



MICROWAVE/GRILL/COMBINATION OVEN

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

КОМБИНИРАНА МИКРОВОЪЛНОВА ФУРНА С ГРИЛ

CUPTOR CU MICROUNDE / GRĂȚAR / COMBINAT

MIKROVALNA PEĆNICA/ ROŠTILJ/ KOMBINIRANA PEĆNICA

OWNER'S MANUAL

TÍPUSÚ GRILLEZŐ MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ

РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

MANUAL DE UTILIZARE

PRIRUČNIK ZA VLASNIKA

PRIRUČNIK ZA UPOTREBU

MB-387W/MG-487W

MH-667W/MG-567W

MG-607W

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

ВНИМАНИЕ

Винаги оставайте 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

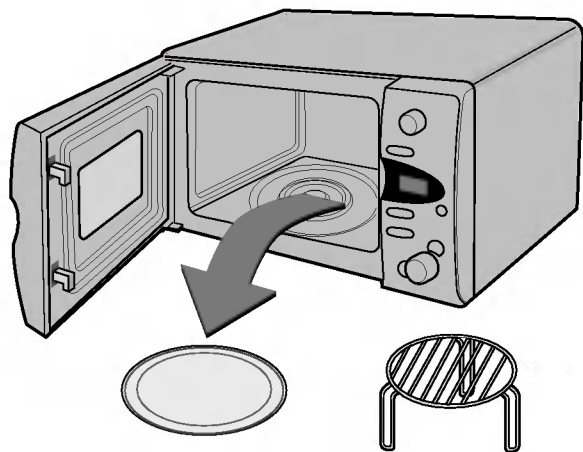
Микровълновата фурна е един от най-безопасните домакински електроуреди. Когато вратата е отворена, фурната автоматично спира да произвежда микровълни. Микровълновата енергия се превръща изцяло в топлинна, щом влезе в контакт с храната и никаква остатъчна вредна енергия не се съдържа в храната, която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

Предпазни мерки	54
Съдържание	55
Разопаковане и монтаж	56-57
Настройка на часовника	58
Микровълнова енергия – готвене	59
Микровълнова енергия – степени	60
Бърз старт	61
Автоматично готвене	62-63
Автоматично размразяване	64-65
Бързо размразяване	66-67
Използване на грила	68
Комбинирано готвене	69
Обезопасяване срещу деца	70
Указания за затопляне и подгряване	71
Указания за готвене на пресни зеленчуци	72
Указания за използване на грила	73
Важни инструкции за безопасна работа	74
Съдове, безопасни за употреба в микровълнова фурна	75
Характеристика на хранителните продукти и техники за готвене в микровълнова фурна	76-77
Въпроси и отговори	78
Електрически монтаж /	
Технически характеристики	79



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 разопакувате, отстранете напълно опаковката и всички допълнителни принадлежности. Огледайте за евентуални повреди по време на транспортирането.

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

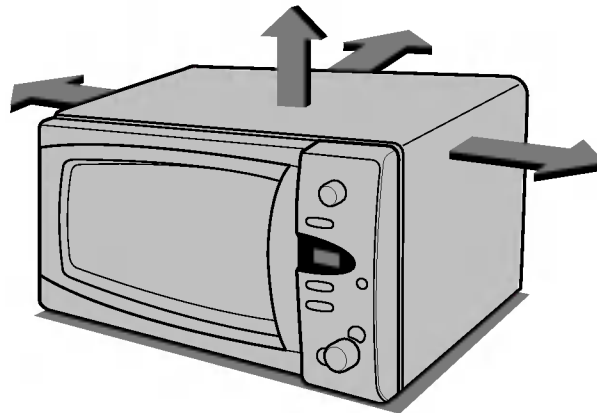


ВЪРТЯЩ СЕ ПРЪСТЕН СКАРА ЗА ГРИЛ

	MB-387W MG-487W
	MH-667W MG-567W MG-607W

СТЪКЛЕНА ПОСТАВКА

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

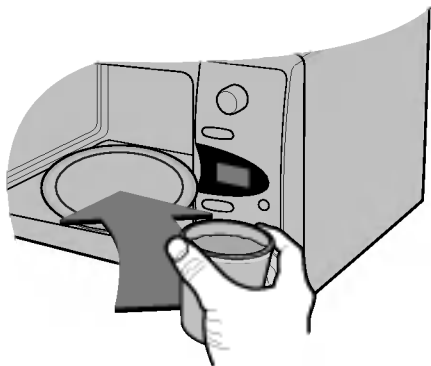


**ТАЗИ ФУРНА НЕ Е ПРЕДНАЗНАЧЕНА ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ В
ТЪРГОВСКИ ОБЕКТИ ЗА ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ.**

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

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

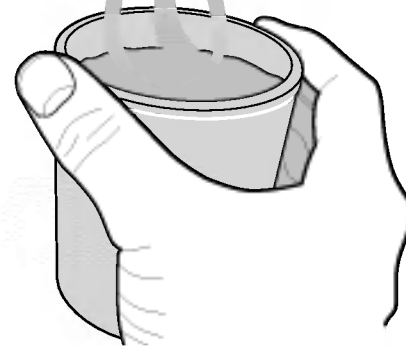
5 Напълнете **съд, подходящ за микровълнови уреди**, с 300 мл вода. Поставете я на **СТЪКЛЕНИЯ ПОНОС** и затворете вратата. Ако не сте сигурни какъв съд да използвате, обърнете на 75 страница.



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



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



ВАШАТА ФУРНА ВЕЧЕ Е ИНСТАЛИРАНА

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

НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

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



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

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

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

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



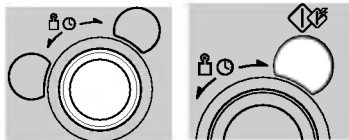
Натиснете бутона на **ЧАСОВНИКА** един път.

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



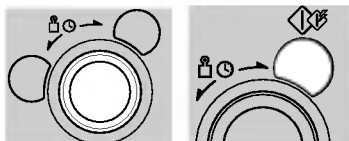
Завъртете **КОПЧЕТО**, докато дисплеят покаже "14".

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



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

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



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

МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ ГОТВЕНЕ



Вашата фурна има пет степени на микровълнова мощност.

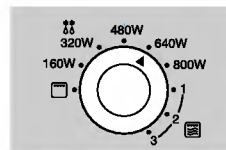
МОЩНОСТ	%	Полезна мощност	
		MB-387W MG-487W	MH-667W MG-567W MG-607W
Максимална (HIGH MAX)	100%	800W	900W
Средновисока (MEDIUM HIGH)	80%	640W	720W
Средна (MEDIUM)	60%	480W	540W
Среднониска/Размразяване (DEFROST, MEDIUM LOW)	40%	320W	360W
Минимална (LOW)	20%	160W	180W

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

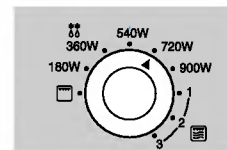
Натиснете **СТОП/ЗАУЛЯВАНЕ**.



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



MB-387W / MG-487W



MH-667W / MG-567W / MG-607W

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



Натиснете **СТАРТ**.



МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ СТЕПЕНИ

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

СТЕПЕН НА МОЩНОСТ	ПРИЛОЖ	СТЕПЕН НА МОЩНОСТ (%)	Полезна мощност	
			MB-387W/ MG-487W	MH-667W/ MG-567W/ MG-607W
МАКСИМАЛНА (HIGH MAX)	<ul style="list-style-type: none"> * Кипване на вода * Изпичане до златисто-кафяв цвят на мляно говеждо * Кулинарна обработка на парчета пилешко, риба, зеленчук * Кулинарна обработка на парчета крехко месо 	100%	800W	900W
СРЕДНОВИСОКА (MEDIUM HIGH)	<ul style="list-style-type: none"> * Претопляне * Печене на месо и птици * Кулинарна обработка на гъби и морски деликатеси * Кулинарна обработка на храни, съдържащи сирене и яйца 	80%	640W	720W
СРЕДНА (MEDIUM)	<ul style="list-style-type: none"> * Печене на кейк и кифлички * Приготвяне на яйца * Приготвяне на крем-карамель * Готвене на ориз, супи 	60%	480W	540W
СРЕДНОНИСКА/ РАЗМРАЗЯВАНЕ (DEFROST, MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none"> * Размразяване * Разтапяне на масло и шоколад * Кулинарна обработка на парчета некрехко месо 	40%	320W	360W
МИНИМАЛНА (LOW)	<ul style="list-style-type: none"> * Размекване на масло, сирене и кашкавал * Размекване на сладолед * Втасване на тесто 	20%	160W	180W



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

БЪРЗ СТАРТ



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

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



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



BG

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

АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

Със следващия пример ще Ви обясним как се приготвят 0.6 кг пресни зеленчуци.



АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ е опция, която Ви позволява да пригответе лесно почти всички свои любими храни чрез избиране на типа продукт и въвеждане на теглото му.

Тип продукт Натиснете

Цели небелени картофи
(JACKET POTATO) **1** път

Пресни зеленчуци
(FRESH VEGETABLES) **2** пъти

Замразени зеленчуци
(FROZEN VEGETABLES) **3** пъти

Охладена пица
(CHILLED PIZZA) **4** пъти

Замразени
пържени картофи
(FRENCH FRIES) **5** пъти

Порция пиле
(CHICKEN LEGS) **6** пъти

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

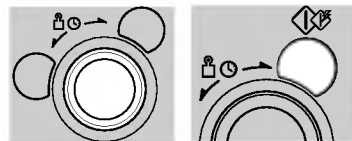


Натиснете **АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ** два пъти,
за да изберете "пресни зеленчуци".



Завъртете **КОЛЧЕТО**, докато дисплеят покаже "0.6".

Натиснете **СТАРТ**.



ТИП ПРОДУКТ	ТЕМПЕРАТУРА НА ПРОДУКТА	СЪДОВЕ	ГРАНИЦИ НА ТЕГЛОТО	ИНСТРУКЦИИ
1. ЦЕЛИ НЕБЕЛЕНИ КАРТОФИ (JACKET POTATO)	Стайна	Съглена поставка	0.1 кг – 1.0 кг	Измийте, подсушете и набодете картофите с вилица на няколко места. Поставете ги с три броя хартиени салфетки в центъра на съглената поставка. След като станат готови оставете да престоят 5 минути покрити с фолио.
2. ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ (FRESH VEGETABLES)	Стайна	Купа, подходяща за микровълнова фурна	0.2 кг – 0.8 кг	Поставете зеленчуците в купа, безопасна за използване в микровълнова фурна. Добавете вода. Покрийте. След като станат готови разбъркайте и оставете да престоят 2 минути. Водата се добавя според количеството. **0.2 кг - 0.4 кг – 2 супени лъжици **0.5 кг - 0.8 кг – 4 супени лъжици
3. ЗАМРАЗЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ (FROZEN VEGETABLES)	На замразяване	Купа, подходяща за микровълнова фурна	0.2 кг – 0.8 кг	Поставете зеленчуците в купа, безопасна за използване в микровълнова фурна. Добавете вода. Покрийте. След като станат готови разбъркайте и оставете да престоят 2 минути. Водата се добавя според количеството. **0.2 кг – 0.4 кг – 2 супени лъжици **0.5 кг – 0.8 кг – 4 супени лъжици
4. ОХЛАДЕНА ПИЦА (CHILLED PIZZA)	На охлаждане	Скара за грил	0.2 кг – 0.4 кг	Тази опция е за претопляне на прибрана в хладилника пица. Поставете охладената пица на скарата за грил. Щом стане готова, веднага я извадете. Оставете да престои 2-3 минути.
5. ЗАМРАЗЕНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ (FRENCH FRIES)	На замразяване	Скара за грил и чиния, подходяща за микровълнова фурна	0.2 кг – 0.4 кг	Поставете замразения картофен продукт в подходяща за микровълнова фурна чиния върху скарата за грил. Най-добре в един слой. След като станат готови, оставете да престоят 1-2 минути.
6. ПОРЦИЯ ПИЛЕ (CHICKEN LEGS)	На охлаждане	Скара за грил и чиния, подходяща за микровълнова фурна	0.2 кг – 0.8 кг	Измийте и подсушете кожата. Натъркайте бутчетата с разтопено масло или маргарин. Поставете на скарата за грил над съда за оттичане. Когато чуете звуков сигнал, обърнете порцията. След това натиснете СТАРТ за продължаване на кулинарната обработка. След като стане готова, оставете порцията да престои 2-3 минути, покрити с фолио.

АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

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



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

Тип на продукта Натиснете
РАЗМРАЗЯВАНЕ

МЕСО (MEAT)	1	път
ПТИЧЕ МЕСО (POULTRY)	2	пъти
РИБА (FISH)	3	пъти
ХЛЯБ (BREAD)	4	пъти

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

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



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



Въведете теглото на замразения продукт, който ще размразявате.

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



Натиснете **СТАРТ**.



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

УКАЗАНИЯ ЗА АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ НА ПРОДУКТИТЕ

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

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

Бързо

РАЗМРАЗЯВАНЕ

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



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

Натиснете **СТОП/ЗАКУЛЯВАНЕ**.

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



Натиснете **БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ**.

Фурната стартира автоматично.



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

БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ

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

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГРИЛА

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

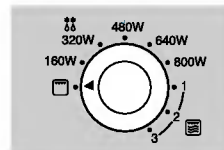


Тази опция Ви дава възможност бързо да запечете храната до златисто-кафяво с хрупкава коричка.

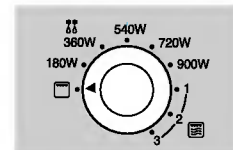
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



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



MB-387W / MG-487W



MH-667W / MG-567W / MG-607W

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



Натиснете **СТАРТ**.



КОМБИНИРАНО

ГОТВЕНЕ

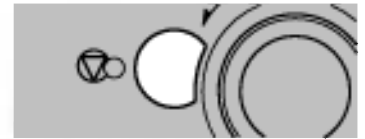
Със следващия пример ще Ви обясним как да програмирате фурната си на комбиниран режим "Combi" (Co-3) за време от 25 минути.



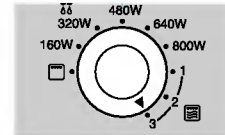
Вашата фурна има опция за комбинирано готвене, която позволява храната да се обработва кулинарно с помощта и на електрически нагревател и на микровълни – едновременно или последователно. Това най-общо означава, че кулинарният процес протича за по-кратко време.

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

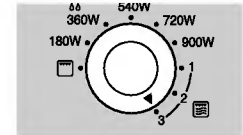
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



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



MB-387W / MG-487W



MH-667W / MG-567W / MG-607W

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



Натиснете **СТАРТ**.



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



Режим "Комбинирано готвене"

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

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 **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



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

ОБЕЗОПАСЯВАНЕТО СРЕЩУ ДЕЦА е включено.

Ако сте настроили часовника, часът ще изчезне от дисплея.



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



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



УКАЗАНИЯ ЗА ЗАТОПЛЯНЕ И ПОДГРЯВАНЕ

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

Продукт	Време за приготвяне (за МАКСИМАЛНА мощност)	Специални инструкции
Нарязано месо 3 парчета (с дебелина 0.5 см)	1-2 минути	Поставете нарязаното месо в подходяща за микровълнова фурна чиния. Покрийте с найлоново фолио с отвори. * Забележка: Сос за печено месо помага за запазване сочността на месото.
Парчета пилешко Гърди – 1 бр. 1 бутче или цял крак	2-3 минути 3-3½ минути	Поставете парчетата пилешко в подходяща за микровълнова фурна чиния. Покрийте с найлоново фолио с отвори.
Филе от риба (170 – 230 г)	1-2 минути	Поставете рибата в подходяща за микровълнова фурна чиния. Покрийте с найлоново фолио с отвори.
Лазаня 1 порция (300 г)	4-6 минути	Поставете лазанята в подходяща за микровълнова фурна чиния. Покрийте с найлоново фолио с отвори.
Рагу 1 купичка 2 купичка	1½-3 минути 4½-7 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Рагу със сметана или сирене 1 купичка 2 купички	1-2½ минути 3½-6 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покрити с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Сандвич "Слопи Дъж" или говеждо барбекю 1 сандвич (½ чаша месо на пълно) без хлебче	1-2½ минути	Плънката и хлебчето се пекат поотделно. ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покрити с капак. Разбъркайте веднъж. Хлебчето се пече, както е посочено по-надолу в таблицата.

Продукт	Време за приготвяне (за МАКСИМАЛНА мощност)	Специални инструкции
Картофено пюре 1 купичка 4 купички	2½- 3½ минути 6–9 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покрити с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Бял боб	1½- 3 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покрити с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Равиоли или други макаронени изделия в сос 1 купичка 4 купички	2½- 4 минути 7½- 11 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покрити с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Ориз 1 купичка 4 купички	1 - 1½ минути 3½- 5 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покрити с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Хлебче за сандвич или кифличка 1 брой	15 – 30 секунди	Завийте в хартиена салфетка и поставете върху стъклената поставка
Зеленчуци 1 купичка 4 купички	1½- 2½ минути 3½- 5½ минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покрити с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Супа 1 порция	1½- 2 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покрити с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.

УКАЗАНИЯ ЗА ГОТВЕНЕ НА ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

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

Зеленчук	Количество	Време за готвене (за МАКСИМАЛНА мощност)	Инструкции	Време за престой
Царевица, прясна	2 кочана	4 - 8	Обелете. Добавете 2 с.л. вода в 1,5-литрова тава. Покрийте.	2-3 минути
Гъби, пресни, нарязани	230 г	1 1/2 - 2 1/2	Поставете гъбите в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Пащърнак, пресен, нарязан	450 г	4 - 7	Добавете 1/2 чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Зелен грах, пресен	4 купички	6 - 9	Добавете 1/2 чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Сладки картофи, цели, запечени (170-230 г парчето)	2 средни 4 средни	4 - 9 6 - 12	Набодете картофите с вилица на няколко места. Поставете ги върху 2 хартиени салфетки. Обърнете по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Бели картофи, цели, за печене (170-230 г парчето)	2 средни 4 средни	5 1/2 - 7 1/2 9 1/2 - 14	Набодете картофите с вилица на няколко места. Поставете ги върху 2 хартиени салфетки. Обърнете по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Спанак, пресни листа	450 г	4 1/2 - 7 1/2	Добавете 1/2 чаша вода в 2-литрова стъклена тенджерка с капак.	2-3 минути
Тиквички, пресни, нарязани	450 г	4 1/2 - 7 1/2	Добавете 1/2 чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Тиквички, пресни, цели	450 г	6 - 9	Набодете. Поставете ги върху 2 хартиени салфетки. Обърнете тиквичките и ги разместете по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути

ЗА ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛА

Указания за печене на месо на грил

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

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

Указания за печене на риба и морски деликатеси на грил

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

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

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНА РАБОТА

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА СПРАВКА

ВНИМАНИЕ

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

1. Не се опитвайте да поправяте или приспособявате нещо по вратата, контролния панел, блокиращите приспособления или друга някоя част от фурната. Опасен може да бъде всеки опит за извършване на дадена операция по обслужването или поправката на микровълновата фурна с отстраняване на някое от покритията, които осигуряват защита срещу излагането на действието на микровълновата енергия. Поправките трябва да се извършват само от квалифициран сервизен техник.
2. Не включвайте фурната, когато е празна. Най-добре е винаги да държите чаша с вода във фурната, когато не я използвате. Водата ще абсорбира цялата микровълнова енергия в случай, че фурната случайно бъде включена.
3. Не сушете дрехи във фурната, защото могат да се овъглят или запалят, ако се нагреят по-продължително.
4. Не гответе храна, опакована в хартиени салфетки, освен когато готварската Ви книга съдържа такива инструкции.
5. Не използвайте вестници вместо книжни салфетки при кулинарна обработка.
6. Не използвайте дървени съдове. Те могат да се прегреят и овъглят. Не използвайте керамични съдове, които имат метални (напр. златни или сребърни) нишки или украси. Винаги отстранявайте предварително всякакви метални телчета от опаковките. Металните обекти могат да създадат волтова дъга във фурната и така да причинят сериозна повреда.
7. Не включвайте фурната, ако кухненска кърпа, салфетка или друго препятствие се намира между вратата на фурната и ръбовете на челната и повърхността, 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 набоджайте с вилица картофите, ябълките и други такива плодове или зеленчуци.
13. Не гответе цели яйца с черупките. Създава се напрежение, което може да доведе до пръсване на яйцето.
14. Не се опитвайте да извършвате пържене в много мазнина във фурната.
15. Отстранявайте найлоновите и пластмасови опаковки преди размразяване. Забележете обаче, че в някои случаи, когато се готвят или затоплят, продуктите трябва да бъдат покрити с найлоново фолио.
16. Ако вратата на фурната или уплътняването ѝ са повредени, фурната не трябва да се включва, докато не бъде поправена от квалифициран сервизен техник.
17. Ако забележите дим, изключете фурната или издърпайте щепсела от контакта, но задръжте вратата затворена с цел потушаване на евентуално възникналите пламъци.
18. Когато готвите храна в еднократни съдове от пластмаса, хартия или запалителни материали, не 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, напълнена 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 немало 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 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 поставяне 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 ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Винаги наблюдавайте приготвянето на храните

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

Микровълновата Ви фурна е снабдена с лампа, която се включва автоматично, когато фурната работи, за да можете да виждате вътрешността ѝ и да проверявате кулинарния процес. Указанията, дадени в рецептите, за повдигане, разбъркване и други подобни, трябва да бъдат възприемани като минимални препоръчителни действия. Ако Ви се струва, че храната се готви неравномерно, Ви 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 постоят извън фурната, тези храни продължават да се досготвят, тъй като топлината, поета от външните им части, постепенно се пренася навътре. Ако храната се остави във фурната до пълното ѝ 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 неколkokратно 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 дебели 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 прилепващо фолио с подвити краища за микровълновите 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 "Устъършър" (Worcestershire), соев сос или сос за барбекю, за получаване на апетитния цвят. Тъй като добавеният сос е сравнително малко количество, оригиналният аромат на рецептата не се променя.

Покриване с пергаментова хартия

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

Подреждане и разстояние между отделните продукти

Хранителни продукти на отделни бройки, като напр. печени картофи, курабийки и ордьоври, се 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 ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Разбъркване

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

Обръщане

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

Разполагане на по-едри порции от външната страна

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

Екраниране

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

Повдигане

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

Пробождане

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

Проверка дали храната е сготвена

Храната се сготвя толкова бързо в микровълновата фурна, че е необходимо често да се проверява. Някои храни се оставят в микровълновата фурна, докато се сготвят напълно, но повечето храни, включително месо и птиче месо, трябва да се изваждат от фурната, още докато са леко недосготвени и да се оставят да престоят, за да се досготвят. Вътрешната температура на храните се повишава с 3вС до 8вС 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 измиете 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. Преминува ли микровълновата енергия през прозореца на вратата?

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

В. Защо се чува звук от 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 МОНТАЖ / ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ВНИМАНИЕ


Този уред трябва да бъде заземен!

Проводниците в захранващия кабел са оцветени както следва:

СИНЬО - нула
КАФЯВО - фаза
ЖЪЛТО И ЗЕЛЕНО - заземяване

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

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

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

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

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	MB-387W/MG-487W	MH-657W/MG-567W
Входно напрежение	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Полезна мощност	800 W (стандарт IEC60705)	900 W (стандарт IEC60705)
Честота на микровълните	2450 MHz	2450 MHz
Външни размери	455 mm(Ш) X 281 mm(В) X 325 mm(Д)	512 mm(Ш) X 307 mm(В) X 420 mm(Д)
Консумация на мощност:		
Микровълни	1200 W	1300 W
Грил	1000 W	1250 W
Комбинирана	2150 W	2500 W

	MG-607W
Входно напрежение	230 V / 50 Hz
Полезна мощност	900 W (стандарт IEC60705)
Честота на микровълните	2450 MHz
Външни размери	530 mm(Ш) X 322 mm(В) X 404 mm(Д)
Консумация на мощност:	
Микровълни	1300 W
Грил	1250 W
Комбинирана	2500 W

BG

<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, kerekese 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/ЕО.
2. Всички електрически и електронни изделия трябва да се изхвърлят отделно от битовите отпадъци, в определени за целта съоръжения, посочени от държавните или местните органи.
3. Правилното изхвърляне на вашия уред ще помогне за предотвратяване на възможни негативни последици за околната среда и човешкото здраве.
4. За по-подробна информация за изхвърлянето на вашия стар уред се обрънете към вашата община, службите за събиране на отпадъци или магазина, откъдето сте купили своя уред.

<Romanian>

Casarea aparatelor vechi

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

<Croatia>

Uklanjanje starog aparata

1. Ako se na proizvodu nalazi simbol prekrizene kante za smeće, to znači da je proizvod pokriven europskom direktivom 2002/96/EC.
2. Električni i elektronski proizvodi ne smiju se odlagati zajedno s komunalnim otpadom, već u posebna odlagališta koja je odredila vlada ili lokalne vlasti.
3. Pravilno odlaganje starog proizvoda 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 prekrizene 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.