

# SHARP

Achtung  
Avertissement  
Waarschuwing  
Avvertenza  
Advertencia



## R-612

**MIKROWELLEGERÄT MIT GRILL - BEDIENUNGSANLEITUNG MIT KOCHBUCH**  
**FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRIL - MODE D'EMPLOI AVEC LIVRE DE RECETTES**  
**MAGNETRONOVEN MET GRIL - GEBRUIKSAANWIJZING MET KOOKBOEK**  
**FORNO A MICROONDE CON GRILL - MANUALE D'ISTRUZIONI E LIBRO DI RICETTE**  
**HORNO DE MICROONDAS CON PARILLA - MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETARIO**

(D)

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.

**Achtung:** Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

(F)

Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.

**Avertissement:** Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

(NL)

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.

**Waarschuwing:** Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

(I)

Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.

**Avvertenza:** La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

(E)

Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.

**Advertencia:** Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

### 800 W (IEC 705)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL



**D** **Sehr geehrter Kunde,**

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Mikrowellengerät mit Grill, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird. Es kombiniert alle Vorteile der schnellen Mikrowelle mit denen des Grills, der mit seiner Hitze für eine knusprige Bräune sorgt.

Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten.

Unser Mikrowellen-Team hat für Sie in unserem Kochstudio die leckersten internationalen Rezepte zusammengestellt, die Sie leicht und schnell zubereiten können.

Lassen Sie sich von den angegebenen Rezepten anregen und bereiten Sie auch eigene und bewährte Rezepte in Ihrem Grill-Mikrowellengerät zu. Die Mikrowelle bietet Ihnen viele Vorteile, die Sie begeistern werden:

- Sie können bis zu 80% Zeit und Energie einsparen.
- Die Lebensmittel können direkt im Serviergeschirr zubereitet werden, so daß wenig Abwasch anfällt.
- Kurze Garzeiten, wenig Wasser und wenig Fett sorgen dafür, daß viele Vitamine, Mineralstoffe und der Eigengeschmack erhalten bleiben.

Wir empfehlen Ihnen, den Kochbuch-Ratgeber und die Bedienungsanleitung genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

**Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Grill-Mikrowellengerät und beim Ausprobieren der leckeren Rezepte.  
Ihr Mikrowellen-Team**

**SERVICE VORGEHENSWEISE - GILT NUR FÜR DEUTSCHLAND**

Lieber SHARP-Kunde,

SHARP - Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten.

Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen.

Sollte Ihr Gerät während der Gewährleistungsfrist einen gewährleistungspflichtigen Mangel aufweisen, so wenden Sie sich bitte an den Handelsbetrieb, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, denn dieser ist Ihr alleiniger Ansprechpartner für jegliche Gewährleistungsansprüche.

**Als Nachweis im Gewährleistungsfall dient Ihr Kaufbeleg.**

Sollte sich nach Ablauf der Gewährleistungsfrist ein Fehler des Gerätes zeigen, so können Sie dieses wahlweise auch direkt an eine von SHARP autorisierte Vertragswerkstatt zur Fehlerbeseitigung geben. Eine Aufstellung aller SHARP Vertragswerkstätten in Deutschland entnehmen Sie bitte der Kundendienstübersicht.

**SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GmbH Parts & Technical Services.**

**F** **Chère cliente, cher client,**

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four micro-ondes avec gril qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine. Cet appareil allie les avantages du four à microondes si rapide à ceux du gril dont la chaleur intense forme le gratiné brunâtre croustillant.

Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre micro-ondes.

Vous pouvez non seulement décongeler et réchauffer les aliments mais également préparer des menus complets.

Notre équipe spécialisée dans la cuisine aux micro-ondes a réuni pour vous les plus succulentes recettes internationales: vous aurez plaisir à les essayer tant elles sont faciles et rapides à préparer.

Laissez-vous mettre en appétit et utilisez votre

combiné micro-ondes gril aussi pour préparer vos recettes favorites.

Vous ne pourrez plus vous passer des avantages que vous offrent les micro-ondes:

- Vous économisez jusqu' à 80% de temps et d'énergie. Vous pouvez préparer les aliments et les servir dans la même vaisselle, vous avez donc moins de vaisselle à laver.
- Grâce aux temps de cuisson réduits, aux faibles quantités d'eau et de graisse utilisés, les aliments conservent une grande partie de leurs vitamines et de leurs substances minérales et gardent leur saveur propre.

Lisez attentivement ce guide et le mode d'emploi.

Vous pourrez utiliser votre appareil encore plus facilement.

**Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau combiné micro-ondes/gril et, bien sûr, bon appétit!  
Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes**

**(NL) Geachte klant,**

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe magnetronoven met grill, die u goed van dienst zal zijn in de keuken.

U zult verbaasd staan over hoeveel verschillende dingen deze magnetronoven voor u kan doen. Niet alleen kunt u met de oven snel etenswaren ontdooien of opwarmen, u kunt er ook complete maaltijden mee bereiden.

In onze testkeuken heeft ons magnetronteam een aantal van de lekkerste internationale recepten verzameld, die snel en gemakkelijk te bereiden zijn.

Laat u zich inspireren door de recepten die we hebben bijgesloten, zodat u uw eigen favoriete maaltijden in de magnetronoven kunt bereiden.

Er zijn vele leuke voordelen aan een magnetronoven verbonden:

- Etenswaren kunnen direct in de serveerschalen worden bereid, zodat er minder afwas is.
- Kortere kooktijden en het gebruik van weinig water en vetten zorgen er voor dat vele vitaminen, mineralen en unieke smaakjes bewaard blijven.

U wordt aangeraden om eerst de kookboekjds en de gebruiksaanwijzing goed door te lezen. Zodoende zult u gemakkelijk kunnen begrijpen wat deze oven voor u kan betekenen.

**Veel plezier met uw magnetronoven en met het uitproberen van de heerlijke recepten.  
Uw Magnetron-team**

**(I) Gentile Cliente,**

...complimenti per aver scelto questo forno a microonde con griglia, che si rivelerà un prezioso strumento che faciliterà il lavoro in cucina.

Si stupirà scoprendo cosa si può preparare con un forno a microonde, che non si limita a scongelare e scaldare i cibi, ma può cucinare pasti completi.

Per dimostrare quale valido aiuto possa offrire il nostro forno a microonde abbiamo selezionato alcune deliziose ricette internazionali veloci e facili da preparare.

Speriamo che gli esempi illustrati siano una guida utile per consentirle di cucinare i suoi piatti preferiti con questo forno a microonde.

Usare un forno a microonde presenta molti vantaggi che certamente Lei apprezzerà:

- il cibo si può cucinare direttamente nei piatti di portata: questo significa avere un minor numero di stoviglie da lavare.
- tempi di cottura brevi ed uso limitato di acqua e grassi: questi fattori consentono di non perdere le proprietà di molte vitamine, minerali e di mantenere i sapori.

Consigliamo di leggere con attenzione il ricettario e le istruzioni sull'uso che permetteranno di comprendere come utilizzare al meglio il suo forno.

**Cucinare con questo forno sarà semplice e piacevole al tempo stesso, e Le consentirà di preparare piatti prelibati in breve tempo e con poca fatica.**

**(E) Estimado cliente:**

Le felicitamos por haber adquirido este nuevo horno de microondas con parrilla, que a partir de ahora le hará bastante más fáciles los quehaceres de la cocina.

Le sorprenderá agradablemente la cantidad de cosas que pueden hacerse con un microondas. No sólo puede usarse para descongelar o calentar rápidamente alimentos, sino también para preparar comidas completas.

En nuestra cocina de pruebas, nuestros colaboradores especializados en el uso de los microondas ha reunido una selección de las más deliciosas recetas internacionales, que se preparan rápida y sencillamente.

Esperamos que las recetas aquí incluidas le sirvan de inspiración y le ayuden a preparar sus propios platos favoritos en su horno de microondas.

El poseer un horno de microondas ofrece muchísimas ventajas que estamos seguros que hallará interesantes:

- Los alimentos pueden prepararse directamente en los mismos platos en que se sirven, por lo que hay menos que lavar después.
- Debido a que se tarda menos en hacer las comidas y se usa poca agua y grasa se preserva mucho del contenido de vitaminas y minerales, así como los sabores característicos.

Le aconsejamos que lea con atención la guía culinaria y las instrucciones.

Así comprenderá fácilmente cómo se usa el horno.

D

**INHALT****BEDIENUNGSANLEITUNG**

GERÄT: BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	2
GERÄT: BEDIENFELD/ZUBEHÖR	3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	5-7
AUFSTELLANWEISUNGEN	7
MIKROWELLENLEISTUNG	7
MIKROWELLENLEISTUNG/GRILL EINSTELLUNG	8
GAREN MIT MIKROWELLE & GRILLBETRIEB	8
REINIGUNG UND PFLEGE/FUNKTIONSPRÜFUNG	9

F

**TABLE DES MATIERES****MODE D'EMPLOI**

FOUR: LES ORGANES	2
TABLEAU DE COMMANDE / ACCESSOIRES	3
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	25-27
INSTALLATION	27
MISE EN SERVICE	28
CUISSON PAR MICRO-ONDES ET GRIL	28
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	29
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	29

NL

**INHOUDSOPGAVE****GEBRUIKSAANWIJZING**

OVEN: NAMEN VAN ONDERDELEN	2
BEDIENINGSPANEEL / TOEBEHOREN	3
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	45-47
INSTALLATIE	47
KOKEN MET DE MAGNETRON	48
MAGNETRON & GRILLEN KOKEN	48
ONDERHOUD EN REINIGEN	49
IN GEVAL VAN STORINGEN	49

I

**INDICE****MANUALE D'ISTRUZIONI**

FORNO: NOME DELLE PARTI	2
PANNELLO DEI COMANDI / ACCESSORI	3
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	65-67
INSTALLAZIONE	67
PRIMA DI USARE IL FORNO	68
COTTURA CON LE MICROONDE & GRIGLIA	68
MANUTENZIONE E PULIZIA	69
DIAGNOSTICA	69

E

**INDICE****MANUAL DE INSTRUCCIONES**

HORNO: NOMBRE DE LAS PIEZAS	2
PANEL DE CONTROL / ACCESORIOS	3
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	85-87
INSTALACION	87
COCCION POR MICROONDAS	88
COCCION A MICROONDAS & PARRILLA COCCION	88
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	89
LOCALIZACION DE AVERIAS	89

SERVICE-NIEDERLASSUNGEN	105-108
TECHNISCHE DATEN	109

**KOCHBUCH**

WAS SIND MIKROWELLEN?	10
DAS GEEIGNETE GESCHIRR/TIPS UND TECHNIKEN	10-13
TABELLEN	14-16
REZEPTE	17-20
GRILLBETRIEB (TABELLE)	21
GRILLREZEPTE	22-24

ADRESSES DU SERVICE APRESVENTE	105-108
FICHE TECHNIQUE	109

**LIVRE DE RECETTE**

QUE SONT LES MICRO-ONDES?	30
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE/CONSEILS ET TECHNIQUES	30-33
TABLEAUX	34-36
RECETTES	36-40
CUISSON AU GRIL (TABLEAUX)	41
RECETTES	42-44

ADRESSENLIJST MET REPARATEURS	105-108
SPECIFICATIES	110

**KOOKBOEK**

WAT ZIJN MICROGOLVEN?	50
GESCHIKTE SCHALEN/TIPS EN ADVIES	50-53
TABEL	54-56
RECEPTEN	56-60
KOKEN MET DE GRILL (TABEL)	61
RECEPTEN	62-64

INDIRIZZI SERVIZIO ASSISTENZA	105-108
DATI TECNICI	110

**LIBRO DI RICETTE**

CHE COSA SONO LE MICROONDE?	70
UTENSILI ADATTI/CONSIGLIE TECNICHE DI COTTURA	70-73
TABELLAS	73-76
RICETTE	76-80
MODO DELLA GRIGLIA (TABELLAS)	81
RICETTE	82-84

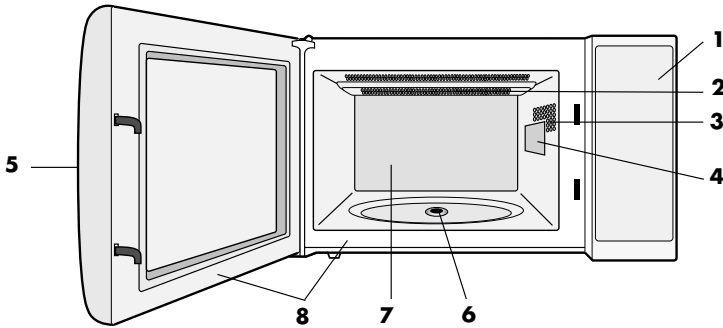
DIRECCIONES DE SERVICIOS DE REPARACIONES	105-108
ESPECIFICACIONES	111

**RECETARIO**

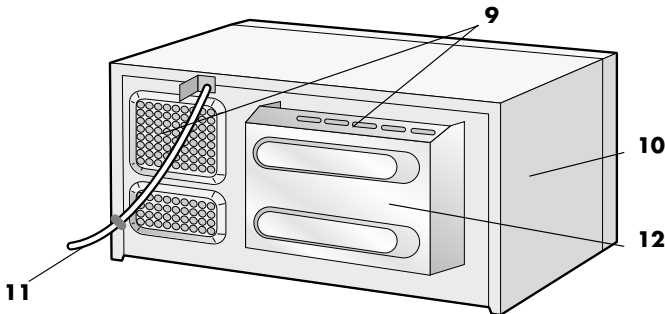
QUE SON LAS MICROONDAS?	90
LA VAJILLA APROPIADA/SUGERENCIAS Y TECNICAS	90-94
TABLAS	94-96
RECETAS	96-100
MODALIDAD A LA PARRILLA (TABLAS)	101
RECETAS	102-104



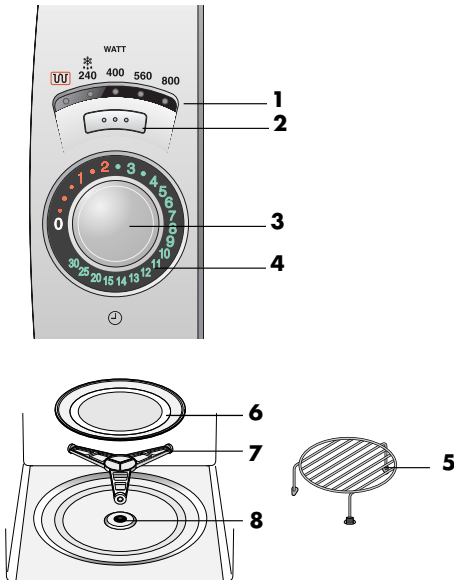
# GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO



- |      |                                      |                                    |   |
|------|--------------------------------------|------------------------------------|---|
| (D)  | 1 Bedienfeld                         | 4 Spritzschutz für den Hohlleiter  | 7 Garraum                                       |
|      | 2 Grill-Heizelement                  | 5 Türgriff                         | 8 Türdichtungen und Dichtungsflächen            |
|      | 3 Garraumlampe                       | 6 Antriebswelle                    |   |
| (F)  | 1 Tableau de commande                | 4 Cadre du répartiteur d'ondes     | 7 Cavité du four                                |
|      | 2 Élément chauffant du grill         | 5 Poignée d'ouverture de la porte  | 8 Joint de porte et surface de contact du joint |
|      | 3 Eclairage du four                  | 6 Accouplement                     |   |
| (NL) | 1 Bedieningspaneel                   | 4 Afdekplaatje (voor golfgeleider) | 7 Ovenruimte                                    |
|      | 2 Grillverwarmingsselement           | 5 Deur open-handel                 | 8 Deurafdichtingen en pasvlakken                |
|      | 3 Ovenlamp                           | 6 Verbindingsstuk                  |   |
| (I)  | 1 Pannelo dei comandi                | 3 Luce del forno                   | 6 Accoppiatore                                  |
|      | 2 Elemento di riscaldamento griglia  | 4 Coperchio guida onde             | 7 Cavità del forno                              |
|      |                                      | 5 Maniglia di apertura sportello   | 8 Guarnizioni e superfici di tenuta sportello   |
| (E)  | 1 Panel de control                   | 3 Lámpara del horno                | 6 Junta   |
|      | 2 Elemento calentador de la parrilla | 4 Tapa de la guía de ondas         | 7 Cavity del horno                              |
|      |                                      | 5 Tirador para abrir la puerta     | 8 Sellos de la puerta y superficies de sellado. |



- |      |                             |                        |                          |                      |
|------|-----------------------------|------------------------|--------------------------|----------------------|
| (D)  | 9 Lüftungsöffnungen         | 10 Außenseite          | 11 Netzanschlußkabel     | 12 Geräterückseite   |
| (F)  | 9 Ouvertures de ventilation | 10 Partie extérieure   | 11 Cordon d'alimentation | 12 Partie arrière    |
| (NL) | 9 Ventilatie-openingen      | 10 Behuizing           | 11 Netsnoer              | 12 Achterpaneel      |
| (I)  | 9 Aperture di ventilazione  | 10 Mobile esterno      | 11 Cavo di alimentazione | 12 Mobile posteriore |
| (E)  | 9 Orificios de ventilación  | 10 Exterior de la caja | 11 Cable de alimentación | 12 Parte posterior   |



- (D)**
- 1 **WATT/GRILL**-Anzeige
  - 2 **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN/GRILL**-Taste
  - 3 **ZEITSCHALTUHR**-Drehknopf (0-30 Min)
  - 4 Leuchtdisplay
  - 5 Rost
- (F)**
- 1 **WATT/GRIL** témoin
  - 2 Bouton **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL**
  - 3 **MINUTERIE** bouton (0-30 min)
  - 4 Afficheur lumineux
  - 5 Trépid
- (NL)**
- 1 **WATT/GRILL**-lichtjes
  - 2 **MAGNETRON-VERMOGENNIVEAU/GRILL**-toets
  - 3 **TIJDOPNEMER**-knop (0-30 min)
  - 4 Oplichtend display
  - 5 Rooster
- (I)**
- 1 Indicatore di **WATT/GRIGLIA**
  - 2 Pulsante di **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE/GRIGLIA**
  - 3 Manopolo di **TIMER DEI MINUTI** (0-30 min)
  - 4 Display luminoso
  - 5 Graticola
- (E)**
- 1 Indicador de **WATT/PARRILLA**
  - 2 Botón de **LEVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS/PARRILLA**
  - 3 Mando de **TEMPORIZADOR** (0-30 min)
  - 4 Pantalla luminosa
  - 5 Rejilla

## (D) ZUBEHÖR

Überprüfen, daß die Zubehörteile vorhanden sind: den Drehteller-Träger (7) auf die abgedichtete Antriebswelle (8) auf den Garraumboden legen. Dann den Drehteller (6) darauf legen. Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, daß Gefäße und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

**Hinweis:** Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP Kundendienst immer die Teilebezeichnung und den Modellnamen angeben.

## (F) ACCESSORIES

Assurez-vous que les accessoires sont contenus dans l'emballage: Posez le pied du plateau (7) sur la garniture étanche (8). Puis posez le plateau (6) tournant dessus en tenant compte de l'accouplement (7) de la sole de la cavité. Pour éviter d'endommager le plateau tournant, s'assurez que les plats ou les récipients ne touchent pas le bord du plateau lorsqu'ils sont retirés du four.

**Remarques:** Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP le nom des pièces et nom du modèle.

## (NL) TOEBEHOREN

Kontroleer dat de volgende accessoires zijn geleverd: Plaats de draaisteen (7) op de vloer van de ovenruimte. Plaats vervolgens de draaitafel (6) op het verbindingsstuk (8) van de draaisteen.

Om ervoor te zorgen dat de draaitafel niet wordt beschadigd, moeten de borden of schalen goed

## (NL) TOEBEHOREN

worden opgetild, zodat ze de rand van de draaitafel niet raken wanneer u ze uit de oven haalt.

**Opmerking:** Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van: de naam en de modelnaam.

## (I) ACCESSORI

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti: Mettete il sostegno rotante (7) sul pavimento della cavità del forno.

Mettete poi il piatto rotante (6) su di esso e montatelo sull'accoppiatore (8).

Per evitare di danneggiare il piatto rotante, al momento di togliere i piatti o i contenitori dal forno sollevateli completamente dal piatto facendo attenzione a non urtare il bordo.

**Nota:** Ordinando gli accessori, dita al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.

## (E) ACCESORIOS

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes: Coloque el soporte del rodillo (7) en el suelo de la cavidad del horno. Coloque después el plato giratorio (6) sobre el soporte colocado en la junta (8).

Levante los platos o recipientes cuando vaya a sacarlos del horno para no golpear el borde del plato giratorio y evitar dañarlo.

**Nota:** Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquelo a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado los dos datos siguientes: el nombre de la pieza, y el nombre del modelo.







## INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

### Pour éviter tout danger d'incendie

**Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.**

Ce four n'est pas conçu pour être encastré. La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230V, 50Hz avec un fusible de distribution de 10A minimum, ou un disjoncteur de 10A minimum.

Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.

Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.

Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.

Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

**Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation.**

**N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette à la page 30.**

**Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.**

**Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.**

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

### Pour éviter toute blessure

#### AVERTISSEMENT:

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.

- a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
- e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

**Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.**

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.

N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

**Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page 29.**

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

### Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.

Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four.



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

### **Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine:**

**AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.**

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.

Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

**Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.**

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
3. Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

**Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des oeufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des oeufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.**

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

### **Pour éviter toute brûlure**

Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

**Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.**

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Veuillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.

Ne touchez pas la porte du four, le compartiment extérieur, le compartiment arrière, la cavité du four, les ouvertures de ventilation, les accessoires et les plats en mode **GRIL**, car ils s'échauffent. Avant nettoyage, s'assurer qu'ils ne soient pas chauds.

### **Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants**

**AVERTISSEMENT: Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.**

Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.

Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.

Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

### **Autres avertissement**

Vous ne devez pas modifier le four.

Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

### **Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.**

Ne jamais faire fonctionner le four à vide, sauf recommandation du mode d'emploi, voir page 28. Sinon vous risquez d'endommager le four.

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.

N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.

N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four.

Pour éviter de casser le plateau tournant:

- (a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
- (b) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
- (c) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



N'utilisez aucun récipient en matière plastique prévu pour les fours à micro-ondes si le four est encore chaud du fait d'une cuisson précédente au **GRIL**, ces récipients peuvent fondre. Les récipients en matière plastique sont à proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant a précisé qu'ils conviennent à cet usage. Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

### REMARQUES:

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'observation des consignes de branchement électrique.

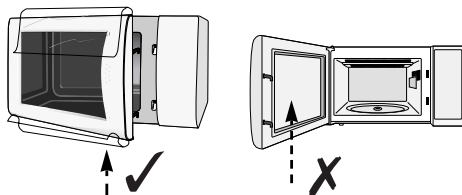
Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

## INSTALLATION



- 1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four. Jetez la feuille polyéthylène qui se trouve entre la porte et l'intérieur du four. Retirez l'autocollant de l'extérieur de la porte, s'il y est collé.

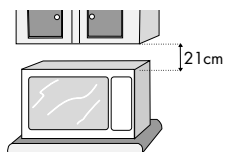
Ne pas retirer la pellicule de protection se trouvant sur **l'intérieur** de la porte.



- 2) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
- 3) Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.

**Etant donné que la température de la porte du four peut atteindre une valeur élevée pendant la cuisson d'un aliment, posez le four sur une surface telle que la partie inférieure du four se trouve au moins à 85cm du sol.**

- 4) S'assurer qu'un espace libre minimum de 21 cm est prévu au-dessus du four:



- 5) Vérifiez que l bouton de la **MINUTERIE** est en position "0".
- 6) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

## NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES



Vous avez le choix entre 5 niveaux de puissance. Consultez les indications fournies dans le livre de recettes pour déterminer le niveau de puissance à utiliser. D'une manière générale, nous vous conseillons de procéder comme suit.

### 800 W

Pour une cuisson ou un réchauffement rapide, p.ex. pour les plats garnis, les boissons chaudes, les légumes, etc.

### 560 W

Pour la cuisson longue de mets compacts (p. ex. les rôtis) ou des mets délicats (p. ex. la sauce au fromage), il faut réduire la puissance du micro-ondes. Avec une puissance réduite, les mets ne déborderont pas et la viande cuira de façon uniforme sans être trop cuite sur les côtés.

### 400 W

Pour les mets compacts qui nécessitent normalement un long temps de cuisson, p.ex. les plats de viandes de boeuf, il est conseillé de réduire la puissance et augmenter légèrement le temps de cuisson. La viande sera plus tendre.

### 240 W

Pour décongeler, sélectionner une faible puissance pour que la décongélation des aliments se fasse de façon uniforme. Cette puissance est idéale pour cuire le riz, les pâtes et les quenelles.

**W = WATT**



## MISE EN SERVICE

- Pour régler le niveau de puissance du micro-ondes ou gril, appuyez sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL**, jusqu'à ce que l'indicateur **WATT/GRIL** affiche la valeur désirée.
- L'indicateur **WATT/GRIL** n'affiche aucune valeur lorsque vous branchez le four. Si vous appuyez une fois sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL**, vous verrez apparaître la valeur 800. Vous pouvez modifier cette valeur en appuyant de nouveau sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL**.
- Votre four enregistrera la dernière puissance programmée. Si vous appuyez sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL** alors qu'aucune valeur n'est affichée sur l'indicateur de **WATT/GRIL**, la dernière puissance utilisée apparaîtra sur le bandeau de commande. En cas de coupure de courant ou de mise hors tension du four, la mémoire sera effacée.

### GENERALITES:

Nous présentons ci-après le mode opératoire de base et nous vous renvoyons au livre de recettes pour tout ce qui concerne l'aspect proprement culinaire.

- 1) Tirez sur la poignée d'ouverture de la porte, ouvrez la porte et placez les aliments sur le plateau tournant.
- 2) Pour interrompre la cuisson avant la fin du temps réglé sur la minuterie, il suffit de ramener le bouton de la **MINUTERIE** sur la position "0" ou d'ouvrir la porte du four. Il est possible d'ouvrir la porte du four à n'importe quel moment de la cuisson. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte. Si vous désirez modifier la puissance ou le temps de cuisson pendant le fonctionnement du four, appuyez sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL** ou tournez le bouton de la **MINUTERIE**.

### AVERTISSEMENT:

N'oubliez pas de ramener le bouton de la **MINUTERIE** sur "0" (arrêt) lorsque le four est éteint. Sinon, le four se mettra en marche par la simple fermeture de la porte.

### RECHAUFFAGE A VIDE

L'apparition de fumée et d'odeurs risque de survenir momentanément au début de l'utilisation du mode GRIL, mais cela ne signifie pas que le four est hors d'usage. Pour éviter l'apparition de fumée et d'odeurs, faire fonctionner le four à vide pendant 20 minutes en mode GRIL avant la première utilisation et après nettoyage. Après réchauffage, ouvrir la porte

du four pour refroidir, l'intérieur du four.

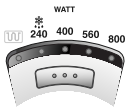
Pendant le fonctionnement, l'apparition de fumée d'odeurs est possible. Il faut donc ouvrir les fenêtres ou mettre le ventilateur de la pièce en marche.

**AVERTISSEMENT:** Après réchauffage, la porte, l'extérieur, le plateau tournant et l'intérieur du four deviennent très chauds.



## CUISSON PAR MICRO-ONDES ET GRIL

### 1. a) NIVEAU DE PUISSANCE b) GRIL



1. Appuyez sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL** jusqu'à ce que l'indicateur **WATT/GRIL** affiche la valeur désirée.

- a) Niveaux de puissance micro-ondes.
- b) Gril.

### 2. MINUTERIE



2. Réglez le bouton de la **MINUTERIE** sur le temps de cuisson désiré. La cuisson commence, et l'affichage lumineux commence le compte à rebours.

- \* Lorsque la cuisson est terminée, la **MINUTERIE** revient sur la position "0" et la sonnette retentit. Le four s'arrête automatiquement et l'éclairage du four s'éteint.

### REMARQUES :

1. Vous pouvez régler la **MINUTERIE** lorsque l'indicateur **WATT/GRIL** est allumé. L'indicateur **WATT/GRIL** est allumé lorsque la porte du four est ouverte. Il s'allume également pendant 1 minute après chaque opération, par exemple, fermeture de la porte, sélection de la puissance ou fin de la cuisson.
2. Votre four est équipé d'un dispositif de sécurité qui empêche son utilisation accidentelle. Si le bouton de la **MINUTERIE** est réglé sur "0" pendant plus d'une minute, il est nécessaire d'ouvrir la porte ou appuyez sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL** avant de régler à nouveau le bouton de la **MINUTERIE**.
3. Votre four peut être programmé pour une durée maximale de 30 minutes. L'unité à choisir pour la durée de cuisson ou de décongélation va de 15 secondes à 5 minutes, en fonction de la durée totale de cuisson / décongélation, comme l'indique l'afficheur lumineux.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**PRECAUTION! N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RECURAGE POUR NETTOYER L'INTERIEUR OU L'EXTERIEUR DU FOUR.**

### Extérieur du four:

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

### Tableau de commande:

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérante la minuterie du tableau de commande.

Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

**PRECAUTION:** Pendant le nettoyage, veillez à ne pas déplacer le bouton de la **MINUTERIE** qui doit demeurer sur la position "0". Sinon le four se mettra en marche aussitôt que vous aurez fermé la porte.

### Intérieur du four:

**1.** Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.

**2.** Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.

**3.** N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

**4.** Après le nettoyage, faire chauffer le four (voir "Rechauffage à vide" à la page 29). Toute éclaboussure à l'intérieur du four pourrait dégager de la fumée et des odeurs.

### Plateau tournant et pied du plateau:

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

**Trépied:** Vous laverez le trépied au moyen d'une solution diluée de détergent puis vous les sécherez soigneusement. Le trépied peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

**Porte:** Essuyez fréquemment la porte intérieurement et extérieurement avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

## AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un technicien, procédez aux vérifications suivantes:

### 1. Alimentation

Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

### 2. Placez une tasse contenant environ 150 ml d'eau dans le four et refermez la porte.

Placez puissance micro-ondes sur 800 W et réglez le bouton de la **MINUTERIE** sur une minute.

L'éclairage du four s'allume-t-il?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Le plateau tournant tourne-t-il?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

#### REMARQUE:

Le plateau tourne dans un sens ou dans l'autre.

La ventilation est-elle normale?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

(Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation. Vous devez sentir un courant d'air.)

L'eau se trouvant dans la tasse est-elle alors chaude?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

### 3. Placez l'indicateur **WATT/GRIL** sur GRIL

Réglez le bouton de la **MINUTERIE** sur 3 minutes.

Après 3 minutes, l'élément chauffant du gril est-il rouge?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

#### REMARQUE:

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON", le four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté.



## QUE SONT LES MICRO-ONDES?

Dans le micro-ondes, les ondes sont générées par le magnétron et font vibrer les molécules d'eau des

aliments. La friction qui en résulte dégage de la chaleur qui décongèle, réchauffe ou cuit les aliments.



## BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

### VERRE ET VERRE CERAMIQUE



La vaisselle en verre résistant à la chaleur est tout à fait adaptée à une utilisation dans le micro-ondes. Elle permet d'observer le déroulement de la cuisson de tous les côtés. La vaisselle ne doit pas contenir de métal (p. ex. cristal au plomb) ou être recouverte de métal (p. ex. bord doré, bleu de cobalt).

### CERAMIQUE

La céramique convient généralement. Elle doit être émaillée, sinon l'humidité peut pénétrer à l'intérieur de la céramique. L'humidité réchauffe cette matière et peut la fêler. Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle convient à la cuisson aux micro ondes, veuillez faire le test décrit.

### PORCELAINE

La porcelaine convient parfaitement à une utilisation dans le micro-ondes. Assurez-vous que la porcelaine n'est ni dorée ni argentée et qu'elle ne contient pas de métal.

### MATIERES PLASTIQUES ET CARTON

La vaisselle en matière plastique résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut être utilisée pour décongeler, réchauffer et cuire les mets. Respectez les indications du fabricant.

La vaisselle en carton résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut également être utilisée. Respectez les indications du fabricant.

### FILM PLASTIQUE POUR MICRO-ONDES

La feuille plastique résistante à la chaleur est idéale pour recouvrir ou envelopper les aliments. Respectez les indications du fabricant.

### SACHETS A ROTI

Ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes. On ne doit pas les fermer avec des pinces métalliques car la feuille composant le sachet pourrait fondre. Fermez le sachet avec de la ficelle et percez-le en plusieurs endroits avec une fourchette.

### PLAT BRUNISSEUR

Le plat brunisseur est un plat à rôtir en verre céramique, spécialement conçu pour la cuisine aux micro-ondes et dont le fond est recouvert d'un alliage métallique qui

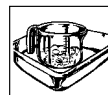
assure le brunissage des mets. Lorsqu'on utilise un plat brunisseur, on prendra soin d'intercaler un isolant approprié (p. ex. une assiette en porcelaine) entre le plateau tournant et le plat brunisseur. Respectez précisément le temps de préchauffage indiqué par le fabricant. En cas de dépassement de ce temps de préchauffage, le plateau tournant ou le pied du plateau pourrait être détérioré ou le fusible de l'appareil pourrait disjoncter, mettant l'appareil hors tension.

### METAUX

En règle générale, il ne faut pas utiliser de métaux étant donné que les micro-ondes ne peuvent pas les traverser et ne parviennent donc pas jusqu'aux aliments. Il existe toutefois quelques exceptions : on peut utiliser d'étroites bandes de feuille d'aluminium pour recouvrir certaines parties des mets pour éviter qu'elles décongèlent ou cuisent trop rapidement (p. ex. les ailes d'un poulet). On peut utiliser de petites brochettes métalliques ou des barquettes en aluminium (comme ceux contenant les plats cuisinés) mais ils doivent être de dimensions réduites par rapport à la quantité d'aliments. Les barquettes en aluminium doivent par exemple être au moins aux  $\frac{2}{3}$  ou aux  $\frac{3}{4}$  pleins. Il est conseillé de mettre les mets dans de la vaisselle appropriée à l'utilisation dans un micro-ondes. Si l'on utilise des plats en aluminium ou toute autre vaisselle métallique, il faut respecter un écart minimum d'environ 2 cm entre le plat et les parois du four qui pourraient être endommagées par la formation d'étincelles.

**NE PAS UTILISER DE VAISSELLE RECOUVERTE DE MÉTAL** ou comportant des pièces ou des éléments métalliques comme p. ex. vis, bords ou poignées.

### TEST D'APTITUDE POUR LA VAISSELLE



Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle puisse être utilisée avec votre micro-ondes, procédez au test suivant : mettre l'ustensile dans l'appareil. Poser un récipient contenant 150 ml d'eau sur ou à côté de l'ustensile. Faire fonctionner l'appareil à pleine puissance pendant 1 à 2 minutes.



Si l'ustensile reste froid ou à peine tiède, il convient à une utilisation au micro ondes. Ne pas faire ce test avec de la vaisselle en matière plastique car elle pourrait fondre.

## REGLAGE DES TEMPS

Les temps de décongélation, de réchauffage et de cuisson sont en général beaucoup plus courts qu'avec une cuisinière ou un four conventionnel. Il vaut mieux régler des temps trop courts que trop longs. Après la cuisson, vérifier le degré de cuisson des mets. Il vaut mieux prolonger la cuisson que trop cuire.

## TEMPERATURE DE DEPART

Les temps de décongélation, de réchauffage et de cuisson indiqués sont fonction de la température des aliments. Les aliments surgelés ou sortant du réfrigérateur nécessitent par exemple un temps plus long que les aliments à la température ambiante. Pour le réchauffage et la cuisson, on suppose que les aliments ont été conservés à une température normale (réfrigérateur : environ 5° C, température ambiante : environ 20° C). Pour la décongélation, on suppose que les aliments sont à la température de surgélation de -18° C.

## TOUTES LES DUREES INDIQUEES

dans ce recueil de recettes sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température de départ, du poids et de la nature (teneur en eau et en graisse) des aliments.

## SEL, EPICES ET HERBES

Les mets cuits au micro-ondes conservent mieux leur saveur propre qu'avec les méthodes conventionnelles. Salez donc très peu et, en règle générale, seulement après la cuisson. Le sel absorbe les liquides et fait sécher la surface. Utilisez les épices et les herbes comme vous le faites d'habitude.

## ADDITION D'EAU

Les légumes et autres aliments à forte teneur en eau peuvent cuire dans leur jus ou avec très peu d'eau, ce qui leur conserve une grande partie de leurs substances minérales et de leurs vitamines.

## ALIMENTS A PEAU

Percer les saucisses, les poulets, les cuisses de poulet, les pommes de terre en robe des champs, les tomates, les pommes, les jaunes d'oeuf ou aliments similaires avec une fourchette ou une pique en bois afin que la vapeur puisse s'échapper sans faire éclater la peau.

## AILMENTS GRAS

Les viandes entrelardées et les couches de graisse cuisent

plus rapidement que la viande maigre. Avant la cuisson, recouvrez ces parties grasses d'une feuille d'aluminium ou disposez les aliments avec le côté gras vers le bas.

## PETITES ET GRANDES QUANTITES

Les temps de fonctionnement de votre micro-ondes sont directement fonction de la quantité d'aliments que vous voulez décongeler, réchauffer ou cuire. Cela signifie que les petites portions cuisent plus rapidement que les grandes. En règle générale :

QUANTITE DOUBLE = TEMPS PRESQUE DOUBLE

QUANTITE DEUX FOIS INFÉRIEURE = MOITIÉ MOINS DE TEMPS

## RECIPIENTS CREUX ET PLATS

Si l'on prend deux récipients de même contenance, un creux et un plat, le récipient creux nécessitera un temps de cuisson plus long. On préférera donc les récipients les plus plats possibles avec une large ouverture. Utiliser des récipients à bords hauts seulement pour les aliments qui risquent de déborder, p. ex. les pâtes, le riz, le lait, etc.

## RECIPIENTS ROUNDS ET OVALES

Les aliments cuisent plus uniformément dans des récipients ronds et ovales que dans des récipients rectangulaires : l'énergie des micro-ondes se concentre dans les angles et peut y entraîner une cuisson exagérée.

## COUVRIR OU NON

Un récipient couvert conserve aux aliments leur humidité et réduit le temps de cuisson. Couvrir le récipient avec un couvercle, une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur ou un couvercle spécial. Ne pas couvrir les mets sur lesquels une croûte doit se former, comme p. ex. les rôtis ou les poulets. La règle est la suivante : ce que l'on cuit avec un couvercle avec une cuisinière conventionnelle doit l'être aussi au micro-ondes, ce que l'on cuit sans couvercle avec une cuisinière peut l'être aussi au micro-ondes.

## PIECES DE FORME IRREGULIERE

Les placer avec le côté le plus épais ou le plus compact vers l'extérieur. Poser les légumes (p. ex. le brocoli) avec les tiges vers l'extérieur. Les pièces épaisses nécessitent un temps de cuisson plus long et recevront à l'extérieur une quantité plus importante de micro-ondes, ce qui assure une cuisson uniforme.

## FAUT-IL REMUER LES METS ?

Il est nécessaire de remuer les aliments parce que les micro-ondes en réchauffent d'abord l'extérieur. On équilibre ainsi la température, ce qui assure un réchauffage uniforme des mets.



## COMMENT DISPOSER LES METS ?

Placer plusieurs portions individuelles (ramequins, tasses ou pommes de terre en robe des champs) en cercle sur le plateau tournant. Laisser un espace entre les portions pour permettre aux micro-ondes de pénétrer de tous côtés dans les aliments.

## RETOURNER

Il faut retourner les pièces de taille moyenne, comme les hamburgers et les steaks, une fois pendant la cuisson pour réduire le temps de cuisson. Les grosses pièces, comme les rôtis et les poulets, doivent être retournée pour éviter que la face tournée vers le haut ne reçoive plus d'énergie et ne sèche pas.

## TEMPS DE REPOS

Le respect du temps de repos est une des règles

principales de la cuisine aux micro-ondes. Presque tous les aliments décongelés, réchauffés ou cuits au micro-ondes ont besoin d'un temps de repos plus ou moins long qui permet à la température de s'équilibrer et au liquide de se répartir uniformément à l'intérieur des aliments.

## PRODUITS DE BRUNISSAGE

Après un temps de cuisson de plus de 15 minutes, les aliments prennent une couleur brune qui ne peut toutefois pas être comparée avec la couleur brune et la dorure obtenues par la cuisson conventionnelle. On peut utiliser des produits de brunissage pour donner aux mets une appétissante couleur brune. Ces produits sont généralement des épices ou des condiments. Le tableau ci-dessous vous donne quelques conseils pour l'utilisation des produits de brunissage :

PRODUITS DE BRUNISSAGE	METS	METHODE
Beurre fondu et paprika en poudre	Volailles	Badigeonner la volaille avec le mélange de beurre et de paprika en poudre
Paprika en poudre	Soufflés et grapoudre Croûtes au fromage	Saupoudrer de paprika en poudre
Sauce de soja	Vielandes et volailles	Badigeonner de sauce
Sauce Barbecue et sauce Worcestershire, sauce de rôti	Rôtis, boulettes de viande	Badigeonner de sauce
Dés de lard fondus ou oignons secs	Pièces rôties à cuisson rapide	
Cacao, chocolat râpé, glaces brunes, miel et marmelade	Soufflés et gratins, toasts, soupes, potées	Parsemer de dés de lard ou d'oignons secs
	Gâteaux et desserts	Saupoudrer ou glacer les gâteaux et les desserts

## RECHAUFFAGE

- Retirer les plats cuisinés de leur barquette en aluminium et les réchauffer dans un plat ou dans une terrine.
- Enlever le couvercle des récipients hermétiquement fermés.
- Couvrir les mets avec une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur, avec une assiette, un plat ou un couvercle spécial (disponibles dans le commerce) afin que la surface ne sèche pas. Ne pas couvrir les boissons.
- Dans la mesure du possible, remuer de temps en temps les quantités importantes pour répartir uniformément la température.
- Les temps sont indiqués pour des aliments à la température ambiante de 20° C. Le temps de réchauffage est légèrement supérieur pour les aliments sortant du réfrigérateur.
- Après le réchauffage, laisser reposer les plats de 1 à 2 minutes pour laisser la température se répartir uniformément à l'intérieur des aliments (temps de repos).
- Toutes les durées indiquées dans ce recueil de recettes sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température de départ, du poids, de la teneur en eau et en graisse et du degré de cuisson désiré.

## DECONGELATION

Le micro-ondes est idéal pour décongeler les aliments.

Les temps de décongélation sont inférieurs à la décongélation traditionnelle. Dans la suite, vous trouverez quelques conseils. Sortez le produit surgelé de son emballage et posez-le sur un plat.

## Emballages et récipients

Pour la décongélation et le réchauffage des aliments, on peut utiliser des emballages convenant aux micro-ondes et des récipients qui sont à la fois appropriés à la congélation (jusqu'à environ -40° C) et résistants à la chaleur (jusqu'à environ 220° C). Ceci permet d'utiliser la même vaisselle pour décongeler, réchauffer et même cuire les aliments sans les transvaser.

## Couvrir

Avant la décongélation, couvrir les parties fines avec des bandes de feuille d'aluminium. Pendant la décongélation, couvrir également les parties déjà légèrement décongelées ou chaudes avec des bandes de feuille d'aluminium. Ceci empêche les parties les plus fines de trop chauffer alors que les parties plus épaisses sont encore congelées. Il vaut mieux régler la puissance du micro-ondes sur une valeur trop faible que sur une valeur trop forte pour obtenir une décongélation uniforme. Si le four est réglé sur une puissance trop élevée, la surface des aliments commencera à cuire alors que l'intérieur est encore gelé.





## Retourner/Remuer

Il faut retourner ou remuer une fois presque tous les aliments. Séparer et disposer correctement le plus tôt possible les pièces qui collent les unes aux autres.

## Les petites quantités

sont décongelées plus uniformément et plus rapidement que les grandes quantités. C'est pourquoi il est préférable de congeler de petites quantités. De cette manière, vous avez la possibilité de composer rapidement des menus complets.

## Les aliments délicats

Comme la tarte, la crème, le fromage et le pain ne doivent pas être décongelés complètement mais seulement légèrement. La décongélation complète doit avoir lieu à la température ambiante. On évite ainsi que les zones extérieures ne commencent à cuire alors que les zones intérieures sont encore gelées.

## Le temps de repos

après la décongélation est très important car la décongélation se poursuit pendant ce temps. Le tableau de décongélation indique les temps de repos de différents aliments. Les aliments épais et compacts nécessitent un temps de repos plus long que les aliments plats ou poreux. Si l'aliment n'est pas suffisamment décongelé, vous pouvez poursuivre la décongélation ou augmenter en conséquence le temps de repos. Dans la mesure du possible, cuisiner les aliments immédiatement après la décongélation et ne pas les recongeler.

## CUISSON DE LEGUMES FRAIS

- Dans la mesure du possible, achetez des légumes de la même taille. Ceci est important surtout si vous voulez cuire les légumes dans leur entier (p.ex. pommes de terre en robe des champs).
- Lavez les légumes et nettoyez-les avant de peser la quantité nécessaire à la recette et de les couper en petits morceaux.
- Assaisonnez comme vous le faites d'habitude mais ne salez en règle générale qu'après la cuisson.
- Ajoutez environ 5 cuillerées à soupe d'eau pour 500 g de légumes, un peu plus pour les légumes riches en fibres. Les quantités nécessaires figurent dans le tableau à la page 39.
- On cuira en général les légumes dans une terrine à couvercle. On peut cuire les légumes à forte teneur en eau, comme les oignons ou les pommes

de terre en robe des champs, sans addition d'eau en les enveloppant dans une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur.

- Remuez ou retournez les légumes à la moitié du temps de cuisson.
- Après la cuisson, laissez reposer les légumes environ 2 minutes pour que la température se répartisse uniformément (temps de repos).
- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives qui sont fonction de la température de départ et de la nature des légumes. Plus les légumes sont frais, plus les temps de cuisson sont courts.

## CUISSON DE VIANDES, DE POISSONS ET DE VOLAILLES

- En achetant la viande, choisissez dans la mesure du possible des morceaux de taille égale. Vous obtiendrez ainsi les meilleurs résultats à la cuisson.
- Lavez soigneusement la viande, le poisson et la volaille sous l'eau froide puis les sécher avec du papier absorbant avant de les préparer de la façon habituelle.
- La viande de bœuf doit avoir reposé assez longtemps et ne pas être tendineuse.
- Même si les morceaux de viande sont de taille identique, ils peuvent cuire différemment. Cela est dû entre autres à la nature de la viande, aux différences de teneur en graisse et en liquide ainsi qu'à la température de la viande avant la cuisson.
- Lorsque la cuisson dépasse 15 minutes, les mets prennent naturellement une couleur brune qui peut être accentuée par l'utilisation de produits de brunissage. Pour que la surface soit croustillante, il est conseillé d'utiliser un plat brunisseur ou de saisir l'aliment à la poêle et de terminer la cuisson au micro-ondes. Vous disposerez alors d'un fond pour préparer une sauce.
- Retournez les grosses pièces de viande, de poisson et de volaille à la moitié du temps de cuisson afin qu'elles cuisent de façon uniforme de tous les côtés.
- Après la cuisson, couvrez le rôti d'une feuille d'aluminium et laissez-le reposer environ 10 minutes (temps de repos). Pendant ce temps, la cuisson se poursuit et le liquide se répartit uniformément dans la viande. On perdra ainsi moins de jus de viande en découpant le rôti.



# TABLEAUX

## TABLEAU : RECHAUFFAGE DE BOISSONS ET DE METS

Boissons/mets	Quant -g/ml-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation
Boissons 1 Tasse	150	800 W	approx. 1	ne pas couvrir
Plat garni (Légumes, Viande et Garnitures)	400	800 W	3-6	arroser la sauce d'eau, couvrir, remuer une fois
Potée, Consommé	200	800 W	2-3	couvrir, remuer après le réchauffage
Garnitures	200	800 W	1-2	arroser un peu d'eau, couvrir,
Viande, 1 Tranche <sup>1</sup>	200	800 W	2-3	couvrir, arroser d'un peu de sauce
2 Saucisses	180	560 W	approx. 2	percer la peau en plusieurs endroits
Aliments pour bébés. 1 pot	190	400 W	approx. 1	enlever le couvercle, bien remuer après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre <sup>1</sup>	50	800 W	1/2 -1	
Faire fondre du chocolat	100	400 W	2-3	remuer une fois
Dissoudre 6 feuilles de gélatine	10	400 W	1/2 -1	faire tremper dans de l'eau, en extraire l'eau et mettre dans une tasse, remuer une fois

<sup>1</sup> à la température du réfrigérateur

## TABLEAU: CUISSON DE VIANDES, DE POISSONS ET DE VOLAILLES

Viande et volaille	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Temps de repos -Min-
Rôtis (p.ex. porc, veau, agneau)	500 1000	800 W 800 W 800 W	8-10 * 8-10 * 18-22 * 14-16	assaisonner, poser sur un plat à gratin, retourner, après * de cuisson	10 10
Rosbif a la point	1000	800 W 400 W	9-11 * 5-7	assaisonner, poser sur un plat à gratin, retourner, après *	10
Rôti viande hachée	1000	800 W	14-16	preparer la viande hachée à partir de hachis mélangés (moitié porc/moitié boeuf), la mettre dans un moule à gratin	10
Filet de poisson	200	800 W	3-4	assaisonner, poser sur un plat, couvrir	3
Poulet	1200	800 W	27-30	épicer, poser sur un plat à gratin, retourner à la moitié du temps de cuisson	3



**TABLEAU: DECONGELATION D'ALIMENTS**

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps de cuisson -Mn-	Conseils de préparation	Temps de repos -Mn-
Viande à rôtir (p.ex. porc, boeuf, agneau, veau)	1500	80 W	58-64	poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongélation	30-90
	1000	80 W	42-48		30-90
	500	80 W	14-16		30-90
Steaks, côtelettes, cuisse de poulet, goulasch	200	240 W	4-5	retourner à la moitié du temps de décongélation	10-15
Saucisses	300	240 W	4-5	poser l'une à côté de l'autre, retourner à la moitié du temps de décongélation	5-10
Canard/dinde	1500	80 W	48-52	poser sur un plat renversé retourner 1-2 fois en cours de cuisson.	30-90
Poulet	1200	80 W	39-43	poser sur un plat renversé, retourner 1-2 fois en cours de cuisson.	30-90
Poissons en tranches	800	240 W	9-12	retourner à la moitié du temps de décongélation	10-15
Filets de poisson	400	240 W	7-10	retourner à la moitié du temps de décongélation	5-10
Crabes	300	240 W	6-8	retourner à la moitié du temps de décongélation retirer les morceaux décongelés	5
2 petits pains	80	240 W	env.1	décongeler légèrement	-
Pain, en tranches	250	240 W	2-4	poser les tranches l'une à côté de l'autre, décongeler légèrement	5
Miche, entière.	500	240 W	7-10	retourner à la moitié du temps de décongélation (le coeur reste gelé)	15
Gâteau, 1 portion	150	80 W	2-4	poser sur une grille	5
Tarte entière, 25 cm diam		80 W	20-22	poser sur une grille en cours de décongélation, s'assurer que les portions sont séparées individuellement.	30-60
Beurre	250	240 W	2-4	décongeler légèrement	15
Fruits comme fraises, framboises, cerises, prunes	250	240 W	4-5	répartir uniformément, retourner à la moitié du temps de décongélation	5

**TABLEAU: DECONGELATION ET CUISSON D'ALIMENTS**

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps cuise -Mn-	Addition d'eau -CS/ml-	Conseils de préparation	Temps de repos -Mn-
Filet de poisson	300	800 W	10-11	-	couvrir	1-2
Plat Garni	400	800 W	8-10	-	couvrir, remuer après 6 minutes	2
Légumes (par exemple épinards, brocoli, petits pois).	300	800 W	7-9	3-5 CS	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Macédoine de légumes	500	800 W	12-14	3-5 CS	couvrir, remuer à la moitié du temps	2

## TABLEAUX

**TABLEAU : CUISSON DES LEGUMES FRAIS**

Légumes	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Cuiss-Mn-	Conseils de préparation	Addition d'eau -CS-
Légumes (par exemple pommes de terre, petits pois, poireau, carottes).	500	800 W	9-11	Préparer comme ci-dessus, recouvrir et remuer en cours de cuisson.	5 CS
	300	800 W	6-8	Préparer comme ci-dessus, recouvrir et remuer en cours de cuisson.	3 CS

### ABREVIATIONS UTILISEES

CC = cuillerée à café	kg = kilogramme
CS = cuillerée à soupe	g = gramme
l = litre	ml = millilitre
mn = Minute	cm = centimètre
MG = matière grasse	

## RECETTES

### ADAPTATION DE RECETTES CONVENTIONNELLES A LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

Si vous voulez préparer vos recettes favorites avec le micro-ondes, vous devez respecter les conseils suivants: réduisez les temps de cuisson d'un tiers à la moitié. Suivez les indications des recettes de ce recueil ;

les aliments à forte teneur en liquide comme la viande, le poisson, les volailles, les légumes, les fruits, les potées et les soupes peuvent être cuits facilement au micro-ondes. Il faut humecter la surface des aliments à faible teneur en humidité comme par exemple les plats cuisinés ;

pour les aliments crus qui doivent être cuits à l'étuvée, réduisez l'addition de liquide aux deux tiers de la quantité indiquée dans la recette originale. Le cas échéant, rajoutez du liquide pendant la cuisson ;

On peut considérablement réduire l'addition de graisse. Une faible quantité de beurre, de margarine ou d'huile suffit à donner du goût aux mets. Le micro-ondes est donc idéal pour cuire des plats à faible teneur en matières grasses, par exemple dans le cadre d'un régime.

### LA PREPARATION DES RECETTES

- Toutes les recettes de ce recueil sont, à défaut d'indication contraire, prévues pour quatre personnes.
- Vous trouverez au début de chaque recette des recommandations sur la vaisselle à utiliser et sur le temps de cuisson total.
- A défaut d'indication contraire, les quantités indiquées sont celles des aliments nettoyés et prêts à cuisiner.
- Les œufs utilisés pour les recettes ont un poids de 55 g (calibre M).



Pays-Bas

### SOUPE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Champignonsoep

Temps de cuisson total : env. 9-13 minutes

Vaisselle : 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingédients

200 g de champignons de Paris coupés en tranches  
 1 oignon (50 g) haché menu  
 300 ml de bouillon de viande  
 300 ml de crème  
 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> CS de farine (25 g)  
 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> CS de beurre ou de margarine (25 g)  
 sel  
 Poivre  
 1 jaune d'oeuf  
 150 g de crème fraîche

Allemagne

### TOAST AU CAMEMBERT

Camemberttoast

Temps de cuisson total : env. 1-2 minutes

Vaisselle : assiette plate

Ingédients

4 tranches de pain de mie (80 g)  
 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)  
 150 g de camembert  
 4 CC de confiture d'ailles rouges (40 g)  
 Poivre de Cayenne

Allemagne

### POELEE DE DINDE EPICEE

Pikante Putenpfanne 2 portions

Temps de cuisson total : env. 22-27 minutes

Vaisselle : 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingédients

1 tasse de riz long précuit (120 g)  
 1 sachet de safran  
 250 ml tasse de bouillon de viande  
 1 oignon (50 g) coupé en rondelles  
 1 poivron rouge (100 g) coupé en lamelles  
 1 petit poireau (100 g) coupé en lamelles  
 300 g de blanc de dinde coupé en dés  
 Poivre  
 Paprika en poudre  
 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)

1. Mettre les légumes et le bouillon de viande dans la terrine, couvrir et cuire.  
env. **6-8 mn. 800 W**
2. Réduire tous les ingrédients en purée au mixer.
3. Pétrir la farine et le beurre et bien mélanger à la soupe la pâte ainsi obtenue. Saler, poivrer, couvrir et cuire.  
Remeur à la fin du temps de cuisson.  
env. **3-5 mn. 800 W**

1. Faire griller les tranches de pain et les beurrer.
2. Couper le camembert en tranches et poser les tranches sur le pain grillée. Disposer la confiture d'ailles rouges au centre du fromage et saupoudrer les toasts de poivre de Cayenne.
3. Poser les toasts sur une assiette plate et les mettre au four.  
env. **1-2 mn. 800 W**

Conseil:

Vous pouvez varier à volonté la composition des toasts, en utilisant par exemple des champignons de Paris frais et du fromage râpé ou du jambon cuit, des asperges et de l'emmenthal.

1. Mélanger le riz et le safran et les mettre dans le plat préalablement graissé.
2. Ajouter le bouillon de viande, couvrir et cuire.  
**4-6 mn. 800 W**
3. Mélanger les rondelles d'oignon, les lamelles de poivron et de poireau et les dés de blanc de dinde et les assaisonner. Les disposer par couches dur le riz.  
Répartir le beurre en petites noisettes.  
1. **1-2 mn. 800 W**  
2. **17-19 mn. 240 W**  
Laisser reposer environ 5 minutes après la cuisson.

Conseil:

Vous pouvez remplacer les blancs de dinde par des blancs de poulet.



## RECETTES

Suisse

### EMINCE DE VEAU A LA ZURICHOISE

Züricher Geschnetzeltes

Temps de cuisson total : env. 12-16 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

- 600 g de filet de veau
- 1 CS de beurre ou de margarine
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 100 ml de vin blanc
- Liant à sauce, foncé, pour environ 1/2 l de sauce
- 300 ml de crème
- sel & poivre
- 1 CS de persil haché

France

### FILETS DE MORUE A LA PROVENCALE

Temps de cuisson total : 28 minutes

Vaisselle: un plat a gratin

Ingrédients

- 15-20 g beurre
- 75 g champignons coupés en lamelles
- 1 gousse ail (écrasée)
- 40-50 g oignon de printemps
- 600 g (boîte) tomates, bien 'goutés (825 g)
- 1 CC jus de citron
- 1 1/2 CS ketchup
- 1/2-1 CC basilic séché poivre, sel
- 600 g filets de morue

Suisse

### CHOU-RAVE O LA SAUCE A L'ANETH

Kohlrabi in dill sauce 2 portions

Temps de cuisson total : env. 10 1/2 - 13 1/2 minutes

Vaisselle: 2 terrines à couvercle (1 litre)

Ingrédients

- 400 g de chou-rave en tranches (env. 2 choux)
- 4-5 CS d'eau
- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
- 150 ml de crème fraîche
- Sel, poivre, muscade, paprika en poudre, quelques gouttes de jus de citron
- 1 bouquet d'aneth haché menu

1. Couper le fillet en bandes de l'épaisseur d'un doigt.
2. Enduire uniformément la terrine de beurre. Mettre l'oignon et la viande dans la terrine, couvrir et cuire. Remuer une fois pendant la cuisson.  
**7-10 mn. 800 W**
3. Ajouter le vin blanc, le liant à sauce et la crème, remuer, couvrir et continuer la cuisson. Remuer une fois pendant la cuisson.  
**5-6 mn. 800 W**
4. Goûter l'émincé, remuer encore une fois et laisser reposer environ 5 minutes. Le garnir de persil.

1. Dans un plat à gratin, cuisez ensemble le beurre, les champignons, les oignons at l'ail  
**3 mn. 800 W**
2. Mélangez les tomates, le jus de citron, le ketchup, le basilic, le poivre et le sel.
3. Placez les filets sur ces légumes, nappez-les de sauce et d'une partie des légumes.  
**25 mn. 560 W**

1. Mettre le chou-rave et l'eau dans la terrine, couvrir et cuire. Remuer de temps en temps.  
**9-12 mn. 800 W**  
Verser l'eau de cuisson.
2. Répartir le beurre dans la terrine, ajouter la crème fraîche et réchauffer sans couvercle. Ne pas porter à ébullition.  
**1 1/2 mn. 800 W**
3. Saler la sauce et l'assaisonner avec les épices et le jus de citron. Incorporer l'aneth et verser la sauce sur le chou-rave.

Conseil:

Vous pouvez remplacer le chou-rave par des salsifis noirs.



Italie

### LASAGNE AU FORNO

Temps de cuisson total : env. 22-27 minutes

Vaisselle : 1 terrine à couvercle (2 litres)

1 plat à gratin carré avec couvercle (env. 20 x 20 x 6 cm)

Ingrédients

- 300 g de tomates en conserve
- 50 g de jambon cru coupé en petits dés
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 1 gousse d'ail broyée
- 250 g de viande de bœuf hachée
- 2 CS de concentré de tomates (30 g) sel, poivre, origan, thym, basilic
- 150 ml de crème fraîche
- 100 ml de lait
- 50 g de parmesan râpé
- 1 CC d'herbes variées hachées
- 1 CC d'huile d'olive sel & poivre noix de muscade
- 1 CC d'huile végétale pour graisser le plat
- 125 g de lasagnes vertes
- 1 CS de parmesan râpé
- 1 CS de beurre ou de margarine

France

### RATATOUILLE SPECIALE

Temps de cuisson total : env. 19-21 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litre)

Ingrédients

- 5 CS d'huile d'olive (50 ml)
- 1 gousse d'ail broyée
- 1 oignon (50 g) coupé en rondelles
- 1 petite aubergine (250 g), coupée en gros dés
- 1 courgette (200 g), coupée en gros dés
- 1 poivron (200 g), coupés en gros dés
- 1 tubercule de fenouil (75 g), coupés en gros dés
- poivre
- 1 bouquet garni
- 200 g boîte de cœurs d'artichaut sel poivre

1. Couper les tomates en tranches, les mélanger avec le jambon, l'oignon, l'ail, la viande de bœuf hachée et le concentré de tomates, assaisonner, couvrir et cuire à l'étuvée.
- 7-9 mn. 800 W**
2. Mélanger la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes et l'huile et assaisonner.
3. Graisser le plat à gratin et disposer au fond un tiers des lasagnes avec la moitié du hachis et y verser un peu de sauce. Couvrir avec le second tiers des pâtes puis le hachis, un peu de sauce puis le reste des pâtes. Pour terminer, napper abondamment les pâtes de sauce et saupoudrer de parmesan. Répartir le beurre en petites noisettes, couvrir et cuire.

**15-18 mn. 560 W**

Après la cuisson, laisser les lasagnes reposer de 5-10 minutes.

1. Mettre l'huile d'olive et la gousse d'ail dans la terrine. Ajouter les légumes à l'exception des cœurs d'artichaut, poivrer. Ajouter le bouquet garni, couvrir et cuire en remuant de temps en temps.
- 19-21 mn. 800 W**
- Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les cœurs d'artichaut et réchauffer.
2. Saler et poivrer. Retirer le bouquet garni avant de servir. Après la cuisson laisser la ratatouille reposer environ 2 minutes.

Conseils:

Servir la ratatouille chaude avec des plats de viande. Froide, c'est un excellent hors-d'œuvre. Un bouquet garni est composé de:  
 une racine de persil  
 légumes à potage  
 une branche de livèche  
 une branche de thym et quelques feuilles de laurier



Espagne

## POMMES DE TERRE FARCIES

Patatas rellenas

Temps de cuisson total : env. 12-16 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litre)  
assiette en porcelaine

Ingédients

- 4 pommes de terre de taille moyenne (400 g)
- 100 ml d'eau
- 60g de jambon
- 1/2 oignon (25 g) haché menu
- 75-100ml de lait
- 2 CS de parmesan râpé (20 g)
- sel
- poivre
- 2 CS d'emmental râpé (20 g)

Danemark

## GELEE DE FRUITS ROUGES A LA SAUCE A LA VANILLE

Rodgroed med vanilie sovs

Temps de cuisson total : env. 10-13 minutes

Vaisselle : 2 terrines à couvercle (2 litres))

Ingédients

- 150 g de groseilles
- 150 g de fraises
- 150 g de framboises
- 250 ml de vin blanc
- 100 g de sucre
- 50 ml de jus de citron
- 8 feuilles de gélatine
- 300 ml de lait
- pulpe d'une 1/2 gousse de vanille
- 30 g de sucre
- 15 g de fécule

1. Mettre les pommes de terre dans la terrine, ajouter l'eau, couvrir et cuire en remuant à la moitié du temps du cuisson.  
**8-10 mn. 800 W**  
Laisser les pommes de terre refroidir.
2. Couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur et les évider avec précaution. Couper le jambon en dés très fins. Mélanger la chair des pommes de terre, le jambon, l'oignon, le lait et le parmesan jusqu'à obtention d'une farce homogène. Saler et poivrer.
3. Remplir les moitiés de pomme de terre avec la farce, les saupoudrer d'emmental, les disposer sur l'assiette et cuire.  
**4-6 mn. 800 W**  
Après la cuisson, laisser les pommes de terre reposer environ 2 minutes.

1. Laver les fruits, les équeuter et les sécher. En garder quelques-uns pour la décoration. Réduire le reste des fruits en purée avec le vin blanc, les verser dans la terrine, couvrir et réchauffer.  
**7-9 mn. 800 W**  
Incorporer le sucre et le jus de citron.
2. Faire tremper la gélatine environ 10 minutes dans l'eau puis l'en retirer et extraire l'eau. Mélanger la gélatine à la purée de fruits chaude jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Mettre la gelée au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
3. Verser le lait dans une terrine. Ouvrir la gousse de vanille et en gratter la pulpe. Mélanger la pulpe de la vanille, le sucre et la fécule au lait, couvrir et cuire. Remuer de temps en temps et après la cuisson.  
**3-4 mn. 800 W**
4. Démouler la gelée sur un plat et la garnir avec les fruits entiers. la servir avec la sauce à la vanille.

**Conseil :**

**La gelée de fruits rouge peut aussi être servie avec de la crème fraîche ou du yaourt.**





## RENSEIGNEMENTS ET RECETTES

Nous supposons que les aliments à cuire sont soit à la température du réfrigérateur (environ 5°C), soit à la température de la pièce (environ 20°C). La cuisson terminée, laissez reposer les viandes rôties pendant environ 10 minutes. Durant cette

période la cuisson se poursuit et les sucs atteignent peu à peu l'extérieur de la viande de sorte qu'ils la rendent plus juteuse et ne sont pas perdus au moment où vous la tranchez.

Vous trouverez dans les tableaux des suggestions sur la manière d'utiliser le grill indépendamment ou en combinaison avec les micro-ondes.

**TABLEAU : CUISSON DES VIANDES ET DES VOLAILLES**

Viande et volaille	Quant. - g -	Mode	Puissance - Niveau -	Cuisson - mn -	Conseils de préparation	Repos - mn -	
Rôtis (porc, veau, agneau)	500	☼	800 W	7-9	Assaisonner selon le goût, mettre dans un plat à gratin et poser sur le plateau tournant. Retourner après (*)	10	
		☼		3-5 (*)			
		☼		6-8			
	1000	☼	800 W	16-18			
		☼		5-7 (*)			
		☼		10-12			
	1500	☼	800 W	25-28			
		☼		7-9 (*)			
		☼		16-19			
Rosbif à point	1000	☼	560 W	10-12	Assaisonner selon le goût, mettre dans un plat à gratin, côté gras dessous, poser sur le plateau tournant, retourner après (*)	10	
		☼		7-8 (*)			
		☼		7-9			
	1500	☼	560 W	4-5			
		☼		11-13			
		☼		8-10 (*)			
	Poulet	1200	☼	800 W	12-14	Assaisonner selon le goût, mettre dans un plat à gratin, ailes dessous, poser sur le plateau tournant, retourner après (*)	3
			☼		7-8 (*)		
			☼		12-14		
Cuisses de poulet	200	☼	800 W	2-3	Assaisonner selon le goût, poser sur le trépied, peau dessous, retourner après (*)	3	
		☼		5-7 (*)			
		☼		5-7			
Gratiner soufflés et gratins, etc.		☼		3-4	Poser le plat à gratin sur le trépied bas	10	
Croûtes au fromage		☼	400 W	1/2	Faire griller les tranches de pain de mie, les beurrer, les garnir d'une tranche de jambon cuit, d'une tranche d'ananas et d'une tranche de fromage à fondre, les griller sur le trépied haut.	1	
		☼		4-5			

**ABBREVIATIONS :** ☼ Mode micro-ondes

☼ Mode grill



## CUISSON AU GRIL

Autriche

### POULET FARCI ROTI

Gefälltes Brathendl 2 portions

Temps de cuisson total : env. 35-42 minutes

Vaisselle : 1 plat à gratin peu profond

Ingrédients

- 1 poulet (1000 g)
- sel
- Romarin haché
- Marjolaine hachée
- 1 petit pain rassis (40 g)
- 1 bouquet de persil haché menu (10 g)
- 1 Noix muscade
- 3 CS de beurre ou de margarine (30 g)
- 1 jaune d'oeuf
- 1 CS de paprika doux
- 1 CC de beurre ou de margarine pour graisser la terrine

1. Laver le poulet, le sécher, assaisonner l'intérieur avec le sel, le romarin et la marjolaine.
2. Faire tremper le petit pain environ 10 minutes dans l'eau froide puis en extraire l'eau. Le mélanger avec le sel, le persil, la noix muscade, le beurre et le jaune d'oeuf et en farcir le poulet. Fermer le poulet avec de la ficelle.
3. Faire chauffer le beurre.  
env. **1 mn. 800 W**  
Mélanger le paprika et le sel avec le beurre et en badigeonner le poulet.
4. Cuire le poulet dans la terrine sans la couvrir.
  1. **12-15 mn. 800 W**
  2. **5-6 mn.**Retourner le poulet.
  1. **13-15 mn. 800 W**
  2. **4-5 mn.**Après la cuisson, laisser le poulet farci rôti reposer environ 3 minutes avant de servir.

Suisse

### FILET DE POISSON A LA SAUCE AU FROMAGE

Fischfilet mit Käsesauce

Temps de cuisson total : env. 23-27 minutes

Vaisselle : 1 terrine à couvercle (1 litre)

1 plat ovale à gratin (longueur env. 25 cm)

Ingrédients

- 4 filets de poisson (env. 800 g)  
(p. ex. "Egli", filet ou cabillaud)
- 2 CS de jus de citron
- Sel
- 1 CS de beurre ou de margarine
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 2 CS de farine (20 g)
- 100 ml de vin blanc
- 100 d'huile végétale pour huiler le plat
- 100 g d'emmental râpé
- 2 CS de persil haché

1. Laver les filets, les sécher et les arroser de jus de citron. Les laisser reposer environ 15 minutes, les sécher à nouveau et les saler.
  2. Répartir le beurre au fond de la terrine, y ajouter l'oignon, couvrir et cuire à l'étuvée.  
**1-2 mn. 800 W**
  3. Saupoudrer l'oignon de farine et mélanger. Ajouter le vin blanc et mélanger.
  4. Graisser le plat à gratin et y disposer les filets. Verser la sauce sur les filets, et recouvrir de fromage râpé. Poser le plat sur la grille du bas et cuire.  
**18-20 mn. 560 W**  
Faire griller.  
**4-5 mn.**
- Après la cuisson, laisser reposer les filets 2 minutes environ avant de servir. Avant de servir, garnir les filets de persil haché.



Allemagne

## BROCHETTES DE VIANDE PANACHEES

Bunte Fleischspieße

Temps de cuisson total : env. 19-23 minutes

Vaisselle : Grille du haut

4 brochettes en bois (longueur env. 25 cm)

Ingrédients

- 300 g d'escalope de porc
- 75 g de lard maigre
- 1-2 oignons (75 g) coupés en quatre
- 3 tomates (200 g) coupées en quatre
- 1/2 poivron vert (75 g) coupé en huit
- 3 CS d'huile
- 4 CC de paprika doux
- Sel
- 1 CC de piment de Cayenne
- 1 CC de sauce Worcester

1. Couper la viande et le lard en dés de 2 à 3 cm.
2. Enfiler en alternance la viande et les légumes sur les quatre brochettes.
3. Mélanger l'huile et les épices et en badigeonner les brochettes. Poser les brochettes sur la grille du haut et les griller.
  1. **7-8 mn.**
  2. **3-4 mn. 800 W**
4. Retourner les brochettes.
  1. **6-7 mn.**
  2. **3-4 mn. 800 W**
5. Après la cuisson, laisser reposer les brochettes 2 minutes environ avant de servir.

Espagne

## JAMBON FARCÍ

Jamón relleno

Temps de cuisson total: env. 18-23 1/2 minutes

Vaisselle : 1 plat ovale à gratin avec couvercle (longueur env. 26 cm)

Ingrédients

- 150 g d'épinards frais sans tige
- 150 g de fromage blanc à 20 % MG
- 50 g d'emmental
- poivre
- paprika doux
- 8 tranches de jambon cuit (400 g)
- 125 ml d'eau
- 125 ml de crème
- 2 CS de farine (20 g)
- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
- 1 CC de beurre ou de margarine pour graisser le plat

Conseil:

Vous pouvez aussi utiliser une sauce béchamel en vente dans le commerce.

1. Couper finement les épinards, les mélanger au fromage blanc et au fromage et assaisonner.
2. Garnir chaque tranche de jambon avec une cuillerée à soupe de farce, la rouler et y enfoncer une pique.
3. Faire une sauce béchamel : verser l'eau et la crème dans la terrine, couvrir et réchauffer.
 

**3-4 mn. 800W**

Pétrir le beurre avec la farine, incorporer au liquide et bien mélanger au fouet.

Couvrir, faire bouillir jusqu'à ce que la sauce soit liée.

**1-1 1/2 mn. 800W**

Remuer et assaisonner.
4. Verser la sauce dans le plat graissé, y disposer les roulades, couvrir et cuire.
 

**10-13 mn. 800W**

Faire griller.

**4-5 mn.**

Après la cuisson, laisser reposer les roulades environ 5 minutes avant de servir.



Espagne

### CHAMPIGNONS DE PARIS FARCIS AU ROMARIN

Champiñones rellenos al romero

Temps de cuisson total : env. 15-21 minutes

Vaisselle : 1 terrine à couvercle (1 litre)

1 terrine ronde à couvercle  
(env. 22 cm diamètre)

Ingrédients

8 gros champignons de Paris entiers (env. 225 g)  
2 CS de beurre ou de margarine (20 g)  
1 oignon (50 g) haché menu  
Poivre gris moulu  
Romarin haché  
50 g de jambon cru  
125 ml de vin blanc sec  
125 ml de crème  
2 CS de farine (20 g)

Allemagne

### GRATIN DE PATES AUX COURGETTES

Zucchini-Nudel-Auflauf


Temps de cuisson total : env. 46-52 minutes

Vaisselle : 1 terrine à couvercle (2 litres)

1 plat à gratin (longueur env. 26 cm)

Ingrédients

500 ml d'eau  
1/2 CC d'huile  
80 g de macaronis  
400 g de tomates en boîte, coupées en petits morceaux  
3 oignons (150 g) hachés menu  
Basilic, Thym, Sel, Poivre  
1 CS d'huile pour graisser le plat  
450 g Courgette, en morceaux  
150 g de crème aigre  
2 oeufs  
100 g de cheddar râpé

1. Couper les pieds des champignons en petits morceaux. Couper le jambon en petits dés.
2. Répartir le beurre au fond de la terrine. Ajouter l'oignon, le jambon, les pieds des champignons, assaisonner avec le poivre et le romarin, couvrir et cuire.  
**4-5 mn. 800 W** Laisser refroidir.
3. Réchauffer dans l'autre terrine couverte 100 ml de vin et la crème.  
**2-3 mn. 800 W**
4. Mélanger la farine et le reste du vin, mélanger au liquide chaud, couvrir et cuire. Remuer de temps en temps.  
**env. 1-2 mn. 800 W**
5. Remplir les champignons avec la farce au jambon, les disposer dans la sauce. Couvrir et cuire.  
**4-6 mn. 800 W**  
Enlever le couvercle et faire griller sur le trépied.  
**4-5 mn.**   
Après la cuisson, laisser les champignons reposer environ 2 minutes.

1. Faire bouillir l'eau avec l'huile et le sel dans la terrine couverte.  
**3-4 mn. 800 W**
2. Casser les macaronis en morceaux, les verser dans la terrine, remuer et laisser gonfler.  
**8-10 mn. 240 W**  
Egoutter les pâtes et les laisser refroidir.
3. Mélanger les tomates et les oignons et bien assaisonner. Graisser le plat à gratin, y verser les pâtes, les napper de sauce tomate et garnir de rondelles de courgettes.
4. Battre les oeufs et la crème aigre, verser le mélange sur le gratin. Saupoudrer avec le fromage râpé.  
**1. 30-32 mn. 800 W**  
**2. 5-6 mn.** 

Après la cuisson, laisser le gratin reposer 5 à 10 minutes avant de servir.

## ÖSTERREICH

Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.

**Manfred Mayer GmbH**, Stipcakgasse 6, 1234 Wien, Phone: 01-6093120, Fax: 01-6993629 / **MCL-Service GmbH**, Deutschstr. 19, 1232 Wien, Phone: 01-6168800, Fax: 01-6168800-15 / **Karl Roither**, Simmeringer Hauptstr. 11, 1110 Wien, Phone: 01-7498432, Fax: 01-7498432-12 / **Roland Göschl**, Bayerhamerstr. 12c, 5020 Salzburg, Phone: 662-882307, Fax: 662-881926 / **Franz Schuhmann**, Gablonzerweg 18, 4030 Linz, Phone: 732-382280, Fax: 732-382280-8 / **Arnold Moser**, An der Heufurt 28, 6900 Brezgenz, Phone: 5574-75777, Fax: 5574-75777 / **Anton Reitmair**, Leopoldstr. 57, 6020 Innsbruck, Phone: 512-562277, Fax: 512-562277 / **Schueermann**, Renntensteinstr. 8, 9500 Villach, Phone: 4242-21174, Fax: 4242-21174 / **Pichler**, Am Wagrain 342, 8055 Graz, Phone: 316-291292, Fax: 316-291292 / **Audio Video Service**, Sonnengasse 13, 9020 Klagenfurt, Phone: 463-43114, Fax: 463-43113

## BELGIUM

In cas d'une réclamation concernant une four a micro-onde SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande Sharp service centra.

**AVTC**, Kleine Winkellaan 54,1853 Strombeek-Bever, Phone:02/2674019, Fax:2679670,  
**ETS HENROTTE**,Rue Du Campinaire 154,6240 Farciennes, Phone: 071/396290, Fax:391237

**Nouvelle Central Radio (N.G.R)** Rue des Jons 15 L1818 HOWALD Phone: 00352404078, Fax. 2402008

## NEDERLAND

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of naar onderstaand Sharp Service Centrum.

**SHARP ELECTRONICS BENELUX BV**, Helpdesk ,Postbus 900,3990 DW Houten, Telefoon: 09-007427728, Fax: 030-6359621

## DEUTSCHLAND

Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.

**01067 Dresden**, Gehado Service GmbH, Webergasse 24, Tel: 0351-5966254, Fax: -5966244 / **03226 Vetschau**, Bernd Mindoch, Juri-Gagarin-Str. 79, Tel: 03543332125 / **04159 Leipzig**, Rudolph Franz, Elli-Voigt-Str. 1, Tel: 0341-581469, Fax: -581469 / **04430 Bienitz**, OT Gehado Service GmbH Ringstraße 176 Tel: 034205-675/0 / **04600 Altenburg**, Mechanik Altenburg, Dostoiewskistr. 17a, Tel: 03447-311102, Fax: -311248 / **06217 Merseburg**,Merseburger Haushalt.GmbH,Gothardstr.23,Tel:03461-210290,Fax:216891 / **06295 Eisleben**, Rudolf Schwarzbach, Hallesche Str. 36, Tel: 03475-3079 / **06618 Naumburg**, Hausergüter Service, Wenzelstr. 15, Tel: 03445-2016, Fax: -2016 / **06618 Naumburg**, Elektro Schröter, Postring 11-12, Tel: 03445-2960 / **06844 Dessau**, Dessau Electric GmbH, Albrechtstr. 116-118, Tel: 0340-213331, Fax: -213332 / **07407 Rudolfsfeld**, Elektro Granowski, Emil-Hartmann-Str. 2, Tel: 03672-32123 / **07545 ERA**, GESS GmbH, Amthorst, 112, Tel: 03655-6112316, Fax: -6112244 / **07607 Hainpsitz**, Hermann&Söhne,Böllschützter Str.1,Tel:036691-53490, Fax: 53493 / **07973 Greiz**, Elektro Riederer, Reichenbacher Str. 44d, Tel: 03661-3148, Fax: -2488 / **08280 Aue**, Weichhold GmbH, Juri-Gagarin-Ring 12a, Tel: 03771-552222, Fax: -552255 / **08523 Plauen**, Elektrotechnik Plauen, Tel: 03741-26645, Fax: -26868 / **09126 Chemnitz**, Tele-Service GmbH, Bernsdorfer Str. 213, Tel:0371-586960, Fax:0371-55938 / **09221 Neukirchen**, Elektro Walther, Hauptstr. 74, Tel: 0371-37061 / **09246 Pleiße**, ETS Elektrotechnische Großh.,Zeppelinstr.8, Tel:03722-60400, Fax:03722-604200 / **09328 Lunzenau**, Peter Welsch GmbH, Schulstr. 6, Tel: 037383-6434, Fax: -6600 / **09376 Oelsnitz**, Oelsnitz Elektrotechnik GmbH, Bahnhofstr. 43, Tel: 037298-360, Fax: -36102 / **10178 Berlin**, hähne Handels-Service GmbH,Dirksenstr.113-117,Tel:030-2426915,Fax:2423924 / **10553 Berlin**, Deubel & Höfermann GmbH Wiebestraße 41 Tel: 030-3455055 Fax: 3455056 / **12157 Berlin**, Michael Kittler, Cranachstr. 2, Tel:030-8554835, Fax: 030-8554835 / **12681 Berlin**, Gehado Service GmbH Wolfenerstraße 36 Tel: 030-936934/0 Fax: 93693444 / **12683 Berlin**, Deubel & Höfermann, Rapsweg 53, Tel: 030-5619112, Fax: -5619112 / **16866 Kyritz**, hähne Handels-Service GmbH, Hamburger Str. 31, Tel: 033971-4137, Fax: -4137 / **17033 Neubrandenburg**, ATV Service GmbH, Woldegker Str.12,Tel:0395-587504,Fax:587518 / **18055 Rostock**, Heteck, Mühlendamm 5, Tel:0381-36231, Fax: 0381 - 36231 / **18435 Stralsund**, RDS Haushalts-Service, Kedingshager Str.78,Tel:03831-391426,Fax:390121 / **20357 Hamburg**, Dieter Möller, Schulerblatt 13, Tel: 040-435332, Fax: -4302120 / **20537 Hamburg**, Deubel & Höfermann, Eifflerstr. 39B, Tel: 040-257227, Fax: -2500192 / **23562 Lübeck**, Lutz H. Boenisch, Helmholzstr. 12, Tel: 0451-51929 / **24116 Kiel**, Jürgen Skop GmbH, Eckernförder Str. 93, Tel: 0431-13038, Fax: -1311 / **24357 Fleckeby**, Kaack Haushaltsgeräte Service, Süding 14, Tel: 04354-700, Fax: -1311 / **24975 Husby**, Günter Josten, Flensburger Str. 41, Tel: 04634-422, Fax:723 / **25770 Hemmingstedt**, Dirk Stübner, Koelsliner Str. 18, Tel: 0481-64943, Fax: -64764 / **26655 Westerstedde**, Gerhard Ahrenholz, Süding 37, Tel: 04488-84770, Fax: -847711 / **26802 Moormerland**, Weert Nordbrock, Königstr. 187, Tel: 04954-6654, Fax: -6516 / **27404 Heeslingen**, Helmut Willenbrock, Kirchstr. 9-11, Tel: 04281-1031, Fax: -6467 / **27478 Cuxhaven**, Oskar Wiewandt & Sohn, Am Kanal 5, Tel: 04724-81300, Fax: -813050 / **28207 Bremen**, Hansa Haushalts-Service, Neidenburger Str. 20, Tel:0421-492526,Fax:440932 / **29439 Lüchow**, Elektro-Kittler, Güldenboden 25, Tel: 05841-3322, Zentrale: 030-8551335 / **30165 Hannover**, Stricking Werkskundendienste,Meelbaumstr.8,Tel:0511-3524686,Fax:3505800 / **33607 Bielefeld**, Voss GmbH, Kuckucksweg 47, Tel: 0521-285058, Fax: -285059 / **34123 Kassel**, von Rappard GmbH, Heinrich-Hertz-Str. 9, Tel: 0561-580950, Fax: -5809570 / **34128 Kassel**, Elektro Mohrhenne, Ahnatalstr. 84, Tel: 0561-61727, Fax: 0561-65470 / **35037 Marburg**, Hans-Georg Fuchs, Wilhelmstr. 16, Tel: 06421-22424, Fax: -27549 / **35415 Pohlheim**, Jung Kundenzentrum, Ludwigsstr. 13, Tel: 06403-61131 / **36088 Hünfeld**, Elektro Vogt GmbH, Hauptstr. 22, Tel: 06652-2215, Fax: -5782 / **37671 Hötter**, Elektro-Kühlanlagen Nonn, Krämerstr. 8, Tel: 05271-7959, Fax: -35053 / **38440 Wolfsburg**, G. Gärtner, Garaustr. 16, Tel: 05361-31063, Fax: -31272 / **39106 Magdeburg**, Industrie-Elektronik Kaiser-Otto-Ring 24, Tel:0391-551402, Fax:553520 / **40210 Düsseldorf**, Herbert Dahm KG, Bendemannstr. 9, Tel: 0211-35550, Fax: -3555120 / **40476 Düsseldorf**, Horst Leven, Rother Str. 21, Tel: 0211-486025, Fax: -443399 / **41065 Mönchengladbach**, Herbert Hommers, Gutenberger, 28, Tel:02161-603256, Fax: -651951 / **42781 Haan**, Host Kerkühn, Telstr. 8b, Tel: 02129-4466, Fax: -4037 / **44357 Dortmund**, Gehado Service,Freigrafenstr.23-29,Tel:0231-937000-0, Fax: 93700044 / **44869 Bochum**, ML Werks-Service GmbH, Ruhrstr. 181, Tel: 02327-77899, Fax: -74692 / **45219 Essen**, R.Drengenberg, Corneliusstr. 39, Tel: 02054-84114 / **46045 Oberhausen**, Elektro Kroppen, Feldmannstr. 76, Tel: 0208-871711, Fax: -876652 / **48165 Münster**, Günter Pfeifer, Rohrkampstr. 23, Tel: 02501-3033 / **49324 Melle**, Borgards GmbH, Plettenberger Str. 50, Tel: 05422-949740, Fax: -949792 / **49492 Westerkappeln**, Elektro Iborg, Goedeckingsstr. 8, Tel/Fax: 05404-1616 / **50827 Köln**, Hermann F. Esser, Wilhelm-Mausser-Str.47,Tel:0221-583006, Fax:-585555 / **51598 Friesenhagen**, Hans Krepml Hausstechnik, Mühlengäß 6, Tel: 02734-7377, Fax: -40618 / **52146 Würselen**, Hubert Hamacher, De Gasperstr. 6+10, Tel: 02405-9600, Fax: -2704 / **53757 Sankt Augustin**, HDL Elektro-Kundendienst, Kölnstr. 4, Tel: 02241-334408, Fax: -920334 / **54309 Nevel**, Hans Krepml Hausstechnik, Römerstr. 22, Tel: 06505-8899 / **55130 Mainz**, Norbert Schwamb, nur telefonische Annahmestelle, Tel: 06131- 881070 / **55543 Bad Kreuznach**, Hans Krepml Hausstechnik, Industriestr. , Tel: 0671-7940, Fax: -79446 / **55569 Manzingen**, Hans Krepml GmbH Jahrstraße 16 Tel: 06751-2841 Fax: 2841 / **56070 Koblenz**, Hans Krepml Hausstechnik, August-Horch-Str. 14, Tel:0261-890938, Fax:-83074 / **57080 Siegen**, Hans Krepml Hausstechnik, Gosenbacher Hütte 44, Tel:0271-354114, Fax:351408 / **57234 Wilnsdorf**, Elektro Mutschler, Hauptstr. 18, Tel: 02739-3069, Fax: -4699 / **58239 Schwerte**, HHK Electronica J. Schlütz, Holzener Weg 79, Tel:02304-82025, Fax:-86360 / **59457 Werl**, Mayer Elektro, Westdahlener Weg 2, Tel: 02922-3541, Fax: -85384 / **61381 Friedrichsdorf**, Großkücheneinr. Hollmann, Bahnstr. 17a, Tel:06172-5276, Fax: 75883 / **63150 Hausenstamm**, Heberer Electronic, Goethestr. 10, Tel:06104-923704, Fax:923705 / **63739 Aschaffenburg**, Reis Radio Fernsehen, Maximilianstr. 8, Tel: 06021-15177, Fax: -15199 / **65239 Hochheim**, Norbert Schwamb GmbH, Ellwilerstr. 14, Tel: 06146-4085, Fax: -4088 / **65627 Elbrath**, Rudi Wagner, Am Ohlenrod 10, Tel/Fax: 06436-3444 / **65931 Frankfurt**, Norbert Schwamb, nur telefonische Annahme: 069-371525 / **66117 Saarbrücken**, Hans Krepml Hausstechnik,Zinzinger Str.13,Tel:0681-5008050, Fax: 5008524 / **66280 Sulzbach-Neuweier**, R. + F. Service Industriestraße Tel: 06897-2370 Fax: 2314 / **67434 Neustadt**, Hans Krepml GmbH Saarlandstraße 55 Tel: 06321-83077 Fax: 83077 / **67549 Worms**, Hans Krepml Hausstechnik, Müllerstr. 24,

Tel: 06241-54224, Fax: -54225 / **67663 Kaiserslautern**, Hans Krempel Haustechnik, Merkurstr. 6a, Tel: 0631-52078, Fax: -52079 / **68309 Mannheim**, Hans Krempel Haustechnik, Heppenheimstr. 23, Tel: 0621-737978, Fax: 722404 / **68309 Mannheim**, Electronic SVC Schaaf, Reichenbachstr. 21-23, Tel: 0621-727874, Fax: 7278750 / **68526 Ladenburg**, Solinger Elektro Service, Braugrassstr. 2, Tel: 06203-3341, Fax: -16919 / **70329 Stuttgart**, Elektro Heterich, Fruchstr. 11, Tel: 0711-4201780, Fax: -426153 / **74564 Crailsheim**, Elektro Reu, Lange Str. 20/22, Tel: 07951-6019, Fax: -6018 / **75236 Kämpfelbach**, Horst Fei, Goethestr. 19, Tel: 07232-1518, Fax: -5238 / **76185 Karlsruhe**, Electronic Service Franke, Loitzbeckstr. 9, Tel: 0721-570070, Fax: -5700736 / **76872 Winden**, Hans Krempel Haustechnik, Hauptstr. 103, Tel: 06349-8571, Fax: -3390 / **78462 Konstanz**, Elektro Heterich, nur telefonische Annahmestelle: Tel: 07531-27923 / **78737 Fluorn-Winzeln**, Edmund Schneider, Schafbaumstr. 9, Tel: 07402-482, Fax: -8014 / **79115 Freiburg**, Electronic Service Franke, Wiesentalstr. 13, Tel: 0761-42671-72, Fax: -42675 / **79650 Schopfheim**, R. Grossmann, Feldbergstr. 21, Tel: 07622-7673, Fax: -61900 / **80339 München**, Kessel & Schnitt, Schwanthaler Str. 110, Tel: 089-505802, Fax: -5021596 / **82166 Gräfelfing**, Jung TV Service, Lohenstr. 14, Tel: 089-8545081, Fax: -852413 / **85095 Denkendorf**, Reinhold Pfeiffer, Michlstr. 3, Tel: 0846-1319 / **85413 Hörgertshausen**, Elektro Radlmaier, Schloßstr. 7, Tel: 08764-458, Fax: -1228 / **85609 Aschheim**, Dieter Beise, Waldweg 9a, Tel: 089-9034005, Fax: -9044859 / **86157 Augsburg**, Johann Haslinger, Stadlberger Str. 67, Tel: 0821-523125, Fax: -526664 / **87439 Kempten**, Radio Hartmann, Heiligkreuzer Str. 17, Tel: 0831-93231, Fax: 91319 / **89231 Neu-Ulm**, Markus Schneider, Gartenstr. 4, Tel: 0731-85897, Fax: -74681 / **89564 Nattheim**, Elektro Oechsle GmbH, Fleinheimerstr. 49, Tel: 07321-71442, Fax: -72341 / **90431 Nürnberg**, Gehado SVC, Dottenheimer Str. 4, Tel: 0911-939740, Fax: 0911-3263378 / **91126 Schwabach**, Elektro & Elektronik KD, Limbacherstr. 81, Tel: 09122-84135, Fax: -61677 / **91522 Ansbach**, Elektro Merk GmbH, Am Ring 17, Tel: 0981-89574, Fax: -86715 / **93102 Pfaffers**, Franz Bernhard, Regensburger Str. 60, Tel: 09481-1505, Fax: -8124 / **94130 Oberrhein**, Elektro Service Schurig, Hamerstr. 31, Tel: 09391-2400, Fax: -1285 / **96052 Bamberg**, Bernhard Jackl, Anronstr. 2a, Tel: 0951-39332, Fax: -37423 / **97070 Würzburg**, Vvels GmbH, Untere Johannitergasse 16, Tel: 0931-355710, Fax: -3557121 / **97318 Kitzingen**, K & M Hoffritz GmbH, Herrmstr. 46, Tel: 09321-4221, Fax: -32185 / **98724 Neuhaus**, DTC Haustechnik GmbH, Eisfelder Str. 32, Tel: 03679-4651, Fax: -2169 / **99096 Erfurt**, Ernst Grüssler, Goethestr. 14, Tel: 0361-5626519, Fax: -5626519 / **99734 Nordhausen**, Südhärzer Dienstl. GmbH, Grimmellallee 40, Tel: 03631-2040, Fax: 3654 / **99817 Eisenach**, Blitz-Electronic GmbH, Bahnhofstr. 17, Tel: 03691-77291, Fax: 72105

## FRANCE

En cas de réclamation pour les fours micro-ondes SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à l'une des stations techniques agréées SHARP suivantes :

**A.A.V.I.** : 1, Rue du Mont de Terre, 59818 Lesquin Cedex. Tél: 03 20 62 18 98 - Fax: 03 20 86 20 60. Départements desservis : 02, 08, 59, 62, 80 / **ASYSTE** : P.A. Charles de Gaulle, 4 rue des Artisans, 95190 Goussainville. Tél: 01 39 88 80 00 - Fax: 01 34 38 91 20. Départements desservis : 60, 77, 93, 95 / **ATELIER ROUSSEL** : 12, Bd Flandre Dunkerque, 56100 Lorient. Tél: 02 97 87 02 36 - Fax: 02 97 87 02 36. Départements desservis : 22, 29, 35, 44, 56 / **C.E.A.T.** : 9, Rue de Venise, 21000 Dijon. Tél: 03 80 66 15 57 - Fax: 03 80 67 12 36. Départements desservis : 10, 21, 25, 39, 52, 58, 71, 89 / **C.M.T.S.** : 38, Rue des Ormeaux, 75020 Paris. Tél: 01 43 70 20 00 - Fax: 01 43 70 36 46. Départements desservis : 75, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95 / **C.T.E.** : Zone Tilly - 116 rue de Thionville, 57140 Woippy. Tél: 03 87 30 14 14 - Fax: 03 87 30 85 07. Départements desservis : 51, 54, 55, 57, 88 / **ELECTMA** : 6 Bd Gueidon, 13013 Marseille. Tél: 04 91 06 22 56 - Fax: 04 91 06 22 90. Départements desservis : 13, 26, 30, 34, 43, 48, 83, 84 / **ELECTRO Service** : 21 rue de Mulhouse, BP 122, 68313 Illzach. Tél: 03 89 62 50 00 - Fax: 03 89 50 80 14. Départements desservis : 67, 68, 70, 90 / **M.E.C.** : 118 Bd Tonnelié, 37020 Tours. Tél: 02 47 77 90 90 - Fax: 02 47 77 90 91. Départements desservis : 18, 36, 37, 41, 45, 44, 49, 79, 85, 86 / **M.R.T.** : 74, Rue Albert Einstein, 72021 Le Mans Cedex. Tél: 02 43 28 52 20 - Fax: 02 43 24 93 81. Départements desservis : 28, 53, 61, 72 / **ROSSIGNOL** : ZL du Brezet Est, 6 rue P. Boulanger, 63100 Clermont Ferrand. Tél: 73 91 93 09, Fax: 73 92 28 79. Départements desservis : 3, 15, 19, 23, 43, 63 / **SETELEC** : 23, Rue du Chatelet, 76420 Bihorel les Rouen. Tél: 35 60 64 39 - Fax: 35 59 93. 48. Départements desservis : 14, 27, 50, 76 / **S.T.E.** : 3, Chemin de l'Industrie, 06110 Le Cannet Rocheville. Tél: 93 46 05 00 - Fax: 93 46 51 18. Départements desservis : 04, 06 / **S.T.V.S.** : 18, Rue Benoit Malon, 42000 Saint Etienne. Tél: 77 32 74 57, Fax: 77 37 45 29. Départements desservis : 03, 07, 42, 43, 63 / **S.T.V.S.** : 0, Chemin Saint-Gobain, 69190 Saint Fons. Tél: 78 70 03 32 - Fax: 78 70 86 61. Départements desservis : 01, 38, 69, 71, 73, 74 / **TECH Service** : Batiment G-Impaste Boudeville, 31100 Toulouse. Tél: 61 44 98 45 - Fax: 62 14 16 13. Départements desservis : 09, 11, 31, 32, 33, 40, 47, 64, 65, 66, 81, 82 / **TIMO VIDEO** : 29 rue Elisabeth, 91330 Yvernes. Tél: 69 48 04 80 - Fax: 69 83 36 10. Départements desservis : 28, 45, 77, 89, 91, 92, 94 / **U.N.T.D.** : 1, Rue des Lourdaines, 76000 Rouen. Tél: 35 72 28 04 - Fax: 35 73 18 32. Départements desservis : 14, 27, 50, 76

## ITALIA

NEL CASO SI VERIFICASSERO PROBLEMI ALLA VOSTRA APPARECCHIATURA POTRETE RIVOLGERVI PRESSO UN NOSTRO CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO SHARP

**Microcentro**, Via Faloppio 11, 20100 Milano, Phone: 02-26827306 / **Rota G.**, Via Martiniella 65, 24020 Torre Boldone (BG), Phone: 035-344492 / **ServiceIVA**, Via Vergano 59, 25127 Brescia, Phone: 0112296000, Fax: 011253921 / **Tre Esse**, Via M. Coppino 96/e, 10147 Torino, Phone: 011-2296000, Fax: 011-253921 / **Video Service s.n.c.**, Via Giordano 52/54, 16100 Genova, Phone: 010-6043580 / **Tecnoservice s.n.c.**, Via San Vigilio 64/b/c/d, 39100 Bolzano, Phone: 0471-289062 / **Campi**, Via Noalesse 87, 31100 Treviso, Phone: 0422-436245, Fax: 0422-435996 / **Video Service**, Via Vitruvio 11, 37100 Verona, Phone: 045-562999, Fax: 045-573865 / **Video Hi-Fi**, Via Longhi 16 a/b, 40128 Bologna, Phone: 051-360986, Fax: 051-366863 / **Aerre Digit**, Via Marbellini 10/12, 50127 Firenze, Phone: 055-410874, Fax: 055-411490 / **Sac di Coppa**, Via Rinchiosira Nord 34, 54100 Massa, Phone: 0585-251724, Fax: 0585-791177 / **Tecnoconsult**, Via Mad. Alta 185, 06100 Perugia, Phone: 075-5003089 / **Digitecnica s.n.c.**, Via Zuccherini 1- Zona Baraccola, 60131 Candia (AN) Phone: 071-2866067 / **S.A.R.E. s.r.l.**, Via Barbana 35/37, 00142 Roma, Phone 06-5406796 / **Tecno Labs**, Via Nuz. Delle Puglie 294, 80026 Casoria (NA), Phone: 081-5845923 / **Marcantonio**, Via G.M. Giovene 45, 70124 Bari, Phone: 080-5618029 / **Audio Video**, Via A. de Gasperi 44, 88018 Vibo Valentia, Phone: 0963-455171 / **A.V.S.**, Via Sassarid/c, 95100 Catania, Phone: 095-446696, Fax: 095-434337 / **AS. TEC.**, Via R. Villasanta 227, 09100 Cagliari, Phone: 070-524153, Fax: 070-504109

## ESPAÑA

En caso de una reclamación con vuestra SHARP Microwave, preguntan por favor la casa dónde han comprado su máquina o informarse en una de las SHARP Service casas siguientes.

**MERINO NICOLAS JOSE A.** - 945/ 25.18.92 - AV JUDIZMENDI 24, 01003 VITORIA-GASTEIZ, ALAVA / **TELE-COLOR** - 96/585.24.60, CL DEL VENT 9, 03500 BENIDORM, ALICANTE / **TELECOM ELECTRONICA** - 96/539.50.21, CL HERNAN CORTES 8, 03600 ELDA, ALICANTE / **EUROSAT S.L.** - 96/525.80.40, CL MONTERO RIOS 3303013 ALICANTE, ALICANTE / **ELECTRONICA GOMEZ** - 96/ 546.75.81, CL BAITASAR TRISTANY 100, 03201 ELICHE, ALICANTE / **ANGEL AVELLAN PUIG** - 965/ 21.32.55, CL POETA QUINTANA 13, 03004 ALICANTE, ALICANTE / **ELECTRONICA ELER** - 965/ 25.63.32, CL PINOSO 8, 03012 ALICANTE, ALICANTE / **INSAT** - CB - 971/ 36.53.18, CL PINTOR CALBO 30, 07703 MAHON, BALEARES (MENORCA) / **REPARACIONES ORTEGA** - 971/ 39.01.55, CL VIA PUNICA 33, 07800 IBIZA, BALEARES (IBIZA) / **AUDIO IMAGEN** - 971/ 31.46.59, CL JOSE RIGUER LLOBET 8, 07800 IBIZA, BALEARES (IBIZA) / **IRTESA ELECTRONICA** - 971/ 10.47.02, CL JAUME FERRAN 72 BJOS, 07004 PALMA DE MALLORCA, BALEARES (MALLORCA) / **INSTALACIONES MAES, S.L.** - 971/ 27.49.47, CL NUON SADAL 63, 07008 PALMA DE MALLORCA, BALEARES (MALLORCA) / **ELECTRON. PONS GOMILA SA** - 971/ 37.22.76, CR NUEVA 162, 07730 ALAYOR, BALEARES (MENORCA) / **JOSE MARQUES ANGLADA, S.L.** - 971/ 38.54.54, CL LEPANTO 19, 07760 CIUDADELA, BALEARES (MENORCA) / **ANOIA ELECTROVISIO** - 93/ 805.11.90, AV BALMES 12, 08700 IGUALADA, BARCELONA / **AUDIO VISION** - 385.78.08, CL MARE DEU MONTERRAT 22, 08922 STA. COLOMA, BARCELONA / **SAC-2, S.C.P.** - 331.77.54, CL RIERA BLANCA 113, 08028 BARCELONA, BARCELONA / **FERMO** - 465.22.00, AV MORERA 5, 08915 BADALONA, BARCELONA / **ELEC.SAFONT** - 821.30.03, CL GRAL. MANSO SOLA 31, 08600 BERGA, BARCELONA / **SERVINTERS, S.C.C.L.** - 389.44.60 - PZ CASAGEMES 20, 08911 BADALONA, BARCELONA / **TECNIK'S, S.C.P.** - 630.11.20, CL JOAN BARDINA 32, 08830 SANT BOI DE LL, BARCELONA / **CE. VA. SAT, S.C.** - 785.51.11, CR MATADEPERA 87, 08225 TERRASSA, BARCELONA / **LAUREA S.A.T.** -

889.02.48, CL GUILLERIES BIS 20, 08500 VIC, BARCELONA / **CE. VA. SAT, S.C.** - 710.76.13, PS RUBIO I ORS 105, 08203 SABADELL, BARCELONA / **VILARET POLO RAMON** - 798.02.48, CL MOLI DE VENT 21, 08303 MATARÓ, BARCELONA / **ESTARICH PRADAS VICENTE** - 766.22.33, CL INDUSTRIA 131, 08370 CALELLA, BARCELONA / **VIDEOCOLOR** - 93/ 454.99.08, CL VILLARROEL 44, 08011 BARCELONA, BARCELONA / **ELDE** - 872.85.42, CL BRUCH 55, 08240 MANRESA, BARCELONA / **PULGAR I EDO S.L.** - 93/ 436.44.11, CL CASTILLEJOS 333, 08025 BARCELONA, BARCELONA / **ELECTRONICA MATEOS** - 849.28.77, CR DE CALDAS (BAJOS) 76, 08400 GRANOLLERS, BARCELONA / **ANTONIO ROBLES SANCHEZ** - 872.55.41, CL SANT BARTOMEU 42, 08240 MANRESA, BARCELONA / **TOP ELECTRONICA**, 890.35.91, CL MISSER RUFET 4 bjos, 08720 VILAFRANCA PENEDÉS, BARCELONA / **LA CLINICA DEL ELECTROD.** 93/ 236.44.11, CL BALMES 160, 08008 BARCELONA, BARCELONA / **FIX SERVICIO TECNICO**, 675.59.02, CL SANT RAMON 3 L2, 08190 SANT CUGAT VALLES, BARCELONA / **SONITEV ELECTRONICA, C.B.**, 815.74.44, CL AIGUA 143, 08800 VILANOVA I GELTRÚ, BARCELONA / **TOTIVISIO ELECTRONICA S.L.**, 873.88.81, PJ FERRER 14, 08240 MANRESA, BARCELONA / **4 EN 1 REPARACIONES**, 430.97.2, CL TAQUIGRAFO MARTI 19, 08028 BARCELONA, BARCELONA / **MOVILFIT S.A.**, 93/ 630.14.53, CL OSCA 11-C POL.SALINAS, 088300 SANT BOI DE LL., BARCELONA / **TELE-SERVEI BRUC S.L.**, 93/ 207.08.10, CL ROSSELLO 289, 08037 BARCELONA, BARCELONA / **SABE ELECTRONICA**, 964/ 21.52.65, CL JOAQUIN COSTA 46, 12004 CASTELLON, CASTELLON / **F.CARCELLER-F.CERVERA, C.B.**, 964/ 45.44.65, CL CARRERO 29, 12500 VINAROS, CASTELLON / **ASISTE, S.L.**, 964/ 21.57.69, AV DE VALENCIA NAVE 19, 12006 CASTELLON, CASTELLON / **TECHNOTRONIC**, 971/ 32.27.62, CL IBIZA 12, 07860 SAN FCO. JAVIER, FORMENTERA / **REPARACIONES PILSA S.C.**, 972/ 20.66.96, CL J. PASCUALI PRATS 8, 17004 GERONA, GERONA / **SATEL**, 972/ 26.55.19, PS DE BARCELONA 12, 17800 OLOT, GERONA / **SALLERAS PUIG JUAN**, 972/ 50.67.54, CL POU ARTESA 4, 17600 FIGUERES, GERONA / **RIERA DAVIU**, 972/ 50.32.64, CL TORRAS Y BAGES 19, 17600 FIGUERES, GERONA / **LAIVISON, C.B.**, 972/ 23.01.22, CL MONTSENY 35, 17005 GERONA, GERONA / **MONJE URE#A MANUEL**, 972/ 70.25.52, CL SANT QUINTI 33, 17534 RIBES DE FRESER, GERONA / **ESTUDIOS 3, C.B.**, 943/ 45.37.97, PZ DE LOS ESTUDIOS 3, 20011 SAN SEBASTIAN, GUIPUZCOA / **NOMBREI, TLFNO, CALLE, CIUDAD, PROVINCIA / TEKNIAB ELECTRONICA**, 943/ 70.24.37, CL ZEZENBIDE 4, 20600 EIBAR, GUIPUZCOA / **REPARACIONES URRUTI S.L.**, 943/ 45.84.10, PS AINTZITZA 32, 20014 SAN SEBASTIAN, GUIPUZCOA / **TELESERVIC**, 974/ 31.34.44, CL ESTADILLA 6, 22300 BARBASTRO, HUESCA / **SERVIELECTRO**, 974/ 21.00.14, CL BAITASAR GRACIAN 5, 22002 HUESCA, HUESCA / **TELESONIC**, 974/ 36.32.97, CL TERUEL 6, 22700 JACA, HUESCA / **TELESERVICIO**, 974/ 22.01.39, CL TERNERIAS 20, 22001 HUESCA, HUESCA / **SATEF**, 973/ 50.08.48, AV RAVAL DEL CARMÉ 12, 25300 TARREGA, LERIDA / **IELSA, C.B.**, 973/ 24.71.27, CL TARRAGONA 40, 25005 LLEIDA, LLEIDA / **CRISTEL**, 973/ 27.08.26, CL VALLECANT 32, 25006 LLEIDA, LLEIDA / **UNITEC**, 948/ 82.74.34, CL FUENTE CANONIGOS 5, 31500 TUDELA, NAVARRA / **TELSAN, C.B.**, 948/ 24.19.50, CL GAYARRRE 1 BJO, 31005 PAMPLONA, NAVARRA / **EURO TECNIC ELECTRONICA**, 977/ 32.24.89, CL LEPIANTO 16-18, 43202 REUS, TARRAGONA / **ELECTRO SERVEI C.B.**, 977/ 51.04.42, PS MOREIRA 10, 43500 TORTOSA, TARRAGONA / **A.B.R. ELECTRONICA S.L.**, 977/ 50.21.20, CL CALDERON LA BARCA 3, 43520 ROQUETAS, TARRAGONA / **CURTO GAMUNDI S.R.C.**, 977/ 44.13.14, CL RIEROL CAPUTXINS 6, 43500 TORTOSA, TARRAGONA / **SELECCO S.L.**, 977/ 70.00.12, CL CALDERON DE LA BARCA 11, 43870 AMPOSTA, TARRAGONA / **ELECTRONICA S. TORRES**, 977/ 21.21.48, CL JOAN MIRO 4 ESC.D 1-2, 43005 TARRAGONA, TARRAGONA / **BUIRA TECNIC'S**, 977/ 66.04.37, CL SAN JAVIER 55, 43700 EL VENDRELL, TARRAGONA / **TECNO SERVIS MORA**, 977/ 40.08.83, CL PAU PICASSO 1, 43740 MORA D'EBRE, TARRAGONA / **SERTECS, S.C.**, 977/ 22.18.51, CL CAPUTXINS (BAJOS) 22, 43001 TARRAGONA, TARRAGONA / **ELECTRONICA JOSEP**, 977/ 88.04.41, CTRA. IGUALADA 29 BJOS, 43420 STA. COLOMA GUERALT, TARRAGONA / **MARTORELL ALTES**, 977/ 75.32.41, CL ROSETA MAURI 10, 43205 REUS, TARRAGONA / **TELESERVICIO S.C.**, 978/ 87.08.10, CL ROMUALDO SOLER 4, 44600 ALCANIZ, TERUEL / **ELECTRONICA ALCANIZ S.L.**, 979/ 87.07.94, CL CARMEN 21, 44600 ALCANIZ, TERUEL / **SONOVISION, C.B.**, 978/ 60.11.74, CL ABADIA 5, 44001 TERUEL, TERUEL / **ELECTRONICA MONCHO**, 96/ 287.23.29, CL PARE PASCUAL CAT 5, 46700 GANDIA, VALENCIA / **ENVISA ELECTRONIC, S.L.**, 96/ 241.24.87, CL GENERAL ESPARTERO 9, 46600 ALZIRA, VALENCIA / **ANTONIO MONLEON, S.L.**, 96/ 334.55.87, AV DE LA PLATA 91, 46006 VALENCIA, VALENCIA / **TECNO HOGAR**, 96/ 286.53.35, CL DOS DE MAYO 41, 46700 GANDIA, VALENCIA / **SERVICIOS ELECTRONICOS**, 96/ 340.20.34, CL DOCTOR OLORIZ 3, 46009 VALENCIA, VALENCIA / **ELECTRONICA LAS HERAS**, 96/ 238.11.14, CL JOSE IRANZO 6, 46870 ONTINYENT, VALENCIA / **NEGREDO MARTIN DANIEL**, 94/ 411.22.82, CL PADRE PERNET 8, 48004 BILBAO, VIZCAYA / **COLLANTES MARTIN ONOFRE**, 94/ 483.21.22, CL ORTUNO DE ALANGO 7, 48920 PORTUGALETE, VIZCAYA / **ARGI GILZ**, 94/ 443.77.93, CL AUTONOMIA 15, 48012 BILBAO, VIZCAYA / **SERVITEV**, 94/ 444.89.02, CL AUTONOMIA 24 Galerías, 48012 BILBAO, VIZCAYA / **CINCA MONTERDE ANTONIO**, 976/ 31.69.65, CL VIA UNIVERSITAS 52, 50010 ZARAGOZA, ZARAGOZA / **ARAGON TELEVIDEO, S.C.**, 976/ 32.97.12, CL BATALLA CLAVIU 18, 50010 ZARAGOZA, ZARAGOZA / **TV VIDEO JIMENEZ, S.L.**, 967/ 34.04.43, CL JUAN XXIII 38, 02640 ALMAÑA, ALBACETE / **JUMAN**, 967/ 22.40.78, CL EJERCITO 1, 02002 ALBACETE, ALBACETE / **TELEVIDEO**, 950/ 40.18.63, CL VELAZQUEZ 7 LOCALA, 04770 ADRA, ALMERIA / **SERVICIO TECNICO PONCE**, 950/ 45.67.53, UB MONTE ALMAORO 10, 04610 CUEVAS DE ALMANZORA, ALMERIA / **SONIVITEL S.L.**, 950/ 22.97.55, CL POETA PACO AQUINO 51, 04005 ALMERIA, ALMERIA / **ELECTRONICA EDIMAR, S.A.**, 98/ 535.34.51, CL CANGAS DE ONIS 4, 33207 GIJON, ASTURIAS / **CANEÑO D. S.**, 98/ 522.29.68, CL OTERO, S/N C. CIAL, 33008 OVIEDO, ASTURIAS / **ALVAREZ OLIVAR CASILDA**, 98/ 522.37.39, CL SAN JOSE 12, 33003 OVIEDO, ASTURIAS / **SANTIAGO VALDERREY**, 98/ 563.18.61, CL DR. VENANCIO MITEZ 7, 33710 NAVIA, ASTURIAS / **ASTUSETEL S.L.**, 98/ 539.10.11, CL CEA BERMUDEZ 9, 33208 GIJON, ASTURIAS / **ASTURSERVICE**, 98/ 556.83.87, CL SANCHEZ CALVO 6 bjos, 33401 AVILES, ASTURIAS / **JUAN MORILLON DEL CORRO**, 98/ 567.40.24, AV DE GIJON 19, 33930 LA FELGUERA/LANGREO, ASTURIAS / **S.A.T. JUAN MANUEL**, 98/ 581.22.48, CL URUA 60, 33800 CANGAS DE NARCEA, ASTURIAS / **DANIEL SERRANO LABRADO**, 920/ 37.15.16, CL JOSE GOCHICOA 16, 05400 ARENAS DE S.PEDRO, AVILA / **ELECTRONICA GREDOS**, 920/ 22.48.39, CL EDUARDO MARGUINA 24, 05001 AVILA, AVILA / **JIMENEZ ALMOHALLA**, 920/ 25.08.76, CL JACINTO BENAVENTE 1, 05001 AVILA, AVILA / **ELECTRONICA BOTE**, 924/ 22.17.40, PZ PORTUGAL 2, 06001 BADAJOZ, BADAJOZ / **MARCIAL LAGO GONZALEZ**, 924/ 49.03.33, CL RAMON Y CAJAL 7, 06100 OLVENZA, BADAJOZ / **C.E. VILANOVENSE C.B.**, 924/ 84.59.92, CL CAMINO MAGACELA 4 LOCAL5, 06700 VILLANUEVA SERENA, BADAJOZ / **ELECTRONICA CENTENO S.L.**, 924/ 57.53.08, AV DEL ZAFRA 1, 06310 PUEBLA SANCHO PEREZ, BADAJOZ / **INDALECIO AMAYA SANCHEZ**, 924/ 66.47.01, CL CARRERAS 11, 06200 ALMENDRALEJO, BADAJOZ / **PATRICIO ELECTRONICA**, 924/ 33.04.13, CL REYES HUERTAS 7, 06800 MERIDA, BADAJOZ / **ELECTRONICA MAS**, 947/ 31.49.94, CL ALFONSO VI 6, 09200 MIRANDA DE EBRO, BURGOS / **SERVITEC BURGOS S.L.**, 947/ 22.41.68, CL LAVADEROS 7.9, 09007 BURGOS, BURGOS / **RUIZ GARCIA JOSE**, 927/ 22.48.86, CL ECUADOR 5B, 10005 CACERES, CACERES / **ARSENIO SANCHEZ, C.B.**, 927/ 41.11.21, CL TORNAVACAS 9, 10600 PLENENCIA, CACERES / **ZABALA VAZQUEZ JOSE**, 927/ 57.06.13, CL DEL AGUA 39, 10460 LOSAR DE LA VERA, CACERES / **RADIO SANCHEZ C.B.**, 927/ 32.06.88, AV DE MAJADAS S/N, 10200 TRUJILLO, CACERES / **ELECTRONICA JEDA**, CL PAGADOR 31, 11500 PTO. STA. MARIA, CADIZ / **SERVICIO TECNICO**, 956/ 87.07.05, CL DIVINA PASTORA E I L4, 11402 JEREZ LA FRONTERA, CADIZ / **JOSÉ BORJA Y JOSÉ ARANA**, 956/ 66.60.53, CL SAN ANTONIO 31, 11201 ALGECIRAS, CADIZ / **VHIFTEL**, 956/ 46.25.01, CL FCO.FDEZ ORDOIZ 15, 11600 UBRIQUE, CADIZ / **GALAN SAT S.L.**, 956/ 20.14.17, CL CRUZ ROJA ESPAÑOLA 11, 11009 CADIZ, CADIZ / **GALAN SAT S.L.**, 956/ 83.35.35, CL FACTORIA MATAGORDA 52, 11500 PUERTO REAL, CADIZ / **ELECTRONICA SEYMA**, 942/ 23.69.19, CL DEL MONTE 69 C bjos, 39006 SANTANDER, CANTABRIA / **TELE-NUOVA**, 926/ 50.59.96, CL CAMPO 56, 13700 TOMELLOSO, CIUDAD REAL / **ELECTRONICA ARELLANO**, 926/ 54.78.95, CL LORENZO RIVAS 14, 13600 ALCAZAR DE SAN JUAN, CIUDAD REAL / **ELECTRONICA LARA**, 926/ 21.17.87, CL DE LA JARA 1, 13002 CIUDAD REAL, CIUDAD REAL / **MANUEL VAZQUEZ**, 926/ 42.09.93, CL ADUANA 3, 13500 PUERTOLLANO, CIUDAD REAL / **ELECTRODIAZ S.L.**, 926/ 32.23.24, CL BUENSUCESO 10, 13300 VALDEPEÑAS, CIUDAD REAL / **DUEÍAS CAÍAS TEODORO**, 957/ 26.35.06, CL HERMANO JUAN FDEZ 15, 14014 CORDOBA, CORDOBA / **ELECTRONICA SALES**, 957/ 66.09.04, CL ANDALUCIA 11, 14920 AGUILAR FRONTERA, CORDOBA / **LAIVISON ELECTRONICA S.L.**, 957/ 75.01.75, CM DE LA BARCA 3, 14010 CORDOBA, CORDOBA / **ANTONIO GONZALEZ**, 957/ 57.10.50, CL GRAL PRIMO RIVERA 61, 14200 PEÑARROYA, CORDOBA / **ELECTRONICA GARCIA**, 969/ 22.24.83, CL RAMON Y CAJAL 17, 16004 CUENCA, CUENCA / **GALLARDO ALONSO MIGUEL**, 958/ 67.64.81, CL CARMEN 104, 18510 BENAULLA DE GUADIX, GRANADA / **VILCHEZ VILCHEZ RAFAEL**, 958/ 60.06.50, CL AMADEO VIVES 9, 18600 MOTRIL, GRANADA / **ELECTRONICA WENCESLAO**, 958/ 81.16.16, CL FONTIVEROS 42, 18008 GRANADA, GRANADA / **DIGIMAT ELECTRONICA**, 958/ 70.04.52, CL CASICAS 7, 18800 BAZA, GRANADA / **MEGATECNICA EXTREMA**, 958/ 26.06.01, C/ MOZART L2 Ed.Granate, 18004 GRANADA, GRANADA / **TECNICAS MARVI S.L.**, 949/ 23.27.63, PZ CAPITAN BOIXAREU 51, 19001 GUADALAJARA,

GUADALAJARA / **ABRIL SANCHEZ VALENTIN**, 959/ 10.60.41, CL CADIZ 2, 21270 CALA, HUELVA / **TELESONID HUELVA, S.C.A.**, 959/ 24.38.60, CL FCO.VAZQUEZ LIMON 4, 21002 HUELVA, HUELVA / **ELECTRONICA SUR**, 959/ 47.11.51, CL M. LERDO DE TEJADA 9, 21400 AYAMONTE, HUELVA / **ELECTRO HIMEGA, S.A.**, 953/ 24.22.56, CL ADARVES BAJOS 4C, 23001 JAEN, JAEN / **ELECTRONICA JUMAR**, 953/ 26.17.08, CL GOYA (LAS FLORES) 1, 23006 JAEN, JAEN / **ELECTRONICA GONZALEZ**, 953/ 50.33.82, CORREDERA SAN BARTOLOME 11, 23740 ANDUJAR, JAEN / **UNISERVIC ELECTRONICA**, 953/ 75.14.19, CL GOYA 1 BJS, 23400 UBEDA, JAEN / **NOMBRE1, TIFNO, CALLE, CIUDAD, PROVINCIA / ANUMA**, 953/ 69.70.41, CL PAREDON 24, 23700 LINARES, JAEN / **TALLERES INSTALUZ**, 981/ 26.80.26, CL JUAN FLOREZ 110, 15005 LA CORUÑA, LA CORUÑA / **GARCIA QUINTELA ARTURO**, 981/ 70.21.07, CL XOANE, 15100 CARBALLO, LA CORUÑA / **MANUEL MATO SENARIS**, 981/ 53.71.14, CL SILVOUTA PEDRA DA, 15896 SANTIAGO COMPOSTELA, LA CORUÑA / **ZENER ELECTRONICA**, 981/ 22.07.00, CL RONDA DE MONTE AITO 15, 15002 LA CORUÑA, LA CORUÑA / **S.T. MENDEZ**, 981/ 27.52.52, CL GIL VICENTE 13, 15011 LA CORUÑA, LA CORUÑA / **ELECTRONICA CASTILLA**, 981/ 32.14.09, CR CASTILLA 3/77-bis bjos, 15404 FERROL, LA CORUÑA / **BANDIN AUDIO**, 981/ 86.60.23, CL RUA ARCOS MOLDES 2 B-3, 15920 RIANXO, LA CORUÑA / **ELECTRONICA TORRES, S.C.**, 941/ 24.76.15, AV NAVARRA 14, 26001 LOGROÑO, LA RIOJA / **TOP SERVICE**, 941/ 13.50.35, CL ACHUTEGUI DE BLAS 17, 26500 CALAHORRA, LA RIOJA / **AGUADO GIL ROBERTO**, 941/ 25.25.53, AV VIANA 10, 26001 LOGROÑO, LA RIOJA / **TELSON**, 987/ 21.25.18, CL BATALLA CLAVIJO 2, 24006 LEON, LEON / **SALVADOR RODRIGUEZ, C.B.**, 987/ 40.36.02, CL ORTEGA Y GASSET 24, 24400 PONFERRADA, LEON / **PROSAT**, 987/ 20.34.10, PZ DOCE MARTIRES 5, 24004 LEON, LEON / **ELECTRONICA FOCUES**, 982/ 40.24.38, CL BENITO VICETTO 34, 27400 MONFORTE DE LEMOS, LUGO / **TELEVEJO S.L.**, 982/58.18.57, CL NOSA SRA. do CARMEN 82, 27880 BURELA, LUGO / **ELECTRONICA PENELO**, 982/ 21.47.43, CL SERRA GA#IDOIRA 63, 27004 LUGO, LUGO / **GOMESCAN**, 91/ 305.48.90, PZ DEL JUBILADO 8, 28042 BARAJAS MADRID, MADRID / **ELECTRONICA GARMAN, C.B.**, 91/ 368.01.79, CL MANDARINA 15, 28027 MADRID, MADRID / **ELECTRONICA ANSAR**, 91/ 460.47.45, CL TOMASA RUIZ 4, 28019 MADRID, MADRID / **TEC-NORTE**, 91/ 851.63.47, CL SANTIAGO APOSTOL 12, 28400 COLLADO VILLALBA, MADRID / **VARIOSAT, S.L.**, 91/ 662.04.68, CL ISLA DE CORCEGA 24, 28100 ALCOBENDAS, MADRID / **ELBESERVI, S.A.**, 91/ 386.27.11, CL D.R. CASTROVIEJO 19, 28029 MADRID, MADRID / **ALCALA SERVITEC C.B.**, 91/ 889.00.32, CL SANTA URSULA 5, 28801 ALCALA DE HENARES, MADRID / **GARMAN C.B.**, CL CARLOS SOLE 38 local, 28038 MADRID, MADRID / **AVILES SANCHEZ ANTONIO**, 952/ 36.16.02, CL CIUDAD DE ANDUJAR 2, 29006 MALAGA, MALAGA / **VIDEO TALLER, S.C.**, 952/ 54.23.95, EDIF. LA NORIA B BJS-5, 29740 TORRE DEL MAR, MALAGA / **SERVISUEL, EDIF. LA UNION**, 952/ 46.90.28, CM DE LAS CA#ADAS LIC 2, 29640 FUENGIROLA, MALAGA / **BISER, S.L.**, 952/ 25.55.53, CL LOZANO DE TORRES 8, 29013 MALAGA, MALAGA / **ELECTRO RONDA**, 952/ 87.59.99, CL SANTA CECILIA 11, 29400 RONDA, MALAGA / **DIEGO LOPEZ JODAR**, 959/ 280.12.23, PZ DEL RELOJ 13, 29680 ESTEPONA, MALAGA / **CARO PORLAN RAIMUNDO**, 968/ 46.18.11, CL JOSE MOJUA 45, 30800 LORCA, MURCIA / **REG., C.B.**, 968/ 51.00.06, CL ANTONIO OLIVER 17, 30204 CARTAGENA, MURCIA / **ELECTROSERVICIOS SEBA, C.B.**, 968/ 29.85.93, CL ISAAC ALBENIZ 4 BJS, 30009 MURCIA, MURCIA / **VISATEL**, 968/ 24.16.47, CL TORRE ALVAREZ S/N, 30007 MURCIA, MURCIA / **ELECTRO SERVICIOS PLAZA.**, 968/ 28.45.67, CL GOMEZ CORTINA 10, 30005 MURCIA, MURCIA / **RAFAEL GOMEZ YELO**, 968/ 26.14.67, PS CORBERA 17, 30002 MURCIA, MURCIA / **FERNANDEZ GONZALEZ JOSE**, 988/ 23.48.53, AV BUENOS AIRES 75 BJS, 32004 ORENSE, ORENSE / **ELECTRONICA JAVIER**, 979/ 75.03.74, CL RAMIREZ 5, 34005 PALENCIA, PALENCIA / **CENTRAL DE SERVICIOS**, 986/ 37.47.45, CL ASTURIAS (BAJO) 10, 36206 VIGO, PONTEVEDRA / **MONTAJES SERVICIOS TECH.**, 986/ 84.16.36, CL LOUREIRO CRESPO 43, 36004 PONTEVEDRA, PONTEVEDRA / **SIAL-ALVIMO S.L.**, 986/ 29.93.01, C/ C.TORRECEDEIRA 92 bjos, 36202 VIGO, PONTEVEDRA / **ELECTRONICA CAMBADOS**, 986/ 50.83.27, CL CAMILO JOSE CELA 13, 36600 VILAGARCA AROUSA, PONTEVEDRA / **ALMAT ELECTRONICA**, 923/ 22.45.08, CL GALILEO 21, 37004 SALAMANCA, SALAMANCA / **GUIJO S.T.**, 921/ 42.94.18, CL RAMON Y CAJAL 1, 40002 SEGOVIA, SEGOVIA / **AVTELSAT, S.A.**, 954/ 66.21.52, CL ESPINOSA Y CARCEL 31, 41005 SEVILLA, SEVILLA / **VANHCOLOR, S.L.**, 95/ 433.83.03, CL SAN JACINTO 96, 41010 SEVILLA, SEVILLA / **TELEPAL**, 95/ 464.95.80, CL JULIO VERNÉ 49, 41006 SEVILLA, SEVILLA / **AUVITEL, S.L.**, 95/ 427.57.07, CL VIRGEN DE AFRICA 20, 41011 SEVILLA, SEVILLA / **AUDIO COLOR**, 95/ 457.94.47, CL GOLGOTTA 3 LOCALIZDA., 41003 SEVILLA, SEVILLA / **ELECTRO 93 S.L.**, 95/ 472.37.16, CL MELLIJA 1, 41700 DOS HERMANAS, SEVILLA / **TECO**, 975/ 22.61.25, CL ANTOIN DE SORIA 10, 42003 SORIA, SORIA / **ELECTRONICA RIVAS**, 925/ 80.55.46, CL BARRIO SAN JUAN 1, 45600 TALAVERA LA REINA, TOLEDO / **ELECTRONICA FE-CAR, S.L.**, 925/ 21.21.45, AV SANTA BARBARA 30, 45006 TOLEDO, TOLEDO / **ELECTRONICA JOPAL S.L.**, 925/ 25.04.42, AV SANTA BARBARA S/N, 45006 TOLEDO, TOLEDO / **ELECTRO ANAYA**, 925/ 48.09.81, CL VERTEDERA ALTA 14, 45700 CONSUEGRA, TOLEDO / **TELESERVICIOS**, 983/ 30.92.61, CL ESGUEVA 6, 47003 VALLADOLID, VALLADOLID / **ASIST. TECNICA MARCOS**, 983/ 29.78.66, CL PIO DEL RIO HORTEGA 2.4, 47014 VALLADOLID, VALLADOLID / **ELECTRONICA VITELSON**, 983/ 80.43.56, PZ DEL MERCADO 9, 47400 MEDINA DEL CAMPO, VALLADOLID / **R.T.V. BLANCO**, 980/ 51.14.41, CL EDUARDO JULIAN PEREZ 9, 49018 ZAMORA, ZAMORA

#### SWITZERLAND

**FALCOMAT AG**, Allmendstrasse 134, 4058 BASEL. Tel. 061601-1919. Fax. 061601-5755

#### SWEDEN

**Vid förfrågningar angående din mikrovägsugn var vänlig kontakta din återförsäljare eller någon av Sharps representanter**

**Centralservice Umeå**, Förgäsvägen 8, 90621 Umeå, Phone: 090-125001, Fax: 090-131135 / **MN Elektronicservice AB**, Flygplatsinfarten 10A, 161 11 Bromma, Phone: 08-6275900, Fax: 08-6275160 / **Jönköpings Antenn & TV Service**, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, Phone: 036-161690, Fax: 036-160211 / **Ratronic Radio & TV Service**, Nordändergatan 15, 931 32 Skellefteå, Phone: 0910-17305, Fax: 0910-16844 / **Tomi Elektronik AB**, Bäckvägen 90, 126 47 Hagersten, Phone: 08-186170, Fax: 08-186175 / **Tretronik**, Östermörvägen 33, 854 62 Sundsvall, Phone: 060-155925, Fax: 060-173690 / **TV-Trim Service AB**, S:T Pauligatan 37, 416 60 Göteborg, Phone: 031-847200, Fax: 031-847500

#### NORWAY

**Finn Clausen AS**, Postbox 274, No-0511 Oslo, Phone: 47-22635000, Fax: 47-22646655

**Norsk Elektronik senter**, Postbox 13, No-2007 Kjeller, Phone: +47-63804500, Fax: +47-63804501

#### ICELAND

**Braedumir Ormsson Ltd**, PO box 8790, IS-128 Reykjavik, Phone: +354-5332800, Fax: +354-5332810

**Hjolttaekni Ehf**, Skeifar, IS-108 Reykjavik, Phone: +354-5332150, Fax: +354-5332151

#### DENMARK

**Sö Höyem AS**, Bülløvsvej 3, DK-1870 Fredriksberg C, Phone: 45-31224434, Fax: 45-31224127

**Almstock Radio & Tv service**, Sallingsvej 61, DK-2720 Vanløse, Phone: 45-38740021, Fax: 45-38740031

#### SUOMI

**Oy Perkkio**, PL 40 Rällsintie 6, SF-00721 Helsinki, Phone: +35-8947805000, Fax: +35-8947805480

**Theho Video**, Kuokatankatu 7, SF-00520 Helsinki, Phone: +35-891451500, Fax: +35-891461767



Stromversorgung		: 230V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		: Mindestens 10A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1.35kW
	Grill	: 1.05kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 800W (IEC 705)
	Grill	: 1000W
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz
Außenabmessungen		: 449mm (B) x 282mm (H) x 388mm (T)
Garraumabmessungen		: 290mm (B) x 194mm (H) x 313mm (T)
Garrauminhalt		: 18 Liter
Drehteller		: ø272mm
Gewicht		: ca. 14,5 kg
Garraumlampe		: 25W/240-250V

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EEC und 73/23/EEC mit Änderung 93/68/EEC.

DIE TECHNISCHE DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEM FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

Tension d'alimentation		: 230V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		: 10A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes	: 1.35kW
	Gril	: 1.05kW
Puissance:	Micro-ondes	: 800W (IEC 705)
	Gril	: 1000W
Fréquence des micro-ondes		: 2450 MHz
Dimensions extérieures		: 449mm (W) x 282mm (H) x 388mm (D)
Dimensions intérieures		: 290mm (W) x 194mm (H) x 313mm (D)
Capacité		: 18 litres
Plateau tournant		: ø272mm
Poids		: 14.5 kg
Eclairage de four		: 25W/240-250V

Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL.

Wisselstroom		: 230V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker		: Minimum 10A
Stroombenodigheid:	Magnetron	: 1.35kW
	Grill	: 1.05kW
Uitvoermogen	Magnetron	: 800W (IEC 705)
	Grill	: 1000W
Magnetronfrequentie		: 2450 MHz
Afmetingen buitenkant		: 449mm (B) x 282mm (H) x 388mm (D)
Afmetingen binnenkant		: 290mm (B) x 194mm (H) x 313mm (D)
Ovencapaciteit		: 18liter
Draaitafel		: ø272mm
Gewicht		: 14.5 kg
Ovenlampje		: 25W/240-250V

Deze magnetronoven voldoet aan de vereisten van Richtlijnen 89/336/EEC en 73/23/EEC zoals gewijzigd door 93/68/EEC.

DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

Tensione di linea CA		: 230V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico		: 10A minimo
Tensione di alimentazione:	Microonde	: 1.35kW
	Grill	: 1.05kW
Potenza erogata:	Microonde	: 800W (IEC 705)
	Grill	: 1000W
Frequenza microonde		: 2450 MHz
Dimensioni esterne		: 449mm (L) x 282mm (A) x 388mm (P)
Dimensioni cavità		: 290mm (L) x 194mm (A) x 313mm (P)
Capacità forno		: 18 litri
Piatto rotante		: ø272mm
Peso		: 14.5 kg
Lampada forno		: 25W/240-250V

Questo apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive EEC/89/336 e EEC/73/23 come emendata dalla direttiva EEC/93/68.

NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.

Tensión de CA		: 230V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase		: Mínimo 10A
Requisitos potencia de CA:	Microondas	: 1.35kW
Potencia de salida:	Grill	: 1.05kW
	Microondas	: 800W (IEC 705)
	Grill	: 1000W
Frecuencia microondas		: 2450 MHz
Dimensiones exteriores		: 449mm (An) x 282mm (Al) x 388mm (P)
Dimensiones interiores		: 290mm (An) x 194mm (Al) x 313mm (P)
Capacidad del horno		: 18 litros
Plato giratorio		: ø272mm
Peso		: 14.5 kg
Lámpara del horno		: 25W/240-250V

Este horno cumple con las exigencias de las directivas 89/336/EEC y 73/23/EEC según la modificación 93/68/EEC.

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

# SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.  
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg  
Germany

TINS-A138URRO

Gedruckt in Grossbritannien  
Imprimé au Royaume-Uni  
Gedruckt in Groot-Brittannie  
Stampato in Gran Bretagna  
Impreso en el Reino Unido