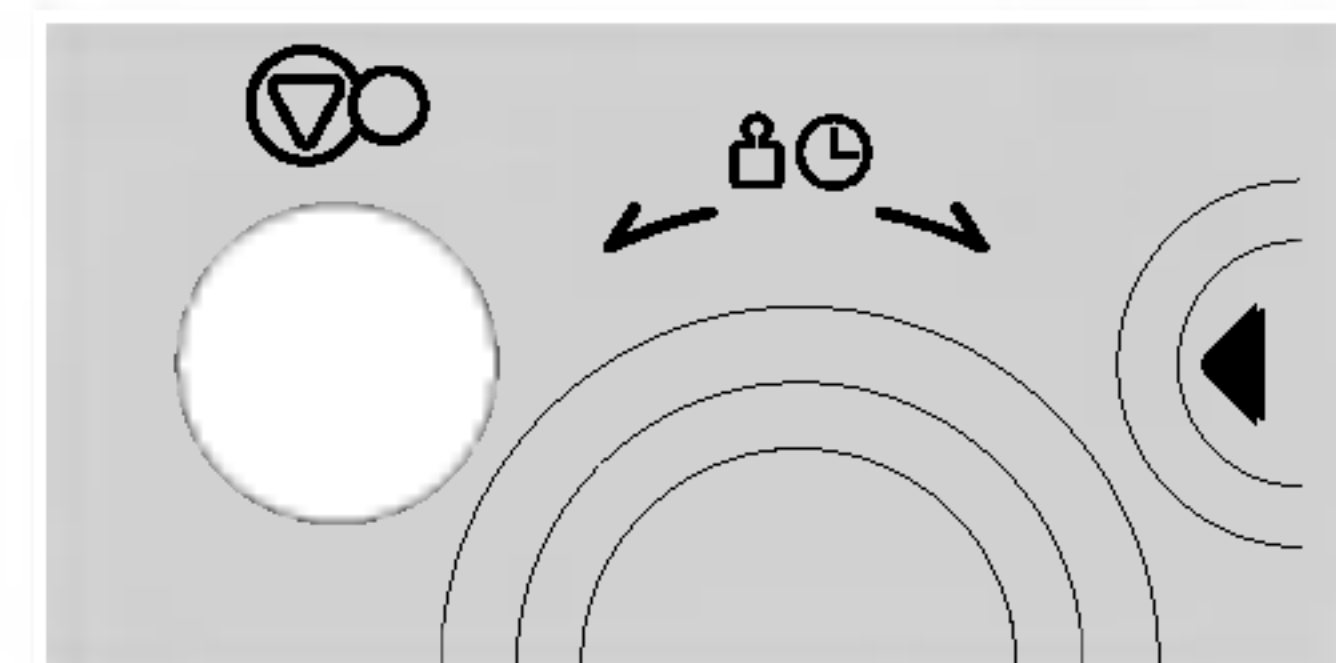
Gătire rapidă

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

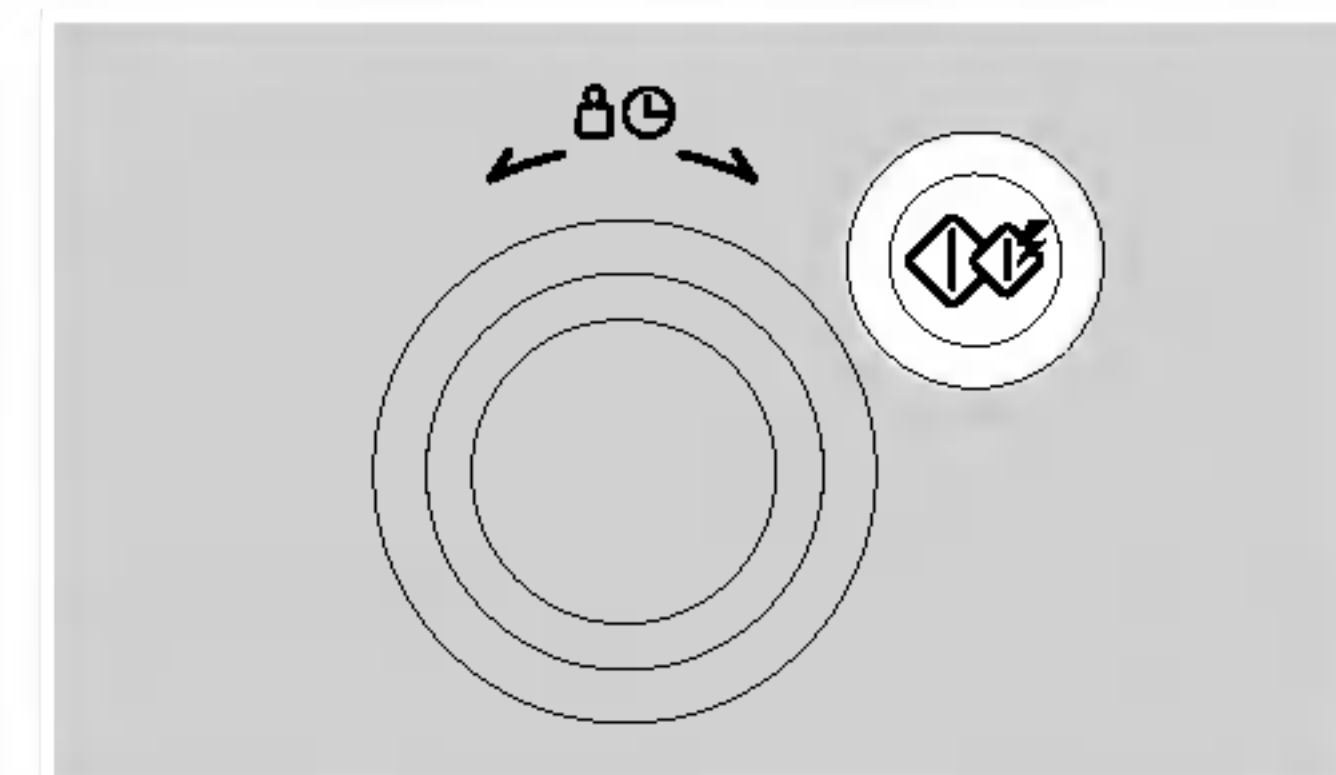


Caracteristica **Gătire rapidă** permite setarea de intervale de 30 de secunde de gătire la puterea maximă (HIGH) utilizând butonul **QUICK START**.

Apăsați **STOP/CLEAR**.



Apăsați de 4 ori **QUICK START** pentru a selecta 2 minute de putere maximă. Cuptorul va porni înainte de a termina cea de-a patra apăsare.



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

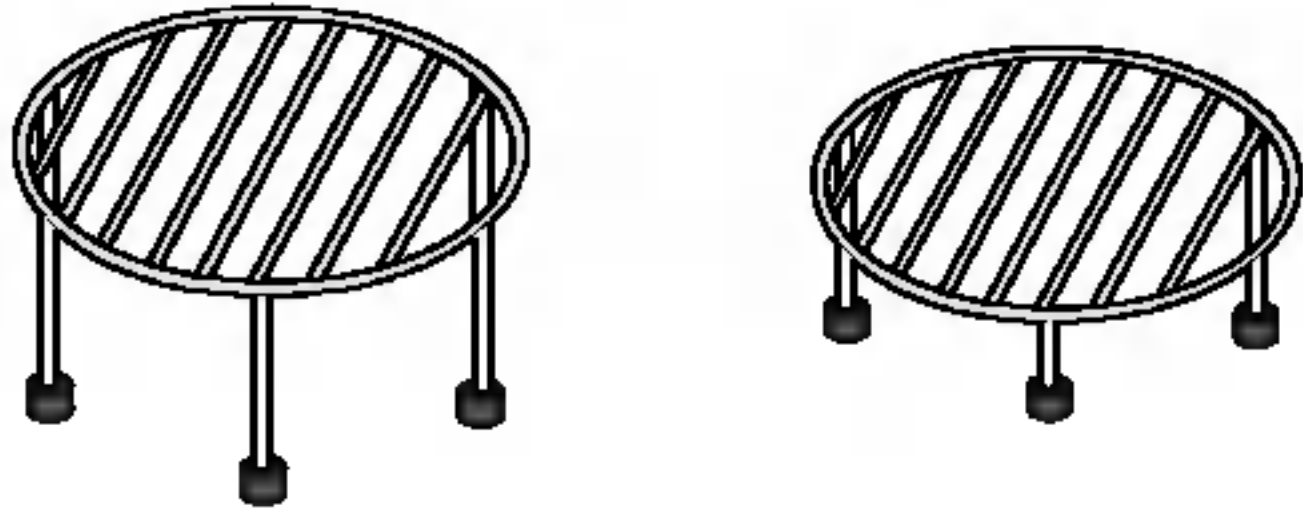


În exemplul următor vă voi arăta modul în care se pot găti la grill diverse alimente timp de 12 minute și 30 de secunde.

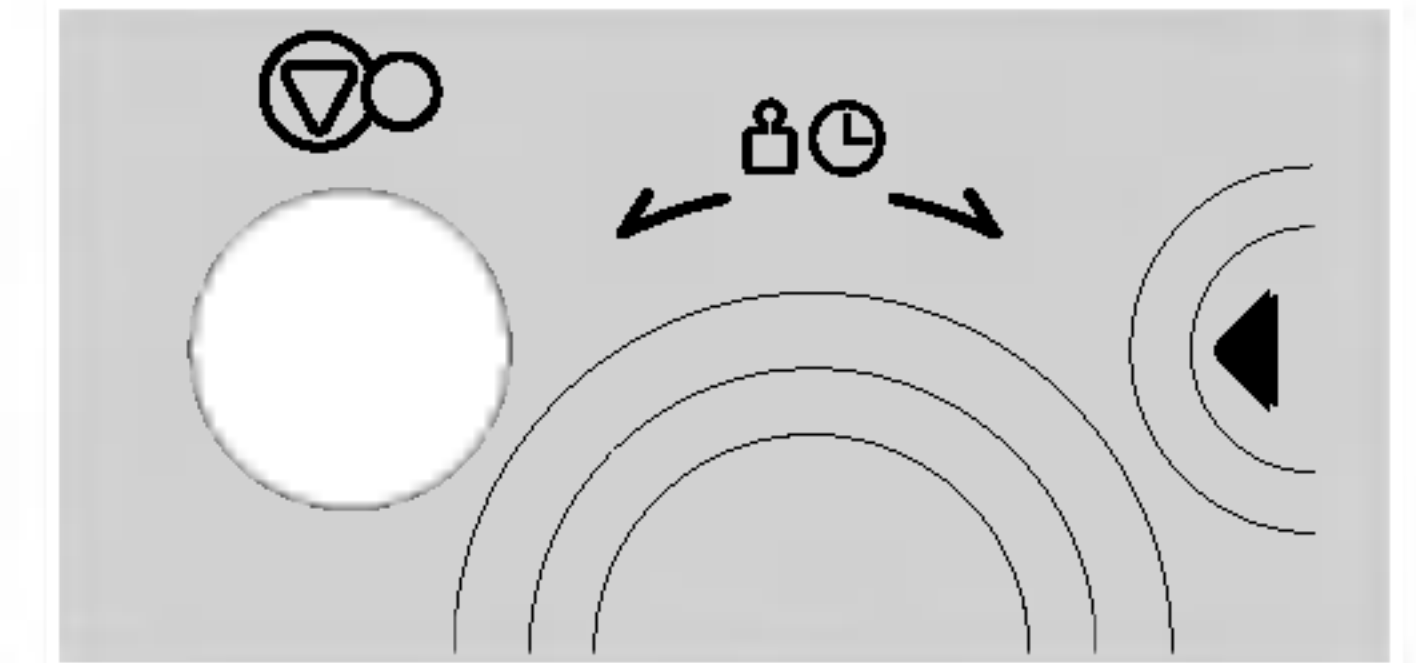
Gătirea la grill



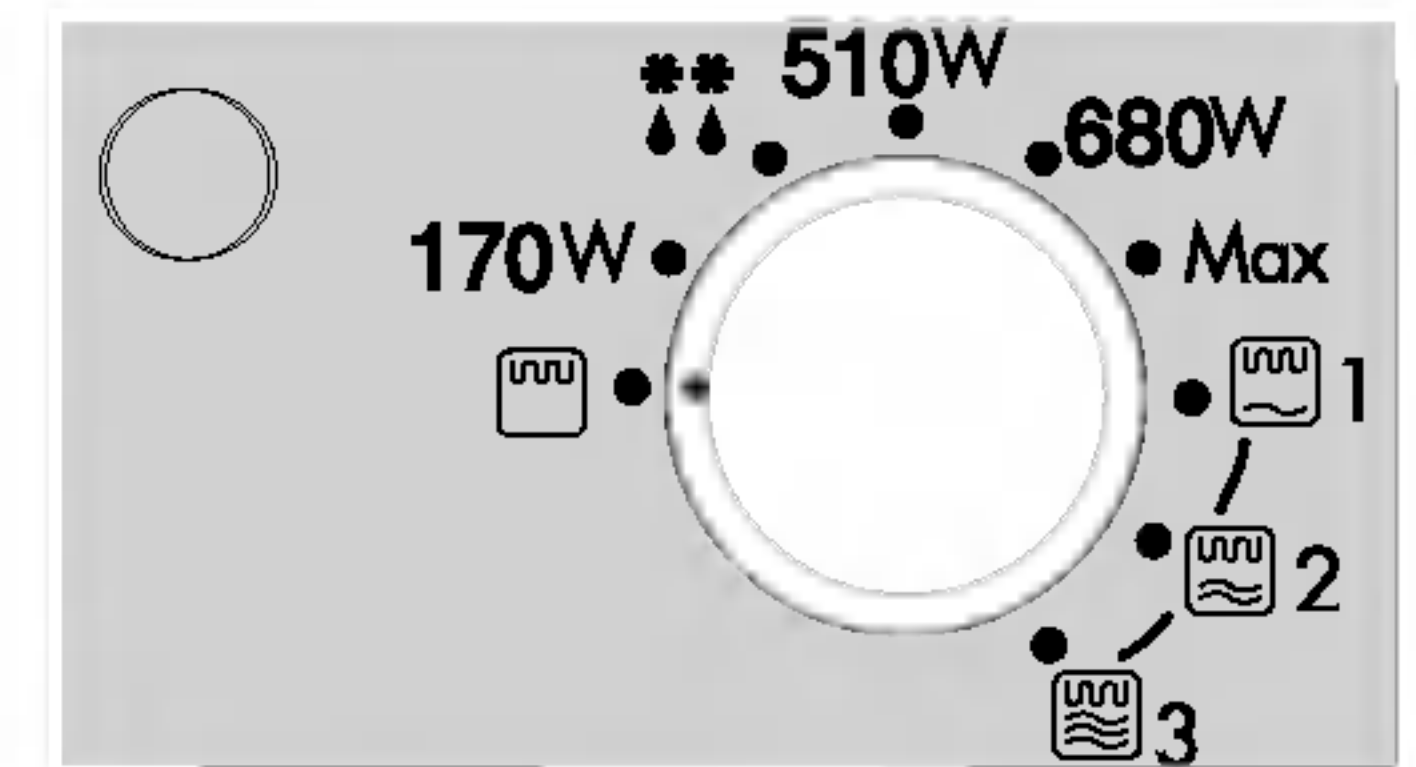
Gătirea la grill permite rumenirea rapidă a alimentelor (care devin crocante)



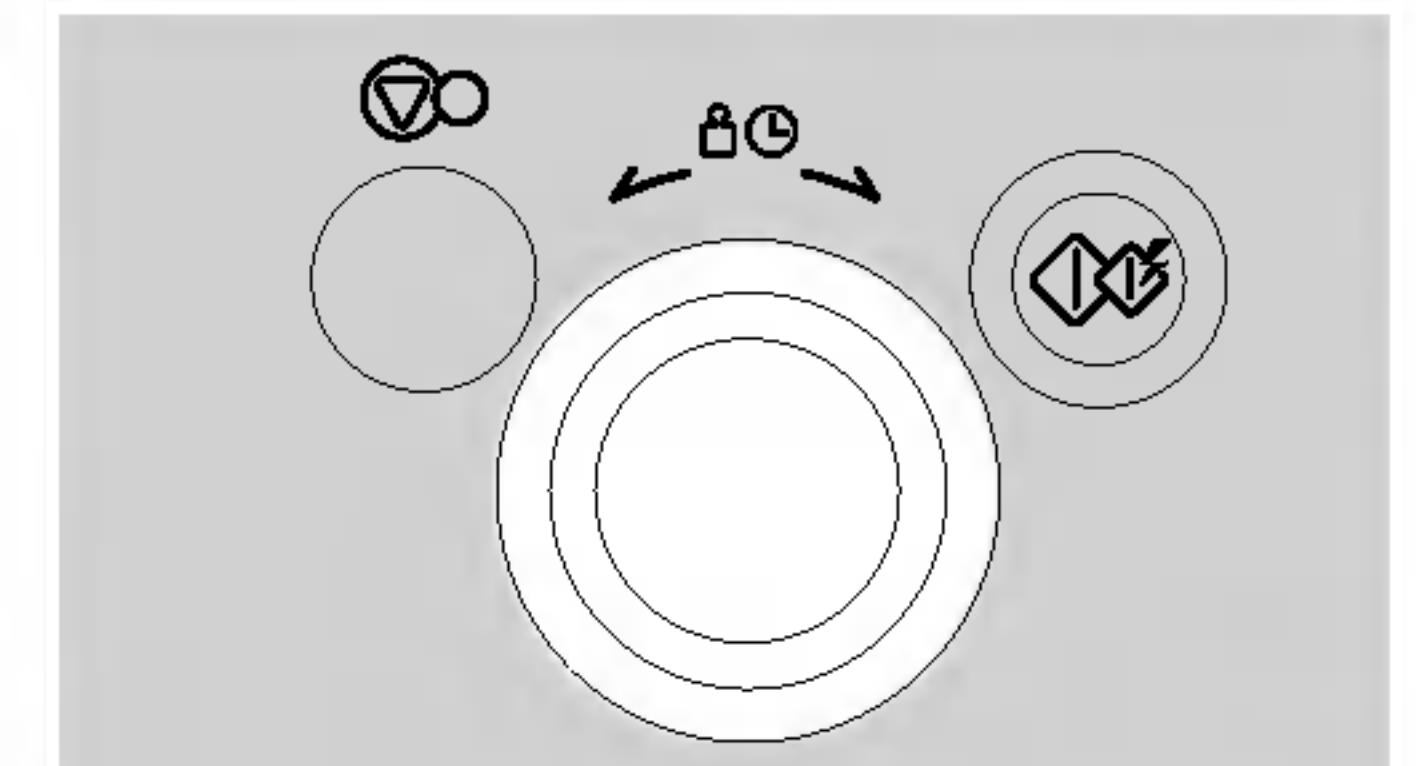
Apăsăți **STOP/CLEAR**.



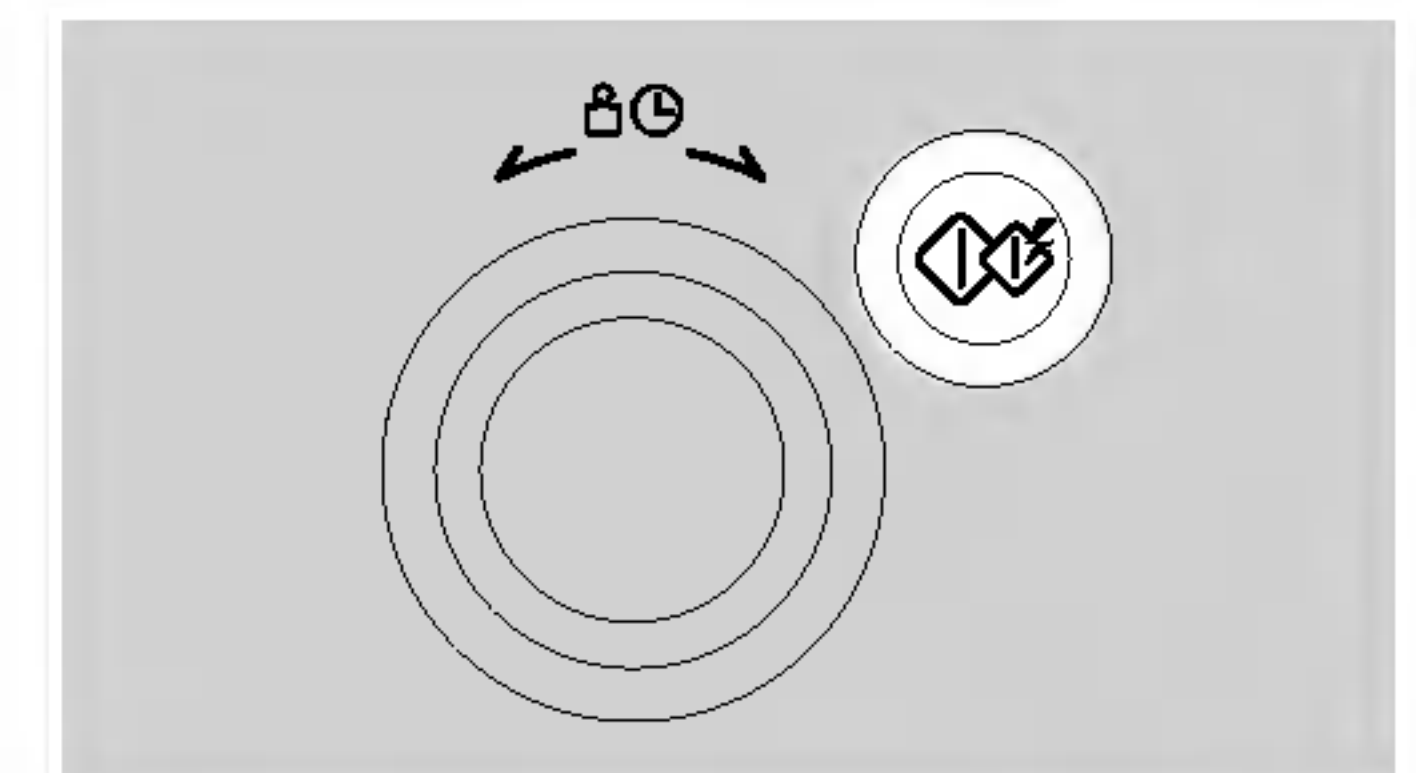
Rotiți **FUNCTION** pentru a selecta modul GRILL (grătar).
Pe display apare "GrIL".



Rotiți **DIAL** până când este afișată valoarea "12:30".



Apăsăți **START**.



Gătirea combinată

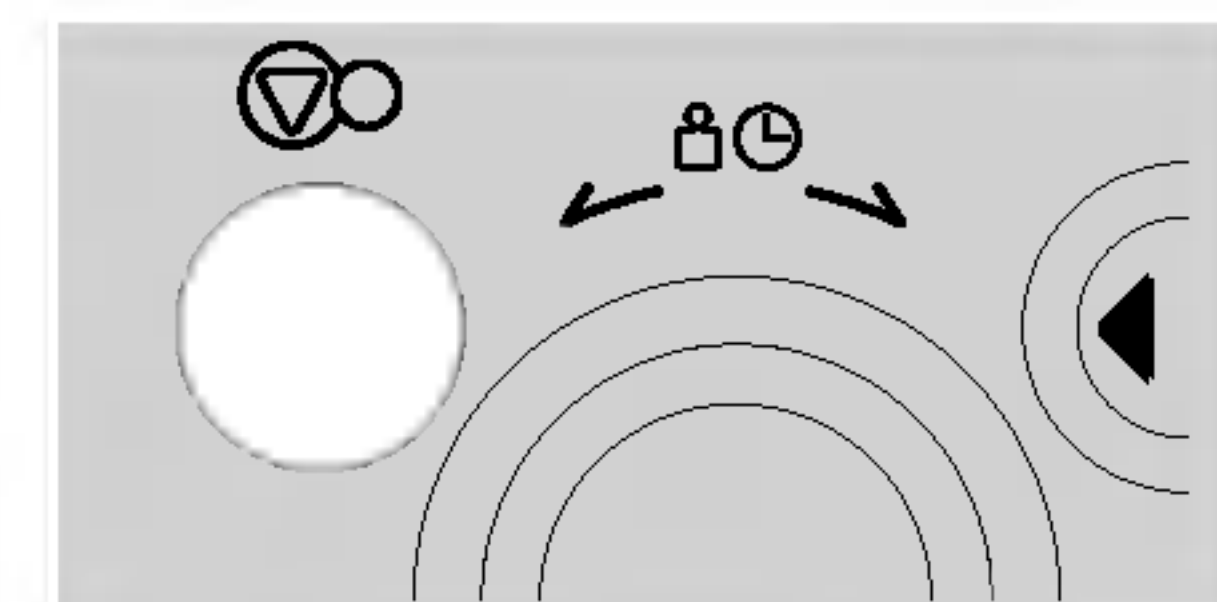
În exemplul următor vă voi arăta modul în care se poate programa cuptorul la gătirea combinată tip Co-3 timp de 25 minute.



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.

Încălzitorul grillului încălzește alimentele la suprafață, iar microundele încălzesc alimentele în interior. Mai mult, nu este necesară încălzirea prealabilă.

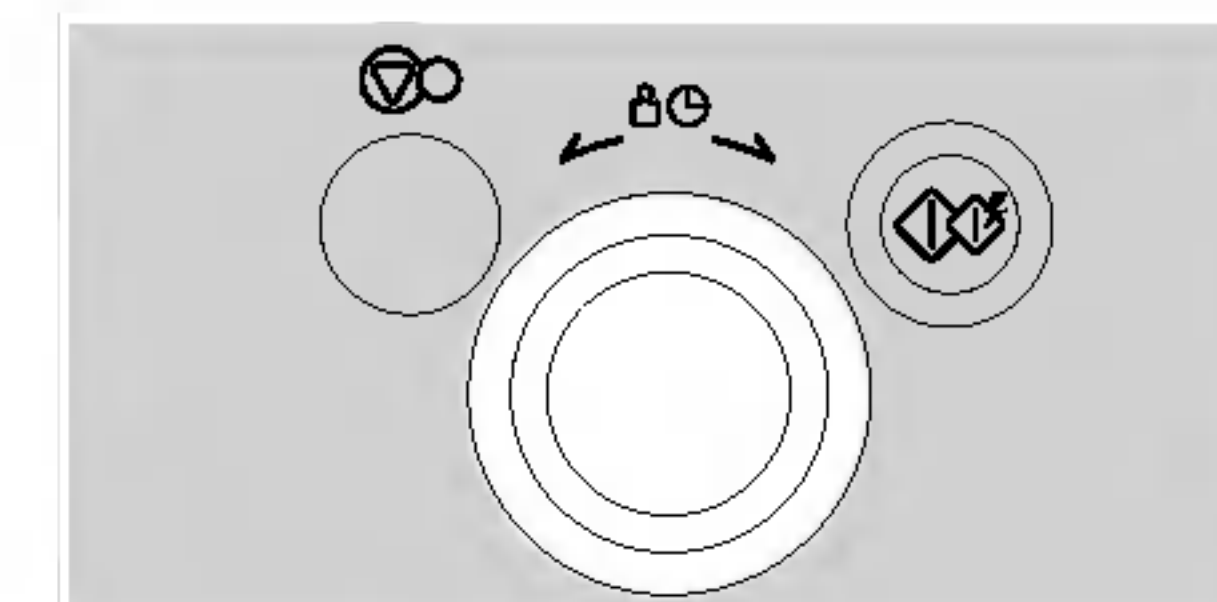
Apăsați **STOP/CLEAR**.



Rotiți **FUNCTION** pentru a selecta modul Combi-3.
Pe display apare **“Co-3”**.



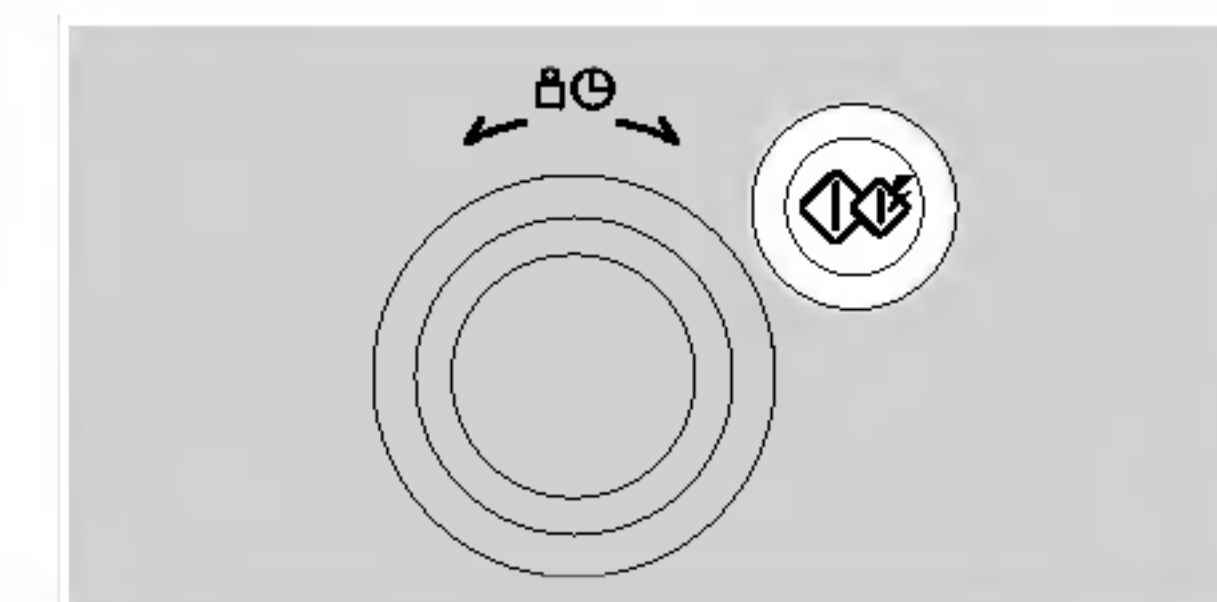
Rotiți **DIAL** până când este afișată valoarea **“25:00”**.



Apăsați **START**.



Atenție la scoaterea alimentelor din cuptor – recipientul este fierbinte.



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

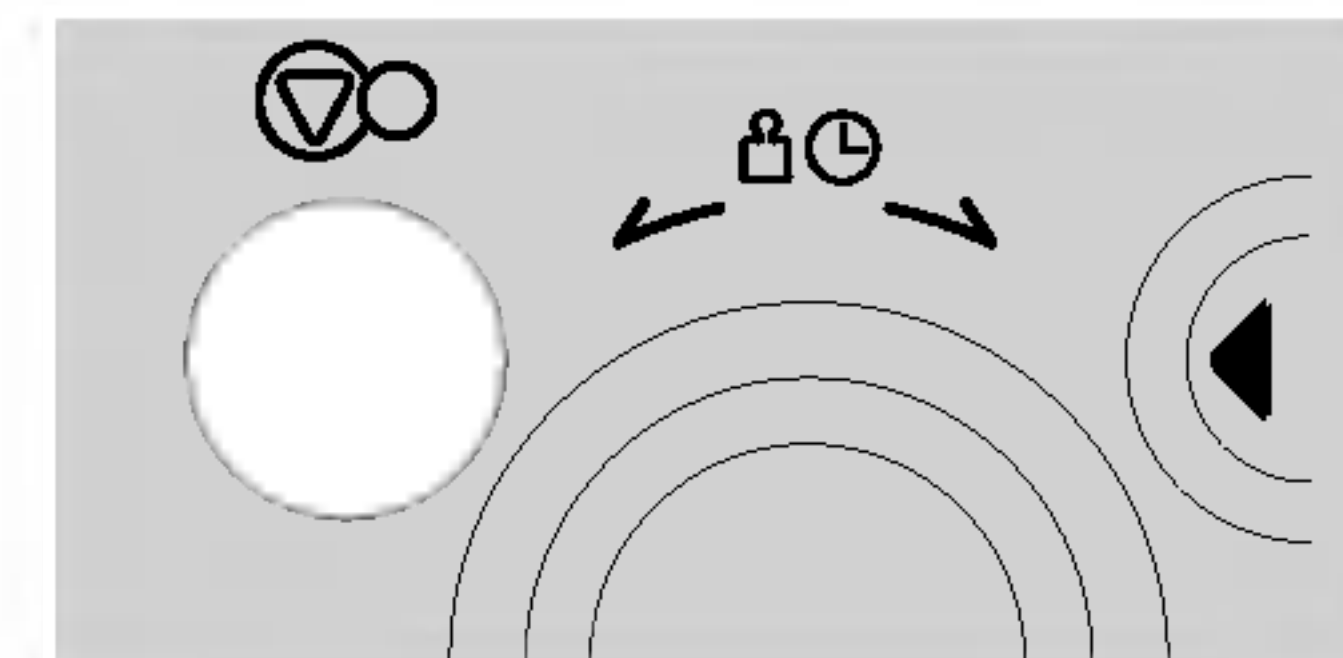
Gătirea Automată



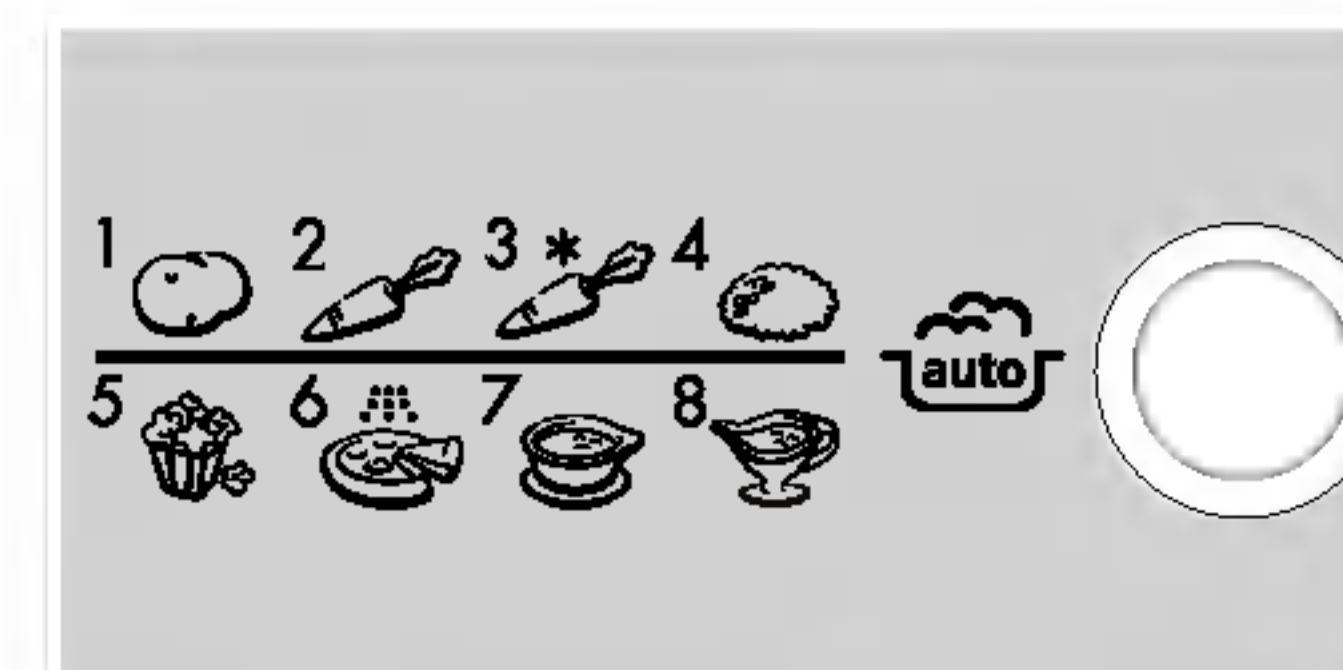
Gătirea automată vă permite să gătiți cu ușurință majoritatea alimentelor dvs. preferate selectând tipul alimentului și introducând greutatea acestuia.

Categorie	Apăsați AUTO COOK
Cartofi în coajă	1 dată
Legume proaspete	2 ori
Legume congelate	3 ori
Orez	4 ori
Floricele	5 ori
Pizza rece	6 ori
Sos	7 ori
Curry	8 ori

Apăsați **STOP/CLEAR**.

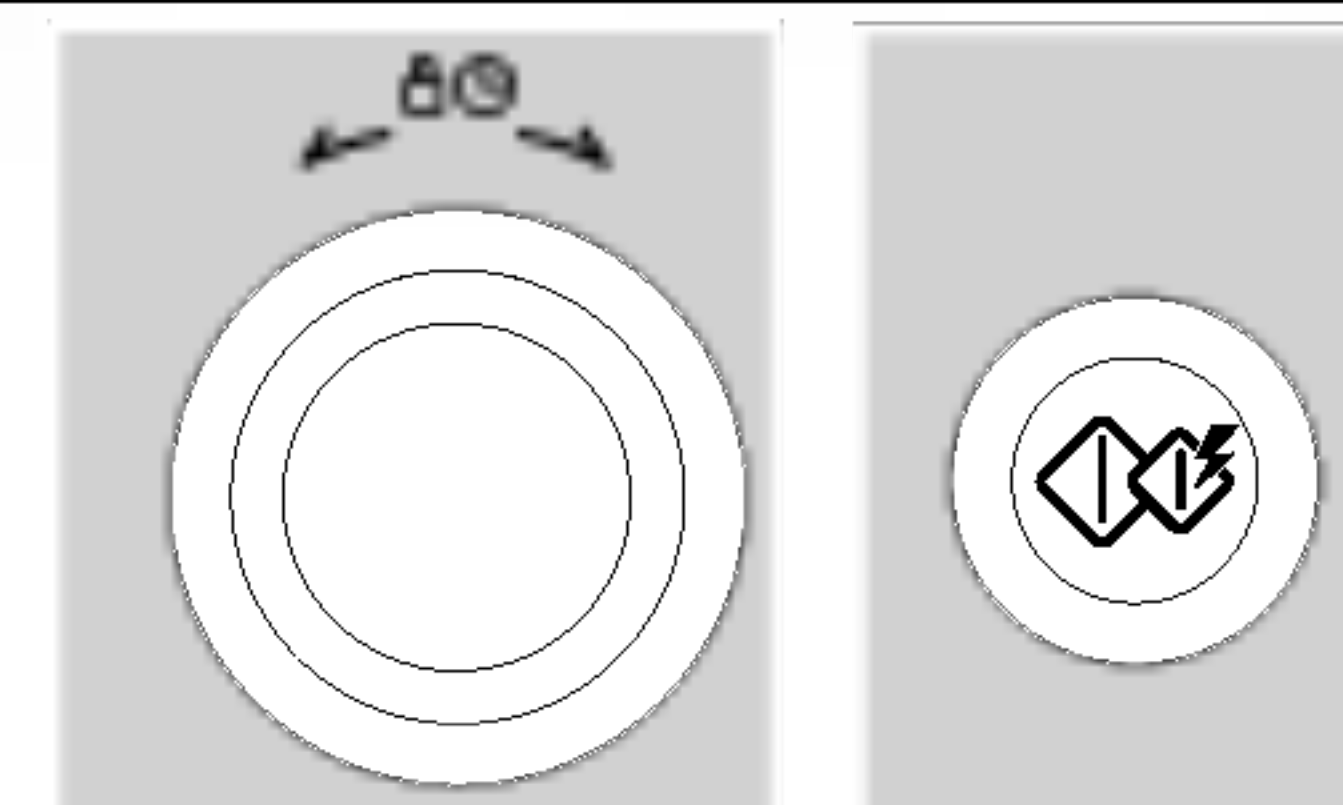


Apăsați de două ori **AUTO COOK** pentru a selecta legume proaspete.
Pe display apare "AC-2".



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

Apăsați **START**.



TIPUL DE ALIMENT	LIMITĂ GREUTATE	USTENSILE	TEMPERATURA ALIMENTELOR	INSTRUCȚIUNI										
CARTOFI ÎN COAJĂ (Ac-1)	0.1 kg~1.0 kg	Tava de sticlă	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 (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 într-un vas larg și adânc. <table border="1" data-bbox="1359 1087 2555 1255"> <thead> <tr> <th>Greutate</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Acoperit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apă fiartă.</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Da / un colț descoperit</td> </tr> </tbody> </table> ** Orez - După gătire, lăsați să stea acoperit 5 minute sau până când se absoarbe apa.	Greutate	100g	200g	300g	Acoperit	Apă fiartă.	200ml	400ml	600ml	Da / un colț descoperit
Greutate	100g	200g	300g	Acoperit										
Apă fiartă.	200ml	400ml	600ml	Da / un colț descoperit										
FLORICELE (Ac-5)	100 g	Pungă Tava de sticlă	Temp. camerei	Utilizați floricele speciale pentru microunde. Scoateți învelitoarea de plastic. Puneți punga desfăcută pe tava de sticlă (Respectați instrucțiunile de pe pungă) După gătire, scoateți punga din cuptor. ATENȚIE: Produsul este FIERBINTE Deschideți punga cu grijă trăgând de două colțuri diagonale.										

TIPUL DE ALIMENT	LIMITĂ GREUTATE	USTENSILE	TEMPERATURA ALIMENTELOR	INSTRUCȚIUNI
PIZZA RECE (Ac-6)	0.1 kg ~ 0.4 kg	Farfurie plată pentru microunde	Înghețat	Această funcție servește la reîncălzirea pizzei care s-a răcit. Puneți pizza rece pe o farfurie plată. După încălzire, lăsați timp de 1-2 minute.
SOS (Ac-7)	0.2 kg ~ 0.6 kg	Vas pentru gătire sigură la microunde	Temp. camerei	Puneți sosul într-un vas pentru gătire sigură la microunde Acoperiți cu un capac sau cu un înveliș de plastic. După încălzire, amestecați. Lăsați acoperit 2 minute. Amestecați din nou.
CURRY (Ac-8)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Vas pentru gătire sigură la microunde	Temp. camerei	Puneți sosul curry într-o farfurie pentru microunde și acoperiți. Puneți farfuria pe tava de sticlă După reîncălzire, amestecați și lăsați acoperit 1-2 minute.

Decongelarea automată

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.

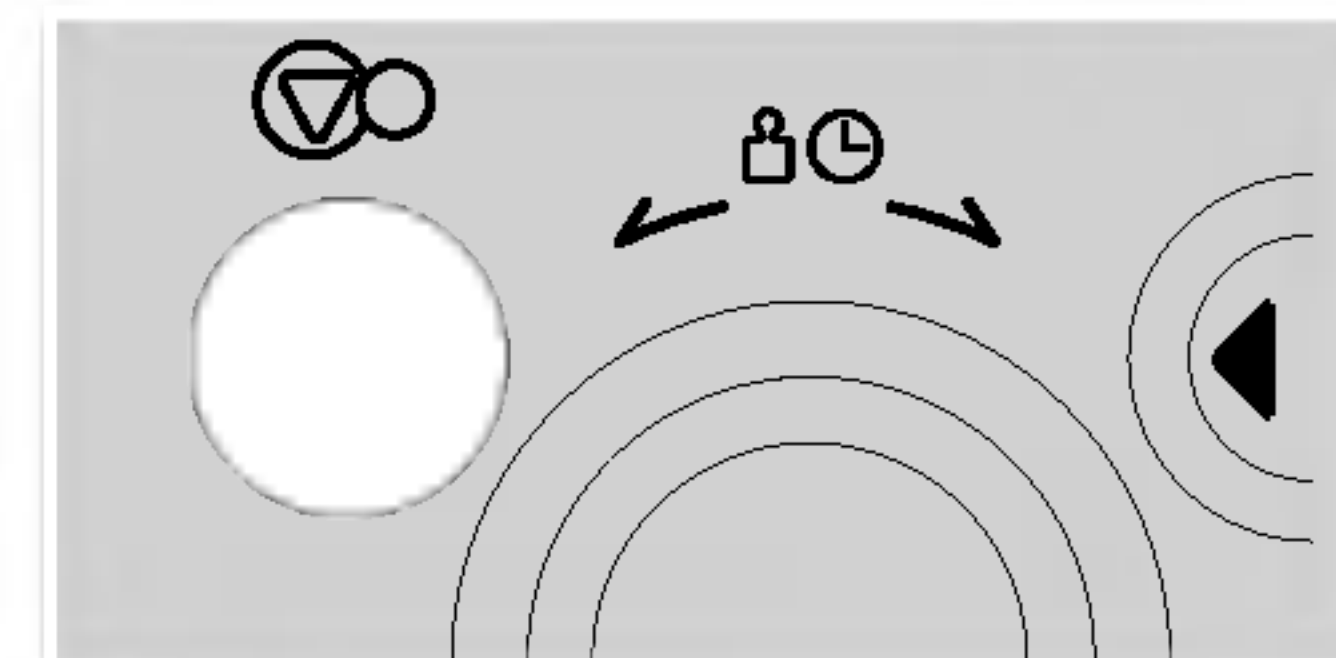


Cuptorul are patru setări de decongelare:- **Carne, Carne de pasăre, Pește și Pâine**; fiecare mod de decongelare are setări de putere diferite. Selectarea acestor setări se face prin apăsarea repetată a butonului **AUTO DEFROST** (decongelare automată).

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

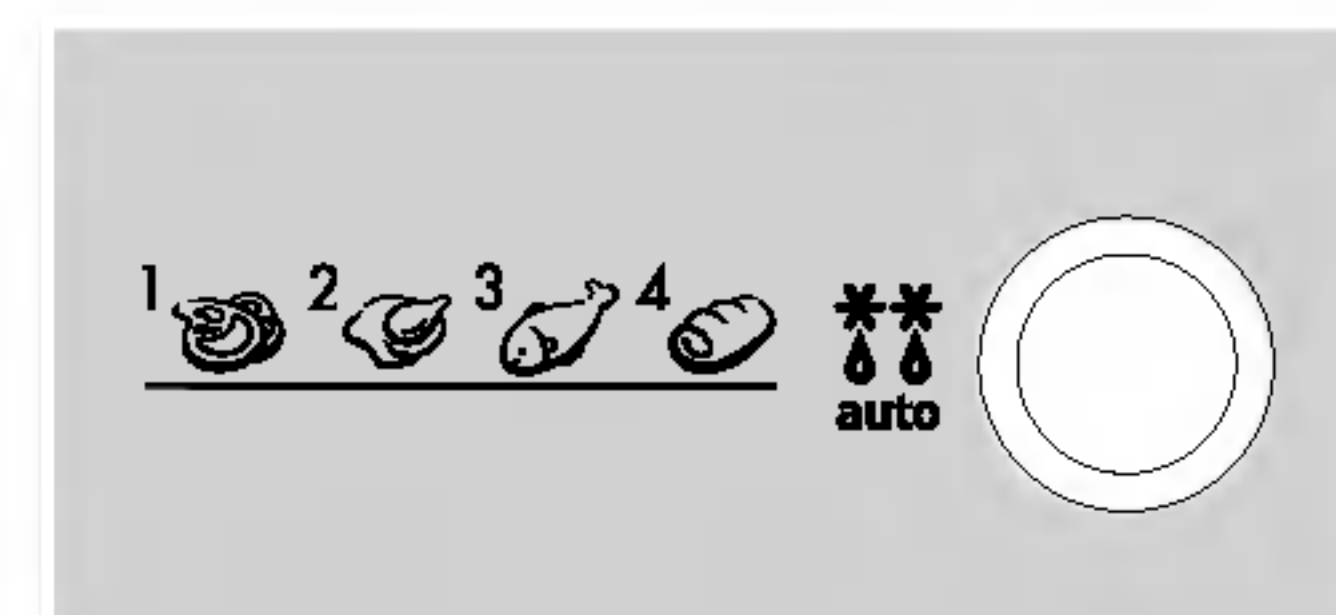
Apăsați **STOP/CLEAR**.

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

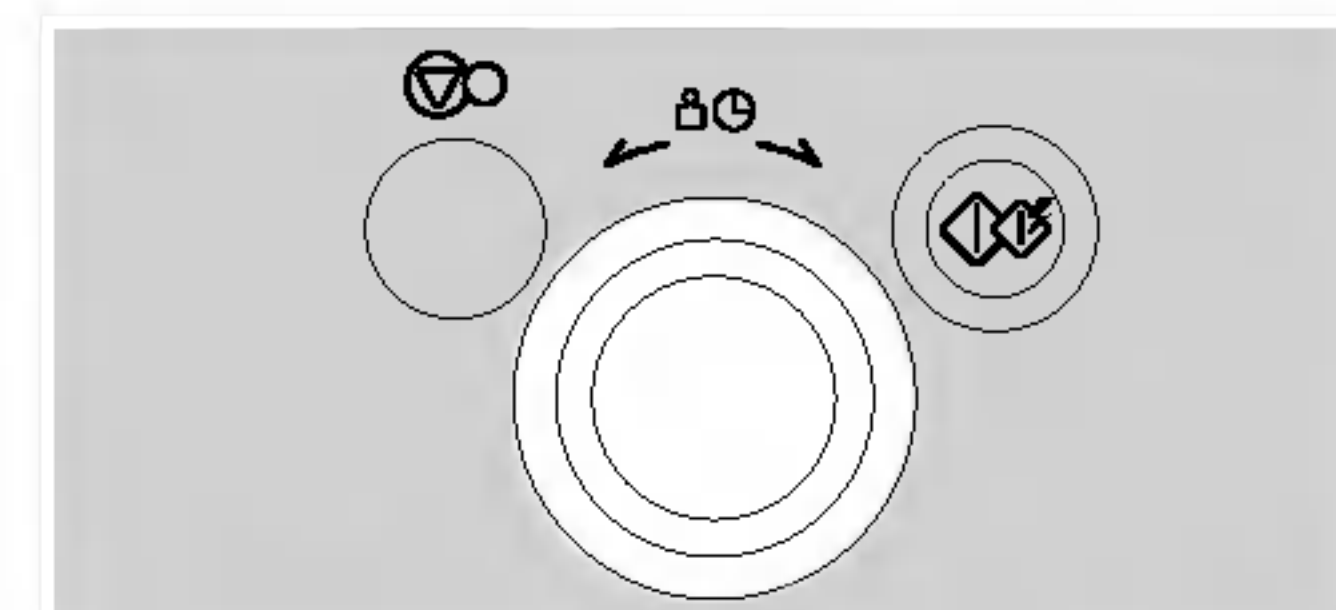


Apăsați de două ori **AUTO DEFROST** pentru a selecta **CARNE DE PASĂRE**.

În fereastra display-ului apare "dEF2".

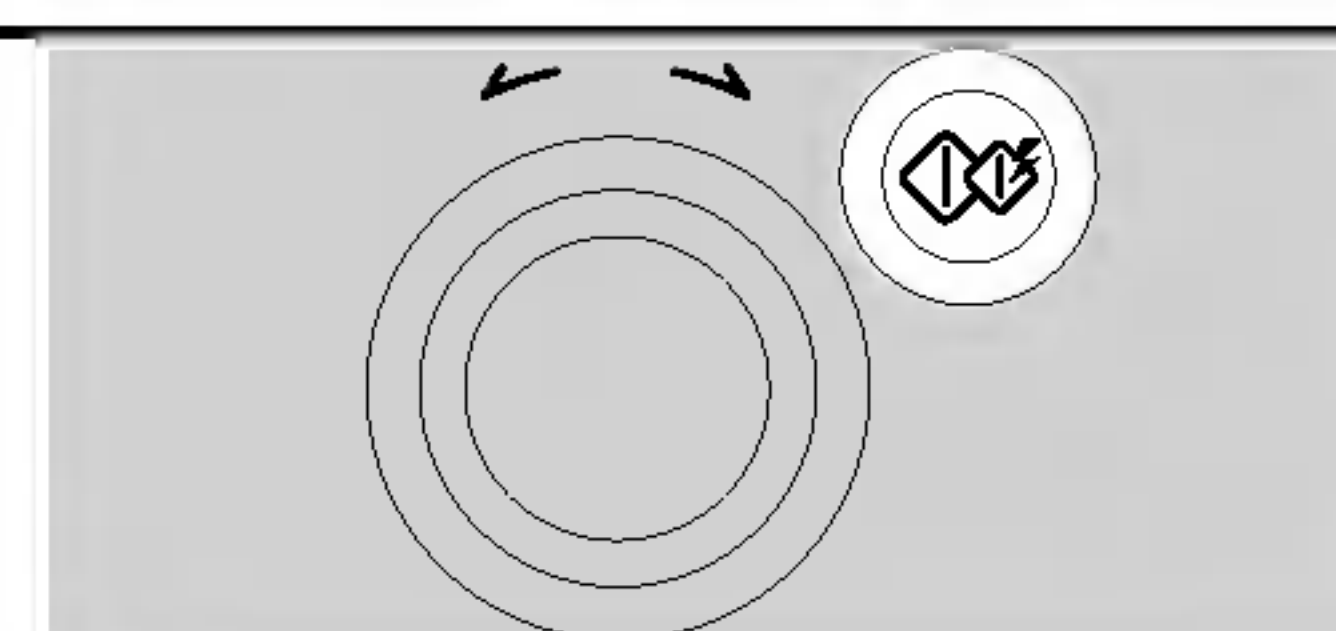


Introduceți greutatea alimentelor care trebuie decongelate. Rotiți **DIAL** până când este afișată valoarea "1.4kg".



Apăsați **START**.

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.

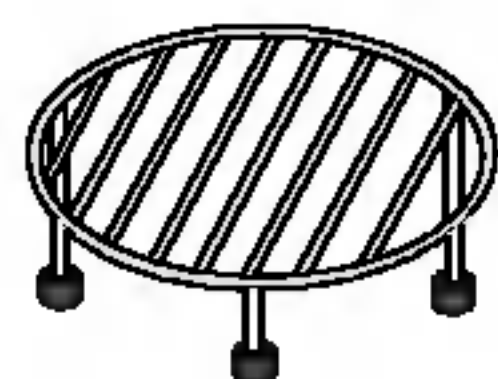
TIPUL ALIMENTULUI	LIMITĂ GREUTATE	USTENSILE	Aliment
<p>Carne (dEF1)</p> <p>Carne de pasăre (dEF2)</p> <p>Pește (dEF3)</p>	0.1 ~ 4.0 kg	Farfurie plată pentru cuptorul cu microunde	<p>Carne Carne tocată de vită, file, stufat, mușchi de vacă, friptură, burger de vită, cotlet de porc, cotlet de miel, cârnăciorii, antricot Întoarceți la semnalul sonor. După decongelare, lăsați timp de 5-15 minute.</p> <p>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.</p> <p>Pește File, bucăți mari, pește întreg, alimente marine. Întoarceți la semnalul sonor. După decongelare, lăsați timp de 10-20 minute.</p>
Pâine (dEF4)	0.1 ~ 0.5 kg	Prosop de hârtie sau farfurie plată	<p>Pâine feliată, chifle, baghete, etc. Separați felile și puneți-le între farfuria plată și prosopul de hârtie. Întoarceți la semnalul sonor. După decongelare, lăsați timp de 1-2 minute.</p>

Gătirea automată la grill

În exemplul următor vă voi arăta modul în care se pot găti 0.6 kg de lasagna.



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



Categorie

Apăsați
AUTO COOK

Gratinare

1 dată

Lasagna

2 ori

Creveți la grill

3 ori

Friptură de vită

4 ori

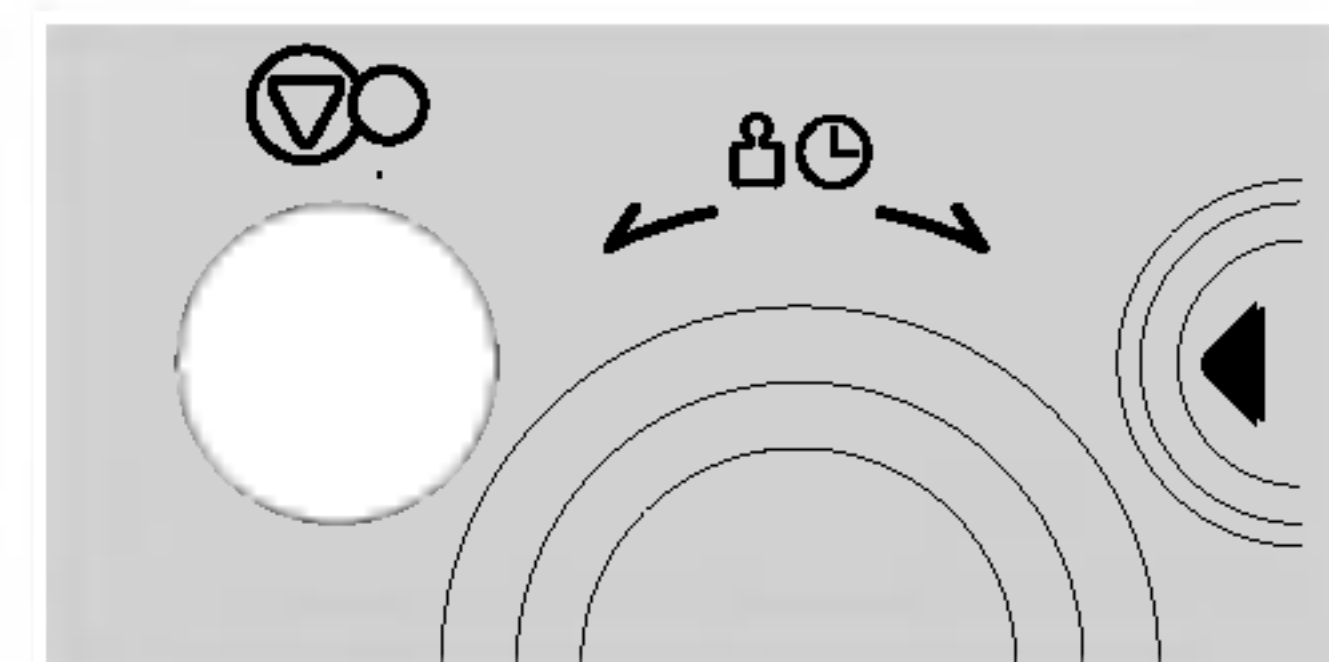
Friptură de porc

5 ori

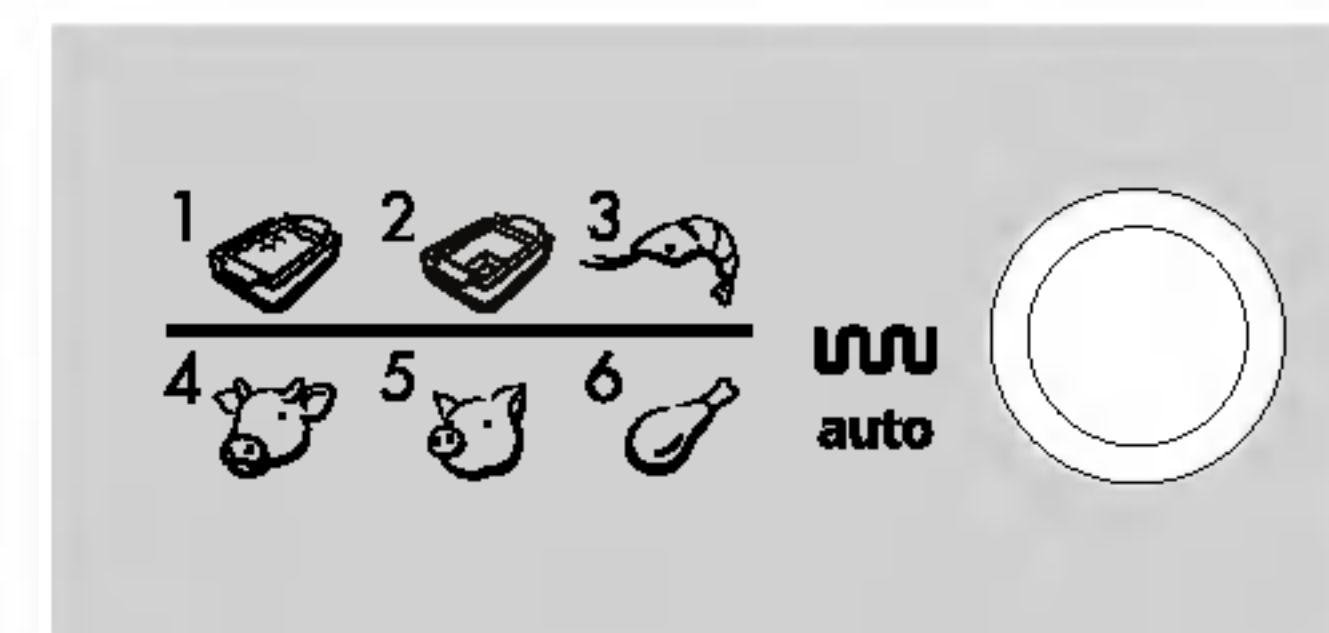
Bucăți de pui

6 ori

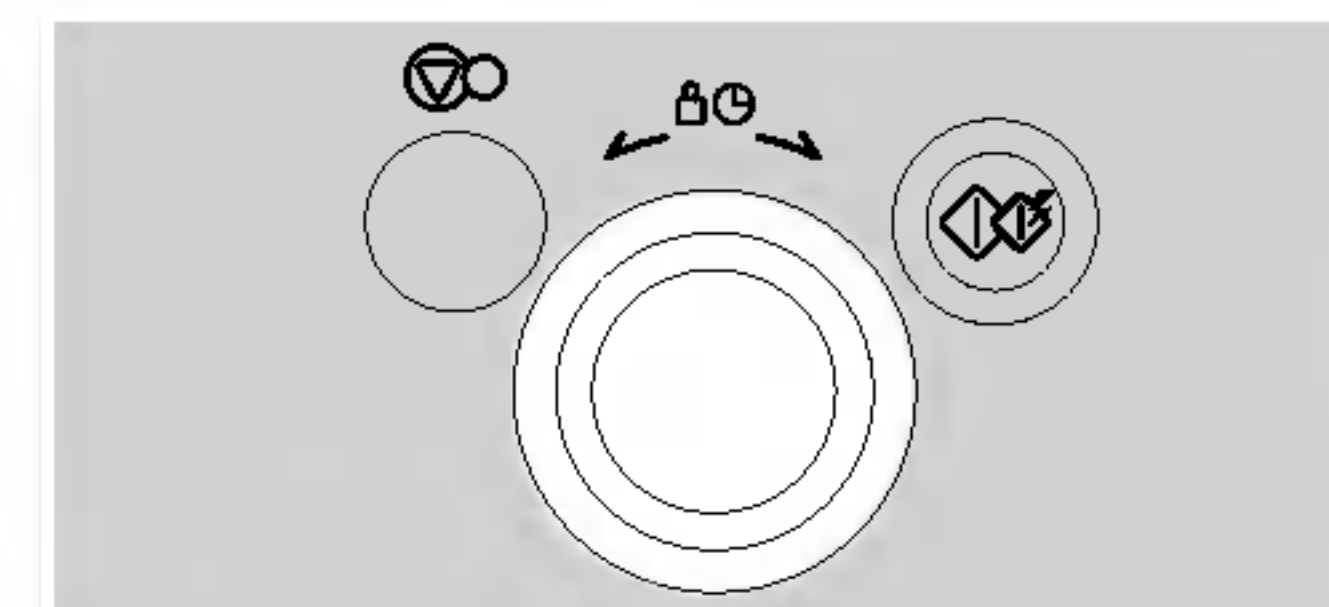
Apăsați **STOP/CLEAR**.



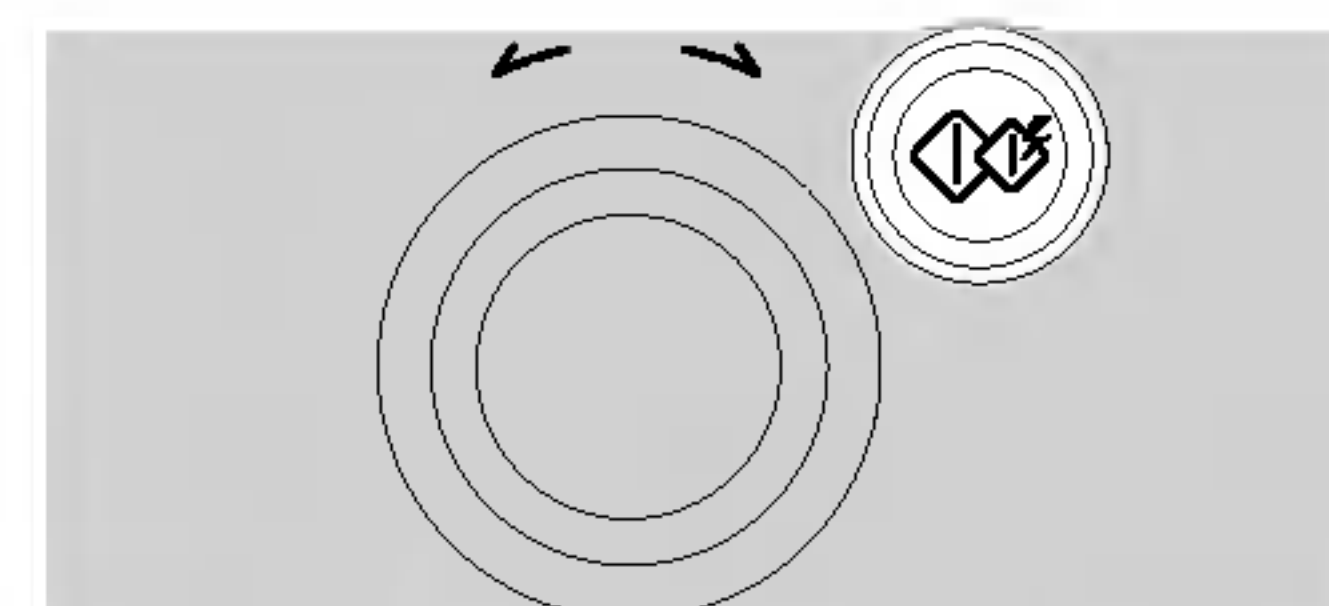
Apăsați de două ori **AUTO GRILL COOK** pentru a selecta lasagna.
Pe display apare "Ar-2".



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



Apăsați **START**.



TIPUL DE ALIMENT	LIMITĂ GREUTATE	USTENSILE	TEMPERATURA ALIMENTELOR	INSTRUCȚIUNI
Gratinare (Ar-1)	0.5 kg ~ 1.2 kg	Raftul inferior	Temp. camerei	<p>Utilizați această cheie pentru a găti mâncăruri gratinate. Puneți alimentele pe raftul inferior. După gătire, scoateți din cuptor și lăsați să stea 1-2 minute.</p> <p>* Cartofi gratinați * Ingrediente 400g cartofi 100g ceapă (feliată) 2/3 linguri unt, 3 felii de costiță, 350 g sos alb, 80 g brânză mozzarella mărunțită, sare, piper negru</p> <p>(Sos alb) 3 linguri unt, 5 lingurițe făină, 2 cești de lapte.</p> <p>Puneți legumele într-un vas mare. Puneți cuptorul la HIGH până la topirea untului. Adăugați făina și puneți cuptorul 2 minute la HIGH. Adăugați laptele, sarea și piperul. Puneți cuptorul 5 minute la HIGH. (În timpul încălzirii, amestecați de câteva ori.)</p> <p>Metodă</p> <ol style="list-style-type: none"> Gătiți cartofii cu funcția Cartofi în coajă. Decojiți-i și feliați-i în bucăți mici. Adăugați sarea și piperul. Amestecați ceapa și untul într-un vas. Puneți cuptorul 2 minute la HIGH. Puneți o treime din sosul alb în farfuria pentru gratinare. Adăugați cartofii, ceapa și costița. Acoperiți cu restul de sos alb. Presărați brânza. Puneți pe tava de sticlă pe raftul inferior. După gătire, lăsați timp de 2-3 minute.

TIPUL DE ALIMENT	LIMITĂ GREUTATE	USTENSILE	TEMPERATURA ALIMENTELOR	INSTRUCȚIUNI
Lasagna (Ar-2)	0.3 kg ~ 0.6 kg	Grătarul inferior	Înghețat	SCOATEȚI CARTONUL și FOLIA PROTECTOARE. Puneți alimentele pe raftul inferior. După gătire, scoateți din cuptor și lăsați să stea 1-2 minute.
Creveți la grill (Ar-3)	0.1 kg ~ 0.6 kg	Grătarul superior	Înghețat	Spălați și scurgeți. Puneți pe raftul superior. După semnalul sonor, întoarceți bucățile de pui și apăsați Start pentru a continua. După gătire, scoateți din cuptor. Serviți-i.
Friptură de vită (Ar-4)	0.5 kg ~ 1.5 kg	Grătarul inferior	Înghețat	Ungeți carnea cu unt sau margarină topite. Puneți pe grătarul inferior pe tava de metal. După semnalul sonor, întoarceți și apăsați Start pentru a continua. După gătire, lăsați friptura acoperită cu folie timp de 10 minute.
Friptură de porc (Ar-5)	0.5 kg ~ 1.5 kg	Grătarul inferior	Înghețat	Ungeți carnea cu unt sau margarină topite. Puneți pe grătarul inferior pe tava de metal. După semnalul sonor, întoarceți și apăsați Start pentru a continua. După gătire, lăsați friptura acoperită cu folie timp de 10 minute.
Bucăți de pui (Ar-6)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Grătarul inferior	Înghețat	Spălați și scurgeți bucățile de pui. Ungeți picioarele cu unt sau margarină topite. Puneți pe grătarul superior pe tava de metal. După semnalul sonor, întoarceți bucățile de pui și apăsați Start pentru a continua. După gătire, lăsați acoperit cu folie timp de 2-5 minute.

Gătire la aburi

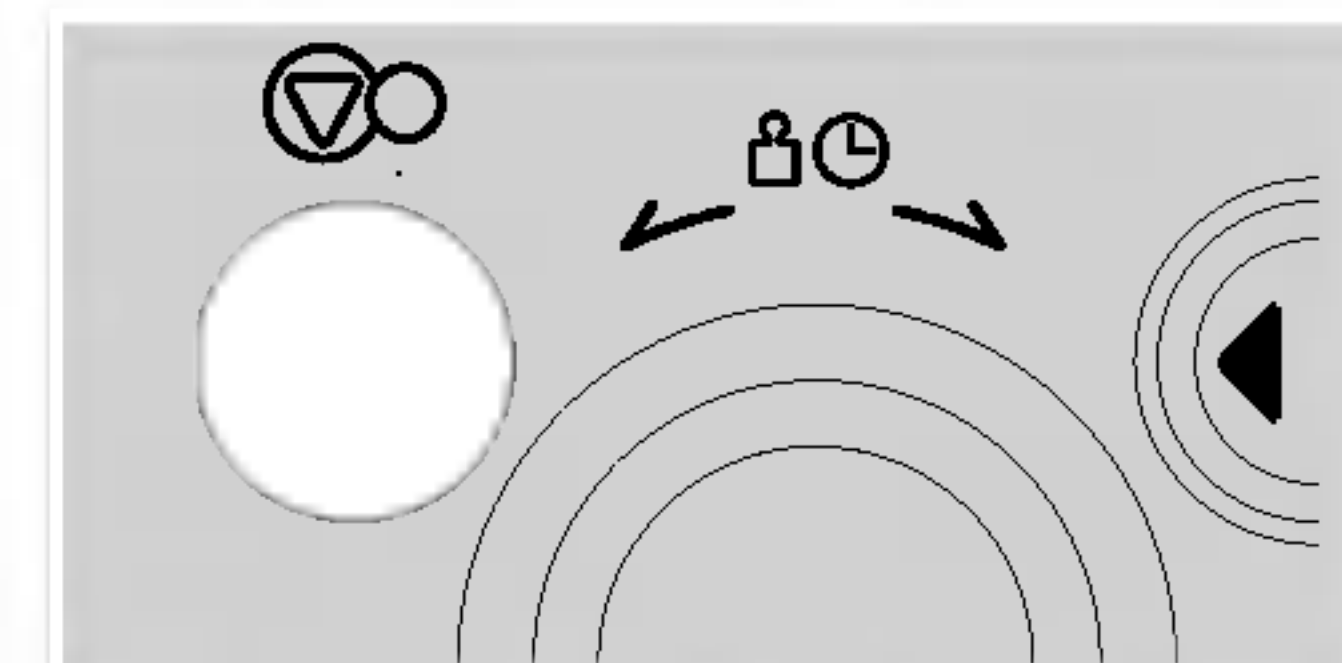
În exemplul următor vă voi arăta modul în care se pot găti 0.6 kg de legume proaspete (bucăți mari).

ATENȚIE:

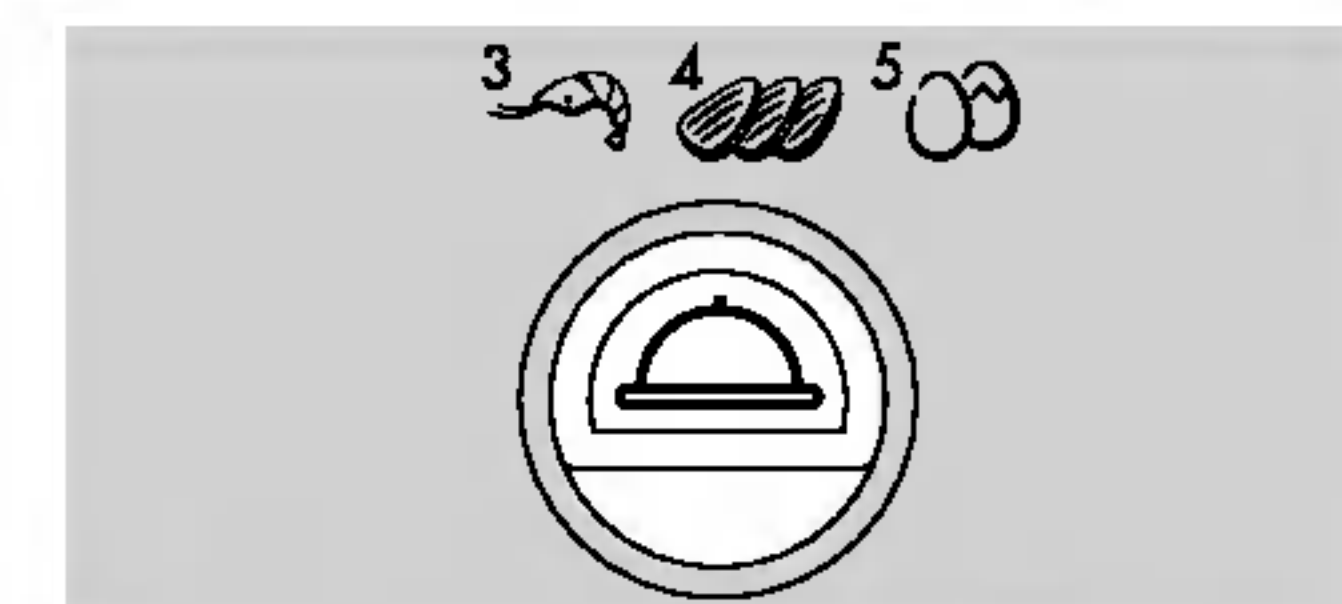
La scoaterea STEAMER din cuptor utilizați mănuși speciale. Este foarte fierbinte. Nu puteți ansamblul fierbinte pe o masă de sticlă sau pe alt obiect care se poate topi ușor. Utilizați o tavă sau un suport adecvat. Puneți apa înainte de gătirea la aburi. Aveți grijă când mutați ansamblul pentru aburi în care se află apă. La utilizarea ansamblului pentru aburi, capacul și vasul cu apă trebuie reglate adecvat. Ouăle sau castanele vor exploda fără reglarea adecvată a capacului și vasului cu apă. Această caracteristică vă permite să gătiți la aburi. Cele cinci setări de gătire la aburi furnizează durate de gătire prestabilite, nu trebuie să setați durata de gătire sau nivelul de putere. Puteți regla numărul de porții apăsând butoanele de selectare. Puneți alimentele în centrul farfuriei pentru aburi deasupra vasului cu apă pentru aburi și acoperiți cu capacul pentru aburi.

Categorie	Apăsați AUTO COOK
Legume (bucăți mici)	1 dată
Legume (bucăți mari)	2 ori
Alimente marine	3 ori
Piept de pui	4 ori
Ouă	5 ori

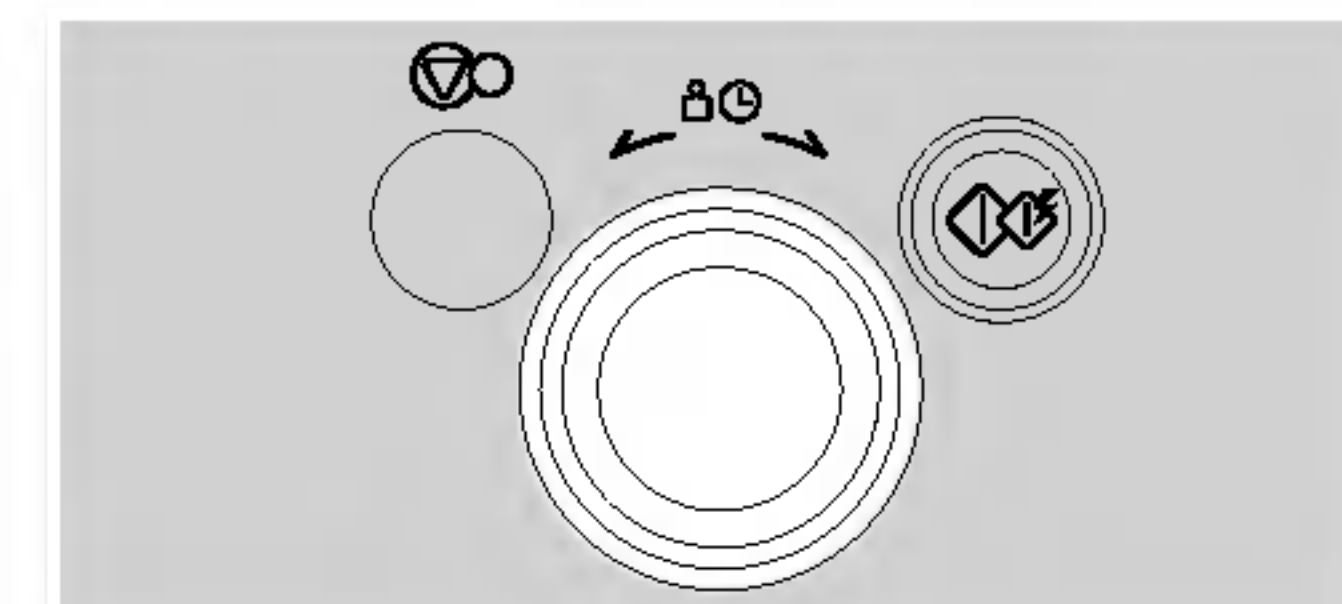
Apăsați **STOP/CLEAR**.



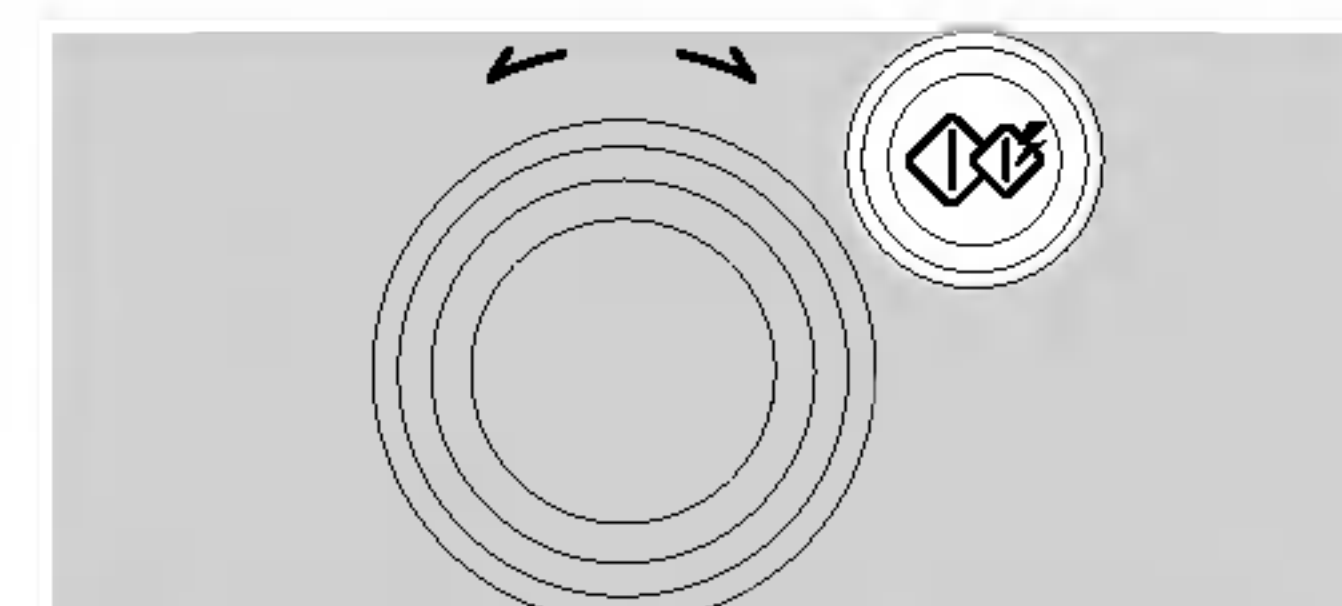
Apăsați de două ori **STEAM CHEF** pentru a selecta legume proaspete (bucăți mari).
Pe display apare "**Sc-2**".



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



Apăsați **START**.

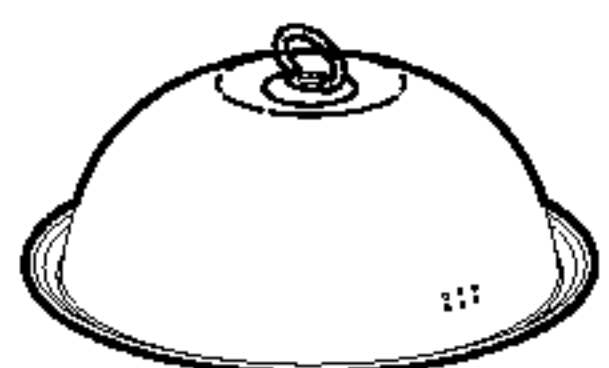
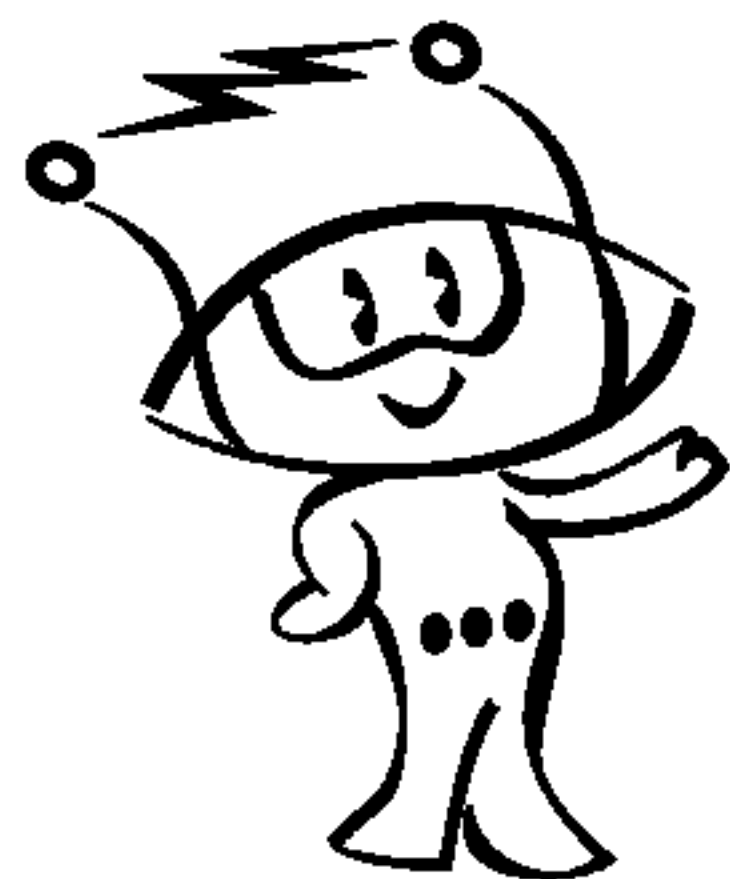


TIPUL DE ALIMENT	LIMITĂ GREUTATE	USTENSILE	TEMPERATURA ALIMENTELOR	INSTRUCȚIUNI
Legume (bucăți mici) (Sc-1)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Vas pt aburi Farfurie pt aburi Capac pt aburi	Temp. Camerei (Apă: 300ml)	Curățați legumele și tăiați-le în bucăți de mărimi similare. Puneți 300 ml apă de robinet în vasul pentru aburi. Puneți farfuria pentru aburi pe vasul pentru aburi. Puneți legumele pe farfuria pentru aburi. Acoperiți cu capacul pentru aburi. Puneți vasul pentru aburi în centrul tăvii de sticlă. După gătire, lăsați timp de 3-5 minute în cuptor. - Morcovi feliați, cartofi feliați, ardei, dovlecei, conopidă și broccoli, roșii (bucăți mici). Roșii (mici)
Legume (bucăți mari) (Sc-2)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Vas pt aburi Farfurie pt aburi Capac pt aburi	Temp. Camerei (Apă: 300ml)	Curățați legumele și tăiați-le în bucăți de mărimi similare. Puneți 300 ml apă de robinet în vasul pentru aburi. Puneți farfuria pentru aburi pe vasul pentru aburi. Puneți legumele pe farfuria pentru aburi. Acoperiți cu capacul pentru aburi. Puneți vasul pentru aburi în centrul tăvii de sticlă. După gătire, lăsați timp de 3-5 minute în cuptor. - Cartofi tăiați în două, varză tăiată în patru, conopidă întreagă, tăiată în bucăți mari.
Alimente marine (Sc-3)	0.1 kg ~ 0.6 kg	Vas pt aburi Farfurie pt aburi Capac pt aburi	Înghețat (Apă: 300ml)	Spălați alimentele. Puneți 300 ml apă de robinet în vasul pentru aburi. Puneți farfuria pentru aburi pe vasul pentru aburi. Puneți alimentele pe farfuria pentru aburi. Acoperiți cu capacul pentru aburi. Puneți vasul pentru aburi în centrul tăvii de sticlă. După gătire, lăsați timp de 3-5 minute în cuptor. - Fileuri de pește, bucăți de pește, pești întregi, creveți, raci, moluște.

TIPUL DE ALIMENT	LIMITĂ GREUTATE	USTENSILE	TEMPERATURA ALIMENTELOR	INSTRUCȚIUNI
Piept de pui (Sc-4)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Vas pt aburi Farfurie pt aburi Capac pt aburi	Temp. Cînghețat (Apă: 300ml)	Spălați alimentele. Puneți 300 ml apă de robinet în vasul pentru aburi. Puneți farfuria pentru aburi pe vasul pentru aburi. Puneți puii pe farfuria pentru aburi. Acoperiți cu capacul pentru aburi. Puneți vasul pentru aburi în centrul tăvii de sticlă. După gătire, lăsați timp de 3-5 minute în cuptor. - Piept de pui, piept de curcan
Ouă (Sc-5)	2-9 ouă	Vas pt aburi Farfurie pt aburi Capac pt aburi	Temp. Cînghețat (Apă: 300ml)	Puneți 300 ml apă de robinet în vasul pentru aburi. Puneți farfuria pentru aburi pe vasul pentru aburi. Puneți ouăle pe farfuria pentru aburi. Acoperiți cu capacul pentru aburi. Puneți vasul pentru aburi în centrul tăvii de sticlă. După gătire, lăsați timp de 3-5 minute în cuptor.

Gătire la aburi

În exemplul următor vă voi arăta modul în care se poate găti la aburi timp de 5 minute și 30 de secunde.



Capac pt. aburi

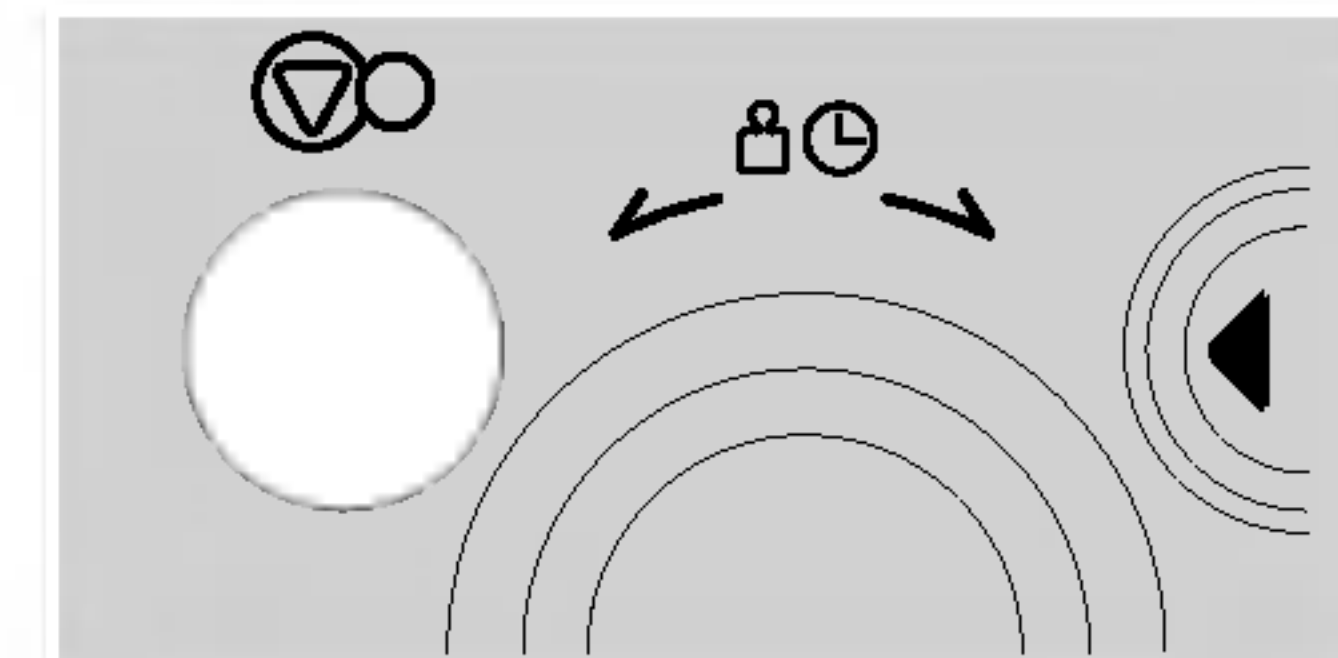


Farfurie pt.. aburi

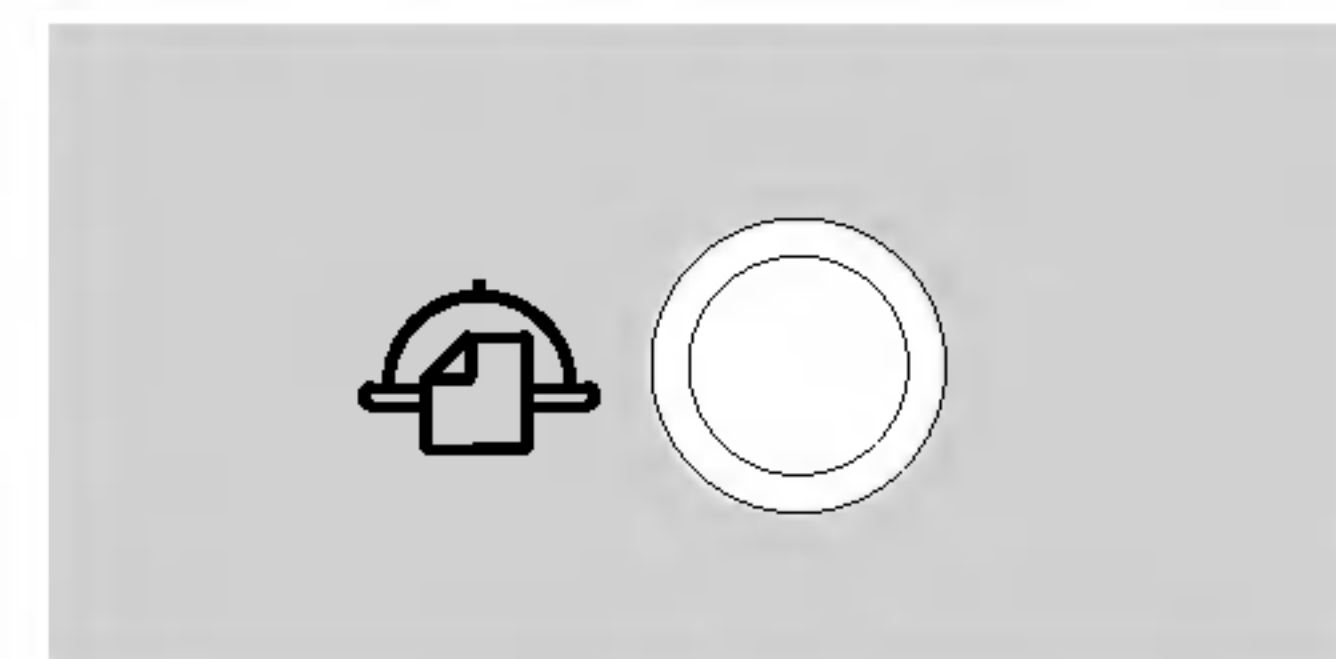


Farfurie pt.
aburi + Vas apă
pt. aburi

Apăsați **STOP/CLEAR**.

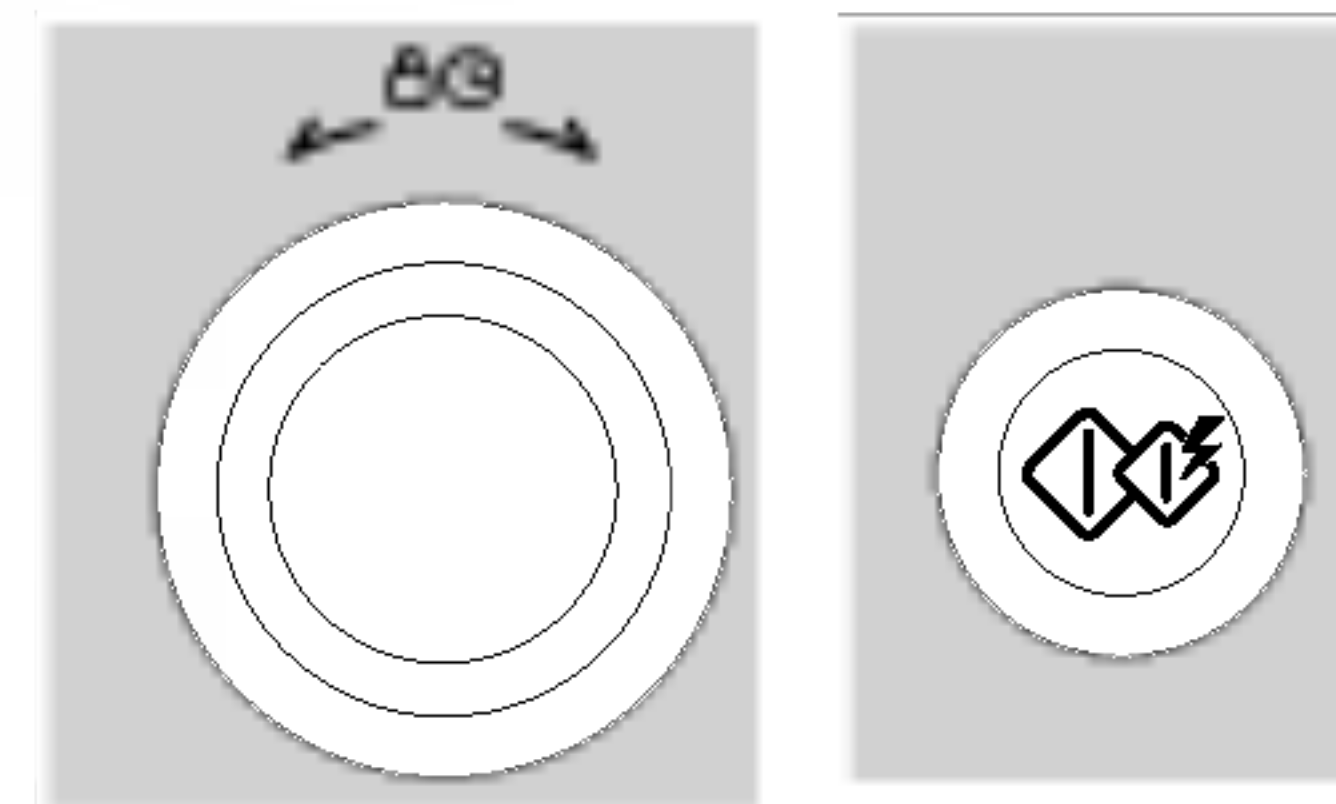


Apăsați o dată **STEAM CHEF MANUAL**.



Rotiți **DIAL** până când este afișată valoarea "5:30".

Apăsați **START**.



Pentru a încălzi sau reîncălzi cu succes la microunde, este important să urmați câteva îndrumări. Măsurati cantitatea de aliment pentru a determina timpul necesar pentru reîncălzire. 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 învelitoare din plastic cu orificii de ventilare. 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 ~11minute	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 legumele proaspete

Leguma	Cantitatea	Timp de preparare (pe setarea HIGH)	Instrucțiuni	Timp 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, feliați	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	Feliați. Adăugați ½ ceașcă de apă într-o caserolă acoperită de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute

Leguma	Cantitatea	Timp de preparare (pe setarea HIGH)	Instrucțiuni	Timp 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 (170 ~ 230 g fiecare)	2 cartofi 4 cartofi	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, feliați	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)	230g x 2	18-20	
În sânge	230g x 2	22-24	
Potrivit	230g x 2	26-28	
Bine fript	230g x 2		
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			Ungeți cu unt topit și întoarceți la jumătatea timpului de preparare.
1 cm grosime	230g	17-21	
1,5 cm grosime	230g	20-24	
Cotlete de pește			
2,5 cm grosime	230g	24-28	
Pește întreg	225-350g fiecare	16-20	Calculați mai mult timp pentru peștele gros și gras.
	450g	24-28	
Scoici	450g	16-20	Stropiți bine în timpul preparării.
Crevete crude	450g	16-20	

Instrucțiuni importante pentru siguranță

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.

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.

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 slămina. 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 timpi 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 usuze 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 usuze 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 feliile 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. Apăsăți 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.

Specificații tehnice

	MB-4384BC
Putere absorbită	230 V AC / 50 Hz
Capacitate	850 W (standard valoare nominală IEC60705)
Frecvență microunde	2450 MHz
Dimensiuni exterioare	507 mm (l) x 283 mm (Î) x 435 mm (D)
Consum putere	
Microunde	1250 Wați
Grătar	1000 Wați
Combinat	2200 Wați



<Romanian>

 **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.