



MIKROHULLÁMÚ / GRILLEZŐ KOMBINÁLT SÜTŐ МИКРОВЪЛНОВА КОМБИНИРАНА ПЕЧКА С ГРИЛ KOMBINIRANA MIKROVALNA PEĆNICA S REŠETKOM ZA PRŽENJE NA ROŠTILJU MIKROVALASNA/GRIL/KOMBINATORNA PEĆNICA

FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV
РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
PRIRUČNIK ZA KORIŠTENJE
UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE

MD-6654F

Mielőtt használatba venné a készüléket, a szakszerű használat érdekében, kérjük szíveskedjen elolvasni a kezelési útmutatót.

Преди работа прочетете внимателно Ръководството на потребителя.

Prije početka korištenja molimo pažljivo pročitajte ove upute za korištenje.

Molimo vas da pažljivo pročitate uputstvo za korišćenje pre upotrebe pećnice.

P/No: 3828W5A4550

Предпазни мерки

Предпазни мерки за предотвратяване евентуално излагане на действието на микровълновите лъчи.

Фурната спира да работи при отворена врата благодарение на обезопасяващото блокиращо устройство, вградено в механизма на вратата. Блокиращото устройство автоматично прекратява кулинарния процес, ако вратата се отвори, защото излагането на действието на микровълновата енергия, използвана при микровълновите фурни, е опасно и вредно. **Не се опитвайте да разглобявате или поправяте блокиращото устройство!**

BG Не поставяйте нищо между челната повърхност на фурната и вратата и не допускайте остатъци от храна или почистващи вещества да се натрупат върху уплътняващите повърхности.

Не използвайте фурната, ако е повредена. От изключителна важност е вратата да се затваря добре, за което е необходимо да не бъдат повредени: 1) вратата (изкривена), 2) пантите и фиксаторите (счупени или разхлабени), 3) уплътненията на вратата и другите уплътняващи повърхности.

Фурната не трябва да се поправя от никой друг, освен от квалифициран сервизен персонал.

ВНИМАНИЕ

Моля, задавайте правилно времето за приготвяне на различните видове храни, тъй като надвишаването на необходимото време може да причини запалване на ХРАНАТА и последващо повреждане на фурната.

Когато загревате течности, напр. супи, сосове или напитки във фурната, достигането на температури над точката на кипене може да настъпи, без да се появят мехурчета и бълбукане. В резултат на това течността може внезапно да изкипи. За предотвратяване на подобна възможност, следвайте долуописаните правила:

1. Избягвайте употребата на тесни съдове с отвесни стени.
2. Не прегрявайте.
3. Разбъркайте течността, преди да я поставите във фурната и още веднъж по средата на необходимото за загреване време.
4. След загреване оставете съда за кратко време във фурната, внимателно разбъркайте или разклатете още веднъж и проверете температурата преди консумация, за да избегнете изгаряния (отнася се специално за съдържанието на шишета за хранене на бебета и бурканчета с детски храни). Внимавайте при боравене със съдовете.

ВНИМАНИЕ

Винаги оставяйте храната да престои известно време след приготвянето ѝ и проверявайте температурата преди консумация. Особено на шишета за хранене на бебета и бурканчета с детски храни.

Как работи микровълновата

Микровълните са форма на енергия, подобна на радио- и телевизионните вълни и обикновената дневна светлина. Обикновено микровълните се разпръсват и изчезват без ефект, докато минават през атмосферата. Микровълновите фурни обаче имат магнетрон, който е предназначен да оползотвори енергията от микровълните. Електричеството, което постъпва в магнетронната тръба, се използва за създаване на микровълнова енергия.

Тези микровълни постъпват в зоната за кулинарна обработка през отвори вътре във фурната. На дъното на фурната е разположена въртяща се поставка. Микровълните не могат да преминат през металните стени на фурната, но те проникват през стъкло, порцелан и хартия – материалите, от които са изработени съдовете за безопасно готвене в микровълнови фурни.

Съдовете за готвене не се нагряват директно от микровълните, а от нагорещената храна в тях.

ИЗКЛЮЧИТЕЛНО БЕЗОПАСЕН ДОМАКИНСКИ ЕЛЕКТРОУРЕД

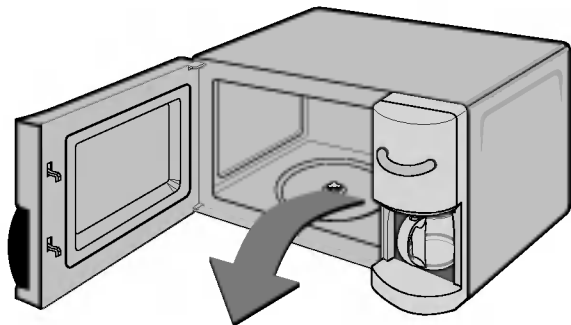
Микровълновата фурна е един от най-безопасните домакински електроуреди. Когато вратата е отворена, фурната автоматично спира да произвежда микровълни. Микровълновата енергия се превръща изцяло в топлинна, щом влезе в контакт с храната и никаква остатъчна вредна енергия не се съдържа в храната, която консумирате.

Предпазни мерки _____	34
Съдържание _____	35
Разпокаване и инсталиране _____	36 ~ 37
Настройка на часовника _____	38
Защита на деца _____	39
Готвене в микровълновата печка _____	40
Степени на мощност _____	41
Готвене на два етапа _____	42
Бърз старт _____	43
Готвене с грил _____	44
Комбинирано готвене _____	45
Автоматично готвене _____	46 ~ 47
Размразяване _____	48
Указания за размразяване според теглото на храната _____	49
Бързо размразяване _____	50
Повече или по-малко време за приготвяне _____	51
Кафе машина _____	52 ~ 54
Топлене и претопляне указания _____	55
Пресни зеленчуци указания _____	56
Печене на грил указания _____	57
Важни инструкции за безопасна ранота _____	
Прочетете внимателно и запазете за справка _____	58 ~ 59
Съдове, безопасни за употреба в микровълнова фурна _____	60
Характеристика на хранителните продукти и техники _____	
За кулинарна обработка в микровълнова фурна _____	61 ~ 62
Въпроси и отговори _____	63
Електрически монтаж / Технически характеристики _____	64

Разопаковане и инсталиране

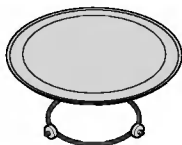
Чрез проследяване на основните стъпки, представени на тази и следващата страници, Вие ще бъдете в състояние да се уверите, че Вашата фурна е в изправност. Моля, обърнете специално внимание на упътването за местата, подходящи за инсталиране на фурната. При разопаковането е необходимо внимателно да се отстранят всички аксесоари и опаковки. Проверете дали фурната не е била повредена при доставката.

- 1** Разопакувайте фурната и я поставете на гладка хоризонтална повърхност.



Поставка

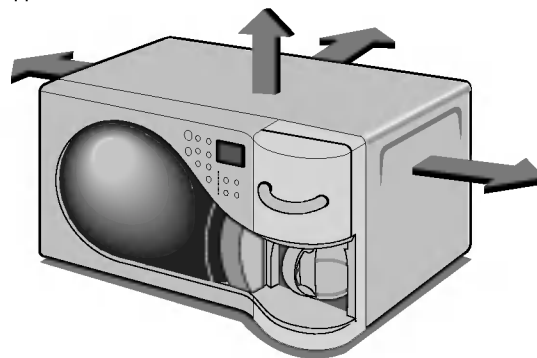
Съклен поднос



Въртящ пръстен

- 2** Поставете фурната на хоризонталната повърхност, която сте избрали, при условие, че височината на свободното пространство е най-малко 85 см. Уверете се, че остават поне 30 см отгоре и 10 см зад уреда, за да е възможна добра вентилация. Предната част на фурната трябва да се намира на не по-малко от 8 см от ръба на повърхността, за да се предотврати възможността от падане на уреда.

На горната част или от страни на фурната е поставен въздушен отвод. Запушването му би могло да причини повреда.

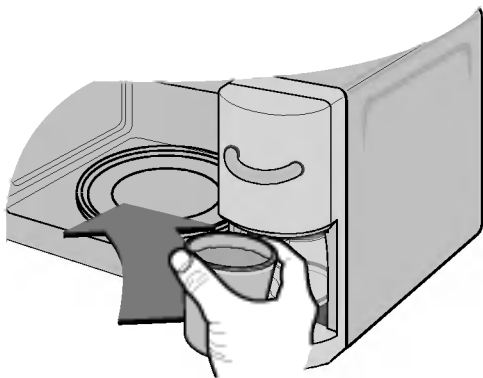


ТАЗИ ФУРНА НЕ БИВА ДА БЪДЕ УПОТРЕБЯВАНА С ТЪРГОВСКА ЦЕЛ.

3 Свържете Вашата фурна с обикновен домакински контакт. Други уреди не бива да бъдат едновременно включени към същия контакт. Ако фурната не заработи нормално, изключете я от електрическия контакт и след това отново я включете.

4 Дръпнете **ДРЪЖКАТА НА ВРАТАТА**, за да отворите фурната. Поставете **ВЪРТЯЩИЯ ПРЪСТЕН** вътре и сложете **СТЪКЛЕНИЯ ПОНОС** върху него.

5 Напълнете **съд, подходящ за микровълнови уреди**, с 300 мл вода. Поставете я на **СТЪКЛЕНИЯ ПОНОС** и затворете вратата. Ако не сте сигурни какъв съд да използвате, обърнете на 60 страница.



6 Натиснете бутона **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ** и след това натиснете един път бутона **СТАРТ**, за да зададете 30 мин време за приготвяне.



7 На екрана ще бъдат отброени 30 секунди с обратно броене. Когато бъде достигната 0 ще чуете **предупредителен звук**. Отворете фурната и проверете температурата на водата. Ако фурната е в изправност, водата ще бъде топла. **Съдът може да бъде нагорещен, затова бъдете внимателни при изваждането му.**



ВАШАТА ФУРНА ВЕЧЕ Е ИНСТАЛИРАНА

8 Преди консумация, съдържанието на бутилките за хранене на бебета и на бурканите с детски храни трябва да бъде разбъркано или разклатено, а температурата му – проверена, за да се предотврати евентуално опарване.

Настройка на часовника



BG

Когато включвате печката за първи път или когато захранването се възстановява след прекъсване, на дисплея се показва "0"; трябва да пренастроите часовника.

Ако на часовника или на дисплея се показват необичайни символи, изключете печката от контакта, включете я отново и пренастройте часовника.

Можете да настроите часовника и в 24-часов формат.

В следващия пример ще ви покаже как да настроите 14:35 ч. при 24-часов формат.

Уверете се, че печката е напълно разопакована.

Уверете се, че сте включили печката правилно по описания по-горе в ръководството начин.

Натиснете **STOP/CANCEL**.



Натиснете и задръжте **10 MIN** (☹), докато на дисплея се покаже **24H** и прозвучи СИГНАЛ.

(Ако след като настроите часовника, искате да настроите друга опция, изключете и отново включете печката в контакта.)



Натиснете **10 MIN** петнайсет пъти.

Натиснете **1 MIN** три пъти.

Натиснете **10 SEC** пет пъти.

Ако натиснете и задръжите бутона (10 MIN, 1 MIN, 10 SEC), времето бързо се увеличава.



Натиснете **START**, за да настроите часа.

Часовникът започва да отмерва времето.



Защита на деца



Печката има защитна функция, която я предпазва от случайно включване.
Когато тази функция е включена, не можете да правите нищо с печката.
Вашето дете обаче ще може да отваря вратата на печката!

Натиснете **STOP/CANCEL**.

Натиснете и задръжте **STOP/CANCEL**, докато на дисплея се покаже "L" и прозвучи СИГНАЛ.
Функцията за защита на деца **CHILD LOCK** е настроена.

Часовникът изчезва от дисплея, когато бъде настроен.

На екрана продължава да се показва "L", за да ви напомня, че функцията **CHILD LOCK** е включена.

За да изключите функцията **CHILD LOCK**, натиснете и задръжте **STOP/CANCEL**, докато "L" изчезне от дисплея.
При изключването се чува СИГНАЛ.



BG

Готвене в микровълновата печка

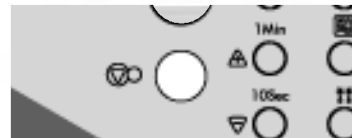
В следващия пример ще ви покажа как се приготвят ястия за 5 минути и 30 секунди при мощност от 720W.

При готвене в микровълновата печка можете да увеличавате времето за приготвяне до 30 минути на интервали от 30 секунди, като натискате многократно **START**.



Уверете се, че сте включили печката правилно по описания по-горе в ръководството начин.

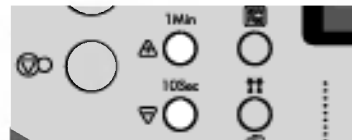
Натиснете **STOP/CANCEL**.



Натиснете **два пъти MICRO**, за да изберете мощност от 720W. На дисплея се показва "720".





Натиснете **1 MIN** пет пъти.
Натиснете **10 SEC** три пъти.



Натиснете **START**.

Когато готвенето приключи, в продължение на 5 минути се включва 1-минутен СИГНАЛ за край, докато не се отвори вратата на печката.

Докаато готвите, можете да използвате / , за да увеличите/намалите времето за приготвяне.



МОЩНОСТ	Натиснете MICRO	Отдавана мощност	Отдавана мощност
ВИСОКА	1 път	100%	900W
СРЕДНОВИСОКА	2 пъти	80%	720W
СРЕДНА	3 пъти	60%	540W
РАЗМРАЗЯВАНЕ/СРЕДНОНИСКА	4 пъти	40%	360W
НИСКА	5 пъти	20%	180W

Микровълновата печка има 5 степени на мощност, за да ви осигури максимална гъвкавост и контрол над готвенето. Таблицата по-долу показва примери за ястия и препоръчителната за приготвянето им степен на мощност за тази микровълнова печка.

Степени НА МОЩНОСТ

СТЕПЕН НА МОЩНОСТ	УПОТРЕБА	СТЕПЕН НА МОЩНОСТ (%)	ОТДАВАНА МОЩНОСТ
ВИСОКА	<ul style="list-style-type: none"> • Кипване на вода • Запичане на кайма • Приготвяне на пилешко, риба, зеленчуци • Приготвяне на крехки парчета месо 	100%	900W
СРЕДНОВИСОКА	<ul style="list-style-type: none"> • Претопляне • Печене на месо и пилета • Приготвяне на гъби и раковидни • Приготвяне на ястия със сирене и яйца 	80%	720W
СРЕДНА	<ul style="list-style-type: none"> • Приготвяне на кейкове и кифли • Приготвяне на яйца • Приготвяне на крем • Приготвяне на ориз, супа 	60%	540W
РАЗМРАЗЯВАНЕ/ СРЕДНОНИСКА	<ul style="list-style-type: none"> • Затопляне • Разтопяване на шоколад и масло • Приготвяне на по-солидни парчета месо 	40%	360W
НИСКА	<ul style="list-style-type: none"> • Размекване на масло и сирене • Размекване на сладолед • Втасване на тесто 	20%	180W



BG

Готвене на два етапа

В следващия пример ще ви покажа как да пригответе храна на два етапа. При първия етап ястието е готово за 11 минути на ВИСОКА мощност, а при втория – за 35 минути на 360W.



Натиснете **STOP/CANCEL**.



BG

По време на готвенето на два етапа вратата на печката може да се отвори и ястието да се провери. Затворете вратата и натиснете **СТАРТ** – готвенето ще продължи.

В края на първия етап прозвучава СИГНАЛ и започва вторият етап.

Ако искате да прекратите програмата, натиснете два пъти **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

Задайте мощност и време за приготвяне за **първия етап**.

(При избрана ВИСОКА мощност можете да пропуснете това действие.)

За да изберете ВИСОКА мощност, натиснете веднъж **MICRO**.

Натиснете веднъж **10 MIN**.

Натиснете веднъж **1 MIN**.



Задайте мощност и време за приготвяне за **втория етап**.

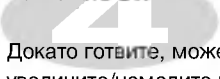
За да изберете мощност 360W, натиснете четири пъти **MICRO**.



Натиснете три пъти **10 MIN**.

Натиснете пет пъти **1 MIN**.



Натиснете **СТАРТ**.



Докато готвите, можете да използвате / , за да увеличите/намалите времето за приготвяне.



Бърз старт

В следващия пример ще ви покажа как да настроите 2 минути за приготвяне на висока мощност.



Функцията **Бърз старт** ви позволява да зададете интервали от 30 секунди при готвене на **ВИСОКА** мощност с натискане на **QUICK START**.

Натиснете **STOP/CANCEL**.




Натиснете **QUICK START** четири пъти, за да изберете 2 минути при **ВИСОКА** мощност. Печката започва да работи още преди четвъртото натискане.



BG

При използване на функцията **Бърз старт** можете да увеличите времето за приготвяне с до 9 минути и 59 секунди, като натискате многократно **QUICK START**.

Докато готвите, можете да използвате /▽, за да увеличите/намалите времето за приготвяне.

Готвене с грил

В следващия пример ще ви покаже как да използвате грила, за да пригответе ястие за 12 минути и 30 секунди.



BG

Този модел има закрит нагревател.

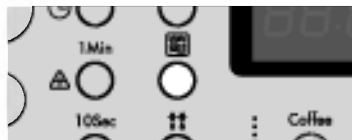
Тази функция ви позволява бързо да запичате ястия.



Натиснете **STOP/CANCEL**.



Натиснете **GRILL/COMBI** веднъж, за да изберете режим грил.

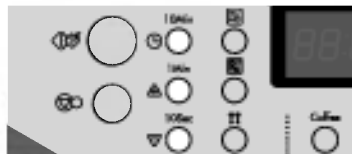


Задайте времето за приготвяне.

Натиснете **10 MIN** веднъж.



Натиснете **1 MIN** два пъти.

Натиснете **10 SEC** три пъти.



Натиснете **START**.



Докато готвите, можете да използвате / , за да увеличите/намалите времето за приготвяне.



Комбинирано

ГОТВЕНЕ

В следващия пример ще ви покаже как да програмирате печката в комбиниран режим Co-3 за време на приготвяне от 25 минути.



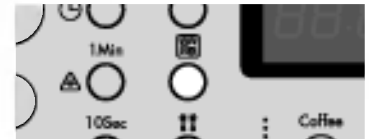
Фурната има функция за комбинирано готвене, което ви позволява да готвите едновременно или последователно с **нагревател и микровълни**. Най-общо казано, това означава, че готвенето ви отнема по-малко време.

Нагревателят пече ястието отвън, докато **микровълните** го изпичат отвътре.

Натиснете **STOP/CANCEL**.



Натиснете **GRILL/COMBI** четири пъти, за да изберете режима Co-3.

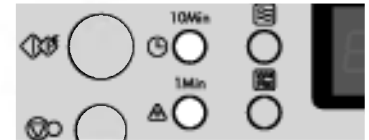


BG


Задайте времето за приготвяне.

Натиснете **10 MIN** два пъти.

Натиснете **1 MIN** пет пъти.



Натиснете **START**.

Докаато готвите, можете да използвате  , за да увеличите/намалите времето за приготвяне.

Бъдете внимателни при изваждането на ястията, защото съдът е горещ!



Автоматично

ГОТВЕНЕ

В следващия пример ще ви покажа как да пригответе 0,5 кг необелени картофи.



BG

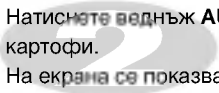
Функцията **Автоматично готвене** ви позволява да пригответе лесно повечето от вашите любими ястия, като изберете типа ястие и въведете неговото тегло с натискане на бутона .

Натиснете **STOP/CANCEL**.



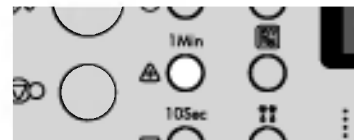
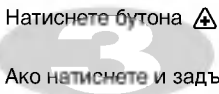
Натиснете веднъж **AUTO COOK** (), за да изберете необелени картофи.

На екрана се показва "Ac-1".



Натиснете бутона пет пъти, за да въведете 0,5 кг.

Ако натиснете и задържите бутоните теглото бързо се увеличава или намалява.



Натиснете **START**.

Докато готвите, можете да използвате , за да увеличите/намалите времето за приготвяне.



ТИП ЯСТИЕ	ТЕМПЕРАТУРА НА ЯСТИЕТО	СЪД	ТЕГЛО	ИНСТРУКЦИИ
1. НЕОБЕЛЕНИ КАРТОФИ (Ac-1)	Стайна температура	Стъклен поднос	0,1 кг – 1,0 кг	Измийте, подсушете и прободете картофите няколко пъти с вилица. Поставете ги на стъклената подставка върху три пласта хартиени салфетки. След като са готови, покрийте ги с фолио за 5 минути.
2. ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ (Ac-2)	Стайна температура	Съд за микровълнова печка	0,2 кг – 0,8 кг	Поставете зеленчуците в съд, подходящ за използване в микровълнова печка. Добавете вода. Покрийте съда. След като са готови, разклатете съда и изчакайте 2 минути. Добавете вода в зависимост от количеството. ** 0,2 кг – 0,4 кг: 2 супени лъжици ** 0,5 кг – 0,8 кг: 4 супени лъжици
3. ЗАМРАЗЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ (Ac-3)	Замразени	Съд за микровълнова печка	0,2 кг – 0,8 кг	Поставете зеленчуците в съд, подходящ за използване в микровълнова печка. Добавете вода. Покрийте съда. След като са готови, разклатете съда и изчакайте 2 минути. Добавете вода в зависимост от количеството. ** 0,2 кг – 0,4 кг: 2 супени лъжици ** 0,5 кг – 0,8 кг: 4 супени лъжици
4. СТУДЕНА ПИЦА (Ac-4)	От хладилника	Поставка	0,2 кг – 0,4 кг	Тази функция се използва за претопяване на студена пица. Поставете студената пица на скарата над стъклената подставка. След като е готова, извадете я незабавно. Изчакайте 2-3 минути.
5. ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ (Ac-5)	Замразени	Поставка	0,2 кг – 0,4 кг	Разпределете замразените картофи в огнеупорната плоча на скарата над стъклената подставка. За най-добър резултат слагайте само по един пласт наведнъж. След като са готови, извадете ги от печката и изчакайте 1-2 минути.
6. ПИЛЕШКИ ХАПКИ (Ac-6)	От хладилника	Поставка	0,2 кг – 0,8 кг	Измийте и подсушете. Натрийте бутчетата с разтопен маргарин или масло. Поставете на скарата над стъклената подставка. Поставете отдолу подходящ по размер съд, за да може капките да се стичат в него. При СИГНАЛА обърнете ястието. След това натиснете START , за да продължите с готвенето. След като е готово, покрийте с фолио за 2-5 минути.

Размразяване

Температурата и плътността на храната варира, така че препоръчвам тя да се проверява преди готвене. Обърнете специално внимание на големите парчета месо и пилешко, някои храни не трябва да се размразяват напълно преди готвене. Рибата например става готова толкова бързо, че понякога е по-добре да започнете да я готвите, докато още не е съвсем размразена. Програмата Хляб е подходяща за размразяване на питки и малки парчета хляб например. Размразяването изисква да изчакате, за да се размрази вътрешността. В следващия пример ще ви покажа как да размразите 1,4 кг замразено пилешко.



BG

Печката има четири настройки за размразяване на микровълнови вълни: **Месо**(meat), **Пилешко**(poultry), **Риба**(fish) и **Хляб**(bread) Всеки тип размразяване съответства на различни настройки на мощността. Можете да изберете различни настройки с последователно натискане на **DEFROST**.

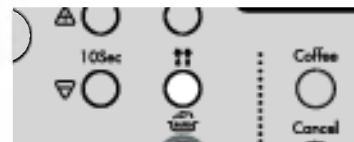
Натиснете **STOP/CANCEL**.

Измерете теглото на храната, която ще размразявате. Уверете се, че сте отстранили напълно опаковката; поставете храната в печката и затворете вратата.



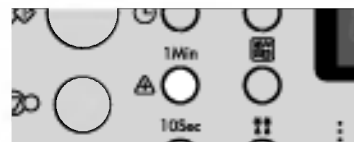
Натиснете два пъти **DEFROST**, за да изберете програмата за размразяване **POULTRY**(Пилешко).

На дисплея се показва "dEF2".



Въведете теглото на замразената храна, която ще размразявате.

За да въведете 1,4 кг, натиснете бутона  четиринайсет пъти.



Натиснете **START**.



По време на размразяването ще чуете СИГНАЛ, при който трябва да отворите вратата на печката, да обърнете храната и да я разделите, така че да осигурите равномерно размразяване. Отстранете частите, които вече са се размразили, или ги покрийте, така че да забавите размразяването. След проверката затворете вратата на печката и натиснете **START**, за да продължите с размразяването. **Печката няма да прекъсне размразяването (дори след прозвучаването на СИГНАЛА) освен ако не отворите вратата.**

Указания за размразяване според теглото на храната

- * Храната, която размразявате, трябва да се постави непокрита в подходящ за използване в микровълнова печка съд на въртящата се стъклена подставка.
- * При необходимост покрийте части от месото или пилешкото с гладки късчета алуминиево фолио. Това ще предотврати затоплянето на тънките части по време на размразяването. Уверете се, че фолиото не се допира до стените на печката.
- * Колкото се може по-рано разделете кайма, пържоли, наденички и бекон.
- * При СИГНАЛА извадете храната от микровълновата печка, обърнете я и я върнете обратно в печката. Натиснете СТАРТ, за да продължите. Когато програмата завърши, извадете храната от микровълновата печка, покрийте я с фолио и изчакайте, докато се размрази напълно. За пълно размразяване на големи парчета месо и цели пилета трябва да изчакате поне 1 час, преди да започнете приготвянето им.

ТИП	ТЕГЛО	СЪД	ХРАНА
Месо (dEF1) Пилешко (dEF2) Риба (dEF3)	0,1 кг – 4,0 кг	Съд за микровълнова печка (плосък съд)	Месо Кайма, филе, кубчета за задушено, говежди пържоли, говеждо печено, печен бут, сандвич с месо, агнешки пържоли, месно руло, наденички, котлети (2 см) Обърнете месото при СИГНАЛА. След размразяването изчакайте 5-15 минути. Пилешко Цели пилета, бутчета, гърди, пуешки гърди (под 2,0 кг) Обърнете пилешкото при СИГНАЛА. След размразяването изчакайте 20-30 минути. Риба Филе, пържоли, цели риби, морски дарове Обърнете рибата при СИГНАЛА. След размразяването изчакайте 10-20 минути.
Хляб (dEF4)	0,1 кг – 5,0 кг	Хартиена салфетка или плосък съд	Нарязан хляб, кифли, франзели и др.

Бързо размразяване

Тази функция се използва единствено за бързо размразяване на 0,5 кг кайма.
Размразяването изисква да изчакате, за да се размрази вътрешността. В този пример ще ви покажа как да размразите 0,5 кг замразена кайма.



Натиснете **STOP/CANCEL**.

Измерете колко тежи храната, която ще размразявате. Уверете се, че сте отстранили напълно опаковката; поставете храната в печката и затворете вратата.



Натиснете пет пъти **DEFROST**. На дисплея се показва "dEF5".

Натиснете **START**.



По време на размразяването ще чуете СИГНАЛ, при който трябва да отворите вратата на печката, да обърнете храната и да я разделите, така че да осигурите равномерно размразяване. Отстранете частите, които вече са се размразили, или ги покрийте, така че да забавите размразяването. След проверката затворете вратата на печката и натиснете **СТАРТ**, за да продължите с размразяването.

Печката няма да прекъсне размразяването (дори след прозвучаването на СИГНАЛА) освен ако не отворите вратата.

РЪКОВОДСТВО ЗА БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Използвайте тази функция за бързо размразяване на кайма.

Разопакувайте напълно каймата. Поставете я в съд, подходящ за използване в микровълнова печка. При СИГНАЛА извадете каймата от микровълновата печка, обърнете я и я върнете обратно в печката. Натиснете **СТАРТ**, за да продължите. Когато програмата завърши, извадете каймата от микровълновата печка, покрийте я с фолио и изчакайте 5-15 минути или докато се размрази напълно.

Тип	Тегло	Съд	Инструкции
Кайма (dEF5)	0,5 кг	Съд за микровълнова печка (плосък съд)	Кайма Обърнете каймата при СИГНАЛА. След размразяването изчакайте 5-15 минути.

Повече или по-малко време за приготвяне

В следващия пример ще ви покажа как да увеличите или намалите времето за приготвяне при предварително зададените програми Breakfast.



Ако смятате, че използвайки програмата **Автоматично готвене** ястията изгарят или остават сурови, можете да увеличите или да намалите времето за приготвяне, като натиснете бутона ▲/▼.

Когато не използвате автоматичната функция, можете да увеличавате времето за приготвяне по всяко време с натискане на бутона ▲/▼. Не е необходимо да прекъсвате процеса на приготвяне.

Натиснете **STOP/CANCEL**.

Задайте желаната програма за **AUTO COOK**.
(Изберете **тегло** на храната.)

Натиснете **START**.

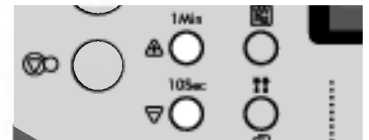
* Вижте **AUTO COOK** (стр. 46)

Натиснете ▲.

Времето за приготвяне ще се увеличава с **10 секунди** при всяко натискане на бутона.

Натиснете ▼.

Времето за приготвяне ще намалява с **10 секунди** при всяко натискане на бутона.



BG

Кафе машина

В следващия пример ще ви покаже как да подготвите кафе машината.



БЕЗОПАСНОСТ ПРИ РАБОТА С КАФЕ МАШИНАТА

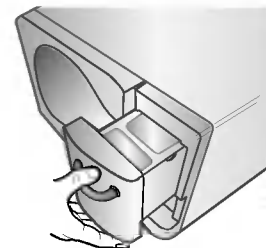
ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Когато използвате електрически уреди, трябва винаги да спазвате някои основни указания за безопасност, за да ограничите риска от пожар, токов удар и/или нараняване, като:

1. Да не се докосвате до горещи повърхности.
2. Да не се допуска кабели да висят от ръба на маса или плот или да се докосват до горещи повърхности.
3. Да не се поставят на или близо до гореща газова или електрическа горелка, или в нагорещена печка.
4. Да не се използват освен по предназначение.
5. Да не се поставя гореща кана върху мокри или студени повърхности.
6. Да не се издърпва резервоара за вода, докато се вари кафе или чай.

Подготовка на кафе машината

Издърпайте резервоара за вода. (Извадете резервоара за вода, повдигнете го леко.)



Кафе

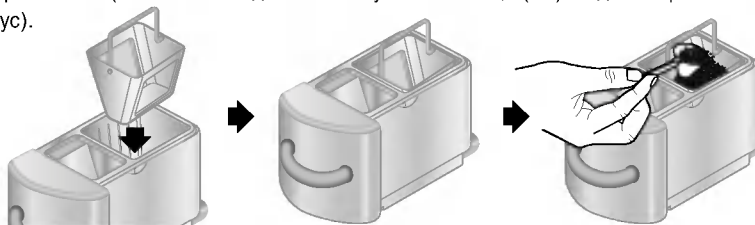
Поставете перманентен филтър в кошничката на филтъра. Поставете толкова кафе, колкото ще пригответе (обикновено една пълна супена лъжица (6 г) за две кафени чаши, пригответе на вкус).

Зелен чай

Поставете перманентен филтър в кошничката на филтъра. Поставете толкова листа зелен чай, колкото чай ще пригответе (обикновено една пълна супена лъжица (4 г) за две кафени чаши, пригответе на вкус).

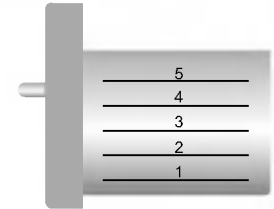
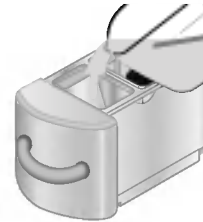
Черен чай

Поставете перманентен филтър в кошничката на филтъра. Поставете толкова листа черен чай, колкото чай ще пригответе (обикновено една пълна супена лъжица (3 г) за две кафени чаши, пригответе на вкус).

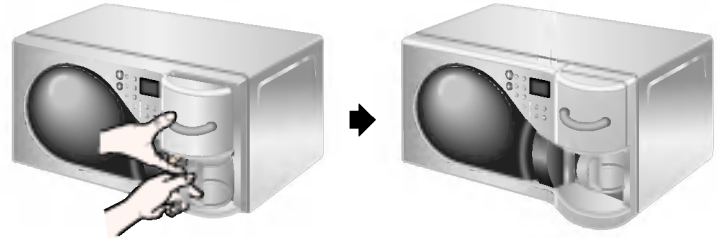




Напълнете резервоара за вода.
Напълнете вода през отвора на резервоара до достигане на желаното количество.
Не преминавайте линията MAX(5).



Поставете докрай пълния резервоар обратно в кафе машината.
Уверете се, че сте върнали каната обратно на мястото ѝ върху нагревателната плоча.



BG

АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ

1. За почистване напълнете изцяло резервоара за вода със смес от 1/3 бял оцет и 2/3 вода.
2. Натиснете COFFEE или TEA (Green Tea & Black Tea).
3. Повторете цикъла поне още два пъти с прясна студена вода, преди отново да използвате уреда за приготвяне на кафе.

Кафе машина

В следващия пример ще ви покаже как се приготвя кафе и чай.

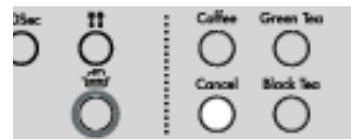
НЕ ПИПАЙТЕ НАГРЕВАТЕЛНАТА ПЛОЧА СЛЕД РАБОТА С УРЕДА - МОЖЕ ДА СЕ ИЗГОРИТЕ.



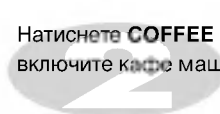
ВАЖНО

1. Винаги използвайте студена вода за приготвяне на кафе. Топлата вода или другите течности могат да повредят кафе машината.
2. Преди първото използване на кафе машината или след като дълго не сте я използвали, напълнете изцяло резервоара за вода със студена вода без частици кафе или чай. Включете кафе машината и оставете водата да премине през нея, след това напълнете с чиста вода.
3. Никога не издърпвайте резервоара за вода по време на приготвяне на чай или кафе. Изключително горещата вода или пара може да причини нараняване. Винаги изчаквайте 5 минути, след като кафето или чаят са готови, преди да издърпате резервоара за вода.
4. Не вадете кошничката на филтъра от резервоара за вода, докато е пълен с вода.
5. Когато изваждате резервоара за вода, го повдигнете малко.

Натиснете **CANCEL**.



Натиснете **COFFEE** или **TEA (Green Tea & Black Tea)**, за да включите кафе машината (само кафе машината).



След като кафето или чаят са готови, кафе машината автоматично включва функцията затопляне. (Плочата се поддържа топла в продължение на 30 минути след приготвянето.)

За успешното затопляне и претопляне в микровълновата печка е необходимо да спазвате следните указания. Премерете теллото на храната, за да можете да установите времето, необходимо за претоплянето ѝ. За да получите най-добри резултати, подредете храната под формата на кръг. Храна със стайна температура се затопля по-лесно от замразената. Консервираните продукти трябва да се извадят от консервата и да се поставят в съд, подходящ за използване в микровълнова печка. Храната ще се затопли по-равномерно, ако я покриете с капак, подходящ за микровълнова печка, или с целофан, малко отворен в единия край. Внимателно отстранете капака, за да избегнете изгаряния. Използвайте следната таблица за справка при претоплянето на храната.

Топлене и претопляне

Указания

Продукт	Време (ВИСОКА мощност)	Инструкции
Нарязано месо 3 парчета (дебелина 0,5 см)	1-2 мин.	Поставете парчетата върху съд, подходящ за микровълнова печка. Покрийте ги с целофан, леко отворен от едната страна. • Забележка: Софът или сосът запазват месото по-сочно.
Парчета пиле 1 гърди 1 крак и бут	2-3 мин. 3-3 1/2 мин.	Поставете парчетата пиле върху съд, подходящ за микровълнова печка. Покрийте ги с целофан, леко отворен от едната страна.
Рибно филе (170-230 гр.)	1-2 мин.	Поставете рибното филе върху съд, подходящ за микровълнова печка. Покрийте го с целофан, леко отворен от едната страна.
Лазаня (за 1 порция - 300 гр.)	4-6 мин.	Поставете лазанята върху съд, подходящ за микровълнова печка. Покрийте я с целофан, леко отворен от едната страна.
Говедже 1 купичка 2 купичка	11/2-3 мин. 4 1/2-7 мин.	ПРИГОТВЕТЕ в покрит огнеупорен съд, подходящ за микровълнова печка. Разбъркайте веднъж, след като изтече половината от времето за приготвяне.
Говедже с крем или сирене 1 купичка 2 купичка	11/2-3 мин. 4 1/2-6 мин.	ПРИГОТВЕТЕ в покрит огнеупорен съд, подходящ за микровълнова печка. Разбъркайте веднъж, след като изтече половината от времето за приготвяне.
Смляно говеждо с пикантен сос или печено телешко на скара 1 сандвич (1/2 купичка с глънка с месо без симитената питка)	11/2-3 мин	Претоплете глънката и симитената питка. ПРИГОТВЕТЕ в покрит огнеупорен съд, подходящ за микровълнова печка. Разбъркайте веднъж. Претоплете симитената питка, както е показано в таблицата по-долу.

Продукт	Време (ВИСОКА мощност)	Инструкции
Картофено пюре 350 гр.	4-4 1/2 мин. (средновисока мощност)	ПРИГОТВЕТЕ в покрит огнеупорен съд, подходящ за микровълнова печка. Разбъркайте веднъж, след като изтече половината от времето за приготвяне.
Печен зрял фасул с доматиен сос 1 купичка	11/2-3 мин.	ПРИГОТВЕТЕ в покрит огнеупорен съд, подходящ за микровълнова печка. Разбъркайте веднъж, след като изтече половината от времето за приготвяне.
Равиоли или макарони със сос 1 купичка 4 купички	21/2-4 мин. 71/2-11 мин.	ПРИГОТВЕТЕ в покрит огнеупорен съд, подходящ за микровълнова печка. Разбъркайте веднъж, след като изтече половината от времето за приготвяне.
Ориз 1 купичка 4 купички	1-11/2 мин. 31/2-5 мин.	ПРИГОТВЕТЕ в покрит огнеупорен съд, подходящ за микровълнова печка. Разбъркайте веднъж, след като изтече половината от времето за приготвяне.
Сандвич с кифла или симитена питка 1 кифла	15-30 сек.	Увийте в хартиена кърпа и поставете върху стъклената подставка.
Зеленчуци 1 купичка 4 купички	11/2-21/2 мин. 31/2-51/2 мин.	ПРИГОТВЕТЕ в покрит огнеупорен съд, подходящ за микровълнова печка. Разбъркайте веднъж, след като изтече половината от времето за приготвяне.
Супа 1 хранене (8 унции)	11/2-2 мин.	ПРИГОТВЕТЕ в покрит огнеупорен съд, подходящ за микровълнова печка. Разбъркайте веднъж, след като изтече половината от времето за приготвяне.

Пресни зеленчуци

Указания

Продукт	Време (ВИСОКА мощност)	Инструкции	Продукт	Време (ВИСОКА мощност)
Артишок (230 гр. Всеки)	2 средна големина 4 средна големина	41/2-7 10-12	Подредете. Добавете 2 ч. л. вода и 2 ч. л. сос. Покрийте.	2-3 мин.
Аспарегус, Пресен, Филизид	450 гр.	21/2-6	Добавете 1 чаша вода. Покрийте.	2-3 мин.
Зелен боб	450 гр.	7-11	Добавете 1/2 чаша вода в 1,5 л огнеупорен съд. Разбъркайте, след като изтече половината от времето за приготвяне.	2-3 мин.
Цвекло, Прясно	450 гр.	11-16	Добавете 1/2 чаша вода в 1,5 л покрит огнеупорен съд. Пренаредете, след като изтече половината от времето за приготвяне.	2-3 мин.
Броколи, Пресни, Филизид	450 гр.	5-8	Поставете ги в съд за печене. Добавете 1 чаша вода.	2-3 мин.
Зеле, Прясно, Нарязано	450 гр.	51/2-71/2	Добавете 1/2 чаша вода в 1,5 л покрит огнеупорен съд. Разбъркайте, след като изтече половината от времето за приготвяне.	2-3 мин.
Моркови, Пресни, Нарязани	200 гр.	2-3	Добавете 1/4 чаша вода в 1,5 л покрит огнеупорен съд. Разбъркайте, след като изтече половината от времето за приготвяне.	2-3 мин.
Карфиол, пресен, цял	450 гр.	5 ~ 7	Почистете, обрежете. Добавете 1/2 чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 мин.
Карфиол, пресен накъсан, Целина, прясна, нарязана	2 купички 4 купички	11 ~ 16	Нарежете. Добавете 1/2 чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 мин.

Продукт	Време (ВИСОКА мощност)	Инструкции	Продукт	Време (ВИСОКА мощност)
Жито, Прясно	2 кочана	4 ~ 8	Обелете. Добавете 2 с.л. вода в 1,5-литрова тава. Покрийте.	2-3 мин.
Гъби, Пресни, Нарязани	230 гр.	1 1/2 ~ 2 1/2	Поставете гъбите в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 мин.
Пашърнак, Пресен, Нарязан	450 гр.	4 ~ 7	Добавете 1/2 чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 мин.
Грах, Зелен, Пресен	4 купички	6 ~ 9	Добавете 1/2 чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 мин.
Сладки картофи, Ненарязани (170-230 гр всеки)	2 средни 4 средни	4 ~ 9 6 ~ 12	Набодете картофите с вилица на няколко места. Поставете ги върху 2 хартиени салфетки. Обърнете по средата на времето за приготвяне.	2-3 мин.
Бели картофи, Ненарязани (170-230 гр всеки)	2 средни 4 средни	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Набодете картофите с вилица на няколко места. Поставете ги върху 2 хартиени салфетки. Обърнете по средата на времето за приготвяне.	2-3 мин.
Спанак, Пресен, Листа	450 гр.	4 1/2 ~ 7 1/2	Добавете 1/2 чаша вода в 2-литрова стъклена тенджерка с капак.	2-3 мин.
Тиквички, пресни, нарязани	450 гр.	4 1/2 ~ 7 1/2	Добавете 1/2 чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 мин.
Тиквички, пресни, цели	450 гр.	6 ~ 9	Набодете. Поставете ги върху 2 хартиени салфетки. Обърнете тиквичките и ги разместете по средата на времето за приготвяне.	2-3 мин.

Печене на грил

Указания

Указания за печене на месо на грил

- Отстранете излишната тлъстина от месото.
- Отрежете тлъстината, като внимавате да не отрежете крехкото месо. (Това ще попречи на тлъстината да доведе до свиване). Подредете на скарата. Намажете с разтопено масло или олио.
- Обърнете, след като изтече половината от времето за печене.

Продукт	Тегло	Време (ВИСОКА мощност)	Инструкции
Телешки бургери	50 гр. x 2 100 гр. x 2	13-16 19-23	Полейте с олио или разтопено масло. После поставете
Телешки пържоли (2,5 см дебелина)			продуктите върху скарата. По-дебелите парчета могат да се поставят
Леко изпечени	230 гр. x 2	18-20	върху тава за събиране на мазнината. Обърнете,
Средно изпечени	230 гр. x 2	22-24	след като изтече
Добре изпечени	230 гр. x 2	26-28	половината от времето за печене.
Агнешки котлети (2,5 см дебелина)	230 гр. x 2	25-32	
Наденички (2,5 см дебелина)	230 гр.	13-16	Обръщайте често.

Указания за печене на грил на риба и морска храна

Поставете рибата и морската храна на скарата. Преди печене направете резки на рибата по диагонал. Намажете рибата и морската храна с разтопено масло, маргарин или олио преди и по време на готвенето. Така рибата няма да изсъхне. Печете според времето, препоръчано в таблицата. Ненарязаната риба и рибните пържоли трябва внимателно да се обърнат, след като изтече половината от времето за печене. По желание дебелите парчета филе също могат да се обръщат, след като изтече половината от времето за печене.

Продукт	Тегло	Време (ВИСОКА мощност)	Инструкции
Рибни филета (1 см дебелина)	230 гр.	17-21	Намажете с разтопено масло и обърнете, след като изтече половината от времето за печене.
(1,5 см дебелина)	230 гр.	20-24	
Рибни пържоли (2,5 см дебелина)	230гр.	24-28	
Цяла риба	225-350 гр. всяка	16-20	При дебела и мазна риба оставете да се пече по-дълго време.
	450 гр.	24-28	
Рапани	450 гр.	16-20	Поливайте добре по време на печене.
Сурови скариди	450 гр.	16-20	

BG

Важни инструкции за безопасна ранота

Прочетете внимателво и запазете за справка

ВНИМАНИЕ

Моля, бъдете внимателни при задаване времетраенето на кулинарна обработка, тъй като превишаването на необходимото време може да причини ПОЖАР и последваща ПОВРЕДА на ФУРНАТА.

1. Не се опитвайте да поправяте или приспособявате нещо по вратата, контролния панел, блокиращите приспособления или друга някоя част от фурната. Опасен може да бъде всеки опит за извършване на дадена операция по обслужването или поправката на микровълновата фурна с отстраняване на някое от покритията, които осигуряват защита срещу излагането на действието на микровълновата енергия. Поправките трябва да се извършват само от квалифициран сервизен техник.
2. Не включвайте фурната, когато е празна. Най-добре е винаги да държите чаша с вода във фурната, когато не я използвате. Водата ще абсорбира цялата микровълнова енергия в случай, че фурната случайно бъде включена.
3. Не сушете дрехи във фурната, защото могат да се овъглят или запалят, ако се нагреят по-продължително.
4. Не гответе храна, опакована в хартиени салфетки, освен когато готварската Ви книга съдържа такива инструкции.
5. Не използвайте вестници вместо книжни салфетки при кулинарна обработка.
6. Не използвайте дървени съдове. Те могат да се прегреят и овъглят. Не използвайте керамични съдове, които имат метални (напр. златни или сребърни) нишки или украси. Винаги отстранявайте предварително всякакви метални телчета от опаковките. Металните обекти могат да създадат волтова дъга във фурната и така да причинят сериозна повреда.
7. Не включвайте фурната, ако кухненска кърпа, салфетка или друго препятствие се намира между вратата на фурната и ръбовете на челната ѝ повърхност, защото това може да причини изтичане на микровълнова енергия.
8. Не използвайте рециклирани хартиени изделия, защото те могат да съдържат примеси, които да станат причина за искри и/или пожар при готвене.
9. Не мийте въртящата се поставка чрез подлагането ѝ под струя вода непосредствено след употреба, защото може да се спуска или повреди.
10. Малки количества храна изискват по-кратко време за кулинарна обработка или затопляне. Ако нормално време за кулинарна обработка се зададе на малко количество храна, тя може да се прегрее и изгори.
11. Не забравяйте, че при монтиране на фурната тя трябва да се постави на 8 или повече см навътре от ръба на повърхността, където е разположена, за да се избегне случайното ѝ събаряне.
12. Преди поставяне във фурната набождайте с вилица картофите, ябълките и други такива плодове или зеленчуци.
13. Не гответе цели яйца с черупките. Създава се напрежение, което може да доведе до пръсване на яйцето.
14. Не се опитвайте да извършвате пържене в много мазнина във фурната.
15. Отстранявайте найлоновите и пластмасови опаковки преди размразяване. Забележете обаче, че в някои случаи, когато се готвят или затоплят, продуктите трябва да бъдат покрити с найлоново фолио.
16. Ако вратата на фурната или уплътняването ѝ са повредени, фурната не трябва да се включва, докато не бъде поправена от квалифициран сервизен техник.
17. Ако забележите дим, изключете фурната или издърпайте щепсела от контакта, но задръжте вратата затворена с цел потушаване на евентуално възникналите пламъци.
18. Когато готвите храна в еднократни съдове от пластмаса, хартия или запалителни материали, не оставяйте фурната без надзор, тъй като съществува вероятност съдът да се подпали.
19. Не позволявайте на деца да използват фурната, освен ако сте им дали изчерпателни инструкции и сте сигурни, че могат да боравят безопасно с нея.
20. Течности или други храни не трябва да се загряват или готвят в затворени съдове, тъй като могат да избухнат.

Важни инструкции за безопасна ранота

Прочетете внимателво и запазете за справка

- 21 Поставяйте във фурната само подходящи за микровълнова фурна съдове.
- 22 Когато затопляте храна в хартиена или пластмасова опаковка, наглеждайте фурната поради опасност от запалване.
- 23 Ако забележите дим, изключете уреда или издърпайте кабела от контакта. Дръжте вратичката затворена, за да се задуши пламъкът.
- 24 Загряването на напитки може да доведе до внезапно изкипяване със закъснение, затова съдът трябва да се изважда с повишено внимание.
- 25 Съдържанието на шишета за хранене и бурканчета с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща, а температурата да се проверява преди консумация, за да се избегнат на изгаряния.
- 26 Цели сурови или твърдо сварени яйца не трябва да се загреват в микровълнова фурна, тъй като могат да експлодират дори след приключване на микровълновото загреване.
- 27 Подробни инструкции за почистване на уплътненията на вратичката, вътрешността и останалите части.
- 28 Фурната трябва да се почиства редовно и остатъците от храна да се отстраняват.
- 29 Ако фурната не се поддържа чиста, повърхността ѝ се разваля, животът на уреда се съкращава и се увеличава рискът от опасност при използване.
- 30 Използвайте само температурния датчик, препоръчан за тази фурна (за уреди с опция температурен датчик).
- 31 Ако фурната е снабдена с ел. нагреватели, по време на използване уредът се нагорещява. Внимавайте да не се допрете до нагревателите във вътрешността на фурната.
- 32 Уредът не е предназначен за използване от малки деца или от физически немощни лица без надзор.

ВНИМАНИЕ: Ако вратичката или уплътненията ѝ са повредени, фурната не трябва да се използва, докато не бъде поправена от квалифицирано лице.

ВНИМАНИЕ: Опасно е извършването от неквалифицирано лице на каквато и да е поправка, изискваща сваляне на капака, който предпазва от излагане на микровълновата енергия.

ВНИМАНИЕ: Течни и други храни не трябва да се загреват в плътно затворени съдове, защото могат да експлодират.

ВНИМАНИЕ: Децата могат да боравят с фурната без надзор само ако сте ги инструктирани как да използват фурната по безопасен начин и какви са рисковете от неправилно използване.

Съдове, безопасни за употреба в микровълнова фурна

В никакъв случай не използвайте метални или съдържащи метал съдове във Вашата микровълнова фурна.

Микровълните не могат да преминават през метал. Те отскачат от всеки метален обект във фурната и така причиняват волтова дъга - опасно явление, което наподобява светкавица. Почти всички огнеупорни несъдържащи метал съдове са безопасни за употреба във Вашата микровълнова фурна. Но някои от тях могат да съдържат вещества, които ги правят неподходящи за използване. Ако имате съмнения относно даден съд, съществува лесен начин да проверите дали може да го използвате или не във Вашата микровълнова фурна. Поставете един до друг въпросния съд и стъклена куличка, напълнени с вода в микровълновата фурна. Включете фурната на МАКСИМАЛНА мощност за 1 минута. Ако водата се стопли, а съдът остане хладен на пипане, значи е подходящ. Ако обаче водата не промени температурата си, а съдът се затопли, това означава, че микровълните са били абсорбирани от съда и той не е безопасен за употреба в микровълновата фурна. Може би имате няколко съдове в кухнята си, които могат да се използват в микровълновата Ви фурна. За да сте сигурни, прочетете следващия списък.

Чинии за хранене

Повечето чинии за хранене са безопасни за използване в микровълнова фурна. При съмнение направете справка с ръководството на производителя или проведете изпитателния тест, описан по-горе.

Състеклени съдове

Огнеупорните състеклени съдове са подходящи за микровълнова фурна. Тук влизат всички марки огнеупорно стъкло. Но все пак не използвайте тънкостенни съдове, като например винени чаши, тъй като могат да се натрошат по време на загряването.

Пластмасови съдове за съхраняване на продукти

Могат да се използват за бързо приготвяне на храни. Не трябва да се използват обаче, ако храните изискват по-продължителна кулинарна обработка, тъй като горещите храни могат да деформират или разтопят пластмасата.

Хартиени изделия

Чинийките и съдовете от картон са удобни и безопасни за използване във микровълнова фурна, при условие че времето за кулинарна обработка е кратко, а храните - с ниско съдържание на мазнини и влага. Хартиените салфетки също са много удобни за увиване на храните или за постилане на тавите, в които се готвят мазни храни, като напр. бекон. По принцип избягвайте цветна хартия, тъй като боята може да излезе. Някои рециклирани хартиени изделия съдържат примеси, които могат да създадат волтова дъга или да причинят пожар, ако се използват в микровълнова фурна.

Найлонови торбички

Разбъркването е една от най-важните техники при готвене в микровълнова фурна. При традиционното готвене, храните се разбъркват, за да се размесят. В микровълновата фурна те се разбъркват, за да може топлината да се разнесе и преразпредели. Винаги разбърквайте отвън навътре към центъра, тъй като външната страна се нагрива първа.

Пластмасови съдове за микровълнови фурни

На пазара се намират разнообразни по форма и размер пластмасови съдове за микровълнови фурни. Но на първо време Вие може би ще предпочетете наличните в кухнята Ви, вместо да купувате нови.

Глинени и керамични съдове

Съдове от тези материали обикновено са подходящи за използване, но все пак първо трябва да бъдат изпробвани.

ВНИМАНИЕ

Съдове с високо съдържание на олово или желязо не са подходящи за микровълнова фурна.

Най-добре е всички съдове да бъдат изпробвани дали са подходящи за използване в микровълнови фурни.

Характеристика на хранителните продукти и техникии

За кулинарна обработка в микровълнова фурна

Винаги наблюдавайте приготвянето на храните

Рецептите, дадени в тази книга, са формулирани много старателно, но Вашият успех при изпълнението им зависи от вниманието, което ще отделите на храната в процеса на приготвяне. Винаги наблюдавайте храната в процеса на приготвяне.

Микровълновата Ви фурна е снабдена с лампа, която се включва автоматично, когато фурната работи, за да можете да виждате вътрешността ѝ и да проверявате кулинарния процес. Указанията, дадени в рецептите, за повдигане, разбъркване и други подобни, трябва да бъдат възприемани като минимални препоръчителни действия. Ако Ви се струва, че храната се готви неравномерно, Вие трябва да предприемете необходимите мерки по Ваша преценка, за да коригирате проблема.

Фактори, които влияят на времето за приготвяне на продуктите в микровълнова фурна

Редица фактори повлияват времето за приготвяне на продуктите. Температурата на съставките, използвани в дадена рецепта, е причина за големи разлики във времето за кулинарна обработка. Например, изпичането на кейк, приготвен от ледено студено масло, мляко и яйца, отнема значително повече време, отколкото такъв, приготвен от съставки със стайна температура. Всички рецепти, дадени тук, предлагат известен диапазон от времена за кулинарна обработка. По принцип ще установите, че храната остава недостатъчно сготвена при най-краткото препоръчано време, а понякога може дори да предпочетете да готвите храната си по-дълго от максималното препоръчано време. Ръководният принцип на книгата е, че е най-добре рецептите да бъдат умерени и да препоръчват по-кратко време. Защото прегорелата храна е съсипана завинаги. Някои от рецептите, по-специално тези за хляб, кейк и крем-карамель препоръчват храните да се изваждат от фурната, докато са още леко недосготвени. Това не е грешка. Оставени да стоят извън фурната, тези храни продължават да се досготвят, тъй като топлината, поета от външните им части, постепенно се пренася навътре. Ако храната се остави във фурната до пълното ѝ сготвяне, външните части ще прегорят. Вие ще се научите от опит да прещенявате както времето за кулинарна обработка, така и времето за престояване на различните храни.

Плътност на хранителните продукти

Леки, рехави хранителни продукти, като напр. хляб, се готвят по-бързо от тежки, плътни продукти, като напр. месо и готвено. Трябва да внимавате, когато готвите рехави храни, да не прегорите външните им части.

Височина на продуктите

По-високите части на хранителни продукти, поставени един върху друг във фурната, по-специално парчета месо за печене, стават готови по-бързо от по-ниските. Следователно, добре е да обръщате натрупаната храна неколкостранно по време на кулинарна обработка.

Съдържание на влага в продуктите

Тъй като топлината, образувана от микровълните, води до изпарение на влагата, относително по-сухите храни, като напр. месо и някои зеленчуци, трябва или да се поръсват с вода преди кулинарна обработка, или да се покриват, за да се запази влагата им.

Съдържание на кости и мазнина

Костите провеждат топлината, а мазнината се готви по-бързо от месото. Трябва да се внимава, когато се готвят котлети с кост или мазно месо, за да се избегне неравномерно опичане или прегаряне.

Количество на храната

Количеството на микровълните във фурната остава постоянно, независимо от това, какво количество храна готвите. Следователно, колкото повече храна сте сложите във фурната си, толкова по-дълго време ще е необходимо за сготвянето ѝ. Не забравяйте да намалите времето за готвене поне с една трета, когато приготвяте храна с половината продукти от дадена рецепта.

Форма на храната

Микровълните проникват само на около 2,5 см в храната. Вътрешните части на храната се сготвят, когато топлината се пренесе в дълбочина. Само външните части се готвят директно от микровълновата енергия, останалите се готвят чрез провеждане на топлината. Най-неподходящата форма за храната в микровълнова фурна е дебели квадратен къс. Ъглите ще са прегорели далече преди още центърът да се е затоплил. Тънки кръгли парчета и пръстеновидно оформени храни се готвят най-успешно на микровълни.

Покриване

Покриването на храната задържа топлината и изпаренията, поради което храната се готви по-бързо. Използвайте капак или прилепащо фолио с подвити краища за микровълнови фурни, за да не се отдели при нагряването.

Златисто-кафяв цвят

Меса и птици, готвени петнадесет минути или по-дълго, придобиват лек златисто-кафяв цвят в собствената си мазнина. Храна, готвена по-кратко, може да бъде полята със специален сос, напр. сос "Устършър" (Worcestershire), соев сос или сос за барбекю, за получаване на апетитния цвят. Тъй като добавеният сос е сравнително малко количество, оригиналният аромат на рецептата не се променя.

Покриване с пергаментова хартия

Пергаментовата хартия, която не пропуска мазнина, ефективно предпазва от пръски и спомага за задържането на топлината. Но тъй като тя покрива храната не така плътно като прилепащото фолио, храната може да изгуби част от влагата си.

Подредяне и разстояние между отделните продукти

Хранителни продукти на отделни бройки, като напр. печени картофи, курабийки и ордьоври, се нагряват по-равномерно, ако са подредени в кръг и разстоянията помежду им са еднакви. В никакъв случай не ги натрупвайте едни върху други.

Характеристика на хранителните продукти и техники

За кулинарна обработка в микровълнова фурна

Разбъркване

Разбъркването е една от най-важните техники при кулинарна обработка във микровълнова фурна. При традиционното готвене храните се разбъркват, за да се размесят. В микровълновата фурна те се разбъркват, за да може топлината да се разнесе и преразпредели. Винаги разбърквайте отвън навътре към центъра, тъй като външната страна се нагрява първа.

Обръщане

Едри продукти, като напр. късове месо и цели пилета, трябва да бъдат обръщани, за да могат да се опекат равномерно. Тази препоръка се отнася също и за пилешки разфасовки и пържоли.

Разполагане на по-едри порции от външната страна

Тъй като микровълните попадат върху външните части на порциите храна, разумно е по-едри порции месо, пилешко и риба да бъдат разположени от външната страна на тавата за готвене. По такъв начин по-едри порции ще получат най-много микровълнова енергия и храната ще се сготви равномерно.

Екраниране

Ленти от алуминиево фолио (които създават блокиращ екран пред микровълните) могат да бъдат поставени по ъглите или ръбовете на квадратни и правоъгълни порции храна, за да ги предпазят от прегаряне. Не прекалявайте с употребата на фолиото и гледайте да е добре закрепено към тавата, в противен случай във фурната може да възникне волтова дъга.

Повдигане

Дебели или плътни хранителни продукти могат да се поставят по-високо, така че микровълните да се абсорбират и от долната им страна, и от централната им част.

Пробождане

Хранителни продукти с черупка, кора или дебела ципа могат да се пръснат във фурната, ако предварително не са прободени. Такива са напр. цели яйца, миди, стриди, цели зеленчуци и плодове.

Проверка дали храната е сготвена

Храната се сготвя толкова бързо в микровълновата фурна, че е необходимо често да се проверява. Някои храни се оставят в микровълновата фурна, докато се сготвят напълно, но повечето храни, включително месо и птиче месо, трябва да се изваждат от фурната, още докато са леко недосготвени и да се оставят да престоят, за да се досготвят. Вътрешната температура на храните се повишава с 3eC до 8eC по време на престоя.

Време за престой

Храните често се оставят да престоят 3 до 10 минути след изваждането им от фурната. Обикновено те са покрити по време на този престой, за да задържат топлината, с изключение на храни, които трябва да са със суха консистенция, напр. курабийки и бисквити. Престоят е необходим за поддържане на кулинарната обработка, а също така спомага ароматът да се смеси и засили.

Почистване на фурната

1. Поддържайте чиста вътрешността на фурната

Пръски от храна и разлети течности залепват по стените на фурната, по вратата и уплътняващите повърхности. Най-добре е да избърсвате изцапаното веднага с влажна кърпа. Трохите и пръските абсорбират микровълновата енергия и удължават времето за кулинарна обработка. С влажна кърпа обирайте трохите, попаднали между вратата и рамката. Поддържането на този участък чист е важно за уплътняването. Мазните пръски се отстраняват с почистващ препарат, след което мястото се измива с вода и подсушава. Не използвайте разяждащи или абразивни почистващи препарати. Стъклената поставка може да се мие на ръка или в съдомиялна машина.

2. Поддържайте чиста фурната отвън

Почиствайте фурната отвън с мек миещ препарат и вода, после с чиста вода и я подсушавайте с мека кърпа или хартиена салфетка. За да избегнете повреждане на вътрешността на фурната, не допускайте проникването на вода във вентилационните отвори. За да почистите контролния панел, отворете вратата с цел избягване на случайно включване на фурната и го избършете първо с влажна, а след това със суха кърпа. Натиснете STOP след почистване.

3. Ако във фурната и по вратата се образува конденз от насъбралата се пара, избършете повърхностите с мека кърпа. Това може да се случи, когато микровълновата фурна работи в условия на висока влажност, и в никакъв случай не е признак за дефект на уреда.

4. Вратата и уплътненията на вратата трябва да се пазят чисти. Използвайте само мек почистващ препарат, разтворен в топла вода, след това измийте с чиста вода и подсушете добре.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ АБРАЗИВНИ МАТЕРИАПИ, КАТО НАПРИМЕР ПРАХООБРАЗНИ ПОЧИСТВАЩИ ПРЕПАРАТИ, СТОМАНЕНА ИПИ ППАСТМАСОВА ГЪБА.

Металните части се поддържат по-лесно, ако редовно се почистват с влажна кърпа.

В. Каква е причината лампата на фурната да не свети?

- О. Лампата на фурната може да не свети по няколко причини.
Крушката на лампата е изгоряла.
Вратата не е затворена.

В. Преминава ли микровълновата енергия през прозореца на вратата?

- О. Не. Прозорецът за наблюдение е направен така, че пропуска светлината, но не и микровълновата енергия.

В. Защо се чува звук на сигнал, когато се натисне бутон на контролния панел?

- О. Звуковият сигнал показва, че данните са въведени правилно.

В. Ще се повреди ли микровълновата фурна, ако се включи празна?

- О. Да. Никога не включвайте фурната празна или без стъклената поставка.

В. Защо понякога яйцата се разпукват?

- О. Когато печете, пържите или приготвяте яйца на очи, жълтъкът може да се спуква поради насъбралата се пара под ципата му. За да предотвратите това, прободете жълтъка преди кулинарна обработка. Никога не поставяйте цели яйца в микровълновата фурна.

В. Защо се препоръчва продуктите да се оставят за известно време след като готвенето е приключило?

- О. След като основната кулинарна обработка в микровълновата фурна е приключила, в храната продължават да протичат процеси на допълнителна кулинарна обработка още известно време. Това време е необходимо за довършване на равномерната кулинарна обработка. Продължителността му зависи от плътността на храната.

В. Може ли да се приготвят пуканки в микровълновата фурна?

- О. Да, ако използвате единия от следните два метода:
 1. Съдове за пукане на пуканки, предназначени специално за микровълнови фурни.
 2. Фабрично опаковани пуканки за микровълнови фурни, на които са обозначени мощност и времетраене, необходими за правилното им приготвяне.

СПАЗВАЙТЕ ТОЧНИТЕ ИНСТРУКЦИИ, ДАДЕНИ ОТ ВСЕКИ ПРОИЗВОДИТЕЛ ЗА СЪОТВЕТНИТЕ ПУКАНКИ. НЕ ОСТАВЯЙТЕ ФУРНАТА БЕЗ НАДЗОР, ДОКАТО ПУКАТЕ ПУКАНКИ. АКО ЦАРЕВИЦАТА НЕ СЕ РАЗПУКНЕ ЗА ОПРЕДЕЛЕНОТО ВРЕМЕ, ПРЕУСТАНОВЕТЕ ПУКАНЕТО. ПРЕВИШАВАНЕТО НА ОПРЕДЕЛЕНОТО ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО ЗАПАЛВАНЕ НА ЦАРЕВИЦАТА.

ВНИМАНИЕ

НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ КЕСИИ ОТ АМБАЛАЖНА ХАРТИЯ ЗА ПУКАНКИ НА ПУКАНКИ. НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА ПУКАТЕ НА НОВО ОСТАНАЛИ НЕРАЗПУКАНИ ЦАРЕВИЧНИ ЗЪРНА.

В. Защо моята фурна не винаги готви толкова бързо, колкото пише в указанията?

- О. Прочетете указанията отново, за да сте сигурни, че сте ги следвали правилно и за да си изясните какво може да причини отклонения във времето за кулинарна обработка. Времето за кулинарна обработка и задаването на температура са само ориентировъчни предложения, направени с цел да се предотврати прегарянето на храната - най-честия проблем при употреба на микровълнова фурна. Различията в размера, формата, теглото и обема на храната изискват различно време за кулинарна обработка. Използвайте собствения си опит наред с предложенията от указанията, точно както бихте направили с традиционна печка.

Електрически монтаж /

Технически характеристики

ВНИМАНИЕ


Този уред трябва да бъде заземен!

Проводниците в захранващия кабел са оцветени както следва:

СИНЬО - нула
КАФЯВО - фаза
ЖЪЛТО И ЗЕЛЕНО - заземяване

Ако цветовете на проводниците в захранващия кабел на този уред не отговарят на цветовата маркировка за идентификация на изводите във вашия щепсел, извършете следното:
Проводникът, оцветен със СИНЬО, трябва да се свърже към извода, означен с буквата N или оцветен с ЧЕРНО.

Проводникът, оцветен с КАФЯВО, трябва да се свърже към извода, означен с буквата L или оцветен с ЧЕРВЕНО.

Проводникът, оцветен с ЖЪЛТО И ЗЕЛЕНО или ЗЕЛЕНО, трябва да се свърже към извода, означен с буквата E или [].

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя или от сервизен представител, или от съответно квалифицирано лице, за да се избегне риск от злополука.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	MD-6654F
Входна мощност	230 V ~ / 50Hz
Изходна мощност	900 W (IEC60705 нормативен стандарт)
Честота на микровълните	2450 MHz
Външни параметри	540 mm(Ш) X 310 mm(В) X 436 mm(Д)
Консумирана мощност :	
Микровълнова печка	1300 W
Грил	1000 W
Комбинирано готвене	2250 W
Кафе машина	750 W