



CUPTOR CU MICROUNDE / GRILL / CONVECȚIE

MANUALUL UTILIZATORULUI

CITIȚI CU ATENȚIE ACEST MANUAL ÎNAINTE DE UTILIZAREA CUPTORULUI.

MC-8084NLC

P/No.: 3828W5A4565

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 magnetron este folosită la energia cu microunde creată.

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

Microundele nu încălzesc vasele de gătit, deși este posibil ca acestea să se 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.

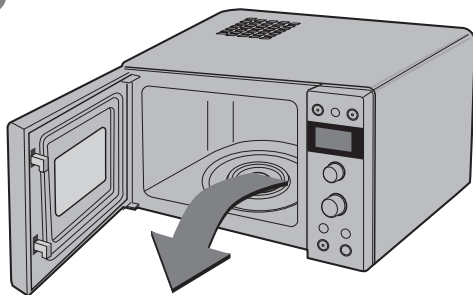
Precauții	2
Cuprins	3
Despachetare și instalare	4 ~ 5
Accesorii utilizate în funcție de metoda de preparare	6
Blocare comenzi	7
Pornire rapidă	8
Preparare la Micro Power	9
Nivel Micro Power	10
Gătirea în două etape	11
Preparare la grătar	12
Preparare combinată	13
Menținerea preparatelor calde, pe abur	14
Curățare EZ	15
Preîncălzire rapidă cu aer fierbinte	16
Preparare cu aer fierbinte	17
Preparare combinată cu convecție	18
Preîncălzirea cu convecție	19
Prepararea cu convecție	20
Autopreparare	21 ~ 23
Preparare alimente rumenite	24 ~ 25
Preparare cu abur	26 ~ 28
Auto decongelare	29
Ghid pentru decongelare	30
Decongelare rapidă	31
Ghid pentru decongelare rapidă	32
Ghid de încălzire sau reîncălzire	33
Ghid pentru preparare legumelor proaspete	34
Ghid de decongelare	35
Ghid de preparare de grătar	36
Ghid de preparare cu convecție	37 ~ 38
Ghid de preparare în tava pentru rumenire	39 ~ 40
Ghid de preparare rapidă, cu aer fierbinte	41
Ghid de preparare cu abur	42
Instrucțiuni importante pentru siguranță	
Citiți cu atenție și păstrați pentru a consulta ulterior	43 ~ 44
Ustensile sigure pentru utilizare la microunde	45
Caracteristicile alimentelor și preparare la microunde	46 ~ 47
Întrebări și răspunsuri	48
Informații despre conectarea la rețea/Specificații tehnice	49

Despachetare și instalare

În următoarele două pagini vă prezentăm cum să verificați rapid funcționarea corectă a cuptorului cu microunde. Vă recomandăm să respectați instrucțiunile cu privire la amplasarea cuptorului cu microunde. Verificați ca toate materialele utilizate pentru ambalare să fie îndepărtate. Verificați ca aparatul să nu fie deteriorat în timpul transportului.

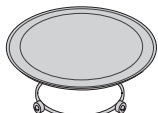
1

Despachetați cuptorul și așezați-l pe o suprafață plană



GRĂTAR

PLATOU ROTATIV



ELEMENT DE GHIDARE

GĂTIRE CU ABUR



CAPAC



PLATOU PERFORAT



BOL PENTRU APĂ (DIN METAL, TAVĂ DE RUMENIRE)

Nu folosiți cuptorul dacă este gol, cu excepția funcției de Preîncălzire și a funcției Ez Clean.

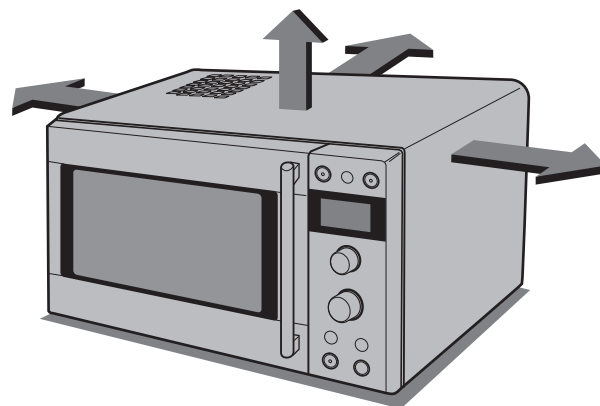
Cuptorul va începe răcirea automată după folosire sau dacă îl folosiți fără alimente în el.

2

Așezați cuptorul cu microunde în locația dorită, având grijă să rămână un spațiu de 20 cm deasupra cuptorului și 10 cm în partea din spate, pentru a se asigura ventilația.

Distanța de la marginea suprafeței pe care așezați cuptorul și partea din față a acestuia trebuie să fie de cel puțin 8 cm, pentru a se preveni înclinarea.

În partea de sus sau în partea laterală a cuptorului se află un orificiu de evacuare. Blocarea acestui orificiu poate conduce la defectarea cuptorului.

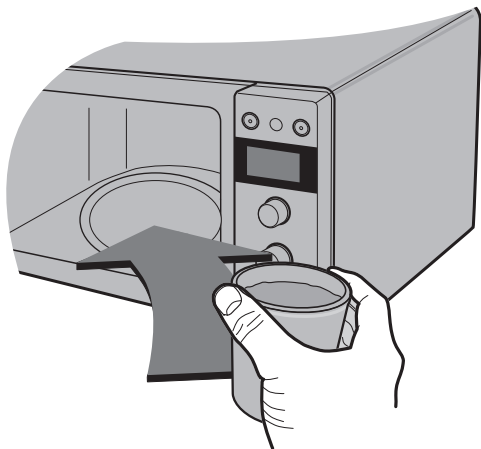


ACEST CUPTOR CU MICROUNDRE NU TREBUIE UTILIZAT ÎN SCOPURI DE CATERING COMERCIAL.

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 45.



6 Apăsăți tasta **STOP/CLEAR** și apăsați tasta **START**, o dată, pentru a seta perioada de preparare la 30 de secunde.











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

8 Conținutul din biberoane și borcane cu alimente pentru copii trebuie amestecat sau scuturat înainte de administrare. De asemenea trebuie să verificați temperatura alimentelor pentru a evita producerea de arsuri.

Accesorii utilizate în funcție de metoda de preparare

		Microunde	Grill	Convecție	Încălzire pe abur	Încălzire rapidă	Combinat	Crocant
Capac		X	X	X	X	X	X	X
Platou perforat		X	X	X	X	X	X	X
Bol pentru apă		O	X	X	X	X	X	X
Platou perforat+bol pentru apă		X	X	X	X	X	X	X
Accesorii gătire cu abur		O	X	X	O	X	X	X
Capac+Tavă de rumenire		X	X	X	X	X	X	O
Grătar		X	O	O	X	O	O	X
Platou rotativ		O	O	O	O	O	O	O

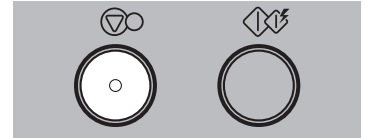
Blocare comenzi



Acest cuptor cu microunde este prevăzut cu o caracteristică de siguranță care împiedică funcționarea accidentală. În momentul în care această funcție este activată, celelalte funcții de preparare nu mai pot fi accesate.

Totuși, poate fi deschisă ușa.

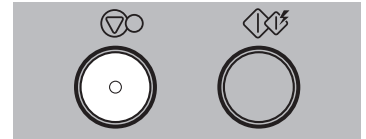
Apăsați **STOP/CLEAR**.



Apăsați și mențineți apăsat tasta **STOP/CLEAR**, până când pe afișaj apare "**CHILD LOCKED**" și se aude un semnal sonor.

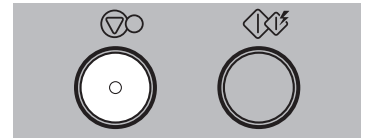
În acest moment funcția **Blocare comenzi** este activată.

Dacă apăsați oricare dintre butoane, pe afișaj apare "**CHILD LOCKED**".



Pentru a anula funcția **Blocare comenzi**, apăsați și mențineți apăsat tasta **STOP/CLEAR**, până când "**CHILD LOCKED**" dispăre de pe afișaj.

Se aude un semnal sonor în momentul în care eliberați tasta.



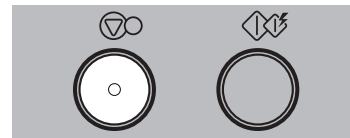
Pornire rapidă

În exemplul ce urmează, vă prezentăm cum să setați 2 minute de preparare la putere ridicată.



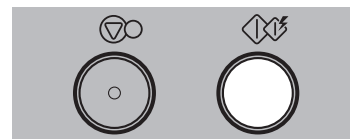
Caracteristica **PORNIRE RAPIDĂ** vă permite să setați intervale de 30 de secunde pentru preparare la putere ridicată (HIGH) prin simpla apăsare a tastei **PORNIRE RAPIDĂ**.

Apăsați **STOP/CLEAR**.



Apăsați **QUICK START** de patru ori pentru a selecta 2 minute de preparare la putere ridicată (HIGH).

Cuptorul va începe să funcționeze înainte de a realiza cea de a patra apăsare.



În timpul preparării **PORNIRE RAPIDĂ**, puteți să prelungiți perioada de preparare cu până la 99 minute și 59 de secunde prin apăsări repetate ale tastei **PORNIRE RAPIDĂ** sau prin utilizarea butonului **DIAL**.

Preparare la Micro Power

În exemplul ce urmează vă prezentăm cum să preparați alimente la puterea de 720W (80%), timp de 5 minute și 30 de secunde.

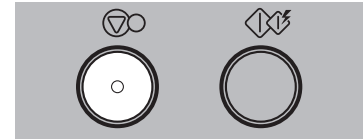


Cuptorul are cinci setări pentru putere.

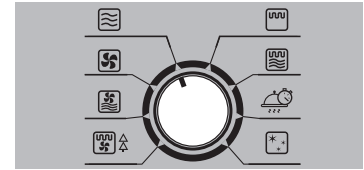
Nivel putere	%	Putere ieșire
Ridicată	100%	900W(Max.)
Medie spre ridicată	80%	720W
Medie	60%	540W
Decongelare (medie spre scăzută)	40%	360W(**)
Scăzută	20%	180W

1 Verificați dacă ați instalat cuptorul corect, conform instrucțiunilor de la începutul acestui manual.

Apăsăți **STOP/CLEAR**.

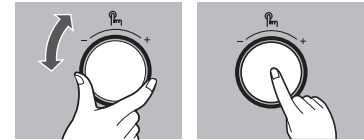


2 Rotiți **MODE DIAL** pentru a selecta **MICRO**.

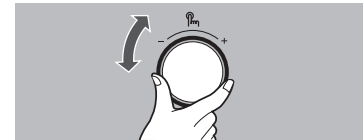


3 Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "720W".

Apăsăți **DIAL** pentru a confirma puterea.

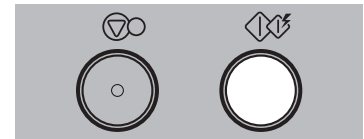


4 Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "5:30".



5 Apăsăți **START**.

În timpul preparării, puteți să măriți sau să micșorați perioada de preparare prin rotirea butonului **DIAL**.



Nivel Micro Power

Cuptorul cu microunde este prevăzut cu 5 nivele de putere pentru a vă oferi mai multă flexibilitate și un control mai bun al preparării. Tabelul de mai jos vă prezintă exemple de alimente și nivelurile de putere recomandate pentru prepararea acestora la cuptorul cu microunde.

NIVEL PUTERE	UTILIZARE	NIVEL PUTERE (%)	PUTERE IEȘIRE
Ridicată	<ul style="list-style-type: none"> • Fierbere apă • Carne tocată de vită • Preparare bucăți de pasăre, pește, legume • Preparare felii de carne fragedă 	100%	900W(max.)
Medie spre ridicată	<ul style="list-style-type: none"> • Reîncălzire (lichide) • Friptură și carne de pasăre • Preparare ciuperci și crustacei • Preparare alimente care conțin brânză și ouă 	80%	720W
Medie	<ul style="list-style-type: none"> • Reîncălzire (piure de cartofi, carne deja preparată) • Preparare ouă • Preparare creme • Preparare orez, supă 	60%	540W
Decongelare (medie spre scăzută)	<ul style="list-style-type: none"> • Orice fel de dezghețare • Topire unt și ciocolată • Preparare felii de carne mai puțin fragedă 	40%	360W(**)
Scăzută	<ul style="list-style-type: none"> • Înmuiere unt și brânză • Înmuiere înghețată • Creștere drojdie de bere 	20%	180W



Gătirea în două etape

În exemplul următor vă voi arăta cum se gătesc unele alimente în două etape. În prima etapă se va găti timp de 11 minute la puterea maximă și în a doua etapă se va găti timp de 35 de minute la puterea de 360W.



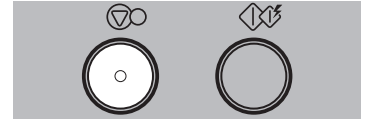
La acest mod de gătit puteți deschide ușa în timpul gătirii pentru a vedea starea alimentelor. Închideți ușa cuptorului și apăsați **START** și etapa de gătit va continua.

La terminarea primei etape se va auzi semnalul sonor și va începe a doua etapă.

Dacă doriți să ștergeți programul apăsați **STOP/CLEAR** de două ori.

Setați puterea și durata de gătit pentru **etapa 1**.

Apăsați **STOP/CLEAR**.



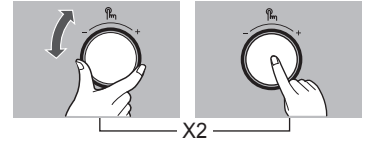
Rotiți **MODE DIAL** pentru a selecta **MICRO**.

Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "720W".

Apăsați **DIAL** pentru confirmarea puterii.

Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "11:00".

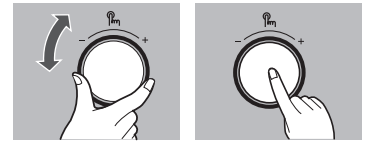
Apăsați **DIAL**.



Setați puterea și durata de gătit pentru **etapa 2**.

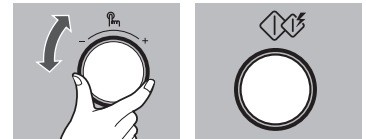
Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "360W".

Apăsați **DIAL** pentru confirmarea puterii.



Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "35:00".

Apăsați **START**.



În timpul preparării, puteți să măriți sau să micșorați perioada de preparare prin rotirea butonului **DIAL**.

Preparare la grătar

În exemplul ce urmează, vă prezentăm cum să utilizați grătarul, pentru a prepara anumite alimente în 12 minute și 30 de secunde.



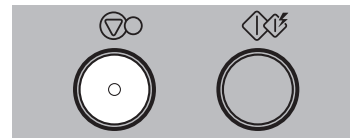
Această caracteristică vă permite să obțineți rapid preparate rumenite și crocante.

Trebuie să utilizați grătarul.



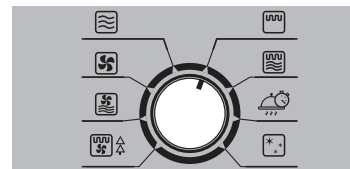
Apăsați **STOP/CLEAR**.

1



Rotiți **MODE DIAL** pentru a selecta **GRILL**.

2



Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "12:30".

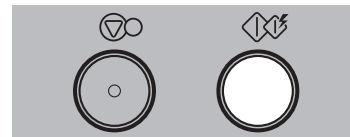
3



Apăsați **START**.

4

În timpul preparării, puteți să măriți sau să micșorați perioada de preparare prin rotirea butonului **DIAL**.



Preparare combinată

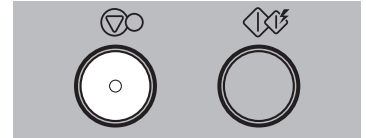
În exemplul ce urmează, vă prezentăm cum să programați cuptorul la o putere de 180W(20%) și grătar pentru a prepara alimentele în 25 de minute.



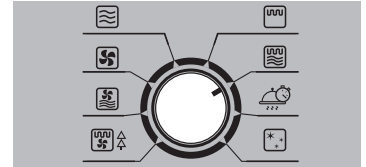
Acest cuptor este prevăzut cu funcția gătire combinată care permite prepararea alimentelor utilizând **încălzitorul și microundele** simultan sau alternativ. Astfel, prepararea alimentelor va dura mai puțin.

În modul pentru preparare combinată, puteți să setați 3 niveluri pentru puterea microundelor (20%, 40% și 60%)

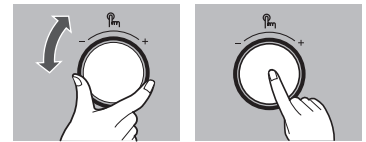
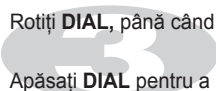
Apăsați **STOP/CLEAR**.



Rotiți **MODE DIAL** pentru a selecta **GRILL COMBI**.

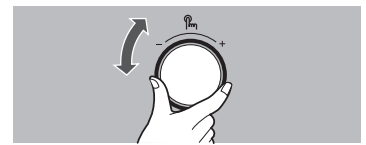


Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "180W".



Apăsați **DIAL** pentru a confirma puterea.

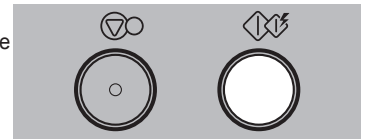
Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "25:00".



Apăsați **START**.

În timpul preparării, puteți să măriți sau să micșorați perioada de preparare prin rotirea butonului **DIAL**.

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



Menținerea preparatelor calde, pe abur

În exemplul ce urmează, vă prezentăm cum să mențineți preparatele calde timp de 30 de minute, utilizând modul WARM-HI.

Această funcție vă permite să mențineți alimentele calde, după preparare.

Această funcție are două opțiuni: WARM-HI și WARM-LO.

GHID DE MENȚINERE A ALIMENTELOR PE ABUR

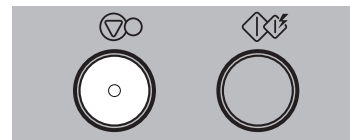
Turnați 300ml de apă de la robinet în bolul pentru apă. Puneți platoul perforat și așezați alimentele pe acest platou. Acoperiți cu capacul.

Bolul pentru apă trebuie așezat cu grijă, în centrul patoului rotativ.

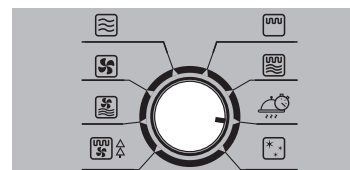
AVERTIZARE

1. Verificați dacă ați așezat alimentele pe platoul perforat.
2. Utilizați mănuși pentru a scoate recipientul din cuptor. Este foarte fierbinte!
3. Nu așezați recipientul pe suprafețe din sticlă sau care se topesc ușor. Regipientul trebuie așezat pe un suport de lemn sau pe o tavă.
4. Verificați dacă ați pus apă în bol.
5. Aveți grijă când manevrați bolul cu apă!
6. Capacul trebuie bine așezat pe bolul pentru apă. Există pericolul ca ouăle și castanele să explodeze dacă nu așezați capacul bine peste bolul pentru apă.

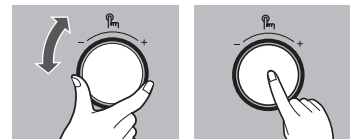
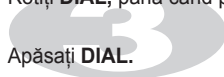
Apăsați **STOP/CLEAR**.



Rotiți **MODE DIAL** pentru a selecta **STEAM KEEP WARM**.

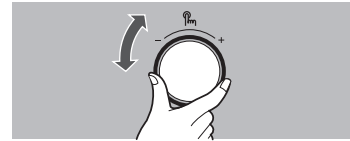


Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "WARM-HI".



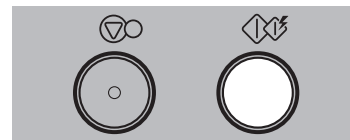
Apăsați **DIAL**.

Rotiți **DIAL**, pentru a seta perioada de încălzire, până când pe afișaj apare "30:00".



Apăsați **START**.

În timpul preparării, puteți să măriți sau să micșorați perioada de preparare prin rotirea butonului **DIAL**.



Curățare EZ

În exemplul următor, vă prezentăm cum puteți să îndepărtați mirosurile neplăcute din cuptor.



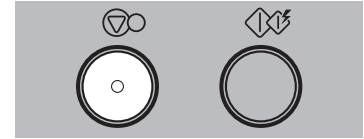
Acest cuptor are o funcție specială care permite îndepărtarea mirosurilor neplăcute din cuptor prin simpla apăsare a unei taste.

Utilizați funcția EZ Clean, fără alimente în cuptor.

Scoateți tăvița și celelalte accesorii în timpul operațiunii de curățare EZ și apoi puneți-le la loc, după ce ați terminat această operațiune.

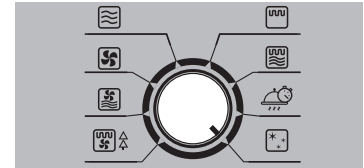
Apăsați **STOP/CLEAR**.

1



Rotiți **MODE DIAL** pentru a selecta **EZ CLEAN**.

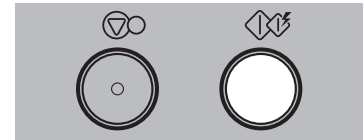
2



Apăsați **START**.

(Începe automat numărătoarea inversă).

3



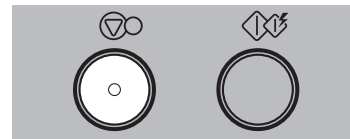
Preîncălzire rapidă cu aer fierbinte

În exemplul următor vă prezentăm cum să preîncălziți cuptorul la temperatura de 230°C.

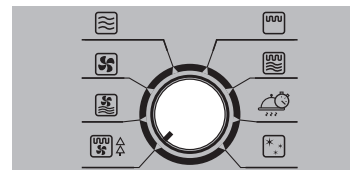


La acest cuptor, temperatura poate fi setată de la 100°C la 250°C (dacă selectați modul cu aer fierbinte, temperatura este setată automat la 180°C).

Apăsăți **STOP/CLEAR**.



Rotiți **MODE DIAL** pentru a selecta **SPEED HOT AIR**.



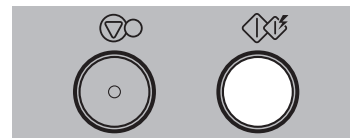
Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "230C".



Apăsăți **START**.



Începe preîncălzirea și pe afișaj apare "PREHEAT".



Preparare cu aer fierbinte

În exemplul ce urmează, vă prezentăm cum să programați cuptorul pentru prepararea alimentelor cu aer fierbinte la 230°C, timp de 20 de minute.

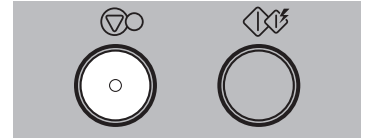


la 100°C la 250°C (dacă selectați modul cu aer fierbinte, temperatura este setată automat la 180°C).

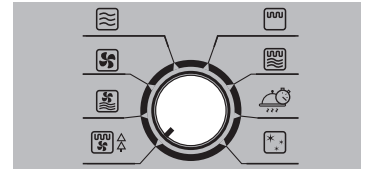
Această funcție vă permite să combinați modul convecție cu modul grill.

Se reduce timpul necesar pentru preparare.

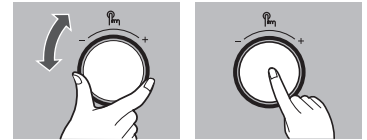
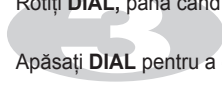
Apăsați **STOP/CLEAR**.



Rotiți **MODE DIAL** pentru a selecta **SPEED HOT AIR**.

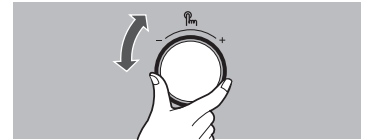


Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "230C".

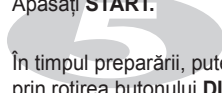


Apăsați **DIAL** pentru a confirma temperatura.

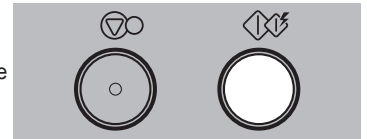
Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "20:00".



Apăsați **START**.



În timpul preparării, puteți să măriți sau să micșorați perioada de preparare prin rotirea butonului **DIAL**.



Preparare combinată cu convecție

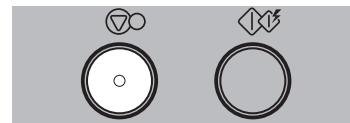
În exemplul ce urmează, vă prezentăm cum să programați cuptorul pentru a prepara alimentele timp de 25 de minute, cu o putere a microundelor de 540W (60%) și o temperatură de convecție de 200°C.



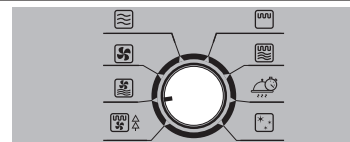
La acest cuptor, temperatura poate fi setată de la 100°C la 250°C (dacă selectați modul de preparare combinată cu convecție, temperatura este setată automat la 180°C).

Puteți să setați 3 niveluri pentru puterea microundelor (20%, 40% și 60%)

Apăsați **STOP/CLEAR**.

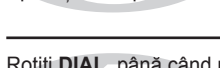


Rotiți **MODE DIAL** pentru a selecta **CONV. COMBI**



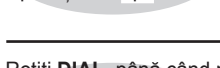
Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "540W".

Apăsați **DIAL** pentru a confirma puterea.

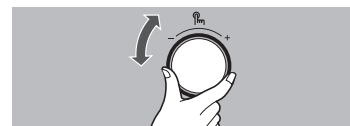


Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "200C".

Apăsați **DIAL** pentru a confirma temperatura.

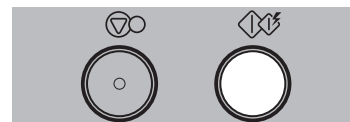


Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "25:00".



Apăsați **START**.

În timpul preparării, puteți să măriți sau să micșorați perioada de preparare prin rotirea butonului **DIAL**. **Aveți grijă când scoateți preparatele deoarece recipientul este foarte fierbinte!**



Preîncălzirea cu convecție

În exemplul ce urmează, vă prezentăm cum să preîncălziți cuptorul la o temperatură de 230°C



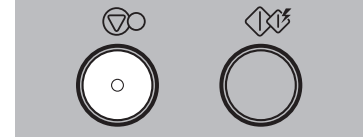
Cuptorul cu convecție poate atinge temperaturi de la 40°C până la 100°C-250°C (dacă selectați modul convecție, se selectează automat temperatura de 180°C).

* Acest cuptor este prezăcut cu o funcție de siguranță pentru temperatura de 40°C. Dacă utilizați această funcție, atunci când temperatura cuptorului depășește 70°C, pe afișaj apare codul de eroare "E-05". Trebuie să așteptați până când se răcește cuptorul.

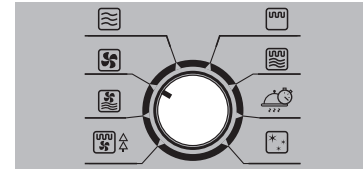
În câteva minute, cuptorul ajunge la temperatura selectată.

În momentul în care se atinge temperatura corectă, se aude un semnal sonor. Introduceți alimentele în cuptor și puneți cuptorul în funcțiune.

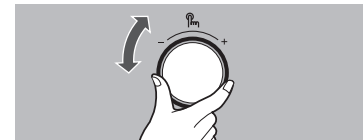
Apăsati **STOP/CLEAR**.



Rotiți **MODE DIAL** pentru a selecta **CONV.**



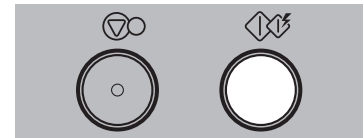
Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "230C".



Apăsati **START**.



Începe preîncălzirea și pe ecran apare "PREHEAT".



Prepararea cu convecție

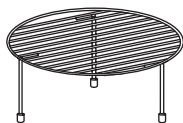
În exemplul ce urmează, vă prezentăm cum să preîncălziți mai întâi cuptorul și apoi să preparați alimente timp de 50 de minute la temperatura de 230°C.



Cuptorul cu convecție poate atinge temperaturi de la 40°C până la 100°C-250°C (dacă selectați modul convecție, se selectează automat temperatura de 180°C).

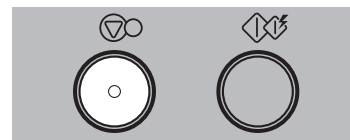
Dacă nu setați temperatura, cuptorul selectează automat 180°C. Temperatura de preparare poate fi modificată prin rotirea butonului DIAL.

Trebuie să utilizați grătarul în timpul preparării cu convecție.



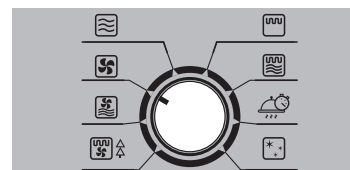
Apăsați **STOP/CLEAR**.

1



Rotiți **MODE DIAL** pentru a selecta **CONV**.

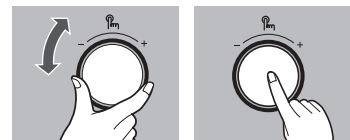
2



Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "230C".

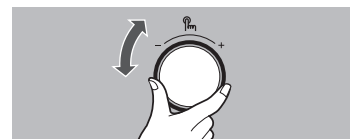
3

Apăsați **DIAL** pentru a confirma temperatura.



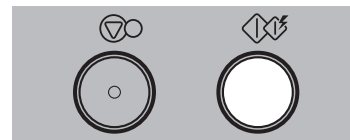
Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "50:00".

4



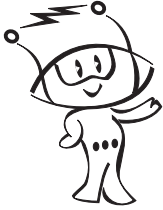
Apăsați **START**.

În timpul preparării, puteți să măriți sau să micșorați temperatura prin rotirea butonului **DIAL**.



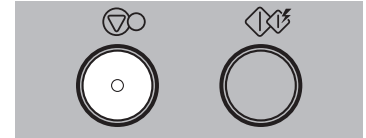
Autopreparare

În exemplul ce urmează, vă prezentăm cum să preparați 0,6 kg de cartofi copti.

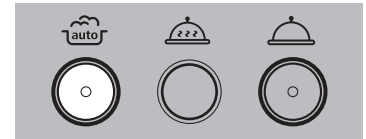


Funcția **Autopreparare**, vă permite să preparați ușor alimentele preferate, doar prin selectarea tipului de aliment și setarea greutății acestuia.

Apăsati **STOP/CLEAR**.

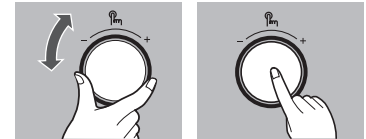


Apăsati **AUTO COOK**.



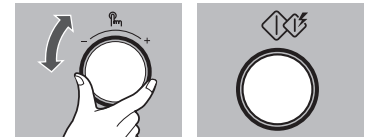
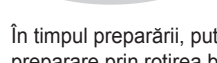
Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "Ac-1"

Apăsati **DIAL** pentru a confirma categoria.



Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "0.6kg".

Apăsati **START**.



În timpul preparării, puteți să măriți sau să micșorați perioada de preparare prin rotirea butonului **DIAL**.

<i>Funcția</i>	<i>Categoria</i>	<i>Limita de greutate</i>	<i>Ustensile</i>	<i>Temperatura alimentelor</i>	<i>Instrucțiuni</i>
Autopreparare	Cartofi în coajă (Ac-1)	0,2 ~ 1,0kg	Pe platoul rotativ	Temperatura camerei	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alegeți cartofi de mărime medie, de 180-220 g. Spălați și ștergeți cartofii. Înțepați cartofii cu o furculiță. 2. Așezați cartofii în cuptor. 3. După preparare, lăsați cartofii înveliți în folie de aluminiu circa 5 minute.
	Legume proaspete (Ac-2)	0,2 ~ 0,8kg	Recipient pentru microunde	Temperatura camerei	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puneți legumele într-un recipient pentru microunde. Adăugați apă în funcție de cantitate. ** 0,2kg – 0,4kg : 2 linguri de apă ** 0,5kg – 0,8kg: 4 linguri de apă 2. Acoperiți cu folie de plastic. Puneți legumele în cuptor 3. După preparare, amestecați 3-4 minute. Lăsați legumele acoperite timp de 3 minute.
	Legume congelate (Ac-3)	0,2 ~ 0,8kg	Recipient pentru microunde	Temperatura de congelare	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puneți legumele într-un recipient pentru microunde. Adăugați apă în funcție de cantitate. ** 0,2kg – 0,4kg : 2 linguri de apă ** 0,5kg – 0,8kg: 4 linguri de apă 2. Acoperiți cu folie de plastic. Puneți legumele în cuptor 3. După preparare, amestecați 3-4 minute. Lăsați legumele acoperite timp de 3 minute.
	Orez/Paste (Ac-4)	0,1 ~ 0,3kg	Recipient pentru microunde	Temperatura camerei (pentru orez)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puneți orezul/pastele într-un bol adânc, cu ¼ apă fiartă și 1 linguriță de sare. Puneți bolul în cuptor. 2. După preparare. amestecați. Lăsați acoperit timp de 5 minute. <p>Observații: Orez: Adăugați 300ml de apă fierbinte la 100g de orez. Acoperiți cu folie de plastic. Paste: Adăugați 400ml de apă fierbinte la 100g de paste. Nu acoperiți. Amestecați cel puțin o dată, de două ori în timpul preparării, ca să nu se lipească.</p>

<i>Funcția</i>	<i>Categoria</i>	<i>Limita de greutate</i>	<i>Ustensile</i>	<i>Temperatura alimentelor</i>	<i>Instrucțiuni</i>
Autopreparare	Friptură de vită (Ac-5)	0,5 ~ 1,5kg	Platou termorezistent	Temperatura de refrigerare	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ungeți carnea cu ulei. 2. Puneți carnea pe platoul termorezistent. 3. La semnalul sonor, scurgeți sucul lăsat de carne și întoarceți carnea. 4. După preparare, acoperiți carnea cu folie de aluminiu și lăsați-o 10 minute.
	Friptură de porc (Ac-6)	0,5 ~ 1,5kg	Platou termorezistent	Temperatura de refrigerare	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ungeți carnea cu ulei. 2. Puneți carnea pe platoul termorezistent. 3. La semnalul sonor, scurgeți sucul lăsat de carne și întoarceți carnea. 4. După preparare, acoperiți carnea cu folie de aluminiu și lăsați-o 10 minute.
	Pui întreg (Ac-7)	0,8 ~ 1,5kg	Platou termorezistent	Temperatura de refrigerare	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spălați și ștergeți carnea de pui. Ungeți puiul cu ulei. Legați-i picioarele cu un șnur. 2. Puneți puiul pe platoul termorezistent. 3. La semnalul sonor, scurgeți sucul lăsat de carne și întoarceți carnea. 4. După preparare, acoperiți puiul cu folie de aluminiu și lăsați-l 10 minute.
	Pulpe de pui (Ac-8)	0,2 ~ 0,8kg	Grătar	Temperatura de refrigerare	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spălați și ștergeți carnea de pui. Ungeți pulpele cu ulei. 2. Puneți pulpele pe grătar și sub grătar așezați o tăviță colectoare. 3. La semnalul sonor, întoarceți pulpele de pui. 4. După preparare, acoperiți pulpele cu folie de aluminiu și lăsați-le 2 minute.

Preparare alimente rumenite

În exemplul de mai jos vă prezentăm cum să preparați 0,6kg de file de pește

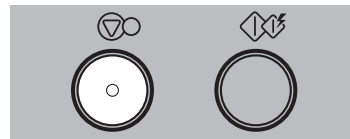


Această funcție permite rumenirea alimentelor.

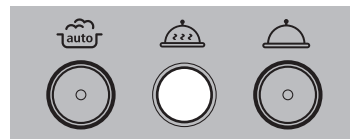
AVERTIZARE

1. Trebuie să purtați mănuși de protecție când scoateți platoul de metal din cuptor. Este foarte fierbinte!
2. Nu așezați platoul metalic pe suprafețe din sticlă sau care se topesc ușor. Platoul de metal trebuie așezat pe un suport din lemn.
3. Nu utilizați acest platou de metal la alte tipuri de produse. Există pericol de incendiu sau produsul respectiv poate fi deteriorat iremediabil.

Apăsați **STOP/CLEAR**.

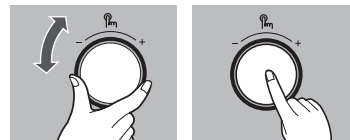


Apăsați **CRISPY COOK**.



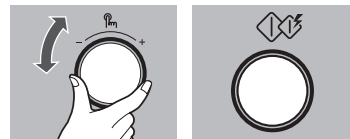
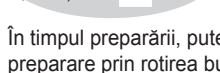
Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "cc-1".

Apăsați **DIAL** pentru a confirma categoria.



Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "0.6kg".

Apăsați **START**.



În timpul preparării, puteți să măriți sau să micșorați perioada de preparare prin rotirea butonului **DIAL**.

<i>Categoria</i>	<i>Aliment</i>	<i>Limita de greutate</i>	<i>Ustensile</i>	<i>Temperatura alimentelor</i>	<i>Instrucțiuni</i>
Preparare crocantă	File de pește (cc-1)	0,2 ~ 0,8kg	Tavă de rumenire Capac	Temperatura de refrigerare	1. Puneți alimentele pe tava de rumenire. Ungeți alimentele cu ulei vegetal. 2. Acoperiți cu capacul. Puneți alimentele în cuptor. 3. La semnalul sonor, întoarceți alimentele. 4. După preparare, scoateți alimentele din cuptor și lăsați-le să stea 1-2 minute. AVERTIZARE: Utilizați mănuși de protecție deoarece recipientul este foarte fierbinte!
	Cartofi prăjiți (cc-2)	0,2 ~ 0,4kg	Tavă de rumenire Capac	Temperatura de congelare	Împrăștiați cartofii congelați pe tava de rumenire. Pentru a obține cele mai bune rezultate, așezați cartofii într-un singur strat. Procedați la fel ca mai sus.
	Piept de pui (cc-3)	0,2 ~ 0,8kg	Tavă de rumenire Capac	Temperatura de refrigerare	Procedați la fel ca mai sus.
	Cârnăciori (cc-4)	0,1 ~ 0,6kg	Tavă de rumenire Capac	Temperatura de refrigerare	Puneți cârnăciorii pe tava de rumenire. Procedați la fel ca mai sus.

Preparare cu abur

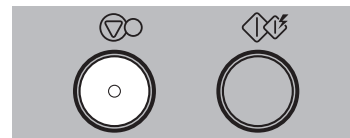
În exemplul ce urmează, vă prezentăm cum să preparați 0,6kg de crustacei.

Această caracteristică permite prepararea cu abur.

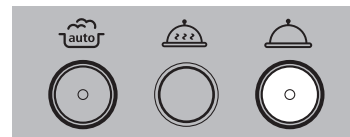
AVERTIZARE

1. Utilizați mănuși de protecție când scoateți recipientul din cuptor. Este foarte fierbinte.
2. Nu așezați recipientul pe suprafețe din sticlă sau care se topesc ușor. Utilizați un suport din lemn.
3. Trebuie să umpleți bolul pentru apă cu cel puțin 300ml. În cazul în care cantitatea de apă este insuficientă, prepararea va fi incompletă și există pericol de incendiu sau de deteriorarea iremediabilă a aparatului.
4. Aveți grijă cum manevrați bolul cu apă.
5. Capacul trebuie bine așezat pe bolul pentru apă. Există pericolul ca ouăle și castanele să explodeze dacă nu le acoperiți cu capacul.
6. Nu utilizați acest sistem pentru aburi cu un alt tip de produs. Există pericol de incendiu sau de deteriorare iremediabilă a aparatului.

Apăsăți **STOP/CLEAR**.

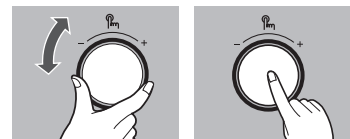


Apăsăți **STEAM CHEF**.



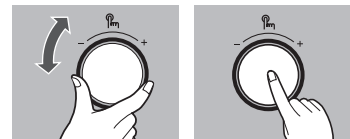
Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "Sc-1".

Apăsăți **DIAL** pentru a confirma categoria.



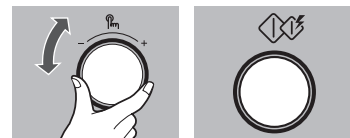
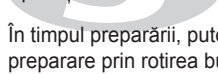
Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "3".

Apăsăți **DIAL** pentru a confirma categoria.



Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "0.6kg".

Apăsăți **START**.



În timpul preparării, puteți să măriti sau să micșorați perioada de preparare prin rotirea butonului **DIAL**.

Categoria	Aliment	Limita de greutate	Ustensile	Temperatura alimentelor	Instrucțiuni
Fructe de mare gatite cu ajutorul aburului (Sc-1)	Pește întreg (1)	0,2 ~ 0,6kg	Bol pentru apă Capac Platou perforat	Temperatura de refrigerare	<ol style="list-style-type: none"> 1. Curățați alimentele. 2. Turnați 300ml de apă de la robinet în bolul pentru apă. Puneți platoul perforat peste bolul cu apă. Puneți alimentele pe platoul perforat, într-un singur strat. Acoperiți cu capacul. 3. Așezați bolul cu apă în centrul platoului rotativ. 4. După preparare, lăsați alimentele 1 minut în cuptor – grosime mai mică de 2,5cm.
	File de pește (2)	0,1 ~ 0,6kg	Bol pentru apă Capac Platou perforat	Temperatura de refrigerare	La fel ca mai sus. – grosime mai mică de 2,5cm.
	Crustacei (3)	0,1 ~ 1,0kg	Bol pentru apă Capac Platou perforat	Temperatura de refrigerare	La fel ca mai sus. Creveți, crabi, scoici (grosime mai mică de 2,5cm)
Carne gatit cu ajutorul aburului (Sc-2)	Cărnăciori (1)	0,1 ~ 0,6kg	Bol pentru apă Capac Platou perforat	Temperatura de refrigerare	<ol style="list-style-type: none"> 1. Curățați alimentele. 2. Turnați 300ml de apă de la robinet în bolul pentru apă. Puneți platoul perforat peste bolul cu apă. Puneți alimentele pe platoul perforat, într-un singur strat. Acoperiți cu capacul. 3. Așezați bolul cu apă în centrul platoului rotativ. 4. După preparare, lăsați alimentele 1 minut în cuptor – grosime mai mică de 2,5cm.
	Felii de șuncă (2)	0,1 ~ 0,6kg	Bol pentru apă Capac Platou perforat	Temperatura de refrigerare	La fel ca mai sus.
	Friptură de vită (3)	0,3 ~ 0,7kg	Bol pentru apă Capac Platou perforat	Temperatura de refrigerare	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pregătiți carnea de vită și tăiați-o în două jumătăți. 2. Turnați 300ml de apă de la robinet în bolul pentru apă. Puneți platoul perforat peste bolul cu apă. Puneți alimentele pe platoul perforat, într-un singur strat. Acoperiți cu capacul. 3. Așezați bolul cu apă în centrul platoului rotativ. 4. După preparare, lăsați alimentele 3-5 minute în cuptor.

Categoria	Aliment	Limita de greutate	Ustensile	Temperatura alimentelor	Instrucțiuni
Carne de pasare gatita cu ajutorul aburului (Sc-3)	Piept de pui (1)	0,2 ~ 0,6kg	Bol pentru apă Capac Platou perforat	Temperatura de refrigerare	<ol style="list-style-type: none"> 1. Curățați alimentele. 2. Turnați 300ml de apă de la robinet în bolul pentru apă. Puneți platoul perforat peste bolul cu apă. Puneți alimentele pe platoul perforat, într-un singur strat. Acoperiți cu capacul. 3. Așezați bolul cu apă în centrul platoului rotativ. 4. După preparare, lăsați alimentele 1-2 minute în cuptor – grosime mai mică de 2,5cm.
	Pulpe de pui (2)	0,2 ~ 0,8kg	Bol pentru apă Capac Platou perforat	Temperatura de refrigerare	La fel ca mai sus.
	Ouă (3)	2 ~ 9 jaja	Bol pentru apă Capac Platou perforat	Temperatura de refrigerare	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turnați 300ml de apă de la robinet în bolul pentru apă. Puneți platoul perforat peste bolul cu apă. Puneți alimentele pe platoul perforat, într-un singur strat. Acoperiți cu capacul. 2. Așezați bolul cu apă în centrul platoului rotativ. 3. După preparare, lăsați alimentele 1 minut în cuptor.
Legume gatite cu ajutorul aburului (Sc-4)	Roșii (1)	0,2 ~ 0,8kg	Bol pentru apă Capac Platou perforat	Temperatura camerei	<ol style="list-style-type: none"> 1. Curățați alimentele și tăiați-le felii. 2. Turnați 300ml de apă de la robinet în bolul pentru apă. Puneți platoul perforat peste bolul cu apă. Puneți alimentele pe platoul perforat, într-un singur strat. Acoperiți cu capacul. 3. Așezați bolul cu apă în centrul platoului rotativ. 4. După preparare, lăsați alimentele 1 minut în cuptor.
	Varză (2)	0,2 ~ 0,8kg	Bol pentru apă Capac Platou perforat	Temperatura camerei	La fel ca mai sus. -Tăiați în patru.
	Morcovi (3)	0,2 ~ 0,8kg	Bol pentru apă Capac Platou perforat	Temperatura camerei	La fel ca mai sus.
	Broccoli conopidă (4)	0,2 ~ 0,6kg	Bol pentru apă Capac Platou perforat	Temperatura camerei	La fel ca mai sus.

Temperatura și densitatea alimentelor variază. De aceea, vă recomandăm să verificați alimentele înainte de a începe prepararea. Trebuie să acordați o atenție deosebită bucăților mari de carne de pui deoarece unele alimente nu trebuie decongelate total înainte de preparare. De exemplu, peștele se preapără atât de repede, încât, uneori, este mai bine să se înceapă prepararea în timp ce este ușor congelat. Programul pâine este potrivit pentru decongelarea produselor mici, cum ar fi chiflele sau franzetele mici. Va dura mai mult, pentru ca mijlocul să se decongeleze. În cele ce urmează, vă vom prezenta cum se decongează 1,4 kg de carne congelată de pasăre.

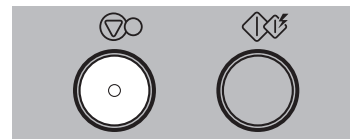
Auto decongelare



Cuptorul are patru setări de decongelare: **carne**, **carne de pasăre**, **pește** și **pâine**; fiecare mod de decongelare are setări de putere diferite.

Apăsați **STOP/CLEAR**.

Cântăriți alimentele pe care doriți să le decongeleți. Verificați că ați îndepărtat orice legături metalice sau ambalaje. Puneți alimentele în cuptor și închideți ușa cuptorului.

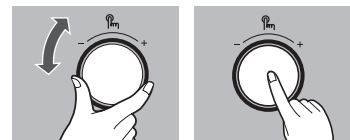
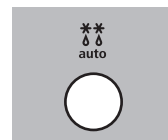


Apăsați **AUTO DEFROST**.

Rotiți selectorul pentru a selecta programul **carne de pasăre**.

Pe ecran se afișează "dEF2".

Apăsați **DIAL** pentru confirmare.

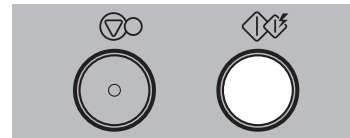


Introduceți greutatea alimentului congelați pe care urmează să îl decongeleți.

Rotiți **DIAL**, până când pe afișaj apare "1.4kg".



Apăsați **START**.



În timpul decongelării, aparatul va emite un semnal sonor. În acel moment trebuie să deschideți ușa cuptorului, să întoarceți și să separați alimențele pentru a se asigura o decongelare uniformă. Scoateți părțile care nu s-au decongelat sau acoperiți-le pentru a se decongele lent. După verificare, închideți ușa cuptorului și apăsați **START** pentru a relua decongelarea.

Cuptorul nu va opri decongelarea (chiar dacă se aude un semnal sonor), decât dacă se deschide ușa cuptorului.

Ghid pentru decongelare

- * Alimentul ce urmează a fi decongelat trebuie așezat într-un recipient potrivit, rezistent la microunde, neacoperit, pe platoul rotativ.
 - * Dacă este necesar, porționați carnea și acoperiți-o cu folie de aluminiu. Prin acest procedeu se previne supraîncălzirea din timpul decongelării. Verificați ca folia să nu atingă pereții interiori ai cuptorului
 - * Separați, pe cât posibil, bucățile de carne, cotletele, cărnații și șunca.
 - * **Când auziți semnalul sonor, este momentul să scoateți alimentele din cuptor, să le întoarceți și să le introduceți din nou în cuptor. Scoateți porțiunile decongelate. Continuați decongelarea pentru restul alimentelor.**
- Continuați până când decongelarea este completă.

Categoria	Limita de greutate	Ustensile	Alimentul
Carne (dEF1) Carne de pasăre (dEF2) Pește (dEF3)	0,1 ~ 4,0kg	Recipient pentru microunde, platou	Carne Carne tocată, file, cuburi pentru ostropel, mușchi, pulpă, hamburger vită, friptură de miel, rulouri, cotolet, cărnați (2 cm) După decongelare, lăsați să stea 5-15 minute. Carne de pasăre Pui întreg, pulpe, piept, piept de curcan (sub 2,0 kg) După decongelare, lăsați să stea 20-30 minute. Pește File, bucăți, pește întreg, fructe de mare. După decongelare, lăsați să stea 10-20 minute, acoperit cu folie de aluminiu.
Pâine (dEF4)	0,1 ~ 0,5kg	Șervețele de hârtie	Pâine feliată, chifle, baghete etc. După decongelare, lăsați să stea 1-2 minute.

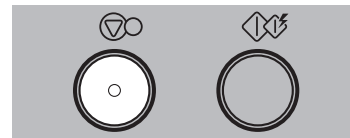
Utilizați această funcție pentru a decongela foarte rapid 0,5kg de carne tocată.
Va fi nevoie să lăsați carnea să stea puțin pentru a se decongela și porțiunea din centru. În exemplul următor vă prezentăm cum să decongelați 0,5kg de carne tocată congelată.

Decongela rapidă



Apăsați **STOP/CLEAR**.

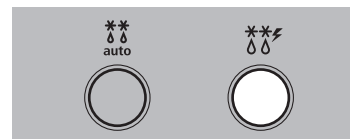
Cântăriți carnea pe care urmează să o decongelați. Verificați dacă ați îndepărtat toate legăturile metalice sau materialele de ambalare. Puneți alimentul în cuptor și închideți ușa cuptorului.



Apăsați **QUICK DEFROST**, o dată.

(Puneți în cuptor 0,5kg de carne).

Cuptorul începe automat să funcționeze.



În timpul decongelării, se aude un semnal sonor ce indică faptul că trebuie să deschideți ușa cuptorului, să întoarceți alimentele și să le separați, pentru a asigura decongelarea. Îndepărtați porțiunile care s-au decongelat sau acoperiți-le cu folie de aluminiu pentru a ajuta decongelarea.

După verificare, închideți ușa cuptorului și apăsați START, pentru a relua decongelarea.

Cuptorul nu se oprește din funcționare (chiar dacă auziți semnalul sonor), decât dacă deschideți ușa cuptorului.

Ghid pentru decongelare rapidă

Utilizați această funcție pentru a decongela rapid carnea tocată.

Scoateți carnea din ambalaj. Puneți carnea într-un recipient pentru microunde.

Când auziți semnalul sonor, scoateți carnea din cuptorul cu microunde, întoarceți carnea și puneți-o la loc, în cuptor.

Apăsăți START pentru a continua. La finalul programului, scoateți carnea din cuptor, acoperiți-o cu folie și lăsați-o să stea 5-15 minute, până când este complet decongelată.

<i>Categoria</i>	<i>Greutate</i>	<i>Ustensile</i>	<i>Instrucțiuni</i>
Carne tocată	0,5kg	Recipient pentru microunde	Carne tocată După decongelare, acoperiți cu folie de aluminiu circa 5-15 minute.

Pentru a încălzi sau reîncălzi mâncarea, trebuie să aveți în vedere câteva recomandări. Cântăriți cantitatea de alimente pentru a calcula timpul necesar încălzirii. Alimentele trebuie dispuse circular, pentru a obține rezultate mai bune. Alimentele de la temperatura camerei se încălzesc mai repede decât cele scoase direct din frigider. Mâncarea din conservă trebuie scoasă din conservă și așezată într-un recipient pentru microunde. Mâncarea se încălzește mai rapid dacă este acoperită cu folie specială. Îndepărtați folia cu grijă, deoarece vaporii de abur sunt foarte fierbinți. Citiți tabelul de mai jos pentru a determina perioada de timp necesară pentru încălzire.

Ghid de încălzire sau reîncălzire

Preparate	Perioade de preparare (Minute/la putere maximă)	Instrucțiuni
Felii de friptură 3 porții (0,5 cm grosime)	1-2 minute	Puneți feliile de friptură pe un platou rezistent la microunde. Acoperiți cu o folie de plastic și înțepați-o. Observație: Sosurile ajută la păstrarea frăgezimii fripturii.
Bucăți de carne de pui 1 piept 1 pulpă și aripă	1,5-2 minute 2-3,5 minute	Puneți bucățile pe un platou rezistent la microunde. Acoperiți cu o folie de plastic și înțepați-o.
File de pește (170-230g)	1-2 minute	Puneți bucățile pe un platou rezistent la microunde. Acoperiți cu o folie de plastic și înțepați-o.
Lasagne 1 porție (300g)	4-6 minute	Puneți lasagne pe un platou rezistent la microunde. Acoperiți cu o folie de plastic și înțepați-o.
Ghiveci 1 ceașcă 4 cești	1,5-3 minute 4,5-7 minute	Gătiți acoperit în recipiente speciale pentru microunde. Amestecați la jumătatea timpului.
Musaca 1 ceașcă 4 cești	1-2,5 minute 3,5-6 minute	Gătiți acoperit în recipiente speciale pentru microunde. Amestecați la jumătatea timpului.
Carne de vită pentru hamburger 1 sandwich (0,5 cană de carne tocată) Fără chiflă	1-2,5 minute	Gătiți acoperit în recipiente speciale pentru microunde. Amestecați la jumătatea timpului.

Preparate	Perioade de preparare (Minute/la putere maximă)	Instrucțiuni
Piure de cartofi 350g	5-7 minute (la 540 W)	Gătiți acoperit în recipiente speciale pentru microunde. Amestecați la jumătatea timpului.
lahnie de fasole 1 ceașcă	1,5-2,5 minute	Gătiți acoperit în recipiente speciale pentru microunde. Amestecați la jumătatea timpului.
Ravioli sau paste cu sos 1 ceașcă 4 cești	1,5-3 minute 6,5-9 minute	Gătiți acoperit în recipiente speciale pentru microunde. Amestecați la jumătatea timpului.
Orez 1 ceașcă 4 cești	1-1,5 minuta 2,5-4 minuta	Gătiți acoperit în recipiente speciale pentru microunde. Amestecați la jumătatea timpului.
Sandwich sau chiflă 1 chiflă	15-30 sekundi	Înveliți în servetele de hârtie și așezați pe platoul rotativ.
Legume 1 ceașcă 4 cești	1,5-2,5 minuta 4-6 minute	Gătiți acoperit în recipiente speciale pentru microunde. Amestecați la jumătatea timpului.
Supă 1 porție (230g)	1,5-2 minute	Gătiți acoperit în recipiente speciale pentru microunde. Amestecați la jumătatea timpului.
Mîncare în caserolă (1 porție) Carne 125g Piure de cartofi 150g Morcov preparat 150g	9 -14 minute (la 540 W)	Gătiți acoperit în caserolă.

Ghid pentru preparare legumelor proaspete

Aliment	Cantitate	Perioade de preparare (Minutela putere maximă)	Instrucțiuni
Anghinare (230g/buc.)	2 medii 4 medii	4,5-7 minute 10-12 minute	Curățați-le. Puneți 2 linguri de apă și 2 linguri de suc. Acoperiți. Lăsați să se răcească 2-3 minute.
Asparagus proaspăt	450g	3-6 minute	Puneți 1 ceașcă de apă. Acoperiți. Lăsați să se răcească 2-3 minute.
Fasole verde	450g	6-10 minute	Puneți ½ de ceașcă de apă într-o caserolă de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea preparării. Lăsați să se răcească 2-3 minute.
Sfeclă	450g	10-14 minute	Puneți ½ de ceașcă de apă într-o caserolă de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea preparării. Lăsați să se răcească 2-3 minute.
Broccoli	300g	3,5-4 minute	Puneți broccoli într-o tavă. Puneți ¼ de ceașcă de apă. Lăsați să se răcească 2 minute.
Varză tocată	450g	7-9 minute	Puneți ¼ de ceașcă de apă într-o caserolă de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea preparării. Lăsați să se răcească 2-3 minute.
Morcovi feliați	200g	2-3 minute	Puneți ¼ de ceașcă de apă într-o caserolă de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea preparării. Lăsați să se răcească 2-3 minute.
Buchețele de conopidă	450g	5-7 minute	Curățați conopida. Puneți ¼ de ceașcă de apă într-o caserolă de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea preparării. Lăsați să se răcească 2-3 minute.
Porumb	2 bucăți	4-8 minute	Curățați. Puneți 2 linguri de apă într-o tavă de copt. Acoperiți. Lăsați să stea 2-3 minute.

Aliment	Cantitate	Perioade de preparare (Minutela putere maximă)	Instrucțiuni
Ciuperci feliate	230g	1,5-2,5 minute	Puneți ciupercile într-o caserolă de 1,5 litri, cu capac. Amestecați la jumătatea preparării. Lăsați să se răcească 2-3 minute.
Păstârnac feliat	450g	6-8 minute	Puneți ½ de ceașcă de apă într-o caserolă de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea preparării. Lăsați să se răcească 2-3 minute.
Mazăre verde	4 cești	6-9 minute	Puneți ½ de ceașcă de apă într-o caserolă de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea preparării. Lăsați să se răcească 2-3 minute.
Cartofi dulci întregi (170-230g/buc)	2 medii 4 medii	5-9 minute 9-13 minute	Înțepați cartofii cu o furculiță. Așezați-i pe două șervețele de hârtie. Întoarceți cartofii la jumătatea perioadei de preparare. Lăsați să se răcească 2-3 minute.
Cartofi albi întregi (170-230g/buc)	2 cartofi 4 cartofi	5,5-7,5 minute 9,5-14 minute	Înțepați cartofii cu o furculiță. Așezați-i pe două șervețele de hârtie. Întoarceți cartofii la jumătatea perioadei de preparare. Lăsați să se răcească 2-3 minute.
Spanac, frunze	450g	6-8 minute	Puneți ½ de ceașcă de apă într-o caserolă de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea preparării. Lăsați să se răcească 2-3 minute.
Dovlecei feliați	450g	4,5-7,5 minute	Puneți ½ de ceașcă de apă într-o caserolă de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea preparării. Lăsați să se răcească 2-3 minute.
Dovlecei întregi	450g	6-9 minute	Înțepați dovleceii cu o furculiță. Așezați-i pe două șervețele de hârtie. Întoarceți dovleceii la jumătatea perioadei de preparare.

Ghid de decongelare

Recomandări pentru decongelarea cărnii și tehnici de decongelare

Puteți să lăsați carnea ce urmează a fi decongelată în ambalajul original, cu condiția să nu aibă elemente din metal. Scoateți clemele de metal, inelele de metal, bucățile de sarmă.

Puneți carnea pe un platou în care se poate strânge sucul scurs. Decongeleți numai cantitatea de carne necesară. Separați bucățile de carne, cărnați, șuncă. Scoateți porțiunile decongelate și continuați decongelarea pentru cantitatea rămasă. Carnea întregă este complet decongelată atunci când puteți să introduceți destul de ușor furculița în partea centrală a bucății de carne. Partea din centru va mai rămâne puțin congelată. Lăsați să se decongeleze complet.

Aliment	Cantitate	Perioada de decongelare (Minute)	Perioada de răcire (Minute)	Instrucțiuni
CARNE DE VITĂ Carne tocată Carne de friptură Mușchi dezosat	500g 500g 1000g	6 ~ 8 4 ~ 6 12 ~ 15	5 ~ 10 5 ~ 10 10 ~ 15	Scoateți ambalajul. Puneți carnea congelată pe un platou rezistent la microunde. Decongeleți la o putere a microundelor de 40%. Întoarceți alimentele la jumătatea perioadei de decongelare. (În acest moment scoateți și porțiunile decongelate).
CARNE DE PORC Carne tocată Carne de friptură Mușchi dezosat	500g 500g 500g	6 ~ 8 4 ~ 6 12 ~ 15	5 ~ 10 5 ~ 10 5 ~ 10	
CARNE DE PASĂRE Pui întreg Piept de pui Pulpe Copănele Aripioare	1000g 450g 450g 450g 450g	16 ~ 19 5 ~ 7 8 ~ 9 8 ~ 9 6 ~ 8	10 ~ 15 5 ~ 10 5 ~ 10 5 ~ 10 5 ~ 10	
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE Pește întreg File de pește Crustacei	450g 500g 250g	6 ~ 8 7 ~ 9 4 ~ 6	5 ~ 10 5 ~ 10 5 ~ 10	

Ghid de preparare de grătar

Îndrumări pentru prepararea cărnii la grătar

Îndepărtați grăsimea în exces de pe carne. Tăiați carnea grasă, nu pe cea slabă (Eliminați astfel scurgerile de grăsime).

Aranjați carnea pe grătar. Ungeți carnea cu unt sau ulei.

La jumătatea perioadei de preparare, întoarceți carnea.

Aliment	Cantitat	Perioada de preparare (Minute la putere maximă)	Instrucțiuni
Chiftele din carne de vită	50g x 2 100g x 2	11 ~ 14 17 ~ 21	Ungeți cu ulei sau unt. Bucățile subțiri trebuie puse pe grătar. Bucățile mai groase pot fi așezate pe o tavă. Întoarceți carnea la jumătatea perioadei de preparare. Întoarceți frecvent.
Bucăți de carne de vită (2,5 cm grosime)			
Puțin	230g x 2	16 ~ 18	
Mediu	230g x 2	19 ~ 21	
Mult	230g x 2	23 ~ 25	
Bucăți de carne de miel (2,5 cm grosime)	230g x 2	22 ~ 29	
Cârnați	230g x 2	11 ~ 14	

Îndrumări pentru prepararea la grătar a peștelui sau fructelor de mare

Puneți peștele și fructele de mare pe grătar. Peștele întreg trebuie crestat pe diagonală, pe ambele părți, înainte de preparare. Ungeți peștele și fructele de mare cu ulei, margarină sau unt înainte de preparare, pentru a evita uscarea acestora.

Bucățile mai mari sau bucățile de file trebuie întoarse la jumătatea perioadei de preparare recomandată

Aliment	Cantitat	Perioada de preparare (Minute la putere maximă)	Instrucțiuni
File de pește 1 cm grosime 1,5 cm grosime	230g 230g	11 ~ 14 17 ~ 21	Ungeți cu unt topit și întoarceți la jumătatea perioadei de preparare.
Bucăți de pește 2,5 cm grosime	230g	18 ~ 23	
Pește întreg	225-350g/ bucată 400g	18 ~ 23 22 ~ 32	Măriți perioada de preparare dacă peștele este mai gros și mai gras.
Fructe de mare	450g	16 ~ 20	Stropiți bine în timpul preparării.

Ghid de preparare cu convecție

Preîncălziți cuptorul la temperatura dorită. Respectați perioadele de preparare recomandate și instrucțiunile din tabelul de mai jos. După preparare, cuptorul și recipientele de preparare sunt foarte fierbinți. UTILIZAȚI MÂNUȘI DE PROTECȚIE!

<i>Preparat</i>	<i>Cantitate</i>	<i>Temperatură de convecție</i>	<i>Perioada de preparare (Minute)</i>	<i>Instrucțiuni</i>
Brioșe (aluat proaspăt)	6 bucăți (60g/buc)	200°C	20-25	Preparați aluatul. Așezați pe tavă. Lăsați să se răcească 5 minute.
Chifle (deja copate)	4 bucăți (50g/buc)	180°C + 180W (fără preîncălzire)	8-10	Aranjați chiflele pe tavă. Lăsați să se răcească 3 minute.
Pâine albă (aluat proaspăt)	1 formă (circa 500-750g)	200°C	20-50 (Sau până se rumenește)	Preparați aluatul. Așezați pe tavă. Lăsați să se răcească 10 minute.
Tartă (aluat proaspăt)	1 formă (circa 450-500g)	180°C	25-40	Preparați aluatul. Puneți aluatul într-o formă rotundă, specială pentru cuptorul cu microunde. Puneți forma pe tavă. Lăsați să se răcească 10 minute.
Tartă cu fructe	1 formă (circa 1000-1200g)	160°C + 180W	40-60	Preparați aluatul. Puneți aluatul într-o formă rotundă, specială pentru cuptorul cu microunde. Coaceți până când, dacă întepeți aluatul cu o scobitoare, scobitoarea va fi curată. Lăsați să se răcească 10 minute.
Pizza proaspătă	1 pizza (circa 1000g)	200°C	25-40	Preparați pizza. Așezați-o pe tavă. Lăsați să se răcească 2 minute.
Pizza congelată	400g	220°C	18-25	Îndepărați ambalajul. Puneți pe tavă. Lăsați să se răcească 2 minute.

<i>Preparat</i>	<i>Cantitate</i>	<i>Temperatură de convecție</i>	<i>Perioada de preparare (Minute)</i>	<i>Instrucțiuni</i>
Semipreparate (Budincă de macaroane cu brânză)	300g	200°C + 360W (FĂRĂ PREÎNCĂLZIRE)	18-25	Puneți într-un recipient adecvat, rezistent la microunde. Puneți pe tavă. Lăsați să se răcească 2-3 minute.
Pachețele de primăvară, congelate	300g	230°C	35-50	Ungeți cu ulei vegetal. Puneți pachețelele de primăvară în tavă. Lăsați să se răcească 1-2 minute.
Cartofi gratinați	1000g	140°C + 540W (FĂRĂ PREÎNCĂLZIRE)	14-18	Pregătiți cartofii pentru gratinare. Așezați în tavă. Lăsați să se răcească 2-3 minute.
Friptură de vită	1000g	160°C + 540W (FĂRĂ PREÎNCĂLZIRE))	30-45	Așezați în tavă. Întoarceți la jumătatea perioadei de preparare. Lăsați să se răcească 10-15 minute, fără să acopериți.
Friptură de miel	1000g	160°C + 540W (FĂRĂ PREÎNCĂLZIRE)	34-48	Așezați în tavă. Întoarceți la jumătatea perioadei de preparare. Lăsați să se răcească 10-15 minute, fără să acopериți.
Friptură de porc	1000g	200°C + 540W (FĂRĂ PREÎNCĂLZIRE)	35-50	Așezați în tavă. Întoarceți la jumătatea perioadei de preparare. Lăsați să se răcească 10-15 minute, fără să acopериți.
Friptură de pui	1000g	200°C + 540W (FĂRĂ PREÎNCĂLZIRE)	32-47	Așezați în tavă. Întoarceți la jumătatea perioadei de preparare. Lăsați să se răcească 2-5 minute, fără să acopериți.

Ghid de preparare în tava pentru rumenire

Preîncălziți tava de rumenire la o putere a microundelor de 100%, pe platoul rotativ. Nu puneți tava de rumenire pe grătar.

Respectați perioadele de preparare recomandate și instrucțiunile din tabelul de mai jos. După preparare, grătarul și recipientele de preparare sunt foarte fierbinți. UTILIZAȚI MÂNUȘI DE PROTECȚIE!

<i>Preparat</i>	<i>Cantitate</i>	<i>Perioada de preîncălzire</i>	<i>Mod de preparare</i>	<i>Perioada de preparare (Minute)</i>	<i>Instrucțiuni</i>
Pizza congelată	400g	3	M/W 900W GRILL + M/W 180W	5 8-11	Preîncălziți tava de rumenire. Puneți pizza congelată în tavă.
Omletă	3 ouă	3	GRILL + M/W 360W	7-8	Bateți cele 3 ouă cu 2 linguri de lapte și condimente. Tăiați roșiile cubulețe. Preîncălziți tava de rumenire. Puneți roșiile în tavă. Adăugați amestecul de ouă și puneți brânză rasă deasupra.
Bacon	2 felii	3	GRILL + M/W 540W	1-1,5	Preîncălziți tava de rumenire. Puneți feliile de bacon.
Roșii gratinate	4 roșii (400g)	3	GRILL + M/W 180W	7-8	Tăiați roșiile pe jumătate. Preîncălziți tava de rumenire. Puneți roșiile în tava de rumenire și adăugați brânză rasă pe deasupra.
Ouă ochiuri	1 2	3 (5ml ulei)	GRILL + M/W 540W	0,5-1 1,5-2	Ungeți tava și preîncălziți-o. Puneți ouăle.
Legume prăjite	125g 250g	3 (5ml ulei)	GRILL + M/W 540W	4-5 5-6	Ungeți tava și preîncălziți-o. Tăiați legumele cubulețe. Puneți legumele în tava de rumenire. Amestecați cu uleiul.

Preparat	Cantitate	Perioada de preîncălzire	Mod de preparare	Perioada de preparare (Minute)	Instrucțiuni
Cartofi congelați	300g	3	GRILL + M/W 180W	15-24	Preîncălziți tava de rumenire. Puneți cartofii congelați în tavă. Întoarceți alimentele la jumătatea perioadei de preparare.
	300g	-	M/W 900W	15-17	Preîncălziți tava de rumenire. Puneți cartofii congelați în tavă. Acoperiți cu capacul pentru abur. Întoarceți alimentele la jumătatea perioadei de preparare.
Nugget (din pui) congelat	200g	3 (5ml ulei)	GRILL + M/W 540W	7-9	Ungeți și preîncălziți tava de rumenire. Puneți nuggets congelat în tavă. Întoarceți alimentele la jumătatea perioadei de preparare.
	200g	-	M/W 900W	8-12	Puneți nuggets congelat în tavă. Acoperiți cu capacul pentru abur. Întoarceți alimentele la jumătatea perioadei de preparare.
Somon	1 (230g)	3 (5ml ulei)	GRILL + M/W 540W	6-8	Ungeți și preîncălziți tava de rumenire. Puneți somonul congelat în tavă. Întoarceți alimentele la jumătatea perioadei de preparare.
	1 (230g)	-	M/W 900W	8-12	Puneți somonul congelat în tavă. Acoperiți cu capacul pentru abur. Întoarceți alimentele la jumătatea perioadei de preparare.
Chiftele pentru hamburger	240g (120g X 2)	3 (5ml ulei)	GRILL + M/W 540W	6-7	Ungeți și preîncălziți tava de rumenire. Preparați chiftelele pentru hamburger. Puneți chiftelele în tava de rumenire. Întoarceți chiftele, dacă este necesar.
	240g (120g X 2)	-	M/W 900W	7-9	Puneți chiftele pe în tava de rumenire. Acoperiți cu capacul pentru abur. Întoarceți alimentele la jumătatea perioadei de preparare.

Ghid de preparare rapidă, cu aer fierbinte

Preincălziți cuptorul la temperatura dorită.

Respectați perioadele de preparare recomandate și instrucțiunile din tabelul de mai jos.

După preparare, grătarul, cuptorul și recipientele de preparare sunt foarte fierbinți. UTILIZAȚI MÂNUȘI DE PROTECȚIE!

<i>Preparat</i>	<i>Cantitate</i>	<i>Temperatură aer fierbinte</i>	<i>Perioada de preparare (Minute)</i>	<i>Instrucțiuni</i>
Friptură din piept de curcan	400g	200°C	30-38	Spălați și scurgeți bine bucățile de piept de curcan. Condimentați și marinați. Puneți bucățile de piept pe o tavă rezistentă la microunde și așezați tava pe grătar.
Pizza congelată	400g	200°C	8-14	Puneți pizza congelată într-o tavă, pe grătar.
Baghete congelate, cu topping	250g	200°C	10-15	Puneți baghetele într-o tavă, pe grătar.
Pachețele de primăvară, congelate	300g (150g X 2)	230°C	15-22	Puneți pachețelele de primăvară într-o tavă, pe grătar.
Cartofi prăjiți (congealați)	300g	220°C	15-22	Puneți cartofii congealați pe un platou rezistent la microunde.

Ghid de preparare cu abur

Turnați 300ml de apă în bolul pentru apă.

Puneți platoul perforat pe bolul pentru apă. Acoperiți cu capacul.

Puneți recipientul în centrul platoului rotativ.

<i>Preparat</i>	<i>Limita de greutate</i>	<i>Nivelul de putere</i>	<i>Perioada de preparare (Minute)</i>	<i>Instrucțiuni</i>
Pește întreg	100 – 600g	900W (100%)	15-20	Puneți peștele pe platoul perforat. Stropiți cu 30ml de suc de lămâie și condimentați.
File de pește	100 – 600g	900W (100%)	15-25	Puneți peștele pe platoul perforat. Stropiți cu 30ml de suc de lămâie și condimentați.
Crustacei	100 – 600g	900W (100%)	13-25	Clătiți și curățați. Puneți alimentele pe platoul perforat.
Piept de pui, dezosat	200 – 600g	900W (100%)	15-25	Clătiți și curățați. Puneți alimentele pe platoul perforat.
Ouă Fierse bien	2-9 ouă	900W (100%)	17-25	Așezați ouăle pe platoul perforat.
Morcovi feliați	200 – 800g	900W (100%)	13-20	Pregătiți morcovii. Tăiați-i felii.
Mere	200 – 800g	900W (100%)	15-20	Pregătiți merele. Tăiați-le felii.

ATENȚIE

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

Instrucțiuni importante pentru siguranță

Citiți cu atenție și păstrați pentru a consulta ulterior

1. Nu încercați să forțați sau să faceți ajustări ori reparații la ușa, panoul de control, comutatoarele dispozitivelor de siguranță sau la orice piesă a cuptorului. Este riscant ca cineva să efectueze operațiuni de întreținere sau reparații care implică scoaterea oricărui capac care oferă protecție împotriva expunerii la energia microundelor. Reparațiile trebuie efectuate numai de către un tehnician calificat de la service.
2. Nu folosiți cuptorul dacă este gol. Cel mai bine este să lăsați un pahar cu apă în cuptor, atunci când nu îl folosiți. Apa va absorbi în siguranță toată energia microundelor, dacă cuptorul este pornit din greșeală.
3. Nu uscați textilele 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 ușa și marginile frontale ale cuptorului, deoarece pot avea loc astfel scurgeri de energie cu microunde.
8. Nu folosiți produse din hârtie reciclată, deoarece acestea pot conține impurități care ar putea da naștere la scântei 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 flăcără.
18. Când se încălzesc sau se prepară alimente în recipiente de unică folosință din plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile, verificați cuptorul frecvent, din cauza posibilității de iscare a unui foc.
19. Permiteți-le copiilor să folosească cuptorul fără supraveghere numai dacă au fost oferite instrucțiunile corespunzătoare, astfel încât copilul să poată utiliza cuptorul în siguranță și să înțeleagă riscurile unei operări inadecvate.
20. Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente etanșe, deoarece este posibil să explodeze.

Instrucțiuni importante pentru siguranță

Citiți cu atenție și păstrați pentru a consulta ulterior

21. Folosiți numai ustensilele potrivite pentru utilizare în cuptoarele cu microunde.
22. Când încălziți alimente aflate în recipiente din plastic sau hârtie, supravegheați cuptorul, din cauza posibilității de aprindere.
23. Dacă observați fum, opriți aparatul sau scoateți-l din priză și țineți ușa deschisă pentru ca eventualele flăcări să se stingă.
24. Încălzirea băuturilor la microunde poate provoca o fierbere puternică întârziată și prin urmare trebuie să fiți precauți când manipulați recipientul.
25. Conținutul biberonelor și al recipientelor cu mâncare pentru bebeluși trebuie scuturate sau agitate, iar temperatura verificată înainte de consum, pentru a evita arsurile.
26. Ouăle în coajă și cele întregi fierse tari nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde, deoarece pot exploda, chiar și după ce încălzirea propriu-zisă a luat sfârșit.
27. Detalii pentru curățarea garniturilor ușii, cavităților și părților adiacente.
28. Cuptorul trebuie curățat cu regularitate, îndepărtând orice resturi alimentare depuse.
29. În cazul în care cuptorul nu este menținut curat, acest lucru poate conduce la deteriorarea suprafeței, ceea ce ar putea afecta durata de exploatare a aparatului și ar putea da naștere la riscuri.
30. Folosiți numai sonde de temperatură recomandate pentru acest cuptor (pentru aparate care dispun de facilitatea de a folosi o sondă sensibilă la temperatură).
31. Dacă există elemente de încălzire, în timpul utilizării aparatul devine fierbinte. Trebuie să fiți precauți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
32. Aparatul nu este destinat utilizării de către copii mici sau persoane cu infirmități fără supraveghere.

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

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

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

ATENȚIE: Permiteți-le copiilor să folosească cuptorul fără supraveghere numai dacă au fost oferite instrucțiunile corespunzătoare, astfel încât copilul să poată utiliza cuptorul în siguranță și să înțeleagă riscurile unei operări inadecvate.

Ustensile sigure pentru utilizare la microunde

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

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

Farfurii

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

Sticlărie

Vasele din sticlă termorezistentă sunt sigure pentru utilizarea la microunde. Acestea includ toate tipurile de vase din sticlă caldă 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 slănina. În general, evitați produsele din hârtie colorată, deoarece culoarea poate „ieși”. Unele produse din hârtie reciclată pot conține impurități care pot forma un arc electric sau foc dacă sunt folosite în cuptorul cu microunde.

Pungi pentru gătit din material plastic

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

Vase de gătit din material plastic pentru microunde

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

Produse de olărie, gresie și ceramică

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

PRECAUȚII

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

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

Caracteristicile alimentelor și preparare la microunde

Supraveghere

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

Factori care afectează timpul de preparare la microunde

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

Densitatea alimentelor

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

Înălțimea alimentelor

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

Conținutul în apă al alimentelor

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

Conținutul în oase și grăsimi al alimentelor

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

Cantitatea alimentelor

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

Forma alimentelor

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

Acoperire

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

Rumenire

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

Acoperirea cu hârtie pergament

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

Aranjare și spațiere

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

Caracteristicile alimentelor și preparare la microunde

Amestecare

Amestecarea reprezintă una dintre cele mai importante tehnici folosite la microunde. La prepararea obișnuită a alimentelor, acestea sunt amestecate pentru a se omogeniza. Alimentele preparate la microunde sunt amestecate pentru a împrăștia 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 puilul tăiat în bucăți și felile de carne.

Așezarea porțiunilor mai groase cu fața în sus

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

Protecție

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

Ridicare

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

Înțepare

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

Testare

Alimentele sunt gata atât de repede într-un cuptor cu microunde, încât este necesar să le testați frecvent. Unele alimente sunt lăsate în cuptorul cu microunde până când sunt pătrunse complet, însă majoritatea alimentelor, inclusiv carnea și carnea de pasăre, se 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.

Temp de așteptare

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

Curățarea cuptorului

1 Păstrați curat interiorul cuptorului

Stropii de mâncare sau lichidele vărsate se lipeșc 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 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, săpunită, clătiți și apoi uscați bine.
NU FOLOSIȚI MATERIALE ABRAZIVE, CUM AR FI PRAFUL DE CURĂȚAT SAU MATERIALELE OȚELITE ORI DIN MATERIAL PLASTIC.
Părțile metalice sunt mai ușor de întreținut dacă se șterg frecvent cu o cârpă umedă.

Întrebări și răspunsuri

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

- R Există câteva posibile motive pentru care lumina cuptorului nu se aprinde.
Becul s-a ars.
Ușa nu este închisă.

Î Energia microundelor trece prin ecranul de vizualizare din ușă?

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

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

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

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

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

Î De ce explodează uneori ouăle?

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

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

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

Î Se poate face popcorn în cuptorul cu microunde?

- R Da, dacă se folosește una dintre cele două metode descrise mai jos:
1 Ustensile de preparare a floricelelor de porumb destinate special pregătirii la microunde.
2 Popcorn preambalat special pentru microunde, care conține timpii specifici și puterea de ieșire necesare pentru un produs finit corespunzător.

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

PRECAUȚII

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

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

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

Informații despre conectarea la rețea/ Specificații tehnice

Avertisment:

Acest aparat trebuie împământat


Firele de alimentare sunt colorate conform următorului cod de culori:

ALBASTRU - Neutru
MARO - Tensiune
VERDE ȘI GALBEN - Pământ

Deoarece culorile firelor de alimentare ale acestui aparat pot să nu corespundă cu marcajele care identifică terminalele prizei de alimentare, procedați așa cum se arată în continuare:

Firul colorat în ALBASTRU trebuie conectat la terminalul care este marcat cu litera N sau colorat în NEGRU.

Firul colorat în MARO trebuie conectat la terminalul care este marcat cu litera L sau colorat în ROȘU.

Firul colorat în VERDE ȘI GALBEN trebuie conectat la terminalul care este marcat cu litera e sau .

Cablul de alimentare deteriorat trebuie înlocuit numai de către producător sau de către agentul de service autorizat pentru evitarea pericolului de accident.

Specificații tehnice

	MC-8084NLC
Putere intrare	230 V AC / 50Hz
leșire	900 W (standard IEC60705)
Frecvență microunde	2450 MHz
Dimensiuni externe	530 mm X 322 mm X 422 mm
Putere consumată	
Microunde	1350 Watt
Grill	1250 Watt
Combinție	Max 2550 Watt
Convecție	Max 2050 Watt

Memo

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.

