



**MICROWAVE OVEN  
MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ  
МИКРОВОЉНОВА ФУРНА  
MIKROVALNA PEČNICA  
MIKROTAŁASNA PEČNICA**

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

**MD-2644GT**

P/No: 3828W5A4276

표2는 백지..

**GB****OWNER'S MANUAL**

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

**4~26****HU****TÍPUSÚ GRILLEZŐ MIKROHULLÁMÚ SŰTŐHÖZ****27~49****BG****РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ**

Моля, прочетете внимателно това ръководство преди работа

**50~72****HR****PRIRUČNIK ZA VLASNIKA**

MOLIMO VAS DA PRIJE KORIŠTENJA U CIJELOSTI PROČITATE OVAJ PRIRUČNIK

**73~95****SB****PRIRUČNIK ZA UPOTREBU**

MOLIMO VAS DA PAŽLJIVO PROČITATE OVO UPUTSTVO PRE UPOTREBE.

**96~118**

# 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 допускайте остатъци от храна или почистващи вещества да се натрупат върху уплътняващите повърхности.

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

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

## ВНИМАНИЕ

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

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

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

## ВНИМАНИЕ

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

## Как работи микровълновата

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

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

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

## **ИЗКЛЮЧИТЕЛНО БЕЗОПАСЕН ДОМАКИНСКИ ЕЛЕКТРОУРЕД**

Микровълновата фурна е един от най-безопасните домакински електроуреди. Когато вратата е отворена, фурната автоматично спира да произвежда микровълни.

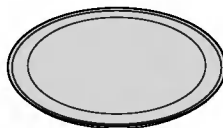
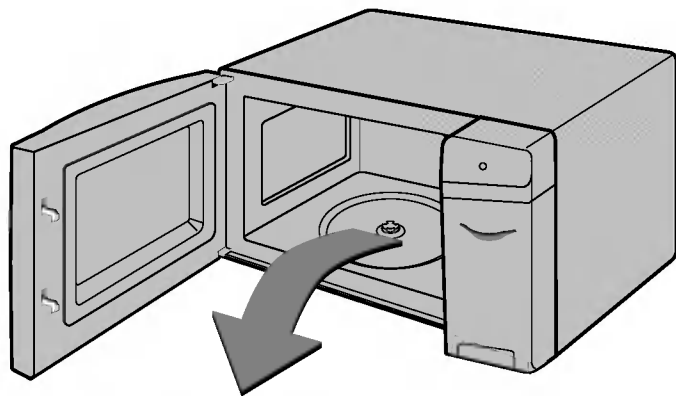
Микровълновата енергия се превръща изцяло в топлинна, щом влезе в контакт с храната и никаква остатъчна вредна енергия не се съдържа в храната, която консумирате.

Предпазни мерки _____	50
Съдържание _____	51
Разопаковане и монтаж _____	52 ~ 53
Нагласяне на часовника _____	54
Обезопасяване срещу деца _____	55
Микровълнова енергия – готвене _____	56
Микровълнова енергия – степени _____	57
Двуетапно готвене _____	58
Бърз старт _____	59
Автоматично готвене _____	60 ~ 61
Автоматично размразяване _____	62 ~ 63
<i>Повече или по-малко готвене</i> _____	64
<i>Препичане</i> _____	65
Почистване на тавичката _____	66
Важни инструкции за безопасна работа _____	67
Съдове, безопасни за употреба в микровълнова фурна _____	68
Характеристика на хранителните продукти и техники за готвене в микровълнова фурна _____	69 ~ 70
Въпроси и отговори _____	71
Електрически монтаж /	
Технически характеристики _____	72

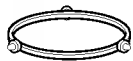
# РАЗОПАКОВАНЕ И МОНТАЖ

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 разпакувате, 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.

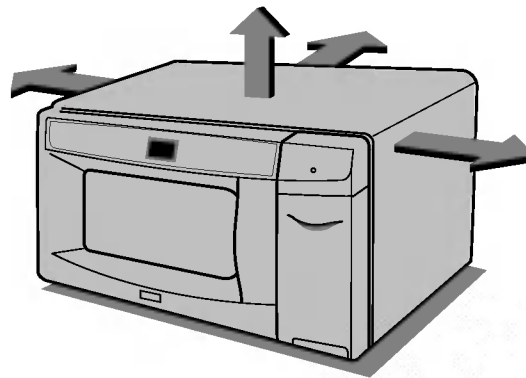


**ВЪРЛЯЩ СЕ ПРЪСТЕН**



**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 от страни на фурната има отдушник. Блокирането му може да повреди фурната.

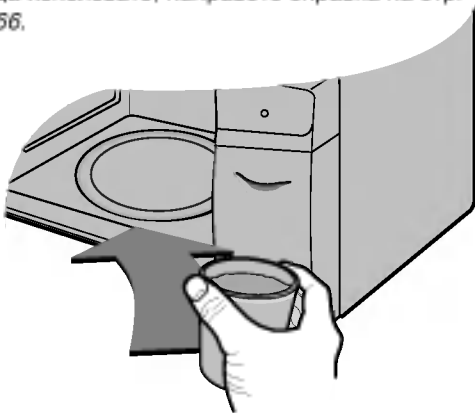


**ТАЗИ ФУРНА НЕ Е ПРЕДНАЗНАЧЕНА ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ В ТЪРГОВСКИ ОБЕКТИ ЗА ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ.**

**3** Включете фурната в стандартен домакински ел. контакт. Фурната трябва да бъде единствения уред, включен в този контакт. **Ако фурната Ви не работи правилно, изключете я от контакта и след това я включете пак.**

**4** Отворете вратата на фурната с помощта на **ДРЪЖКАТА НА ВРАТАТА**. Поставете **ВЪРТЯЩИЯ СЕ ПРЪСТЕН** във фурната, а върху него сложете **СТЪКЛЕНАТА ПОСТАВКА**.

**5** Напълнете съд, безопасен за употреба в микровълнова фурна с 300 мл вода. Поставете го върху **СТЪКЛЕНАТА ПОСТАВКА** и затворете вратата. **Ако не сте сигурни какъв тип съд да използвате, направете справка на стр. 66.**



**6** Натиснете бутон **СТОП** веднъж и след това бутон **START** **30 Seconds** шест пъти, за да зададете 3 минути време за кулинарна обработка.



**7** **ДИСПЛЕЯТ** отброява трите минути. Когато достигне до 0, се чува звуков сигнал. Отворете вратата и проверете температурата на водата. Ако фурната работи нормално, водата би трябвало да е гореща. **Внимавайте при изваждането на съда: той може да е нагорещен.**



**ВАШАТА ФУРНА ВЕЧЕ Е МОНТИРАНА.**

# НАГЛАСЯНЕ НА ЧАСОВНИКА

Часовникът може да се настрои на 12- или 24-часов цикъл.

Със следващия пример ще Ви обясним как да настроите часовника за 3:35.

Проверете дали сте отстранили напълно опаковката от Вашата фурна.



Когато вашата фурна се включи към захранването за първи път, или когато захранването се възстанови след прекъсване, на дисплея ще се изобрази '0' и вие ще трябва да нагласите часовника отново.

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

По време на нагласянето на часовника двоеточието ще мига. След нагласянето то ще изгасне.

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

Натиснете **STOP/CLEAR**.



Натиснете бутон **CLOCK** два пъти.



Натиснете **10 MIN** три пъти.

Натиснете **1 MIN** три пъти.

Натиснете **10 SEC** пет пъти.

Ако бутонът (10 MIN / 1 MIN / 10 SEC) се натисне и задържи, часовите показания бързо нарастват.



Натиснете **CLOCK**, за да нагласите времето.





# ОБЕЗОПАСЯВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА



Вашата фурна предлага опция за защита от случайно включване на фурната. При включено "Обезопасяване срещу деца" (child lock) никоя 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 **STOP/CLEAR**.

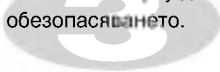


Натиснете и задръжте бутон **STOP/CLEAR**, докато на дисплея се появи "L" и се чуе звуков сигнал. **ОБЕЗОПАСЯВАНЕТО СРЕЩУ ДЕЦА** е включено.

Ако сте настроили часовника, часът ще изчезне от дисплея.



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



За да прекратите действието на **ОБЕЗОПАСЯВАНЕТО СРЕЩУ ДЕЦА**, натиснете и задръжте **STOP/CLEAR**, докато "L" изчезне. В момента на освобождаване на бутона ще чуете звуковия сигнал.



# МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ

## ГОТВЕНЕ

Със следващия пример ще Ви обясним как се готви дадена храна при мощност 720 W в продължение на 5 минути и 30 секунди. По време на микровълновото готвене можете да удължавате времето на всеки 30 секунди до 30 минути с последователно натискане на стартовия бутон.



Вашата фурна има пет степени на микровълнова мощност. Автоматично се избира максимална мощност, но с последователно натискане на бутон **MICRO** може да се избере различно ниво на мощност.

МОЩНОСТ	Натиснете <b>MICRO</b>	%
Максимална	<b>1</b> път	100% 900W
Средновисока	<b>2</b> пъти	80% 720W
Средна	<b>3</b> пъти	60% 540W
Размразяване/ Среднониска	<b>4</b> пъти	40% 360W
Минимална	<b>5</b> пъти	20% 180W

Уверете се, че Вашата фурна е монтирана в съответствие с дадените преди това указания.

Натиснете **STOP/CLEAR**.



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



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



Натиснете **START**.



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.

# МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ

## СТЕПЕНИ

СТЕПЕН НА МОЩНОСТ	СТЕПЕН НА МОЩНОСТ (%)		ПРИЛОЖЕНИЕ
<b>МАКСИМАЛНА</b>	100%	900W	*Кипване на вода *Изпичане до златисто-кафяв цвят на мляно говеждо *Готвене на парчета пилешко, риба, зеленчуци *Готвене на парчета крехко месо
<b>СРЕДНОВИСОКА</b>	80%	720W	*Претопляне *Печене на месо и птици *Готвене на гъби и стриди *Готвене на храни, съдържащи сирене и яйца
<b>СРЕДНА</b>	60%	540W	*Печене на кейк и кифлички *Приготвяне на яйца *Приготвяне на крем-карамел *Готвене на ориз, супи
<b>СРЕДНОНИСКА/ РАЗМРАЗЯВАНЕ</b>	40%	360W	*Размразяване *Разтапяне на масло и шоколад *Готвене на парчета некрехко месо
<b>МИНИМАЛНА</b>	20%	180W	*Размекване на масло, сирене и кашкавал *Размекване на сладолед *Втасване на тесто



# ДВУЕТАПНО ГОТВЕНЕ

Със следващият пример ще Ви покажем как да готвите някои храни на два етапа.  
Първият етап ще сготви храната Ви за 11 минути на МАКСИМАЛНА мощност, а втория ще я готви за 35 минути на 360 W.



По време на двуетапното готвене вратата на фурната може да се отваря и храната да се проверява. Затворете вратата на фурната и натиснете **START**, и етапът на готвене ще продължи.

В края на етап 1 ще чуете звуков сигнал, след което започва етап 2.

Ако желаете да спрете програмата, натиснете **STOP/CLEAR** два пъти.

Натиснете **STOP/CLEAR**.



Нагласете мощността и времето за готвене **за етап 1**.  
(Можете да прескочите този процес за МАКСИМАЛНА мощност).  
Натиснете **MICRO** еднократно, за да изберете МАКСИМАЛНА мощност.

Натиснете **10 MIN** веднъж.  
Натиснете **1 MIN** веднъж.



Нагласете мощността и времето за готвене **за етап 2**.

Натиснете **MICRO** четири пъти, за да изберете мощност 360 W.

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



Натиснете **START**.



# БЪРЗ СТАРТ

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



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

Натиснете **STOP/CLEAR**.



Натиснете **QUICK START** 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 **QUICK START**, можете да удължите времето на кулинарна обработка чрез последователно натискане на бутон **QUICK START**.

# АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

В следния пример Ви представям, как да сваряваме 0,5 кг. картофи в кожата си



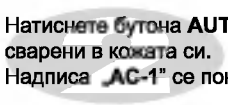
Функцията **AUTO COOK** дава възможност за просто приготвяне на любимите ви ястия. За това е доста-точно избирането на ястието, и настройването на теглото на ястието с бутоните  $\Delta/\nabla$

Категория	Натиснете бутона <b>AUTO COOK</b>
Картофи, сварени в кожата си	<b>1</b> един път
Пресни зеленчуци	<b>2</b> два пъти
Замразени зеленчуци	<b>3</b> три пъти
Ориз/тесто	<b>4</b> четири пъти
Риба	<b>5</b> пет пъти

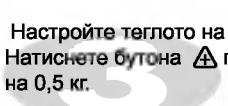
Натиснете бутона **STOP/CLEAR**



Натиснете бутона **AUTO COOK** един път и изберете картофите, сварени в кожата си.  
Надписа **AC-1\*** се показва на дисплея.



Настройте теглото на картофите  
Натиснете бутона  $\Delta$  пет пъти за настройване на 0,5 кг.



Ако тискате бутоните  $\Delta/\nabla$  продължително, стойността на теглото ще се повишава или намалява по-бързо.



Натиснете бутона **START**



ФУНКЦИЯ	КАТЕГОРИЯ	ОГРАНИЧЕНИЕ НА ТЕПЛОТО	СЪД	ТЕМП. НА ЯСТИЕТО	НАРЕЖДЕНИЯ																	
АУТО СООК	Картофи, сварени в кожата си	0,1 - 1,0 кг	Съд, подходящ за употреба в микровълнова фурна	Със стайна температура	Изберете картофи със среден размер, между 170-200 грама. Измийте и подсушете картофите. Пробовете ги с ви-лица на повече места, и поставете ги върху въртяща-та се стъклена чиния. Нагласете теплото и натиснете бутона START . След варене извадете картофите от фурната. Покрийте ги с фолио и оставете ги пет минути да стоят.																	
	Пресни зеленчуци	0,2 – 0,8 кг	Съд, подходящ за употреба в микровълнова фурна	Със стайна температура	Поставте зеленчуците в един съд, подходящ за употреба в микровълнова фурна. Прибавете към тях вода, и ги захлупете. След варене разбъркайте ги, и ги оставете две минути да стоят. Прибавете към тях вода, отговарящо на количеството на зеленчуците. ** 0,2кг – 0,4кг: 2 супени лъжици ** 0,5кг – 0,8кг: 4 супени лъжици																	
	Замразени зеленчуци	0,2 – 0,8 кг	Съд, подходящ за употреба в микровълнова фурна	Замразени	Поставте зеленчуците в един съд, подходящ за употреба в микровълнова фурна. Прибавете към тях вода, и ги захлупете. След варене разбъркайте ги, и ги оставете две минути да стоят. Прибавете към тях вода, отговарящо на количеството на зеленчуците. ** 0,2кг – 0,4кг: 2 супени лъжици ** 0,5кг – 0,8кг: 4 супени лъжици																	
	Ориз/тесто	0,1 – 0,3 кг		Със стайна температура	Измийте ориза и оставете го да се изкипи. Поставте ориза и горещата вода с $\frac{1}{4}$ – 1 чаена лъжица сол в една голяма, дълбока паница. <table border="1" data-bbox="820 605 1409 703"> <tr> <td></td> <td>Тегло</td> <td>100гр</td> <td>200гр</td> <td>300гр</td> <td>Капак</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Вода</td> <td>Ориз</td> <td>180мл</td> <td>330мл</td> <td>480мл</td> <td>трябва</td> </tr> <tr> <td>Тесто</td> <td>400мл</td> <td>800мл</td> <td>120мл</td> <td>не трябва</td> </tr> </table>		Тегло	100гр	200гр	300гр	Капак	Вода	Ориз	180мл	330мл	480мл	трябва	Тесто	400мл	800мл	120мл	не трябва
		Тегло	100гр	200гр	300гр	Капак																
Вода	Ориз	180мл	330мл	480мл	трябва																	
	Тесто	400мл	800мл	120мл	не трябва																	
				** Ориз – След варене захлупете го, и го оставете да стои пет минути, или докато водата не се попива ** Тесто – По време на варене често го разбъркайте, после захлупете го, и го оставете 1-2 минути да стои. Изплакнете тестото със студена вода.																		
Риба	0,1 – 0,6 кг	Съд, подходящ за употреба в микровълнова фурна	Охладена	Цяла риба, филета от риба - Риба в олио: лаврак, макрела - Бяла риба: обикнована треска, петниста треска Поставте рибите в една пласт в голяма, подходяща за употреба в микровълнова фурна паница. Покрийте паницата стегнато с фолио, после пробо-дете фолиото на повече места. Поставте паницата върху въртящата се стъклена чиния. Нагласете теплото и натиснете бутона START . След варене извадете паницата от фурната. Преди сервиране оставете я 3 минути да стои.																		

# АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Температурата и плътността на продуктите варира, 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 готвене. 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 птиче месо.



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

Тип на продукта	Натиснете DEFROST
<b>МЕСО</b>	<b>1</b> път
<b>ПТИЧЕ МЕСО</b>	<b>2</b> пъти
<b>РИБА</b>	<b>3</b> пъти
<b>ХЛЯБ</b>	<b>4</b> пъти

Натиснете **STOP/CLEAR**.

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



Натиснете **AUTO DEFROST** два пъти, за да изберете размразяваща програма **POULTRY (ПТИЧЕ МЕСО)**. На дисплея се появява "dEF2".



Въведете теглото на замразения продукт, който ще размразявате.

Натиснете **▲** четиринадесет пъти, докато дисплеят покаже "1.4".



Натиснете **START**.



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 **START**, за продължаване на размразяването. **Фурната няма да преустанови размразяването (дори след като издаде звуков сигнал), ако не отворите вратата.**



## УКАЗАНИЯ ЗА 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 и бекона колкото е възможно по-рано.  
**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 готвенето им.



<i>Тип</i>	<i>Граници на теглото</i>	<i>Съд</i>	<i>Хранителни продукти</i>
<b>МЕСО</b> <b>ПТИЧЕ МЕСО</b> <b>РИБА</b>	0.1 – 4.0 кг	Подходящ за микровълнова фурна (плоска чиния)	<p><b>Месо</b> 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 ги оставете да престоят 5-15 минути.</p> <p><b>Птиче месо</b> Цели пилета, бутчета, бяло месо, гърди от пуйка (под 2.0 кг) Обърнете продуктите, щом чуете звуковия сигнал. След размразяване ги оставете да престоят 20-30 минути.</p> <p><b>Риба</b> Филета, пържоли, цели риби, морски деликатеси. Обърнете продуктите, щом чуете звуковия сигнал. След размразяване ги оставете да престоят 10-20 минути.</p>
<b>ХЛЯБ</b>	0.1 – 0.5 кг	Хартиена салфетка или плоска чиния	Нарязан хляб, кифли, франзели и др.

В следващите Ви представяме, как можете да увеличавате, или да намалявате времето на готвене под употреба на програми AUTO COOK.

## Повече или по-малко готвене



  Ако намерите, че при употреба на програма AUTO COOK ястието се преварява, или остава сурово, с употреба на бутоните можете да настройвате времето за готвене.

Когато готвите без функцията Auto, по всяко време можете да увеличите времето за готвене с натискане на бутон  

Не трябва да се прекъсне процесът на готвене.


Натиснете бутона STOP/CLEAR.




Настройте желаната AUTO COOK програма.  
(Изберете **таблото** на ястието.)

Натиснете бутона START.



Натиснете бутона 

Времето на готвене ще се увеличава с 10 секунди при всяко натискане на бутона.

Натиснете бутона 

Времето на готвене ще се намалява с 10 секунди при всяко натискане на бутона.



# Препичане

В следващите Ви представяме начина за препичане на хляб на 6-та степен.

**ВНИМАНИЕ! СЛЕД ДЕЙСТВИЕ НЕ ДОКОСВАЙТЕ МЕТАЛНИТЕ ЧАСТИ, ТЕ МОГАТ ДА БЪДАТ ГОРЕЩИ.**



Микровълновата фурна и функцията за препичане на хляб могат да се упроеобяват едновременно.

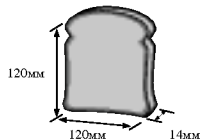
Когато препича продължително, намалете времето за препичане преди следващата филийка. След приключване на препичане още до една секунда работи охлаждащият вентилатор.

По време на действие със затворена врата осветлението на препичащия апарат работи. Ако през това време отворите вратата, то ще бляска.

Настройка на силата на препичане

Степен на тъмнината	Избор на сила
Светла	1 ~ 3
Средна	4 ~ 6
Тъмна	7 ~ 9

Максималният размер на хляба.



Натиснете бутона  
TOAST CLEAR .



Натиснете бутона TOAST DARKER два пъти за избиране на 6 -та степен.



Натиснете бутона TOAST START .

Ако натиснете първо бутона toast start , препичащият апарат автоматично тръгва на онази степен, която сте употребили преди това за последен път.



На края на препичане се чува свиряне, тогава отворете вратата и извадете хляба.

Хлябът може да се запали, затова е забранено оборудването да се експлоатира под перде, или в негова близост  
Трябва да се внимава и с всеки друг запалим материал.

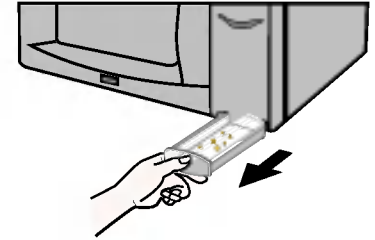
# ПОЧИСТВАНЕ НА ТАВИЧКАТА

Със следващият пример ще Ви покажем как да почиствате тавичката на тостера.

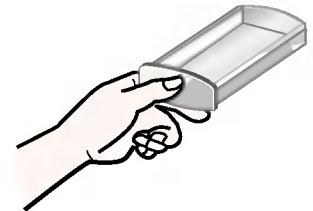


Трябва често да почиствате повърхностите, които влизат в контакт с хляба.

Издърпайте **ТАВИЧКАТА**.

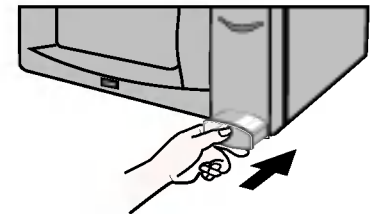
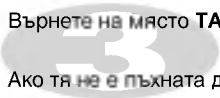


Почистете **ТАВИЧКАТА**.



Върнете на място **ТАВИЧКАТА**, като я напъхате докрай.

Ако тя ~~не~~ е пъхната докрай, вратата на тостера може да не се отваря.



# **ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНА РАБОТА**

## **ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА СПРАВКА**

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 дрежи 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 препялствие 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 спуква 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.

## **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.*

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 задържете вратата затворена с цел потушаване на евентуално възникналите пламъци.
18. Когато готвите храна в еднократни съдове от пластмаса, хартия или запалителни материали, не оставайте 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 няколко съдове в кухнята си, които могат да се използват в микровълновата Ви фурна. За да сте сигурни, прочетете следващия списък.

### **Чинии за хранене**

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

### **Състеклени съдове**

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

### **Пластмасови съдове за съхраняване на продукти**

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

## **Хартиени изделия**

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

## **Найлонови торбички**

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

## **Пластмасови съдове за микровълнови фурни**

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

## **Глинени и керамични съдове**

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

## **ВНИМАНИЕ**

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

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

# ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ И ТЕХНИКИ ЗА КУЛИНАРНА ОБРАБОТКА В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

## Винаги наблюдавайте приготвянето на храните

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

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

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

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

## Форма на храната

Микровълните проникват само на около 2.5 см в храната. Вътрешните части на храната се сgotвят, 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 пръстеновидни оформени храни се готвят най-успешно на микровълни.

## Покриване

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

## Златисто-кафяв цвят

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

## Покриване с пергаментова хартия

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

## Подредане и разстояние между отделните продукти

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

# ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ И ТЕХНИКИ ЗА КУЛИНАРНА ОБРАБОТКА В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

## Разбъркване

Разбъркването е една от най-важните техники при кулинарна обработка във микровълнова фурна. При традиционното готвене храните се разбъркват, за да се размесят. В микровълновата фурна те се разбъркват, за да може топлината да се разнесе и преразпредели. Винаги разбърквайте отвън навътре към центъра, тъй като външната страна се 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 готвя 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 приготвяте яйца на очи, жълтъкът може да се спуква поради насъбралата се пара под ципата му. За да предотвратите това, прободете жълтъка преди кулинарна обработка. Никога не поставяйте цели яйца в микровълновата фурна.

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

- О. След като основната 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 НАНОВО ОСТАНАЛИ НЕРАЗПУКАНИ ЦАРЕВИЧНИ ЗЪРНА.

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

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

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ МОНТАЖ / ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## ВНИМАНИЕ

### Този уред трябва да бъде заземен!


Проводниците в захранващия кабел са оцветени както следва:

СИНЬО - нула  
КАФЯВО - фаза  
ЖЪЛТО И ЗЕЛЕНО - заземяване

Ако цветовете на проводниците в захранващия кабел на този уред не отговарят на цветовата маркировка за идентификация на изводите във вашия щепсел, извършете следното:

Проводникът, оцветен със СИНЬО, трябва да се свърже към извода, означен с буквата N или оцветен с ЧЕРНО.

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

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

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

### ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	MD-2644GT
Входно напрежение	230 V / 50Hz
Полесна мощност	900 W (стандарт IEC60705)
Честота на микровълните	2450 MHz
Външни размери	<b>535mm (Ш) x 302mm (В) x 410mm (Д)</b>
Консумация на мощност:	
Микровълни	1300 W
Грил	900 W
Комбинирана	2150 W

<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.

<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.



<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/EO.
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 обрънете към вашата община, службите за събиране на отпадъци или магазина, откъдето сте купили своя уред.

<Croatia>

### **Uklanjanje starog aparata**

1. Ako se na proizvodu nalazi simbol prekrizane 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 sprečiče 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 prekrizane 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 sprečiče 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.