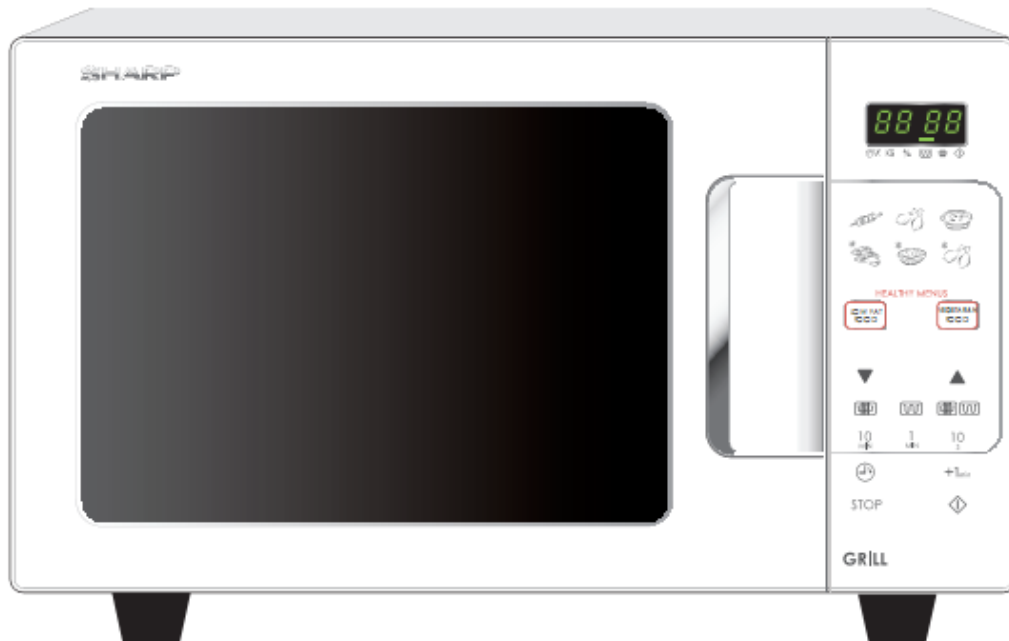


SHARP



R-667-A

МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА С ГРИЛ

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА С ГОТВАРСКА
КНИГА

Инструкцията за употреба съдържа важна информация, която трябва да прочетете внимателно преди да ползвате уреда. **Внимание:** Неспазването на инструкциите за употреба и сервис, както и всяко едно вмешателство, което позволява ползването на уреда в отворено състояние (напр. отворен корпус), причинява големи здравословни проблеми.

800 W (IEC 60705)

Уважаеми клиенти,

Честито! Вие закупихте новата микровълнова фурна с грил, която значително ще Ви улесни в домакинската работа.

Фурната комбинира всички предимства на бързите микровълни с тези не грила, чиято висока температура способства за образуване на апетитна и хрупкава коричка.

Ще бъдете приятно изненадани от функциите, които предлага микровълновата фурна. Освен че размразява и нагрява бързо, с нея можете да пригответе цели менюта.

Екипът, на когото са поверени микровълновите фурни, специално за Вас е събрал най-вкусните рецепти от международната кухня, които можете да пригответе лесно и бързо.

Нека предложените рецепти събудят Вашия интерес, за да пригответе и собствени, изпитани рецепти във Вашия микровълнов уред.

Микровълновата фурна предлага многобройни предимства, които ще Ви въздействат вдъхновяващо.

- Хранителните продукти може да се пригответ на право в приборите за сервиране, което намалява количеството на съдовете за миене;
- Кратко време за термообработка, малкото количество вода и малкото мазнина гарантират запазването на много витамини, минерални вещества и на неповторимия вкус на продуктите.

Препоръчваме Ви внимателно да прочетете предложените рецепти и инструкцията за употреба. Така лесно ще боравите с уреда.

Пожелаваме Ви приятни мигове с Вашата нова микровълнова фурна, в която да изпробвате вкусните рецепти

Екипът за микровълнови фурни



Внимание:

Върху Вашия продукт е маркиран този символ. Той означава, че електрическите и електронните уреди не се изхвърлят заедно с битовите отпадъци, а се предават отделно по специална система за рециклиране.

А. Информация за изхвърляне на отпадъци от потребители в частни домакинства

1. В Европейския съюз:

Внимание: Не изхвърляйте този уред заедно с домакинските отпадъци!

Съгласно новата директива на ЕС, която дава указания за надлежното връщане, обработка и повторно използване на употребявани електрически и електронни уреди, всички стари електрически и електронни уреди задължително се изхвърлят отделно.

След въвеждане на директивата в страните членки на ЕС домакинствата могат да предават употребяваните от тях електрически и електронни уреди само безплатно на посочените сборни пунктове за рециклиране*.

В някои страни* е възможно безплатно предаване на употребяваните уреди при дистрибутора, в случай че клиентът закупи подобен нов уред.

* По-подробна информация ще намерите в съответната общинска администрация.

Ако Вашите употребявани електрически и електронни уреди имат батерии или зарядни устройства, те предварително се изваждат и се изхвърлят отделно съобразно валидните местни разпоредби.

Правилното изхвърляне спомага за систематизираното събиране, обработка и употреба на старите уреди, което от своя страна предотвратява възможните негативни ефекти върху околната среда и здравето, причинени от евентуално неправилно изхвърляне

2. В други държави извън ЕС

Поискайте информация от общинската администрация за правилното изхвърляне на този уред.

За Швейцария: Употребяваните електрически и електронни уреди се връщат безплатно на дистрибутора дори и в случаите, когато клиентът не закупи нов продукт. Информация за други системи за връщане на уредите ще намерите на адреси: www.swico.ch или www.sens.ch.

В. Информация за изхвърляне на отпадъци от промишлени потребители

1. В Европейския съюз

Ако този продукт е ползван за промишлени цели и сега желаете да го изхвърлите:

Моля обърнете се към дистрибутор на SHARP, откъдето ще получите полезна информация за връщането на уреда. Вероятно ще се наложи Вие да поемете разходите по връщането и преработката му. По-малките по обем (и количество) продукти може да предадете в местния пункт за връщане.

За Испания: Ако имате въпроси във връзка с връщането на старите уреди, моля използвайте вече съществуващата система за връщане или към общинската администрация.

2. В други държави извън ЕС

Поискайте информация от общинската администрация за правилното изхвърляне на този уред.

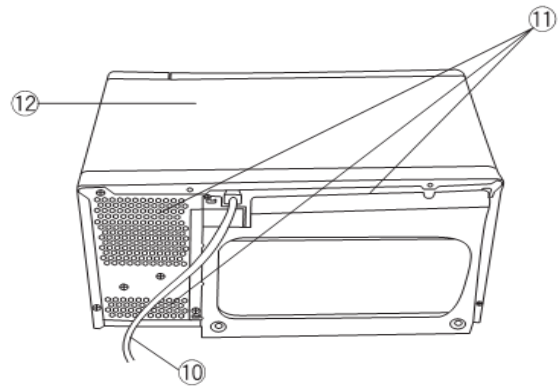
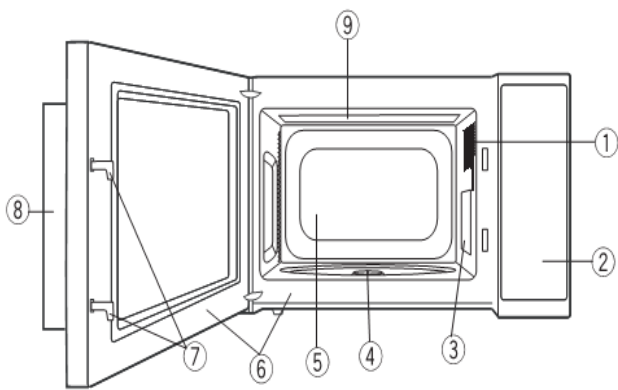
СЪДЪРЖАНИЕ

Инструкция за употреба

УВАЖАЕМИ КЛИЕНТИ.	1
ИНФОРМАЦИЯ ЗА ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОТПАДЪЦИ	3
ЗА УРЕДА.	11
АКСЕСОАРИ	12
ПАНЕЛ ЗА ОБСЛУЖВАНЕ	14
ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.	D-1-3
УКАЗАНИЯ ЗА МОНТАЖ.	D-3
ПРЕДИ ДА ПОЛЗВАТЕ УРЕДА.	D-4
СТЕПЕНИ НА МОЩНОСТ НА МИКРОВЪЛНИТЕ.	D-5
ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА С МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА	D-6
ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА С ГРИЛ/СМЕСЕН РЕЖИМ НА РАБОТА С ГРИЛ.	D-7
ДРУГИ ПОЛЕЗНИ ФУНКЦИИ	D-8-9
АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ.	D-10-11
ТАБЛИЦА: БЪРЗА ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА.	D-11
ТАБЛИЦА: БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ.	D-11
РЕЦЕПТИ ЗА БЪРЗА ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА, СУФЛЕТА.	D-11
РЕЦЕПТИ ЗА ЗДРАВΟΣЛОВНО ХРАНЕНЕ, НИСКОМАСЛЕНА ХРАНА.	D-13
РЕЦЕПТИ ЗА ЗДРАВΟΣЛОВНО ХРАНЕНЕ, ВЕГЕТАРИАНСКА ХРАНА.	D-14
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА ЗА УРЕДА.	D-15
ЕКСПЛОАТАЦИОННО ИЗПИТВАНЕ.	D-15

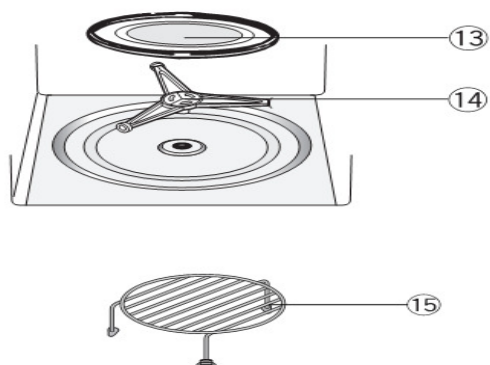
Готварска книга

КАКВО ПРЕДСТАВЛЯВАТ МИКРОВЪЛНИТЕ?	D-16
ПОДХОДЯЩА ПОСУДА, СЪВЕТИ И ТЕХНИКИ.	D-16-17
СЪВЕТИ И ТЕХНИКИ	D-18
НАГРЯВАНЕ.	D-19
РАЗМРАЗЯВАНЕ.	D-19
ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА НА ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ.	D-20
ВАРЕНЕ, ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ И ЯСТИЯ СЪС ЗАЛИВКА	D-20
РАЗМРАЗЯВАНЕ И ВАРЕНЕ.	D-20
ТАБЛИЦИ.	D-21-24
РЕЦЕПТИ.	D-25-35
СЕРВИЗНИ КЛОНОВЕ.	18-24
ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.	25



МИКРОВОЛНОВА ФУРНА

- 1 Лампа на фурната
- 2 Панел за обслужване
- 3 Защита на вълновода против пръски
- 4 Задвижващ вал
- 5 Пространство за термична обработка
- 6 Уплътнения и уплътнителни повърхности на вратата
- 7 Предпазна блокировка на вратата
- 8 Дръжка на вратата
- 9 Нагревателен елемент за грила
- 10 Мрежов кабел
- 11 Вентилационни отвори
- 12 Външни капаци



АКСЕСОАРИ

Проверете наличността на следните аксесоари: подложка на въртящата се чиния (13), държач на чинията (14)

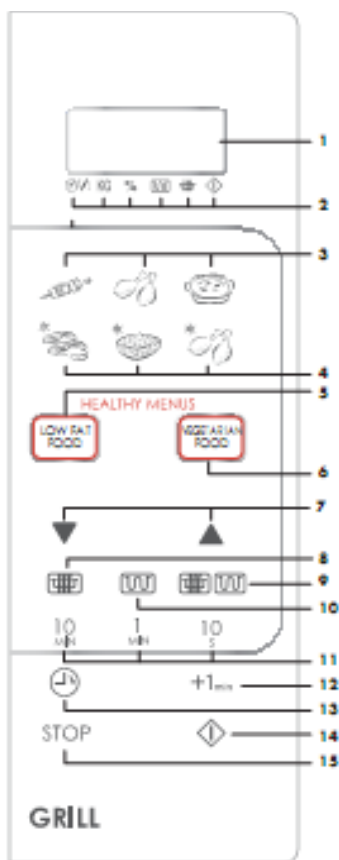
скара (15) (височина 8,5 см.)

- Поставете държача на чинията върху задвижващия вал в долната част на пространството за термична обработка.
- Върху държача се поставя въртяща се чиния.
- За да избегнете повреда на чинията, при изваждане съдовете не трябва да докосват ръбът.

Съвет: Когато поръчвате аксесоари при дилъра или сервисната служба на SHARP, задължително посочвайте обозначението на частта и името на модела.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Когато уредът работи, вратичката, корпусът, пространството за термична обработка, аксесоарите и съдовете се нагряват. За да не се изгорите, винаги използвайте дебели домакински ръкавици.



ПАНЕЛ ЗА ОБСЛУЖВАНЕ

1 Дисплей

2 Символи

Индикаторът над определен символ мига или светва. Ако мига, натиснете съответния бутон (със същия символ) или изпълнете необходимата стъпка. Ако светне лампа Check, значи трябва да се изпълни определена стъпка (напр. обръщане или разбъркване на ястието).



Check

KG тегло

% степен на мощност



грил



микровълни



символ за термична обработка

3 бутони за БЪРЗА ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА

4 бутон БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ

5 Бутон за НИСКОМАСЛЕНА ХРАНА

6 Бутон за ВЕГЕТАРИАНСКА ХРАНА

7 Бутон за намаляване (LESS)/увеличаване (PLUS)

8 Бутон за степени на мощност на

МИКРОВЪЛНОВАТА ФУРНА

9 Бутон МИКС-ГРИЛ

10 Бутон ГРИЛ

11 Бутони за определено време

12 Бутон +1 min

13 Бутон таймер

14 Бутон START

15 Бутон STOP

ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ
ВАЖНО ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ: ВНИМАТЕЛНО ПРОЧЕТЕТЕ
УКАЗАНИЯТА, ДА ДЕНИ ПО-ДОЛУ.

За да избегнете пожар

Не оставяйте без надзор работещата микровълнова фурна. Твърде големите степени на мощност или твърде дългото време за термична обработка може да прегреят ястието и да доведат до пожар.

Този уред е предвиден само за ползване върху работен плот. Не е предвиден за вграждане в кухненски шкаф.

Контактът винаги трябва да бъде достъпен, така че при авария да е възможно издърпване на щепсела.

Мрежовото напрежение трябва да бъде 230 V променлив ток, 50 Hz, както и да бъде оборудвано с предпазител минимум 10 A или предпазен автомат минимум 10 A.

Да се предвиди също така и отделно включване, което да се използва само за работата на този уред. Не поставяйте микровълновата фурна на места, където се генерира топлина, например в близост до стандартен котлон.

Не се разрешава и уредът да бъде поставян на места, където има голяма влажност на въздуха или където се събира конденз. Също така не оставяйте и не съхранявайте уреда на открито.

Ако се установи наличие на дим, изключете уреда или издърпайте мрежовия кабел, затворете вратата, за да не се стигне до задушаване от пламъците.

Използвайте само съдове и посуда, предназначени за микровълнови печки. За целта виж съответните указания с дадените към тях рецепти за готвене (виж D-16-17). Проверете, дали използваната кухненска посуда е подходяща за ползване в микровълнова фурна.

Никога не оставайте без надзор уреда, ако за готвене или затопляне на ястия използвате пластмасови или хартиени опаковки. Възможно е те да прегреят и да се възпламенят.

След като ползвате фурната, почистете защитата против пръски, както и пространството за готвене, носача на въртящата се чиния. Тези части трябва винаги да бъдат сухи и чисти. Остатъчните пръски от мазнината може да прегреят и да се възпламенят.

Не съхранявайте горими материали в близост до уреда или до вентилационните отвори.

Никога не блокирайте тези отвори.

Всички метални затварящи механизми, тел и т.н. се отстраняват от опаковките и хранителните продукти. Образуването на искри по металните повърхности може да доведе до пожар.

Микровълновата фурна не може да се използва за пържене на хранителни продукти в масло или друга мазнина. Така температурата не може да се контролира и мазнината може да се възпламени.

За да направите пуканки, използвайте специално предвидените за тази цел съдове за пуканки в микровълнова фурна.

Не съхранявайте хранителни продукти или други предмети в уреда.

След стартиране на уреда проверете настройките му и се уверете, че той работи така, както желаете.

За да избегнете прегряване и евентуален пожар, работете особено внимателно, ако затопляте или готвите хранителни продукти с високо съдържание на захар или мазнини, например наденички, сладкиши или коледни сладки.

Използвайте тази инструкция за експлоатация заедно с готварския наръчник.

За да избегнете наранявания

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не пускайте уреда, ако е повреден или ако дава повреда в определени функции. Преди да ползвате фурната, проверете следното:

- a) Вратата трябва да се затваря идеално, не трябва да е изкривена или да провисва.
- b) Шарнирите и приспособленията за затваряне на вратата не трябва да са счупени или отделени от уреда.
- c) Уплътненията на вратата и уплътнителните повърхности не трябва да са повредени.
- d) В пространството за термична обработка и при вратата не трябва да има вдлъбнатини или други повреди.
- e) Мрежовият кабел и щепселът не трябва да са повредени.

Ако вратата или уплътненията ѝ са повредени, уредът може да се ползва само след ремонт, извършен от специалист.

В никакъв случай не правете сами ремонт или каквито и да е промени по микровълновата фурна. Всички поправки, най-вече онези, при които се налага отстраняване на капака на фурната, може да се извършват само от квалифициран техник.

Не пускайте фурната, ако вратата е отворена или ако има направени промени по приспособлението за блокиране на вратата.

Никога не пускайте фурната, ако има предмети между уплътненията на вратата и уплътняващите повърхности.

Избягвайте натрупване на мазнина ли замърсявания по уплътнението на вратата и по граничните части. почиствайте микровълновата фурна редовно и отстранявайте всички възможни хранителни остатъци. Спазвайте указанията от глава «Почистване и поддръжка» на стр. D-15. Ако не поддържате уреда чист, повърхността може да се увреди и това да окаже неблагоприятен ефект върху експлоатационния живот на микровълновата фурна. В най-лошия случай може да се наруши безопасността ѝ.

Лица, които имат ПЕЙСМЕЙКЪР, е добре да се консултират с личния си лекар или с производителя за предпазните мерки, необходими за тях при работа с микровълнова фурна.

За да избегнете токов удар

При никакви обстоятелства не отваряйте външния корпус на уреда.

В никакъв случай течности не трябва да имат контакт с отворите и предпазните приспособления на вратата или с вентилационните отвори. Не поставяйте каквито и да е предмети в тези отвори. Ако изсипете колеги количества течност, веднага изключете фурната, извадете щепсела и повикайте представител на сервиса на SHARP.

Никога не оставяйте мрежовия кабел или щепсела във вода или в друга течност.

Не прокарвайте кабела през остър ръб на маса или на работна повърхност. Дръжте го далеч от затоплени повърхности, същото се отнася и за задната страна на уреда.

В никакъв случай не се опитвайте сами да сменяте лампата в пространството за термична обработка, а повикайте оторизиран от SHARP електротехник! Ако лампата изгори, се обърнете към дистрибутор на електрически стоки или към сервис на SHARP!

Ако мрежовият кабел е повреден, задължително се сменя с нов специален кабел.

Смяната се извършва от оторизиран от SHARP сервис.

За да избегнете експлозии и внезапно завиране:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ястия в течна или друга форма не се затоплят само в затворени съдове, тъй като съдът може да експлодира. Затоплянето на напитки може да доведе до образуване на мехурчета. Затова с повишено внимание работете с посудата.

Никога не използвайте затворени съдове. Отстранете капците и затварящите приспособления. Затворените съдове може да експлодират дори заради покачване на налягането дори и след изключване на уреда.

Бъдете внимателни, когато затопляте течности. Използвайте съдове с голям отвор, за да има откъде да излизат образувалите се мехурчета.

Никога не затопляйте течности в тесни и високи съдове (например бебешко шише), тъй като съдържанието може да пръсне навън и да причини изгаряния.

За да предотвратите изгаряния, причинени от внезапно завиране на течността, направете следното:

1. Не настройвайте твърде дълги интервали за дадена функция (виж стр. D-21).
2. Разбъркайте течността преди завиране/нагриване.
3. Препоръчваме при затопляне да използвате стъклена пръчка или друг подобен предмет (да не е метал), която да поставите в съда.
4. След затопляне оставете течността поне още 20 секунди в уреда, за да предотвратите по-късно изтичане заради завирането.

Не варете яйца в купа. Твърдо сварените яйца не се затоплят в микровълнова фурна поради опасността от експлозия. За да сварите или затоплите яйца, които не са бъркани, надупчете жълтъка и белтъка, за да не експлодира. Преди затопляне в микровълнова фурна обелете черупката на яйцето и го нарежете на шайби.

Преди термична обработка направете малки дупчици в кората на хранителните продукти, например картофи, вурстчета или плодове, за да има откъде да излиза парата.

За да избегнете изгаряния

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Съдържанието на биберона или съда за приготвяне на бебешка храна задължително се разклаща или разбърква преди употреба, за да се избегнат изгаряния.

Когато изваждате ястието от микровълновата фурна, използвайте домакински ръкавици или кърпа.

Отваряйте съда, посудата за пуканки, готварската кесия и т.н винаги с извърнато настрани лице и с разтворени длани, за да избегнете изгаряния, предизвикани от парата или врящата течност.

С цел предотвратяване на изгаряния винаги проверявайте температурата на храната и я разбърквайте преди сервиране. Специално внимание се изисква при приготвянето на храни или напитки за бебета, деца или възрастни хора.

Температурата на съда не е правилна индикация за действителната температура на храната или напитката; затова винаги проверявайте температурата.

Когато отваряте вратата на микровълновата фурна, винаги спазвайте достатъчно голяма дистанция, за да избегнете изгаряне от високата температура или от излизащата пара.

Пълнените или запечени ястия нарязвайте на шайби веднага след термичната обработка, за да се излиза парата по-лесно и да не се стига до изгаряния. Дръжте децата далеч от стъклото на вратата, за да не се изгорят.

За да избегнете изгаряне, породено от неправилна употреба на фурната от деца

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Деца имат право да ползват уреда само под надзор на възрастни, ако са получили достатъчно указания в тази връзка или ако разбират достатъчно добре рисковете, свързани с неправилната му употреба.

Ако фурната работи в един от режимите ГРИЛ, МИКС-ГРИЛ или в автоматичен режим (с изключение на АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ), децата може да го ползват само под контрола на възрастни заради образуващата се при този процес топлина.

Ползване на уреда от лица (включително и деца) с ограничени психични, сензорни или умствени способности или без опит или познания, се разрешава само ако става под контрола на лице, отговорно за тяхната безопасност, или което ги е инструктирало как да работят с фурната.

Деца трябва непрекъснато да бъдат наблюдавани и да не бъдат оставяни да играят с фурната.

Не се облягайте на вратата и не я залюлавайте. Микровълнова фурна не е играчка! Децата задължително трябва да бъдат запознати с всички важни инструкции за безопасност: например да ползват домакински ръкавици или кърпа и внимателно да отворят капака. Особено внимание обърнете на опаковките, които правят хранителните продукти хрупкави, защото стават много горещи.

Други указания

Никога не променяйте нищо по уреда. Не движете фурната докато работи. Тя е предвидена само за домашна употреба и затова може да се използва единствено за термична обработка на хранителни продукти. Подходящ е за индустриални цели или за ползване в лаборатория.

За да се избегнат неправилни функции и повреди по уреда

Никога не пускайте микровълновата фурна, ако е празна, освен ако това не е изрично препоръчано в инструкцията за употреба (виж стр. D-7). Пускането на фурната без храна в нея може да повреди уреда.

Когато ползвате посуда за промяна на цвета или съдове от автоматично нагриващ се материал, задължително поставяйте топлоустойчива изолация (например порцеланова чиния) между съда и въртящата се чиния. Така ще избегнете увреждането ѝ. Не превишавайте посоченото време за затопляне, разрешено за този съд.

Не използвайте метални съдове, тъй като микровълните се отразяват и това води до образуване на искри.

Не поставяйте консерви в уреда.

Използвайте само въртящата се чиния и поставка, предвидени за тази фурна.

Не ползвайте микровълновата фурна без въртяща се чиния.

За да предотвратите унищожаването на въртящата се чиния:

(a) преди почистване я оставете да изстине.

(b) не поставяйте горещо ястие или съд върху студена въртяща се чиния.

(c) не поставяйте студени хранителни продукти или студен съд върху гореща чиния

Докаато уредът работи, не поставяйте никакви предмети върху външния корпус.

Не използвайте пластмасови съдове за фурната, ако след употреба в режим **ГРИЛ** или **МИКС-ГРИЛ** или в **АВТОМАТИЧЕН** режим (с изключение на режим **АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ**) тя е още гореща, тъй като може да се разтопят. В посочените режими не се разрешава ползване на пластмасови съдове, освен ако производителят не е посочил, че са подходящи за микровълнови фурни.

УКАЗАНИЯ:

Ако имате въпроси относно свързването на уреда, обърнете се към оторизиран електротехник.

Както производителят, така и дистрибуторът не могат да поемат отговорност за увреждане на уреда или за нараняване на хора, възникнали в резултат на неправилно електрическо свързване.

Водна пара и пръски може да се образуват по стените във вътрешното пространство или около уплътненията на вратата и върху уплътнителните повърхности. Това е нормално и не е индикация за изпускане на микровълни или за други функционални нарушения.



Този символ означава, че при ползване повърхностите може да се нагорещат.

1. Извадете всички опаковъчни материали от вътрешността на микровълновата фурна. Извадете полиетиленовия слой между вратата и вътрешното пространство. Отстранете цялото защитно фолио, както и стикера от външната страна на вратата.



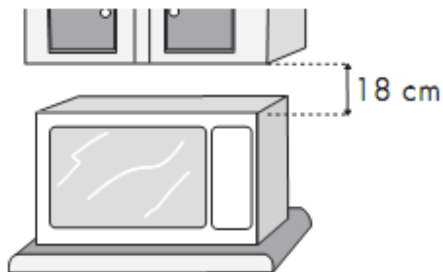
2. Проверете, дали фурната е повредена.

3. Поставете микровълнова фурна върху равна повърхност, която е достатъчно стабилна, за да носи теглото на уреда и на приготвяните в него хранителни продукти. Гърбът на уреда трябва да опира в стената. Не инсталирайте фурната в шкаф.

4. Възможно е вратичката на микровълновата фурна да се нагорещи при ползване на уреда. Поставете или монтирайте фурната на разстояние от около 85 см. или повече от пода. Не позволявайте на деца да имат контакт с вратичката, за да не се изгорят.

5. Мрежовият кабел не трябва да преминава през горещи или остри повърхности, като например през горещи вентилационни отвори от горната страна на фурната.

6. Уверете се, че над фурната има поне 18 см. свободно разстояние.



7. Свържете мрежовия кабел на микровълновата фурна с нормален заземен контакт.

ПРЕДИ ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Микровълновата фурна се доставя с регулиран енергийно спестяващ режим. Така се пести електроенергия, докато фурната не се ползва. При първоначалното съзване върху дигиталния дисплей не се появява никаква информация.

Работа на микровълновата фурна в енергийно спестяващ режим:

1. Свържете уреда към мрежата. Към този момент на дисплея няма да се появи нищо.
2. Отворете вратичката и я затворете. На дисплея се появява „0“.
3. Загрейте грила без продукти (виж стр. D-7, СЪВЕТ b).

Ползване на бутон STOP

1. Изтриване на грешно въведени данни при програмиране.
2. Временно прекъсване на текуща операция.
3. Изтриване на програма по време на текуща операция чрез двукратно натискане.

Когато настроите фурната на енергийно спестяващ режим и повече от 3 минути не използвате никаква функция (тоест не затваряте вратичката, не натискате бутон **СТОП** или ако фурната не е достигнала края на предварително зазадено време за термична обработка), уредът ще бъде готов за експлоатация след като отворите и затворите вратичката.

СТЕПЕНИ НА МОЩНОСТ НА МИКРОВЪЛНОВАТА ФУРНА

Микровълновата фурна има 6 степени на мощност. За да изберете една от тях, първо се ориентирайте по информацията, предоставена в наръчника с готварски рецепти.

Ето и най-важните препоръки:

100 P (800 W)

За бърза термична обработка или затопляне, например на супи, гъсти варива, ястия от консерви, горещи напитки, зеленчуци, риба и др.

70 P (560 W)

За по-бавна термична обработка на по-компактни ястия от рода на печено, кайма и ястия в чинии, също и за по-специални ястия като например сосове или бъркани сладкиши. При тази по-ниска мощност сосовете не завират и ястията се приготвят равномерно, без да стават твърди по краищата или да преливат.

50 P (400 W)

За компактни ястия, които изискват термична обработка по стандартни методики и продължително време на готвене, например ястия с говеждо. За тях препоръчваме тази степен на мощност, за да остане месото крехко.


30 P (240 W степен за размразяване)

За размразяване изберете тази степен, за да може ястията да се размразят равномерно. Тази степен е най-подходяща за приготвяне на ориз, макарони и кнедли, както и за яйчен пудинг.

10 P (80 W)

За леко размразяване, например на сметанови торти или хлядолистно тесто.

P = процент

За да настроите степента на мощност, натиснете бутона за задаване на време (**ZEITANGABE**), с който настройвате времето за термична обработка. Натиснете бутона за степени на мощност на микровълновата фурна (**MIKROWELLENLEISTUNGSSTUFEN**) (100P), докато на дисплея се покаже съответната степен. Натиснете бутон **START** .

СЪВЕТ:

Ако не изберете степен на мощност, уредът започва да работи автоматично на пълна мощност 100 P.

ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА С МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА


Микровълновата фурна може да се програмира с време за термична обработка до 99 минути и 90 секунди. (99.90).

Пример:

Термична обработка за 2 минути и 30 секунди при мощност 70P.

1. Със завъртане на бутона за време въведете желаното време за термична обработка.


2. Задайте определената мощност с двукратно натискане на бутона за степени на мощност на микровълновата фурна.

3. Стартирайте процеса на термична обработка с еднократно натискане на бутон START .

Проверете показанията на дисплея.



СЪВЕТИ:

1. Ако по време на термичната обработка отворите вратата на фурната, времето за тази обработка автоматично спира на дисплея. Обратното броене за процеса започва след като затворите вратата и отново натиснете бутон **START** .

2. Ако по време на термична обработка желаете да проверите степента на мощност, натиснете бутона за степени на мощност на микровълновата фурна. Докато пръстът Ви докосва бутона, на дисплея ще се показва степента на мощност.

ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА С ГРИЛ/СМЕСЕН РЕЖИМ НА РАБОТА С ГРИЛ

Микровълновата фурна има два режима с ГРИЛ: 1. само грил (**GRILL**) 2. смесен режим на работа с грил (**MIX-GRILL**), тоест грил и микровълни.


1. Термична обработка с грил

На този режим се приготвят ястия на грил/или се пекат.

Пример: печене на грил за 4 минути.

1. Със завъртане на бутона за време въведете желаното време за термична обработка.

2. Натиснете веднъж бутон GRILL

3. Стартирайте процеса на термична обработка с еднократно натискане на бутон START .

Проверете показанията на дисплея.



Съвети:

a. За печене на плоски хранителни продукти използвайте скалата.

b. НАГРЯВАНЕ БЕЗ ЯСТИЕ:

Възможно е при първото ползване на грила да се образува дим или да замирише на изгоряло. Това е нормално и не е индикация за повреда на уреда. За да избегнете този проблем, пуснете грила да работи 20 минути без ястие.

2. Термична обработка при смесен режим на работа с грил

Този режим ползва мощност за грила и микровълните в диапазона 50P-30P-10P. Mix означава, че мощността на грила и тази на микровълните се използват последователно. Мощността на микровълните е регулирана на 30P.


Пример:

Термична обработка за 7 минути на режим **MIX-GRILL (50P)**

1. Със завъртане на бутона за време въведете желаното време за термична обработка.

2. Натиснете веднъж бутон MIX-GRILL=

3. Мощността на микровълните може да се регулира с двукратно натискане на бутон MIX-GRILL или на бутона за регулиране на мощността.

4. Натиснете бутон START , за да стартирате процеса.



Проверете дисплея



Предупреждение

Когато уредът работи, вратичката, корпусът, пространството за термична обработка, аксесоарите и съдовете се нагряват. За да не се изгорите, винаги използвайте дебели домакински ръкавици.

ДРУГИ ПОЛЕЗНИ ФУНКЦИИ

1. ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА ПРИ РАЗЛИЧНИ РЕЖИМИ

Възможно е последователно програмиране на (максимум) 3 етапа с комбинирани режими **MIKROWELLE**, **GRILL** или **MIX-GRILL**.

Пример:

Термична обработка: 2 минути и 30 секунди при 70P (етап 1)
5 минути само грил (етап 2)

ЕТАП 1

1. Със завъртане на бутона за определяне на време въведете желаното време за термична обработка.


2. С двукратно натискане на бутона за степени на мощност въведете желаната мощност.



ЕТАП 2

3. Със завъртане на бутона за определяне на време въведете желаното време за термична обработка

4. С еднократно натискане на бутон GRILL изберете функцията грил.

5. Натиснете бутон START , за да стартирате процеса

Проверете дисплея



(уредът работи в продължение на 2 минути и 30 секунди при 70P, а след това в продължение на 5 минути на режим Грил).

2. ФУНКЦИЯ +1min-

С бутон **+1min** се обслужват следните функции:

а. Директен старт

С натискане на бутон **+1min** стартирате директно процеса на термична обработка при мощност 100 P за 1 миута.



СЪВЕТИ:

За да предотвратите неправилна употреба от деца, бутон **+1min** може да се задейства 3 минути след предходната стъпка, тоест след затваряне на вратата или натискане на бутон **STOP**.

б. Удължаване на времето за термична обработка

При ръчен режим времето за термична обработка може да се увеличи многократно с по 1 минута, като за целта натиснете бутона по време на самия процес.

3. Бутони ПО-КРАТКО ((LESS)/ ПО-ДЪЛГО (PLUS)

С бутоните ПО-КРАТКО ((LESS)(▼)/ ПО-ДЪЛГО (PLUS) (▲) програмираните времеви настройки безпроблемно се скъсяват или удължават (за да се продължи или намали термичната обработка на ястията).

а) Промяна на предварително програмираната времева настройка (за АВТОМАТИЧЕН режим).

Пример:

Да приемем, че желаете да готвите 0,6 кг. шишчета на грил с бутон **AUTOMATIK** и с бутон **ПО-ДЪЛГО (PLUS) (▲)**

1. Изберете меню **AUTOMATIK** за шишчета на грил и въведете количеството, като натиснете пет пъти бутон **GRILLSPIESSE** (шишчета на грил).

2. Изберете желанието от Вас резултат от термичната обработка (добре изпечени), като в рамките на 2 секунди натиснете бутон **ПО-ДЪЛГО (PLUS) (▲)**



x5



x1

Режимът стартира автоматично след 2 секунди.

СЪВЕТИ:

Когато избирате бутон **ПО-ДЪЛГО (PLUS)**, на дисплея се появява „PLUS”.

Когато избирате бутон **ПО-КРАТКО (LESS)**, на дисплея се появява „LESS”.

За да прекъснете **ПО-ДЪЛГО (PLUS)** или **ПО-КРАТКО (LESS)**, натиснете същия бутон още веднъж.

За да преминете от **ПО-ДЪЛГО (PLUS)** към **ПО-КРАТКО (LESS)**, натиснете веднъж бутон **ПО-КРАТКО ((LESS)(▼)**.

За да преминете от **ПО-КРАТКО (LESS)** към, **ПО-ДЪЛГО (PLUS)** натиснете веднъж бутон **ПО-ДЪЛГО (PLUS) (▲)**.

б) Промяна на времето за термична обработка при вече изпълняващ се процес.

Можете да увеличите или намалите времето за термична обработка с по една минута, като натиснете бутон **ПО-КРАТКО ((LESS)(▼)** или **ПО-ДЪЛГО (PLUS) (▲)**.

СЪВЕТИ:

Тази функция може да се използва само за термична обработка в ръчен режим.

4. ПРОВЕРКА НА НАСТРОЙКАТА ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА НА ФУРНАТА

ПРОВЕРКА НА СТЕПЕНТА НА МОЩНОСТ:

За да проверите степента на мощност, докато фурната работи, натиснете бутона за степен на мощност



Докато бутонът остане натиснат, степента на мощност ще остане на дисплея.

5. ФУНКЦИИ С ТАЙМЕР

Таймерът се използва за настройка на време, ако микровълновата фурна в момента не работи. Например, за да настроите време за варени яйца, варени по стандартния начин.

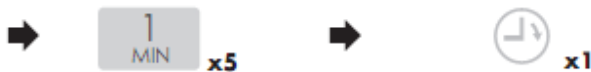
Пример:

Настройване на таймера за 5 минути.

2. Въведете желаната продължителност от време, като натиснете пет пъти бутон **1 MIN.** (пример: 5 мин.)

3. натиснете един път бутон **TIMER.**

1. Отворете и заворете вратичката, за да активирате бутон **TIMER**



Функцията **AUTOMATIK** автоматично изчислява правилния режим и продължителността на термична обработка. Можете да избирате между 3 менюта за **БЪРЗА ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА** и **БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ**, както и между следните 6 менюта: **ЗДРАВΟΣЛОВНА ХРАНА (HEALTHY MENUS)** (съответно 3 **НИСКОМАСЛЕНИ ХРАНИ (LOW FAT FOOD)**) и **ВЕГЕТАРИАНСКА ХРАНА (VEGETARIAN FOOD)**. Когато ползвате автоматичната функция, имайте предвид следното:

<БЪРЗА ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА и БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ>

1. За да се предотврати пускане на фурната по невнимание, бутоните **БЪРЗА ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА** или функцията **БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ** могат да се ползват максимум до 3 минути след определен предходен процес на термична обработка, след затваряне на вратичката или след натискане на бутон **STOP**.


2. Менюто се избира чрез натискане на бутона за **БЪРЗА ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА** или **БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ**.

Въведете теглото или количеството на ястието, като натиснете съответния бутон, докато на дисплея се появи желаното тегло или количество.

- въвежда се само теглото на ястието, без да включвате теглото на съда.

- Ако теглото е под или над стойностите, посочени в таблиците за **БЪРЗА ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА & БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ**, използвайте ръчно управление. За да постигнете идеални резултати, обърнете внимание на данните в таблиците в раздела с готварските рецепти.

3. Програмираните времена за термична обработка са ориентировъчни стойности. Ако е необходимо напасване на времето за обработка, натиснете един от бутоните **ПО-КРАТКО (LESS) (▼)** или **ПО-ДЪЛГО (PLUS) (▲)** след натискане на бутони **БЪРЗА ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА** или **БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ** (виж стр. D-9).

4. Не е необходимо да натискате бутон **START** , тъй като след въвеждане на теглото фурната започва да работи автоматично.

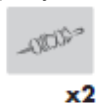
5. Температурата в края на термичната обработка зависи от изходната температура.

Уверете се, че след термична обработка ястието е достатъчно горещо. При нужда може да удължите времето ръчно.

Пример:


Печене на 0,3 кг. шишчета на грил.

1. С двукратно натискане на бутон **GRILLSPIESSE** избирате менюто и теглото на продукта



Режимът стартира автоматично след 2 секунди.

Ако е необходима някаква стъпка по обслужване (например за обръщане на ястието), уредът спира, прозвучава акустичен сигнал и се показва оставащото време до края на

термичната обработка, както и мигащ символ **CHECK**. За да продължите процеса на термична обработка, натиснете бутон START .

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Когато уредът работи, вратичката, корпусът, пространството за термична обработка, аксесоарите и съдовете се нагряват. За да не се изгорите, винаги използвайте дебели домакински ръкавици.

<ЗДРАВΟΣЛОВНО ХРАНЕНЕ (НИСКОМАСЛЕНА ХРАНА ● ВЕГЕТАРИАНСКА ХРАНА)>

1. Менютата за **ЗДРАВΟΣЛОВНО ХРАНЕНЕ (HEALTHY MENU)** се избират с натискане на бутон **LOW FAT FOOD (НИСКОМАСЛЕНА ХРАНА)** или **VEGETARIAN FOOD (ВЕГЕТАРИАНСКА ХРАНА)**.

- Натиснете съответния бутон, докато на дисплея се появи търсения номер на меню (виж стр. D-13-14: рецепти за **ЗДРАВΟΣЛОВНО ХРАНЕНЕ (HEALTHY MENUS)**).


2. Програмираната продължителност на термична обработка е ориентируваща. За да промените, след натискане на бутон **LOW FAT FOOD (НИСКОМАСЛЕНА ХРАНА)** или **VEGETARIAN FOOD (ВЕГЕТАРИАНСКА ХРАНА)** натиснете бутон **ПО-КРАТКО (LESS)(▼)** или **ПО-ДЪЛГО (PLUS) (▲)** (виж стр. D-9)

3. За стартиране натиснете бутон **START**.


4. Окончателната температура варира в зависимост от началната температура на хранителния продукт. Уверете се, че след термичната обработка ястията са достатъчно добре приготвени. При нужда можете ръчно да промените продължителността на обработката.

Пример: приготвяне на паеля.

1. Изберете менюто с трикратно натискане на бутон **LOW FAT FOOD (НИСКОМАСЛЕНА ХРАНА)**. На дисплея се появява "LF-3".

Натиснете бутон **START** , за да стартирате процеса





Ако е необходима някаква стъпка по обслужване (например за обръщане на ястието), уредът спира, прозвучава акустичен сигнал и се показва оставащото време до края на термичната обработка, както и мигащ символ **CHECK**. За да продължите процеса на термична обработка, натиснете бутон **START** .

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Когато уредът работи, вратичката, корпусът, пространството за термична обработка, аксесоарите и съдовете се нагряват. За да не се изгорите, винаги използвайте дебели домакински ръкавици.

ТАБЛИЦА: БЪРЗА ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА

БУТОН	МЕНЮ БЪРЗА ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА	КОЛИЧЕСТВО (единица тегло)/СЪД	МЕТОД
	Шишчета на грил	0,2–0,6 kg (100 g) (изходна температура 5° C) скара	<ul style="list-style-type: none">• Подгответе шишчетата, виж рецептата на стр. D-30.• поставете ги върху скарата и започнете обработката.• обърнете след прозвучаване на акустичния сигнал.• след обработката подредете храната върху чиния за сервиране (не е необходимо време за престой)
	Пилешки бутчета	0,2–0,6 kg (50 g) (изходна температура	





		5° C) скара	
	Продукти за 0,6 кг. пилешки бутчета (3 бр.): 1-2 с.л. олио, ½ ч.л. сол, 1 ч.л. сладък червен пипер, 1 ч.л. розмарин		<ul style="list-style-type: none"> • смесете продуктите и ги разпределете върху пилешките бутчета; • набодете на няколко места кожата на бутчетата; • подредете бутчетата върху скарата с кожата надолу, като тънките краища трябва да сочат към центъра; • Когато чуете акустичния сигнал, обърнете бутчетата; • накрая оставете бутчетата за около 3 минути.
	Суфлета	0,5–1,0 kg* (100 g) (изходна температура 20° C) Форма за суфле	<ul style="list-style-type: none"> • Виж рецептите за суфлета на стр. D-12; * общо тегло на всички продукти

ТАБЛИЦА ЗА БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ

БУТОН	МЕНЮ БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ	КОЛИЧЕСТВО (единица тегло)/СЪД	МЕТОД
	Стек и пържоли	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Изходна температура - 18° C) (виж съвета по-долу)	<ul style="list-style-type: none"> • поставете ястието върху плоска чиния в средата на въртящата се чиния. • когато чуете акустичния сигнал, обърнете ястието, подредете го или го разбъркайте. По-тънките части и по-топлите места покрийте с малки парчета алуминиево фолио. • След размразяване оставете храната покрита с алуминиево фолио за около 10 - 15 минути, докато напълно се размрази.
	Кайма	0,2 - 0,8 kg (100 g) (изходна температура - 18° C) (виж съвета по-долу) плоска чиния	<ul style="list-style-type: none"> • Поставете замразената кайма в плоска чиния в средата на въртящата се чиния. • когато чуете акустичния сигнал, обърнете каймата. По възможност извадете размразените части от нея. • След размразяване оставете каймата покрита с алуминиево фолио за около 5 - 10 минути, докато напълно се размрази.
	Пилешки бутчета	0,2 - 1,0 kg (Изходна температура - 18° C) (виж съвета по-долу)	<ul style="list-style-type: none"> • Поставете пилешките бутчета върху плоска чиния в средата на въртящата се чиния. • когато уредът спре, подредете наново, като по-тънките части

			или вече затоплените такива покриете с алуминиево фолио. Продължете размразяването. • След размразяване покрийте с алуминиево фолио и оставете за около 10 – 20 минути, докато напълно се размрази. • Накрая почистете бутчетата под течаща вода.
--	--	--	---

СЪВЕТ: Бързо размразяване

1. Стекове и пържоли се замразяват поставени един до друг (на един слой).
2. Каймата се замразява плоско разстлана.
3. След обръщане размразените порции се покриват с тънко алуминиево фолио.
4. Пилешките бутчета да се сготвят веднага след размразяване.

РЕЦЕПТИ ЗА БЪРЗА ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА, СУФЛЕТА

Суфле със спанак

Продукти

0,5 kg	1,0 kg	спанак на листа (размразява се и се залива)
150 g	300 g	лук (нарязан на дребно)
		сол, черен пипер, мускатово орехче
150 g	300 g	варени картофи (на шайби)
35 g	75 g	варена шунка (на кубчета)
50 g	100 g	сметана
1	2	яйца
40 g	75 g	настърган кашкавал
		млян червен пипер

Приготовление:

1. Смесете спанака с лука и подправките със сол, черен пипер и мускатово орехче.
2. Намаслете форма за суфле. Редувайте картофи на шайби, шунка и спанак. Последният слой трябва да бъде от спанак.
3. Смесете яйцата със сметаната, подправките и залейте.
4. Поръсете суфлето с настърган кашкавал.
5. Поставете ястието върху въртящата чиния, гответе с EXPRESS-GAREN (бърза термична обработка) за "Суфле".
- 6 След термична обработка оставете да почине 5-10 минути.

Съвети:

Данните се отнасят за минимално или максимално тегло. Ако желаете да готвите други количества, трябва да промените съответно и количеството на продуктите.

Запеканка с картофи и тиквички

Продукти

0,5 kg	1,0 kg	
200 g	400 g	сурови картофи (на шайби)
115 g	230 g	тиквички (на тънки шайби)
75 g	150 g	сметана
1	2	яйца
1/2	1	скилидки чесън (намачкан)
		сол, черен пипер
40 g	75 g	сирене Гауда (настъргано)
10 g	20 g	слънчогледови семки

Приготовление:

1. Намаслете форма за суфле и редувайте картофи и тиквички.
2. Смесете яйцата със сметаната, подправете със сол, черен пипер и чесън и залейте с тази смес ястието.
3. Поръсете суфлето с настърганото сирене Гауда.
4. Накрая поръсете със слънчогледови семки и млян червен пипер.
5. Поставете ястието върху въртящата чиния, гответе с EXPRESS-GAREN (бърза термична обработка) за "Суфле".
- 6 След термична обработка оставете да почине 5-10 минути.

Съвети:

Данните се отнасят за минимално или максимално тегло. Ако желаете да готвите други количества, трябва да промените съответно и количеството на продуктите.

РЕЦЕПТИ ЗА ЗДРАВΟΣЛОВНО ХРАНЕНЕ, НИСКОМАСЛЕНА ХРАНА

LF-1 Телешко по китайски

За 2 порции

Продукти:

250 гр.	Рамстек, леко начукан и нарязан на ленти
1	Намачкана скилидка чесън
1	Червена пиперка чили, без семената, ситно нарязана
1 с.л.	Настърган джинджифил
1 ч.л.	Сусамово масло
1 с.л.	Светъл соев соес
1 с.л.	Сос от стриди
50 мл.	Студен телешки бульон
1 ч.л.	Царевично брашно
75 гр.	Моркови, нарязани на шайби
75 гр.	Червен пипер без семената, нарязан на лентички
60 гр.	Лук, нарязан на колелца
75 гр.	Грах
75 гр.	Бейби царевички, разполовени

Приготвяне

1. Телешкото, чесъна, чилито, джинджифилът, сусамовото масло, соевият сос, сосът от стриди, телешкият бульон и царевичното брашно се смесват в 3-литрова касерола.
2. Добавят се морковите, червеният пипер и лукът и се разбъркват добре.
3. Касеролата се покрива с капак и се пече на LOW FAT FOOD (НИСКОМАСЛЕНА ХРАНА) LF-1, „Телешко по китайски“.
4. Когато уредът спре и чуе сигнала, на дисплея се появява „СНЕСК“ (обърни). Разбъркайте ястието, отново го покрийте и продължете термичната обработка.
5. Когато уредът спре за втори път и чуе сигнала, след което се появи „СНЕСК“, добавете граха и бейби царевичките, покрийте пак с капак и продължете готвенето

Съвет: сервирайте с ориз или макарони.

LF-2 ПИКАНТНО ПИЛЕ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ НА ТИГАН

За 2 порции

Продукти

120 g	дългозърнест ориз (parboiled)
½ ч.л	куркума
50 g	Лук, нарязан на шайби
100 g	червени чушки, без семките, нарязани на ленти
100 g	Зеленина, на ленти
300 g	филе от пилешки гърди, нарязано на кубчета, черен пипер, смлян

Приготвяне

1. Смесете добре ориза с куркумата и прехвърлете в плоска форма за суфле.
2. Смесете лука, червения пипер и зеленината заедно с филето. Подправете и добавете към ориза. Отгоре разпределете парченцата масло.
3. Залейте с бульона и покрийте фолрмата, преди да я сложите в микровълновата фурна. Гответе с настройка LOW FAT FOOD (НИСКОМАСЛЕНА ХРАНА) LF-2 “Пикантно пиле със зеленчуци на тиган”.
4. След термичната обработка оставете ястието да почине за 5 минути, после сервирайте.

250 ml червен пипер
месен бульон

LF-3 ПАЕЛЯ

За 2 порции

Продукти

100 g Бял дългозърнест ориз
200 ml Студен пилешки бульон
½ ч.л. Куркума
100 g Филе от пилешки гърди,
нарязано на кубчета
50 g Чоризо, нарязано на
кубчета
125 g Кралски скариди
60 g миди
125 g Домати, обелени и
намачкани
75 g Лук, нарязан на кубчета
50 g грах
1 Скилидка чесън,
обелена и намачкана
½ ч.л. Червен пипер на прах
Черен пипер

Приготовление

1. Изсипете ориза в плоска кръгла форма. Добавете пилешкия бульон и куркумата и разбъркайте добре.
2. Гответе с настройка **LOW FAT FOOD (НИСКОМАСЛЕНА ХРАНА) LF-3** „Паеля”. Не покривайте ястието.
3. Когато уредът спре и чуете сигнала, на дисплея се появява „СНЕСК” (обърни), добавете пилешкото месо, чоризо, скаридите, мидите, пипера, доматиите, лика, граха, чесъна, червения пипер на прах и черния пипер и разбъркайте ястието.
4. Когато уредът спре за втори път и чуете сигнала, на дисплея се появява „СНЕСК” (обърни). Разбъркайте ястието, отново го покрийте и продължете термичната обработка.
5. След като ястието е готово, оставете го да почине за 2 минути и сервирайте.

РЕЦЕПТИ ЗА ЗДРАВΟΣЛОВНО ХРАНЕНЕ, ВЕГЕТАРИАНСКА ХРАНА

F-1 КУСКУС СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ

За 2 порции

Продукти

60 g	Червен лук, нарязан на шайби
1	Скилидка чесън, намачкана
100 g	Патладжани, нарязани на кубчета с големина 1 см.
100 g	Тиквички, нарязани на кубчета с големина 1 см.
100 g	Червен пипер, нарязан на ситно
100 g	Гъби, нарязани на четвъртинки
1 ч.л.	зехтин
150 ml	Студен зеленчуков бульон
125 g	кускус
	Подправки на вкус
1 с.л	Лимонов сок

Приготовление

1. Зеленчуците, зехтинът и зеленчуковият бульон се поставят в касерола и се смесват добре. Покриват се с капак и се готвят с настройка **VEGETARIAN FOOD (ВЕГЕТАРИАНСКА ХРАНА), F-1** „Кускус със зеленчуци“.
 2. Когато уредът спре за втори път и чуете сигнала, на дисплея се появява „CHECK“ (обърни), добавете кускуса и разбъркайте добре. Продължете термичната обработка.
 3. След като ястието е готово, добавете лимонов сок и подправки на вкус.
- Съвет: сервирайте със сос от кисело мляко.

F-2 КАНЕЛОНИ СЪС СПАНАК И РИКОТА

За 2 порции

Продукти

100 g	Размразен спанак, добре отцеден
175 g	Нискомаслено сирене Рикота, сол, черен пипер и смляно мускатово орехче на вкус
6	Инстантни канелони
250 g	Готов сос за паста от домати и босилек
15 g	Настърган пармезан

Приготовление

1. Смесете спанака със сиренето Рикота. Подправете със сол, черен пипер и смляното мускатово орехче.
2. Напълнете тръбичките канелони със сместа. Подредете ги на един ред в правоъгълна форма за запеканка.
3. Залейте канелоните равномерно с доматения сос. Уверете се, че сосът изцяло покрива канелоните.
4. Поръсете канелоните с прясно настърган Пармезан и гответе с настройка **VEGETARIAN FOOD (ВЕГЕТАРИАНСКА ХРАНА), F-2** „Канелони със спанак и рикота“. Не покривайте ястието.
5. След като ястието стане готово, оставете го да почине за 3 минути.

F-3 ПЪЛНЕНИ ПИПЕРКИ

За 2 порции

Продукти

2	Червени пиперки (около 450 g)
1	яйце

Приготовление

1. Разполовете червения пипер, извадете дръжките и семките, измийте добре и подсушете.

10-15 g	Брашно за земелки	2. Разбийте яйцето в купа и добавете сиренете, брашното, лукъ, гъбите и подправките. Добавете и сол, черен пипер и мускатово орехче.
75 g	Настъргано сирене Ементал	3. Напълнете пипера със сместа. Намаслете плоска кръгла форма за запеканка, поставете в нея напълнените пиперки и гответе с настройка VEGETARIAN FOOD (ВЕГЕТАРИАНСКА ХРАНА), F-3 „Пълнени пиперки“. Не покривайте ястието.
60 g	Лук, нарязан на кубчета	4. През това време пасирайте доматиите, а сметаната, бялото вино и подправките смесете добре.
100 g	Смес от пресни гъби, нарязани на шайби	
1 с.л.	Мелиса от лимон, фино нарязана	5. Когато уредът спре и чуе сигнала, на дисплея се появява „CHECK“ (обърни), добавете соса и продължете термичната обработка.
1 с.л.	Ситно нарязан магданоз Сол, черен пипер и смяно мускатово орехче	
10 g	Масло или маргарин за намазване на формата За соса	
150 g	Пасирани домати от консерва	
50 g	Сметана	
75 ml	Бяло вино подправки	

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

ВНИМАНИЕ: В НИКАКЪВ СЛУЧАЙ НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СТАНДАРТНИ ПРЕПАРАТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ПЕЧКИ, НЕ СЕ РАЗРЕШАВА И ПОЛЗВАНЕТО НА МАШИНИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА, АБРАЗИВНИ МАТЕРИАЛИ, ОСТРИ ПРЕДМЕТИ, ПРЕПАРАТИ С НАТРИЕВ ХИДРООКИС ИЛИ ТВЪРДИ ГЪБИ. ТОВА Е ВАЛИДНО ЗА ВСИЧКИ ЧАСТИ НА МИКРОВЪЛНОВАТА ФУРНА.

Преди почистване се уверете, че пространството за готвене, вратичката, външните страни на фурната и аксесоарите са напълно изстинали.

ФУРНАТА СЕ ПОЧИСТВА РЕДОВНО, ОТСТРАНЯВАТ СЕ ВСИЧКИ ОСТАТЪЦИ ОТ ХРАНА. Поддържайте фурната чиста, в противен случай повърхностите може да се повредят, което от своя страна ще съкрати експлоатационната годност на уреда, а може да доведе и до рискови ситуации.

Корпус на фурната:

Външните части се почистват с разтвор от вода и сапун, който след това се отстранява с влажна кърпа и се подсушава с друга, чиста кърпа.

Панел за обслужване:

Преди почистване отворете вратата, за да деактивирате панела за обслужване.

Панелът внимателно се почиства с влажна кърпа. Никога не използвайте много вода, не се разрешава ползването на химически или абразивни препарати, които може да го повредят.

Вътрешно пространство на фурната:

1. След всяко ползване почистете все още топлия уред, като ползвате мека влажна кърпа или гъба, с която да отстраните малките замърсявания. По-големите замърсявания се отстраняват с разтвор от вода и сапун, почистват се неколкократно с мека влажна кърпа или гъба, докато се отстранят всички остатъци. Натрупаните замърсявания и пръски може да се нагорещят, което води до образуване на дим, огън или искри. Не махайте защитата против пръски за вълноводите.

2. Уверете се, че нито разтворът от вода и сапун, нито вода може да премине през отворите по стената на уреда, за да не го повредят. Никога не използвайте разяждащи почистващи препарати (както и алкални препарати, препарати със сяра, разреждители, бензин, алкохол или препарати за почистване на домакински фурни).

3. Не използвайте пулверизатор.

4. Редовно загревайте микровълновата фурна, като включвате и грила, виж съвет b от „Загриване без ястие“ на стр. D-7. Остатъците от храна или мазните пръски може да предизвикат образуване на дим или на неприятни миризми.

Аксесоари

Аксесоарите се почистват с неагресивен почистващ препарат и се подсушават добре. Скарите може да се мият в съдомиялна машина.

Врата на фурната

Двете страни на вратата, уплътнението и уплътнителните повърхности се почистват редовно с влажна кърпа. За почистване на стъклото на вратичката да не се използват твърди, абразивни почистващи препарати или домакинска тел поради опасност от надраскване, което може да доведе до пукване на стъклото.

СЪВЕТИ: Покритието на вълновода и аксесоарите винаги трябва да бъдат чисти. Мазнини и други остатъци от храна във вътрешното пространство на фурната или по аксесоарите може да предизвика образуване на дим, огън и искри при следващо ползване на уреда.

ФУНКЦИОНАЛНА ПРОВЕРКА

Преди да посетите сервиза, проверете следното:

1. Електрозахранване:

Проверете, дали щепселът е свързан към токопроводящ контакт.

Уверете се, че мрежовите предпазители и автомати са редовни.

2. Светва ли лампата на вътрешното пространство при отворена врата? ДА НЕ

3. Във фурната поставете чаша с около 150 ml вода и затворете вратата.
Програмирайте фурната на 1 минута с мощност 100 P и стартирайте.

Свети ли лампата?	ДА	НЕ
Върти ли се чинията?	ДА	НЕ
СЪВЕТ: Въртящата се чиния се завърта и в двете посоки.	ДА	НЕ
Работи ли вентилаторът? (чува се когато работи)	ДА	НЕ
Чува ли се сигнал след една минута?	ДА	НЕ
Угасва ли индикация "Готвене"?	ДА	НЕ
Гореща ли е водата след вече приключилата процедура?	ДА	НЕ

Ако на един от горните въпроси сте отговорили с "НЕ", обърнете се към дистрибутора или посетете сервиз на SHARP и обяснете резултатите от направената проверка.

ВНИМАНИЕ: Ако на дисплея не се появява никаква информация, дори и кагота уредът е правилно свързан към мрежата, вероятно е активиран енергоспестяващ режим. Отворете и затворете вратичката, за да подготвите фурната за работа. Виж стр. D-4.

СЪВЕТИ: Когато готвите ястие за стандартно зададено време и само в един режим, мощността на фурната автоматично намалява, за да се предотврати изгаряне на храната. (Намалява се мощността на микровълните)

Режим	Стандартно време
Микровълнова фурна 100 P	20 минути
Грил	10 минути
Смесен режим с грил	грил – 10 минути

КАКВО ПРЕДСТАВЛЯВАТ МИКРОВЪЛНИТЕ?

Микровълните водните молекули в хранителния продукт във вибрации. В резултат на триенето се генерира топлина, която размразява, затопля или готви продукта, поставен във фурната.

ПОДХОДЯЩИ СЪДОВЕ



СТЪКЛО И СТЬКЛОКЕРАМИКА И ПОРЦЕЛАН

Термоустойчивите стъклени съдове са много подходящи за целта. Не се разрешава ползване на стъкло, което съдържа метал (например оловен кристал), както и метално покритие (например позлатени ръбове, кобалтово синьо).

КЕРАМИКА

Като цяло тя също е подходяща. Керамичният съд обаче трябва да има гланц, в противен случай е възможно в съда да проникне влага, която нагрива материала и може да го разруши. Ако не сте сигурни, дали съдът е подходящ за ползване в микровълнова фурна, направете тест за годност. (виж стр. D-17).

ПОРЦЕЛАН

Той е много подходящ, но по него също не трябва да има златно или сребърно покритие, както и метал.



ПЛАСТМАСОВИ И ХАРТИЕНИ СЪДОВЕ

Термоустойчивите и годни за ползване в микровълнова фурна съдове от пластмаса са подходящи за размразяване затопляне и готвене. Спазвайте инструкциите на производителя.

КУХНЕНСКА ХАРТИЯ

Може да се използва за попиване на образувалата се влага при кратките програми за загряване, напр. за хляб или панирано ястие. Хартията се поставя между ястието и въртящата се чиния. Така повърхността му остава хрупкава и суха. Ако покриете с такава хартия по-мазните ястия, пръските няма да се разпространят по цялата фурна.

ФОЛИО ЗА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

или термоустойчиво фолио – подходящо е за покриване и завиване на храната. Обърнете внимание на информацията, дадена от производителя.

ТОРБИЧКИ ЗА ПЕЧЕНЕ

Може да се ползват в микровълнова фурна. Въпреки това металните щипки не са подходящи за затваряне, защото фолиото може да се стопи. Използвайте конец за връзване и с вилица направете малки дупчици в кесията. Фолиото, което не е термоустойчиво, например фолиото за съхранение на храна, не се препоръчва да се ползва в микровълнова фурна.

СЪДОВЕ ЗА ЗАПИЧАНЕ

Това са специални съдове от стъклокерамика, с метална сплав на дъното, предназначени за запичане на ястието. Когато се ползват такива съдове, се поставя подходящ изолатор, например порцеланова чиния между въртящата се чиния и стойката. Спазвайте точно времето за предварително нагриване, посочено от производителя. При превишаване е възможно увреждане на въртящата се чиния и на стойката, в резултат на което е възможно задействане на защитата на уреда и изключване на уреда.



МЕТАЛ

по принцип не може да се ползва за микровълнова фурна, тъй като микровълните проникват в метала и така не достигат ястието. Има обаче и изключения: тънки ленти от алуминиево фолио, които се използват за покриване на частите, за да не се стигне до бързо размразяване или термична обработка (например крилата на пилето).



Малките метални шишове и алуминиеви купи (например при готовите ястия) също може да се използват, но трябва да бъдат по-малки от самото ястие, например алуминиевите купи се пълнят минимум $\frac{2}{3}$ до $\frac{3}{4}$ с храна. Препоръчително е също така храната да се постави в съд, подходящ за микровълнова фурна. Ако се използват алуминиеви купи или други метални съдове, задължително се спазва разстояние от около 2,0 cm до стените на печката, които в противен случай биха могли да се повредят от евентуално образуване на искри.

ДА НЕ СЕ ПОЛЗВАТ СЪДОВЕ С МЕТАЛНО ПОКРИТИЕ

метални части или други метални части по тях, като например болтове, ленти или дръжки.



ТЕСТ ЗА ГОДНОСТ НА СЪДА

Ако не сте сигурни, че съдът е подходящ за ползване в микровълнова фурна, направете следния тест: поставете съда в уреда. Напълнете стъклен съд със 150 ml вода и го поставете до съда за тестване. Включете фурната за 1 до 2 минути при мощност 100 P. Ако съдът остане студен или леко топъл, значи е подходящ. Този тест не е подходящ за съдове от пластмаса. Възможно е да се разтопят.

ГРИЛ

За тестване на режим Грил може да ползвате всякакъв термоустойчив съд, подходящ за стандартните грилове, напр. порцелан, керамика, стъкло и метални съдове. При готвене в микровълнова фурна с последващо печене на грил или при комбинирания режим съдовете трябва да са подходящи за микровълнова фурна, например ползвайте термоустойчиви стъклени или керамични форми.

НАСТРОЙВАНЕ НА ВРЕМЕ

Времената за размразяване, затопляне и термична обработка по принцип са доста по-кратки, отколкото тези в обикновена готварска печка. Затова се придържайте към времената, посочени в тук приложената готварска книга. По-добре е да зададете по-кратко време, отколкото по-дълго. След термична обработка проверявайте резултата. По-добре да допечете, отколкото да прегорите ястието.

ИЗХОДНА ТЕМПЕРАТУРА

Времената за размразяване, затопляне и термична обработка зависят от изходната температура на хранителния продукт. Дълбоко замразените или съхраняваните в хладилник продукти се нуждаят от повече време от тези със стайна температура. За затопляне и термична обработка се предполага, че хранителният продукт има нормална температура на съхранение (температура от хладилник около 5°C , стайна температура около 20°C). При размразяване се приема, че хранителният продукт е с температура -18°C .

ВСИЧКИ ПОСОЧЕНИ ВРЕМЕНА

в тази готварска книга са ориентировъчни стойности, които може да варират в зависимост от изходната температура, теглото и качествата (съдържание на вода и мазнини) на хранителния продукт.

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ С ПОМОЩТА НА ТЕРМОМЕТЪР

Всяка напитка и всяко ястие в края на термичната си обработка име определена вътрешна температура, при която готвенето трябва да приключи и резултатът ще е добър. Вътрешната температура може да се определи с помощта на кухненски термометър. В долната таблица се посочени най-важните температурни стойности.

<i>Напитка/ястие</i>	<i>Вътрешна температура в края на термичната обработка</i>	<i>Вътрешна температура след 10-15 минути време за престой</i>
Затопляне на напитки (кафе, чай, вода и др.)	65 – 75 °С	
Затопляне на мляко	60 – 65 °С	
Затопляне на супи	75 – 80 °С	
Затопляне на ястия със зеленчуци	75 – 80 °С	
Птици	80 – 85 °С	85 – 90 °С
Агнешко месо		
Печено до порозовяване	70 °С	70 – 75 °С
Добре изпечено	75 – 80 °С	80 – 85 °С
Ростбиф		
Леко запечен	50 – 55 °С	55 – 60 °С
Полуизпечен	60 – 65 °С	65 – 70 °С
Добре изпечен	75 – 80 °С	80 – 85 °С
Свинско, телешко месо	80 – 85 °С	80 – 85 °С

ДОБАВЯНЕ НА ВОДА

Зеленчуците и останалите съдържащи вода хранителни продукти може да готвите в техния собствен сос или като добавите съвсем малко вода. така се запазва голяма част от витамините и минералните вещества.

ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ С КОЖА ИЛИ ЧЕРУПКА

като например вурстчета, пиле, пилешки бутчета, небелени картофи, домати, ябълки, жълтък и др. се продупчват с вилица или клечка. Така образувалата се пара може да излезе от продукта, без кожата или черупката да се пръсне.

МАЗНИ ХРАНИ

Мазното месо е готово по-бързо от сухото. Затова при термична обработка покривайте тези части с алуминиево фолио или обръщайте продукта с мазната страна надолу.

БЛАНШИРАНЕ НА ЗЕЛЕНЧУЦИ

Преди замразяване зеленчуците се бланшират. Така качеството и ароматът се запазват най-добре. Метод: измийте зеленчуците и ги нарежете на дребно. В купа поставете 250 грама зеленуци заедно с 275 мл. Вода и ги загрейте под капак за около 3-5 минути. След бланширане веднага ги потопете в ледено студена вода, за да предотвратите загарването им, след което ги оставете да се отцедят. Бланшираните зеленчуци се опаковат във вакуум и се замразяват.



ЗАВИРАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

Завирането в микровълнова фурна става лесно и бързо. В търговската мрежа се предлагат специално предназначени за микровълнови фурни буркани за консервиране, гумени уплътнения и подходящи пластмасови приспособления за затваряне. Най-точни указания ще получите от производителя.

МАЛКИ И ГОЛЕМИ КОЛИЧЕСТВА

Времената за обработка в микровълнова фурна зависят от количеството на продукта, който размразявате, затопляте или подлагате на друга термична обработка. Това означава, че малките порции се приготвят по-бързо от големите. Основно правило:

двойно количество = почти двойно време

половин количество = половината от посоченото време



ВИСОКИ И ПЛОСКИ СЪДОВЕ

И двата вида съдове имат една и съща вместимост, но във високите съдове времето за приготвяне на храната е по-продължително, отколкото в плоските. Затова предпочитайте по-разлетите съдове с по-голяма площ. Високите съдове се използват само за ястия, при които има опасност от завиране, например за макарони, ориз, мляко и др.

КРЪГЛИ И ОВАЛНИ СЪДОВЕ

В съдове с кръгла и овална форма термичната обработка е по-равномерна, отколкото в правоъгълни съдове, тъй като в ъглите се концентрира микровълнова енергия и е възможно храната да прегори.



ПОКРИВАНЕ

Покриването запазва течността в продукта и времето, необходимо за готвене, се съкращава. За покриване ползвайте капак, фолио за микровълнова фурна или похлупак. Ястията, които трябва да имат коричка, например печено или пилешко, не се покриват. В сила е правилото, че онова, което се покрива в обикновена готварска фурна, се покрива и в микровълновата фурна. Онова, което се готви без капак в стандартната фурна, не се покрива и в микровълновата фурна.



НЕРАВНИ ЧАСТИ

Поставят се с по-дебелата или по-компактната си страна навън. Зеленчуците (например броколи) се поставят с дръжките нагоре. По-дебелите части изискват по-продължителна термична обработка и техните външни страни получават повече енергия от микровълни, в резултат на което продуктът се приготвя по-равномерно.



РАЗБЪРКВАНЕ

Разбъркване на ястието е необходимо, тъй като микровълните нагряват първо външните части. Чрез разбъркването температурата се изравнява и ястието се нагрява равномерно.

ПОДРЕЖДАНЕ

Ако приготвяте няколко отделни порции, например формички за пудинг, чаши или картофи, подредете ги в кръг върху въртящата се чиния. Между порциите се оставя място, за да може енергията от микровълните да достига до всички страни.

ОБРЪЩАНЕ

Средно големите части, като например стекове или хамбургери, се обръщат веднъж по време на термичната обработка, за да се съкрати продължителността ѝ. Големите части, като например печено и пиле, се обръщат, обърнатата нагоре страна получава повече микровълнова енергия и по-лесно се изсушава, ако не се обърне.



ПРЕСТОЙ

Спазването на времето за престой е едно от най-важните правила за ползване на микровълнова фурна. Почти всички ястия, които са размразени, затоплени или приготвени в микровълнова фурна, се нуждаят от по-малко или повече време за престой с цел балансиране на температурата и равномерно разпределение на течността в храната.

ЗАТОПЛЯНЕ

Информация за това ще намерите в таблица „Затопляне на напитки и ястия“ (виж стр. D-21).

- . Готовите ястия в алуминиеви съдове се изваждат и се поставят в чиния или купа, след което се затоплят.
- . Ако съдът е плътно затворен, махнете капака.
- . Ястията са покриват с фолио за микровълнова фурна, чиния или капак (продава се в търговската мрежа), за да не се изсуши повърхността. Напитките се покриват с капак.
- . Ако затопляте течности от рода на вода, кафе, чай или мляко, в съда поставете стъклена бъркалка.
- . По възможност от време на време разбърквайте големите количества, за да може температурата да се разпредели равномерно.
- . Времето е посочено за продукт със стайна температура 20° C. Продуктите от хладилник изискват малко по-продължително затопляне.
- . След затопляне оставете ястието да престои 1-2 минути, за да се постигне равномерно разпределяне на температурата вътре в ястието (престой).
- . посочените времена са ориентировъчни стойности, които зависят от изходната температура, теглото, водното съдържание, съдържанието на мазнини и търсения краен резултат и др.

РАЗМРАЗЯВАНЕ

Информация за това ще намерите в таблица „Размразяване“ (виж стр. D-22). Посочените в таблицата стойности са ориентировъчни и варират в зависимост от температурата на замразяване, състава и теглото на хранителния продукт. Извадете Извадете замразения продукт от опаковката и го поставете в чиния.

ОПАКОВКИ И СЪДОВЕ

Предназначените за ползване в микровълнова фурна опаковки и съдовете са подходящи за размразяване и затопляне на ястия, защото издържат както на ниски (до около -40° C) така и на високи температури (до около 220° C). Така в един и същ съд вие може да размразявате, затопляте и дори готвите, без да се налага да прехвърляте ястието в друг съд.



ПОКРИВАНЕ

По-тънките части преди размразяване се покриват с малки алуминиеви ленти. Леко размразените или затоплени части по време на размразяване също се покриват с алуминиеви ленти. Така няма да се стигне до това някои части да са горещи, а някои да останат неразмразени.

МОЩНОСТ НА МИКРОВЪЛНОВАТА ФУРНА

По-добре изберете по-ниска мощност, отколкото по-висока. Така се гарантира равномерно размразяване. Ако мощността е твърде висока, повърхността на ястието вече ще започне да се променя, докато вътрешната част ще е още неразмразена.



ОБРЪЩАНЕ/РАЗБЪРКВАНЕ

Почти всички хранителни продукти трябва да се разбъркат или обърнат поне веднъж. Слепените части се разделят и подреждат отново колкото е възможно по-бързо.

ПО-МАЛКИ КОЛИЧЕСТВА

Те се размразяват по-равномерно в сравнение с по-големите. Затова препоръчваме да размразявате възможно най-малки порции. Това ще Ви даде възможност бързо и лесно да съставяте цели менюта.

ПО-ДЕЛИКАКТНИ ПРОДУКТИ

от рода на торти, сметана, кашкавал и хляб не се размразяват напълно, а само леко се размразяват и се оставят на стайна температура до готовност. Така се избягва прегряване на някои части за сметка на други.

ПРЕСТОЙ

Особено важно след размразяване на продукта е той да престои известно време, през което размразяването продължава. В таблицата за размразяване на продукти ще намерите различни времена за престой в зависимост от продукта. След това е добре веднага да продължите обработката на продукта, повторно замразяване е невъзможно.



ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА НА ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

Информация за това ще намерите в таблица „Термична обработка пресни зеленчуци“ (виж стр. D-23).

- . Когато купувате зеленчуци, избирайте възможно най-еднакви по големина. това е важно за последващата термична обработка (например картофи, варени с кожата).
- . Преди готвене измийте, подсушете зеленчуците и претеглете нужното за рецептата количество, след това нарежете.
- . Добавете подправки, но не слагайте сол, сол се слага след термичната обработка.
- . На 500 г зеленчуци се долива около 5 с.л. вода. По-богатите на фибри зеленчуци изискват малко повече вода. Информация ще намерите в таблицата.
- . По принцип зеленчуците се приготвят в купа с капак. Зеленчуците, съдържащи повече вода, като например лук или картофи, може да се приготвят във фолио за микровълнова фурна, без да се добавя вода.
- . След като измине половината от времето за готвене, разбъркайте или обърнете зеленчуците.
- . След термична обработка оставете зеленчуците за около 2 минути, за да може температурата да се разпредели равномерно (престой).
- . Посоченото време за термична обработка е ориентировъчна стойност и зависи от теглото, изходната температура и свойствата на вида зеленчук. Колкото по-пресен е зеленчукът, толкова по-кратка трябва да бъде термичната му обработка.

ГОТВЕНЕ, ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ И ЯСТΙΑ СЪС ЗАЛИВКА

Информация за това ще намерите в таблица „Готвене, печене на грил и ястия със заливка“ (виж стр. D-24).























- . Когато купувате продуктите, обърнете внимание на това парчетата да бъдат приблизително еднакво големи. Това гарантира добри кулинарни резултати.
- . Преди обработка месото или птицата се почиства основно под течаща вода и се отцежда върху кухненска хартия. След това се обработва според рецептата.
- . Телешкото месо трябва да е без жили.
- . Дори и парчетата да са с еднаква големина, кулинарният резултат може да е различен. Това зависи най-вече от вида на хранителния продукт, от различното съдържание на вода и мазнини и от температурата преди термична обработка.
- . По-големите парчета месо или птици се обръщат след като измине половината от времето за термична обработка, за да се изпекат равномерно от всички страни.
- . След термична обработка покрийте печеното с алуминиево фолио и го оставете за около 10 минути (престой). През това време то се дообработва и течността се разпределя равномерно, в резултат на което при срязване се губи по-малко от соса.

РАЗМРАЗЯВАНЕ И ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА

Дълбоко замразените ястия се размразяват и пекат в микровълновата фурна с една работна операция. В таблицата ще намерите някои примери. Освен това е добре да се придържате и към общите съвети от точка “Затопляне” и “Размразяване” на хранителни продукти. За приготвянето на продаваните в търговската мрежа дълбоко замразени готови ястия се придържайте към данните, посочени от производителя върху опаковката. Обикновено са дадени точни съвети за готвене с микровълнова фурна.

ТАБЛИЦИ

ТАБЛИЦА: ЗАТОПЛЯНЕ НА НАПИТКИ И ХРАНИ

Напитка/ястие	Количество -g-	Настройка	Мощност степен	Време минути	Стъпки
Кафе, 1 чаша	150		100P	около 1	не покривайте
Мляко, 1 чаша	150		100P	около 1	не покривайте
Вода, 1 чаша	150		100P	1 ½ - 2	не покривайте, трябва да заври
6 чаши	900		100P	10-12	не покривайте, трябва да заври
1 купа	1000		100P	11 ½ - 13	не покривайте, трябва да заври
ястие в чиния (зеленчуци, месо и гарнитурни)	400		100P	3-6	поръсете соса с вода, покрийте, от време на време разбърквайте
гъста супа	200		100P	1 ½ - 2 ½	покрийте, след затопляне разбърквайте
Бистра сума	200		100P	1 ½ - 2	покрийте, след затопляне разбърквайте
Кремсупа	200		100P	1 ½ - 2 ½	покрийте, след затопляне разбърквайте
зеленчуци	200		100P	2-2 ½	евентуално добавете вода, покрийте
	500		100P	4-5	разбърквайте след половината от времето за затопляне
Гарнитурни	200		100P	2 – 2 ½	поръсете с вода, покрийте,
	500		100P	4 – 4 ½	от време на време разбърквайте
месо, 1 резен*	200		100P	3-4	поръсете с малко сос, покрийте
рибно филе	200		100P	2-3	покрийте
вурстчета, 2 броя	180		100P	около 2	набодете кожата на няколко места
сладкиш, 1 брой	150		50P	½	поставете върху чиния
бешка храна, 1 шише	190		50P	около 1	извадете капачката, затопляне разбърквайте и проверете температурата
разтопяване на маргарин или масло*	50		100P	около ½	покрийте
разтопяване на шоколад	100		50P	2-3	от време на време разбърквайте
разтопяване на 6 блата желатин	10		50P	½	потопете във вода, отцедете и добавете супена чаша, от време на време разбърквайте
глазура за торта за ¼ литра течност	10		50P	5-6	разбърквайте със захар и 250 мл. течност, покрийте, от време на време разбърквайте

















* температура на продукта, изваден от хладилника

ТАБЛИЦА: РАЗМРАЗЯВАНЕ И ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА

Продукт (дълбоко замразен)	Количество -g-	Настройка	Мощност степен	Време минути	Добавяне на вода С.л.	Стъпки	Престой в мин.
Рибно филе	300		100P	10-12	-	Покрийте с капак	1-2
Пъстърва, 1 парче	250		100P	5-7	-	Покрийте с капак	1-2
Ястие в чиния	400		100P	9-11	-	Покрийте с капак, след 6 мин. разбъркайте	2
Листа спанак	300		100P	6-8	-	Покрийте с капак, от време на време разбъркайте 1-2 пъти	2
Броколи	300		100P	7-9	3-5	Покрийте с капак, след като измине половината време разбъркайте	2
Грах	300		100P	7-9	3-5	Покрийте с капак, след като измине половината време разбъркайте	2
Алабаш	300		100P	7-9	3-5	Покрийте с капак, след като измине половината време разбъркайте	2
Зеленчуков микс	500		100P	11-13	3-5	Покрийте с капак, след като измине половината време разбъркайте	2
Цветно зеле	300		100P	7-9	3-5	Покрийте с капак, след като измине половината време разбъркайте	2
Червено зеле	450		100P	10-12	3-5	Покрийте с капак, след като измине половината време разбъркайте	2

ТАБЛИЦА: РАЗМРАЗЯВАНЕ

Хранителен продукт	Количество -g-	Настройка	Мощност степен	Време минути	Стъпки	Престой в мин.
Печено месо (напр. свинско)	1500		10 P	58-64	поставете върху обърната чиния	30-90
телешко, агнешко	1000		10 P	42-48	обърнете след като мине половината време	30-90
	500		10 P	19-23		30-90
Стекове, шницели, котлети, черен дроб	200		30 P	4-5	обърнете след като мине половината време	10-15
Гулаш	500		30 P	8-12	обърнете два пъти и разделете	15-30
вурстчета, 8 бр.	600		30 P	6-9	поставете едно до друго, обърнете след като	5-10
4 броя	300		30 P	4-5	мине половината време	5-10
патица/пуйка	1500		10 P	48-52	поставете върху обърната чиния, след като мине половината време обърнете	30-90
пиле	1200		10 P	39-43	поставете върху обърната чиния, след като мине половината време обърнете	30-90
	1000		10 P	33-37	поставете върху обърната	30-90

					чиния, след като мине половината време обърнете	
пилешки бутчета	200		30 P	4-5	обърнете след като мине половината време	10-15
риба на порции	800		30 P	9-12	обърнете след като мине половината време	10-15
рибно филе	400		30 P	7-10	обърнете след като мине половината време	5-10
рак	300		30 P	6-8	обърнете след като мине половината време	5
					и извадете размразените части	
хлебчета, 2 броя	80		30 P	около 1	само леко размразете	-
пълнозърнест хляб на резени	250		30 P	2-4	поставете резените един до друг, само леко размразете	5
тост						
смесен хляб, бял хляб, цял	500		30 P	6-8	обърнете след като мине половината време, сърцевината остава неразмразена	15
сладкиш, 1 брой	150		10 P	2-5	поставете в чиния	5
сметанова торта, 1 брой			10 P	3-4	поставете върху чиния	10
торта цяла, диаметър 25 см.			10 P	18-20	поставете върху чиния, след като се размрази нарежете на парчета и оставете да се размрази напълно	30-60
сметана	200		30 P	2+2	Отстранете капака, след изтичане на половината от времето за размразяване поставете в купа и оставете да се размрази напълно	5-10
масло	250		30 P	2-4	само леко размразете	15
плодове от рода на ягоди	250		30 P	4-5	поставете плодовете един до друг или	5
малини, череши, сливи					обърнете след като мине половината време	

Посочените в таблицата времена са ориентировъчни и варират в зависимост от температурата на замразяване, състава и теглото на хранителните продукти.

ИЗПОЛЗВАНИ СЪКРАЩЕНИЯ

EL = супена лъжица

TL = чаена лъжичка

Pr = щипка

Ta = чаша

Min = минути

MWG = Микровълнова

фурна

kg = килограм

g = грам

l = литър

ml = милилитра

cm = сантиметри

Durchm = диаметър

TK = дълбоко замразен продукт

Msp = на върха на ножа




















Pck = пакетче

MW = микровълни

Sec = секунди

F.i.Tr. = мазнина в суха маса





ТАБЛИЦА: ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА НА ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

Хранителен продукт	Количество -g	Настройка	Мощност степен	Време минути	Стъпки	Добавяне на вода С.л./ml
Артишок	300		100 P	6-8	Отстранете дръжката, покрийте с капак	3-4 с.л.
Листа спанак	300		100 P	5-7	отцедете добре след измиване, покрийте, от време на време – един до два пъти - разбъркайте	-
Цветно зеле	800		100 P	15-17	1 цяла глава, разкъсайте на розички	5-6 с.л.
	500		100 P	10-12	от време на време разбъркавайте	4-5 с.л.
броколи	500		100 P	9-11	разкъсайте на розички, покрийте, от време на време разбъркавайте	4-5 с.л.
гъби	500		100 P	8-10	цели, покрийте ги, от време на време разбъркайте	
китайско зеле	300		100 P	9-11	нарежете на ленти, покрийте, от време на време разбъркавайте	4-5 с.л.
Грах	500		100 P	9-11	покрийте, от време на време разбъркавайте	4-5 с.л.
Резене	500		100 P	9-11	нарежете на четири, покрийте, от време на време разбъркавайте	4-5 с.л.
Лук	250		100 P	5-7	цял, пече се във фолио	
Алабаш	500		100 P	10-12	нарежете на кубчета, покрийте, от време на време разбъркавайте	50 мл.
Моркови	500		100 P	10-12	нарежете на шайби, от време на време разбъркавайте	4-5 с.л.
Чушки	500		100 P	7-9	нарежете на кубчета, от време на време разбъркавайте	4-5 с.л.
Картофи с кожата	500		100 P	9-11	покрийте, разбъркайте	4-5 с.л.
Праз/пресен лук	500		100 P	9-11	нарежете на колелца, покрийте, от време на време разбъркавайте	4-5 с.л.
Червено зеле	500		100 P	15-17	нарежете на лентички, покрийте, разбъркайте два пъти	50 мл.
Цветно зеле	500		100 P	9-11	цели глави, покрийте, от време на време разбъркавайте	50 мл.
Подсолени картофи	500		100 P	9-11	нарежете на равни парчета, леко посолете, покрийте, от време на време разбъркавайте	150 мл.
Целина	500		100 P	9-11	нарежете на малки кубчета, покрийте, от	50 мл.

					време на време разбърквайте	
бяло зеле	500		100 P	15-17	нарежете на лентички,покрийте, от време на време разбърквайте	50 мл.
тиквички	500		100 P	9-11	нарежете на шайби, покрийте, от време на време разбърквайте	4-5 с.л.

ТАБЛИЦА: ГОТВЕНЕ, ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ И ЯСТИЯ СЪС ЗАЛИВКА

Хранителен продукт	Количество -g	Настройка	Мощност степен	Време минути	Стъпки	Престой в мин.
Печено	500		100 P	6-80	Подправете на вкус,	5-10
(свинско,			30 P	4-5*	поставете в плоска форма за печене, поставете върху въртящата се чиния, след * обърнете	
телешко, агнешко)			70 P	6-8		
			30 P	3-5		
	1000		100 P	11-13		
			30 P	8-10*		
			70 P	11-13		
			30 P	7-9		
	1500		100 P	19-22		
			30 P	11-13*		
			70 P	14-15		
			30 P	7-9		
ростбиф (средно)	1000		70 P	9-11	подправете на вкус, поставете във форма за печене	10
			30 P	9-10*	след * обърнете	
			70 P	5-7		
			30 P	6-8		
	1500		70 P	11-13		
			30 P	7-8*		
			70 P	11-13		
			30 P	4-6		
пиле	1200		100 P	10-12	подправете на вкус, поставете в плоска форма, като гърдите трябва да са обърнати надолу,	3
			30 P	7-9*	Поставете върху въртящата се чиния, * обърнете	
			100 P	10-12		
			30 P	6-8		
пилешко бутче	200		30 P	7-8*	подправете на вкус, поставете върху скарата, като кожата трябва да е надолу, след * обърнете	3
				7		
Стек	400		10 P	11-13*	Поставете върху скарата, след * обърнете, след	2

					печенето добавете подправки	
2 броя средни				10-14		
Запеканки със заливка				7-10	Поставете формата за запеканка върху скарата	10
Тост със сирене 1 бр.		 	10 P	5-7	Пригответе хляба на тост, намажете с масло, поставете резен варена шунка, резен ананас и резен топено сирене, запечете на грил върху скарата	

РЕЦЕПТИ

Промяна на стандартните рецепти

Ако искате да сготвите в микровълнова фурна изпитана рецепта, направете следното: Скъсете с около 1/3 времето, необходимо за термична обработка. Ориентирайте се по рецептите, предоставени в тази инструкция.

Богатите на течности продукти като например месо, риба, птици, зеленчуци, плодове, гъстите супи и останалите видове супи се приготвят безпроблемно в микровълнова фурна. Не толкова богатите на течности продукти като печива изискват леко да навлажните повърхността им преди затопляне или готвене.

Намалете до една трета количеството вода, което ще добавите, ако става въпрос за сурови хранителни продукти, които ще задушавате. При нужда добавяйте течност по време на печенето.

Намалете мазнината. Малко количество масло, маргарин или олио е достатъчно за ястието. Затова микровълновата фурна е идеално средство за приготвяне на немазни и диетични храни.

КАК ДА БОРАВИМ С РЕЦЕПТИТЕ

- . Освен ако не е посочено нещо друго, всички рецепти в тази книга са предвидени за 4 порции.
- . В началото на всяка рецепта ще намерите препоръки за подходящите съдове и време за термична обработка.
- . По принцип рецептите са базирани на количества, готови за консумация, освен ако специално не е посочено нещо друго.
- . Яйцата, включени в рецептите, са с тегло 55 g (тегловен клас М).

ПРЕДЯСТИЯ И СУПИ

Испания

КРЕМ СУПА С АВОКАДО

Sopa de aguacades

Общо време за приготвяне: около 10-12 мин.


Съд: купа с капак (вместимост 2 литра)

Продукти:

3 бр.	авокадо (600 гр. месеста част)
	Малко лимонов сок
700 ml	месен бульон
70 ml	сметана
	Сол
	Черен пипер

Приготовление:

1. Меките, зрели плодове авокадо се почистват от костилката, нарязват се на малки парчета и се пюрират. За всяка порция се оставят по два тънки резена за украса и се напръскват с лимонов сок.
2. Месния бульон, плодовете авокадо и сметаната се поставят в купа, подправят се със сол и черен пипер и се пекан под капак. Разбъркват се веднъж.

10 – 12 мин.  **100 P**

3. Супата се разбърква, докато добие кремообразен вид, и се украсява с отделените резени авокадо. След като стане готова, супата се оставя да изстине за около 5 минути.

Швейцария

СУПА С РЪЖ

Общо време за приготвяне: около 35-40 мин.

Съд: купа с капак (вместимост 2 литра)

Продукти:

2 с.л.	масло или маргарин (20 g)
1	лук (50 g), ситно нарязан
1-2	моркова (130 g), на шайби
15 g	целина на кубчета
1	стрък праз (130 g), нарязан на кръгчета
3	листа от бяло зеле (130 g), нарязани на ленти
200 g	телешки кости
50 g	бекон, нарязан на ленти
50 g	ръж
700 ml	месен бульон
	Черен пипер
4	виенски вурстчета (300 g)

Приготовление:

1. Маслото и кубчетата лук се поставят в купа и се задушават под капак.

Около 1 – 2 мин.  **100 P**

2. Зеленчуците се поставят в купа. Добавят се костите, лентите бекон и ръжта и се заливат с месния бульон. Подправя се с черен пипер и се готви под капак.

1. 17 – 19 мин.  **100 P**

2. 17 – 19 мин.  **50 P**

3. Вурстчетата се нарязват и се затоплят във фурната през последните 5 минути от термичната обработка.

4. След като стане готова, супата се оставя за около 5 минути да изстине. Костите се изваждат преди сервиране.

Нидерландия

ГЪБЕНА СУПА

Champignonsoep

Общо време за приготвяне: около 13-17 минути

Съд: купа с капак (вместимост 2 литра)

Продукти

200 g	гъби, нарязани на шайби
1	лук (50 g), нарязан ситно
300 ml	месен бульон
300 ml	сметана
2 ½ с.л.	брашно (25 g)
2 ½ с.л.	масло/маргарин (25 g)
	сол & черен пипер
1	жълтък
150 g	гъста сметана (Creme fraîche)


Приготовление:

1. Поставете зеленчука и месния бульон в купата и гответе под капак капак.

8 – 9 мин.  **100 P**

2. Пюрирайте с миксер всички продукти. Добавете сметаната.

3. Размесете брашното и маслото до еднородна смес и добавете към гъбената супа. Подправете със сол и черен пипер, покрийте и продължете готвенето. След това разбъркайте.

4 – 5 мин.  **100 P**

4. Смесете жълтъка с гъстата сметана, постепенно добавете към супата. Още веднъж затоплете, но не оставайте да заври!

Около 1 мин. # 100 P

Оставете супата за около 5 минути да изстине.

Застройка за супа ЯЙЧЕНА ЗАСТРОЙКА

За ½ литра супа

Общо време за приготвяне: около 3-5 минути

Съд: кафеена чаша (еместимост 150 ml)

Продукти

1	яйце
4 с.л.	мляко или сметана (50 ml)
1	щипка сол & 1 щипка мускат

Приготовление:

1. Разбъркайте всички продукти, излейте ги в чашата и затоплете до съгъстяване на сместа.

3 – 5 мин. # 30 P

2. Извадете застройката и я оставете да се охлади. Нарезете на малки парчета и добавете към супата.

Германия

ТОСТ СЪС СИРЕНЕ КАМЕМБЕР

Общо време за приготвяне: около 1 ½ -2 ½ минути

Съд: плоска чиния

Продукти

4	филии хляб за тост (80 g)
2 с.л.	масло или маргарин (20 g)
150 g	сирене Камембер
4 ч.л.	конфитюр от червени боровинки (40 g)
	черен пипер тип Cayenne

1. Изпечете хляба в тост и намажете с масло.

2. Нарезете сиренето камембер на шайби и го поставете върху тоста, като мястото на срязване трябва да сочи нагоре. В средата сложете конфитюр от червени боровинки и поръсете с черен пипер тип Cayenne.

3. Сложете тостовете в чиния и ги затоплете.

Около 1 ½ – 2 ½ мин. # 100 P

Съвет:

може да промените рецептата по свой вкус, например да добавите пресни гъби или кашкавал, варена шунка, аспержи и сирене Ементал.

МЕСО, РИБА И ПТИЦИ

Франция

ПРЯСНА РИБА ТОН СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ

Thon frais braise aux tomates et aux poivrons

Общо време за приготвяне: около 21 -23 минути

Съд: плоска овална форма за запеканка, с капак (около 26 см.)

Продукти:

500 g	прясна риба тон, на шайби
2 с.л	лимонов сок
	Сол
1 ч.л.	растителна мазнина за намазване на формата

½	зелена чушка (125 g), нарязана на ленти
2	лука (125 g), фино нарязани
1	морков (50 g), нарязан на шайби
1-2	домата (125 g), нарязани на кубчета
40 ml	бяло вино
1	скилидка чесън
	Букет подправки
	Сол и черен пипер

Приготовление:

1. Рибата тон се измива, подсушава и се поръсва с лимонов сок. Остава се да постои около 15 минути, след което още веднъж се подсушава и се посолява.
2. Вътрешната страна на формата за печене се намазва с растителната мазнина и рибата се поставя в нея. Зеленчуците се разпределят върху рибата. Бялото вино, скилидката чесън и букетът от подправки се добавят към сместа. Формата се покрива и се пече.

21 – 23 мин. # 70 P

След изпичане рибата се оставя за около 2 минути да изстине. Букетът от подправки и скилидката чесън се изваждат преди сервиране.

Съвет: букетът от подправки включва:

Корен от магданоз, връзка зелени подправки за супа, девесил, мащерка, и няколко дафинови листа.

Испания

ГЪБИ С РОЗМАРИН

Championnes rellenas al romero

Общо време за приготвяне: около 15 -21 минути

Съд: купа с капак (еместимост 1 литър)

Плоска кръгла форма (диаметър 22 см.)

Продукти:

8	големи гъби (около 225 g), цели
2 с.л.	масло или маргарин (20 g)
1	лук (50 g), ситно нарязан
50 g	шунка, нарязана на дребни кубчета
	Смлян черен пипер
	Розмарин
125 ml	сухо бяло вино
125 ml	сметана
2 с.л	брашно (20 g)

Приготовление:

1. Изрежете пънчетата на гъбите и самите пънчета нарежете ситно.
2. Поставете маслото в купата и го разнесете по дъното ѝ. Добавете лука и кубчетата шунка, както и нарязаните пънчета на гъбите, подправете с черен пипер и розмарин, покрийте с капака и започнете готвенето.

4 – 6 мин. # 100 P

Оставете да изстине.

3. Във втора купа загрейте под капак 100 ml вино и сметаната.

2 – 3 мин. # 100 P

4. С останалото вино разбъркайте брашното, добавете го към затоплената течност и гответе под капак. Разбъркайте няколко пъти.

1 – 2 мин. # 100 P

5. Напълнете гъбите със сместа, поставете ги в соса и ги запечете върху скарата.

12 мин. # 100 50 P

След като станат готови, оставете гъбите за 2 минути да се охладят.

Германия

ЗАПЕКАНКА С ТИКВИЧКИ И МАКАРОНИ

Общо време за приготвяне: около 41 -49 минути

Съд: купа с капак (вместимост 2 литра)

Плоска кръгла форма (диаметър 26 см.)

Продукти:

500 ml	вода
1 ч.л.	олио
50 g	макарони
400 g	домати от консерва, нарязани на ситно
3	лука (150 g), нарязани на ситно
	Босилек, мащерка, сол, черен пипер
1 с.л.	олио за намазване на формата
450 g	тиквички, на шайби
150 g	готварска сметана
2	яйца
100 g	настъргано сирене Чедар

Приготовление:

1. Водата, олиото и солта се смесват в купа и се оставят да заврат под капак.

4 – 4 мин.  **100 P**

2. Макароните се начупват, добавят се към течността в купата, разбъркват се и се оставят на набъбнат.

8 – 10 мин.  **30 P**

Макароните се отцеждат от водата и се оставят да изстинат.

3. Доматите се разбъркват с лука и се подправят. Формата за запеканка се намазва с олио. Макароните се изсипват в нея и се заливат с доматиения сос. Върху тази смес се разпределят шайбите тиквички.

4. Готварската сметана се разбива с яйцата и се излива върхе предната смес. Отгоре се поръсва настърган кашкавал.

17 – 20 мин.  **100 P**

8 – 10 мин.   **50 P**

След като готвенето приключи, запеканката се оставя за 5-10 минути да изстине.

МЕСО, РИБА И ПТИЦИ

Австрия

ПЪЛНЕНО ПЕЧЕНО ПИЛЕ

Пълнено печено пиле за 2 порции

Общо време за приготвяне: около 32-39 минути

Съд: форма за печене с вълнообразни ръбове

Конец за зашиване

Продукти:

1	пиле (1000 g)
	Сол, розмарин, майоран,
1	сухо хлебче (земелка 40 g)
	Сол
1	връзка магданоз, ситно нарязан (40 g)
1 щипка	мускатово орехче
2 с.л.	масло или маргарин (20 g)
1	жълтък
3 с.л.	масло или маргарин (30 g)

- 1 ч.л. сладък червен пипер
Сол
1 ч.л. масло или маргарин за намазване на формата

Приготовление:

1. Пилето се измива, подсушава и вътрешността му се намазва със сол, розмарин и майоран.
2. Плънката се приготвя, като земелката се наиксва за около 10 мин. В студена вода, след което се изстискава. Смесва се със солта, магданоза, мускатовото орехче, маслото и жълтъка и пилето се пълни с така получената смес. Отворът се зашива с конец.
3. Маслото се затопля

Около 1 мин. # 100 P

Червеният пипер и солта се разбъркват с маслото и пилето се намазва отгоре с тази смес.

4. Пилето се поставя в намастената форма за печене, като гърдите трябва да са отдолу, след което се пече (без да се покрива).

1. 11 – 13 мин. # 100 P

2. 6 – 8 мин. # 30 P

После се обръща.

3. 11 – 13 мин. # 100 P

4. 5 – 7 мин. # 30 P

След края на печенето пълненото пиле се оставя да се охлади за около 3 минути.

Швейцария

РИБНО ФИЛЕ СЪС СОС ОТ СИРЕНЕ

Общо време за приготвяне: около 22-26 минути

Съдове: купа с капак (вместимост 1 литър)

Плоска кръгла форма за печене
(диаметър 25 см.)

Продукти:

- 3 рибни филета (около 600 g)
2 с.л. лимонов сок
Сол
1 с.л. масло или маргарин
1 лук (50 g) нарязан ситно
2 с.л. брашно (20 g)
10 ml бяло вино
1 ч.л. растителна мазнина за намазване на формата
2 с.л. нарязан магданоз

Приготовление:

1. Филетата се измиват, подсушават и се напръскват с лимонов сок. Оставят се около 15 минути, след което пак се подсушават и посоляват.
2. Дъното на купата се намазва с маслото. Кубчетата лук се изсипват в нея и се задушават под капак.

Около 2 мин. # 100 P

3. Брашното се поръсва върху лука и се разбърква. Добавя се бялото вино и се разбърква.

4. Формата за печене се намазнява и в нея се подреждат филетата. Сосът се разпределя върху тях и накрая се поръсва кашкавал. Поставя се върху скарата и се пече.

13-15 мин. # 100 P

7 – 9 мин. # 30 P

След като станат готови, рибните филета се оставят за 2 минути да изстинат. Сервират се гарнирани с магданоз.

Германия

ПЪСТРИ ШИШЧЕТА ОТ МЕСО


Общо време за приготвяне: около 14-17 минути

Съдове: скара
3 дървени шишчета
(дължина около 20-25 см.)

Продукти:

250-300 g	свинско месо
60 g	бекон
1-2	лука (75 g), нарязан на четвъртинки
3	домата (150 g), нарязани на четвъртинки
1/2	зелена пиперка (75 g), нарязана на осминки
3 с.л.	олио
2 ч.л.	сладък червен пипер
	Сол
1 ч.л.	черен пипер
1 ч.л.	сос Уорчестър

Приготовление:

1. Свинското месо и беконът се режат на кубчета с големина 2-3 см.
2. Месото и зеленчуците се набождат на шишчетата, като се редуват.
3. Пекат се или с настройка EXPRESS GAREN-AUTOMATIK за шишчета на грил , или

1. 7 – 9 мин.  **50 P**

2. 1-3 мин. 

4. Шишчетата се обръщат.

3. 7 – 9 мин.  **50 P**

4. 1-2 мин. 

Испания

ПЪЛНЕНА ШУНКА

Jamon relleno

Общо време за приготвяне: около 15-21 минути

Съдове: купа с капак (вместимост 2 литра)
Плоска овална форма за печене с капак или фолио за микровълнова фурна
(дължина около 26 см.)

Продукти:

125 g	листа от спанак, без дръжките
125 g	извара, 6% масленост
40 g	настъргано сирене Ементал
	Черен пипер
	Сладък червен пипер
6	шайби варена шунка (300 g)
125 ml	вода
125 ml	сметана
2 с.л.	брашно
2 с.л.	масло или маргарин 20 g
1 ч.л.	масло или маргарин за намазване на формата

Приготовление:

1. Спанакът се нарязва ситно, разбърква се заедно с изварата и сиренето и се слагат подправки на вкус.

2. Върху всеки резен варена шунка се поставя по една супена лъжица от пълнежа и се навива на руло. Всяко руло шунка се забожда с дървена клечка.
3. Прави се сос Бешамел. За целта течността се излива в купа, покрива се и се нагрива.

3-4 мин. # 100 P

Маслото се разбърква с брашното, добавя се към водата и се разбърква до получаване на гладка смес. Покрива се, оставя се да заври и сгъсти.

Около 1 мин. # 100 P

Разбърква се и се подправя на вкус.

4. Сосът се излива в намастената форма, върху него се подреждат рулцата и се пекат под капак. За да се запекат, капакът се сваля и формата се поставя върху скарата.

1. 6-9 мин. # 100 P

2. 6 – 8 мин. # 30 P

След като станат готови, рулцата се оставят да изстинат за 5 минути.

Съвет: В търговската мрежа се продава готов сос Бешамел.

Гърция

ЗАДУШЕНО МЕСО СЪС ЗЕЛЕН БОБ

Kreas me fasolia

Общо време за приготвяне: около 20-24 минути

Съд: купа с капак (вместимост 2 литра)

Продукти:

1 - 2	домата (100 g)
400 g	агнешко месо, без кости
1 ч.л.	масло или маргарин за намазване на формата
1	лук (50 g), нарязан ситно
1	скилидка чесън, намачкана
	сол, черен пипер и захар
250 g	зелен боб от консерва

Приготовление:

1. Обелете домати, изрежете мястото около дръжката и пюрирайте в миксер.
2. Нарезете агнешкото месо на големи кубчета. Намажете купата с масло. Добавете месото, намачканата скилидка чесън, подправете и печете под капак.

9-11 мин. # 100 P

3. Добавете зеления боб и пюрираните домати и печете под капак.

11-13 мин. # 70 P

След термична обработка оставете задушното месо да изстине за около 5 минути.

Съвет: Ако използвате пресен зелен боб, първо трябва да го подложите на термична обработка.

Швейцария

ТЕЛЕШКО ФИЛЕ ПО ЦЮРИХСКИ

Общо време за приготвяне: около 11-15 минути

Съд: купа с капак (вместимост 2 литра)

Продукти

600 g	телешко филе
1 с.л.	масло или маргарин
1	лук (50 g), нарязан ситно
100 ml	бяло вино
	Полуготов сос, тъмен, за около ½ литра сос
300 ml	сметана

1 с.л. сол & черен пипер
магданоз, нарязан ситно

Приготовление:

1. Нарезете филето на ленти с дебелина на човешки пръст.
2. Равномерно разпределете маслото в купата. Добавете месото и лука и печете под капак. Разбъркайте веднъж.

7-10 мин. # 100 P

3. Добавете бялото вино, полуготовия сос и сметаната, разбъркайте и продължете да печете под капак. Разбъркайте веднъж.

4-5 мин. # 100 P

4. Подправете месото на вкус, разбъркайте няколко пъти и оставете да изстине за 5 минути. Сервирайте ястието поръсено с магданоз.

Франция

ФИЛЕ ОТ МОРСКИ ЕЗИК

Filets de sole за 2 порции

Общо време за приготвяне: около 13-16 минути

Съд: плоска овална форма за печене и фолио за микровълнова фурна (около 26 cm)

Продукти

400 g филе от морски език
1 лимон, необработен
2 домата (150 g)
1 ч.л. масло/маргарин за намазване на формата
1 с.л. растителна мазнина
1 с.л. магданоз, нарязан ситно
Сол & черен пипер
4 с.л. бяло вино (30 ml)
2 с.л. масло /маргарин (20 g)

Приготовление:

1. Измийте и подсушете филетата от морски език. Отстранете костите.
2. Нарезете лимона и домати на тънки шайби.
3. Намажете с масло формата за печене. Поставете филетата и поръсете с растителната мазнина.
4. Поръсете рибата с магданоз, отгоре подредете кръгчетата домати и подправете. Върху домати поставете резените лимон и поръсете с бяло вино.
5. Най-отгоре поръсете с късчета масло, покрийте и печете.

13-16 мин. # 70 P

След като станат готови, оставете филетата да изстинат за 2 минути.

Съвет: За това ястие може да използвате и друг вид риба, например камбала, кефал, калкан или треска.

Китай

СКАРИДИ С ЧИЛИ

Общо време за приготвяне: около 5-7 минути

Съд: купа с капак (вместимост 1 литър)
Купа с капак (вместимост 2 литра)

Продукти

6 скариди (240 g без купата)
50 ml бяло вино
2 малки връзки зелен лук (200 g)

1-2	лютиви пиперки чили
20 g	джинджифил
1 с.л.	нишесте
2 с.л.	олио (20 g)
1 ½ с.л.	соев сос (20 ml)
1 с.л.	захар
1 с.л.	оцет

Приготовление:

1. Измийте скаридите. Отстранете опашката и черупката. Разрешете гърба и отстранете червото. Разрежете скаридите на по 2-3 парчета. Във всяко парче направете разрез, за да не се свият скаридите по време на печенето. Поставете ги в купа, поръсете ги с бяло вино, покрийте ги с капак и ги оставете да поемат от маринатата.
2. Измийте пресния лук и пиперките чили, подсушете. Нарезете лука на парчета с дължина 5 см., разполовете чили пиперките и махнете семките. Обелете джинджифил и го нарежете на шайби.
3. Извадете скаридите от виното и ги поръсете с нишесте.
4. В купата добавете олиото, пиперките чили и шайбите джинджифил и загрейте под капак.

Около 2 мин. # 100 P

5. Добавете и скаридите. Подправете със соевия сос, захарта и оцета, разбъркайте и печете под капак.

3-5 мин. # 100 P

След като станат готови, оставете скаридите за 1-2 минути да се охладят. Сервирайте ястието топло.

Германия

СВИНСКО ПЕЧЕНО С ХРУПКАВА КОРИЧКА

Общо време за приготвяне: около 55-63 минути

Съд: купа с капак (местимост 1 литър)
Купа с капак (местимост 2 литра)

Продукти:

1000 g	свинско, без кости, с кожа
1-2	скилидки чесън
	Сол
	Прясно смлян черен пипер
1 ч.л.	кимион
2	моркова (125 g), нарязани на шайби
60 g	целина, нарязана на малки кубчета
60 g	праз, нарязан на кръгчета
	Сол и черен пипер
75 ml	вода
75 ml	бира
	Полуготов сос, тъмен, за около ¼ до ½ литра сос

Приготовление:

1. Измийте и подсушете месото. Разрежете кожата накръст.
2. Намачкайте скилидките чесън, смесете ги със сол, черен пипер и кимион и намажете месото.
3. Поставете месото в купата, с кожата надолу. Подправете зеленчуците и ги добавете в купата. Смесете водата с бирата и излейте течността върху месото. Печете под капак. Обърнете след като изтече половината от времето за готвене.

1. 6-7 мин. # 100 P

2. 46-52 мин. # 70 P

4. Извадете печеното, завийте го в алуминието фолио и го оставете така за 10 минути. Прекарайте соса от печеното през сито и го излейте в малка купа. Добавете необходимото количество от полуготовия сос и го загрейте под капак. Разбъркайте го веднъж.

1-3 мин. # 100 P

Добавете подправки на вкус към соса. Излейте го върху месото и сервирайте.

Съвет: Подходяща гарнитура към месото са зеленчуци и кнедли или варени картофи.

ЗЕЛЕНЧУЦИ И ПАСТА

Италия

LASAGNE AL FORNO

Общо време за приготвяне: около 22-26 минути

Съд: купа с капак (вместимост 2 литра)

Плоска квадратна форма за печене с капак
(около 20x20x6 cm)

Продукти

300 g	домати от консерва
50 g	шунка, нарязана на малки кубчета
1	лук (50 g), нарязан ситно
1	скилидка чесън, намачкана
250 g	телешка кайма
2 с.л.	доматено пюре (30 g)
	Сол и черен пипер
	риган & мащерка & босилек
150 ml	гъста сметана (Crème fraîche)
100 ml	прясно мляко
50 g	настърган Пармезан
1 ч.л.	смесени и ситно нарязани миризми
1 ч.л.	зехтин
	Сол & черен пипер & мускатово орехче
1 ч.л.	растително масло за намазване на формата
125 g	зелени плоски кори за лазаня
1 с.л.	настърган Пармезан
1 с.л.	масло / маргарин

Приготовление:

1. Нарезете домати на шайби, смесете с кубчетата шунка и лук, чесъна, телешката кайма и доматиеното пюре. Подправете, задушете под капак. Разбъркайте няколко пъти.

6-8 мин. # 100 P

2. Смесете гъстата сметана с прясното мляко, пармезана, подправките и мазнината, добавете подправки на вкус.

3. Намаслете формата за печене. Дъното на формата покрийте с една трета от корите. Половината от сместа с каймата разстелете върху корите и залейте с малко от соса. Втората трета от корите поставяте отгоре и последователно покривате със сместа от каймата и малко сос, последните кори нареждате най-отгоре. Накрая покривате корите обилно със сос и поръсвате с пармезан. Най-отгоре поръсете късчета масло и печете под капак.

15-17 мин. # 70 P

След това оставете лазанята да изстине за около 5 до 10 минути.

Франция

ЯСТИЕ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ

Ratatouille special

Общо време за приготвяне: около 19-21 минути

Съд: купа с капак (вместимост 2 литра)

Продукти

5 с.л.	зехтин (50 ml)
1	скилидка чесън, намачкана
1	лук (50 g), на шайби
1	малък патладжан (250 g), нарязан на големи кубчета
1	тиквичка (200 g), нарязана на големи кубчета
1	пипер (200 g), нарязан на големи кубчета
1	малко резене (75 g), нарязано на големи кубчета
	черен пипер
1	Vouquet garni
200 g	консерва артишок, от консерва, разрязан на четири сол & черен пипер

Приготовление:

1. В купата сипете зехтина и скилидката чесън. Предварително подготвените зеленчуци с изключение на артишока се добавят и се подправят с черен пипер. Добавя се Vouquet garni и се пече под капак. Междувременно сместа се разбърква един път.

19-21 мин. # 100 P

Последните 5 минути се добавя артишока и се загрева.

2. Ястието се подправя със сол и черен пипер.

Vouquet garni се изважда преди сервиране. Ястието се оставя да изстине за около 2 минути.

Съвет: Това ястие се сервира към ястия от месо, когато е топло. Ако е студено, е идеално предястие.

Vouquet garni включва:

един корен от магданоз,
една връзка корени за супа,
една клонка девесил,
една клонка мащерка,
няколко дафинови листа

Испания

ПЪЛНЕНИ КАРТОФИ

Patatas Rellenas

Общо време за приготвяне: около 12-16 минути

Съд: купа с капак (вместимост 2 литра)

Порцеланова чиния

Продукти

4	средно големи картофа (400 g)
100 ml	вода
60 g	шунка, на малки кубчета
1/2	лук (25 g), нарязан ситно
75-100 ml	прясно мляко
2 с.л.	настърган пармезан (20 g)
	Сол и черен пипер
2 с.л.	настърган Ементал

Приготовление:

1. Поставете картофите в купата, добавете вода и печете под капак. Разбъркайте един път.

8-10 мин. # 100 P

Оставете да изстине.

2. Разполовете картофите по дължина и внимателно ги издълбайте. Издълбаната маса смесете с шунката, лука, прясното мляко и пармезана до получаване на хомогенна маса. Подправете със сол и черен пипер.

3. С получената смес напълнете издълбаните картофи, поръсете с ементал, поставете в чиния и печете.

4-6 мин. # 100 P

След това оставете картофите да изстинат за около 2 минути.

НАПИТКИ И ДЕСЕРТИ

Дания

ДЕСЕРТ С ВАНИЛОВ СОС

Rodgrod med vanilie sovs

Общо време за печене: около 10-13 минути

Съд: 2 купи с капак (вместимост 2 литра)

Продукти:

150 g	червени боровинки, измити и почистени
150 g	ягоди, измити и почистени
150 g	малини, измити и почистени
250 ml	бяло вино
100 g	захар
50 ml	лимонов сок
8	блата желатин
300 ml	прясно мляко
	вътрешността на половин ванилов плод
30 g	захар
15 g	нишесте

Приготовление:

1. Отделете няколко плодчета за украса. Останалото количество пюрирайте с виното, добавете в купата и печете под капак

6-8 мин. # 100 P

Смесете захарта и лимоновия сок.

2. Накиснете желатина в студена вода за около 10 минути, после го извадете и изстискайте. Добавете го към горещото плодово пюре, докато се разтвори. Оставете сместа в хладилника да стегне.

3. За ваниловия сос излейте прясното мляко в купа, изкарайте сърцевината на ваниловия плод, след което добавете към млякото нея, захарта и нишестето. Междувременно и накрая разбъркайте още веднъж.

3-4 мин. # 100 P

4. Поставете сместа в чиния и украсете с целите плодове. Добавете ваниловия сос.

Съвет: Може да използвате замразени плодове, ако преди това сте ги размразили.

Франция

КРУШИ С ШОКОЛАД

Poires au chocolat

Общо време за приготвяне: около 12-16 минути

Съд: купа с капак (вместимост 1 литър)

Купа с капак (вместимост 2 литра)

Продукти:

4	круши (600 g)
60 g	захар
1	пакетче ванилия (10g)
1 с.л.	ликьор от круши, 30% Vol.
150 ml	вода
130 g	горчив шоколад
100 g	гъста сметана

Приготовление:

1. Обелете крушите, както са цели.
2. Поставете захарта, ванилията, ликьора и водата в купа, разбъркайте и загрейте под капак.

1-2 мин. # 100 P

3. Потопете крушите в течността и ги гответе под капак.

9-11 мин. # 100 P

Извадете крушите и ги оставете да се охладят.

4. 50 ml от течността, в която са били крушите, изсипете в по-малката купа. Добавете надрошения шоколад и сметаната и загрейте под капак.

2-3 мин. # 100 P

5. Разбъркайте соса добре. Залейте крушите със соса и сервирайте.

Съвет: добавете топка ванилов сладолед.

Нидерландия

ГРОГ

Vuurdrank, за 10 порции

Общо време за приготвяне: около 9-11 минути

Съд: купа с капак (вместимост 2 литра)

Продукти:

500 ml	бяло вино
500 ml	сухо червено вино
500 ml	ром, 54% Vol.
1	портокал, необработен
3	пръчки канела
75 g	захар
10 ч.л.	захар Кандис

Приготовление:

1. Излейте алкохола в купата. Нарезете портокала на тънки шайби, а кората смесете заедно с канелата и захарта и добавете към алкохола. Загрейте получената смес под капак.

9-11 мин. # 100 P

Извадете кората от портокала и канелата. Излейте грога в подходящи чаши, като добавите и по една ч.л. захар Кандис. Сервирайте.

Австрия

ШОКОЛАД СЪС СМЕТАНА

Шоколад с бита сметана, за 1 порция

Общо време за приготвяне: около 1-2 минути

Съд: голяма чаша (вместимост 200 ml)

Продукти:

150 ml	прясно мляко
30 g	едро настърган горчив шоколад

30 ml сметана
Шоколадови пръчици

Приготовление:

1. Излейте прясното мляко в чаша. Добавете шоколада, разбъркайте и загрейте. Междувременно разбъркайте още веднъж.

1-2 мин. # 100 P

2. Разбийте сметаната на сняг, изсипете я върху шоколада и сервирайте напитката, гарнирана с шоколадови пръчици.

Германия

ГОРЕЩ ЛИМОН

Общо време за приготвяне: около 1-2 минути

Съд: стъклена чаена чаша (еместимост 150 ml)

Продукти:

100 ml вода
Сокът на един лимон
2-3 ч.л. захар

Приготовление:

1. Излейте водата и лимоновия сок в чаша и загрейте.

1-2 мин. # 100 P

Добавете захар на вкус.

Какво да направите ако продуктът е дефектен:

- Ако вашият продукт е вграден от специализирана фирма в одобрена от Sharp рамка или е вграден в долен или горен ред без рамка, имате право да се възползвате от посочените в точка 1. гаранционни права в рамките на Quick 48 часов сервис на място и да се обърнете директно към СЕРВИЗА или да предявите изплащане на обезщетение от дистрибутора.
- За всички останали уреди имате право да предявите посочените в точка 2. гаранционни права без Quick 48 часов сервис на място, както и по отношение на евентуални недостатъци, за които да получите обезщетение от дистрибутора.

1. Гаранция с Quick 48 часов сервис на място Важи за Германия и Австрия

Микровълнова фурна за бита при условията на Quick 48 часов сервис на място

Уважаеми клиенти на Sharp,

Всички вградени микровълнови фурни, надлежно поставени от специализирана фирма в одобрена от SHARP монтажна рамка, се обслужват от Quick 48 часов сервис на място. Описаните в тази гаранция права са Ваше допълнително право, освен правото на обезщетение, което може да предявите към дистрибутора в случай на щети.

Обхват на гаранцията: ако въпреки прецизното производство и окончателен контрол Вашата микровълнова фурна даде дефекти, можете в рамките на гаранционния срок, гаранционните услуги да предявите правата си пред Sharp Electronics (Europe) ООД. Тези права Ви се полагат, ако в срок от 24 месеца по микровълновата фурна или части от нея – с изключение на лампите - се появи дефект, дължащ се на производството или обработката (наричан по-нататък дефект). Гаранцията не включва дефекти, дължащи се на неправилна употреба, ползване или външна намеса. Транспортните щети при новите уреди се предявяват пред дистрибутора. 24 месечният гаранционен срок започва да тече от деня, в който закупите чисто нов уред. Извършването на гаранционни услуги не удължава гаранционния срок.

Гаранционни дейности: Sharp Electronics (Europe) GmbH изпълнява гаранционните си задължения по възникнали дефекти чрез безплатен ремонт и Quick 48 часов сервис на място. Всички транспортни разходи в Германия и Австрия се поемат от нас.

При Quick 48 часовия сервис на място всички рекламации, отправени в работни дни без събота, постъпват до 17:00 часа при Quick 48 Германия, тел.: 0180 / 5 23 46 74 *(€ 0,14/мин.) и в Австрия на тел.: 0820 / 240 496 ** (€ 0,145/мин.) и се разрешават в срок от 48 часа от работния ден, следваща датата на подаване на заявката при нас.

Предявяване на гаранцията: Щетата по уреда се предявява в рамките на гаранционния срок, като на горните телефони посочите датата на закупуване, модела и серийния номер на уреда. Ако ремонтът ще се извършва на място, задължително се представя касовия бон, от който се вижда датата на закупуване и модела на уреда

Внимание:

Ако ползвате сервисната услуга за вграден от самите Вас уред, поемате всички разходи, свързани с демонтаж и монтаж, времето за пътуване и изминатите километри! Моля осведомете се за изискванията на сервиса и за евентуалните разходи. Най-близкият до Вас сервис с удоволствие ще ви посъветва на горещата линия.

С касов бон/фактура доказвате всички гаранционни дейности и дейностите във връзка с появили се недостатъци.

Естествено ние ще приемем микровълновата фурна дори и след изтичане на гаранционния срок, но в този случай ще трябва да заплатите на съответния сервис.

**Издател на гаранцията: SHARP Electronics (Europe) GmbH, Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
www.sharp.de**

Какво да направите ако продуктът е дефектен:

- Ако вашият продукт е вграден от специализирана фирма в одобрена от Sharp рамка или е вграден в долен или горен ред без рамка, имате право да се възползвате от посочените в точка 1. гаранционни права в рамките на Quick 48 часов сервис на място и да се обърнете директно към СЕРВИЗА или да предявите изплащане на обезщетение от дистрибутора.
- За всички останали уреди имате право да предявите посочените в точка 2. гаранционни права без Quick 48 часов сервис на място, както и по отношение на евентуални недостатъци, за които да получите обезщетение от дистрибутора.

2. Гаранция без Quick 48 часов сервис на място

Важи за Германия и Австрия

Микровълнови фурни за бита

Важен съвет за крайния клиент: Сервизните услуги се извършват само от продавача.

Посочените тук гаранционни права са ваше допълнително право, което притежавате освен законовите права за предявяване на претенции заради недостатъци.

Уважаеми клиенти на Sharp,

Уредите SHARP- са маркови артикули, произведени с голяма прецизност и усърдие по най-модерни и съвременни производствени методи. Ако уредът се ползва правилно и се спазват правилата, посочени в инструкцията за употреба, вие дълго време ще се радвате на предимствата, които ви дава този продукт. Все пак не е изключена вероятността от поява на дефекти. Ако в рамките на законово определения и договорения с продавача срок за дефекти и гаранционни дейности се появят такива и ако **уредът не е вграден от наши търговски партньори**, се обърнете към продавача, откъдето сте го закупили, и там предайте дефектния уред, тъй като той е Вашето лице за контакти при подобни случаи.

Обхват на гаранцията: ако в срок от 24 месеца се появи дефект по уреда или по негови части, дължащ се на производството или на вложените материали (наричан по-нататък "дефект"), имате право да ползвате нашите гаранционни дейности.

Гаранцията включва дефекти, дължащи се на неправилна употреба, ползване или външна намеса. Транспортните щети при новите уреди се предявяват пред дистрибутора. 24 месечният гаранционен срок започва да тече от деня, в който закупите чисто нов уред. Извършването на гаранционни услуги не удължава гаранционния срок.

Гаранционни дейности: Sharp Electronics (Europe) GmbH изпълнява гаранционните си задължения по възникнали дефекти чрез безплатен ремонт или чрез замяна на дефектирания уред с друг. Всички транспортни разходи в Германия и Австрия се поемат от нас.

Предявяване на гаранцията: За да можете да ползвате гаранцията, трябва да представите документ за закупуването на продукта (фактура, касов бон), от който се вижда датата на закупуване и модела на уреда. Дефектът се съобщава в рамките на гаранционния срок при партньор на Sharp Service или при оторизиран дилър на Sharp Electronics (Europe) GmbH. Ако имате допълнителни въпроси, обърнете се към горещата линия 01805-29 95 29 * (€ 0,14 /мин.)

Естествено ние ще приемем микровълновата фурна дори и след изтичане на гаранционния срок, но в този случай ще трябва да заплатите на съответния сервис.

**Издател на гаранцията: SHARP Electronics (Europe) GmbH, Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
www.sharp.de**

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Електрозахранване:	230 V, 50 Hz, еднофазен ток	
Предпазители/автомат:	минимум 10 A	
Консумирана мощност	микровълни	1,25 KW
	Грил	1,05 KW
	Микровълни/грил	1,25 KW
	Енергоспестяващ режим	под 0,5 W
Отдавана мощност	микровълни	800 W (IEC 60705)
Честота на микровълните	2450 MHz*(група 2/клас B)*	
Външни размери	460 mm (Ш) x 275 mm (В) x 380 mm (Д)**	
Размери на пространството за готвене:	314 mm (Ш) x 187 mm (В) x 336 mm (Д)***	
Вместимост на пространството за готвене:	20 литра***	
Въртяща се чиния: диаметър	272mm	
Тегло:	около 12,2 kg:	
Лампа в пространството за готвене	25 W/240-250 V	

* Този продукт изпълнява изискванията на европейски стандарт EN55011. Той е класифициран като уред от група 2, клас B. Група 2 означава, че уредът целено генерира високочестотни електромагнитни лъчи за топлинна обработка на хранителни продукти. Уред от клас B означава, че се използва в домакинството.

** данните за дълбочината включват и дълбочината на дръжката на вратичката

*** Вместимостта на пространството за готвене се определя от измерените ширина, дълбочина и височина. Действителната вместимост на хранителни продукти е по-малка.

С ЦЕЛ НЕПРЕКЪСНАТО ТЕХНИЧЕСКО УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ СИ ЗАПАЗВАМЕ НА ПРАВОТО ПО ВСЯКО ВРЕМЕ ДА ПРОМЕНЯМЕ ТЕХНИЧЕСКИТЕ ДАННИ, БЕЗ ДА Е НЕОБХОДИМО ДА ПОСОЧВАМЕ ПРИЧИНИТЕ ЗА ТОВА.