

РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

КОНВЕКЦИОННА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА С ХАЛОГЕНЕН НАГРЕВАТЕЛ

ПРЕДИ РАБОТА ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО РЪКОВОДСТВОТО
НА ПОТРЕБИТЕЛЯ.

MJ3281BS

СЪДЪРЖАНИЕ

Описание на микровълновата функция

Микровълните са форма на енергия, подобна на радиоТВ вълните и на обикновената слънчева светлина. Обикновено микровълните се разпространяват (в посока навън от източника) в атмосферата и постепенно изчезват. Тази фурна обаче има магнетрон, проектиран да използва енергията на микровълните. Енергията на микровълните се създава посредством електричеството, подавано към цилиндъра на магнетрона.

Тези микровълни достигат зоната за готвене чрез отворите във фурната. Фурната е снабдена с тава, която се намира вътре в нея. Микровълните не са в състояние да преминат през металните стени на фурната, но могат да проникнат през материали като стъкло, порцелан и хартия, т.е. материалите, от които са създадени съдовете за готвене, чието използване в микровълнови фурни е безопасно.

Микровълните не нагряват директно съдовете за готвене, но след определено време те също се нагорещават от топлината на храната.

Изключително безопасен уред

Вашата микровълнова фурна е един от най-безопасните битови уреди. При отваряне на вратата фурната автоматично прекратява генерирането на микровълни. При проникване в храната енергията на микровълните се преобразува изцяло в топлина и липсва каквато и да е "остатъчна" енергия, която да ви навреди, докато консумирате храната.



ЗАБЕЛЕЖКА

Когато не използвате фурната, препоръчително е да я изключвате от контакта.

4 ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

8 ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

- 8 Разопаковане и монтаж
- 9 Метод за използване на аксесоарите според режима
- 10 Подходящи за микровълнова фурна принадлежности
- 11 Панел за управление
- 12 Сверяване на часовника
- 12 Включване/изключване на въртящата се плоча
- 12 Блокиране за предпазване от деца
- 12 Бърз старт

13 КАК СЕ ИЗПОЛЗВА

- 13 Готвене с микровълнова мощност
- 13 Ниво на микровълнова мощност
- 14 Готвене с грил
- 14 Готвене с комбиниран грил
- 15 Конвекционно подгриване
- 15 Конвекционно готвене
- 16 Комбинирано с конвекция готвене
- 16 По-дълго и по-кратко приготвяне
- 17 Професионални готварски рецепти и указания за работа
- 20 Активна конвекция и указания за работа
- 22 Регулиране на температурата на грила и указания за работа
- 24 Подгриване със запазване на хрупкавостта и указания за работа
- 25 Размразяване и печене и указания за работа
- 26 Автоматично размразяване и указания за размразяване

28 ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ХРАНАТА И ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

31 ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ

32 ТЕСТОВИ ЯСТΙΑ, В СЪОТВЕТСТВИЕ С EN 60705 45

32 ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Запазете тези инструкции за бъдещи справки. Прочетете всички инструкции, преди да използвате фурната, и ги спазвайте, за да предотвратите вероятността от възпламеняване, токов удар, нараняване и възникване на други щети по време на експлоатацията ѝ. Ръководството не обхваща всички възможни случаи. При възникване на проблеми, причината за които ви е неясна, винаги се свързвайте с фирмата, осъществяваща сервизното обслужване, или с производителя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Това е знак, сигнализиращ за опасност. Той предупреждава за потенциални опасности, които могат да предизвикат смърт или нараняване на потребителя и околните. Всички съобщения за опасност ще се изписват след знака за опасност, последван от една от думите "ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ" или "ВНИМАНИЕ". Значението на тези думи е следното:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Този знак предупреждава за опасности или опасни действия, които могат да причинят сериозни наранявания или смърт.

ВНИМАНИЕ

Този знак предупреждава за опасности или опасни действия, които могат да причинят наранявания или материални щети.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- 1 Не се опитвайте да извършвате никакви манипулации, включително регулиране или ремонт на вратата, уплътнението ѝ, панела за управление, предпазните блокировки и други части на фурната, при които се отстранява който и да е капак, предпазващ от въздействието на микровълновата енергия. Не използвайте фурната, ако уплътнението на вратата или съседните части на фурната са увредени. Ремонтите трябва да се извършват само от квалифициран сервизен персонал.**
 - За разлика от другите уреди, микровълновата фурна е устройство с висок волтаж и сила на тока. Неправилното ѝ използване или ремонт може да доведе до токов удар или излагане на въздействието на вредно влияние на излишната микровълнова енергия.
- 2 Не използвайте фурната за изсушаване. (напр. използване на фурната с цел изсушаване на мокри вестници, дрехи, играчки, електрически устройства, домашни животни или деца и т.н.)**
 - Неспазването на това изискване може да стане причина за възникване на сериозна опасност, например от изгаряния или смърт, предизвикани от токов удар.
- 3 Уредът не е предназначен за използване от малки деца или хора в напреднала възраст. Използването на фурната от деца без наблюдение е разрешено, само ако те са адекватно инструктирани, така че да могат да използват фурната по безопасен начин и да разбират опасностите, криещи се в неправилната експлоатация.**
 - Неправилната употреба може да доведе до пожар, токов удар или изгаряния.
- 4 По време на експлоатацията частите, към които имате достъп, могат да се нагорещат. Пазете уреда далеч от малки деца.**
 - Това ще предотврати вероятността от изгаряния.
- 5 Течностите или другите храни не трябва да се загряват в затворени съдове, тъй като могат да експлодират. Отстранете опаковката на храната преди готвене или размразяване. Имайте предвид, че в някои случаи храната трябва да е увита във фолио с цел подгръване или готвене.**
 - Това се дължи на риск от експлозия.

- 6** Винаги използвайте необходимите аксесоари за всеки операционен режим. За повече информация вижте страница 9 на ръководството.
- Неправилната употреба може да причини повреда на фурната и аксесоарите или да предизвика появяване на искри и огън.
- 7** Необходимо е да забраните на децата да играят с аксесоарите, както и да висят на дръжката на вратата.
- Те могат да се наранят.
- 8** Опасно е за всяко лице, което не притежава нужната компетентност, да извършва каквито и да било операции по обслужване или ремонт, изискващи отстраняването на капак, който осигурява защита срещу излагане на микровълнова енергия.
- 9** Когато уредът се използва в комбиниран режим, децата трябва да използват фурната само под надзора на възрастен поради температурата, която се развива.



ВНИМАНИЕ

- 1** Невъзможно е да използвате фурната с отворена врата, тъй като в механизма на вратата са вградени предпазващи блокировки. Не извършвайте никакви манипулации с предпазващите блокировки.
- Неспазването на тази инструкция може да ви изложи на вредното влияние на излишната микровълнова енергия. (При отварянето на вратата предпазните блокировки автоматично прекратяват всички готварски операции.)
- 2** Не поставяйте предмети (като например кухненски кърпи, салфетки и др.) между предната част на фурната и вратата, и не позволявайте натрупване на остатъци от храна и почистващи препарати върху уплътняващите повърхности.
- Неспазването на тази инструкция може да ви изложи на вредното влияние на излишната микровълнова енергия.
- 3** Не използвайте фурната, ако е повредена. Особено важно е вратата на фурната да се затваря правилно и да няма никакви повреди в следните части: (1) (рамката на) вратата, (2) пантите и палците (счупени или разхлабени), (3) уплътнението на вратата и уплътнителните повърхности.
- Неспазването на тази инструкция може да ви изложи на вредното влияние на излишната микровълнова енергия.
- 4** Винаги проверявайте дали сте задали правилна продължителност на готвене. За по-малки количества храна е нужно по-кратко време за готвене или подгряване.
- Надхвърлянето на необходимото време за готвене може да доведе до запалване на храната и, като следствие от това, увреждане на фурната.
- 5** При затопляне на течности, например супи, сосове и напитки, в микровълновата фурна,
- * Избягвайте използването на съдове с плоски странични повърхности и тесни отвори;
 - * Не прекалявайте със затоплянето;
 - * Разбъркайте течността, преди да сложите съда във фурната. Повторете тази процедура след изтичане на половината от времето на затопляне.
 - * След затоплянето оставете за кратко съда във фурната, още веднъж внимателно разбъркайте течността в него или го разкпатете, след което проверете температурата на течността, преди да я консумирате, за да предотвратите изгаряния (това важи особено за съдържанието на бебешки шишета и бурканчета с храна).
 - Внимавайте при пренасянето и използването на съда. Микровълновото затопляне на течности може внезапно да предизвика забавено завиране без наличието на мехури. В резултат от това е възможно врялата вода да се излее от съда.
- 6** Фурната съдържа изход за пара, който е разположен на върха ѝ, в дъното или отстрани. Не блокирайте този изход.
- Това може да причини повреда на фурната или да влоши качеството на приготвяне на храната в нея.

- 7 Не включвайте фурната, когато тя е празна. Препоръчва се да оставяте чаша вода във фурната, когато тя не се използва. Водата ще абсорбира по безопасен начин цялата енергия на микровълните, ако случайно включите фурната.**
 - Неправилната употреба може да увреди фурната.
- 8 Не приготвяйте заплата в кухненска ролка храна, ако това изрично не е споменато в инструкциите към рецепта в кулинарната книга за храната, която приготвяте. Не използвайте вестници вместо кухненска ролка при готвенето.**
 - Неспазването на инструкциите може да доведе до експлозия или пожар.
- 9 Не използвайте дървени или керамични съдове с метални (например златни или сребърни) елементи. Винаги отстранявайте металните лентички, с които са завързани опаковките. Проверете дали принадлежностите са подходящи за използване в микровълнови фурни, преди да ги сложите вътре.**
 - Възможно е те да се нагорещят и овъглят. Металните предмети в особеност могат да предизвикат появянето на волтова дъга във фурната, което носи голям риск от сериозна повреда.
- 10 Не използвайте рециклирани хартиени изделия.**
 - Те могат да съдържат примеси, които предизвикват появянето на искри и/или пожар по време на готвене.
- 11 Не изплаквайте тавата и скарата с вода веднага след готвенето.**
 - Това може да доведе до счупване или друг вид материална щета. Неправилната употреба може да увреди фурната.
- 12 Поставете фурната така, че предната част на вратата ѝ да се намира на разстояние поне 8 см от ръба на повърхността. Така ще предотвратите случайно събаряне на фурната.**
 - Неправилната употреба може да доведе до телесни травми и увреждане на фурната.
- 13 Преди готвенето продупчете кожата на картофите, ябълките и други подобни плодове или зеленчуци.**
 - Те могат да експлодират.
- 14 Не гответе яйца в черупките им. Яйцата с черупки и целите варени яйца не трябва да се загреват в микровълнова фурна, тъй като могат да експлодират, даже след като нагриването приключи.**
 - Вътре в яйцето ще се акумулира налягане, което ще предизвика взривяването.
- 15 Не се опитвайте да фритирате ("дълбоко пържене") в микровълновата фурна.**
 - Съществува опасност от внезапно кипване и преливане на горещата течност.
- 16 При появяване на дим изключете или извадете захранващия кабел на фурната от контакта и оставете вратата ѝ затворена, за да се потушат пламъците.**
 - Неспазването на тази инструкция може да доведе до сериозна повреда, пожар или токов удар.
- 17 При нагриване или готвене на храна в контейнери за еднократна употреба, състоящи се от пластмаса, хартия или други леснозапалими материали, следете фурната и често проверявайте състоянието на контейнера.**
 - Възможно е храната да изтече вследствие от разрушаване на контейнера, което също може да предизвика и пожар.
- 18 По време на функционирането на уреда температурата на повърхностите, към които имате достъп, може да бъде много висока. В режим "грил" или "конвекция", както и при операции за автоматично готвене не докосвайте вратата и вътрешността на фурната, повърхността на кухненския модул, в която тя е вградена (включително задната), аксесоарите и чиниите в режим "грил" или "конвекция" и операциите за автоматично готвене. Преди да почистите, уверете се, че те не са горещи.**
 - Тъй като те ще се нагорещят, съществува опасност да се опарите, освен ако не използвате дебели готварски ръкавици.
- 19 Фурната се нуждае от редовно почистване и отстраняване на всички хранителни остатъци. Ако не поддържате фурната в чисто състояние, това може да доведе до увреждане на повърхностите.**
 - Това може да скъси експлоатационния срок на уреда и да причини опасна ситуация.
- 20 При наличие на нагревателни елементи уредът се нагорещява при употреба. Внимавайте да не докоснете нагревателните елементи вътре във фурната.**
 - Съществува опасност от опарване.

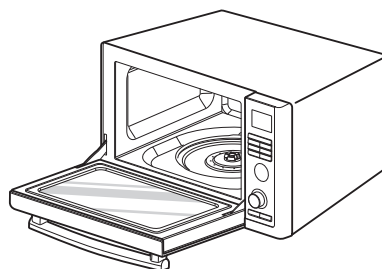
- 21** Спазвайте точно инструкциите на производителите на пуканки. Не оставяйте фурната без надзор при приготвяне на пуканки. Ако пуканките не се приготвят за препоръчаното време, прекратете приготвянето им във фурната. Никога не употребявайте кафява хартиена опаковка за приготвянето на пуканки. Не се опитвайте да пукате зърната, останали след приготвянето на пуканките.
- Ако пуканките бъдат оставени във включената фурна прекалено дълго, възможно е да се запалят.
- 22** Това устройство трябва да бъде заземено.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде сменен от производителя, сервизен център или друг квалифициран персонал, за да бъдат избегнати опасните ситуации.
- Неправилната експлоатация може да причини сериозни електрически повреди.
- 23** Не използвайте силно абразивни почистващи препарати или остри метални четки за почистване на стъклото на вратата на фурната.
- Те могат да надраскат повърхността, което води до риск от разбиване на стъклото.
- 24** Тази фурна не трябва да се използва за търговски кетъринг.
- Неправилното използване може да доведе до повреда на вашата фурна.
- 25** При използването на микровълновата е необходимо декоративната врата (ако има такава) да е отворена.
- При затворена декоративна врата въздухообменът ще се влоши, което може да доведе до възникване на огън или увреждане на фурната и кухненския модул.
- 26** Свързването може да се осъществи чрез оставяне на щепсела на достъпно място или чрез създаване на превключвател в стационарната ел. инсталация в съответствие на правилата за електромонтж.
- Използването на неподходящ щепсел или ключ може да доведе до токов удар или появяване на огън.
- 27** Микровълновата фурна трябва да се използва в свободно стоящо положение.
- 28** Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и познания, освен ако не са наблюдавани или инструктирани как да използват уреда от отговарящо за безопасността им лице.
- 29** Не допускате деца да си играят с уреда.

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

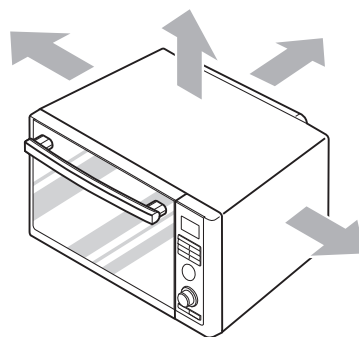
Разопаковане и монтаж

Спазвайки основните стъпки, описани на тези две страници, ще можете бързо да проверите дали фурната ви функционира по правилен начин. Отделете специално внимание на указанията, отнасящи се до мястото за монтаж на фурната. При разопаковането на фурната е необходимо да отстраните всички аксесоари и опаковъчни материали. Уверете се, че фурната не е била повредена при транспортирането.

1 Разопакувайте фурната и я поставете на плоска нивелирана повърхност.



2 Поставете фурната на нивелирано място, удобно за вас, с височина поне 85 см, но се уверете, че има поне 20 см пространство отгоре и 10 см отзад за осигуряване на необходимата вентилация. Разстоянието от ръба на повърхността, на която е поставена фурната, до предната ѝ част трябва да е поне 8 см, за да се предотврати случайното ѝ събаряне и падане. Фурната съдържа изход за пара, който е разположен на дъното ѝ или отстрани. Блокирането на изхода може да повреди фурната.



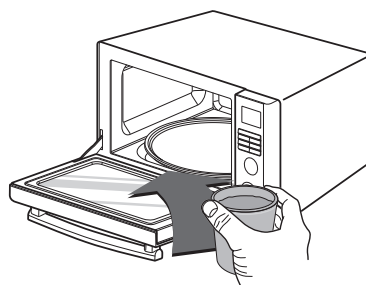
ВНИМАНИЕ

• ТАЗИ ФУРНА НЕ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ЗА ТЪРГОВСКИ КЕТЪРИНГ.

3 Включете захранващия кабел на фурната в обикновен мрежов контакт. Уверете се, че само фурната е включена в контакта. **Ако фурната не функционира според очакваното, извадете захранващия ѝ кабел от електрическия контакт и го поставете обратно в него.**

4 Отворете вратата на фурната като дръпнете дръжката на врата. Поставете въртящия се пръстен във фурната, след което върху него сложете стъклената тава.

5 Налейте 300 ml вода в съд, безопасен за използване в микровълнова фурна. Поставете го върху стъклената тава и затворете вратата на фурната. Ако имате някакви съмнения относно видовете съдове, които могат да се използват, вижте стр 10.



- 6 Натиснете бутона **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**, след което натиснете веднъж бутона **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**, за да зададете 30 секунди секунди време за нагряване.



- 7 **ДИСПЛЕЯТ** ще започне обратно отброяване от 30 секунди. При достигане на 0 ще се чуе кратък сигнал. Отворете вратата на фурната и проверете температурата на водата. Ако фурната функционира, водата трябва да е топла. Внимавайте при изваждането на съда, тъй като той може да е горещ.



ФУРНАТА Е МОНТИРАНА

- 8 Преди консумацията е необходимо съдържанието на бутилките за хранене на бебета и бебешките бурканчета да се разбърка или разклати и да се провери температурата му, за да се избегнат изгаряния.

Метод за използване на аксесоарите според режима

	Микровълнов	Грил	Конвекция	Грил комбиниран	Конвекционен комбиниран
 Високата решетка	—	○	○	○	○
 Ниската решетка	—	○	○	○	○
 Съклен поднос	○	○	○	○	○
 Метален поднос	—	○	○	—	—

Внимание: Използвайте аксесоарите в съответствие с инструкциите за приготвяне!

○ Приемливо
 — Неприемливо

Подходящи за микровълнова фурна принадлежности

Никога не използвайте в микровълновата фурна метални принадлежности или такива с метални декорации

Предмети във фурната и ще причинят възникването на волтова дъга, опасен феномен, приличащ на мънция. Използването на повечето топлоустойчиви неметални кухненски принадлежности в микровълновата фурна е безопасно. Някои, обаче, могат да съдържат материали, които ги правят неподходящи за използване като съдове за микровълнови фурни. Ако имате съмнения за някоя принадлежност, можете лесно да проверите, дали използването ѝ в микровълнова фурна е безопасно.

Поставете въпросната принадлежност до стъклена купа, напълнена с вода, и използвайте микровълновата функция. Затоплете в режим на HIGH (ВИСОКА) мощност в продължение на 1 минута. Ако водата заври, но принадлежността остане студена на допир, значи е безопасна за използване в микровълнова фурна. Ако водата не промени температурата си, но за сметка на това принадлежността се нагрее, това означава, че микровълните се абсорбират от принадлежността и използването ѝ с функцията за микровълново готвене е небезопасно. Вероятно вече имате в кухнята си множество съдове, които могат да се използват за готвене в микровълнова фурна. Вижте следния контролен списък:

Чинии за хранене

Много видове съдове за хранене са безопасни за използване в микровълнова фурна. Ако имате някакви съмнения, консултирайте се с документацията на производителя или направете микровълновия тест.

Стъклени съдове

Топлоустойчивите стъклени съдове са безопасни за използване в микровълнова фурна. Това включва всички марки на съдове за готвене, създадени от закалено в пещ стъкло. Не използвайте чаши за вода или вино, както и други съдове, които обикновено се произвеждат от фино стъкло, тъй като те могат да се разбият при нагряване на храната.

Пластмасови контейнери за съхраняване на продукти

Този вид контейнери могат да се използват за съхраняване на храни, които лесно могат да бъдат затоплени. Те не бива да се използват за съхраняване на храни, които се нуждаят от дълго приготвяне във фурната, тъй като горещата храна постепенно ще деформира и разтопи пластмасовите контейнери.

Хартия

Хартиените чинии и контейнери са удобни и безопасни за използване с микровълновата функция в случай, че времето за готвене е кратко и приготвяната храна е с ниско съдържание на мазнина и влага. Кухненските ролки също са много удобни за завиване на храни и постилане в тави за печене на различни продукти, като например бекон. В общия случай е препоръчително да не използвате оцветени хартиени продукти, тъй като боята може да оцвети храната. Някои рециклирани хартиени продукти могат да съдържат примеси, които са в състояние да предизвикат появяване на волтова дъга или огън при използване в микровълновата фурна.

Найлонови пликове за готвене

Ако са създадени специално за готвене, тези пликове могат безопасно да бъдат използвани в микровълнова фурна. Необходимо е задължително да направите разрез в плика, за да може да излиза пара. В никакъв случай не използвайте обикновени найлонови пликове за готвене с микровълновата функция, защото те ще се разтопят и скъсат.

Пластмасови съдове за готвене в микровълнова фурна

На пазара се предлага голяма гама на съдове за готвене в микровълнови фурни с различни форми и размери. До голяма степен вероятно ще можете да използвате вече наличните кухненски съдове, вместо да инвестирате в покупката на нови.

Глинени, керамични и каменни съдове

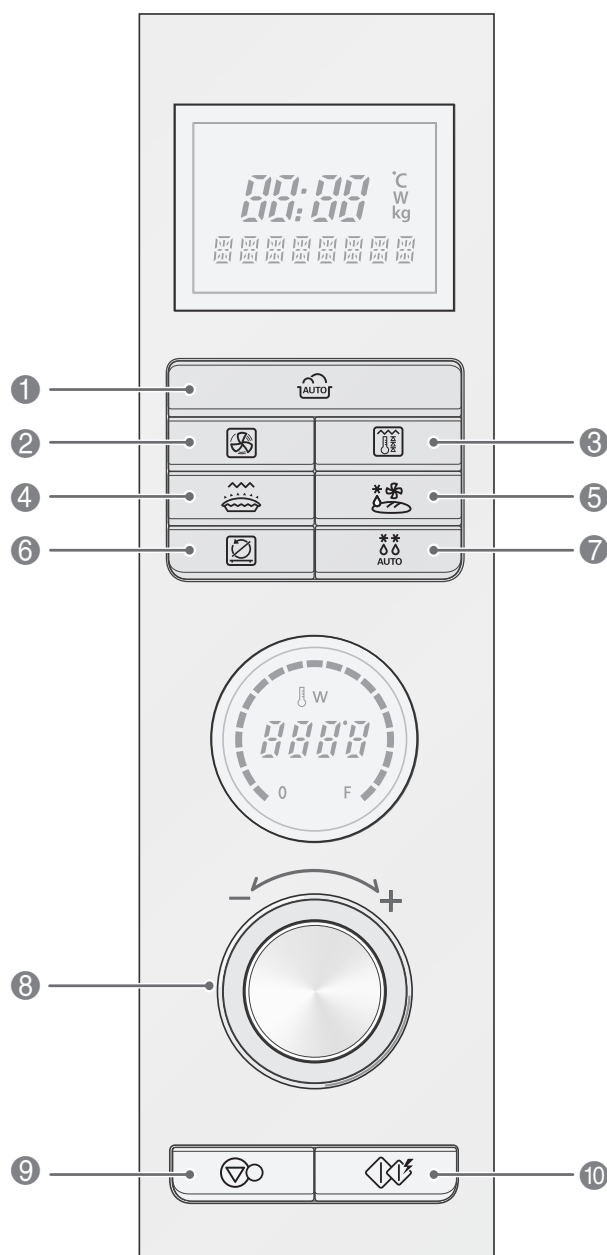
Съдовете, произведени от тези материали, обикновено могат да се използват с функцията за микровълново готвене, но все пак е необходимо да бъдат тествани.



ВНИМАНИЕ

- Някои предмети с високо съдържание на олово или желязо не са подходящи като принадлежности за готвене.
- Необходимо е да проверявате принадлежностите, за да сте сигурни, че са подходящи за използване в микровълновата фурна.

Панел за управление



Част

1 ПРОФЕСИОНАЛНИ ГОТВАРСКИ РЕЦЕПТИ

Функцията "Професионални готварски рецепти" ви дава възможност да пригответе повечето от любимите си храни чрез избор на вида храна и нейното тегло.

Вж. стр. 17 "Професионални готварски рецепти"

2 АКТИВНА КОНВЕКЦИЯ

Вж. стр. 20 "Активна конвекция"

3 РЕГУЛИРАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА НА ГРИЛА

Вж. стр. 22 "Регулиране на температурата на грила"

4 ПОДГРЯВАНЕ СЪС ЗАПАЗВАНЕ НА ХРУПКАВОСТТА

Вж. стр. 24 "Подгряване със запазване на хрупкавостта"

5 РАЗМРАЗЯВАНЕ И ПЕЧЕНЕ

Вж. стр. 25 "Размразяване и печене"

6 ВЪРТЯЩА СЕ ПЛОЧА ВКЛ./ИЗКЛ.

Можете да изберете дали въртящата се плоча да е включена, или изключена.

7 АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Вж. стр. 26 "Автоматично размразяване"

8 АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

- Определете категорията на избраната храна.
- Настройте времето за готвене, температурата и мощността.
- При автоматично и ръчно готвене можете да увеличите или да намалите времето за готвене във всеки момент чрез завъртане на копчето (освен при режим на размразяване).

9 СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ

- Спиране и изчистване на всичко въведено, с изключение на часа.

10 СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ

- За да започне избраното готвене, натиснете бутона веднъж.
- Функцията "Бърз старт" ви позволява да зададете 30-секундни интервали на готвене на ВИСОКА мощност с натискане на бутона за бърз старт.

Сверяване на часовника

Можете да настроите часовника на 12 или 24 часов формат. В следния пример ще покажем как да настроите часа на 14:35 при използване на 24 часов формат.

- 1 Включване за първи път на вашата фурна.

На дисплея ще се появи "24H".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на 24-часов формат на часовника.

(Ако желаете да промените друга опция, след като нагласите часовника, трябва да изключите уреда от контакта и да го включите отново.)



- 2 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "14:00".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждение.



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "14:35".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.

При това часовникът започва да отчита времето.



ЗАБЕЛЕЖКА

- Когато включите за първи път вашата фурна към захранването, трябва да нагласите часовника.
- Ако часовникът (или дисплеят) показва страни на вид символи, изключете фурната от контакта, включете отново и нулирайте часовника.

Включване/изключване на въртящата се плоча

За най-добри резултати при готвене оставете въртящата се плоча включена. За големи съдове тя може да бъде изключена. Натиснете "☐" за да включите или изключите въртящата се плоча.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Понякога въртящата се плоча се нагорещява. Внимавайте, когато докосвате въртящата се плоча по време на и след готвене.
- Не пускайте въртящата се плоча да се върти празна, без храна върху нея.

Блокиране за предпазване от деца

В следния пример ще покажем как да настроите блокировката за предпазване на деца.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Натиснете и задръжте **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**, докато на дисплея се появи "CHILD LOCKED" и "🔒" и се чуе звуков сигнал.

CHILD LOCK (Блокиране за предпазване от деца) вече е зададено.

Ако натиснете който и да е бутон, на дисплея ще се появи "CHILD LOCKED" и "🔒".



- 3 За да отмените блокировката за предпазване на деца, натиснете и задръжте **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**, докато "CHILD LOCKED" изчезне.

При отблокирането се чува звуков сигнал.



ЗАБЕЛЕЖКА

Вашата фурна е снабдена с предпазно устройство, предотвратяващо случайно включване на фурната. След активиране на заключването срещу достъп на деца няма да можете да използвате никоя функция, нито ще можете да готвите.

Бърз старт

В следния пример ще покажем как да зададете 2 минути за приготвяне при висока мощност (900 W).

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** четири пъти, за да изберете 2 минути ВИСОКА мощност (900 W).

Фурната ще стартира, преди да сте натиснали за четвърти път.



- 3 По време на готвене с използване на бутона **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** можете да увеличите времето за готвене до 99 минути и 59 секунди чрез завъртане на копчето **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**.



ЗАБЕЛЕЖКА

Функцията **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** позволява да зададете 30 секундни интервали на приготвяне при ВИСОКА (900 W) мощност чрез натискане на бутона **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.

КАК СЕ ИЗПОЛЗВА

Готвене с микровълнова мощност

В следния пример ще покажем как да приготвите някои храни при 720 W за 5 минути.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, за да изберете **Микровълнов**.

Показва се следното обозначение: "≈".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на режима.



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "720 W".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждение.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "5:00".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.



ЗАБЕЛЕЖКА

- Вашата фурна има 5 настройки на микровълновата мощност. Високата мощност се избира автоматично, а с **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ** можете да изберете различна мощност.
- Храната за приготвяне се поставя в принадлежности, позволяващи безопасно използване на микровълни.
- Не използвайте следните аксесоари.



Високата решетка



Ниската решетка

Ниво на микровълнова мощност

Фурната е оборудвана с 5 нива на мощност, за да предложи максимална гъвкавост и контрол при готвене.

Следната таблица показва някои примери на храни и препоръки за използване на ниво на мощност при тяхното приготвяне.

НИВО НА МОЩНОСТ	МОЩНОСТ	УПОТРЕБА	АКСЕСОАР
HIGH (ВИСОКО)	900 W	- Кипване на вода - Запичане до кафяво на мляно телешко - Приготвяне на птици, риба, зеленчуци - Приготвяне на тънко нарязано месо	Подходяща за микровълново приготвяне чиния
MED-HIGH (СРЕДНО-ВИСОКО)	720 W	- При подгряване на произволна храна - Печено месо и птици - Приготвяне на гъби и стриди - Приготвяне на храни, съдържащи сирене и яйца	
MED (СРЕДНО)	540 W	- Изпичане на кексове и кифли - Приготвяне на яйца - Приготвяне на крем карамел - Приготвяне на ориз, супа	
MED-LOW (СРЕДНО-НИСКО)	360 W	- Произволно размразяване - Стопяване на масло и шоколад - Приготвяне на по-дебело нарязано месо	
LOW (НИСКО)	180 W	- Смекчаване на масло и сирене - Смекчаване на сладолед - Втасване на тесто с мая	

Готвене с грил

В следният пример е показано как да използвате грила за 12 минути, за да пригответе някои храни.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, за да изберете **Грил**.

Показва се следното обозначение: "⚡".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на режима "Грил".



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "12:00".



- 4 Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.



ВНИМАНИЕ

Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане на храната и аксесоарите след приготвяне, тъй като се нагорещават много.



ЗАБЕЛЕЖКА

- Тази функция позволява да печете и запичате бързо храни.
- За да получите най-добри резултати, използвайте.



Високата решетка

Готвене с комбиниран грил

В следния пример е показано как да програмирате фурната с микровълнова мощност 360 W и да използвате грила за време на приготвяне 25 минути.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, за да изберете **Комбинация с грил**.

Ще се покажат следните обозначения: "⚡" "⚡".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на режима "Грил комбиниран".



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато на дисплея се появи "360 W".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждение.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "25:00".



- 5 Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.



ЗАБЕЛЕЖКА

- Фурната има функция за комбинирано приготвяне, позволяваща да готвите с **нагревател** или **микровълни**. Това по принцип означава, че храната се приготвя за по-малко време.
- В комбиниран режим с грил можете да зададете три нива на микровълнова мощност (180 W, 270 W, 360 W).
- Тази функция ви позволява бързо запичане на храната с хрупкава коричка.
- За да получите най-добри резултати, използвайте следните аксесоари.



Високата решетка

Конвекционнно подгръване

В следния пример се показва как да подгреете фурната до температура от 200° C.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, за да изберете **Конвектор**.

Показва се следното обозначение: "☼".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на режима "Конвекция".



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "200° C".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждение на температурата.



- 4 Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.

Започва подгръване и се показва "PREHEAT".



! ЗАБЕЛЕЖКА

- Конвекционната фурна има температурен обхват от 40° C и 100 ~ 230° C.
- Фурната има функция за ферментиране при температура от 40° C. Трябва да изчакате, докато фурната изстине, тъй като не можете да използвате функцията за ферментиране, ако температурата е над 40° C.
- Необходими са няколко минути за достигане на избраната температура.
- След като бъде достигната съответната температура, фурната издава звуков сигнал, за да ви извести.
- Поставете храната във фурната и укажете начало на приготвяне.

Конвекционнно готвене

В следния пример ще покажем как да приготвяте някои храни при 230° C за 50 минути.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, за да изберете **Конвектор**.

Показва се следното обозначение: "☼".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на режима "Конвекция".



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "230° C".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждение на температурата.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "50:00".



- 5 Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.



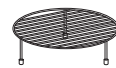
! ВНИМАНИЕ

Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане на храната и аксесоарите след приготвяне, тъй като се нагорещават много.

! ЗАБЕЛЕЖКА

Ако не зададете температурата, фурната избира автоматично 180° C. Температурата на приготвяне може да се променя със завъртане на **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**.

За да получите най-добри резултати, използвайте следните аксесоари.



Ниската решетка

Комбинирано с конвекция готвене

в следния пример е показано как да програмирате фурната за използване с микровълнова мощност 270 W и температура на конвекционно приготвяне 200° C за време от 25 минути.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, за да изберете **Комбинация с конвектор**.

Ще се покажат следните обозначения: "≡", "⊗".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на режима "Конвекция комбиниран".



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "270 W".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждение.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "200° C".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждение на температурата.



- 5 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "25:00".



- 6 Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.



ВНИМАНИ

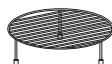
Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане на храната и аксесоарите след приготвяне, тъй като се нагорещават много.



ЗАБЕЛЕЖКА

Можете да използвате три нива на микровълнова мощност (180 W, 270 W, 360 W).

- За да получите най-добри резултати, използвайте следните аксесоари.



Ниската решетка

По-дълго и по-кратко приготвяне

В следния пример ще ви покажем как да промените фабрично настроените програми за ГОТВЕНЕ за по-дълго или по-кратко време на готвене.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Задайте нужната фабрично настроена програма за **ГОТВЕНЕ**.

Изберете теглото на храната.



- 3 Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.

Въртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**.

Времето за готвене се увеличава или намалява.



ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако намерите, че храната е препечена или недопечена при използване на предварително зададена програма за ГОТВЕНЕ, можете да увеличите или намалите времето за готвене чрез завъртане на **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**.
- Можете да удължите или съкратите времето за готвене (освен в режим на размразяване) във всеки момент чрез завъртане на **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**.

Професионални готварски рецепти

В следния пример ще ви покажем как да пригответе 0,6 kg печено говеждо (ростбиф).

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Натиснете **ПРОФЕСИОНАЛНИ ГОТВАРСКИ РЕЦЕПТИ**.

На дисплея се появява следната индикация: "auto".



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато на дисплея се появи "4 ROAST BEEF".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на категорията.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато дисплейт покаже "0,6 kg".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.

По време на готвене можете да увеличавате или да намалявате времето за готвене чрез въртене на **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**.



ЗАБЕЛЕЖКА

- Менютата от "Професионални готварски рецепти" са програмирани.
- Функцията "Професионални готварски рецепти" ви дава възможност да пригответе повечето от любимите си храни чрез избор на вида храна и нейното тегло.

Професионални готварски рецепти: указания за работа

Категория	Указания
1. Quiche lorraine (Киш по лотарингски) - Темп. храната : Стайна - Съд : Тава за пай с диаметър 28 cm върху ниската решетка	Съставки 1 изпечен блат за пай \ 125 g пушен бекон, нарязан на ситно 1 супена лъжица олио \ 2 яйца, леко разбити 125 g мляко \ 125 g сметана \ индийско орехче, сол и черен пипер на вкус \ 100 g настърган кашкавал 1. Поставете изпечения блат в тава за пай. 2. Запържете бекона в намазан с малко олио тиган, докато придобие леко кафяв цвят, и го отцедете от излишната мазнина. 3. Добавете към яйцата млякото, сметаната, индийското орехче, солта и черния пипер. 4. Поръсете равномерно блата с настъргания кашкавал. 5. Изсипете отгоре сместа от яйца, мляко и сметана и поставете тавата върху ниската решетка. Изберете менюто и натиснете "Старт".

Професионални готварски рецепти: указания за работа

Категория	Указания																																
2. Rice/Pasta (Ориз / Макаронени изделия) - Максимално тегло : 0,1~0,3 kg - Темп. храната : Стайна - Съд : Купа подходяща за микровълнова фурна (дълбок стъклен съд)	Съставки за ориз <table><tr><td>Ориз</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Масло, разтопено</td><td>30 g</td><td>40 g</td><td>50 g</td></tr><tr><td>Лук, настърган</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Пилешки бульон или вода</td><td>250 ml</td><td>500 ml</td><td>750 ml</td></tr><tr><td>Буке гарни (торбичка с ароматни подправки) и сол</td><td colspan="3">На вкус</td></tr></table> Изсипете ориза и разтопеното масло в дълбока и широка купа (3 л) и ги размесете добре. Залейте с горещ пилешки бульон или гореща вода и добавете ароматните подправки и солта. Покрийте с фолио. Поставете купата във фурната. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт". След като ястието е готово, разбъркайте и го оставете покрито за 5~10 минути, ако е необходимо. Съставки за макаронени изделия <table><tr><td>Макаронени изделия</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Вода</td><td>400 ml</td><td>800 ml</td><td>1200 ml</td></tr><tr><td>Сол</td><td colspan="3">На вкус</td></tr></table> Изсипете макаронените изделия и горещата вода със солта в дълбока и широка купа (3 л). Поставете купата във фурната. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт". След като храната е готова, оставете я да престои 1~2 минути. Изплакнете макаронените изделия със студена вода.	Ориз	100 g	200 g	300 g	Масло, разтопено	30 g	40 g	50 g	Лук, настърган	50 g	75 g	100 g	Пилешки бульон или вода	250 ml	500 ml	750 ml	Буке гарни (торбичка с ароматни подправки) и сол	На вкус			Макаронени изделия	100 g	200 g	300 g	Вода	400 ml	800 ml	1200 ml	Сол	На вкус		
Ориз	100 g	200 g	300 g																														
Масло, разтопено	30 g	40 g	50 g																														
Лук, настърган	50 g	75 g	100 g																														
Пилешки бульон или вода	250 ml	500 ml	750 ml																														
Буке гарни (торбичка с ароматни подправки) и сол	На вкус																																
Макаронени изделия	100 g	200 g	300 g																														
Вода	400 ml	800 ml	1200 ml																														
Сол	На вкус																																
3. Chocolate cake (Шоколадов кейк) - Темп. храната : Стайна - Съд : Тава за печене на кекс с размери 26 x 11 x 7,5 cm върху ниската решетка	Съставки 70 g кисело мляко \ 50 g масло от гроздови семки \ 170 g захар 110 g царевично нишесте \ 50 g какао на прах 1 чаена лъжица бакпулвер \ 3 яйца, леко разбити 1/4 чаена лъжица сол Сложете млякото и захарта в голяма смесителна купа. Добавете царевичното нишесте, какаото, бакпулвера и солта и разбъркайте. След това добавете яйцата и бъркайте до получаване на хомогенна смес. Изсипете готовата смес в леко намазана с мазнина тава за печене на кекс. Поставете тавата за печене на кекс върху ниската решетка. Изберете менюто и натиснете "Старт". След като кейкът е готов, извадете го от фурната и го оставете да изстине.																																
4. Roast beef (Говеждо печено) - Максимално тегло : 0,5~2,0 kg - Темп. храната : Охладено - Съд : Ниската решетка върху металния поднос	Намажете телешкото с разтопено масло или олио и подправете на вкус. Поставете храната на ниската решетка върху металния поднос. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт". След звуковия сигнал обърнете месото на другата страна. След това натиснете "Старт", за да продължите готвенето. След като е готово, оставете го покрито с фолио 10 минути.																																
5. Stuffed zucchini (Пълнени тиквички) - Темп. храната : Стайна - Съд : Металният поднос върху ниската решетка	Съставки 4 кръгли тиквички (всяка по 200 g) \ 500 g телешка кайма 2 супени лъжици зехтин \ Сол и черен пипер на вкус Изрежете капачетата на тиквичките и ги почистете от семките, като внимавате да не пробие месестата част или кората. Напълнете тиквичките с кайма и поставете капачетата им. Поставете пълнените тиквички в металния поднос върху ниската решетка и ги поръсете със зехтин. Изберете менюто и натиснете "Старт".																																

Професионални готварски рецепти: указания за работа

Категория	Указания
6. Gratin dauphinois (Картофи огретен) - Темп. нахраната : Стайна - Съд : 20 x 20 cm Тава за печене върху ниската решетка	Съставки 1 kg картофи \ 1 скилидка чесън \ 20 g масло 300 g сметана \ 100 g настърган кашкавал индийско орехче, сол и черен пипер на вкус Обелете и измийте картофите, след това ги нарежете на филийки по 5 mm. Натрийте вътрешната страна на тава за печене със скилидка чесън и намажете с масло. Поставете половината от картофите в тавата и ги овкусете с подправките. Допълнете тавата с останалите картофи, овкусете ги и след това ги залейте със сметаната и настъргания кашкавал. Поставете тавата за печене върху ниската решетка. Изберете менюто и натиснете "Старт".
7. Lasagna (Лазаня) - Темп. нахраната : Стайна - Съд : 26 x 17 cm Тава за печене върху ниската решетка	Съставки за лазаня "Болонезе" 9 готови кори за лазаня \ 2 kg сос "Болонезе" 40 g настърган кашкавал \ 4 супени лъжици зехтин Сол и черен пипер на вкус Наредете 3 кори за лазаня на дъното на тава за печене, така че да го покрият. Залейте с 1/3 от соса "Болонезе". Продължете с 3 кори за лазаня и още 1/3 от соса "Болонезе" и завършете с последните 3 кори и останалия сос "Болонезе". Поръсете отгоре с настъргания кашкавал. Поставете тавата за печене върху ниската решетка. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт". ✳ За соса "Болонезе" 1 стрък салатна целина \ 2 глави лук 1 скилидка чесън \ 1,4 kg добре узрели домати 1 стрък мащерка \ 1 дафинов лист 500 g телешка кайма \ Сол и черен пипер на вкус Наредете на ситно целината, лука, чесъна и доматиите. Задушете целината, лука и чесъна в леко намазан с олио тиган, докато омекнат. Добавете доматиите, мащерката, дафиновия лист, солта и черния пипер. Оставете соса да ври на бавен огън 30 минути, като разбърквате. Запържете каймата в отделен леко намазан с олио тиган за около 5 минути, като бъркате непрекъснато. Добавете доматения сос към каймата и оставете да поври 5 минути.
8. Apple tart (Ябълков пай) - Темп. нахраната : Стайна - Съд : Тава за пай с диаметър 28 cm върху ниската решетка	Съставки 1 изпечен блат за пай \ 5 ябълки 20 грама захар \ 2 супени лъжици течен мед 1. Поставете изпечения блат в тава за пай. 2. Наредете на парчета 2 1/2 ябълки и ги поставете в тиган заедно със захарта. Оставете на тих огън, докато ябълките омекнат. Наредете останалите ябълки на резенчета по 5 mm. Изсипете запържените ябълки върху блата, а резенчетата ябълки наредете на спираловидни розетки по цялата повърхност. Накрая намажете отгоре с течния мед. 3. Поставете тавата за пай върху ниската решетка. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт". След като паят е готов, извадете го от фурната и го оставете да изстине.

Активна конвекция

В следния пример ще ви покажем как да пригответе 0,3 kg парчета пиле.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Натиснете **АКТИВНА КОНВЕКЦИЯ**.

На дисплея се появява следната индикация: “”.



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато на дисплея се появи “2 CHICKEN PIECES”.

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на категорията.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато дисплеят покаже “0,3 kg”.

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.

По време на готвене можете да увеличавате или да намалявате времето за готвене чрез въртене на **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**.



ЗАБЕЛЕЖКА

- Менютата от “Активна конвекция” са програмирани.
- Функцията “Активна конвекция” ви дава възможност да пригответе повечето от любимите си храни чрез избор на вида храна и нейното тегло.

Активна конвекция: указания за работа

Категория	Указания
1. Roast chicken (Печено пиле) - Максимално тегло : 0,8~1,8 kg - Темп. нахраната : Охладено - Съд : Ниската решетка върху металния поднос	Намажете цялото пиле с разтопено масло или олио и подправете на вкус. Поставете цялото пиле с гърдите надолу на ниската решетка върху металния поднос. Изберете менюто и теглото и натиснете “Старт”. След звуковия сигнал излейте насъбраната в подноса течност и обърнете незабавно пилето на другата страна. След това натиснете “Старт”, за да продължите готвенето. След като е готово, оставете го покрито с фолио 10 минути.
2. Chicken pieces (Парчета пиле) - Максимално тегло : 0,2~0,8 kg - Темп. нахраната : Охладено - Съд : Високата решетка върху металния поднос	Намажете парчетата пиле с разтопено масло или олио и подправете на вкус. Поставете храната на високата решетка върху металния поднос. Изберете менюто и теглото и натиснете “Старт”. След звуковия сигнал обърнете парчетата на другата страна и натиснете “Старт”, за да продължите готвенето.
3. Roast pork (Свинско печено) - Максимално тегло : 0,5~2,0 kg - Темп. нахраната : Охладено - Съд : Ниската решетка върху металния поднос	Намажете свинското с разтопено масло или олио и подправете на вкус. Поставете храната на ниската решетка върху металния поднос. Изберете менюто и теглото и натиснете “Старт”. След като е готово, оставете го покрито с фолио 10 минути.

Активна конвекция: указания за работа

Категория	Указания
4. Fresh pizza (Прясно приготвена пица) - Темп. нахраната : Стайна - Съд : Металният поднос върху ниската решетка	Съставки За тестото: 120 g обикновено или хлябно брашно \ 1 чаена лъжичка суха мая 1/3 чаена лъжичка сол \ 1 чаена лъжичка захар \ 70 ml топла вода 1 чаена лъжичка студено пресован зехтин плюс още малко за поръсване отгоре За плънката: 3 супени лъжици доматиен сос \ 30 g колбас, нарязан 1/2 глава лук, нарязан \ 2 пресни гъби, нарязани 1/2 прясна пиперка \ 100 g настъргана моцарела Смесете всички съставки в голяма смесителна купа. Размесете с електрически миксер до получаването на гладко и еластично тесто. Разточете тестото и го поставете в металния поднос. Намажете със соса за пица. Подредете плънката и поръсете отгоре със сиренето. Поставете металния поднос върху ниската решетка. Изберете менюто и натиснете "Старт".
5. Cookies (Домашни сладки) - Темп. нахраната : Стайна - Съд : Високата решетка + ниската решетка	Съставки 80 g кафява захар \ 80 g масло, омекнало 1 яйце, леко разбито \ 180 g обикновено брашно, пресято 1/2 чаена лъжичка бакпулвер \ 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат 100 g ситни шоколадови парченца Размесете кафявата захар и омекналото масло. Добавете постепенно яйцето и разбийте до получаването на лека и пухкава смес. Добавете брашното, бакпулвера, содата бикарбонат и шоколадовите парченца и размесете добре. Със супена лъжица разпределете тестото за сладките върху покритите с алуминиево фолио висока и ниска решетка. Сладките трябва да бъдат на разстояние 2 cm една от друга. Поставете високата и ниската решетка във фурната. Изберете менюто и натиснете "Старт". След като сладките са готови, поставете ги на ниската решетка и ги оставете да изстинат.
6. Baked potatoes (Печени картофи) - Максимално тегло : 0,2~1,0 kg - Темп. нахраната : Стайна - Съд : Ниската решетка	Изберете картофи със средна големина (по 200~220 g всеки). Измийте и подсушете картофите. Набодете картофите с вилица на няколко места. Поставете храната върху ниската решетка. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт". След като са готови, оставете ги покрити с фолио 10 минути.
7. Small cakes (Малки кексчета) - Темп. нахраната : Стайна - Съд : Хартиени форми за мъфини На металния поднос върху ниската решетка	Съставки 60 g захар \ 100 g масло, омекнало 2 яйца, леко разбити \ 150 g обикновено брашно, пресято 1/2 чаена лъжичка бакпулвер 10~13 хартиени форми за мъфини (50 mm диаметър на дъното x 30 mm височина) Размесете захарта и омекналото масло. Добавете постепенно яйцата и разбийте до получаването на лека и пухкава смес. Добавете брашното и бакпулвера и размесете добре. Напълнете равномерно хартиените форми (по 25~30 g във всяка). Поставете хартиените форми в металния поднос върху ниската решетка. Изберете менюто и натиснете "Старт". След като са готови, поставете ги на ниската решетка и ги оставете да изстинат.

Регулиране на температурата на грила

В следния пример ще ви покажем как се поддържа храната гореща при висока температура (80° C) в продължение на 30 мин.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Натиснете **РЕГУЛИРАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА НА ГРИЛА**.

На дисплея се появява следната индикация: “”.



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато на дисплея се появи “2 KEEP WARM”.

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на категорията.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато дисплеят покаже “80° C”.

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.

Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато на дисплея се появи “30:00”.



- 5 Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.



! ЗАБЕЛЕЖКА

За най-добри резултати при използване на функцията “Регулиране на температурата на грила” се уверете, че вътрешността на фурната се е охладила, преди да я използвате.

Регулиране на температурата на грила: указания за работа

Функция	Указания																				
1. Slow cook (Бавно готвене) - Темп.обхват : 110° C (висока) / 90° C (ниска) - Съд : Огнеупорен стъклен съд с капак върху въртящата се плоча	Тази функция поддържа относително ниска температура в сравнение с другите методи на готвене (като печене, варене и пържене) в продължение на много часове, позволявайки готвене без надзор на задушено месо, яхнии и други подходящи ястия. Настройка 90° C (ниска) Настройката на ниска температура оставя храната да къкри на бавен огън дълго време, без тя да се превари или прегори. Когато използвате тази настройка, не е необходимо разбъркване. Настройка 110° C (висока) При настройката на висока температура храната ще се сготви за около половината от времето, необходимо при настройката на ниска температура. Някои храни може да заврат при готвене на висока температура, затова може да се наложи да добавите още течност. Разбъркването от време на време на яхниите и гювечите ще подобри разпределението на ароматите на подправките. Запържването – по-силно или по-слабо – преди бавно готвене не е необходимо, но помага за запазване на соковете и ароматите и оставя месото крехко. Указания за бавно готвене <table><tr><th>Време за традиционно готвене</th><th colspan="2">Време за бавно готвене (без запържване)</th><th colspan="2">Време за бавно готвене (със запържване)</th></tr><tr><th></th><th>90° C (ниска)</th><th>110° C(висока)</th><th>90° C(ниска)</th><th>110° C(висока)</th></tr><tr><td>35 до 60 минути</td><td>6 до 10 часа</td><td>3 до 4 часа</td><td>4 до 6 часа</td><td>2 до 3 часа</td></tr><tr><td>1 до 3 часа</td><td>8 до 10 часа</td><td>4 до 6 часа</td><td>5 до 6 часа</td><td>3 до 4 часа</td></tr></table>	Време за традиционно готвене	Време за бавно готвене (без запържване)		Време за бавно готвене (със запържване)			90° C (ниска)	110° C(висока)	90° C(ниска)	110° C(висока)	35 до 60 минути	6 до 10 часа	3 до 4 часа	4 до 6 часа	2 до 3 часа	1 до 3 часа	8 до 10 часа	4 до 6 часа	5 до 6 часа	3 до 4 часа
Време за традиционно готвене	Време за бавно готвене (без запържване)		Време за бавно готвене (със запържване)																		
	90° C (ниска)	110° C(висока)	90° C(ниска)	110° C(висока)																	
35 до 60 минути	6 до 10 часа	3 до 4 часа	4 до 6 часа	2 до 3 часа																	
1 до 3 часа	8 до 10 часа	4 до 6 часа	5 до 6 часа	3 до 4 часа																	

Регулиране на температурата на грила: указания за работа

Функция	Указания																																													
2. Keep warm (Поддържане на храната гореща) - Темп.обхват : 60° C ~ 80° C - Съд : Огнеупорен стъклен съд с капак върху въртящата се плоча	Топлината от горните и долните нагревателни елементи се използва за поддържане на зададената температура. Можете да използвате тази функция за поддържане на храната гореща до момента на сервирането ѝ.																																													
3. Food dry (Сушене на храни) - Темп.обхват : 40° C ~ 90° C - Съд : Металният поднос върху ниската решетка	С тази функция можете да сушите плодове, зеленчуци и говеждо месо за получаване на здравословни и хранителни закуски и вкусна пастърма без химикали и консерванти. Поставете хартия за печене върху подноса и разпределете храната на един слой. Указания за сушене на храни <table><tr><th>Вид храна</th><th>Подготовка</th><th>Зададена темп.</th><th>Време</th><th>Приложение</th></tr><tr><td>Банани</td><td>Нарежете на колелца с дебелина 5~6 mm</td><td>60° C</td><td>5~8 часа</td><td>Закуски, бебешка храна, гранола, сладки и бананов кекс</td></tr><tr><td>Смокини</td><td>Изрежете дръжките и разполовете</td><td>60° C</td><td>8~10 часа</td><td>Плънки, кейкове, пудинги, кексове и сладки</td></tr><tr><td>Киви</td><td>Обелете, нарежете на колелца с дебелина 8~12 mm</td><td>60° C</td><td>5~8 часа</td><td>Закуски</td></tr><tr><td>Манго</td><td>Обелете кожата, нарежете на колелца с дебелина 6~10 mm</td><td>60° C</td><td>6~10 часа</td><td>Закуски, вкл. зърнени, печива</td></tr><tr><td>Ананас</td><td>Обелете, изрежете сърцевината, нарежете на колелца с дебелина 8~12 mm</td><td>60° C</td><td>6~10 часа</td><td>Закуски, печива, печена гранола</td></tr><tr><td>Домати</td><td>Измийте и нарежете на колелца с дебелина 6 mm</td><td>60° C</td><td>6~10 часа</td><td>Супи, яхнии, макаронени изделия или сосове</td></tr><tr><td>Гъби</td><td>Почистете с мека четка или кърпа. Не мийте гъбите</td><td>50° C</td><td>4~8 часа</td><td>Накиснати предварително за супи, месни ястия, омлети или пържене</td></tr><tr><td>Говежда пастърма</td><td>Мариновайте нарязаното на филийки месо (с дебелина 5~6 mm) в готова марината или в такава по ваша рецепта в продължение на 6 до 8 часа в хладилника</td><td>70° C</td><td>6~10hrs</td><td>Закуска</td></tr></table>	Вид храна	Подготовка	Зададена темп.	Време	Приложение	Банани	Нарежете на колелца с дебелина 5~6 mm	60° C	5~8 часа	Закуски, бебешка храна, гранола, сладки и бананов кекс	Смокини	Изрежете дръжките и разполовете	60° C	8~10 часа	Плънки, кейкове, пудинги, кексове и сладки	Киви	Обелете, нарежете на колелца с дебелина 8~12 mm	60° C	5~8 часа	Закуски	Манго	Обелете кожата, нарежете на колелца с дебелина 6~10 mm	60° C	6~10 часа	Закуски, вкл. зърнени, печива	Ананас	Обелете, изрежете сърцевината, нарежете на колелца с дебелина 8~12 mm	60° C	6~10 часа	Закуски, печива, печена гранола	Домати	Измийте и нарежете на колелца с дебелина 6 mm	60° C	6~10 часа	Супи, яхнии, макаронени изделия или сосове	Гъби	Почистете с мека четка или кърпа. Не мийте гъбите	50° C	4~8 часа	Накиснати предварително за супи, месни ястия, омлети или пържене	Говежда пастърма	Мариновайте нарязаното на филийки месо (с дебелина 5~6 mm) в готова марината или в такава по ваша рецепта в продължение на 6 до 8 часа в хладилника	70° C	6~10hrs	Закуска
Вид храна	Подготовка	Зададена темп.	Време	Приложение																																										
Банани	Нарежете на колелца с дебелина 5~6 mm	60° C	5~8 часа	Закуски, бебешка храна, гранола, сладки и бананов кекс																																										
Смокини	Изрежете дръжките и разполовете	60° C	8~10 часа	Плънки, кейкове, пудинги, кексове и сладки																																										
Киви	Обелете, нарежете на колелца с дебелина 8~12 mm	60° C	5~8 часа	Закуски																																										
Манго	Обелете кожата, нарежете на колелца с дебелина 6~10 mm	60° C	6~10 часа	Закуски, вкл. зърнени, печива																																										
Ананас	Обелете, изрежете сърцевината, нарежете на колелца с дебелина 8~12 mm	60° C	6~10 часа	Закуски, печива, печена гранола																																										
Домати	Измийте и нарежете на колелца с дебелина 6 mm	60° C	6~10 часа	Супи, яхнии, макаронени изделия или сосове																																										
Гъби	Почистете с мека четка или кърпа. Не мийте гъбите	50° C	4~8 часа	Накиснати предварително за супи, месни ястия, омлети или пържене																																										
Говежда пастърма	Мариновайте нарязаното на филийки месо (с дебелина 5~6 mm) в готова марината или в такава по ваша рецепта в продължение на 6 до 8 часа в хладилника	70° C	6~10hrs	Закуска																																										
4. Proof (Заквасване и втасване) - Темп.обхват : 40° C - Съд : Огнеупорен стъклен съд върху ниската решетка	Как да си направите кисело мляко - Сложете 1000 ml мляко в подходящ огнеупорен съд с капак. - Сварете го до подходяща температура (до 60~70° C) и след това го охладете до около 40° C. - Добавете 150 ml натурално кисело мляко в съда и разбъркайте добре. - Поставете покрития с капак съд във фурната. - Изберете менюто и нагласете времето за приготвяне на 5~8 часа. Как да оставите да втаса тесто - Поставете тестото в подходящ огнеупорен съд и го покрийте с хартия за печене или влажна кърпа. - Поставете съда във фурната. - Изберете менюто и задайте време за втасване около 40 минути, докато тестото удвои обема си.																																													
5. Plate warming (Затопляне на чинии) - Темп.обхват : 40° C ~ 100° C - Съд : На ниската решетка	Използвайте тази функция за затопляне на чиниите до подходяща температура.																																													

Подгряване със запазване на хрупкавостта

В следния пример ще ви покажем как да пригответе 0,5 kg лазаня.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Натиснете **ПОДГРЯВАНЕ СЪС ЗАПАЗВАНЕ НА ХРУПКАВОСТТА**.

На дисплея се появява следната индикация: "auto".



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато на дисплея се появи "2 LASAGNA".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на категорията.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато дисплеят покаже "0,5 kg".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.

По време на готвене можете да увеличавате или да намалявате времето за готвене чрез въртене на **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**.



ЗАБЕЛЕЖКА

- Менютата от "Подгряване със запазване на хрупкавостта" са програмирани.
- Функцията "Подгряване със запазване на хрупкавостта" ви дава възможност да пригответе повечето от любимите си храни чрез избор на вида храна и нейното тегло.

Подгряване със запазване на хрупкавостта: указания за работа

Категория	Указания
1. Cordon bleu (Кордон бльо) - Максимално тегло : 0,2 ~ 0,8 kg - Темп. храната : Охладена - Съд : Огнеупорен стъклен съд върху ниската решетка	Поставете останалия "кордон бльо" (парче от 100~150 g) в огнеупорен стъклен съд върху ниската решетка. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт".
2. Lasagna (Лазаня) - Максимално тегло : 0,2 ~ 0,8 kg - Темп. храната : Охладена - Съд : Огнеупорен стъклен съд върху ниската решетка	Нарежете останалата лазаня на парчета (по 200~250 g всяко). Поставете храната в огнеупорен стъклен съд върху ниската решетка. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт".
3. Bread (Хляб) - Максимално тегло : 0,1 ~ 0,3 kg - Темп. храната : Замразен - Съд : Ниска решетка	Поставете замразения хляб (парче от 50~100 g) върху ниската решетка. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт".
4. Pie/Tart (Пай/плодова пита) - Максимално тегло : 0,2 ~ 0,8 kg - Темп. храната : Охладена - Съд : Огнеупорен стъклен съд върху ниската решетка	Нарежете останалия пай/плодова пита на парчета (по 200~250 g всяко). Поставете храната в огнеупорен стъклен съд върху ниската решетка. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт".

Размразяване и печене

В следния пример ще ви покажем как да пригответе 0,4 kg пица.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Натиснете **РАЗМРАЗЯВАНЕ И ПЕЧЕНЕ**.

The following indication is displayed: "auto".



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато на дисплея се появи "4 PIZZA".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на категорията.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато дисплеят покаже "0,4 kg".



- 5 Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.

По време на готвене можете да увеличавате или да намалявате времето за готвене чрез въртене на **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**.



Размразяване и печене: указания за работа

Категория	Указания
1. Quiche (Киш) - Максимално тегло : 0,3 ~ 1,0 kg - Темп. храната : Замразен - Съд : Огнеупорен стъклен съд върху ниската решетка	Извадете вашия киш от кутията и махнете тарелката. Поставете храната в огнеупорен стъклен съд върху ниската решетка. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт".
2. Lasagna (Лазаня) - Максимално тегло : 0,3 ~ 0,6 kg - Темп. храната : Замразен - Съд : Ниска решетка	Извадете лазанята от кутията и махнете опаковката. Поставете храната върху ниската решетка. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт".
3. Tart (Плодова пита) - Максимално тегло : 0,2 ~ 0,6 kg - Темп. храната : Замразен - Съд : Огнеупорен стъклен съд върху ниската решетка	Извадете плодовата пита/пая от кутията и махнете тарелката. Поставете храната в огнеупорен стъклен съд върху ниската решетка. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт".
4. Pizza (Пица) - Максимално тегло : 0,3 ~ 0,6 kg - Темп. храната : Замразен - Съд : Металният поднос върху ниската решетка	Извадете пицата от кутията. Поставете храната в металния поднос върху ниската решетка. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт".

Автоматично размразяване

Температурата и плътността на храната се променя, затова ви препоръчваме да проверявате храната преди началото на готвенето. Особено внимание обръщайте на големите парчета месо и пиле; някои храни не трябва да се размразяват напълно преди готвене.

Например рибата се сготвя толкова бързо, че понякога е по-добре готвенето да започне, докато тя е още леко замразена. Това изисква да я оставите известно време, докато средната част се размрази.

Претеглете храната, която ще размразявате. Отстранете всякакви метални връзки или опаковки; след това поставете храната в подходящ за микровълнова фурна съд върху стъкления поднос на фурната и затворете вратичката на фурната.

В следния пример ще ви покажем как да размразите 0,8 kg замразено птиче месо.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Натиснете **АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ**.

Показва се следното обозначение: "00".



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "2 POULTRY".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждение на категорията.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "0,8 kg" за теглото на замразената храна.

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.



- 5 При размразяването фурната ще се чуе кратък звуков сигнал, след който трябва отворите вратата на фурната и да обърнете и отделите храната, за да се размрази равномерно. Отстранете всички части/порции, които вече са се размразили, или ги покрийте, за да забавите размразяването. След проверката затворете вратата на фурната и натиснете бутона **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**, за да подновите размразяването.

Фурната няма да спре размразяването (даже когато се чуе краткия звуков сигнал), освен ако не отворите вратата.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Тази микровълнова фурна има четири настройки за размразяване:
- **Месо, Птица, Рибa** и **хляб**. Всяка категория има своя настройка за нивото на мощност.
- Храната за приготвяне се поставя в прибори, позволяващи безопасно използване на микровълни.
- Не използвайте следните аксесоари.



Високата решетка



Ниската решетка

Ръководство за размразяване

- * Храната, която искате да размразите, трябва да бъде поставена в подходящ и безопасен за използване в микровълнова фурна съд. Поставете този съд върху стъклената тава, без да го покривате.
- * Ако е необходимо, покрийте малки части на червеното или птичето месо с плоски парчета алуминиево фолио. Това ще предпази тънки парчета от нагриване при размразяването. Не допускате фолиото да докосва стените на фурната.
- * Отделете напълзаното месо, наденицата, бекона и др. подобни продукти възможно най-бързо. Когато се чуе краткият звуков сигнал, обърнете храната. Извадете размразените порции. Продължете да размразявате останалите парчета. След като размразяването приключи, оставете храната да се размрази докрай.

Категория	Указания
1. Meat (Месо) - Максимално тегло : 0,1 ~ 4,0 kg - Съд : Подходяща за микровълново приготвяне чиния	- Накълцано месо, парчета филе, кубчета месо за яхния, задушено месо, рамстек, телешки бъргер, свинска пържола, напълцано агнешко, руло от вратно месо, наденица, котлети (2 см). - Обърнете храната, когато се чуе звуковият сигнал. - След размразяването покрийте с алуминиево фолио и оставете да постои от 5 до 15 минути.
2. Poultry (Птица) - Максимално тегло : 0,1 ~ 4,0 kg - Съд : Подходяща за микровълново приготвяне чиния	- Цяло пиле, бутчета, гърди, пуешки гърди (под 2,0 kg). - Обърнете храната, когато се чуе звуковият сигнал. - След размразяването оставете да постои от 20 до 30 минути.
3. Fish (Риба) - Максимално тегло : 0,1 ~ 4,0 kg - Съд : Подходяща за микровълново приготвяне чиния	- Филета, пържоли, цели риби, морски деликатеси. - Обърнете храната, когато се чуе звуковият сигнал. - След размразяването оставете да постои от 10 до 20 минути.
4. Bread (Хляб) - Максимално тегло : 0,1~0.5 kg - Съд : Кухненска ролка	- Нарязан хляб, питки, франзели, др. - След размразяването оставете да постои 1 мин.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ХРАНАТА И ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Дръжте ситуацията под контрол

Рецептите в книгата са изготвени с внимание и грижа, но успехът ви в реализацията им зависи от вниманието, което отделяте на храната, докато тя се приготвя. Винаги следете храната по време на готвене. Микровълновата функция автоматично светва лампата, когато фурната работи, за да можете да погледнете вътре и да проверите състоянието на храната. Инструкциите в рецептите относно повдигането, разбъркването и подобни действия трябва да бъдат възприемани като минимални препоръчителни стъпки. Ако храната се приготвя неравномерно, направете необходимите корекции, за да отстраните проблема.

Фактори, влияещи на времето за приготвяне

Множество фактори оказват въздействие върху продължителността на готвенето. Температурата на съставките, използвани във всяка рецепта, има огромно значение за времето на приготвяне. Например кексът, приготвен с ледено студено масло, мляко и яйца ще се пече значително по-дълго от друг, направен с използване на същите съставки, но със стайна температура. Всички рецепти в книгата съдържат диапазон на време за приготвяне. В общия случай, ако следвате ниските допустими значения на времето за приготвяне, може да се окаже, че храната не е готова докрай. Понякога личните ви предпочитания могат да продиктуват по-продължително готвене от максималната посочена продължителност. Основният принцип, от който са се ръководили авторите на книгата, е, че най-добре всяка рецепта да е консервативна по отношение на времето за приготвяне, защото прекалено дългото готвене може да развали необратимо храната. В някои от рецептите, най-вече в тези, в които се приготвя хляб, кекс и кремове, се препоръчва храната да се изважда от фурната малко преди да стане напълно готова. Това не е грешка. Когато оставите храната да постои (обикновено когато е покрита), тя ще продължи да се готви извън във фурната, тъй като топлината от външните ѝ слоеве постепенно ще се предвижда навътре. Ако я оставите във фурната, докато стане напълно готова, външните ѝ части ще са леко изсушени или даже прегорели. Ще придобие бързо опит в оценката както на продължителността на готвенето, така и на времето за изчакване след изваждането ѝ от фурната за различни видове храни.

Плътност на храните

Пеките храни с ниска плътност, като например кексове и хляб, се пекат по-бързо от тежките, по-плътни храни, като печено месо и гювече. При приготвянето на храни с ниска плътност, използвайки микровълновата функция, трябва да внимавате външните краища да не се изсушат и разтрошат.

Височина

Горната част на храни, заемащи повече място във височина (най-вече меса), ще се приготвят по-бързо от долната им част. Затова е препоръчително да обръщате подобни храни по време на готвенето.

Влагосъдържание

Тъй като топлината, създавана от микровълните, изпарява влагата, относително сухите храни, като месата и някои зеленчуци, трябва да бъдат поръсени с вода преди готвенето или покрити, за да запазят влагата.

Костно и мастно съдържание

Кокалите са добър проводник на топлина и маста се приготвя по-бързо от месото. При готвенето на парчета месо с повече кокали или мазнина е необходимо да внимавате, за да предотвратите неравномерното или чрезмерното приготвяне.

Количество

Броят на микровълните във фурната остава постоянен, независимо от обема на приготвяната храна. Затова колкото повече храна слагате във фурната, толкова по-дълго време ще е необходимо за приготвянето ѝ. Не забравяйте да намалите времето за готвене поне с една трета, когато описаните в рецептата количества са двойно повече от използваните реално.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ХРАНАТА И ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Форма

Микровълните проникват в храната на дълбочина приблизително 2 см. Вътрешната част на храни с по-голяма дебелина се готвят благодарение на топлината, създавана във външната част. Тази топлина се придвижва към по-вътрешните части. Само външната част на храната се приготвя от енергията на микровълните, а останалото - от топлообмена. Най-неподходяща форма за храна, приготвяна в микровълновата фурна, е квадратната, при която храната е с голяма дебелина. Краищата ѝ ще изгорят много по-рано от момента, в който центърът ще се затопли. Най-добра форма на храна за приготвяне в микровълновата фурна е кръгла или пръстеновидна с малка дебелина.

Покриване

Чрез покриване се блокира изхода на топлината и парата, благодарение на което храната се приготвя по-бързо. Използвайте капак или залепващо фолио за микровълнови фурни, края на което е отгънат назад, за да се предотврати разслояване.

Придобиване на кафяв оттенък

Червените и птичите меса, приготвяни в течение на 15 минути или по-дълго ще придобият лек кафяв оттенък в собствената си мазнина. Храните, които са готвени по-кратко могат да бъдат намазани със сос "Уорчестършир", соев сос или сос за барбекю, за да добият апетитен цвят. Добавяйки към храната относително малки количества сосове за придаване на цвят оригиналният вкус, отговарящ на рецептата, не се променя.

Покриване с пергаментна хартия

Този вид покритие е по-слаб от капак или залепващо фолио, поради което храната може леко да изсъхне. Ако целите това, използвайте пергаментна хартия вместо капак.

Подреждане и разстояния

Отделните храни, като печени картофи, малки кексчета или ордьоври, ще се нагрят поравномерно, ако ги разположите във фурната на еднакво разстояние един от друг, желателно в кръг. Никога не слагайте храните една върху друга.

Разбъркване

Разбъркването е една от най-важните техники при микровълновото готвене. При обичайното приготвяне на храните те се разбъркват, за да се размесят. Третираната с микровълновата енергия храна се разбърква с цел разпространение и преразпределение на топлината. Винаги разбърквайте в посока от външните краища към центъра, тъй като те се нагряват най-бързо.

Преобръщане

Храни с големи обеми и дебелина, като червени меса и цели пилета, трябва да се обръщат, за да се постигне равномерно готвене. Препоръчва се също да обръщате нарязано на части пиле и накълцано месо.

Поставяне на по-дебелите порции встрани

Тъй като микровълните третират външните части на храната по-бързо, е разумно да сложите по-дебелите порции червено или птиче месо и риба по-близо към външната част на чинията, в която приготвяте храната. Благодарение на това по-дебелите порции ще получат повече енергия от микровълните и храната ще се приготви по-равномерно.

Покриване за намаляване на термичното въздействие

Можете да сложите ленти от алуминиево фолио (които блокират микровълните) върху краищата на храни с правоъгълна или квадратна форма, за да предотвратите препичане. Не използвайте прекалено много фолио и задължително го закрепете добре към чинията, тъй като то може да причини появяване на волтова дъга във фурната.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ХРАНАТА И ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Повдигане

Можете да повдигнете храните с голяма дебелина и плътност, така че микровълните да се абсорбират от долната и централната им част.

Перфориране

Храните, намиращи се в черупки, кожа или мембрана, най-вероятно ще експлодират във фурната, освен ако не бъдат продупчени преди готвенето. Подобни храни са белтъците и жълтъците на яйцата, мидите и стридите, както и целите зеленчуци и плодове

Проверка за готовност

Храната се приготвя много бързо във фурна, поради което се налага често да проверявате готовността ѝ. Някои храни се оставят в микровълновата фурна, докато не бъдат напълно готови, но повечето, включително червените и птичите меса, се изваждат от фурната в частично непригответено състояние, след което се оставят няколко минути, за да се приготвят докрай. Вътрешната температура на храните ще се повиши с между 3° C и 8° C по време на престоя извън фурната.

Престой след микровълновата фурна

Често храната се оставя за период от 3 до 10 минути след изваждане от фурната. Обикновено тя се покрива, за да съхрани топлината си, освен ако не се цели да е със суха текстура (например при някои кексове и бисквити). Този престой дава възможност за завършване на приготвянето и помага да се развие и разпредели вкусът.

Почистване на фурната

1 Пазете вътрешността на фурната чиста

Замърсяванията с храна и разсипаните течности полепват по стените на фурната, между уплътненията и повърхностите на вратите. Най-добре е да избършете незабавно с влажна кърпа. Трохите и разлетите течности абсорбират микровълнова енергия и удължават времената за готвене. Използвайте влажна кърпа, за да избършете трохите, попаднали между вратата и рамата. Важно е да запазите областта чиста за осигуряване на добро уплътнение. Отстранете мазните наслоявания с кърпа и сапун, изплакнете и подсушете. Не използвайте силни почистващи препарати или абразиви. Металната тава може да се измива ръчно или в машина за миене на съдове.

2 Поддържайте фурната чиста отвън

Почиствайте с натопена в почистващ препарат и вода кърпа, след което изплакнете и подсушете със суха кърпа или хартиена салфетка. За да предотвратите повреди на отварящите се части във фурната, не позволявайте проникване на вода във вентилационните отвори. За да почистите управляващия панел, отворете вратата, за да избегнете случайно стартиране на фурната, и избършете първо с влажна, а непосредствено след това - със суха кърпа. Натиснете Стоп/изчистване след почистването.

- 3 При натрупване на пара от вътрешната и външната страна на вратата на фурната, избършете панелите с мека кърпа. Това може да се случи при работа на фурната в условия на висока влажност и в никакъв случай не означава неправилно функциониране.
- 4 Вратата и уплътнението на вратата трябва да се поддържат чисти. Използвайте само топла вода и сапун, изплакнете и подсушете изцяло.
НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ АБРАЗИВНИ МАТЕРИАЛИ, КАТО ПУДРИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ ИЛИ СТОМАНЕНИ И ПЛАСТАСОВИ ЧЕТКИ. Металните части се поддържат по-лесно при често избърсване с влажна кърпа.
- 5 Не използвайте парочистачки.
- 6 Изключвайте фурната от електрическия контакт при почистване на панела за управление с влажна кърпа или при пръскане на вода за почистване на контролното стъкло. Ако фурната не бъде изключена, продуктът може да сработи при докосване на бутона Бърз старт.

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ

Често задавани въпроси	Отговори
Каква е повредата, когато осветлението във фурната не работи?	Съществуват няколко причини осветлението на фурната да не работи. Или осветителното тяло е изгоряло, или има повреда в електрическата верига.
Дали микровълновата енергия преминава през стъклото за наблюдение на вратата?	Не. Отворите или портовете са направени така, че да позволяват преминаване само на светлина, но не пропускат микровълнова енергия.
Защо прозвучава звуков сигнал при докосване на бутон от панела за управление?	Звуковият сигнал служи да се уверите, че сте въвели правилната настройка.
Дали функцията за микровълново готвене може да се повреди при работа с празна фурна?	Да. Никога не стартирайте функцията при празна фурна.
Защо яйцата понякога се пукат?	При печене и пържене на яйца, както и при приготвянето им на очи, жълтъкът може да се разпука поради натрупване на пара във вътрешността на жълтъчната мембрана. За да предотвратите това, просто пронижете жълтъка на яйцето, преди да започнете да готвите. Никога не пригответе с микровълни яйца в черупка.
Защо се препоръчва времето на оставане във фурната след завършване на приготвянето с микровълни?	След завършване на микровълновото готвене, храната продължава да се приготвя по времето, което остава във фурната. То служи за завършване на процеса на равномерно приготвяне на храната. Времето за оставане във фурната зависи от плътността на храната.
Защо фурната не винаги готви така бързо, както е указано в инструкциите?	Проверете отново инструкциите за приготвяне, за да се уверите, че сте ги следвали правилно, и за да видите какво би могло да причини разликите във времената за приготвяне. Настройките за време и температура в инструкциите са приблизителни, избрани така, че да бъде избегнато прекалено дълго приготвяне и за да свикнете да използвате фурната. Разликите в размера, формата, теглото и размерите на храната изискват по-дълги времена на приготвяне. Използвайте собствената си преценка, заедно с препоръките в инструкциите за приготвяне, за да тествате състоянието на храната, точно както бихте направили при използване на обикновена печка.

ТЕСТОВИ ЯСТΙΑ, В СЪОТВЕТСТВИЕ С EN 60705 45

ФУНКЦИЯ	Метал	Настройка за микровълнова мощност	Температура на нагриване	Забележки
Микровълново размразяване	Месо	Функция "Автоматичен бутон"	-	Поставете плоска чиния в центъра на стъкления поднос. Използвайте функцията "Автоматично размразяване 1" и изберете съответното тегло. След звуковия сигнал обърнете месото на другата страна и натиснете "Старт", за да продължите готвенето.
Микровълново приготвяне	Стриди	360 W, 28 ~ 35 мин	-	Поставете съд от огнеупорно стъкло в центъра на стъклената тава.
	Кекс	900 W, 4 ~ 5 мин	-	Поставете съд от огнеупорно стъкло ъ 22 cm в центъра на стъклената тава.
	Руло "Стефани"	540 W, 13 ~ 25 мин	-	Поставете съд от огнеупорно стъкло в центъра на стъклената тава.
Комбинирано готвене с микровълни	Картофен огретен	360 W, 25 ~ 29 мин	200° C	Поставете огнеупорен съд ъ 22 cm на ниската решетка.
	Кекс	-	170° C	Поставете огнеупорен съд ъ 22 cm на ниската решетка.
	Пиле	Функция "Автоматичен бутон"	-	Поставете пилето с гърдите надолу върху ниската решетка в съд за събиране на мазнината. Използвайте функцията "Активна конвекция 1" и изберете съответното тегло. След звуковия сигнал обърнете месото на другата страна и натиснете "Старт", за да продължите готвенето.

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

MJ3281BS		
Вход на захранването		230 V~ 50 Hz
Изход		900 вата (номинален стандарт IEC60705)
Микровълнова честота		2450 MHz
Външни размери		530 mm(Ш) X 322 mm(В) X 533 mm(Д)
Консумация на електроенергия	Макс.	2600 вата
	Микровълнова фурна	1400 вата
	Грил	1250 вата
	Конвекция	1250 вата (макс. 2450 вата)
	При комбиниране	Макс. 2600 вата

Рециклиране на старите уреди



1. Когато върху продукта фигурира символът със зачертан кош за отпадъци на колела, това означава, че изхвърлянето на продукта се подчинява на Европейска Директива 2002/96/EC.
2. Всички електрически и електронни продукти трябва да се изхвърлят отделно от домакинските отпадъци чрез специално предназначени от правителството или местните власти средства за тяхното събиране.
3. Правилното изхвърляне на старите уреди спомага за предотвратяване на възможните отрицателни последици за околната среда и човешкото здраве.
4. За по-подробна информация относно изхвърлянето на старите уреди се обърнете към общинските власти, фирмите за събиране на отпадъци или магазина, от който сте закупили продукта.

MEMO

