



# РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

# МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА С ГРИЛ

ПРЕДИ РАБОТА ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО РЪКОВОДСТВОТО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ.

MH6340F/MH6340FS

БЪЛГАРСКИ

# ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

## Предпазни мерки за предотвратяване евентуално излагане на действието на микровълновите лъчи.

Фурната спира да работи при отворена врата благодарение на обезопасяващото блокиращо устройство, вградено в механизма на вратата. Блокиращото устройство автоматично прекратява кулинарния процес, ако вратата се отвори, защото излагането на действието на микровълновата енергия, използвана при микровълновите фурни, е опасно и вредно. **Не се опитвайте да разглобявате или поправяте блокиращото устройство!**

Не поставяйте нищо между челната повърхност на фурната и вратата и не допускайте остатъци от храна или почистващи вещества да се натрупат върху уплътняващите повърхности.

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

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

### **ВНИМАНИЕ**

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

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

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

### **ВНИМАНИЕ**

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

# СЪДЪРЖАНИЕ

## 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**

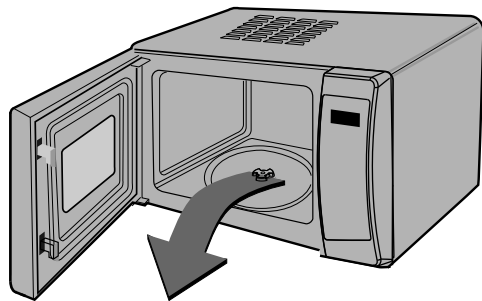
**Микровълновата фурна е един от най-безопасните домакински електроуреди. Когато вратата е отворена, фурната автоматично спира да произвежда микровълни. Микровълновата енергия се превръща изцяло в топлинна, щом влезе в контакт с храната и никаква остатъчна вредна енергия не се съдържа в храната, която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

Предпазни мерки	72
Съдържание	73
Разопаковане и монтаж	74 ~ 75
Нагласяне на часовника	76
Обезопасяване срещу деца	77
Микровълнова енергия – готвене	78
Микровълнова енергия – степени	79
Двуетапно готвене	80
Бърз старт	81
Използване на грила	82
Комбинирано готвене	83
Автоматично готвене	84 ~ 86
Автоматично размразяване	87 ~ 88
Бързо размразяване	89 ~ 90
Автоматичен грил	91 ~ 92
Автоматично подгриване	93 ~ 94
Запазване на вкуса	95
Указания за затопляне и подгриване	96
Указания за готвене на пресни зеленчуци	97
Указания за използване на грила	98
Важни инструкции за безопасна работа	99 ~ 100
Съдове, безопасни за употреба в микровълнова фурна	101
Характеристика на хранителните продукти и техники за готвене в микровълнова фурна	102 ~ 103
Въпроси и отговори	104
Електрически монтаж / Технически характеристики	101

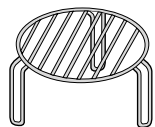
# РАЗОПАКОВАНЕ И МОНТАЖ

Като следвате указанията, дадени на тези две страници, ще можете бързо да проверите дали Вашата микровълнова фурна работи правилно. Моля, обърнете специално внимание на указанията за мястото, където да разположите фурната. Когато я разопаковате, отстранете напълно опаковката и всички допълнителни принадлежности. Огледайте за евентуални повреди по време на транспортирането.

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



стъклена поставка

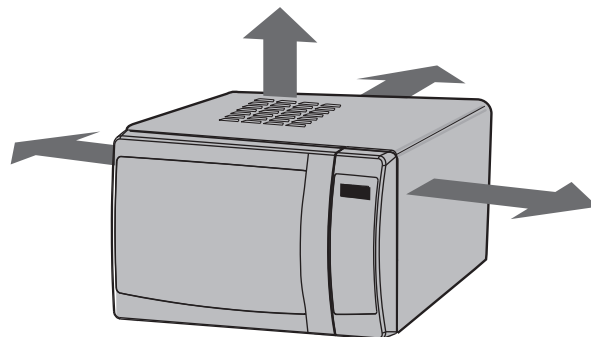


скара за грил



въртящ се пръстен

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



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

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

**4** Дръпнете **ДРЪЖКАТА НА ВРАТАТА**, за да отворите фурната. Поставете **ВЪРТЯЩИЯ ПРЪСТЕН** вътре и сложете **СТЪКЛЕНИЯ 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 101 страница.



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

# Нагласяне на часовника

Можете да изберете 12-часов или 24-часов формат на показване на часа. В следния пример ще ви покажа как да нагласите часовника на 14:35, когато използвате 24-часов формат. Уверете се, че сте махнали всички опаковъчни материали от вашата фурна.



Когато включите за първи път вашата фурна или когато електрозахранването се възстанови след спиране на тока, на дисплея ще се покаже "24H"; можете да нагласите наново часовника.

Ако часовникът (или дисплеят) показва някакви странни символи, изключете фурната от контакта и я включете пак, а след това да нагласете наново часовника.

Уверете се, че сте инсталирали правилно вашата фурна, както е описано по-напред в това ръководство.

Включете за първи път вашата фурна.

На дисплея ще се появи "24H".

(Ако желаете да използвате различна опция, натиснете Taste saver / CLOCK.

Ако желаете да промените друга опция, след като нагласите часовника, трябва да изключите уреда от контакта и да го включите отново.)



---

Натиснете петнадесет пъти **10 MIN.**

Натиснете три пъти **1 MIN.**

Натиснете пет пъти **10 SEC.**

---

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

Часовникът започва да отчита времето.

---

# ОБЕЗОПАСЯВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА



Вашата фурна предлага опция за защита от случайно включване на фурната. При включено "Обезопасяване срещу деца" (child lock) никоя функция не може да се задейства, нито да се готви каквото и да е.

Вашето дете все пак ще може да отваря вратата на фурната.

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

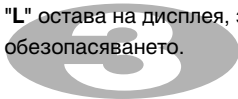


Натиснете и задръжте **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**, докато на дисплея се появи "L" и се чуе звуков сигнал.

**ОБЕЗОПАСЯВАНЕТО СРЕЩУ ДЕЦА** е включено.

Ако сте настроили часовника, часът ще изчезне от дисплея.

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



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

# МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ ГОТВЕНЕ

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



Вашата фурна има пет степени на микровълнова мощност.

МОЩНОСТ	%	Полезна мощност
Максимална (HIGH MAX)	100%	850W
Средновисока (MEDIUM HIGH)	80%	680W
Средна (MEDIUM)	60%	510W
Среднониска/Размразяване (DEFROST, MEDIUM LOW)	40%	340W
Минимална (LOW)	20%	170W

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

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

Натиснете **MICRO** два пъти, за да изберете мощност 680 W.  
На дисплея се изобразява "680".

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

Натиснете **СТАРТ**.



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

# МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ СТЕПЕНИ

СТЕПЕН НА МОЩНОСТ	приложение	СТЕПЕН НА МОЩНОСТ (%)	Полезна мощност
<b>МАКСИМАЛНА (HIGH MAX)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Кипване на вода</li> <li>* Изпичане до златисто-кафяв цвят на мляно говеждо</li> <li>* Кулинарна обработка на парчета пилешко, риба, зеленчук</li> <li>* Кулинарна обработка на парчета крехко месо</li> </ul>	100%	850W
<b>СРЕДНОВИСОКА (MEDIUM HIGH)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Претопляне</li> <li>* Печене на месо и птици</li> <li>* Кулинарна обработка на гъби и морски деликатеси</li> <li>* Кулинарна обработка на храни, съдържащи сирене и яйца</li> </ul>	80%	680W
<b>СРЕДНА (MEDIUM)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Печене на кейк и кифлички</li> <li>* Приготвяне на яйца</li> <li>* Приготвяне на крем-карамель</li> <li>* Готвене на ориз, супи</li> </ul>	60%	510W
<b>СРЕДНОНИСКА/ РАЗМРАЗЯВАНЕ (DEFROST, MEDIUM LOW)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Размразяване</li> <li>* Разтапяне на масло и шоколад</li> <li>* Кулинарна обработка на парчета некрехко месо</li> </ul>	40%	340W
<b>МИНИМАЛНА (LOW)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Размекване на масло, сирене и кашкавал</li> <li>* Размекване на сладолед</li> <li>* Втасване на тесто</li> </ul>	20%	170W



# ДВУЕТАПНО ГОТВЕНЕ

Със следващият пример ще Ви покажем как да готвите някои храни на два етапа.  
Първият етап ще сготви храната Ви за 11 минути на МАКСИМАЛНА мощност, а втория ще я готви за 35 минути на 340 W.



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

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

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

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



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

Натиснете **10 MIN** веднъж.

Натиснете **1 MIN** веднъж.

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

Натиснете **MICRO** четири пъти, за да изберете мощност 340 W.

Натиснете **10 MIN** три пъти.

Натиснете **1 MIN** пет пъти.

Натиснете **СТАРТ**.



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

# БЪРЗ СТАРТ



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

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



---

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

---

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

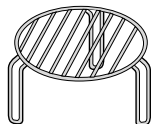
---

# ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГРИЛА

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



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



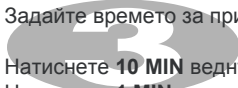
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



Натиснете **GRILL**.



Задайте времето за приготвяне.



Натиснете **10 MIN** веднъж.

Натиснете **1 MIN** два пъти.

Натиснете **10 SEC** три пъти.

Натиснете **СТАРТ**.



# КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ

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



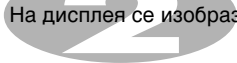
Вашата фурна има опция за комбинирано готвене, която позволява храната да се обработва кулинарно с помощта и на електрически нагревател и на микровълни – едновременно или последователно. Това най-общо означава, че кулинарният процес протича за по-кратко време.

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

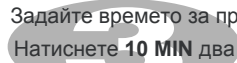
Натиснете **СТОП/ЗАКУЛЯВАНЕ**.



Натиснете **COMBI** три пъти.  
На дисплея се изобразява "Co-3".



Задайте времето за приготвяне.  
Натиснете **10 MIN** два пъти.  
Натиснете **1 MIN** пет пъти.



Натиснете **СТАРТ**.



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

**Режим "Комбинирано готвене"**

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

# АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

В следващия пример ще Ви покажа как да сготвите 0,6 кг Пресни зеленчуци.



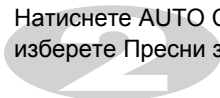
AUTO COOK ви позволява лесно да пригответе повечето от любимите ви ястия чрез избор на вида и теглото на продуктите.

Вид ястие	натиснете AUTO COOK
Небелени картофи	<b>1</b> път
Пресни зеленчуци	<b>2</b> пъти
Замразени зеленчуци	<b>3</b> пъти
Ориз/паста	<b>4</b> пъти

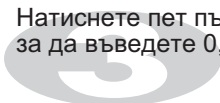
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



Натиснете AUTO COOK два пъти, за да изберете Пресни зеленчуци



Натиснете пет пъти бутона **More (повече)**, за да въведете 0,6 kg.



Натиснете **СТАРТ**.



Вид продукти	Температура на продуктите	Съд	Тегло от-до	Инструкции
<b>1. Небелени картофи</b>	Стайна	На стъклена полица	0,2 – 1,0 кг	Изберете картофи със средни размери – по 170 – 200 г. Измийте и подсушете картофите. Продупчете всеки картоф на няколко места с вилица. Наредете ги на стъклената полица. Изберете теглото и натиснете START. След като са готови, извадете картофите от фурната. Оставете ги покрити с фолио за 5 минути.
<b>2. Пресни зеленчуци</b>	Стайна	Издръжлива на микровълни купа	0,2 – 0,8 кг	Поставете зеленчуците в купа, издръжлива на микровълни. Добавете вода. Покрийте с кърпа. След сготвяне разбъркайте и оставете да престои 2 минути. Добавяйте вода в зависимост от количеството. ** 0,2 кг – 0,4 кг : 2 супени лъжици ** 0,5 кг – 0,8 кг : 4 супени лъжици
<b>3. Замразени зеленчуци</b>	Стайна	Издръжлива на микровълни купа	0,2 – 0,8 кг	Поставете зеленчуците в купа, издръжлива на микровълни. Добавете вода. Покрийте с кърпа. След сготвяне разбъркайте и оставете да престои 2 минути. Добавяйте вода в зависимост от количеството. ** 0,2 кг – 0,4 кг : 2 супени лъжици ** 0,5 кг – 0,8 кг : 4 супени лъжици

Вид продукти	Температура на продуктите	Съд	Тегло от-до	Инструкции										
4. Ориз/паста	Стайна	Издръжлива на микровълни купа	0,1 – 0,3 кг	<p data-bbox="951 154 1497 210">Измийте ориза. Изцедете водата. Сипете ориза и вода за варене в дълбока и голяма купа.</p> <table border="1" data-bbox="951 241 1501 365"> <thead> <tr> <th data-bbox="951 241 1062 264">Тегло</th> <th data-bbox="1062 241 1174 264">100 г</th> <th data-bbox="1174 241 1286 264">200 г</th> <th data-bbox="1286 241 1398 264">300 г</th> <th data-bbox="1398 241 1501 264">Капак</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="951 264 1062 365">Вода за варене</td> <td data-bbox="1062 264 1174 365">200 мл</td> <td data-bbox="1174 264 1286 365">400 мл</td> <td data-bbox="1286 264 1398 365">600 мл</td> <td data-bbox="1398 264 1501 365">Да/С отвор за парата</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="951 400 1465 486">** Ориз – след сготвяне оставете да престои захлупено за 5 минути или докато попие водата.</p>	Тегло	100 г	200 г	300 г	Капак	Вода за варене	200 мл	400 мл	600 мл	Да/С отвор за парата
Тегло	100 г	200 г	300 г	Капак										
Вода за варене	200 мл	400 мл	600 мл	Да/С отвор за парата										



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

# АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ



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

Тип на продукта	Натиснете
<b>МЕСО (MEAT)</b>	<b>1</b> път
<b>ПТИЧЕ МЕСО (POULTRY)</b>	<b>2</b> пъти
<b>РИБА (FISH)</b>	<b>3</b> пъти
<b>ХЛЯБ (BREAD)</b>	<b>4</b> пъти

Натиснете **СТОП/ЗАКУЛЯВАНЕ**.

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

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

Въведете теглото на замразената храна, която ще размразявате.

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

Натиснете **СТАРТ**.

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

## УКАЗАНИЯ ЗА АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ НА ПРОДУКТИТЕ

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

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

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

# Бързо РАЗМРАЗЯВАНЕ



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

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

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

---

Натиснете **БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ**.

Фурната стартира автоматично.

---

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

---

## **БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ**

<b>Тип</b>	<b>вид месо</b>	<b>Хранителни продукти</b>	<b>Граници на теглото</b>
<b>МЕСО (MEAT)</b>	Говеждо Агнешко Телешко	Кайма	0.5 кг

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

# АВТОМАТИЧЕН грил

В следния пример ще ви покажа как да пригответе 0,6 kg филе от съомга.



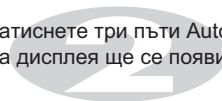
Auto Grill ви позволява да готвите лесно повечето от любимите си храни, като изберете вида храна и въведете нейното тегло с натискане на бутона More/Less (повече/по-малко).

Категория	натиснете автоматичен грил
телешки стек	<b>1</b> път
парчета пиле	<b>2</b> пъти
филе от съомга	<b>3</b> пъти
скариди на скара	<b>4</b> пъти

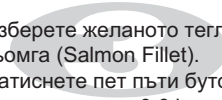
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



Натиснете три пъти Auto Grill.  
На дисплея ще се появи "Ar-3".



Изберете желаното тегло на филето от  
съомга (Salmon Fillet).  
Натиснете пет пъти бутона **More (повече)**,  
за да въведете 0,6 kg.



Натиснете **СТАРТ**.



## Auto Grill (автоматичен грил)

Категория	Количество	Съд	ТЕМП. НА ХРАНАТА	Указания
<b>Beef Steak</b> (телешки стек)	1~3 броя (80~90 g/бр.)	<b>СКАРА ЗА ГРИЛ</b>	Замразена	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Почистете и подсушете телешките стекове.</li> <li>2. Намажете стековете с разтопен маргарин или масло. Поставете ги върху решетката.</li> <li>3. След като са готови, оставете ги покрити с алуминиево фолио 2 минути.</li> </ol>
<b>Chicken Pieces</b> (парчета пиле)	0.2~0.8kg	<b>СКАРА ЗА ГРИЛ</b>	Замразена	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Измийте и подсушете кожата. Намажете парчетата пиле с олио.</li> <li>2. Поставете ги върху решетката.</li> <li>3. След звуковия сигнал обърнете парчетата на другата им страна.</li> <li>4. След като са готови, оставете ги покрити с алуминиево фолио 2 минути.</li> </ol>
<b>Salmon Fillet</b> (филе от сьомга)	0.2~0.6kg	<b>СКАРА ЗА ГРИЛ</b>	Замразена	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Почистете и подсушете филето от сьомга. Поставете го върху решетката.</li> <li>2. След звуковия сигнал обърнете филето на другата му страна.</li> <li>3. След като е готово, оставете го покрито с алуминиево фолио 2 минути.</li> </ol>
<b>Grill shrimp</b> (скарриди на скара)	0.1~0.4kg	<b>СКАРА ЗА ГРИЛ</b>	Замразена	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Почистете и подсушете скаридите.</li> <li>2. Поставете ги върху решетката.</li> <li>3. След като е готово, оставете го покрито с алуминиево фолио 2 минути.</li> </ol>

# АВТОМАТИЧНО ПОДГРЯВАНЕ

В следния пример ще ви покажа как да пригответе 0,7 kg Супа/сос .



С Auto Reheat подгръването на храната е удобно и лесно. Фурната е предварително програмирана автоматично да подгръва храна.

Вашата фурна има три настройки за Auto Reheat (автоматично подгръване): Soup/Sauce (супа/сос), Chilled Meal (замразена храна), Beverage (напитки) и Frozen Muffins (замразени кифли).

Натиснете  
Двтоматично  
подгръване

## Категория

Супа/сос	<b>1</b>	път
Замразена храна	<b>2</b>	пъти
Напитки	<b>3</b>	пъти
Замразени кифли	<b>4</b>	пъти

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

1

Натиснете **Auto Reheat** веднъж.

На дисплея ще се появи "rh-1".

2

Натиснете шест пъти бутона **More (повече)**, за да въведете 0,7 kg.

3

Натиснете **СТАРТ**.

4

## Auto Reheat (автоматично подгриване)

Категория	Количество	Съд	ТЕМП. НА ХРАНАТА	Указания
Soup/Sauce (супа/сос)	0,2-0,8 kg	Купа, подходяща за микровълнова печка	Замразена	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изсипете супата/соса в купа, подходяща за микровълнова печка. Покрийте с пластмасово фолио. Поставете храната във фурната.</li> <li>2. След загряване разбъркайте и оставете храната покрита 3 минути</li> </ol>
Chilled Meal (замразена храна)	0,3-0,6 kg	В който е закупена	Замразена	<p>Набодете повърхността с помощта на шиш.</p> <p>Поставете храната върху въртящата се стъклена поставка. След като храната е готова, оставете я да престои 2-3 минути, преди да я сервирате.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Храна, която се разбърква, напр.: спагети болонезе, телешко задушено</li> <li>- Храна, която не се разбърква, напр.: лазаня, мусака</li> </ul> <p>Забележка: За храна в торбичка – набодете парчетата месо, ориза/макароните и т.н.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- За храни, които се разбъркват – разбъркайте след звуковия сигнал.</li> <li>- За храни, които не се разбъркват – не е нужно да разбърквате след звуковия сигнал.</li> </ul>
Beverage (напитки)	1-2 чаши	Керамични чаши	Стайна	<p>Налейте <math>236 \pm 0,1</math> г в керамична чаша.</p> <p>Нагласете температурата на водата на <math>70 \pm 1^\circ \text{F}</math> (<math>20,5\sim 21,6^\circ \text{C}</math>), като използвате лабораторен термометър.</p> <p>Поставете чашата в средата на фурната.</p> <p>Натиснете бутона Beverage за 1 порция от напитката.</p> <p>Измерването на крайната температура на водата трябва да завърши за 10 секунди след края на времето за подгриване.</p>
Frozen Muffins (замразени кифли)	1-4 бр. (50 g/бр.)	Хартиени кърпи	Дълбоко замразена	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поставете хартиена кърпа в средата на фурната.</li> <li>2. Поставете замразените кифли в средата на хартиената кърпа.</li> </ol>



# Запазване на вкуса



Ако желаете да загреете храна, когато използвате програмата AUTO COOK, можете да го направите, като натиснете бутона.

Когато желаете да загреете храна, без да използвате функцията Auto, можете да зададете загревяване по всяко време, като натиснете бутона.

Функцията Taste saver има само едно времево ниво - 90 минути. Но тази функция ще спре, когато отворите вратичката.

	натиснете за продължаване на загревяването	Дисплей
НИСКО НИВО	<b>1</b>	път NO-C
ВИСОКО НИВО	<b>2</b>	пъти NO-CH

## Ръчно включване на Taste saver

Поставете във фурната някаква храна, натиснете два пъти "Taste saver", на дисплея се появява "HO-H".

Натиснете **СТАРТ**.

## Използване на Taste saver след AUTO COOK (автоматично готвене)

1. Задайте нужната програма AUTO COOK.

Натиснете "start". След програмата AUTO COOK автоматично ще се включи функцията Taste saver, пет минути след края на AUTO COOK.

2. Когато AUTO COOK свърши, можете също да натиснете "taste saver" и на дисплея ще се появи "HO-H".

Натиснете "START".

## \*Показване на ВРЕМЕТО

Когато е задействана функцията Taste saver, дисплеят показва: [ ]

Ако след това натиснете отново "Taste saver", на дисплея ще се покаже оставащото време за Taste saver.



# УКАЗАНИЯ ЗА ЗАТОПЛЯНЕ И ПОДГРЯВАНЕ

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

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

Продукт	Време за приготвяне (на МАКСИМАЛНА мощност)	Специални инструкции
Картофено пюре 1 купичка 4 купички	2 1/2 - 3 1/2 минути 6 – 9 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покритя с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Бял боб	1 1/2 - 3 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покритя с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Равиоли или други макаронени изделия в сос 1 купичка 4 купички	2 1/2 - 4 минути 7 1/2 - 11 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покритя с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Ориз 1 купичка 4 купички	1 - 1 1/2 минути 3 1/2 - 5 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покритя с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Хлебче за сандвич или кифличка 1 брой	15 – 30 секунди	Завийте в хартиена салфетка и поставете върху стъклената поставка
Зеленчуци 1 купичка 4 купички	1 1/2 - 2 1/2 минути 3 1/2 - 5 1/2 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покритя с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Супа 1 порция	1 1/2 - 2 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покритя с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.

# УКАЗАНИЯ ЗА ГОТВЕНЕ НА ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

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

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

# УКАЗАНИЯ

## ЗА ПЕЧЕНЕ НА грила

### Указания за печене на месо на грил

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

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

### Указания за печене на риба и морски деликатеси на грил

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

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

## **▲ 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 работа






## Прочетете внимателно и запазете за справка

1. Не се опитвайте да поправяте или приспособявате нещо по вратата, контролния панел, блокиращите приспособления или друга някоя част от фурната. Опасен може да бъде всеки опит за извършване на дадена операция по обслужването или поправката на микровълновата фурна с отстраняване на някое от покритията, които осигуряват защита срещу излагането на действието на микровълновата енергия. Поправките трябва да се извършват само от квалифициран сервизен техник.
2. Не включвайте фурната, когато е празна. Най-добре е винаги да държите чаша с вода във фурната, когато не я използвате. Водата ще абсорбира цялата микровълнова енергия в случай, че фурната случайно бъде включена.
3. Не сушете дрехи във фурната, защото могат да се овъглят или запалят, ако се нагреят по-продължително.
4. Не гответе храна, опакована в хартиени салфетки, освен когато готварската Ви книга съдържа такива инструкции.
5. Не използвайте вестници вместо книжни салфетки при кулинарна обработка.
6. Не използвайте дървени съдове. Те могат да се прегреят и овъглят. Не използвайте керамични съдове, които имат метални (напр. златни или сребърни) нишки или украси. Винаги отстранявайте предварително всякакви метални телчета от опаковките. Металните обекти могат да създадат волтова дъга във фурната и така да причинят сериозна повреда.
7. Не включвайте фурната, ако кухненска кърпа, салфетка или друго препятствие се намира между вратата на фурната и ръбовете на челната ѝ повърхност, защото това може да причини изтичане на микровълнова енергия.
8. Не използвайте рециклирани хартиени изделия, защото те могат да съдържат примеси, които да станат причина за искри и/или пожар при готвене.
9. Не мийте въртящата се поставка чрез подлагането ѝ под струя вода непосредствено след употреба, защото може да се спуква или повреди.
10. Малки количества храна изискват по-кратко време за кулинарна обработка или затопляне. Ако нормално време за кулинарна обработка се зададе на малко количество храна, тя може да се прегрее и изгори.
11. Не забравяйте, че при монтиране на фурната тя трябва да се постави на 8 или повече см навътре от ръба на повърхността, където е разположена, за да се избегне случайното ѝ събаряне.
12. Преди поставяне във фурната набойдайте с вилица картофите, ябълките и други такива плодове или зеленчуци.
13. Не гответе цели яйца с черупките. Създава се напрежение, което може да доведе до пръсване на яйцето.
14. Не се опитвайте да извършвате пържене в много мазнина във фурната.
15. Отстранявайте найлоновите и пластмасови опаковки преди размразяване. Забележете обаче, че в някои случаи, когато се готвят или затоплят, продуктите трябва да бъдат покрити с найлоново фолио.
16. Ако вратата на фурната или уплътняването ѝ са повредени, фурната не трябва да се включва, докато не бъде поправена от квалифициран сервизен техник.
17. Ако забележите дим, изключете фурната или издърпайте щепсела от контакта, но задръжте вратата затворена с цел потушаване на евентуално възникналите пламъци.
18. Когато готвите храна в еднократни съдове от пластмаса, хартия или запалителни материали, не оставайте фурната без надзор, тъй като съществува вероятност съдът да се подпали.
19. Не позволявайте на деца да използват фурната, освен ако сте им дали изчерпателни инструкции и сте сигурни, че могат да боравят безопасно с нея.
20. Течности или други храни не трябва да се загряват или готвят в затворени съдове, тъй като могат да избухнат.

# Важни инструкции за безопасна работа

## Прочетете внимателно и запазете за справка

- 21 Поставяйте във фурната само подходящи за микровълнова фурна съдове.
- 22 Когато затопляте храна в хартиена или пластмасова опаковка, наглеждайте фурната поради опасност от запалване.
- 23 Ако забележите дим, изключете уреда или издърпайте кабела от контакта. Дръжте вратичката затворена, за да се задуши пламъкът.
- 24 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.
- 36 Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и познания, освен ако не са наблюдавани или инструктирани как да използват уреда от отговарящо за безопасността им лице.

-  **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 инструктировали 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, напълнена с вода в микровълновата фурна. Включете фурната на МАКСИМАЛНА мощност за 1 минута. Ако водата се стопли, а съдът остане хладен на пипане, значи е подходящ. Ако обаче водата не промени температурата си, а съдът се затопли, това означава, че микровълните са били абсорбирани от съда и той не е безопасен за употреба в микровълновата фурна. Може би имате немало съдове в кухнята си, които могат да се използват в микровълновата Ви фурна. За да сте сигурни, прочетете следващия списък.

### **Чинии за хранене**

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

### **Стъклени съдове**

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

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

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

### **Хартиени изделия**

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

### **Найлонови торбички**

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

### **Пластмасови съдове за микровълнови фурни**

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

### **Глинени и керамични съдове**

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

### **ВНИМАНИЕ**

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

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

# ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ И ТЕХНИКИ ЗА ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

## Винаги наблюдавайте приготвянето на храните

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

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

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

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

## Плътнос на хранителните продукти

Леки, рехави хранителни продукти, като напр. хляб, се готвят по-бързо от тежки, плътни продукти, като напр. месо и готвено. Трябва да внимавате, когато готвите рехави храни, да не прегорите външните им части.

## Височина на продуктите

По-високите части на хранителни продукти, поставени един върху друг във фурната, по-специално парчета месо за печене, стават готови по-бързо от по-ниските. Следователно, добре е да обръщате натрупаната храна неколkokратно по време на кулинарна обработка.

## Съдържание на влага в продуктите

Тъй като топлината, образувана от микровълните, води до изпарение на влагата, относително по-сухите храни, като напр. месо и някои зеленчуци, трябва или да се поръсват с вода преди кулинарна обработка, или да се покриват, за да се запази влагата им.

## Съдържание на кости и мазнина

Костите провеждат топлината, а мазнината се готви по-бързо от месото. Трябва да се внимава, когато се готвят котлети с кост или мазно месо, за да се избегне неравномерно опичане или прегаряне.

## Количество на храната

Количеството на микровълните във фурната остава постоянно, независимо от това, какво количество храна готвите. Следователно, колкото повече храна сте сложили във фурната си, толкова по-дълго време ще е необходимо за сgotвянето ѝ. Не забравяйте да намалите времето за готвене поне с една трета, когато приготвяте храна с половината продукти от дадена рецепта.

## Форма на храната

Микровълните проникват само на около 2.5 см в храната. Вътрешните части на храната се готвят, когато топлината се пренесе в дълбочина. Само външните части се готвят директно от микровълновата енергия, останалите се готвят чрез провеждане на топлината. Най-неподходящата форма за храната в микровълнова фурна е дебели квадратен къс. Ъглите ще са прегорели далече преди още центърът да се е затоплил. Тънки кръгли парчета и пръстеновидно оформени храни се готвят най-успешно на микровълни.

## Покриване

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

## Златисто-кафяв цвят

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

## Покриване с пергаментова хартия

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

## Подредяне и разстояние между отделните продукти

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



# ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ И ТЕХНИКИ ЗА ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

## Разбъркване

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

## Обръщане

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

## Разполагане на по-едри порции от външната страна

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

## Екраниране

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

## Повдигане

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

## Пробождане

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

## Проверка дали храната е сготвена

Храната се сготвя толкова бързо в микровълновата фурна, че е необходимо често да се проверява. Някои храни се оставят в микровълновата фурна, докато се сготвят напълно, но повечето храни, включително месо и птиче месо, трябва да се изваждат от фурната, още докато са леко недосготвени и да се оставят да престоят, за да се досготвят. Вътрешната температура на храните се повишава с 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 в вода и подсушава. Не използвайте разяждащи или абразивни почистващи препарати. Стъклената поставка може да се мие на ръка или в съдомиялна машина.

### 2. Поддържайте чиста фурната отвън

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

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

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

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

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

### 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 звук от сигнал, когато се натисне бутон на контролния панел?**

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

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

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

## **В. Защо понякога яйцата се разпукват?**

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

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

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

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

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

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

## **ВНИМАНИЕ**

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

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

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

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ МОНТАЖ / ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## ВНИМАНИЕ


### Този уред трябва да бъде заземен!

Проводниците в захранващия кабел са оцветени както следва:

СИНЬО - нула  
КАФЯВО - фаза  
ЖЪЛТО И ЗЕЛЕНО - заземяване

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

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

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

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

### ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	MH6340F/MH6340FS
Входно напрежение	230 V A C / 50 Hz
Полезна мощност	850 W (стандарт IEC60705)
Честота на микровълните	2450 MHz
Външни размери	455 mm(д) X 281 mm(С) X 382 mm(Н)
Консумация на мощност:	
Микровълни	1250 W
Грил	1000 W
Комбинирана	2200 W

<БЪЛГАРСКИ>



#### **Изхвърляне на вашия стар уред**

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