

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



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 ($\frac{1}{E}$).

Dacă cablul de alimentare este avariât, 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 încorporarea unui comutator în cablajul fix conform regulamentelor de cablare.

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

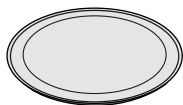
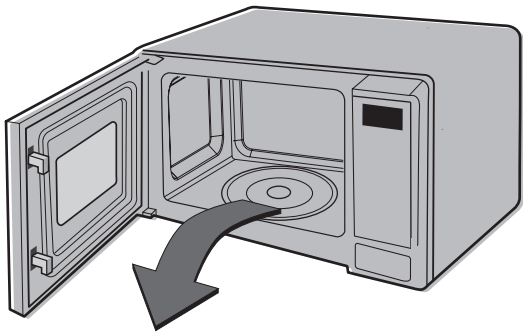
26. Trebuie monitorizat pentru a nu permite copiilor să se joace cu dispozitivul.

- 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.**

Despachetare și instalare

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

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



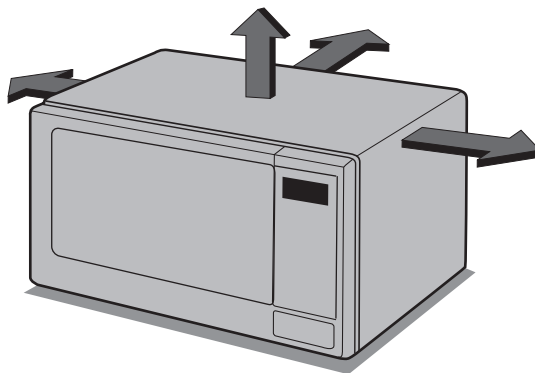
TAVITA DE STICLA



INEL ROTATIV

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

Pe partea de sus sau pe o latură a cuptorului există un orificiu de evacuare. Blocarea orificiului poate conduce la defectarea cuptorului



ACEST CUPTOR NU TREBUIE FOLOSIT ÎN SCOPURI DE CATERING COMERCIAL.

3

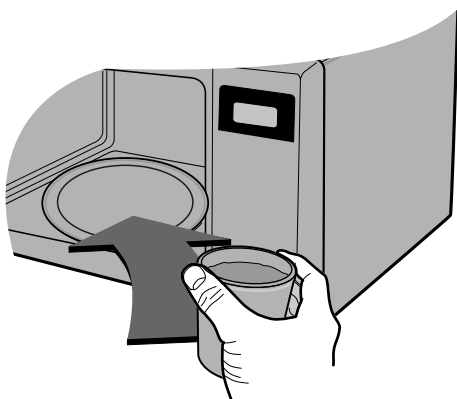
Întroduceți ștecherul cablului de alimentare în priză. Cuptorul cu microunde trebuie să fie singurul aparat conectat la acea priză. **În cazul în care cuptorul nu funcționează corect, scoateți ștecherul calului de alimentare din priză și apoi introduceți-l din nou în priză.**

4

Deschideți ușa trăgând de **MÂNĒR**. 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 26.

**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 realiza cea de a șasea apăsaře; acest lucru este normal.

**7**

Pe **AFIȘAJ** începe numărătorea 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.**



MENT CUPTORUL POATE FI UTILIZAT

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.

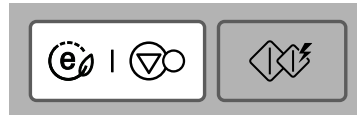
Dacă ceasul (sau afișajul) arată simboluri ciudate, scoateți cuptorul din priză și introduceți-l din nou, apoi setați din nou ceasul.

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.

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

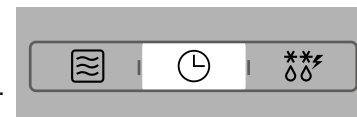
Apăsăți **STOP/CLEAR**.



Apăsăți **CLOCK** o dată.

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

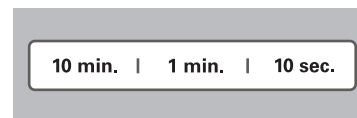
Dacă doriți să modificați opțiunea după setarea ceasului, va trebui să scoateți aparatul din priză și să-l introduceți din nou).



Selectati **10 Min** de 15 ori .

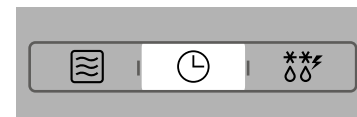
Selectati **1 Min** de 3 ori.

Selectati **10Sec** de 5 ori.



Apăsăți **CLOCK**.

4



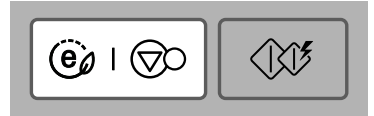
Blocare pentru copii



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.

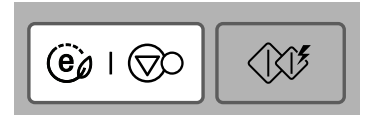
Apăsati **STOP/CLEAR**.



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

Acum caracteristica **CHILD LOCK** (blocare pentru copii) este activată.

Ora va dispărea de pe display dacă ați setat ceasul.

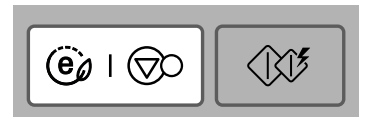


"L" rămâne pe display, pentru a vă informa că s-a activat caracteristica **CHILD LOCK** (blocare pentru copii).



Pentru a dezactiva caracteristica de blocare pentru copii, apăsați și țineți apăsat **STOP/CLEAR** până când **"L"** dispare de pe display.

Veți auzi un BEEP în momentul în care eliberați butonul.



Preparare la Micro Power

În următorul exemplu vă vom arăta cum se prepară unele alimente cu 560W(80%) putere, timp de 5
minute și 30 secunde.

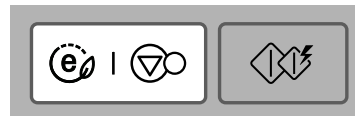


Cuptorul are cinci setări de putere.

PUTERE	%	Capacitate
Ridicăță	100%	700W
Medie spre ridicată	80%	560W
Medie	60%	420W
Medie spre scăzută	40%	280W
Scăzută	20%	140W

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

Apăsați **STOP/CLEAR**.



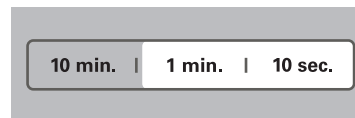
Apăsați **Power** de 2 ori pentru a selecta 560W(80%).

2



Selectați **1 Min** de 5 ori.
Selectați **10 Sec** de 3 ori.

3



Apăsați **START**.

4



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 Micro Power

NIVEL DE PUTERE	UTILIZARE	NIVEL DE PUTERE %	CAPACITATE
Ridicată	<ul style="list-style-type: none">* Fierbere apă* Carne tocată de vită* Preparare bucăți pasăre, pește, legume* Preparare felii de carne moale	100%	700W
Medie spre ridicată	<ul style="list-style-type: none">* Reîncălzire* Friptură și carne de pasăre* Preparare ciuperci și crustacee* Preparare alimente care conțin brânză și ouă	80%	560W
Medie	<ul style="list-style-type: none">* Coacere prăjituri și biscuiți* Preparare ouă* Preparare creme* Preparare orez, supă	60%	420W
Medie spre scăzută	<ul style="list-style-type: none">* Orice fel de dezghețare* Topire unt și ciocolată* Preparare felii de carne mai puțin moale	40%	280W
Scăzută	<ul style="list-style-type: none">* Înmuiere unt și brânză* Înmuiere înghețată* Creștere drojdie de bere	20%	140W



Gatirea in doua etape

In urmatoarul paragraph va vom arata cum se poate gati in doua etape. Intri-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 280.

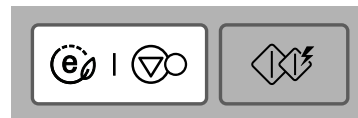


Intre cele doua faze de gatire, usa cuptorului se poate deschide si mancarea poate fi verificata. Inchideti usa de la cuptor si apasati **Start** iar procesul de gatire va continua.

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**.

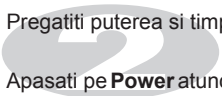


Pregatiti puterea si timpul de gatire pentru faza 1.

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

Selectati **10 Min** o data.

Selectati **1 Min** o data.



10 min. | 1 min. | 10 sec.

Setati puterea si timpul de gatire pentru faza 2.

Apasati **Micro** de patru ori pentru a allege puterea 280.

Selectati 10 Min de trei ori.

Selectati 1 Min de 5 ori.



10 min. | 1 min. | 10 sec.

Apasati **Start**.



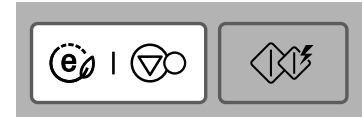
Pornire rapidă

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



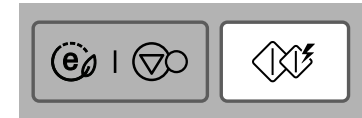
Caracteristica **Pornire rapidă** vă permite să setați intervale de 30 secunde pentru preparare la putere ridicată (HIGH) printr-o simplă atingere a butonului **QUICK START**.

Apăsați **STOP/CLEAR**.



Apăsați **QUICK START** de patru ori pentru a selecta 2 minute pe putere ridicată.

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



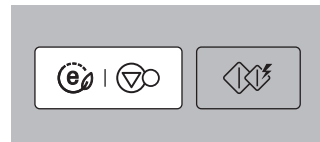
În timpul preparării cu **QUICK START**, puteți prelungi timpul de preparare prin apăsări repetate ale butonului **QUICK START**.

Economisirea Energiei

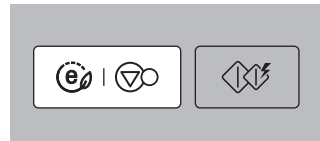


Opțiunea **ECO ON** economisește energia închizând afișajul. Afișajul se va închide de asemenea atunci când unitatea nu este activă timp de 5 minute.

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



Apăsați **STOP / CLEAR (ECO ON)**.



Apăsați orice tastă pentru a deschide din nou afișajul.



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

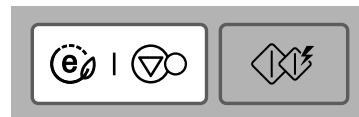
Autopreparare



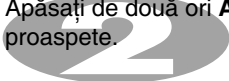
Funcția **Autopreparare** vă permite să preparați cu ușurință majoritatea mâncărilor preferate, selectând tipul alimentului și introducând greutatea acestuia.

Categoria	Apăsați Auto Cook
<u>Cartofi în coajă</u>	1 dată
<u>Legume proaspete</u>	2 ori
<u>Legume congelate</u>	3 ori

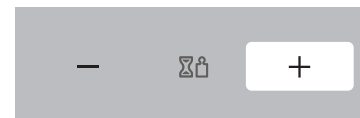
Apăsați **STOP/CLEAR**.



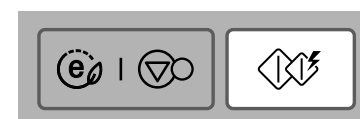
Apăsați de două ori **AUTO COOK** pentru a selecta legume proaspete.



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	0,1- 1,0kg	-	Temperatura camerei	Alegeți cartofi de mărime medie, de 170-200 g. Spălați și ștergeți cartofii. Înțeptați cartofii cu o furculiță. Așezați cartofii pe platoul rotativ. Reglați greutatea și apăsați START.După preparare, scoateți cartofii din cuptor și țesați-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

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.

Autodezghetare



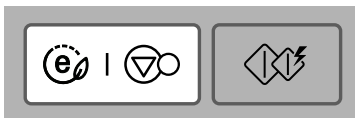
Cuptorul dispune de patru setări pentru decongelare la microunde:

Carne, Carne de pui, Pește și Pâine; fiecare categorie de decongelare are setări diferite de putere. Apăsarea repetată a butonului **AUTO DEFROST** va selecta o setare diferită.

Categoria	Apăsăți AUTODEZGHETARE
CARNE	o dată
CARNE DE PASĂRE	de 2 ori
PEȘTE	de 3 ori
PÂINE	de 4 ori

Apăsăți **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.

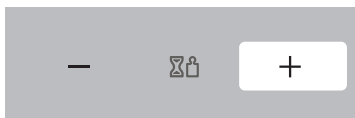


Apăsăți **AUTO DEFROST** de două ori pentru a selecta programul de decongelare **Carne de pasăre**.



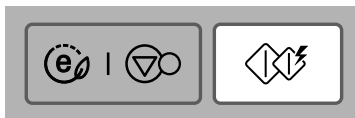
Introduceți greutatea alimentului congelat pe care urmează să-l dezghețați.

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



Apăsăți **START**.

4



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.

- * Alimentele care urmează să fie decongelate trebuie să fie puse într-un recipient potrivit, sigur pentru utilizarea la microunde, care se aşază 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 pui întregi trebuie să STEA cel puțin o oră înainte de preparare.

<i>Categoria</i>	<i>Limita de greutate</i>	<i>Ustensila</i>	<i>Alimentul</i>
Carne dEF1 Carne de pasăre dEF2 Pește dEF3	0,1 kg ~ 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 marre Când se aude un beep, întoarceți alimentul. După decongelare, lăsați să mai stea timp de 10-20 minute.
Pâine dEF4	0,1 kg ~ 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 decongează 0,5 kg de carne tocată congelată.



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

1

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.



2 Apăsați **QUICK DEFROST**.
Cuptorul pornește automat.



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.

DECONGELARE RAPIDĂ

DECONGELARE RAPIDĂ		ALIMENTUL	ALIMENT MIN. / MAX.
1. CARNE	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.



In urmatorul exemplu va vom arata cum sa schimbati programul presetat Auto Cook Pentru o perioada mai lunga sau mai scurta de timp.

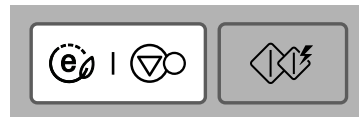
Gatirea in timp mai lung sau mai scurt



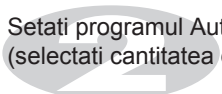
Daca descoperiti ca mancarea se arde sau nu se face folosind un program Auto Cook. Puteti mari sau micșora durata programului folosind butonul butonul **More/Less**.

Pentru gatirea manual se poate extinde perioada de gatire la orice moment folosind butonul **More/Less**.
Nu este nevoie sa se opreasca procesul de gatire.

Apăsati **STOP/CLEAR**.



Setati programul Auto Cook dorit.
(selectati cantitatea de mancare)



Apăsati **START**.



Apăsati **More**.

Timpul de gatire va crește cu 10 secunde la fiecare apasare a butonului.

Apăsati **Less**.

Timpul de gatire va scădea cu 10 secunde la fiecare apasare a butonului



Ustensile sigure pentru microunde

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

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

Farfurii

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

Sticlărie

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

Recipiente din material plastic

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

Hârtie

Farfuriile și recipientele din hârtie sunt convenabile și sigure pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, cu condiția ca timpul de preparare să fie scurt și alimentele ce urmează a fi preparate să fie sărace în grăsimi și apă. De asemenea, prosoapele din hârtie sunt foarte utile pentru împachetarea alimentelor și pentru tapetarea tăvilor în care se prepară alimente grase precum 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

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.

Produse pentru gătit la microunde din material plastic

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

Produse de olărie, gresie și ceramică

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

PRECAUȚII

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

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

Caracteristicile alimentelor și preparare la microunde

Supraveghere

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

Factori care afectează 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 timpi 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.

Greutatea alimentelor

Porțiunea superioară a alimentelor înalte, mai ales a fripturilor, va fi gata mult mai repede decât porțiunea inferioară. Prin urmare, este recomandabil să întorceti 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 încălzească. Alimentele rotunde și subțiri și cele în formă inelară se pot prepara cu succes la microunde.

Acoperire

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

Rumenire

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

Acoperirea cu hârtie pergament

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

Aranjare și spațiere

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

Caracteristicile alimentelor și preparare la microunde

Amestecare

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

Întoarcere

Alimentele mari, înalte, cum ar fi fripturile și puii întregi, trebuie întoarse, astfel încât și partea de sus, și cea de jos să se pătrundă în mod egal. Este de asemenea o idee bună să întoarceți piul tăiat în bucăți și felile de carne.

Așezarea porțiunilor mai groase cu fața în sus

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

Protecție

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

Ridicare

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

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 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 afara de situația în care trebuie să aibă o textură uscată (unele prăjituri și biscuiți, de exemplu). Acest timp de așteptare finalizează prepararea alimentelor și ajută de asemenea la amestecarea și dezvoltarea aromelor.

Curățarea cuptorului

1 Păstrați curat interiorul cuptorului

Stropii de mâncare sau lichidele vărsate se lipesc de pereții cuptorului și între dispozitivul de etanșare și suprafața ușii. Cel mai bine este să ștergeți imediat stropii cu o cârpă umedă. Firimiturile și stropii vor absorbi energia microundelor și vor prelungi timpul de preparare. Folosiți o cârpă umedă pentru a șterge firimiturile care cad între ușă și cadru. Este important să păstrați curată această zonă, pentru a asigura o bună etanșare. Îndepărtați stropii de grăsime cu o cârpă săpunită, apoi clătiți și uscați. Nu folosiți detergenți aspri sau agenți de curățare abrazivi. Tăvița de sticlă poate fi spălată cu mâna sau în mașina de spălat vase.

2 Păstrați curată suprafața exterioară a cuptorului

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

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

4 Ușa și dispozitivul de etanșare a ușii trebuie păstrate curate. Folosiți numai apă caldă, săpunită, clătiți și apoi uscați bine. NU FOLOȘIȚI MATERIALE ABRAZIVE, CUM AR FI PRAFUL DE CURĂȚAT SAU MATERIALELE OTELITE 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 INSTRUȚIUNILE OFERITE DE FIECARE PRODUCĂTOR PENTRU PRODUSUL POPCORN RESPECTIV. NU LĂSAȚI CUPTORUL NESUPRAVEGHEAT ÎN TIMP CE FACEȚI POPCORN. DACĂ BOABELE DE PORUMB NU SE DESFAC DUPĂ TRECEREA TIMPULUI SUGERAT, ÎNTRERUPEȚI PREPARAREA. UN TIMP PEA ÎNDELUNGAT DE PREPARARE POATE DA NAȘTERE LA APRINDEREA BOABELOR DE PORUMB.

PRECAUȚII

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

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

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

Informații despre alimentarea la priză / specificații tehnice

Specificații tehnice

MS2042D / MS2042DW	
Putere absorbită	230 V AC /50Hz
Capacitate	700 W (standard valoare nominală IEC60705)
Frecvență microunde	2450 MHz+/-50MHz (Grupa 2/Clasa B)
Dimensiuni exterioare	455mm(l) X 260mm(î) X 330mm(D)
Consum putere	1000 Wați

•Echipament 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.

•Echipamentul 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.

