



CUPTOR CU MICROUNDE

MANUALUL UTILIZATORULUI

CITIȚI CU ATENȚIE ACEST MANUAL ÎNAINTE DE UTILIZAREA CUPTORULUI.

MS-2384B

P/No. : 3828W5A4270

Precauții

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

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

Este important să nu forțați dispozitivele de siguranță.

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

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

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

Atenție

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

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

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

Atenție

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

Cum funcționează cuptorul cu microunde

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

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

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

Un aparat foarte sigur

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

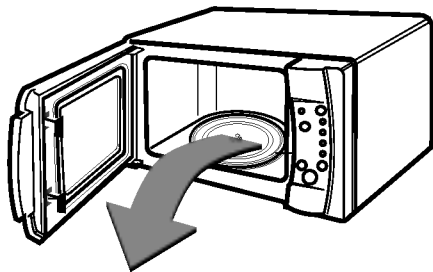
Precauții	2
Cuprins	3
Despachetare și instalare	4 ~ 5
Setarea ceasului	6
Protecția împotriva accesului copiilor	7
Energia necesară pentru gătit	8
Nivelele de putere	9
Pornire rapidă	10
Reîncălzirea automată	11 ~ 12
Gătire Automată	13 ~ 14
Decongelarea automată	15 ~ 16
Decongelare rapidă	17 ~ 18
Gătirea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

Despachetare și instalare

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

1

Despachetați cuptorul și așezați-l pe o suprafață plană.



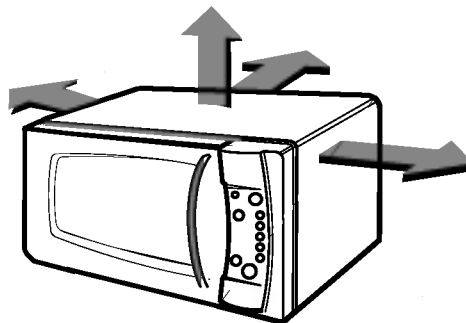
TAVITA DE STICLA



INEL ROTATIV

2

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

Întroduceți ștecherul cablului de alimentare în priză. Cuptorul cu microunde trebuie să fie singurul aparat conectat la aceea 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 25

**6**

Apăsăți 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



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

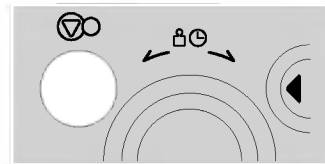
Dacă ceasul (sau ecranul) afișează simboluri stranii, scoateți cuptorul din priză și puneți-l din nou în priză și resetați ceasul.

În exemplul următor vă voi arăta cum se poate seta ceasul pentru 14:35 când utilizați un ceas de 24 de ore. Puteți seta un ceas de 12 ore sau de 24 ore.

Asigurați-vă că nu mai există ambalaje în cuptor

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

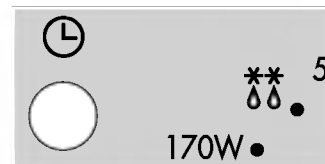
Apăsati **STOP/CLEAR**.



Apăsati **CLOCK** o dată.

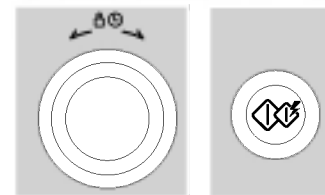
(Dacă doriți o opțiune diferită, apăsați **CLOCK** încă o dată.

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".

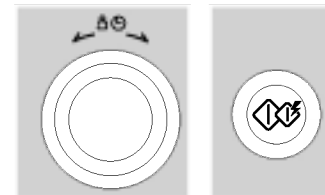
Apăsati **CLOCK** pentru confirmarea orei.



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

Apăsati **CLOCK**.

Ceasul începe cronometrarea.

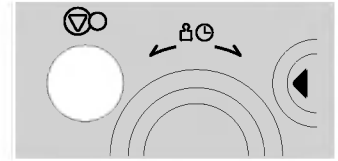


Protecție împotriva accesului copiilor

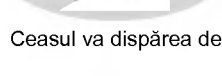


Cuptorul are o caracteristică de securitate care împiedică acționarea sa accidentală. După setarea protecției, nu se poate utiliza nici o funcție și nu poate fi declanșat procesul de gătit. Totuși, copiii pot deschide ușa cuptorului.

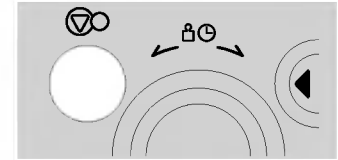
Apăsaj **STOP/CLEAR**.



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



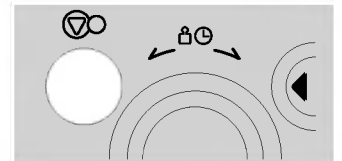
Ceasul va dispărea de pe ecran și va reapărea după câteva secunde.



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



Pentru a **anula** protecția, apăsați **STOP / CLEAR** până dispăre "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.

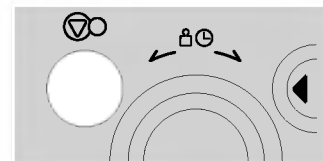


Cuptorul are cinci setări de putere.

1

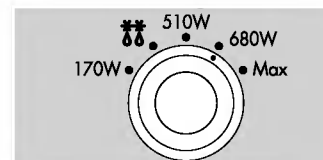
Asigurați-vă că ați conectat corect cuptorul conform instrucțiunilor din acest manual.

Apăsăți **STOP/CLEAR**.



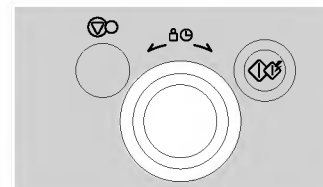
2

Rotiți **FUNCTION** pentru a selecta 680W.
Pe display apare "**680**".



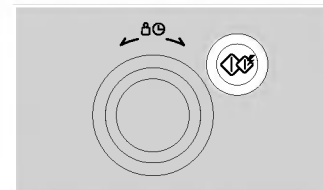
3

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



4

Apăsăți **START**.



PUTEREA	%	Putere ieșire
---------	---	---------------

MARE (MAX)	100%	850W
------------	------	------

MEDIE SPRE MARE	80%	680W
-----------------	-----	------

MEDIE	60%	510W
-------	-----	------

DECONGELARE/ MEDIE SPRE MICĂ	40%	340W
------------------------------------	-----	------

MICĂ	20%	170W
------	-----	------

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	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 	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 	680W
MEDIE	<ul style="list-style-type: none"> * Coacere cozonaci și biscuiți * Gătire ouă * Gătire cremă cu lapte și ouă * Preparare orez, supă 	510W
DECONGELARE / MEDIE SPRE MICĂ	<ul style="list-style-type: none"> * Decongelare (toate alimentele) * Topire unt și ciocolată * Gătire în profunzime bucăți de carne 	340W
MICĂ	<ul style="list-style-type: none"> * Înmuiere unt și brânză * Topire înghețată * Creșterea aluatului cu drojdie 	170W



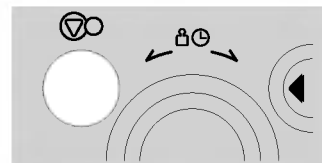
Pornire rapidă

În exemplul următor vă voi arăta cum să setați 2 minute de gătire la puterea maximă.

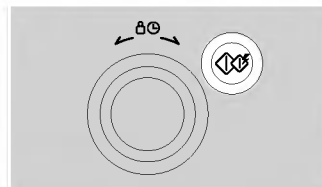
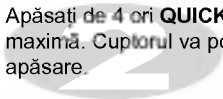


Caracteristica **Pornire rapidă** permite setarea de intervale de 30 de secunde de gătire la puterea maximă (HIGH) utilizând butonul QUICK START.

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 0.6 kg de sos.

Reîncălzirea automată

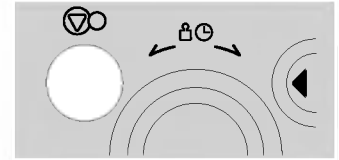


Modul **Reîncălzire automată** face ca reîncălzirea alimentelor să fie convenabilă și ușoară. Cuptorul a fost pre-programat pentru reîncălzirea automată a alimentelor.

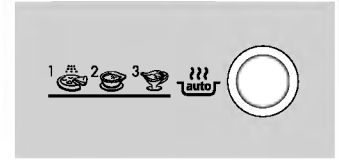
Cuptorul are trei setări de reîncălzire automată: Carne congelată, Sos și Curry.

Categorie	Apăsați AUTO REHEAT
Pizza rece	1 dată
Sos	2 ori
Curry	3 ori

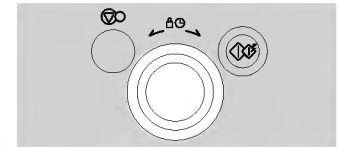
Apăsați **STOP/CLEAR**.



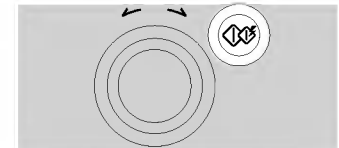
Apăsați de **două ori** **AUTO REHEAT** pentru a selecta sos.
Pe display apare **"rh-2"**.



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



Apăsați **START**.



CATEGORIE	LIMITĂ GREUTATE	USTENSILE	TEMPERATURA ALIMENTELOR	INSTRUCȚIUNI
PIZZA RECE (rh-1)	0.1 kg~0.4 kg	Farfurie plată pentru cuptorul cu 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 (rh-2)	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 (rh-3)	0.2 kg~0.8 kg	Farfurie pentru cuptorul cu microunde	Temp. camerei	Puneți curry într-o farfurie pentru microunde și acoperiți. Puneți farfuria pe tava de sticlă. După reîncălzire, amestecați și lăsați acoperit 1-2 minute.

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

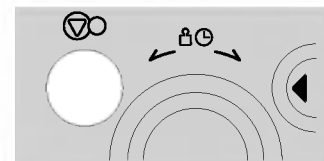
Gătire Automată



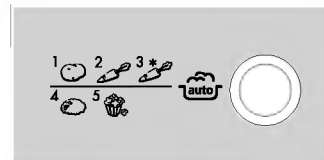
Gătirea automată vă permite să gătiți cu ușurință majoritatea alimentelor dvs. preferate selectând tipul alimentului și introducând greutatea

Categorie	Apăsați AUTO COOK
Cartofi în coajă	1 dată
Legume proaspete	2 ori
Legume congelate	3 ori
Orez	4 ori
Floricele	5 ori

Apăsați **STOP/CLEAR**.

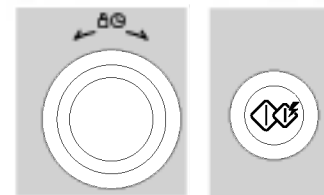


Apăsați de două ori **AUTO COOK** pentru a selecta legume proaspete. Pe display apare "AC-2".



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. Întepați 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="751 601 1394 693"> <tr> <td>Greutate</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Acoperit</td> </tr> <tr> <td>Apă fiartă.</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Da / un colț descoperit</td> </tr> </table> <p>** Orez - După gătire, lăsați să stea acoperit 5 minute sau până când se absoarbe apa.</p>	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 pe 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.										

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

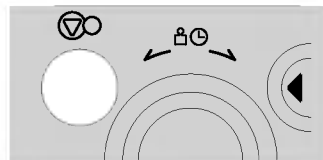


Cuptorul are patru setări de decongelare: - **Carne, Carne de pasăre, Pește și Pâine**; fiecare mod de decongelare are setări de putere diferite. Selectarea acestor setări se face prin apăsarea repetată a butonului **AUTO DEFROST**.

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

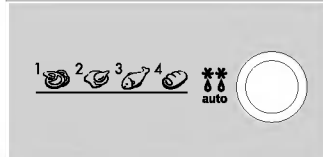
Apăsați **STOP/CLEAR**.

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

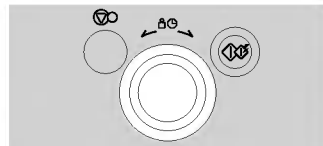


Apăsați de două ori **AUTO DEFROST** pentru a selecta **CARNE DE PASĂRE**.

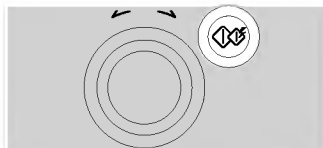
În fereastra display-ului apare "DEF2".



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.

TIP ALIMENT	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, etc. Separați feliile și puneți-le între farfuria plată și prosopul de hârtie. Întoarceți la semnalul sonor. După decongelare, lăsați timp de 1-2 minute.

Utilizați această funcție pentru a dezgheța foarte rapid 0.5kg carne tocată. Aceasta necesită un timp de păstrare pentru decongelarea centrului. În exemplul următor vă voi arăta modul în care se pot decongela 0.5kg carne tocată.

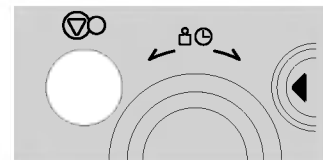
Decongelare rapidă



Cuptorul are o setare pentru decongelare rapidă (carne).

Apăsati **STOP/CLEAR**.

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



Apăsati **QUICK DEFROST**.

Cuptorul va porni automat.



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 RAPIDĂ

Utilizați această funcție pentru a decongela rapid carnea tocată.

Scoateți carnea din ambalaj. Puneți carnea într-o farfurie pentru microunde. La semnalul sonor, scoateți carnea 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 5-15 minute până la decongelarea completă.



CATEGORIE	GREUTATE	USTENSILE	INSTRUCȚIUNI
CARNE TOCATĂ	0.5 kg	Farfurie plată pentru cuptorul cu microunde	Carne tocată Întoarceți la semnalul sonor. După decongelare, lăsați timp de 5-15 minute.

În exemplul următor vă voi arăta modul în care se pot găti 0.2 kg de paste

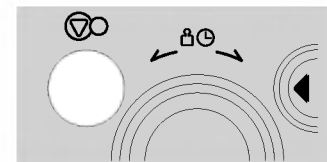
Gătirea specială



Cuptorul a fost pre-programat pentru gătirea automată a meniurilor Europene.

Categorie	Apăsați SPECIAL COOK
Fulgi de ovăz	1 dată
Paste	2 ori
Fasole gătită	3 ori
Hotdogs inclusiv apa sărată	4 ori
Stufat	5 ori
Ouă ochiuri	6 ori

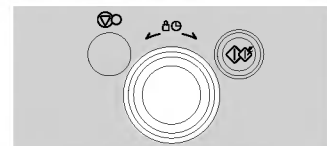
Apăsați **STOP/CLEAR**.



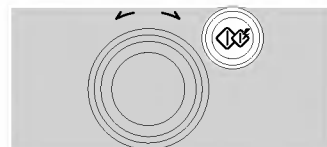
Apăsați de două ori **SPECIAL COOK** pentru a selecta paste.
Pe ecran se afișează "Sc-2".



Rotiți **DIAL** până când este afișată valoarea "0.2kg".



Apăsați **START**.



CATEGORIE	LIMITĂ GREUTATE	USTENSILE	TEMPERATURA ALIMENTELOR	INSTRUCȚIUNI															
FULGI DE OVĂZ (Sc-1)	1-4 porții	Vas pentru gătire sigură la microunde	Temp. camerei	<p>Puneți fulgii de ovăz și laptele într-un vas adânc pentru gătire sigură la microunde Gătiți neacoperit După semnalul sonor, amestecați bine fulgii și apăsați Start pentru a continua. După gătire, amestecați bine și lăsați 1 minut.</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>1 porție</td> <td>2 porții</td> <td>3 porții</td> <td>4 porții</td> </tr> <tr> <td>1 pachet fulgi aprox 40 g :</td> <td>1/3 cești (1 pachet)</td> <td>2/3 cești (2 pachete)</td> <td>1 ceașcă (3 pachete)</td> <td>4/3 ceașcă (4 pachete)</td> </tr> <tr> <td>Lapte rece</td> <td>3/4 cești (180ml)</td> <td>1 și 1/2 cești (360ml)</td> <td>2 și 1/4 cești (540ml)</td> <td>3 cești (720ml)</td> </tr> </table>		1 porție	2 porții	3 porții	4 porții	1 pachet fulgi aprox 40 g :	1/3 cești (1 pachet)	2/3 cești (2 pachete)	1 ceașcă (3 pachete)	4/3 ceașcă (4 pachete)	Lapte rece	3/4 cești (180ml)	1 și 1/2 cești (360ml)	2 și 1/4 cești (540ml)	3 cești (720ml)
	1 porție	2 porții	3 porții	4 porții															
1 pachet fulgi aprox 40 g :	1/3 cești (1 pachet)	2/3 cești (2 pachete)	1 ceașcă (3 pachete)	4/3 ceașcă (4 pachete)															
Lapte rece	3/4 cești (180ml)	1 și 1/2 cești (360ml)	2 și 1/4 cești (540ml)	3 cești (720ml)															
PASTE (Sc-2)	0.1 kg~0.3 kg	Vas pentru gătire sigură la microunde	Temp. camerei	<p>Puneți pastele și apa fiartă cu sare (1/4-1 lingurițe) într-un vas larg și adânc.</p> <table border="1"> <tr> <td>Greutate →</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Acoperit</td> </tr> <tr> <td>Apă fiartă.</td> <td>400ml</td> <td>700ml</td> <td>1000ml</td> <td>Nu</td> </tr> </table> <p>Gătiți neacoperit După semnalul sonor, amestecați bine pastele și apăsați Start pentru a continua. După gătire, amestecați și lăsați să stea 1 minut. Clătiți pastele cu apă rece.</p>	Greutate →	100g	200g	300g	Acoperit	Apă fiartă.	400ml	700ml	1000ml	Nu					
Greutate →	100g	200g	300g	Acoperit															
Apă fiartă.	400ml	700ml	1000ml	Nu															
FASOLE GĂTITĂ (Sc-3)	0.2 kg~0.8 kg	Farfurie pentru cuptorul cu microunde	Temp. camerei	<p>Puneți fasolea într-o farfurie pentru microunde și acoperiți. Puneți farfuria pe tava de sticlă. După reîncălzire, amestecați și lăsați acoperit 1-2 minute.</p>															
HOTDOGS INCLUSIV APĂ SĂRATĂ (Sc-4)	0.2 kg~0.6 kg	Vas pentru gătire sigură la microunde	Temp. camerei	<p>Puneți conținutul, inclusiv apa sărată, într-un vas pentru gătire sigură la microunde Încălziți neacoperit. După încălzire, amestecați bine. Scurgeți și serviți.</p>															

CATEGORIE	LIMITĂ GREUTATE	USTENSILE	TEMPERATURA ALIMENTELOR	INSTRUCȚIUNI
STUFAT (Sc-5)	0.2 kg~0.6 kg	Vas pentru gătire sigură la microunde	Temp. camerei	Puneți stufatul într-un vas pentru gătire sigură la microunde Acoperiți. După gătire, amestecați și lăsați să stea 2 minute.
OUĂ OCHIURI (Sc-6)	1-4 ouă	Vas pentru gătire sigură la microunde	Înghețat	Puneți ouăle (numărul dorit) și laptele într-un vas larg și adânc. Bateți ușor. Acoperiți. După gătire, scoateți din cuptor. Amestecați bine și lăsați acoperit 1-2 minute până la întărire. Adăugați lapte conform numărului de ouă. ** 1 ou: 1 linguriță lapte 2 ouă : 2 lingurițe lapte 3 ouă : 3 lingurițe lapte 4 ouă : 4 lingurițe lapte:

Ghid pentru încălzire sau reîncălzire

Pentru a încălzi sau reîncălzi cu succes la microunde, este important să urmați câteva îndrumări. Măsurați cantitatea de aliment pentru a determina timpul necesar pentru reîncălzire. 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 ventilație. Scoateți cu grijă capacul, pentru a preveni arsurile cu aburi. Folosiți următorul grafic ca pe un ghid pentru reîncălzirea alimentelor preparate.

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

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

Ghid pentru 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, feliati	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	Feliati. 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, feliati	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

Instrucțiuni importante pentru siguranță

Citiți cu atenție și păstrați pentru a consulta ulterior.

ATENȚIE

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

1. Nu încercați să forțați sau să faceți ajustări ori reparații la 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 scânteie 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 păhărelele sau paharele de vin, deoarece acestea se pot sparge pe măsură ce alimentul se încinge.

Recipiente din material plastic

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

Hârtie

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

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 feliele 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.

Întepare

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 săpunită, apoi clătiți și uscați. Nu folosiți detergenți aspri sau agenți de curățare abrazivi. Tăvița de sticlă poate fi spălată cu mâna sau în mașina de spălat vase.

2 Păstrați curată suprafața exterioară a cuptorului

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

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

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

Întrebări și răspunsuri

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

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

Becul s-a ars.

Ușa nu este închisă.

Î Energia microundelor trece prin ecranul de vizualizare din ușă?

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

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

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

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

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

Î De ce explodează uneori ouăle?

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

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

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

Î Se poate face popcorn în cuptorul cu microunde?

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

1 Ustensile de preparare a floricelelor de porumb destinate special pregătirii la microunde.

2 Popcorn preambalat special pentru microunde, care conține timpii specifici și puterea de ieșire necesare pentru un produs finit corespunzător.

URMAȚI CU EXACTITATE INSTRUCȚIUNILE OFERITE DE FIECARE PRODUCĂTOR PENTRU PRODUSUL POPCORN RESPECTIV. NU LĂSAȚI CUPTORUL NESUPRĂVEGHEAT 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

	MS-2384B
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 (l) x 435 mm (D)
Consum putere	
Microunde	1250 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.