



MANUAL DE UTILIZARE

CUPTOR CU MICROUNDĂ/ GRĂTAR

CITIȚI CU ATENȚIE MANUALUL DE UTILIZARE ÎNAINTE DE OPERARE.

MH6342D/MH6342DS



MFL41121994

www.lg.com

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, nemăisărând energie care să fie nocivă pentru dvs. când mâncați alimentul respectiv.

Precauții	2
Cuprins	3
Instrucțiuni importante pentru siguranță	4-8
Despachetare și instalare	9-10
Setarea ceasului	11
Blocare pentru copii	12
Preparare la Micro Power	13
Nivel Micro Power	14
Gătirea în două etape	15
Pornire rapidă	16
Preparare la grătar	17
Preparare combinată	18
Autopreparare	19-20
Autodezghetare	21-22
Decongelare rapidă	23-24
Încălzire automată	25-26
Grătar automat	27-28
Economisirea energiei	29
Salvare gust	30
Ustensile sigure pentru utilizare la microunde	31
Caracteristicile alimentelor și preparare la microunde	32-33
Întrebări și răspunsuri	34
Specificații tehnice	35

Instrucțiuni importante pentru siguranță

Vă rugăm să păstrați documentul pentru referințe ulterioare. Citiți și urmați toate instrucțiunile înainte de a utiliza cuptorul pentru a preveni riscul de incendiu, șoc electric, rănire sau avariere atunci când utilizați cuptorul. Ghidul nu acoperă toate posibilele situații ce pot apărea. Întotdeauna contactați agentul dvs. sau producătorul pentru problemele pe care nu le înțelegeți.



Acesta este simbolul de alertă pentru siguranță. Acest simbol vă alertează pentru posibilele pericole ce vă pot ucide sau răni pe dvs. sau pe alții. Toate mesajele de siguranță vor urma simbolul de alertă de siguranță, fie cu cuvântul 'ATENȚIE' sau 'PRECAUȚIE'. Aceste cuvinte înseamnă:



ATENȚIE

Acest simbol vă va alerta cu privire la pericole sau practici care nu sunt sigure ce pot cauza leziuni grave asupra corpului sau moare.



PRECAUȚIE

Acest simbol vă va alerta cu privire la pericole sau practici care nu sunt sigure ce pot cauza leziuni grave asupra corpului sau pot aduce avarii asupra diferitelor bunuri.



ATENȚIE

- 1. Nu încercați să modificați sau să faceți ajustări sau reparații la ușa, la sigiliile ușii, la panoul de control, la comutatoarele de siguranță sau orice altă componentă a cuptorului ce poate implica înlăturarea vreunui capac ce protejează împotriva expunerii la microunde. Reparațiile trebuie realizate doar de tehnicieni calificați.**
 - ☉ Spre deosebire de alte dispozitive, cuptorul cu microunde este un echipament cu un voltaj ridicat și de înaltă tensiune. Utilizarea greșită sau repararea poate duce la o expunere la energie excesivă cu microunde sau la șoc electric.
- 2. Nu utilizați cuptorul în scop de de-umidificare. (de ex. Utilizarea cuptorului cu microunde pentru ziare ude, haine, jucării, dispozitive electrice, animale de companie sau copii etc.)**
 - ☉ Poate cauza avarii grave precum incendii, arsuri sau moarte subită datorată șocului electric.

- 3. Dispozitivul nu trebuie utilizat de copii mici sau persoane în vârstă. Permiteți copiilor să utilizeze cuptorul fără supraveghere doar atunci când li s-au dat instrucțiunile adecvate pentru ca aceștia să utilizeze cuptorul într-un mod sigur și atunci când se înțeleg pericolele utilizării neadecvate.**
 - ☉ Utilizarea neadecvată poate cauza avarii precum incendii, șoc electric sau arsuri.
- 4. Părțile accesibile se pot încălzi în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuti la distanță.**
 - ☉ Este posibil să se ardă.
- 5. Lichidele sau alimentele nu trebuie încălzite în recipiente închise deoarece pot exploda. Înlăturați ambalajul de plastic de pe alimente înainte de gătire sau decongelare. Țineți cont că în unele cazuri, alimentele trebuie acoperite cu folie de plastic, pentru încălzire sau gătire.**
 - ☉ Acestea pot izbucni.
- 6. Fiți sigur să utilizați cum trebuie accesoriile pe fiecare mod de operare.**
 - ☉ Utilizarea greșită poate duce la avarierea cuptorului și a accesoriilor sau pot crea scântei sau incendii.

Vă rugăm să păstrați documentul pentru referințe ulterioare. Citiți și urmați toate instrucțiunile înainte de a utiliza cuptorul pentru a preveni riscul de incendiu, șoc electric, rănire sau avariere atunci când utilizați cuptorul. Ghidul nu acoperă toate posibilele situații ce pot apărea. Întotdeauna contactați agentul dvs. sau producătorul pentru problemele pe care nu le înțelegeți.

Instrucțiuni importante pentru siguranță

ATENȚIE

- 7. Copiii nu au voie să se joace cu accesoriile sau să tragă de mânerul ușii.**
 - ⦿ Este posibil să se rănească.
- 8. Dacă ușa sau sigiliile ușii sunt avariate, cuptorul trebuie să nu mai funcționeze până ce nu este reparat de o persoană competentă.**
- 9. Este periculos pentru altă persoană decât cea competentă să execute orice serviciu sau operațiune de reparare ce implică înlăturarea capacului ce protejează împotriva expunerii la energie cu microunde.**
- 10. Atunci când dispozitivul este operat într-un mod combinat, copiii trebuie să utilizeze cuptorul sub supravegherea unui adult datorită temperaturii generate.**

PRECAUȚIE

- 1. Nu puteți opera cuptorul cu ușa deschisă datorită dispozitivelor de blocare de siguranță din mecanismul ușii. Este important să nu modificați dispozitivele de blocare de siguranță.**
 - ⦿ Acest lucru poate duce la expunerea la energie excesivă cu microunde. (Dispozitivele de blocare de siguranță se închid automat atunci când se desfășoară orice activitate de gătire, când ușa este deschisă.)
- 2. Nu așezați nici un obiect (precum prosop de bucătărie, șervețel, etc.) între partea din față a cuptorului și ușă și nu permiteți ca alimentele sau reziduurile de la detergent să se acumuleze pe suprafața de etanșare.**
 - ⦿ Poate duce la o expunere dăunătoare la energie excesivă cu microunde.
- 3. Nu operați cuptorul dacă este avariata. Este foarte important ca ușa cuptorului să se închidă corect și să nu existe avarii la: (1) ușă (îndoită), (2) balamale și clanțe (rupte sau slăbite), (3) sigiliile ușii și suprafețele de sigilare.**
 - ⦿ Poate duce la o expunere dăunătoare la energie excesivă cu microunde.
- 4. Vă rugăm să vă asigurați că timpii de gătire sunt setați corect, cantitățile mici de alimente necesită un timp mai scurt de gătire sau încălzire.**
 - ⦿ Gătirea în exces poate duce la aprinderea alimentelor și astfel se avariază cuptorul.

Instrucțiuni importante pentru siguranță

Vă rugăm să păstrați documentul pentru referințe ulterioare. Citiți și urmați toate instrucțiunile înainte de a utiliza cuptorul pentru a preveni riscul de incendiu, șoc electric, rănire sau avariere atunci când utilizați cuptorul. Ghidul nu acoperă toate posibilele situații ce pot apărea. Întotdeauna contactați agentul dvs. sau producătorul pentru problemele pe care nu le înțelegeți.



PRECAUȚIE

5. Atunci când se încălzesc lichide, de exemplu supe, sosuri și băuturi în cuptorul cu microunde,

* Evitați utilizarea recipientelor drepte cu gâtul strâmt.

* Nu supraîncălziți.

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

* După încălzire, lăsați să stea în cuptor pentru o perioadă scurtă de timp; amestecați sau agitați din nou cu grijă și verificați temperatura înainte de a consuma pentru a evita arsurile (în special, conținutul biberoanelor și al borcănelelor cu mâncare pentru bebeluși).

☞ Aveți grijă atunci când manevrați un recipient. Încălzirea la cuptorul cu microunde a băuturilor poate duce la o erupție de fierbere cu întârziere, fără a exista bule. Acest lucru poate face ca lichidele fierbinți să dea pe afară.

6. Pe partea de sus, de jos sau în lateral a cuptorului este localizată o ieșire de evacuare. Nu o blocați.

☞ Acest lucru poate duce la avarierea cuptorului și la obținerea unor rezultate scăzute.

7. Nu operați cuptorul atunci când este gol. Cel mai bine este să lăsați un pahar cu apă în cuptor atunci când nu se utilizează. Apa va absorbi în siguranță toată energia cu microunde, dacă cuptorul este pornit accidental.

☞ Utilizare a neadecvată poate duce la avarierea cuptorului.

8. Nu gătiți alimente acoperite cu prosoape de hârtie, decât dacă în cartea de bucate există instrucțiuni pentru alimentele pe care le gătiți. Și nu utilizați ziare în loc de prosoape de hârtie pentru gătit.

☞ Utilizarea incorectă poate duce la explozie sau incendiu.

9. Nu utilizați recipiente de lemn sau ceramică ce au inserții de metal (de ex. de aur sau argint). Întotdeauna înlăturați părțile metalice. Verificați dacă ustensilele sunt potrivite pentru a le utiliza în cuptoarele cu microunde, înainte de a le utiliza.

☞ Se pot încălzi și carboniza. Obiectele de metal în special pot produce scânteii în cuptor și pot cauza avarii grave.

10. Nu utilizați produse din hârtie reciclată.

☞ Acestea pot conține impurități ce pot produce scânteii și/sau foc atunci când se utilizează la gătit.

11. Nu clătiți tava și etajera punându-le în apă imediat după ce gătiți. Acest lucru poate duce la rupere sau la avariere.

☞ Utilizarea greșită poate cauza avaria cuptorului.

12. Așezați cuptorul în așa fel încât partea din față a ușii să fie cu 8 cm sau mai mult în spatele marginii suprafeței pe care este așezat, pentru a evita aplecarea accidentală a aparatului.

☞ Utilizarea greșită poate duce la rănire și la distrugerea cuptorului.

13. Înainte de a găti, înțeptați coaja cartofilor, a merelor sau a oricărui fruct sau legumă.

☞ Acestea pot plesni.

Vă rugăm să păstrați documentul pentru referințe ulterioare. Citiți și urmați toate instrucțiunile înainte de a utiliza cuptorul pentru a preveni riscul de incendiu, șoc electric, rănire sau avariere atunci când utilizați cuptorul. Ghidul nu acoperă toate posibilele situații ce pot apărea. Întotdeauna contactați agentul dvs. sau producătorul pentru problemele pe care nu le înțelegeți.



PRECAUȚIE

14. Nu gătiți ouă în coajă. Ouăle în coajă și cele fierte nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde deoarece pot plesni, chiar și după ce încălzirea s-a oprit.

☞ În ou se va acumula presiune, care va izbucni.

15. Nu încercați să prăjiți grăsime în cuptor.

☞ Acest lucru poate duce la supra-fierbere a lichidului peste recipient.

16. Dacă apare fum, închideți sau deconectați cuptorul de la curent și țineți ușa închisă pentru a suprima flăcările.

☞ Acest lucru poate cauza avarii grave precum incendiu sau șoc electric.

17. Atunci când alimentele sunt încălzite sau găsite în recipiente de unică folosință realizate din plastic, hârtie sau alte materiale combustibile, aveți grijă la cuptor și verificați-l frecvent.

☞ Alimentele pot curge din cauza posibilității ca recipientul să se deterioreze, ce poate cauza de asemenea un incendiu.

18. Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când este operat aparatul. Nu atingeți ușa cuptorului, recipientului exterior, recipientului din spate, cavitatea cuptorului, accesoriile și vasele în timpul modului grill, modului convecției și operațiunilor de auto-gătire, înainte de a pune mâna aveți grijă să nu fie fierbinți.

☞ Pe măsură ce devin fierbinți, există pericolul de ardere, în cazul în care nu purtați mănuși groase de gătit.

Instrucțiuni importante pentru siguranță

19. Cuptorul trebuie curățat regulat și orice depozite de alimente trebuie înlăturate.

☞ Neîndeplinirea cerințelor de menținere a cuptorului în condiții curate poate duce la deteriorarea suprafeței. Acest lucru poate afecta în mod advers viața aparatelor și poate duce la o situație periculoasă.

20. Utilizați doar sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.

☞ Nu puteți preconiza că temperatura este potrivită cu o sondă de temperatură neadecvată.

21. Urmați toate instrucțiunile date de fiecare producător pentru produsele popcorn. Nu lăsați cuptorul nesupravegheat în timp ce porumbul înflorește. Dacă porumbul nu înflorește după timpul sugerat, opriți cuptorul. Nu utilizați niciodată o pungă maro de hârtie pentru popcorn. Nu încercați niciodată să faceți resturi de boabe.

☞ Supra-încălzirea poate duce la incendierea porumbului.

22. Acest aparat trebuie să aibă împământare.

Cablurile din rețeaua de alimentare cu electricitate sunt colorate conform următoarelor coduri

ALBASTRU ~ Neutru

MARO ~ Parcurs de curent

VERDE & GALBEN ~ Pământ

Deoarece culorile cablurilor din rețeaua de alimentare cu electricitate din acest aparat pot să nu corespundă cu marcările colorate e identifică terminalele din priză, procedați după cum urmează:

Instrucțiuni importante pentru siguranță

Vă rugăm să păstrați documentul pentru referințe ulterioare. Citiți și urmați toate instrucțiunile înainte de a utiliza cuptorul pentru a preveni riscul de incendiu, șoc electric, rănire sau avariere atunci când utilizați cuptorul. Ghidul nu acoperă toate posibilele situații ce pot apărea. Întotdeauna contactați agentul dvs. sau producătorul pentru problemele pe care nu le înțelegeți.

PRECAUȚIE

Cablul colorat ALBASTRU trebuie conectat la terminalul marcat cu litera N sau colorat NEGRU. Cablul care este colorat MARO trebuie conectat la terminalul marcat cu litera L sau colorat în ROȘU. Cablul colorat VERDE & GALBEN sau VERDE trebuie conectat la terminalul marcat cu litera E sau (⊕).

Dacă cablul de alimentare este avariata, trebuie înlocuit de producător, de agentul de service sau de o persoană calificată pentru a evita potențialele pericole.

⦿ Utilizarea greșită poate cauza avarii electrice.

23. Acest cuptor nu trebuie utilizat pentru scopuri comerciale de catering.

⦿ Utilizarea greșită poate duce la avarierea cuptorului.

24. Cuptorul cu microunde trebuie operat cu ușa decorativă deschisă dacă cuptorul cu microunde se află în dulap.

⦿ Dacă ușa este închisă în timp ce funcționează, fluxul de aer va crea un incendiu sau avarii la cuptor sau dulap.

25. Conexiunea poate fi realizată cu priza accesibilă sau prin incorporarea unui comutator în cablajul fix conform regulamentelor de cablare.

⦿ Utilizarea unei prize neadecvate sau a unui comutator poate duce la șoc electric sau incendiu.

26. Trebuie monitorizat pentru a nu permite copiilor să se joace cu dispozitivul.

27. Dispozitivele trebuie operate printr-un temporizator extern sau prin control separat.

28. Utilizați doar ustensile potrivite pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.

29. Cuptorul cu microunde nu se va așeza în dulap decât dacă a fost testat în dulap.

30. Acest aparat nu se utilizează de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, decât dacă au fost supravegheați sau au primit instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Curățarea și întreținerea nu se vor efectua de către copii, decât dacă au peste 8 ani și peste și sunt supravegheați.

31. Înălțimea minimă a spațiului necesar deasupra suprafeței cuptorului.

32. Cuptorul cu microunde trebuie utilizat ca entitate de sine stătătoare.

33. Temperatura suprafeței accesibile poate fi ridicată atunci când se utilizează aparatul.

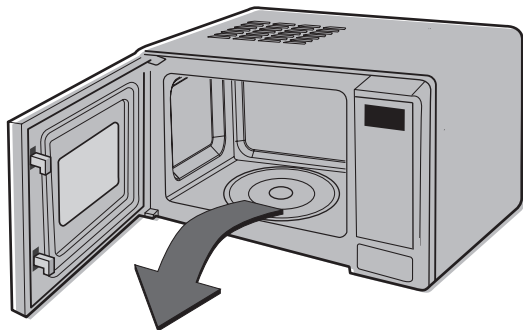
34. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.

35. Ușa sau suprafața exterioară se poate încălzi atunci când aparatul funcționează.

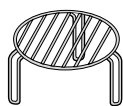
Urmând pașii din aceste două pagini, veți putea verifica rapid dacă cuptorul funcționează corect. Acordați o atenție deosebită îndrumărilor privitoare la locul de instalare a cuptorului. Când despachetați cuptorul, asigurați-vă că ați scos toate accesoriile și ambalajele. Verificați pentru a vă asigura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

Despachetare și instalare

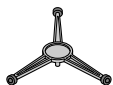
- 1** Despachetați cuptorul și așezați-l pe o suprafață plană.



TAVITA DE STICLA

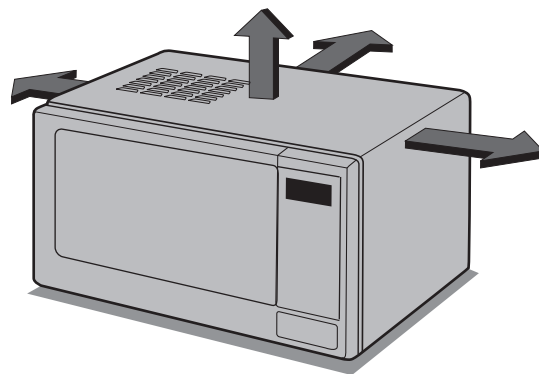


RAFT GRATAR



SUPPORT ROLA

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



**ACEST CUPTOR NU TREBUIE FOLOSIT ÎN
SCOPURI DE CATERING COMERCIAL**

3

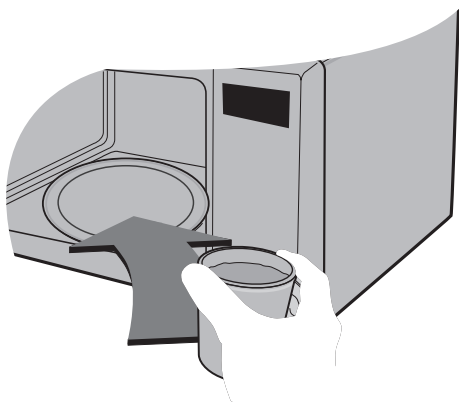
Întroduceți ștecherul cablului de alimentare în priză. Cuptorul cu microunde trebuie să fie singurul aparat conectat la acea priză. **În cazul în care cuptorul nu funcționează corect, scoateți ștecherul calului de alimentare din priză și apoi introduceți-l din nou în priză.**

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 31.

**6**

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

**7**

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



ÎN ACEST MOMENT CUPTORUL POATE FI UTILIZAT

Setarea ceasului

Puteți seta ceasul pentru 12 sau 24 ore.

În următorul exemplu, vă vom arăta cum se setează ora 14:35, folosind baza de 24 ore.

Asigurați-vă că ați scos toate ambalajele din cuptor.



Când cuptorul este introdus pentru prima oară în priză, ori după o pană de curent, pe display va apărea "24H", 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.

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

Introduceți cuptorul în priză pentru prima dată.

Pe display apare "24H".

(Dacă doriți să folosiți o opțiune diferită, apăsați tasta Saver.

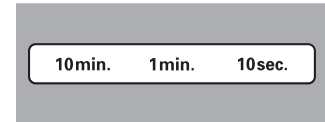
Dacă doriți să modificați opțiunea după setarea ceasului, va trebui să scoateți aparatul din priză și să-l introduceți din nou).



Selectați **10 MIN** de 15 ori.

Selectați **1 MIN** de 3 ori.

Selectați **10 SEC** de 5 ori.



Apăsați **START**.

Ceasul începe să funcționeze.



Blocare pentru copii

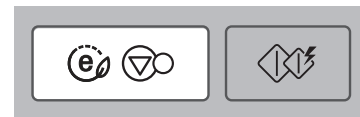


Cuptorul dispune de o caracteristică de siguranță, care previne pornirea sa accidentală.

Odată ce ați activat caracteristica de blocare pentru copii, nu veți mai putea folosi nici o funcție și nu mai poate avea loc nici o activitate de preparare.

Totuși, copilul dvs. ca putea să deschidă ușa cuptorului.

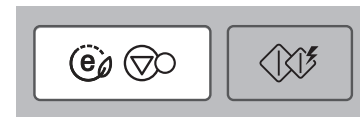
Apăsati **STOP/CLEAR**.



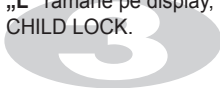
Apăsati și țineți apăsat **STOP/CLEAR** până când pe display apare „L” și se aude un BEEP.

Acum caracteristica **CHILD LOCK** este activată.

Ora va dispărea de pe display dacă ați setat ceasul.

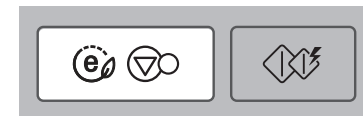


„L” rămâne pe display, pentru a vă informa că s-a activat caracteristica CHILD LOCK.



Pentru a dezactiva caracteristica de CHILD LOCK, apăsați și țineți apăsat **STOP/CLEAR** până când „L” dispăre de pe display.

Veți auzi un BEEP în momentul în care eliberați butonul.



În următorul exemplu vă vom arăta cum se prepară unele alimente cu 80% putere, timp de 5 minute și 30 secunde.

Preparare la Micro Power

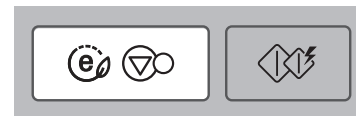


Cuptorul are cinci setări de putere.

PUTERE	%	Capacitate
Ridicată (HIGH MAX)	100%	800W
Medie spre ridicată (MEDIUM HIGH)	80%	640W
Medie (MEDIUM)	60%	480W
Medie spre scăzută (DECONGELARE/ MEDIUM LOW)	40%	320W
Scăzută (LOW)	20%	160W

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

Apăsăți **STOP/CLEAR**.



Apăsăți **POWER** pentru a selecta 80% .



Selectați **1 MIN** de 5 ori.

Selectați **10 SEC** de 3 ori.



Apăsăți **START**.



Nivel

Micro Power

Cuptorul cu microunde este echipat cu 5 nivele de putere, pentru a vă oferi un maxim de flexibilitate și control asupra preparării alimentelor. Tabelul de mai jos arată exemple de alimente și nivelele de putere recomandate pentru prepararea acestora la acest cuptor cu microunde.

NIVEL DE PUTERE	UTILIZARE	NIVEL DE PUTERE %	CAPACITATE
Ridicată (HIGH MAX)	<ul style="list-style-type: none">• Fierbere apă• Carne tocată de vită• Preparare bucăți pasăre, pește, legume• Preparare felii de carne moale	100%	800W
Medie spre ridicată (MEDIUM HIGH)	<ul style="list-style-type: none">• Reîncălzire• Friptură și carne de pasăre• Preparare ciuperci și crustacee• Preparare alimente care conțin brânză și ouă	80%	640W
Medie (MEDIUM)	<ul style="list-style-type: none">• Coacere prăjituri și biscuiți• Preparare ouă• Preparare creme• Preparare orez, supă	60%	480W
Medie spre scăzută (DECONGELARE/ MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none">• Orice fel de dezghețare• Topire unt și ciocolată• Preparare felii de carne mai puțin moale	40%	320W
Scăzută (LOW)	<ul style="list-style-type: none">• Înmuiere unt și brânză• Înmuiere înghețată• Creștere drojdie de bere	20%	160W



In urmatoarul paragraph va vom arata cum se poate gati in doua etape. Intr-o prima etapa mancarea se prepara pentru 11 minute la putere mare "High", iar in cea de a doua faza se pregateste pentru 35 de minute la 320.

Gatirea in doua etape

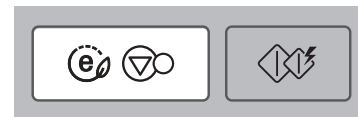


Intre cele doua faze de gatire, usa cuptorului se poate deschide si mancarea poate fi verificata. Inchideti usa de la cuptor si apasati **START** iar procesul de gatire va continua.

La incheierea fazei 1, se va produce un sunet si se vacontinua faza 2.

Daca doriti sa anulati programul apasati pe **STOP/CLEAR** de doua ori.

Apasati **STOP/CLEAR**.



Pregatiti puterea si timpul de gatire pentru faza 1.



Apasati pe **POWER** atunci cand ati selectat perioada pentru perioada 1.



Selectati **10 MIN** o data.

Selectati **1 MIN** o data.



Setati puterea si timpul de gatire pentru faza 2.



Apasati **POWER** de patru ori pentru a allege puterea 320.



Selectati **10 MIN** de 3 ori.

Selectati **1 MIN** de 5 ori.



Apasati **START**.



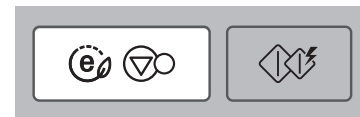
Pornire rapidă

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



Caracteristica QUICK START vă permite să setați intervale de 30 secunde pentru preparare la putere ridicată (HIGH) printr-o simplă atingere a butonului START.

Apăsați **STOP/CLEAR**.



Apăsați **START** de patru ori pentru a selecta 2 minute pe putere ridicată (HIGH).
Cuptorul se va porni înainte de a fi terminat cea de-a patra apăsare.



În timpul preparării cu **QUICK START**, puteți prelungi timpul de preparare prin apăsări repetate ale butonului **START**.

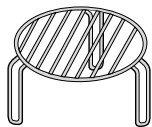


În următorul exemplu vă vom arăta cum se folosește grătarul pentru a prepara alimente timp de 12 minute și 30 secunde.

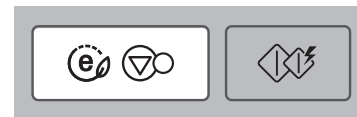
Preparare la grătar



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



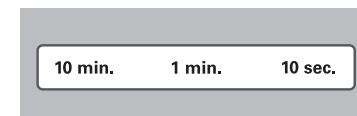
Apăsați **STOP/CLEAR**.



Apăsați **GRILL**.



Selectați **10 MIN** o dată.
Selectați **1 MIN** de 2 ori.
Selectați **10 SEC** de 3 ori.



Apăsați **START**.



Preparare combinată

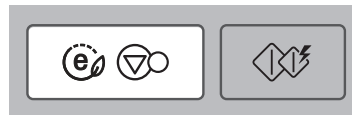
În următorul exemplu vă vom arăta cum să programați cuptorul pe modul combinat Co-3 pentru un timp de preparare de 25 minute.



Cuptorul dispune de o caracteristică de preparare combinată, care vă permite să preparați alimente cu încălzitorul și la microunde în același timp sau alternativ. De obicei, aceasta înseamnă că prepararea mâncării durează mai puțin.

Încălzitorul cu membrană încălzește suprafața alimentului, în timp ce microundele încălzesc în interior. Mai mult, preîncălzirea cuptorului nu este necesară.

Apăsați STOP/CLEAR.



Selectați **COMBI** de 3 ori.



Selectați **10 MIN** de 2 ori.

Selectați **1 MIN** de 5 ori.



Apăsați START.



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



Modul de preparare combinată

CATEGORIA	MICRO PUTERE (%)	PUTERE ÎNCĂLZITOR (%)
Co -1	20	80
Co -2	40	60
Co -3	60	40

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

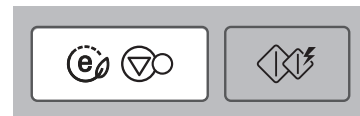
Autopreparare



Funcția AUTO COOK vă permite să preparați cu ușurință majoritatea mâncărilor preferate, selectând tipul alimentului și introducând greutatea acestuia.

<i>Categoria</i>	<i>Apăsați Auto Cook</i>
Cartofi în coajă	1 dată
Legume proaspete	2 ori
Legume congelate	3 ori
Orez/Paste	4 ori

Apăsați **STOP/CLEAR**.



Apăsați de două ori **AUTO COOK** pentru a selecta legume proaspete.



Apăsați **More or Less** până când pe display apare "0.6".

Apăsați **START**.



FUNCȚIA	CATEGORIA	LIMITA DE GREUTATE	USTENSILE	TEMPERATURA ALIMENTELOR	INSTRUCȚIUNI															
AUTO COOK	1. CARTOFI ÎN COAJĂ (Ac-1)	0,2- 1,0kg	-	Temperatura camerei	Alegeți cartofi de mărime medie, de 170-200 g. Spălați și ștergeți cartofii. Înțepați cartofii cu o furculiță. Așezați cartofii pe platoul rotativ. Reglați greutatea și apăsați START.După preparare, scoateți cartofii din cuptor și țasați-i să se răcească 5 minute.															
	2. LEGUME PROASPETE (Ac-2)	0,2 - 0,8kg	Recipient pentru microunde	Temperatura camerei	Puneți legumele într-un recipient pentru microunde. Acoperiți cu folie. După preparare, lăsați să se răcească 2 minute. Adăugați apă în funcție de cantitate. ** 0,2kg – 0,4kg : 2 linguri de apă ** 0,5kg – 0,8kg: 4 linguri de apă															
	3. LEGUME CONGELATE (Ac-3)	0,2 - 0,8kg	Recipient pentru microunde	Temperatura de congelare	Puneți legumele într-un recipient pentru microunde. Adpugați apă. Acoperiți cu folie de plastic. După preparare, lăsați să se răcească 2 minute. Adăugați apă în funcție de cantitate. ** 0,2kg – 0,4kg : 2 linguri de apă ** 0,5kg – 0,8kg: 4 linguri de apă															
	4. OREZ/PASTE (Ac-4)	0,1 - 0,3kg	Recipient pentru microunde	Temperatura camerei	Spălați orezul. Scurgeți apa. Puneți orezul/pastele într-un bol adânc, cu ¼ apă fiartă și 1 linguriță de sare. <table border="1" data-bbox="885 632 1452 733"> <thead> <tr> <th>Greutate</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Acoperit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Apă</td> <td>Orez</td> <td>180ml</td> <td>330ml</td> <td>480ml</td> <td>DA</td> </tr> <tr> <td>Paste</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>NU</td> </tr> </tbody> </table> **Orez: După preparare, lăsați acoperit 5 minute. ** Paste:În timpul preparării, amestecați de câteva ori. După preparare, lăsați să se răcească 1-2 minute. Clătiți pastele cu apă rece.	Greutate	100g	200g	300g	Acoperit	Apă	Orez	180ml	330ml	480ml	DA	Paste	400ml	800ml	1200ml
Greutate	100g	200g	300g	Acoperit																
Apă	Orez	180ml	330ml	480ml	DA															
	Paste	400ml	800ml	1200ml	NU															

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. Programul BREAD (pâine) este potrivit pentru decongelarea produselor mici, cum ar fi rulourile, sau a franzelilor mici. Acest lucru va necesita un timp de așteptare, pentru ca mijlocul să se dezghețe. În următorul exemplu vă vom arăta cum se decongelează 1,4 kg de carne congelată de pasăre.

Autodezghețare

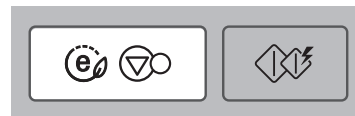


Cuptorul dispune de patru setări pentru decongelare la microunde: **Carne (MEAT)**, **Carne de pui (POULTRY)**, **Pește (FISH)** și **Pâine (BREAD)**; fiecare categorie de decongelare are setări diferite de putere. Apăsarea repetată a butonului AUTO DEFROST va selecta o setare diferită.

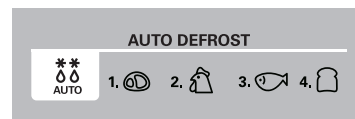
Categoria	Apăsați DEFROST
CARNE (MEAT)	o dată
CARNE DE PASĂRE (POULTRY)	de 2 ori
PEȘTE (FISH)	de 3 ori
PÂINE (BREAD)	de 4 ori

Apăsați **STOP/CLEAR**.

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



Apăsați **AUTO DEFROST** de două ori pentru a selecta programul de decongelare **Carne de pasăre (POULTRY)**.



Introduceți greutatea alimentului congelat pe care urmează să-l dezghețați.

Apăsați **More or Less** până când pe display apare "1.4".



Apăsați **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 congelare lentă. După ce verificați, închideți ușa cuptorului și apăsați **START** pentru a relua decongelarea. **Cuptorul nu va opri decongelarea (chiar dacă se aude un „beep”) decât dacă se deschide ușa.**

GHID PENTRU DECONGELARE AUTOMATĂ PE GREUTATE

- * Alimentele care urmează să fie decongelate trebuie să fie puse într-un recipient potrivit, sigur pentru utilizarea la microunde, care se așază neacoperit pe platanul de sticlă.
- * 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 bacon 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.
- * De exemplu, bucățile de carne și puii întregi trebuie să STEA cel puțin o oră înainte de preparare.

Categoria	Limita de greutate	Ustensila	Alimentul
Carne (MEAT) (dEF1) Carne de pasăre (POULTRY) (dEF2) Pește (FISH) (dEF3)	0,1~4,0 kg	Vase pentru microunde (farfurie plată)	Carne 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 (2 cm). Când se aude un beep, întoarceți alimentul. După decongelare, lăsați să mai stea timp de 5-15 minute. Carne de pasăre Pui întreg, copane, piept, piept de curcan (sub 2,0 kg). Când se aude un beep, întoarceți alimentul. După decongelare, lăsați să mai stea timp de 20-30 minute. 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.
Pâine (BREAD) (dEF4)	0,1 ~ 0,5 kg	Prosop de hârtie sau farfurie plată	Pâine feliată, chec, baghetă etc.

Decongelare rapidă

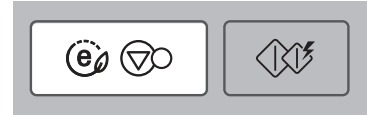
Folosiți această funcție pentru a decongela foarte rapid numai 0,5 kg carne tocată. Acest lucru va necesita un timp de așteptare, pentru ca mijlocul să se dezghețe. În următorul exemplu vă vom arăta cum se decongelează 0,5 kg de carne tocată congelată.



Cuptorul dispune de o setare pentru decongelare rapidă la microunde **CARNE (MEAT)**.

Apăsăți **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.



Apăsăți **QUICK DEFROST**.

Cuptorul pornește automat.



În timpul decongelării, 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 congelare lentă. După ce verificați, închideți ușa cuptorului și apăsați **START** pentru a relua decongelarea.

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

DECONGELARE RAPIDĂ		ALIMENTUL	ALIMENT MIN. / MAX.
1. CARNE (MEAT)	Carne de vită Miel Mânzat	Carne tocată	0,5 kg

- * Avantajul acestei caracteristici de decongelare rapidă îl reprezintă setarea automată și controlul decongelării, însă, la fel ca și la decongelarea obișnuită, trebuie să verificați alimentul în decursul dezghețării.
- * Pentru rezultate optime, scoateți peștele, crustaceele, carnea și carnea de pasăre din hârtia sau punga de plastic originală (ambalaj). Altfel, ambalajul va păstra aburul și lichidul aproape de aliment, ceea ce poate conduce la fierberea suprafeței exterioare a alimentului.
- * Așezați alimentul într-un vas de sticlă puțin adânc, pentru a prinde picăturile.
- * Alimentele trebuie să fie încă puțin înghețate în centru când sunt scoase din cuptor.
- * După decongelare, lăsați să mai stea timp de 10 minute sau până se dezgheață.

Încălzire automată

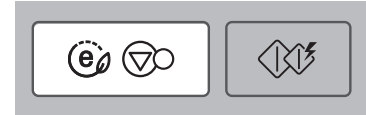
În următorul exemplu vă vom arăta cum se prepară 0,3 kg de Supă/sos.



Opțiunea de încălzire automată face ca încălzirea alimentelor să fie comodă și ușor de realizat. Cuptorul a fost preprogramat pentru a încălzi automat alimentele. Cuptorul dispune de trei setări pentru Încălzire automată

Categorie	Încălzire – automată	Apăsați	
Supă/sos	1	dată	
Alimente semipreparate refrigerate	2	ori	
Băuturi	3	ori	
Brioșe congelate	4	ori	

Apăsați **STOP/CLEAR**.



Apăsați **AUTO REHEAT** o dată.



Apăsați **More or Less** până când pe display apare "0.3".



Apăsați **START**.



Categorie	Cantitate	Instrument	TEMPERATURA ALIMENTULUI	Instrucțiuni
Supă/sos (rh-1)	0,2-0,8 kg	Bol pentru utilizare la microunde	Refrigerată	<ol style="list-style-type: none"> Turnați supă/sosul într-un bol pentru utilizare la microunde. Acoperiți cu folie din plastic. Puneți alimentul în cuptor. După încălzire, amestecați și lăsați să stea acoperit timp de 3 minute.
Alimente semipreparate refrigerate (rh-2)	0,3-0,6 kg	Propria tăviță	Refrigerate	<p>Înțepați suprafața cu o frigăruie. Puneți alimentul pe platanul rotativ din sticlă. După preparare, lăsați să stea timp de 2-3 minute înainte de a servi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Care pot fi amestecate, de ex.: spaghete bolognese, tocană de vită - Care nu pot fi amestecate, de ex.: lasagne, plăcintă țărănească <p>Notă: Pentru alimentele aflate în pungă, înțepați porția de carne, de orez/paste etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pentru alimentele care pot fi amestecate, amestecați când se aude un beep. - Alimentele care nu pot fi amestecate nu este necesar să fie amestecate când se aude un beep.
Băuturi (rh-3)	1-2 cești	căni din ceramică	Temperatura camerei	<ol style="list-style-type: none"> Cântăriți 236±0,1 g într-o cană din ceramică. Ajustați temperatura apei la 20,5~21,6°C utilizând un termometru de laborator. <ol style="list-style-type: none"> Puneți cana în centrul cuptorului. Apăsăți butonul de Băuturi pentru 1 porție de băutură. Ultima măsurare a temperaturii apei trebuie efectuată în interval de 10 secunde de la terminarea timpului de încălzire.
Brioșe congelate (rh-4)	1-4 buc (50 g/buc)	Prosoape de hârtie	Congelate	<ol style="list-style-type: none"> Puneți un prosop de hârtie în centrul cuptorului. Puneți brioșele congelate în centrul prosopului de hârtie.

Grătar automat

În exemplul următor vă voi arăta cum să preparați 0,3 kg de file de somon.

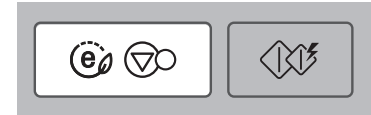


Funcția de **Ō** vă permite să preparați cu ușurință majoritatea mâncărilor preferate, selectând tipul alimentului și introducând greutatea acestuia, prin rotirea discului.

Categorie	Apăsati Decongelare și grill	
Friptură de vită	1	dată
Bucăți de pui	2	ori
File de somon	3	ori
Crevete la grătar	4	ori

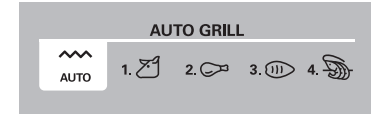
Apăsati **STOP/CLEAR**.

1



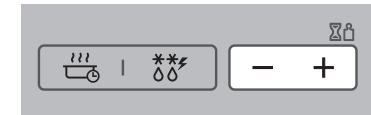
Apăsati de două ori **AUTO GRILL** pentru a selecta File de somon.

2



Apăsati **More or Less** până când pe display apare "0.3".

3



Apăsati **START**.

4



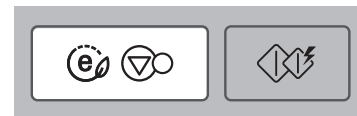
Categorie	Cantitate	Instrument	TEMPERATURA ALIMENTULUI	Instrucțiuni
Friptură de vită (Ar-1)	1~2 bucăți (80~90 g/bucată)	raft superior	Refrigerată	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spălați și ștergeți fripturile de vită. 2. Ungeți carnea de vită cu margarină sau unt topit. Puneți-l pe raft.. 3. După preparare, lăsați să stea acoperit cu folie de aluminiu timp de 2 minute.
Bucăți de pui (Ar-2)	0,2-0,6 kg	raft superior	Refrigerată	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spălați puiul și scoateți pielea. Ungeți bucățile de pui cu ulei. 2. Așezați pe raft, pe tăvița metalică. 3. Când se aude un Beep, întoarceți alimentul. 4. După preparare, lăsați să stea acoperit cu folie de aluminiu timp de 2 minute.
File de somon (Ar-3)	0,2-0,6 kg	raft superior	Refrigerată	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spălați și ștergeți fileul de somon. Puneți-l pe raft. 2. Când se aude un Beep, întoarceți alimentul. 3. După preparare, lăsați să stea acoperit cu folie de aluminiu timp de 2 minute.
Crevete la grătar (Ar-4)	0,1-0,2 kg	raft superior	Refrigerată	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spălați și ștergeți crevetele. Puneți-le pe raft. 2. Când se aude un Beep, întoarceți alimentul. 3. După preparare, lăsați să stea acoperit cu folie de aluminiu timp de 2 minute.

Economisirea energiei

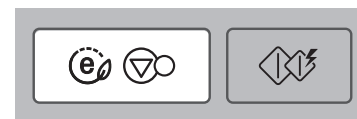


Opțiunea **ECO ON** economisește energia închizând afișajul. Afișajul se va închide de asemenea atunci când unitatea nu este activă timp de 5 minute.

Apăsați **STOP / CLEAR (ECO ON)**, O' apare pe afișaj.



Apăsați **STOP / CLEAR (ECO ON)**.



Apăsați orice tastă pentru a deschide din nou afișajul.



Salvare gust

În următorul exemplu vă vom arăta cum se utilizează funcția Salvare gust pentru a încălzi alimentele la nivel înalt în 90 min.



Dacă doriți să încălziți alimentele când utilizați programul PREPARARE AUTOMATĂ, le puteți încălzi apăsând tasta

Dacă trebuie încălzite alimente fără funcția Auto, puteți seta încălzirea în orice moment apăsând tasta.

Funcția Salvare gust are un singur nivel – 90 minute. Însă funcția se va opri dacă deschideți ușa.

NIVEL	Apăsați Păstrare cald	Display
Nivel redus	1 dată	HO-L
Nivel înalt	2 ori	HO-H

Salvare manuală a gustului

Puneți alimentul în cuptorul cu microunde, apăsați "Salvare gust" de două ori; pe display apare "HO-H".

Apăsați "start".



Salvarea gustului după PREPARARE AUTOMATĂ

1. Setati programul PREPARARE AUTOMATĂ dorit.

Apăsați "start".

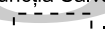
După programul PREPARARE AUTOMATĂ se va derula automat funcția Salvare gust după trecerea a cinci minute de la terminarea programului PREPARARE AUTOMATĂ.

2. Când programul PREPARARE AUTOMATĂ s-a încheiat, puteți de asemenea să apăsați "Salvare gust"; pe display apare "HO-H".

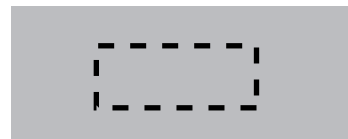
Apăsați "start".



Afișare *TIME

Când funcția Salvare gust este în curs, pe display va apărea .

Dacă apăsați din nou "Salvare gust", pe display va apărea timpul rămas din funcția Taste saver.



Ustensile sigure pentru utilizare la microunde

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

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

Farfurii

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

Sticlărie

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

Recipiente din material plastic

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

Hârtie

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

Pungi pentru gătit din material plastic

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

Vase de gătit din material plastic pentru microunde

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

Produse de olărie, gresie și ceramică

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

⚠️ PRECAUȚII

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

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

Caracteristicile alimentelor și preparare la microunde

Supraveghere

Rețetele din carte au fost formulate cu mare grijă, însă succesul dvs. la prepararea lor depinde de cât de multă atenție acordați alimentelor în timpul preparării. Supraveheați 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 a microunde

Tempii 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 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 căldura. 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 feliele de carne.

Așezarea porțiunilor mai groase cu fața în sus

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

Protecție

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

Ridicare

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

Înțepare

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

Testare

Alimentele sunt gata atât de repede într-un cuptor cu microunde, încât este necesar să le testați frecvent. Unele alimente sunt lăsate în cuptorul cu microunde până când sunt pătrunse complet, însă majoritatea alimentelor, inclusiv carnea și carnea de pasăre, se scot din cuptor când nu sunt încă gata și finalizarea se face în timpul de așteptare. Temperatura internă a alimentelor va crește între 3°C și 8°C în perioada de așteptare.

Timp de așteptare

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

Curățarea cuptorului

1 Păstrați curat interiorul cuptorului

Stropii de mâncare sau lichidele vărsate se lipesc de pereții cuptorului și între dispozitivul de etanșare și suprafața ușii. Cel mai bine este să ștergeți imediat stropii cu o cârpă umedă. Firimiturile și stropii vor absorbi energia microundelor și vor prelungi timpul de preparare. Folosiți o cârpă umedă pentru a șterge firimiturile care cad între ușă și cadru. Este important să păstrați curată această zonă, pentru a asigura o bună etanșare. Îndepărtați stropii de grăsime cu o cârpă 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.

5 Nu folosiți un aspirator cu abur.

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 FOLOȘIȚI 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.

Specificații tehnice

Specificații tehnice

	MH6342D/MH6342DS
Putere absorbită	230 V AC / 50 Hz
Capacitate	800 W (standard valoare nominală IEC60705)
Frecvență microunde	2450 MHz+/-50MHz (Grupa 2/Clasa B)
Dimensiuni exterioare	485 mm (I) x 280 mm (I) x 385 mm (D)
Consum putere	
Microunde	1200 Wați
Grătar	1000 Wați
Combinat	1200 Wați

Echipment Grupa 2: grupa 2 conține toate echipamentele ISM RF din care energia de radio-frecvență în clasa de frecvență cuprinsă între 9kHz și 400GHz este generată intenționat și utilizată sau doar utilizată, sub formă de radiații electromagnetice, bazate pe inducție și/sau cuplare capacitivă pentru tratarea materialului sau în scop de inspecție/analiză.

Echipmentul Clasa B este un echipament potrivit pentru utilizare în menaj și în locuri ce au conexiune directă la o rețea de voltaj scăzut pentru clădiri de menaj.

<Romanian>

Casarea aparatelor vechi

1. Această siglă (un coș de gunoi încercuit și tăiat) semnifică faptul că produsul se află sub incidența Directivei Consiliului European 2002/96/EC.
2. Aparatele electrice și electronice nu vor fi aruncate împreună cu gunoiul menajer, ci vor fi predate în vederea reciclării la centrele de colectare special amenajate, indicate de autoritățile naționale sau locale.
3. Respectarea acestor cerințe va ajuta la prevenirea impactului negativ asupra mediului înconjurător și sănătății publice.
4. Pentru informații mai detaliate referitoare la casarea aparatelor vechi, contactați autoritățile locale, serviciul de salubritate sau distribuitorul de la care ați achiziționat produsul.

