

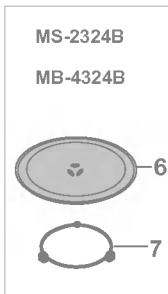
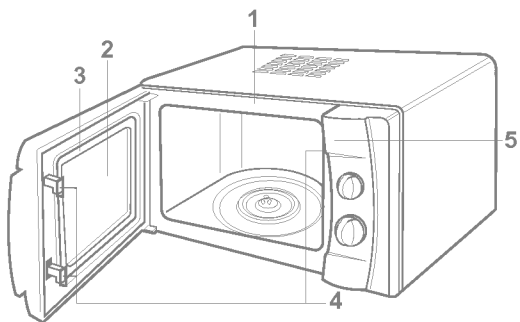


# Instruction Manual

(GB) (BG) (RO) (CA) (SB) (HU)



**MS-2324B**  
**MB-4324B**



- (GB)**
1. Front plate
  2. Viewing window
  3. Door seal
  4. Safety lock system
  5. Control panel
  6. Glass tray
  7. Roller rest
  8. Grill rack

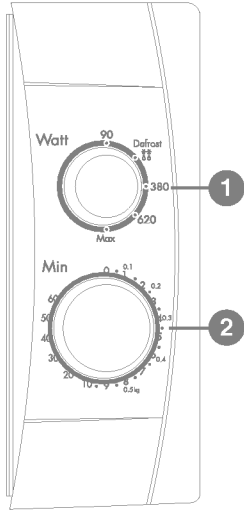
- (BG)**
1. Преден панел
  2. Прозорец за наблюдение
  3. Уплътнител на вратата
  4. Предпазна заключваща система
  5. Командно табло
  6. Стъклена поставка
  7. Въртяща се подложка
  8. Скара за грил

- (RO)**
1. Panoul frontal
  2. Fereastra de vizualizare
  3. Dispozitiv etanșare ușă
  4. Sistem de blocare pentru siguranță
  5. Panou de control
  6. Tăviță de sticlă
  7. Suport rolă
  8. Grătar

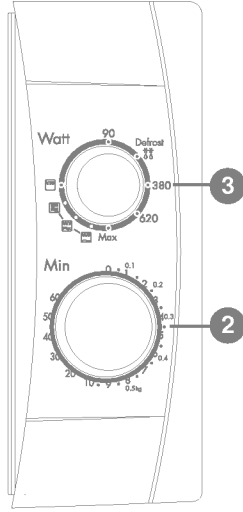
- (CA)**
1. Prednji pladanj
  2. Prozorčić
  3. Hermetički zatvarač vrata
  4. Sigurnosni sistem zatvaranja
  5. Kontrolna ploča
  6. Stakleni pladanj
  7. Uporište valjka
  8. Rešetka za roštilj

- (SB)**
1. prednja ploča
  2. ekran za gledanje
  3. diht na vratima
  4. sigurnosni sistem
  5. kontrolni panel
  6. staklena tacna
  7. rotirajuće postolje
  8. rešetka za roštilj

- (HU)**
1. Sütötér nyílás
  2. Ajtóüveg
  3. Ajtóömítés
  4. Biztonsági ajtózár
  5. Kezelőpanel
  6. Forgó üvegtányér
  7. Tányérvezető görgő
  8. Grillező rács



MS-2324B



MB-4324B



- 1 Power selector**  
Allows selection of desired power.
- 2 Timer**  
permits selection of the desired cooking time.
- 3 Function & Power selector**



- 1 Ключ за избор на мощност**  
Позволява избор на желана мощност
- 2 Таймер**  
Позволява избор на желано време на готвене.
- 3 Ключ за избор на режим и мощност**



- 1 Selector de putere**  
Permite selectarea puterii dorite.
- 2 Timer**  
Permite selectarea timpului de preparare dorit.
- 3 Selector funcție & putere**



- 1 Birač jačine**  
Omogućuje biranje željene jačine
- 2 Mjerač vremena**  
Omogućuje biranje željenog vremena kuhanja
- 3 Birač funkcija i jačine**



- 1 Selektor snage**  
Omogućava da odaberemo željenu snagu.
- 2 Sat**  
Omogućava da odaberemo željeno vreme kuvanja.
- 3 Selektor funkcija i snage**



- 1 Teljesítmény beállító gomb**
- 2 Idő beállító gomb**
- 3 Üzem mód és teljesítmény beállító gomb**



**MICROWAVE OVEN OWNER'S MANUAL**

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

**РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ НА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА**

Моля прочетете внимателно това ръководство преди работа.

**MANUAL DE UTILIZARE PENTRU CUPTOR CU MICROUND**

Citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de operare.

**PRIRUČNIK ZA MIKROVALNU PEĆNICU**

Molimo vas da pažljivo pročitate ovaj priručnik pre upotrebe.

**PRIRUČNIK ZA MIKROTALASNU PEĆNICU**

Molimo vas da pažljivo pročitate ovaj priručnik pre upotrebe.

**MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ  
FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVE**

- Не работете с фурната, когато е празна. Най-добре е да оставите чаша с вода във фурната, когато не я използвате. Водата ще абсорбира всичката микровълнова енергия, ако фурната се включи по невнимание.
  - Не сушете дрехи в микровълновата фурна.  
Те могат да прегорят или да се запалят, ако се нагряват прекалено дълго.
  - Не гответе храна, увита в хартиени опаковки, освен ако готварската ви книга не съдържа указания за храната, която готвите.
  - Не използвайте фурната за сушене на кухненски кърпи или хартиени продукти. Те могат да се запалят.
  - Не използвайте дървени съдове. Те могат да се нагряят и овъглят.
  - Не използвайте продукти от рециклирана хартия, тъй като те може да съдържат съставки, които да предизвикат искри и/или пламъци при готвенето.
  - Оставете въртящата се подложка да се охлади, преди да я почиствате.
- Малкото количество храна изисква по-кратък период за готвене или нагряване. Ако се прилага нормално време, храната може да се прегрее или запали.
  - Преди готвене продупчете обвивките на плодовете и зеленчуците.
  - Не гответе яйца с черупките. Във вътрешността на яйцето ще се образува налягане и то ще се пръсне.
  - Не опитвайте пържене в много мазина във вашата фурна.
  - Отстранете пластмасовата опаковка на храната преди готвене или размразяване. Все пак отбележете, че в някои случаи храната трябва да бъде покрита с пластмасово фолио при нагряване или готвене, както е посочено в книгите за микровълново готвене.
  - Ако забележите пушек, спрете фурната или изключете захранването, и оставете вратата затворена, за да потушите възможни пламъци.
  - Когато загрявате или готвите храна в опаковки за еднократна употреба, хартия или друг запалим материал, проверявайте периодично фурната поради вероятността от запалване.

- **ВНИМАНИЕ** : Течности или други храни не трябва да се нагряват в затворени съдове, тъй като са предразположени към избухване.
- **ВНИМАНИЕ** : Позволявайте на деца да ползват фурната без наблюдение само ако са им били дадени съответните инструкции, така че детето да може да използва фурната безопасно и разбира опасността от неправилна работа с нея.
- **ВНИМАНИЕ** : Ако вратата на фурната и нейните уплътнения са повредени, фурната не трябва да се използва, докато не бъде ремонтирана от квалифициран техник по поддръжката.
- **ВНИМАНИЕ** : Не пробвайте да експериментирате или да правите каквито и да е настройки или ремонти на вратата, командното табло, предпазните ключалки или коя да е друга част на фурната. Съществува опасност за всеки, който извършва каквито и да е поддръжки или ремонтни дейности, включващи отстраняването на която и да е от предпазните покрития, предпазващи от излагане на микровълнова енергия. Ремонт може да се извършва само от квалифициран сервизен техник.



## СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

Съдовете трябва да се проверят, за да се уверите, че са подходящи за използване в микровълнова фурна.

Следната таблица обхваща правилното използване на домакински съдове във вашата фурна:

Съдове за готвене	Микровълни	Грил
Огнеупорно стъкло, стъклокерамика Керамика, китайски порцелан	да да (Не използвайте китайски порцелан със златна или сребърна нишка)	да да
Метални съдове за готвене	не	да
Обикновено стъкло	не	не
Пластмаса за микровълнови фурни	да	не
Пластмасови опаковки	да	не
Хартия (чаши, чинии, кърпи)	да	не
Слама, плетени съдове от ракета и дърво	не	не

### Микровълни

- Повечето стъклени, стъклокерамични и огнеупорни съдове са подходящи. Тези с метална нишка не трябва да се използват в микровълнова фурна.
- Хартиени кърпички, кърпи, чинии, чаши опаковки и картон могат да се използват в микровълновата фурна. Не използвайте изделия от рециклирана хартия, тъй като те могат да съдържат примеси, които да предизвикат искри и/или пламъци при готвенето.  
(Консултирайте се с готварската си книга за правилното използване на тези изделия.)
- Пластмасови чинии, чаши, торбички за замразяване и пластмасови опаковки могат да се използват в микровълновата фурна. Следвайте инструкциите на производителя или информацията, посочена в готварската книга, при използването на пластмаса в микровълновата фурна.
- Метални съдове и съдове с метална нишка не трябва да се използват в микровълновата фурна. За повече информация по отношение на правилното използване на метал във вашата фурна, моля прочетете заглавната секция на готварската книга. Ако използването на алуминиево фолио, шишове или съдове, съдържащи метал, е посочено в рецептата, осигурете поне 2,5 см свободно място между металния обект и вътрешните стени на фурната. Ако се появи волтова дъга (искри), веднага отстранете съда.

### Забележка:

Консултирайте се с вашата готварска книга, индивидуална рецепта и схема за правилното използване на готварските съдове, продукти и друга полезна информация.

### Грил

- Могат да се използват съдове от огнеупорно стъкло, керамика и метал.
- Не трябва да се използват хартиени кърпички, кърпи и пластмаси.

### Забележки:

- Трябва да се внимава при изваждане на съдове или на стъклената въртяща се поставка, тъй като те може да са се загрели по време на готвенето.
- Използвайте само термометър, който е проектиран или се препоръчва за използване в микровълнова фурна.
- Уверете се, че въртящата се поставка е на място, когато работите с фурната.

**За най-добри резултати и по-приятно готвене, моля прочетете внимателно тези забележки.**

#### **За най-добри резултати**

1. Когато определяте времето за дадена храна, започнете с използването на минимално време и често проверявайте. Храната може лесно да се прегори, защото фурната я сготвя много бързо.
2. Малкото количество храна или храни с ниско съдържание на вода могат да се изсушат и да станат твърди, ако се готвят прекалено дълго.

#### **Размразяване на замразени храни:**

1. Храни, които са били замразени, могат да бъдат поставени направо във фурната за размразяване. (Уверете се, че сте премахнали всякакви метални връзки или обвивки.)
2. Размразявайте в съответствие със Съветите за размразяване, които ще намерите в това Упътване.
3. При участъци от храната, които се разтопяват по-бързо от други, покрийте с малки парченца алуминиево фолио. Това помага за забавяне или спиране на процеса на размразяване.

4. Някои храни трябва да бъдат напълно размразени, преди да се готвят. Например, рибата се сготвя толкова бързо, че понякога е по-добре готвенето да започне, докато тя е още леко замразена.
5. Може да е нужно да се увеличи или намали времето на готвене при някои рецепти, в зависимост от началната температура на храните.

#### **ЗАБЕЛЕЖКА:**

По време на готвенето въздухът, излизащ от фурната, може да се нагорещи.

#### **Получаване на златисто-кафяв цвят:**

Има някои храни, които не се готвят достатъчно дълго във фурната, за да получат златисто-кафяв цвят, и затова може да имат нужда от допълнителна обработка за получаване на желания цвят.

Могат да се използват глазури, като червен пипер и сосове за получаване на златисто-кафяв цвят, като сос "Устършър", върху парченца месо, месни хапки или пилешки парченца.

Печива, пилешко или шунка, готвени 10-15 мин или по-дълго, ще получат златисто-кафяв цвят без допълнителни добавки.

#### **УВЕРЕТЕ СЕ, ЧЕ ФУРНАТА Е ИЗКЛЮЧЕНА, ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ ПОЧИСТВАНЕТО.**

Пазете вътрешните повърхности на фурната чисти и сухи. Като основно правило почиствайте след всяко използване.

#### **ВЪТРЕШНИ СТЕНИ**

Премахнете всякакви трохи и остатъци от храна между вратата и фурната, използвайки влажна кърпа. Тази област трябва да е особено добре почиствена, за да се осигури правилното затваряне на вратата. Премахнете всякакви пръски от храна с насапунисана кърпа, след което изплакнете и подсушете. Не използвайте абразивни материали, тъй като те могат да надраскат и повредят повърхността на фурната. **НИКОГА НЕ НАЛИВАЙТЕ ВОДА ВЪВ ФУРНАТА**

#### **ВЪРТЯЩА СЕ ПОДЛОЖКА**

Въртящата се подложка трябва да се изважда и почиства в гореща сапунена вода поне веднъж седмично, за да се предотврати

зацапване, възпрепятстващо въртенето на колелата.

#### **ВРАТА**

Вратата и нейните уплътнения трябва да се пазят винаги чисти. Използвайте само топла сапунена вода за изплакването, като после изсушете напълно.

**НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ АБРАЗИВНИ МАТЕРИАЛИ, КАТО ПОЧИСТВАЩИ ПРАХОВЕ, СТОМАНЕНА ИЛИ ПЛАСТМАСОВА ГЪБА.**

Поддръжката на металните части ще бъде по-лека, ако се изтриват често с влажна кърпа.

#### **ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ**

Почиствайте със слаб разтвор от сапун и вода, след което изплакнете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте абразивни материали. Не изливайте вода във вентилационните отвори. Ако хранващият кабел се замърси, почиштете го с влажна кърпа.

## МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ

### Виж стр. 3

1. Отворете вратата на фурната, поставете храната на въртящата се поставка и затворете вратата на фурната.
2. Нагласете ключа за избор на мощност (1, 3) на желаното ниво на мощност. Има пет нива на мощност от 90 W до максимум. Ключът за степента на мощност може да бъде нагласен на кое да е от тези положения.

MS-2324B MB-4324B
<ul style="list-style-type: none"><li>• максимум</li><li>• 620</li><li>• 380</li><li>• (88) размраз</li><li>• 90</li></ul>

3. Нагласете таймера (2) на желаното време за готвене. Въртящата се поставка се завърта и готвенето започва. След изтичане на времето ще звънне камбанка и лампата ще угасне.

### Забележка:

- Всяко число на скалата представлява една минута. За да осигурите точно отчитане на времето, препоръчително е да завъртите ключа на таймера леко след желаното време за готвене и след това обратно към предложената позиция.

- Натиснете ключалката за отваряне на вратата, за да проверите условията на готвене по време на работата на фурната. Отварянето на вратата по време на готвене автоматично изключва фурната и спира таймера. Ако готвенето трябва да продължи, затворете вратата – фурната ще се включи и таймерът ще продължи броенето.
- Въртящата се поставка може да се върти във всяка посока.

## ГОТВЕНЕ С РАЗМРАЗЯВАНЕ ПО ТЕГЛО

### Виж стр. 3

Размразяването на замразена храна е едно от предимствата на микровълновата фурна. Размразяването посредством микровълнова фурна е много по-бързо, отколкото в хладилник, и е по-безопасно, отколкото на стойна температура, тъй като не благоприятства развитието на вредни бактерии.

Важно е да се помни, че размразяването отнема повече време от нормалното готвене. Проверявайте храната, като я обръщате поне веднъж по време на размразяването.


1. Включете ключа за избор на мощност (1, 3), за да нагласите режим на размразяване. (88)
2. Завъртете таймера (2) по посока на часовниковата стрелка, за да нагласите теглото на храната.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Фурната започва работа в момента на включване на таймера. Всяко число на скалата представлява един **килограм**.

MB-4324B

## ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ

Виж стр. 3

1. Отворете вратата на фурната, поставете храната на скарата и затворете вратата.
2. За модели MB-4324B завъртете ключа за избор на режим и мощност (3) в режим за грил ().

3. Нагласете таймера (2) на желаното време за готвене. Въртящата се поставка се завърта, готвенето започва и лампата светва. След изтичане на времето ще чуете звъна на камбанката и лампата ще угасне.

- Прочетете забележката в раздел МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ, ако искате да проверите състоянието на готвене.
- Не докосвайте прозореца за наблюдение по време на грил режима, тъй като температурата на стъклото може да достигне 100°C.
- Не позволявайте на деца да докосват предното стъкло!
- Когато грилът работи за пръв път след закупуване на фурната, може да се забележи лек пушек. Той скоро ще изчезне.





### Забележка:

- Използването на скарата за грил е препоръчително, тъй като режимът на готвене може да се промени, ако се използва само въртящата се поставка.
- Този модел е снабден с затова предварително загряване не е нужно.




MB-4324B

## КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ / /

Виж стр. 3

Горните модели имат режим на комбинирано готвене, който ви позволява да готвите храна с **грил** () и **микровълни** ( /  / ) по всяко време. Времето, което отнема готвенето на храна в този режим е в общия случай по-кратко, отколкото при използване на двете функции отделно.

1. Отворете вратата на фурната, поставете храната на въртящата се поставка или на скарата и затворете вратата.

2. Завъртете ключа за избор на режим (3) на COMBI (КОМБИНИРАНО) ( /  / ) и ключа за избор на мощност (3) на желаното ниво на мощност.

3. Нагласете таймера (2) на желаното време за готвене. Въртящата се поставка се завърта и готвенето започва. След изтичане на времето ще чуете звъна на камбанката и лампата ще угасне.

**Нагревател** изпича повърхността на храната, докато **микровълновото** готвене достига до вътрешността и.

**ВНИМАНИЕ:** След използване върнете непременно таймера на 0, иначе фурната ще продължи да работи.

Внимателно изваждайте храната, защото съдът ще бъде горещ!

За да затоплите или претоплите успешно в микровълновата фурна, важно е да следвате някои основни насоки. Отчитайте количеството на храната, за да определите необходимото време за затопляне. Подреждайте храната в кръг за най-добри резултати. Храната, която е със стайна температура, ще се загрее по-бързо от замразената. Консервирани храни трябва да се извадят от консервата и да се поставят в съд за микровълново готвене. Храната ще се затопли по-равномерно, ако е покрита с подходящ за микровълново готвене капак или пластмасова опаковка с отвори за вентилация. Внимателно махайте капака, за да предотвратите изгаряния от парата. Използвайте следната таблица като ръководство за претопляне на сготвена храна.

Артикул	Време за готвене (на максимална мощност)	Специални инструкции
Нарязано месо 3 парчета (0,5 см дебелина)	1 1/2 ~ 2 1/2 минути	Поставете нарязаното месо на микровълнова чиния. Покрийте с пластмасова опаковка с отвори за вентилация. ● Забележка: Сок от печено месо или сос помагат на месото да остане сочно.
Парчета пилешко месо 1 гърди 1 крак и бутче	2 ~ 3 1/2 минути 1 1/2 ~ 2 1/2 минути	Поставете пилешките парченца на микровълнова чиния. Покрийте с пластмасова опаковка с отвори за вентилация.
Рибно филе (170-230 г)	1 ~ 2 1/2 минути	Поставете рибата на микровълнова чиния. Покрийте с пластмасова опаковка с отвори за вентилация.
Лазаня 1 порция (300 г)	4 1/2 ~ 7 минути	Поставете лазанята на микровълнова чиния. Покрийте с пластмасова опаковка с отвори за вентилация.
Рагу 1 чаша 4 чаши	1 1/2 ~ 3 1/2 минути 5 ~ 7 1/2 минути	ГОТВЕТЕ в покрит съд за микровълнова храна. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.
Рагу с/с сметана или кашкавал 1 чаша 4 чаши	1 1/2 ~ 3 минути 4 ~ 6 1/2 минути	ГОТВЕТЕ в покрит съд за микровълнова храна. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.
Сандвич "Слопи Джо" или говеждо барбекю 1 сандвич (1/2 чаша месен пълнеж) без хлебче	1 ~ 3 минути	Претопляйте пълнежа и питката отделно. Гответе пълнежа в покрит съд за микровълнова храна. Разбъркайте еднократно. Затопляйте питката, както е посочено в таблицата по-долу.
Картофено пюре 1 чаша 4 чаши	2 ~ 3 1/2 минути 6 ~ 8 1/2 минути	ГОТВЕТЕ в покрит съд за микровълнова храна. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.
Печен боб 1 чаша	2 ~ 3 1/2 минути	ГОТВЕТЕ в покрит съд за микровълнова храна. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.
Равиоли или спагети в сос 1 чаша 4 чаши	3 ~ 4 1/2 минути 8 ~ 11 1/2 минути	ГОТВЕТЕ в покрит съд за микровълнова храна. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.
Ориз 1 чаша 4 чаши	1 1/2 ~ 2 минути 4 ~ 6 минути	ГОТВЕТЕ в покрит съд за микровълнова храна. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.
Питка или хлебче за сандвич 1 руло	20 ~ 35 секунди	Завийте в хартиена опаковка и поставете на стъклена чиния.
Зеленчуци 1 чаша 4 чаши	1 1/2 ~ 3 минути 4 ~ 6 минути	ГОТВЕТЕ в покрит съд за микровълнова храна. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.
Супа 1 порция (~128 г)	2 ~ 3 минути	ГОТВЕТЕ в покрит съд за микровълнова храна. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.

Зеленчук	Количество	Време за готвене (на максимална мощност)	Инструкции	Време на престой
Артишок (230 г всеки)	2 средни 4 средни	5 ~ 8 11 ~ 13	Подрежете. Добавете 2 ч.л. и 2 ч.л. сок. Покрийте.	2-3 минути
Аспарагус, пресен, стебла	450 г	3 ~ 7	Добавете 1/2 ч. вода. Покрийте.	2-3 минути
Зелен боб	450 г	8 ~ 12	Добавете 1/2 ч. вода в 1,5-литров съд за готвене. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Цвекло, прясно	450 г	13 ~ 18	Добавете 1/2 ч. вода в покрит 1,5-литров съд за готвене. Разместете веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Броколи, пресни, стебла	450 г	5 ~ 9	Поставете броколите в съд за печене. Добавете 1/2 ч. вода.	2-3 минути
Зеле, прясно, нарязано	450 г	6 ~ 8	Добавете 1/2 ч. вода в покрит 1,5-литров съд за готвене. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Моркови, пресни, нарязани	200 г	3 ~ 6	Добавете 1/4 чаша вода в покрит 1-литров съд за готвене. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Карфиол, пресен, ненарязан	450 г	8 ~ 10	Подрежете. Добавете 1/4 чаша вода в покрит 1-литров съд за готвене. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Пресни листа целина, пресни, нарязани	2 чаши 4 чаши	3 ~ 6 8 ~ 10	Нарежете. Добавете 1/2 ч. вода в покрит 1,5-литров съд за готвене. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Царевича, прясна	2 класа	5 ~ 9	Обелете. Добавете 2 супени лъжици вода в 1,5-литрова тавичка за печене. Покрийте.	2-3 минути
Гъби, пресни, нарязани	230 г	2 ~ 3	Поставете гъбите в 1,5-литров покрит съд за готвене. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Пащърнак, пресен, нарязан	450 г	4 ~ 8	Добавете 1/2 чаша вода в покрит 1,5-литров съд за готвене. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Грах, зелен, пресен	4 чаши	7 ~ 10	Добавете 1/2 чаша вода в покрит 1,5-литров съд за готвене. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Сладки картофи печени цели (170~230 г всеки)	2 средни 4 средни	5 ~ 10 7 ~ 13	Продупчете картофите няколко пъти с вилица. Поставете върху 2 хартиени кърпи. Обърнете ги веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути 2-3 минути
Бели картофи печени цели (170~230 г всеки)	2 картофа 4 картофа	6 ~ 8 10 ~ 15	Продупчете картофите няколко пъти с вилица. Поставете върху 2 хартиени кърпи. Обърнете ги веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути 2-3 минути
Спанак, пресен, листа	450 г	5 ~ 8	Добавете 1/2 чаша вода в покрит 2-литров съд за готвене.	2-3 минути
Тиквичка, прясна, нарязана	450 г	5 ~ 8	Добавете 1/2 чаша вода в покрит 1,5-литров съд за готвене. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Тиквичка, прясна, цяла	450 г	7 ~ 10	Продупчете. Поставете върху 2 хартиени кърпи. Обърнете тиквичките и ги пренаредете по средата на готвенето.	2-3 минути

## Съвети и техники за размразяване на месо

- Вие можете да размразявате месо в оригиналната му опаковка, ако в нея няма наличие на метал. Ако е необходимо, защитете малки части от месото или пилешкото с равни парчета алуминиево фолио. Това ще предпази тънки области от загряване по време на размразяването. Уверете се, че фолиото не се допира до стените на фурната.
- Храната, която ще се размразява, трябва да бъде в подходящ за микровълнова употреба съд и да е поставена непокрита върху въртящата се стъклена поставка.
- Размразявайте месото само толкова, колкото е необходимо. Разделете колкото е възможно по-рано кълцано месо, котлети, наденички и бекон. Отстранете размразени части и продължете да размразявате останалите парчета. Особено важно е храната да се проверява по време на РАЗМРАЗЯВАНЕ, тъй като различните храни имат различна скорост на размразяване.
- Цели части месо са готови за престояване, когато с вилица може да се достигне до средата на месото, с прилагане среден натиск. Средата все още ще бъде ледена. Оставете да престои до пълно разтопяване.
- Размразявайте месо в режим на размразяване.

Храна	Тегло	Време за размразяване (минути)	Време за престояване (минути)	Забележки
<b>ГОВЕЖДО</b> Кренвирш Кълцано говеждо	450 г 500 г	4-5 7-9	5-10 5-10	Обърнете по средата на времето. Обърнете след две трети от времето, отстранете размразените части.
Пържола, филе	450 г	5-7	5-10	Обърнете по средата на времето. Разделете.
Печено, филе (без кост)	1000 г	10-15	10-15	Обърнете по средата на времето. Защитете, ако е необходимо.
Пирожки	114 г	5-8	5-10	Обърнете по средата на времето.
<b>СВИНСКО</b> Кайма	500 г	7-9	5-10	Обърнете след две трети от времето, отстранете размразените части.
Нарязано месо	450 г	5-6	5-10	Разделете и обърнете веднъж.
Печено, филе (без кост)	1000 г	10-15	10-15	Обърнете по средата на времето. Защитете, ако е необходимо.
<b>ПИЛЕШКО</b> Цяло пиле	1000 г	17-23	10-15	Разделете и пренаредете веднъж. Защитете ако е необходимо.
Гърди (с кост)	450 г	5-7	5-10	Разделете и пренаредете веднъж.
Ребра	450 г	8-9	5-10	Разделете и пренаредете веднъж.
Бутчета	450 г	8-9	5-10	Разделете и пренаредете веднъж.
Крилца	450 г	6-8	5-10	Разделете и пренаредете веднъж.
<b>РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ</b> Цяла риба	450 г	6-8	5-10	Обърнете по средата на времето. Защитете ако е необходимо.
Филе от риба	500 г	7-9	5-10	Разделете и пренаредете веднъж.
Скариди	250 г	4-6	5-10	Разделете и пренаредете веднъж.

### Указания за печене на месо на грил.

- Изрежете излишната мазнина от месото. Отрежете сланината, като внимавате да не прережете месото. (Това ще предотврати извиването на мазнината).
- Наредете на скарата. Намажете с разтопено масло или олио.
- По средата на печенето обърнете месото.

Артикул	Тегло	Приблизително време за готвене (в минути)	Съвети
Говежди бургери	50 г x 2 100 г x 2	13-16 19-23	Намажете с олио или разтопено масло. Тънки парченца трябва да се поставят на решетката на грила. Дебели парчета могат да се поставят в дълбока чиния. Обръщайте месото по средата на времето за готвене.
Говежди пържоли (2,5 см дебели)	230 г x 2	18-20	
Недопечени	230 г x 2	22-24	
Средно изпечени	230 г x 2	26-28	
Препечени	230 г x 2		
Свински котлети (2,5см дебели)	230 г x 2	27-32	
Агнешки котлети (2,5см дебели)	230 г x 2	25-32	
Наденички	230 г	13-16	Обръщайте често.

### Указания за печене на риба и морски дарове

Поставете рибата и морските дарове на решетката. Цяла риба трябва да се разреже по средата на две преди да се пече. Намажете рибата и морските дарове с разтопено масло, маргарин или олио преди и по време на печенето. Това помага срещу изсушаването на рибата. Печете според времето, препоръчвано в таблицата. Цяла риба и рибни филета трябва внимателно да се обръщат по средата на времето за печене. По желание дебели филета също може да се обръщат на половината време.

Артикул	Тегло	Приблизително време за готвене (в минути)	Съвети
Рибни филета 1см дебели 1,5 см дебели	230 г 230 г	17-21 20-24	Намажете с разтопено масло и обърнете по средата на готвенето.
Рибни пържоли 2,5 см дебели	230 г	24-28	
Цяла риба	225-350 г всяка 450 г	16-20 24-28	Осигурете допълнително време за дебели и мазни риби.
Миди Едри скариди несварени	450 г 450 г	16-20 16-20	Поливайте обилно по време на готвенето.



- V. Какво не е наред, ако лампата на фурната не светва?
- O. ■ Крушката е изгоряла  
■ Вратата не е затворена
- V. Защо от вентилационните отвори излиза пушек и/или защо от долната страна на вратата капе вода?
- O. Нормално е при готвене да се отделя пара. Микровълновата фурна е конструирана да отвежда парата през вентилационните отвори, като в някои случаи тази пара се кондензира по вратата и след това се стича към долната част. Това е съвсем нормално и безопасно.
- V. Преминава ли микровълновата енергия през стъклото за наблюдение на вратата?
- O. Не. Металният екран връща енергията към вътрешността на фурната. Отворите са направени, за да може светлината да преминава; те не пропускат микровълновата енергия.
- V. Ще се повреди ли микровълновата фурна, ако работи празна?
- O. Да. Никога не я включвайте, когато е празна.
- V. Защо яйцето понякога се пука?
- O. Когато печете или варите яйца, жълтъкът може да се разпука поради образуването на налягане от парата във вътрешността на ципата му. За да предотвратите това, просто продупчете жълтъка с клечка за зъби преди готвенето. Никога не гответе яйца, без да сте продупчили преди това черупките им.
- V. Защо се препоръчва време за престояване след като е завършило готвенето?
- O. Времето за престояване е много важно. При микровълновото готвене нагриването е в самата храна, а не във фурната.

- Много храни развиват достатъчна вътрешна топлина, която да позволи на процеса да продължи, дори след като храната е била извадена от фурната. Времето за престояване на джолани, големи зеленчуци и кейкове се дава, за да се позволи на вътрешността им да се сготви напълно, без те да се прелекат отвън.
- V. Защо моята микровълнова фурна не винаги готви толкова бързо, колкото е посочено в готварското ръководство?
- O. Проверете отново готварското ръководство, за да се уверите, че правилно сте следвали инструкциите, и да прецените какво може да е причинило промените във времето за готвене. Посочените времена за готвене и нагласяне на нагриването са препоръчителни, за да се предпази храната от прегряване... най-честият проблем при използването на микровълнова фурна. Разликите в големината, формата и теглото, и размерите могат да изискват по-дълго време за готвене. Използвайте собствената си преценка заедно с предложените в упътването, за да проверите дали храната е била правилно сготвена, така както бихте го направили с нормална печка.
- V. Защо във фурната се появяват искри и пукане (волтова дъга)?
- O. Може да има няколко причини за появяването им във вътрешността на фурната.
  - Използвате чинии с метални части или нишки (златни или сребърни).
  - Оставили сте вилица или друг метален домакински уред във фурната.
  - Използвате голямо количество метално фолио.
  - Използвате метални връзки за стягане.

	<b>MS-2324B</b>
Входно напрежение	230 V променлив ток, 50 Hz
Полезна мощност (ПО СТАНДАРТ IEC 60705)	<b>850 W</b>
Честота на микровълните	<b>2450 MHz</b>
Външни размери (Ш x В x Д мм)	<b>507 x 283 x 435</b>
Консумирана мощност	<b>1250 W</b>

	<b>MB-4324B</b>
Входно напрежение	230 V променлив ток, 50 Hz
Полезна мощност (ПО СТАНДАРТ IEC 60705)	<b>850 W</b>
Microwave Frequency	<b>2450 MHz</b>
Външни размери (Ш x В x Д мм)	<b>507 x 283 x 435</b>
Консумирана мощност	
Микровълни	<b>1250 W</b>
Грил	<b>1000 W</b>
Комбинирано	<b>2200W</b>

- Показаните размери са приблизителни.
- Тъй като се стараем постоянно да усъвършенстваме своите продукти, може да променяме характеристиките без предизвестие.

<English>

### Disposal of your old appliance

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.

<Bulgaria>

### Изхвърляне на вашия стар уред

1. Когато този символ на задраскана кофа за боклук е поставен върху дадено изделие, това означава, че изделието попада под разпоредбите на Европейска директива 2002/96/ЕО.
2. Всички електрически и електронни изделия трябва да се изхвърлят отделно от битовите отпадъци, в определени за целта съоръжения, посочени от държавните или местните органи.
3. Правилното изхвърляне на вашия уред ще помогне за предотвратяване на възможни негативни последици за околната среда и човешкото здраве.
4. За по-подробна информация за изхвърлянето на вашия стар уред се обърнете към вашата община, службите за събиране на отпадъци или магазина, откъдето сте купили своя уред.

<Rumanian>

### Casarea aparatelor vechi


1. Această siglă (un coș de gunoi încercuit și tăiat) semnifică faptul că produsul se află sub incidența Directivei Consiliului European 2002/96/EC.
2. Aparatele electrice și electronice nu vor fi aruncate împreună cu gunoiul menajer, ci vor fi predate în vederea reciclării la centrele de colectare special amenajate, indicate de autoritățile naționale sau locale.
3. Respectarea acestor cerințe va ajuta la prevenirea impactului negativ asupra mediului înconjurător și sănătății publice.
4. Pentru informații mai detaliate referitoare la casarea aparatelor vechi, contactați autoritățile locale, serviciul de salubritate sau distribuitorul de la care ați achiziționat produsul.

<Croatia>

### Uklanjanje starog aparata

1. Ako se na proizvodu nalazi simbol prekrizene kante za smeće, to znači da je proizvod pokriven europskom direktivom 2002/96/EC.
2. Električni i elektronski proizvodi ne smiju se odlagati zajedno s komunalnim otpadom, već u posebna odlagališta koja je odredila vlada ili lokalne vlasti.
3. Pravilno odlaganje starog proizvoda sprečiti će potencijalne negativne posljedice po okoliš i zdravlje ljudi.
4. Podrobnije informacije o odlaganju starog proizvoda potražite u gradskom uredu, službi za odlaganje otpada ili u trgovini u kojoj ste kupili proizvod.


<Serbian>

 **Uklanjanje starih aparata**

1. Ako se na proizvodu nalazi simbol prekržižene kante za smeće, to znači da je proizvod u skladu sa evropskom smernicom 2002/96/EC.
2. Električni i elektronski proizvodi ne smeju se odlagati zajedno s komunalnim otpadom, već na posebna mesta koja je odredila vlada ili lokalne vlasti.
3. Ispravno odlaganje starog aparata sprečiće potencijalne negativne posledice za okolinu i zdravlje ljudi.
4. Detaljnije informacije o odlaganju starog aparata potražite u gradskom uredu, komunalnoj službi ili u prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.



<Hungarian>

 **Régi eszközök ártalmatlanítása**

1. A termékhez csatolt áthúzott, kerek szeméttároló jel jelöli, hogy a termék a 2002/96/EC EU-direktíva hatálya alá esik.
2. Minden elektromos és elektronikai terméket a lakossági hulladéktól elkülönítve kell begyűjteni, a kormány vagy az önkormányzatok által kijelölt begyűjtő eszközök használatával.
3. Régi eszközeinek megfelelő ártalmatlanítása segíthet megelőzni az esetleges egészségre vagy környezetre ártalmas hatásokat.
4. Ha több információra van szüksége régi eszközeinek ártalmatlanításával kapcsolatban, tanulmányozza a vonatkozó környezetvédelmi szabályokat, vagy lépjen kapcsolatba az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.