



**MICROWAVE OVEN
MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ
МИКРОВОЛНОВА ФУРНА
MIKROVALNA PEČNICA ROŠTILJ
MIKROTAŁASNA PEČNICA**

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

**MC-7644A
MC-7644AS**

P/No: 3828W5A6099

GB	4~34
	OWNER'S MANUAL	
	PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.	
HU	35~65
	TÍPUSÚ GRILLEZŐ MIKROHULLÁMÚ SŰTŐHÖZ	
BG	66~96
	РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ	
	Моля, прочетете внимателно това ръководство преди работа	
HR	97~127
	PRIRUČNIK ZA KORIŠTENJE	
	PRIJE POČETKA KORIŠTENJA MOLIMO PAŽLJIVO PROČITAJTE OVE UPUTE ZA KORIŠTENJE.	
SB	128~158
	PRIRUČNIK ZA UPOTREBU	
	MOLIMO VAS DA PAŽLJIVO PROČITATE OVO UPUTSTVO PRE UPOTREBE.	

Предпазни мерки

Предпазни мерки за избягване на евентуално излагане на прекомерна микровълнова енергия.

Печката не може да се ползва при отворена врата, тъй като разполага с вграден защитен механизъм. Той автоматично прекъсва процеса на готвене, когато вратата се отвори. Отварянето на вратата на включена микровълнова печка може да доведе до вредно излагане на прекомерна микровълнова енергия.

Важно е да не повредите защитния механизъм.

Не поставяйте никакви предмети между предната страна на печката и вратата и не оставайте храна и остатъци от почистващи препарати да се натрупат по уплътнението.

Не пускайте печката, ако е повредена. Изключително важно е вратата да се затваря правилно и да няма повреди на: (1) вратата и нейния профил; (2) пантите и затварящия механизъм (счупване или разхлабване); (3) уплътнението на вратата и уплътнителната повърхност.

Ремонтите на печката трябва да се извършват само от квалифициран сервизен персонал.

Предупреждение

Винаги задавайте правилно времето за приготвяне на храната, тъй като прекалено дългото ѝ оставане в печката може да доведе до запалване на ХРАНАТА и до повреждане на печката.

Когато затопляте течности, например супи, сосове и напитки, те могат да кипнат, без да се появят външни признаци като мехурчета. В такъв случай горещата течност може да изкипи. За да избегнете това, направете следното:

1. Избягвайте използването на съдове с прави страни и тесни гърла.
2. Не оставайте течността да прегрее.
3. Разбъркайте течността преди поставянето ѝ в печката и още веднъж по средата на приготвянето.
4. След затоплянето оставете течността още малко в печката, внимателно я разбъркайте отново и проверете температурата ѝ преди консумация, за да не се изгорите (важи особено за шишенца и бурканчета с бебешки храни). Пипайте съда внимателно.

Предупреждение

Винаги оставайте храната за кратко в печката след приготвянето ѝ и проверявайте температурата преди консумация – важи особено за шишенца и бурканчета с бебешки храни.

Как работи микровълновата печка

Микровълните представляват вид енергия подобно на радио- и телевизионните вълни и обикновената дневна светлина. Обикновено микровълните се предават навън, разпространяват се в атмосферата и изчезват без последствия. Микровълновите печки обаче имат магнетрон , който е проектиран за оползотворяване на енергията в микровълните. Електричеството, захранващо магнетроновата тръба, се използва за създаването на микровълновата енергия.

Тези микровълни се излъчват в работното пространство на печката чрез отвори в нея. На дъното на печката има въртяща се плоча или подставка. Микровълните не могат да преминат през металните стени на печката, но проникват през материали като стъкло, порцелан и хартия – материалите, от които се правят съдове за готвене в микровълнова печка.

Микровълните не загряват съда, но той се затопля, поемайки топлината от храната в него.

Много безопасен уред

Микровълновата печка е един от най-безопасните домашни уреди. При отворена врата печката автоматично спира произвеждането на микровълни. Микровълновата енергия се преобразува напълно в топлина, когато прониква в храната, и не оставя никаква остатъчна енергия, така че не може да ви навреди при поемането на храната.

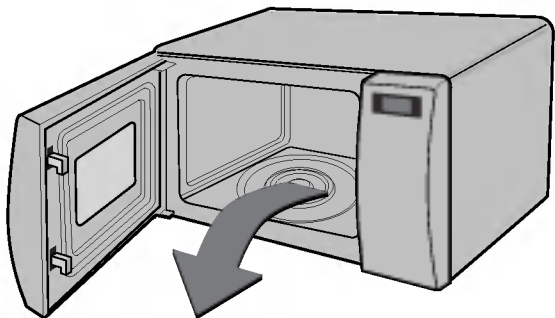
Предпазни мерки _____	66
Съдържание _____	67
Разопаковане и включване _____	68 ~ 69
Настройка на часовника _____	70
Защита на деца _____	71
Готвене с микровълни _____	72
Степени на мощност _____	73
Готвене на два етапа _____	74
Бърз старт _____	75
Повече или по-малко време за приготвяне _____	76
Готвене с грил _____	77
Готвене с конвекция _____	78 ~ 79
Комбинирано готвене _____	80 ~ 81
Автоматично размразяване _____	82 ~ 83
Бързо размразяване _____	84 ~ 85
Автоматично готвене _____	86 ~ 88
Автоматично печене _____	89 ~ 90
Важни инструкции за безопасна работа _____	91
Съдове, безопасни за употреба в микровълнова фурна _____	92
Характеристика на хранителните продукти и техники за готвене в микровълнова фурна _____	93 ~ 94
Въпроси и отговори _____	95
Електрически монтаж /	
Технически характеристики _____	96

Разопаковане и включване

На следващите две страници са представени основните действия, които трябва да извършите, за да разберете дали печката ви работи правилно. Обърнете особено внимание на указанията за мястото на печката. При разопаковането на печката махнете всички аксесоари и опаковъчни материали. Проверете дали печката не е повредена при доставката

1

Разопакувайте печката и я поставете на равна повърхност.



ВИСОКА СКАРА



НИСКА СКАРА

СТЪКЛЕНА ПОДСТАВКА



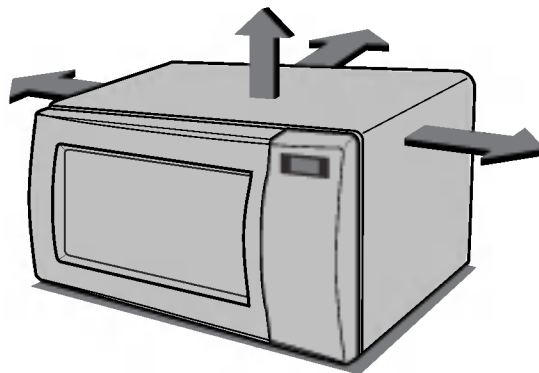
ВЪРТЯЩ СЕ ПРЪСТЕН



МЕТАЛНА ПОДСТАВКА

2

Поставете печката на равна повърхност на желаното от вас място с височина повече от 85 см, като за правилна вентилация се изисква да има свободно пространство от поне 30 см отгоре и 10 см отзад. Пред печката трябва да има поне 8 свободни сантиметра, за да не падне. Отгоре или от страни на печката има отдушник. Блокирането му може да повреди печката.



ТАЗИ ПЕЧКА НЕ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ЗА ПРОФЕСИОНАЛЕН КЕТЪРИНГ.

3

Включете печката в стандартен контакт. Тя трябва да бъде единственият уред, включен в този контакт. Ако печката не работи правилно, изключете я от контакта и я включете отново.

4

Хванете ДРЪЖКАТА и отворете вратата на печката. Поставете вътре ВЪРТЯЩИЯ СЕ ПРЪСТЕН и монтирайте СТЪКЛЕНАТА ПОДСТАВКА върху него.

5

Вземете съд, подходящ за използване в микровълнова печка, и го напълнете с 300 мл вода. Поставете го на СТЪКЛЕНАТА ПОДСТАВКА и затворете вратата. Ако не знаете какъв съд да използвате, вижте стр. 92.

**6**

Натиснете **STOP и START** веднъж, за да зададете 30 секунди време за приготвяне.

**7**

На дисплея се включва таймер, който започва 30-секундно обратно отброяване. Когато стигне 0, се чува СИГНАЛ. Отворете вратата и проверете температурата на водата. Ако печката работи, водата ще бъде топла. Внимавайте при изваждането на съда – той може да е горещ.



ПЕЧКАТА ВЕЧЕ Е ВКЛЮЧЕНА

Настройка на часовника



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

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

Можете да настроите часовника в 12-часов и в 24-часов формат. В следващия пример ще ви покажа как да настроите 14:35 ч. при 24-часов формат. Уверете се, че печката е напълно разопакована.

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

Натиснете **STOP/CLEAR**.



Натиснете **CLOCK** веднъж.

(Ако искате да използвате 12-часов формат, натиснете **CLOCK** още веднъж. Ако след като настроите часовника, искате да настроите друга опция, изключете и отново включете печката в контакта.)



Натиснете **10 MIN** петнайсет пъти.

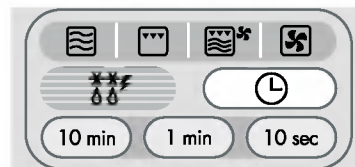
Натиснете **1 MIN** три пъти.

Натиснете **10 SEC** пет пъти.



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

Часовникът започва да отмерва времето.



Защита на деца

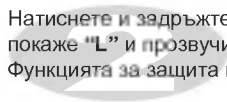


Печката има защитна функция, която я предпазва от случайно включване.
Когато тази функция е включена, не можете да правите нищо с печката. Вашето дете обаче ще може да отвори вратата на печката!

Натиснете **STOP/CLEAR**.



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



Часовникът изчезва от дисплея, но ще се покаже отново след няколко секунди.

Ако натиснете **някой** бутон, на дисплея се показва "**L**".



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



Готвене с микровълни

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



Печката има пет степени на мощност на микровълните. Максималната мощност е избрана автоматично, но с натискане на бутона, можете да изберете друга степен.

МОЩНОСТ	Izlazna snaga	
ВИСОКА	900W	100%
СРЕДНОВИСОКА	720W	80%
СРЕДНА	540W	60%
РАЗМРАЗЯВАНЕ/ СРЕДНОНИСКА	360W	40%
НИСКА	180W	20%

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

Натиснете **STOP/CLEAR**.



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



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



Натиснете **START**.

По време на готвенето можете да използвате бутоните **MORE** или **LESS**, за да увеличите или да намалите времето за приготвяне.



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

Степени на МОЩНОСТ

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



Готвене на два етапа

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



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

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

Ако искате да прекратите програмата, натиснете два пъти **STOP/CLEAR**.

При Автоматично размразяване храната може да се приготви на максимум три етапа (Автоматично размразяване + Етап 1 + Етап 2). По този начин можете да размразите и да сготвите храната, без да пренастройвате печката за всеки етап.

Натиснете **STOP/CLEAR**.



Задайте **мощност** и време за приготвяне за първия етап.
За да изберете **ВИСОКА** мощност, натиснете веднъж **MICRO**.
(При избрана **ВИСОКА** мощност можете да пропуснете това действие.)

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



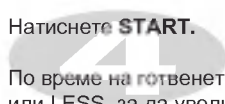
Задайте **мощност** и време за приготвяне за втория етап.

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

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



Натиснете **START**.



По време на готвенето можете да използвате бутоните **MORE** или **LESS**, за да увеличите или да намалите времето за приготвяне.



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

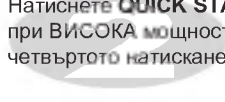


Функцията **QUICK START** ви позволява да зададете интервали от 30 секунди при готвене на **ВИСОКА** мощност с натискане на бутона **QUICK START**.

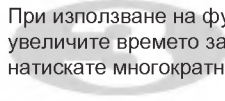
Натиснете **STOP/CLEAR**.



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



При използване на функцията **QUICK START** можете да увеличите времето за приготвяне до 99 минути и 59 секунди, като натискате многократно бутона **QUICK START**.



Повече или по-малко време за приготвяне

В следващия пример ще ви покаже как да увеличите или намалите времето за приготвяне при предварително зададените програми AUTO COOK.



Ако смятате, че използвайки програмата **AUTO COOK**, ястията изгарят или остават сурови, можете да увеличите или да намалите времето за приготвяне, като натиснете бутоните **MORE/LESS**.

Когато не използвате автоматичната функция, можете да увеличавате/намалявате времето за приготвяне по всяко време с натискане на бутоните **MORE/LESS**. Не е необходимо да прекъсвате процеса на приготвяне.

Натиснете **STOP/CLEAR**.



Задайте желаната програма за **AUTO COOK**.

* Вижте **AUTO COOK** (стр. 86)

Изберете **тепло** на храната.

Натиснете **START**.

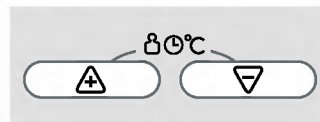


Натиснете **MORE**.

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

Натиснете **LESS**.

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



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

Готвене с грил

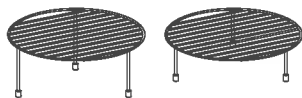


Този модел има **ЗАКРИТ НАГРЕВАТЕЛ**, така че не е необходимо предварително затопляне.

Тази функция ви позволява бързо да запичате ястия.

В режим грил металната тава се поставя между стъклената подставка и грил скарата.

По време на готвене с грил трябва да се използва грил скарата (високата скара).



Натиснете **STOP/CLEAR**.

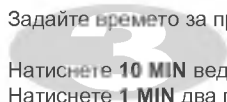


Натиснете **GRILL**.

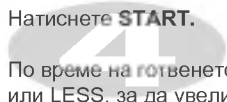


Задайте времето за приготвяне.

Натиснете **10 MIN** веднъж.
Натиснете **1 MIN** два пъти.
Натиснете **10 SEC** три пъти.



Натиснете **START**.



По време на готвенето можете да използвате бутоните **MORE** или **LESS**, за да увеличите или да намалите времето за приготвяне.



Готвене с конвекция

В следващия пример ще ви покажа как да затоплите предварително печката на температура от 230°C.



Микровълновата печка с конвекция има температурен диапазон от 40°C и 100°C до 230°C (при избор на режим конвекция автоматично се задават 180°C).

При температура 40°C печката има функцията за втасване. Изчакайте печката да изстине, тъй като не можете да използвате тази функция, ако температурата е по-висока от 40°C.

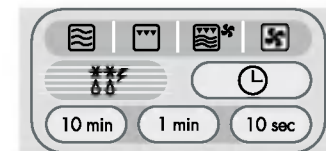
Ще отнеме няколко минути печката да достигне желаната температура. Когато печката достигне правилната температура, ще прозвучи СИГНАЛ. След това можете да поставите храната в печката и да започнете с приготвянето ѝ.

1. Предварително затопляне

Натиснете **STOP/CLEAR**.



2. Натиснете **CONVECTION**.



Натиснете **MORE** пет пъти, за да изберете 230°C.

Температурата за приготвяне може да се промени с натискане на бутоните **MORE** или **LESS**.



Натиснете **START**.

Предварителното затопляне започва, като на дисплея се показва **"Pr-H"**.



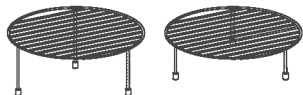
В следващия пример ще ви покаже как първо да затоплите печката и след това да пригответе храна на температура от 230°C за 50 минути.

Готвене С КОНВЕКЦИЯ



Ако не настроите температура, печката автоматично избира 180°C. Температурата за приготвяне може да се промени с натискане на бутоните MORE или LESS.

По време на готвене с конвекция трябва да се използва скарата за готвене с конвекция (ниската скара).



2. Приготвяне на храната

Натиснете **STOP/CLEAR**.



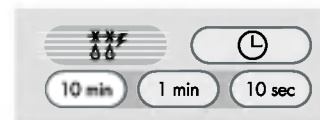
Натиснете **CONVECTION**.



Натиснете **MORE** пет пъти, за да изберете 230°C. Температурата за приготвяне може да се промени с натискане на бутоните MORE или LESS.



Натиснете **10 MIN** пет пъти.



Натиснете **START**.

По време на готвенето можете да използвате бутоните MORE или LESS, за да увеличите или да намалите времето за приготвяне.



Комбинирано готвене

В следващия пример ще ви покажа как да програмирате печката за готвене на 360 W мощност с микровълни и с грил за време на приготвяне от 25 минути.

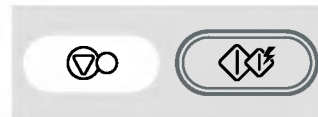


Печката има функция за комбинирано готвене, което ви позволява да готвите едновременно или последователно с нагревател и микровълни. Най-общо казано, това означава, че готвенето ви отнема по-малко време.

В комбинирания режим можете да настроите три нива на мощност на микровълновата енергия (180, 360 и 540).

1. КОМБИНАЦИЯ С ГРИЛ

Натиснете **STOP/CLEAR**.



Натиснете **COMBI**.

Натиснете **GRILL**.



Натиснете **MICRO** два пъти, за да зададете мощност от 360 W.



Задайте времето за приготвяне.

Натиснете **10 MIN** два пъти.

Натиснете **1 MIN** пет пъти.



Натиснете **START**.

По време на готвенето можете да използвате бутоните **MORE** или **LESS**, за да увеличите или да намалите времето за приготвяне.

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



В следващия пример ще ви покажа как да програмирате печката за готвене на 360 W мощност с микровълни и на 200°C температура на конвекция за време на приготвяне от 25 минути.

Комбинирано ГОТВЕНЕ



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

2. КОМБИНАЦИЯ С КОНВЕКЦИЯ

Натиснете **STOP/CLEAR**.



Натиснете **COMBI**.

Натиснете **CONVECTION**.

Натиснете **MORE** два пъти, за да изберете 200°C температура на конвекция.



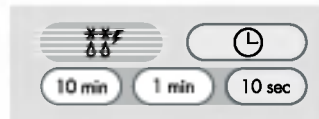
Натиснете **MICRO** два пъти, за да зададете мощност от 360 W.



Задайте времето за приготвяне.

Натиснете **10 MIN** два пъти.

Натиснете **1 MIN** пет пъти.



Натиснете **START**.

По време на готвенето можете да използвате бутоните MORE или LESS, за да увеличите или да намалите времето за приготвяне.

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



Автоматично размразяване



Печката има четири настройки за размразяване на микровълнови вълни: **MEAT, POULTRY, FISH** и **BREAD**. Всеки тип размразяване съответства на различни настройки на мощността. Можете да изберете различни настройки с последователно натискане на **AUTO DEFROST**.

Тип	Натиснете DEFROST
MEAT (МЕСО)	1 път
POULTRY (ПИЛЕШКО)	2 пъти
FISH (РИБА)	3 пъти
BREAD (ХЛЯБ)	4 пъти

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

Натиснете **STOP/CLEAR**.

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

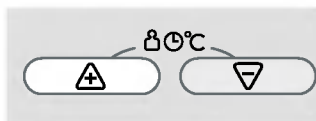


Натиснете **два** пъти **DEFROST**, за да изберете програмата за размразяване **POULTRY**.
На дисплея се показва **"dEF2"**.



Въведете теглото на замразената храна, която ще размразявате.

За да въведете 1,4 кг, натиснете **MORE** четиринайсет пъти.



Натиснете **START**.

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



Указания за размразяване

- Храната, която размразявате, трябва да се постави непокрита в подходящ за използване в микровълнова печка съд на въртящата се стъклена подставка.
- При необходимост покрийте части от месото или пилешкото с алуминиево фолио. Това ще предотврати затоплянето на тънките части по време на размразяването. Уверете се, че фолиото не се допира до стените на печката.
- Колкото се може по-рано разделете кайма, пържоли, наденички и бекон.
- При СИГНАЛА обърнете храната. Отстранете размразените части. Продължете с размразяването на останалите парчета. След размразяването на храната изчакайте, докато се размрази напълно.
За пълно размразяване на големи парчета месо и цели пилета трябва да ИЗЧАКАТЕ поне 1 час, преди да започнете приготвянето им.

ТИП	ТЕГЛО	СЪД	ХРАНА
Месо Пилешко Риба	0,1 кг – 4,0 кг	Съд за микровълнова печка (плосък съд)	Месо Говежда кайма, филе, кубчета за задушено, говежди пържоли, говеждо печено, печен бут, сандвич с месо, свински пържоли, агнешки пържоли, месно руло, наденички, котлети (2 см) обърнете месото. След размразяването изчакайте 5-15 минути. Пилешко Цели пилета, бутчета, гърди, пуешки гърди (под 2,0 кг) При СИГНАЛА обърнете пилешкото. След размразяването изчакайте 20-30 минути. Риба Филе, пържоли, цели риби, морски дарове При СИГНАЛА обърнете рибата. След размразяването изчакайте 10-20 минути.
Хляб	0,1 кг – 0,5 кг	Хартиена салфетка или плосък съд	Филии хляб, кифли, багети и т.н.

Бързо размразяване

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



Печката има опция за микровълново бързо размразяване (MEAT).

Натиснете **STOP/CLEAR**.

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



Натиснете **QUICK DEFROST**, за да изберете програмата за размразяване **MEAT**. Печката се включва автоматично.



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

РЪКОВОДСТВО ЗА БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Използвайте тази функция за бързо размразяване на кайма.

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

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

Автоматично ГОТВЕНЕ

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

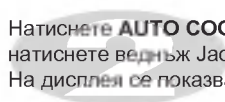


Функцията **AUTO COOK** ви позволява да пригответе лесно повечето от вашите любими ястия, като изберете типа ястие и въведете неговото тегло.

Натиснете **STOP/CLEAR**.

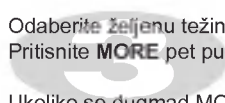


Натиснете **AUTO COOK** за желаня тип храна, в случая натиснете веднъж Jacket Potato, Rice/Pasta. На дисплея се показва "Ac-1".



Odaberite željenu težinu krumpira u ljusci.
Pritisnite **MORE** pet puta da bi upisali 0,5kg.

Ukoliko se dugmad MORE/LESS pritisnu i drže, težina će se brzo povećati /smanjiti



Натиснете **START**.



Функция	Тип	Тегло	Съд	Температура на храната	Инструкции																	
Автоматично готвене	Jacket Potato (Ac 1) (Необелени картофи)	0,1 – 1,0 кг	Метална подставка	Със стайна температура	Изберете 200-220 гр. картофи със среден размер. Измийте ги и ги подсушете. Прободете ги с вилица няколко пъти. Поставете ги върху металната подставка. Настройте теглото и натиснете START. След като станат готови, извадете картофите от печката. Оставете ги покрити с фолио за 5 минути. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Грилът и печката ще станат много горещи. Използвайте ръкавици.																	
	Rice / Pasta (Ac 2) (Ориз/паста)	0,1 – 0,3 кг	Съд за микровълнова печка	Със стайна температура	Измийте ориза и го сложете в гореща вода с ¼ до 1 чаена лъжичка сол, в дълбок и широк съд. <table border="1" data-bbox="826 378 1342 479"> <thead> <tr> <th colspan="2">Тегло</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Капак</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Вода</td> <td>Ориз</td> <td>250ml</td> <td>350ml</td> <td>480ml</td> <td>Да</td> </tr> <tr> <td>Паста</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Не</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Ориз – след като стане готов, оставете го покрит за 5 минути или докато поеме водата. ** Паста – по време на готвенето я разбъркайте няколко пъти. След като стане готова, изчакайте 1 или 2 минути. После изплакнете пастата със студена вода.</p>	Тегло		100g	200g	300g	Капак	Вода	Ориз	250ml	350ml	480ml	Да	Паста	300ml	600ml	900ml	Не
Тегло		100g	200g	300g	Капак																	
Вода	Ориз	250ml	350ml	480ml	Да																	
	Паста	300ml	600ml	900ml	Не																	
	Fresh Vegetable (Ac 3) (Пресни зеленчуци)	0,2 – 0,8 кг	Съд за микровълнова печка	Със стайна температура	Поставете зеленчуците в съд за микровълнова печка. Добавете вода. Покрийте съда. След като станат готови, разбъркайте ги и изчакайте. Добавете вода според количеството. ** 0,2 кг – 0,4 кг – 2 супени лъжици ** 0,5 кг – 0,8 кг – 4 супени лъжици																	
	Frozen Vegetable (Ac 4) (Замразени зеленчуци)	0,2 – 0,8 кг	Съд за микровълнова печка	Замразени	Поставете зеленчуците в съд за микровълнова печка. Добавете вода. Покрийте съда. След като са готови, разбъркайте ги и изчакайте. Добавете вода според количеството. ** 0,2 кг – 0,4 кг – 2 супени лъжици ** 0,5 кг – 0,8 кг – 4 супени лъжици																	
	Chilled Pizza (Ac 5) (Студена пица)	0,2 – 0,4 кг	Ниска скара и метална подставка	От хладилника	Тази функция се използва за претопляне на студена стара пица. Поставете пицата на ниската скара върху металната подставка. След като стане готова, извадете я незабавно от печката. Изчакайте 2-3 минути.																	

Функция	Тип	Тегло	Съд	Температура на храната	Инструкции
Автоматично готвене	Frozen Pizza (Ac 6) (Замразена пица)	0,1 – 0,5 кг	Ниска скара и метална подставка	Замразена	Тази функция се използва за приготвяне на замразена пица. Отстранете напълно опаковката и поставете пицата на ниската скара върху металната подставка. След като пицата стане готова, изчакайте 1-2 минути.
	French fries (Ac 7) (Пържени картофи)	0,2 – 0,4 кг	Метална подставка и ниска скара	Замразени	Разпределете замразените картофи на металната подставка върху ниската скара. За най-добър резултат гответе ги на един пласт. След като станат готови, извадете ги от печката и изчакайте 1-2 минути.
	Gratin (Ac 8) (Огретен)	0,5 – 1,2 кг	Ниска скара и метална подставка	Със стайна температура	<p>Използвайте този бутон, за да си направите домашен огретен. Поставете ястието на ниската скара върху металната тава. След като стане готово, извадете го от печката и изчакайте 1-2 минути.</p> <p>*Огретен с картофи* Продукти 400 гр. картофи 100 гр. лук (нарязан на тънки резенчета) 2/3 супена лъжица масло 3 резена бекон 350 гр. бял сос 80 гр. натрошена моцарела Сол, черен пипер</p> <p>(Бял сос) 3 супени лъжици масло, 5 супени лъжици брашно, 2 и 1/2 чаши мляко Поставете маслото в широк съд. Поставете го в микровълновата печка на ВИСОКА мощност, докато маслото се разтопи. Добавете брашното и върнете съда в микровълновата печка за 2 минути на ВИСОКА мощност. Добавете мляко, сол и черен пипер. Гответе още 15 минути на ВИСОКА мощност. (Разбъркайте няколко пъти, докато сосът се приготвя.)</p> <p>Начин на приготвяне 1. Изпечете картофите с помощта на функцията Jacket potato. После ги обелете и ги нарежете на малки парченца. Добавете сол и пипер. 2. Поставете лука и маслото в съд. Поставете съда в микровълновата печка за 2 минути на ВИСОКА мощност. 3. Поставете една трета от белия сос в съд за огретен. Добавете картофите, лука и бекона. Покрийте с останалия сос. 4. Поръсете със сирене. Поставете ястието на ниската скара върху металната подставка. След като стане готово, изчакайте 2-3 минути.</p>

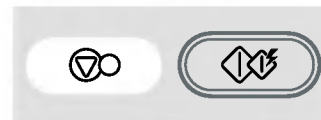
В следващия пример ще ви покажа как да пригответе 1,4 кг говеждо печено.

Автоматично печене

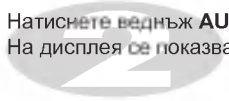


Функцията **AUTO ROAST** ви позволява да пригответе лесно повечето от вашите любими ястия, като изберете типа ястие и въведете неговото тегло.

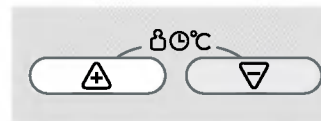
Натиснете **STOP/CLEAR**.



Натиснете веднъж **AUTO ROAST**, за да изберете **ROAST BEEF**.
На дисплея се показва "Ar 1".

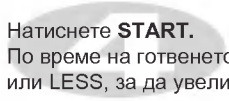


Посочете теглото на говеждото.
Натиснете **MORE** десет пъти, за да въведете 1,4 кг.



Натиснете **START**.

По време на готвенето можете да използвате бутоните **MORE** или **LESS**, за да увеличите или да намалите времето за приготвяне.



УКАЗАНИЯ ЗА АВТОМАТИЧНО ПЕЧЕНЕ

Функция	Тип	Тегло	Съд	Температура на храната	Инструкции
Автоматично печене	Roast Beef (Ar 1) (Говеждо печено)	0,5 – 1,5 кг	Ниска скара и метална подставка	От хладилника	Намажете говеждото с разтопен маргарин или масло. Поставете го на ниската скара върху металната подставка. При СИГНАЛА го обърнете. После натиснете START, за да продължите с готвенето. Когато готвенето приключи, оставете печеното покрито с фолио за 10 минути.
	Roast Pork (Ar 2) (Печена пържола)	0,5 – 1,5 кг	Ниска скара и метална подставка	От хладилника	Намажете свинското с разтопен маргарин или масло. Поставете го на ниската скара върху металната подставка. При СИГНАЛА го обърнете. После натиснете START, за да продължите с готвенето. Когато готвенето приключи, оставете свинското покрито с фолио за 10 минути.
	Chicken Portions (Ar 3) (Пилешко)	0,2 – 0,8 кг	Висока скара и метална подставка	От хладилника	Измийте и подсушете пилешкото. Намажете го с разтопен маргарин или масло. Поставете го на високата скара върху металната подставка. При СИГНАЛА го обърнете. После натиснете START, за да продължите с готвенето. Когато готвенето приключи, оставете пилешкото покрито с фолио за 2-5 минути.
	Whole Chicken (Ar 4) (Цяло пиле)	0,8 – 1,5 кг	Ниска скара и метална подставка	От хладилника	Измийте и подсушете пилето. Намажете го с разтопен маргарин или масло. Поставете го на ниската скара върху металната подставка. При СИГНАЛА го обърнете. После натиснете START, за да продължите с готвенето. Когато готвенето приключи, оставете пилето покрито с фолио за 10 минути.

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 прелятствие 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.
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 загряват 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.

Състквени съдове

Огнеупорните състквени съдове са подходящи за микровълнова фурна. Тук влизат всички марки огнеупорно състкво. 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 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 МИКРОВОЛНОВА 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 допускате 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 спуска поради насъбралата се пара под ципата му. За да предотвратите това, прободете жълтъка преди кулинарна обработка. Никога не поставяйте цели яйца в микровълновата фурна.

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

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

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

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

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

ВНИМАНИЕ

НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ КЕСИИ ОТ АМБАЛАЖНА ХАРТИЯ ЗА 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 МОНТ АЖ / 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 спецификации

		MC-7644A/MC-7644AS
Входна мощност		230 V AC/50 Hz
Изходна мощност		900 W (IEC60705 нормативен стандарт)
Честота на микровълните		2450 MHz
Размери		512 мм (Ш) × 302 мм (В) × 500 мм (Д)
Консумирана мощност	Микровълни Грил	1300 W
	Комбинирано готвене	1250 W
		2650 W
	Конвекция	1350 W (максимум 2550 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 обърнете 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 spremit 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.



LG Electronics Inc.

<Serbian>

X Uklanjanje starih aparata

1. Ako se na proizvodu nalazi simbol prekrížene 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.