



**MICROWAVE OVEN
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
МИКРОВОЉНОВА ФУРНА
MIKROVALNA PEĆNICA
MNKROTALASNA PEĆNICA SA ROŠTILJEM**

**OWNER'S MANUAL
TÍPUSÚ GRILLEZŐ MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ
РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
PRIRUČNIK ZA VLASNIKA
PRIRUČNIK ZA UPOTREBU**

MB-4384B

P/No: 3828W5A4245

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!**

Не поставяйте нищо между челната повърхност на фурната и вратата и не допускате 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 долупоисаните 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.

BG

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

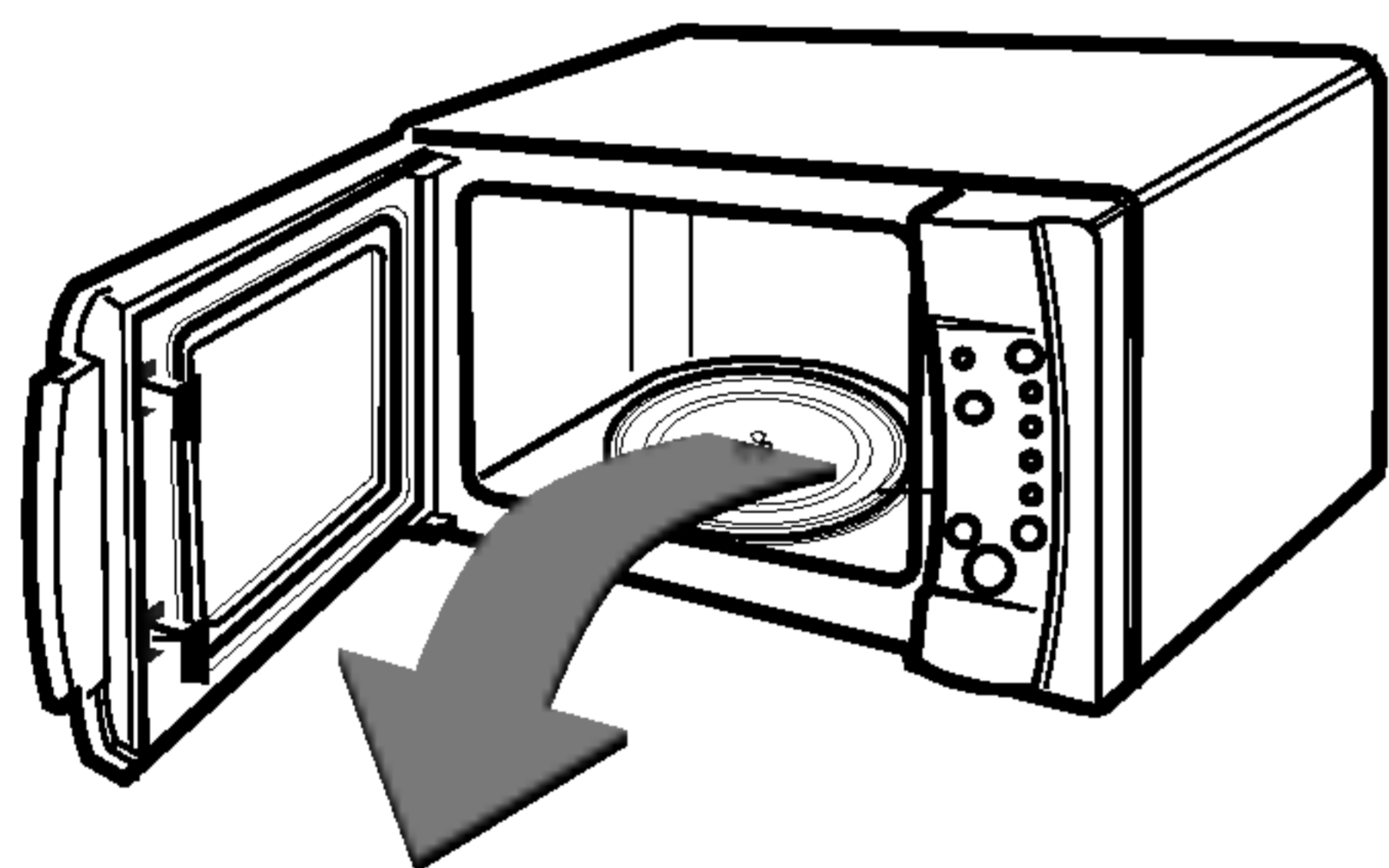
Микровълновата фурна е един от най-безопасните домакински електроуреди. Когато вратата е отворена, фурната автоматично спира да произвежда микровълни. Микровълновата енергия се превръща изцяло в топлинна, щом влезе в контакт с храната и никаква остатъчна вредна енергия не се съдържа в храната, която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

Предпазни мерки	71
Съдържание	72
Разопаковане и монтаж	73-74
Настройка на часовника	75
Обезопасяване срещу деца	76
Микровълнова енергия – готвене	77
Микровълнова енергия – степени	78
Бърз старт	79
Използване на грила	80
Комбинирано готвене	81
Автоматично готвене	82-85
Автоматично размразяване	86-87
Бързо размразяване	88-89
Автоматично печене	90-93
варени ясмия	94-97
Указания за затопляне и подгряване	98
Указания за готвене на пресни зеленчуци	99
Указания за използване на грила	100
Важни инструкции за безопасна работа	101
Съдове, безопасни за употреба в микровълнова фурна	102
Характеристика на хранителните продукти и техники за готвене в микровълнова фурна	103-104
Въпроси и отговори	105
Електрически монтаж /	
Технически характеристики	106

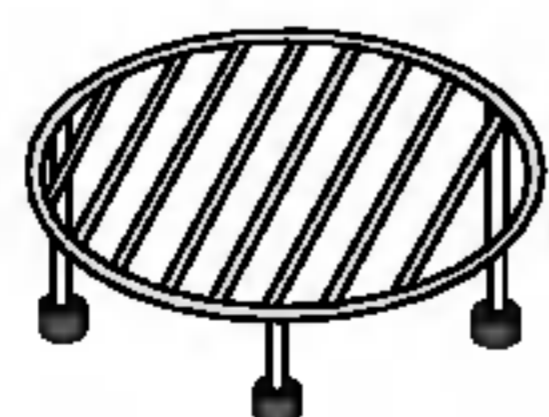
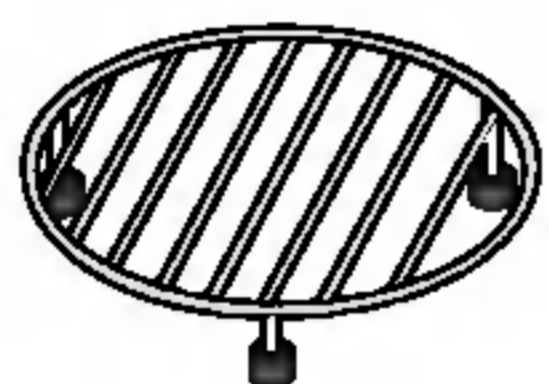
РАЗОПАКОВАНЕ И МОНТАЖ

Като следвате указанията, дадени на тези две страници, ще можете бързо да проверите дали Вашата микровълнова фурна работи правилно. Моля, обърнете специално внимание на указанията за мястото, където да разположите фурната. Когато я разопаковате, отстранете напълно опаковката и всички допълнителни принадлежности. Огледайте за евентуални повреди по време на транспортирането.

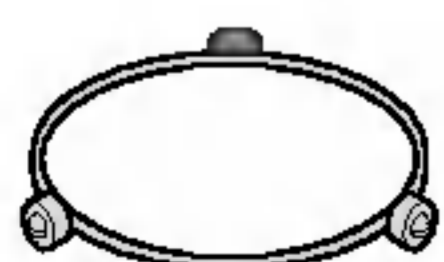
- 1** Разопакувайте фурната и я поставете на равна хоризонтална повърхност.



ВЪРТЯЩ СЕ ПРЪСТЕН

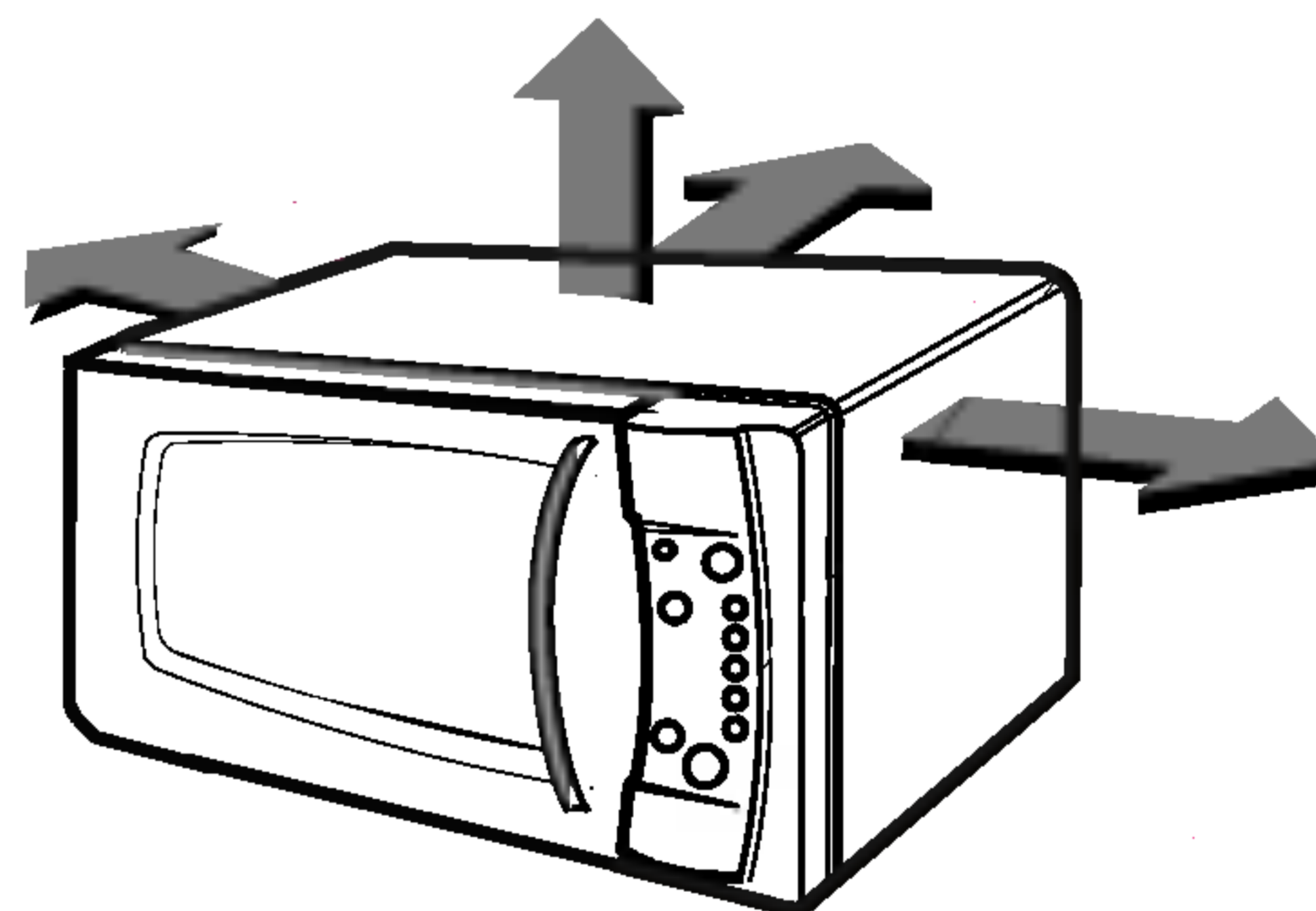


СКАРА ЗА ГРИЛ



СТЪКЛЕНА ПОСТАВКА

- 2** Поставете фурната на избрано от Вас място на височина не по-малко от 85 см, като оставите най-малко 30 см разстояние над нея и 10 см отзад за правилна вентилация. Предната страна на фурната трябва да бъде най-малко на 8 см навътре от ръба на повърхността, за да се предпази от евентуално събаряне. Отгоре или отстрани на фурната има отдушник. Блокирането му може да повреди фурната.



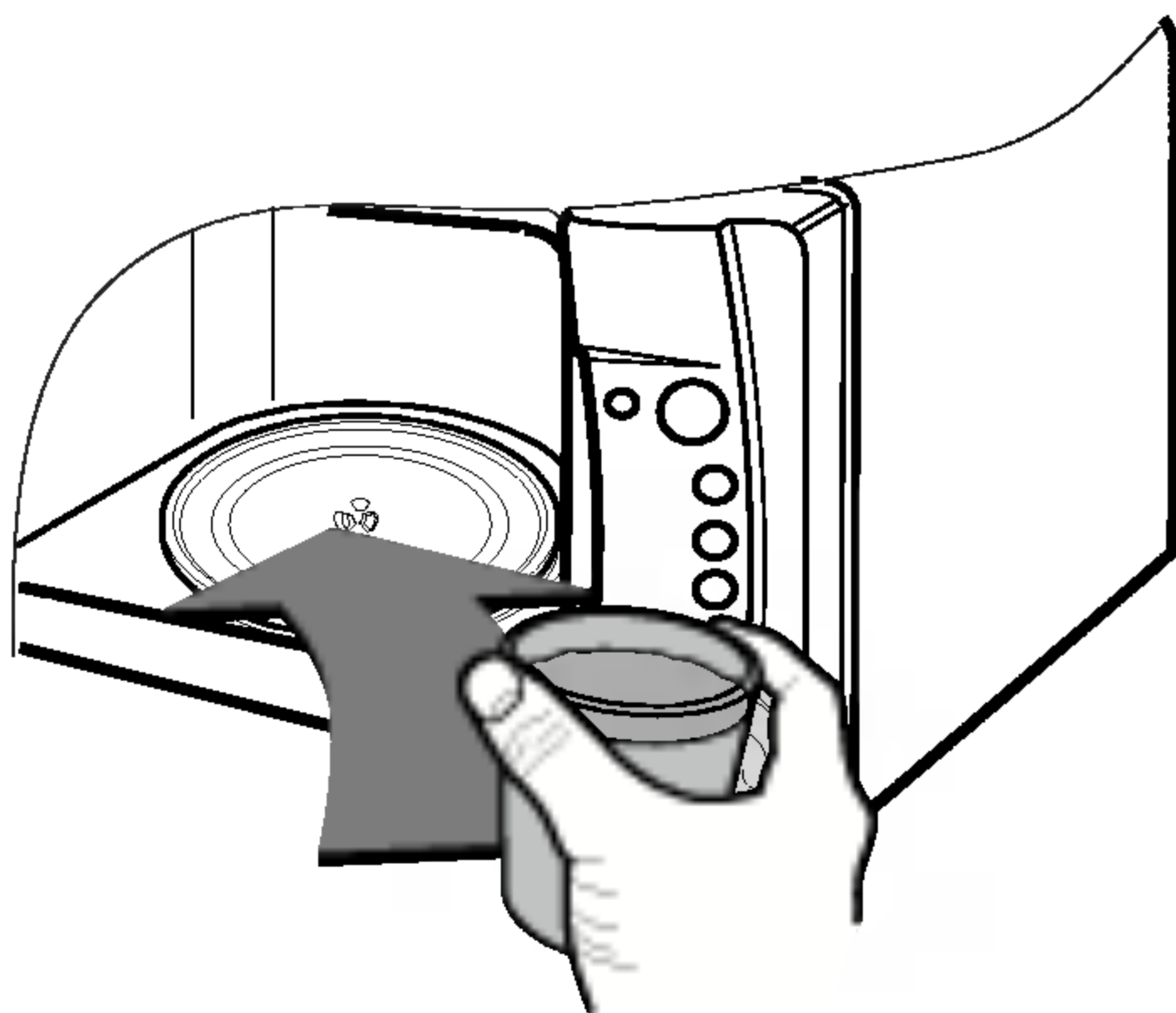
ТАЗИ ФУРНА НЕ Е ПРЕДНАЗНАЧЕНА ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ В ТЪРГОВСКИ ОБЕКТИ ЗА ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ.

BG

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 ПОДНОС** 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 102 страница.



6 Натиснете бутона **STOP/CLEAR** и след това натиснете един път бутона **START**, за да зададете 30 мин време за приготвяне.



7 На екрана ще бъдат отброени 30 секунди с обратно броене. Когато бъде достигната 0 ще чуete **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

Часовникът може да се настрои на 12- или 24-часов цикъл.
Със следващия пример ще Ви обясним как да настроите часовника да покаже 14:35 при използване на 24-часов цикъл.
Проверете дали сте отстранили напълно опаковката от Вашата фурна.

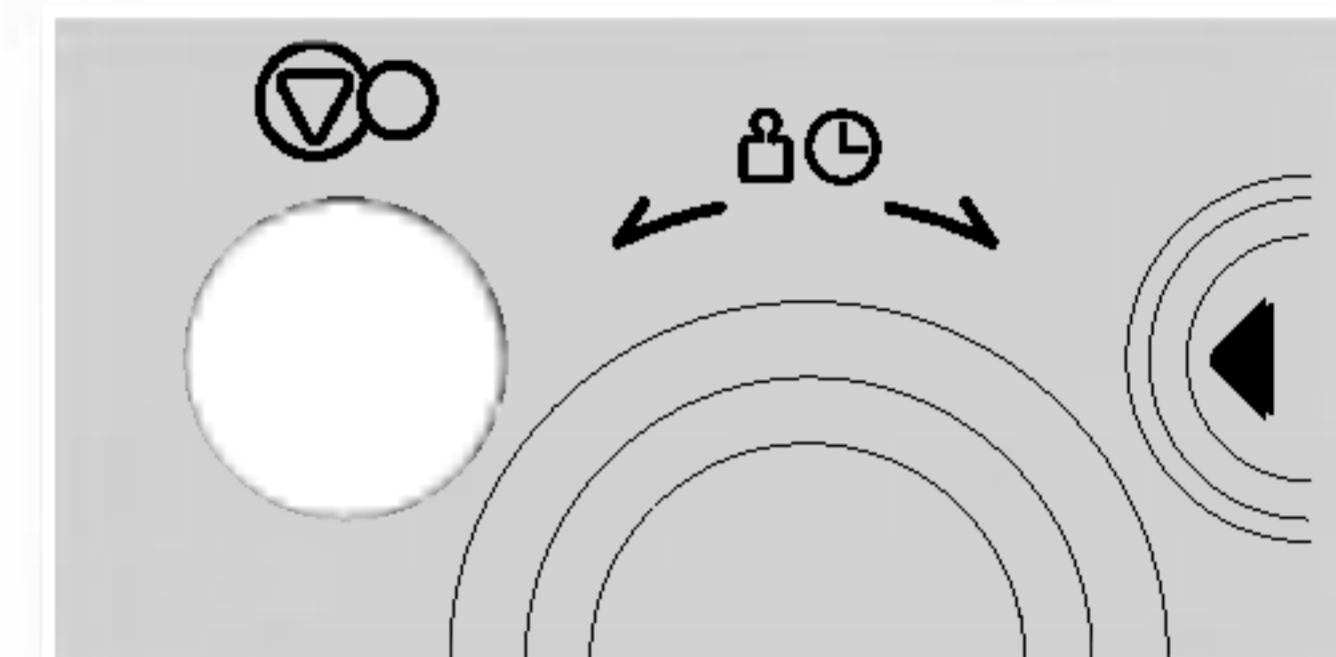


Ако включвате фурната си за първи път или ако електрозахранването е било прекъснато, на дисплея се появява "0" – означение, че трябва да настроите часовника.

Ако часовникът (или дисплеят) показва странни символи, изключете фурната от електрическия контакт, включете я отново и тогава настройте часовника.

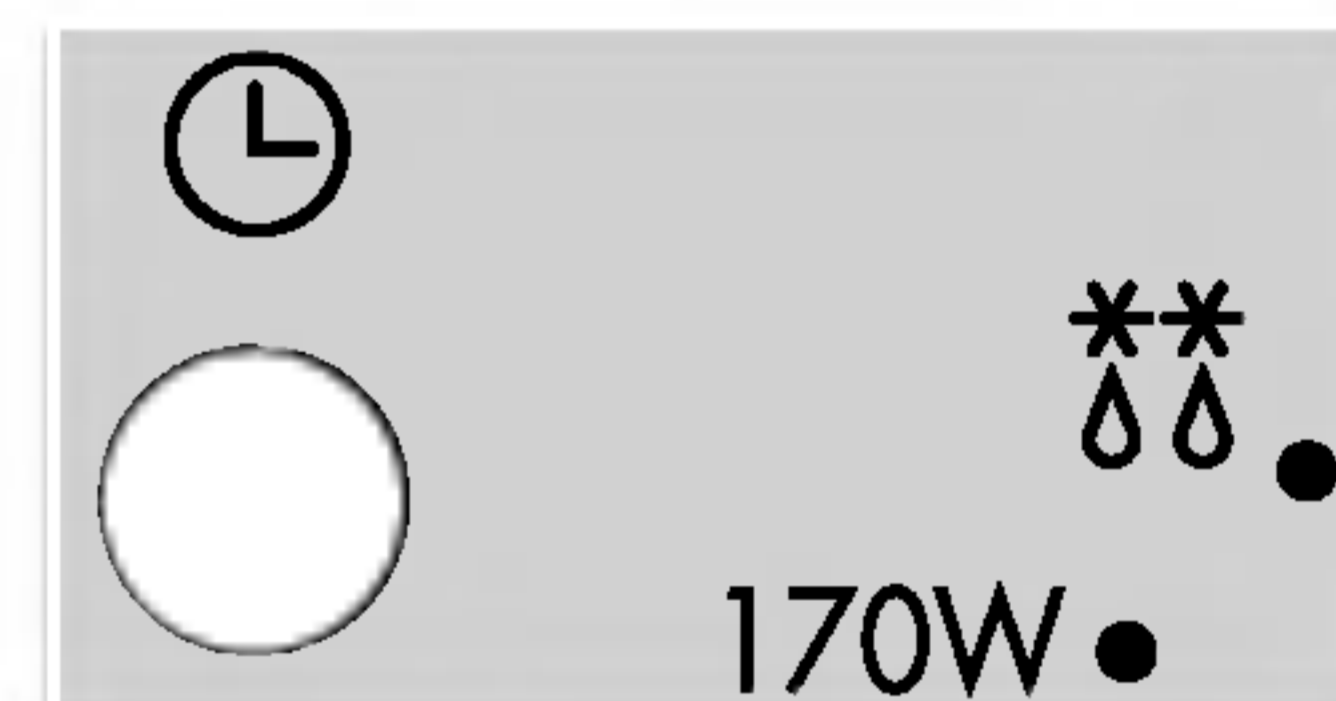
Проверете дали фурната Ви е монтирана в съответствие с дадените на предишните страници указания.

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



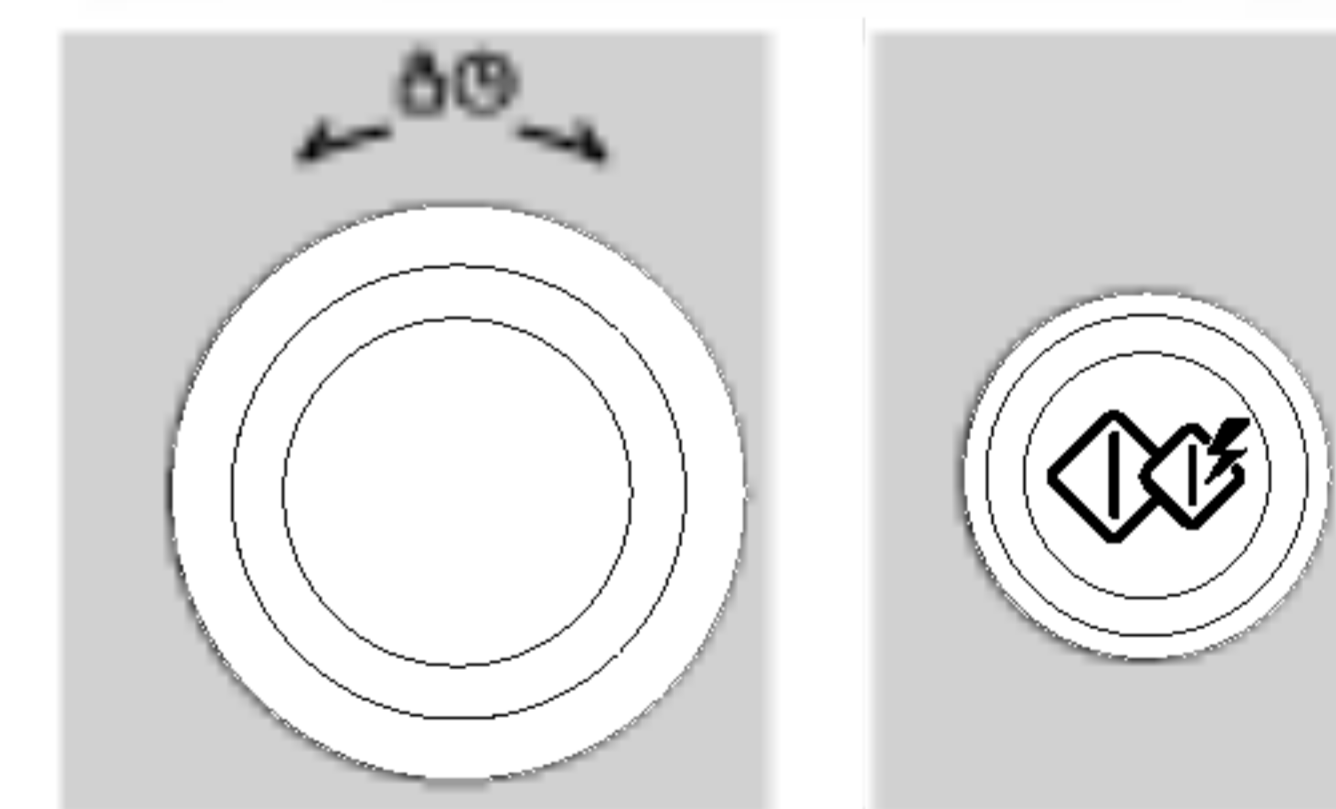
Натиснете бутона на **ЧАСОВНИКА** един път.

(Ако желаете да използвате различна опция, натиснете бутона на **ЧАСОВНИКА** още веднъж. Но ако след като сте настроили часовника, желаете да изберете друга опция, трябва да изключите фурната от контакта и да я включите пак.)



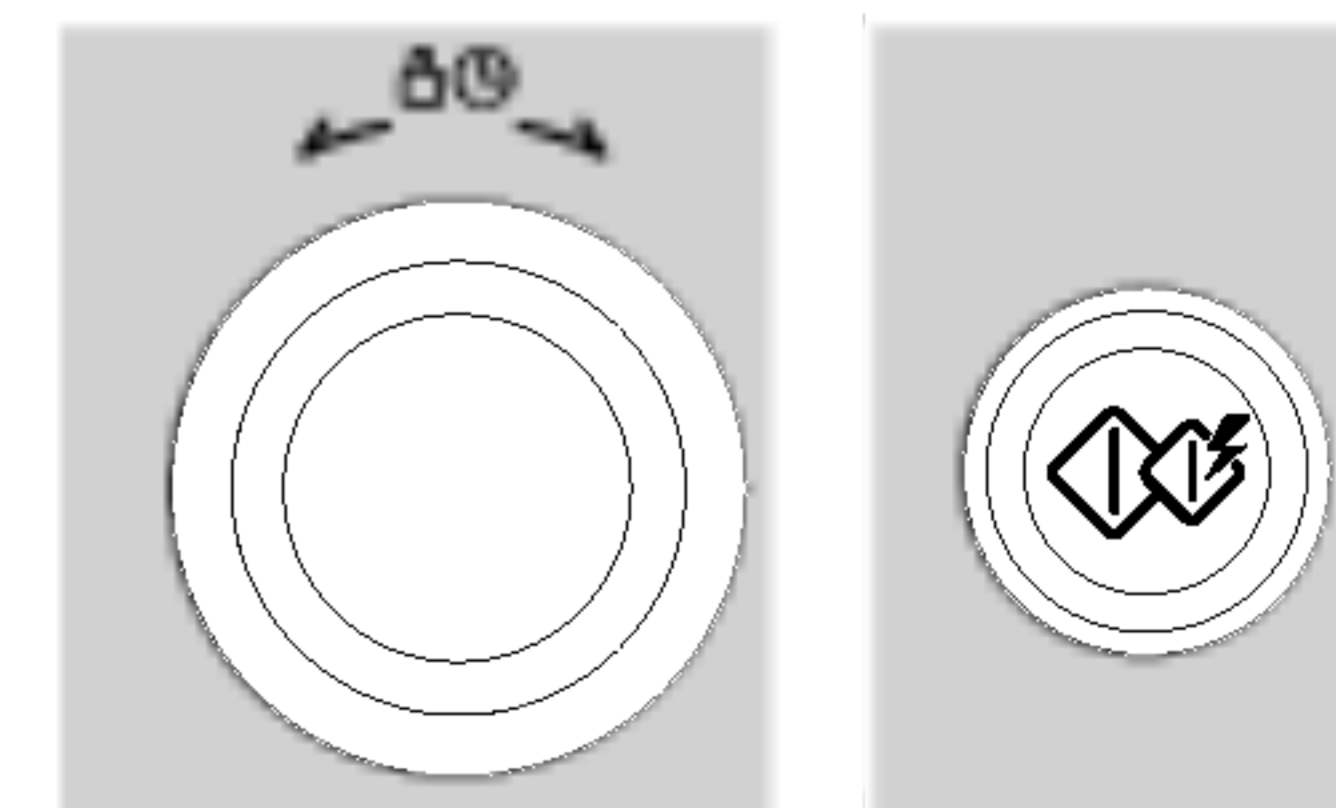
Завъртете **КОПЧЕТО**, докато дисплеят покаже "14".

Натиснете бутона на **ЧАСОВНИКА** за потвърждение на този час.



Завъртете **КОПЧЕТО** докато дисплеят покаже "14:35".

Натиснете бутона на **ЧАСОВНИКА**.
Часовникът започва да работи.



BG

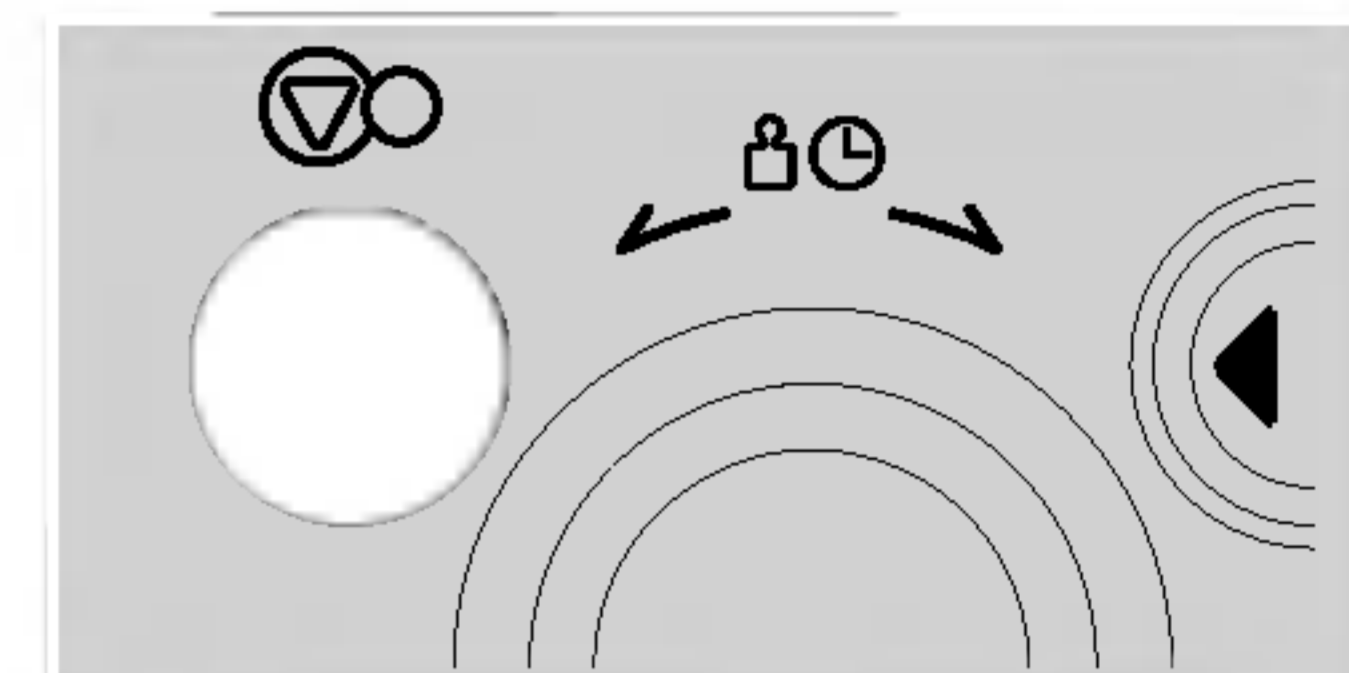
ОБЕЗОПАСЯВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА



Вашата фурна предлага опция за защита от случайно включване на фурната. При включено "Обезопасяване срещу деца" (child lock) никаква функция не може да се задейства, нито да се готви каквото и да е.

Вашето дете все пак ще може да отваря вратата на фурната.

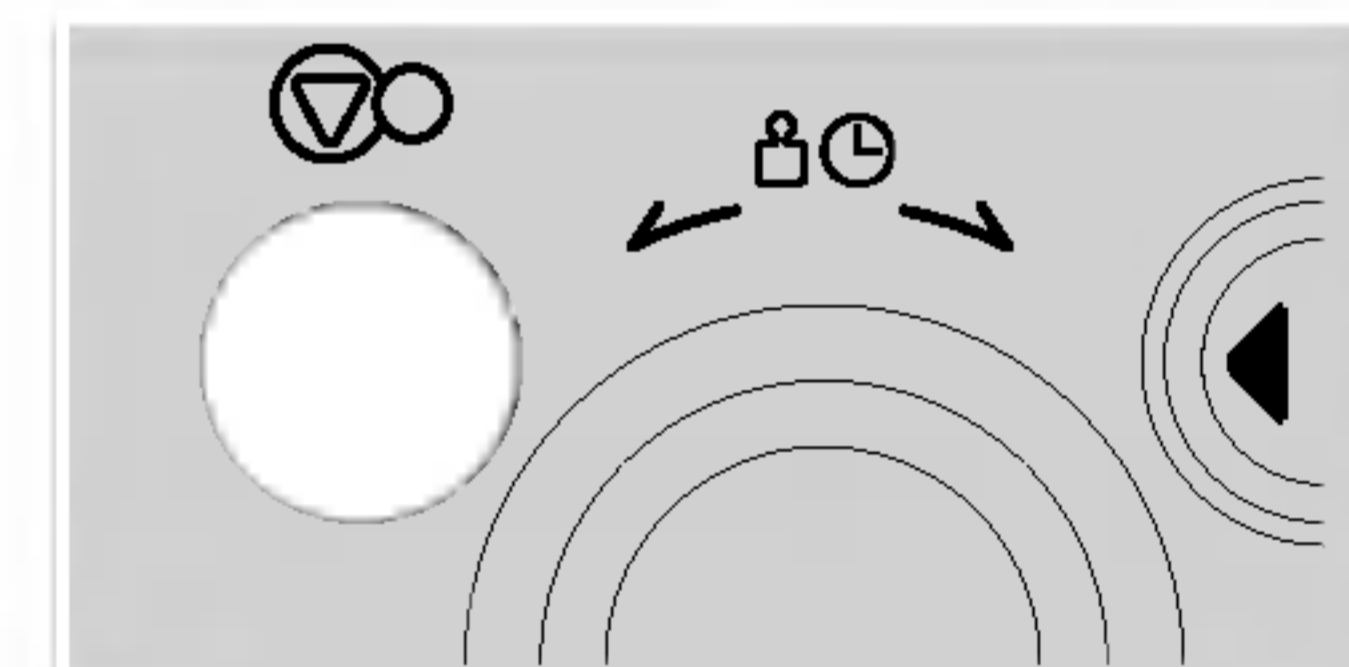
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



Натиснете и задръжте **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**, докато на дисплея се появи "L" и се чуе звуков сигнал.

ОБЕЗОПАСЯВАНЕТО СРЕЩУ ДЕЦА е включено.

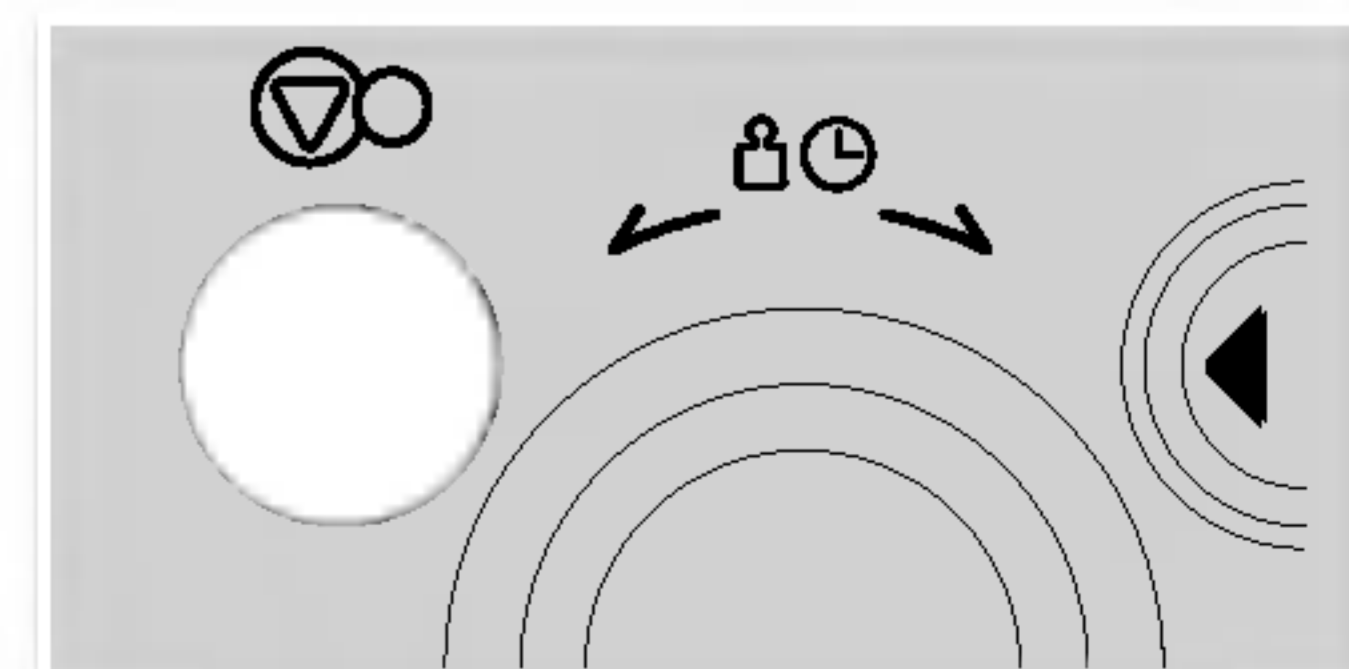
Ако сте настроили часовника, часът ще изчезне от дисплея.



"L" остава на дисплея, за да Ви напомня, че сте включили **обезопасяването**.



За да прекратите действието на **ОБЕЗОПАСЯВАНЕТО СРЕЩУ ДЕЦА**, натиснете и задръжте **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**, докато "L" изчезне. В момента на изключване ще чуете звуковия сигнал.



Със следващия пример ще Ви обясним как се приготвя храна при 80% мощност в продължение на 5 минути и 30 секунди.

МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ ГОТВЕНЕ

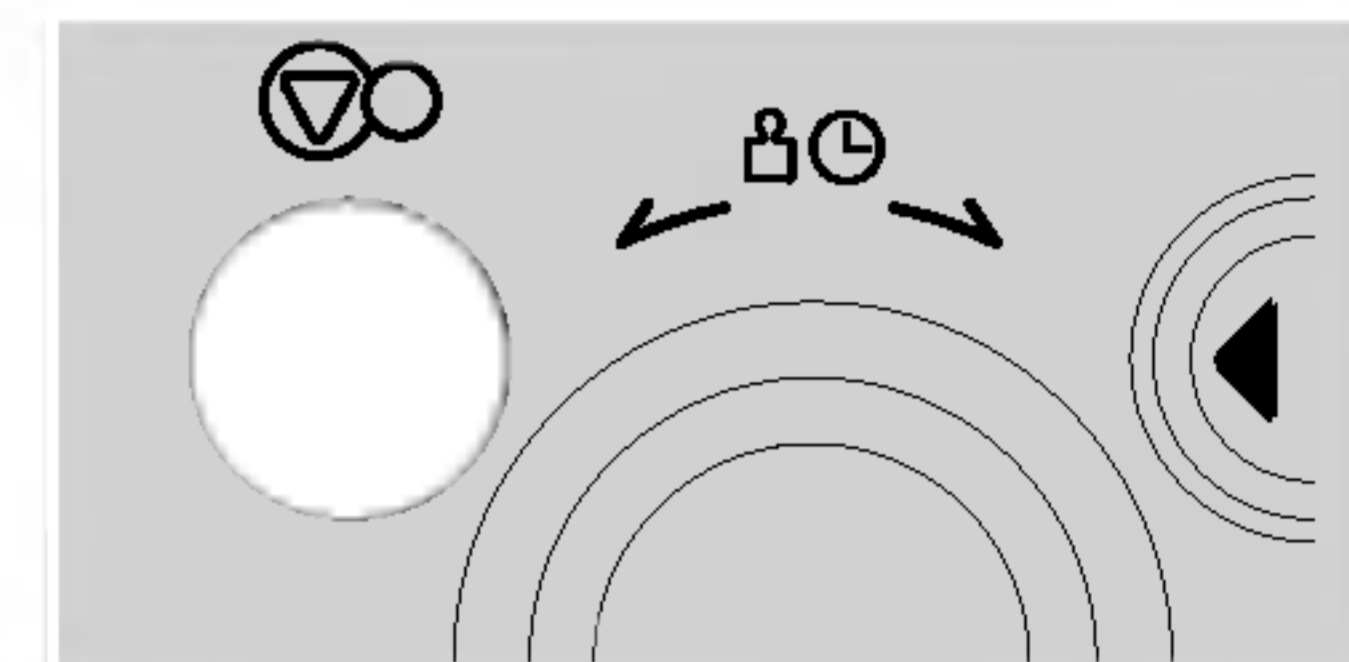


Вашата фурна има пет степени на микровълнова мощност.

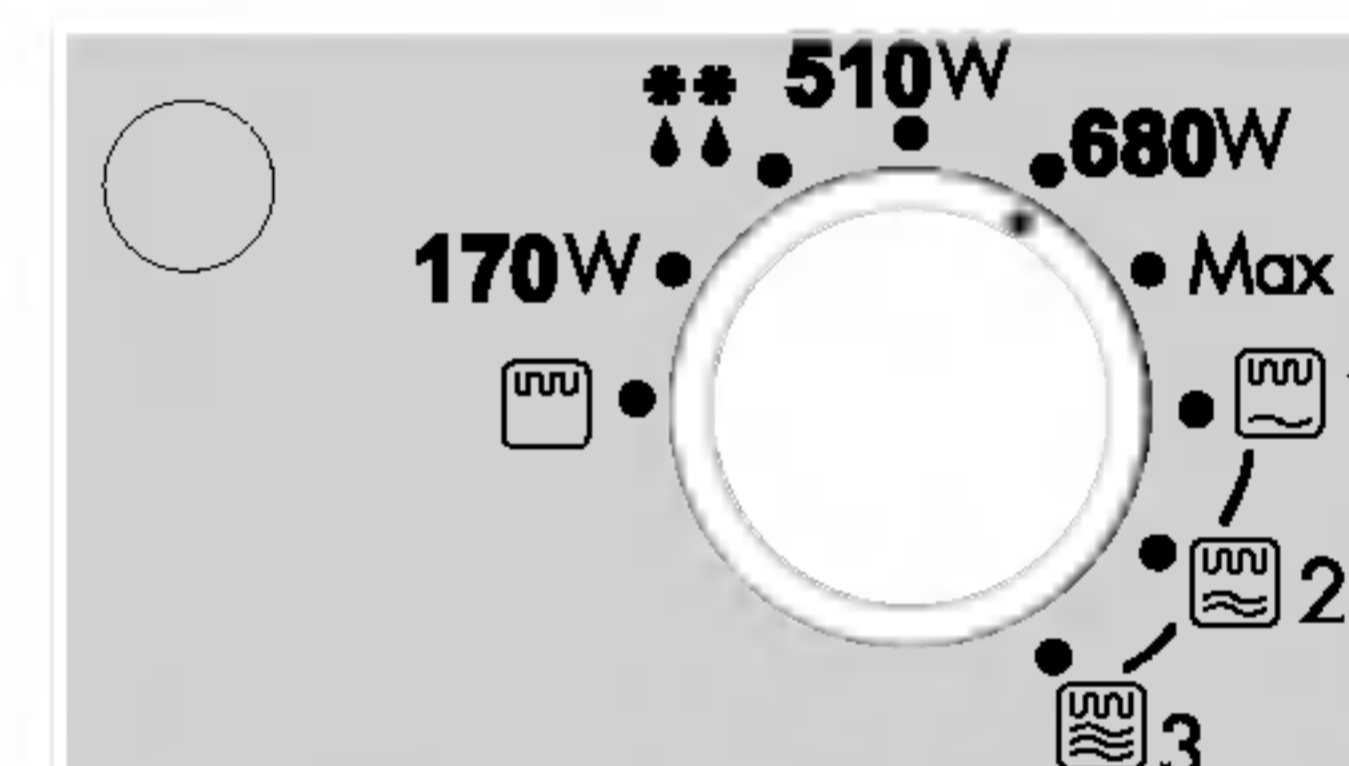
МОЩНОСТ	%	Полезна мощност
Максимална (HIGH MAX)	100%	850W
Средновисока (MEDIUM HIGH)	80%	680W
Средна (MEDIUM)	60%	510W
Среднониска/Размразяване (DEFROST, MEDIUM LOW)	40%	340W
Минимална (LOW)	20%	170W

Проверете дали фурната Ви е монтирана в съответствие с дадените на предишните страници указания.

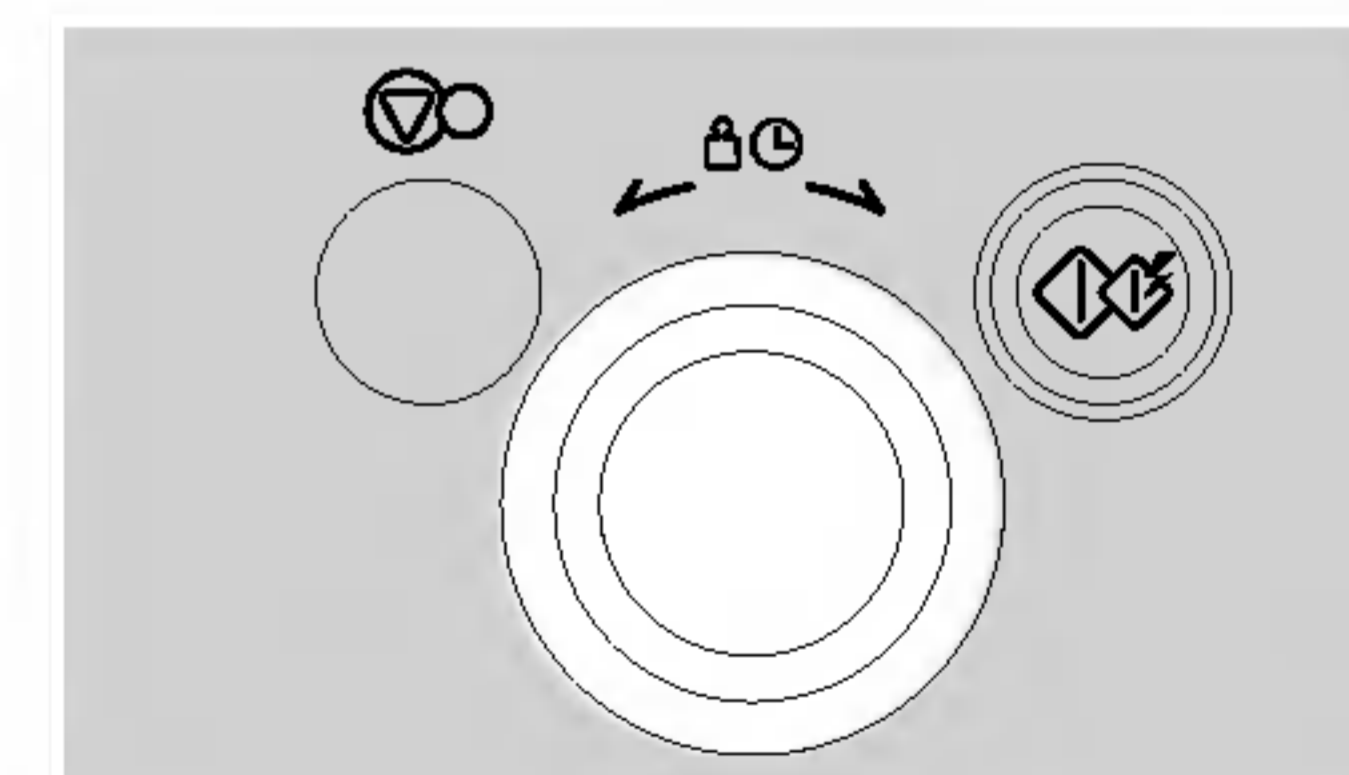
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



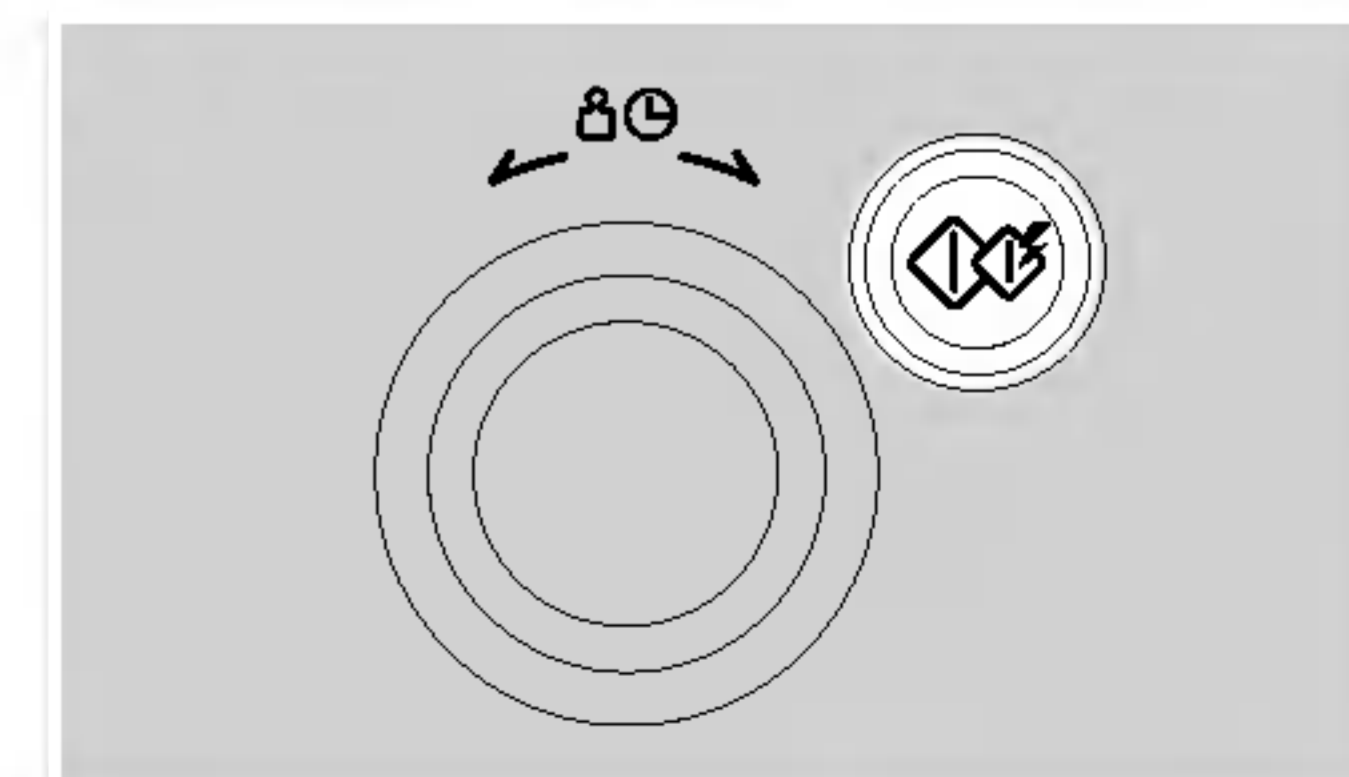
Завъртете **КОПЧЕТО**, за да изберете 80% мощност.



Завъртете **КОПЧЕТО**, докато дисплеят покаже "5:30".



Натиснете **СТАРТ**.



BG

МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ СТЕПЕНИ

Вашата микровълнова фурна разполага с 5 степени на мощност, които позволяват максимална гъвкавост и контролиране на кулинарния процес. Таблицата по-долу дава примери за препоръчителната мощност според вида на храните, които се приготвят в микровълновата фурна.

СТЕПЕН НА МОЩНОСТ	ПРИЛОЖ	СТЕПЕН НА МОЩНОСТ (%)	Полезна мощност
МАКСИМАЛНА (HIGH MAX)	<ul style="list-style-type: none"> * Кипване на вода * Изпичане до златисто-кафяв цвят на мляно говеждо * Кулинарна обработка на парчета пилешко, риба, зеленчук * Кулинарна обработка на парчета крехко месо 	100%	850W
СРЕДНОВИСОКА (MEDIUM HIGH)	<ul style="list-style-type: none"> * Претопляне * Печене на месо и птици * Кулинарна обработка на гъби и морски деликатеси * Кулинарна обработка на храни, съдържащи сирене и яйца 	80%	680W
СРЕДНА (MEDIUM)	<ul style="list-style-type: none"> * Печене на кейк и кифлички * Приготвяне на яйца * Приготвяне на крем-карамел * Готвене на ориз, супи 	60%	510W
СРЕДНОНИСКА/ РАЗМРАЗЯВАНЕ (DEFROST, MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none"> * Размразяване * Разтапяне на масло и шоколад * Кулинарна обработка на парчета некрехко месо 	40%	340W
МИНИМАЛНА (LOW)	<ul style="list-style-type: none"> * Размекване на масло, сирене и кашкавал * Размекване на сладолед * Втасване на тесто 	20%	170W



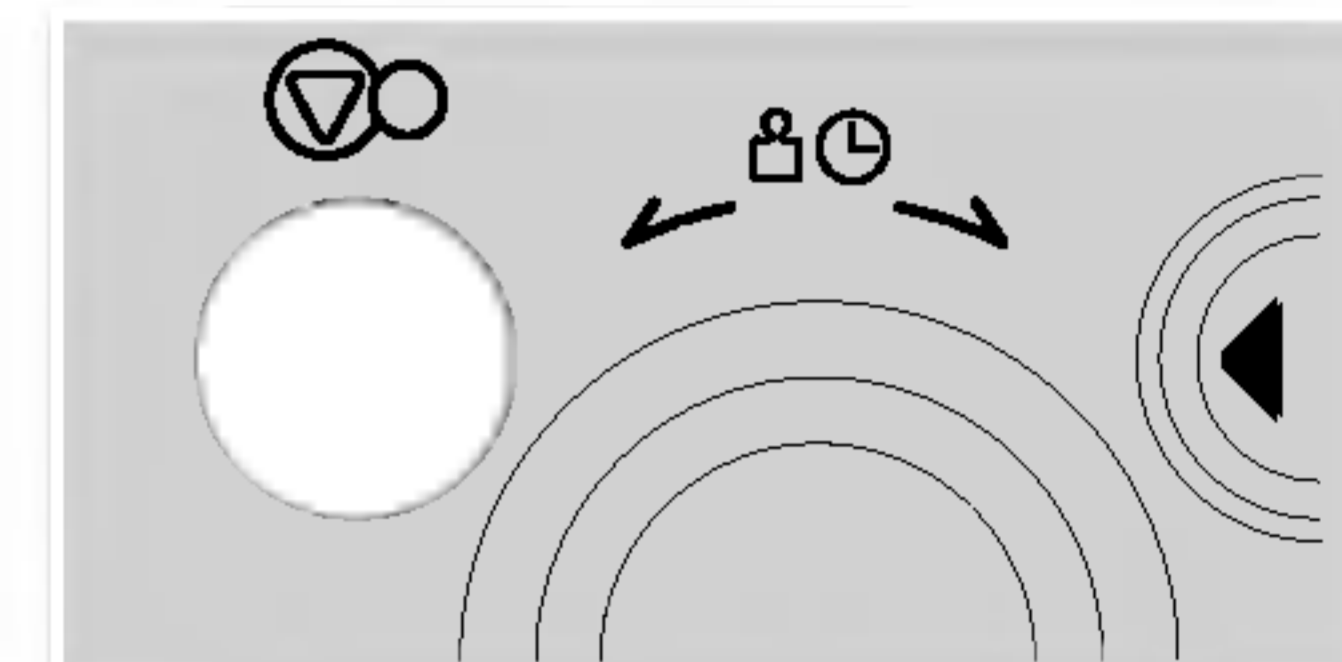
БЪРЗ СТАРТ

Със следващия пример ще Ви обясним как да зададете 2 минути за кулинарна обработка при максимална мощност.

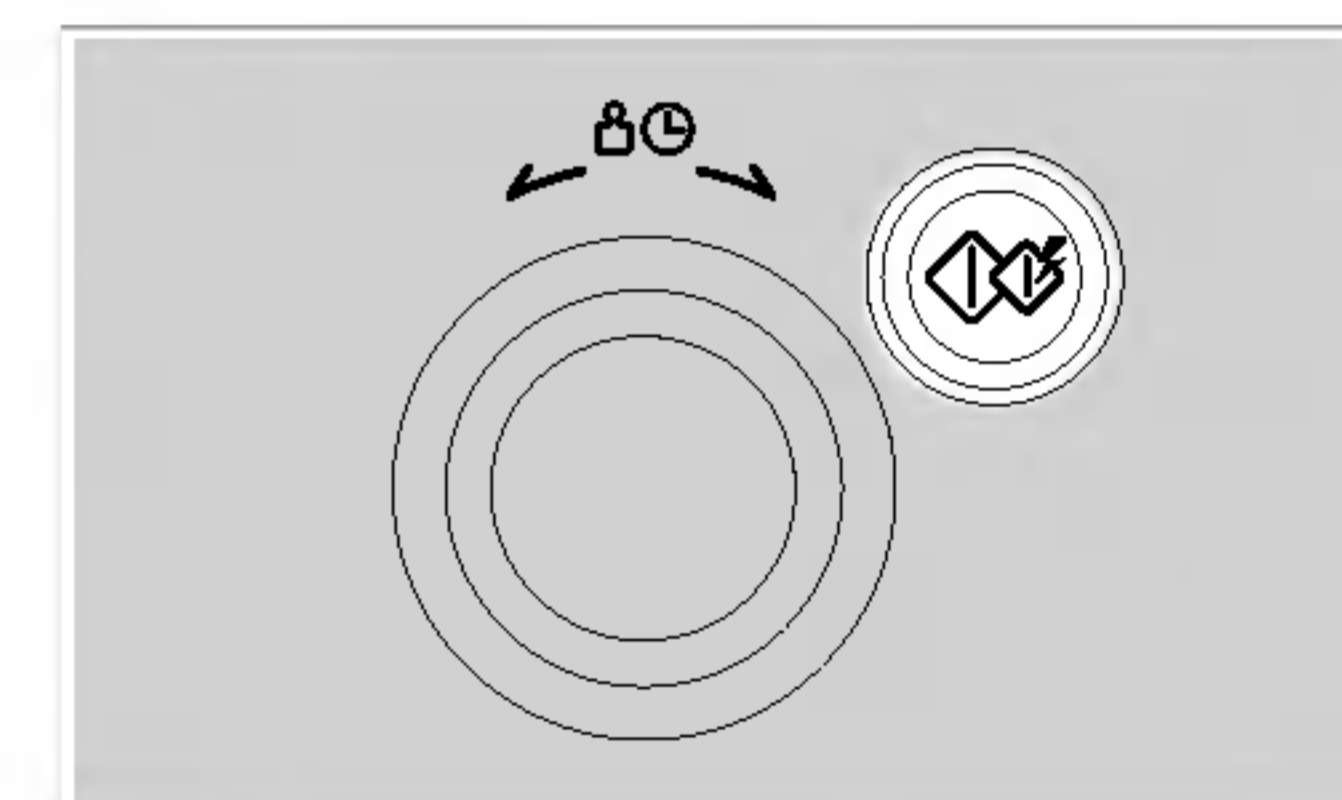


БЪРЗ СТАРТ е опция, която Ви позволява да зададете кулинарна обработка при максимална мощност с натискане на бутон **СТАРТ**, като при всяко натискане се задава 30-секунден интервал.

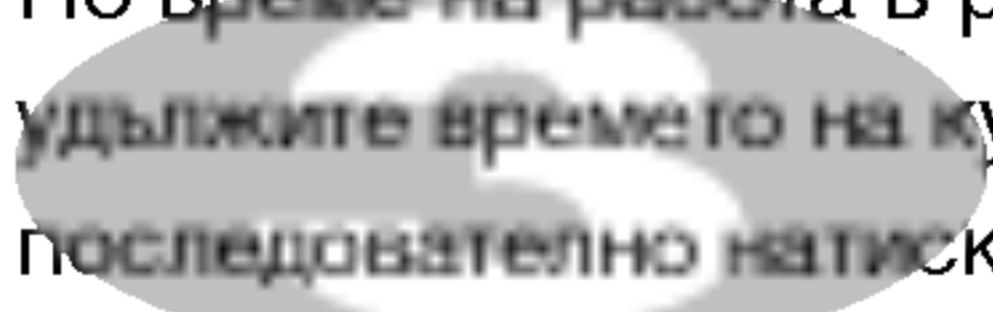
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



Натиснете **СТАРТ** четири пъти, за да зададете 2 минути при **МАКСИМАЛНА** мощност. Фурната ще заработи още преди да сте свършили с натискането.



По време на работа в режим **БЪРЗ СТАРТ**, можете да удължите времето на кулинарна обработка чрез последователно натискане на бутон **СТАРТ**.



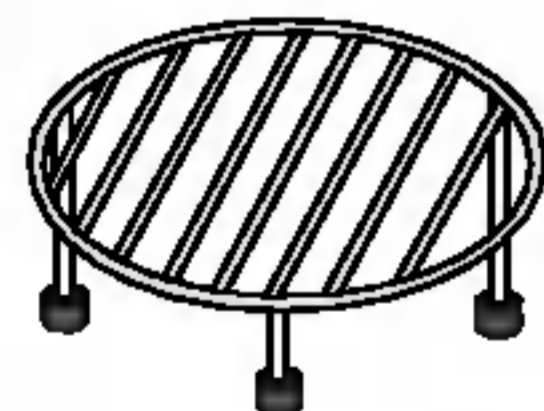
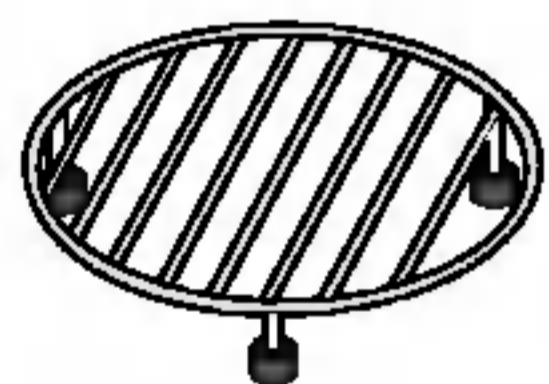
BG

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГРИЛА

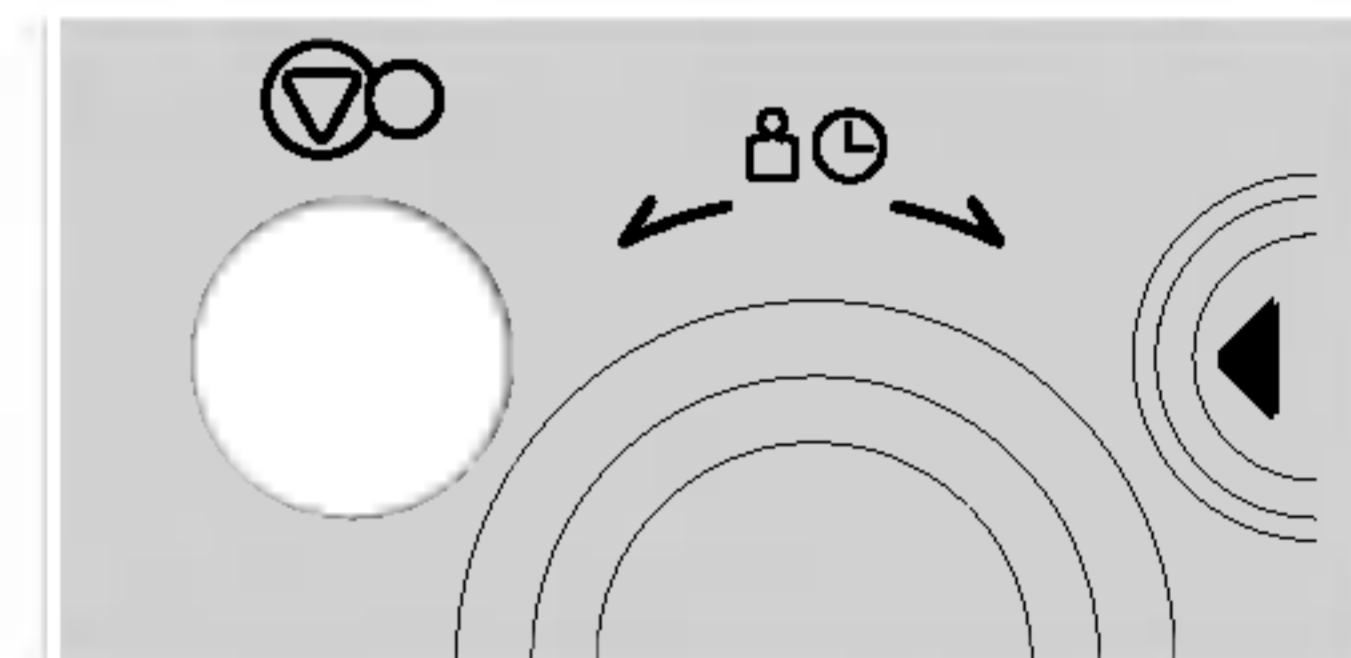
Със следващия пример ще Ви обясним как се използва грилът за печене на храна в продължение на 12 минути и 30 секунди.



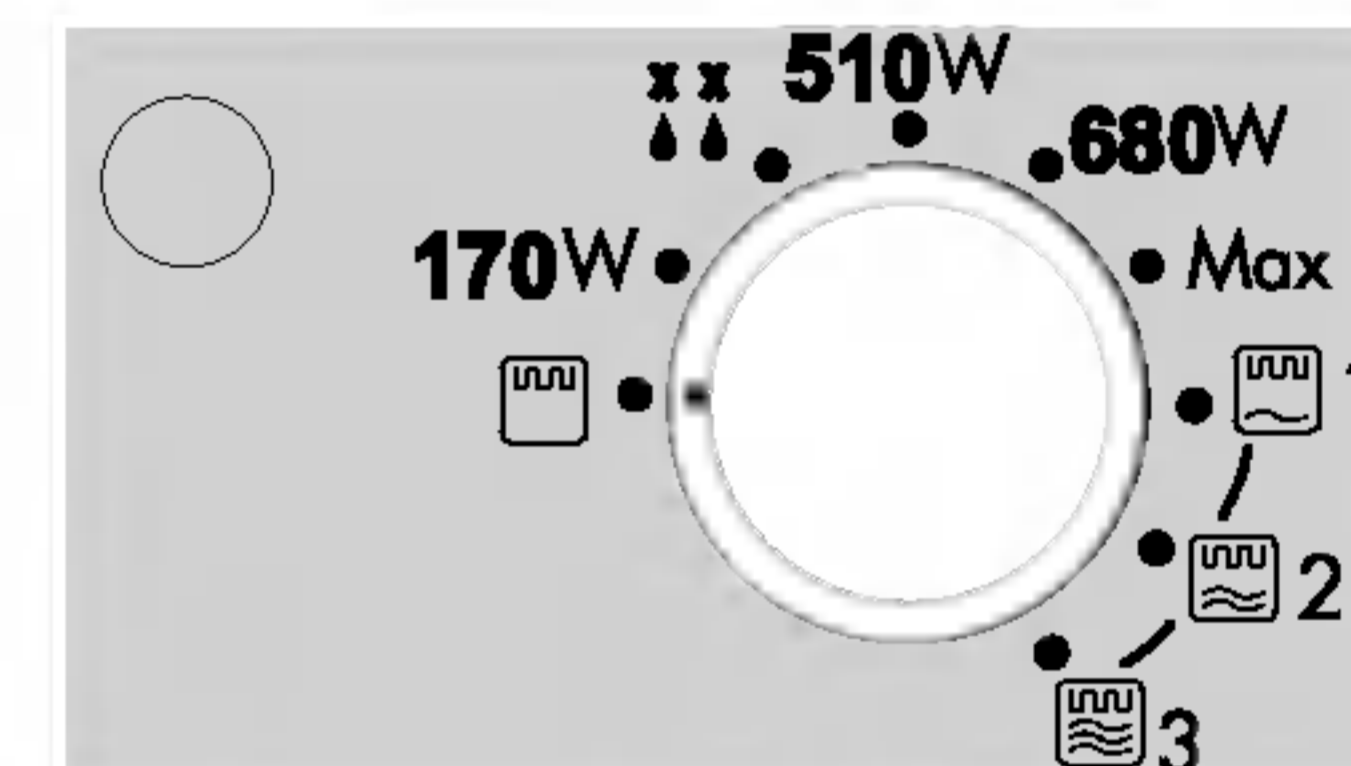
Тази опция Ви дава възможност бързо да запечете храната до златисто-кафяво с хрупкава коричка.



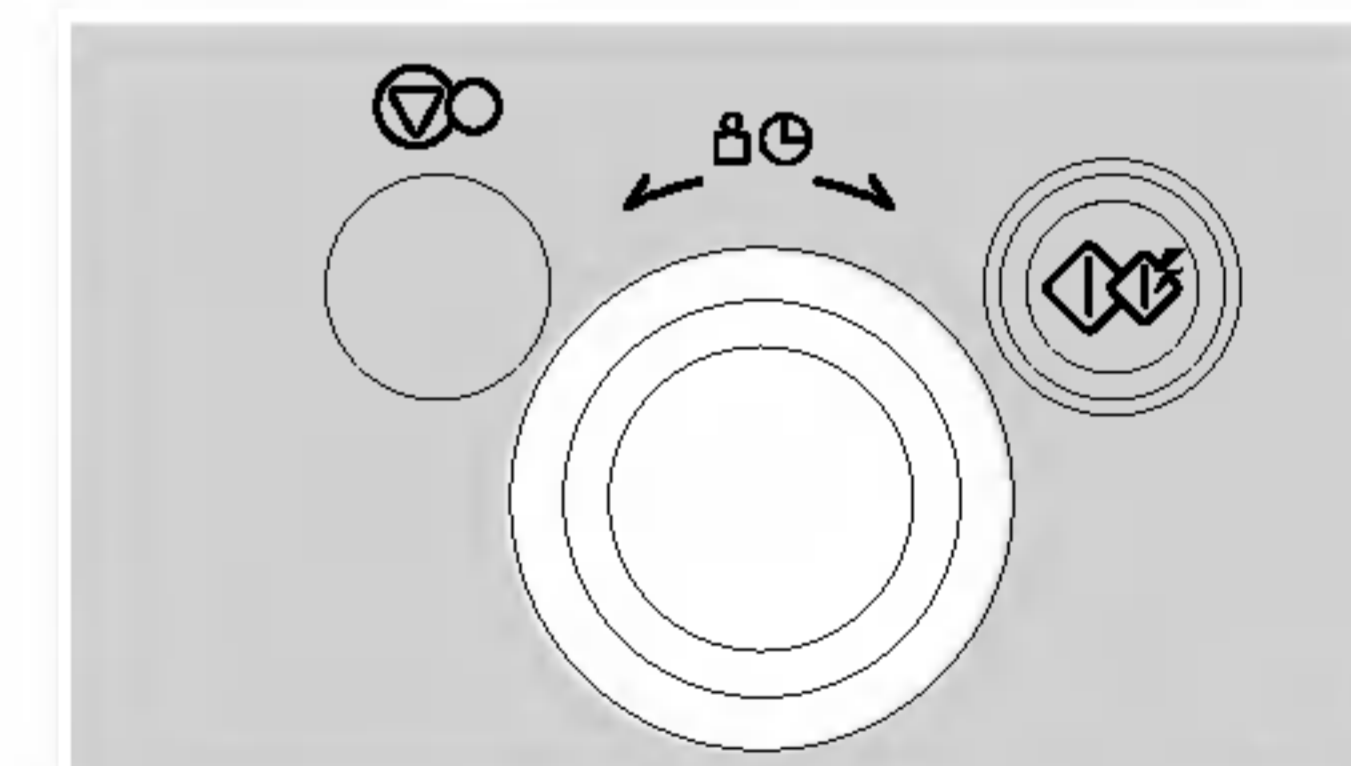
Натиснете **СТОП/ЗАКУЛЯВАНЕ**.



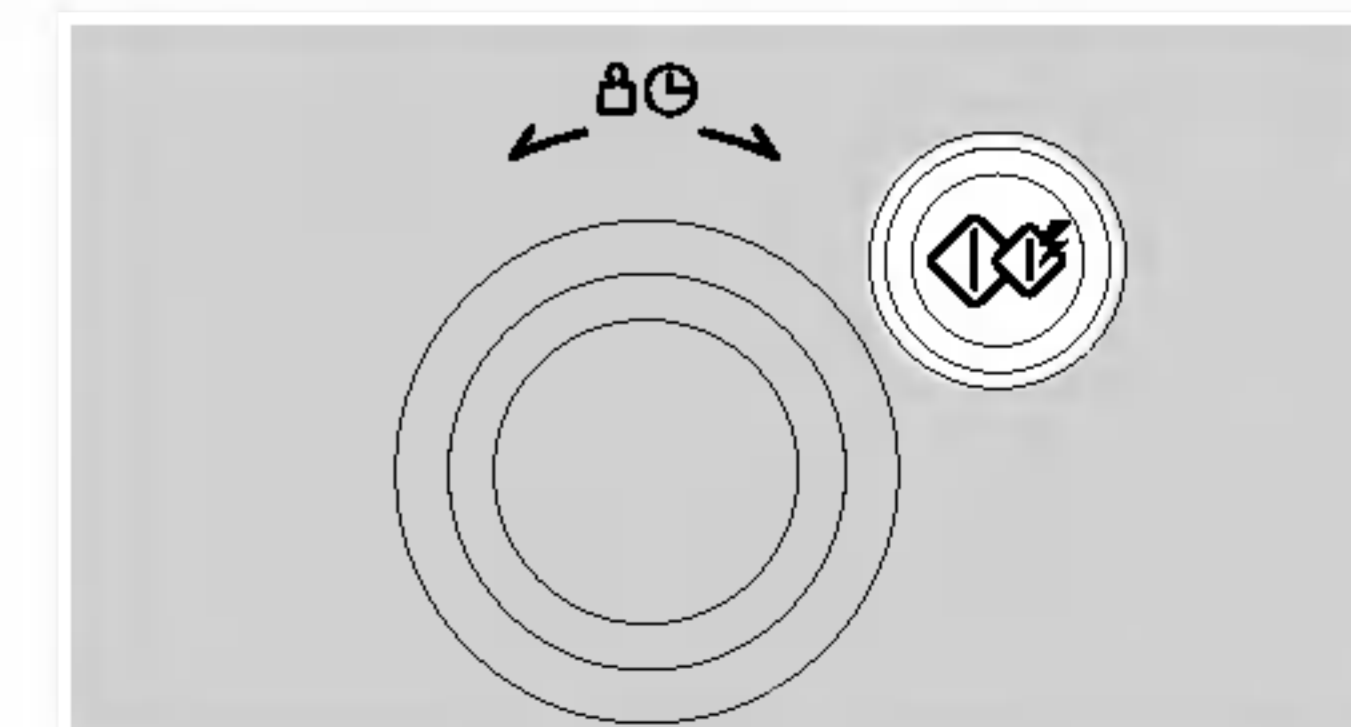
Завъртете **КОПЧЕТО**, за да изберете режим "ГРИЛ".



Завъртете **КОПЧЕТО**, докато дисплеят покаже "12:30".



Натиснете **СТАРТ**.



КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ

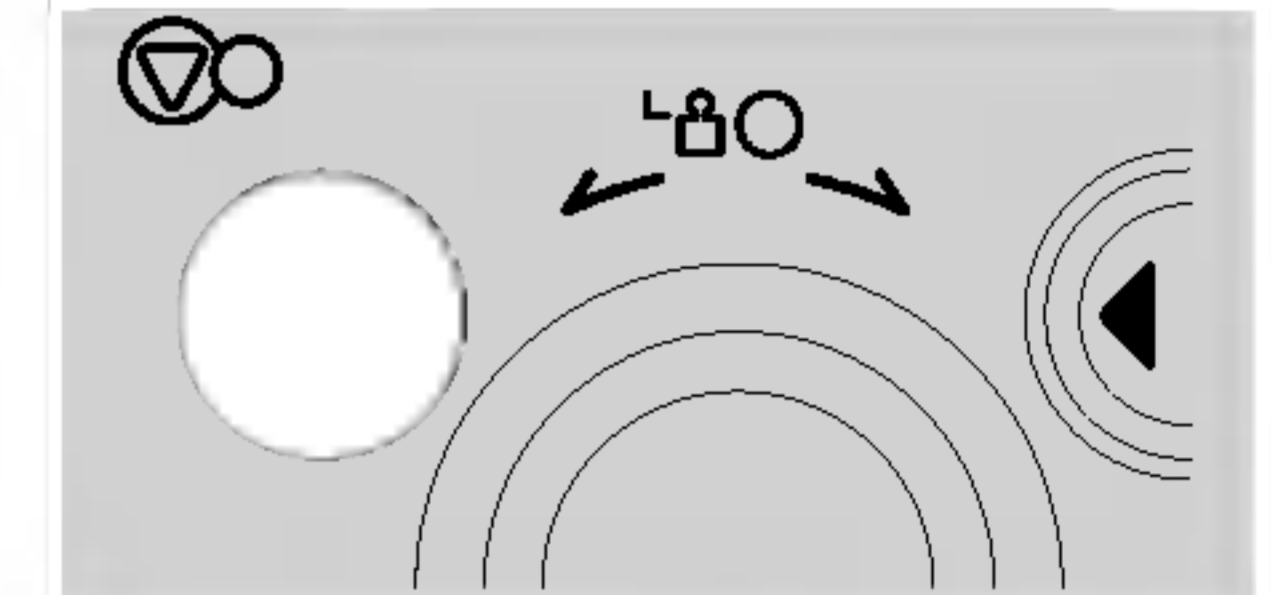
Със следващия пример ще Ви обясним как да програмирате фурната си на комбиниран режим "Combi" (Co-3) за време от 25 минути.



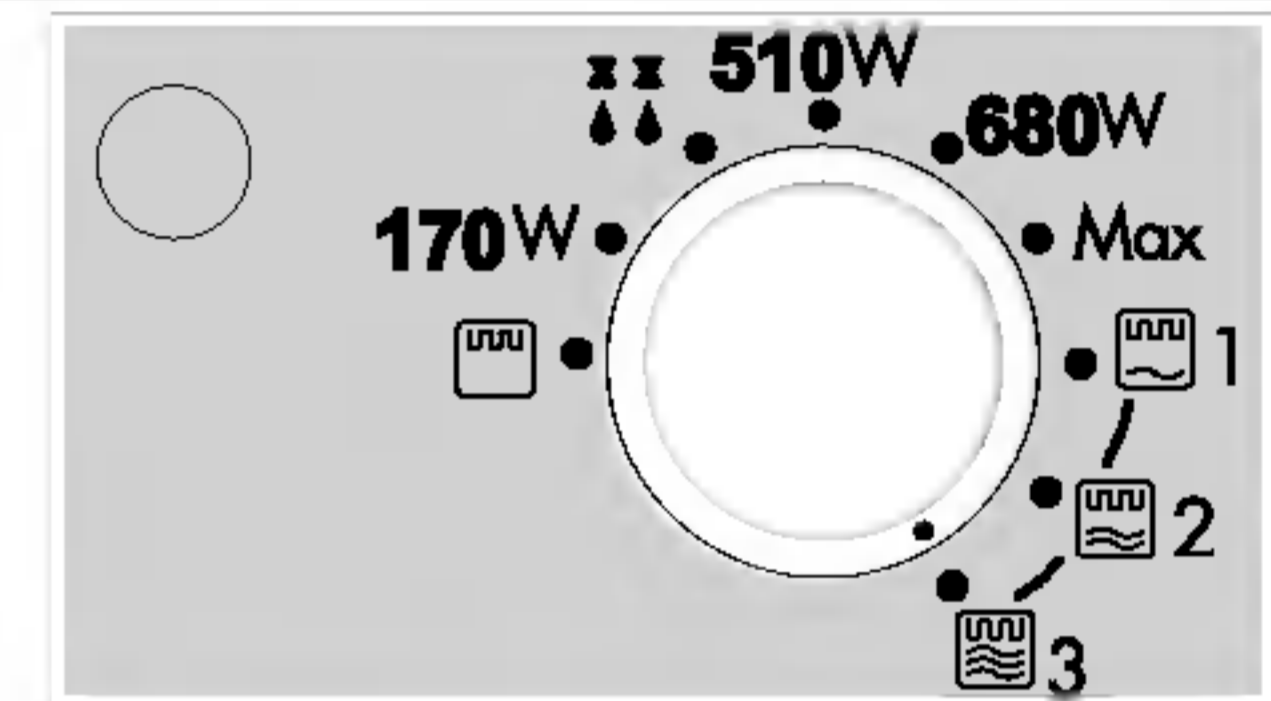
Вашата фурна има опция за комбинирано готвене, която позволява храната да се обработва кулинарно с помощта и на електрически нагревател и на микровълни – едновременно или последователно. Това най-общо означава, че кулинарният процес протича за по-кратко време.

Нагревателят със специално покритие изпича външната страна на хранителните продукти, докато микровълните ги загряват отвътре. За отбелязване е, че не е необходимо да загрявате фурната предварително.

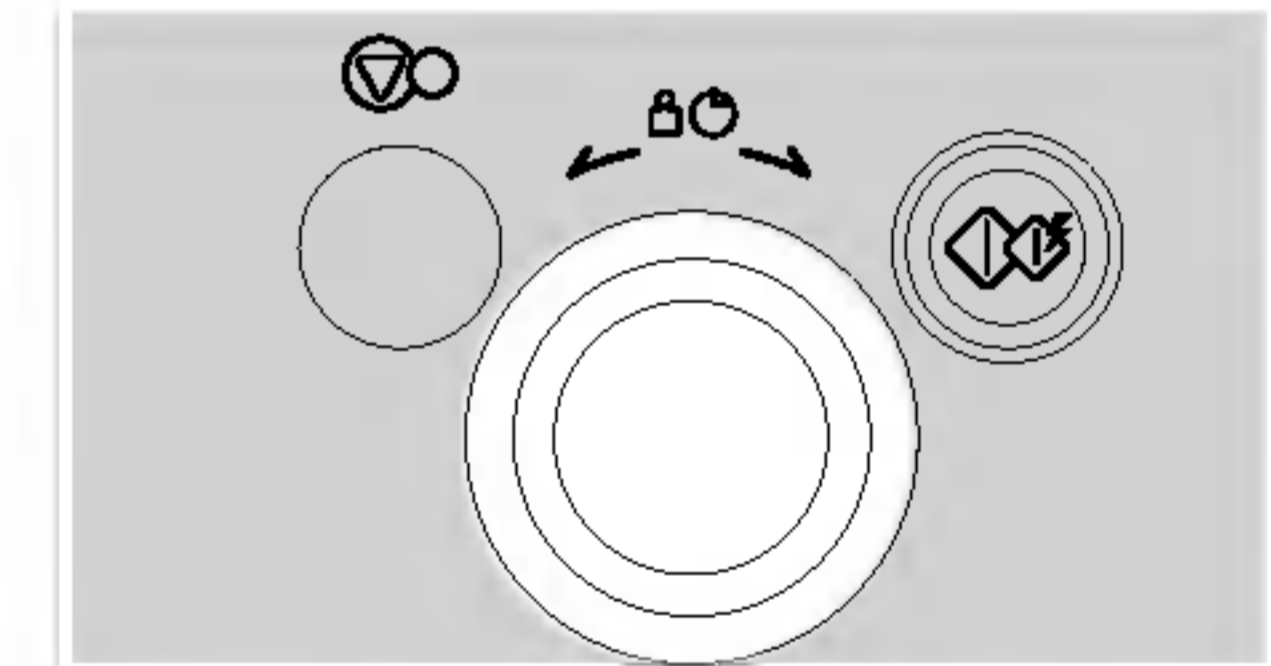
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



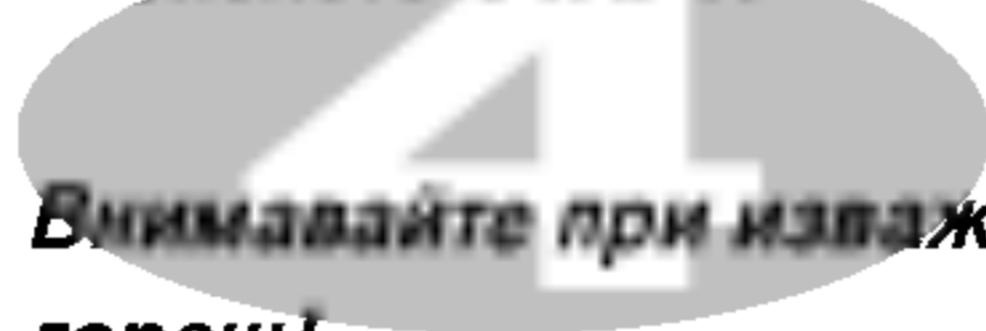
Завъртете **КОПЧЕТО**, за да изберете режим "Combi-3".



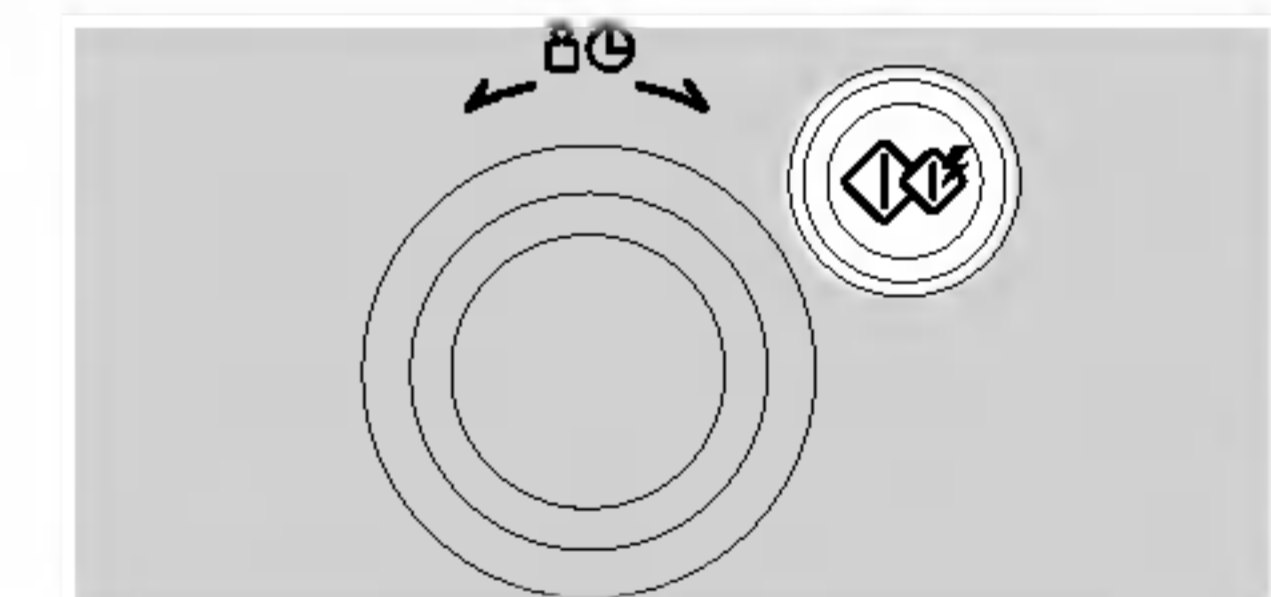
Завъртете **КОПЧЕТО**, докато дисплеят покаже "25:00".



Натиснете **СТАРТ**.



Внимавайте при изваждане на храната, защото съдът може да е горещ!



Режим "Комбинирано готвене"

Категория	Микровълнова мощност (%)	Мощност на нагревателя (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

АВТОМАТИЧНО

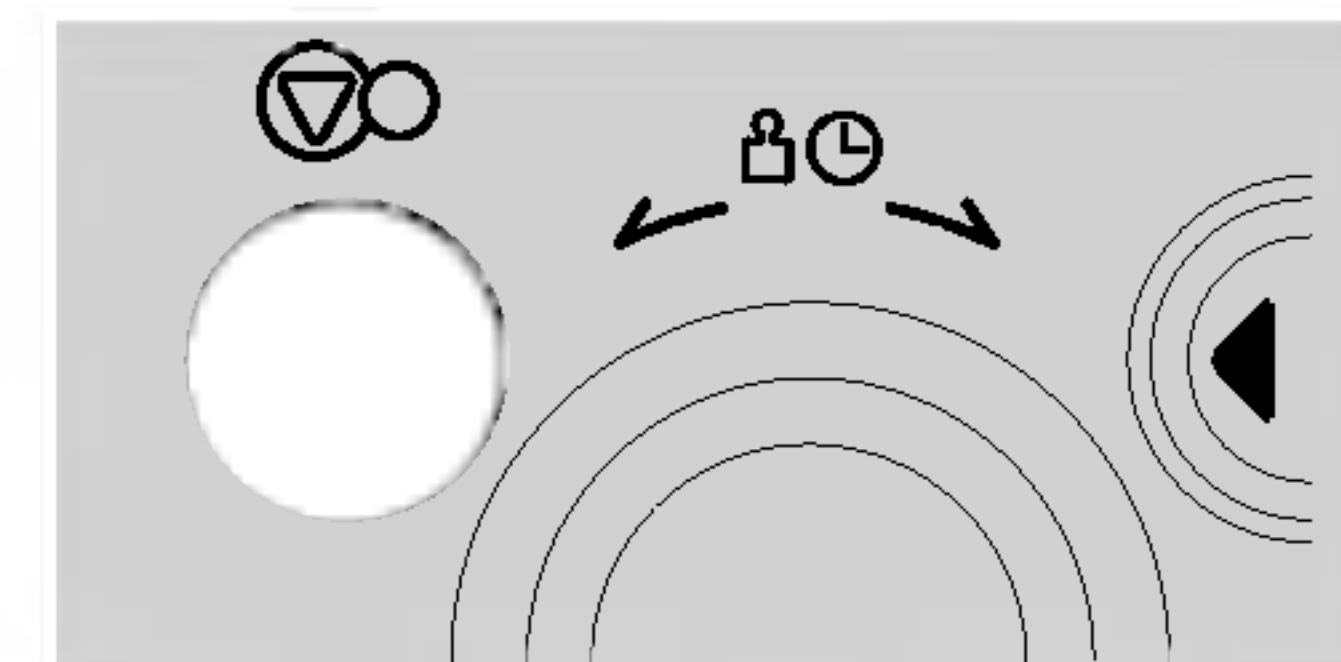
В следващия пример ще Ви покажа как да сготвите 0,6 кг свежи зеленчуци.

ГОТВЕНЕ

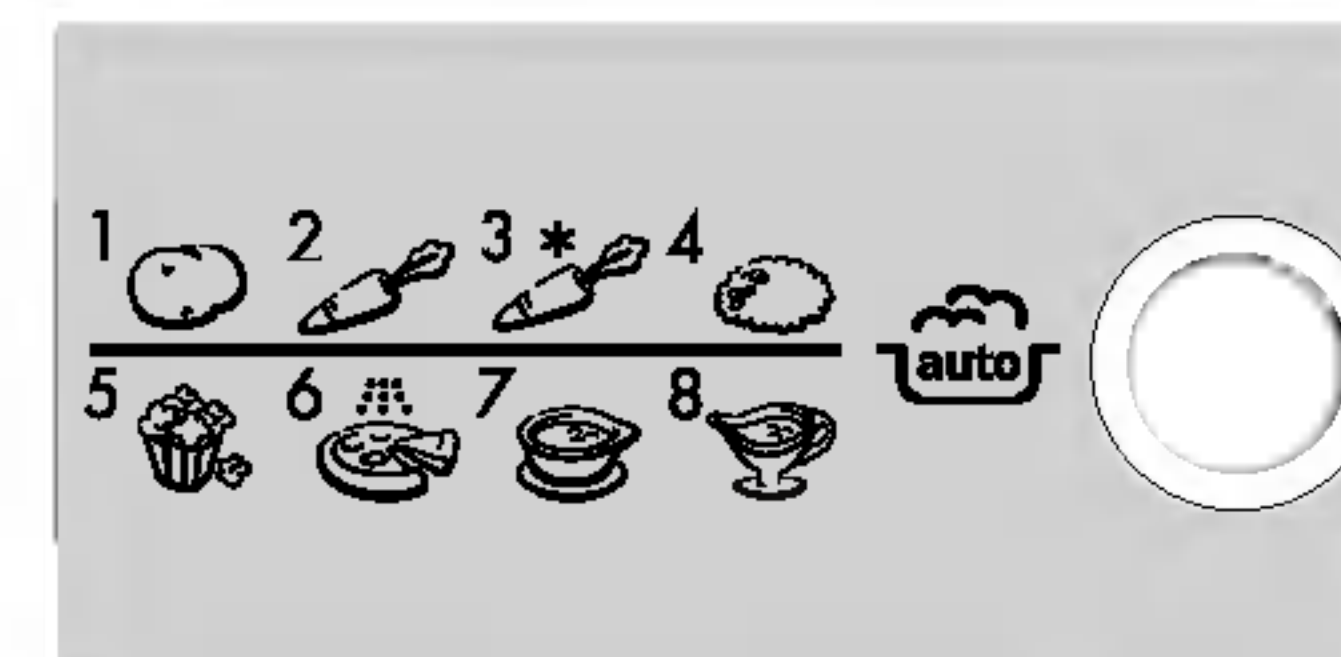


AUTO COOK ви позволява лесно да пригответе повечето от любимите ви ястия чрез избор на вида и теглото на продуктите.

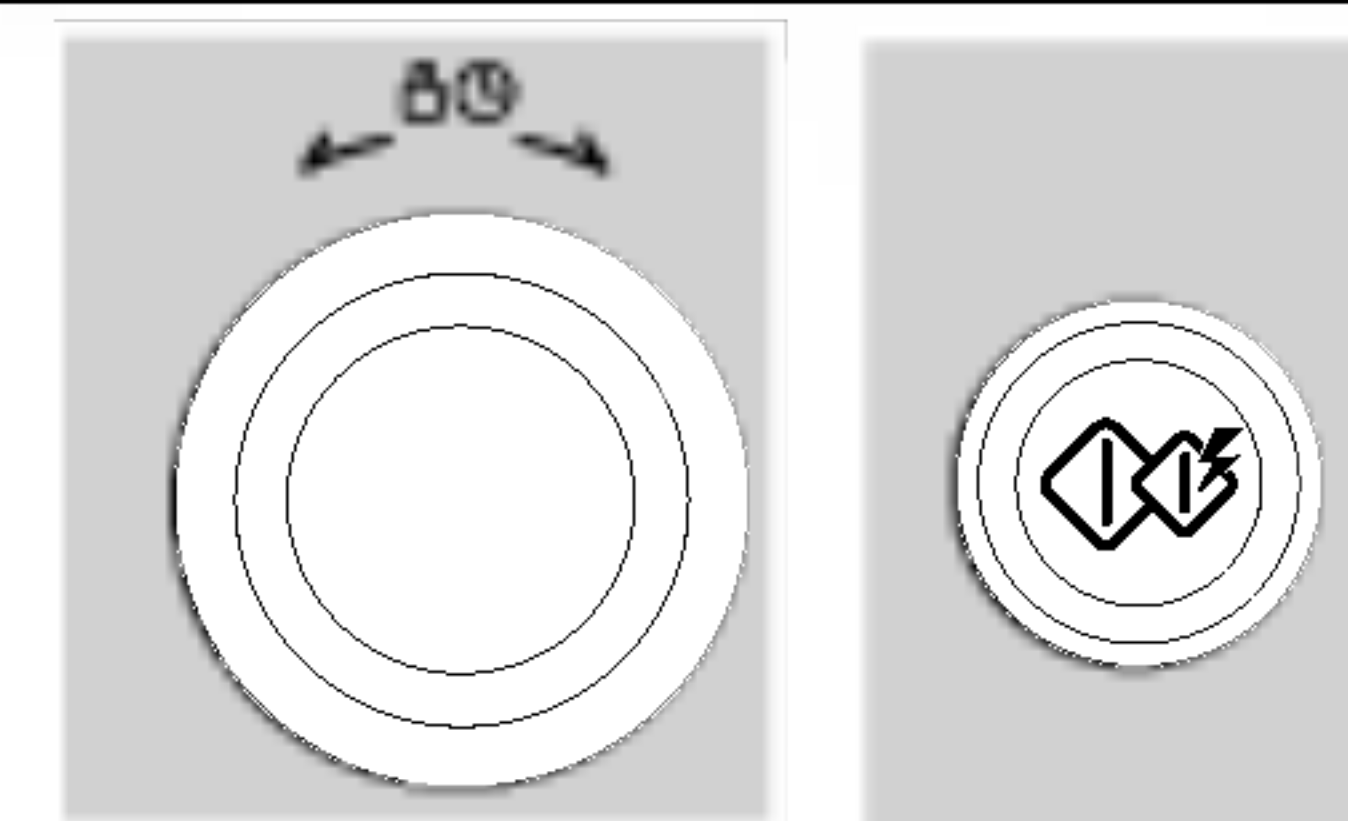
1. Натиснете STOP/CLEAR



2. Натиснете AUTO COOK два пъти, за да изберете Пресни зеленчуци



3. Завъртете селектора, докато на дисплея се покаже "0.6" Натиснете START.



натиснете
АВТО СООК

Вид ястие	натиснете	АВТО СООК
Небелени картофи	1 път	
Пресни зеленчуци	2 пъти	
Замразени зеленчуци	3 пъти	
Ориз	4 пъти	
Пуканки	5 пъти	
Замразена пица	6 пъти	
Сос	7 пъти	
Къри, претопляне	8 пъти	

Вид продукти	Температура на продуктите	Съд	Тегло от-до	Инструкции
1. Небелени картофи	Стайна	На стъклена полица	0,1 – 1,0 кг	Изберете картофи със средни размери – по 170 – 200 г. Измийте и подсушете картофите. Продупчете всеки картоф на няколко места с вилица. Наредете ги на стъклената полица. Изберете теглото и натиснете START. След като са готови, извадете картофите от фурната. Оставете ги покрити с фолио за 5 минути.
2. Пресни зеленчуци	Стайна	Издръжлива на микровълни купа	0,2 – 0,8 кг	Поставете зеленчуците в купа, издръжлива на микровълни. Добавете вода. Покрийте с кърпа. След сготвяне разбъркайте и оставете да престои 2 минути. Добавяйте 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	Стайна	Издръжлива на микровълни купа	0,2 – 0,8 кг	Поставете зеленчуците в купа, издръжлива на микровълни. Добавете вода. Покрийте с кърпа. След сготвяне разбъркайте и оставете да престои 2 минути. Добавяйте вода в зависимост от количеството. ** 0,2 кг – 0,4 кг : 2 супени лъжици ** 0,5 кг – 0,8 кг : 4 супени лъжици

Вид продукти	Температура на продуктите	Съд	Тегло от-до	Инструкции										
4. Ориз	Стайна	Издръжлива на микровълни купа	0,1 – 0,3 кг	<p>Измийте ориза. Изцедете водата. Сипете ориза и вода за варене в дълбока и голяма купа.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Тегло</th> <th>100 г</th> <th>200 г</th> <th>300 г</th> <th>Капак</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вода за варене</td> <td>200 мл</td> <td>400 мл</td> <td>600 мл</td> <td>Да/С отвор за парата</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Ориз – след сготвяне оставете да престои захлупено за 5 минути или докато попие водата.</p>	Тегло	100 г	200 г	300 г	Капак	Вода за варене	200 мл	400 мл	600 мл	Да/С отвор за парата
Тегло	100 г	200 г	300 г	Капак										
Вода за варене	200 мл	400 мл	600 мл	Да/С отвор за парата										
5. Пуканки	Стайна	Пакет върху стъклена полица	100 г	<p>Използвайте специална царевича за пуканки за микровълнови фурни.</p> <p>Махнете външната пластмасова опаковка.</p> <p>Поставете непрегънатия пакет на стъклената полица.</p> <p>(Следвайте инструкциите на опаковката)</p> <p>След като станат готови, извадете пакета от фурната.</p> <p>ВНИМАНИЕ: Продуктът е ГОРЕЩ!</p> <p>Отворете пакета чрез дърпане диагонално на ъглите.</p>										

Вид продукти	Температура на продуктите	Съд	Тегло от-до	Инструкции
6. Замразена пица	Замразена	Плоска чиния, издръжлива на микровълни	0,1 – 0,4 кг	Тази функция е за претопляне на предварително приготвени замразени пици. Поставете пицата на плоска чиния. След претоплянето оставете да престои 1 – 2 минути.
7. Сос	Стайна	Издръжлива на микровълни купа	0,2 – 0,6 кг	Насипете соса в издръжлива на микровълни купа. Покрийте с пластмасово фолио. Разбъркайте след претоплянето. Оставете да престои покрит 2 минути. След това разбъркайте отново.
8. кърм, претопляне	Стайна	Издръжлива на микровълни купа	0,2 – 0,8 кг	Насипете соса в издръжлива на микровълни купа. Покрийте. Поставете купата на стъклената полица. Разбъркайте след претоплянето. Оставете да престои покрит 2 минути

АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Температурата и плътността на продуктите варират, затова Ви препоръчваме да ги проверявате преди кулинарна обработка. Обърнете специално внимание на едри парчета джолан и пилешки разфасовки, някои продукти не бива да се размразяват напълно преди кулинарна обработка. Програмата ХЛЯБ е подходяща за размразяване на малки кулинарни артикули, като напр. кифлички и малки хлебчета. Те се нуждаят от време за престой, за да може да се размрази и центърът им. Със следващия пример ще Ви обясним как да размразите 1.4 кг замразено пилешко.



Вашата фурна има четири настройки за размразяване: **МЕСО (MEAT)**, **ПТИЧЕ МЕСО (POULTRY)**, **РИБА (FISH)** и **ХЛЯБ (BREAD)**; всяка от които е с различна мощност. Избирането им става с последователно натискане на бутон **АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ**.

Тип на продукта Натиснете
РАЗМРАЗЯВАНЕ

МЕСО (MEAT) **1** път

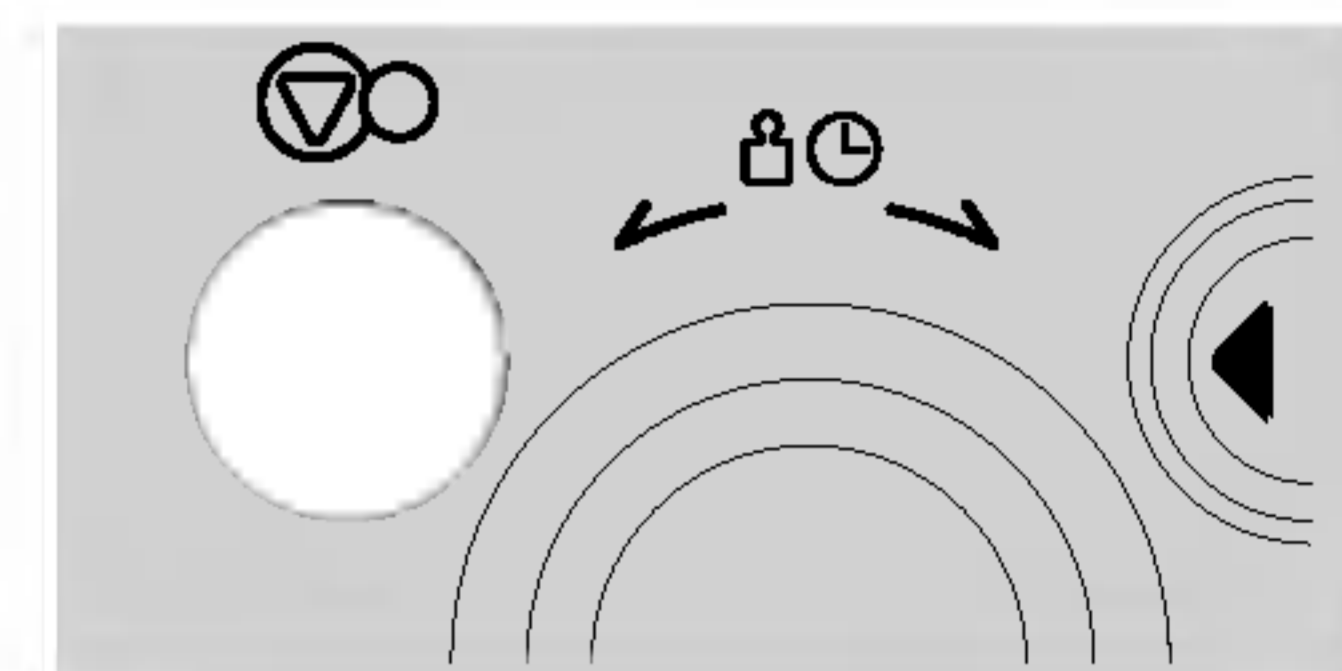
ПТИЧЕ МЕСО (POULTRY) **2** пъти

РИБА (FISH) **3** пъти

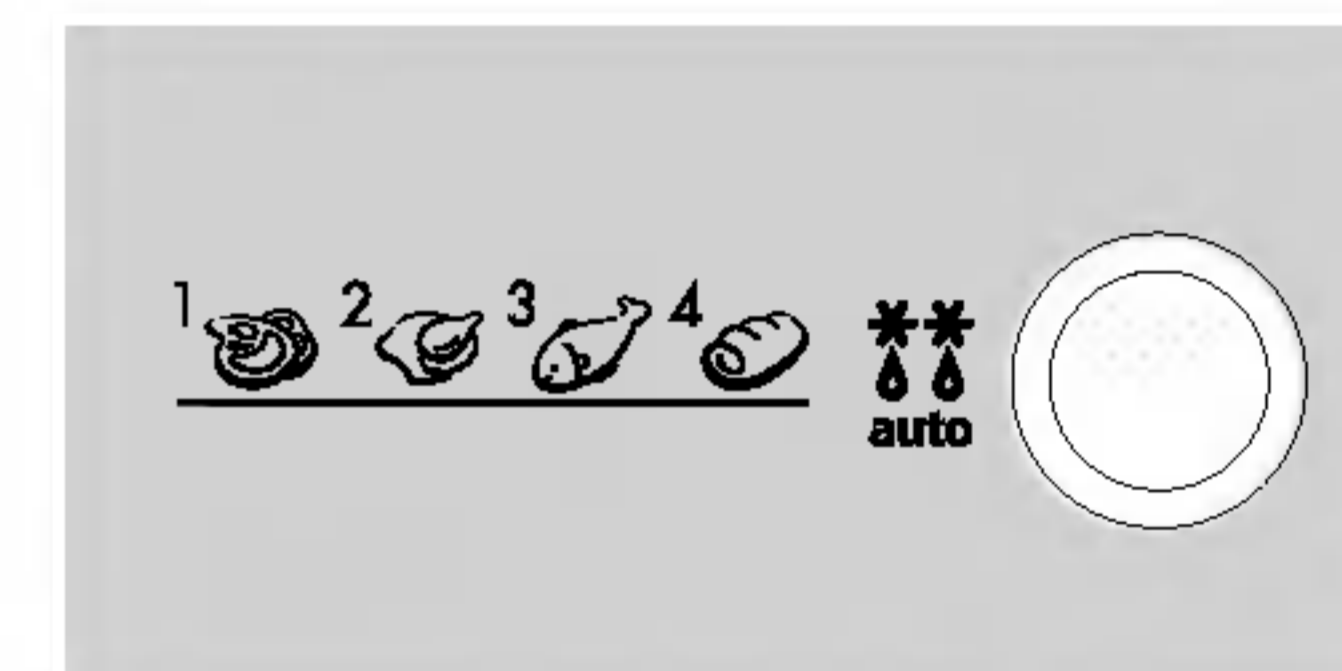
ХЛЯБ (BREAD) **4** пъти

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

Претеглете продукта, който ще размразявате. Огледайте да не са останали никакви метални части от опаковката му; след това го поставете във фурната и затворете вратата.

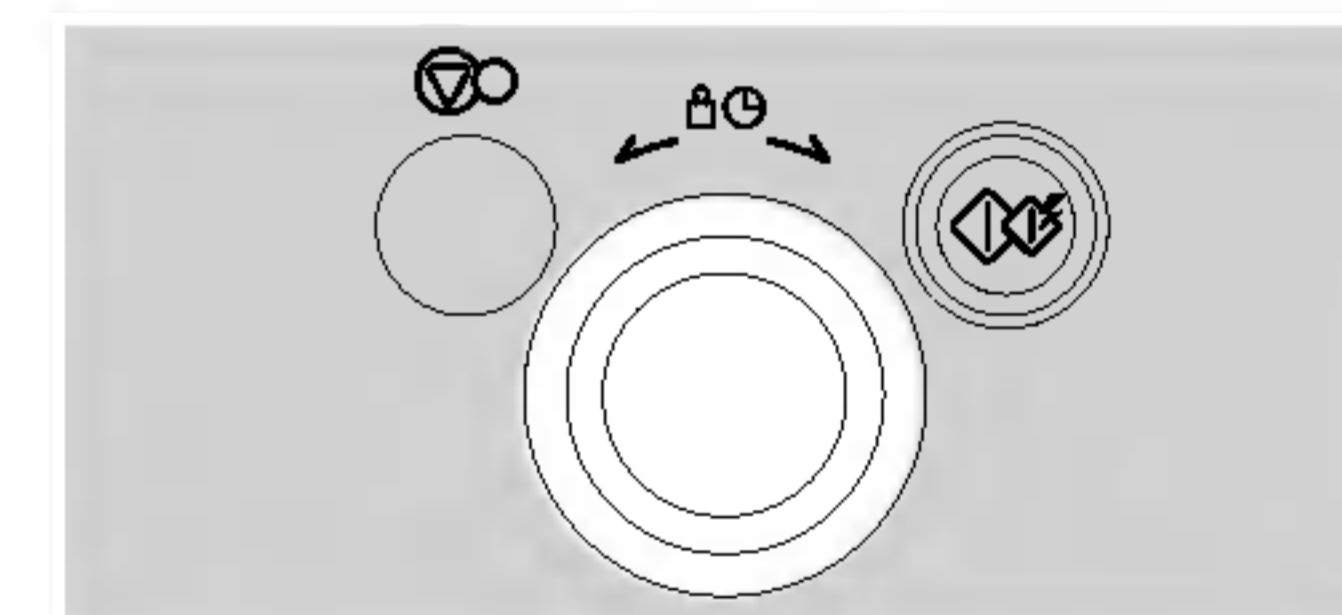


Натиснете **АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ** два пъти, за да изберете размразяваща програма **ПТИЧЕ МЕСО**.

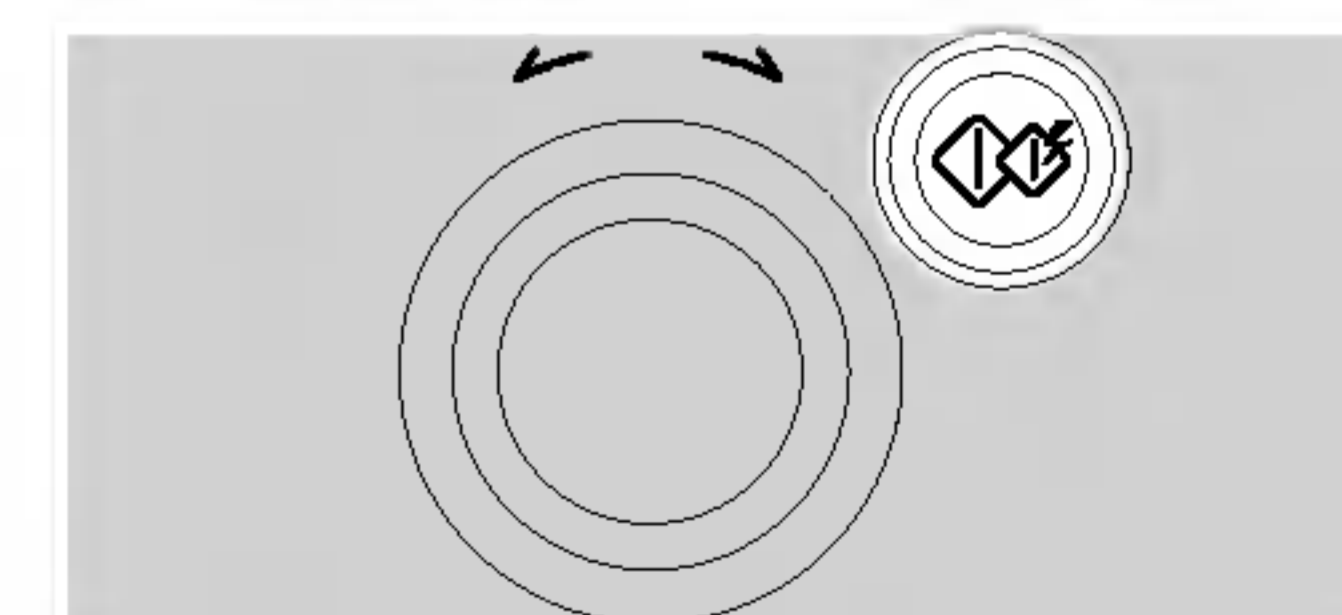


Въведете теглото на замразения продукт, който ще размразявате.

Завъртете **КОПЧЕТО** докато дисплеят покаже "1.4".



Натиснете **СТАРТ**.



По време на размразяването ще чуете звуков сигнал, тогава отворете вратата на фурната, обърнете и разделете парчетата месо за равномерно размразяване. Отстранете вече размразените парчета или ги прикрийте така, че тяхното размразяване да се забави. След тази проверка затворете отново вратата и натиснете **СТАРТ** за продължаване на размразяването. **Фурната няма да преустанови размразяването (дори след като издаде звуков сигнал), ако вратата не бъде отворена.**

УКАЗАНИЯ ЗА АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ НА ПРОДУКТИТЕ

- * Хранителните продукти за размразяване трябва да бъдат поставени непокрити в подходящ за микровълнова фурна съд върху въртящата се стъклена поставка.
- * Ако е необходимо, покрийте някои участъци от месото или пилешкото с листове алуминиево фолио. Така ще ги предпазите от загряване по време на размразяването. Фолиото не трябва да се допира до стените на фурната.
- * Отделете едни от други пържолите, котлетите, наденичките, бекона и др. такива, колкото е възможно по-скоро. Щом чуете звуковия сигнал, обърнете продуктите. Отстранете размразилите се порции. Продължете да размразявате останалите продукти. След размразяването във фурната, ги оставете да престоят до пълното им размразяване.
- * Например, джолан и цели пилета трябва да ПРЕСТОЯТ най-малко 1 час преди кулинарна обработка.

Тип	Съд	Хранителни продукти	Граници на теглото
МЕСО (MEAT) ПТИЧЕ МЕСО (POULTRY) РИБА (FISH)	Подходящ за микровълнова фурна (плоска чиния)	<p>Месо Мляно говеждо, бонфиле, кубчета за задушено, филе, стек, бут, говежди бургер, свински котлети, агнешки котлети, месни рула, наденица, шницели (2 см) Обърнете продуктите, щом чуете звуковия сигнал. След размразяване оставете да престоят 5-15 минути.</p> <p>Птиче месо Цели пилета, бутчета, бяло месо, гърди от пуйка (под 2.0 кг) Обърнете продуктите, щом чуете звуковия сигнал. След размразяване оставете да престоят 20-30 минути.</p> <p>Риба Филета, пържоли, цели риби, морски деликатеси. Обърнете продуктите, щом чуете звуковия сигнал. След размразяване оставете да престоят 10-20 минути.</p>	0.1 – 4.0 кг
ХЛЯБ (BREAD)	Хартиена салфетка или плоска чиния	Нарязан хляб, кифли, франзели и др.	0.1 – 0.5 кг

Бързо

РАЗМРАЗЯВАНЕ

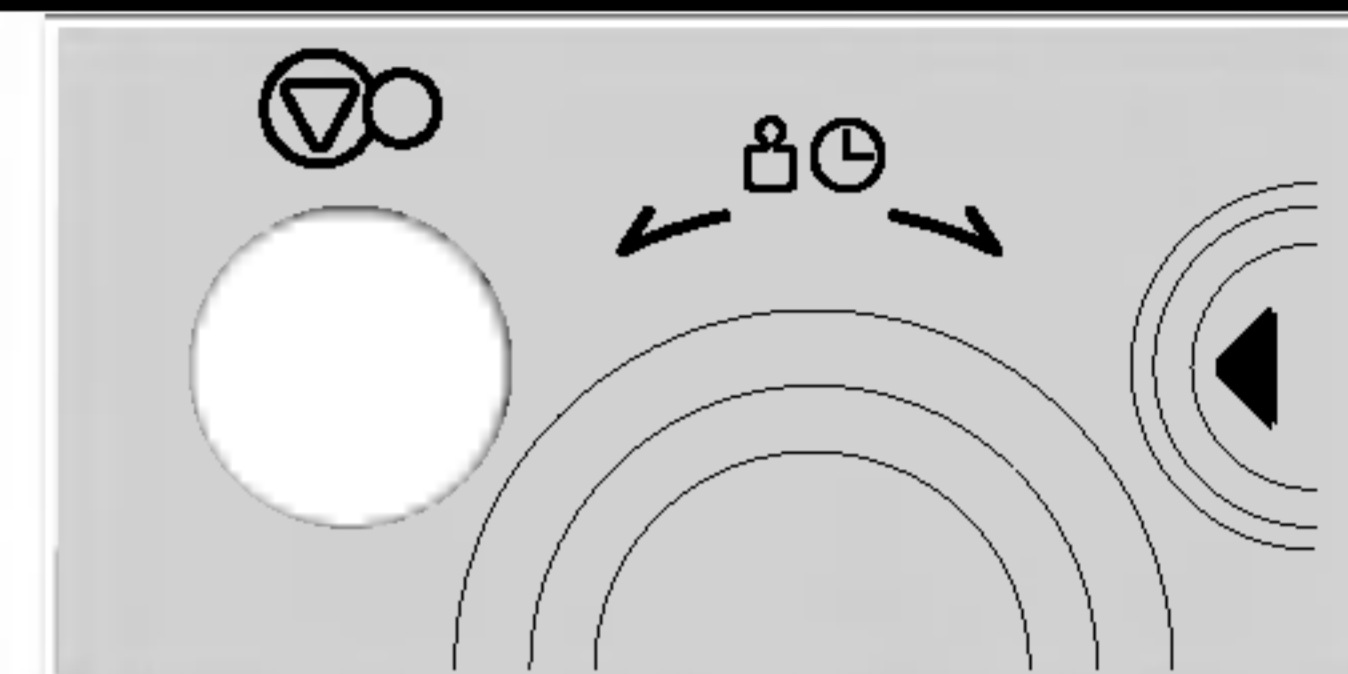
Служи за бързо размразяване на не повече от 0.5 кг кайма.
Необходимо е време за престой, докато се размрази центърът на продукта. Със следващия пример ще Ви обясним как да размразите 0.5 кг кайма.



Вашата фурна има настройка за бързо размразяване на **МЕСО (MEAT)**.

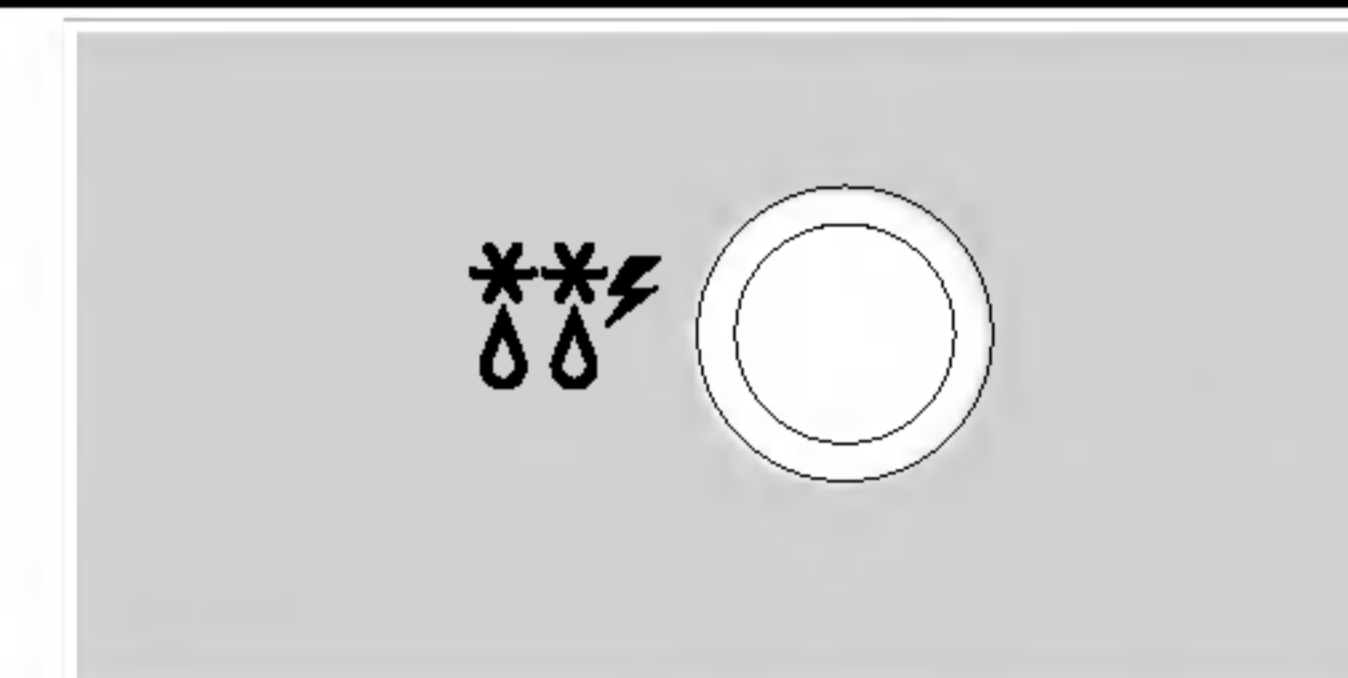
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

Претеглете продукта, който ще размразявате. Огледайте да не са останали никакви метални части от опаковката му; след това го поставете във фурната и затворете вратата.



Натиснете **БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ**.

Фурната стартира автоматично.



По време на размразяването ще чуете звуков сигнал, тогава отворете вратата на фурната, разместете, обърнете или разделете парчетата месо за равномерно размразяване. Отстранете вече размразените парчета или ги прикрийте така, че тяхното размразяване да се забави. След тази проверка затворете отново вратата и натиснете СТАРТ за продължаване на размразяването. Фурната няма да преустанови размразяването (дори след като издаде звуков сигнал), ако не вратата не бъде отворена.

БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Тип	Съд	Хранителни продукти	Граници на теглото
МЕСО (MEAT)	Говеждо Агнешко Телешко	Кайма	0.5 кг

- * Опцията Бързо размразяване позволява автоматично настройване и контролиране на размразяването, но също както при традиционното размразяване Вие трябва да проверявате степента на размразяване на продуктите.
- * За най-добри резултати изваждайте рибата, морските деликатеси, месото и птиците от оригиналните им хартиени или найлонови опаковки. В противен случай, опаковката ще задържи изпарения и сокове, което може да стане причина външната повърхност на продуктите да претърпи кулинарна обработка.
- * Поставете продуктите в плитка стъклена тава, в която да се оттича водата.
- * Продуктите трябва да останат леко замразени в центъра си след изваждането им от фурната.
- * След размразяване във фурната, оставете продуктите да престоят 10 минути за пълното им размразяване.

Автоматично печене

В следващия пример ще Ви покажа как да сготвите 0,6 кг свинско печено.

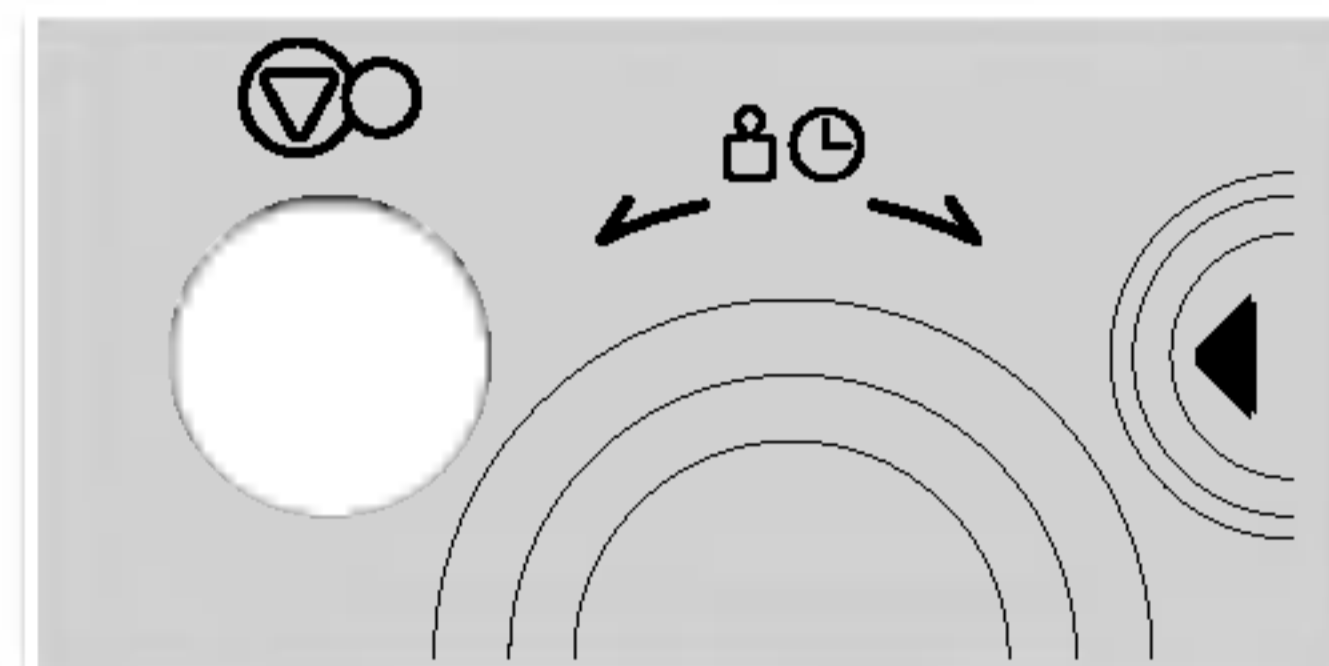


AUTO Roast ви позволява лесно да пригответе повечето от любимите ви ястия чрез избор на вида и теглото на продуктите.

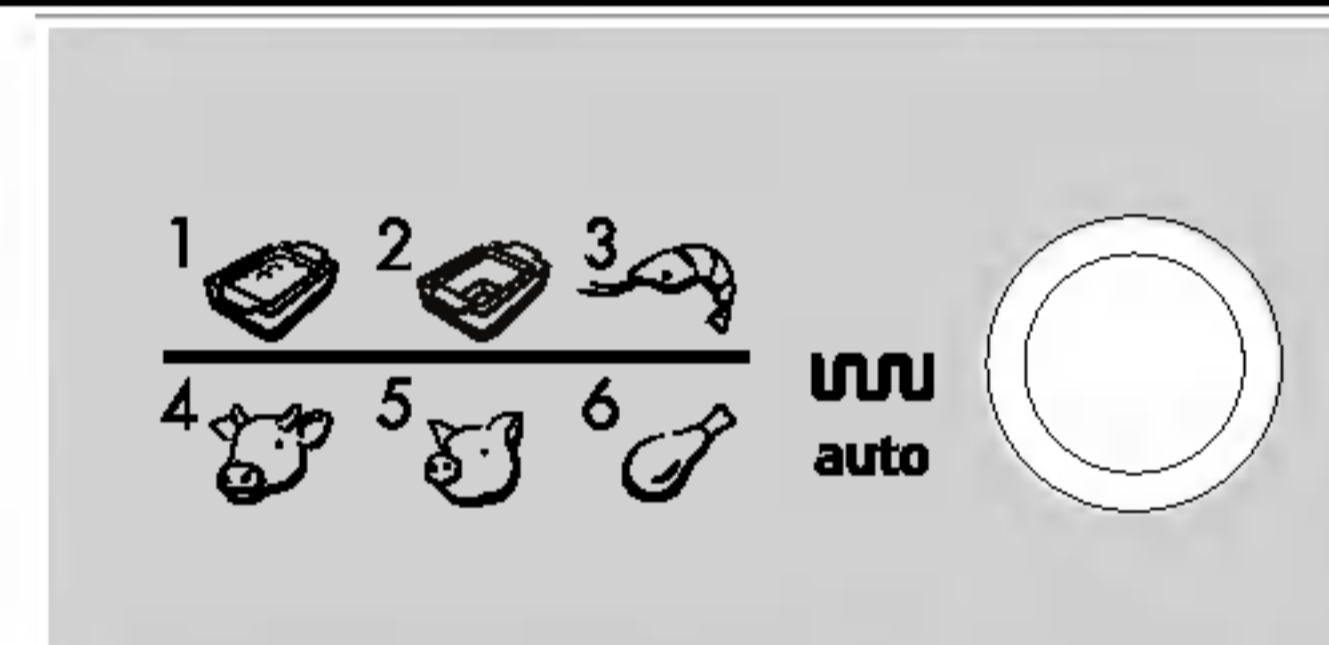
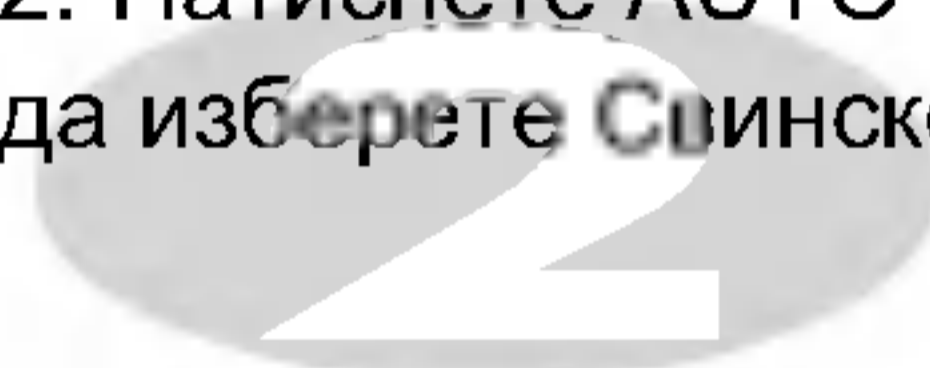
BG

Вид ястие	натиснете AUTO ROAST
Печени ястия	1 ПЪТ
Лазаня	2 ПЪТИ
Печени скариди	3 ПЪТИ
Говеждо печено	4 ПЪТИ
Свинско печено	5 ПЪТИ
Пилешки разфасовки	6 ПЪТИ

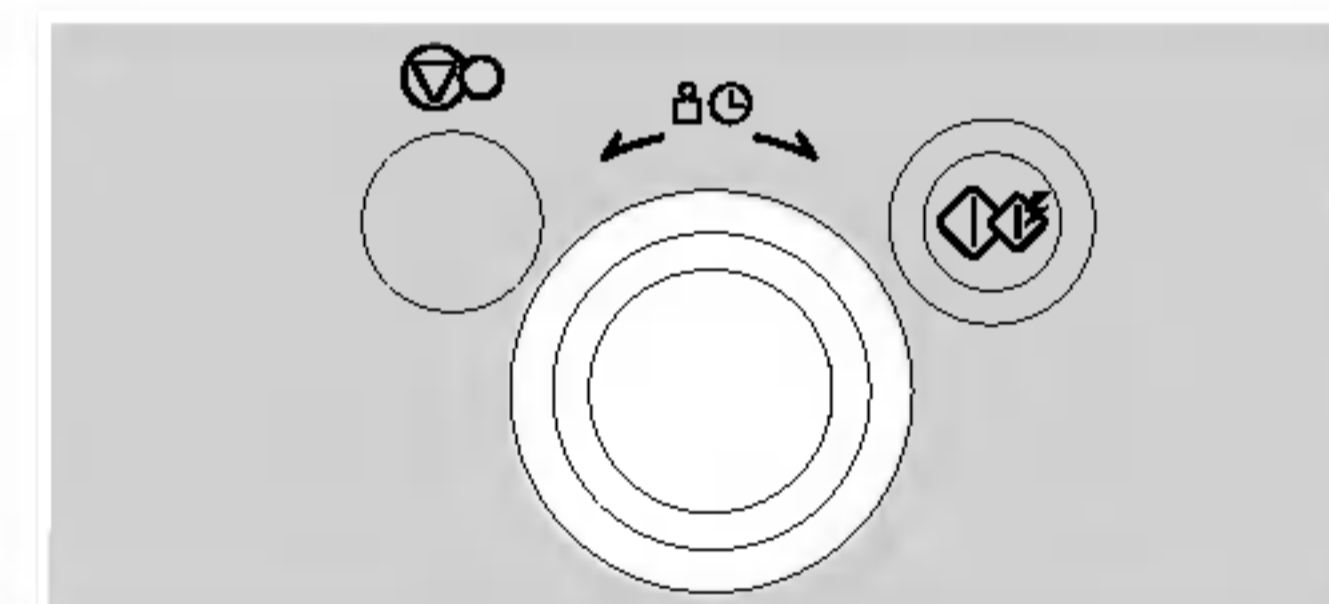
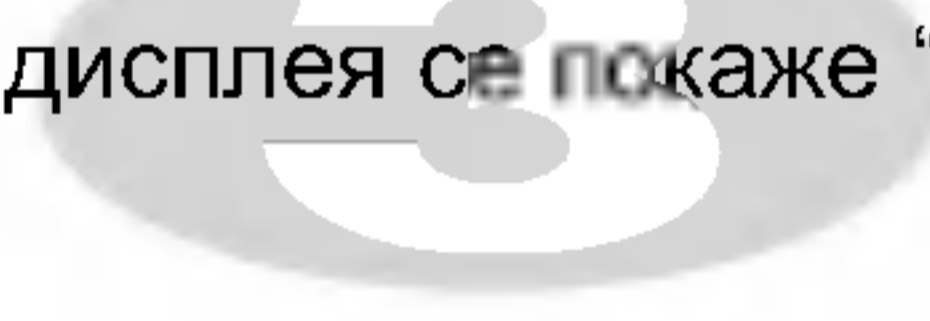
1. Натиснете STOP/CLEAR



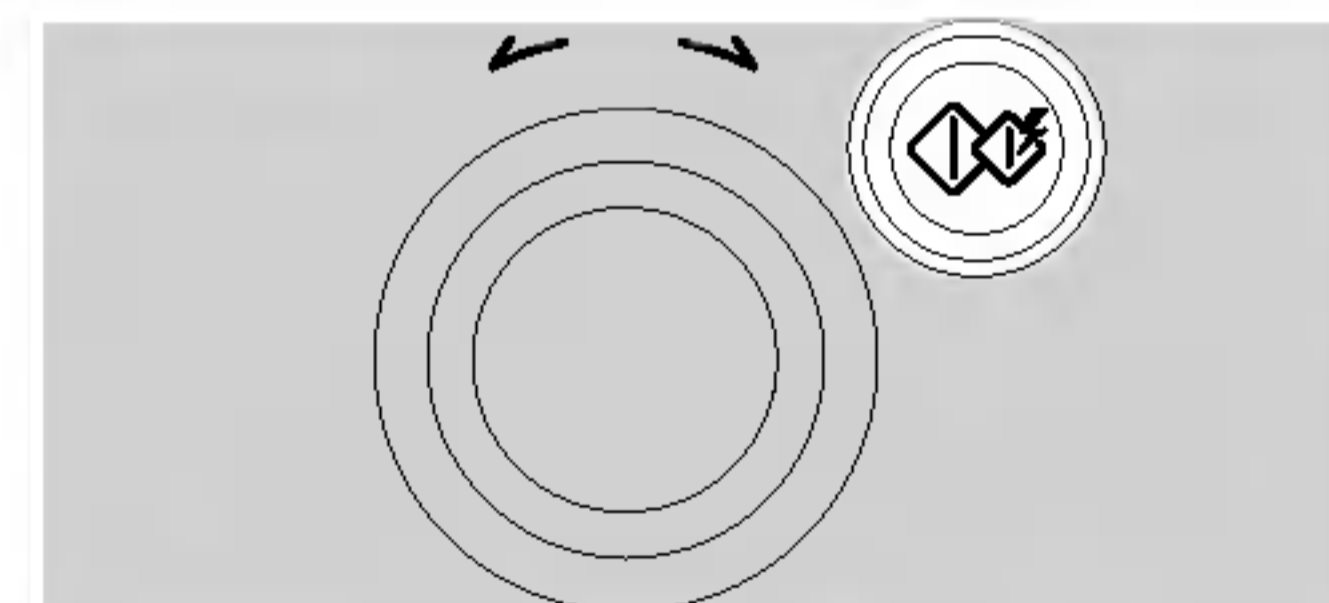
2. Натиснете AUTO ROAST пет пъти, за да изберете Свинско печено



3. Завъртете селектора, докато на дисплея се покаже "0.6"



4. Натиснете START.



Вид продукти	Температура на продуктите	Съд	Тегло от-до	Инструкции
1. Печени ястия	Стайна	Долна полица	0,5 – 1,2 кг	<p>Използвайте този бутон за домашно приготвени печени ястия. Разположете продуктите на долния рафт. След като станат готови, извадете ги от фурната и ги оставете да престоят 1 – 2 минути.</p> <p>*Печени картофи*</p> <p>Продукти: 400 г картофи 100 г кромид лук (нарязани на тънки резенчета) 2/3 супена лъжица краве масло 350 г бял сос 80 г настъргано сирене мозарела Сол, чер пипер</p> <p>(Бял сос)</p> <p>3 супени лъжици краве масло, 5 супени лъжици брашно, 2,5 чаши мляко Поставете маслото в голяма купа. Загрейте в микровълновата фурна на режим HIGH, докато маслото се разтопи. Добавете брашното и печете в микровълновата фурна 2 минути на режим HIGH. Добавете млякото, солта и черния пипер. Печете в микровълновата фурна на режим HIGH в продължение на 15 минути. (През време на готвенето разбъркайте няколко пъти.)</p>



Вид продукти	Температура на продуктите	Съд	Тегло от-до	Инструкции
				<p>Начин на приготвяне</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изпечете картофите чрез функцията Небелени Картофи, след което ги обелете и ди нарежете на ситно. Добавете солта и черния пипер. 2. Разбъркайте лука и маслото в купа. Печете 2 минути на режим HIGH. 3. Сипете една трета от белия сос в съд за печене. Добавете картофите, лука и бекон. Залейте с остатъка от белия сос. 4. Поръсете със сиренето. Поставете на долния рафт върху стъклената полица. След изпичането оставете да престои 2-3 минути.
2. Лазаня	Замразени	Долен рафт	0,3 – 0,6 кг	<p>МАХНЕТЕ ХАРТИЕНАТА ОПАКОВКА И ФОЛИОТО ОТ ЯСТИЕТО</p> <p>Поставете на долния рафт. След печенето извадете от фурната и оставете да престои 1 – 2 минути</p>
3. Печени скариди	Замразени	Горен рафт	0,1 – 0,6 кг	<p>Почистете и подсушете. Поставете на горния рафт. Когато фурната подаде звуков сигнал, обърнете и натиснете START, за да продължи печенето. След печенето извадете от фурната и сервирайте</p>

Вид продукти	Температура на продуктите	Съд	Тегло от-до	Инструкции
4. Говеждо печено	Замразени	Долен рафт	0,5 – 1,5 кг	Намажете говеждото с разтопен маргарин или краве масло. Поставете на долния рафт върху металната полица. Когато фурната подаде звуков сигнал, обърнете и натиснете START, за да продължи печенето. След печенето оставете да престои покрито 10 минути преди сервиране.
5. Свинско печено	Замразени	Долен рафт	0,5 – 1,5 кг	Намажете свинското с разтопен маргарин или краве масло. Поставете на долния рафт върху металната полица. Когато фурната подаде звуков сигнал, обърнете и натиснете START, за да продължи печенето. След печенето оставете да престои покрито 10 минути преди сервиране.
6. Пилешки разфасовки	Замразени	Горен рафт	0,2 – 0,8 кг	Измийте и подсушете кожата. Намажете пилешките бутчета с разтопен маргарин или краве масло. Поставете на горния рафт върху металната полица. Когато фурната подаде звуков сигнал, обърнете и натиснете START, за да продължи печенето. След печенето, оставете да престои 2 – 5 минути, покрито с фолио.

BG

варени ясмия

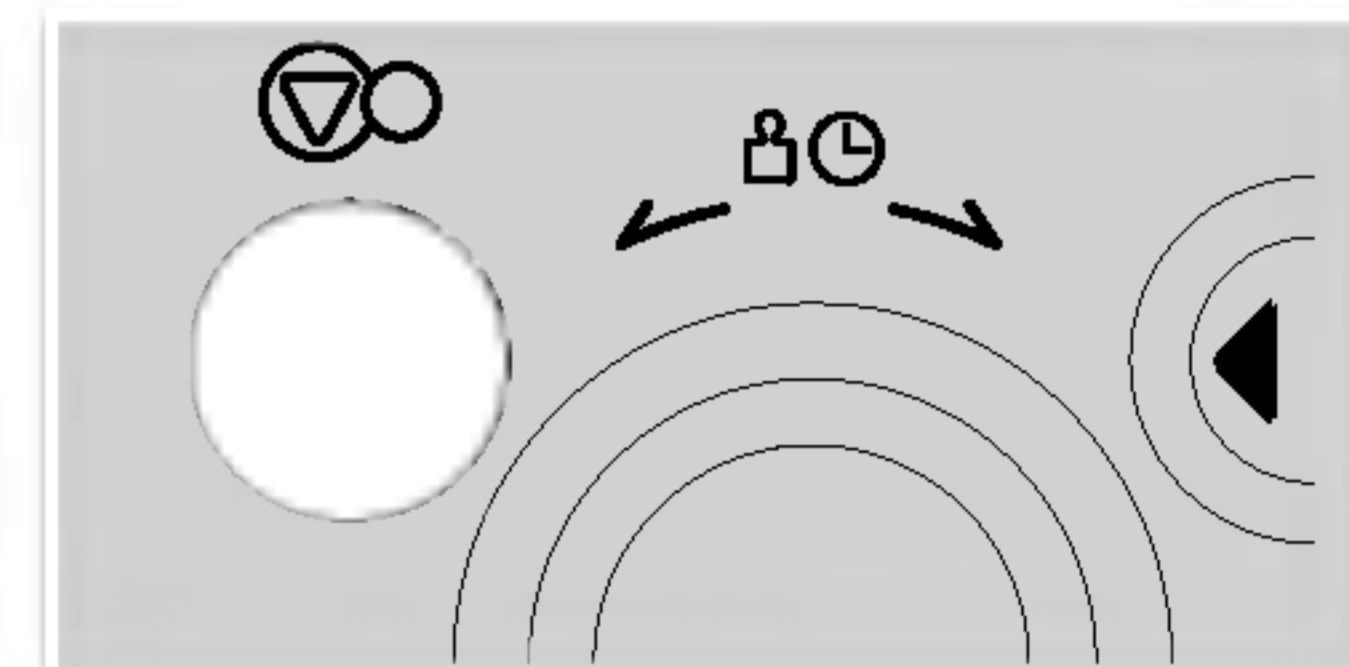
В следващия пример ще Ви покажа как да сготвите различни ястия.



Special COOK ви позволява лесно да пригответе повечето от любимите ви ястия чрез избор на вида и теглото на продуктите.

Вид ястие	Special COOK натиснете
Овесена каша	1 път
Макаронени изделия, паста	2 пъти
Печен зрял фасул	3 пъти
Хотдог	4 пъти
Варено, яхния	5 пъти
Бъркани яйца	6 пъти
Печена риба	7 пъти
Наденици, салами	8 пъти

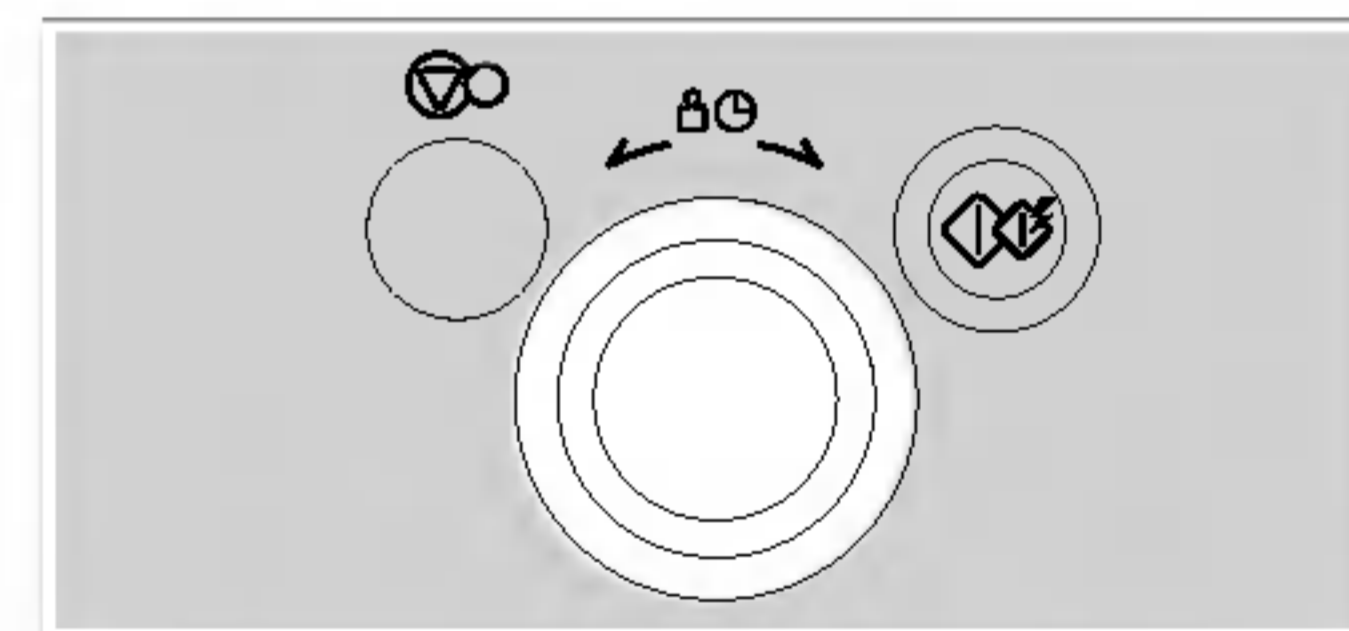
1. Натиснете STOP/CLEAR



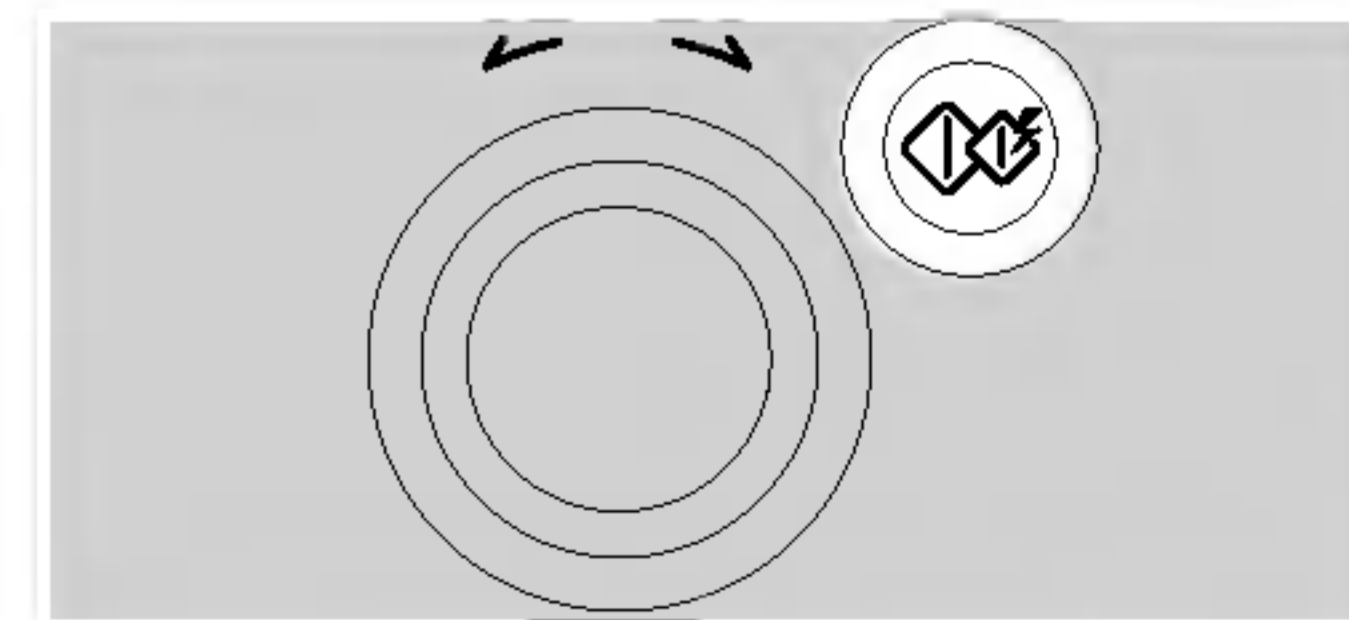
2. Натиснете Special Cook няколко пъти, за да изберете ястието



3. Завъртете селектора, за да изберете теглото



4. Натиснете START.



Вид продукти	Температура на продуктите	Съд	Тегло от-до	Инструкции											
1. Овесена каша	Стайна	Издръжлива на микровълни купа	1 – 4 порции	Насипете овесеното брашно и млякото в дълбока купа, издръжлива на микровълни. Гответе без капак. Когато фурната издаде звуков сигнал, разбъркайте и натиснете START, за да продължи готвенето. След като се приготви, разбъркайте добре и оставете да престои 1 минута преди сервиране.											
				<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 порция</th> <th>2 порции</th> <th>3 порции</th> <th>4 порции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Овес</td> <td>1/3 чаша (1 пакета)</td> <td>2/3 чаши (2 пакета)</td> <td>1 чаша (3 пакета)</td> <td>4/3 чаши (4 пакета)</td> </tr> <tr> <td>Студено мляко</td> <td>3/4 чаши (180 мл)</td> <td>1,5 чаши (360 мл)</td> <td>2 1/4 чаши (540 мл)</td> <td>3 чаши (720 мл)</td> </tr> </tbody> </table>		1 порция	2 порции	3 порции	4 порции	Овес	1/3 чаша (1 пакета)	2/3 чаши (2 пакета)	1 чаша (3 пакета)	4/3 чаши (4 пакета)	Студено мляко
	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции											
Овес	1/3 чаша (1 пакета)	2/3 чаши (2 пакета)	1 чаша (3 пакета)	4/3 чаши (4 пакета)											
Студено мляко	3/4 чаши (180 мл)	1,5 чаши (360 мл)	2 1/4 чаши (540 мл)	3 чаши (720 мл)											
2. Макаронени изделия паста	Стайна	Издръжлива на микровълни купа	0,1 – 0,3 кг	Поставете макаронените изделия и водата за варене, както и 1/4 до 1 чаена лъжица сол в дълбока и голяма купа.											
				<table border="1"> <thead> <tr> <th>Тегло</th> <th>100 г</th> <th>200 г</th> <th>300 г</th> <th>Капак</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вода за варене</td> <td>400 мл</td> <td>700 мл</td> <td>1000 мл</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Гответе, без да слагате капак. Когато микровълновата фурна издаде звуков сигнал, разбъркайте макароните и натиснете START, за да продължи варенето. След като стане готово, разбъркайте и оставете да престои 1 минута, ако е необходимо. Изплакнете макароните със студена вода.</p>	Тегло	100 г	200 г	300 г	Капак	Вода за варене	400 мл	700 мл	1000 мл		
Тегло	100 г	200 г	300 г	Капак											
Вода за варене	400 мл	700 мл	1000 мл												

Вид продукти	Температура на продуктите	Съд	Тегло от-до	Инструкции
3. Печен зрял фасул	Стайна	Издръжлива на микровълни чиния	0,2 – 0,8 кг	Сипете боба в чиния, издръжлива на микровълни. Поставете чинията на стъклената полица. След претоплянето, разбъркайте и оставете да престои под капак за 1 – 2 минути.
4. Хотдог	Стайна	Издръжлива на микровълни купа	0,2 – 0,6 кг	Поставете съдържанието на консервата, включително саламурата в издръжлива на микровълни купа. Претопляйте без да покривате. След претоплянето разбъркайте добре. Подсушете и сервирайте.
5. Варено, яхния	Стайна	Издръжлива на микровълни купа	0,2 – 0,6 кг	Поставете варивата в издръжлива на микровълни купа. Покрийте хлабаво с фолио. След претоплянето разбъркайте добре и оставете да престои 2 минути.

Вид продукти	Температура на продуктите	Съд	Тегло от-до	Инструкции
6. Бъркани яйца	Замразени	Издръжлива на микровълни купа	1 – 4 яйца	<p>Сипете избрания брой яйца и съответното количество мляко в голяма купа. Леко разбийте сместа. Покрийте с фолио. След приготвяне извадете от фурната. Разбъркайте добре и оставете да престои покрито, докато се стегне.</p> <p>Добавяйте мляко съобразно броя на яйцата:</p> <p>** 1 яйце : 1 супена лъжица мляко ** 2 яйца : 2 супени лъжици мляко ** 3 яйца : 3 супени лъжици мляко ** 4 яйца : 4 супени лъжици мляко</p>
7. Печена риба	Замразени	На горния рафт	0,2 – 0,6 кг	<p>Почистете и подсушете. Поставете на горния рафт.</p> <p>Когато фурната подаде звуков сигнал, обърнете и натиснете START, за да продължи печенето.</p> <p>След като свърши печенето, извадете от фурната и сервирайте.</p>
8. Наденици, салами	Замразени	На горния рафт	0,1 – 0,5 кг	<p>Махнете опаковката. Поставете на горния рафт.</p> <p>Когато фурната подаде звуков сигнал, обърнете и натиснете START, за да продължи печенето.</p> <p>След като свърши печенето, извадете от фурната и сервирайте.</p>

За да затопляте и подгръвате успешно в микровълновата фурна, е наложително да спазвате няколко важни указания. Претегляйте количеството хранителни продукти, за да определите необходимото време за подгръване. Подреждайте продуктите в кръг за най-добри резултати. Продуктите със стайна температура се затоплят по-бързо от тези, извадени от хладилника. Консервираните храни трябва да се изваждат от кутиите им и да се поставят в съдове, подходящи за микровълнова фурна. Продуктите се затоплят по-равномерно, ако са покрити с подходящ капак или найлоново фолио с отвори. Отстранявайте внимателно капака или фолиото, за да предотвратите изгаряния от горещата пара. Използвайте дадената по-долу таблица като указание за затопляне и подгръване на сготвена храна.

УКАЗАНИЯ ЗА ЗАТОПЛЯНЕ И ПОДГРЪВАНЕ

Продукт	Време за приготвяне (на МАКСИМАЛНА мощност)	Специални инструкции
Нарязано месо 3 парчета (с дебелина 0.5 см)	1-2 минути	Поставете нарязаното месо в подходяща за микровълнова фурна чиния. Покрийте с найлоново фолио с отвори. * Забележка: Сос за печено месо помага за запазване сочността на месото.
Парчета пилешко Гърди – 1 бр. 1 бутче или цял крак	2-3 минути 3-3 1/2 минути	Поставете парчетата пилешко в подходяща за микровълнова фурна чиния. Покрийте с найлоново фолио с отвори.
Филе от риба (170 – 230 г)	1-2 минути	Поставете рибата в подходяща за микровълнова фурна чиния. Покрийте с найлоново фолио с отвори.
Лазаня 1 порция (300 г)	4-6 минути	Поставете лазанята в подходяща за микровълнова фурна чиния. Покрийте с найлоново фолио с отвори.
Рагу 1 купичка 2 купички	1 1/2-3 минути 4 1/2-7 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Рагу със сметана или сирене 1 купичка 2 купички	1-2 1/2 минути 3 1/2-6 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Сандвич "Слопи Джио" или говеждо барбекю 1 сандвич (1/2 чаша месна плънка) без хлебче	1-2 1/2 минути	Плънката и хлебчето се пекат поотделно. ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж. Хлебчето се пече, както е посочено по-надолу в таблицата.

Продукт	Време за приготвяне (на МАКСИМАЛНА мощност)	Специални инструкции
Картофено пюре 1 купичка 4 купички	2 1/2 - 3 1/2 минути 6 – 9 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Бял боб	1 1/2 - 3 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Равиоли или други макаронени изделия в сос 1 купичка 4 купички	2 1/2 - 4 минути 7 1/2 - 11 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Ориз 1 купичка 4 купички	1 - 1 1/2 минути 3 1/2 - 5 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Хлебче за сандвич или кифличка 1 брой	15 – 30 секунди	Завийте в хартиена салфетка и поставете върху стъклената поставка
Зеленчуци 1 купичка 4 купички	1 1/2 - 2 1/2 минути 3 1/2 - 5 1/2 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Супа 1 порция	1 1/2 - 2 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.

УКАЗАНИЯ ЗА ГОТВЕНЕ НА ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

Зеленчук	Количество	Време за готвене (на максимална мощност)	Инструкции	Време за престой
Артишок (230 г парчето)	2 средни 4 средни	4 ¹ / ₂ - 7 10 - 12	Почистете, обрежете. Добавете 2 ч.л. вода и 2 ч.л. сок. Покрийте.	2-3 минути
Аспержи, пресни стръкове	450 г	2 ¹ / ₂ - 6	Добавете 1 чаша вода. Покрийте.	2-3 минути
Зелен боб	450 г	7 - 11	Добавете 1/2 чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджера. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Цвекло, прясно	450 г	11 - 16	Добавете 1/2 чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджера с капак. Разместете по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Броколи, пресни	450 г	5 - 8	Поставете броколите в тава. Добавете 1/2 чаша вода.	2-3 минути
Зеле, прясно, нарязано	450 г	5 ¹ / ₂ - 7 ¹ / ₂	Добавете 1/2 чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджера с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Моркови, пресни, нарязани	200 г	2 - 3	Добавете 1/2 чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджера с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Карфиол, пресен, цял	450 г	5 - 7	Почистете, обрежете. Добавете 1/2 чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджера с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Карфиол, пресен накъсан, Целина, прясна, нарязана	2 купички 4 купички	11 - 16	Нарежете. Добавете 1/2 чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджера с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути

Зеленчук	Количество	Време за готвене (на максимална мощност)	Инструкции	Време за престой
Царевица, прясна	2 кочана	4 - 8	Обелете. Добавете 2 с.л. вода в 1,5-литрова тава. Покрийте.	2-3 минути
Гъби, пресни, нарязани	230 г	1 ¹ / ₂ - 2 ¹ / ₂	Поставете гъбите в 1,5-литрова стъклена тенджера с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Пащърнак, пресен, нарязан	450 г	4 - 7	Добавете 1/2 чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджера с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Зелен грах, пресен	4 купички	6 - 9	Добавете 1/2 чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджера с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Сладки картофи, цели, за печене (170-230 г парчето)	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 минути
Бели картофи, цели, за печене (170-230 г парчето)	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 минути
Спанак, пресни листа	450 г	4 ¹ / ₂ - 7 ¹ / ₂	Добавете 1/2 чаша вода в 2-литрова стъклена тенджера с капак.	2-3 минути
Тиквички, пресни, нарязани	450 г	4 ¹ / ₂ - 7 ¹ / ₂	Добавете 1/2 чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджера с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Тиквички, пресни, цели	450 г	6 - 9	Набодете. Поставете ги върху 2 хартиени салфетки. Обърнете тиквичките и ги разместете по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути

УКАЗАНИЯ

ЗА ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛА

Указания за печене на месо на грил

- * Обрежете излишната сланина от месото. Отстранете тлъстините, без да навлизате в чистото месо. (Така ще предотвратите деформиране на месото, причинено от сланината).
- * Подредете на скарата за грил. Намажете с разтопено масло или с олио.
- * Обърнете месото по средата на времето за приготвяне.

Продукт	Тегло	Прибл. време за печене (в минути)	Съвети
Говежди бургери	50 г x 2 100 г x 2	13-16 19-23	Намажете с олио или разтопено масло. Тънките парчета се поставят на право върху скарата за грил. По-дебелите могат да се поставят в съд за оттичане. Обърнете по средата на времето за приготвяне.
Бифтек (дебелина 2.5 см)	230 г x 2	18-20	
Недопечен		22-24	
Среден		26-28	
Препечен	230 г x 2	26-28	
Свински котлети (дебелина 2.5 см)	230 г x 2	27-32	
Агнешки котлети (дебелина 2.5 см)	230 г x 2	25-32	
Наденица (дебелина 2.5 см)	230 г	13-16	Обръщайте често.

Указания за печене на риба и морски деликатеси на грил

Поставете рибата и морските деликатеси на скарата за грил. Преди да се пекат на грил, върху двете страни на целите риби трябва да се направят срезове по диагонал. Намажете рибата и морските деликатеси с разтопено масло, маргарин или олио преди и по време на печене. Това предотвратява изсушаването на рибата. Печете толкова време, колкото е препоръчано в таблицата. Целите риби и рибните пържоли трябва да се обръщат внимателно по средата на времето за приготвяне. По желание по-дебелите филета също могат да се обръщат по средата на времето за приготвянето им.

Продукт	Тегло	Прибл. време за печене (в минути)	Съвети
Рибни филета (дебелина 1 см)	230 г	17-21	Намажете с разтопено масло и обърнете по средата на времето за приготвяне.
(дебелина 1.5 см)	230 г	20-24	
Рибни пържоли (дебелина 2.5 см)	230 г	24-28	
Цели риби	225-350г всяка 450 г	16-20 24-28	Едрите и мазни риби се нуждаят от допълнително време.
Миди	450 г	16-20	Омазнявайте добре по време на печене.
Скариди сурови	450 г	16-20	

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНА РАБОТА

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО 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 спуга 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 загреват или готвят в затворени съдове, тъй като могат да избухнат.

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 купичка, 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 немалко 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.

Стъклени съдове

Огнеупорните стъклени 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 нагрява 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 ТЕХНИКИ ЗА ГОТВЕНЕ 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 винаги. Някои от рецептите, по-специално тези за хляб, кейк и крем-караemel препоръчват храните да се изваждат от фурната, докато са още леко недосготвени. Това не е грешка. Оставени да постоят 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 преценявате 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 неколккратно 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 сложили 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 пригответе 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 дебел 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 прилепващо фолио с подвити краища за микровълнови фурни, за да не се отдели при нагриването.

Златисто-кафяв цвят

Месо 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 прилепващото фолио, храната може да изгуби част от влагата си.

Подреждане и разстояние между отделните продукти

Хранителни продукти на отделни бройки, като напр. печени картофи, курабийки и ордьоври, се нагриват 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 ГОТВЕНЕ 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 нагрива 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-едрите порции от външната страна

Тъй като микровълните попадат върху външните части на порциите храна, разумно е по-едрите порции месо, пилешко и риба да бъдат разположени от външната страна на тавата за готвене. По такъв начин по-едрите 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 довършване 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 МАТЕРИАЛИ, КАТО НАПРИМЕР ПРАХООБРАЗНИ ПОЧИСТВАЩИ ПРЕПАРАТИ, СТОМАНЕНА ИЛИ ПЛАСТМАСОВА ГЪБА.

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

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ

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 звуков 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 пригответе яйца на очи, жълтъкът може да се спука 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 кулинарната 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 ПУКАНЕ 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

	MB-4384B
Входно напрежение	230 V / 50 Hz
Полезна мощност	850 W (стандарт IEC60705)
Честота на микровълните	2450 MHz
Външни размери	507 mm(ò) X 283 mm(ç) X 435 mm(Ñ)
Консумация на мощност:	
Микровълни	1250 W
Грил	1000 W
Комбинирана	2200 W