

Cuptor cu microunde

Manual de utilizare

MG30T5018U*



SAMSUNG

Cuprins

Instrucțiuni de siguranță	3	Utilizarea cuptorului	12
Instrucțiuni de siguranță importante	3	Cum funcționează cuptorul cu microunde	12
Măsuri de siguranță	6	Verificarea funcționării corecte a cuptorului	12
Măsuri de precauție pentru funcționarea cuptorului cu microunde	7	Prepararea/reîncălzirea	13
Garanție limitată	8	Setarea orei	14
Definiția grupului de produse	8	Nivelurile de putere și variațiile de timp	14
Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice)	8	Reglarea duratei de preparare	15
Instalare	9	Oprirea preparării	15
Accesorii	9	Setarea modului de economisire a energiei	16
Locul de instalare	9	Folosirea funcției de dezghețare Power Defrost	16
Platou rotativ	9	Utilizarea funcției cu aburi Healthy Steam	18
Întreținere	10	Gătire cu vasul pentru aburi Glass steamer	21
Curățare	10	Utilizarea funcțiilor de gătire automată	22
Înlocuire (reparație)	10	Gătirea la grătar	28
Pregătirea pentru o perioadă lungă de neutilizare	10	Prepararea combinată microunde și gril	28
Caracteristicile cuptorului cu microunde	11	Utilizarea funcțiilor de protecție pentru copii	29
Cuptorul	11	Dezactivarea semnalului de avertizare	29
Panoul de comandă	11	Ghid pentru vasele de gătit	30
		Ghid de preparare	31
		Depanare și coduri de informare	39
		Depanare	39
		Coduri de informare	43
		Specificații tehnice	43

Instrucțiuni de siguranță

Instrucțiuni de siguranță importante

CITIȚI-LE CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ.

AVERTISMENT: Dacă ușa sau elementele de etanșare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcțiune până când nu este reparat de o persoană competentă.

AVERTISMENT: Este periculoasă executarea de operațiuni de service și reparații care implică îndepărtarea capacului ce asigură protecție împotriva expunerii la microunde de către o persoană care nu are competența necesară.

AVERTISMENT: Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate, deoarece există riscul de explozie.

AVERTISMENT: Permiteți copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucțiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranță și au înțeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.

Acest echipament este destinat exclusiv utilizării în mediu casnic, nefiind destinat pentru utilizare:

- zonele de gătit pentru personalul din magazine, birouri și alte medii de lucru;
- ferme
- către clienții din hoteluri, moteluri și din alte medii
- rezidențiale;

- medii de tip pensiune.

Folosiți numai instrumente adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.

Când încălziți alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheați cu atenție cuptorul deoarece există posibilitatea de aprindere. Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau a hainelor și încălzirea păturilor electrice, a papucilor, a bureților, a lavetelor umede și a unor materiale similare poate duce la vătămări corporale, aprindere sau incendiu.

Dacă se observă (se emite) fum, opriți sau deconectați aparatul și lăsați ușa închisă, pentru a stinge eventualele flăcări. Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupție. De aceea, trebuie să fiți atenți când maneveți recipientul.

Conținutul biberoanelor și al borcănașelor de hrană pentru bebeluși trebuie amestecat și trebuie verificată temperatura acestora înainte de consum, pentru a evita arsurile.

Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde, deoarece pot exploda chiar și după încheierea ciclului de încălzire la microunde.

Instrucțiuni de siguranță

Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcționare a aparatului și să determine apariția unor situații de risc. Cuptorul cu microunde este destinat utilizării numai dacă a fost amplasat (independent) pe un blat de bucătărie și nu trebuie amplasat într-un dulap. Nu este permisă utilizarea recipientelor metalice pentru alimente și băuturi pe durata preparării la microunde. Aveți grijă să nu deplasați platoul rotativ atunci când scoateți recipiente din aparat.

Aparatul nu va fi curățat cu un aparat de curățat cu aburi.

Aparatul nu trebuie curățat sub jet de apă.

Aparatul nu este destinat a fi instalat în vehicule de teren,

rulote și alte vehicule similare etc.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe,

cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite

corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului.

Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere uzuală nu trebuie să fie realizate de către copii fără a fi supravegheați.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu o calificare similară, pentru a se evita orice risc.

Cuptorul trebuie poziționat într-o direcție și la o înălțime corespunzătoare, care permit accesul ușor la cavitatea și zona acestuia de control.

Înainte de prima utilizare, cuptorul trebuie operat cu un recipient cu apă pentru 10 minute.

Dacă aparatul face un zgomot ciudat, are un miros de ars sau scoate fum, scoateți-l din priză imediat și contactați cel mai apropiat centru de service.

Cuptorul cu microunde trebuie poziționat astfel încât ștecherul să fie accesibil.

AVERTISMENT: Când aparatul este folosit în modul combinat, din cauza temperaturilor generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub supravegherea unui adult.

În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

AVERTISMENT: Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.

Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.

Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.

AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare. Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării.

Trebuie evitată atingerea părților care se încălzesc.

Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.

ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit scurt trebuie supravegheat permanent.

Ușa sau suprafața exterioară poate să devină fierbinte când aparatul este în funcțiune.

Este posibil ca temperatura suprafețelor accesibile să fie ridicată când aparatul este în funcțiune.

Este posibil ca suprafețele să devină fierbinți în timpul utilizării. Aparatele nu sunt destinate a fi operate prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat. Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate.

Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

Curățarea și operațiile de întreținere vor fi realizate de copii numai dacă sunt în vârstă de peste 8 ani și sunt supravegheați.

Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Instrucțiuni de siguranță

Informații generale legate de siguranță

Toate modificările sau reparațiile trebuie efectuate numai de personal calificat. Nu încălziți alimente sau lichide etanșate în containere pentru funcția de microunde.

Nu utilizați benzen, diluant, alcool sau abur sau instalații de curățare sub presiune înaltă pentru curățarea cuptorului. Nu instalați cuptorul lângă un radiator sau în apropierea unui material inflamabil, în locații cu umiditate, ulei, praf sau care sunt expuse direct la lumină solară sau apă, unde există posibilitatea scurgerilor de gaze sau pe o suprafață neomogenă. Acest cuptor trebuie împământat corespunzător, în conformitate cu reglementările locale și naționale.

Utilizați cu regularitate o lavetă uscată pentru a elimina substanțele străine de la bornele și contactele cablului de alimentare. Nu trageți, îndoiți excesiv cablul de alimentare și nu plasați obiecte grele pe acesta.

Dacă există scurgeri de gaz (propan, LP etc.) ventilați imediat. Nu atingeți cablul de alimentare.

Nu atingeți cablul de alimentare cu mâinile umede.

În timpul funcționării cuptorului, nu îl opriți prin scoaterea din funcție a cablului de alimentare. Nu introduceți degetele sau substanțe străine. Dacă pătrund substanțe străine în cuptor, scoateți cablul de alimentare și contactați un centru de service local Samsung.

Nu aplicați o presiune excesivă asupra cuptorului și nu îl supuneți la șocuri mecanice. Nu amplasați cuptorul peste obiecte fragile.

Asigurați-vă că tensiunea de alimentare, frecvența și curentul corespund specificațiilor de produs.

Conectați ferm ștecherul cablului de alimentare la priza de perete. Nu utilizați triplu ștechere, prelungitoare sau transformatoare electrice.

Nu agățați cablul de alimentare pe obiecte metalice. Asigurați-vă că firul se află între obiecte sau în spatele cuptorului. Nu utilizați un ștecher stricat, un cordon deteriorat sau o priză de perete nefixată corespunzător. Pentru cabluri sau fișe electrice deteriorate, contactați un centru local de service Samsung.

Nu turnați sau pulverizați apă direct pe cuptor.

Nu plasați obiecte pe cuptor, în interior sau pe ușa cuptorului.

Nu pulverizați materiale volatile, cum ar fi insecticide, pe cuptor. Nu depozitați materiale inflamabile în cuptor.

Deoarece vaporii de alcool pot intra în contact cu piese fierbinți ale cuptorului, procedați cu atenție la încălzirea alimentelor sau a băuturilor care conțin alcool.

Copiii se pot lovi sau își pot prinde degetele în ușă. Țineți copiii la distanță la deschiderea/închiderea ușii.

Avertisment privind microundele

Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată; trebuie să manevrați întotdeauna recipientul cu atenție. Lăsați băuturile timp de cel puțin 20 de secunde înainte de a le manevra. Dacă este necesar, amestecați în timpul încălzirii. Amestecați întotdeauna după încălzire.

În caz de opărire, respectați următoarele instrucțiuni de prim ajutor:

1. Scufundați zona opărită în apă rece minim 10 minute.
2. Acoperiți zona cu o compresă curată și uscată.
3. Nu aplicați creme, uleiuri sau loțiuni.

Pentru a evita deteriorarea tăvii sau a suportului, nu le introduceți în apă la puțin timp după gătit.

Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru prăjit în baie de ulei, deoarece temperatura uleiului nu poate fi controlată. Uleiurile fierbinți s-ar putea revărsa brusc în urma fierberii.

Măsuri de precauție privind cuptoarele cu microunde

Utilizați numai ustensile omologate pentru cuptoarele cu microunde. Nu utilizați recipiente metalice, tacâmuri cu margini de aur sau argint, țepușe etc.

Scoateți firele metalice. Se pot produce arcuri electrice.

Nu utilizați cuptorul pentru a usca hârtii sau haine.

Utilizați durate mai mici pentru cantități mici de alimente pentru a preveni supraîncălzirea sau arderea acestora.

Țineți cablul și fișa de alimentare la distanță de sursele de apă și de căldură.

Pentru a evita riscul de explozie, nu încălziți ouăle cu coajă sau ouăle fierte tari.

Nu încălziți recipientele impermeabile la aer sau etanșate în vid, nuci, roșii etc.

Nu acoperiți orificiile de ventilație cu materiale textile sau hârtie. Acesta reprezintă un pericol de incendiu. Cuptorul se poate supraîncălzi și se poate opri automat, caz în care va rămâne oprit până la răcirea suficientă.

Utilizați întotdeauna mănuși speciale la scoaterea unui vas.

Amestecați lichidele la jumătatea timpului de încălzire sau după aceasta și așteptați cel puțin 20 de secunde după încălzire pentru a preveni fierberea întârziată. Stați la distanță de un braț de cuptor atunci când deschideți ușa pentru a evita opărirea cu aerul sau aburul fierbinte evacuat.

Nu puneți în funcțiune cuptorul dacă este gol. Cuptorul se va opri automat timp de 30 de minute, din motive de siguranță. Recomandăm să lăsați permanent un pahar de apă în interiorul cuptorului, pentru a absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.

Instalați cuptorul conform indicațiilor din acest manual. (Consultați Instalarea cuptorului cu microunde.)

Procedați cu atenție când conectați alte echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului.

Măsuri de precauție privind operarea cuptoarelor

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranță poate avea ca rezultat expunerea năvălă la microunde.

- Nu operați cuptorul cu ușa deschisă. Nu modificați dispozitivele de blocare de siguranță (zăvoarelede uși). Nu introduceți nimic în orificiile dispozitivelor de blocare de siguranță.
- Nu așezați obiecte între ușa cuptorului și partea frontală a acestuia și nu lăsați să se acumuleze resturi de alimente sau agenți de curățare pe suprafețele de etanșare. Păstrați curate ușa și suprafețele de etanșare ale ușii prin ștergere mai întâi cu o cârpă umedă și apoi cu o cârpă moale uscată, după fiecare utilizare.
- Nu puneți în funcțiune cuptorul dacă este deteriorat. Utilizați cuptorul numai după ce a fost reparat de către un tehnician calificat.

Important: ușa cuptorului trebuie să se închidă automat. Ușa nu trebuie să fie îndoită, balamalele nu trebuie să fie rupte sau slăbite, iar etanșările ușii și suprafețele de etanșare nu trebuie să fie deteriorate.

- Toate reglajele sau reparațiile trebuie efectuate de către un tehnician calificat.

Instrucțiuni de siguranță

Garanție limitată

Samsung va percepe o taxă de reparații pentru înlocuirea unui accesoriu sau remedierea unui defect cosmetic dacă deteriorarea aparatului sau a accesoriului a fost cauzată de client. Elementele prevăzute în această declarație includ:

- Ușa, mânerele, panoul exterior sau panoul de control cu creștături, zgârieturi sau sparte.
- Tavă, rolă de ghidare, cuplaj sau suport de sârmă spart sau lipsă.

Utilizați acest cuptor exclusiv în scopul pentru care a fost conceput, potrivit instrucțiunilor cuprinse în prezentul manual. Avertismentele și instrucțiunile importante privind siguranța cuprinse în prezentul manual nu acoperă toate condițiile și situațiile care pot apărea. Este responsabilitatea dvs. să vă folosiți simțul practic și să dați dovadă de atenție și grijă la instalarea, întreținerea și utilizarea cuptorului dvs.

Deoarece următoarele instrucțiuni de utilizare se referă la mai multe modele, caracteristicile cuptorului dvs. cu microunde ar putea fi ușor diferite de cele descrise în acest manual și este posibil ca nu toate semnele de avertizare să fie valabile. Dacă aveți întrebări sau nelămuriri, contactați un centru de service Samsung autorizat sau căutați asistență și informații online pe site-ul www.samsung.com.

Utilizați acest cuptor numai pentru încălzirea alimentelor. Este destinat exclusiv uzului domestic. Nu încălziți textile sau perne umplute cu granule. Producătorul nu este răspunzător pentru pagubele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a produsului.

Pentru a evita deteriorarea suprafeței cuptorului și situații periculoase, păstrați întotdeauna cuptorul curat și bine întreținut.

Definirea grupului de produse

Acest produs este un echipament ISM din clasa B, grupa 2. Definiția grupei 2 este: o grupă ce conține toate echipamentele ISM în care energia RF este generată intenționat și/sau utilizată sub formă de radiații electromagnetice pentru tratarea materialelor și echipamente EDM și de sudură în arc.

Echipamentele clasa B sunt echipamente adecvate pentru uz la domiciliu și în locuri conectate direct la o rețea de alimentare cu tensiune scăzută, destinată clădirilor rezidențiale.

Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice)



(Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)

Acest simbol de pe produs, accesorii și documentație indică faptul că produsul și accesoriile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri menajere la finalul duratei lor de utilizare.

Dat fiind că eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeuri și să le reciclați în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autoritățile locale unde și cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic.

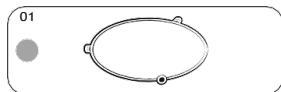
Utilizatorii comerciali trebuie să-și contacteze furnizorul și să consulte termenii și condițiile din contractul de achiziție. Acest produs și accesoriile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri comerciale.

Pentru informații despre angajamentele privind mediul și obligațiile reglementative privind produsele specifice ale Samsung, vizitați: <https://www.samsung.com/ro/sustainability/environment/environment-data/>

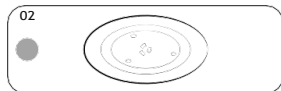
Instalarea

Accesorii

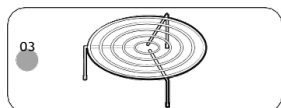
În funcție de modelul achiziționat, vă sunt furnizate o serie de accesorii care pot fi utilizate în diferite moduri.



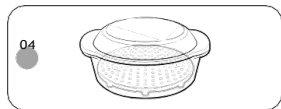
- 01 **Inelul rotativ** trebuie amplasat în centrul cuptorului. Inelul rotativ susține platoul rotativ.



- 02 **Platoul rotativ** trebuie așezat pe inelul rotativ, cu centrul fixat în cuplaj. Platoul rotativ reprezintă principala suprafață de preparare și poate fi îndepărtat ușor pentru curățare.



- 03 **Suportul gril** trebuie așezat deasupra platoului rotativ. Suportul metalic poate fi utilizat pentru preparare la gril și combinată.



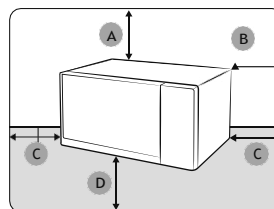
- 04 **Vas pentru gătire la aburi (Glass steamer)** consultați pagina 21.

⚠ ATENȚIE

- **NU** utilizați cuptorul cu microunde fără inelul și platoul rotativ.
- Nu utilizați funcția Gril și Microunde + Gril când utilizați vasul pentru gătitul la aburi.

Mod de operare	Microunde	Gril/ Microunde+Grill
Glass Steamer	0	X

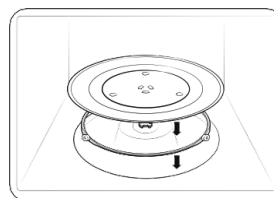
Locul de instalare



- A. 20 cm deasupra
- B. 0 cm în spate
- C. 10 cm pe laterale
- D. 85 cm deasupra solului

- Selectați o suprafață plană, la aprox. 85 cm deasupra solului. Aceasta trebuie să susțină greutatea cuptorului.
- Vă recomandăm să instalați produsul astfel încât spatele acestuia să fie la același nivel cu peretele și lăsați minim 10 cm pe părțile laterale și 20 cm deasupra cuptorului pentru ventilare.
- Nu instalați cuptorul într-un mediu cu temperaturi sau umiditate ridicate, de exemplu aproape de alte cuptoare cu microunde sau radiatoare.
- Respectați specificațiile privind alimentarea cu curent a acestui cuptor.

Platou rotativ



Îndepărtați toate ambalajele din interiorul cuptorului. Instalați inelul și platoul rotative. Verificați dacă platoul rotativ se rotește liber.

Întreținere

Curățarea

Curățați cuptorul în mod regulat, pentru a preveni acumularea impurităților în interiorul cuptorului. De asemenea, acordați atenție sporită ușii, suprafeței de etanșare a ușii, platoului rotativ și inelului rotativ (numai la anumite modele). Dacă ușa nu se deschide sau se închide cu ușurință, verificați mai întâi dacă s-au acumulat impurități la elementele de etanșare ale ușii. Utilizați o cârpă moale îmbibată în apă cu săpun pentru a curăța partea interioară și partea exterioară a cuptorului. Clătiți și uscați bine.

Îndepărtarea impurităților persistente cu miros neplăcut din interiorul cuptorului.

1. Poziționați o ceașcă cu suc de lămâie diluat în centrul platoului rotativ, în cuptorul gol.
2. Încălziți cuptorul timp de 10 minute la putere maximă.
3. La finalizarea ciclului, așteptați răcirea cuptorului. Apoi, deschideți ușa și curățați spațiul de preparare.

ATENȚIE

- Păstrați curate ușa și suprafața de etanșare a acesteia, și asigurați-vă că ușa se deschide și se închide cu ușurință. În caz contrar, durata de viață a cuptorului poate scădea.
- Aveți grijă să nu vărsați apă în orificiile de ventilație ale cuptorului.
- Nu utilizați substanțe abrazive sau chimice pentru curățare.
- După fiecare utilizare a cuptorului, utilizați un detergent slab pentru a curăța spațiul de preparare, după ce cuptorul s-a răcit.

Înlocuire (reparare)

▲ AVERTISMENT

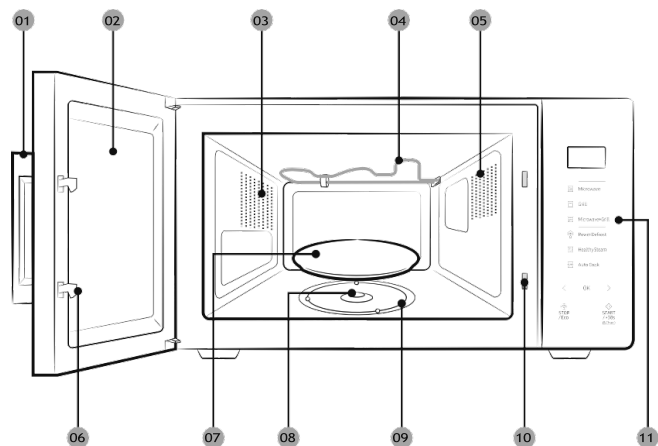
- Acest cuptor nu are în interior componente ce pot fi demontate de operator. Nu încercați să înlocuiți sau să reparați cuptorul.
- Dacă descoperiți probleme la balamale, etanșare și/sau ușă, contactați un tehnician calificat sau un centru de service autorizat Samsung pentru asistență tehnică.
 - Dacă doriți să înlocuiți becul, contactați un centru de service autorizat Samsung. Nu înlocuiți singur componenta.
 - Dacă observați o problemă la carcasa exterioară a cuptorului, mai întâi deconectați cablul de alimentare de la sursă, apoi contactați un centru de service autorizat Samsung.

Pregătirea pentru o perioadă lungă de neutilizare

Dacă nu utilizați cuptorul o perioadă lungă de timp, decuplați cablul de alimentare și mutați cuptorul într-un loc uscat, fără praf. Praful și umezeala ce se acumulează în interiorul cuptorului pot afecta performanțele cuptorului.

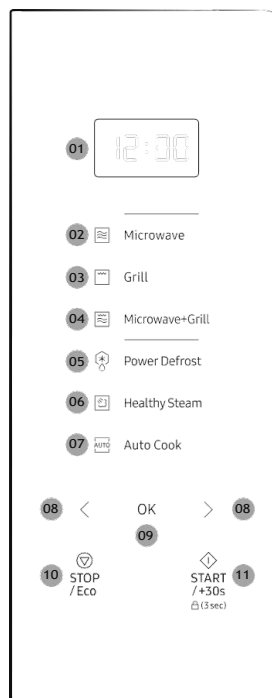
Caracteristicile cuptorului cu microunde

Cuptor cu microunde



- | | | |
|-------------------------------------|-----------|---------------------------|
| 01 Mâner | 02 Ușă | 03 Orificii de ventilație |
| 04 Element de încălzire | 05 Lumină | 06 Încuietori pentru ușă |
| 07 Platou rotativ | 08 Cuplaj | 09 Inel rotativ |
| 10 Orificii de blocare de siguranță | 11 Afișaj | |

Panou de comandă



- 01 Afișaj
- 02 Microunde
- 03 Gril
- 04 Microunde+Gril
- 05 Power Defrost (Dezghețare rapidă)
- 06 Healthy Steam (Gătire la aburi)
- 07 Auto Cook (Programe automate de gătire)
- 08 Ajustare Creștere/Descreștere (Greutate/Porție/Timp)
- 09 OK (Ceas)
- 10 STOP/Eco
- 11 START/+30s (Blocare de siguranță pentru copii)

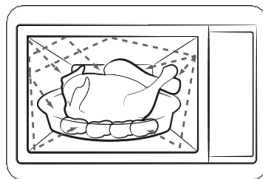
Utilizarea cuptorului

Cum funcționează cuptorul cu microunde

Microundele sunt unde electromagnetice de înaltă frecvență. Energia emisă permite gătirea sau reîncălzirea alimentelor fără a se modifica forma sau culoarea acestora.

Puteți utiliza cuptorul cu microunde pentru:

- Decongelare
 - Reîncălzire
 - Preparare
- Principiile preparării



1. Microundele generate de magnetron sunt reflectate și distribuite uniform în interiorul cuptorului, în timpul rotirii alimentelor pe platoul rotativ. Astfel, alimentele sunt găsite uniform
2. Microundele sunt absorbite de alimente până la o adâncime de 1 inch (2.5 cm). Prepararea continuă pe măsură ce căldura se difuzează în interiorul alimentelor
3. Duratele de preparare variază în funcție de recipientul utilizat și de proprietățile alimentelor:
4. Cantitatea și densitatea
5. Conținutul de apă
6. Temperatura inițială

NOTĂ

Deoarece mijlocul alimentelor se prepară prin disiparea căldurii, prepararea continuă chiar și după ce scoateți alimentele din cuptor. Așadar, trebuie să respectați duratele de preparare specificate în această broșură pentru a asigura:

- Prepararea și pătrunderea uniformă a alimentelor.
- Temperatura uniformă a alimentelor

Verificare funcționării corecte a cuptorului

Următorul procedeu simplu vă permite să verificați buna funcționare a cuptorului dvs. în orice moment.

Dacă aveți îndoieli, consultați secțiunea denumită „Depanare” de la paginile 39 - 43.

NOTĂ

Cuptorul trebuie conectat la o priză de perete adecvată. Platoul rotativ trebuie să fie fixat corespunzător în cuptor. Dacă se utilizează un alt nivel de putere decât cel maxim (100 % - 800 W), fierberea apei durează mai mult



1. Trageți de mâner pentru a deschide ușa cuptorului cu microunde.
2. Așezați un pahar cu apă pe platoul rotativ și închideți ușa.
3. Apăsăți butonul Microunde (Microwave)



4. Apăsăți START/+30s în mod repetat pentru a seta timpul la 4 sau 5 minute.
5. Cuptorul cu microunde încălzește apa pentru timpul stabilit.

Prepararea/reîncălzirea

Procedura de mai jos explică modalitatea de gătire

⚠ ATENȚIE

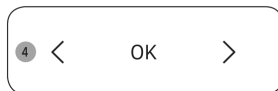
Verificați întotdeauna setările de gătire înainte de a lăsa cuptorul nesupravegheat



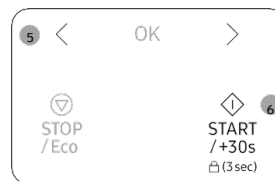
1. Trageți de mâner pentru a deschide ușa cuptorului cu microunde
2. Așezați mâncarea pe centrul platanului apoi închideți ușa.

⚠ ATENȚIE

Nu utilizați cuptorul cu microunde când acesta este gol.



3. Apăsați butonul Microunde (Microwave).
 - Panoul de control afișează următoarea pictogramă (☰) și nivelul maxim de putere (800 W).
4. Apăsați < sau > (Scade/Crește) pentru a selecta puterea dorită apoi apăsați OK.
 - Consultați secțiunea "Niveluri de putere și variații de timp" de la pagina 14.



5. Apăsați < sau > (Scade/Crește) pentru a seta timpul de gătire dorit
Afișajul panoului de comandă arată timpul de gătire Press START/+30s to start cooking.
6. Apăsați START/+30s pentru a găti.
 - Lumina din cuptor de aprinde, iar platoul rotativ începe să se învârtă.
 - La finalul procesului de gătire, cuptorul va emite 4 semnale sonore și afișajul va arăta ora curentă.
 - Semnalul sonor va emite sunete la fiecare minut timp de 3 minute.

Utilizarea cuptorului

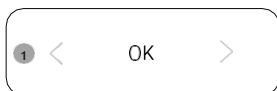
Setarea orei

- Când este furnizată energie, pe afișaj apare automat indicația „88:88” sau „12:00”. Vă rugăm să setați ora curentă. Ora poate fi afișată în format de 24 sau de 12 ore. Trebuie să setați ceasul:

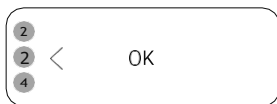
- La prima instalare a cuptorului cu microunde
- După o pană de curent

NOTĂ

Nu uitați să reglați ceasul la trecerea de la ora de vară la cea de iarnă și invers.



1. Apăsați butonul OK.



2. Apăsați < sau > (Scade/Crește) pentru a selecta formatul 24-ore sau 12 ore, apoi apăsați OK.

3. Apăsați < sau > (Scade/Crește) pentru a seta ora, apoi apăsați OK.
Apăsați < sau > (Scade/Crește) pentru a seta ora, apoi apăsați OK.

NOTĂ

Panoul de comandă afișează ora atunci când cuptorul nu este utilizat.

Niveluri de putere și variații de timp

Nivelul de putere vă permite să reglați cantitatea de energie disipată și astfel să ajustați timpul necesar pentru prepararea sau încălzirea alimentelor, conform tipului și cantității. Puteți alege unul dintre cele șase niveluri de putere.

Nivel de putere	Procentaj	Putere
RIDICAT	100 %	900 W
RIDICAT MEDIU	67 %	600 W
MEDIU	50 %	450 W
MEDIU SCĂZUT	33 %	300 W
DECONGELARE	20 %	180 W
SCĂZUT	11 %	100 W

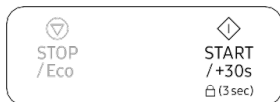
Duratele de preparare din rețete și din această broșură corespund unui anumit nivel de putere indicat.

- Timpul de gătire scade dacă este selectat un nivel de putere mai ridicat.
- Timpul de gătire crește dacă este selectat un nivel de putere mai scăzut.

Adjusting the cooking time

You can increase or decrease the cooking time while the microwave oven is cooking.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door, and then increase or decrease the cooking time if necessary.



Metoda 1

Apăsați **START/+30s** pentru a crește timpul de gătire cu 30sec

- Exemplu: Pentru a crește timpul de gătire cu 3 minute, apăsați butonul **START/+30s** de 6 ori.

NOTĂ

Doar timpul de gătire poate fi crescut.

Metoda 2

Apăsați **< sau >** (Scade/Crește) pentru a ajusta timpul de gătire.



Oprirea preparării

Puteți întrerupe oricând procesul de gătire pentru a:

- Verifica mâncarea
- Pentru a întoarce sau amesteca mâncarea
- Lăsa mâncarea în cuptor

Oprirea temporară a procesului de gătire

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
 - Cooking stops temporarily.
2. Pentru a relua procesul de gătire, închideți ușa și apăsați butonul **START/+30s**.

Oprirea completă a procesului de gătire

1. Deschideți ușa cuptorului și apăsați o dată butonul **STOP/Eco**.
 - Procesul de gătire este oprit temporar.
2. Apăsați butonul **STOP/Eco** încă o dată.

Utilizarea cuptorului

Setarea modului de economisire a energiei

Cuptorul cu microunde dispune de mod de economisire a energiei



- Apăsăți STOP/Eco. Afișajul se închide
- Pentru a anula modul Eco deschideți ușa sau apăsați butonul STOP/Eco. Afișajul va arăta ora curentă.

Utilizarea funcției de dezghețare rapidă (Power)

NOTĂ

Funcția automată de economisire a energiei

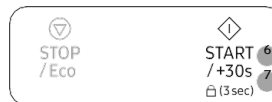
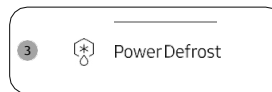
Cuptorul intră automat în modul așteptare dacă nu a primit comenzi pentru 25 minute. În plus, dacă lăsați ușa deschisă, lumina interioară se va închide automat după 5 minute

Defrost)

Funcția Power Defrost (dezgheșare) vă permit să decongeleți carne, carne de pui, pește, pâine și prăjituri. Durata de decongelare și nivelul de putere se setează automat. Trebuie doar să selectați programul și cantitatea.

⚠ ATENȚIE

Utilizați doar recipient recomandate pentru cuptoarele cu microunde.



1. Trageți de mâner pentru a deschide ușa cuptorului.
2. Așezați mâncarea pe centrul platoului rotativ și închideți ușa.
3. Apăsăți butonul Power Defrost.
4. Apăsăți < sau > (Scade/Crește) pentru a selecta tipul de aliment, apoi apăsați butonul OK.
 - Pentru mai multe informații, consultați secțiunea "Descrierea funcției Quick Defrost" la pagina 17.
5. Apăsăți < sau > (Scade/Crește) pentru a seta porția, apoi apăsați OK.
6. Apăsăți START/+30s pentru a începe decongelarea
 - Când cuptorul cu microunde emite un semnal sonor, deschideți ușa și întoarceți mâncarea
7. Apăsăți START/+30s pentru a întrerupe decongelarea
 - Când decongelarea este finalizată, cuptorul emite 4 semnale sonore și ecranul afișează ora curentă.

Descrierea programului de decongelare Power defrost

Următorul tabel prezintă diverse programe pentru programul de decongelare, dimensiunea porției, timpii de așteptare și instrucțiunile corespunzătoare. Îndepărtați orice tip de ambalaj înainte de decongelare. Așezați carnea, carnea de pui, peștele, legumele și pâinea pe un vas plat de sticlă sau o farfurie ceramică.

Cod	Aliment	Porția	Instrucțiuni
1	Carne	200-1500 g	Protejați marginile cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotlete și carne tocată. Așteptați 20-60 de minute.
2	Pui	200-1500 g	Protejați capetele picioarelor și aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea de pasăre pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi și a bucăților de carne de pui. Așteptați 20-60 de minute.
3	Pește	200-1500 g	Protejați coada peștelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceți peștele pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru decongelarea peștilor întregi și a fileului de pește. Așteptați 20-50 de minute.

Cod	Aliment	Porția	Instrucțiuni
4	Pâine/prăjituri	125-1000 g	Așezați pâinea pe o bucată de hârtie de bucătărie și întoarceți-o pe partea cealaltă după semnalul sonor. Așezați tarta pe un platou ceramic și, dacă este posibil, întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. (Cuptorul continuă să funcționeze, dar se oprește când deschideți ușa.) Programul este adecvat pentru toate tipurile de pâine, feliată sau întregă, precum și pentru chifle și baghete. Aranjați chiflele în cerc. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de tarte cu aluat dospit, biscuiți, plăcinte cu brânză și foietaje. Nu este adecvat pentru tartele cu crustă, tartele cu fructe și cremă sau cele cu glazură de ciocolată. Așteptați 5-20 minute.

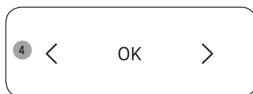
Utilizarea cuptorului

Folosirea funcției de gătire la aburi (Healthy Steam)

Funcția de gătire la aburi (Healthy Steam) are 17 programe de gătire predefinite. Nu trebuie să setați nici timpul de gătire, nici nivelul de putere. Gătirea la aburi se realizează cu vasul din sticlă.

⚠ ATENȚIE

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.



1. Trageți de mâner pentru a deschide ușa cuptorului cu microunde.
2. Puneți mâncarea în Vasul pentru gătire la aburi și introduceți-l în cuptor, apoi închideți ușa.
3. Apăsăți butonul Healthy Steam.
4. Apăsăți < sau > (Scade/Crește) pentru a selecta categoria dorită, apoi apăsați OK.
 - 1. Healthy (Sănătos)
 - 2. Oriental
5. Apăsăți < sau > (Scade/Crește) pentru a selecta tipul de aliment, apoi apăsați OK.
6. Apăsăți < sau > (Scade/Crește) pentru a selecta cantitatea, apoi apăsați OK.
7. Apăsăți butonul START/+30s pentru a începe gătitul cu Aburi (Healthy Steam)
 - Cuptorul cu microunde gătește alimentele conform setării predefinite selectate. Când gătitul este finalizat, cuptorul va emite 4 semnale sonore iar afișajul va arăta ora curentă. Apoi, semnalul de memento de final emite un semnal sonor o dată la fiecare minut de 3 ori.

7

Următorul tabel prezintă cantitățile și instrucțiunile recomandate ale celor 17 programe de gătit predefinite. Aceste sunt clasificate în Sănătos (Healthy) & Oriental.

Cod	Aliment	Porție	Instrucțiuni
1-1	Broccoli Florets	250 g 500 g	Spălați și curățați inflorescențele de broccoli proaspăte. Adăugați 100 ml în vasul pentru gătit la aburi (Glass Steamer) și adăugați bucățile de broccoli. Acoperiți cu capac. După gătit, așteptați 2-3 minute.
1-2	Morcovi feliati	250 g 500 g	Spălați și curățați morcovii proaspeți. Adăugați 100 ml apă în vasul de sticlă și adăugați morcovii. Acoperiți cu capac. După gătit, așteptați 2-3 minute.
1-3	Conopidă	250 g 500 g	Spălați și curățați conopida proaspătă. Adăugați 100 ml apă în vasul de sticlă și adăugați bucățile de conopidă.

Cod	Aliment	Porție	Instrucțiuni
1-4	Cuburi de dovleac	250 g 500 g	Se cântăresc dovlecii proaspeți și se taie în dimensiuni similar sau cuburi. Adăugați 100 ml apă în vasul de sticlă pentru gătire la aburi și adăugați cuburile de dovleac. Acoperiți cu capac. După gătire, așteptați 2-3 minute.
1-5	Cartofi decojiți	250 g 500 g	Spălați și decojiți cartofii și tăiați-i în bucăți de aceeași dimensiune. Adăugați 100 ml apă în vasul de sticlă pentru gătire la aburi și adăugați cartofii. Acoperiți cu capac. După gătire, așteptați 2-3 minute.
1-6	Legume congelate	250 g 500 g	Adăugați 100 ml apă în vasul de sticlă pentru gătire la aburi și adăugați legumele congelate. Acoperiți cu capac. După gătire, așteptați 2-3 minute.
1-7	Compot de fructe	400 g	Se cântăresc fructele proaspete (ex mere, pere, prune, caise, mango sau ananas). După decojire, se spală și se taie în dimensiuni similar sau cuburi. Adăugați 100 ml apă în vasul de sticlă pentru gătire la aburi. Acoperiți cu capac. După gătire, așteptați 2-3 minute.

Cod	Aliment	Porție	Instrucțiuni
1-8	Orez alb	250 g	Adăugați orezul alb în vasul de sticlă pentru gătire la aburi. Adăugați 500 ml apă rece Acoperiți cu capac. După gătire, așteptați 5 minute.
1-9	Carne de vită la abur	250 g 500 g	Cântăriți carnea tocată de vită și modelați-o în bile (fiecare Ø25 mm). Adăugați 100ml apă în vasul de sticlă pentru gătire la aburi. Puneți carnea de vită pe tava de inserție și plasați-le în vasul de sticlă. Acoperiți cu capac. După gătire, 2-3 minute.
1-10	Fileuri de somon	300 g 600 g	Clătiți peștele și stropiți-l cu 1 linguriță suc de lămâie. Adăugați 100 ml apă în vasul de sticlă. Puneți fileurile de somon pe tava de inserție și plasați-le în vasul de sticlă. Acoperiți cu capac. După gătire, 2-3 minute.
1-11	Piept de pui	300 g 600 g	Clătiți bucățile de piept de pui și crestați pielea acestora. Adăugați 100 ml apă în vasul de sticlă. Puneți bucățile de piept de pui pe tava de inserție și plasați-le în vasul de sticlă. Acoperiți cu capac. După gătire, 2-3 minute.

Utilizarea cuptorului

1. Oriental

Cod	Aliment	Porție	Instrucțiuni
2-1	Terci de pui feliat	650 g	Tăiați în felii subțiri 150g de pulpă de pui și amestecați cu amidonul de porumb într-un bol. Adăugați 400 ml apă și supă de pui în vasul de sticlă pentru gătit la aburi. Puneți amestecul și 100 g de orez hidratat în vasul de sticlă. Acoperiți cu capac. După gătit, așteptați 2-3 minute.
2-2	Pește alb la abur	250 g 500 g	Clătește codul sub jet de apă rece. Adăugați 1 linguriță de sare și un praf de piper. Stropiți cu 1 lingură de sos de soia și refrigerați pentru 30 minute. Adăugați 100 ml în vasul de sticlă. Aranjați 4 fileuri într-un singur strat și așezați-le pe tava de inserție și apoi în vasul de sticlă. Acoperiți cu capac. După gătit, așteptați 2-3 minute.
2-3	Găluște la abur	300 g	Adăugați 100 ml apă în vasul de sticlă. Puneți găluștele congelate pe tava de inserție și plasați-le în vasul de sticlă. Cover with lid. Acoperiți cu capac. După gătit, așteptați 2-3 minute.
2-4	Legume verzi cu frunze	125 g 250 g	Adăugați 100 ml apă în vasul de sticlă. Clătiți legumele verzi. Puneți legumele verzi pe tava de inserție și plasați-le în vasul de sticlă. Cover with lid. Acoperiți cu capac. După gătit, așteptați 2-3 minute.

Cod	Aliment	Porție	Instrucțiuni
2-5	Ouă la abur	350 g	Puneți în vasul de sticlă 3 ouă, 250 ml apă, supă de pui, un praf de sare și 10 ml ulei. Amestecați încet cu o lingură. Stir slowly with spoon. Acoperiți cu capac. După gătit, așteptați 2-3 minute.
2-6	Creveți la abur	300 g	Adăugați 100 ml apă în vasul de sticlă. Clătiți creveții proaspeți. Puneți creveții pe tava de inserție și plasați-I în vasul de sticlă. Acoperiți cu capac. După gătit, așteptați 2-3 minute.

Ghid de preparare la abur cu Glass steamer

Vasul din sticlă (Glass Steamer) se bazează pe principiul gătirii cu abur și este conceput pentru a găti rapid și sănătos în cuptorul cu microunde Samsung. Acest accesoriu este ideal pentru a găti orez, paste, legume etc în timp record, păstrându-le în același timp valorile nutritive.

. Setul de gătire la abur este format din 3 piese:



Vas



Platou de silikon



Capac

Toate piesele rezistă la temperatură de la -20 °C la 200 °C.

Porivit pentru depozitarea în congelator. Poate fi folosit separate sau împreună.

Condiții de utilizare

- A se evita:
 - Curățarea cu un prosop umed sau așezarea pe o suprafață umedă când vasul este fierbinte.
 - Plasarea acestuia direct pe flacăra.
- Spălați bine toate piesele cu apă și detergent înainte de prima utilizare.
- Aveți grijă când scoateți vasul Glass Steamer din cuptor deoarece mânerul poate fi foarte fierbinte. Folosiți mănuși pentru cuptor.
- Până la finalizarea procesului de gătire, vasul Glass Steamer este plin cu abur, provocând riscul de arsuri. Nu apropiați fața de vasul de sticlă și folosiți mănuși când îndepărtați capacul.

Mentenanță

- Vasul din sticlă (Glass Steamer) poate fi spălat în mașina de spălat vase.
- Când spălați manual, folosiți apă fierbinte și detergent de vase. Nu folosiți bureși abrazivi.
- Unele alimente (ex: Roșiile) pot decolora plasticul. Acest lucru este normal și nu reprezintă eroare de producție.

⚠ ATENȚIE

Nu utilizați modul Gril și Microunde+Gril împreună cu vasul pentru gătire la abur (Glass Steamer)

Mod de operare	Microunde	Gril / Microunde+Gril
Glass steamer (Vas pentru gătire la abur)	0	X

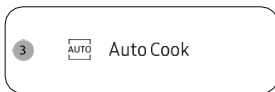
Utilizarea cuptorului

Utilizarea funcțiilor de gătire automată

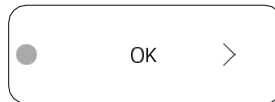
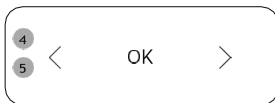
Funcția Auto Cook are 32 programe de gătire predefinite. Nu trebuie să setați nici timpul de gătire, nici nivelul de putere.

⚠ ATENȚIE

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.



1. Trageți de mâner pentru a deschide ușa cuptorului cu microunde.
2. Așezați mâncarea în centrul platoului rotativ și închideți ușa.
3. Apăsați butonul Auto Cook
4. Apăsați < sau > (Scade/Crește) pentru a selecta categoria dorită, apoi apăsați OK.
 - 1. Healthy Cooking
 - 2. Home Dessert
5. Apăsați < sau > (Scade/Crește) pentru a selecta tipul de aliment, apoi apăsați OK. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea "Descrierea programului Auto cook" de la paginile 23 -27.



6. Apăsați < sau > (Scade/Crește) pentru a selecta greutatea alimentelor și apoi apăsați OK.

Pentru mai multe informații consultați secțiunea Utilizarea funcțiilor de gătire automata la paginile 23 - 27.

- În funcție de meniul selectat este posibil ca o singură greutate să fie disponibilă.

Pentru meniul Home Dessert, greutatea nu poate fi selectată.



7. Apăsați butonul START /+30s pentru a porni funcția Auto Cook.
 - Cuptorul cu microunde gătește mâncarea conform programului automat selectat.
 - La finalul procesului de gătire, cuptorul va emite 4 semnale sonore și afișajul va arăta ora curentă. Semnalul sonor va emite sunete la fiecare minut timp de 3 minute.

Tabelul de mai jos cuprinde cantitățile și instrucțiunile pentru cele 32 de programe predefinite de gătire. Acestea sunt categorisite în Healthy Cooking (Gătire sănătoasă) and Home Dessert (Deserturi).

⚠ ATENȚIE

Folosiți mănuși termorezistente când scoateți preparatele din cuptor.

Descrierea programului Autocook

1. Healthy Cooking

Cod	Aliment	Porție	Instrucțiuni
1-1	Mâncare gata preparată (rece)	350 g 450 g	Așezați alimentele pe un platou din ceramică și acoperiți platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 3 componente (de ex. carne cu sos, legume și garniture (cartofi, orez sau paste)). Așteptați 2-3 minute.
1-2	Mâncare vegetariană (rece)	350 g 450 g	Așezați alimentele pe un platou din ceramică și acoperiți platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 2 componente (de ex. spaghete cu sos sau orez cu legume). Așteptați 2-3 minute.
1-3	Brocoli	250 g 500 g	Spălați și curățați inflorescențele de broccoli proaspăte. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 30-45 ml (2-3 lingurițe). Așezați bolul în centrul platoului rotativ. Gătiți cu capacul pus. Amestecați după preparare. Acest program este potrivit pentru broccoli, cât și pentru dovlecel feliat, vinete, dovleac sau ardei, Așteptați 1-2 minute.

Cod	Aliment	Porție	Instrucțiuni
1-4	Morcovi feliți	250 g	Spălați, curățați morcovii și tăiați-i în felii egale. Așezați-le într-un vas de sticlă cu capac. Adăugați 30-45 ml (2-3 lingurițe). Așezați bolul în centrul platoului rotativ. Gătiți cu capacul pus. Amestecați după preparare. Acest program este potrivit și pentru cobopidă sau varză, napi. Așteptați 1-2 minute.
1-5	Fasole verde	250 g	Spălați și curățați fasolea verde. Așezați-o într-un vas de sticlă cu capac. Adăugați 30 ml (1 linguriță) de apă când gătiți 250 g. Așezați bolul în centrul platoului rotativ. Gătiți cu capacul pus. Amestecați după preparare. Așteptați 1-2 minute.
1-6	Spanac	150 g	Spălați și curățați spanacul. Așezați-l într-un bol de sticlă cu capac. Nu se adaugă apă. Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare. Așteptați 1-2 minute.
1-7	Știuleți de porumb	500 g (2 buc)	Spălați și curățați știuleții de porumb și așezați-i într-un vas oval din sticlă. Acoperiți cu folie specială pentru microunde și găuriți folia. Așteptați 1-2 minute.

Utilizarea cuptorului

Cod	Aliment	Porție	Instrucțiuni
1-8	Cartofi decojiți	250 g 500 g	Spălați și decojiți cartofii și tăiați-i în bucăți de aceeași dimensiune. Așezați-i într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 45-60 ml de apă (3-4 linguri). Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Așteptați 2-3 minute.
1-9	Orez brun (prefiert)	250 g	Utilizați un vas mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Adăugați o cantitate dublă de apă rece (500ml). Se acoperă cu un capac. Amestecați înainte de perioada de așteptare și adăugați sare și verdeață. Așteptați 5-10 minute.
1-10	Macaroane integrale	250 g	Utilizați un vas mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Adăugați 1L de apă fiartă, puțină sare și amestecați bine. Gătiți fără capac. Se amestecă înainte de durata de așteptare și se scurg bine. Așteptați 1 minut.
1-11	Quinoa	250 g	Utilizați un vas mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Adăugați o cantitate dublă de apă rece (500 ml). Se acoperă cu un capac. Amestecați înainte de perioada de așteptare și adăugați sare și verdeață. Așteptați 1-3 minute.
1-12	Bulgur	250 g	Utilizați un vas mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Adăugați o cantitate dublă de apă rece (500 ml). Se acoperă cu un capac. Amestecați înainte de perioada de așteptare și adăugați sare și verdeață. Așteptați 2-5 minute.

Cod	Aliment	Porție	Instrucțiuni
1-13	Legume gratinate	500 g	Puneți legumele, de ex felii de cartofi pre-gătite, felii de dovlecel, roșiile și sosul într-un vas potrivit din pyrex. Adăugați deasupra brânză rasă. Puneți vasul pe suportul grill. Așteptați 2-3 minute.
1-14	Roșii la grătar	400 g	Spălați și curățați roșiile, tăiați-le pe jumătate și așezați-le într-un vas termorezistent. Adăugați deasupra brânză rasă. Puneți vasul pe suportul grill. Așteptați 1-2 minute
1-15	Piept de pui	300 g (2 buc)	Clătiți bucățile de piept de pui și așezați-le pe un platou ceramic. Se acoperă cu folie special pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platou rotativ. Așteptați 2 minute.
1-16	Piept de curcan	300 g (2 buc)	Clătiți bucățile de piept de curcan și așezați-le pe un platou ceramic. Se acoperă cu folie special pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platou rotativ. Așteptați 2 minute.
1-17	Fileuri de pește proaspăt	300 g (2 buc)	Clătiți peștele și așezați-l pe un platou din ceramică, adăugați 1 lingură de suc de lămâie. Se acoperă cu folie special pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platou rotativ. Așteptați 1-2 minute.
1-18	Fileuri de somon proaspăt	300 g (2 buc)	Clătiți peștele și așezați-l pe un platou din ceramică, adăugați 1 lingură de suc de lămâie. Se acoperă cu folie special pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platou rotativ. Așteptați 1-2 minute.

Cod	Aliment	Porție	Instrucțiuni
1-19	Creveți proaspeți	250 g	Clătiți creveții și așezați-I pe un platou ceramic și adăugați o lingură de suc de lămâie. Se acoperă cu folie special pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 1-2 minute.
1-20	Păstrăv proaspăt	400 g (1-2 buc)	Puneți 1-2 pești întregi într-un vas termorezistent. Adăugați un praf de sare, 1 lingură suc de lămâie și ierburi. Acoperiți cu folie alimentară pentru microunde. Găuriți folia. Așezați vasul pe platoul rotativ. Așteptați 2 minute.
1-21	Pește la grătar	400 g (1-2 buc)	Ungeți pielea peșilor cu ulei și verdețuri și puneți-I unul lângă celălalt. Întoarceți-I când auziți semnalul sonor. Așteptați 3 minute.
1-22	Somon la grătar	300 g (2 buc)	Puneți bucățile de somon pe suportul gril. Întoarceți-le de îndată ce auziți semnalul sonor. Așteptați 2 minute.

2. Home Dessert

Cod	Aliment	Porție	Instrucțiuni
2-1	Prăjitură cu nuci	1 porție	Ingrediente 120 g făină, 150 g unt, 100 g zahăr, 2 ouă, 50 g nuci măcinate, 4 g praf de copt.
			<ol style="list-style-type: none"> Amestecați zahărul și untul într-un bol. Adăugați ouăle și amestecați bine. Adăugați făina, praful de copt și amestecați. Adăugați nucile măcinate și amestecați bine. Tunați amestecul într-un bol de sticlă sau plastic uns cu ulei. Introduceți bolul în cuptor și selectați Auto Cook (preparare automata) [2-1]. După gătire, așteptați 2-3 minute.
2-2	Banana Bread	1 porție (6 buc)	Ingrediente 3 banane, 120 g amestec pentru clătite, 120 ml lapte, 1 ou, 2 linguri sirop de malt.
			<ol style="list-style-type: none"> Tăiați bananele. Combinați într-un bol mixul pentru clătite, laptele, oul și siropul de malt. Adăugați bananele și amestecați bine. Turnați amestecul în 6 pahare de hârtie. Puneți paharele de hârtie în cuptor și selectați Auto Cook (preparare automata) [2-2]. După gătire, așteptați 2-3 minute.

Utilizarea cuptorului

Cod	Aliment	Porție	Instrucțiuni
2-3	Cozonac	1 porție	Ingrediente 170g făină, 50g unt, 150g zahăr, 3 ouă, 10g praf de copt.
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Amestecați zahărul și untul într-un bol. 2. Adăugați ouăle și amestecați bine. 3. Adăugați făina, praful de copt și amestecați. 4. Turnați amestecul într-un bol de sticlă sau plastic uns cu ulei. 5. Introduceți bolul în cuptor și selectați Auto Cook (preparare automata) 6. După gătire, așteptați 2-3 minute.
2-4	Negresă	1 porție	Ingrediente 90g făină, ½ cană unt topit, 230g zahăr, 2 ouă, 40g cacao
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Amestecați untul, ouăle bătute și zahărul într-un bol. 2. Adăugați făina, cacao și amestecați. 3. Turnați amestecul într-un bol de sticlă sau plastic uns cu ulei. 4. Introduceți bolul în cuptor și selectați Auto Cook (preparare automata [2-4]). 5. După gătire, așteptați 20-30 minute.

Cod	Aliment	Porție	Instrucțiuni
2-5	Budincă de ou	1 porție (3 buc)	Ingrediente 250ml lapte, 40g zahăr, 2 ouă.
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Spargeți ouăle într-un bol. Bateți-le apoi cu un tel. Nu ridicăți vârful telului de pe fundul vasului pentru a evita crearea de spumă în exces. 2. Puneți laptele, zahărul în alt bol. 3. Adăugați laptele peste ouăle bătute și amestecați. 4. Strecurați amestecul de oul cu o stracurătoare cu plasă fină. Îndepărtați orice spumă cu o lingură. 5. Turnați amestecul în forme de copt. 6. Puneți formele în cuptor și selectați Auto Cook (preparare automata) [2-5]. 7. După gătire, răciți la frigider și serviți.
2-6	Prăjitură de ciocolată în cană	1 porție	Ingrediente 30g unt, 60g zahăr, 1 ou, 40g smântână grasă, 25g făină, 15g cacao, 1.5g vanilie, 50g chipsuri de ciocolată
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Combinați untul, oul și smântâna într-o cană. 2. Adăugați făina, zahărul și amestecați bine.. 3. Adăugați cacao, vanilie și amestecați. 4. Adăugați chipsurile de ciocolată. 5. Așezați cana în cuptor și selectați (preparare automata) Auto Cook [2-6]. 6. După gătire, așteptați 2-3 minute.

Cod	Aliment	Porție	Instrucțiuni
2-7	Prăjitură în cană	1 porție	Ingrediente 30g unt, 60g zahăr, 1 ou, 50g făină, 30g lapte, 6g vanilie, 3g Făină de migdale, 1.5g praf de copt.
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Amestecați într-o cană untul și oul până sunt complet încorporate. 2. Adăugați făina, zahărul și praful de copt și amestecați. 3. Adăugați făina de migdale, vanilia și amestecați bine. 4. Așezați cana în cuptor și selectați (preparare automata) Auto Cook [2-7]. 5. După gătire, așteptați 2-3 minute.
2-8	Café Latte	1 porție	Ingrediente 2g cafea instant, 50g apă, 125g lapte
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Amestecați într-o cană cafeaua cu apa. 2. Așezați mixture în cuptor selectați (preparare automata) Auto Cook [2-8]. 3. La semnalul sonor, scoateți cana din cuptor. 4. Puneți laptele în cuptorul cu microunde și apăsați butonul START/+30s. 5. După gătire, amestecați bine și serviți.
2-9	Latte cu ceai verde	1 porție	Ingrediente 6g Pudră de ceai verde, 15g zahăr, 250g lapte
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Amestecați toate ingredientele în cană. 2. Așezați cana în cuptorul cu microunde și selectați Auto Cook (preparare automata) [2-9]. 3. După gătire, amestecați bine și serviți.

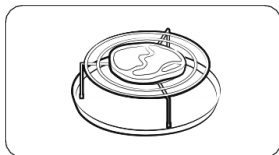
Cod	Aliment	Porție	Instrucțiuni
2-10	Ceai cu lapte	1 porție	Ingrediente 2 pliculețe de ceai negru., 60 gr apă, 125g lapte
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Amestecați ceaiul negru și apa într-o cană. 2. Adăugați laptele în altă cană. 3. Așezați cana în cuptorul cu microunde și selectați Auto Cook (preparare automata) [2-10]. 4. După semnalul sonor, scoateți cana din cuptor. 5. Puneți cana cu lapte în cuptor și apăsați butonul START/+30s. 6. După gătire, amestecați bine și serviți

Utilizarea cuptorului

Gătirea la grătar

Grătarul vă permite să încălziți și să rumeniți alimentele fără a folosi funcția microunde. Folosiți întodeauna mănuși pentru cuptor când atingeți vasele din cuptorul cu microunde, pentru că vor fi foarte fierbinți.

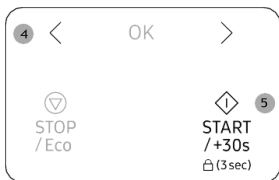
- Veți obține rezultate mai bune de gătire și rumenire dacă utilizați suportul grill.



1. Trageți de mâner și deschideți ușa cuptorului cu microunde.
2. Puneți alimentele pe suportul grill și închideți ușa.



3. Apăsăți butonul Gril (grătar).
 - Afișajul va arăta pictograma corespunzătoare (🔥).
 - Temperatura grătarului nu poate fi setată manual.



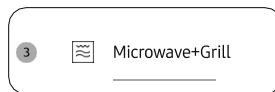
4. Apăsăți < sau > (Scade/Crește) pentru a seta timpul dorit de gătire la grătar.
 - Timpul de gătire maxim pentru funcția grill este 60 min.
5. Apăsăți START/+30s pentru a începe gătitul la gril.
 - La finalul procesului de gătire, cuptorul va emite 4 semnale sonore și afișajul va arăta ora curentă. Semnalul sonor va emite sunete la fiecare minut timp de 3 minute.

Gătirea combinată Grill și microunde

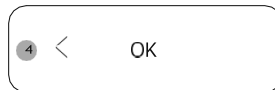
Puteți combina gătitul cu microunde cu grătarul, pentru a găti rapid și rumeni în același timp.

⚠ ATENȚIE

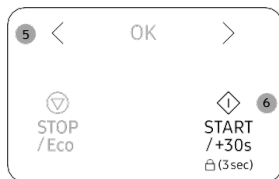
- Folosiți întodeauna vase pentru cuptorul cu microunde. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale, deoarece permit microundelor să pătrundă uniform în alimente
- Folosiți întodeauna mănuși pentru cuptor când atingeți vasele din cuptorul cu microunde, pentru că vor fi foarte fierbinți.
- Veți obține rezultate mai bune de gătire și rumenire dacă utilizați suportul grill.



1. Trageți de mâner și deschideți ușa cuptorului cu microunde.
2. Puneți alimentele pe suportul grill și închideți ușa.
3. Apăsăți butonul Microwave+Grill.
 - Afișajul va arăta nivelul de putere standard (600 W).
 - Afișajul va arăta pictograma corespunzătoare (🔥📡).
4. Apăsăți < sau > (Scade/Crește) pentru a selecta nivelul de putere dorit, apoi apăsați butonul OK.



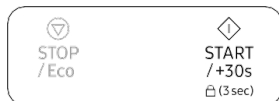
- Puteți selecta nivelul de putere disponibile: 600 W, 450 W sau 300 W. Temperatura grătarului nu poate fi setată manual.



5. Apăsați < sau > (Scade/Crește) pentru a selecta timpul de gătire dorit. Timpul maxim de gătire este 60 min.
6. Apăsați START/+30s pentru a găti.
 - La finalul procesului de gătire, cuptorul va emite 4 semnale sonore și afișajul va arăta ora curentă. Semnalul sonor va emite sunete la fiecare minut timp de 3 minute.

Utilizarea funcțiilor de protecție pentru copii

Cuptorul cu microunde este prevăzut cu un program special de protecție pentru copii, care permite "blocarea" acestuia astfel încât copiii sau persoanele neavizate să nu îl poată pune în funcțiune accidental.



- Pentru a activa funcția Child Lock (protecție pentru copii), țineți apăsat butonul START/+30s pentru 3 secunde.
- Panoul de control este blocat și afișajul arată "L".

L

Pentru a dezactiva funcția Child Lock țineți apăsat butonul START/+30s pentru 3 secunde.

Dezactivarea semnalului de avertizare

Puteți dezactiva semnalul de alarmă oricând doriți.



- Pentru a opri semnalul apăsați < și > (Scade/Crește) în același timp.
- Pentru a reporni semnalul apăsați < și > (Scade/Crește) în același timp.

Ghid pentru vasele de gătit

Pentru a găti alimentele la cuptorul cu microunde, microundele trebuie să penetreze alimentele fără a fi reflectate sau absorbite de vasul folosit. Trebuie să alegeți cu atenție materialele pentru gătit. Dacă materialul este marcat ca recomandat pentru microunde, atunci nu trebuie să vă faceți griji Următorul tabel prezintă diferite tipuri de materiale de gătit și indică dacă și cum trebuie folosite într-un cuptor cu microunde.

Vas de gătit	Recomandat	Comentarii
Folie de aluminiu	✓ X	Se poate folosi în cantități mici pentru a proteja anumite zone împotriva preparării în exces. Dacă folia este prea aproape de peretele cuptorului sau se folosește prea multă folie, se pot forma arcuri electrice.
Platou Crusty	✓	Nu trebuie preîncălzit mai mult de 8 min.
Porțelan și vase din lut	✓	Porțelanul, vasele din lut și din os sunt de obicei adecvate pentru microunde, cu excepția celor cu încrustații metalice.
Tăvi de unică folosință din poliester cartonat	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de tăvi.
Ambalaje fast-food		
Recipiente din polistiren	✓	Se pot utiliza pentru încălzirea alimentelor. Supraîncălzirea poate determina topirea polistirenului.
Pungi de hârtie sau ziar	✗	Pot lua foc
Hârtie reciclată sau ambalaje metalice.	✗	Pot cauza formarea de arcuri electrice.
Sticlă		
Vas pentru cuptor	✓	Poate fi folosit dacă nu are inserții metalice
Sticlă fină	✓	Se poate utiliza pentru încălzire, însă se poate sparge sau crăpa dacă este încălzită brusc.
Borcane din sticlă	✓	Trebuie scos capacul. Adecvate doar pentru încălzire

Vas de gătit	Recomandat	Comentarii
• Borcane de sticlă	✓	Capacul trebuie înlăturat. Potrivit doar pentru încălzire.
Metal		
• Vase	✗	Pot cauza formarea de arcuri electrice.
• Sisteme de legare a pungilor	✗	
Paper		
• Farfurii, căni, șervețele și hârtie de bucătărie	✓	Pentru prepararea rapidă și încălzire. Inclusiv pentru absorbirea umidității în exces.
• Hârtie reciclată	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Plastic		
• Recipiente	✓	În special dacă sunt făcute din plastic Termorezistent. Alte materiale plastice se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate. Nu folosiți plastic cu melamină.
• Cling film	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității. Nu trebuie să atingă alimentele. Aveți grijă când îndepărtați folia deoarece se vor degaja aburi fierbinți.
• Freezer bags	✓ X	Numai dacă sunt rezistente la fierbere saugaranate pentru cuptor. Nu trebuie să fie ermetice.Găuriți-le cu o furculiță, dacă este necesar.
Hârtie cerată	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității și prevenirea împrăscării.

✓ : Recommended

✓ X : Use caution

X : Unsafe

Ghid de preparare

Microunde

Energia microundelor penetrează efectiv alimentele, fiind atrasă și absorbită de conținutul de apă, grăsime și zahăr din acestea. Microundele determină mișcarea rapidă a moleculelor din alimente. Mișcarea rapidă a acestor molecule creează fricțiune, iar căldura rezultată are rolul de a găti alimentele.

Prepararea

Vasele de gătit pentru prepararea la microunde:

Pentru eficiență maximă, vasele de gătit trebuie să permită penetrarea rapidă a energiei microundelor. Microundele sunt reflectate de metale, cum ar fi oțelul, aluminiul și cuprul, dar pot penetra ceramica, sticla, porțelanul și materialele plastice, precum și hârtia și lemnul. În consecință, alimentele nu trebuie preparate niciodată în recipiente din metal.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde:

Multe tipuri de alimente sunt adecvate pentru prepararea la microunde, inclusiv legumele, fructele, pastele, orezul, cerealele, fasolea, peștele și carnea proaspete sau congelate. Sosurile, cremele, supele, budincile, alimentele din conserve pot fi de asemenea găsite la cuptorul cu microunde. În general, prepararea la microunde este ideală pentru toate alimentele care în mod normal ar fi găsite pe plită. Se poate topi inclusiv unt sau ciocolată (vezi capitolul cu sfaturi, tehnici și sugestii).

Acooperirea în timpul preparării

Acooperirea alimentelor în timpul preparării este foarte importantă, deoarece apa evaporată se transformă în abur și contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri, de exemplu, cu un platou din ceramică, un capac din plastic sau cu folie specială pentru microunde.

Duratele de așteptare

După terminarea preparării alimentelor, durata de așteptare este importantă pentru a permite uniformizarea temperaturii în interiorul alimentelor.

Ghid de preparare a legumelor congelate

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se prepară legumele acoperite pe durata minimă – consultați tabelul. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit.

Se amestecă de două ori în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare.

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)
Spanac	150 g	600 W	5-6
	Instrucțiuni Adăugați 15 ml (1 lingură) apă rece. Așteptați 2-3 minute.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instrucțiuni Adăugați 30 ml (2 linguri) apă rece. Așteptați 2-3 minute		
Mazăre	300 g	600 W	7-8
	Instrucțiuni Adăugați 15 ml (1 lingură) apă rece. Așteptați 2-3 minute		
Fasole verde	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucțiuni Adăugați 30 ml (2 linguri) apă rece. Așteptați 2-3 minute		
Amestec de legume (Morcovi/Mazăre/ Porumb)	300 g	600 W	7-8
	Instrucțiuni Adăugați 15 ml (1 lingură) apă rece. Așteptați 2-3 minute.		
Amestec de legume (Chinezesc)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucțiuni Adăugați 15 ml (1 lingură) apă rece. Așteptați 2-3 minute..		

Ghid de preparare

Ghid de preparare pentru legumele proaspete

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită. Adăugați 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, cu excepția situațiilor în care se recomandă o altă cantitate de apă -consultați tabelul. Se găsesc acoperite pe durata minimă - vezi tabel. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit. Se amestecă o dată în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă și se așteaptă 3 minute.

Hint: Tăiați legumele proaspete în bucăți egale. Cu cât sunt tăiate în bucăți mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

Aliment	Porție	Putere	Durață (min.)
Broccoli	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
Varză de Bruxelles	Instrucțiuni Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru. Așteptați 3 minute.		
	250 g	900 W	6-6½
Morcovi	Instrucțiuni Se adaugă 60-75 ml (4-5 linguri) de apă. Așteptați 3 minute.		
	250 g	900 W	4½-5
Conopidă	Instrucțiuni Se taie morcovii în felii egale. Așteptați 3 minute.		
	250 g	900 W	5-5½
500 g	7½-8½		
Dovleci	Instrucțiuni Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se taie buchețelele mari în jumătăți. Se aranjează cu cozile spre centru. Așteptați 3 minute.		
	250 g	900 W	4-4½
	Instrucțiuni Se taie dovleci în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Se lasă doar să se pătrundă. Așteptați 3 minute.		

Aliment	Porție	Putere	Durață (min.)
Vinete	250 g	900 W	3½-4
	Instrucțiuni Se taie vinetele în felii mici și se stropesc cu 1 linguriță de suc de lămâie. Așteptați 3 minute.		
Praz	250 g	900 W	4-4½
	Instrucțiuni Se taie prazul în felii subțiri. Așteptați 3 minute.		
Ciuperci	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Ceapă	Instrucțiuni Se pregătesc ciuperci mici întregi sau feliate. Nu se adaugă apă. Se stropesc cu suc de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Se scurg înainte de a fi servite. Așteptați 3 minute.		
	250 g	900 W	5-5½
Ardei	Instrucțiuni Se taie cepele în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă. Așteptați 3 minute.		
	250 g	900 W	4½-5
Cartofi	Instrucțiuni Se taie ardeii în felii mici. Așteptați 3 minute		
	250 g	900 W	4-5
500 g	7-8		
Napi	Instrucțiuni Se cântăresc cartofii decojiți și se taie în jumătăți sau sferturi egale. Așteptați 3 minute		
	250 g	900 W	5½-6
	Instrucțiuni Se taie napii în cuburi mici. Așteptați 3 minute.		

Ghid de preparare a orezului și pastelor

Se folosește un bol mare din sticlă pirex, cu capac – orezul își dublează volumul în timpul preparării. Se acoperă cu un capac. După încheierea preparării, se amestecă înainte de perioada de așteptare și se sarează sau se adaugă verdeață și unt. Observație: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.

Paste: Se folosește un bol mare din sticlă pirex. Se adaugă apă în clocot, un vârf de sare și se amestecă bine. Se gătește fără capac. Se amestecă din când în când în timpul și după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare și se scurg bine după aceea.

Aliment	Porție	Putere	Durăță (min.)
Orez alb (Semifert)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Instrucțiuni Adăugați 500ml apă rece. (250 g), Adăugați 750ml apă rece. (375g) Așteptați 5 minute.			
Orez brun (Semifert)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Instrucțiuni Adăugați 500ml apă rece. (250 g), Adăugați 750ml apă rece. (375g) Așteptați 5 minute			
Orez amestec (Orez + Orez brun)	250 g	900 W	16-17
	Instrucțiuni Se adaugă 500 ml de apă rece. Așteptați 5 minute.		
Porumb amestec (Orez + Cereale)	250 g	900 W	17-18
	Instrucțiuni Se adaugă 400 ml de apă rece. Așteptați 5 minute.		
Paste	250 g	900 W	10-11
	Instrucțiuni Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte. Așteptați 5 minute.		

Reîncălzire

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-o fracțiune din timpul necesar pentru reîncălzirea pe plitele și aragazurile obișnuite. Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel. Duratele din tabel sunt calculate la o temperatură a camerei între aproximativ +18 și +20 °C sau pentru alimente răcite la o temperatură între aproximativ +5 și +7 °C.

Aranjarea și acoperirea

Evitați reîncălzirea alimentelor mari, precum a bucăților mari de carne - au tendința să se prăjească prea mult și să se usuce înainte ca mijlocul să se încălzească. Reîncălzirea bucăților mici va da rezultate mult mai bune.

Nivelurile de putere și amestecarea

Unele alimente pot fi reîncălzite la 800 W, în timp ce altele trebuie reîncălzite la 600 W, 450 W sau chiar 300 W. Pentru indicații, consultați tabelele. În general, este mai bine să reîncălziți alimentele la un nivel de putere mai mic, dacă alimentele sunt delicate, în cantități mici sau dacă se încălzesc foarte repede (de exemplu bucățile mici). Pentru rezultate optime, amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul reîncălzirii. Dacă este posibil, amestecați alimentele din nou înainte de a le servi. Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și arderea, amestecați lichidele înainte, în timpul și după încălzire. Lăsați lichidele în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare. Vă recomandăm să puneți o lingură de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide. Evitați supraîncălzirea (și implicit alterarea) alimentelor.

Este preferabil să scădeți timpul de preparare și să îl prelungiți dacă este necesar.

Încălzirea și duratele de așteptare

Când reîncălziți un aliment pentru prima dată, este bine să notați durata – pentru referință viitoare. Asigurați-vă întotdeauna că alimentele reîncălzite degajă aburii fierbinți. Așteptați câteva minute după reîncălzire - pentru a permite uniformizarea temperaturii alimentelor. Durata de așteptare recomandată după reîncălzire este 2-4 minute, dacă nu se specifică altă durată în table.

Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Consultați și capitolul despre măsurile de siguranță.

Ghid de preparare

Reîncălzirea lichidelor

Lăsați întotdeauna să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecați lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. Pentru a preveni fierberea eruptivă și arderea, puneți o lingură sau o baghetă de sticlă în băuturi și amestecați-le înainte, în timpul și după încălzire

Reîncălzirea hranei pentru bebeluși

Hrană pentru bebeluși:

Goliți într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac de plastic. Amestecați bine după reîncălzire!

Lăsați să se răcească 2-3 minute înainte de servire. Amestecați din nou și verificați temperatura.

Temperatura de servire recomandată: între 30 și 40 °C

Lapte pentru bebeluși

Turnați laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Reîncălziți-l fără capac. Nu încălziți niciodată biberonul bebelușului cu tetina atașată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire. Agitați bine înainte de perioada de așteptare și agitați din nou înainte de servire! Verificați cu grijă temperatura laptelui și a hranei pentru bebeluș înainte de servire. Temperatura de servire recomandată: aprox. 37 °C.

Observație

În special hrana pentru bebeluși trebuie verificată cu atenție înainte de servire, pentru a preveni arderea. Utilizați ca reper nivelurile de putere și duratele din următorul tabel.

Reîncălzirea lichidelor și alimentelor

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel

Aliment	Porție	Putere	Durață (min.)
Băuturi (Cafea, Ceai și Apă)	150 ml (1 cană)	900 W	1-1½
	300 ml (2 căni)		2-2½
450 ml (3 căni)	3-3½		
600 ml (4 căni)	3½-4		
Instrucțiuni Turnați în ceașcă și reîncălziți, fără capac: 1 cană în centru, 2 căni în părți opuse una față de cealaltă, 3 căni în cerc. Păstrați în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare și amestecați bine. Așteptați 1-2 minute.			
Supă (Rece)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
Instrucțiuni Se toarnă într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire. Așteptați 2-3 minute.			
Tocană (Rece)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrucțiuni Se pune tocana într-o farfurie de ceramic. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire. Așteptați 2-3 minute.		

Aliment	Porție	Putere	Durață (min.)
Paste cu sos (Reci)	350 g	600 W	3½-4½
	Instrucțiuni Se așează pastele (de ex., spaghete sau tăiței) pe o farfurie de ceramic întinsă. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Amestecați înainte de servire. Așteptați 3 minute		
Paste umplute cu sos (Reci)	350 g	600 W	4-5
	Instrucțiuni Se așează pastele umplute (de ex., ravioli, tortellini) într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire. Așteptați 3 minute.		
Platou mixt (Rece)	350 g 450 g	600 W	4½-5½ 5½-6½
	Instrucțiuni Așezați 2-3 alimente reci pe un platou ceramic. Acoperiți cu folie specială pt cuptor. Așteptați 3 minute.		
Fondue de brânză gata de servire (Rece)	400 g	600 W	6-7
Instrucțiuni Puneți fondue de brânză gata de servire într-un bol de sticlă pyrex de dimensiuni adecvate, cu capac. Amestecați ocazional în timpul și după reîncălzire. Se amestecă bine înainte de a servi. Așteptați 1-2 minute			

Reîncălzirea hranei și laptelui pentru bebeluși

Utilizați nivelurile de putere și timpii din tabelul de mai jos pentru reîncălzire.

Aliment	Porție	Putere	Durață (min.)
Mâncare pentru bebeluși (Legume + Carne)	190 g	600 W	30 sec.
	Instrucțiuni Goliți într-un castron adânc din ceramic. Se acoperă cu capac. Amestecați după reîncălzire. Înainte de a servi, amestecați bine și verificați temperatura. Așteptați 2-3 minute		
Terci pentru copii (Cereale + Lapte + Fructet)	190 g	600 W	20 sec.
	Instrucțiuni Goliți într-un castron adânc din ceramic. Se acoperă cu capac. Amestecați după reîncălzire. Înainte de a servi, amestecați bine și verificați temperatura. Așteptați 2-3 minute.		
Lapte pentru bebeluși	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instrucțiuni Turnați laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Puneți sticla pe centrul platoului rotativ Reîncălziți-l fără capac.. Agitați bine și așteptați pentru cel puțin 3 minute. Înainte de a servi, amestecați bine și verificați temperatura.		

Ghid de preparare

Decongelarea

Microundele decongelează alimentele congelate într-un interval scurt de timp. Acesta poate fi un avantaj extraordinar dacă aveți musafiri neanunțați. Carnea de pasăre congelată trebuie să fie bine dezghețată înainte de a fi gătită. Îndepărtați legăturile metalice și ambalajele pentru a permite scurgerea lichidului dezghețat. Așezați alimentele congelate pe o farfurie fără a le acoperi. Întoarceți pe partea cealaltă la jumătatea programului de decongelare, scurgeți lichidul rezultat și îndepărtați imediat măruntaiele. Verificați alimentele din când în când pentru a vă asigura că nu se încălzesc. Dacă părți mai mici sau mai subțiri încep să se încălzească, acestea pot fi protejate cu fâșii mici de folie de aluminiu până la încheierea decongelării. În cazul în care carnea de pasăre se încălzește la suprafață, întrerupeți dezghețarea și lăsați carnea 20 de minute înainte de a continua. Decongelarea peștelui, a cărnii roșii și a cărnii de pasăre trebuie realizată cu pauze. Durata de așteptare până la decongelarea completă va varia în funcție de cantitatea decongelată. Consultați tabelul de mai jos.

Hint: Alimentele plate se decongelează mai bine decât cele mai groase, iar cantitățile mai mici necesită mai puțin timp decât cele mai mari. Aveți în vedere această sugestie atunci când congelați și decongelați alimente.

Pentru decongelarea alimentelor congelate la o temperatură de circa -18 până la -20 °C, folosiți ca reper tabelul următor

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)
Carne			
Carne de vită tocată	250 g 500 g	180 W	6-7 9-12
Friptură de porc	250 g	180 W	5-7
	Instrucțiuni Așezați carnea pe o platou rotativ. Protejați marginile mai subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! Așteptați 15-30 minute.		

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)
Pui			
Bucăți de pui	500 g (2 buc)	180 W	14-15
Pui întreg	1200 g	180 W	32-34
	Instrucțiuni Mai întâi așezați bucățile de pui cu partea cu piele în jos, respectiv puilul întreg cu pieptul în jos pe un platou din ceramică. Protejați părțile mai subțiri și capetele cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! Așteptați 15-60 minute.		
Pește			
File de pește	200 g	180 W	6-7
Pește întreg	400 g	180 W	11-13
	Instrucțiuni Puneți peștii congelați în centrul unui platou ceramic plat. Aranjați părțile mai subțiri sub cele mai groase. Protejați capetele înguste ale fileurilor și coada peștelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! Așteptați 10-25 minute.		
Fructe			
Fructe de pădure	300 g	180 W	6-7
	Instrucțiuni Așezați fructele pe un platou rotund din sticlă (cu diametru mare). Așteptați 5-10 minute		

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)
Pâine			
Chifle(1 buc cca. 50 g)	2 buc 4 buc	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandvici	250 g	180 W	4-4½
Pâine germană (Făină de grâu + Făină de secară)	500 g	180 W	7-9
	Instrucțiuni Așezați chiflele în cerc sau pâinea orizontal pe hârtie de bucătărie, în centrul platoului rotativ. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! Așteptați 5-20 de minute.		

Gril

Elementul de încălzire al grilului se află sub partea superioară a cuptorului. Acesta funcționează când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Rotația platoului rotativ facilitează rumenirea uniformă a alimentelor. Preîncălzirea grilului timp de 3-5 minute va accelera rumenirea alimentelor.

Materiale de gătit pentru gril:

Trebuie să fie rezistente la foc și pot să conțin metal. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru gril:

Cotlete, cârnați, fripturi, hamburgeri, șuncă și costiță afumată, felii subțiri de pește, sandviciuri și toate tipurile de toast cu toppinguri.

Observație importantă:

Atunci când este utilizat doar modul Gril, alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altfel.

Microunde + gril

Observație importantă: Acest mod de preparare combină căldura degajată de gril cu viteza de preparare a microundelor.

Funcționează numai când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Datorită rotației platoului rotativ, alimentele se rumenesc uniform. Pentru acest model sunt disponibile trei moduri combinate: 600 W + Gril, 450 W + Gril și 300 W + Gril

Materiale de gătit pentru modul de preparare la microunde + gril

Folosiți materiale de gătit care pot fi penetrate de microunde. Materialele de gătit trebuie să fie rezistente la foc. Nu folosiți materiale de gătit din metal când utilizați modul combinat. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimente adecvate pentru prepararea la microunde + gril:

Printre alimentele adecvate pentru modul de preparare combinat se numără toate tipurile de alimente gătite care necesită reîncălzire și rumenire (de ex., paste), precum și alimentele care necesită un timp de preparare scurt pentru a se rumeni la suprafață. De asemenea, acest mod poate fi utilizat pentru porțiile mari de alimente pentru care se dorește obținerea unei cruste rumene și crocante (de ex., bucăți de pui, care trebuie întoarse pe partea cealaltă la jumătatea timpului de preparare). Pentru detalii suplimentare, consultați tabelul pentru gril.

Observație importantă:

Atunci când este utilizat doar modul combinat (microunde + gril), alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altfel. Consultați instrucțiunile din următorul tabel.

Ghid de preparare

Ghid pentru gril pentru alimente proaspete și congelate
Preîncălziți grilul utilizând funcția pentru gril de 3-4 minute.

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.

⚠ ATENȚIE

Folosiți mănuși pentru cuptor când scoateți alimentele.

Alimente proaspete	Porție	Putere	1 etapă (min.)	2 etape (min.)
Feliile de toast	4 buc (cca. 25 g fiecare)	Doar Gril	3-4	2-3
	Instrucțiuni Se așează feliile de toast una lângă alta pe suport.			
Roșii la gril	400 g (2 buc)	300 W + Gril	5-6	-
	Instrucțiuni Tăiați roșiile în jumătate. Puneți brânză deasupra. Așezați jumătățile în cerc pe o farfurie întinsă din sticlă pyrex. Se așează farfuria pe suport. Așteptați 2-3 minute.			
Toast de brânză cu roșii	4 buc (300 g)	300 W + Gril	4-5	-
	Prăjiți mai întâi feliile de pâine. Puneți pâinea prăjită cu topping pe gril. Așteptați 2-3 minute.			
Cartofi copti	500 g	600 W + Gril	7-8	-
	Instrucțiuni Tăiați cartofii în jumătăți. Se așează în cerc pe suport, cu partea tăiată pe gril.			
Lasagna congelată	400 g	300 W + Gril Doar Gril	18½-19½ 1-2	-
	Instrucțiuni Puneți gratinul proaspăt într-un vas mic, rezistent la cuptorul cu microunde. Pune vasul pe platoul rotativ. După gătire, se așteptați 2-3 minute.			

Alimente proaspete	Porție	Putere	1 etapă (min.)	2 etape (min.)
Mere coapte	2 mere (cca. 400 g)	300 W + Gril	7-8	-
	Instrucțiuni Îndepătați cotoarele merelor și umpleți-le cu stafide și gem și deasupra niște felii de migdale. Puneți merele pe un vas plat din sticlă pyrex. Așezați vasul direct pe grătar.			
Bucăți de pui	500 g (2 buc)	300 W + Gril	8-10	6-8
	Instrucțiuni Ungeți bucățile de pui cu ulei și condimente. Așezați-le în cerc pe suportul gril. După preparare, așteptați 2-3 minute.			
Pui prăjit	1200 g	450 W + Gril întoarceți 300 W + Gril	21-22	21-22
	Instrucțiuni Ungeți puilul cu ulei și condimente și puneți-l într-un rezistent la cuptorul cu microunde. După preparare, așteptați 5 minute.			
Pește la grătar	400-500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½
	Instrucțiuni Ungeți pielea peștelui (întreg) cu ulei și adăugați ierbururi și condimente. Puneți peștii unul lângă celălalt pe suportul gril. După preparare, așteptați 2-3 minute.			
Pizza Congelată	300-350 g	450 W + Gril	11-12	-
	Instrucțiuni Puneți pizza congelată pe suportul gril. Așezați suportul gril pe platoul rotativ. După preparare, așteptați 1-2 minute.			

Ghid de preparare

Staturi utile

Topirea mierii cristalizate

Se pun 20 g de miere cristalizată într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se încălzește 20-30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

Topirea gelatinei

Se pun foile de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute în apă rece. Se așează gelatina scursă de apă într-un bol mic din sticlă pyrex. Se încălzește timp de 1 minut la 300 W. Se amestecă după topire.

Prepararea glazurilor (pentru torturi și prăjituri)

Se amestecă glazură instant (aproximativ 14 g) cu 40 g zahăr și 250 ml apă rece. Preparați fără să acoperiți într-un bol din sticlă pyrex timp de 3½ - 4½ minute la 800 W, până când glazura devine transparentă. Se amestecă de două ori în timpul preparării.

Prepararea gemului

Se pun 600 g de fructe (de ex., un amestec de fructe de pădure) într-un vas de sticlă pyrex de dimensiuni adecvate, cu capac. Se adaugă 300 g de zahăr conservant și se amestecă bine. Preparați acoperit timp de 10-12 minute la 800 W. Amestecați de mai multe ori în timpul preparării. Goliți direct în borcane de gem mici, cu capace cu filet. Așteptați cu capac 5 minute.

Pregătirea budincilor/cremelor

Se amestecă praf de budincă cu zahăr și lapte (500 ml) respectând instrucțiunile de la producător și se amestecă bine. Se folosește un bol de sticlă pyrex cu capac, de dimensiune potrivită. Preparați acoperit timp de 6½ - 7½ minute la 800 W. Amestecați de mai multe ori în timpul preparării.

Rumenirea feliilor de migdale

Se împrăștie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie. Amestecați de câteva ori în timpul rumenirii timp de 3½ până la 4½ minute, la 600 W. Lăsați la cuptor timp de 2-3 minute. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

Depanare și coduri de informare

Depanare

Dacă vă confrunțați cu una din problemele menționate mai jos, încercați soluțiile indicate.

Problemă	Cauză	Acțiune
Informații generale		
Nu se poate apăsa corect pe butoane.	Pot exista substanțe străine prinse între butoane.	Îndepărtați substanțele străine și încercați din nou.
	Pentru modelele cu butoane tactile: Există umezeală la exterior.	Ștergeți umezeala din exterior.
	Blocarea pentru copii este activată.	Dezactivați blocarea pentru copii.
Nu este afișată ora.	Funcția Eco (de economisire a energiei) este setată.	Opriti funcția Eco.
Cuptorul nu funcționează	Nu există alimentare cu energie electrică.	Asigurați alimentarea cu energie electrică.
	Ușa este deschisă.	Închideți ușa și încercați din nou.
	Mecanismele de siguranță pentru deschiderea ușii sunt acoperite cu substanțe străine.	Îndepărtați substanțele străine și încercați din nou.
Cuptorul se oprește în timpul funcționării.	Utilizatorul a deschis ușa pentru a întoarce alimentele pe partea cealaltă.	După întoarcerea alimentelor, apăsați din nou butonul START/+30s pentru a porni funcționarea.

Depanare și coduri de informare

Problemă	Cauză	Acțiun
Se întrerupe alimentarea în timpul funcționării.	Cuptorul a funcționat o perioadă lungă de timp.	După ce gătiți o perioadă lungă de timp, lăsați cuptorul să se răcească.
	Ventilatorul de răcire nu funcționează.	Ascultați zgomotul emis de ventilatorul de răcire.
	Încercați să utilizați cuptorul fără alimente în interior.	Puneți alimentele în cuptor.
	Nu există un spațiu de ventilație suficient pentru cuptor.	Există orificii de admisie /evacuare, în partea din față și în partea din spate a cuptorului, pentru ventilație. Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al rodusului.
	Se utilizează mai multe ștecheri în aceeași priză.	Alegeți o singură priză care va fi utilizată pentru cuptor.
Se aud pocnituri în timpul funcționării, iar cuptorul nu funcționează.	Prepararea de alimente în recipiente sigilate sau în recipiente cu capac poate produce sunete asemenea unor pocnituri.	Nu utilizați recipiente etanșe, deoarece acestea se pot sparge din cauza dilatării conținutului.

Problemă	Cauză	Acțiun
Exteriorul cuptorului este prea cald în timpul funcționării.	Nu există un spațiu de ventilație suficient pentru cuptor.	Există orificii de admisie /evacuare, în partea din față și în partea din spate a cuptorului, pentru ventilație. Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare.
	Există obiecte poziționate pe cuptor.	Îndepărtați toate obiectele de pe cuptor.
Ușa nu se deschide corect.	Între ușă și interiorul cuptorului au rămas alimente.	Curățați cuptorul și deschideți ușa.
Încălzirea, inclusiv funcția de încălzire, nu funcționează.	Cuptorul poate să nu funcționeze, deoarece se prepară o cantitate prea mare de alimente sau se utilizează materiale de gătit necorespunzătoare.	Puneți o ceașcă cu apă într-un recipient pentru microunde și lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1-2 minute pentru a verifica dacă s-a încălzit apa. Reduceți cantitatea de alimente și porniți din nou funcția.
Dezghetarea nu funcționează.	Este preparată o cantitate prea mare de alimente.	Reduceți cantitatea de alimente și porniți din nou funcția.
Lumina interioară este slabă sau nu se aprinde.	Ușa a fost lăsată deschisă mai mult timp.	Lumina interioară se poate stinge automat în timp ce este activă funcția Eco. Închideți și deschideți din nou ușa sau apăsați butonul STOP/ECO.
	Lumina interioară este acoperită cu substanțe străine.	Curățați interiorul cuptorului, apoi verificați din nou.

Problemă	Cauză	Acțiune
Se aude un semnal sonor în timpul preparării.	Dacă se utilizează funcția Preparare automată (Auto cook), acest semnal sonor indică faptul că alimentele trebuie întoarse pe partea cealaltă în timpul dezghețării.	După întoarcerea alimentelor, apăsați din nou butonul START/+30s pentru a reporni funcționarea.
Cuptorul nu este echilibrat.	Cuptorul este instalat pe o suprafață denivelată.	Asigurați instalarea cuptorului pe o suprafață orizontală, stabilă.
Apar scânteii în timpul preparării.	Se utilizează recipiente metalice în timpul preparării/dezghețării.	Nu utilizați recipiente metalice.
La conectarea alimentării, cuptorul pornește	Ușa nu este închisă corect.	Închideți ușa și verificați din nou.
Cuptorul este încărcat cu electricitate.	Alimentarea electrică sau priza de curent nu este prevăzută cu o împământare corespunzătoare.	Asigurați-vă că alimentarea electrică și priza de curent au o împământare corespunzătoare.
1. Picură apă 2. Ies aburi printr-o crăpătură a ușii 3. Rămâne apă în cuptor	Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcție de preparate. Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.	Lăsați cuptorul să se răcească, apoi ștergeți-l cu un prosop de bucătărie uscat.

Problemă	Cauză	Acțiune
Luminozitatea din cuptor variază.	Luminozitatea se modifică în funcție de puterea de ieșire, diferită pentru fiecare funcție.	Modificările puterii de ieșire în timpul preparării nu reprezintă defecțiuni. Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.
Prepararea s-a terminat, dar ventilatorul de răcire încă funcționează.	Pentru ventilarea cuptorului, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze timp de 3 minute după finalizarea preparării.	Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.
Platou rotativ		
Platoul rotativ iese din poziție în timp ce se rotește, sau se oprește.	Inelul rotativ lipsește sau nu se află în poziția corectă.	Instalați inelul rotativ și încercați din nou.
Platoul rotativ întâmpină rezistență în timp ce se rotește.	Inelul rotativ nu se este montat corect, cantitatea de alimente este prea mare sau recipientul este prea mare, atingând partea interioară a cuptorului.	Reduceți cantitatea de alimente și nu utilizați recipiente prea mari.
Platoul rotativ face zgomot în timp ce se rotește.	Au rămas resturi alimentare în partea de jos a cuptorului.	Îndepărtați resturile alimentare lipite pe partea de jos a cuptorului.

Depanare și coduri de informare

Problemă	Cauză	Acțiune
Gril		
Iese fum în timpul funcționării.	La prima utilizare a cuptorului, este posibil ca elementele de încălzire să emane fum.	Aceasta nu este o defecțiune și, dacă utilizați cuptorul de 2-3 ori, nu se va mai întâmpla.
	Alimentele se află pe elementele de încălzire.	Lăsați cuptorul să se răcească și îndepărtați alimentele de pe elementele de încălzire.
	Alimentele se află prea aproape de gril.	Puneți alimentele la o distanță adecvată în timpul preparării.
	Alimentele nu sunt preparate și/ sau aranjate.	Asigurați-vă că alimentele sunt preparate și aranjate în mod corespunzător.
Cuptorul		
Cuptorul nu se încălzește.	Ușa este deschisă.	Închideți ușa și încercați din nou.
Iese fum în timpul preîncălzirii.	La prima utilizare a cuptorului, este posibil ca elementele de încălzire să emane fum.	Aceasta nu este o defecțiune și, dacă utilizați cuptorul de 2-3 ori, nu se va mai întâmpla.
	Alimentele se află pe elementele de încălzire.	Lăsați cuptorul să se răcească și îndepărtați alimentele de pe elementele de încălzire.
La folosirea cuptorului se simte un miros de ars sau de plastic.	Se utilizează materiale de gătit din plastic sau materiale care nu sunt termorezistente.	Utilizați materiale de gătit din sticlă, adecvate pentru temperaturi ridicate.

Problemă	Cauză	Acțiune
Se simte un miros neplăcut provenit din interiorul cuptorului.	Resturile alimentare sau din plastic s-au topit și au rămas blocate în interior.	Utilizați funcția de curățare cu aburi, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată. Pentru a elimina și mai rapid mirosul, puneți o felie de lămâie în interior și porniți cuptorul.
Cuptorul nu gătește corect.	Ușa cuptorului este deschisă des în timpul preparării.	Dacă deschideți des ușa, temperatura din interior scade și rezultatele preparării nu sunt adecvate.
	Comenzile cuptorului nu sunt setate corect.	Setați corect comenzile cuptorului și încercați din nou.
	Grilul sau celelalte accesorii nu sunt introduse corect.	Introduceți corect accesorii.
	Se utilizează vase de gătit de tip sau dimensiuni greșite.	Utilizați vase adecvate, cu fund plat.

Depanare și coduri de informare

Coduri de informare

Coduri de informare	Cauză	Acțiune
C-d0	Butoanele de control sunt apăstate timp de peste 10 secunde.	Curățați tastele și verificați dacă există apăpe suprafața din jurul butoanelor. Dacă apare din nou, opriți cuptorul cu microunde timp de 30 de secunde, apoi încercați să-l configurați din nou. Dacă problema reapare, apelați Centrul service local SAMSUNG.

NOTĂ

Dacă soluția recomandată nu rezolvă problema, contactați Centrul de asistență clienți local SAMSUNG.

Specificații tehnice

SAMSUNG depune eforturi pentru a-și îmbunătăți produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificațiile de design, cât și aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

Model	MG30T5018U*
Sursă de alimentare	230 V ~ 50 Hz AC
Consum de energie	
Putere maximă	2900 W
Microunde	1400 W
Grill (element de încălzire)	1500 W
Putere de ieșire	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Frecvența de funcționare	2450 MHz
Dimensiuni (L x Î x A)	
Exterior (Inclusiv mânerul)	517 x 297.3 x 425.3 mm
Cavitate cuptor	357 x 255 x 357 mm
Volum	30 liter
Grutate netă	15.9 kg approx.

* Acest produ conține o sursă de lumină din clasa de eficiență <G>.

Vă rugăm să rețineți că garanția Samsung NU acoperă apelurile de service pentru explicarea funcționării produsului, pentru remedierea unei instalări inadecvate sau pentru efectuarea de operații normale de curățare sau întreținere.

ÎNTREBĂRI SAU COMENTARIII?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)*	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support