

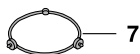
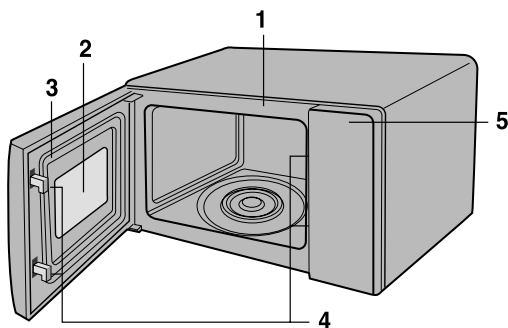


Instruction Manual

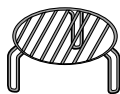
GB / BG / CA / SB / HU

**MS-1927C/MS-1927CS/MB-3827C/MB-3827CS
MS-2327B/MS-2327BS/MH-6327B/MH-6327BS**

Oven Parts/Части на фурната/



MB-3827C
MB-3827CS
MH-6327B
MH-6327BS



8

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

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

Delovi pećnice/Dijelovi pećnice/Sütő

CA

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

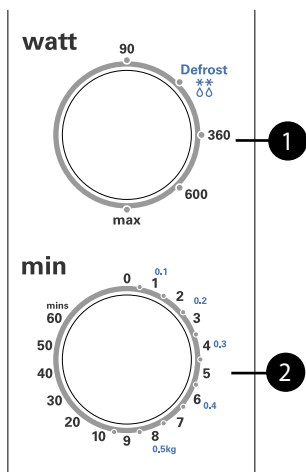
SB

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

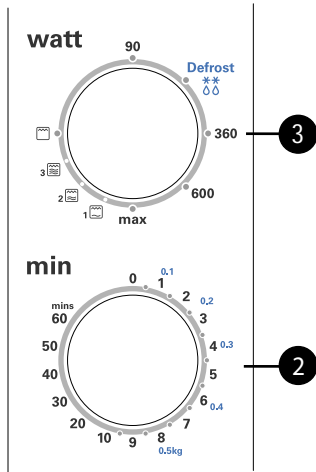
HU

1. Sütőtér nyílás
2. Ajtóüveg
3. Ajtóömítés
4. Biztonsági ajtózár
5. Kezelőpanel
6. Forgó üvegtányér
7. Tányérvezető görgő
8. Grillező rács

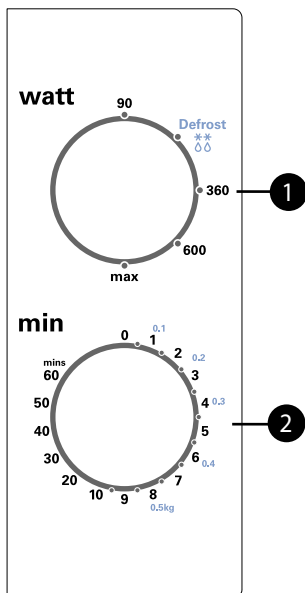
Control Panel/Командно табло/



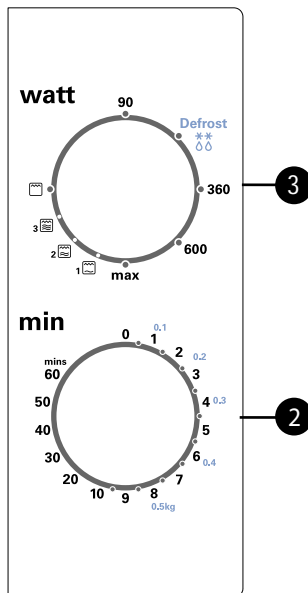
MS-1927C/MS-1927CS



MB-3827C/MB-3827CS



MS-2327B/MS-2327BS



MH-6327B/MH-6327BS

Kezelőpanel / Kontrolna ploča / Kontrolni panel



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



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



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



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



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

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ВЪЗМОЖНО ИЗЛАГАНЕ НА ПРЕКОМЕРНА МИКРОВОЛНОВА ЕНЕРГИЯ

Фурната не може да се работи при отворена врата поради вградения защитен механизъм на ключалката, който изключва режимите на готвене, когато вратата е отворена. Работата на фурната при отворена врата може да доведе до вредно излагане на микровълнова енергия. Важно е да не се експериментира с отворен механизъм на вратата.

Не поставяйте каквито и да е предмети между предния панел на фурната и вратата, и не позволявайте препятствия или остатъци от почистване да се събират по уплътняващите повърхности.

Не работете с фурната, ако е повредена. Особено важно е вратата на фурната да се затваря правилно и да няма повреди по (1) вратата (огъната), (2) окачането и ключалките (счупени или разхлабени), (3) уплътненията на вратата и уплътняващите повърхности.

Фурната не трябва да бъде настроивана или поправяна от никой друг, освен от квалифициран поддържащ персонал.

ВНИМАНИЕ

При нагриването на течности, напр. супи, сосове и напитки, във вашата фурна може да се появи със закъснение кипящо загриване без наличие на кипене. Това може да доведе до внезапно изкипяване на гореща течност. За предпазване от такава вероятност трябва да се вземат следните мерки:

1. Избягвайте използването на съдове с прави стени и стеснени гърла.
2. Не прегрявайте.
3. Разбърквайте течността, преди да поставите съда във фурната и още веднъж по средата на времето за загриване.
4. След нагриване оставете да постои за кратко във фурната. Разбъркайте или разклатете съдържанието (особено шишенца за хранене на бебета и детски храни) и внимателно проверете температурата преди използване.

Монтаж

1. Отстранете всички пакетиращи материали и аксесоари.
2. Поставете фурната на равна повърхност на минимум 85 см над пода с разстояние поне 30 см над нея и 10 см от страни, за да позволите нормална вентилация. Страничната част на фурната трябва да се държи отворена, за да има поток от въздух за вентилация. Предната част на фурната трябва да е поне на 8 см от ръба на повърхността, за да не се допусне преобръщане. На горната или страничната страна на фурната е разположен вентилационен отвор. Блокирането на този отвор може да повреди фурната.
3. Включете фурната към стандартен домашен щепсел. Уверете се, че електрическата верига има поне 10 ампера (13 ампера за модели MB-3827C/MB-3827CS/MH-6327B/MH-6327BS) и че фурната е единствения уред, включен във веригата.

ЗАБЕЛЕЖКА: • Това устройство не трябва да се използва за целите на общественото хранене.

ВНИМАНИЕ: ТОВА УСТРОЙСТВО ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕНО

Проводниците на захранващия кабел са оцветени в съответствие със следния код:

Синьо	- Нула
Кафяво	- Фаза
Зелено и жълто	- Заземяване

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя или от сервизния агент, или от техник със съответната квалификация, за да се предотвратят рискове от злополуки.

Важни инструкции за безопасна ранота

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 прегяеят и овъглят. Не използвайте керамични съдове, които имат метални (напр. златни или сребърни) нишки или украси. Винаги отстранявайте предварително всякакви метални телчета от опаковките. Металните обекти могат да създадат волтова дъга във фурната и така да причинят сериозна повреда.
7. Не включвайте фурната, ако кухненска кърпа, салфетка или друго препятствие се намира между вратата на фурната и ръбовете на челната ѝ повърхност, защото това може да причини изтичане на микровълнова енергия.
8. Не използвайте рециклирани хартиени изделия, защото те могат да съдържат примеси, които да станат причина за искри и/или пожар при готвене.
9. Не мийте въртящата се поставка чрез подлагането ѝ под струя вода непосредствено след употреба, защото може да се спуска или повреди.
10. Малки количества храна изискват по-кратко време за кулинарна обработка или затопляне. Ако нормално време за кулинарна обработка се зададе на малко количество храна, тя може да се прегрее и изгори.
11. Не забравяйте, че при монтиране на фурната тя трябва да се постави на 8 или повече см навътре от ръба на повърхността, където е разположена, за да се избегне случайното ѝ събаряне.
12. Преди поставяне във фурната набождайте с вилица картофите, ябълките и други такива плодове или зеленчуци.
13. Не гответе цели яйца с черупките. Създава се напрежение, което може да доведе до пръсване на яйцето.
14. Не се опитвайте да извършвате пържене в много мазнина във фурната.
15. Отстранявайте найлоновите и пластмасови опаковки преди размразяване. Забележете обаче, че в някои случаи, когато се готвят или затоплят, продуктите трябва да бъдат покрити с найлоново фолио.
16. Ако вратата на фурната или уплътняването ѝ са повредени, фурната не трябва да се включва, докато не бъде поправена от квалифициран сервизен техник.
17. Ако забележите дим, изключете фурната или издърпайте щепсела от контакта, но задръжте вратата затворена с цел потушаване на евентуално възникналите пламъци.
18. Когато готвите храна в еднократни съдове от пластмаса, хартия или запалителни материали, не оставяйте фурната без надзор, тъй като съществува вероятност съдът да се подпали.

Важни инструкции за безопасна работата

Прочетете внимателно и запазете за справка

19. Не позволявайте на деца да използват фурната, освен ако сте им дали изчерпателни инструкции и сте сигурни, че могат да боравят безопасно с нея.
20. Течности или други храни не трябва да се загреват или готвят в затворени съдове, тъй като могат да избухнат.
21. Поставяйте във фурната само подходящи за микровълнова фурна съдове.
22. Когато затопляте храна в хартиена или пластмасова опаковка, наглеждайте фурната поради опасност от запалване.
23. Ако забележите дим, изключете уреда или издърпайте кабела от контакта. Дръжте вратичката затворена, за да се задуши пламъкът.
24. Загреването на напитки може да доведе до внезапно изкипяване със закъснение, затова съдът трябва да се изважда с повишено внимание.
25. Съдържанието на шишета за хранене и бурканчета с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща, а температурата да се проверява преди консумация, за да се избегнат на изгаряния.
26. Цели сурови или твърдо сварени яйца не трябва да се загреват в микровълнова фурна, тъй като могат да експлодират дори след приключване на микровълновото загреване.
27. Подробни инструкции за почистване на уплътненията на вратичката, вътрешността и останалите части.
28. Фурната трябва да се почиства редовно и остатъците от храна да се отстраняват.
29. Ако фурната не се поддържа чиста, повърхността ѝ се разваля, животът на уреда се съкращава и се увеличава рискът от опасност при използване.
30. Използвайте само температурния датчик, препоръчан за тази фурна (за уреди с опция температурен датчик).
31. Ако фурната е снабдена с ел. нагреватели, по време на използване уредът се нагорещява. Внимавайте да не се допрате до нагревателите във вътрешността на фурната.
32. Уредът не е предназначен за използване от малки деца или от физически немощни лица без надзор.

BG

ВНИМАНИЕ: Ако вратичката или уплътненията ѝ са повредени, фурната не трябва да се използва, докато не бъде поправена от квалифицирано лице.

ВНИМАНИЕ: Опасно е извършването от неквалифицирано лице на каквато и да е поправка, изискваща сваляне на капака, който предпазва от излагане на микровълновата енергия.

ВНИМАНИЕ: Течни и други храни не трябва да се загреят в плътно затворени съдове, защото могат да експлодират.

ВНИМАНИЕ: Децата могат да боравят с фурната без надзор само ако сте ги инструктирали как да използват фурната по безопасен начин и какви са рисковете от неправилно използване.

Съдове за готвене

СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

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

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

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

BG

Микровълни

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

Забележка:

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

Грил

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

Забележки:

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

Други полезни инструкции

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

За най-добри резултати

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

Размразяване на замразени храни:

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

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

ЗАБЕЛЕЖКА:

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

Получаване на златисто-кафяв цвят:

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

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

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

BG

Почистване и поддръжка

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

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

ВЪТРЕШНИ СТЕНИ

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

ВЪРТЯЩА СЕ ПОДЛОЖКА

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

зацапване, възпрепятстващо въртенето на коелата.

ВРАТА

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

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

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

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

Режими на работа

МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ

Виж стр. 4

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

MS-1927C/MS-1927CS/MB-3827C/MB-3827CS
MS-2327B/MS-2327BS/MH-6327B/MH-6327BS

- максимум
- 600
- 360
- (½) размраз
- 90

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

Забележка:

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

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

ГОТВЕНЕ С РАЗМРАЗЯВАНЕ ПО ТЕГЛО

Виж стр. 4

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

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

1. Включете ключа за избор на мощност (1, 3), за да нагласите режим на размразяване. (½)
2. Завъртете таймера (2) по посока на часовниковата стрелка, за да нагласите теглото на храната.
ЗАБЕЛЕЖКА: Фурната започва работа в момента на включване на таймера. Всяко число на скалата представлява един килограм.

Режими на работа

MB-3827C/MB-3827CS
MH-6327B/MH-6327BS

ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ

Виж стр. 4

- Отворете вратата на фурната, поставете храната на скарата и затворете вратата.
 - За модели MB-3827C/MB-3827CS MH-6327B/MH-6327BS завъртете ключа за избор на режим и мощност (3) в режим за грил ().
 - Нагласете таймера (2) на желаното време за готвене. Въртящата се поставка се завърта, готвенето започва и лампата светва. След изтичане на времето ще чуете звъна на камбанката и лампата ще угасне.
- Прочетете забележката в раздел МИКРОВОЛНОВО ГОТВЕНЕ, ако искате да проверите състоянието на готвене.
 - Не докосвайте прозореца за наблюдение по време на грил режима, тъй като температурата на стъклото може да достигне 100°C.
 - Не позволявайте на деца да докосват предното стъкло!
 - Когато грилът работи за пръв път след закупуване на фурната, може да се забележи лек пушек. Той скоро ще изчезне.





Забележка:




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

MB-3827C/MB-3827CS
MH-6327B/MH-6327BS

КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ

Виж стр. 4

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

- Отворете вратата на фурната, поставете храната на въртящата се поставка или на скарата и затворете вратата.
- Завъртете ключа за избор на режим (3) на COMBI (КОМБИНИРАНО) ( /  / ) и ключа за избор на мощност (3) на желаното ниво на мощност.
- Нагласете таймера (2) на желаното време за готвене. Въртящата се поставка се завърта и готвенето започва. След изтичане на времето ще чуете звъна на камбанката и лампата ще угасне.

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

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

Внимателно изваждайте храната, защото съдът ще бъде горещ!

BG

Ръководство за затопляне или претопляне

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

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

Таблица за пресни зеленчуци

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

Съвети за размразяване

Съвети и техники за размразяване на месо

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

BG

Храна	Тегло	Време за размразяване (минути)	Време за престояване (минути)	Забелжки
ГОВЕЖДО Кренвирш Кълцано говеждо	450 г 500 г	5-6 8-10	10 10	Обърнете по средата на времето. Обърнете след две трети от времето, отстранете размразените части.
Пържола, филе	450 г	6-8	10	Обърнете по средата на времето. Разделете.
Печено, филе (без кост)	1000 г	12-18	15	Обърнете по средата на времето. Защитете, ако е необходимо.
Пирожки	114 г	8-10	10	Обърнете по средата на времето.
СВИНСКО Кайма	500 г	8-10	10	Обърнете след две трети от времето, отстранете размразените части.
Нарязано месо	450 г	7-8	10	Разделете и обърнете веднъж.
Печено, филе (без кост)	1000 г	12-18	15	Обърнете по средата на времето. Защитете, ако е необходимо.
ПИЛЕШКО Цяло пиле	1000 г	20-25	15	Разделете и пренаредете веднъж. Защитете ако е необходимо.
Гърди (с кост)	450 г	6-8	10	Разделете и пренаредете веднъж.
Ребра	450 г	10-12	10	Разделете и пренаредете веднъж.
Бутчета	450 г	10-12	10	Разделете и пренаредете веднъж.
Крилца	450 г	8-10	10	Разделете и пренаредете веднъж.
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ Цяла риба	450 г	8-10	10	Обърнете по средата на времето. Защитете ако е необходимо.
Филе от риба	500 г	9-12	10	Разделете и пренаредете веднъж.
Скариди	250 г	5-7	10	Разделете и пренаредете веднъж.

Таблица за готвене на грил

Указания за печене на месо на грил.

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

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

Указания за печене на риба и морски дарове

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

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

Въпроси и отговори

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

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

Технически характеристики

	MS-1927C/MS-1927CS
Входно напрежение	230 V променлив ток, 50 Hz
Полезна мощност (ПО СТАНДАРТ IEC 60705)	800 W
Честота на микровълните	2,450 MHz
Външни размери (Ш x В x Д мм)	455 x 281 x 345
Консумирана мощност	1,200 W

	MB-3827C/MB-3827CS
Входно напрежение	230 V променлив ток, 50 Hz
Полезна мощност (ПО СТАНДАРТ IEC 60705)	800 W
Microwave Frequency	2,450 MHz
Външни размери (Ш x В x Д мм)	455x 281 x 345
Консумирана мощност	
Микровълни	1,200 W
Грил	1,000 W
Комбинирано	2,150 W

BG

	MS-2327B / MS-2327BS
Входно напрежение	230 V променлив ток, 50 Hz
Полезна мощност (ПО СТАНДАРТ IEC 60705)	800 W
Честота на микровълните	2,450 MHz
Външни размери (Ш x В x Д мм)	485 x 280 x 406
Консумирана мощност	1,200 W

	MH-6327B / MH-6327BS
Входно напрежение	230 V променлив ток, 50 Hz
Полезна мощност (ПО СТАНДАРТ IEC 60705)	800 W
Microwave Frequency	2,450 MHz
Външни размери (Ш x В x Д мм)	485 x 280 x 406
Консумирана мощност	
Микровълни	1,200 W
Грил	1,100 W
Комбинирано	2,250 W

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

