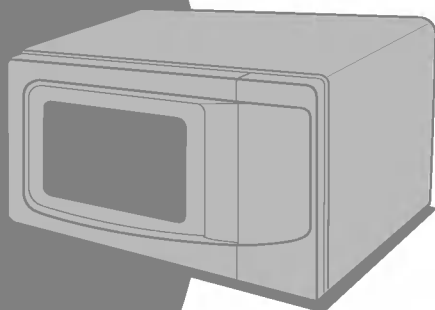


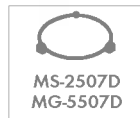
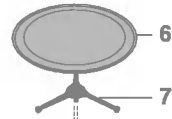
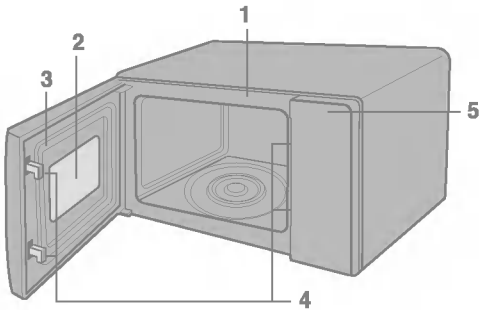


ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА



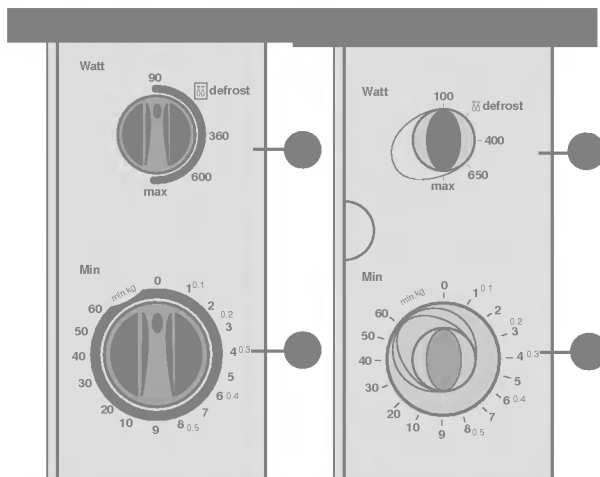
MG-5507D

ЧАСТИ НА ПЕЧКАТА

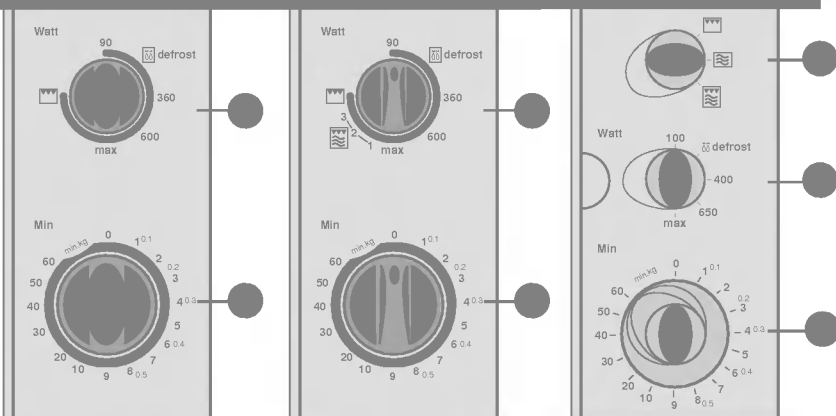


1. Предна част на печката
2. Прозорец на вратата
3. Уплътнение на вратата
4. Система за блокиране на вратата
5. Контролен панел
6. Стъклена поставка
7. Въртяща се стойка
8. Решетка за грил

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



MS-2507D



MG-5507D

- 1 Превключвател на мощност**
Дава възможност за избиране на желаната мощност
- 2 Таймер**
Позволява да се избере времето за приготвяне на храната
- 3 Превключвател на функции**
Дава възможност да се избере режим на приготвяне
- 4 Превключвател на мощност и функции**

МЕРКИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ВЪЗМОЖНО ОБЛЪЧВАНЕ С ОСТАТЪЧНА МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ

Печката не може да работи при отворена врата, тъй като блокиращият механизъм на вратата ще изключи избраните функции за приготвяне. Използването на печката при отворена врата може да доведе до вредно за здравето облъчване с микровълнова енергия. Особено важно е да се внимава със защитната блокировка на вратата.

Не поставяйте предмети между вратата и предния панел на печката и не позволявайте на храна или разяждащи препарати да действат върху повърхността на уплътнителя. Не използвайте печката при наличие на признаци за неизправност. Изключително важно е вратата да се затваря правилно и да няма повреди по: (1) рамката на вратата, (2) пантите и ключалката - да не са разхлабени или развалени, (3) уплътнителя на вратата и уплътняващите повърхности.

Поправката на печката трябва да се извършва само от квалифициран специалист.

ВНИМАНИЕ

При нагряване на течности, като супи, сосове, напитки те могат да стигнат до точка на кипене без видими признаци. Това може да доведе до внезапно кипене на врялата течност. За да избегнете тази опасност, необходимо е да спазвате следните инструкции:

1. Не използвайте съдове с тесни гърла и вертикални стени.
2. Не допускайте пренагряване.
3. Разбъркайте течността преди да поставите съда в печката и повторно в процеса на нагряване
4. След нагряване, оставете ги да престоят известно време в печката, разбъркайте ги или разклатете /особено съдържанието на шишета с храна или буркани с храна за бебета/, след което проверете температурата преди консумация, за да избегнете възможно изгаряне.

ИНСТАЛИРАНЕ

1. Извадете всички опаковъчни материали и аксесоари от печката.
2. Поставете печката на равна повърхност, намираща се на височина повече от 85см от пода и поне 30см. свободно разстояние над и 10см. от страни за правилна вентилация. Външните стени на уреда трябва да се пазят чисти, за да се осигури приток на въздух за вентилация. Предната част на печката трябва да бъде разположена на поне 8см. разстояние от ръба на повърхността, за да се предпази от падане. Вентилационния отвор се намира отгоре или от страни на печката и неговото блокиране може да доведе до повреда във функционирането.
3. Включете печката в домакински контакт със стандартно напрежение. Силата на тока в електрическата мрежа не трябва да бъде по-малка от 10 ампера (13 ампера за модели MB-392A, MG-5507D). Уверете се, че микровълновата печка е единствения уред във веригата.

ЗАБЕЛЕЖКА: • Тази печка не е предназначена за използване в заведения за обществено хранене.

ВНИМАНИЕ: ТОЗИ УРЕД ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН

Цветовите на проводниците на захранващия кабел имат следните обозначения:

СИН – нула
КАФЯВ – фаза
ЗЕЛЕН и ЖЪЛТ – земя

В случай на повреда на захранващия кабел, той трябва да се замени с друг от производителя, негов представител или друго компетентно лице.

МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Не включвайте печката, когато е празна. Препоръчително е, когато не използвате печката да държите в нея, чаша с вода, която ще абсорбира цялата микровълнова енергия, в случай, че печката бъде включена по невнимание.
- Не използвайте печката за сушене на дрехи, които могат да се овъглят или изгорят.
- Не използвайте печката за приготвяне на продукти увити в хартия, освен ако в готварската ви книга има инструкции за приготвяне на този тип храна в микровълнова печка.
- Не използвайте печката за сушене на кухненски кърпи или хартиени изделия, които могат да се запалят.
- Не използвайте дървени съдове. Те могат да се нагряят и овъглят.
- Не използвайте съдове от рециклирана хартия. Те съдържат примеси, които могат да предизвикат искра или възпламеняване, когато се използват за готвене.
- Изчакайте въртящата се платформа да се изстуди преди почистване.
- По-малките по количество храни изискват по-кратко време за приготвяне. Ако при тях се прилага стандартното време за приготвяне, те могат да се пренагреят или изгорят.
- Преди приготвяне, продупчете на няколко места кората на плодовете и зеленчуците.
- Не приготвяйте яйцата с черупките. В противен случай, напрежението, което се създава вътре в яйцето може да доведе до неговото пръсване.
- Не се опитвайте в тази печка да пригответе продукти в мазнина.
- Премахнете пластмасовата опаковка от продуктите преди готвене или размразяване, освен в случаите, когато храната трябва да бъде покрита с пластмасово фолио при нагряване или готвене.
- В случай, че забележите дим, изключете печката, извадете щепсела от контакта и дръжте вратата затворена.
- Когато продуктите се приготвят в съдове за еднократна употреба, направени от пластмаса, хартия или други леснозапалими материали, проверявайте редовно печката поради възможност от запалване.

- **ВНИМАНИЕ:** Течности или други храни не трябва да се нагряват в запечатани контейнери, тъй като могат да предизвикат избухване.
- **ВНИМАНИЕ:** Позволявайте на децата да използват печката, само когато са им били дадени точни указания за употреба, така че детето да може да използва печката по безопасен начин и разбира опасността от неправилно използване.
- **ВНИМАНИЕ:** Печката не трябва да се използва в случай, че са повредени вратата или нейните уплътнители, докато не бъде извършена поправка от квалифицирано лице.
- **ВНИМАНИЕ:** Не правете опити да експериментирате, настройвате или ремонтирате вратата, контролния панел, защитната блокировка или, която и да е друга част на печката. Много е опасно да се извършва от неспециалисти ремонт, които включва изваждане на предпазните покрития, предотвратяващи облъчване с микровълнова енергия. Ремонтът може да се извършва само от квалифициран персонал.

СЪДОВЕ ЗА МИКРОВОЛНОВА ПЕЧКА

СЪДОВЕ ЗА МИКРОВОЛНОВА ПЕЧКА

Съдовете трябва да бъдат проверявани дали са подходящи за използване в микровълнова печка. Следната таблица обобщава правилното използване на домакинската посуда в микровълновата печка.

Съдове	Микровълнов режим	Грил
Термоустойчиви стъклени, от керамично стъкло	Да	Да
Керамични, порцеланови	Да (Не използвайте порцеланов съдове със златни или сребърни орнаменти)	Да
Метални	Не	Да
Нетермоустойчиви	Не	Не
Микровълнови пластмасови	Да	Не
Пластмасови опаковки	Да	Не
Хартиени (чаши, чинии, кърпи)	Да	Не
Дървени, сламени, плетени	Не	Не

Микровълнов режим

Съдов безопасни за употреба в микровълновата печка

1. По-голямата част от стъклените съдове, стъклената керамика и термоустойчивите стъклени съдове са отлични за използване в микровълновата печка. Тези с метална украса не трябва да се използват.
2. Повечето книжни кърпи, чинии, чаши и кутии могат да се използват в микровълновата печка. Не използвайте рециклирани хартиени изделия, тъй като могат да съдържат примеси, които да причинят искрене или запалване при използване.
(Консултирайте се с вашата готварска книга за правилното използване на подобни съдове.)
3. Пластмасови чинии, чаши, торби и обвивки могат да се използват в микровълновата печка. Следвайте инструкцията на производителя или информацията дадена в упътването за готвене.
4. Метални съдове и такива с метална украса не трябва да се използват в микровълновата печка. В случай, че употребата в печката на алуминиево фолио или съдове, съдържащи метал е посочено в рецептата, оставете мин. 2,5 см. разстояние между металния предмет и вътрешната стена на печката. Ако се появят искри, извадете веднага съда.

Забележка:

Проверете в готварската си книга индивидуалните рецепти и таблици за правилната употреба на съдовете, хранителните продукти и друга полезна информация.

Грил:

1. Термоустойчивите стъклени, керамични и метални съдове са подходящи за употреба.
2. Хартиените салфетки, кърпи, а също и пластмасовите не трябва да се използват.

Забележки:

- Бъдете внимателни при изваждането на съдовете или въртящата се поставка от печката, тъй като те се нагряват в процеса на приготвяне.
- Използвайте термометър, който е предназначен за микровълновата печка.
- Уверете се, че въртящата се поставка е сложена, когато включвате печката

ДРУГИ ПОДЕЗНИ СЪВЕТИ

За да изпитате удоволствие от приготвянето с микровълновата печка като постигнете най-добри резултати, прочетете внимателно следните съвети.

За постигане на най-добри резултати:

1. Когато определяте времето за приготвяне на определена храна, започнете с минимално време и проверявайте температурата периодично. Лесно може да загорите ястието, защото приготвянето с микровълни става много бързо.
2. Малките количества продукти или такива с ниско съдържание на вода, могат да станат сухи или твърди, ако се приготвят твърде дълго.

Размразяване на замразени продукти

1. Продукти, които са били замразени, могат веднага да се поставят в печката и да се размразят. (Уверете се, че сте отстранили металните връзки и обвивки.)
2. Размразявайте като следвате упътването за размразяване, поместено в ръководството.
3. Покрийте тези части от продуктите, които се размразяват по-бързо. Тока може да се забави или прекрати процеса на размразяване.

4. Някои продукти не трябва да се размразяват напълно преди приготвяне. Например рибата се приготвя толкова бързо, че понякога е по-добре да започне да се готви в леко замразено състояние.
5. В зависимост от първоначалната температура на продуктите, може да се наложи да се увеличи или намали времето за приготвяне.

ЗАБЕЛЕЖКА :

По време на приготвяне въздухът, излизащ от вентилационния отвор може да се нагорещи.

Запичане:

Някои продукти не успяват да се запекат добре и покафеняят докато трае определеното време за приготвяне в микровълнова печка. Определени подправки и покрития като паприка, сосове за запичане и други могат да се използват при парчета месо, пилешки късчета и т.н.т. за постигане на необходимия цвят. Печено месо, пилешко или шунка, които се приготвят за повече от 10-15 мин. ще се запекат добре без да е необходимо да се използват добавки.

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА ЗА ПЕЧКАТА

УВЕРЕТЕ СЕ ЧЕ ПЕЧКАТА Е ИСКЛЮЧЕНА ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ НЕЙНОТО ПОЧИСТВАНЕ.

Пазете чиста и суха вътрешността на печката. По правило почиствайте след всяко използване.

ВЪТРЕШНИ СТЕНИ

Използвайте влажна кърпа, за да избършете частиците и петната, които се намират между вратата и рамката. Важно е това място да бъде много добре почиствено, с цел да се осигури плътно прилепване. Отстранете мазните петна със сапун и влажна кърпа, след което изплакнете и подсушете. Не използвайте препарати с абразивно действие, които могат да повредят боядисаната повърхност на печката.

НИКОГА НЕ ИЗПИВАЙТЕ ВОДА В ПЕЧКАТА.

ВЪРТЯЩА СЕ СТОЙКА

Въртящата се стойка трябва да бъде сваляна

и почиствана поне веднъж седмично в топла вода със сапун, за да се предотврати полепналите частици да попречат на въртенето на колелата.

ВРАТА

Вратата и нейните уплътнения трябва да се пазят чисти по всяко време. Използвайте само топла вода и сапун, за да изплакнете и след това подсушете напълно. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ АБРАЗИВНИ МАТЕРИАЛИ КАТО ПОЧИСТВАЩИ ПРАХОВЕ, СТОМАНЕНИ ИЛИ ПЛАСТМАСОВИ ГЪБИ.**

Металните части се поддържат лесно, ако се избърсват често с влажна гъба.

ВЪНШНИ ЧАСТИ

Почиствайте външните части на печката със сапун и вода, след това с чиста вода и подсушете с мека кърпа. Не използвайте абразивни материали. Внимавайте водата да не се стича през вентилационните отвори.

МИКРОВЪЛНОВО ПРИГОТВЯНЕ

виж стр. 3

- Отворете вратата на печката, поставете храната върху въртящата се платформа и затворете вратата.
- За модел MG-5507D установете превключвателя (③) на микровълнов режим (☰). Прескочете тази стъпка за всички останали модели.
- Установете превключвателя на мощност (①, ④) на желаното ниво на мощност. Печката разполага с 5 нива на мощност - от 90/100 вата до максималното ниво. Превключвателят може да бъде установен на всяка една от следните позиции.

MS-192A MB-392A(A) (вата)	MS-2507D MG-5507D (вата)
<ul style="list-style-type: none"> максимална 600 360 ☰ размразяване 90 	<ul style="list-style-type: none"> максимална 650 400 ☰ размразяване 100

- Установете таймера (②) на желаното време за приготвяне. Въртящата се поставка се завърта и процесът на приготвяне започва. Когато времето на приготвяне изтече, звънецът на печката издава сигнал и лампата се изключва.

Забележки:

- Всяко число на скалата отговаря на 1 минута. За да настроите точно времето, препоръчително е да завъртите копчето на таймера, така че да подмине малко желаното време на приготвяне и след това да го върнете обратно до точното време.
- Натиснете вратата на печката по време на процеса, за да проверите условията на приготвяне. При отваряне на вратата печката автоматично се изключва и таймера спира. Ако процесът на приготвяне е необходимо да продължи, затворете вратата. Печката ще се включи и таймерът ще продължи да отброява.

- Въртящата се поставка може да се върти, в която и да е от двете посоки.

РАЗМРАЗЯВАНЕ

виж стр. 3

Размразяването на замразени храни е едно от най-големите предимства на микровълновата печка. Размразяването в микровълнова печка е много по-бързо от колкото в хладилник и по-безопасно от колкото при стайна температура, тъй като не стимулира развитието на вредни за здравето бактерии.

Важно е да се запомни, че размразяването изисква повече време от нормалния процес на приготвяне на храната. По време на размразяването проверете продуктите и поне веднъж ги обвърнете.

- За модел MG-5507D установете превключвателя на функция микро (☰). За всички останали модели прескочете тази стъпка.
- Завъртете превключвателя на мощност (①, ④), за да настроите режим на размразяване. (☰)
- Завъртете копчето на таймера (②) по асовниковата страна, за да изберете теглото (в кг.) на храната.

ЗАБЕЛЕЖКА: Печката започва да работи веднага, след като копчето на таймера е установено. Всяко число на скалата съответства на 1 кг.

MB-392A(A) • MG-5507D

ПРИГОТВЯНЕ С ГРИЛ

вж. стр. 3

- Отворете вратата на печката, поставете храната върху решетката и затворете вратата.
- За модел MB-392A(A) установете превключвателя на мощност и функции (4) на режим грил (☐☐☐). За модел MG-5507D установете функционалния превключвател (3) на режим грил (☐☐☐).
- Установете таймера (2) на желаното време за приготвяне. Въртящата се поставка се завърта, процесът на приготвяне започва и лампата се включва. Когато времето на приготвяне изтече, звънецът на печката издава сигнал и лампата се изключва.
 - Ако желаете да проверите приготвянето на храната, вижте забележките в глава МИКРОВЪЛНОВО ПРИГОТВЯНЕ.
 - Не докосвайте стъклото на прозореца до време на работа в режим грил, тъй като неговата температура може да достигне 100°C.
 - Пазете децата от предния екран на печката.
 - Когато използвате за първи път режим грил на печката, възможно е да забележите дим. Той скоро ще изчезне.

Забележка:

- За предпочитане при режим грил е да се използва решетката за грил, тъй като използването само на въртящата се платформа може да промени времето и качеството на приготвяне.
- Този модел е снабден с КВАРЦОВ ГРИЛ, което не налага предварителното загряване на печката.

MB-392A • MG-5507D

КОМБИНИРАНО ПРИГОТВЯНЕ

вж. стр. 3

Посочените модели разполагат с комбиниран режим, който позволява приготвянето на храната едновременно в режим грил (☐☐☐) и микровълнов режим (☐☐☐).

Времето, необходимо за приготвяне в този случай обикновено е по-малко, от колкото прилагането на двата режима по отделно.

- Отворете вратата на печката, поставете храната върху въртящата се поставка или решетката и затворете вратата.
- Установете функционалния превключвател (3)(4) на режим COMBI (☐☐☐ + ☐☐☐) (☐☐☐) и превключвателя на мощност (1) на желаното ниво на мощност.
- Установете таймера (2) на желаното време за приготвяне. Въртящата се поставка се завърта, процесът на приготвяне започва и лампата се включва. Когато времето на приготвяне изтече, звънецът на печката издава сигнал и лампата се изключва.

Кварцовият нагревател грилира повърхностния слой на храната, докато микровълните достигат до вътрешния слой.

ВНИМАНИЕ: След края на процеса, уверете се, че сте върнали ТАЙМЕРА на 0, в противен случай печката ще продължи да работи.

Внимавайте, когато изваждате храната от съда, той ще бъде много горещ!

УПЪТВАНЕ ЗА СТОПЛЯНЕ ИЛИ ПРЕТОПЛЯНЕ

За да успеете добре да стоплите или претоплите продуктите в микровълновата печка, необходимо е да следвате няколко основни принципа. Премежете количеството на хранителните продукти с цел да определите времето, необходимо за претопляне. За постигане на най-добри резултати подредете продуктите в кръг. Храната със стайна температура ще се приготви по-бързо от тази, която е стояла в хладилник. Консервираните храни трябва да се извадят от кутията и да се поставят в съдове, подходящи за микровълнова печка. Храната ще се приготви по-равномерно, ако се покрие с микровълнов капак или с опаковка, която дава възможност за преминаване на въздуха през нея. Отстранете внимателно покритието, за да се предпазите от изгаряне. Използвайте таблицата, като пътване за претопляне на вече приготвена храна.

Ястие	Време за приготвяне при хсрежим HIGH (висока мощност)	Специални инструкции
Нарязано на филии (парчета) месо 3 парчета (0.5 см. с дебелина)	1.5 - 2.5 мин.	Поставете нарязаното месо върху чиния, подходяща за микровълнова печка. Покрийте месото с пластмасова обвивка и пробийте дупка за вентилация. Заб.: Сосът от месото и подправките ще запазят месото крехко и сочно.
Парчета пилешко 1 гърди 1 бутче	2 - 3.5 мин. 1.5 - 2.5 мин.	Поставете нарязаното месо върху чиния, подходяща за микровълнова печка. Покрийте месото с пластмасова обвивка и пробийте дупка за вентилация.
Филе от риба (170-230 гр.)	1 - 2.5 мин	Поставете нарязаното месо върху чиния, подходяща за микровълнова печка. Покрийте месото с пластмасова обвивка и пробийте дупка за вентилация.
Лазаня 1 порция (300 гр.)	4.5 - 7 мин.	Поставете нарязаното месо върху чиния, подходяща за микровълнова печка. Покрийте месото с пластмасова обвивка и пробийте дупка за вентилация.
Касерол 1 чаша 4 чаши	1.5 - 3.5 мин. 5 - 7.5 мин.	Пригответ се покрити в чиния, подходяща за микровълнова печка. Разбъркайте веднъж по време на приготвяне.
Касерол крем или сирене 1 чаша 4 чаши	1.5 - 3 мин. 4 - 6.5 мин.	Пригответ се покрити в чиния, подходяща за микровълнова печка. Разбъркайте веднъж по време на приготвяне.
Барбекю - говеждо 1 сандвич (1/2 чаша пълнеж от месо) без питка	1 - 3 мин.	Претоплете отделно пълнежа и питката. Претоплете пълнежа в чиния, подходяща за микровълнова печка. Разбъркайте веднъж. Претоплете питката по начина, посочен в таблицата по-долу.
Пюре от картофи 1 чаша 4 чаши	2 - 3.5 мин. 6 - 8.5 мин.	Пригответ се покрити в чиния, подходяща за микровълнова печка. Разбъркайте веднъж по време на приготвяне.
Печен фасул 1 чаша	2 - 3.5 мин.	Пригответ се покрити в чиния, подходяща за микровълнова печка. Разбъркайте веднъж по време на приготвяне.
Равиоли и макарони със сос 1 чаша 4 чаши	3 - 4.5 мин. 8 - 11.5 мин.	Пригответ се покрити в чиния, подходяща за микровълнова печка. Разбъркайте веднъж по време на приготвяне.
Ориз 1 чаша 4 чаши	1.5 - 2 мин. 4 - 6 мин.	Пригответ се покрити в чиния, подходяща за микровълнова печка. Разбъркайте веднъж по време на приготвяне.
Сандвич - тостер или питка 1 питка	20 - 35 сек.	Завийте в хартиена опаковка и поставете върху стъклената поставка.
Зеленчуци 1 чаша 4 чаши	1.5 - 3 мин. 4 - 6 мин.	Пригответ се покрити в чиния, подходяща за микровълнова печка. Разбъркайте веднъж по време на приготвяне. приготвяне.
Супи 1 порция	2 - 3 мин.	Пригответ се покрити в чиния, подходяща за микровълнова печка. Разбъркайте веднъж по време на приготвяне.

ТАБЛИЦА ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

Зеленчук	Кол.	Време за приготвяне при режим HIGH	Инструкции	Време за престояване
артишок 250гр. всеки	2 средни 4 средни	5 - 8 11 - 13	Подредете зеленчуците. Прибавете една супена лъжица вода и две сос	2-3 мин.
аспарагус, пресен зелен фасул	450 гр. 450 гр.	3 - 7 8 - 12	Прибавете половин чаша вода. Покрийте. Прибавете половин чаша вода към 1.5л.стъклена чиния. Разбъркайте в процеса на приготвяне	2-3 мин. 2-3мин.
цвекло	450 гр.	13 - 18	Прибавете половин чаша вода към 1.5л. покрита стъклена чиния. Разбъркайте в процеса на приготвяне.	2-3мин.
броколи	450 гр.	5 - 9	Поставете броколито в чиния за печене. Прибавете половин чаша вода.	2-3мин.
зеле, прясно	450 гр.	6 - 8	Прибавете половин чаша вода към 1.5л. покрита стъклена чиния. Разбъркайте в процеса на приготвяне.	2-3мин.
моркови	200 гр.	3 - 6	Прибавете 1/4 чаша вода към 1л. покрита стъклена чиния. Разбъркайте в процеса на приготвяне.	2-3мин.
цветно зеле	450 гр.	8 - 10	Прибавете 1/4 чаша вода към 1л. покрита стъклена чиния. Разбъркайте в процеса на приготвяне.	2-3мин
кервиз, целина	2 чаши 4 чаши	3 - 6 8 - 10	Нарежете. Прибавете половин чаша вода към 1.5л. покрита стъклена чиния. Разбъркайте в процеса на приготвяне.	2-3мин.
царевица	2 кочана	5 - 9	Почистете я люсите. Прибавете 2 супени лъжици вода в 1.5л.чиния за печене. Покрийте.	2-3мин.
гъби	230 гр.	2 - 3	Поставете гъбите в 1.5л. покрита стъклена чиния. Разбъркайте в процеса на приготвяне.	2-3мин.
пашърнак	450 гр.	4 - 8	Прибавете половин чаша вода към 1.5л. покрита стъклена чиния. Разбъркайте в процеса на приготвяне.	2-3мин.
грах	4 чаши	7 - 10	Прибавете половин чаша вода към 1.5л. покрита стъклена чиния. Разбъркайте в процеса на приготвяне.	2-3мин.
сладки патати	2 средни 4 средни	5 - 10 7 - 13	Прободете картофите няколко пъти с вилица. Поставете две хартиени кърпи. Обърнете картофите по време на приготвяне.	2-3мин.
бели картофи	2 картофа 4 картофа	6 - 8 10 - 15	Прободете картофите няколко пъти с вилица. Поставете две хартиени кърпи. Обърнете картофите по време на приготвяне.	2-3мин.
спанак	450 гр.	5 - 8	Прибавете половин чаша вода 2л. покрита стъклена чиния	2-3мин.
коргети, нарязани	450 гр.	5 - 8	Прибавете половин чаша вода към 1.5л. покрита стъклена чиния. Разбъркайте в процеса на приготвяне.	2-3мин.
коргети, цели	450 гр.	7 - 10	Прободете няколко пъти с вилица. Поставете две хартиени кърпи. Обърнете коргетите по време на приготвяне.	2-3мин.

Подани съвети при размразяването

Съвети и техники при размразяването на месни продукти.

Внимание: Не използвайте алуминиево фолио по време на приготвяне.

- Можете да размразявате меса в оригиналните им опаковки, но само в случай, че сте отстранили металните части, връзки и фолио.
- Поставете месото в плитка чиния за печене, за да запазите отделения сос.
- Размразявайте месото само докато е необходимо. Отделете продукти като парчета, наденица и бекон. Извадете вече размразените части и продължете с размразяването на останалата част от парчетата.
- Цели парчета меса могат да бъдат оставени "да престоят", когато с умерен натиск успеете да прободете средата на парчето. тя все още ще бъде леко замразена. Оставете да престоят докато се размрази напълно.
- Размразявайте месото като използвате упътването за размразяване.

ТАБЛИЦА ЗА РАЗМРАЗЯВАНЕ НА МЕСНИ И ПИЛЕШКИ ПРОДУКТИ

Месо	Тегло	Време за размразяване	Време за престой
Говеждо			
Кренвирш	450г.	5-6	10
Кайма	450г.	8-10	10
Бъбрек	1кг.	8-12	10
Дроб	450г.	6-7	10
осолено говеждо	1.5кг.	18-20	15
месо за печене	1.5-2кг	22-26	15
ребра	1.5-2кг	15-20	15
бут	1.5-2кг	20-25	15
филе	2-2.3кг.	28-33	20
стек на кубчета	450г	7-8	10
стек - парче	700г.	9-10	10
стек - кръгъл	1кг.	10-14	10
стек - филе	1кг.	10-12	10
Телешко			
накълцано	450г.	9-10	10
кайма	450г.	4-5	10
стек	450г.	6-8	10
Свинско			
парче с дебелина 1.2см.	700г.	10-15	10
кубчета	700г.	8-10	10
кайма	450г.	5-6	10
филе, рибица	2-2.3кг.	28-34	20
месо от предните			
ребра	1.5кг.	12-17	15
плешка	1.2кг.	12-15	10
филе	1кг.	10-12	10
Агнешко			
бут	2-2.3кг.	28-33	15
плешка			
Пилешко			
цяло	1.2-1.5кг.	26-30	
части	1.2-1.5кг.	14-17	15
гърди	1-1.5кг.	10-14	20
кълка	450г.	9-10	10
бутчета	450г.	9-10	10
крилца	700г.	8-12	10
Пуйка			
части	1-1.5кг.	14-16	15
гърди	2-2.5кг.	18-22	20
Патешко			
цяло	2-2.5кг.	30-40	25

Таблица за приготвяне на продуктите на грил

Упътване за грилиране на месните продукти на грил

- Отстранете излишната мазнина от месото като внимавате да не засегнете крехките части. По този начин ще предотвратите свиването на мазните части.
- Подредете продуктите върху решетката. Намажете с разтопено масло или олио.
- По време на приготвяне обърнете месото.

Продукт	Тегло	Приблизително време за приготвяне в мин.	Съвети
Бифбургер	50г. x 2 100г. x 2	13-16 19-23	Намажете с олио или разтопено масло. Продуктите трябва да се поставят върху поставката за грил. По-дебелите парчета, поставете на поставка, която събира капките. Обърнете продуктите по време на приготвяне
Бифтек /2.5см дебел/ малък	230г. x 2	18-20	
среден	230г. x 2	18-20	
голям парчета - свинско	230г. x 2	26-28	
/2.5см дебели/ парчета - агнешко	230г. x 2	27-32	
/2.5см дебели/ парчета - агнешко	230г. x 2	25-32	
наденица	230г.	13-16	обръщайте периодично

Инструкции за приготвяне на грил на риба и морски продукти

Поставете рибата и морските продукти на поставката. Рибата трябва да бъде прерязана по диагонал и от двете страни преди грилиране. Намажете рибата и морските продукти с разтопено масло, маргарин или олио преди и по време на процеса на приготвяне. Така ще избегнете изсушаването. Грилирането трябва да става за времето обозначено в таблицата. Цяла риба и стек от риба, трябва внимателно да се обръщат по време на грилиране. Ако е необходимо, обърнете и по-дебелите филета.

Продукт	Тегло	Приблизително време за приготвяне в мин.	Съвети
филе от риба 1см. - дебелина 1.5см - дебелина	230г. 230г.	17-21 20-24	намажете с разтопено масло и обърнете по средата на приготвянето.
стек от риба 2.5см-дебелина	230г.	24-28	
цяла риба	225-350г. сяка 450г.	16-20 24-28	изисква се допълнително време за дебелите и мазни парчета
раковина скарриди	450г. 450г.	16-20 16-20	Полейте добре със сос по време на приготвяне.

В: Какво не е наред, ако в печката няма осветление?

О: Съществуват няколко причини, поради които може да няма осветление в печката:

- изгоряла е лампичката
- вратата на печката не е затворена

В: Защо от вентилационните отвори излиза пара и/или от долната част на вратата се появяват капки вода?

О: Обикновено по време на процеса на приготвяне се образува пара. Микровълновата печка е направена така, че парата да излиза от вентилационните отвори. По някога е възможно тя да кондензира по вратата и тогава от долната част на вратата е възможно да капят капки вода. Това е нормален процес, който не бива да ви тревожи.

В: Преминава ли микровълновата енергия през стъклото на вратата?

О: Не, Отворите и процепите са проектирани така, че да позволяват преминаването на светлината. Те не пропускат микровълновата енергия.

В: Ще се повреди ли печката, ако е включена да работи празна?

О: Да, НИКОГА не включвайте печката празна.

В: Защо понякога яйцата се пръснат?

О: Когато яйцата се пекат, готвят или приготвят на очи, жълтъкът може да се пукне поради натрупаната пара вътре в мембраната му. За да предотвратите това, продупчете жълтъка преди приготвяне. Никога не пригответе яйцата с черупките без да ги продупчите.

В: Защо се препоръчва престояване на храната след приготвяне в микровълнова печка?

О: Времето за престояване е много важно.

При готвене с микровълнова печка топлината е в храната, а не в печката. Много видове храни акумулират достатъчно вътрешна енергия, която позволява да се продължи процеса на приготвяне, даже когато те са извадени от печката. Времето на престояване ще позволи на парчетата месо, големите зеленчуци и кейковете да се приготвят напълно от вътре без да прегаря повърхността им.

В: Защо моята печка невинаги готви толкова бързо, колкото е описано в упътването.

О: Проверете още веднъж упътването за приготвяне, за да се уверите че правилно изпълнявате инструкциите и да видите какво би могло да предизвика отклонение от времето за приготвяне. Времето и градусите за приготвяне са само препоръчителни. Избрани са така, че да ви предпазят от прегаряне - най-често срещаният проблем, когато свиквате да използвате микровълнова печка. Различия в размера, формата, теглото на продуктите може да изискват удължаване на времето за приготвяне. Използвайте вашите преценки заедно с препоръките на упътването, за да проверите състоянието на храната, както бихте направили и при обикновена готварска печка.

В: Защо се появяват искри и се чува пукане в печката?

О: Възможни са няколко причини, поради които се появява искрене във вътрешността на печката:

- Използвате съдове с метални части (злато или сребро).
- Забравили сте вилица или някакъв друг прибор в печката.
- Използвате голямо количество метално фолио.
- Използвате метални връзки.

ТЕХНИЧЕСКИ УРАКТЕРИСТИКИ

	MS-192A
Захранване	230 V AC / 50 Hz
Изходна мощност (стандарт IEC60705)	800 W
Микровълнова честота	2 450 MHz
Външни размери (шир.х вис.х дълж.х мм.)	483 x 285 x 355
Потребявана мощност	1 200 W
	MS-2507D
Захранване	230 V AC / 50 Hz
Изходна мощност (стандарт IEC60705)	900 W
Микровълнова честота	2 450 MHz
Външни размери (шир.х вис.х дълж.х мм.)	510 x 333 x 360
Потребявана мощност	1 350 W
	MB-392AA
Захранване	230 V AC / 50 Hz
Изходна мощност (стандарт IEC60705)	800 W
Микровълнова честота	2 450 MHz
Външни размери (шир.х вис.х дълж.х мм.)	483 x 285 x 355
Потребявана мощност	
Микровълнова фурна	1 200 W
Грил	1 100 W
	MB-392A
Захранване	230 V AC / 50 Hz
Изходна мощност (стандарт IEC60705)	800 W
Микровълнова честота	2 450 MHz
Външни размери (шир.х вис.х дълж.х мм.)	483 x 285 x 355
Потребявана мощност	
Микровълнова фурна	1 200 W
Грил	1 100 W
Комбиниран режим	2 250 W
	MG-5507D
Захранване	230 V AC / 50 Hz
Изходна мощност (стандарт IEC60705)	850 W
Микровълнова честота	2 450 MHz
Външни размери (шир.х вис.х дълж.х мм.)	510 x 333 x 360
Потребявана мощност	
Микровълнова фурна	1 300 W
Грил	1 250 W
Комбиниран режим	2 500 W

- Размерите са приблизителни
- Тъй като ние се стремим постоянно да усъвършенстваме нашите продукти, възможно е определени характеристики да бъдат променени без предварителна информация.

