



MICROWAVE OVEN HASZNÁLATI UTASÍTÁS МИКРОВОЛНОВА ФУРНА

**OWNER'S MANUAL
TÍPUSÚ GRILLEZŐ MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ
РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ**

**MB4047C
MB4047CS**

P/No:MFL47342684

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 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

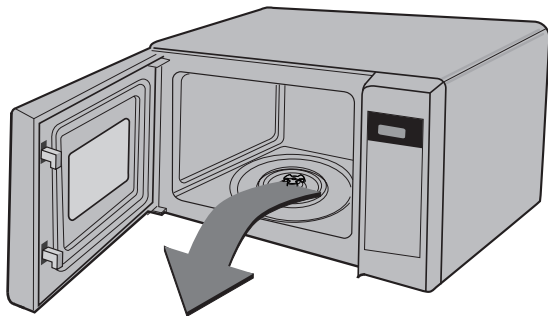
Микровълновата фурна е един от най-безопасните домакински електроуреди. Когато вратата е отворена, фурната автоматично спира да произвежда микровълни. Микровълновата енергия се превръща изцяло в топлинна, щом влезе в контакт с храната и никаква остатъчна вредна енергия не се съдържа в храната, която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

Предпазни мерки	63
Съдържание	64
Разопаковане и монтаж	65 ~ 66
Настройка на часовника	67
Обезопасяване срещу деца	68
Микровълнова енергия – готвене	69
Микровълнова енергия – степени	70
Двуетапно готвене	71
Бърз старт	72
Използване на грила	73
Комбинирано готвене	74
Автоматично готвене	75 ~ 76
Автоматично размразяване	77 ~ 78
Бързо размразяване	79 ~ 80
Повече или по-малко време за приготвяне	81
Указания за затопляне и подгряване	82
Указания за готвене на пресни зеленчуци	83
Указания за печене на грила	84
Важни инструкции за безопасна работа	85 ~ 86
Съдове, безопасни за употреба в микровълнова фурна	87
Характеристика на хранителните продукти и техники за готвене в микровълнова фурна	88 ~ 89
Въпроси и отговори	90
Електрически монтаж / Технически характеристики	91

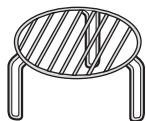
РАЗОПАКОВАНЕ И МОНТАЖ

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

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



ВЪРТЯЩ СЕ ПРЪСТЕН

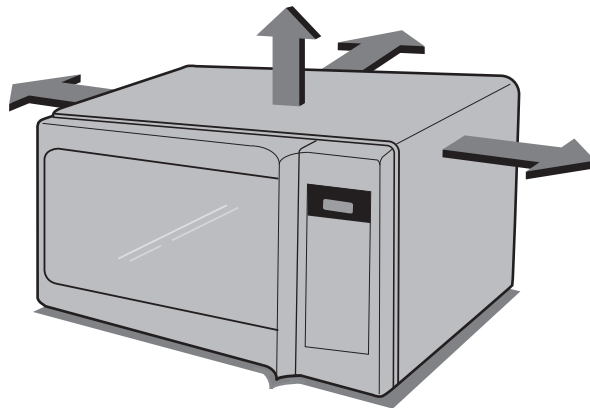


Горен рафт



СТЪКЛЕНА ПОСТАВКА

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



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

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

4 Дръпнете **ДРЪЖКАТА НА ВРАТАТА**, за да отворите фурната. Поставете **ВЪРТЯЩИЯ ПРЪСТЕН** вътре и сложете **СТЪКЛЕНИЯ 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 87 страница.



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



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



ВАШАТА ФУРНА ВЕЧЕ Е ИНСТАЛИРАНА

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

Настройка на часовника

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

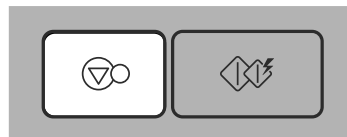


Когато включвате печката за първи път или когато захранването се възстановява след прекъсване, на дисплея се показва "0"; трябва да пренастроите часовника.

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

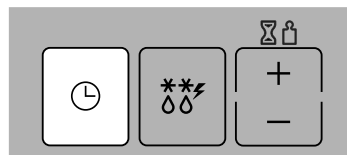
Уверете се, че сте включили печката правилно по описания по-горе в ръководството начин.

Натиснете **STOP/CLEAR**.



Натиснете **CLOCK** веднъж.

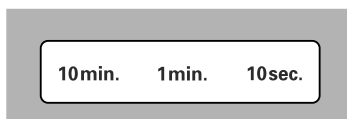
(Ако искате да използвате 12-часов формат, натиснете **CLOCK** още веднъж. Ако след като настроите часовника, искате да настроите друга опция, изключете и отново включете печката в контакта.)



Натиснете **10 MIN** петнайсет пъти.

Натиснете **1 MIN** три пъти.

Натиснете **10 SEC** пет пъти.



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

Часовникът започва да отмерва времето.



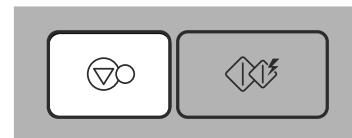
ОБЕЗОПАСЯВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА



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.

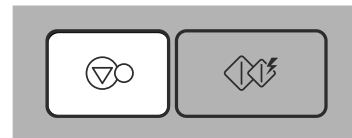
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



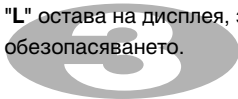
Натиснете и задръжте **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**, докато на дисплея се появи "L" и се чуе звуков сигнал.

ОБЕЗОПАСЯВАНЕТО СРЕЩУ ДЕЦА е включено.

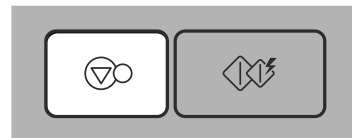
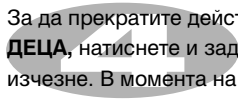
Ако сте настроили часовника, часът ще изчезне от дисплея.



"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.

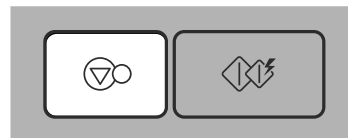


Вашата фурна има пет степени на микровълнова мощност.

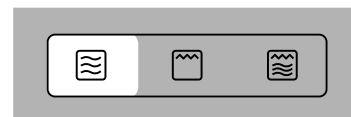
МОЩНОСТ	%	Полезна мощност
Максимална (HIGH MAX)	100%	800W
Средновисока (MEDIUM HIGH)	80%	640W
Средна (MEDIUM)	60%	480W
Среднониска/Размразяване (DEFROST, MEDIUM LOW)	40%	320W
Минимална (LOW)	20%	160W

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

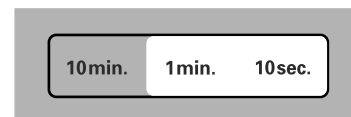
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



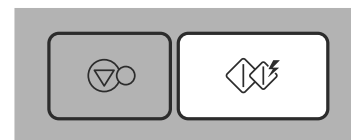
Натиснете **MICRO** два пъти, за да изберете мощност 640 W. На дисплея се изобразява "640".



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	ПРИЛОЖ	СТЕПЕН НА МОЩНОСТ (%)	Полезна мощност
МАКСИМАЛНА (HIGH MAX)	* Кипване на вода * Изпичане до златисто-кафяв цвят на мляно говеждо * Кулинарна обработка на парчета пилешко, риба, зеленчук * Кулинарна обработка на парчета крехко месо	100%	800W
СРЕДНОВИСОКА (MEDIUM HIGH)	* Претопляне * Печене на месо и птици * Кулинарна обработка на гъби и морски деликатеси * Кулинарна обработка на храни, съдържащи сирене и яйца	80%	640W
СРЕДНА (MEDIUM)	* Печене на кейк и кифлички * Приготвяне на яйца * Приготвяне на крем-карамель * Готвене на ориз, супи	60%	480W
СРЕДНОНИСКА/ РАЗМРАЗЯВАНЕ (DEFROST, MEDIUM LOW)	* Размразяване * Разтапяне на масло и шоколад * Кулинарна обработка на парчета некрехко месо	40%	320W
МИНИМАЛНА (LOW)	* Размекване на масло, сирене и кашкавал * Размекване на сладолед * Втасване на тесто	20%	160W



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 320 W.

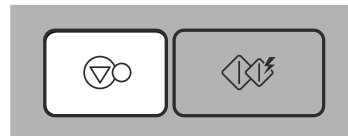


По време на двуетапното готвене вратата на фурната може да се отваря и храната да се проверява. Затворете вратата на фурната и натиснете **START**, и етапът на готвене ще продължи.

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 **STOP/CLEAR**.



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.

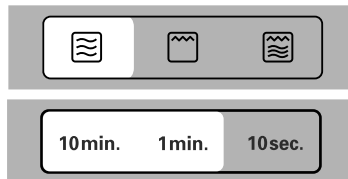
Натиснете **10 MIN** веднъж.
Натиснете **1 MIN** веднъж.



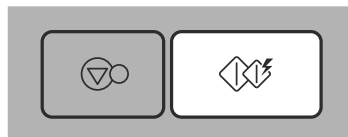
Нагласете мощността и времето за готвене **за етап 2**.

Натиснете **MICRO** четири пъти, за да изберете мощност 320 W.

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



Натиснете **START**.



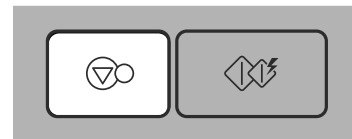
Със следващия пример ще Ви обясним как да зададете 2 минути за кулинарна обработка при максимална мощност.

БЪРЗ СТАРТ

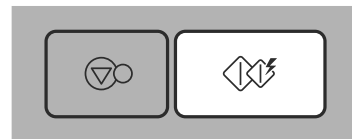


БЪРЗ СТАРТ е опция, която Ви позволява да зададете кулинарна обработка при максимална мощност с натискане на бутон **СТАРТ**, като при всяко натискане се задава 30-секунден интервал.

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.



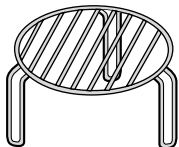
По време на работа в режим **БЪРЗ СТАРТ**, можете да удължите времето на кулинарна обработка чрез последователно натискане на бутон **СТАРТ**.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГРИЛА

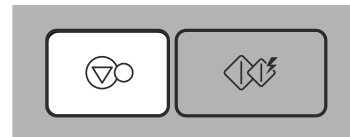
Със следващия пример ще Ви обясним как се използва грилът за печене на храна в продължение на 12 минути и 30 секунди.



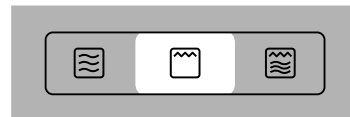
Тази опция Ви дава възможност бързо да запечете храната до златисто-кафяво с хрупкава коричка.



Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

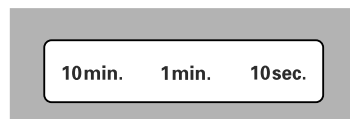
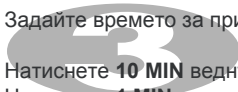


Натиснете **GRILL**.

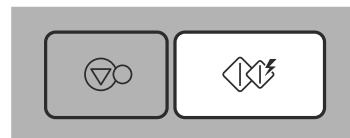


Задайте времето за приготвяне.

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



Натиснете **СТАРТ**.



КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ

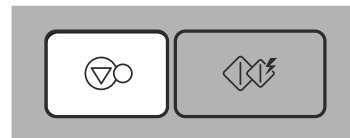
Със следващия пример ще Ви обясним как да програмирате фурната си на комбиниран режим "Combi" (Co-3) за време от 25 минути.



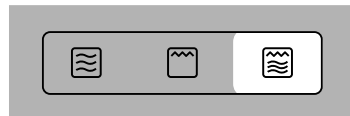
Вашата фурна има опция за комбинирано готвене, която позволява храната да се обработва кулинарно с помощта и на електрически нагревател и на микровълни – едновременно или последователно. Това най-общо означава, че кулинарният процес протича за по-кратко време.

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/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



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



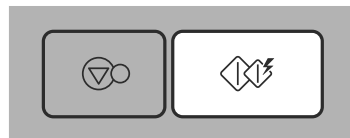
Задайте времето за приготвяне.
Натиснете **10 MIN** два пъти.
Натиснете **1 MIN** пет пъти.



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

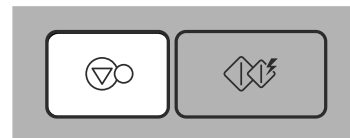
В следващия пример ще Ви покажа как да сготвите 0,6 кг Пресни зеленчуци.



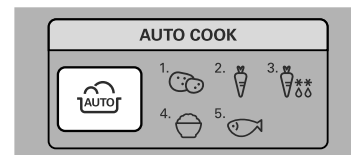
AUTO COOK ви позволява лесно да пригответе повечето от любимите ви ястия чрез избор на вида и теглото на продуктите.

КАТОГЕРИЯ	AUTO COOK Натиснете
НЕОБЕЛЕНИ КАРТОФИ	1 път
ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ	2 пъти
ЗАМРАЗЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ	3 пъти
ОРИЗ/ПАСТА	4 пъти
РИБА	5 пъти

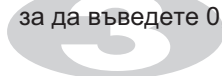
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



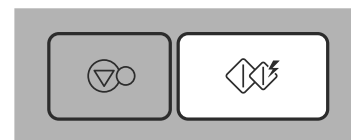
Натиснете AUTO COOK два пъти, за да изберете Пресни зеленчуци



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



Натиснете **СТАРТ**.



АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ	ТИП	ТЕГЛО	СЪД	ТЕМПЕРАТУРА НА ХРАНАТА	ИНСТРУКЦИИ																		
	1. НЕОБЕЛЕНИ КАРТОФИ)	0,1 кг – 1,0 кг	-	Със стайна температура	Изберете 170-200 гр. картофи със среден размер. Измийте ги и ги подсушете. Прободете ги с вилица няколко пъти. Поставете ги върху стъклената подставка. Настройте теглото и натиснете START. След като станат готови, извадете картофите от печката. Оставете ги покрити с фолио за 5 минути.																		
	2.ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ	0,2 кг – 0,8 кг	Съд за микровълнова печка	Със стайна температура	Поставете зеленчуците в съд за микровълнова печка. Добавете вода. Покрийте съда. След като станат готови, разбъркайте ги и ги оставете за 2 мин. Добавете вода според количеството. ** 0,2 кг – 0,4 кг – 2 супени лъжици ** 0,5 кг – 0,8 кг – 4 супени лъжици																		
	3. ЗАМРАЗЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ	0,2 кг – 0,8 кг	Съд за микровълнова печка	Замразени	Поставете зеленчуците в съд за микровълнова печка. Добавете вода. Покрийте съда. След като са готови, разбъркайте ги и оставете за 2 мин. Добавете вода според количеството. ** 0,2 кг – 0,4 кг – 2 супени лъжици ** 0,5 кг – 0,8 кг – 4 супени лъжици																		
	4. ОРИЗ/ПАСТА	0,1 кг – 0,3 кг	Съд за микровълнова печка	Със стайна температура	Измийте ориза. Отцедете го от водата. Сложете ориза и гореща вода с $\frac{1}{4}$ до 1 чаена лъжичка сол в дълбок и широк съд. Измийте ориза. Отцедете го от водата. Сложете ориза и гореща вода с $\frac{1}{4}$ до 1 чаена лъжичка сол в дълбок и широк съд. <table border="1"> <tr> <th colspan="2">Тегло</th><th>100 гр.</th><th>200 гр.</th><th>300 гр.</th><th>Капак</th></tr> <tr> <td>Вода</td><td>Ориз</td><td>180 мл</td><td>330 мл</td><td>480 мл</td><td>Да</td></tr> <tr> <td></td><td>Паста</td><td>400 мл</td><td>800 мл</td><td>1200 мл</td><td>Не</td></tr> </table> * Ориз – след като стане готов, оставете го покрит за 5 минути или докато поеме водата. ** Паста – по време на готвенето я разбъркайте няколко пъти. След като стане готова, я оставете покрит за 1 или 2 минути. После изплакнете пастата със студена вода.	Тегло		100 гр.	200 гр.	300 гр.	Капак	Вода	Ориз	180 мл	330 мл	480 мл	Да		Паста	400 мл	800 мл	1200 мл	Не
Тегло		100 гр.	200 гр.	300 гр.	Капак																		
Вода	Ориз	180 мл	330 мл	480 мл	Да																		
	Паста	400 мл	800 мл	1200 мл	Не																		
	5. РИБА	0,1 кг – 0,6 кг	Форма за флан за микровълнова печка	От хладилника	Цяла риба, пържоли - Мазна риба: сьомга, скумрия - Бяла риба: треска, треска пикша Сложете рибата на един пласт в голяма форма за печене на флан за микровълнова печка. Покрийте съда с фолио и го продупчете на няколко места. Поставете съда върху стъклената подставка. Настройте теглото и натиснете START. След като станат готови, извадете съда от печката. Оставете ястието за 3 мин. преди сервиране.																		

АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

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



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

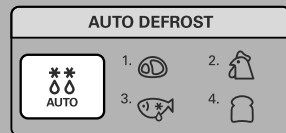
Тип на продукта	Натиснете
МЕСО (MEAT)	1 път
ПТИЧЕ МЕСО (POULTRY)	2 пъти
РИБА (FISH)	3 пъти
ХЛЯБ (BREAD)	4 пъти

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

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



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



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

Бързо

РАЗМРАЗЯВАНЕ

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



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

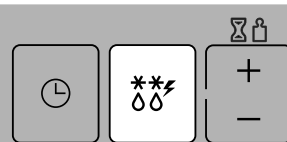
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

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 размразяване да се забави. След тази проверка затворете отново вратата и натиснете **СТАРТ** за продължаване на размразяването. Фурната няма да преустанови размразяването (дори след като издаде звуков сигнал), ако не вратата не бъде отворена.

БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ

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

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

Повече или по-малко време за приготвяне

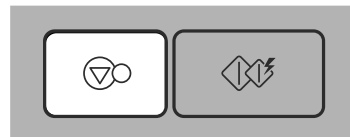
В следващия пример ще ви покажа как да увеличите или намалите времето за приготвяне при предварително зададените програми AUTO COOK.



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

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

Натиснете **STOP/CLEAR**.

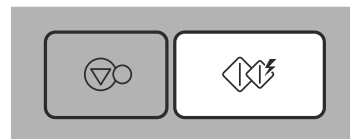


Задайте желаната програма за **AUTO COOK**.

* Вижте **AUTO COOK** (стр. 75)

Изберете тегло на храната.

Натиснете **START**.

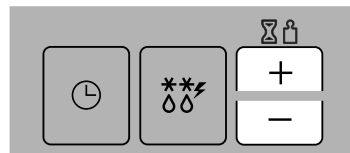


Натиснете **MORE**.

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

Натиснете **LESS**.

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



За да затопляте и подгръвате успешно в микровълновата фурна, е необходимо да спазвате няколко важни указания. Претегляйте количеството хранителни продукти, за да определите необходимото време за подгръване. Поддръжките 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 подгръване на съответна храна.

УКАЗАНИЯ ЗА ЗАТОПЛЯНЕ И ПОДГРЪВАНЕ

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.
Раву 1 купичка 2 купички	1 1/2-3 минути 4 1/2-7 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Раву със сметана или сирене 1 купичка 2 купички	1-2 1/2 минути 3 1/2-6 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Сандвич "Слопи Джо" или говеждо барбекю 1 сандвич (1/2 чаша месна плънка) без хлебче	1-2 1/2 минути	Плънката и хлебчето се пекат поотделно. ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита 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 тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Бял боб	1 1/2 - 3 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита 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 тенджера, покрита 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 тенджера, покрита 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 тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Супа 1 порция	1 1/2 - 2 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита 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 ¹ / ₂ - 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 ¹ / ₂ - 6	Добавете 1 чаша вода. Покрийте.	2–3 минути
Зелен боб	450 г	7 – 11	Добавете ¹ / ₂ чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерa. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2–3 минути
Цвекло, прясно	450 г	11 - 16	Добавете ¹ / ₂ чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерa с капак. Разместете по средата на времето за приготвяне.	2–3 минути
Броколи, пресни	450 г	5 – 8	Поставете броколите в тава. Добавете ¹ / ₂ чаша вода.	2–3 минути
Зеле, прясно, нарязано	450 г	5 ¹ / ₂ - 7 ¹ / ₂	Добавете ¹ / ₂ чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерa с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2–3 минути
Моркови, пресни, нарязани	200 г	2 – 3	Добавете ¹ / ₂ чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерa с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2–3 минути
Карфиол, пресен, цял	450 г	5 – 7	Почистете, обрежете. Добавете ¹ / ₂ чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерa с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2–3 минути
Карфиол, пресен накъсан, Целина, прясна, нарязана	2 купички 4 купички	11 – 16	Нарежете. Добавете ¹ / ₂ чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерa 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 сл. вода в 1,5-литрова тава. Покрийте.	2–3 минути
Гъби, пресни, нарязани	230 г	1 ¹ / ₂ - 2 ¹ / ₂	Поставете гъбите в 1,5-литрова стъклена тенджерa с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2–3 минути
Пащърнак, пресен, нарязан	450 г	4 – 7	Добавете ¹ / ₂ чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерa с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2–3 минути
Зелен грах, пресен	4 купички	6 – 9	Добавете ¹ / ₂ чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерa 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 ¹ / ₂ - 7 ¹ / ₂ 9 ¹ / ₂ - 14	Набодете картофите с вилица на няколко места. Поставете ги върху 2 хартиени салфетки. Обърнете по средата на времето за приготвяне.	2–3 минути
Спанак, пресни листа	450 г	4 ¹ / ₂ - 7 ¹ / ₂	Добавете ¹ / ₂ чаша вода в 2-литрова стъклена тенджерa с капак.	2–3 минути
Тиквички, пресни, нарязани	450 г	4 ¹ / ₂ - 7 ¹ / ₂	Добавете ¹ / ₂ чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерa 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 оттичане. Обърнете по средата на времето за приготвяне.
Бифтек (дебелина 2.5 см)			
Недопечен	230 г x 2	18-20	
Среден	230 г x 2	22-24	
Препечен	230 г x 2	26-28	
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) (дебелина 1.5 см)	230 г 230 г	17-21 20-24	Намажете с разтопено масло и обърнете по средата на времето за приготвяне.
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 Скариди сурови	450 г 450 г	16-20 16-20	Омазнявайте добре по време на печене.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНА РАБОТА

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА СПРАВКА

ВНИМАНИЕ

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

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

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА СПРАВКА

- 21 Поставете във фурната само подходящи за микровълнова фурна съдове.
- 22 Когато затопляте храна в хартиена или пластмасова опаковка, нагледжайте 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 нагрява. 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 инструктирали как да използват фурната по безопасен начин и какви са рисковете от неправилно използване.
- ⚠ ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да се нагряват 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 немалоко 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 храна. Не трябва да се използват обаче, ако храните изискват по-продължителна кулинарна обработка, тъй като горещите храни могат да деформират или разтопят пластмасата.

Хартиени изделия

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

Найлонови торбички

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

Пластмасови съдове за микровълнови фурни

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

Глинени и керамични съдове

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

ВНИМАНИЕ

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

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

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ И ТЕХНИКИ ЗА 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, 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 досготвят, 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 сложили 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 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.

Подреждане и разстояние между отделните продукти

Хранителни продукти на отделни бройки, като напр. печени картофи, курабийки и ордьоври, се нагряват по-равномерно, ако са подредени в кръг и разстоянията помежду им са еднакви. В никакви случаи 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 прекалвайте 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 3еС до 8еС 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 миеш 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 спуква 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

	MB4047C/MB4047CS
Входно напрежение	230 V / 50 Hz
Ползна мощност	800 W (стандарт IEC60705)
Честота на микровълните	2450 MHz
Външни размери	455 mm(δ) X 281 mm(ϕ) X 340 mm(Ĥ)
Консумация на мощност:	
Микровълни	1200 W
Грил	1000 W
Комбинирана	2150 W

<Bulgaria>



Изхвърляне на вашия стар уред

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

