

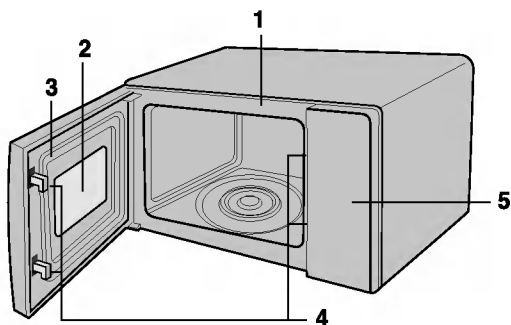


Instruction Manual



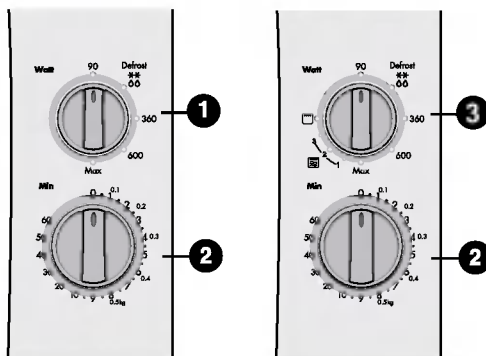
MS-1922E
MB-3822E

Componentele cuptorului



1. Panoul frontal
2. Fereastra de vizualizare
3. Dispozitiv etanșare ușă
4. Sistem de blocare pentru siguranță
5. Panou de control
6. Tăviță de sticlă
7. Suport rolă
8. Grătar

Panoul de control



MS-1922E

MB-3822E

- ❶ Selector de putere**
Permite selectarea puterii dorite.
- ❷ Timer**
Permite selectarea timpului de preparare dorit.
- ❸ Selector funcție & putere**

PRECAUȚII PENTRU A EVITA O POSIBILĂ EXPUNERE LA ENERGIA EXCESIVĂ DEGAJATĂ DE MICROUND

Nu puteți folosi cuptorul cu ușa deschisă, din cauza dispozitivelor de siguranță implantate în mecanismul ușii, care opresc orice funcția de preparare termică în timp ce ușa este deschisă. Folosirea cuptorului cu ușa deschisă 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) ușă (îndoită), (2) balamale și zăvoare (rupte sau slăbite), (3) dispozitivele de etanșare a ușii și suprafețele de etanșare.

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

ATENȚIE

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

1. Evitați să folosiți recipiente cu laturile drepte și cu gâtul subțire.
2. Nu supraîncălziți.
3. Amestecați lichidul înainte de a așeza recipientul în cuptor și din nou la jumătatea timpului de încălzire.
4. După încălzire, lăsați-l să stea în cuptor puțin timp. Amestecați sau agitați conținutul (mai ales biberonele și mâncarea pentru bebeluși) și verificați cu grijă temperatura înainte de consum.

Instalare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare și accesoriile.
 2. Așezați cuptorul pe o suprafață plană, având minimum 85 cm deasupra podelei, un spațiu de cel puțin 30 cm deasupra și 10 cm în spate pentru a permite o ventilație corectă. Partea laterală a cuptorului trebuie menținută curată, deoarece aici se află orificiile pentru ventilație. 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.
3. Introduceți cuptorul într-o priză cu voltaj standard. Asigurați-vă că circuitul electric are cel puțin 10 amp (13 amp pentru modelele MB-3822E) și că cuptorul este singurul aparat aflat pe circuit.

NOTĂ: • ACEST APARAT NU TREBUIE FOLOSIT ÎN SCOPURI DE CATERING COMERCIAL.

ATENȚIE: ACEST APARAT TREBUIE ÎMPĂMÂNTAT

Firele din cablul de alimentare sunt colorate în conformitate cu următorul cod:

Albastru – nul

Maro – fază

Verde și galben – împământare

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.

Precauți

- 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.
- Nu uscați textile în cuptorul cu microunde. Se pot carboniza sau arde dacă sunt încălzite un timp prea îndelungat.
- 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.
- Nu folosiți cuptorul pentru uscarea prosoapelor de bucătărie sau produselor din hârtie. Se pot arde.
- Nu folosiți recipiente din lemn. Acestea se pot încinge și arde.
- Nu folosiți produse din hârtie reciclată, deoarece acestea pot conține impurități care ar putea da naștere la scântei și / sau foc dacă sunt utilizate la gătit.
- Lăsați platanul să se răcească înainte de a-l curăța.
- 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.
- Înainte de preparare, întepați coaja fructelor și legumelor.
- Nu preparați ouă în coajă. Se va forma presiune în interiorul oului, care va exploda.
- Nu încercați să frigeți cu multă grăsime în cuptor.
- 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, potrivit cărților de bucate pentru preparare la microunde.
- Dacă observați fum, opriți sau deconectați cuptorul de la priză și țineți ușa cuptorului închisă pentru a stinge o eventuală flacără.
- 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 a lua foc.

- **ATENȚIE:** Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente etanșe, deoarece este posibil să explodeze.
- **ATENȚIE:** Permiteți-le copiilor să folosească cuptorul fără supraveghere numai dacă au fost oferite instrucțiunile corespunzătoare, astfel încât copilul să poată utiliza cuptorul în siguranță și să înțeleagă riscurile unei operări inadecvate.
- **ATENȚIE:** 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.
- **ATENȚIE:** 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.

Ustensile de gătit

USTENSILE DE GĂTIT

Ustensilele trebuie verificate, pentru a vă asigura că se potrivesc pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.

Următorul grafic oferă un rezumat cu privire la utilizarea corectă a ustensilelor de gătit în cuptorul dvs.

Ustensile de gătit	Microunde	Grătar
Sticlă termorezistentă, ceramică de sticlă	Da	Da
Ceramică, porțelan	Da (nu folosiți porțelan cu încrustații de aur sau argint)	Da
Ustensile de gătit metalice	Nu	Da
Sticlă care nu e termorezistentă	Nu	Nu
Plastic pentru microunde	Da	Nu
Ambalaje din plastic	Da	Nu
Hârtie (pahar, farfurii, prosoape)	Da	Nu
Pai, nuiele și lemn	Nu	Nu

Microunde

- Majoritatea ustensilelor din sticlă, ceramică din sticlă și sticlărie termorezistentă sunt excelente. Cele cu încrustații metalice nu trebuie utilizate în cuptorul cu microunde.
- Șervețelele, prosoapele, farfuriile, paharele din hârtie, cartonul, mucavaua, pot fi utilizate în cuptorul cu microunde. 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. (Consultați cartea de bucate pentru utilizarea corectă a acestor produse).
- Vasele din plastic, paharele, pungile pentru congelator și ambalajele din plastic pot fi folosite în cuptorul cu microunde. Urmăți instrucțiunile producătorului sau informațiile din cartea de bucate când folosiți produse din plastic în cuptorul cu microunde.
- Ustensilele metalice și cele cu încrustații metalice nu trebuie folosite în cuptorul cu microunde. Pentru mai multe informații cu privire la utilizarea corectă a metalului în cuptor, citiți secțiunea introductivă din cartea de bucate. Dacă în rețetă se specifică folosirea în cuptor a foliei de aluminiu, frigăruilor din lemn sau ustensilelor care conțin metal, lăsați un spațiu de

cel puțin 2,5 cm între obiectul metalic și perețele interior al cuptorului. Dacă se formează un arc electric (apar scânteii), scoateți imediat.

Notă:

Consultați cartea de bucate, rețetele individuale și graficele pentru utilizarea corectă a recipientelor, produselor pentru gătit și pentru alte informații utile.

Grătarul

- Se poate folosi sticlărie termorezistentă, ustensilele pentru gătit din ceramică și metal.
- Nu trebuie folosite șervețelele, prosoapele din hârtie și produsele din plastic.

Notă:

- Trebuie să aveți grijă când scoateți ustensilele sau platanul din sticlă, deoarece se pot încinge în timpul preparării.
- Folosiți numai un termometru special sau recomandat pentru utilizare în cuptorul cu microunde.
- Asigurați-vă că platanul este la locul său când folosiți cuptorul.

Alte informații utile

Pentru rezultate optime și un gătit mai plăcut, citiți cu atenție aceste comentarii.

Pentru rezultate optime:

1. Când stabiliți timpul pentru un anumit preparat, începeți prin a folosi timpul minim și verificați starea preparatului din când în când. Măncarea se poate arde cu ușurință, deoarece microundele pătrund foarte rapid.
2. Cantitățile mici de alimente sau alimentele cu conținut scăzut de apă se pot usca și pot deveni tari dacă sunt preparate un timp prea îndelungat.

Dezghețarea alimentelor congelate:

1. Alimentele care au fost congelate pot fi puse direct în cuptor pentru dezghețare (asigurați-vă că ați scos orice legături sau ambalaje metalice).
2. Decongețați conform Sfaturilor pentru Decongelare din acest manual.
3. Pentru zonele alimentelor care se decongelează mai rapid decât altele, acoperiți cu bucăți mici de folie de aluminiu. Acest lucru va încetini sau va opri procesul de dezghețare.

4. Unele alimente nu trebuie să fie complet decongelate înainte de preparare. De exemplu, peștele se prepară atât de rapid, încât este uneori mai bine să începeți prepararea când este încă ușor înghețat.
5. Este posibil să fie necesar să măriți sau să micșorați timpul de preparare la anumite rețete, în funcție de temperatura inițială a alimentelor.

NOTĂ:

Aerul din orificiu poate deveni cald în timpul preparării.

Rumenire:

Există câteva alimente care nu se țin în cuptorul cu microunde suficient de mult pentru a se rumeni și pot necesita o colorare suplimentară.

La feliile de carne, pateurile cu carne sau bucățile de pui se pot folosi produse de acoperire cum ar fi paprika și agenți de rumenire ca sosul Worcestershire.

Fripturile, carnea de pasăre sau șunca, ținute în cuptor timp de 10-15 minute sau mai mult, se vor rumeni fără alte adaosuri.

Curățare și îngrijire

Păstrați suprafețele din interiorul cuptorului curate și uscate.

Ca o regulă generală, curățați după fiecare utilizare.

PEREȚII INTERIORI

Îndepărtați orice firimituri sau resturi de alimente dintre ușa și cuptor, folosind o cârpă umedă. Această zonă trebuie bine curățată în mod particular, pentru a asigura închiderea corectă a ușii. Îndepărtați stropii de grăsime cu o cârpă săpunată, apoi clătiți și ștergeți. Nu folosiți abrazivi, care ar putea zgâria și deteriora suprafața vopsită a cuptorului.

NU LĂSAȚI APĂ SĂ CADĂ ÎN CUPTOR

SUPORTUL ROLEI

Suportul rolei trebuie scos și curățat în apă fierbinte săpunată cel puțin o dată pe săptămână, pentru ca grăsimea să nu împiedice mișcarea roților.

UȘA

Ușa și dispozitivele de etanșare a ușii trebuie păstrate curate tot timpul. Folosiți numai apă caldă, săpunată, pentru a le clăti și apoi uscați bine.

NU FOLOSIȚI MATERIALE ABRAZIVE, CUM AR FI PRAFUL DE CURĂȚAT SAU MATERIALELE OTELITE ORI DIN MATERIAL PLASTIC.

Părțile metalice sunt ușor de întreținut dacă se șterg frecvent cu o cârpă umedă.

EXTERIOR

Curățați cu apă caldă ușor săpunată, clătiți și uscați cu o cârpă moale. Nu folosiți materiale abrazive. Nu vărsați apă în orificii. În cazul în care cablul de alimentare se murdărește, ștergeți-l cu o cârpă umedă.

Prepararea la Microunde

Microunde de gătit

A se vedea pagina 3.

1. Deschideți ușa cuptorului, puneți alimentul pe platanul din cuptor și închideți ușa cuptorului.
2. Setați selectorul de putere (1,3) pe nivelul de putere dorit. Există cinci niveluri de putere, de la 90 Wați la maximum. Selectorul de putere poate fi setat pe oricare din aceste poziții.

MS-1922E MB-3822E
<ul style="list-style-type: none">• Max.• 600• 360• (88) dezghețare• 90

3. Setați timer-ul (2) pe timpul de preparare dorit. Platanul începe să se rotească și începe prepararea. La sfârșitul timpului de preparare sună clopoțelul, iar becul se stinge.

Notă:

- Fiecare număr de pe scală reprezintă un minut. Pentru a asigura un timp corect, este recomandabil să rotiți butonul timer-ului ușor după timpul de preparare dorit și apoi înapoi la setarea propusă.
- Apăsați deschizătorul ușii pentru a verifica starea preparatului în timpul funcționării cuptorului. Deschiderea ușii în timpul preparării oprește automat cuptorul și timer-ul. Dacă urmează ca prepararea să continue, închideți ușa – cuptorul se va porni și timer-ul își va relua numărătoarea.
- Platanul se poate roti în orice direcție.

FUNCȚIA DE DECONGELARE

A se vedea pagina 3.

Decongelarea alimentelor congelate reprezintă unul dintre avantajele unui cuptor cu microunde. Decongelarea cu ajutorul cuptorului cu microunde se face mult mai rapid decât în frigider și mai sigur decât la temperatura camerei, deoarece nu facilitează dezvoltarea bacteriilor dăunătoare.

Este important să rețineți că decongelarea durează mai mult decât prepararea normală a mâncărurilor. Verificați alimentul și întoarceți-l cel puțin o dată în timpul procesului de decongelare.

1. Rotiți butonul de selectare a puterii (1,3) pentru a seta modul de decongelare. (2)
2. Rotiți butonul timer-ului (**88**) în sensul invers al acelor de ceasornic pentru a seta greutatea (kg) alimentelor.

Notă:Cuptorul începe să funcționeze imediat ce butonul timer-ului este rotit. Fiecare cifră de pe scală reprezintă un **kg**.


Procedura de operare

MB-3822E

MB-3822E

PREPARAREA LA GRĂȚAR

A se vedea pagina 3.



1. Deschideți ușa cuptorului, puneți alimentul pe raftul din cuptor și închideți ușa cuptorului.
 2. Pentru modelele MB-3724U rotiți selectorul de funcții și de putere (3) pe modul grill (grătar) ().
 3. Setati timer-ul (2) pe timpul de preparare dorit. Platanul începe să se rotească, începe prepararea și becul se aprinde. La sfârșitul timpului de preparare, veți auzi un clopoțel, iar becul se va stinge.
- Consultați nota de la PREPARARE LA MICROUNDĂ dacă doriți să verificați starea preparatului.
 - Nu atingeți fereastra de vizualizare în timpul funcționării grătarului, deoarece temperatura sticlei poate ajunge până la 100°C.
 - Nu lăsați copiii să atingă ecranul frontal!
 - Când se folosește grătarul prima oară după cumpărarea cuptorului, poate ieși puțin fum. Acesta va dispărea repede.


Notă:

- Este de preferat să se folosească grătarul, deoarece timpul și randamentul preparării variază dacă este folosit doar platanul.
- Acest model este prevăzut cu un GRĂȚAR, astfel încât nu este necesară preîncălzirea.

PREPARARE COMBINATĂ

A se vedea pagina 3.

Modelele de mai sus dispun de un mod de preparare combinată, care vă permite să pregătiți alimente cu grătarul () și la microunde () în același timp. De obicei, timpul necesar pentru prepararea alimentelor în acest mod este mai scurt decât dacă se folosesc cele două caracteristici separat.

1. Deschideți ușa cuptorului, puneți alimentul pe platan sau pe raftul din cuptor și închideți ușa cuptorului.
2. Rotiți selectorul de funcții (3) pe modul COMBI () și selectorul de putere (3) pe nivelul de putere dorit.
3. Setati timer-ul (2) pe timpul de preparare dorit. Platanul începe să se rotească și prepararea este pornită. La sfârșitul timpului de preparare veți auzi un clopoțel și becul se stinge.

Încălzitorul **frige suprafața alimentului, în timp ce prepararea cu microunde ajunge în interiorul acestuia.**

PRECAUȚII: După utilizare, asigurați-vă că ați readus TIMER-UL la 0; în caz contrar, cuptorul va continua să funcționeze.

Aveți grijă când scoateți preparatul, recipientul va fi fierbinte!

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. Aranjați alimentele sub formă de cerc, pentru rezultate optime. Alimentele la temperatura camerei se vor încălzi mai repede decât alimentele congelate. Alimentele conservate trebuie scoase din cutie și așezate într-un recipient pentru microunde. Alimentele vor fi încălzite mai uniform dacă sunt acoperite cu un capac ce poate fi introdus în cuptorul de microunde sau cu o înveli-toare 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.

Alimentul	Timpul de preparare (pe HIGH)	Instrucțiuni speciale
Carne feliată 3 felii (0,5 cm gro-sime)	1 ½ ~ 2 ½ 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 ½ minute 1 ½ ~ 2 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 ½ minute	Puneți peștele pe o farfurie pentru microunde. Acoperiți cu folie din plastic și faceți orificii de aerisire.
Lasagne 1 porție (300 g)	4 ½ ~ 7 minute	Puneți lasagne pe o farfurie pentru microunde. Acoperiți cu folie din plastic și faceți orificii de aerisire.
Produce în caserolă 1 ceașcă 4 cești	1 ½ ~ 3 ½ minute 5 ~ 7 ½ minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Produce în caserolă Smântână sau brânză 1 ceașcă 4 cești	1 ½ ~ 3 minute 4 ~ 6 ½ 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 (1/2 ceașcă umplutură de carne), fără chiflă	1 ~ 3 minute	Reîncălziți umplutura și chifla separat. Preparați umplutura acoperită într-o caserolă pentru microunde. Amestecați o dată. Încălziți chifla potrivit indicațiilor de mai jos.
Piure de cartofi 1 ceașcă 4 cești	2 ~ 3 ½ minute 6 ~ 8 ½ minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Fasole prăjită 1 ceașcă	2 ~ 3 ½ 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	3 ~ 4 ½ minute 8 ~ 11 ½ 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 ½ ~ 2 minute 4 ~ 6 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	20 ~ 35 secunde	Înveliți-l în prosop de hârtie și așezați-l pe tăvița de sticlă.
Legume 1 ceașcă 4 cești	1 ½ ~ 3 minute 4 ~ 6 minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Supă 1 porție (230 g)	2 ~ 3 minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.

Grafic pentru legume proaspete

Leguma	Cantitatea	Temp de preparare (pe setarea HIGH)	Instrucțiuni	Temp de așteptare
Anghinare (a 230 g)	2 medii 4 medii	5 ~ 8 11 ~ 13	Aranjați. Adăugați 2 lingurițe apă și 2 lingurițe suc. Acoperiți.	2 ~ 3 minute
Sparanghel, proaspăt, muguri	450 g	3 ~ 7	Adăugați ½ ceașcă de apă. Acoperiți.	2 ~ 3 minute
Fasole verde	450 g	8 ~ 12	Adăugați ½ ceașcă de apă într-o caserolă de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2 ~ 3 minute
Sfeclă, proaspătă	450 g	13 ~ 18	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	450 g	5 ~ 9	Puneți broccoli într-un vas pentru copt. Adăugați ½ ceașcă de apă.	2 ~ 3 minute
Varză, proaspătă, tocată	450 g	6 ~ 8	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	200 g	3 ~ 6	Adăugați ¼ ceașcă de apă într-o caserolă acoperită de 1 litru. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2 ~ 3 minute
Conopidă, proaspătă, întreagă	450 g	8 ~ 10	Aranjați. Adăugați ¼ ceașcă de apă într-o caserolă acoperită de 1 litru. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2 ~ 3 minute
Rozete de țelină proaspătă, felii	2 cești 4 cești	3 ~ 6 8 ~ 10	Feliați. Adăugați ½ ceașcă de apă într-o caserolă acoperită de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2 ~ 3 minute
Porumb, proaspăt	2 coceni	5 ~ 9	Decojiți. Adăugați 2 linguri de apă într-un vas pentru copt de 1,5 litri. Acoperiți.	2 ~ 3 minute
Ciuperci, proaspete, feliate	230 g	2 ~ 3	Puneți ciupercile într-o caserolă acoperită de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2 ~ 3 minute
Păstârnac, proaspăt, feliat	450 g	4 ~ 8	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	7 ~ 10	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 (170 ~ 230 g fiecare)	2 medii 4 medii	5 ~ 10 7 ~ 13	Înțepați cartofii în câteva locuri cu furculița. Așezați-i pe 2 prosoape de hârtie. Întoarceți-i la jumătatea timpului de preparare.	2 ~ 3 minute 2 ~ 3 minute
Cartofi albi, copti întregi (170 ~ 230 g fiecare)	2 cartofi 4 cartofi	6 ~ 8 10 ~ 15	Înțepați cartofii în câteva locuri cu furculița. Așezați-i pe 2 prosoape de hârtie. Întoarceți-i la jumătatea timpului de preparare.	2 ~ 3 minute 2 ~ 3 minute
Spanac, proaspăt, frunze	450 g	5 ~ 8	Adăugați ½ ceașcă de apă într-o caserolă acoperită de 2 litri.	2 ~ 3 minute
Dovlecei, proaspeți, feliați	450 g	5 ~ 8	Adăugați ½ ceașcă de apă într-o caserolă acoperită de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2 ~ 3 minute
Dovlecei, proaspeți, întregi	450 g	7 ~ 10	Înțepați. Așezați-i pe 2 prosoape de hârtie. Întoarceți dovleceii și rearanjați-i la jumătatea timpului de preparare.	2 ~ 3 minute

Sfaturi pentru decongelare

Sfaturi și tehnici pentru decongelarea cărnii

- Puteți decongela carnea în ambalajul original, atâta vreme cât nu conține nimic metalic. Dacă este necesar, protejați porțiuni mici de carne sau pasăre cu bucăți netede de folie de aluminiu. Acest procedeu va preveni încălzirea porțiunilor respective în timpul decongelării. Asigurați-vă că folia nu atinge pereții cuptorului.
- Alimentele care urmează să fie decongelate trebuie să fie puse într-un recipient potrivit, sigur pentru utilizarea la microunde, care se așază neacoperit pe platanul de sticlă.
- Decongelați carnea numai atâta timp cât este necesar. Separați elementele ca felii de carne, carne tocată, cârnați și bacon cât mai repede posibil. Scoateți porțiunile decongelate și continuați dezghețarea bucăților rămase. Este esențial ca alimentele să fie verificate în timpul DECONGELĂRII, deoarece viteza de decongelare variază de la aliment la aliment.
- Bucățile întregi de carne sunt gata pentru timpul de așteptare atunci când puteți îngheța o furculiță până în centrul lor, folosind o presiune moderată. Centrul va fi încă înghețat. Lăsați să stea până când se decongelează complet.
- Decongelați carnea în modul de decongelare.

Alimentul	Greutatea	Timp de decongelare (minute)	Timp de așteptare (minute)	Observații
CARNE DE VITĂ				
Cârnăciori	450g	5-6	10	Întoarceți după jumătatea timpului.
Carne tocată	500g	8-10	10	Întoarceți după două treimi din timp, scoateți porțiunea decongelată.
Cotlet, mușchi	450g	6-8	10	Întoarceți după jumătatea timpului. Separați.
Friptură, spată (fără os)	1000g	12-18	15	Întoarceți după jumătatea timpului. Protejați dacă e cazul.
Pateuri	4(114g)	8-10	10	Întoarceți după jumătatea timpului.
CARNE DE PORC				
Tocată	500g	8-10	10	Întoarceți după două treimi din timp, scoateți porțiunea decongelată.
Felii	450g	7-8	10	Separați și întoarceți o dată.
Friptură, spată (fără os)	1000g	12-18	15	Întoarceți după jumătatea timpului. Protejați dacă e cazul.
PASĂRE				
Pui întreg	1000g	20-25	15	Separați și rearanjați o dată. Protejați dacă e cazul.
Piept (cu os)	450g	6-8	10	Separați și rearanjați o dată.
Pulpe	450g	10-12	10	Separați și rearanjați o dată.
Partea de la coapse	450g	10-12	10	Separați și rearanjați o dată.
Aripi	450g	8-10	10	Separați și rearanjați o dată.
PEȘTE & FRUCTE DE MARE				
Pește întreg	450g	8-10	10	Întoarceți după jumătatea timpului. Protejați dacă e cazul.
Fileuri de pește	500g	9-12	10	Separați și rearanjați o dată.
Crevete	250g	5-7	10	Separați și rearanjați o dată.

Grafic pentru preparare la grătar

Instrucțiuni pentru prepararea 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.
Cotlet de vită (2,5 cm grosime) În sânge Potrivit Bine fript	230g x 2 230g x 2 230g x 2	18-20 22-24 26-28	
Felii de carne de porc (2,5 cm grosime)	230g x 2	27-32	
Felii de carne de miel (2,5 cm grosime)	230g x 2	25-32	
Cârnați	230g	13-16	

Instrucțiuni pentru pregătirea la grătar a peștelui și fructelor de mare

Așezați peștele și fructele de mare pe suport. 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 din grafic. Peștele întreg și cotletele de pește trebuie întoarse cu grijă la jumătatea timpului de preparare. Dacă doriți, puteți întoarce și fileurile de pește la jumătatea timpului.

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

Întrebări și răspunsuri

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

R ■ Becul s-a ars.

■ Ușa nu este închisă.

Î De ce iese aburul din orificiul de ventilare și / sau de ce picură apă din partea de jos a ușii?

R În mod normal, se produce abur în timpul operațiilor de preparare termică. Cuptorul cu microunde elimină acest abur din orificiile laterale de ventilare, ocazional acest abur formează condens pe ușă și apoi picură în partea de jos a ușii. Acest lucru este destul de normal și sigur.

Î Energia microundelor trece prin ecranul de vizualizare din ușă?

R Nu. Ecranul metalic reflectă energia către cavitatea cuptorului. Orificiile sau deschizăturile sunt făcute pentru a permite trecerea luminii; nu lasă energia microundelor să treacă prin ele.

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

R Da. Nu-l folosiți niciodată gol.

Î De ce explodează uneori ouăle?

R Când se coc sau se fierb ouă, gălbenușul poate exploda din cauza aburului format în interiorul membranei gălbenușului. Pentru a preveni această situație, înțepați pur și simplu gălbenușul cu o scobitoare înainte de preparare. În nici un caz nu preparați la microunde ouă în coajă.

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

R Timpul de așteptare este foarte important. În cazul preparării la microunde, căldura se află în aliment, nu în cuptor.

Multe alimente își creează suficientă căldură internă pentru a permite continuarea procesului de preparare, chiar și după ce alimentul a fost scos din cuptor. Pentru bucățile de carne, legumele mari și pentru prăjituri, timpul de așteptare permite interiorului preparatului să se pătrundă bine, fără a se arde pe dinafară.

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 ar putea necesita 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.

Î De ce apar în cuptor scântei și se aud pocnituri (formare de arc electric)?

R Pot exista câteva motive pentru care în cavitatea cuptorului apar scântei și se aud pocnituri (se formează arc electric).

■ Folosiți vase cu părți metalice sau încrustații (argint sau aur).

■ Ați lăsat o furculiță sau altă ustensilă metalică în cuptor.

■ Folosiți o cantitate mare de folie metalică.

■ Folosiți un fir metalic pentru legare.

Specificații tehnice

	MS-1922E
Putere absorbit	230 V AC, 50 Hz
Capacitate (Clasificare standard IEC 60705)	800 Wați
Frecvență microunde	2450 MHz
Dimensiuni exterioare (L x Î x A)	455 x 281 x 325
Consum energie	1200 Wați

	MB-3822E
Putere absorbit	230 V AC, 50 Hz
Capacitate (Clasificare standard IEC 60705)	800 Wați
Frecvență microunde	2450 MHz
Dimensiuni exterioare (L x Î x A)	455 x 281x 325
Consum energie	
Microunde	1200 Wați
Grătar	1000 Wați
Combinat	2150 Wați

- Dimensiunile prezentate sunt aproximative
- Întrucât în permanență dorim să ne perfecționăm produsele, pot apărea schimbări fără un anunț în prealabil.



<Rumanian>

 **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.