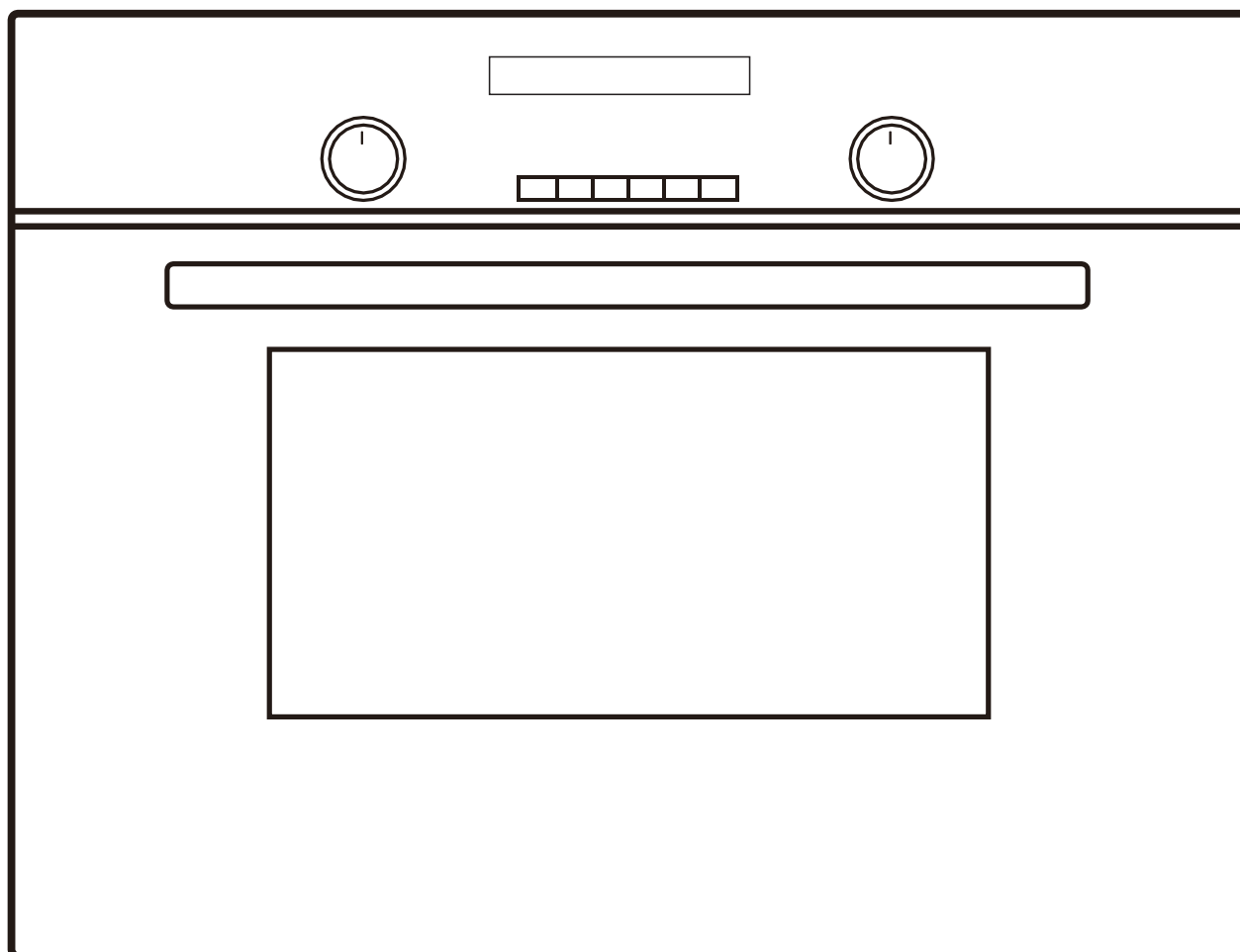


SCHNEIDER



SCMC4544X0 / SCMC4544N0
Комбинирана микровълнова 44 л

Ръководство с инструкции

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Моля, прочетете внимателно следните инструкции, преди да използвате това устройство.

Моля, запазете тези инструкции за бъдещи справки.





Важни мерки за безопасност

Моля, прочетете внимателно тези инструкции. Това е от съществено значение за правилното и безопасно използване на устройството. Моля, запазете това ръководство за употреба за бъдещи справки или за евентуален следващ собственик.

След като разопаковате устройството, проверете го за повреди. Не свързвайте уреда, ако е претърпял някаква повреда по време на транспортиране.

Микровълновата фурна е предназначена за затопляне на храни и напитки. Сушенето на храна или дрехи или нагряването на нагреватели, чехли, гъби, влажни кърпи или други подобни предмети може да представлява риск от нараняване или пожар.

Само квалифицирани техници могат да свързват уреди без щепсел. Повреда на устройството, причинена от неправилно свързване, не се покрива от гаранцията.

Този уред е предназначен само за домашна употреба. Трябва да се използва само за приготвяне на храна и напитки. Наблюдавайте устройството по време на работа. Използвайте уреда само в затворени помещения.

Този уред може да се използва от деца на и над 8 години, както и от хора с намалени физически, сетивни и умствени способности или хора без опит или познания, ако са били наблюдавани или са били инструктирани относно безопасното използване на устройството и разбират включените опасности.

Децата не трябва да играят с устройството.

Почистването и рутинната потребителска поддръжка не трябва да се извършват от деца без надзор.

Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

Този уред е предназначен за домашна употреба.

Опасност от пожар !

- Запалими предмети, поставени в отделението за готвене, могат да се запалят. Никога не ги съхранявайте на това място. Никога не отваряйте вратата на отделението за готвене, ако в нея има дим. Изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа или изключете прекъсвача в кутията с предпазители.
- Поради риск от запалване, наблюдавайте фурната, когато претопляте храна в пластмасов или хартиен съд.
- Ако се появи дим, изключете или извадете щепсела на уреда и дръжте вратата затворена, за да задушите всякакви пламъци.

ВНИМАНИЕ: Достъпните части могат да станат много горещи. Малките деца трябва да се държат далеч от устройството.

ВНИМАНИЕ: Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата на микровълновата фурна, тъй като те могат да надраскат повърхността и да я натрошат.

- Никога не избирайте ниво на мощност на микровълновата фурна или настройка на времето, по-високи от изискваните. Следвайте инструкциите в това ръководство за потребителя. Никога не използвайте микровълновата фурна за сушене на храна. Никога не настройвайте микровълновата фурна на много високо ниво на мощност или много дълго време за размразяване или претопляне на храни с ниско съдържание на вода, напр. хляб.
- Маслата за готвене са запалими. Никога не загрявайте само олиото за готвене в микровълновата.

Опасност от експлозия!

Течностите и храните могат да експлодират в контейнерите си, когато са плътно затворени. Никога не загрявайте течности или храни в плътно затворени съдове.

Използвайте само съдове, подходящи за микровълнова фурна.

Опасност от сериозно увреждане на здравето!

- Повърхността на устройството може да се повреди, ако не се почиства правилно. В този случай микровълновата фурна може да загуби енергия. Почиствайте редовно уреда и незабавно отстранявайте всякакви остатъци от храна. Поддържайте уплътнението на вратата на отделението за готвене, вратата и стопера на вратата винаги чисти. Моля, вижте раздела Грижа и почистване за това.

ВНИМАНИЕ: Ако вратата или уплътненията на вратата са повредени, фурната не трябва да се използва, докато не бъде ремонтирана от квалифицирано лице.

ВНИМАНИЕ: Всяко лице, различно от квалифициран техник, което извършва поддръжка или ремонт на уреда, което изисква отваряне на защитния капак срещу контакт с микровълнова енергия, е изложено на риск.

- Микровълновата енергия може да излезе, ако вратата на отделението за готвене или уплътнението на вратата е повредено. Нико-

га не използвайте уреда, ако вратата на отделението за готвене или уплътнението на вратата е повредено. Моля, свържете се със следпродажбеното обслужване.

- Корпусът предотвратява излизането на микровълни. Никога не изваждайте кутията от тялото. Моля, свържете се със следпродажбеното обслужване за всяко обслужване или ремонт.

Опасност от токов удар!

- Всеки лош ремонт представлява опасност. Винаги поверявайте ремонта на уреда и смяната на повредени захранващи кабели на нашите квалифицирани техници. В случай на повреда в устройството, изключете го от електрическата мрежа или изключете прекъсвача в кутията с предпазители. Моля, свържете се със следпродажбеното обслужване.
- Изолационната обвивка на кабела на електрическите устройства може да се стопи, ако влезе в контакт с горещи части на устройството. Предотвратете контакт на кабелите на електрическите устройства с горещи части на устройството.

- Всяка вода, която навлезе в устройството, може да причини токов удар. Никога не използвайте уреди за почистване под високо налягане или парочистачки за почистване на уреда.
- Всяка неизправност на устройството може да причини токов удар. Никога не включвайте повреден уред. Изключете го от електрическата мрежа или изключете прекъсвача в кутията с предпазители. Моля, свържете се със следпродажбеното обслужване.
- Тази микровълнова фурна е устройство с високо напрежение. Никога не изваждайте кутията от тялото.

ВНИМАНИЕ: За да избегнете риска от токов удар, изключете уреда преди да смените крушката.

Опасност от изгаряне!

- Този уред става много горещ по време на употреба. Внимавайте да не докоснете нагревателните елементи във фурната.
- Принадлежностите и приборите за печене стават много горещи. Винаги използвайте държачи за тенджери, за да извадите аксесоари или прибори за печене от отделението за готвене.

- Алкохолните пари могат да се възпламенят в отделението за готвене, когато се нагрее. Никога не пригответе ястия с голямо количество напитки с високо съдържание на алкохол. Винаги използвайте напитки от този тип в малки количества. Отворете внимателно вратата на отделението за готвене.
- Храните с кожа или кора могат да изгорят или да експлодират по време на или дори след нагряване. Избягвайте да готвите яйца с черупки и да претопляте твърдо сварени яйца. Никога не гответе морски дарове или миди. Винаги пробивайте яйчните жълтъци, когато печете или поширате яйца. Кората на храни с кори или кори, като ябълки, домати, картофи и колбаси, може да се спуска. Продупчете кората или кожата преди нагряване.
- Преди консумация съдържанието на бебешките шишета и друга бебешка храна трябва да се разбърка или разклати и температурата им да се провери, за да се избегне всякакъв риск от изгаряне.

- Загрятата храна произвежда топлина. Съдът за печене може да се нагрее. Винаги използвайте ръкавици за готвене, когато изваждате съдове за печене или аксесоари от отделението за готвене.

ВНИМАНИЕ: Течностите и другите храни не трябва да се нагряват в затворени съдове, те могат да експлодират. Следвайте стриктно инструкциите на опаковката. Винаги използвайте държачи за тенджери, за да извадите готварски съдове от отделението за готвене.

Опасност от изгаряне!

- Може да излезе пара, когато отворите вратата на уреда. Отворете внимателно вратата на отделението за готвене. Дръжте децата далеч от обсега на устройството.
- Загряването на напитки в микровълновата може да доведе до забавено кипене, така че боравете с контейнера внимателно. Това означава, че течността достига температура на кипене, без мехурчетата от пара да се наблюдават да се издигат на повърхността, както обикновено. Дори ако контейнерът вибрира само леко, горещата течност може бързо да заври и да се

разлее. Докато загрявате течността, винаги поставяйте лъжица в съда. За да избегнете явлението забавено кипене.

Опасност от нараняване!

- Всяка драскотина по вратата на отделението за готвене може да се превърне в пукнатина. Не използвайте стъргалки за стъкло, остри или абразивни почистващи препарати или препарати за почистване на вратата.
- Използването на неподходящи съдове за готвене може да доведе до тяхното напукване. Порцелановите или керамичните съдове за печене може да имат малки дупки в дръжките или капаците. Тези малки дупки крият кухня отдолу. Всяка вода в тази кухня може да доведе до напукване на съда за печене. Винаги използвайте съдове, подходящи за готвене в микровълнова фурна.

Причини за увреждане

Внимание!

- Образуване на искри: метални предмети, например лъжица в чаша, трябва да са на поне 2 см от стените на фурната и от вътрешната страна на вратата на отделението за готвене. Искрите могат необратимо да повредят стъклото от вътрешната страна на вратата.
- Наличие на вода в горещата камера за готвене: никога не наливайте вода в камерата за готвене, когато се загрева. Това ще предизвика пара. Тази промяна в температурата може да повреди устройството.
- Влажна храна: никога не дръжте влажна храна в затворената камера за готвене за дълго време. Не използвайте уреда за съхранение на храна. Това може да доведе до ръждясване.
- Охлаждане на уреда при отворена врата на отделението за готвене: винаги оставайте отделението за готвене да се охлажда при затворена врата. Никога не задръствайте нищо във вратата на уреда. Дори една леко зейнала врата може да повреди фасадата на съседните единици с течение на времето.

- Много замърсено уплътнение: когато уплътнението е много замърсено, то пречи на вратата на отделението за готвене да се затвори правилно. По този начин може да се повреди фасадата на съседните единици. Винаги поддържайте фугата чиста.
- Работа на уреда празен: работата на уреда с празна камера за готвене може да доведе до претоварване. Включвайте уреда само ако в отделението за готвене има храна. Това правило може да бъде нарушено само при кратък тест на съдовете за готвене (вижте раздел „Микровълнова фурна, подходящи съдове за готвене“).
- Стоене или поставяне на предмети върху вратата на уреда: никога не стойте върху отворената врата на уреда и никога не поставяйте нищо върху нея. Никога не поставяйте съдове за готвене или аксесоари върху вратата на уреда.
- Носене на устройството: избягвайте да носите и хващате устройството за дръжката. Не издържа теглото на устройството и може да се счупи.

- Пържено на пуканки в микровълнова фурна: никога не избирайте много високо ниво на микровълнова мощност. Изберете настройка, която не надвишава 600 W. Винаги поставяйте торбичката с пуканки върху стъклена чиния. Капакът може да издуха, ако се препълни.
- Никога не позволявайте вряща течност да тече през задвижващото устройство на въртящата се маса във вътрешността на уреда. Гледайте готвенето. Първоначално изберете кратко време за готвене и постепенно го увеличавайте според нуждите.
- Редовно почиствайте фурната и отстранявайте всякакви остатъци от храна, тъй като те могат да експлодират дори след нагряване в микровълновата фурна.
- Ако устройството не се поддържа в добро състояние, повърхността му може да се повреди, което може да повлияе на живота на устройството и евентуално да доведе до опасни ситуации.
- Микровълновата фурна е предназначена за затопляне на храна и напитки.

- Сушенето на хранителни продукти или спално бельо и нагряването на нагревателни подложки, чехли, гъби, влажно спално бельо и други подобни предмети може да доведе до риск от нараняване, запалване или пожар.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако уредът работи в комбиниран режим, се препоръчва децата да използват фурната само под наблюдение на възрастен поради генерираните температури.
- Използвайте само съдове, подходящи за използване в микровълнови фурни.
- Когато затопляте храна в пластмасови или хартиени съдове, следете фурната поради възможността от запалване
- Ако се появи дим, изключете или извадете щепсела на фурната и дръжте вратата затворена, за да задушите всички пламъци.
- Микровълновото нагряване на напитки може да причини внезапно и забавено изригване на кипяща течност, така че трябва да внимавате, когато боравите с контейнера.

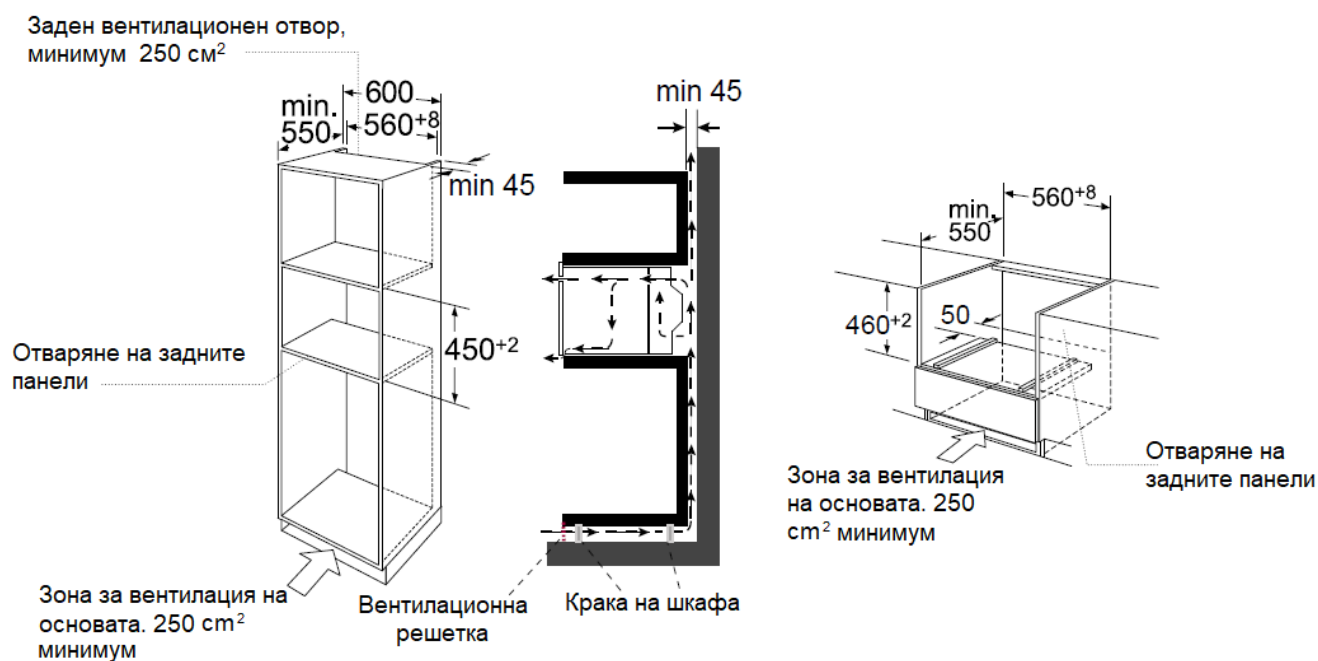
- Съдържанието на бебешките шишета и бурканчета с бебешка храна трябва да се разбърква или разклаща и да се проверява температурата преди консумация, за да се избегнат изгаряния
- Не се препоръчва да затопляте яйца с черупки и цели твърдо сварени яйца в микровълнова фурна, тъй като може да експлодират, дори след като готвенето приключи.
- Уредите не са предназначени да се управляват с външен таймер или с отделна система за дистанционно управление.

Инсталация

Мерни единици при вграждане

- Този уред е предназначен за вграждане в кухненски шкаф.
- Този уред не е предназначен за използване като готварска плот или шкаф.
- Шкафът, в който е вграден уредът, не трябва да има дъно.
- Оставете разстояние от поне 45 см между стената и основата или задния панел на уреда отгоре.
- Пробийте вентилационен отвор от 250 cm^2 в предната част на вдлъбнатата кутия. За да направите това, изрежете основния панел или монтирайте вентилационна решетка.
- Избягвайте да запушвате вентилационните отвори и входовете за въздух.
- Безопасното използване на устройството е гарантирано само ако е инсталирано в съответствие с тези инструкции за монтаж.
- Монтажникът носи отговорност за всякакви щети, произтичащи от неправилно инсталиране на уреда.
- Устройствата, в които се монтира устройството, трябва да са топлоустойчиви до 90°C

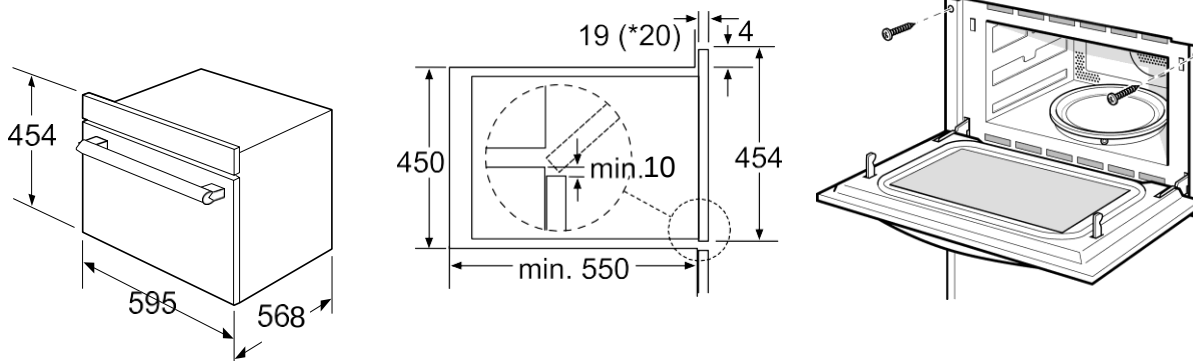
Размери на инсталацията



Забележка: оставете място над фурната.

Вграждане

- Избягвайте да носите и хващате устройството за дръжката на вратата. Не издържа теглото на устройството и може да се счупи.
- Внимателно натиснете фурната в специалното отделение, за да я инсталирате централно.
 - Отворете вратата и завийте предоставените винтове.



*20 мм за панелите

- Поставете устройството централно и докрай.
- Избягвайте да връзвате свързващия кабел.
- Завийте устройството на място.
- Избягвайте да закривате пространството между работния плот и уреда с допълнителни летви.

Важна информация

Електрически връзки

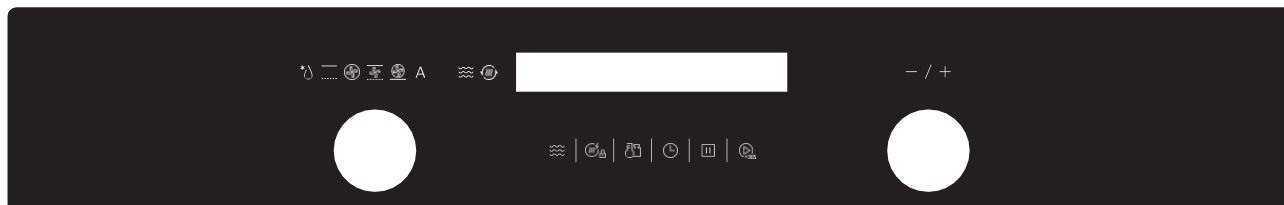
Уредът се доставя с щепсел и трябва да се включва само в правилно инсталиран и заземен контакт. Поверете монтажа на контакта или смяната на свързващия кабел на квалифициран електротехник, който отговаря на действащите разпоредби. Ако щепселът вече не е достъпен поради условията на монтаж, поставете многополюсен изолиращ превключвател от страната на монтажа с разстояние между контактите най-малко 3 мм. Инсталацията трябва да осигури защита при контакт. Защита с предпазител: вижте инструкциите за употреба и техническите спецификации.

Представяме ви вашето ново устройство

Тази част ви помага да опознаете новото си устройство.

Тази част съдържа обяснения на контролния панел и отделните контролни клавиши. Тук ще намерите информация за отделението за готвене и аксесоарите.

Контролен панел



Сензорни клавиши и екран

Бутоните се използват за избор на допълнителни функции. Екранът показва зададените стойности.

Символ	Функция
	Микровълни
	Кратко докосване: Бързо загряване Дълго докосване: Заклучване за безопасност на деца
	Кратко докосване: Стоп Двойно докосване: Отмяна
	Температура/Тегло
	Час
	Старт

Избор на функции

Използвайте избора на функциите, за да изберете вида отопление.

Функция	Използване
 Принудителна топлина на въздуха	За печене на торти във форми за печене, както и на блатове, чийзкейкове, пици и дребни сладки на рафта на тавата за печене във фурната. Температура от 50°C поддържа ястията топли за 1 до 2 часа, без да се преваряват.
 Грил с вентилатор	За златисто и хрупкаво птиче месо. Тази настройка е идеална за гратен и грил.
 Функция за пица	За замразени храни и продукти, изискващи много топлина отдолу.
 Грил	Изберете високо, средно или ниско ниво. Тази функция е идеална за печене на няколко пържоли, колбаси, риба или филийки хляб.
 +  Микровълнова + принудително нагряване на въздуха	Използвайте микровълновата функция, за да ускорите готвенето. Комбинира се с функцията за принудително нагряване на въздуха.
 +  Микровълнова + грил с вентилатор	Използвайте тази функция за златисто и хрупкаво птиче месо. Тази настройка е подходяща и за гратени и скара, тъй като позволява на храната да се запече равномерно.
 + Микровълнова + функция пица	Използвайте микровълновата функция, за да ускорите готвенето. Комбинира се с функция Пица.
 +  Микровълнова + грил	Използвайте микровълновата функция, за да ускорите готвенето. Съчетава се с функция грил.
 Размразяване	2 програми за размразяване
 Автоматични програми	13 програми за готвене Типът и продължителността на готвене се адаптират според теглото на храната.
Микровълни	Размразете, загрейте и гответе

Избор на настройки

Използвайте този бутон, за да изберете настройки.

Настройка	Функция
Автоматично меню	Изберете една от 13-те автоматични програми. От P01 до P13.
Температура	Изберете температурата на готвене (°C). ☉ : 50, 100, 105, 110...230 ☉ : 100, 105, 110...230 ☉ : 100, 105, 110...230 ☉ + ☉ : 50, 100, 105, 110...230 ☉ + ☉ : 100, 105, 110...230 ☉ + ☉ : 100, 105, 110...230
Тегло	Изберете теглото на храната за готвене.
Продължителност	Изберете времето за готвене.
Микровълнова печка	Изберете мощността на микровълновата фурна. 100 W, 300 W 450 W, 700 W и 900 W

Вентилатор

Устройството е оборудвано с вентилатор за охлаждане. Свети, когато уредът работи.

Над вратата излиза горещ въздух.

Охлаждащият вентилатор продължава да работи известно време след изключване на устройството.

Внимание!

Не покривайте вентилационните отвори. В противен случай устройството ще прегрее.

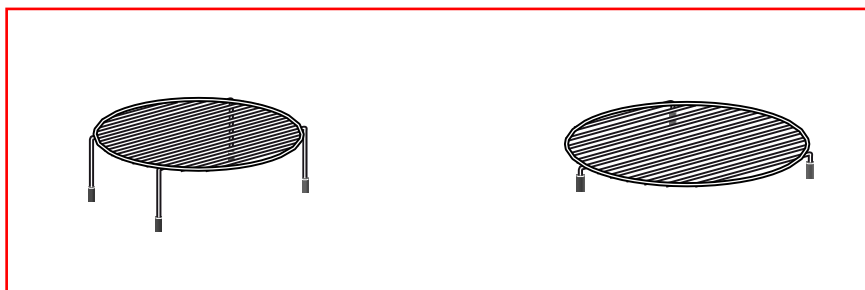
Забележки

- Уредът остава студен, когато микровълновата фурна работи. Охлаждащият вентилатор ще продължи да се включва. Вентилаторът може да продължи да работи дори когато микровълновата е изключена.
- Може да се образува конденз по прозореца на вратата, вътрешните стени и дъното. Това е нормално и не влияе на работата на микровълновата. Избършете този конденз в края на готвенето.

Включени аксесоари



Грамофон



Хромирана решетка (висока)

Хромирана решетка (долна)

Грамофон

Можете да използвате въртящата се чиния за готвене на храни, които изискват много топлина в долните си части.

Грамофонът може да се върти по и обратно на часовниковата стрелка.

Поставете въртящата се поставка върху задвижващото устройство в средата на отделението за готвене. Уверете се, че е инсталиран правилно.

- Никога не използвайте микровълновата фурна без въртящата се чиния.
- Грамофонът може да издържи максимално тегло от 5 кг.
- Въртящата се чиния трябва да се върти, ако е избран някакъв вид отопление.

Ниска метална решетка

Използвайте този аксесоар за готвене и печене в микровълновата фурна.

Висока метална решетка

Подходяща е за печене на храни, например пържоли, колбаси и хляб. Служи за опора за плитки прибори.

Забележка:

Типът и броят на аксесоарите може да се променя в зависимост от търсенето.

Преди да използвате устройството за първи път

Този раздел представя всички необходими стъпки, преди да използвате фурната за първи път. Моля, първо прочетете раздела Предпазни мерки за безопасност.

Настройка на времето

Веднага щом устройството бъде включено, на дисплея мига „00:00“ и звънецът прозвучава веднъж. Задайте времето.

1. Завъртете копчето  +/-, за да настроите часа между 00:00 и 23:59.
 2. Докоснете .
- Времето е настроено

Загряване на фурната

За да премахнете миризмата на новия уред за готвене, загрейте празна фурна, за предпочитане за 1 час в режим на конвекция  и на 230°C. Внимавайте да не оставите остатъци от опаковката в отделението за готвене.

1. Използвайте селектора  за да изберете режим на принудително нагряване с въздух.
2. Използвайте селектора за температура, за да зададете температурата на 230°C.
3. Докоснете  . Завъртете копчето +/-, за да зададете времето за готвене на 60 минути.
4. Докоснете  . Фурната започва да загрева.

Аксесоари за почистване

Преди да използвате аксесоарите за първи път, почистете ги старателно с топла сапунена вода и мека кърпа за съдове.

Настройка на фурната

Има няколко начина да настроите фурната си. Този раздел обяснява как да изберете типа нагряване и желаната температура или настройка за печене, както и времето за готвене на вашата храна. Моля, вижте раздела „Опции за настройка на продължителността“.

Избор на вид и температура за топлене

Пример:  Нагряване с принудителен въздух при 200°C за 25 минути.

1. Поставете селектора на функция .
2. Температурата по подразбиране 180°C, мига. Завъртете копчето -/+ , за да настроите температурата на 200°C.
3. Докоснете . Завъртете копчето -/+ , за да зададете времето за готвене на 25 минути.
4. Докоснете . Фурната започва да загрева.

Отваряне на вратата на фурната по време на работа

Le fonctionnement est interrompu. Après la fermeture de la porte, touchez la touche . Le fonctionnement reprend.

Пауза

Докоснете бутона  за да поставите фурната на пауза. Докоснете  бутона, за да възобновите работата.

Промяна на времето за готвене

Може да се направи по всяко време. Докоснете бутона . Завъртете копчето -/+ , за да промените времето за готвене.

Смяна на температурата

Може да се направи по всяко време.

Докоснете бутона  за да зададете новата настройка на температурата. Завъртете копчето -/+ , за да регулирате температурата.

Отмяна

Докоснете бутона два пъти , за да отмените функция.

Бързо загрева

В режим на бързо предварително загрева фурната достига зададената температура много бързо. Бързото предварително загрева е налично за видовете топлене по-долу:

-  Принудителна топлина на въздуха
-  Скара с вентилатор
-  +  Микровълнова печка + принудително нагряване на въздуха
-  +  Микровълнова + Грил с вентилатор
-  Функция за пица
-  +  Функция микровълнова + пица

За най-добри резултати при готвене изчакайте предварителното загрева да приключи, преди да поставите храната във фурната. Избор на вид и температура на готвене.

1. Докоснете бутона .
Символът  светва на екрана.
2. Докоснете бутона .
Фурната започва да загрева.

Предварителното загрева е завършено

Прозвучава сигнал. Символът  мига на екрана. Сложете храната си във фурната.

Отмяна на бързото предварително загряване

Ако искате да отмените бързото предварително загряване по време на настройката, докоснете и натиснете бутона . По време на бързото  предварително загряване докоснете бутона за пауза или  за да отмените функцията. Можете също да го отмените, като отворите вратата.

Забележка:

1. Функцията за бързо предварително загряване работи само ако първо сте избрали един от горните режими. По време на предварително загряване микровълновата функция е деактивирана.
2. Ще можете да отворите вратата и да поставите храна във фурната само когато алармата звучи и иконата за предварително загряване мига.

Микровълнова печка

Микровълните фокусират топлината върху храната. Микровълновата функция може да се използва самостоятелно, т.е. независимо, или в комбинация с друг режим на готвене. Това ръководство съдържа информация за съдовете за готвене и процедурата за настройка на микровълновата.

Забележка:

„Експертното ръководство за готвене“ в края на ръководството за потребителя показва примери за размразяване, готвене и комбинирано готвене с микровълнова фурна.

Забележка:

Скалите за настройка на времето са както следва:

0 до 1 мин.	:	1 сек.
1 до 5 мин.	:	10 сек.
5 до 15 мин.	:	30 сек.
15 до 60 мин.	:	1 мин.
60 мин.	:	5 мин.

Бележки за съдовете за готвене

Препоръчителни съдове за готвене

Препоръчваните съдове за готвене са направени от стъкло, стъклокерамика, порцелан, керамика или огнеупорна пластмаса. Тези материали позволяват преминаването на микровълните.

Може да използвате и чинии за сервиране. Използвайте само чинии със златна или сребърна декорация, ако техният производител гарантира съвместимост с микровълните. Съд за печене със златна или сребърна декорация само ако производителят гарантира, че може да се използва в микровълнова фурна.

Противопоказни съдове за готвене

Металните съдове за готвене са противопоказни. Металът не пропуска микровълните. Храните в затворени метални съдове остават студени.

Внимание!

Образуване на искри: метални предмети, например лъжица в чаша, трябва да са на поне 2 см от стените на фурната и от вътрешната страна на вратата на отделението за готвене. Искрите могат да повредят стъклото от вътрешната страна на вратата.

Тест за съдове за фурна

Не включвайте микровълновата фурна, ако няма храна в нея. Тестът за съдове за печене по-долу е единственото изключение от това правило.

Направете теста, ако не сте сигурни дали даден съд е подходящ за микровълнова печка.

1. Загрейте празния съд във фурната на максимална температура за 30 секунди до 1 минута.
2. В този интервал от време на време проверявайте температурата.

Съдът трябва да остане хладен или топъл на допир.

Готварските съдове са неподходящи, ако се нагорещат или има искри.

Гответе храни, съдържащи яйца и сирене

Настройки на мощността на микровълновата

Докоснете бутона  за да изберете желаното ниво на микровълнова мощност.

100 W	- Размразяване на деликатни храни - Размразяване на храни с неправилна форма - Омекотяване на сладоледа - Втасване на тесто
300 W	- Размразяване - Разтопяване на шоколад и масло
450 W	- Готвене на ориз или супа
700 W	- Загряване - Гответе на гъби и миди (без черупки) - Гответе на храна, съдържаща яйца (без черупки) и сирене
900 W	- Сваряване и загряване на вода. - Готвене на пиле, риба и зеленчуци

Забележки

- Когато натиснете бутон, съответният светодиод светва.
- Микровълновата може да се настрои на 900 W за до 30 минути. Максималното време за готвене за всички други настройки на мощността е 1 час и 30 минути.

Настройка на микровълновата

Пример: Настройка на микровълновата мощност: 300 W; Време за готвене: 17 минути.

1. Натиснете бутона . Показва се мощността на микровълновата фурна по подразбиране, 900 W. Времето за готвене по подразбиране мига.
2. Докоснете бутона  за да активирате микровълновата функция. Завъртете копчето -/+ , за да настроите мощността на микровълновата фурна на 300 W.
3. Натиснете бутона . Завъртете колелото -/+ , за да зададете времето за готвене на 17 минути.
4. Натиснете бутона .

Уреда започва да работи. Обратното броене на времето за готвене започва и се показва на екрана.

Край на времето за готвене

Прозвучава сигнал. Микровълновата спира.

Отваряне на вратата на фурната по време на работа

Операцията е прекъсната. След като вратата се затвори, докоснете бутона . Операцията се възобновява.

Промяна на времето за готвене

Може да се направи по всяко време. Натиснете бутона . Завъртете копчето -/+ , за да промените времето за готвене.

Промяна на настройката на микровълновата мощност

Може да се направи по всяко време.

Натиснете бутона  за да зададете новата настройка на мощността на микровълновата фурна. Завъртете копчето -/+ , за да регулирате мощността на микровълновата фурна.

Пауза

Натиснете бутона . Фурната е в работна пауза. Докоснете отново бутона,  за да включите отново уреда.

Отмяна

Натиснете бутона  два пъти, за да отмените функцията.

Забележки

- Когато изберете , максималната микровълнова мощност е зададена по подразбиране.
- Ако вратата на уреда се отвори по време на готвене, вентилаторът може да продължи да работи.

Комбинирана микровълнова функция

Комбинираната микровълнова функция включва едновременната работа на грила и микровълновата печка. Микровълновата фурна ускорява готвенето на храната, като същевременно запазва златистия вид. Можете да изберете всички нива на мощност на микровълновата фурна с изключение на 900 W.

Настройка на комбиниран микровълнов режим

Пример: Микровълнова печка 100 W, 17 минути и принудително нагряване на въздуха  до 190 °C.

1. Задайте селектора  + .
2. Температурата по подразбиране, 180°C, мига. Завъртете копчето -/+, за да зададете температурата на 190°C.
3. Мощността на микровълновата по подразбиране е 300 W. Натиснете , след което завъртете копчето -/+, за да настроите мощността на микровълновата фурна на 100 W.
4. Натиснете бутона . Завъртете копчето -/+, за да зададете времето за готвене на 17 минути.
5. Натиснете бутона .

Устройството започва да работи. Обратното броене на времето за готвене започва.

Алтернативна настройка:

1. Задайте селектора на .
2. Температурата по подразбиране, 180°C, мига. Завъртете копчето -/+, за да зададете температурата на 190°C.
3. Натиснете бутона . Завъртете копчето -/+, за да зададете времето за готвене на 17 минути.
4. Натиснете бутона . Микровълновата мощност по подразбиране, 300 W, мига на дисплея. Завъртете копчето -/+, за да настроите мощността на микровълновата фурна на 100 W.
5. Натиснете бутона .

Устройството започва да работи. Обратното броене на времето за готвене започва.

Край на времето за готвене

Прозвучава сигнал. Готвенето в комбиниран микровълнов режим е завършено.

Отваряне на вратата на фурната по време на готвене

Операцията е прекъсната. След като затворите вратата, натиснете за кратко бутона .

Програмата продължава.

Пауза

Натиснете за кратко бутон . Фурната е на пауза. Докоснете отново бутон  за да включите отново уреда.

Промяна на времето за готвене

Може да се направи по всяко време. Натиснете бутона . Завъртете копчето -/+, за да промените времето за готвене.

Промяна на настройката на микровълновата мощност

Може да се направи по всяко време.

Докоснете бутон  за да промените настройката за мощност на микровълновата фурна. Завъртете копчето -/+, за да регулирате мощността на микровълновата фурна.

Смяна на температурата

Може да се направи по всяко време.

Натиснете бутона  за да промените настройката на температурата. Завъртете копчето -/+, за да регулирате температурата.

Отмяна

Докоснете два пъти бутона  за да отмените функция.

Автоматични програми

Автоматичните програми ви позволяват да пригответе храната си с лекота. За целта изберете желаната програма и въведете грамажа на храната, която ще готвите. Автоматичните програми използват оптимизирани настройки. Изберете една от 13 програми. Винаги поставяйте храна във фурната, когато е студена.

Настройка на програма

След като изберете програма, настройте фурната. Селекторът на температурата трябва да бъде настроен на Изкл.

1. Задайте селектора на функции на Автоматични програми . Номерът на първата програма се показва на екрана.
2. Завъртете копчето +/-, за да изберете номера на програмата.
3. Докоснете бутона .
4. Завъртете копчето +/-, за да зададете теглото на храната; времето за готвене се показва на екрана.
5. Докоснете бутона . Програмата стартира. Отброяването на времето за готвене се появява на дисплея.

Автоматично меню

Програма №	Категория	Елемент
P01**	Зеленчуци	Свежи зеленчуци
P 02**	Картофи	Картофи - обелени/варени
P03*	Картофи	Печени картофи - Обърнете храната, когато прозвучи звуковият сигнал. Комбинираната микровълнова фурна автоматично започва следващата стъпка.
P04	Домашни птици/риба	Парчета пиле - Обърнете храната, когато прозвучи звуковият сигнал. Комбинираната микровълнова фурна автоматично започва следващата стъпка.
P 05*	Десерти	Торта
P 06*	Десерти	Ябълков пай
P 07*	Десерти	Киш
P 08**	Загрявка	Напитка/супа
P 09**	Загрявка	Ястие в чинии
P 10**	Загрявка	Сос/яхния/ястие
P 11*	Други	Замразена пица
P 12*	Други	Пържени картофи на фурна - Обърнете храната, когато прозвучи звуковият сигнал. Комбинираната микровълнова фурна автоматично започва следващата стъпка.
P 13*	Други	Лазаня

Забележки

- Програмите, отбелязани със звездичка (*), са предварително загряти. По време на предварителното загряване времето за готвене е на пауза и иконата за предварително загряване светва. Когато предварителното загряване приключи, прозвучава аларма и иконата за предварително загряване мига.
- Програмите, маркирани с две звездички (**), използват само микровълновата функция.

Край на програмата

Прозвучава сигнал. Фурната спира да загрява.

Смяна на програмата

След като стартирате програмата, съответният номер на програмата и теглото на храната не могат да бъдат променени.

Отменяне на програмата

Натиснете бутона  два пъти, за да отмените програмата.

Промяна на времето за готвене

Когато използвате автоматична програма, времето за готвене не може да се променя.

Програми за размразяване

Можете да използвате и двете програми за размразяване, за да размразите месо, птици или хляб.

1. Задайте селектора на Автоматични програми . Номерът на първата програма се показва на екрана.
2. Завъртете копчето $\pm$, за да изберете номера на програмата.
3. Натиснете бутона .
4. Завъртете копчето $\pm$, за да зададете теглото на храната; времето за готвене се показва на екрана.
5. Натиснете бутона . Програмата стартира. Отброяването на времето за готвене се появява на дисплея.

Забележки

Готвене на храна

Използвайте храна, замразена при -18°C и съхранявана на възможно най-тънки парчета. Разопакувайте напълно храната за размразяване и я претеглете. Познаването на теглото на храната е от съществено значение за задаване на програмата.

- При размразяване на месо или птици се отделя течност. Изхвърлете тази течност, когато обръщате месо и птици. Никога не използвайте повторно тази течност и избягвайте да влиза в контакт с други храни.

Съдове за готвене

Поставете храната в плитък съд, например порцеланов или стъклен, незатворен.

- При размразяване на пиле цяло или на парчета (d 01), алармата прозвучава два пъти, за да покаже, че трябва да се обърне.

Време за почивка

След това размразените храни трябва да се оставят да престоят 10 до 30 минути, докато станат температурата е равномерна. Големите парчета месо трябва да се оставят да почиват по-дълго от малките. Парчетата месо от кайма или тънко нарязани трябва да се отделят едно от друго преди да се оставят да почиват.

След това време можете да продължите да готвите, дори сърцевината на дебелия парчета месо да остане замръзнала.

В този момент вътрешностите трябва да бъдат отстранени от домашните птици.

Програма №	Размразяване	Диапазон на теглото (кг)
d01*	месо, птици и риба	0,2 до 1
d02*	хляб, торта и плодове	0,10 - 0,50

* По време на размразяването поставете храната върху ниската решетка

Настройка на таймера / времето за готвене / часовника

Фурната е оборудвана с няколко опции за настройка на времето. Натиснете клавиша, за да се покаже менюто и да прегледате различните налични функции. Вече зададена настройка може да бъде променена директно с помощта на копчето $\pm$.

Настройка на таймера

Можете да използвате таймера като кухненски таймер. Работи независимо от фурната и има собствен звуков сигнал. Това прави възможно разграничаването на края на времето за готвене от това на таймера.

1. В режим на готовност. Натиснете бутона на екрана се появява "00:00".
2. Завъртете копчето $\pm$, за да зададете продължителността на таймера. Максималната продължителност е 5 часа.
3. Натиснете бутона за да стартирате таймера.

Таймерът е изтекъл

Прозвучава сигнал. На екрана се появява 0:00.

Отмяна на таймера

Натиснете бутона  за да отмените кухненския таймер.

Настройка на времето за готвене

Можете да зададете времето за готвене. В края на времето за готвене фурната се изключва автоматично. Това означава, че не е необходимо да се намесвате, за да спрете фурната. Избраното време за готвене никога не може да бъде превишено, дори случайно.

Фурната започва. Обратното броене на времето за готвене започва и се показва на екрана.

Край на времето за готвене

Чува се звуков сигнал и фурната спира да нагрява.

Настройка на времето

Веднага щом уреда бъде включен, на дисплея мига „00:00“ и звънецът прозвучава веднъж. Задайте времето.

1. Завъртете копчето $\pm$, за да настроите часа между 00:00 и 23:59.
2. Натиснете бутона . Времето е определено.

Смяна на часа

1. В режим на готовност натиснете бутона  за 3 секунди. Текущият час изчезва и часовете и минутите мигат на екрана.
2. Завъртете копчето $\pm$, за да зададете новото време, след което натиснете бутона  за да потвърдите настройката.

Предпазно заключване за деца

Фурната е оборудвана със система за заключване за деца, за да се предотврати случайно запалване на уреда от деца.

Фурната не реагира на никакви команди. Таймерът и времето все още могат да бъдат зададени, ако системата за заключване от деца е активирана.

Активиране на системата за заключване за деца

Условие: Не трябва да се задава време за готвене и селекторът на функции трябва да бъде изключен.

Натиснете бутона  за около 3 секунди.

На екрана се появява символа  Заключващата система е активирана.

Деактивиране на системата за заключване за деца

Докоснете бутона  за около 3 секунди.

Символът  изчезва от екрана. Заключващата система е деактивирана.

Системата за заключване за безопасност на децата и режимите на готвене

Когато е зададен режим на готвене, системата за заключване за деца не работи.

Бърз старт

1. В режим на готовност натиснете  бутона, за да започнете готвене за 30 секунди с 900 W микровълнова мощност.
По време на готвене (с изключение на режими Автоматично готвене и Размразяване), всяко  докосване на бутона удължава времето за готвене с 30 секунди до достигане на максималното време.
-

Поддръжка и почистване

С подходяща грижа и почистване вашата микровълнова фурна ще запази блясъка си и ще я поддържа в добро работно състояние. По-долу е описано как да поддържате и почиствате уреда правилно.

Опасност от токов удар!

Toute eau qui pénètre dans l'appareil peut provoquer un choc électrique. N'utilisez jamais de produits de nettoyage à haute pression ou à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Опасност от изгаряне!

Никога не почиствайте уреда веднага след изключване. Винаги го оставяйте да изстине.

Опасност от сериозно увреждане на здравето!

Микровълновата енергия може да излезе, ако вратата на фурната или уплътнението на вратата са повредени. Никога не използвайте уреда, ако вратата на фурната или уплътнението на вратата са повредени. Моля, свържете се със следпродажбеното обслужване.

Забележки

- Малките разлики в цвета на предната част на устройството идват от използването на различни материали като стъкло, пластмаса и метал.
- Осветлението на фурната може да причини подобни на драскотини сенки по вратата на фурната.
- Неприятните миризми, например от готвене на риба, могат да бъдат отстранени много лесно. За целта изсипете няколко капки лимонов сок в чаша вода. Поставете лъжица в чашата, за да предотвратите забавено кипене. Загрейте водата за 1 до 2 минути при максимална мощност на микровълнова печка.

Чистене

За да предотвратите увреждане на повърхностите, причинено от използването на неподходящи почистващи продукти, моля, следвайте инструкциите, съдържащи се в таблицата по-долу. Моля, не използвайте следните продукти:

- Остри или абразивни почистващи продукти;
- Метални или стъклени стъргалки, използвани за почистване на стъклото на вратата на уреда;
- Метални или стъклени стъргалки, използвани за почистване на уплътнението на вратата;
- Абразивни гъби;
- Почистващи продукти с високо съдържание на алкохол.

Измийте старателно всяка нова гъба, преди да я използвате.

Оставете всички повърхности да изсъхнат напълно, преди да включите уреда отново.

Зона	Чистене
Предна част на уреда	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа и подсушете с мека кърпа. За почистване не използвайте почистващи препарати за стъкло или чистачки за стъкло или метал.
Предна част на уреда от неръждаема стомана	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа и подсушете с мека кърпа. Отстранете незабавно петна от варовик, мазнини, нишесте и албумин (напр. яйчен белтък), в противен случай съществува риск от корозия. Специални почистващи препарати за неръждаема стомана могат да бъдат получени от сервиза за следпродажбено обслужване или от специализирани магазини. За почистване не използвайте почистващи препарати за стъкло или чистачки за стъкло или метал.
Кухина	Гореща сапунена вода или разтвор на оцет: Избършете с кърпа за съдове и подсушете с мека кърпа. Ако фурната е много замърсена: Не използвайте агресивни или абразивни спрейове за фурна или други продукти. Подложките за почистване, песъчинките и препаратите за почистване на саксии не са подходящи, тъй като могат да оставят драскотини по повърхността. Оставете вътрешните повърхности да изсъхнат напълно.
В кухнята	Влажна кърпа: Уверете се, че през задвижващия вал на въртящата се маса вътре в устройството не прониква вода.
Високи и ниски решетки	Гореща сапунена вода: Почистете с препарат за неръждаема стомана или в съдомиялна машина.
Контролен панел	Препарат за почистване на стъкла: Почистете с кърпа. Не използвайте чистачка за прозорци.
Основа	Гореща сапунена вода: Почиствайте с кърпа, не търкайте. Не използвайте стъклена или метална чистачка.

Таблица на неизправностите

Всяка неизправност често има прости обяснения. Вижте таблицата за неизправности, преди да се обадите на отдела за следпродажбено обслужване.

Ако дадено готвене не върви точно както искате, вижте раздела Експертно ръководство за готвене, където ще намерите много съвети и трикове.

Опасност от токов удар!

Всеки лош ремонт крие опасност. Ремонтите трябва да се извършват само от един от нашите обучени сервизни агенти.

Таблица на неизправностите

Проблем	Възможна причина	Решение
Устройството не работи.	Дефектен прекъсвач.	Погледнете в кутията с предпазители и проверете дали прекъсвачът на уреда е в изправност.
	Щепселът не е свързан.	Свържете щепсела.
	Спиране на тока	Проверете дали лампата в кухнята работи.
Устройството не работи.  се появява на панела на дисплея.	Защитата за деца е активирана.	Деактивирайте защитното заключване за деца (вижте раздел: Заключване за безопасност за деца).
 се появява на панела на дисплея.	Спиране на тока	Нулирайте часовника.
Микровълновата не се включва.	Вратата е открената.	Проверете за остатъци от храна или остатъци, заседнали във вратата.
Времето, необходимо за затопляне на храната в микровълновата е необичайно дълго	Избраната микровълнова мощност е твърде ниска.	Изберете по-висока мощност.
	В уреда е поставено по-голямо количество от обичайното.	Двойно количество = почти двойно време за готвене.
	Храната е била по-студена от обикновено.	Разбърквайте или обръщайте храната по време на готвене.
Грамофона скърца или се върти силно.	Мръсотия или отломки блокират задвижващия вал на грамофона.	Почистете старателно колелата на въртящата се поставка и вдлъбнатината на повърхността на фурната.
Конкретен режим на готвене/ниво на мощност не може да бъде зададен.	Температура, ниво на мощност или комбинирана настройка не са възможни за този режим на готвене	Изберете разрешена настройка.
E1 Се появява на панела на дисплея.	Функцията за термично предпазно изключване е активирана.	Обадете се на следпродажбено обслужване.
E4 се появява на панела на дисплея.	Функцията за термично предпазно изключване е активирана.	Обадете се на следпродажбено обслужване.
E11 се появява на панела на дисплея.	Влажност в контролния панел.	Оставете контролния панел да изсъхне.
E17 се появява на панела на дисплея.	Бързото нагряване не работи.	Обадете се на следпродажбено обслужване.

Акриламид в храната

Какви храни са засегнати?

Акриламидът се произвежда главно в зърнени и картофени продукти, които се нагряват до високи температури, като чипс, пържени картофи, препечени филийки, кифлички, хляб, печива (бисквитки, джинджифилови сладкиши, торти).

	Съвети за ограничаване образуването на акриламид по време на приготвяне на храна
Общ	Задайте времето за готвене на минимум. Гответе храната до златисто кафяво, но не прекалено много. Големите парчета плътна храна съдържат по-малко акриламид.
Приготвяне на пържени картофи на фурна	Макс. 200°C при покривно/долно отопление или макс. 180°C в режим на принудително въздушно отопление. Макс. 190°C при покривно/долно отопление или макс. 170°C в режим на принудително въздушно отопление. Белтъкът и жълтъкът намаляват образуването на акриламид. Разпределете тънък слой върху тавата за печене. Печете най-малко 400 г наведнъж в тава, за да не изсъхнат пържените картофи.

Енергийни и екологични съвети

Тук ще намерите съвети за пестене на енергия при печене и за правилно изхвърляне на вашия уред.

Пестене на енергия

- Загрявайте предварително фурната само ако е посочено в рецептата или в таблиците с инструкции за работа.
- Използвайте тъмни, черни лакирани или емайлирани тави за печене. Те абсорбират топлината оптимално.
- Не отваряйте вратата на фурната, освен ако не е необходимо по време на готвене.
- Най-добре е да изпечете няколко сладки една след друга. Стига фурната да е още гореща. Това намалява времето за печене на втората торта. Можете също така да поставите две форми за хляб една до друга.
- За по-дълго време на готвене можете да изключите фурната 10 минути преди края на готвенето и да използвате остатъчната топлина, за да завършите готвенето.

Екологично изхвърляне

Изхвърлете опаковката по екологичен начин.



Това устройство е в съответствие с Европейската директива 2002/96/ЕС за отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). Директивата предоставя рамка за събиране и рециклиране на стари уреди, която е валидна в целия Европейски съюз.

Експертно ръководство за готвене

Тук ще намерите селекция от рецепти и съответните оптимизирани настройки. Ще ви покажем кой режим на готвене, каква температура и каква мощност на микровълновата фурна са най-подходящи за приготвянето на вашите ястия. Можете да намерите информация за подходящи аксесоари и височина на рафта. Има и съвети относно съдовете за готвене и методите на приготвяне.

Забележки

- Стойностите в таблицата се отнасят за храна, поставена в камерата за готвене, когато е студена и празна. Загрявайте предварително уреда само ако е посочено в таблицата. Преди да използвате устройството, отстранете всички аксесоари, които няма да използвате от кухнята.
- Не покривайте аксесоарите с хартия за печене, докато не са предварително загреети.
- Времената за готвене, посочени в таблиците, са само ориентировъчни. Те зависят от качеството и консистенцията на храната.
- Използвайте предоставените аксесоари. Други аксесоари могат да бъдат получени от специализирани търговци на дребно или от следпродажбеното обслужване.
- Винаги използвайте кърпа или държачи за гърне, за да извадите горещи принадлежности и прибори от кухнята.

Размразяване, претопляне и готвене в микровълнова фурна

Следващите таблици ви предоставят много опции и настройки за микровълновата печка.

Времената за готвене, посочени в таблиците, са само ориентировъчни. Те могат да варират в зависимост от използваните съдове за готвене, качеството, температурата и консистенцията на храната.

В таблиците, когато са посочени времеви диапазони, първо изберете най-краткото време, след което го увеличете, ако е необходимо.

Ако приготвяте количества, различни от посочените в таблиците, можете да приложите следното правило:

- удвоете посоченото количество: трябва почти да удвоите времето за готвене
- половината от посоченото количество: времето за готвене трябва да се намали наполовина.

Размразя-

ване

Забележки

- Поставете замразена храна в отворен съд върху ниската решетка.
- Деликатните части като пилешките бутчета и крилцата или тлъстите кожи могат да бъдат покрити с малки парчета алуминиево фолио. Листата не трябва да докосват стените на тавата за готвене. Можете да отстраните листата по средата на размразяването.
- Обърнете или разбъркайте храната веднъж или два пъти по време на размразяването. Големите храни трябва да се обръщат няколко пъти. Когато обръщате храната, отстранете течността, получена от размразяването.
- Оставете размразената храна да престои на стайна температура за 10 до 60 минути, за да може температурата да се стабилизира. В този момент вътрешностите на домашните птици трябва да бъдат отстранени.

Размразяване	Тегло	Микровълнова мощност във ватове, време за готвене в мин.	Забележки
Цели парчета месо (говеждо, телешко или свинско, с кости или без кости)	800 g	300 W, 15 мин. + 100 W, 10-20 мин.	Върнете се няколко пъти назад
	1 kg	300 W, 20 мин. + 100 W, 15-25 мин.	
	1,5 kg	300 W, 30 мин. + 100 W, 20-30 мин.	
Месо на парчета или филийки говеждо, телешко или свинско	200 g	300 W, 3 мин. + 100 W, 10-15 мин.	Отделете размразените части, когато обръщате храната
	500 g	300 W, мин. + 100 W, 15-20 мин.	
	800 g	300 W, 8 мин. + 100 W, 15-20 мин.	
Смляно месо, смесено	200 g	100 W, 10-15 мин.	Замразете храната, ако е възможно. Обърнете няколко пъти, отстранете всички размразени парчета месо
	500 g	300 W, 5 мин. + 100 W, 10-15 мин.	
	800 g	300 W, 8 мин. + 100 W, 15-20 мин.	
Домашни птици или части от домашни птици	600 g	300 W, 8 мин. + 100 W, 10-15 мин.	Обърнете по време на готвене.
	1,2 kg	300 W, 15 мин. + 100 W, 25-30 мин.	
Патица	2 kg	300 W, 20 мин. + 100 W, 30-40 мин.	Върнете се няколко пъти назад
Рибни филета, пържоли или филийки	400 g	300 W, 5 мин. + 100 W, 10-15 мин.	Разделете размразените части
Цяла риба	300 g	300 W, 3 мин. + 100 W, 10-15 мин.	-
	600 g	300 W, 8 мин. + 100 W, 10-15 мин.	
Зеленчуци, напр. грах	300 g	300 W, 10-15 мин.	Разбърквайте внимателно, докато размразявате.
	600 g	300 W, 10 мин. + 100 W, 10-15 мин.	
Плодове, напр. малини	300 g	300 W, 7-10 мин.	Разбърквайте внимателно по време на размразяването и отделете размразените части
	500 g	300 W, 8 мин. + 100 W, 5-10 мин.	
Масло, размразяване	125 g	300 W, 1 мин. + 100 W, 2-4 мин.	Отстранете всички опаковки
	250 g	360 W, 1 мин. + 100 W, 2-4 мин.	
Хлябове	500 g	300 W, 6 мин. + 100 W, 5-10 мин.	Обърнете по време на готвене.

	1 kg	300 W, 12 мин. + 100 W, 15-25 мин.	
Бисквити, напр. генуезки	500 g	100 W, 15-20 мин.	Само за торти без глазура, крем, отделни парчета торта.
	750 g	300 W, 5 мин. + 100 W, 10-15 мин.	
Размразяване	Тегло	Микровълнова мощност във ватове, време за готвене в мин.	Забележки
Мекички, напр. плодов флан, чийзкейк	500 g	300 W, 5 мин. + 100 W, 10-15 мин.	Само за торти без глазура, крем или желатин
	750 g	300 W, 7 мин. + 100 W, 10-15 мин.	

- Поставете храната директно върху въртящата се чиния.

Размразяване, нагряване или готвене на замразена храна

Забележки

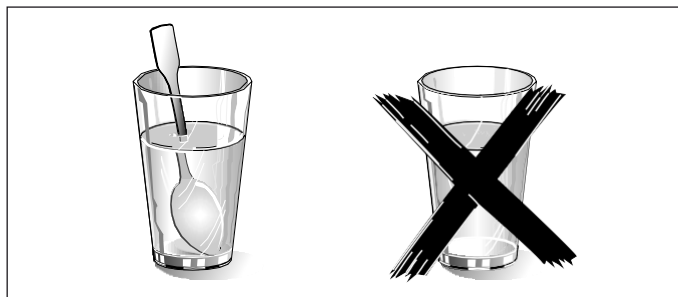
- Извадете готовите храни от опаковката. Те се нагряват по-бързо и равномерно в подходящи за микровълнова печка съдове. Различните компоненти на едно ястие може да не изискват едно и също време за готвене. Храните, които са плоски, се готвят по-бързо от храните, които са подредени. Затова трябва да разпределите храната така, че да е възможно най-плоска в микровълновите съдове. Избягвайте да трупате храна една върху друга.
- Винаги покривайте храната. Ако нямате подходящ капак за вашия съд за готвене във фурна, използвайте подходяща за микровълнова тава или фолио.
- Разбъркайте или обърнете храната 2 или 3 пъти по време на готвене.
- След загреване оставете храната да престои още 2-5 минути, за да достигне еднаква температура.
- Винаги използвайте кърпа или държачи, за да изваждате приборите от фурната.
- Позволява на храната да запази собствения си вкус, като изисква по-малко подправки.

Размразяване, нагряване или готвене на замразена храна	Тегло	Микровълнова мощност във ватове, време за готвене в минути	Забележки
Меню, ястия в чинии, замразени ястия	300-400 g	700 W, 10-15 мин.	Извадете храната от опаковката; покрийте ги, за да ги загреете
Супа	400-500 g	700 W, 8-10 мин.	Съдове за печене с капак
Яхнии	500 g	700 W, 10-15 мин.	Съдове за печене с капак
	1 kg	700 W, 20-25 мин.	
Резени или парчета месо в сос, напр. гулаш	500 g	700 W, 15-20 мин.	Съдове за печене с капак
	1 kg	700 W, 25-30 мин.	
Риба, напр. филе, пържоли	400 g	700 W, 10-15 мин.	Покрити
	800 g	700 W, 18-20 мин.	
Гарнитурни, напр. ориз, паста	250 g	700 W, 2-5 мин.	Съдове за печене с капак; добавете течност
	500 g	700 W, 8-10 мин.	
Зеленчуци, напр. грах, броколи, моркови	300 g	700 W, 8-10 мин.	Съдове за печене с капак; добавете 1 супена лъжица вода
	600 g	700 W, 15-20 мин.	
Спанак със сметана	450 g	700 W, 11-16 мин.	Готвене без добавяне на вода

Претопляне на храна

⚠ Опасност от изгаряне!

Винаги има възможност за забавено кипене, когато течността се нагрява. Това означава, че течността достига температура на кипене, без мехурчетата от пара да се наблюдават да се издигат на повърхността, както обикновено. Дори ако контейнерът се движи само малко, горещата течност може внезапно да прелее и да се пръсне. Винаги поставяйте лъжица в съда, когато загревате течност, за да избегнете забавено кипене.



Внимание!

Металните предмети, например лъжица в чаша, трябва да са на най-малко 2 см от стените на фурната и вътрешната страна на вратата на фурната. Искрите могат необратимо да повредят стъклото от вътрешната страна на вратата.

Забележки

- Извадете готовите ястия от опаковката. Те се нагряват по-бързо и равномерно в микровълнова фурна. Различните компоненти на едно ястие може да не изискват едно и също време за готвене.
- Винаги покривайте храната. Ако нямате подходящ капак за вашия съд, използвайте подходяща за микровълнова чиния или фолио.
- След загреване оставете храната да престои още 2-5 минути, за да достигне еднаква температура.
- Разбъркайте или обърнете храната няколко пъти по време на загряването. Проверете температурата.
- Винаги използвайте кърпа или държачи, за да изваждате приборите от фурната.
- Поставете храната директно върху въртящата се чиния.

Затопляне на храна	Тегло	Микровълнова мощност във ватове, време за готвене в минути	Забележки
Меню, ястия в чинии, замразени ястия	350-500 g	700 W, 5-10 мин	Извадете храната от опаковката; покрийте, за да се загрее
Напитки	150 ml	900 W, 1-2 мин	Внимание! Поставете лъжица в чашата. Не прегрявайте алкохолните напитки. Проверявайте напитките по време на нагряване
	300 ml	900 W, 2-3 мин	
	500 ml	900 W, 3-4 мин	
Бebешка храна, напр. биберон	50 ml	300 W, обкр. 1 мин	Поставете бутилката на дъното на кухината на фурната без биберон или капак. Разклатете и разбъркайте добре след нагряване. Трябва да проверите температурата
	100 ml	300 W, 1-2 мин	
	200 ml	300 W, 2-3 мин	
Супа	175 g	900 W, 2-3 мин	-
1 чаша			
2 чаша	всяка 175 g	900 W, 4-5 мин	
4 чаша	всяка 175 g	900 W, 5-6 мин	
Резени или парчета месо в сос, напр. гулаш	500 g	700 W, 10-15 мин	Покрити
Яхния	400 g	700 W, 5-10 мин	Съдове за печене с капак
	800 g	700 W, 10-15 мин	
Зеленчуци	150 g	700 W, 2-3 мин	Добавете малко течност
	300 g	700 W, 3-5 мин	

Готвене на храна

Забележки

Храните, които са плоски, се готвят по-бързо от храните, които са подредени. Затова трябва да разпределите храната така, че да е възможно най-плоска в микровълновите съдове. Избягвайте да трупате храна една върху друга.

- Поставете храната директно върху въртящата се чиния.
- Гответе храна в огнеупорен съд с капак. Ако нямате подходящ капак за вашия съд, използвайте подходящ за микровълнова чиния или фолио.
- Позволява на храната да запази собствения си вкус, като изисква по-малко подправки.
- След готвене оставете храната да престои още 2-5 минути, за да достигне еднаква температура.
- Винаги използвайте кърпа или държачи, за да изваждате приборите от фурната.

Готвена храна	Тегло	Микровълнова мощност във ватове, време за готвене в мин.	Забележки
Цяло пиле, прясно, без вътрешности	1,5 kg	700 W, 30-35 мин.	Обърнете храната по средата на готвенето
Рибно филе, прясно	400 g	700 W, 5-10 мин.	-
Свежи зеленчуци	250 g	700 W, 5-10 мин.	Нарежете на еднакви парчета; добавете 1 до 2 супени лъжици вода на 100 гр.; разбърквайте докато готвите
	500 g	700 W, 10-15 мин.	
Картофи	250 g	700 W, 8-10 мин.	Нарежете на еднакви парчета; добавете 1 до 2 супени лъжици вода на 100 гр.; разбърквайте докато готвите
	500 g	700 W, 11-14 мин.	
	750 g	700 W, 15-22 мин.	
Ориз	125 g	700 W, 7-9 мин. + 300 W, 15-20 мин.	Добавете двойно количество течност и използвайте дълбок съд с капак
	250 g	700 W, 10-12 мин. + 300 W, 20-25 мин.	
Сладки храни, напр. бланманже (незабавно)	500 ml	700 W, 7-9 мин.	Разбъркайте 2-3 пъти с бъркалка, докато се загрева
Плодове, компот	500 g	700 W, 9-12 мин.	-

Пуканки за микровълнова

Забележки

- Използвайте топлоустойчив плосък стъклен съд, напр. капак на тава за фурна, чиния/стъклена тава..
- Винаги поставяйте съдовете за готвене върху решетката.
- Не използвайте порцеланови прибори или прекалено изпъкнали тави.
- Използвайте настройките, описани в таблицата. Можете да регулирате времето според естеството и количеството на продукта.
- За да предотвратите овъгляването на пуканките, извадете и разклатете плика от фурната след 1 минута и 30 секунди. Внимавайте, защото торбата е много гореща!

⚠ Опасност от изгаряне!

- Отворете внимателно пакета с пуканки, тъй като може да се отдели гореща пара.
- Никога не настройвайте микровълновата на най-висока мощност.

	Тегло	Акcesoари	Микровълнова мощност във ватове, време за готвене в минути
Пуканки за микровълнова	1 пакетче, 100гр	Съдове за печене във фурната	700 W, 3-5 мин.

Микровълнови съвети

Не можете да намерите информация за настройките за количество храна за приготвяне.	Увеличете или намалете времето за готвене, като използвате следното правило: Двойно количество = почти двойно време за готвене. Половин количество = половината време за готвене
Храната е станала твърде суха.	В бъдеще задайте по-кратко време за готвене или изберете по-ниска микровълнова мощност. Покрийте храната и добавете още течност.
Когато времето изтече, храната не е размразена, гореща или сготвена.	Задайте по-дълго време за готвене. Големите количества подредена храна изискват по-дълго време.
Когато времето изтече, храната е прегрята по краищата, но не и по средата.	Разбърквайте храната по време на готвене и в бъдеще изберете по-ниска мощност на микровълновата фурна и по-дълго време за готвене.
След размразяване птиците/месото се размразяват отвън, но не и в средата.	В бъдеще изберете по-ниска микровълнова мощност. Когато размразявате голямо количество храна, трябва да я обърнете няколко пъти.

Торти и сладкиши

Относно масите

Забележки

- Посочените времена се отнасят за храна, поставена в студена фурна.
- Температурата и времето за готвене зависят от консистенцията и количеството на подготовката. Ето защо температурите са дадени като диапазони в таблиците. Започнете с най-ниската температура и, ако е необходимо, я увеличете по-късно, тъй като по-ниската температура води до по-равномерно покафеняване.
- Допълнителна информация можете да намерите в раздела Съвети за печене на торта след таблиците.
- **Винаги поставяйте формата за торта в средата на ниската решетка. Но всяка храна с ** трябва да се постави върху въртящата се чиния.**

Забележка: Най-добре е да използвате тъмни метални форми.

Печене във форми	Акcesoари	Режим на готвене	Температура °C	Микровълнова мощност във ватове	Време за готвене минути
Пандишпан, обикновен	Форма с дупка/форма за торта		170-180	100	40-50
Пандишпан, деликатен (напр. мек) *	Форма с дупка / форма за торта		150-170	-	70-90
Базов пандишпан	Форма за торта		160-180	-	30-40
Основа от плодoв пандишпан, деликатна	Форма с пружинна форма/пръстен		170-180	100	35-45
Основа от пандишпан, 2 яйца	Форма за торта		160-170	-	20-25
Основа от пандишпан, 6 яйца	Тъмна пружинна форма		170-180	-	35-45
Основа от пясъчно тесто с кора	Тъмна пружинна форма		170-190	-	30-40
Плодoв пай/чийзкейк със сладкарска основа*	Тъмна пружинна форма		170-190	100	35-45
Швейцарски флан **	Тъмна пружинна форма		190-200	-	45-55
Пръстеновидна торта	Moule pour gâteau anneau		170-180		40-50
Пица, тънка основа, лек топинг**	Plateau à pizza rond		220-230	-	15-25
Солени торти**	Moule à charnière foncée		200-220	-	50-60
Орехова торта	Moule à charnière foncée		170-180	100	35-45
Понички с мая и суха плънка	Plateau à pizza rond		160-180	-	50-60

* Оставете тортата да се охлади във фурната за около 20 минути.

** Храната трябва да се постави върху въртящата се чиния

Печене във форми	Акcesoари	Вид отопление	Температура °C	Микровълнова мощност във ватове	Време за готвене в минути
Понички с мая и пълнеж	Кръгла тава за пица		170-190	-	55-65
Плетена питка с 500 гр. брашно	Кръгла тава за пица		170-190	-	35-45
Щолен с 500 гр. брашно	Кръгла тава за пица		160-180	-	60-70
Щрудел, мек	Кръгла тава за пица		190-210	180	35-45

* Оставете тортата да се охлади във фурната за около 20 минути.

Готвене на малки храни	Акcesoари	Режим на готвене	Температура в °C	Време за готвене в минути
Бисквитки	Кръгла тава за пица		150-170	25-35
Макарони	Кръгла тава за пица		110-130	35-45
Меренг	Кръгла тава за пица		100	80-100
Мъфини	Тава за мъфини		160-180	35-40
Шу тесто	Кръгла тава за пица		200-220	35-45
Бутер тесто	Кръгла тава за пица		190-200	35-45
Сладкиш с квас	Кръгла тава за пица		200-220	25-35

Хляб и кифлички	Акcesoари	Режим на готвене	Температура в °C	Време за готвене в минути
Квасена питка с 1,2 кг брашно	Кръгла тава за пица		210-230	50-60
Торта	Кръгла тава за пица		220-230	25-35
Кифлички	Кръгла тава за пица		210-230	25-35
Питки, приготвени със сладко тесто с мая	Кръгла тава за пица		200-220	15-25

Съвети за готвене

Да правите препарати по собствени рецепти.	Използвайте храни, подобни на тези в таблиците за готвене като ръководство.
Използвайте силиконови, стъклени, пластмасови или керамични форми.	Формата трябва да е топлоустойчива до 250°C. Сладкишите, приготвени в тези форми, ще бъдат по-малко кафяви. Когато използвате микровълнова фурна, времето за готвене ще бъде по-кратко от посоченото в таблицата.
Как да разберете дали пандишпанът е добре изпечен.	Около 10 минути преди края на времето за готвене, посочено в рецептата, набодете тортата в най-високата ѝ точка с коктейлна клечка. Тортата се счита за добре приготвена, когато коктейлната клечка излезе чиста.
Тортата се свива.	В бъдеще използвайте по-малко течност или изберете по-ниска температура от 10 градуса и увеличете времето за готвене. Следвайте времето за смесване, указано в рецептата.
Тортата бухва в средата, но не и по краищата.	Намажете с мазнина само основата на пружинната форма. След изпичане внимателно отпуснете тортата с нож.
Тортата е твърде тъмна.	Изберете по-ниска температура и печете сладкиша малко по-дълго.
Тортата е прекалено суха.	Когато сладкишът е изпечен, надупчете го с клечка за зъби. След това го залейте с плодов сок или алкохолна напитка. В бъдеще изберете температура, по-висока с 10 градуса, и намалете времето за готвене.
Хлябът или тортата (напр. чийзкейк) изглеждат добре, но са меки отвътре (лепкави, с водни следи).	В бъдеще използвайте малко по-малко течност и гответе малко по-дълго на по-ниска температура. Когато печете торти с влажен пълнеж, първо изпечете основата, покрийте с бадеми или галета и след това добавете пълнежа. Следвайте рецептата и спазвайте времето за готвене.
Тортата не трябва да се вади от формата, когато е обърната.	След изпичане оставете сладкиша да се охлади още 5-10 минути, за да го извадите по-лесно от формата. Ако тортата все още лепне, внимателно я разхлабете по краищата с нож. Обърнете формата за кекс с капачката надолу и я покрийте няколко пъти със студена и влажна кърпа. В бъдеще намажете формата и я поръсете с трохи за хляб.
Измерили сте температурата на фурната с термометър за месо и сте установили, че има несъответствие.	Температурата на фурната се измерва от производителя след определен период от време с помощта на стелаж за изпитване, поставен в средата на пространството за готвене. Съдовете за печене и акcesoарите влияят на измерването на температурата, така че винаги ще има разлики, ако измервате температурата сами.
Между матрицата и решетката се появяват искри.	Проверете дали външната страна на формата е чиста. Променете позицията на формата в пространството за готвене. Ако това не реши проблема, продължете да готвите, но без микровълновата. Тогава времето за готвене ще бъде по-дълго.

Печено и скара

Относно масите

Температурата и времето за печене зависят от вида и количеството храна. Ето защо температурите са дадени като диапазони в таблиците. Започнете с най-ниската температура и, ако е необходимо, я увеличете в бъдеще.

За повече информация вижте раздела Съвети за грил и печене след таблиците.

Съдове за печене във фурната

Можете да използвате всякакви топлоустойчиви съдове за готвене, подходящи за микровълнова фурна. Металните съдове за печене не са подходящи за печене в микровълнова фурна.

Съдът за готвене може да стане много горещ. Използвайте ръкавици за готвене, за да извадите ястието от фурната.

Поставете стъкления съд за печене върху суха кърпа, след като го извадите от фурната. Стъклото може да се спука, ако се постави върху студена или влажна повърхност.

Съвети за печене

Забележки

- Използвайте дълбок съд за печене на месо и птици.
- Проверете дали съдовете ви не препълват пространството за готвене. Не трябва да е прекалено голямо.
- Месо:
Покрийте около две трети от основата на съда за печене с течност. Добавете още течност за печено. Обърнете парчетата месо по средата на готвенето. Когато печеното е готово, изключете фурната и оставете да престои още 10 минути. Това позволява по-добро разпределение на месния сок.
- Домашни птици:
Обърнете парчетата месо след изтичане на % от времето за готвене.

Съвети за скара

Забележки

- Винаги дръжте вратата на фурната затворена по време на готвене и избягвайте предварително загряване на фурната.
- Опитайте се, доколкото е възможно, храната, която ще печете, да е нарязана на парчета с еднаква дебелина. Пържолите трябва да са с дебелина поне 2-3 см. Това им позволява да покафенят равномерно и да останат сочни. Не добавяйте сол към пържолите, преди да са изпечени на скара.
- Използвайте кухненски щипки, за да обърнете парчетата храна при печене на скара. Ако надупчите месото с вилица, соковете ще изтекат и може да го изсушите.
- Червено месо, напр. говеждо, покафенява по-бързо от по-леко месо като телешко и свинско. Когато печете на скара светло оцветено месо и риба, те често леко покафеняват на повърхността, въпреки че са сготвени и сочни отвътре.
- Елементът за печене автоматично се изключва и включва отново. Това е нормално. Мощността на комплекта грил определя честотата.

Говеждо

месо

Забележки

- Обърнете говеждото печено след 1/3 и 2/3 от времето за готвене. Накрая го оставете да престои още около 10 минути.
- Обърнете филето по средата на готвенето. Накрая го оставете да престои още около 10 минути.
- След 2/3 от времето за готвене пържолите се обръщат.

Говеждо месо	Accessoires	Режим на готвене	Температура в °С, настройка на грила	Микровълнова мощност във ватове	Време за готвене в минути
Телешко печено, припл. 1 кг*	Съдове за печене с капак	☺	180-200	-	120-143
Телешко филе, средно, припл. 1 кг*	Съдове за печене без капак	☺	180-200	100	30-40
Филе, средно, припл. 1 кг*	Съдове за печене без капак	☺	210-230	100	30-40
Пържола, средна, 3 см дебелина **	Горна метална решетка	—	3	-	Всяка страна: 10-15
* Ниска решетка					
** Висока решетка					

Забележки

Обърнете телешките стави и бутчета по средата на готвенето. Накрая го оставете да престои още около 10 минути.

Телешко	Акcesoари	Режим на готвене	Температура в °С	Микровълнова мощност във ватове	Време за готвене в минути
Стави на прасеца, припл. 1 кг*	Съдове за печене с капак	☺	180-200	-	110-130
Телешки джолани припл. 1,5 кг*	Съдове за печене с капак	☺	200-220	-	120-130
* Долна решетка					

Свинско

Забележки

- По средата на готвенето завъртете ставите без кожата. Накрая ги оставете да престоят още около 10 минути.
- Поставете ставите в съд за печене с кожата нагоре. Нарезете кожата. Не обръщайте ставите. Накрая ги оставете да престоят още около 10 минути.
- Не обръщайте филетата и свинските пържоли. Накрая ги оставете да престоят още около 5 минути.
- Обърнете свинския врат след 2/3 от времето за готвене.

Свинско	Акcesoари	Режим на готвене	Температура в °С, настройка на грила	Микровълнова мощност във ватове	Време за готвене в минути
Стави без кожа (напр. шия), припл. 750 гр.*	Съдове за печене с капак	☺	220-230	100	40-50
Стави с кора (напр. плешка), припл. 1,5 кг*	Съдове за печене с капак	☺	190-210	-	130-150
Свински филенца, припл. 500 гр*	Съдове за печене с капак	☺	220-230	100	25-30
Свински джобове, постно, припл. 1 кг*	Съдове за печене с капак	☺	210-230	100	60-80

Свинско	Акcesoари	Режим на готвене	Температура в °C, настройка на грила	Микровълно ва мощност във ватове	Време за готвене в минути
Пушено свинско с кост, припл. 1 кг*	Съдове за печене без капак	-	-	300	45-45
Свински врат с дебелина 2 см**		—	3	-	1-ва страна: припл. 15-20, 2-ра страна: припл. 10-15

* Ниска решетка

** Висока решетка

Агнешко

Забележка: Обърнете агнешкото бутче по средата на готвенето.

Агнешко	Акcesoари	Режим на готвене	Температура °C	Микровълн ова мощност във ватове	Време за готвене в минути
Агнешко седло с кост, припл. 1 кг*	Съдове за печене без капак	⊗	210-230	-	40-50
Агнешки бут, обезкостен, среден, припл. 1,5 кг*	Съдове за печене без капак	⊗	190-210	-	90-95

* Ниска решетка

Други

Забележки

- Накрая оставете питката да почине припл. още 10 минути.
- След 2/3 от времето за готвене колбасите се обръщат.

Други	Акcesoари	Начин на готвене	Температура в °C, настройка на грила	Микровълнов а мощност във ватове	Време за готвене в минути
Месен хляб, припл. 1 кг*	Съдове за печене без капак	⊗	180-200	700 W + 100 W	-
4 до 6 наденички за печене на скара припл. 150 гр. всяка **	-	—	3	-	Chaque côté : 10-15

* Ниска решетка

** Висока решетка

Домашни

птици

Забележки

- Поставете целите пилета и пилешките гърди с гърдите надолу. Обърнете след 2/3 от времето за готвене.
- Поставете малките с гърдите надолу. Обърнете след 30 минути и настройте микровълновата мощност на 180 вата.
- Поставете пилешките половинки и пилешките порции с кожата нагоре. Не се обръщайте.
- Обърнете гъшите и патешките гърди с кожата нагоре. Не се обръщайте.
- Обърнете гъшите бутчета по средата на готвенето Набодете кожата.
- Поставете пуешките гърди и бедра с кожата надолу. Обърнете след 2/3 от времето за готвене.

Домашни птици	Акcesoари	Режим на готвене	Температура в °C, настройка на грила	Микровълнова мощност във ватове	Време за готвене в минути
Пиле, цяло, припл. 1,2 кг*	Съдове за печене с капак		220-230	300	35-45
Малко пиле, цяла, припл. 1,6 кг*	Съдове за печене с капак		220-230	300 100	30 20-30
Пиле половинки по 500 гр*	Съдове за печене с капак		180-200	300	30-35
Пилешки порции, припл. 800g*	Съдове за печене с капак		210-230	300	20-30
Пилешки гърди с кожа и кости, 2 бр., припл. 350-450 гр*	Съдове за печене с капак		190-210	100	30-40
Патешки гърди с кожа 2 броя по 300-400 гр.**	Съдове за печене с капак	-----	3	100	20-30
Гъши гърди 2 броя по 500 гр *	Съдове за печене с капак		210-230	100	25-30
Гъши бутчета, 4 бр., припл. 1,5 кг*	Съдове за печене с капак		210-230	100	30-40
Пуешки гърди, припл. 1 кг*	Съдове за печене с капак		200-220	-	90-100
Пуешки бутчета, припл. 1,3 кг *	Съдове за печене с капак		200-220	100	50-60
* Ниска решетка					
** Висока решетка					

Риба Забележки

- За скара поставете цяла риба, напр. пъстърва, в средата на горната метална решетка.
- Намажете скарата предварително с масло.

Риба	Акcesoари	Режим на готвене	Температура в °C	Време за готвене минути
Пържола от съомга с дебелина 3 см, печена на скара	Горна метална решетка	-----	3	20-25
Цели риби 2-3 парчета по 300 г печени на скара	Горна метална решетка	-----	3	20-30

Съвети за печене и скара

Таблицата не съдържа информация за теглото на количествата.	За малки количества печено изберете по-висока температура и по-кратко време за готвене. За големи количества печено изберете по-ниска температура и по-дълго време за готвене.
Как да разберете дали печеното е готово.	Използвайте термометър за месо (предлага се в специализираните магазини) или направете „тест с лъжица“. Натиснете печеното с лъжица. Готово е, когато стегне. Ако лъжицата потъне, продължете да печете още малко.
Печеното е добре изпечено, но соковете са загорели.	В бъдеще използвайте по-малък съд за печене или добавете повече течност.
Печеното е приготвено добре, но соковете са твърде рядки с много течност.	В бъдеще използвайте по-голям съд за печене или сложете по-малко течност.
Печеното не е достатъчно изпечено.	Нарежете печеното. Пригответе соса в тавата за печене и в него наредете изпечените филийки месо. Завършете готвенето на месото само в микровълнова фурна.

Торта, гратени, тостове с топинг

Забележки

- Стойностите в таблицата се отнасят за храна, поставена в студена фурна.
- За сладкиши, картофени гратени и лазаня използвайте топлоустойчив съд, подходящ за микровълнова печка, с дълбочина 4 до 5 см.
- Поставете тортата върху ниската решетка.
- Оставете сладките и гратените да се пекат във фурната за 5 минути, след като я изключите.
- Сирене върху тост:
Препечете филиите хляб по средата на готвенето.

Торти, гратени, тостове	Акcesoари	Режим на готвене	Температура в °C, настройка на грила	Микровълнова мощност във ватове	Време за готвене в минути
Торта, сладка, припл. 1,5 кг*	Съдове за печене без капак		140-160	300	25-35
Солени сладки, приготвени с варени продукти, припл. 1 кг*	Съдове за печене без капак		150-160	700	20-25
Лазаня, фреш *	Съдове за печене без капак		200-220	300	25-35
Гратен от картофи, приготвен с основни съставки, припл. 1,1 кг*	Съдове за печене без капак		180-200	700	25-30
Тост с гарнитура 4 филийки**			3	-	8-10

* Ниска решетка

** Висока решетка

Готови ястия, пакетирани, замразени

Забележки

- Следвайте инструкциите на опаковката..
- Стойностите в таблицата се отнасят за храна, поставена в студена фурна.
- Не поставяйте пържени картофи, печени картофи или картофени кюфтета едно върху друго. Обърнете храната по средата на готвенето.
- Поставете храната директно върху въртящата се чиния.

Продукти в удобни опаковки	Акcesoари	Режим на готвене	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Време за готвене в минути
Пица с тънка основа*	Грамофон		220-230	-	10-15
Пица с мая	Грамофон	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Мини-пица *	Грамофон		220-230	-	10-15
Пица фразела *	Грамофон	 	- 220-230	700 -	2 13-18
Пържени картофи	Грамофон		220-230	-	8-13
* Картофени кюфтета	Грамофон		210-220	-	13-18
Пълнени картофи	Грамофон		200-220	-	25-30
Частично изпечени рула или багети	Долна метална решетка		170-180	-	13-18
Рибни пръчици	Грамофон		210-230	-	10-20
Пилешки пръчици, хапки (пилешко)	Грамофон		200-220	-	15-20
Лазаня, прибл. 400 гр.**	Долна метална решетка		220-230	700	12-17

* Загрейте предварително помещението за готвене за 5 минути.

** Поставете храната в подходящ топлоустойчив съд за фурна..

Характеристика

Модел:	SCMC4544N0 SCMC4544X0
Номинално напрежение и честота:	230 V~ 50 Hz
Номинална входна мощност (микровълнова):	1650 W
Номинална изходна мощност (микровълнова):	900 W
Микровълнова честота:	2450 MHz
Входяща мощност (грил):	1750W
Входяща мощност (конвекция):	1750W
Капацитет на фурната:	44 L
Диаметър на въртящата се маса:	Ø 360 mm
Външни размери:	595 x 568 x 454mm
Нето тегло:	36 Kg

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА



Този продукт е маркиран със символа за селективно сортиране, свързан с отпадъци от електрическо и електронно оборудване. Това означава, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с битовите отпадъци, а трябва да се събира чрез система за разделно събиране в съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС. След това ще бъде рециклиран или демонтиран, за да се намали въздействието върху околната среда, тъй като електрическите и електронните продукти са потенциално опасни за околната среда и човешкото здраве поради наличието на опасни вещества.

За повече информация можете да се свържете с вашата местна или регионална администрация.

Забележка:

Следващите препоръки описват подробно как да намалите общото въздействие върху околната среда (напр. потребление на енергия) от процеса на готвене.

Монтирайте абсорбатора на подходящо място с добра вентилация.

Почиствайте аспиратора редовно, така че нищо да не блокира въздуха.

Не забравяйте да изключите светлината на кухненския аспиратор, когато приключите с готвенето.

Не забравяйте да изключите кухненския аспиратор, когато готвенето приключи.

Информация за разглобяване

Не разглобявайте устройството по начин, който не е посочен в ръководството за употреба. Това устройство не трябва да се разглобява от потребителя. В края на жизнения си цикъл устройството не трябва да се изхвърля заедно с битовите отпадъци. За съвет относно рециклирането, моля, свържете се с местната власт или търговец на дребно.

Информация за значението на маркировката за съответствие



Маркировката **CE** показва, че продуктът отговаря на основните изисквания на европейските директиви: 2014/35/UE (ниско напрежение), 2014/30/UE (електромагнитна съвместимост), 2011/65/UE (ограничение на употребата на определени вещества в електронни оборудвания)

Гаранция

Гаранцията не покрива износващи се части на продукта или проблеми или щети в резултат на:

- (1) повреда на повърхността поради нормално износване на продукта;
- (2) дефекти или влошаване поради контакт на продукта с течности и поради корозия, причинена от ръжда или наличието на насекоми;
- (3) всеки инцидент, злоупотреба, неоторизирана модификация, разглобяване или ремонт;
- (4) неправилна поддръжка, използване не в съответствие с инструкциите на продукта или свързване към неправилно напрежение;
- (5) всяко използване на аксесоари, които не са доставени или одобрени от производителя.

Гаранцията ще бъде невалидна, ако табелката и/или серийният номер на продукта бъдат премахнати.

SCHNEIDER

В България този продукт се внася от:
ИНТЕРСЕРВИЗ УЗУНОВИ АД