



**MIKROHULLÁM/GRILLEZÉ/KONVEKCIÓS SÜTŐ
МИКРОВЪЛНОВА/ГРИЛ/КОНВЕКЦНЯ ФУРНА
MIKROVALNA/GRILL/KONVEKCIJSKO PEČNICA
MIKROTALASNO/GRIL/KONVEKCIJSKO PEČI**

**TÍPUSÚ GRILLEZŐ MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ
РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
PRIRUČNIK ZA VLASNIKA
PRIRUČNIK ZA UPOTREBU**

**MC-8084NC
MC-8084NCS
MC-8084NLC**

P/No: 3828W5A4668

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!**

BG 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 загрявате 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 загряване време.
4. След загряване оставете съда за кратко време във фурната, внимателно разбъркайте или разклатете още веднъж и проверете температурата преди консумация, за да избегнете изгаряния (отнася се специално за съдържанието на шишета за хранене на бебета и бурканчета с детски храни).
Внимавайте при боравене със съдовете.

ВНИМАНИЕ

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

Как работи микровълновата

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

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

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

ИЗКЛЮЧИТЕЛНО БЕЗОПАСЕН ДОМАКИНСКИ ЕЛЕКТРОУРЕД

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

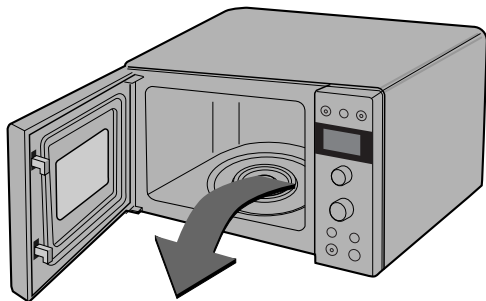
Предпазни мерки	48
Съдържание	49
Разполагане и инсталиране	50 ~ 51
Начин на използване на приставките в зависимост от модула на обработка	52
Настройка на часовника	53
Предпазител за деца	54
Бърз старт	55
Микровълнова обработка	56
Ниво на микровълнова мощност	57
Обработка на грил	58
Обработка на комбиниран грил	59
Поддържащо подгриване на пара	60
Лесно почистване	61
Бързо предварително загряване с горещ въздух	62
Бърза обработка с горещ въздух	63
Готвене с комбинирана конвекция	64
Предварително загряване с конвекция	65
Обработка с конвекция	66
Автоматична обработка на храната	67 ~ 69
Изличане с хрупкава коричка	70 ~ 71
Обработка на пара (Steam chef)	72 ~ 74
Автоматично размразяване	75
Наръчник за използване на функцията за автоматично размразяване	76
Наръчник за загряване и претопляне на храна	77
Наръчник за приготвяне на свежи зеленчуци	78
Наръчник за размразяване	79
Наръчник за обработка на грил	80
Конвекция готварски наръчник	81 ~ 82
Метален поднос (изпичане с коричка) готварски наръчник	83 ~ 84
Интензивен горещ въздух готварски наръчник	85
Пара готварски наръчник	86
Важни инструкции за безопасна ранота	
Прочетете внимателно и запазете за справка	87 ~ 88
Съдове, безопасни за употреба в микровълнова фурна	89
Характеристика на хранителните продукти и техники	
За кулинарна обработка в микровълнова фурна	90 ~ 91
Въпроси и отговори	92
Електрически монтаж / Технически характеристики	93

Разопаковане и инсталиране

Чрез проследяване на основните стъпки, представени на тази и следващата страници, Вие ще бъдете в състояние да се уверите, че Вашата фурна е в изправност. Моля, обърнете специално внимание на упътването за местата, подходящи за инсталиране на фурната. При разопаковането е необходимо внимателно да се отстранят всички аксесоари и опаковки. Проверете дали фурната не е била повредена при доставката.

1

Разопакувайте фурната и я поставете на гладка хоризонтална повърхност.



Поставка



Състъпен
поднос

Въртящ пръстен

Приспособление за обработка на пара



Капак за
обработка на
пара



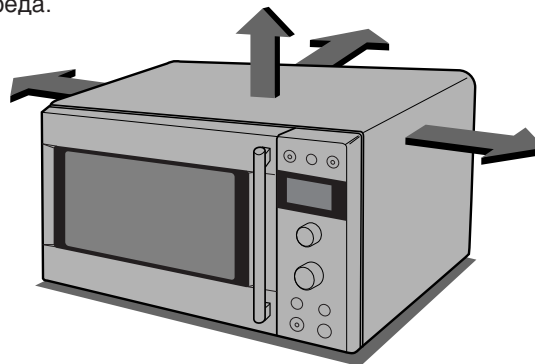
Чиния за
обработка на
пара



Купа за вряща
вода (Метален
поднос)

2

Поставете фурната на хоризонталната повърхност, която сте избрали, при условие, че височината на свободното пространство е най-малко 85 см. Уверете се, че остават поне 20 см отгоре и 10 см зад уреда, за да е възможна добра вентилация. Предната част на фурната трябва да се намира на не по-малко от 8 см от ръба на повърхността, за да се предотврати възможността от падане на уреда. На горната част или от страни на фурната е поставен въздушен отвод. Запушването му би могло да причини повреда.



**ТАЗИ ФУРНА НЕ БИВА ДА БЪДЕ УПОТРЕБЯВАНА С
ТЪРГОВСКА ЦЕЛ.**

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 ПОНОС** 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 89 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.

Начин на използване на приставките в зависимост от модула на обработка

	Микровълнова	Грил	Конвекция	Загряване на пара	Горещ въздух	Комбинация	Запичане обработка
Капак за обработка на пара 	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Чиния за обработка на пара 	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Купа за вряща вода 	○	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Чиния за обработка на пара + Купа за вряща вода 	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Приспособление за обработка на пара (всички приставки) 	○	✗	✗	○	✗	✗	✗
Капак за обработка на пара + Купа за вряща вода 	✗	✗	✗	✗	✗	✗	○
Поставка 	✗	○	○	✗	○	○	✗
Стъклен поднос 	○	○	○	○	○	○	○

Внимание: за определяне на подходящите приставки, вж. готварския наръчник.

○ : Допустимо
✗ : Недопустимо

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.

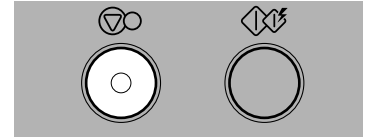


Ако включвате фурната си за първи път или ако електрозахранването е било прекъснато, на дисплея се появява "0" – означение, че трябва да настроите часовника.

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

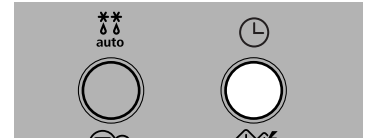
Проверете дали фурната Ви е монтирана в съответствие с дадените на предишните страници указания.

Натиснете бутона **STOP/CLEAR**.



Натиснете бутона **CLOCK** един път.

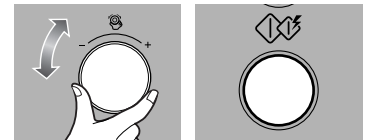
(Ако желаете да използвате различна опция, натиснете бутона на **CLOCK** още веднъж. Но ако след като сте настроили часовника, желаете да изберете друга опция, трябва да изключите фурната от контакта и да я включите пак.)



BG

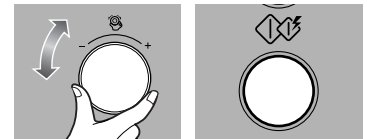
Завъртете **КОПЧЕТО**, докато дисплеят покаже "14: ".

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



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

Натиснете бутона **START**.
Часовникът започва да работи.

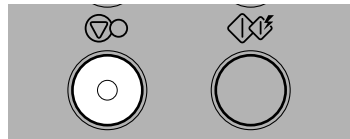


Предпазител

за деца



Натиснете бутона **STOP/CLEAR**.

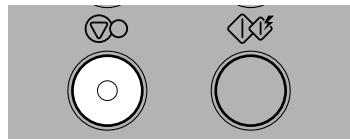


BG

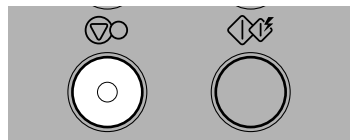
Вашата фурна е оборудвана с допълнение за сигурност, което предотвратява случайното ѝ задействане. След като предпазителят за деца е задействан, нито една от функциите на фурната не може да бъде използвана и не е възможно да се готви в нея. Вашето дете би могло единствено да отвори вратата на фурната.

Натиснете и задръжте в това положение бутона **STOP/CLEAR** докато на екрана се изпише "L" и чуете предупредителен звук. **ПРЕДПАЗИТЕЛЯТ ЗА ДЕЦА** вече е задействан.

При произволното натискане на някой бутон на екрана ще се изпише "L".



За да преустановите действието на **ПРЕДПАЗИТЕЛЯ ЗА ДЕЦА** натиснете и задръжте бутона **STOP/CLEAR** докато "L" изчезне от екрана. При освобождаване на бутона ще чуете предупредителния звук.



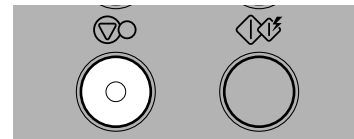
Бърз старт

Със следващия пример ще Ви покажа как да зададете 2 минути обработка на висока мощност.

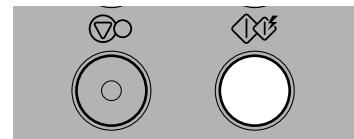


Функцията **БЪРЗ СТАРТ** Ви позволява да зададете обработка на висока мощност на интервали от 30 секунди чрез едно натискане на бутона **QUICK START**.

Натиснете бутона **STOP/CLEAR**.



Натиснете бутона **QUICK START** четири пъти, за да изберете 2 минути обработка на висока мощност. Фурната ще се задейства преди да сте довършили четвъртото натискане.



BG

При употреба на функцията **БЪРЗ СТАРТ** Вие бихте могли да увеличите времето за обработка до 99 мин и 59 секунди като повторно натискате бутона **QUICK START** или чрез използване на **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ**.

По време на готвенето бихте могли да намалявате или увеличавате времето за обработка като завъртите **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ**.

Микровълнова обработка

Със следващия пример ще Ви покажа как да пригответе храна с използване на мощност от 720W (80%) за 5 мин и 30 секунди.



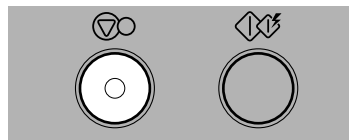
BG

Вашата микровълнова фурна е оборудвана с пет нива на мощност.

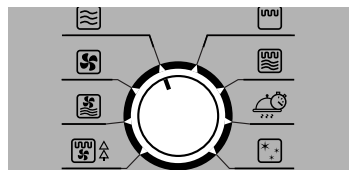
Ниво	%	Мощност
Високо (HIGH)	100%	900W(Max.)
Умерено високо (MEDIUM HIGH)	80%	720W
Умерено (MEDIUM)	60%	540W
Размразяване, умерено ниско (DEFROST, MEDIUM-LOW)	40%	360W(**)
Ниско (LOW)	20%	180W

1 Проверете дали Вашата фурна е инсталирана според упътването, изложено на първите страници на този наръчник.

Натиснете бутона **STOP/CLEAR**.

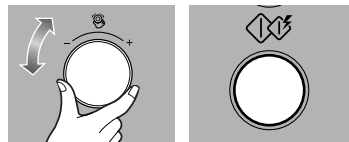


2 Фиксирайте **МОДУЛНАТА НАСТРОЙКА** на MICRO.

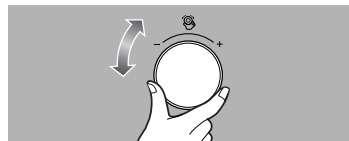


3 Фиксирайте **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ** на "720".

Натиснете бутона **START**, за да потвърдите избора на мощност.

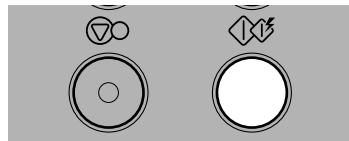


4 Завъртете **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ** до изписване на "5:30" на екрана.



5 Натиснете бутона **START**.

По време на готвенето бихте могли да намалявате или увеличавате времето за обработка като завъртите **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ**.



Вашата микровълнова фурна е оборудвана с пет нива на мощност, за да Ви предостави максимална гъвкавост и контрол върху процеса на готвене. Таблицата по-долу съдържа примери с различни видове храна и препоръчителните нива на мощност за обработка при употребата на тази фурна.

Ниво на микровълнова

МОЩНОСТ

Ниво на мощност	Обработка	Ниво на мощност %	Мощност
Високо (HIGH)	<ul style="list-style-type: none"> * Сваряване на вода * Изпичане на мляно говеждо месо с коричка * Сготвяне на късове пилешко месо, риба, зеленчуци * Сготвяне на крехки късове месо 	100%	900W(max.)
Умерено високо (MEDIUM HIGH)	<ul style="list-style-type: none"> * Повторно загревяне (течности) * Печене на пилешко и други видове месо * Сготвяне на гъби и морски дарове с черупки * Сготвяне на храни, съдържащи сирене и яйца 	80%	720W
Умерено (MEDIUM)	<ul style="list-style-type: none"> * Претопляне (картофено пюре, полуготови ястия) * Приготвяне на яйца * Сготвяне на яйчен крем * Приготвяне на ориз, супи 	60%	540W
Размразяване, Умерено ниско (DEFROST, MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none"> * Размразяване * Разтопяване на масло и шоколад * Сготвяне на не много крехки късове месо 	40%	360W(**)
Ниско (LOW)	<ul style="list-style-type: none"> * Омеквяне на масло и сирене * Омеквяне на сладолед * Набъбване на заквасено тесто 	20%	180W



BG

Обработка на грил

Със следващия пример ще Ви покажа как да използвате грила, за да пригответе храна за 12 минути и 30 секунди.



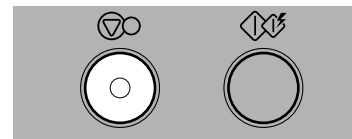
BG

Тази функция Ви дава възможност да обработите храната до придобиване на златисто-кафяв цвят или да я изпечете с хрупкава коричка.

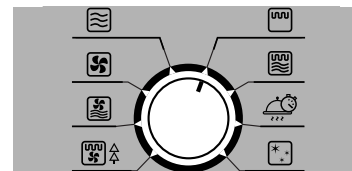
При използване на грил функцията е необходимо да използвате високата поставка.



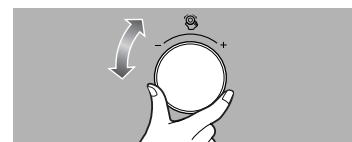
Натиснете бутона **STOP/CLEAR**.



Фиксирайте **НАСТРОЙКАТА НА МОДУЛ** на **GRILL**.



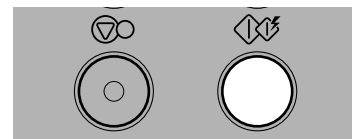
Завъртете **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ** докато на екрана се изпише "12:30".



Натиснете бутона **START**.



По време на процеса на обработка бихте могли да намалявате или увеличавате времето за приготвяне чрез завъртане на **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ**.



Обработка

на комбиниран грил

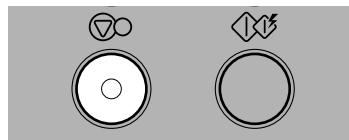
Със следващия пример ще Ви покажа как да програмирате своята фурна на микровълнова обработка с мощност от 180W (20%) и да готвите храната на грил за 25 минути.



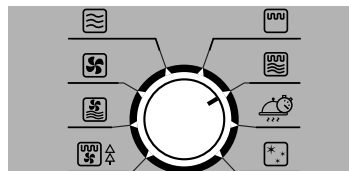
Вашата фурна притежава функция за комбинирана обработка, която Ви позволява да готвите храната с **нагриване** и с **микровълни**, едновременно или последователно. В повечето случаи това означава, че ще Ви е необходимо по-малко време, за да пригответе своето ястие.

В комбинирания модул можете да избирате между три нива на микровълнова мощност (20%, 40% и 60%).

Натиснете бутона **START/CLEAR**.

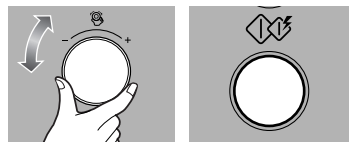


Фиксирайте **МОДУЛНАТА НАСТРОЙКА** на **GRILL COMBI**.

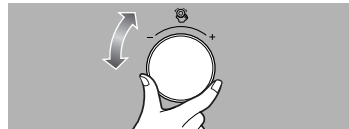


Завъртете **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ** до изписване на "180" на екрана.

Натиснете **START**, за да потвърдите избора на мощност.

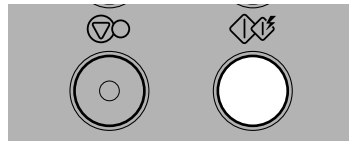


Завъртете **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ** до изписването на "25:00" на екрана.



Натиснете бутона **START**.

Можете да намалявате или увеличавате времето за готвене чрез **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ**.



Бъдете внимателни при изваждане – съдът ще бъде нагорещен!

BG

Поддържащо подгриване на пара

Със следващия пример ще Ви покаже как да запазите храната топла за 30 минути с помощта на модула WARM-HI.

Тази функция Ви позволява да запазите топла храната, която сте приготвили на пара. Функцията съдържа два модула: HI (Интензивно) и Lo (Умерено).

ГОТВАРСКИ НАРЪЧНИК ЗА ПОДДЪРЖАЩО ПОДГРЯВАНЕ НА ПАРА

Сипете 300 мл чешмяна вода в купата за връща вода. Поставете отворе чинията, а върху нея - храната. След това похлупете с капака за обработка на пара. Поставете внимателно в центъра на стъкления поднос. Приставките трябва да са в равновесие! Полуготови ястия, супа, сос, задушено месо, и др.

ВНИМАНИЕ:

1. Когато използвате Приспособлението за приготвяне на пара винаги проверявайте дали модулетъ за поддържащо подгриване на пара е зададен.
2. Когато изваждате Приспособлението от фурната винаги носете готварски ръкавици.
3. След обработка никога не поставяйте Приспособлението на стъклена маса или на друга лесноразтопяема повърхност. Използвайте подложка или поднос.
4. Не забравяйте предварително да поставите вода в Приспособлението преди употреба.
5. Бъдете внимателни, ако се налага да пренесете пълното с вода Приспособление.
6. При употреба на Приспособлението капаکتъ и купата трябва да бъдат в идеално равновесно положение. Така, в случай, че обработваните яйца или кестени експлодират, това няма да причини разместване или преобръщане.

Натиснете бутона **STOP/CLEAR**.

Фиксирайте **МОДУЛНАТА НАСТРОЙКА** на **STEAM KEEP WARM** (Поддържащо подгриване на пара).

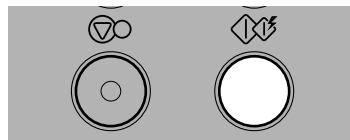
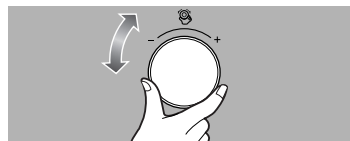
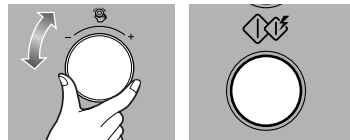
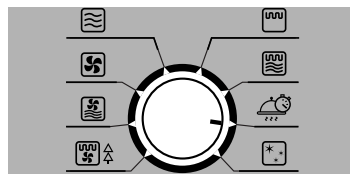
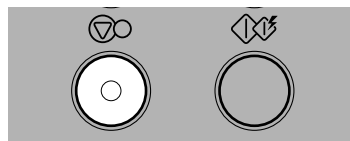
Завъртете **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ** докато на екрана се изпише "HI".

Натиснете бутона **START**, за да потвърдите зададената категория храна.

За да зададете времето за поддържащо подгриване, завъртете **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ** докато на екрана се изпише "30:00".

Натиснете бутона **START**.

По време на обработката Вие бихте могли да увеличавате или да намалявате времето за приготвяне чрез завъртане на **НАСТРОЙКАТА ЗА МОЩНОСТ**.



Със следващия пример ще Ви покажа как да отстраните нежеланата миризма от фурната.

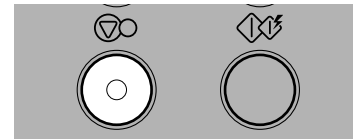


Фурната притежава специална функция, която Ви позволява да отстраните миризмата от нея само с едно докосване.

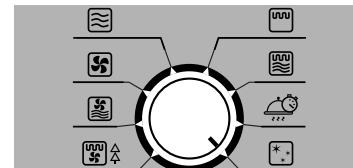
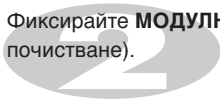
Функцията EZ Clean (Лесно почистване) може да се използва когато фурната е празна.

Моля свалете тавата и другите принадлежности по време на операцията за лесно почистване EZ-Cleaning и ги върнете на местата им след приключване на операцията EZ-Cleaning.

Натиснете бутона **STOP/CLEAR**.



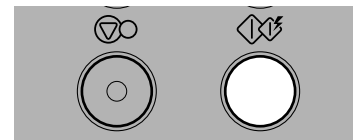
Фиксирайте **МОДУЛНАТА НАСТРОЙКА** на EZ Clean (Лесно почистване).



BG

Натиснете бутона **START**.

(Обратното броене на времето за изпълнение на функцията започва автоматично на екрана).



По време на готвенето бихте могли да намалявате или увеличавате времето за обработка като завъртите **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ**.

Бързо предварително загряване с горещ въздух

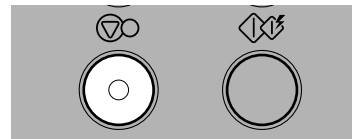
Със следващия пример ще Ви покажа как предварително да
загреете фурната до 230°C.



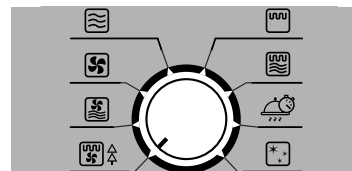
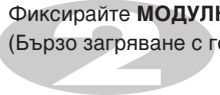
BG

Температурата на загряване на
Вашата фурна може да бъде от
100°C до 250°C. (Когато модулът
за загряване с горещ въздух е
зададен, фурната автоматично
загрява до 180°C.)

Натиснете бутона **STOP/CLEAR**.

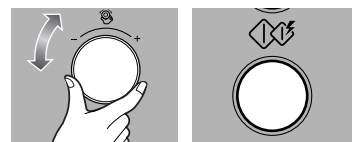
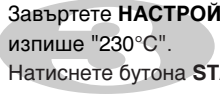


Фиксирайте **МОДУЛНАТА НАСТРОЙКА** на **SPEED HOT AIR**
(Бързо загряване с горещ въздух).



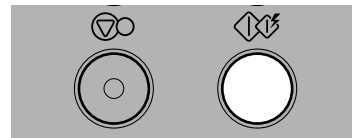
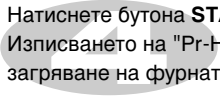
Завъртете **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ** докато на екрана е
изпише "230°C".

Натиснете бутона **START**, за да потвърдите избора на
температура.



Натиснете бутона **START**.

Изписването на "Pr-H" на екрана означава, че предварителното
загряване на фурната е започнало.



Бърза обработка

с горещ въздух

Със следящия пример ще Ви покажа как да програмирате фурната си за бързо готвене с горещ въздух на 230°C за 20 мин.

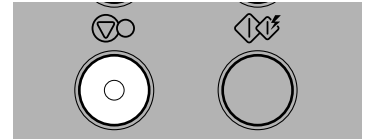


Температурата на загреване на Вашата фурна може да бъде от 100°C до 250°C. (Когато модулет за загреване с горещ въздух е зададен, фурната автоматично загрева до 180°C).

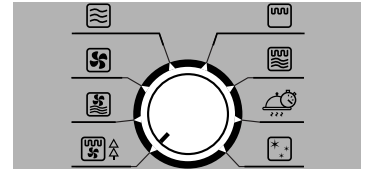
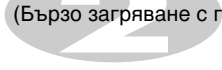
Тази функция Ви позволява да комбинирате конвекция с модула за грил.

По този начин бихте могли да намалите времето за готвене.

Натиснете бутона **STOP/CLEAR**.



Фиксирайте **МОДУЛНАТА НАТРОЙКА** на **SPEED HOT AIR** (Бързо загреване с горещ въздух).

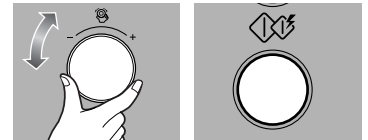


BG

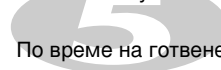
Завъртете **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ** до изписването на "230°C" на екрана.

Натиснете бутона **START**, за да потвърдите избора на температура.

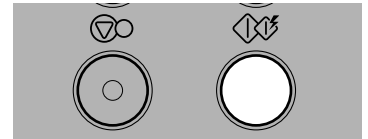
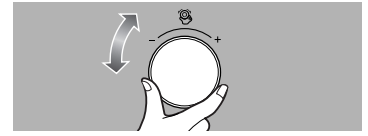
Завъртете **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ** до изписването на "20:00" на екрана.



Натиснете бутона **START**.



По време на готвенето бихте могли да намалявате или увеличавате времето за обработка като завъртите **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ**.



Готвене с комбинирана конвекция

Със следващия пример ще Ви покажа как да програмирате Вашата фурна за обработка на микровълнова мощност от 540W (60%) и температура на конвекция 200°C за 25 минути време за приготвяне.



BG

Температурата на загревяне на Вашата фурна може да бъде от 100°C до 250°C. (Когато модулът за комбинирана конвекция е зададен, фурната автоматично загревя до 180°C.)

При използване на комбинирания модул Вие имате възможност да избирате между три нива на микровълнова мощност (20%, 40% и 60%).

Натиснете бутона **STOP/CLEAR**.

Фиксирайте **МОДУЛНАТА НАСТРОЙКА** на **CONV. COMBI** (Комбинирана конвекция).

Завъртете **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ** до изписването на "540" на екрана.
Натиснете бутона **START**, за да потвърдите избора на мощност.

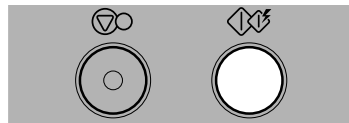
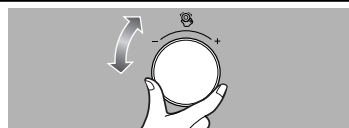
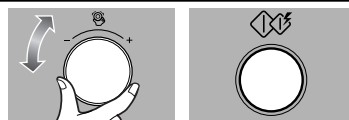
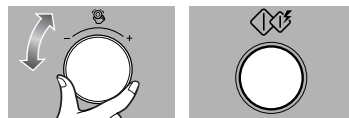
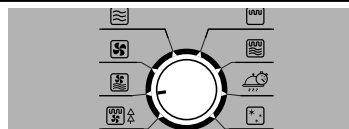
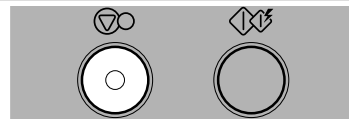
Завъртете **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ** до изписването на "200°C" на екрана.
Натиснете **START**, за да потвърдите избора на температура.

Завъртете **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ** до изписването на "25:00" на екрана.

Натиснете бутона **START**.

По време на обработка на храната Вие бихте могли да намалявате или да увеличавате времето за приготвяне с помощта на **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ**.

Бъдете внимателни при изваждане на храната от фурната, тъй като съдът, в който тя е поставена, ще бъде горещ!



Предварително

загряване с конвекция

Със следващия пример ще Ви покажа как предварително да загреете фурната до 230°C.



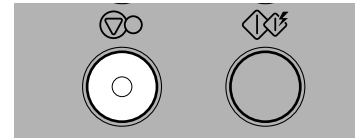
Конвекционната фурна има температура на загряване от 40°C и 100°C ~ 250°C (когато е зададена конвекционна обработка, фурната автоматично загрева до 180°C).

* **Вашата фурна притежава функция за ферментация на 40°C температура. Ако тази функция бъде зададена, когато температурата на фурната е над 70°C, на екрана ще се изпише обозначението за погрешен код, "E-05". В такъв случай е необходимо да изчакате докато фурната се охлади.**

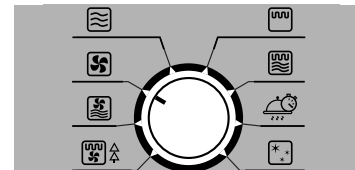
След няколко минути фурната ще достигне избраната от Вас температура.

Предупредителният сигнал ще Ви извести, че фурната е загреята до зададената температура. След това можете да поставите храната във фурната и да зададете започване на обработка.

Натиснете бутона **STOP/CLEAR**.

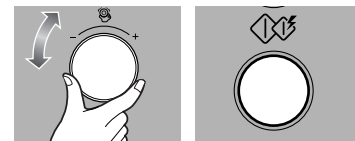
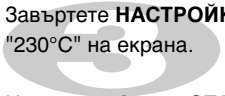


Фиксирайте **МОДУЛНАТА НАСТРОЙКА** на **CONV.** (Конвекция).



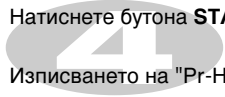
BG

Завъртете **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ** до изписването на "230°C" на екрана.

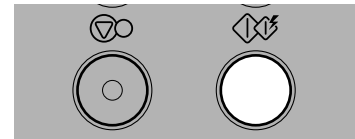


Натиснете бутона **START**, за да потвърдите избора на температура.

Натиснете бутона **START**.



Изписването на "Pr-H" на екрана сигнализира, че предварителното загряване на фурната е започнало.



Обработка с

КОНВЕКЦИЯ

Със следващия пример ще Ви покажа как предварително да загреете фурната, а след това да пригответе храна за 50 минути на 230°C.



BG

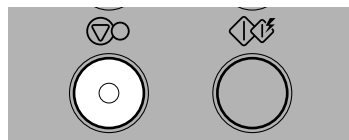
Конвекционната фурна има температура на загреване от 40°C и 100°C ~ 250°C (когато модулет за конвекционна обработка е зададен, фурната автоматично загрева до 180°C).

Ако не зададете определена температура, Вашата фурна автоматично ще избере 180°C. Температурата на обработка може да бъде променена с помощта на **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ**.

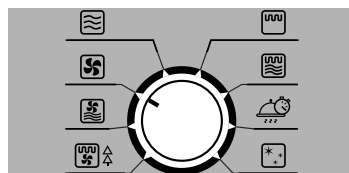
При използване на модула за конвекционна обработка е необходимо да използвате поставката.



Натиснете бутона **STOP/CLEAR**.

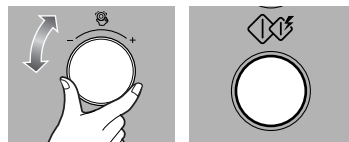


Фиксирайте **МОДУЛНАТА НАСТРОЙКА** на Conv. (Конвекция).

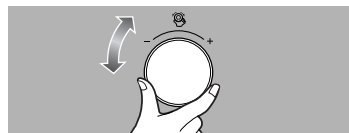
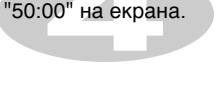


Завъртете **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ** до изписването на "230°C" на екрана.

Натиснете бутона **START**, за да потвърдите избраната температура.

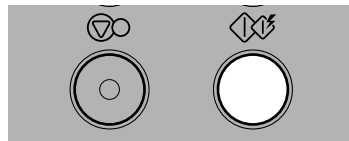


Завъртете **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ** до изписването на "50:00" на екрана.



Натиснете бутона **START**.

По време на обработка на храната бихте могли да намалявате или да увеличавате времето за приготвяне с помощта на **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ**.

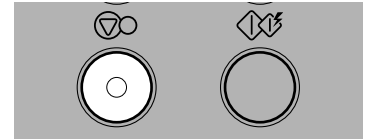


Със следващия пример ще Ви покажа как да сготвите 0.6 kg необелени картофи.

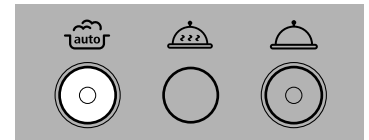
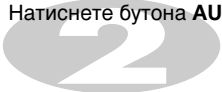


Функцията за автоматична обработка **Авт. обработка** Ви позволява да сготвите лесно любимите си ястия като само трябва да зададете вида на храната и колко тежи тя.

Натиснете бутона **STOP/CLEAR**.



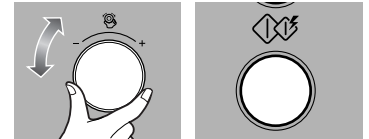
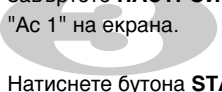
Натиснете бутона **AUTO COOK** (Автоматична обработка).



BG

Завъртете **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ** до изписването на "Ас 1" на екрана.

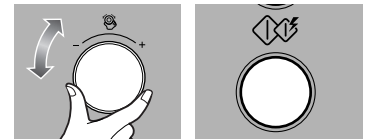
Натиснете бутона **START**, за да потвърдите зададената категория храна.



Завъртете **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ** до изписването на "0.6kg" на екрана.

Натиснете бутона **START**.

По време на готвенето бихте могли да намалявате или увеличавате времето за обработка като завъртите **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ**.



Функция	Категория	Максимална маса	Уред	Температура на продукта	Инструкции
Автоматична обработка на храната	Необелени картофи (Ас 1)	0,2 ~ 1,0kg	Съклен поднос	Стайна температура	<ol style="list-style-type: none"> Изберете 180-220 g. средноголеми картофи. Измийте ги и ги подсушете. Продупчете неколкократно картофите с вилица. Поставете картофите във фурната. След приключване на обработката обвийте картофите с алуминиево фолио и ги оставете така за пет минути.
	Пресни зеленчуци (Ас 2)	0,2 ~ 0,8kg	Купа, подходяща за микровълнова фурна	Стайна температура	<ol style="list-style-type: none"> Поставете зеленчуците в купата. Добавете вода в зависимост от количеството зеленчуци. ** 0.2 kg – 0.4 kg: две супени лъжици вода ** 0.5 kg – 0.8 kg: четири супени лъжици вода Покрийте с найлонова обвивка. Поставете храната във фурната. След приключване на обработката, разбъркайте три-четири секунди. Оставете ястието покрито за три минути.
	Замразени зеленчуци (Ас 3)	0,2 ~ 0,8kg	Купа, подходяща за микровълнова фурна	Замразени	<ol style="list-style-type: none"> Поставете зеленчуците в купата. Добавете вода в зависимост от количеството зеленчуци. ** 0.2 kg – 0.4 kg: две супени лъжици вода ** 0.5 kg – 0.8 kg: четири супени лъжици вода Покрийте с найлонова обвивка. Поставете храната във фурната. След приключване на обработката, разбъркайте три-четири секунди. Оставете ястието покрито за три минути.
	Ориз/Паста (Ас 4)	0,1 ~ 0,3kg	Купа, подходяща за микровълнова фурна	Стайна температура (ориз)	<ol style="list-style-type: none"> Сложете ориза/пастата в голяма, дълбока купа и залейте с вряща вода. Добавете от 1/4 до една чаена лъжица сол. Поставете във фурната. След приключване на обработката разбъркайте. Оставете храната покрита за пет минути. <p>Забележка: Ориз: Към 100 g бял ориз се добавят 300 ml вряща вода. Покрийте с найлонова опаковка като оставете малък отвор. Паста: Към 100 g паста се добавят 400 ml вряща вода. Не покривайте. По време на обработката разбъркайте поне два пъти, за да предотвратите слепване на пастата.</p>

Функция	Категория	Максимална маса	Уред	Температура на продукта	Инструкции
Автоматична обработка на храната	Печено говеждо (Ас 5)	0,5 ~ 1,5kg	Термоустойчива чиния	От хладилника	<ol style="list-style-type: none"> 1. Намажете месото с олио. 2. Поставете го на термоустойчивата чиния. 3. Когато чуete предупредителния звук, проверете дали е необходимо да отсипете излишния сок и след това обърнете месото от другата страна. 4. След приключване на обработката покрийте месото с алуминиево фолио и го оставете така за около 10 минути.
	Печено свинско (Ас 6)	0,5 ~ 1,5kg	Термоустойчива чиния	От хладилника	<ol style="list-style-type: none"> 1. Намажете месото с олио. 2. Поставете го на термоустойчивата чиния. 3. Когато чуete предупредителния звук, проверете дали е необходимо да отсипете излишния сок и след това обърнете месото от другата страна. 4. След приключване на обработката покрийте месото с алуминиево фолио и го оставете така за около 10 минути.
	Цяло печено пиле (Ас 7)	0,8 ~ 1,5kg	Термоустойчива чиния	От хладилника	<ol style="list-style-type: none"> 1. Измийте и подсушете пилето. Намажете го с олио. Завържете краката му с памучна връв. 2. Поставете го на термоустойчивата чиния. 3. Когато чуete предупредителния звук, проверете дали е необходимо да отсипете излишния сок и след това обърнете пилето от другата страна. 4. След приключване на обработката покрийте пилето с алуминиево фолио и го оставете така за около 10 минути.
	Печени пилешки бутчета (Ас 8)	0,2 ~ 0,8kg	Поставка	От хладилника	<ol style="list-style-type: none"> 1. Измийте и подсушете бутчетата. Намажете ги с олио. 2. Поставете бутчетата на високата поставка и поставете чиния под нея, където да се събира изтеклият сок. 3. Когато чуete предупредителния звук, обърнете бутчетата от другата страна. 4. След приключване на обработката, покрийте с алуминиево фолио и оставете така за две минути.

Изпичане с

Хрупкава коричка

Със следващия пример ще Ви покажа как да пригответе 0.6 kg рибно филе.



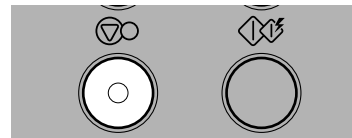
BG

Тази функция Ви позволява да обработвате храната до получаването на хрупкава коричка.

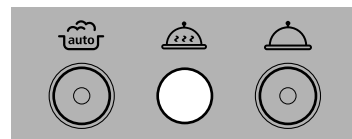
ВНИМАНИЕ:

1. Винаги използвайте домакински ръкавици, когато изваждате **МЕТАЛЕНИЯ ПОДНОС** от фурната. Той е много горещ.
2. След приготвяне, не поставяйте **МЕТАЛНИЯ ПОДНОС** на стъклена маса или друга уязвима повърхност. Използвайте подложка или поднос.
3. Никога не използвайте този **МЕТАЛЕН ПОДНОС** с уред от друг модел. Това би могло да предизвика пожар или повреда на уреда.

Натиснете бутона **STOP/CLEAR**.

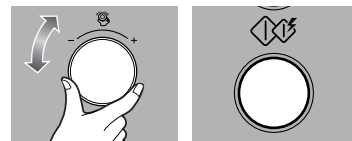
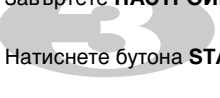


Натиснете бутона **CRISPY COOK** (Хрупкава коричка).

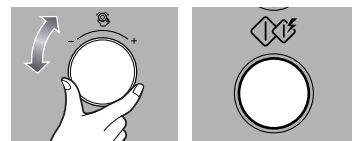
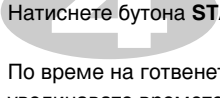


Завъртете **НАСТРОЙКАТА** до изписването на "сс 1" на екрана.

Натиснете бутона **START**, за да потвърдите избраната категория.



Завъртете **НАСТРОЙКАТА** до изписването на "0.6kg" на екрана.
Натиснете бутона **START**.



По време на готвенето бихте могли да намалявате или увеличавате времето за обработка като завъртите **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ**.

Категория	Вид продукт	Максимална маса	Уред	Температура на продукта	Инструкции
Изпичане с Хрупкава коричка	Рибно филе (сс 1)	0,2 ~ 0,8kg	Купа за вряща вода Капак за обработка на пара	От хладилника	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поставете рибното филе на специалния поднос. Намажете го с растително олио. 2. Захлупете с капака за обработване на пара. Сложете така подготвения продукт във фурната. 3. Когато чуете предупредителния звук, обърнете филето от другата страна. 4. След приключване на обработката, извадете от фурната и оставете за една-две минути. <p>ВНИМАНИЕ: Подносът и фурната ще бъдат много горещи. Задължително използвайте ръкавици за фурна.</p>
	Пържени картофи (сс 2)	0,2 ~ 0,4kg	Купа за вряща вода Капак за обработка на пара	Замразени	<p>Подредете замразените картофени продукти върху подноса. За да постигнете най-добър резултат, подредете ги само на един пласт. По-нататък следвайте инструкциите за предишната категория.</p>
	Пилешки гърди (сс 3)	0,2 ~ 0,8kg	Купа за вряща вода Капак за обработка на пара	От хладилника	<p>Следвайте инструкциите за предишната категория.</p>
	Колбас (сс 4)	0,1 ~ 0,6 kg	Купа за вряща вода Капак за обработка на пара	От хладилника	<p>Поставете колбаса на подноса. Следвайте инструкциите за предишната категория.</p>

BG

Обработка на пара (Steam chef)

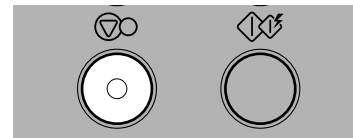
Със следващия пример ще Ви покажа как да пригответе 0.6 kg морски дарове.

Тази функция Ви позволява да пригответе храната на пара.

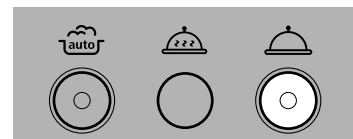
ВНИМАНИЕ:

1. **Винаги използвайте ръкавици, когато изваждате ПРИСПОСОБЛЕНИЕТО ЗА ОБРАБОТКА НА ПАРА, тъй като то е много горещо.**
2. **След приключване на обработката поставяйте ПРИСПОСОБЛЕНИЕТО върху подложка или поднос.**
3. **Ако количеството вода в ПРИСПОСОБЛЕНИЕТО е по-малко от 300 ml, това би могло да доведе до недостатъчна обработка, пожар или непоправима повреда на уреда.**
4. **Внимавайте при пренасяне на пълното с вода ПРИСПОСОБЛЕНИЕ.**
5. **При употреба капакът и купата трябва да бъдат в идеално равновесно положение.**
6. **Никога не използвайте ПРИСПОСОБЛЕНИЕТО с уред от различен модел. Това би могло да причини пожар или непоправима повреда на уреда.**

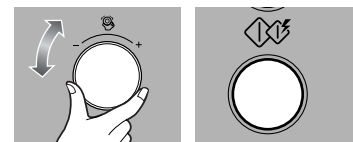
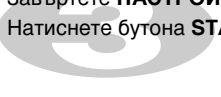
Натиснете бутона **STOP/CLEAR**.



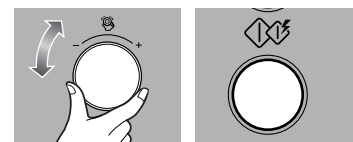
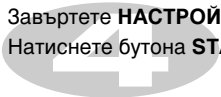
Натиснете бутона **STEAM CHEF** (Обработка на пара).



Завъртете **НАСТРОЙКАТА** до изписването на "Sc 3" на екрана.
Натиснете бутона **START**, за да потвърдите избраната категория.



Завъртете **НАСТРОЙКАТА** до изписването на "0.6kg" на екрана.
Натиснете бутона **START**.



По време на готвенето бихте могли да намалявате или увеличавате времето за обработка като завъртите **НАСТРОЙКАТА НА МОЩНОСТ**.

Вид продукт	Максимална маса	Уред	Температура на продукта	Инструкции
Рибна пържола (Sc 1)	0,2 ~ 0,6 kg	Купа за вряща вода Чиния за обработка на пара Капак за обработка на пара	От хладилника	<ol style="list-style-type: none"> 1. Почистете продукта. 2. Сипете 300 ml вода в купата за вряща вода. Поставете чинията за обработка на пара върху купата. Подредете подготовения продукт върху чинията на пласт не по-дебел от 2.5 см. Похлупете с капака. 3. Сложете купата за обработка на пара по средата на стъкления поднос. 4. След приключване на обработката на пара оставете за една минута.
Рибно филе (Sc 2)	0,1 ~ 0,6 kg	Купа за вряща вода Чиния за обработка на пара Капак за обработка на пара	От хладилника	<p>Следвайте инструкциите за предишния вид продукт.</p> <p>- максимална дебелина на пласта: 2.5 см.</p>
Морски дарове (Sc 3)	0,1 ~ 1,0 kg	Купа за вряща вода Чиния за обработка на пара Капак за обработка на пара	От хладилника	<p>Следвайте инструкциите за предишния вид продукт.</p> <p>- скариди, раци, миди, сепия и др. (максимална дължина: 25 см).</p>
Колбас (Sc 4)	0,1 ~ 0,6 kg	Купа за вряща вода Чиния за обработка на пара Капак за обработка на пара	От хладилника	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подгответе продукта. 2. Сипете 300 ml чешмяна вода в купата. Поставете чинията за обработка на пара върху купата. Подредете подготовения продукт върху чинията на единичен пласт, не по-дебел от 2.5 см. Захлупете с капака.л 3. Поставете купата в средата на стъкления поднос. 4. След приключване на обработката на пара, оставете във фурната за една минута.
Нарязана шунка (Sc 5)	0,1 ~ 0,6 kg	Купа за вряща вода Чиния за обработка на пара Капак за обработка на пара	От хладилника	<p>Следвайте инструкциите за предишния вид продукт.</p>
Осолено говеждо (Sc 6)	0,3 ~ 0,7 kg	Купа за вряща вода Чиния за обработка на пара Капак за обработка на пара	От хладилника	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подгответе говеждото и го разрежете на две. 2. Сипете 300 ml чешмяна вода в купата. Поставете чинията за обработка на пара върху купата. Подредете подготовения продукт върху чинията на единичен пласт. Захлупете с капака. 3. Поставете купата в средата на стъкления поднос. 4. След приключване на обработката на пара, оставете във фурната за три-пет минути.

Вид продукт	Максимална маса	Уред	Температура на продукта	Инструкции
Пилешки гърди (Sc 7)	0,2 ~ 0,6 kg	Купа за вряща вода Чиния за обработка на пара Капак за обработка на пара	От хладилника	<ol style="list-style-type: none"> 1. Почистете продукта. 2. Сипете 300 ml чешмяна вода в купата. Поставете чинията за обработка на пара върху купата. Подредете подготвения продукт върху чинията на единичен пласт, не по-дебел от 2.5 см. Захлулете с капака. 3. Поставете купата в средата на стъкления поднос. 4. След приключване на обработката на пара, оставете във фурната за една-две минути.
Пилешки бутчета (Sc 8)	0,2 ~ 0,8 kg	Купа за вряща вода Чиния за обработка на пара Капак за обработка на пара	От хладилника	Следвайте инструкциите за предишния вид продукт.
Яйца (Sc 9)	2 ~ 9 тоj3s	Купа за вряща вода Чиния за обработка на пара Капак за обработка на пара	От хладилника	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сипете 300 ml чешмяна вода в купата. Поставете чинията за обработка на пара върху купата. Поставете яйцата върху чинията. Захлулете с капака. 3. Поставете купата в средата на стъкления поднос. 4. След приключване на обработката на пара, оставете във фурната за една минута.
Домати (Sc 10)	0,2 ~ 0,8 kg	Купа за вряща вода Чиния за обработка на пара Капак за обработка на пара	Стайна температура	<ol style="list-style-type: none"> 1. Почистете зеленчуците и ги нарежете на парчета с еднаква големина. 2. Сипете 300 ml чешмяна вода в купата. Поставете чинията за обработка на пара върху купата. Поставете подготвения продукт върху чинията на единичен пласт. Захлулете с капака. 3. Поставете купата в средата на стъкления поднос. 4. След приключване на обработката, оставете във фурната за минута.
Зеле (Sc 11)	0,2 ~ 0,8 kg	Купа за вряща вода Чиния за обработка на пара Капак за обработка на пара	Стайна температура	Следвайте инструкциите за предишния вид продукт. Нарежете на четвъртини.
Моркови (Sc 12)	0,2 ~ 0,8 kg	Купа за вряща вода Чиния за обработка на пара Капак за обработка на пара	Стайна температура	Следвайте инструкциите за предишния вид продукт.
Броколи (Sc 13)	0,2 ~ 0,6 kg	Капак за обработка на пара Чиния за обработка на пара Купа за вряща вода	Стайна температура	Следвайте инструкциите за предишния вид продукт.

Температурата и плътността на хранителните продукти е различна, затова Ви препоръчвам да разгледате продукта преди да започнете да го готвите. Обръщайте специално внимание на по-големите парчета месо или пиле, тъй като някои продукти не бива да бъдат напълно размразявани преди обработка. Рибата, например, се готвя толкова бързо, че понякога е по-добре да започнете да я обработвате още докато е леко замразена. Програмата ХЛЯБ пък е подходяща за размразяване на неголеми продукти като кифли или малки хлебчета. Те изискват допълнително време, за да се размрази сърцевината им. Със следващия пример ще Ви покажа как да размразите 1.4 kg замразено пилешко месо.

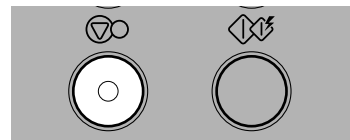
Автоматично размразяване



Вашата микровълнова фурна притежава четири настройки за микровълново размразяване: **MEAT (Месо)**, **POULTRY (Пиле)**, **FISH (Риба)** и **BREAD (Хлебни изделия)**; всяка от тези категории се определя от различна настройка на мощността.

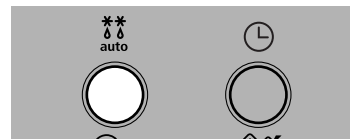
Натиснете бутона **STOP/CLEAR**.

Претеглете хранителния продукт, който трябва да размразите. Отстранете всички метални обвивки и връзки; след това поставете продукта във фурната и затворете вратата ѝ.



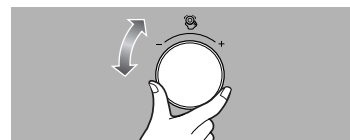
Натиснете бутона **AUTO DEFROST** (Автоматично размразяване).

Натиснете бутона **AUTO DEFROST** два пъти, за да зададете програмата за размразяване на пиле **POULTRY** (Пиле). На екрана ще бъде изписано "dEF2".

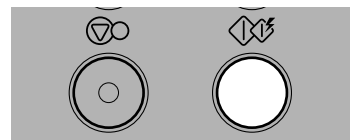


Въведете теглото на замразения продукт, който трябва да размразите.

Завъртете **НАСТРОЙКАТА** до изписването на "1.4kg" на екрана.



Натиснете бутона **START**.



Когато чуете предупредителния звук отворете фурната, обърнете продукта и разделете слепените части, за да сте сигурни, че размразяването ще бъде равномерно. Извадете вече размразените парчета или ги подпъхнете между другите, за да забавите размразяването им. След като приключите, затворете, натиснете бутона **START** и размразяването ще продължи. **Вашата фурна няма да спре процеса на размразяване (дори след прозвучаване на предупредителния сигнал), освен ако вратата не бъде отворена.**

Наръчник за използване на функцията за автоматично размразяване

- * Продуктите трябва да са непокрити, в подходящ за микровълнова фурна съд, поставен върху въртящата се стъклена част.
- * Ако е необходимо, бихте могли да защитите тънките краища на месото или пилето като ги покриете с гладки парчета алуминиево фолио. Това ще предотврати загряването им по време на размразяването. Проверете дали фолиото не опира в стените на фурната.
- * Отделните парчета от мляно месо, пържоли, колбаси или бекон трябва да бъдат отделени веднага щом това стане възможно. Когато чуете предупредителния звук, извадете продукта от фурната, обърнете го от другата страна и го сложете обратно въртре. На този етап трябва да отстраните и вече размразените части. Продължете да размразявате останалите парчета. Повтаряйте докато продуктът е напълно размразен.

Категория	Максимална маса	Уред	Вид продукт
Месо (dEF1) Пиле (dEF2) Риба (dEF3)	0,1 ~ 4,0 kg	Чиния, подходяща за микровълнова фурна	Месо Мляно говеждо, пържолата от филе, кубчета месо за задушаване, пържолата от говеждо филе, месо за печене в глинена съд, печен бут, бургер от говеждо Свински пържоли, агнешки пържоли, навити парчета за печене, колбас, котлети (2 см.) След размразяване, покрийте с алуминиево фолио и оставете така 5-15 минути. Пиле Цяло пиле, бутчета, пилешки гърди, пуешки гърди (под 2.0 kg) След размразяване, покрийте с алуминиево фолио и оставете така 20-30 минути. Риба Филе, пържоли, цяла риба, морски дарове След размразяване, покрийте с алуминиево фолио и оставете така 10-20 минути.
Хлебни изделия (dEF4)	0,1 ~ 0,5 kg	Хартиена салфетка	Хляб на филийки, кифли, франзели и др. След приключване на размразяването, оставете във фурната една-две минути.

За успешното загреване или претопляне на храна в микровълновата фурна е необходимо да следвате няколко правила. Количеството на храната е определящо за начина на претопляне. Най-добри резултати се постигат като продуктът бъде подреден в кръг. Храната със стайна температура ще се претопли по-бързо, отколкото тази от хладилника. Консервираните продукти трябва да бъдат извадени от контейнера и поставени в съд, подходящ за микровълнова фурна. Претопляната храна ще бъде загрята по-равномерно, ако предварително бъде покрита с капак, подходящ за микровълнова фурна, или с въздухопропусклива найлонова опаковка. Внимавайте да не се опарите, когато отстранявате капака или опаковката. Бихте могли да използвате таблицата по-долу като наръчник за претопляне на вече стотвената храна.

Наръчник за загреване и претопляне на храна

Вид продукт	Време за приготвяне (мин. на ВИСОКА мощност)	Специални инструкции
Нарязано месо 3 парчета (дебелина на парчетата: 0.5 см.)	1-2	Поставете нарязаното месо в чиния, подходяща за микровълнова фурна. Покрийте с найлонова обвивка и оставете отвор. Забележка: използването на собствения сок на месото или някакъв сос биха помогнали да се запази сочността на продукта.
Парчета пилешко 1 брой гърди 1 цяло бутче	2,5-2 2-3,5	Поставете в чиния, подходяща за микровълнова фурна. Покрийте с найлонова обвивка и оставете отвор.
Рибно филе (170 ~ 230 g)	1-2	Поставете рибата в чиния, подходяща за микровълнова фурна. Покрийте с найлонова обвивка и оставете отвор.
Лазаня (1 порция – 300 g)	4-6	Поставете лазанята в чиния, подходяща за микровълнова фурна. Покрийте с найлонова обвивка и оставете отвор.
Касерол 1 чаша 4 чаши	1.5-3 4.5-7	Покрийте и загрейте в подходящия за микровълнова фурна касерол. Разбъркайте продукта по средата на времето за обработка.
Касерол Сметана или сирене 1 чаша 4 чаши	1-2,5 3,5-6	Покрийте и загрейте в подходящия за микровълнова фурна касерол. Разбъркайте продукта по средата на времето за обработка.
Говеждо месо, приготвено на барбекю 1 сандвич (количеството месо без хлебчето да отговаря на 1/2 чаша)	1-2,5	Покрийте и загрейте в подходящия за микровълнова фурна касерол. Разбъркайте продукта по средата на времето за обработка.

Вид продукт	Време за приготвяне (мин. на ВИСОКА мощност)	Специални инструкции
Картофено пюре 350 g	2,5-3,5 6-9	Покрийте и загрейте в подходящ за микровълнова фурна касерол. Разбъркайте продукта по средата на времето за обработка.
Печен боб 1 чаша	1.5-3	Покрийте и загрейте в подходящ за микровълнова фурна касерол. Разбъркайте продукта по средата на времето за обработка.
Паста равиоли със сос 1 чаша 4 чаши	2,5-4 7,5-11	Покрийте и загрейте в подходящия за микровълнова фурна касерол. Разбъркайте продукта по средата на времето за обработка.
Ориз 1 чаша 4 чаши	1-1,5 3,5-5	Покрийте и загрейте в подходящия за микровълнова фурна касерол. Разбъркайте продукта по средата на времето за обработка.
Сандвич или хлебче 1 брой	15-30 сек.	Обвийте в хартиена салфетка и поставете на стъкления поднос.
Зеленчуци 1 чаша 4 чаши	1,5-2,5 3,5-5,5	Покрийте и загрейте в подходящ за микровълнова фурна касерол. Разбъркайте продукта по средата на времето за обработка.
Супа 1 порция (230 g)	1,5-2	Покрийте и загрейте в подходящ за микровълнова фурна касерол. Разбъркайте продукта по средата на времето за обработка.
Готово ястие (1 бр.) 125 g месо, 150 g картофено пюре, 150 g моркови, сготвени	9 -14 (на 540 W)	Покрийте и загрейте в подходящ за микровълнова фурна чиния за сервиране.

Наръчник за приготвяне на свежи зеленчуци

Вид продукт	Количество	Време за приготвяне (мин. на ВИСОКА мощност)	Инструкции
Артишок (отделна бройка: 230 g)	2 средни 4 средни	4,5-7 10-12	Подрежете. Добавете две ч.л. вода и две ч.л. сок. Покрийте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Аспержи Пресни, отделни стръкове	450 g	3-6	Добавете 1 ч. вода. Покрийте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Зелен боб	450 g	6-10	Налейте 1/2 ч. вода в касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте зеленчуците.
Цвекло, свежо	450 g	10-14	Налейте 1/2 ч. вода в касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Броколи Свежи, на розички	300 g	3,5-4	Поставете броколите в съд за печене. Добавете 1/4 ч. вода. Оставете 2 мин.
Зеле Прясно, нарязано	450 g	7-9	Налейте 1/2 ч. вода в касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Моркови Пресни, нарязани	200 g	2-3	Налейте 1/2 ч. вода в касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Карфиол Пресен, цял	450 g	5-7	Отрежете стъρχашите краища. Налейте 1/2 ч. вода в касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Царевица Прясна	2 кочана	4-8	Обелете. Добавете 2 ч. л. вода в съд за печене с обем 1.5 л. Покрийте. Оставете 2 ~ 3 мин.

Вид продукт	Количество	Време за приготвяне (мин. на ВИСОКА мощност)	Инструкции
Гъби Пресни, нарязани	230 g	1.5-2.5	Сложете гъбите в покрит касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Пашърнак Пресен, нарязан 450 g	450 g	6-8	Налейте 1/2 ч. вода в касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Грах, зелен Пресен	4 чаши	6-9	Налейте 1/2 ч. вода в касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Сладки картофи Печени цели (170 ~ 230 g везки)	2 средни 4 средни	5-9 9-13	Продупчете зеленчуците няколко пъти с вилица. Поставете ги на две хартиени салфетки. По средата на времето за обработка ги обърнете. Оставете 2 ~ 3 мин.
Бели картофи Печени цели (170 ~ 230 g)	2 бр. 4 бр.	5.5-7.5 9.5-14	Продупчете зеленчуците няколко пъти с вилица. Поставете ги на две хартиени салфетки. По средата на времето за обработка ги обърнете. Оставете 2 ~ 3 мин.
Спанак Пресен, на листа	450 g	6-8	Налейте 1/2 ч. вода в касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Тиквички Пресни, нарязани	450 g	4.5-7.5	Налейте 1/2 ч. вода в касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Тиквички Пресни, цели	450 g	6-9	Продупчете с вилица. Поставете на две хартиени салфетки. По средата на времето обърнете и пренаредете тиквичките.

Наръчник за размразяване

Съвети и различни начини за размразяване на меса

Бихте могли да размразите месото без да го разопаковате, при условие, че няма метални части в обвивката. Отстранете всички метални пръстени, връзки, телчета или фолио. Поставете месото в чиния, подходяща за микровълнова обработка, за да се събира изтеклият сок в нея. Размразете месото само толкова, колкото е необходимо. Разделете отделните слепени пържоли, колбаси или бекон веднага щом това стане възможно. Извадете вече размразените парчета и продължете да размразявате останалите. След края на допълнителното време, целите парчета месо са размразени тогава, когато можете да ги прободете до сърцевината без съществено усилие. Средната част ще бъде все още замразена. Продължете да обработвате до пълното омекване на продукта.

Вид продукт	Количество	Време за размразяване (минути)	Допълнително време (минути)	Инструкции
ГОВЕЖДО Мляно Стек, говеждо филе Карета за печене (обезкостени)	500g 500g 1000g	6 ~ 8 4 ~ 6 12 ~ 15	5 ~ 10 5 ~ 10 10 ~ 15	Отстранете обвивката. Поставете замразеното месо в плоска чиния, подходяща за обработка в микровълнова фурна. Размразявайте на 40% мощност. По средата на времето за обработка обърнете продукта. (На този етап трябва да отстраните и вече размразените парчета).
СВИНСКО Мляно Пържоли Карета за печене (обезкостени)	500g 500g 500g	6 ~ 8 4 ~ 6 12 ~ 15	5 ~ 10 5 ~ 10 5 ~ 10	
ПИЛЕ Цяло пиле Пилешки гърди Пилешки пурички Бутчета Крилца	1000g 450g 450g 450g 450g	16 ~ 19 5 ~ 7 8 ~ 9 8 ~ 9 6 ~ 8	10 ~ 15 5 ~ 10 5 ~ 10 5 ~ 10 5 ~ 10	
РИБА МОРСКИ ДАРОВЕ Цяла риба Рибни филета Скариди	450g 500g 250g	6 ~ 8 7 ~ 9 4 ~ 6	5 ~ 10 5 ~ 10 5 ~ 10	

BG

Наръчник за обработка на грил

Инструкции за обработка на месо на грил

Изрежете излишната сланина. При отстраняването на сланината внимавайте да не изрежете и крехко месо (Така ще избегнете извиването на парчетата сланина). Подредете на решетката. Намажете с разтопено масло или олио. Обърнете месото по средата на времето за обработка.

Вид продукт	Количество	Време за приготвяне (мин. на „HIGH“ ВИСОКА мощност)	Инструкции
Говежди бургери	50g x 2 100g x 2	11 ~ 14 17 ~ 21	<p>Поръсете с олио или разтопено масло.</p> <p>По-тънките парчета трябва да бъдат сложени на решетката. Под по-дебелите парчета трябва да се постави поднос, който да събира капещия сос. Обърнете продукта по средата на времето за обработка</p> <p>Обръщайте често.</p>
Говежди пържоли (дебелина: 2.5 см.)	230g x 2 230g x 2 230g x 2	16 ~ 18	
Кървави		19 ~ 21	
Сочни		23 ~ 25	
Изпечени			
Агнешки пържоли (дебелина: 2.5 см.)	230g x 2	22 ~ 29	
Колбаси (дебелина: 2.5 см.)	230g x 2	11 ~ 14	

Инструкции за обработка на грил на риба и морски дарове

Поставете рибата и морските дарове на решетката. Преди печенето на грил, от двете страни на цялата риба трябва да бъдат направени плитки разрези.

Преди и по време на приготвянето трябва да намажете рибата и морските дарове с разтопено масло, маргарин или олио. Това ще предотврати изсушаването на продукта. Продължителността на обработката трябва да бъде съобразена с времето, посочено в таблицата. Цялата риба и рибните пържоли трябва да бъдат внимателно обърнати по средата на времето за приготвяне. Ако желаете, по същия начин бихте могли да обърнете и по-дебелите филета.

Вид продукт	Количество	Време за приготвяне (мин. на „HIGH“ ВИСОКА мощност)	Инструкции
Рибни филета дебелина: 1 см. дебелина: 1.5 см.	230 g 230 g	11 ~ 14 17 ~ 21	<p>Поръсете с разтопено масло и обърнете по средата на времето за обработка.</p>
Рибни пържоли дебелина: 2.5 см.	230 g	18 ~ 23	
Цяла риба	225 ~350 g 400 g	18 ~ 23 22 ~ 32	<p>По-дебелата цяла риба и тази със сланина изисква допълнително време за приготвяне.</p>
Миди	450 g	16 ~ 20	<p>Намаслявайте добре по време на обработката.</p>
Скариди (сурови)	450 g	16 ~ 20	

Готварски наръчник

Загрейте фурната до желаната температура. Следвайте минутите и инструкциите, посочени в таблицата по-долу. Не забравяйте, че в края на обработката фурната ще е станала много ГОРЕЩА. ИЗПОЛЗВАЙТЕ РЪКАВИЦИ.

<i>Вид продукт</i>	<i>Количество</i>	<i>Температура на конвекция</i>	<i>Време за приготвяне (минути)</i>	<i>Инструкции</i>
Кифли (прясно тесто)	6 броя (60 g)	200°C	20-25	Пригответе тестото. Поставете на високата поставка. Оставете 5 мин.
Кръгли хлебчета (изпечени)	4 броя (50 g)	180°C + 180 W (без предварително загряване)	8-10	Подредете хлебчетата на високата поставка. Оставете 3 мин.
Бял хляб (прясно тесто)	1 брой (kb. 500-750 g)	200°C	20-50 (или до златисто)	Пригответе тестото. Поставете на високата поставка. Оставете 10 мин.
Пандишпан (прясно тесто)	1 тавичка (450-500 g)	180°C	25-40	Пригответе тестото. Поставете в кръгла, тенекиена тавичка, която е около 20см. или 23 см. в диаметър. Сложете на високата поставка. Оставете 10 мин.
Плодов кейк за цялото семейство	1 тавичка (1000-1200 g)	160°C + 180 W	40-60	Пригответе тестото. Поставете в кръгла, тенекиена тавичка, която е около 20см. или 23 см. в диаметър. Сложете на високата поставка. Печете докато клечка, забита в кейка, може да бъде извадена чиста. Оставете 10 мин.
Прясна пица	1 брой (около 1000 g)	200°C	25-40	Пригответе пицата. Сложете на високата поставка. Оставете 2 мин.
Замразена пица	400 g	220°C	18-25	Отстранете опаковката. Сложете на високата поставка. Оставете 2 мин.

<i>Вид продукт</i>	<i>Количество</i>	<i>Температура на конвекция</i>	<i>Време за приготвяне (минути)</i>	<i>Инструкции</i>
Замразено готово ястие (Макарони със сирене)	300 g	200°C + 360 W (Без предварително загряване)	18-25	Поставете в огнеупорен съд с подходяща големина. Сложете на високата поставка. Оставете 2-3 мин.
Замразени пролетни ролца	300 g	230°C	35-50	Намажете повърхността с растително масло. Подредете ролцата едно до друго върху високата поставка. Оставете 1-2 мин.
Картофи със сирене на фурна	1000 g	140°C + 540 W (Без предварително загряване)	14-18	Пригответе ястието. Сложете на високата поставка. Оставете 2-3 мин.
Печено говеждо	1000 g	160°C + 540 W (Без предварително загряване)	30-45	Сложете на високата поставка. След като половината от времето за обработка изтече, обърнете месото. Покрийте и оставете 10-15 мин.
Печено агнешко	1000 g	160°C + 540 W (Без предварително загряване)	34-48	Сложете на високата поставка. След като половината от времето за обработка изтече, обърнете месото. Покрийте и оставете 10-15 мин.
Печено свинско	1000 g	200°C + 540 W (Без предварително загряване)	35-50	Сложете на високата поставка. След като половината от времето за обработка изтече, обърнете месото. Покрийте и оставете 10-15 мин.
Печено пиле	1000 g	200°C + 540 W (Без предварително загряване)	32-47	Сложете на високата поставка. След като половината от времето за обработка изтече, обърнете месото. Покрийте и оставете 2-5 мин.

Метален поднос (изпичане с коричка)

Готварски наръчник

Загрейте предварително подноса за изпичане с коричка като го поставите на стъкления поднос и включите на 100% микровълнова мощност. Не бива да слагате металния поднос на високата поставка. Следвайте минутите и инструкциите, посочени в таблицата по-долу. Не забравяйте, че след приключване на обработката грилът и вътрешната част на фурната ще бъдат много ГОРЕЩИ. ИЗПОЛЗВАЙТЕ РЪКАВИЦИ ЗА ФУРНА.

Вид продукт	Количество	Време за предварително загряване	Начин на обработка	Време за обработка (минути)	Инструкции
Замразена пица	400 g	3	M/H. 900 W GRILL + M/H 180 W	5 8-11	Загрейте предварително подноса за изпичане с коричка. Поставете замразената пица върху него.
Омлет	3 яйца	3	GRILL + M/H 360 W	7-8	Смесете 3 яйца, 2 с. л. мляко и подправки. Разбъркайте добре. Нарезжете един домати на кубчета. Оставете продуктите настрана. Загрейте подноса за изпичане с коричка. Поставете нарязания домати на подноса. Залейте с яйчената смес и поръсете с малко настъргано сирене.
Бекон	2 парчета	3	GRILL + M/H 540 W	1-1,5	Предварително загрейте подноса за изпичане с коричка. Сложете беконата на подноса.
Домати на грил	4 парчета (400 g)	3	GRILL + M/H 180 W	7-8	Нарезжете домати на половинки. Оставете настрана. Предварително загрейте подноса за изпичане с коричка. Сложете домати на подноса и добавете малко сирене отгоре.
Пържено яйце (яйца) (едностранно)	1 2	3 (5 ml олио)	GRILL + M/H 540 W	0,5-1 1,5-2	Намаслете подноса за изпичане с коричка и го загрейте. Сложете яйцето (яйцата) на подноса.
Пържени зеленчуци (с разбъркване)	125 g 250 g	3 (5 ml олио)	GRILL + M/H 540 W	4-5 5-6	Намаслете подноса и го загрейте. Нарезжете зеленчуците на подходящи за консумация парчета. Поставете ги на подноса за изпичане с коричка. Преди обработката, добавете олио и разбъркайте добре, така че зеленчуците да са намаслени от всички страни. Разбъркайте веднъж по време на приготвянето.

BG

<i>Вид продукт</i>	<i>Количество</i>	<i>Време за предварително загреване</i>	<i>Начин на обработка</i>	<i>Време за обработка (минути)</i>	<i>Инструкции</i>
Замразени картофки за фурна	300 g	3	GRILL + M/H 180 W	15-24	Предварително загрейте подноса за изпичане с коричка. Сложете замразените картофки на подноса. Обърнете картофките след изпичане на половината от времето за приготвяне.
	300 g	-	M/H. 900 W	15-17	Сложете замразените картофки на подноса за изпичане с коричка. Покрийте с капака за обработка на пара. Обърнете картофките след изпичане на половината от времето за приготвяне.
Замразени късчета (пилешки)	200 g	3 (5 ml олио)	GRILL + M/H 540 W	7-9	Намаслете подноса за изпичане с коричка и го загрейте. Сложете замразените късчета на подноса. Обърнете ги след изпичане на половината от времето за приготвяне.
	200 g	-	M/H. 900 W	8-12	Сложете замразените късчета на подноса за изпичане с коричка. Покрийте с капака за обработка на пара. Обърнете ги след изпичане на половината от времето за приготвяне.
Стек от съомга	1 (230 g)	3 (5 ml олио)	GRILL + M/H 540 W	6-8	Намаслете подноса за изпичане с коричка и го загрейте. Сложете стека от съомга на подноса. Обърнете го след изпичане на половината от времето за приготвяне.
	1 (230 g)	-	M/H. 900 W	8-12	Сложете стека от съомга на подноса за изпичане с коричка. Покрийте с капака за обработка на пара. Обърнете го след изпичане на половината от времето за приготвяне.
Пържолки за хамбургер Сурови	240 g (120 g X 2)	3 (5 ml олио)	GRILL + M/H 540 W	6-7	Намаслете подноса за изпичане с коричка и го загрейте. Сложете пържолките за хамбургер на подноса. Обърнете ги след изпичане на половината от времето за приготвяне.
	240 g (120 g X 2)	-	M/H. 900 W	7-9	Сложете пържолките на подноса за изпичане с коричка. Покрийте с капака за обработка на пара. Обърнете ги след изпичане на половината от времето за приготвяне.

Интензивен горещ въздух

Готварски наръчник

Предварително загрейте фурната до желаната от Вас температура. Следвайте минутите и инструкциите, посочени в таблицата по-долу. Не забравяйте, че след приключване на обработката грилът и вътрешната част на фурната ще бъдат много **ГОРЕЩИ. ИЗПОЛЗВАЙТЕ РЪКАВИЦИ ЗА ФУРНА.**

<i>Вид продукт</i>	<i>Количество</i>	<i>Интензивен горещ въздух (температура)</i>	<i>Време за приготвяне (минути)</i>	<i>Инструкции</i>
Печени пуешки гърди, пресни	400 g	200°C	30-38	Измийте и подсушете пресните пуешки гърди. Добавете подправки или маринирайте. Поставете гърдите в огнеупорен, плосък съд и сложете на високата поставка.
Замразена самонабухваща пица	400 g	200°C	8-14	Поставете замразената пица на високата поставка.
Замразени багети с пълнеж отгоре	250 g	200°C	10-15	Поставете замразените багети на високата поставка.
Замразени пролетни ролца	300 g (150 g X 2)	230°C	15-22	Поставете замразените ролца на високата поставка.
Картофки (Замразени картофени продукти)	300 g	220°C	15-22	Поставете замразените картофени продукти в огнеупорна чиния.

BG

Пара

Готварски наръчник

Сипете 300 ml чешмяна вода в купата за вряща вода.

Отгоре сложете чинията за обработка на пара и добавете продуктите. След това похлупете с капака за обработка на пара.

Поставете така подготвената купа за обработка на пара в средата на стъкления поднос. Внимавайте да не се наруши равновесието на отделните части!

<i>Вид продукт</i>	<i>Максимална маса</i>	<i>Ниво на мощност</i>	<i>Време за приготвяне (минути)</i>	<i>Инструкции</i>
Цяла риба	100 – 600 g	900 W (100 %)	15-20	Наредете подготвените продукти един до друг върху купата за обработка на пара. Напръскайте с 30 ml сок от лимон и подправки.
Рибни филета	100 – 600 g	900 W (100 %)	15-25	Наредете подготвените продукти един до друг върху купата за обработка на пара. Напръскайте с 30 ml сок от лимон и подправки.
Пипер	100 – 600 g	900 W (100 %)	13-25	Измийте и почистете. Наредете подготвените продукти един до друг върху купата за обработка на пара.
Пилешки гърди, филета	200 – 600 g	900 W (100 %)	15-25	Измийте и почистете. Наредете подготвените продукти един до друг върху купата за обработка на пара.
Яйца, Твърдо сварени	2-9 яйца	900 W (100 %)	17-25	Подредете яйцата в малките вдлъбнатини на купата за обработка на пара.
Нарязани моркови	200 g – 800 g	900 W (100 %)	13-20	Подгответе морковите. Нарежете ги на резенчета.
Ябълка	200 g – 800 g	900 W (100 %)	15-20	Подгответе ябълките. Нарежете ги на резенчета.

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.

Важни инструкции за безопасна ранота

Прочетете внимателно и запазете за справка


1. Не се опитвайте да поправяте или приспособявате нещо по вратата, контролния панел, блокиращите приспособления или друга някоя част от фурната. Опасен може да бъде всеки опит за извършване на дадена операция по обслужването или поправката на микровълновата фурна с отстраняване на някое от покритията, които осигуряват защитата 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 нагряят 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 къргпа, 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.
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.


Важни инструкции за безопасна ранота


Прочетете внимателво и запазете за справка


- 21 Поставете 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 Загриването 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 загряват в микровълнова фурна, тъй като могат да експлодират дори след приключване на микровълновото загряване.
- 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.


- 33 Микровълновата фурна трябва да работи при отворена декоративна врата.
- 34 Това свързване може да се осъществи чрез достъпен щепсел или чрез монтиране на мрежов прекъсвач в съответствие с правилата за електрическата инсталация.
- 35 Не използвайте груби абразивни почистващи средства или остри метални инструменти за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да издраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

 **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 загряват в плътно затворени съдове, защото могат да експлодират.

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

 **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да се нагорещят по време на използване на уреда. Малки деца не трябва да се допускат наблизо.

Съдове, безопасни за употреба в микровълнова фурна

В никакъв случай не използвайте метални или съдържащи метал съдове във Вашата микровълнова фурна.

Микровълните не могат да преминават през метал. Те отскачат от всеки метален обект във фурната и така причиняват волтова дъга - опасно явление, което наподобява светкавица. Почти всички огнеупорни несъдържащи метал съдове са безопасни за употреба във Вашата микровълнова фурна. Но някои от тях могат да съдържат вещества, които ги правят неподходящи за използване. Ако имате съмнения относно даден съд, съществува лесен начин да проверите дали може да го използвате или не във Вашата микровълнова фурна. Поставете един до друг въпросния съд и стъклена купичка, напълнени с вода в микровълновата фурна. Включете фурната на МАКСИМАЛНА мощност за 1 минута. Ако водата се стопли, а съдът остане хладен на пипане, значи е подходящ. Ако обаче водата не промени температурата си, а съдът се затопли, това означава, че микровълните са били абсорбирани от съда и той не е безопасен за употреба в микровълновата фурна. Може би имате няколко съдове в кухнята си, които могат да се използват в микровълновата Ви фурна. За да сте сигурни, прочетете следващия списък.

Чинии за хранене

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

Състеклени съдове

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

Пластмасови съдове за съхраняване на продукти

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

Хартиени изделия

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

Найлонови торбички

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

Пластмасови съдове за микровълнови фурни

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

Глинени и керамични съдове

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

ВНИМАНИЕ

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

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

BG

Характеристика на хранителните продукти и техники

За кулинарна обработка в микровълнова фурна

Винаги наблюдавайте приготвянето на храните

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

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

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

Редица фактори повлияват времето за приготвяне на продуктите. Температурата на съставките, използвани в дадена рецепта, е причина за големи разлики във времето за кулинарна обработка. Например, изпичането на кейк, приготвен от ледено студено масло, мляко и яйца, отнема значително повече време, отколкото такъв, приготвен от съставки със стайна температура. Всички рецепти, дадени тук, предлагат известен диапазон от времена за кулинарна обработка. По принцип ще установите, че храната остава недостатъчно сготвена при най-краткото препоръчано време, а понякога може дори да предпочетете да готвите храната си по-дълго от максималното препоръчано време. Ръководният принцип на книгата е, че е най-добре рецептите да бъдат умерени и да препоръчват по-кратко време. Защото прегорелата храна е съсипана завинаги. Някои от рецептите, по-специално тези за хляб, кейк и крем-карамель препоръчват храните да се изваждат от фурната, докато са още леко недосготвени. Това не е грешка. Оставени да стоят извън фурната, тези храни продължават да се досотвят, тъй като топлината, поета от външните им части, постепенно се пренася навътре. Ако храната се остави във фурната до пълното ѝ сготвяне, 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 сложите във фурната си, толкова по-дълго време ще е необходимо за сготвянето 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 сготвят, когато топлината се пренесе в дълбочина. Само външните части се готвят директно от микровълновата енергия, останалите се готвят чрез провеждане на топлината. Най-неподходящата форма за храната в микровълнова фурна е дебел квадратен къс. Ъглите ще са прегорели далече преди още центърът да се е затоплил. Тънки кръгли парчета и ръстеновидни оформени храни се готвят най-успешно на микровълни.

Покриване

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

Златисто-кафяв цвят

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

Покриване с пергаментова хартия

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

Подреджане и разстояние между отделните продукти

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

Характеристика на хранителните продукти и техники

За кулинарна обработка в микровълнова фурна

Разбъркване

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

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

Екраниране

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

Повдигане

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

Прободане

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 3eC до 8eC по време на престоя.

Време за престой

Храните често се оставят да престоят 3 до 10 минути след изваждането им от фурната. Обикновено те са покрити по време на този престой, за да задържат топлината, с изключение на храни, които трябва да са със суха консистенция, напр. курабийки и бисквити. Престоят е необходим за довършване на кулинарната обработка, а също така спомага ароматът да се смеси и засили.

Почистване на фурната

1. Поддържайте чиста вътрешността на фурната

Пръски от храна и разлети течности залепват по стените на фурната, по вратата и уплътняващите повърхности. Най-добре е да избърсвате изцапаното веднага с влажна кърпа. Трохите и пръските абсорбират микровълновата енергия и удължават времето за кулинарна обработка. С влажна кърпа обирайте трохите, попаднали между вратата и рамката. Поддържането на този участък чист е важно за уплътняването. Мазните пръски се отстраняват с почистващ препарат, след което мястото се измива с вода и подсушава. Не използвайте разяждащи или абразивни почистващи препарати. Стъклената поставка може да се мие на ръка или в съдомиялна машина.

2. Поддържайте чиста фурната отвън

Почиствайте фурната отвън с мек миещ препарат и вода, после с чиста вода и я подсушавайте с мека кърпа или хартиена салфетка. За да избегнете повреждане на вътрешността на фурната, не допускайте проникването на вода във вентилационните отвори. За да почистите контролния панел, отворете вратата с цел избягване на случайно включване на фурната и го избършете първо с влажна, а след това със суха кърпа. Натиснете STOP след почистване.

3. Ако във фурната и по вратата се образува конденз от насъбралата се пара, избършете повърхностите с мека кърпа. Това може да се случи, когато микровълновата фурна работи в условия на висока влажност, и в никакъв случай не е признак за дефект на уреда.

4. Вратата и уплътненията на вратата трябва да се пазят чисти. Използвайте само мек почистващ препарат, разтворен в топла вода, след това измийте с чиста вода и подсушете добре.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ АБРАЗИВНИ МАТЕРИАЛИ, КАТО НАПРИМЕР ПРАХООБРАЗНИ ПОЧИСТВАЩИ ПРЕПАРАТИ, СТОМАНЕНА ИЛИ ПЛАСТМАСОВА ГЪБА.

Металните части се поддържат по-лесно, ако редовно се почистват с влажна кърпа.

5. Не използвайте парочистачка.

Въпроси и отговори

В. Каква е причината лампата на фурната да не свети?

- О. Лампата на фурната може да не свети по няколко причини. Крушката на лампата е изгоряла. Вратата не е затворена.

В. Преминава ли микровълновата енергия през прозореца на вратата?

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

В. Защо се чува звуков сигнал, когато се натисне бутон на контролния панел?

- О. Звуковият сигнал показва, че данните са въведени правилно.

В. Ще се повреди ли микровълновата фурна, ако се включи празна?

- О. Да. Никога не включвайте фурната празна или без стъклената поставка.

В. Защо понякога яйцата се разпукват?

- О. Когато печете, пържите или приготвяте яйца на очи, жълтъкът може да се спуска поради насъбралата се пара под ципата му. За да предотвратите това, прободете жълтъка преди кулинарна обработка. Никога не поставяйте цели яйца в микровълновата фурна.

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

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

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

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

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

ВНИМАНИЕ

НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ КЕСИИ ОТ АМБАЛАЖНА ХАРТИЯ ЗА ПУКАНЕ НА ПУКАНКИ. НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА ПУКАТЕ НАНОВО ОСТАНАЛИ НЕРАЗПУКАНИ ЦАРЕВИЧНИ ЗЪРНА.

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

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

Електрически монтаж /

Технически характеристики

ВНИМАНИЕ

Този уред трябва да бъде заземен!

Проводниците в захранващия кабел са оцветени както следва:

СИНЬО - нула
КАФЯВО - фаза
ЖЪЛТО И ЗЕЛЕНО - заземяване

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

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

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

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

	MC-8084NC/MC-8084NCS/MC-8084NLC
Входно напрежение	230 V AC / 50Hz
Полезна мощност	900 W (стандарт IEC60705)
Честота на микровълните	2450 MHz
Външни размери	530 mm(Ш) X 322 mm(В) X 422 mm(Д)
Консумация на мощност:	
Микровълни	1350 W
Грил	1250 W
Комбиниран	Max. 2550 W
Конвекция	Max. 2050 W

BG

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.

Изхвърляне на вашия стар уред

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

Uklanjanje starog aparata

1. Ako se na proizvodu nalazi simbol prekrizižene 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 sprečiće 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.

Uklanjanje starih aparata

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

