



CUPTOR CU MICROUNDĂ / GRĂȚAR / CUPTOR CU CONVECȚIE

MANUAL DE UTILIZARE

PRECAUȚII

CITIȚI CU ATENȚIE ACEST MANUAL DE UTILIZARE ÎNAINTE DE OPERARE.
PRODUCĂTORII NU SUNT RĂSPUNZĂTORI PENTRU NICIUN FEL DE PROBLEME CAUZATE DE
NERESPECTAREA ACESTOR INSTRUCȚIUNI DE CĂTRE UTILIZATOR.

MC8088HL
MC8088HRS
MC8088HRB
MC8088HR

P/No: MFL55318506

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 niciun efect.

Totuși, acest cuptor dispune de un magnetron care are ca scop utilizarea energiei din microunde.

Electricitatea pusă la dispoziția tubului magnetronic este folosită la crearea energiei cu microunde. Aceste microunde intră în zona de preparare termică prin deschizăturile din interiorul cuptorului. În interiorul cuptorului se află 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, nemăsurând energie care să fie nocivă pentru dvs. când mâncați alimentul respectiv.

Cuprins	2
Instrucțiuni importante pentru siguranță	3 ~ 7
Precauții	8
Despachetare și instalare	9 ~ 10
Panoul de control	11
Modalitate de utilizare a accesoriilor în funcție de mod	12
Setarea ceasului	13
Blocare pentru copii	14
Preparare la Micro Power	15
Nivel Micro Power	16
Preparare la grătar	17
Preparare combinată la grătar	18
Preîncălzire cu convecție	19
Preparare cu convecție	20
Preparare combinată cu convecție	21
Pornire rapidă	22
Un timp de preparare mai lung sau mai scurt	23
Păstrarea la cald	24
Preparare automată	25 ~ 27
Frigere automată	28 ~ 29
Preparare cu crustă	30 ~ 32
Dezghețare automată	33 ~ 34
Dezghețare combinată	35 ~ 36
Dezghețare rapidă	37 ~ 38
Curățare Ez	39
Vase testate în conformitate cu EN 60705	40
Ustensile sigure pentru microunde	41
Caracteristicile alimentelor și preparare la microunde	42 ~ 43
Întrebări și răspunsuri	44
Specificații tehnice	45

Instrucțiuni importante pentru siguranță

Păstrați acest manual pentru consultări ulterioare. Citiți și respectați toate instrucțiunile înainte de a utiliza cuptorul, pentru a evita riscul de incendiu, electrocutare, vătămare corporală sau pagube, atunci când folosiți cuptorul. Acest ghid nu acoperă toate situațiile care ar putea apărea. Contactați întotdeauna agentul de service sau producătorul pentru probleme pe care nu le înțelegeți.



Acesta este simbolul de avertizare pentru siguranță. Acest simbol vă avertizează în privința posibilelor riscuri care vă pot pune viața în pericol sau vă pot răni, pe dvs. sau alte persoane. Toate mesajele de siguranță vor apărea după simbolul de avertizare pentru siguranță și după unul dintre cuvintele "ATENȚIE" sau "PRECAUȚII". Aceste cuvinte înseamnă:



ATENȚIE

Acest simbol vă avertizează în privința riscurilor sau practicilor nesigure care ar putea cauza vătămări corporale grave sau ar putea pune viața în pericol.



PRECAUȚII

Acest simbol vă avertizează în privința riscurilor sau practicilor nesigure care ar putea cauza vătămări corporale sau deteriorări ale bunurilor.



ATENȚIE

1. Nu încercați să modificați, să ajustați sau să reparați ușa, garniturile ușii, panoul de control, comutatoarele dispozitivelor de siguranță sau orice altă piesă a cuptorului, care ar putea implica scoaterea unui capac de protecție față de expunerea la energia cu microunde. Nu folosiți cuptorul dacă garniturile ușii și părțile adiacente ale cuptorului cu microunde sunt defecte. Reparațiile trebuie efectuate numai de către un tehnician calificat de la service.
- ⦿ Spre deosebire de alte aparate, cuptorul cu microunde este un echipament de înaltă tensiune, cu un curent puternic. Utilizarea sau reparațiile inadecvate pot conduce la o expunere dăunătoare la energie excesivă cu microunde sau la electrocutare.
2. Nu folosiți cuptorul în scopul dezumidificării. (ex. Folosirea cuptorului cu microunde cu ziare ude, articole de îmbrăcăminte, jucării, aparate electrice, animale de casă, copii etc.)
- ⦿ Aceasta poate fi cauza unor probleme grave de siguranță, cum ar fi incendiu, arsuri sau deces brusc cauzat de electrocutare.
3. Aparatul nu este destinat utilizării de către copii mici sau persoane vârstnice. 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.

- ⦿ O utilizare inadecvată poate conduce la probleme precum incendiu, electrocutare sau arsuri.
4. Părțile accesibile pot fi fierbinți în timpul utilizării. A nu se lăsa la îndemâna copiilor mici.
- ⦿ Se pot arde.
5. Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente etanșe, deoarece este posibil să explodeze. Scoateți ambalajul din plastic al alimentelor înainte de preparare sau dezghețare. Rețineți că totuși, în unele cazuri, alimentele trebuie să fie acoperite cu un film din plastic, pentru încălzire sau preparare.
- ⦿ Ar putea da pe dinafară.
6. Asigurați-vă că utilizați accesoriile potrivit pentru fiecare mod de operare; consultați îndrumarul de la pagina 12.
- ⦿ O utilizare inadecvată ar putea determina defectarea cuptorului și a accesoriilor sau apariția scântei și incendiu.
7. Copiii nu trebuie să li se permită să se joace cu accesoriile sau să se agațe de mânerul ușii.
- ⦿ Se pot răni.

Păstrați acest manual pentru consultări ulterioare. Citiți și respectați toate instrucțiunile înainte de a utiliza cuptorul, pentru a evita riscul de incendiu, electrocutare, vătămare corporală sau pagube, atunci când folosiți cuptorul. Acest ghid nu acoperă toate situațiile care ar putea apărea. Contactați întotdeauna agentul de service sau producătorul pentru probleme pe care nu le înțelegeți.

Instrucțiuni importante pentru siguranță



PRECAUȚII

1. Nu puteți folosi cuptorul cu ușa deschisă, din cauza dispozitivelor de siguranță implantate în mecanismul ușii. Este important să nu forțați dispozitivele de siguranță.

☉ Poate apărea o expunere nocivă la energia degajată de microunde. (Dispozitivele de siguranță anulează automat orice activitate în momentul deschiderii ușii).

2. Nu așezați niciun obiect (cum ar fi prosoape de bucătărie, șervețele etc.) între partea frontală a cuptorului și ușă și nu lăsați reziduurile alimentare sau de la curățare să se adune pe suprafețele de etanșare.

☉ Poate apărea o expunere nocivă la energia degajată de microunde.

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

☉ Poate apărea o expunere nocivă la energia degajată de microunde.

4. Asigurați-vă că timpii de preparare sunt setați corect; cantitățile mici de alimente necesită timpuri mai mici de preparare sau de încălzire.

☉ Un timp prea mare de preparare poate face ca alimentul respectiv să ia foc și cuptorul să se deterioreze.

5. Când încălziți lichide, de exemplu supe, sosuri și băuturi în cuptorul cu microunde,

* Evitați să folosiți recipiente cu laturile drepte și cu gâtul subțire.

* Nu supraîncălziți.

* Amestecați lichidul înainte de a așeza recipientul în cuptor și din nou la jumătatea timpului de încălzire.

* După încălzire, lăsați-l să stea în cuptor puțin timp, amestecați sau agitați conținutul 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. Încălzirea băuturilor la microunde poate determina o fierbere întârziată în clocote, fără ca acestea să fie vizibile. Astfel, lichidele fierbinți pot da pe dinafară.

6. Pe partea de sus, în partea de jos sau pe o latură a cuptorului există un orificiu de evacuare. Nu blocați acest orificiu.

☉ Cuptorul se poate deteriora și produsele preparate pot să aibă de suferit.

7. 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.

☉ O utilizare inadecvată poate determina deteriorarea cuptorului.

8. Nu preparați alimente ambalate în prosoape de hârtie decât dacă există instrucțiuni în acest sens în cartea de bucate pentru alimentul pe care îl preparați. Nu folosiți ziare în locul prosoapelor de hârtie pentru preparare.

☉ O utilizare inadecvată poate determina explozie sau incendiu.

Instrucțiuni importante pentru siguranță

Păstrați acest manual pentru consultări ulterioare. Citiți și respectați toate instrucțiunile înainte de a utiliza cuptorul, pentru a evita riscul de incendiu, electrocutare, vătămare corporală sau pagube, atunci când folosiți cuptorul. Acest ghid nu acoperă toate situațiile care ar putea apărea. Contactați întotdeauna agentul de service sau producătorul pentru probleme pe care nu le înțelegeți.



PRECAUȚII

9. Nu folosiți recipiente din lemn sau recipiente ceramice care au încrustații metalice (de exemplu aur sau argint). Scoateți întotdeauna legăturile metalice. Înainte de utilizare, verificați dacă ustensilele sunt potrivite pentru a fi utilizate la cuptorul cu microunde.
- ☞ Acestea se pot încinge și arde. Obiectele metalice mai ales pot forma un arc electric în cuptor, ceea ce poate conduce la deteriorări grave.
10. Nu folosiți produse din hârtie reciclată.
- ☞ Acestea pot conține impurități care pot determina apariția scântei și/sau a unui incendiu dacă sunt folosite la gătit.
11. Nu clătiți tava și sertarul punându-le în apă imediat după preparare.
- ☞ Se pot sparge sau deteriora.
12. Asigurați-vă că așezați cuptorul astfel încât partea din față a ușii să fie la o distanță de 8cm sau mai mult în spatele marginii suprafeței pe care este plasat, pentru a evita răsturnarea accidentală a aparatului.
- ☞ O utilizare inadecvată poate determina vătămări corporale și deteriorarea cuptorului.
13. Înainte de preparare, înțepați coaja cartofilor, merelor sau fructelor și legumelor similare.
- ☞ Ar putea da pe dinafară.

14. Nu preparați ouă în coajă. 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.
- ☞ Se va forma presiune în interiorul oului, care va exploda.
15. Nu încercați să frigeți cu multă grăsime în cuptor.
- ☞ Acest lucru poate face lichidul fierbinte să dea în foc.
16. Dacă observați fum, opriți sau deconectați cuptorul de la priză și țineți ușa cuptorului închisă pentru a stinge o eventuală flacără.
- ☞ Pot fi provocate probleme grave, cum ar fi incendiu sau electrocutare.
17. Când un aliment este încălzit sau preparat în recipiente de unică folosință din plastic, din hârtie sau din alte materiale inflamabile, țineți cuptorul sub supraveghere și verificați frecvent starea produsului.
- ☞ Este posibil ca alimentul respectiv să dea pe dinafară, pentru că recipientul s-ar putea deteriora, ceea ce de asemenea poate provoca un incendiu.
18. Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată când aparatul este în uz. Nu atingeți ușa cuptorului, carcasa exterioară, partea din spate a carcasei, cavitatea cuptorului, accesoriile și vasele în modul de preparare la grătar, în modul cu convecție și în modul de preparare automată, înainte de a vă asigura că nu sunt fierbinți.
- ☞ Deoarece pot deveni fierbinți, există pericolul de arsuri dacă nu purtați mănuși groase de bucătărie.

Păstrați acest manual pentru consultări ulterioare. Citiți și respectați toate instrucțiunile înainte de a utiliza cuptorul, pentru a evita riscul de incendiu, electrocutare, vătămare corporală sau pagube, atunci când folosiți cuptorul. Acest ghid nu acoperă toate situațiile care ar putea apărea. Contactați întotdeauna agentul de service sau producătorul pentru probleme pe care nu le înțelegeți.

Instrucțiuni importante pentru siguranță



PRECAUȚII

19. Cuptorul trebuie curățat cu regularitate, îndepărtând orice resturi alimentare depuse.

- ☉ Dacă cuptorul nu este păstrat curat, suprafața lui se poate deteriora. Acest lucru ar putea avea efecte negative asupra aparatului și poate conduce la o situație periculoasă.

20. Utilizați numai sonde de temperatură recomandate pentru acest cuptor.

- ☉ Nu puteți stabili dacă temperatura este corectă cu o sondă nepotrivită.

21. 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.

- ☉ Există pericolul să vă ardeți.

22. 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. Nu folosiți pungii cafenii din hârtie pentru a face popcorn. nu încercați să preparați boabele rămase întregi.

- ☉ Un timp prea lung de preparare poate determina aprinderea boabelor de porumb.

23. Acest aparat trebuie împământat.

Firele din cablul de alimentare sunt colorate în conformitate cu următoarele coduri:

ALBASTRU ~ nul

MARO ~ fază

VERDE ȘI GALBEN ~ împământare

Deoarece culorile firelor din cablul de alimentare al acestui aparat pot să nu corespundă cu semnele colorate de identificare a bornelor de contact de la priza dvs., procedați după cum urmează:

Firul colorat în ALBASTRU trebuie conectat la borna marcată cu litera N sau colorată în NEGRU.

Firul colorat în MARO trebuie conectat la borna marcată cu litera L sau colorată în ROȘU.

Firul colorat în VERDE ȘI GALBEN sau în VERDE trebuie conectat la borna marcată cu litera E sau cu semnul \perp .

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător sau de agentul său de service, ori de către o persoană similară calificată, pentru a evita orice riscuri.

- ☉ O utilizare inadecvată poate determina pagube electrice severe.

Instrucțiuni importante pentru siguranță

Păstrați acest manual pentru consultări ulterioare. Citiți și respectați toate instrucțiunile înainte de a utiliza cuptorul, pentru a evita riscul de incendiu, electrocutare, vătămare corporală sau pagube, atunci când folosiți cuptorul. Acest ghid nu acoperă toate situațiile care ar putea apărea. Contactați întotdeauna agentul de service sau producătorul pentru probleme pe care nu le înțelegeți.



PRECAUȚII

24. Nu folosiți agenți abrazivi de curățare și nici instrumente metalice ascutite pentru curățarea sticlei ușii cuptorului.

- ⦿ Ar putea zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.

25. Acest cuptor nu trebuie utilizat în scopuri comerciale de catering.

- ⦿ O utilizare inadecvată poate determina deteriorarea cuptorului.

26. Cuptorul cu microunde trebuie utilizat cu ușa decorativă deschisă.

- ⦿ Dacă ușa este închisă în timpul funcționării, fluxul de aer va fi afectat, provocând un incendiu sau deteriorarea cuptorului și a carcaserii.

27. Conectarea se poate efectua având acces la ștecăr sau încorporând un comutator în cablul fixat, conform regulilor de cablare.

- ⦿ Utilizarea unui ștecăr sau comutator inadecvat poate conduce la electrocutare sau incendiu.

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 în timp ce ușa este deschisă, ceea ce, în cazul utilizării 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 niciun obiect între partea frontală a cuptorului și ușă și nu lăsați reziduurile alimentare sau de la curățare să se adune pe suprafețele de etanșare.

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

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

ATENȚIE

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 cuptor la funcția cu microunde, poate avea loc o fierbere în clocot întârziată, fără ca bulele de fierbere să fie vizibile. Astfel, lichidele fierbinți pot da pe dinafară. 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.

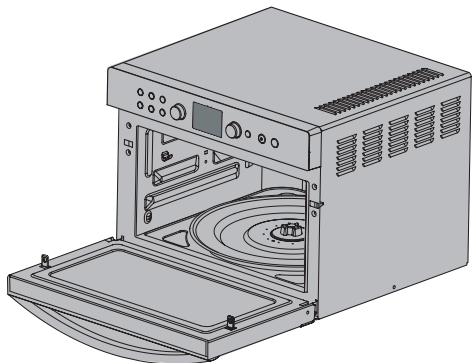
ATENȚIE

Lăsați întotdeauna alimentul respectiv să stea după ce a fost preparat la microunde. Verificați temperatura alimentului înainte de consum. Mai ales conținutul biberoanelor și al recipientelor cu alimente pentru bebeluși.

Despachetare și instalare

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

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



Tavă pătrată



Raft pătrat



Tavă pentru rumenit



Raft inferior



Ax platan

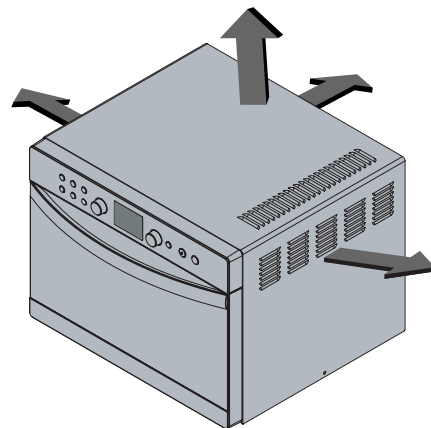


Inel rotativ tavă de sticlă



Raft superior

2 Așezați cuptorul la locul dorit, având o înălțime de peste 85cm, dar asigurați-vă că există un spațiu de cel puțin 20cm deasupra și 10cm în spate pentru o ventilație corectă. Partea din față a cuptorului trebuie să se afle la cel puțin 8cm de marginea suprafeței, pentru a preveni înclinarea. În partea de jos sau pe o latură a cuptorului există un orificiu de evacuare. Blocarea orificiului poate conduce la defectarea cuptorului.



*** ACEST CUPTOR NU TREBUIE FOLOSIT ÎN SCOPURI COMERCIALE DE CATERING.**

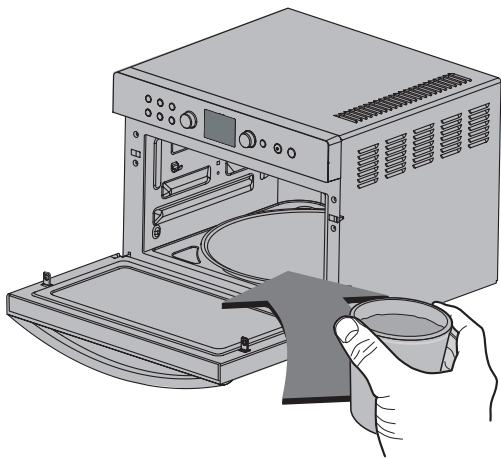
*** ACEST CUPTOR POATE FI FOLOSIT CA ȘI CUPTOR ÎNCASTRAT.**

*** REBUIE SĂ FOLOSIȚI KITUL ÎNCASTRAT PRODUS DE LG ELECTRONICS.**

- 3** Introduceți cuptorul într-o priză standard. Asigurați-vă că cuptorul este singurul aparat conectat la priza respectivă. **Dacă cuptorul nu funcționează corect, deconectați-l de la priză și conectați-l din nou.**

- 4** Deschideți ușa cuptorului trăgând **BUTONUL UȘII**. Așezați **INELUL ROTATIV** în interiorul cuptorului și deasupra **TAVA DE STICLĂ**.

- 5** Umpleți recipientul de **siguranță pentru microunde** cu 300 ml apă. Așezați-l pe **TAVA DE STICLĂ** și închideți ușa cuptorului. Dacă aveți dubii în ceea ce privește tipul de recipient pe care să-l folosiți, consultați pagina 41.



- 6** Apăsați butonul **Stop/Clear** și butonul **Start/Quick Start** o dată pentru a seta un timp de preparare de 30 secunde.



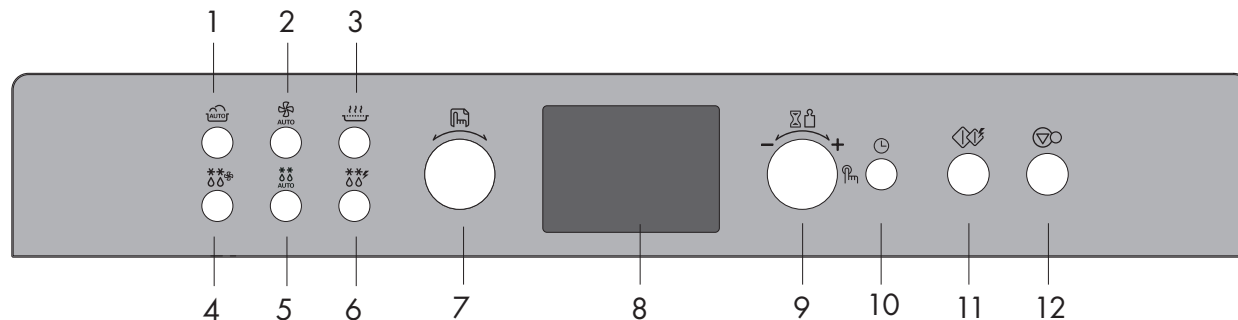
- 7** Pe **DISPLAY** va începe o numărătoare inversă începând de la 30 secunde. Când ajunge la 0, se va auzi un BEEP. Deschideți ușa cuptorului și testați temperatura apei. Dacă cuptorul funcționează, apa trebuie să fie caldă. **Aveți grijă când scoateți recipientul - poate fi fierbinte.**



CUPTORUL ESTE ACUM INSTALAT

- 8** Conținutul biberoanelor și al recipientelor cu mâncare pentru bebeluși trebuie scuturat sau agitat, iar temperatura verificată înainte de consum, pentru a evita arsurile.

Panou de control



- 1. Preparare automată:** Prepararea automată vă permite să pregătiți mâncărurile preferate selectând tipul de aliment și greutatea acestuia.
- 2. Frigere automată:** Puteți selecta tipul de aliment și greutatea acestuia.
- 3. Preparare cu crustă:** Puteți selecta tipul de aliment și greutatea acestuia.
- 4. Dezghețare combinată:** Puteți selecta tipul de aliment și greutatea acestuia.
- 5. Dezghețare automată:** Puteți selecta tipul de aliment și greutatea acestuia.
- 6. Dezghețare rapidă:** Puteți selecta tipul de aliment și greutatea acestuia.
- 7. MOD:** Puteți selecta categoriile de preparare și funcțiile.
- 8. Fereastra de afișaj:** Puteți vedea ora, timpul de preparare, temperatura, nivelul de putere și categoriile de preparare.

9. TIMP/GREUTATE

- Puteți stabili categoria de preparare selectată.
- Puteți seta timpul de preparare, temperatura, nivelul de putere și greutatea.
- Când folosiți funcția automată sau cea manuală, puteți mări sau micșora timpul de preparare în orice moment, rotind discul (cu excepția modului de dezghețare).

10. Ceas:






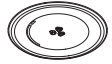
11. START/QUICK START (PORNIRE/PORNIRE RAPIDĂ)

- Pentru a începe prepararea selectată, apăsați butonul o dată.
- Caracteristica de pornire rapidă vă permite să setați intervale de 30 secunde pentru preparare la putere ridicată (HIGH) printr-o simplă atingere a butonului Start.

12. STOP/CLEAR:

Puteți opri și șterge toate informațiile introduse, cu excepția orei.

Modalitate de utilizare a accesoriilor în funcție de mod

		Microunde	Grătar	Convecție	Grătar combinat	Convecție combinat	Frigere automată	Preparare cu crustă
Tavă pătrată		—	—	○	—	○	—	—
Raft pătrat		—	—	○	—	—	—	—
Tavă pentru rumenit		○	○	—	○	○	○	○
Raft superior		—	○	○	○	○	—	○
Raft inferior		—	○	○	○	○	○	○
Tavă de sticlă		○	○	○	○	○	○	○

Precauții: Folosiți accesoriile conform instrucțiunilor de preparare!

○ : Acceptabil
— : Neacceptabil

Setarea ceasului



Când cuptorul este introdus pentru prima oară în priză, ori după o pană de curent, pe display va apărea „0”;
va trebui să setați din nou ceasul.

Dacă ceasul (sau afișajul) arată simboluri ciudate, scoateți cuptorul din priză și introduceți-l din nou, apoi setați din nou ceasul.

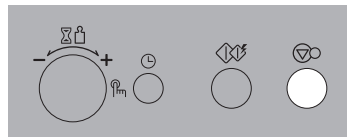
Puteti seta ceasul pentru 12 sau 24 ore.

În următorul exemplu, vă vom arăta cum se setează ora 10:30, folosind baza de 24 ore.

Asigurați-vă că ați scos toate ambalajele din cuptor.

Asigurați-vă că ați instalat corect cuptorul, potrivit descrierilor anterioare din acest manual.

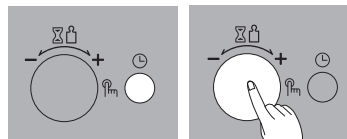
Apăsati **STOP/CLEAR**.



Apăsati **Clock** o dată.

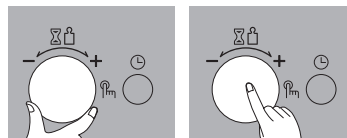
Dacă doriți să folosiți o bază de 12 ore, rotiți **TIME/WEIGHT**.

Apăsati **TIME/WEIGHT** pentru confirmare.



Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „10:00”.

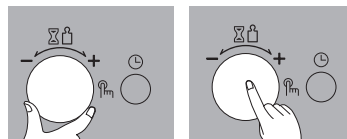
Apăsati **TIME/WEIGHT** pentru confirmare.



Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „10:30”.

Apăsati **TIME/WEIGHT**.

Ceasul începe să funcționeze.



Blocare pentru copii

În următorul exemplu vă vom arăta cum se setează funcția de blocare pentru copii.



Cuptorul dispune de o caracteristică de siguranță, care previne pornirea sa accidentală.

Odată ce ați activat caracteristica de blocare pentru copii, nu veți mai putea folosi nicio funcție și nu mai poate avea loc nicio activitate de preparare. Totuși, copilul dvs. va putea să deschidă ușa cuptorului.

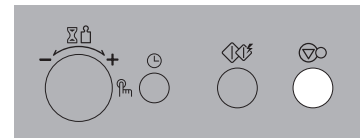
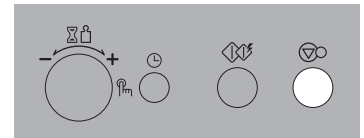
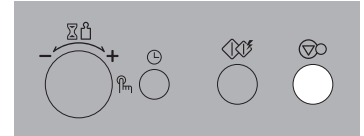
Apăsăți **STOP/CLEAR**.

Țineți apăsat **STOP/CLEAR** până când pe display apare „L” și se aude un BEEP.
Acum caracteristica **CHILD LOCK** (blocare pentru copii) este activată.

Timpul va dispărea de pe display.
Dacă apăsați orice buton, pe display va apărea „L”.

Pentru a dezactiva funcția de blocare pentru copii, țineți apăsat **STOP/CLEAR** până când „L” dispăre.

Veți auzi un BEEP în momentul deblocării.



Preparare la Micro Power

În următorul exemplu vă vom arăta cum se prepară unele alimente cu o putere de 400W timp de 5 minute.



Cuptorul are cinci setări de putere. În mod automat se selectează High Power (putere ridicată), însă rotind **TIME/WEIGHT** veți selecta un nivel diferit de putere.

Alimentele care urmează să fie preparate trebuie puse în recipiente sigure pentru microunde.

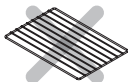
Nu folosiți următoarele accesorii:



Raft superior



Raft inferior



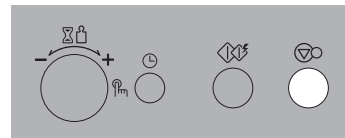
Raft pătrat



Tavă pătrată

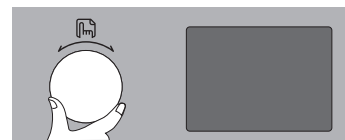
Asigurați-vă că ați instalat corect cuptorul, potrivit descrierilor anterioare din acest manual.

Apăsati **STOP/CLEAR**.



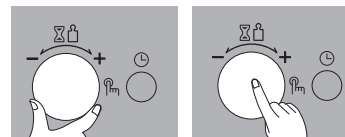
Rotiți **MODE** pentru a selecta **Microunde**.

Este afișat următorul semn: "  "



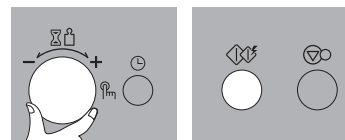
Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „400W”.

Apăsati **TIME/WEIGHT** pentru confirmarea puterii.



Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „5:00”.

Apăsati **START/QUICK START**.



Nivel Micro Power

Acest cuptor dispune de 5 niveluri de putere, pentru a vă oferi un maxim de flexibilitate și control asupra preparării alimentelor. Tabelul de mai jos arată exemple de alimente și nivelurile de putere recomandate pentru prepararea acestora la acest cuptor.



NIVEL DE PUTERE	CAPACITATE	UTILIZARE	ACCESORIU
HIGH (ridicată)	1000 W	<ul style="list-style-type: none">* Fierbere apă* Carne tocată de vită* Preparare bucăți pasăre, pește, legume* Preparare felii de carne moale	Bol care se poate folosi la microunde farfurie
MEDIUM HIGH (medie spre ridicată)	800 W	<ul style="list-style-type: none">* Reîncălzire* Friptură și carne de pasăre* Preparare ciuperci și crustacee* Preparare alimente care conțin brânză și ouă	
MEDIUM (medie)	600 W	<ul style="list-style-type: none">* Coacere prăjituri și biscuiți* Preparare ouă* Preparare creme* Preparare orez, supă	
DEZGHEȚARE / MEDIUM LOW (medie spre scăzută)	400 W	<ul style="list-style-type: none">* Orice fel de dezghețare* Topire unt și ciocolată* Preparare felii de carne mai puțin moale	
LOW (scăzută)	200W	<ul style="list-style-type: none">* Înmuiere unt și brânză* Înmuiere înghețată* Creștere aluat cu drojdie de bere	

Preparare la grătar

În următorul exemplu vă vom arăta cum se folosește grătarul pentru a prepara alimente timp de 12 minute.



Această caracteristică vă permite să obțineți rapid un preparat rumenit și crocant.

Pentru rezultate optime folosiți următoarele accesorii:



Raft superior



Raft superior
+
tavă pentru rumenit

Nu folosiți următoarele accesorii:

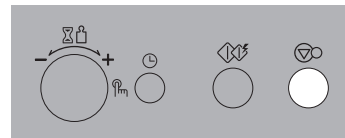


Raft pătrat



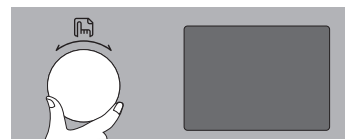
Tavă pătrată

Apăsăți **STOP/CLEAR**.

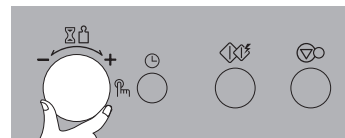


Rotiți **MODE** pentru a selecta **Grill**.

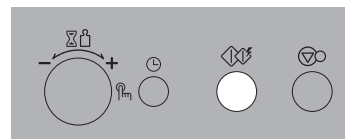
Este afișat următorul semn: "☞"



Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „12:00”.



Apăsăți **START/QUICK START**.



Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie când scoateți alimentele și accesoriile după preparare, deoarece cuptorul și accesoriile vor fi foarte fierbinți.

Preparare combinată la grătar

În următorul exemplu vă vom arăta cum să programați cuptorul la putere micro de 400W și grătarul pentru un timp de preparare de 25 minute.



Cuptorul dispune de o caracteristică de preparare combinată care vă permite să preparați alimente atât cu încălzire, cât și la microunde. De obicei, aceasta înseamnă că prepararea mâncării durează mai puțin.

Puteți seta trei feluri de niveluri de putere micro (200W, 400W și 600W) în modul combinat.

Pentru rezultate optime folosiți următoarele accesorii:

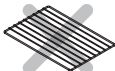


Raft superior



Raft superior
+
tavă pentru ruminet

Nu folosiți următoarele accesorii:

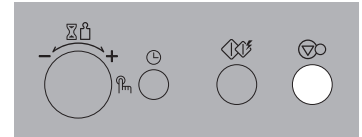


Raft pătrat



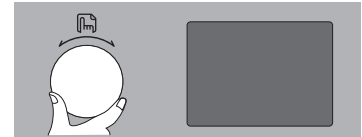
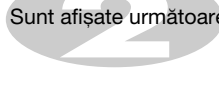
Tavă pătrată

Apăsăți **STOP/CLEAR**.



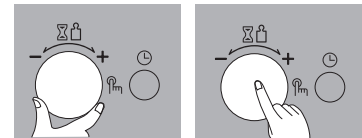
Rotiți **MODE** pentru a selecta **Grill Combi**.

Sunt afișate următoarele semne: "☞", "☞".



Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „400W”.

Apăsăți **TIME/WEIGHT** pentru confirmarea puterii.

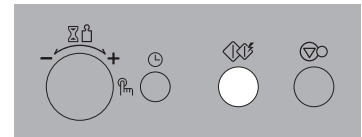


Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „25:00”.



Apăsăți **START/QUICK START**.

Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie când scoateți alimentele și accesoriile după preparare, deoarece cuptorul și accesoriile vor fi foarte fierbinți.



Preîncălzire cu convecție

În următorul exemplu vă vom arăta cum să preîncălziți cuptorul la temperatura de 200°C.



Temperaturile la cuptorul cu convecție variază între 40°C și 100°C ~ 230°C (180°C intră automat la selectarea modului prin convecție).

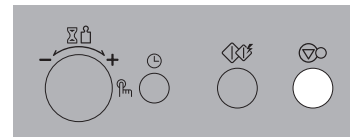
Cuptorul are o funcție de fermentare la temperatura de 40°C. Puteți aștepta până când cuptorul se răcește, deoarece nu puteți folosi funcția de fermentare dacă temperatura cuptorului este de peste 40°C.

Your oven will take a few minutes to reach the selected temperature.

Va dura câteva minute până când cuptorul va ajunge la temperatura selectată. Odată ce a atins temperatura corectă, cuptorul va scoate un sunet BEEP, înștiințându-vă că a ajuns la temperatura corectă.

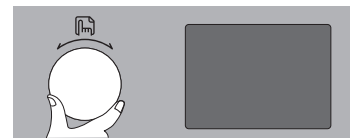
Puneți apoi alimentul în cuptor și dați comanda de începere a preparării.

Apăsați **STOP/CLEAR**.

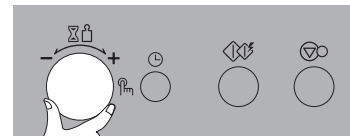


Rotiți **MODE** pentru a selecta **Conv.**

Este afișat următorul semn: "☼"

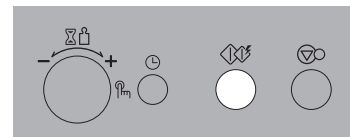


Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „200°C”.



Apăsați **START/QUICK START**.

Preîncălzirea va începe cu afișarea „Pr-H”.

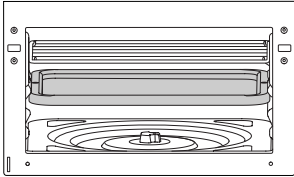


Preparare cu convecție

În următorul exemplu vă vom arăta cum se prepară unele alimente la o temperatură de 230°C timp de 50 minute.

Dacă nu setați o temperatură, cuptorul va selecta automat 180°C; temperatura de preparare poate fi modificată rotind **TIME/WEIGHT**.

PENTRU PREPARARE PE DOUĂ NIVELURI



1. Când preparați o mâncare pe două niveluri, folosiți ambele sertare livrate, tava pătrată pe nivelul inferior și raftul pătrat pe nivelul superior.
2. Când preparați o mâncare pe două niveluri, scoateți celelalte accesorii (tavă de sticlă, rotativ).

PENTRU PREPARARE PE UN NIVEL

Pentru rezultate optime folosiți următoarele accesorii:



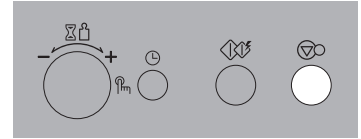
Raft inferior



Tavă pătrată

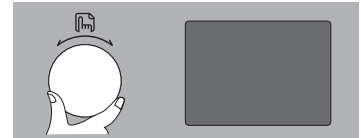
Apăsăți **STOP/CLEAR**.

La prepararea cu convecție trebuie folosită tava metalică sau raftul metalic.



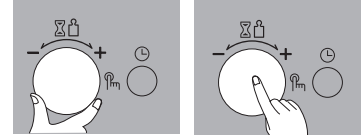
Rotiți **MODE** pentru a selecta **Conv.**

Este afișat următorul semn: "☼"

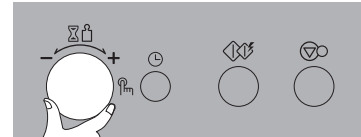


Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „230°C”.

Apăsăți **TIME/WEIGHT** pentru confirmarea temperaturii.

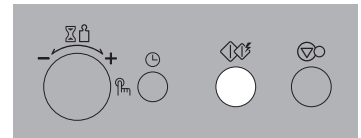


Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „50:00”.



Apăsăți **START/QUICK START**.

Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie când scoateți alimentele și accesorii după preparare, deoarece cuptorul și accesorii vor fi foarte fierbinți.



Preparare combinată cu convecție

În următorul exemplu vă vom arăta cum să programați cuptorul la putere micro de 300W și o temperatură de convecție de 200°C pentru un timp de preparare de 25 minute.



Puteți seta trei feluri de niveluri de putere micro (200W, 300W și 400W).

Pentru rezultate optime folosiți următoarele accesorii:



Raft inferior Raft inferior Tavă pătrată
+
tavă pentru rumenit

Nu folosiți următoarele accesorii:



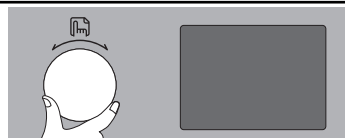
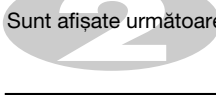
Raft pătrat

Apăsăți **STOP/CLEAR**.



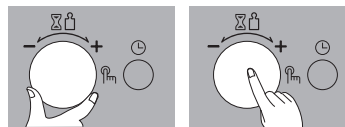
Rotiți **MODE** pentru a selecta **Conv. Combi**.

Sunt afișate următoarele semne: "☞", "☞".



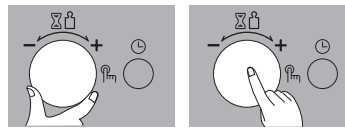
Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „300W”.

Apăsăți **TIME/WEIGHT** pentru confirmarea puterii.

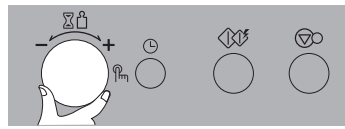


Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „200°C”.

Apăsăți **TIME/WEIGHT** pentru confirmarea temperaturii.

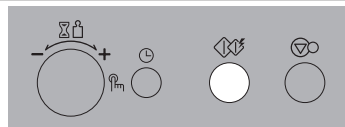


Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „25:00”.



Apăsăți **START/QUICK START**.

Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie când scoateți alimentele și accesoriile după preparare, deoarece cuptorul și accesoriile vor fi foarte fierbinți.



Pornire rapidă

În următorul exemplu vă vom arăta cum se setează un timp de preparare de 2 minute pe putere ridicată (1000W).



Caracteristica de pornire rapidă vă permite să setați intervale de 30 secunde pentru preparare la putere ridicată (HIGH) (1000W) printr-o apăsare a butonului **Start/Quick Start**.

Alimentele care urmează să fie preparate trebuie puse în recipiente sigure pentru microunde.

Nu folosiți următoarele accesorii:



Raft superior



Raft inferior

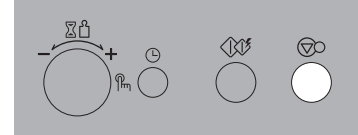


Raft pătrat

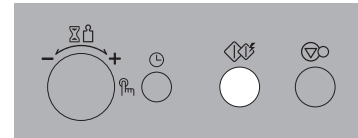


Tavă pătrată

Apăsați **STOP/CLEAR**.



Apăsați **START/QUICK START** de patru ori pentru a selecta 2 minute pe putere ridicată (HIGH) (1000W).



Cuptorul se va porni înainte de a fi terminat cea de-a patra apăsare.

Un timp de preparare mai lung sau mai scurt

În următorul exemplu vă vom arăta cum se modifică programele prestabilite COOK (preparare) pentru un timp de preparare mai lung sau mai scurt.



Dacă constatați că preparatul nu este gata sau se arde când folosiți programul prestabilit COOK, puteți mări sau micșora timpul de preparare rotind **TIME/WEIGHT**.

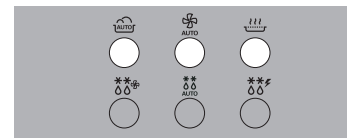
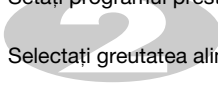
Puteti mări sau micșora timpul de preparare (cu excepția modului de dezghețare) în orice moment rotind **TIME/WEIGHT**.

Apăsati **STOP/CLEAR**.



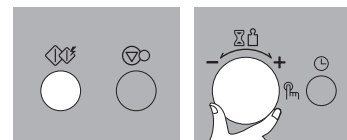
Setați programul prestabilit **COOK** dorit.

Selectați greutatea alimentelor.



Apăsati **START/QUICK START**.

Rotiți **TIME/WEIGHT**.



Timpul de preparare se va mări sau se va micșora.

Păstrarea la cald

În următorul exemplu vă vom arăta cum se păstrează alimentele calde la o temperatură de 90°C timp de 30 minute.



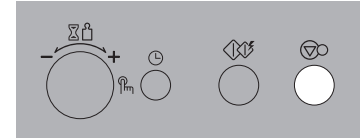
Temperatura cuptorului poate varia între 30°C și 90°C când se selectează funcția de păstrare la cald.


Când apăsați butonul de păstrare la cald, inițial se setează temperatura de 60°C.

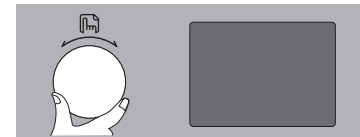
Va dura câteva minute până când cuptorul va ajunge la temperatura selectată.

După ce a ajuns la temperatura corectă, cuptorul va genera un sunet de tip BEEP.

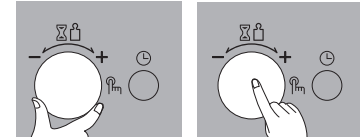
Apăsați **STOP/CLEAR**.



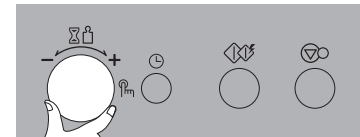
Rotiți **MODE** până când pe display apare „60°C”.
Este afișat următorul semn: “”



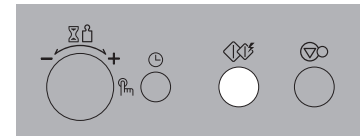
Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „90°C”.
Apăsați **TIME/WEIGHT** pentru confirmarea temperaturii.



Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „30:00”.



Apăsați **START/QUICK START**.



Preparare automată

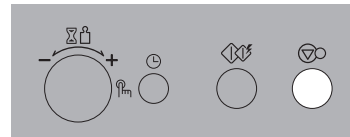
În următorul exemplu vă vom arăta cum se prepară 0,6kg legume congelate.



Sunt programate meniuri de preparare automată.

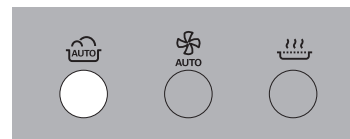
Funcția de preparare automată vă permite să preparați majoritatea mâncărurilor preferate, selectând tipul alimentului și greutatea acestuia.

Apăsati **STOP/CLEAR**.



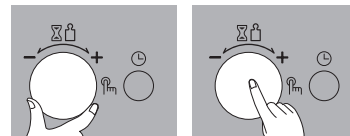
Apăsati **Auto cook**.

Este afișat următorul semn: "  "



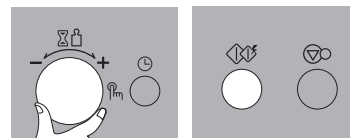
Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „Ac 3”.

Apăsati **TIME/WEIGHT** pentru confirmarea categoriei.




Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „0,6kg”.

Apăsati **START/QUICK START**.



Când preparați o mâncare, puteți mări sau micșora timpul de preparare rotind **TIME/WEIGHT**.

GHID DE PREPARARE AUTOMATĂ

Funcție	Categorie		Limită de greutate	Ustensile	Temperatura alimentului	Instrucțiuni																
Preparare automată	AC 1	Cartofi în coajă	0,2 ~ 1,0 kg	Raft superior 	Temperatura camerei	Choose medium sized potatoes 180-220g. Alegeți 180-220g cartofi de dimensiune potrivită. Spălați și ștergeți cartofii. Înțepați cartofii cu furculița în câteva locuri. Puneți cartofii pe raft. Ajustați greutatea și apăsați pe start. Când se aude un Beep, întoarceți alimentul. După preparare, acoperiți cu folie de aluminiu și lăsați să stea timp de 5 minute.																
	AC 2	Legume franțuzești	0,2~0,8 kg	Bol sigur pentru utilizarea la microunde	Temperatura camerei	Puneți legumele într-un bol sigur pentru utilizarea la microunde. Adăugați apă corespunzător cantității. ** 0,2kg – 0,4kg : 2 linguri ** 0,2kg – 0,4kg : 4 linguri Acoperiți cu folie din plastic. Puneți alimentele în cuptor. După preparare, amestecați 3-4 secunde. Acoperiți și lăsați să mai stea timp de 3 minute.																
	AC 3	Legume congelate	0,2~0,8 kg	Bol sigur pentru utilizarea la microunde	Congelat	Puneți legumele într-un bol sigur pentru utilizarea la microunde. Adăugați apă corespunzător cantității. ** 0,2kg – 0,4kg : 2 linguri ** 0,2kg – 0,4kg : 4 linguri Acoperiți cu folie din plastic. Puneți alimentele în cuptor. După preparare, amestecați 3-4 secunde. Acoperiți și lăsați să mai stea timp de 3 minute.																
	AC 4	Orez / paste	0,1~0,3 kg	Bol sigur pentru utilizarea la microunde	Temperatura camerei	Puneți orezul/pastele și apa clocotită cu 1/4 până la 1 linguriță sare într-un bol adânc și larg (3 l). <table border="1" data-bbox="833 796 1506 891"> <thead> <tr> <th colspan="2">Greutate</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Capac</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Apă</td> <td>Orez</td> <td>250ml</td> <td>500ml</td> <td>750ml</td> <td>Acoperiți și aerisiți cu folie</td> </tr> <tr> <td>Paste</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>Descoperit</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Orez - după preparare, acoperiți și lăsați să stea timp de 5 minute sau până când se absoarbe apa. ** Paste - în timpul preparării, amestecați de câteva ori dacă este necesar. După preparare, lăsați să mai stea timp de 1-2 minute. Clătiți pastele cu apă rece.</p>	Greutate		100g	200g	300g	Capac	Apă	Orez	250ml	500ml	750ml	Acoperiți și aerisiți cu folie	Paste	400ml	800ml	1200ml
Greutate		100g	200g	300g	Capac																	
Apă	Orez	250ml	500ml	750ml	Acoperiți și aerisiți cu folie																	
	Paste	400ml	800ml	1200ml	Descoperit																	

GHID DE PREPARARE AUTOMATĂ

Funcție	Categorie		Limită de greutate	Ustensile	Temperatura alimentului	Instrucțiuni
Preparare automată	AC 5	Prăjitură	0,5 ~ 1,0 kg	Formă de prăjitură din sticlă termorezistentă pe raftul inferior	Temperatura camerei	Respectați cu atenție rețeta de prăjitură pufoasă de mai jos. Puneți prăjitura în cuptor pe raftul inferior.
	AC 6	Mâncare semipreparată, refrigerată	0,3 ~ 0,6 kg	Propria tăviță	Păstrat la frigider	Înțeptați cu o frigăruie prin folie. Puneți mâncarea pe tava de sticlă. După preparare, lăsați să stea 2 minute. - Care pot fi amestecate, de ex.: spaghetti bolognese, tocană de vită - Care nu pot fi amestecate, de ex.: lasagne, plăcintă țărăneasă Notă: Pentru alimentele aflate în pungi, înțeptați porția de carne și de orez/paste în câteva locuri. - La alimentele care pot fi amestecate, amestecați dacă este necesar.
	AC 7	Mâncare preparată, congelată	0,3 ~ 0,6 kg	Propria tăviță	Congelat	Puneți mâncarea congelată pe tava de sticlă, fără a o acoperi.
	AC 8	Supă/sos	0,2 ~ 0,8 kg	Bol sigur pentru utilizarea la microunde	Temperatura camerei	Turnați supă/sosul într-un bol sigur pentru utilizarea la microunde. Acoperiți cu folie din plastic. Puneți alimentele în cuptor. După preparare, amestecați și acoperiți înainte de a lăsa să mai stea timp de 3 minute. Amestecați din nou.

* AC 5 Rețetă de prăjitură pufoasă (0,5 kg)

Ingrediente	Rețetă
170g făină 170g zahăr 100ml apă 125g ouă 50g unt topit 10g praf de copt	<ol style="list-style-type: none"> Amestecați ouăle și zahărul într-un bol timp de 2-3 minute la putere maximă. Adăugați untul topit, făina, praful de copt și apa. Amestecați bine cu o spatulă. Ungeți baza formei de sticlă termorezistente și tapetați-o cu hârtie de copt. Turnați aluatul și neteziți suprafața.

Frigere automată

În următorul exemplu vă vom arăta cum se prepară 1,4kg de friptură de vită.



Funcția de frigere automată vă permite să preparați cu ușurință majoritatea mâncărilor preferate, selectând tipul alimentului și introducând greutatea acestuia.

Pentru rezultate optime folosiți următoarele accesorii:



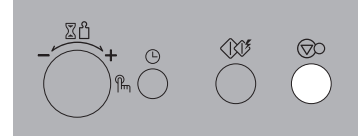
Raft inferior + tavă pentru rumenit

PRECAUȚII:

Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie când scoateți alimentele și accesoriile după preparare, deoarece cuptorul și accesoriile vor fi foarte fierbinți.

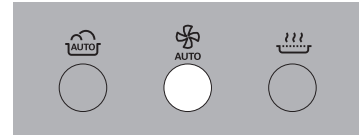
Apăsăți **STOP/CLEAR**.

1



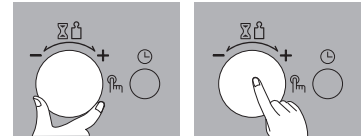
Apăsăți **Auto Roast**.

Este afișat următorul semn: "  "



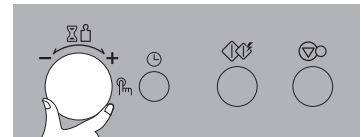
Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „Ar 1”.

Apăsăți **TIME/WEIGHT** pentru confirmarea categoriei.



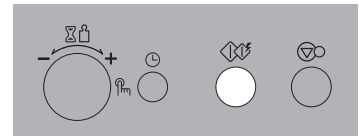
Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „1,4kg”.

4




Apăsăți **START/QUICK START**.

Când preparați o mâncare, puteți mări sau micșora timpul de preparare rotind **TIME/WEIGHT**.



GHID DE PREPARARE AUTOMATĂ

<i>Funcție</i>	<i>Categorie</i>		<i>Limită de greutate</i>	<i>Ustensile</i>	<i>Temperatura alimentului</i>	<i>Instrucțiuni</i>
Frigere automată 	Ar 1	Friptură de vită	0,5 ~ 1,5 kg	Raft inferior pe tava pentru rumenit	Păstrat la frigider	Ungeți carnea cu ulei. Așezați pe raftul inferior pe tava pentru rumenit. Când se aude un Beep, întoarceți alimentul. După preparare, acoperiți cu folie de aluminiu și lăsați să stea timp de 10 minute.
	Ar 2	Friptură de porc	0,5 ~ 1,5 kg	Raft inferior pe tava pentru rumenit	Păstrat la frigider	Ungeți carnea cu ulei. Așezați pe raftul inferior pe tava pentru rumenit. Când se aude un Beep, întoarceți alimentul. După preparare, acoperiți cu folie de aluminiu și lăsați să stea timp de 10 minute.
	Ar 3	Pui întreg fript	0,8 ~ 1,5 kg	Raft inferior pe tava pentru rumenit	Păstrat la frigider	Spălați și scoateți pielea. Ungeți puiul cu ulei. Legați copanele cu o ață de bumbac. Așezați pe raftul inferior pe tava pentru rumenit. Când se aude un Beep, întoarceți alimentul. După preparare, acoperiți cu folie de aluminiu și lăsați să stea timp de 10 minute.

Preparare cu crustă

În următorul exemplu vă vom arăta cum se prepară 0,4kg pizza congelată.



Această caracteristică vă permite să preparați alimente cu crustă.

Pentru rezultate optime folosiți următoarele accesorii:

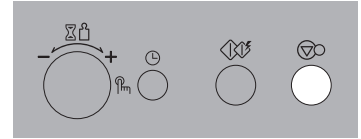


Tavă pentru rumenit +
raft superior (sau raft inferior)

PRECAUȚII:

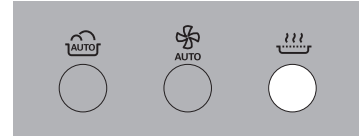
1. Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie când scoateți tava pentru rumenit din cuptor. Este foarte fierbinte.
2. Nu puneți tava pentru rumenit pe o masă sau pe o suprafață din sticlă, dacă este fierbinte. Asigurați-vă întotdeauna că utilizați un suport sau o tavă.
3. Nu folosiți această tavă pentru rumenit cu un produs de un model diferit. Poate provoca un incendiu sau deteriorarea iremediabilă a produsului.

Apăsăți **STOP/CLEAR**.



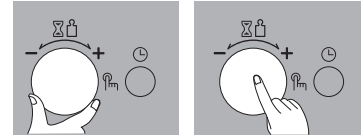
Apăsăți **Crisp Cook**.

Sunt afișate următoarele semne: "  ".

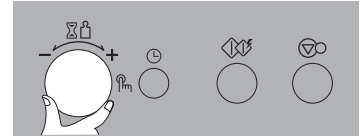


Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „cc 1”.

Apăsăți **TIME/WEIGHT** pentru confirmarea categoriei.

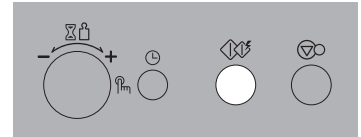


Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „0,4kg”.




Apăsăți **START/QUICK START**.

Când preparați o mâncare, puteți mări sau micșora timpul de preparare rotind **TIME/WEIGHT**.



REȚETĂ PENTRU PREPARARE CU CRUSTĂ

Funcție	Categorie		Limită de greutate	Ustensile	Temperatura alimentului	Instrucțiuni
Preparare cu crustă 	cc1	Pizza congelată	0,3 ~ 0,5 kg	Tavă pentru rumenit pe raftul superior	Congelată	<p>Această funcție se folosește la prepararea pizzei congelate. Scoateți toate ambalajele și puneți pizza pe tava pentru rumenit, pe raftul superior. După preparare, lăsați să mai stea timp de 1-2 minute.</p> <p>PRECAUȚII: Vasul și cuptorul vor fi foarte FIERBINȚI. Folosiți mănuși de bucătărie.</p>
	cc 2	Pizza proaspătă	0,6 kg	Tavă pentru rumenit pe raftul inferior	Păstrată la frigider	Respectați cu atenție rețeta de pizza proaspătă de mai jos. Puneți pizza pe tava pentru rumenit în cuptor pe raftul inferior.
	cc 3	Quiche congelat	0,3 ~ 0,6 kg	Tavă pentru rumenit pe raftul superior	Congelat	Puneți cârnatul pe tava pentru rumenit. Procedați ca mai sus.
	cc 4	Quiche proaspăt	0,8 kg	Tavă pentru rumenit pe raftul inferior	Păstrat la frigider	Respectați cu atenție rețeta de quiche proaspăt de mai jos. Puneți produsul pe tava pentru rumenit în cuptor pe raftul inferior.
	cc 5	Plăcintă cu fructe proaspete	0,8 kg	Tavă pentru rumenit pe raftul inferior	Păstrată la frigider	Respectați cu atenție rețeta de „Plăcintă cu mere cu o singură foaie” de mai jos. Puneți produsul pe tava pentru rumenit în cuptor pe raftul inferior.
	cc 6	Piept de pui	0,2 ~ 0,8 kg	Tavă pentru rumenit pe raftul superior	Păstrat la frigider	Puneți pieptii de pui pe tava pentru rumenit. Puneți tava pentru rumenit în cuptor pe raftul superior. Când se aude un Beep, întoarceți alimentul.
	cc 7	Aripi de pui	0,2 ~ 0,8 kg	Tavă pentru rumenit pe raftul superior	Păstrate la frigider	Folosiți cartofi semipreparați pentru cuptor. Puneți cartofii în tava pentru rumenit cu 60g brânză rasă. Puneți tava pentru rumenit pe raftul inferior.
	cc 8	Cartofi franțuzești	1,0 kg	Tavă pentru rumenit pe raftul inferior	Temperatură a camerei	Folosiți cartofi semipreparați pentru cuptor. Puneți cartofii în tava pentru rumenit cu 60g brânză rasă. Puneți tava pentru rumenit pe raftul inferior.

*** REȚETĂ PENTRU PREPARARE CU CRUSTĂ (CC2/CC4/CC5)**

	<i>Ingrediente</i>	<i>Rețetă</i>
cc2 Pizza proaspătă	1 blat de pizza 60 g sos de pizza 150 g cașcaval ras 70 g ardei 40 g ceapă 50 g șuncă	Puneți blatul pe tava pentru rumenit și înțepați suprafața cu o furculiță. Puneți sosul de pizza, 50g cașcaval ras, ardeii, ceapa, șunca și 100g cașcaval ras deasupra. Puneți tava pentru rumenit pe raftul inferior.
cc4 Quiche cu ceapă și costiță	1 pachet de foi de plăcintă 140 g ceapă 3 felii costiță 3 ouă 300 g frișcă 120 g lapte 120 g cașcaval ras	Căliți ceapa tocată și costița într-o tigaie. Amestecați ouăle, frișca, laptele și cașcavalul ras. Puneți foile pe tava pentru rumenit și înțepați suprafața cu o furculiță. Puneți ceapa și costița pe foi și turnați amestecul. Puneți tava pentru rumenit pe raftul inferior.
cc5 Plăcintă cu mere cu o singură foaie	1 pachet aluat de plăcintă 3/4 ceașcă zahăr alb 2 linguri unt înmuiat 1/3 ceașcă făină 1/4 linguriță nucșoară măcinată 2 mere proaspete fără cotoare, curățate de coajă și feliate	Puneți foaia pe tava pentru rumenit și înțepați suprafața cu o furculiță. Amestecați zahărul cu untul. Adăugați făina și nucșoara și amestecați bine. Puneți 1/2 din amestec pe foaie. Aranjați merele peste amestec și deasupra acestora turnați restul de amestec. Puneți tava pentru rumenit pe raftul inferior.

Dezghețare automată



Cuptorul are patru setări pentru dezghețare: **Carne, carne de pasăre,** pește și pâine; fiecare categorie de dezghețare are setări de putere diferite.

Alimentele care urmează să fie preparate trebuie puse în recipiente sigure pentru microunde.

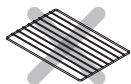
Nu folosiți următoarele accesorii:



Raft superior



Raft inferior



Raft pătrat

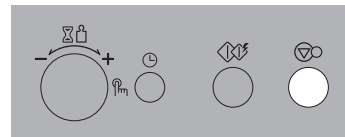


Tavă pătrată

Temperatura și densitatea alimentelor variază; vă recomandăm ca alimentele să fie verificate înainte de începerea preparării. Acordați o atenție deosebită bucăților mari de carne și pui, unele alimente nu trebuie decongelate total înainte de preparare. De exemplu, peștele se prepară atât de repede, încât este uneori mai bine să se înceapă prepararea în timp ce este încă ușor congelat. Acest lucru va necesita un timp de așteptare, pentru ca mijlocul să se dezghețe. În următorul exemplu vă vom arăta cum se dezgheată carne congelată de pasăre.

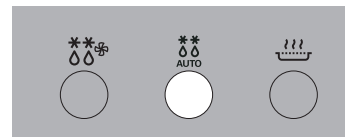
Apăsati **STOP/CLEAR**.

Cântăriți alimentele pe care doriți să le decongeleți. Asigurați-vă că ați scos orice legături metalice sau ambalaje; așezați apoi alimentul într-un vas sigur pentru utilizare la microunde, pe tava de sticlă din cuptor, și închideți ușa cuptorului.



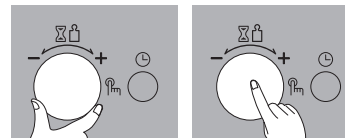
Apăsati **Auto Defrost**.

Este afișat următorul semn: "  "



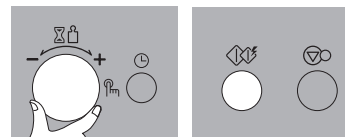
Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „DEF2”.

Apăsati **TIME/WEIGHT** pentru confirmarea categoriei.



Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „0.8kg” pentru greutatea alimentului congelat.

Apăsati **START/QUICK START**.



În timpul dezghețării, cuptorul va scoate un sunet „BEEP”, moment în care trebuie să deschideți ușa cuptorului, să întorcăți alimentul și să-l separați pentru a asigura o decongelare uniformă. Scoateți părțile care s-au decongelat sau acoperiți-le pentru a ajuta la o dezghețare lentă. După ce verificați, închideți ușa cuptorului și apăsați **Start/Quick Start** pentru a relua dezghețarea.

Cuptorul nu va opri dezghețarea (chiar dacă se aude un „beep”) decât dacă se deschide ușa.

Ghid pentru dezghețare

- Alimentele care urmează să fie dezghețate trebuie să fie puse într-un recipient potrivit, sigur pentru utilizarea la microunde, care se așază neacoperit pe tava de sticlă.
- Dacă este necesar, protejați porțiuni mici de carne sau pasăre cu bucăți netede de folie de aluminiu. Acest procedeu va preveni încălzirea porțiunilor respective în timpul decongelării. Asigurați-vă că folia nu atinge pereții cuptorului.
- Separați elementele ca felii de carne, carne tocată, cârnați și costiță cât mai repede posibil.

Când se aude un BEEP, întoarceți alimentul. Scoateți porțiunile decongelate. Continuați dezghețarea bucăților rămase.

După decongelare, lăsați să mai stea până când se dezgheață complet.

Funcție	Categorie		Limită de greutate	Ustensile	Aliment
Dezghețare automată	dEF1	Carne	0,1 ~ 4,0 kg	Farfurie sigură pentru utilizare la microunde	Carne tocată de vită, mușchi, bucăți pentru tocană, mușchi de vită, friptură conservată, friptură din pulpă de vită, burger de vită. Bucăți de carne de porc, bucăți de carne de miel, rulouri de carne, cârnați, cotlete (2cm). Când se aude un beep, întoarceți alimentul. După dezghețare, acoperiți cu folie de aluminiu și lăsați să stea timp de 5-15minute.
	dEF2	Carne de pasăre			Fileuri, cotlete, pește întreg, fructe de mare. Când se aude un beep, întoarceți alimentul. După decongelare, lăsați să mai stea timp de 10-20 minute.
	dEF3	Pește			Fileuri, cotlete, pește întreg, fructe de mare. Când se aude un beep, întoarceți alimentul. După decongelare, lăsați să mai stea timp de 10-20 minute.
	dEF4	Pâine	0,1 ~ 0,5 kg	Prosop de hârtie	Pâine feliată, chec, baghetă etc. După dezghețare, lăsați să mai stea timp de 1 minut.

Dezghețare combinată



Cuptorul are patru setări pentru dezghețare combinată: Carne, carne de pasăre, pește și pâine; fiecare categorie de dezghețare are setări de putere diferite.

Cuptorul dispune de o caracteristică de dezghețare combinată care vă permite să preparați alimente atât cu încălzire, cât și la microunde. Această funcție oferă rezultate mai bune pentru dezghețarea alimentelor.

Pentru rezultate optime folosiți următoarele accesorii:

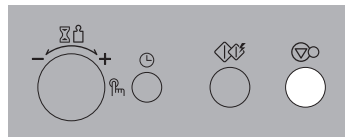


Raft superior

Temperatura și densitatea alimentelor variază; vă recomandăm ca alimentele să fie verificate înainte de începerea preparării. Acordați o atenție deosebită bucăților mari de carne și pui, unele alimente nu trebuie decongelate total înainte de preparare. De exemplu, peștele se prepară atât de repede, încât este uneori mai bine să se înceapă prepararea în timp ce este încă ușor congelat. Acest lucru va necesita un timp de așteptare, pentru ca mijlocul să se dezghețe. În următorul exemplu vă vom arăta cum se dezgheată carne congelată de pasăre.

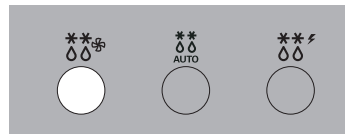
Apăsăți **STOP/CLEAR**.

Cântăriți alimentele pe care doriți să le decongelati. Asigurați-vă că ați scos orice legături metalice sau ambalaje; așezați apoi alimentul într-un vas sigur pentru utilizare la microunde, pe raftul superior din cuptor, și închideți ușa cuptorului.



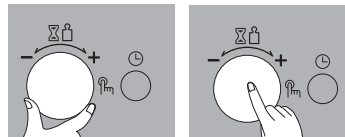
Apăsăți **Combi Defrost**.

Este afișat următorul semn: " ** " "

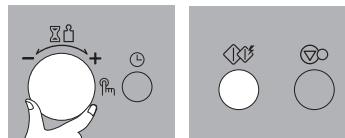


Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „DEF2”.

Apăsăți **TIME/WEIGHT** pentru confirmarea categoriei.



Introduceți greutatea alimentului congelat pe care urmează să-l dezghețați. Rotiți **TIME/WEIGHT** până când pe display apare „0.8kg” pentru greutatea alimentului congelat.



Apăsăți **START/QUICK START**.

În timpul decongelării, cuptorul va scoate un sunet „BEEP”, moment în care deschideți ușa cuptorului, întoarceți alimentul și separați pentru a asigura o decongelare uniformă. Scoateți părțile care s-au decongelat sau acoperiți-le pentru a ajuta la o dezghețare lentă. După ce verificați, închideți ușa cuptorului și apăsați **Start/Quick Start** pentru a relua dezghețarea.


Cuptorul nu va opri dezghețarea (chiar dacă se aude un „beep”) decât dacă se deschide ușa.

Ghid pentru dezghețare

- Dacă este necesar, protejați porțiuni mici de carne sau pasăre cu bucăți netede de folie de aluminiu. Acest procedeu va preveni încălzirea porțiunilor respective în timpul decongelării. Asigurați-vă că folia nu atinge pereții cuptorului.
- Separați elementele ca felii de carne, carne tocată, cârnați și costiță cât mai repede posibil.

Când se aude un BEEP, întoarceți alimentul. Scoateți porțiunile decongelate. Continuați dezghețarea bucăților rămase.

După decongelare, lăsați să mai stea până când se dezgheață complet.

<i>Funcție</i>	<i>Categorie</i>		<i>Limită de greutate</i>	<i>Ustensile</i>	<i>Aliment</i>
Dezghețare combinată	dEF1	Carne	0,1 ~ 4,0 kg	Raft superior (Dacă alimentul este prea mare pentru a fi dezghețat pe raftul superior, folosiți raftul inferior) 	Carne tocată, mușchi, bucăți pentru tocană, mușchi de vită, friptură conservată, friptură din pulpă de vită, burger de vită. Bucăți de carne de porc, bucăți de carne de miel, rulouri de carne, cârnați, cotlete (2cm). Când se aude un beep, întoarceți alimentul. După dezghețare, acoperiți cu folie de aluminiu și lăsați să stea timp de 5-15 minute.
	dEF2	Carne de pasăre			Pui întreg, copane, piept, piept de curcan (sub 2,0 kg). Când se aude un beep, întoarceți alimentul. După dezghețare, acoperiți cu folie de aluminiu și lăsați să stea timp de 20-30 minute.
	dEF3	Pește			Fileuri, cotlete, pește întreg, fructe de mare. Când se aude un beep, întoarceți alimentul. După dezghețare, acoperiți cu folie de aluminiu și lăsați să stea timp de 10-20 minute.
	dEF4	Pâine	0,1 ~ 0,5 kg		Pâine feliată, chec, baghetă etc. După dezghețare, lăsați să mai stea timp de 1 minut.

Dezghetare rapidă



Alimentele care urmează să fie preparate trebuie puse în recipiente sigure pentru microunde.

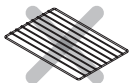
Nu folosiți următoarele accesorii:



Raft superior



Raft inferior



Raft pătrat

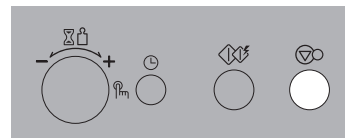


Tavă pătrată

Folosiți această funcție pentru a decongela foarte rapid numai 0,5kg carne tocată. Acest lucru va necesita un timp de așteptare, pentru ca mijlocul să se dezghețe. În următorul exemplu vă vom arăta cum se decongelează 0,5kg carne congelată.

Apăsati **STOP/CLEAR**.

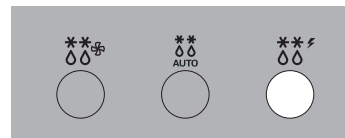
Cântăriți alimentele pe care doriți să le decongelați. Asigurați-vă că ați scos orice legături metalice sau ambalaje; așezați apoi alimentul în cuptor și închideți ușa cuptorului.



Apăsati **QUICK DEFROST**. (Alegeți 0,5kg carne).

Este afișat următorul semn: “****f**”

Cuptorul pornește automat.



În timpul dezghetării, cuptorul va scoate un sunet „BEEP”, moment în care deschideți ușa cuptorului, întoarceți alimentul și separați-l pentru a asigura o decongelare uniformă. Scoateți părțile care s-au decongelat sau acoperiți-le pentru a ajuta la o dezghetare lentă.

Închideți ușa cuptorului și apăsați **START/QUICK START** pentru a relua dezghetarea.

Cuptorul nu va opri dezghetarea (chiar dacă se aude un „beep”) decât dacă se deschide ușa.

Ghid pentru dezghețare rapidă

- Folosiți această funcție pentru a decongela rapid carne tocată.
- Scoateți complet carnea din ambalaj. Puneți carnea pe o farfurie sigură pentru utilizarea la microunde.
- Când se aude un beep, scoateți carnea din cuptorul cu microunde, întoarceți-o și puneți-o înapoi în cuptor.
- Apăsati start pentru a continua. La sfârșitul programului, scoateți carnea din cuptorul cu microunde, acoperiți-o cu folie și lăsați-o să stea timp de 5-15 minute sau până când se dezgheată complet.

<i>Funcție</i>	<i>Categorie</i>	<i>Limită de greutate</i>	<i>Ustensile</i>	<i>Aliment</i>
Dezghețare rapidă	Carne tocată	0,5 kg	Farfurie sigură pentru utilizare la microunde	Carne tocată. După dezghețare, acoperiți cu folie de aluminiu și lăsați să stea timp de 5-15 minute.

Curățare

EZ



Cuptorul are o funcție specială de îndepărtare a mirosurilor.

Puteti folosi funcția EZ fără ca în cuptor să se afle vreun aliment.

În următorul exemplu vă vom arăta cum se îndepărtează mirosul din cuptor.

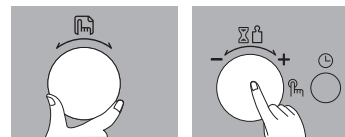
Apăsati **STOP/CLEAR**.



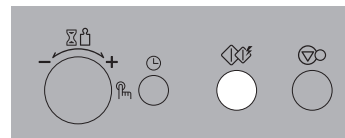
Rotiți **MODE** până când pe display apare „230°C”.

Este afișat următorul semn: “”.

Apăsati **TIME/WEIGHT** pentru confirmarea modului.



Apăsati **START/QUICK START**.



Vase testate în conformitate

cu EN 60705

Funcție	Aliment	Setare de putere la microunde	Temperatura de încălzire în °C	Note
Dezghetare la microunde	Carne	200W, 10~11 min. sau funcția de pe tasta Auto	-	Puneți o farfurie plată în centrul tăvii de sticlă. Întoarceți după jumătate din timpul total de preparare. Sau utilizați funcția „Auto defrost 1(0.5kg)”.
Preparare la microunde	Cremă	400W, 25~30 min	-	Puneți un vas Pyrex în centrul tăvii de sticlă.
	Prăjitură pufoasă	1000W, 4~5 min	-	Puneți un vas Pyrex ø22cm în centrul tăvii de sticlă.
	Ruladă de carne	600W, 13~17min	-	Puneți un vas Pyrex în centrul tăvii de sticlă.
Preparare combinată cu microunde	Cartofi gratinați	400W, 25~29min	200°C	Puneți un vas Pyrex ø22cm pe raftul inferior.
	Prăjitură	-	180°C	Puneți un vas Pyrex ø22cm pe raftul inferior.
	Pui	300W, 38~42min sau funcția de pe tasta Auto	200°C	Așezați puiul, cu pieptul în jos, pe raftul inferior pe tava pentru rumenit. Întoarceți după jumătate din timpul total de preparare. Sau utilizați funcția „Auto Roast 3(1,3kg)”.

Ustensile sigure pentru microunde

Nu folosiți ustensile metalice sau cu ornamente metalice la funcția 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 cuptor. 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 la microunde. Puneți ustensila respectivă lângă un bol din sticlă umplut cu apă, folosind funcția 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 la 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 la funcția cu microunde. Aveți probabil multe obiecte la îndemână în bucătărie care să poată fi folosite imediat ca echipament de preparare termică la microunde. Citiți cu atenție următoarea listă.

Farfurii întinse

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

Sticlărie

Vasele din sticlă termorezistentă sunt sigure pentru utilizarea la microunde. Acestea includ toate tipurile de vase din sticlă calită pentru cuptor. Totuși, nu folosiți sticlărie delicată, cum ar fi pahărelele sau paharele de vin, deoarece acestea se pot sparge pe măsură ce alimentul se încinge.

Recipiente din material plastic

Acestea pot fi folosite pentru alimente care urmează să fie încălzite 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 la funcția cu microunde, cu condiția ca timpul de preparare să fie scurt și alimentele ce urmează a fi preparate să fie sărace în grăsimi și apă. De asemenea, prosoapele din hârtie sunt foarte utile pentru împachetarea alimentelor și pentru tapetarea tăvilor în care se prepară alimente grase precum slămina. În general, evitați produsele din hârtie colorată, deoarece culoarea poate „ieși”. Unele produse din hârtie reciclată pot conține impurități care pot forma un arc electric sau foc dacă sunt folosite la 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 la funcția 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 regulă potrivite pentru a fi utilizate la funcția cu microunde, însă trebuie testate pentru a fi sigur.

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 utilizare la 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. Supraveheați întotdeauna alimentele în timpul preparării. Funcția cu microunde dispune de un bec care se aprinde automat când cuptorul este în funcțiune, astfel încât să puteți vedea în interior și verifica progresul preparatului. Instrucțiunile din rețete de a ridica, amesteca și alte asemenea trebuie considerate ca pași minimi recomandați. Dacă pare că alimentul nu se prepară bine, faceți ajustările necesare, pe care le considerați adecvate pentru corectarea problemei.

Factori care afectează timpii de preparare la microunde

Timpii de preparare sunt afectați de mulți factori. Temperatura ingredientelor folosite la o rețetă determină o mare diferență între timpii de preparare. De exemplu, coptul unei prăjituri preparate cu unt, lapte și ouă reci ca gheața durează mult mai mult decât al unei prăjituri preparate cu ingrediente la temperatura camerei. Toate rețetele din această carte oferă o serie de timpii de preparare. În general, veți constata că alimentele nu sunt complet preparate la timpii de la limita inferioară 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 timpii de preparare, deoarece un preparat ars este pierdut. 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, fierțe 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 exterioare 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 de câteva ori alimentele înalte în timpul preparării.

Conținutul în apă al alimentelor

Deoarece căldura generată de microunde determină evaporarea apei, alimentele relativ uscate, cum ar fi fripturile și unele legume, trebuie fite stropite cu apă înainte de preparare, fite 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 bucăți de carne cu os sau cu grăsimi, pentru a preveni frigerea neuniformă sau excesivă.

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 un treime când preparați o rețetă cu jumătate din cantitate.

Forma alimentelor

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

Este un tip de acoperire mai lejer decât un capac sau un film, prin urmare preparatul se poate usca ușor. Însă, având în vedere că este un tip de acoperire mai lejer 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 niciun caz unele deasupra altora.

Caracteristicile alimentelor și preparare la microunde

Amestecare

Amestecarea reprezintă una dintre cele mai importante tehnici folosite la microunde. La prepararea obișnuită a alimentelor, acestea sunt amestecate pentru a se omogeniza. Alimentele preparate la microunde sunt amestecate pentru a împrăști și redistribui căldura. Amestecați întotdeauna din exterior către centru, deoarece partea exterioară a alimentelor se încălzește mai întâi.

Întorcere

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 întorceți puilul tăiat în bucăți și feliiile de carne.

Așezarea porțiunilor mai groase cu fața în sus

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

Protecție

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

Ridicare

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

Întepare

Alimentele acoperite de o cochilie, piele sau membrană probabil că se vor arde în cuptor dacă nu sunt întepate 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, încât este necesar să le testați frecvent. Unele alimente sunt lăsate la 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 interioară a alimentelor va crește între 3°C și 8°C în timpul de așteptare.

Timp de așteptare

Adesea, alimentele sunt lăsate să stea 3-10 minute după ce au fost scoase din cuptor. 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 garnitură 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. Tava metalică poate fi spălată cu mâna sau în mașina de spălat vase.

2. Păstrați curat exteriorul cuptorului

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

3. Dacă se acumulează aburi în interiorul sau în jurul părții exterioare a ușii cuptorului, ștergeți panourile cu o cârpă moale. Această situație poate apărea atunci când cuptorul este folosit în condiții de umiditate crescută și în niciun caz nu indică un defect al aparatului.
4. Ușa și garniturile 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.
5. Nu folosiți curățătoare cu abur.
6. Deconectați cuptorul de la priză când curățați panoul de control cu o cârpă udă sau dacă pulverizați apă pe geamul de control pentru curățare. Dacă nu îl deconectați de la priză, produsul poate începe să funcționeze prin apăsarea butonului Quick Start.

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. Fie becul s-a ars, fie circuitul electric s-a defectat.

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 control?

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

Î Funcția cu microunde va avea de suferit dacă o folosesc cu cuptorul gol?

R Da. Nu o folosiți niciodată cu cuptorul gol.

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 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 acestui tip de cuptor. 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.

Specificații tehnice

Specificații tehnice

		MC8088HL / MC8088HRS MC8088HRB / MC8088HR
Putere absorbită		230 V~ 50 Hz
Capacitate		1000W (standard valoare nominală IEC60705)
Frecvență microunde		2450 MHz
Dimensiuni exterioare		474 mm(l) X 380 mm(l) X 564 mm(D)
Consum	Max.	3000 wați
	Microunde	1500 wați
	Grătar	1250 (Max. 2650) wați
	Convecție	1500 (Max. 2650) wați
	Combinat	Max. 3000 wați



LG Electronics Inc.

 **Evacuarea aparatului vechi**

1. Dacă un produs poartă acest simbol cu o pubeză tăiată, aceasta înseamnă că produsul respectiv se supune Directivei europene 2002/96/EC.
2. Toate aparatele electrice și electronice vor fi evacuate separat de deșeurile menajere, prin serviciile speciale de colectare desemnate de autoritățile guvernamentale sau locale.
3. Evacuarea corectă a vechiului aparat va ajuta la preîntâmpinarea unor posibile consecințe negative pentru mediu și pentru sănătatea omului.
4. Pentru mai multe informații detaliate cu privire la evacuarea vechiului aparat, contactați biroul municipal, serviciile de evacuare a deșeurilor sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.