

SHARP



Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia
Importante



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

R-647

MIKROWELLENGERÄT 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 RICET
HORNO DE MICROONDAS CON PARILLA - MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETARIO
FORNO MICROONDAS COM GRILL - MANUAL DE INSTRUÇÕES COM LIVRO DE RECEITAS INCLuíDO

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 onderhoudsvorschriften 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.

P

Este manual de instruções contém informações importantes que deverá ler cuidadosamente antes de utilizar o seu forno micro-ondas.

Importante: Podem verificar-se graves riscos para a saúde caso os procedimentos indicados neste manual não sejam respeitados ou se o forno for modificado de modo a funcionar com a porta aberta

800 W (IEC 60705)

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:

- 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**

F Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four micro-ondes avec grill qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine. Cet appareil allie les avantages du four à microondes si rapide à ceux du grill 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 grill aussi pour préparer vos recettes favorites. Vous ne pourrez plus vous passer des avantages que vous offrent les micro-ondes:

- 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/grill 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 vitamines, mineralen en unieke smaakjes bewaard blijven.

U wordt aangeraden om eerst de kookboekgids 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 grill, 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. i Suoi specialisti in microonde



DEUTSCH

E **Estimado cliente:**

Le felicitamos por haber adquirido este nuevo horno de microondas con parilla, 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 incluídas 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 conserva 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.

Esperamos que disfrute con su horno de microondas y que le guste ensayar las recetas deliciosas. el "equipo microondas"

FRANÇAIS

NEDERLANDS

P **Caro cliente:**

Parabéns por ter adquirido o seu novo forno microondas com grill. A partir deste momento as suas tarefas na cozinha ficarão muito mais facilitadas.

Vai ficar espantado com o tipo de coisas que pode fazer com o seu micro-ondas: pode usá-lo para descongelar e aquecer rapidamente os alimentos e também para preparar refeições completas.

A nossa equipa especializada em micro-ondas reuniu, a partir de ensaios feitos na nossa cozinha, uma selecção das melhores e mais deliciosas receitas internacionais, fáceis e simples de preparar.

Inspire-se nas receitas que incluímos neste manual e prepare os seus pratos favoritos no forno micro-ondas.

São tantas as vantagens em ter um forno micro-ondas que estamos certos de que as vai achar irresistíveis:

- Os alimentos podem ser preparados directamente nos pratos, reduzindo a quantidade de loiça para lavar.
- O facto de cozinhar mais rapidamente, utilizando pouca água e gordura, garante a preservação das vitaminas, dos minerais e do sabor natural dos alimentos.

Recomendamos-lhe uma leitura atenta do manual de instruções e do livro de receitas.

Desta forma, será mais fácil perceber como usar o micro-ondas.

Aproveite ao máximo o seu forno micro-ondas e experimente as nossas deliciosas receitas! A sua equipa de forno microondas

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

D

**Achtung:**

Ihr Produkt trägt dieses Symbol. Es besagt, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt, sondern einem getrennten Rücknahmesystem zugeführt werden sollten.

A. Entsorgungsinformationen für Benutzer aus Privathaushalten

1. In der Europäischen Union

Achtung: Werfen Sie dieses Gerät zur Entsorgung bitte nicht in den normalen Hausmüll !

Gemäß einer neuen EU-Richtlinie, die die ordnungsgemäße Rücknahme, Behandlung und Verwertung von gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräten vorschreibt, müssen elektrische und elektronische Altgeräte getrennt entsorgt werden.

Nach der Einführung der Richtlinie in den EU-Mitgliedstaaten können Privathaushalte ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte nun kostenlos an ausgewiesenen Rücknahmestellen abgeben*.

In einigen Ländern* können Sie Altgeräte u.U. auch kostenlos bei Ihrem Fachhändler abgeben, wenn Sie ein vergleichbares neues Gerät kaufen.

*) Weitere Einzelheiten erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

Wenn Ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte Batterien oder Akkus enthalten, sollten diese vorher entnommen und gemäß örtlich geltenden Regelungen getrennt entsorgt werden.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung tragen Sie dazu bei, dass Altgeräte angemessen gesammelt, behandelt und verwendet werden. Dies verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch eine unsachgemäße Entsorgung.

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem ordnungsgemäßen Verfahren zur Entsorgung dieses Geräts.

Für die Schweiz: Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte können kostenlos beim Händler abgegeben werden, auch wenn Sie kein neues Produkt kaufen. Weitere Rücknahmesysteme finden Sie auf der Homepage von www.swico.ch oder www.sens.ch.

B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer

1. In der Europäischen Union

Wenn Sie dieses Produkt für gewerbliche Zwecke genutzt haben und nun entsorgen möchten:

Bitte wenden Sie sich an Ihren SHARP Fachhändler, der Sie über die Rücknahme des Produkts informieren kann. Möglicherweise müssen Sie die Kosten für die Rücknahme und Verwertung tragen. Kleine Produkte (und kleine Mengen) können möglicherweise bei Ihrer örtlichen Rücknahmestelle abgegeben werden.

Für Spanien: Bitte wenden Sie sich an das vorhandene Rücknahmesystem oder Ihre Gemeindeverwaltung, wenn Sie Fragen zur Rücknahme Ihrer Altgeräte haben.

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem ordnungsgemäßen Verfahren zur Entsorgung dieses Geräts.

F



Attention :
votre produit
comporte ce
symbole.

Il signifie que les
produits électriques
et électroniques
usagés ne doivent
pas être mélangés
avec les déchets
ménagers généraux.
Un système de
collecte séparé est
prévu pour ces
produits.

A. Informations sur la mise au rebut à l'intention des utilisateurs privés (ménages)

1. Au sein de l'Union européenne

Attention : si vous souhaitez mettre cet appareil au rebut, ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire !

Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils.

Suite à la mise en oeuvre de ces dispositions dans les Etats membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais ramener gratuitement* leurs appareils électriques et électroniques usagés sur des sites de collecte désignés.

Dans certains pays*, votre détaillant reprendra également gratuitement votre ancien produit si vous achetez un produit neuf similaire.

*) Veuillez contacter votre administration locale pour plus de renseignements.

Si votre appareil électrique ou électronique usagé comporte des piles ou des accumulateurs, veuillez les mettre séparément et préalablement au rebut conformément à la législation locale en vigueur.

En veillant à la mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuerez à assurer le traitement, la récupération et le recyclage nécessaires de ces déchets, et préviendrez ainsi les effets néfastes potentiels de leur mauvaise gestion sur l'environnement et la santé humaine.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

Suisse : les équipements électriques ou électroniques usagés peuvent être ramenés gratuitement au détaillant, même si vous n'achetez pas un nouvel appareil. Pour obtenir la liste des autres sites de collecte, veuillez vous reporter à la page d'accueil du site www.swico.ch ou www.sens.ch.

B. Informations sur la mise au rebut à l'intention des entreprises

1. Au sein de l'Union européenne

Si ce produit est utilisé dans le cadre des activités de votre entreprise et que vous souhaitez le mettre au rebut :

Veuillez contacter votre revendeur SHARP qui vous informera des conditions de reprise du produit. Les frais de reprise et de recyclage pourront vous être facturés. Les produits de petite taille (et en petites quantités) pourront être repris par vos organisations de collecte locales.

Espagne : veuillez contacter l'organisation de collecte existante ou votre administration locale pour les modalités de reprise de vos produits usagés.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

NL

**Let op:**

Uw product is van dit merkteken voorzien.
Dit betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met het normale huisafval mogen worden weggegooid. Er bestaat een afzonderlijk inzamelingsstelsel voor deze producten.

A. Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers (particuliere huishoudens)

1. In de Europese Unie

Let op: Deze apparatuur niet samen met het normale huisafval weggooien! Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gescheiden worden ingezameld conform de wetgeving inzake de verantwoorde verwerking, terugwinning en recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Na de invoering van de wet door de lidstaten mogen particuliere huishoudens in de lidstaten van de Europese Unie hun afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos* naar hiertoe aangewezen inzamelingsinrichtingen brengen*.

In sommige landen* kunt u bij de aanschaf van een nieuw apparaat het oude product kosteloos bij uw lokale distributeur inleveren.

*) Neem contact op met de plaatselijke autoriteiten voor verdere informatie.

Als uw elektrische of elektronische apparatuur batterijen of accumulatoren bevat dan moet u deze afzonderlijk conform de plaatselijke voorschriften weggooien.

Door dit product op een verantwoorde manier weg te gooien, zorgt u ervoor dat het afval de juiste verwerking, terugwinning en recycling ondergaat en potentiële negatieve effecten op het milieu en de menselijke gezondheid worden voorkomen die anders zouden ontstaan door het verkeerd verwerken van het afval.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

Voor Zwitserland: U kunt afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos bij de distributeur inleveren, zelfs als u geen nieuw product koopt. Aanvullende inzamelingsinrichtingen zijn vermeld op de startpagina van www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Informatie over afvalverwijdering voor bedrijven

1. In de Europese Unie

Als u het product voor zakelijke doeleinden heeft gebruikt en als u dit wilt weggooien:

Neem contact op met uw SHARP distributeur die u inlichtingen verschaft over de terugname van het product. Het kan zijn dat u een afvalverwijderingsbijdrage voor de terugname en recycling moet betalen. Kleine producten (en kleine hoeveelheden) kunnen door de lokale inzamelingsinrichtingen worden verwerkt.

Voor Spanje: Neem contact op met de inzamelingsinrichting of de lokale autoriteiten voor de terugname van uw afgedankte producten.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

I



Attenzione:
Il dispositivo è contrassegnato da questo simbolo, che segnala di non smaltire le apparecchiature elettriche ed elettroniche insieme ai normali rifiuti domestici. Per tali prodotti è previsto un sistema di raccolta a parte.

A. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti (privati)

1. Nell'Unione europea

Attenzione: Per smaltire il presente dispositivo, non utilizzare il normale bidone della spazzatura!

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche usate devono essere gestite a parte e in conformità alla legislazione che richiede il trattamento, il recupero e il riciclaggio adeguato dei suddetti prodotti.

In seguito alle disposizioni attuate dagli Stati membri, i privati residenti nella UE possono conferire gratuitamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche usate a centri di raccolta designati*.

In alcuni paesi*, anche il rivenditore locale può ritirare gratuitamente il vecchio prodotto se l'utente acquista un altro nuovo di tipologia simile.

*) Per maggiori informazioni si prega di contattare l'autorità locale competente.

Se le apparecchiature elettriche o elettroniche usate hanno batterie o accumulatori, l'utente dovrà smaltirli a parte preventivamente in conformità alle disposizioni locali.

Lo smaltimento corretto del presente prodotto contribuirà a garantire che i rifiuti siano sottoposti al trattamento, al recupero e al riciclaggio necessari prevenendone il potenziale impatto negativo sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbe derivare da un'inadeguata gestione dei rifiuti.

2. In paesi che non fanno parte dell'UE

Se si desidera eliminare il presente prodotto, contattare le autorità locali e informarsi sul metodo di smaltimento corretto.

Per la Svizzera: Le apparecchiature elettriche o elettroniche usate possono essere restituite gratuitamente al rivenditore, anche se non si acquista un prodotto nuovo. Altri centri di raccolta sono elencati sulle homepage di www.swico.ch o di www.sens.ch.

B. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti commerciali

1. Nell'Unione europea

Se il prodotto è impiegato a scopi commerciali, procedere come segue per eliminarlo.

Contattare il proprio rivenditore SHARP che fornirà informazioni circa il ritiro del prodotto. Potrebbero essere addebitate le spese di ritiro e riciclaggio. Prodotti piccoli (e quantitativi ridotti) potranno essere ritirati anche dai centri di raccolta locali.

Per la Spagna: Contattare il sistema di raccolta ufficiale o l'ente locale preposto al ritiro dei prodotti usati.

2. In paesi che non fanno parte dell'UE

Se si desidera eliminare il presente prodotto, contattare le autorità locali e informarsi sul metodo di smaltimento corretto.



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

E

**Atención:**

su producto está marcado con este símbolo.

Significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deberían mezclarse con los residuos domésticos generales.

Existe un sistema de recogida independiente para estos productos.

A. Información sobre eliminación para usuarios particulares

1. En la Unión Europea

Atención: si quiere desechar este equipo, ¡por favor no utilice el cubo de la basura habitual!

Los equipos eléctricos y electrónicos usados deberían tratarse por separado de acuerdo con la legislación que requiere un tratamiento, una recuperación y un reciclaje adecuados de los equipos eléctricos y electrónicos usados.

Tras la puesta en práctica por parte de los estados miembros, los hogares de particulares dentro de los estados de la Unión Europea pueden devolver sus equipos eléctricos y electrónicos a los centros de recogida designados sin coste alguno*.

En algunos países* es posible que también su vendedor local se lleve su viejo producto sin coste alguno si Ud. compra uno nuevo similar.

*) Por favor, póngase en contacto con su autoridad local para obtener más detalles.

Si sus equipos eléctricos o electrónicos usados tienen pilas o acumuladores, por favor deséchelos por separado con antelación según los requisitos locales.

Al desechar este producto correctamente, ayudará a asegurar que los residuos reciban el tratamiento, la recuperación y el reciclaje necesarios, previniendo de esta forma posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud humana que de otra forma podrían producirse debido a una manipulación de residuos inapropiada.

2. En otros países fuera de la Unión Europea

Si desea desechar este producto, por favor póngase en contacto con las autoridades locales y pregunte por el método de eliminación correcto.

Para Suiza: Los equipos eléctricos o electrónicos pueden devolverse al vendedor sin coste alguno, incluso si no compra ningún nuevo producto. Se puede encontrar una lista de otros centros de recogida en la página principal de www.swico.ch o www.sens.ch.

B. Información sobre Eliminación para empresas usuarias

1. En la Unión Europea

Si el producto se utiliza en una empresa y quiere desecharlo:

Por favor póngase en contacto con su distribuidor SHARP, quien le informará sobre la recogida del producto. Puede ser que le cobren los costes de recogida y reciclaje. Puede ser que los productos de tamaño pequeño (y las cantidades pequeñas) sean recogidos por sus centros de recogida locales.

Para España: por favor, póngase en contacto con el sistema de recogida establecido o con las autoridades locales para la recogida de los productos usados.

2. En otros países fuera de la Unión Europea

Si desea desechar este producto, por favor póngase en contacto con sus autoridades locales y pregunte por el método de eliminación correcto.

P

**Atenção:**

O seu produto está identificado com este símbolo. Significa que os produtos eléctricos e electrónicos não devem ser misturados com o lixo doméstico comum. Existe um sistema de recolhas específico para estes produtos.

A. Informações sobre a Eliminação de Produtos para os Utilizadores (particulares)

1. Na União Europeia

Atenção: Se quiser eliminar este equipamento, não o deve fazer juntamente com o lixo doméstico comum!

O equipamento eléctrico e electrónico deve ser tratado separadamente e ao abrigo da legislação aplicável que obriga a um tratamento, recuperação e reciclagem adequados de equipamentos eléctricos e electrónicos usados.

Após a implementação desta legislação por parte dos Estados-membros, todos os cidadãos residentes na União Europeia poderão entregar o seu equipamento eléctrico e electrónico usado em estações de recolha específicas a título gratuito*.

Em alguns países* o seu revendedor local também pode recolher o seu equipamento usado a título gratuito na compra de um novo equipamento. *) Contacte as entidades locais para mais informações.

Se o seu equipamento eléctrico e electrónico usado funcionar a pilhas ou baterias, deverá eliminá-las em separado, conforme a legislação local, e antes de entregar o seu equipamento.

Ao eliminar este produto correctamente estará a contribuir para que o lixo seja submetido aos processos de tratamento, recuperação e reciclagem adequados. Desta forma é possível evitar os efeitos nocivos que o tratamento inadequado do lixo poderia provocar no ambiente e na saúde

2. Em outros Países fora da UE

Se quiser eliminar este produto, contacte as entidades locais e informe-se sobre o método correcto para proceder à sua eliminação.

Na Suíça: O equipamento eléctrico e electrónico é aceite, a título gratuito, em qualquer revendedor, mesmo que não tenha adquirido um novo produto. Poderá encontrar uma lista das estações de recolha destes equipamentos na página da Web www.swicho.ch ou www.sens.ch.

B. Informações sobre a Eliminação de Produtos para Utilizadores-Empresas

1. Na União Europeia

Se o produto for usado para fins comerciais e quiser eliminá-lo:

Contacte o seu revendedor SHARP que irá informá-lo sobre a melhor forma de eliminar o produto. Poderá ter de pagar as despesas resultantes da recolha e reciclagem do produto. Alguns produtos mais pequenos (e em pequenas quantidades) poderão ser recolhidos pelas estações locais.

Na Espanha: Contacte o sistema de recolhas público ou as entidades locais para mais informações sobre a recolha de produtos usados.

2. Em outros Países fora da UE

Se quiser eliminar este produto, contacte as entidades locais e informe-se sobre o método correcto para proceder à sua eliminação.



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

D INHALT**Bedienungsanleitung**

SEHR GEEHRTER KUNDE	1
ENTSORGUNGSINFORMATIONEN	3
GERÄT: BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	11
GERÄT: ZUBEHÖR	12
GERÄT: BEDIENFELD	14
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1-3
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3
VOR INBETRIEBNAHME	D-4
EINSTELLEN DER UHR	D-4
MIKROWELLEN-LEISTUNGSTUFEN	D-5
GAREN MIT DER MIKROWELLE	D-6
GAREN MIT DEM GRILL/KOMBI-BETRIEB	D-7
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-8-9
AUTOMATIK-BETRIEB	D-10
AUTOMATIK-TABELLEN	D-11-13
REZEPTE FÜR AUTOMATIK AC-6, AC-7 & AC-8 ..	D-13-14

F TABLE DES MATIERES**Mode d'emploi**

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT	1
INFORMATION SUR LE RECYCLAGE	4
FOUR: LES ORGANES	11
FOUR: ACCESSOIRES	12
FOUR: PANNEAU DE COMMANDE	15
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE ..	F-1-3
INSTALLATION	F-3
AVANT MISE EN SERVICE	F-4
REGLAGE DE L'HORLOGE	F-4
NIVEAUX DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES ..	F-5
CUISSON AUX MICRO-ONDES	F-6
CUISSON AU GRIL/CUISSON COMBINÉE	F-7
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	F-8-9
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	F-10
TABLEAUX DE AUTOMATIQUE	F-11-13
RECETTES POUR AUTOMATIQUE AC-6, AC-7 & AC-8	F-13-14

NL INHOUDSOPGAVE**Gebruiksaanwijzing**

GEACHTE KLANT	1
INFORMATIE VOOR RECYCLING	5
OVEN: NAMEN VAN ONDERDELEN	11
OVEN: TOEBEHOREN	12
OVEN: BEDIENINGSPANEEL	15
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN ..	NL-1-3
INSTALLATIE	NL-3
VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET	NL-4
DE KLOK INSTELLEN	NL-4
STROOMSTANDEN VAN DE MAGNETRON	NL-5
KOKEN MET DE MAGNETRONOVEN	NL-6
KOKEN MET DE GRIL/DUBBELE KOKEN	NL-7
ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES	NL-8-9
AUTOMATISCHE FUNCTIE	NL-10
AUTOMATISCHE TABELLEN	NL-11-13
RECEPTEN VOOR AUTOMATISCHE AC-6, AC-7 & AC-8	NL-13-14

REINIGUNG UND PFLEGE	D-15
FUNKTIONSPRÜFUNG	D-15

Kochbuch

WISSENSWERTES ÜBER MIKROWELLEN	D-16
DAS GEEIGNETE GESCHIRR, TIPPS UND TECHNIKEN	D-16-17
TIPPS UND TECHNIKEN	D-18
ERHITZEN	D-19
AUFTAUEN	D-19
GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE	D-20
GAREN, GRILLEN UND GRATINIEREN	D-20
AUFTAUEN UND GAREN	D-20
TABELLEN	D-21-24
REZEPTE	D-25-35
SERVICEADRESSEN	18-24
TECHNISCHE DATEN	25

ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-15
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-15

Livre de recettes

QUE SONT LES MICRO-ONDES?	F-16
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE	F-16-17
CONSEILS ET TECHNIQUES	F-18
RECHAUFFAGE	F-19
DECONGELATION	F-19
CUISSON DES LEGUMES FRAIS	F-20
POUR CUIRE, GRILLER ET GRATINER	F-20
DECONGELATION ET CUISSON DES ALIMENTS	F-20
TABLEAUX	F-21-24
RECETTES	F-25-35
ADRESSES D'ENTRETIEN	18-24
FICHE TECHNIQUE	25

ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-15
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT	NL-16

Kookboek

WAT ZIJN MICROGOLVEN?	NL-16
GESCHIKTE SCHALEN, TIPPS EN ADVIES ..	NL-16-17
TIPPS EN ADVIES	NL-18
VERWARMEN	NL-19
ONTDOOIEN	NL-19
HET KOKEN VAN VERSE GROENTEN	NL-20
HET KOKEN GRILLEREN EN GRATINEREN ..	NL-20
ONTDOOIEN EN KOKEN VAN VOEDSEL	NL-20
TABEL	NL-21-24
RECEPTEN	NL-25-35
ONDERHOUDSADRESSEN	18-24
TECHNISCHE GEGEVENS	26

I INDICE**Manuale d'istruzioni**

GENTILE CLIENTE	2
INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO	6
FORNO: NOME DELLE PARTI	11
FORNO: ACCESSORI	12
FORNO: PANNELLO DE CONTROLLO	16
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	I-1-3
INSTALLAZIONE	I-3
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-4
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO	I-4
LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE	I-5
COTTURA MICROONDE	I-6
COTTURA CON GRILL E COTTURA COMBINATA	I-7
ALTRE FUNZIONI UTILI	I-8-9
FUNZIONAMENTO AUTOMATICA	I-10
TABELLA PER AUTOMATICA	I-11-13
RICETTE PER AUTOMATICA AC-6, AC-7 & AC-8	I-13-14
MANUTENZIONE E PULIZIA	I-15

E INDICE**Manual de instrucciones**

ESTIMADO CLIENTE	2
INFORMACIÓN SOBRE LE RECICLAJE	7
HORNO: NOMBRE DE LAS PIEZAS	11
HORNO: ACCESORIOS	12
HORNO: PANEL DE MANDOS	16
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD	E-1-3
INSTALACIÓN	E-3
ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO	E-4
PUESTA EN HORA DEL RELOJ	E-4
NIVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS	E-5
COCCIÓN CON MICROONDAS	E-6
COCCIÓN A LA PARRILLA Y COCCIÓN COMBINADA	E-7
OTRAS FUNCIONES CÓMODAS	E-8-9
OPERACIÓN AUTOMÁTICA	E-10
TABLAS DE AUTOMÁTICA	E-11-13
RECETAS PARA AUTOMÁTICA AC-6, AC-7 & AC-8	E-13-14
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-15

P ÍNDICE**Manual de instruções**

CARO CLIENTE	2
INFORMAÇÃO SOBRE RECICLAGEM	8
FORNO: FORNO E ACESSÓRIOS	11
FORNO: ACESSÓRIOS	13
FORNO: PAINEL DE CONTROLO	17
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES	P-1-3
INSTALAÇÃO	P-3
ANTES OPERAR O MICROONDAS	P-4
ACERTAR O RELÓGIO	P-4
NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS	P-5
COZINHAR COM MICROONDAS	P-6
COZINHAR COM GRILL/GRILL DUPLO	P-7
OUTRAS FUNÇÕES ÚTEIS	P-8-9
FUNIONAMENTO AUTOMÁTICO	P-10
TABELA DA FUNÇÃO AUTOMATIC (AUTOMÁTICO)	P-11-13
RECEITAS PARA A FUNÇÃO AUTOMATIC (AUTOMÁTICO) AC-6, AC-7 E AC-8	P-13-14

COSA VERIFICARE PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA	I-15
---	------

Libro di ricette

CHE COSA SONO LE MICROONDE?	I-16
UTENSILI ADATTI, CONSIGLI TECNICI DI COTTURA	I-16-17
CONSIGLI TECNICI DI COTTURA	I-18
COME RISCALDARE LE VIVANDE	I-19
COMO SCONGELARE I CIBI	I-19
COME CUOCERE LA VERDURA FRESCA	I-20
COTTURA ALLA GRIGLIA	I-20
SCONGELARE E CUOCERE	I-20
TABELLE	I-21-24
RICETTE	I-25-35
DIRECCIONES DE SERVICIO	18-24
DATI TECNICI	26

COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES	E-15
--	------

Recetario

¿QUÉ SON LAS MICROONDAS?	E-16
LA VAJILLA APROPIADA, SUGERENCIAS Y TÉCNICAS	E-16-17
SUGERENCIAS Y TÉCNICAS	E-18
CALENTAMIENTO	E-19
DESCONGELACION	E-19
COCCIÓN DE VERDURAS FRESCAS	E-20
COCCIÓN, ASADO Y GRATINADO	E-20
DESCONGELACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS	E-20
TABLAS	E-21-24
RECETAS	E-25-35
INDIRIZZI DE SERVICIO	18-24
DATOS TÉCNICOS	27

CUIDADOS E LIMPEZA	P-15
VERIFICAÇÕES A REALIZAR ANTES DE SOLICITAR ASSISTÊNCIA	P-15

Libro de receitas

O QUE SÃO MICROONDAS?	P-16
UTENSÍLIOS APROPRIADOS PARA O FORNO, DICAS E CONSELHOS	P-16-17
DICAS E CONSELHOS	P-18
AQUECIMENTO	P-19
DESCONGELAMENTO	P-19
COZINHAR LEGUMES FRESCOS	P-20
COZINHAR, GRELHAR E TOSTAR	P-20
DESCONGELAR E COZINHAR	P-20
TABELAS	P-21-24
RECEITAS	P-25-35
ENDEREÇOS DOS CENTROS DE ASSISTÊNCIA	18-24
ESPECIFICAÇÕES	27



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

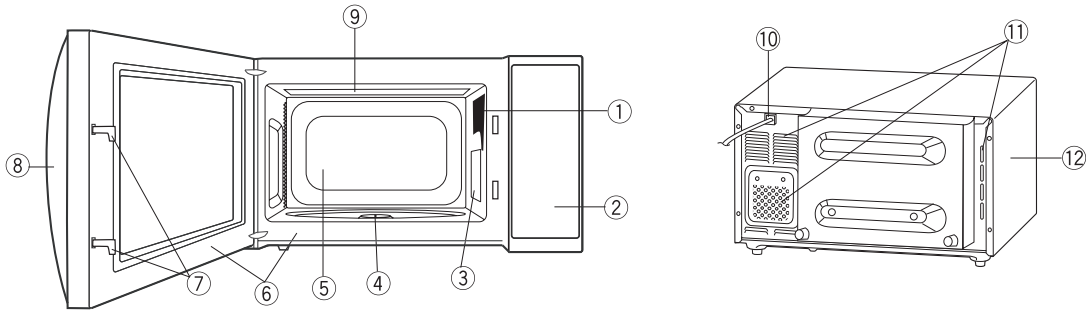
ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS



GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO/FORNO



D BEZEICHNUNG DER BAUTEILE

- 1 Garraumlampe
- 2 Bedienfeld
- 3 Spritzschutz für den Hohlleiter
- 4 Antriebswelle
- 5 Garraum
- 6 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
- 7 Türsicherungsverriegelung
- 8 Türgriff
- 9 Grill-Heizelement
- 10 Netzanschlusskabel
- 11 Lüftungsöffnungen
- 12 Außenverkleidung

I NOME DELLE PARTI

- 1 Luce del forno
- 2 Pannello di controllo
- 3 Coperchio guida onde
- 4 Accoppiatore
- 5 Cavità del forno
- 6 Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
- 7 Chiusura di sicurezza sportello
- 8 Maniglia di apertura sportello
- 9 Resistenza del grill
- 10 Cavo di alimentazione
- 11 Aperture di ventilazione
- 12 Copertura esterna

F LES ORGANES

- 1 Eclairage du four
- 2 Panneau de commande
- 3 Cadre du répartiteur d'ondes
- 4 Entraînement
- 5 Cavité du four
- 6 Joint de porte et surface de contact du joint
- 7 Loquets de sécurité de la porte
- 8 Poignée d'ouverture de la porte
- 9 Élément chauffant du gril
- 10 Cordon d'alimentation
- 11 Ouvertures de ventilation
- 12 Enveloppe extérieure

E NOMBRE DE LAS PIEZAS

- 1 Lámpara del horno
- 2 Panel de mandos
- 3 Tapa de la guía de ondas
- 4 Acoplamiento
- 5 Cavidad del horno
- 6 Sellos de la puerta y superficies de sellado
- 7 Pestillos de seguridad de la puerta
- 8 Tirador para abrir la puerta
- 9 Elemento calefactor de la parrilla
- 10 Cable de alimentación
- 11 Orificios de ventilación
- 12 Cubierta externa

NL NAMEN VAN ONDERDELEN

- 1 Ovenlamp
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
- 4 Verbindingsstuk
- 5 Ovenruimte
- 6 Deurafdichtingen en pasvlakke
- 7 Veiligheidsvergrendeling van de deur
- 8 Deur open-handel
- 9 Verwarmingselement van de gril
- 10 Netsnoer
- 11 Ventilatie-openingen
- 12 Buitenmantel

P FORNO E ACCESSÓRIOS

- 1 Lâmpada do forno
- 2 Painel de controlo
- 3 Cobertura de guia de onda
- 4 Acoplamento
- 5 Cavidade do forno
- 6 Vedantes da porta e superfícies de vedação
- 7 Fechos de segurança da porta
- 8 Pega de abertura da porta
- 9 Elemento de aquecimento do gril
- 10 Cabo de alimentação
- 11 Orifícios de ventilação
- 12 Cobertura exterior

ZUBEHÖR/ACCESSOIRES/TOEBEHOREN/ ACCESSORI/ACCESORIOS



(D) ZUBEHÖR:

Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

- (13)** Drehteller **(14)** Drehteller-Träger **(15)** Rost
- Den Drehteller-Träger auf die Antriebswelle im Boden des Garraums platzieren.
 - Dann den Drehteller darauf legen.
 - Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

HINWEIS: Bei der Bestellung von Zubehör, teilen Sie Ihrem Händler oder dem SHARP-Kundendienst bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörteils und Bezeichnung des Modells.

(F) ACCESSOIRES:

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:
(13) Plateau tournant **(14)** Support d'entraînement
(15) Trépied

- Posez le pied du plateau dans le couplage au creux de la cavité.
- Placer ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.

REMARQUE: Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments: le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre dépanneur agréé SHARP.

(NL) TOEBEHOREN:

Controleer of de volgende accessoires aanwezig zijn:

- (13)** Draaitafel **(14)** Draaisteun **(15)** Rek
- Plaats de draaisteun in het verbindingsstuk op de vloer van de ruimte.
 - Plaats daarna de draaitafel op de draaisteun.
 - Om schade aan de draaitafel te vermijden, moet u ervoor zorgen dat borden of schalen niet tegen de rand van de draaitafel stoten, wanneer ze uit de oven worden gehaald.

OPMERKING: Wanneer u accessoires bestelt, moet u uw dealer of de door SHARP erkende reparateur de naam van het onderdeel en van het model doorgeven.

(I) ACCESSORI:

Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

- (13)** Piatto rotante **(14)** Supporto per piatto rotante
(15) Rastrelliera
- Mettere il sostegno rotante nell' accoppiatore sulla base della cavità del forno.
 - Inserirvi quindi il piatto rotante.
 - Onde evitare di danneggiare il piatto rotante, accertarsi di sollevare perfettamente i piatti o i contenitori dal bordo del piatto rotante quando li si toglie dal forno.

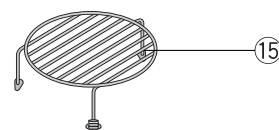
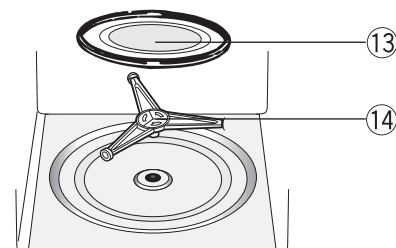
NOTA: Per ordinare gli accessori rivolgersi al proprio rivenditore o al concessionario autorizzato SHARP ed indicare il nome della parte e del modello.

(E) ACCESORIOS:

Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

- (13)** El plato giratorio **(14)** El soporte de rodillos
(15) Tripode
- Coloque el soporte del rodillo en el enganche que se encuentra en la base del horno.
 - Ponga seguidamente el plato giratorio en el soporte de rodillos.
 - Para evitar daños al plato giratorio, al sacar del horno platos o recipientes conviene levantarlos apartándolos del borde del plato giratorio.

NOTA: Cuando encargue accesorios al comercio o agencia de servicio autorizada de SHARP, sírvase mencionar dos cosas del nombre de la pieza y la denominación del modelo.



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS



ACESSÓRIOS

P ACESSÓRIOS:

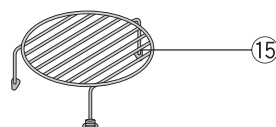
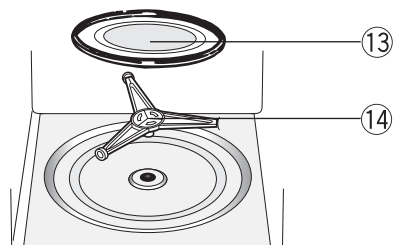
Certifique-se de que os seguintes acessórios acompanham o aparelho:

(13) Prato rotativo (14) Suporte de roletes

(15) Grelha

- Coloque o suporte de roletes no acoplamento situado na parte inferior da cavidade.
- Em seguida, coloque o prato rotativo no suporte de roletes.
- Para evitar danificar o prato rotativo, certifique-se de que os pratos ou recipientes se encontram levantados e afastados do rebordo do prato rotativo ao retirá-los do forno.

NOTA: Quando encomendar acessórios, refira dois elementos: o nome da peça e o nome do modelo ao revendedor ou agente de assistência autorizado SHARP.



BEDIENFELD

DEUTSCH

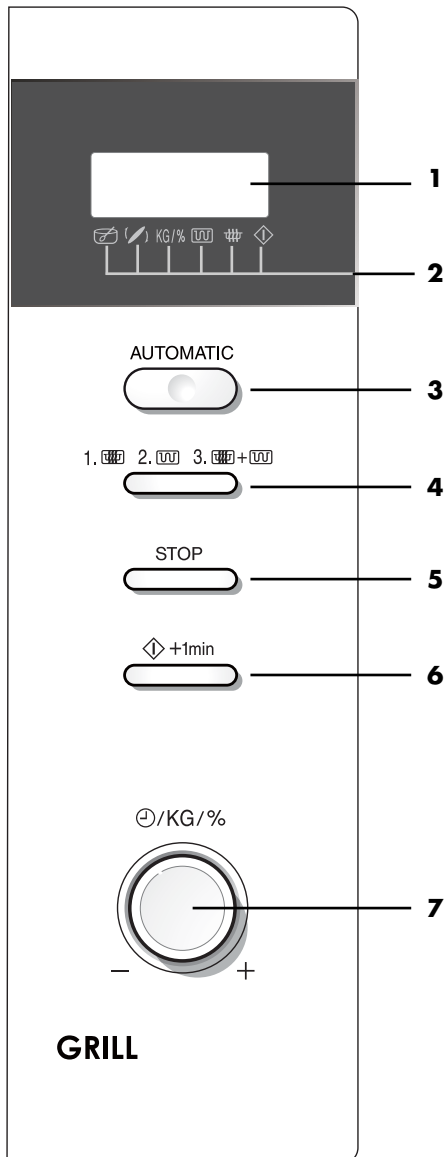
FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

**D BEDIENFELD****1 Display****2 Symbole**

Die Anzeige über dem Symbol blinkt oder leuchtet auf. Wenn eine Anzeige blinkt, die entsprechende Taste (mit demselben Symbol) drücken oder den erforderlichen Bedienungsschritt durchführen.

Umrühren

Wenden

KG/% Gewicht/Leistungsstufe

Grill

Mikrowellen

Symbol für Garvorgang

3 AUTOMATIK-Taste

Diese Taste zur Auswahl von einem der 12 Automatikprogramme drücken.

4 BETRIEBSARTEN-Taste

Mit dieser Taste wählen Sie die Mikrowellen-, Grill- oder Kombifunktion.

1. einmal drücken, um die Mikrowellen-Funktion auszuwählen

2. zweimal drücken, um den Grill auszuwählen

3. dreimal drücken, um die Kombi-Betriebsart, d.h. Mikrowelle mit Grill auszuwählen

5 STOP-Taste**6 START/+ 1 MIN-Taste****7 ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS-Knopf**



PANNEAU DE COMMANDE/BEDIENINGSPANEEL

F PANNEAU DE COMMANDE

1 Affichage numérique

2 Témoins

L'indicateur correspondant clignotera ou s'allumera juste au-dessus du symbole, en fonction de l'instruction. Lorsqu'un indicateur clignote, appuyez sur la touche correspondante (marquée du même symbole) ou effectuez l'action nécessaire.

Remuer

Retourner

KG/% Poids/Niveau de puissance

Grill

Micro-ondes

Cuisson

3 Touche **AUTOMATIQUE**

Appuyer pour sélectionner l'un des 12 programmes automatiques.

4 Touche **MODE DE CUISSON**

Appuyer pour sélectionner le mode de cuisson; micro-ondes, le gril ou la cuisson combinée

1. appuyer une fois pour sélectionner la fonction micro-ondes
2. appuyer deux fois pour sélectionner le grill
3. appuyer trois fois pour sélectionner le mode cuisson combinée, micro-ondes et grill

5 Touche **ARRET**

6 Touche **DEPART/+ 1 MIN**

7 Bouton **MINUTERIE/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE**

NL BEDIENINGSPANEEL

1 Digitale display

2 Indicators

De overeenkomstige indicator boven elk symbool zal gaan knipperen of gaan branden volgens de gebruiksaanwijzing. Wanneer er een indicator knippert, dient u de passende toets in te drukken (met hetzelfde symbool) of de noodzakelijke bewerking uit te voeren.

Roeren

Omdraaien

KG/% Gewicht/Vermogenniveau

Gril

Magnetron

Koken

3 **AUTOMATISCHE**-toetsen

Druk op de toets om één van de 12 automatische kookprogramma's te kiezen.

4 **KOOKFUNCTIE**-toets

Druk op de knop om ofwel de stroomstand voor de magnetron, de gril of de dubbele stand te kiezen.

1. druk eenmaal op de knop om de magnetronfunctie te kiezen
2. druk tweemaal op de knop om de grilfunctie te kiezen
3. druk driemaal op de dubbele stand te kiezen, magnetron met gril.

5 **STOP**-toets

6 **START/+ 1 MIN**-toets

7 **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT/VERMOGENNIVEAU**-knop

PANNELLO DI CONTROLLO/PANEL DE MANDOS



I PANNELLO DI CONTROLLO

1 Display digitale

2 Indicatori

L'indicatore appropriato lampeggerà oppure si accenderà proprio sopra ciascun simbolo, conformemente all'istruzione. Quando un indicatore lampeggia, premete il pulsante appropriato (contrassegnato dallo stesso simbolo) oppure effettuate l'operazione necessaria.

Mescolare

Voltare

KG/% Peso/Livello potenza

Grill

Microonde

Cottura

3 Pulsante **AUTOMATICI**

Premere il pulsante per selezionare uno dei 12 programmi automatici.

4 Pulsante **MODO COTTURA**

Premere per selezionare il livello di potenza delle microonde, il grill o la cottura combinata.

1. premere una volta per impostare la funzione microonde
2. premere due volte per impostare il grill
3. premere tre volte per impostare la cottura combinata, microonde con grill.

5 Pulsante di **ARRESTO**

6 Pulsante di **INIZIO/+1 MIN**

7 Manopola **TEMPO/PESO/POTENZA**

E PANEL DE MANDOS

1 Visualizador digital

2 Indicadores

El indicador apropiado destellará o se iluminará sobre el símbolo respectivo, según la instrucción dada. Cuando el indicador destelle, pulse la tecla adecuada (que tiene el mismo símbolo), o lleve a cabo la operación necesaria.

Remover

Darle vuelta

KG/% Peso/Nivel de potencia

Parrilla

Microondas

Cocción

3 Tecla de **AUTOMÁTICOS**

Pulsar para seleccionar uno de los 12 programas automáticos.

4 Tecla de **MODO DE COCCIÓN**

Pulsar para seleccionar el nivel de potencia de microondas, parrilla o doble parrilla

1. pulsar una vez para seleccionar microondas
2. pulsar dos veces para seleccionar la parrilla
3. pulsar tres veces para seleccionar el modo doble, microondas y parrilla

5 Tecla de **PARADA**

6 Tecla **COMENZAR/+1 MIN**

7 Mando **TEMPORIZADOR/PESO/POTENCIA**



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS



PAINEL DE CONTROLO

P PAINEL DE CONTROLO

1 Mostrador digital

2 Indicadores

O indicador apropriado começará a piscar ou irá acender-se por baixo de cada símbolo, de acordo com as instruções. Sempre que existir um indicador a piscar, pressione o botão adequado (com o mesmo símbolo) ou efectue a operação necessária.

 Misturar

 Voltar

KG/% Peso/nível de potência

 Grill

 Microondas

 Cozedura em curso

3 Botão **AUTOMATIC (AUTOMÁTICO)**

Pressione-o para seleccionar um dos 12 programas automáticos.

4 Botão **COOKING MODE (MODO DE COZINHAR)**

Pressione-o para seleccionar o microondas, grill ou grill duplo ou para acertar o relógio.

1. pressione uma vez para seleccionar o microondas
2. Pressione duas vezes para seleccionar o grill
3. Pressione três vezes para seleccionar o grill duplo (microondas e grill)

5 Botão **STOP (PARAR)**

6 Botão **START/+1MIN (INICIAR/+1 MINUTO)**

7 Botão rotativo **TIMER/WEIGHT/POWER (TEMPORIZADOR/PESO/POTÊNCIA)**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



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 est conçu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail ou sur une table. Il 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 16 A minimum, ou un disjoncteur de 16 A minimum.

Ce four devrait être alimenté qu'à partir d'un circuit électrique indépendant.

Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple près 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 vous observez la présence de fumées, éteignez ou débranchez le four et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

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 F-16-17. Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four à micro-ondes.

Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir le risque d'ignition.

Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four et le plateau tournant 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. Pour éviter toute surchauffe et incendie, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recettes 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.

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

Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne qualifiée.

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 modifiez 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.

Ne pas laisser la graisse ou la saleté s'accumuler sur les joints de porte et les pièces adjacentes. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous les gisements de nourriture. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page F-15. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

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.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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.

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.

Le fait de réchauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée ; il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant toute utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four ait 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. N'utilisez pas pendant une période de temps excessive (voir page F-21).
2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
3. Placez une tige de verre ou un objet similaire (pas en métal) dans le récipient contenant le liquide.
4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes 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 éviter qu'ils n'exploient. Retirez 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

AVERTISSEMENT: Il faut remuer ou agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et vérifier leur température avant de les consommer 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'échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher les ébullitions éruptives.

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.

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures. Avant nettoyage, s'assurer qu'ils ne sont pas chauds.

Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.

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 personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites ou qui ne disposent pas des connaissances et de l'expérience requises ne doivent pas utiliser cet appareil sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qui leur aura donné des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



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 F-7. 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. 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 conçus pour ce four. 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**, en mode **COMBINEE** ou en mode **CUISSON AUTOMATIQUE**, 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'inobservation 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.



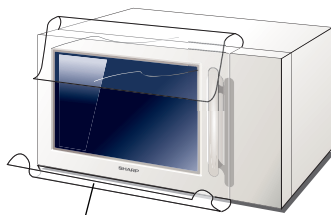
Ce symbole indique que les surfaces risquent de devenir chaudes lors de l'utilisation de l'appareil.

FRANÇAIS

INSTALLATION



1. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Jetez la feuille de polythène située entre la porte et la cavité. Retirez la totalité du film de protection ainsi que l'autocollant descriptif qui se trouve sur la partie extérieure de la porte.



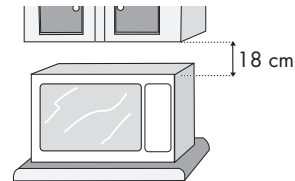
Retirer ce film

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 ainsi que celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention de cuire.

4. La porte du four est parfois chaude durant la cuisson. Placez ou installez le four à 85 cm ou plus du sol. Empêchez les enfants de s'en approcher pour éviter qu'ils ne se brûlent.

5. Ne laissez le cordon d'alimentation au-dessus d'aucune surface chaude ou pointue, telle que la zone de ventilation du four.

6. Assurez-vous qu'il existe bien un espace de 18 cm au-dessus du four.




7. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).



AVANT MISE EN SERVICE

Brancher le four.

1. L'affichage du four clignote: 

2. Appuyer sur la touche **ARRET (STOP)**, l'affichage indique:  

x1

3. Pour régler l'horloge, voir ci-dessous.

4. Chauffer le four sans aliments. (Voir page F-7, Remarque b).

Utilisation de la touche ARRET (STOP)


Utilisez la touche **ARRET** pour:

1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Interrompre momentanément la cuisson.
3. Arrêter un programme de cuisson (dans ce cas, appuyez deux fois sur cette touche).





REGLAGE DE L'HORLOGE

Il y a deux modes de réglage : horloge sur 12 heures et horloge sur 24 heures.

1. Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, maintenir la touche **MODE DE CUISSON** enfoncée pendant 3 secondes.  apparaît à l'affichage.

1.  2.  3.  + 

2. Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, appuyer **encore une fois** sur la touche **MODE DE CUISSON** après l'étape 1, dans l'exemple ci-dessous  apparaît à l'affichage.

 x1 et maintenir pour 3 sec.

Exemple:

Pour régler l'horloge en mode 24 heures à 23:35.

1. Choisir la fonction d'horloge. (horloge sur 12 heures)

Choisir l'horloge sur 24 heures.

1.  2.  3.  + 

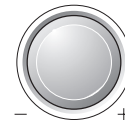
1.  2.  3.  + 

x1 et maintenir pour 3 sec.

x1

2. Régler les heures. Tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche (23).

⊖ /KG/%



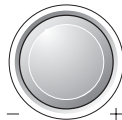
3. Appuyer sur la touche **MODE DE CUISSON** pour passer des heures aux minutes.

4. Régler les minutes. Tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à ce que le minute correcte s'affiche (35).

5. Appuyer sur la touche **MODE DE CUISSON** pour démarrer l'horloge.

1.  2.  3.  + 

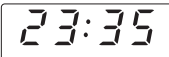
⊖ /KG/%




x1

x1

Vérifier l'affichage.



REMARQUES:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Appuyer sur la touche **ARRET (STOP)** en cas d'erreur de programmation.
3. Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est interrompue, l'affichage indiquera par intermittence  après le retour du courant. Si cela a lieu pendant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure sera également effacée.
4. Pour régler l'heure à nouveau, suivre à nouveau l'exemple ci-dessus.

NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES



Votre four offre 5 niveaux de puissance. Afin de choisir le niveau de puissance pour la cuisson, suivre les conseils donnés dans la section des recettes. En général, les recommandations suivantes s'appliquent :

100 P (800 W) : pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc.).

70 P (560 W) : pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).

50 P (400 W) : convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

30 P (240 W - décongélation) : utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.

10 P (80 W) : pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

P = Pourcentage

Pour régler le niveau de puissance du micro-ondes :

Tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le temps de cuisson.

Appuyer une fois sur la touche **MODE DE CUISSON** (micro-ondes seul).

Afin de modifier le niveau de puissance du micro-ondes, tourner le bouton rotatif jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit atteint. Appuyer sur la touche **DEPART/+ 1 MIN.**

REMARQUE:

Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné, il est mis automatiquement à pleine puissance 100 P.



CUISSON AUX MICRO-ONDES

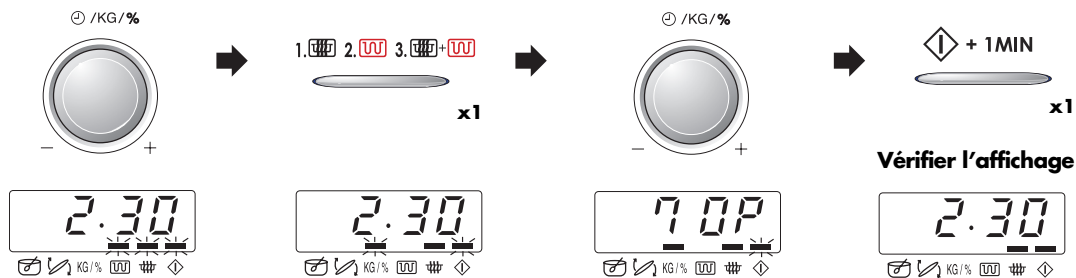
Votre four peut être programmé pour une durée atteignant 90 minutes. (90.00) L'unité d'entrée du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à 5 minutes. Elle dépend de la durée totale du temps de cuisson (décongélation), comme le montre ce tableau.

Temps du cuisson	Incrément
0-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Exemple:

Pour cuire un plat pendant 2 minutes et 30 secondes à une puissance de 70 P.

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Choisir le mode de cuisson souhaité en appuyant une fois sur la touche **MODE DE CUISSON** (micro-ondes seul).
3. Choisir la puissance souhaitée en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Appuyer une fois sur la touche **DEPART/+ 1 MIN** pour démarrer la cuisson.



REMARQUES :

1. Quand la porte est ouverte pendant le processus de cuisson, le temps de cuisson de l'affichage numérique s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson reprend le compte à rebours quand la porte est fermée et que la touche **DEPART/+ 1 MIN** est appuyée.
2. Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **MODE DE CUISSON**. Tant que votre doigt est appuyé sur la touche **MODE DE CUISSON**, le niveau de puissance est affiché.
3. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse. Si vous tournez le bouton dans le sens inverse, le temps de cuisson diminue par paliers à partir de 90 minutes.

CUISSON AU GRIL/CUISSON COMBINÉE



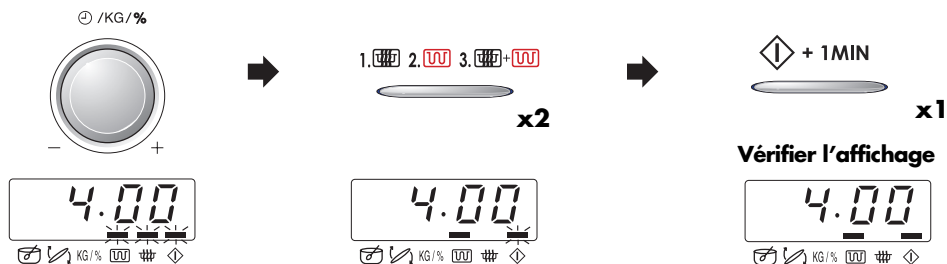
Ce four à micro-ondes possède deux modes de cuisson au **GRILL** : 1. Grill seul. 2. Cuisson Combine (Grill et micro-ondes.)

1. CUISSON AU GRILL SEUL

Ce mode peut servir à griller ou à brunir les aliments.

Exemple: Pour cuire un plat pendant 4 minutes.

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Choisir le mode de cuisson souhaité en appuyant deux fois sur le bouton **MODE DE CUISSON**. (Grill seul).
3. Appuyer une fois sur la touche **DEPART/+ 1 MIN** pour démarrer la cuisson.



REMARQUES:

a. Le trépidé est recommandé pour faire griller des aliments plats.

b. CHAUFFAGE SANS ALIMENT:

Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lorsque vous utilisez le grill pour la première fois, c'est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Afin d'éviter ce problème, lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le grill à vide pendant 20 minutes.

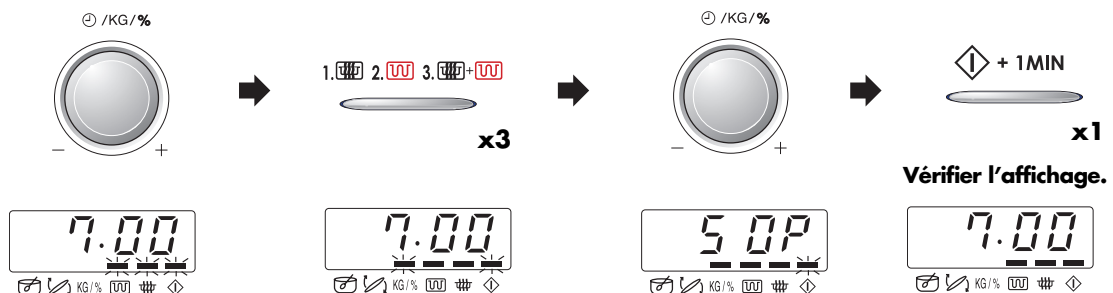
2. CUISSON COMBINÉE

Ce mode utilise une combinaison de la puissance du Grill et de celle du Micro-ondes [10 P à 50 P]. Le niveau de puissance du Micro-ondes est préréglé à 30 P.

Exemple:

Pour cuire un plat pendant 7 minutes à une puissance de **CUISSON COMBINÉE (50P)**.

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Choisir le mode de cuisson souhaité en appuyant trois fois sur la touche **MODE DE CUISSON** afin de sélectionner Micro-ondes et Grill.
3. Tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'au niveau de puissance de micro-ondes souhaité.
4. Appuyer une fois sur la touche **DEPART/+ 1 MIN** pour démarrer la cuisson.





AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

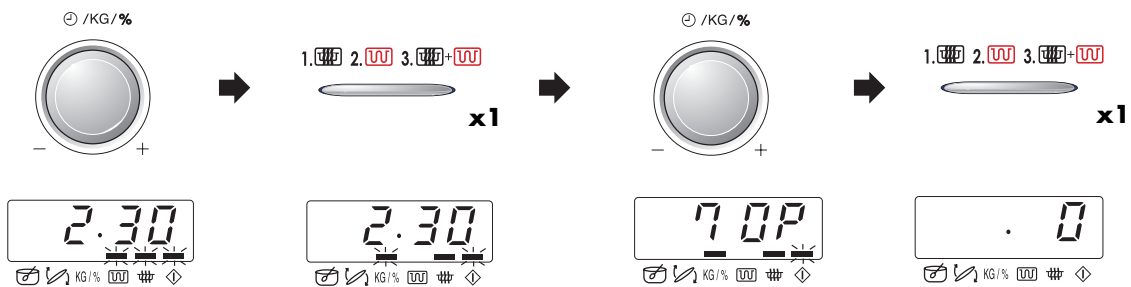
Une séquence de 3 étapes (maximum) peut être programmée à l'aide de combinaisons de **MICRO-ONDES**, **GRILL** ou **CUISSON COMBINEE**.

Exemple:

Pour cuire : 2 minutes et 30 secondes à puissance 70 P (Etape 1)
5 minutes en Grill seul (Etape 2)

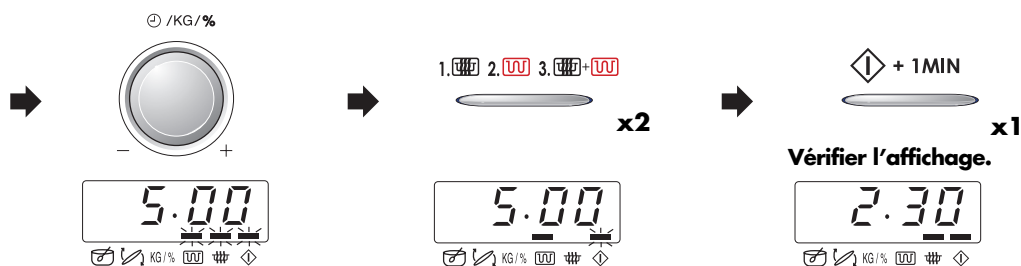
ETAPE 1

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Choisir le mode de cuisson souhaité en appuyant une fois sur la touche **MODE DE CUISSON** (micro-ondes seul).
3. Entrer le niveau de puissance souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Appuyer sur la touche **MODE DE CUISSON** avant de programmer l'étape 2.



ETAPE 2

5. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Choisir le mode de cuisson souhaité en appuyant deux fois sur la touche **MODE DE CUISSON** (Grill seul).
7. Appuyer une fois sur la touche **DEPART/ +1MIN** pour démarrer la cuisson.



(Le four cuira d'abord pendant 2 minutes et 30 secondes à puissance 70 P, puis pendant 5 minutes en Grill seul).

REMARQUE: Si vous désirez régler un programme après avoir réglé le four en mode **GRIL**, ignorez les étapes 3 et 4. Si vous appuyez continuellement sur le bouton **MODE DE CUISSON**, le mode **GRIL** sera automatiquement remplacé par le mode **CUISSON COMBINEE**.

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES



2. FONCTION DEPART/+1MIN

La touche **DEPART/+1MIN** vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:

a. Démarrage direct

Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance 100 P du micro-ondes pendant 1 minute en appuyant sur la touche **DEPART/+1MIN**.



REMARQUE:

Pour éviter une manipulation abusive par les enfants, la touche DEPART/+1MIN peut être utilisée dans les 3 minutes qui suivent l'opération précédente, par exemple, la fermeture de la porte ou l'appui sur la touche **ARRET (STOP)**.

b. Augmentation du temps de cuisson

Pour prolonger le temps de cuisson en cas d'utilisation manuelle par multiples d'une minute, appuyer sur le bouton alors que le four est en cours de fonctionnement.

3. VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyer sur la touche **MODE DE CUISSON**.

1. 2. 3.



x1

Tant que votre doigt touche la touche **MODE DE CUISSON**, le niveau de puissance est affiché.

Le four continue le compte à rebours bien que l'affichage indique le niveau de puissance.



FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Le fonction **AUTOMATIQUE** calcule automatiquement le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 8 programmes de **CUISSON AUTOMATIQUE** et 4 programmes de **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**. Ce que vous devez savoir lors de l'utilisation de cette fonction:

- Appuyez une fois sur la touche **AUTOMATIQUE** pour faire apparaître l'affichage suivant. Pour choisir le programme voulu, appuyez sur la touche **AUTOMATIQUE** jusqu'à l'affichage de ce programme. Voir pages F-11-13. tableau **AUTOMATIQUE**.
Pour sélectionner un menu de décongélation, appuyez sur le touche **AUTOMATIQUE** 9 fois au moins. Lorsque vous aurez appuyé sur ce bouton 9 fois, [Rd - 1] s'affichera à l'écran. Vous pouvez changer le menu automatiquement en maintenant appuyé le touche **AUTOMATIQUE**.
- Pour choisir le poids d'aliments, tournez le bouton **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à l'affichage des paramètres de poids voulus.
 - Indiquez le poids des aliments seulement. Ne pas inclure le poids du récipient.
 - Pour un aliment dont le poids est supérieur ou inférieur aux quantités données dans le tableaux de **AUTOMATIQUE**, utilisez les programmes manuels. Pour obtenir les meilleurs résultats, suivre les tableaux de cuisson.
- Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche **DEPART/+ 1 MIN.**

Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le voyant clignote sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur le bouton **DEPART/+ 1 MIN.**

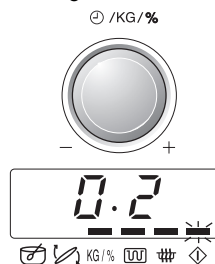
Exemple:

Pour cuire 0,2 kg de Kebabs servez **CUISSON AUTOMATIQUE AC-4**.

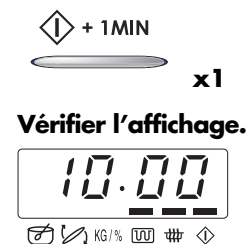
- Sélectionner le menu nécessaire en appuyant quatre fois sur la touche **AUTOMATIQUE**.



- Entrer le poids en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre.

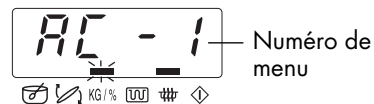
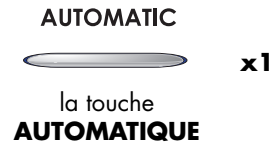


- Appuyer sur la touche **DEPART/+ 1 MIN.**

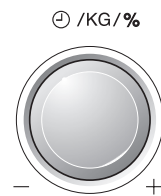


Vérifier l'affichage.

1.

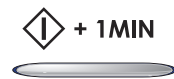


2.



le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE**

3.













la touche **DEPART/+ 1 MIN**

La température finale varie en fonction de la température initiale. Vérifier que les aliments sont très chauds après cuisson. Si nécessaire, vous pouvez augmenter le temps de cuisson et modifier le niveau de puissance.







TABLEAUX DE AUTOMATIQUE









TOUCHE	CUISSON AUTO Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
AUTOMATIC  x1	AC-1 Cuisson Légumes frais 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale 20° C) Bol avec couvercle	<ul style="list-style-type: none"> Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles). Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g et une pointe de sel. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). Mettre un couvercle. Quand que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 2 minutes.
AUTOMATIC  x2	AC-2 Cuisson Légumes surgelés ex. Choux de Bruxelles, haricots verts, petits pois, jardinière de légumes, brocolis 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Bol avec couvercle	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g et une pointe de sel. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). Mettre un couvercle. Quand le signal sonore retentit, retourner. Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 2 minutes. <p>REMARQUE: Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.</p>
AUTOMATIC  x3	AC-3 Cuisson Pommes de terre frites (recommandé pour les fours conventionnels) 	0,2 - 0,3 kg (50 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à tarte Trépied	<ul style="list-style-type: none"> Enlever les frites surgelées de l'emballage et les poser sur un plat en porcelaine. Placer le plat sur le trépied dans le four. Quand le signal sonore retentit, retourner. Après la cuisson, enlever du plat et mettre sur une assiette pour servir. (Il n'est pas nécessaire de laisser reposer). Saler à votre goût. <p>REMARQUE: Le plat chauffe beaucoup pendant la cuisson. Pour éviter de vous brûler, utiliser des gants isolants pour sortir le plat du four.</p>
AUTOMATIC  x4	AC-4 Cuisson Kebabs/Brochettes 	0,2 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale 5° C) Trépied	<ul style="list-style-type: none"> Préparer les brochettes du grill à la Page F-30. Placer sur un trépied et faire cuire. Posez-les sur le plateau et cuisinez. Sur le plateau tournant et faire cuire. Après cuisson, enlever et mettre sur une assiette pour servir. (Il n'est pas nécessaire de laisser reposer).
AUTOMATIC  x5	AC-5 Cuisson Cuisses de poulet 	0,2 - 0,6 kg (50 g) (Temp. initiale 5° C) Trépied	<ul style="list-style-type: none"> Mélanger les ingrédients et les étaler sur les cuisses de poulet. Percer la peau des cuisses de poulet. Mettre les cuisses de poulet sur le trépied, côté peau vers le bas, les bouts minces dirigés vers le centre. Quand le signal sonore retentit, retourner la préparation. Après cuisson, laisser reposer pendant environ 3 minutes. <p>Ingrédients pour 0,6 kg de cuisses de poulet: (3 cuisses), 1-2 cuillères à soupe d'huile, 1/2 cuillère à café de sel, 1 cuillère à café de paprika, 1 cuillère à café de romarin.</p>





TABLEAUX DE AUTOMATIQUE

TOUCHE	CUISSON AUTO Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
AUTOMATIC  x6	AC-6 Cuisson Filet de poisson gratiné 	0,5 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à gratin	<ul style="list-style-type: none"> Voir les recettes de filet de poisson gratiné aux Pages F-13-14. * Poids total tous les ingrédients.
AUTOMATIC  x7	AC-7 Cuisson Gratin 	0,5 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale 20° C) Plat à gratin	<ul style="list-style-type: none"> Voir les recettes de gratin à la Page F-14. * Poids total tous les ingrédients.
AUTOMATIC  x8	AC-8 Cuisson Desserts ex. Croustillant de Fruit 	(Temp. initiale 20° C) Plat à gratin	<ul style="list-style-type: none"> Voir recettes pour le Desserts à la page F-14.

TOUCHE	DÉCONGÉLATION AUTO Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
AUTOMATIC  x9	Ad-1 Décongélation Steaks et Côtelettes 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à tarte Voir remarque à la page F-13	<ul style="list-style-type: none"> Placer les aliments dans un Plat à tarte au centre du plateau tournant. Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redresser et séparer. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec de petits morceaux d'aluminium. Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 10 - 15 minutes, jusqu'à complète décongélation.
AUTOMATIC  x10	Ad-2 Décongélation Viande hachée 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à tarte Voir remarque à la page F-13	<ul style="list-style-type: none"> Placez le morceau de viande hachée dans un Plat à tarte au centre du plateau tournant. Lorsque que le signal sonore retentit, retournez la viande. Retirez les parties décongelées si possible. Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 5 - 10 minutes, jusqu'à complète décongélation.
AUTOMATIC  x11	Ad-3 Décongélation Volaille 	0,9 - 1,4 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Voir remarque à la page F-13 Plat à tarte	<ul style="list-style-type: none"> Placez le volaille dans un Plat à tarte au centre du plateau tournant. Lorsque le signal sonore retentit, retourner les aliments et protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec de petits morceaux d'aluminium. Après décongélation, rincer avec de l'eau froide, couvrir d'une feuille de papier aluminium et laisser reposer 15 - 30 minutes jusqu'à complète décongélation. Enfin, laver la volaille sous l'eau courante.

TABLEAUX DE AUTOMATIQUE



TOUCHE	DÉCONGÉLATION AUTO Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
AUTOMATIC  x12	Ad-4 Décongélation Pain tranché 	0,1 - 0,5 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à tarte	<ul style="list-style-type: none"> • Poser le pain sur un plat à tarte au centre du plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, changer la position des tranches et retirer celles qui sont décongelées. • Après la décongélation, séparer toutes les tranches et les disposer sur un grand plat. Couvrir le pain d'une feuille de papier aluminium et le laisser reposer 5 - 15 minutes pour compléter la décongélation.

REMARQUES: Décongélation Automatique

1. Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
2. Congelez la viande hachée en tranches fines.
3. Après avoir retourné, protéger les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
4. La volaille doit être cuite immédiatement après décongélation.

FRANÇAIS

RECETTES POUR AUTOMATIQUE AC-6, AC-7 & AC-8

**FILET DE POISSON DE GRATINÉ (AC-6)****Gratin de poisson à l'italienne**

Ingrédients

0,5 kg	1,0 kg	
250 g	500 g	de filet de poisson
1/2 tbsp	1 tbsp	de jus de citron
1/2 tbsp	1 tbsp	de beurre d'anchois
30 g	60 g	de Gouda (râper) sel et poivre
110 g	220 g	de tomates
1 tbsp	1 1/2 tbsp	de fines herbes hâchées
100 g	200 g	de Mozarella
1/2 tbsp	3/4 tbsp	de basil (haché)

Préparation

1. Laver et sécher le poisson et l'arroser de jus de citron, saler et graisser au beurre d'anchois.
2. Placer dans un plat à gratin.
3. Saupoudrer le poisson de Gouda.
4. Laver les tomates et retirer la queue. Couper en tranches et placer sur le fromage.
5. Saler, poivrer et ajouter les fines herbes.
6. Egoutter la mozzarella, couper en tranches et placer sur les tomates. Parsemer de basilic.
7. Placer le plat à gratin sur le trépied et faire cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE AC-6**, "Filet de Poisson de Gratiné".
8. Après cuisson, laisser reposer pendant environ 5 minutes.

REMARQUES: Ces indications sont données pour des quantités minimum et maximum. Si vous désirez cuire d'autres quantités, vous devez modifier la quantité des ingrédients en conséquence.



RECETTES POUR AUTOMATIQUE AC-6, AC-7 & AC-8

FILET DE POISSON DE GRATINÉ (AC-6)

Filet de poisson Esterhazy

Ingrédients

0,5 kg	1,0 kg	
250 g	500 g	de filet de poisson
100 g	200 g	poireaux (coupées en rondelles)
20 g	40 g	oignon (haché menu)
50 g	100 g	carotte (râper)
10 g	10 g	de beurre ou de margerine sel, poivre et muscade
1 tbsp	1 1/2 tbsp	de jus de citron
50 g	100 g	de crème fraîche
50 g	100 g	de Gouda (râper)

Préparation

- Mettre les légumes, le beurre et les épices dans une terrine (2 litres) et bien mélanger. Faire cuire pendant 2-6 minutes à 100 P (ça dépendre ou poids).
- Laver et sécher le poisson, l'arroser de jus de citron et saler.
- Mélanger la crème fraîche aux légumes et assaisonner à nouveau.
- Placer le moitié des légumes dans un plat à gratin. Placer le poisson au-dessus des légumes et recouvrir du reste des légumes.
- Recouvrir de Gouda et placer sur le trépied, faire cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE AC-6**, "Filet de Poisson de Gratiné".
- Après cuisson, laisser reposer pendant environ 5 minutes.

REMARQUES: Ces indications sont données pour des quantités minimum et maximum. Si vous désirez cuire d'autres quantités, vous devez modifier la quantité des ingrédients en conséquence.

GRATIN (AC-7)

Gratin d'épinards

Ingrédients

0,5 kg	1,0 kg	
150 g	300 g	d'épinards en branches surgelés (décongeler, égoutter)
15 g	30 g	oignon (haché menu) sel, poivre et muscade
150 g	300 g	pommes de terre (coupées en rondelles)
35 g	75 g	de jambon cuit (coupé en dés)
50 g	100 g	de crème fraîche
1	2	oeufs
40 g	75 g	de fromage (râper)

Préparation

- Mélangez les épinards en branches avec l'oignon. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée.
- Beurrer le plat et remplissez-le de rondelles de pomme de terre, les dés de jambon et les épinards en couches alternées dans le plat. Terminer par une couche d'épinards.
- Mélanger les oeufs avec la crème fraîche, assaisonner et verser sur les légumes.
- Saupoudrer le gratin de fromage râpé.
- Placer sur le trépied, faire cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE AC-7**, "Gratin".
- Après cuisson, laisser reposer pendant environ 5-10 minutes.

REMARQUES: Ces indications sont données pour des quantités minimum et maximum. Si vous désirez cuire d'autres quantités, vous devez modifier la quantité des ingrédients en conséquence.

GRATIN (AC-7)

Gratin de pommes de terre et courgettes

Ingrédients

0,5 kg	1,0 kg	
200 g	400 g	de pomme de terre précuit (coupés en lamelles)
115 g	230 g	courgettes (en tranches fines)
75 g	150 g	de crème fraîche
1	2	oeufs
1/2	1	de ail (pressée) sel, poivre
40 g	75 g	de Gouda (râper) graines de tournesol

Préparation

- Beurrer le plat. Remplissez-le de lamelles de pomme de terre et de tranches de courgettes en couches alternées.
- Mélangez les oeufs et la crème fraîche, assaisonnez avec l'ail pilé, du sel et du poivre et versez le mélange sur les légumes.
- Émiettez la Gouda et recouvrez-en le gratin.
- Enfin, parsemez de graines de tournesol.
- Placer sur le trépied, faire cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE AC-7**, "Gratin".
- Après cuisson, laisser reposer pendant environ 5-10 minutes.

REMARQUES: Ces indications sont données pour des quantités minimum et maximum. Si vous désirez cuire d'autres quantités, vous devez modifier la quantité des ingrédients en conséquence.

DESSERTS (AC-8)

Crumble aux framboises, aux pommes et aux amandes

Ingrédients:

Pour le fourrage:

250 g	de framboises surgelées
2	pommes de table, épluchées et découpées en fines tranches
50 g	de cassonade
15 ml	de crème de cassis

Pour la pâte sablée:

75 gr	de beurre
125 g	de farine sans levure
100 g	d'amandes hachées
75 g	de sucre semoule

Préparation

- Placez les framboises, les pommes, la cassonade et la crème de cassis dans un plat à gratin et mélangez bien. Chauffez pendant 5-6 minutes à 100P. Remuez à mi-cuisson.
- Préparez entre-temps la pâte sablée. Mélangez le beurre à la farine jusqu'à obtention d'une pâte ressemblant à des miettes de pain fines, ajoutez les amandes hachées et le sucre semoule et remuez.
- Saupoudrez la pâte sablée de manière égale sur le fruit à l'aide d'une cuillère. Posez le plat à gratin sur le plateau tournant et sélectionnez le **CUISSON AUTOMATIQUE AC-8** "Desserts".

CONSEIL:

Vous pouvez utiliser des cerises (200g) et des pêches (200g) en boîte à la place des framboises congelées, des pommes et de la cassonade. Il sera alors inutile de cuire préalablement les fruits.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE DÉCAPE FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.

Avant le nettoyage, assurez-vous que l'intérieur du four, la porte, la carrosserie du four et les accessoires sont complètement froids.

NETTOYEZ LE FOUR A INTERVALLES REGULIERS ET RETIREZ TOUT DEPOT DE NOURRITURE - Gardez le four propre, pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.

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. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et humide après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les taches résistent à un simple nettoyage, utilisez du savon doux et essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon humide jusqu'à ce que tous les résidus aient été

éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, prendre feu et provoquer la formation d'un arc électrique. Ne retirez pas le cadre du répartiteur d'ondes.

2. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petits trous des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four. N'utilisez pas de nettoyants caustiques (y compris des produits alcalins, de l'acide, des diluants, de la benzine, de l'alcool ou des nettoyants pour four).
3. N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.
4. Faire chauffer régulièrement le four remarque b (voir "Fonctionnement à vide" à la page F-7). Toute éclaboussure à l'intérieur du four pourrait dégager de la fumée et des odeurs.

Accessories

Laver les accessoires au moyen d'une solution diluée de liquide vaisselle puis les sécher soigneusement. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Porte

Pour éliminer toute trace de salissure, nettoyez les deux côtés de la porte, les joints de la porte et les parties adjacentes avec un chiffon doux, humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ces objets peuvent rayer la surface et la vitre peut voler en éclats.

REMARQUE: Veillez à ce que le couvercle de guide d'ondes et les accessoires soient constamment propres. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation subséquente du four.

FRANÇAIS

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. Quand la porte est ouverte, la lampe est-elle éclairée?

OUI _____ NON _____

3. Placer une tasse de 150 ml d'eau dans le four et bien fermer la porte.

Programmer le four une minute sur la puissance 100 P et le mettre en marche.

La lampe s'éclaire-t-elle?

OUI _____ NON _____

Le plateau tournant tourne-t-il?

OUI _____ NON _____

REMARQUE: Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.

La ventilation est-elle normale? (Il faut pouvoir entendre le bruit du ventilateur.)

OUI _____ NON _____

Après 1 minute, le signal se fait-il entendre?

OUI _____ NON _____

L'indicateur de cuisson en route s'éteint-il?

OUI _____ NON _____

Est-ce que la tasse d'eau est chaude après les opérations ci-dessus?

OUI _____ NON _____

4. Sortez la tasse d'eau du four et refermez la porte.

Régler le grill sur trois minutes et mettre le four en marche.

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

OUI _____ NON _____

Si la réponse à l'une des questions ci-dessus est "NON", appelez votre revendeur ou un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté.

REMARQUES: Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson, la puissance du four diminue automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance de cuisson micro-ondes diminue et les éléments grill s'allument par intermittence.)

Mode de cuisson	Durée normale
Micro-ondes 100 P	20 minutes
Grill	10 minutes
Combinee	Grill - 10 minutes

QUE SONT LES MICRO-ONDES?

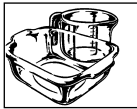


Dans le micro-ondes, les ondes sont générées par le magnétron et font vibrer les molécules d'eau des aliments. La friction qui en résulte dégage de la chaleur qui décongèle, réchauffe ou cuit les aliments.

BIEN CHOISIR LA VAISSELLE



VERRE MICRO-ONDES, VERRE CERAMIQUE ET PORCELAINE



La vaisselle en verre résistant à la chaleur est tout à fait adaptée à une utilisation dans le micro-ondes. 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).

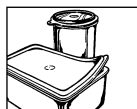
CERAMIQUE

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 convienne à la cuisson aux micro-ondes, veuillez faire le test décrit à la page F-17.

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 VAISSELLE EN CARTON



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

PAPIER ABSORBANT

Le papier absorbant peut être utilisé pour absorber l'humidité qui se dégage lorsqu'on réchauffe rapidement certains aliments, p. ex. du pain ou des plats panés. Intercalez le papier entre les aliments et le plateau tournant. La surface des aliments reste ainsi croustillante et sèche. On évitera les projections de graisse en recouvrant les aliments gras de papier absorbant.

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 ROTIR

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. Les feuilles non-résistantes à la chaleur, par exemple les sachets de conservation, ne sont pas recommandées pour le micro-ondes.

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 aliments 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 aliments dans de la vaisselle appropriée à l'utilisation dans un micro-ondes.



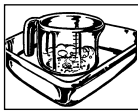


QUE SONT LES MICRO-ONDES?

NE PAS UTILISER

la 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 100 P 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.

UTILISATION DU GRILL

Utilisez des plats résistants à la chaleur (porcelaine, céramique, verre ou métal) du type de ceux que vous employez dans un four conventionnel.

Si vous décidez d'employer tout à la fois les micro-ondes et le grill, servez-vous de plats prévus pour les fours à micro-ondes et résistant à la chaleur (reportez-vous au livre de recettes). La céramique et le verre pyrex, par exemple, conviennent parfaitement.

AVANT DE COMMENCER ...

Pour simplifier le plus possible l'utilisation du micro-ondes, nous avons réuni ici les conseils les plus importants: ne faire fonctionner le four que lorsqu'il contient des aliments.

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 aliments. 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.

DETERMINATION DU TEMPS DE CUISSON AVEC LE THERMOMETRE DE CUISINE

A la fin de la cuisson, chaque boisson et chaque aliment ont une certaine température intérieure (température du cœur). Une fois cette température atteinte, on peut arrêter la cuisson, on obtiendra un bon résultat. Vous pouvez déterminer la température intérieure à l'aide d'un thermomètre de cuisine. Le tableau des températures à la page suivante indique les températures principales.

Boisson/aliment	Température intérieure à la fin du temps de cuisson	Température intérieure après un temps de repos de 10 à 15 minutes
Réchauffer des boissons (café, thé, eau, etc...)	65-75° C	
Réchauffer du lait	60-65° C	
Réchauffer des soupes	75-80° C	
Réchauffer des potées	75-80° C	
Volailles	80-85° C	85-90° C
Viande d'agneau		
saignant	70° C	70-75° C
bien cuit	75-80° C	80-85° C
Rosbif		
saignant (rare)	50-55° C	55-60° C
à point (medium)	60-65° C	65-70° C
bien cuit (well done)	75-80° C	80-85° C
Viande de porc, de veau	80-85° C	80-85° C

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.

CONSEILS ET TECHNIQUES



ALIMENTS 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.

BLANCHIR LES LEGUMES

Il faut blanchir les légumes avant de les congeler pour assurer une meilleure conservation de la qualité et de l'arôme. Voici comment procéder : laver les légumes et les couper en petits morceaux, mettre dans une terrine 250 g de légumes et 275 ml d'eau, couvrir la terrine et réchauffer de 3 à 5 minutes ; plonger immédiatement les légumes blanchis dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson puis les égoutter; emballer hermétiquement les légumes blanchis et les congeler.

CONSERVES DE FRUITS ET DE LEGUMES

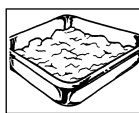


Il est simple et facile de faire des conserves avec le micro-ondes. On trouve dans le commerce des bocaux à conserves, des joints en caoutchouc et des fermetures appropriées en matière plastique, spécialement conçus en vue d'une utilisation dans un micro-ondes. Les fabricants fournissent des conseils d'utilisation précis.

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 :
Quantité double = temps presque double
Quantité deux fois inférieure = moitié moins de temps

RECIPIENTS CREUX ET PLATS



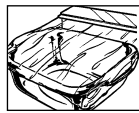
Si l'on prend deux récipients de même contenance, un creux et un plat, le récipient creux nécessitera un temps de cuisson plus long. On

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 RONDS ET OVALES

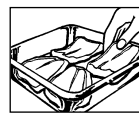
Les aliments cuisent plus uniformément dans des récipients ronds et ovales que dans des récipients rectangulaires : l'énergie des micro-ondes se concentre dans les angles et peut y entraîner une cuisson exagérée.

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 aliments.

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 retournées 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.



RECHAUFFAGE

Le tableau Réchauffage de boissons et des aliments à la page F-21 comporte quelques exemples.

- 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 aliments 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.
- Pour la cuisson de liquides tels que l'eau, le café, le thé ou le lait, mettre une tige de verre dans le récipient.

- 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 tableau Décongélation d'aliments à la page F-22 comporte quelques exemples. Les durées données dans le tableau sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température de congélation, de la constitution et du poids des aliments. Retirer le surgelé de l'emballage et le poser sur une assiette pour décongélation.

EMBALLAGES ET RECIPIENTS

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.

LA PUISSANCE DU MICRO-ONDES

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 QUANTITES

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 DELICATS

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. Dans la mesure du possible, cuisiner les aliments immédiatement après la décongélation et ne pas les recongeler.

CUISSON DES LÉGUMES FRAIS



Le tableau Cuisson des légumes frais à la page F-23 comporte quelques exemples.

- 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 F-23.

- 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.

POUR CUIRE, GRILLER ET GRATINER



Le tableau Cuire, Grill et Gratin à la page F-24 comporte quelques exemples.

- 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 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 boeuf 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.

- 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.

DECONGELATION ET CUISSON DES ALIMENTS



Le micro-ondes permet de décongeler et de cuire en une seule opération les plats surgelés. Le tableau à la page F-21 comporte quelques exemples. Tenez également compte des remarques sur le "Réchauffage" et la "Décongélation" des aliments. Pour les plats cuisinés surgelés du

commerce, respectez les indications de l'emballage qui comporte en général des temps de cuisson exacts et des conseils pour la cuisson au micro-ondes.



TABLEAUX

TABLEAU: RECHAUFFAGE DE BOISSONS ET DE METS

Boissons/plats	Quant. -g/ml-	Réglage	Niveau Puissance	Temps -Min-	Conseils de préparation
Café, 1 Tasse	150	☛	100 P	env. 1	ne pas couvrir
Lait, 1 Tasse	150	☛	100 P	env. 1	ne pas couvrir
Eau, 1 Tasse	150	☛	100 P	1 ¹ / ₂ -2	ne pas couvrir, porter à ébullition
6 Tasses	900	☛	100 P	10-12	ne pas couvrir, porter à ébullition
1 Terrine	1000	☛	100 P	11 ¹ / ₂ -13	couvrir, porter à ébullition
Plat garni (Légumes, Viande et Garniture)	400	☛	100 P	3-6	arroser la sauce d'eau, couvrir, remuer une fois
Potée	200	☛	100 P	1 ¹ / ₂ -2 ¹ / ₂	couvrir, remuer après le réchauffage
Consommé	200	☛	100 P	1 ¹ / ₂ -2	couvrir, remuer après le réchauffage
Velouté	200	☛	100 P	1 ¹ / ₂ -2 ¹ / ₂	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes	200	☛	100 P	2-2 ¹ / ₂	ajouter éventuellement de l'eau, couvrir,
	500	☛	100 P	4-5	remuer à la moitié du temps de réchauffage
Garnitures	200	☛	100 P	2-2 ¹ / ₂	arroser d'un peu d'eau, couvrir
	500	☛	100 P	4-4 ¹ / ₂	remuer une fois
Viande, 1 tranche ¹	200	☛	100 P	3-4	arroser d'un peu de sauce, couvrir
Filet de poisson	200	☛	100 P	2-3	couvrir
2 Saucisses	180	☛	100 P	env. 2	percer la peau en plusieurs endroits
Gâteau, 1 portion	150	☛	50 P	1 ¹ / ₂	poser sur une grille à gâteaux
Aliments pour bébés, 1 pot	190	☛	50 P	env. 1	enlever le couvercle, bien remuer après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre	50	☛	100 P	env. 1 ¹ / ₂	couvrir
Faire fondre du chocolat	100	☛	50 P	2-3	remuer une fois
Dissoudre 6 feuilles de gélatine	10	☛	50 P	1 ¹ / ₂	faire tremper dans de l'eau, en extraire l'eau et mettre dans une tasse; remuer une fois
Gelée à tarte pour 1/4 de litre de liquide	10	☛	50 P	5-6	mélanger avec du sucre et 250 ml de liquide, couvrir, bien remuer pendant et après le réchauffage

¹ à partir de la température du réfrigérateur

TABLEAU: DECONGELATION ET CUISSON D'ALIMENTS

Aliments	Quant. -g-	Réglage	Niveau -Puissance-	Temps cuiss. -Min-	Addition d'eau -CS/ml-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	☛	100 P	10-12	-	couvrir	1-2
1 truite	250	☛	100 P	5-7	-	couvrir	1-2
Plat garni	400	☛	100 P	9-11	-	couvrir, remuer après 6 minutes	2
Epinard en branches	300	☛	100 P	6-8	-	couvrir, remuer une ou deux fois	2
Brocoli	300	☛	100 P	7-9	3-5 CS	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Pois	300	☛	100 P	7-9	3-5 CS	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Chou-rave	300	☛	100 P	7-9	3-5 CS	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Macéd. de légumes	500	☛	100 P	11-13	3-5 CS	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Choux de Bruxelles	300	☛	100 P	7-9	3-5 CS	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Chou rouge	450	☛	100 P	10-12	3-5 CS	couvrir, remuer à la moitié du temps	2

TABLEAUX



TABLEAU: DECONGELATION D'ALIMENTS

Aliments	Quant -g-	Réglage	Niveau Puissance	Temps de cuis. -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Viande à rôtir (p.ex. porc, boeuf, agneau, veau)	1500	☛☛☛	10 P	58-64	poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongelation	30-90
	1000	☛☛☛	10 P	42-48		30-90
	500	☛☛☛	10 P	19-23		30-90
Steaks, escalopes, côtelettes, foie	200	☛☛☛	30 P	4-5	retourner à la moitié du temps de décongelation	10-15
Goulasch	500	☛☛☛	30 P	8-12	séparer/remuer à la moitié du temps de décongelation	15-30
Saucisses: 8 morceau	600	☛☛☛	30 P	6-9	poser l'une à côté de l'autre, retourner à la moitié du temps de décongelation	5-10
4 morceau	300	☛☛☛	30 P	4-5		5-10
Canard/dinde	1500	☛☛☛	10 P	48-52	poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongelation	30-90
Poulet	1200	☛☛☛	10 P	39-43	poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongelation	30-90
	1000	☛☛☛	10 P	33-37	poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongelation	30-90
Cuisse de poulet	200	☛☛☛	30 P	4-5	retourner à la moitié du temps de décongelation	10-15
Poisson en tranches	800	☛☛☛	30 P	9-12	retourner à la moitié du temps de décongelation	10-15
Filets de poisson	400	☛☛☛	30 P	7-10	retourner à la moitié du temps de décongelation	5-10
Crabes	300	☛☛☛	30 P	6-8	retourner à la moitié du temps de décongelation et retirer les morceaux décongelés	5
2 petits pains	80	☛☛☛	30 P	env. 1	décongeler légèrement	-
Tranches de pain	250	☛☛☛	30 P	2-4	poser les tranches l'une à côté de l'autre, décongeler légèrement	5
Tranches de pain de mie		☛☛☛				
Pain bis, entier	500		30 P	6-8	retourner à la moitié du temps de décongelation.	15
Pain blanc, entier					(le coeur reste gelé)	
Gâteau, 1 portion	150	☛☛☛	10 P	2-5	poser sur une grille	5
Tarte à la crème, 1 portion			10 P	3-4	poser sur une grille	10
Tarte entière, 28cm diam.			10 P	18-20	poser sur une grille, couper en tranches après décongelation, laisser reposer jusqu'à décongelation totale.	30-60
Crème	200	☛☛☛	30 P	2+2	enlever le couvercle; mettre dans un plat à la moitié du temps de décongelation, laisser décongeler.	5-10
Beurre	250	☛☛☛	30 P	2-4	décongeler légèrement	15
Fruits comme fraises, framboises, cerises, prunes	250	☛☛☛	30 P	4-5	repartir uniformément, retourner à la moitié du temps de décongelation	5

FRANÇAIS

Les temps indiqués dans ce tableau sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température des aliments surgelés, de la nature et du poids des aliments.

ABREVIATIONS UTILISEES

CS = cuillerée à soupe
CC = cuillerée à café
Pi = pincée
Ta = tasse
Min = minute(s)
FM = four micro-ondes

kg = kilogramme
g = gramme
l = litre
ml = millilitre
cm = centimètre
dia. = diamètre

Ps = produit surgelé
Pdc = pointe de couteau
Pp = petit paquet
MO = micro-ondes
Sec = secondes
MG = matière grasse



TABLEAUX

TABLEAU: CUISSON DES LEGUMES FRAIS

Légumes	Quant. -g-	Régl. -g-	Niveau -Puissance-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Addition d'eau -CS/ml-
Artichauts	300	☛☛	100 P	6-8	retirer la queue, couvrir	3-4 CS
Epinards en branche	300	☛☛	100 P	5-7	laver, bien égoutter, couvrir, remuer une ou deux fois	-
Chou-fleur	800	☛☛	100 P	15-17	entier, couvrir, mettre en morceaux,	5-6 CS
	500	☛☛	100 P	10-12	remuer une fois	4-5 CS
Brocoli	500	☛☛	100 P	9-11	mettre en morceaux, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Champignons	500	☛☛	100 P	8-10	entiers, couvrir, remuer une fois	-
Chou chinois	300	☛☛	100 P	9-11	couper en lamelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Pois	500	☛☛	100 P	9-11	couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Fenouil	500	☛☛	100 P	9-11	couper en quatre, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Oignons	250	☛☛	100 P	5-7	entiers, envelopper dans un film de plastique pour micro-ondes	-
Chou-rave	500	☛☛	100 P	10-12	couper en dés, couvrir, remuer une fois	50 ml
Carottes	500	☛☛	100 P	10-12	couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Poivron	500	☛☛	100 P	9-11	couper en dés, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Pommes de terre	500	☛☛	100 P	9-11	en robes des champs, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Poireau	500	☛☛	100 P	9-11	couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Chou rouge	500	☛☛	100 P	15-17	couper en lamelles, couvrir, remuer une ou deux fois	50 ml
Choux de Bruxelles	500	☛☛	100 P	9-11	têtes entières, couvrir, remuer une fois	50 ml
Pommes de terre	500	☛☛	100 P	9-11	couper en morceaux de taille égale, saler légèrement, couvrir, remuer une fois	150 ml
Céleri	500	☛☛	100 P	9-11	couper en petits dés, couvrir, remuer une fois	50 ml
Chou blanc	500	☛☛	100 P	15-17	couper en lamelles, couvrir, remuer une fois	50 ml
Courgette	500	☛☛	100 P	9-11	couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS

TABLEAUX



TABLEAU: CUISSON, GRILL ET GRATIN

Aliments	Quant. -g-	Réglage	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -min-
Rôti (porc, veau, agneau)	500	☛	100 P	6-8	Assaisonner à votre goût, mettre dans un moule à soufflé plat, poser sur le plateau tournant, retourner après (*).	5-10
		☛☛	50 P	3-5 (*)		
	1000	☛	70 P	4-7		
		☛☛	50 P	2-4		
	1500	☛	100 P	13-16		
		☛☛	50 P	6-8 (*)		
		☛	70 P	10-12		
		☛☛	50 P	3-5		
		☛	100 P	24-26		
		☛☛	50 P	9-11(*)		
Rosbif (moyen)	1000	☛	70 P	7-10	Assaisonner à votre goût, mettre dans un moule à soufflé plat, le côté gras vers le bas, poser sur le plateau tournant, retourner après (*).	10
		☛☛	50 P	7-8 (*)		
		☛	70 P	4-6		
	1500	☛☛	50 P	5-7		
		☛	70 P	8-10		
		☛☛	50 P	8-10(*)		
		☛	70 P	8-10		
Poulet	1200	☛	100 P	8-11	Assaisonner à votre goût, mettre dans un moule à soufflé plat, le côté du poitrail vers le bas, poser sur le plateau tournant, retourner après (*).	3
		☛☛	50 P	5-7 (*)		
		☛	100 P	8-11		
		☛☛	50 P	4-5		
Cuisses de poulet	200	☛	50 P	5-6	Assaisonner à votre goût, poser sur la grille, le côté de la peau vers le bas, retourner après (*).	3
		☛☛		1-2 (*)		
		☛		6-7		
Steaks 2 tranches, moyen	400	☛		11-13(*)	Mettre sur la grille, retourner après (*), assaisonner après qu'ils aient grillé	2
		☛		10-14		
Pour gratiner les soufflés, etc.		☛		6-8	Mettre le moule à soufflé sur la grille	10
Croque-monsieur 1 tranche		☛		8-11	Faire griller le pain de mie, beurrer, garnir d'une tranche de jambon cuit, d'une tranche d'ananas et d'une tranche de fromage fondu, faire griller sur la grille.	1

FRANÇAIS



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 plats. 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).



HORS D'OEUVRES ET SOUPES

Espagne

VELOUTE D'AVOCATS

Sopa de aguacates

Temps de cuisson total : env. 10-12 minutes

Vaisselle : 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

- 3 avocats (600 g de pulpe)
un peu de jus de citron
700 ml de bouillon de viande
70 ml de crème
Sel et poivre

1. Peler les avocats mûrs, enlever le noyau, les émincer, les réduire en purée au mixer ou avec un batteur. Garder pour la décoration deux tranches fines par portion et les arroser de jus de citron.
2. Verser dans la terrine le bouillon de viande, la purée d'avocats et la crème, saler, poivrer, couvrir et cuire. Remuer une fois pendant la cuisson.
10-12 Min. 100 P
3. Remuer la soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien veloutée et la décorer avec les tranches d'avocat. Laisser reposer environ 5 minutes après cuisson.



HORS D'OEUVRES ET SOUPES



Suisse

POTAGE A L'ORGE DES GRISONS

Bündner Gerstensuppe

Temps de cuisson total env. 35-40 minutes

Vaisselle : 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 1-2 carottes (130 g) coupées en rondelles
- 15 g de céleri coupé en dés
- 1 poireau (130 g) coupé en rondelles
- 3 feuilles de chou blanc (100 g) coupées en lamelles
- 200 g d'os de veau
- 50 g de grains d'orge
- 50 g de lard maigre coupé en minces tranches
- 700 ml de bouillon de viande
- Poivre
- 4 saucisses de Francfort (300 g)

1. Mettre le beurre et l'oignon haché dans la terrine, couvrir et cuire à l'étuvée.
env. **1-2 Min.** 🍴 100 P
2. Mettre les légumes dans la terrine. Ajouter les os, le lard maigre et l'orge et verser le bouillon de viande. Poivrer, couvrir et cuire.
1. **17-19 Min.** 🍴 100 P
2. **17-19 Min.** 🍴 50 P
3. Couper les saucisses en petits morceaux et les mettre dans la soupe 5 minutes avant la fin de la cuisson.
4. Après la cuisson, laisser reposer la soupe environ 5 minutes. Retirer les os avant de servir.

Pays-Bas

SOUPE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Champignonsoep

Temps de cuisson total : env. 13-17 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

- 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 1/2 CS de farine (25 g)
- 2 1/2 CS de beurre ou de margarine (25 g)
- sel & poivre
- 1 jaune d'œuf
- 150 g de crème fraîche

1. Mettre les légumes et le bouillon de viande dans la terrine, couvrir et cuire.
8-9 Min. 🍴 100 P
2. Réduire tous les ingrédients en purée au mixer. Ajouter la crème.
3. Pétrir la farine et le beurre et bien mélanger à la soupe la pâte ainsi obtenue. Saler, poiver, couvrir et cuire. Remuer à la fin du temps de cuisson.
4-6 Min. 🍴 100 P
4. Mélanger le jaune d'œuf et la crème fraîche, puis les mélanger peu à peu à la soupe. Réchauffer sans faire bouillir.
1-2 Min. 🍴 100 P
Après la cuisson, laisser reposer la soupe environ 5 minutes.

Garniture à potage

ROYALE

pour 1/2 litre de soupe

Temps de cuisson total : env. 3-5 minutes

Vaisselle : tasse à café (150 ml)

Ingrédients

- 1 œuf
- 4 CS de lait ou de crème (50 ml)
- 1 pincée de sel et 1 pincée de muscade

1. Mélanger tous les ingrédients, les mettre dans la tasse et les réchauffer jusqu'à ce que le mélange se raffermisse.
3-5 Min. 🍴 30 P
2. Rverser la royale et la refroidir. Couper en petits dés et les mettre dans la tasse prête à servir.

FRANÇAIS



HORS D'OEUVRES ET SOUPES

Allemagne

TOAST AU CAMEMBERT

Camemberttoast

Temps de cuisson total : 1¹/₂-2¹/₂ minutes

Vaisselle : assiette plate

Ingrédients

- 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'airelles rouges (40 g)
- Poivre de Cayenne

1. Faire griller les tranches de pain et les beurrer.
 2. Couper le camembert en tranches et poser les tranches sur le pain grillé.
Disposer la confiture d'airelles 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. **1¹/₂ -2 Min.** # 100 P
- 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'emmental.



VIANDES, POISSONS ET VOLAILLES

France

THON FRAIS BRAISÉ AUX TOMATES ET AUX POIVRONS

Temps de cuisson total : env. 18-20 minutes

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

Ingrédients

- 500 g de thon frais en tranches
- 2 CS de jus de citron
- 1 CC d'huile végétale pour graisser le plat
- 1/2 poivron vert (125 g) coupé en lamelles
- 2 oignons (125 g) hachés menu
- 1 carotte (50 g) coupée en rondelles
- 1-2 tomates (125 g) coupées en dés
- 40 ml de vin blanc
- 1 gousse d'ail
- Bouquet garni
- sel & poivre

1. Laver le thon, le sécher et l'arroser de jus de citron. Laisser le poisson reposer environ 15 minutes, puis le sécher à nouveau et le saler.
 2. Huiler le fond du plat et y disposer les tranches de thon. Recouvrir le poisson avec les légumes. Ajouter le vin blanc, la gousse d'ail et le bouquet garni et épicer. Couvrir le plat et cuire.
21-23 Min. # 70 P
- Après la cuisson, laisser reposer le thon environ 2 minutes. Avant de servir, enlever le bouquet garni et la gousse d'ail.
- Conseil:**
Un bouquet garni est composé de:
une racine de persil
des légumes à potage
une branche de céleri
une branche de thym et quelques feuilles de laurier

VIANDES, POISSONS ET VOLAILLES



Espagne

CHAMPIGNONS AU ROMARIN

Champinones rellenos al romero

Temps de cuisson total env. 15-21 minutes

Vaisselle : 1 terrine à couvercle (1 litre)
Plat cylindrique
(Dia. env. 22 cm)

Ingrédients

8	gros champignons (env. 225 g) entiers
2 CS	beurre ou margarine (20 g)
1	oignon (50 g), finement haché
50 g	jambon, coupé en petits dés
	poivre gris, moulu
	romarin, égrené
125 ml	vin blanc, sec
125 ml	crème
2 CS	farine(20 g)

Préparation.

- Détacher les queues des champignons et les couper et petits morceaux.
- Mettre le beurre dans le plat et l'étaler sur le fond. Ajouter l'oignon, les dés de jambon et les queues de champignons, assaisonner de poivre et de romarin, couvrir et faire cuire.
4 - 6 Min. ⚡ 100 P
Laisser refroidir.
- Dans le second plat, faire chauffer 100ml de vin et la crème à couvert.
2-3 Min. ⚡ 100 P
- Mélanger le reste du vin et la farine, verser en remuant dans le liquide chaud et faire cuire à couvert. Dans l'intervalle, bien remuer une fois.
1-2 Min. ⚡ 100 P
- Farcir les champignons avec le mélange au jambon, les mettre dans la sauce et les faire cuire sur la grille.
2-3 Min. ⚡ 100 P
6-7 Min. ⚡ ☑ 50 P
Laisser reposer les champignons env. 2 mn après la cuisson.

FRANÇAIS

Allemagne

SOUFFLE AUX COURGETTES ET AUX NOUILLES

Zucchini-Nudel-Auflauf

Temps de cuisson total : env. 47-53 min

Vaisselle : plat avec couvercle (2 l de capacité)
moule à soufflé (env. 26 cm)

Ingrédients

500 ml	eau
1/2 CC	huile
80 g	macaronis
400 g	tomates en boîte, en petits morceaux
3	oignons (150 g), finement hachés
	basilic, thym, sel, poivre
1 CS	huile pour le graissage du moule
450 g	courgettes, en tranches
150 g	crème aigre
2	oeufs
100 g	cheddar râpé

Préparation.

- Mettre l'eau, l'huile et le sel dans le plat et faire bouillir à couvert.
3-4 Min. ⚡ 100 P
- Casser les macaronis en morceaux, les ajouter, remuer et les laisser gonfler.
8-10 Min. ⚡ 30 P
Egoutter et laisser refroidir les nouilles.
- Mélanger les tomates avec les oignons et bien assaisonner. Graisser le moule à soufflé. Ajouter les macaronis et les arroser de sauce tomate. Répartir par-dessus les tranches de courgette.
- Battre la crème fraîche avec les oeufs et verser sur le soufflé. Saupoudrer de fromage râpé.
23-26 Min. ⚡ 100 P
5-7 Min. ⚡ ☑ 50 P
Laisser reposer le soufflé environ 5-10 mn après la cuisson.



VIANDES, POISSONS ET VOLAILLES

Autriche

POULET RÔTI FARCI

Gefülltes Brathähnchen

Poulet rôti farci pour 2 personnes

Temps de cuisson total: env. 26 - 35 min

Vaisselle: plat à quiche
ficelle de cuisine

Ingrédients

- 1 poulet (1000 g)
- sel, romarin égrené, marjolaine égrenée.
- 1 petit pain rassis (40 g)
- sel
- 1 bouquet de persil, finement haché (10 g)
- 1 pincé noix de muscade
- 2 CS beurre ou margarine (20 g)
- 1 jaune d'oeuf
- 3 CS beurre ou margarine (30 g)
- 1 CC paprika
- sel
- 1 CC beurre ou margarine pour graisser le moule

Préparation.

1. Laver le poulet, l'essuyer délicatement et en assaisonner l'intérieur avec du sel, du romarin et de la marjolaine.
2. Pour la farce, laisser ramollir le petit pain env. 10 min dans l'eau froide, puis l'écraser. Mélanger avec le sel, le persil, la noix de muscade, le beurre et le jaune d'oeuf et en farcir le poulet. Refermer l'ouverture avec de la ficelle de cuisine.
3. Faire chauffer le beurre
env. 1 Min. ☞ 100 P
Mélanger le beurre avec le paprika et le sel et en badigeonner le poulet.
4. Faire cuire le poulet à découvert dans le plat à quiche graissé.
 1. **11-13 Min.** ☞ 100 P
 2. **5-7 Min.** ☞ ☒ 50 P
 Retourner
 3. **11-13 Min.** ☞ 100 P
 4. **4-5 Min.** ☞ ☒ 50 P
 Laisser reposer le poulet rôti farci env. 3 min après la cuisson.

Suisse

FILETS DE POISSON SAUCE AU FROMAGE

Fischfilet mit Käsesauce

Temps de cuisson total: env. 22-26 min

Vaisselle: plat avec couvercle (1 l de capacité)
moule à soufflé cylindrique (diamètre env. 25 cm).

Ingrédients

- 3 filets de poisson (env. 600 g)
- 2 CS jus de citron
- sel
- 1 CS beurre ou margarine
- 1 oignon (50 g) finement haché
- 2 CS farine (20 g)
- 100 ml vin blanc
- 1 CC huile végétale pour le graissage du moule
- 100 g emmenthal râpé
- 2 CS persil haché

Préparation.

1. Laver les filets, les essuyer délicatement et les arroser goutte à goutte de jus de citron. Laisser reposer env. 15 min, les essuyer délicatement à nouveau et les saler.
2. Répartir le beurre sur le fond du plat. Ajouter les oignons hachés et laisser cuire à couvert à l'étouffée
env. 2 Min. ☞ 100 P
3. Saupoudrer les oignons de farine et remuer. Verser le vin blanc et mélanger.
4. Graisser le moule à soufflé et y mettre les filets. Verser la sauce sur les filets et saupoudrer de fromage. Mettre sur la grille et faire cuire.
15-18 Min. ☞ 70 P
5-6 Min. ☞ ☒ 50 P
Laisser reposer les filets de poisson env. 2 min après la cuisson. Servir garni de persil haché.

VIANDES, POISSONS ET VOLAILLES



Allemagne

BROCHETTES DE VIANDE MULTICOLORES

Bunte Fleischspiesse

Temps de cuisson total: 14 - 18 min

Vaisselle: grille
3 brochettes en bois
(env. 20-25cm de long)

Ingrédients

250-300 g escalopes de porc
60 g lard
1-2 oignons (75 g) coupés en 4
3 tomates (150 g) coupées en 4
1/2 gousse de poivron vert (75 g) coupée en 8
3 CS huile
2 CC paprika
sel
1 CC poivre de cayenne
1 CC sauce Worcester (épicée au soja et au vinaigre)

Préparation.

1. Couper l'escalope et le lard en dés de 2-3cm env.
2. Piquer en alternance la viande et les légumes sur trois brochettes en bois.
3. Mélanger l'huile et les épices, poser les brochettes sur la grille et les faire griller.

CUISSON AUTOMATIQUE AC-4 ou

1. **7-9 Min.** ☿ ☹ 50 P
4. Retourner les brochettes.
2. **7-9 Min.** ☿ ☹ 50 P

Espagne

JAMBON FARCI

Jamón relleno

Temps de cuisson total: env. 15 - 21 min

Vaisselle: plat avec couvercle (2 l de capacité)
moule à soufflé plat ovale avec couvercle ou emballage pour micro-ondes
(env. 26 cm de long)

Ingrédients

125 g épinards, sans tige
125 g fromage blanc, 20 % M.G.
40 g emmenthal râpé
poivre
paprika
6 tranches de Jambon cuit (300 g)
125 ml eau
125 ml crème
2 CS farine 20 g
2 CS beurre ou margarine 20 g
1 CC beurre ou margarine pour le graissage du moule.

Préparation.

1. Hacher finement les épinards, les mélanger avec le fromage blanc et le fromage et assaisonner à votre goût.
2. Mettre sur chaque tranche de jambon cuit une cuillère à soupe du mélange et la rouler. Piquer le jambon avec une brochette en bois.
3. Faire une sauce béchamel. Pour cela, mettre le liquide dans le plat, couvrir et faire chauffer.

3-4 Min. ☿ 100 P

Malaxer le beurre et la farine, mettre dans le liquide et agiter avec le batteur jusqu'à dissolution. Couvrir, faire bouillir et laisser lier.

env. 1 Min. ☿ 100 P

Bien remuer et goûter.

4. Mettre la sauce dans le moule à soufflé graissé, y mettre les rouleaux et faire cuire à couvert. Pour griller, enlever le couvercle et mettre le moule à soufflé sur la grille.

1. **6-9 Min.** ☿ 100 P

2. **5-7 Min.** ☿ ☹ 50 P

Laisser reposer les rouleaux de jambon env. 5 min après la cuisson.

Conseil: Vous pouvez aussi utiliser de la sauce béchamel toute prête du commerce.

FRANÇAIS



VIANDES, POISSONS ET VOLAILLES

Grèce

AGNEAU BRAISE AUX HARICOTS VERTS

Kréas mé fasólia

Temps de cuisson total : env. 20-24 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

- 1-2 tomates (100 g)
- 400 g de viande d'agneau désossé
- 1 CC de beurre/margarine pour graisser la terrine
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 1 gousse d'ail broyée
- sel & poivre
- sucre
- 250 g de haricots verts en conserve

Suisse

EMINCE DE VEAU A LA ZURICHOISE

Züricher Geschnetzeltes

Temps de cuisson total : env. 11-15 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 SOLE

2 personnes

Temps de cuisson total: 13-16 minutes

Vaisselle: 1 plat à gratin avec couvercle (environ 26cm)

Ingrédients

- 400 g de filets de sole
- 1 citron non traité
- 2 tomates (150 g)
- 1 CC de beurre/margarine pour graisser le plat
- 1 CS d'huile végétale
- 1 CS de persil haché
- sel & poivre
- 4 CS de vin blanc (30 ml)
- 2 CS de beurre ou de margarine

1. Peler les tomates, enlever la partie dure et les réduire en purée au mixer.

2. Couper la viande d'agneau en gros dés. Beurrer la terrine, y mettre la viande, l'oignon et la gousse d'ail, épicer, couvrir et cuire.

9-11 Min. # 100 P

3. Ajouter les haricots et la purée de tomates à la viande, couvrir et continuer la cuisson.

11-13 Min. # 70 P

Après la cuisson, laisser l'agneau braisé reposer environ 5 minutes.

Conseil:

Si vous utilisez des haricots frais, il faut les précuire.

1. Couper le filet 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 Min. # 100 P

3. Ajouter le vin blanc, le liant à sauce et la crème, remuer, couvrir et continuer la cuisson. Remuer une fois pendant la cuisson.

4-5 Min. # 100 P

4. Goûter l'émincé, remuer encore une fois et laisser reposer environ 5 minutes. Le garnir de persil.

1. Laver et sécher les filets de sole. Enlever les arêtes.

2. Couper le citron et les tomates en tranches fines.

3. Beurrer le plat, y disposer les filets et les arroser d'huile végétale.

4. Saupoudrer le poisson de persil, y disposer les tranches de tomates, saler et poivrer. Recouvrir les tomates avec les tranches de citron et arroser de vin blanc.

5. Parsemer les rondelles de citron de petites noisettes de beurre, couvrir et cuire.

13-16 Min. # 70 P

Après la cuisson, laisser reposer 2 minutes.

Conseil:

Cette recette convient également à la perche, au flétan, à l'ombre, au carrelet ou au cabillaud.



VIANDES, POISSONS ET VOLAILLES



Chine

CREVETTES AUX PIMENTS FORTS

Temps de cuisson total : env. 5-7 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (1 litre)
terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

6 grosses crevettes décortiquées (240 g)
50 ml de vin blanc
2 petits poireaux (200 g)
1-2 piments forts
20 g de gingembre
1 CS de fécule
2 CS d'huile végétale (20 g)
1 1/2 CS de sauce de soja (20 ml)
1 CS de sucre
1 CS de vinaigre

1. Laver les crevettes, enlever la carapace et la queue. Inciser le dos et les vider. Couper les crevettes en 2 ou 3 morceaux. Inciser chaque morceau afin qu'il ne se contracte pas pendant la cuisson. Mettre les crevettes à mariner au vin blanc.
2. Laver les poireaux et les piments et les sécher. Couper les poireaux en morceaux de 5 cm, couper les piments en deux et enlever les pépins. Peler le gingembre et le couper en rondelles.
3. Retirer les crevettes du vin et les saupoudrer de fécule.
4. Mettre l'huile, le poireau, les piments et les rondelles de gingembre dans la terrine, couvrir et réchauffer
env. **2 Min.** 100 P
5. Ajouter les crevettes, les assaisonner de sauce de soja, de sucre et de vinaigre, remuer, couvrir et cuire.
3-5 Min. 100 P
Après la cuisson, laisser reposer de 1 à 2 minutes. Servir chaud.

FRANÇAIS

Allemagne

ROTI DE PORC DORE

Schweinebraten mit Kruste

Temps de cuisson total : env. 55-63 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)
terrine à couvercle (1 litre)

Ingrédients

1000 g d'épaule de porc désossée, avec la couenne
1-2 gousses d'ail
sel
poivre noir fraîchement moulu
1 CC de cumin
2 carottes (125 g) coupées en rondelles
60 g de céleri coupé en dés fins
60 g de poireau coupé en rondelles
sel & poivre
75 ml d'eau
75 ml de bière
liant à sauce, foncé, pour 1/4 à 1/2 l de sauce

1. Laver la viande et la sécher. Inciser la couenne en croix.
2. Ecraser les gousses d'ail, les mélanger au sel, au poivre et au cumin et assaisonner la viande.
3. Mettre la viande dans la terrine, la couenne vers le bas. Epicer les légumes et les ajouter à la viande. Mélanger l'eau et la bière et les verser dans la terrine. Couvrir et cuire. Retourner à la moitié du temps de cuisson.
 1. **6-7 Min.** 100 P
 2. **46-52 Min.** 70 P
4. Retirer le rôti, l'envelopper de feuille d'aluminium et le laisser reposer 10 minutes. Passer le jus de cuisson et le verser dans la petite terrine. Incorporer la quantité nécessaire de liant à sauce, couvrir et cuire. Remuer une fois.
3-4 Min. 100 P
Si nécessaire, épicer la sauce. La verser sur le rôti découpé et servir.
Conseil:
Les légumes, les quenelles ou les pommes de terre à l'eau sont des garnitures idéales.





LEGUMES ET PATES

Italie

LASAGNES AU FOUR

Lasagne al forno

Temps de cuisson total : env. 22-26 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 CC de parmesan râpé
- 1 CC de beurre ou de margarine

France

RATATOUILLE SPECIALE

Temps de cuisson total : env. 19-21 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

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), coupé en gros dés
- 1 tubercule de fenouil (75 g), coupé en gros dés
- poivre
- 1 bouquet garni
- 200 g de cœurs d'artichaut en boîte, coupés en 4
- sel et 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 Min. # 100 P

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.

15-17 Min. # 70 P

Après la cuisson, laisser les lasagnes reposer de 5 à 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 Min. # 100 P

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
- des légumes à potage
- une branche de céleri
- une branche de thym
- quelques feuilles de laurier

LEGUMES ET PATES



Espagne

POMMES DE TERRE FARCIES

Patatas rellenas

Temps de cuisson total : env. 12-16 minutes

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

Ingrédients

- 4 pommes de terre de taille moyenne (400 g)
100 ml d'eau
60 g 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)

- Mettre les pommes de terre dans la terrine, ajouter l'eau, couvrir et cuire en remuant à la moitié du temps de cuisson.
8-10 Min. # 100 P
Laisser les pommes de terre refroidir.
- 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.
- Remplir les moitiés de pomme de terre avec la farce, les saupoudrer d'emmental, les disposer sur l'assiette et cuire.
4-6 Min. # 100 P
Après la cuisson, laisser les pommes de terre reposer environ 2 minutes.

FRANÇAIS

BOISSONS ET DESSERTS



Danemark

GELEE DE FRUITS ROUGES A LA SAUCE A LA VANILLE

Rødgrød med vanilie sovs

Temps de cuisson total : env. 10-13 minutes

Vaisselle : 2 terrines à couvercle (2 litres)

Ingrédients

- 150 g de groseilles rouges, lavées
150 g de fraises, lavées
150 g de framboises, lavées
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

Conseil: Vous pouvez également utiliser des fruits décongelés.

- 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 Min. # 100 P
Incorporer le sucre et le jus de citron.
- 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.
- 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 Min. # 100 P
- Démouler la gelée sur un plat et la garnir avec les fruits entiers. La servir avec la sauce à la vanille.



BOISSONS ET DESSERTS

France

POIRES AU CHOCOLAT

Temps de cuisson total : env. 12-16 minutes

Vaisselle : 1 terrine à couvercle (2 litres)
1 terrine à couvercle (1 litre)

Ingrédients

4 poires (600 g)
60 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé (10 g)
1 CS de liqueur de poires, 30% vol.
150 ml d'eau
130 g de chocolat
100 g de crème fraîche

1. Eplucher les poires entières.
2. Mettre dans la terrine le sucre, le sucre vanillé, la liqueur et l'eau, couvrir et réchauffer.
1-2 Min. ☿ 100 P
3. Mettre les poires dans le jus, couvrir et cuire.
9-11 Min. ☿ 100 P
Retirer les poires du jus et les mettre au frais.
4. Mettre 50 ml de jus de poire dans la petite terrine. Ajouter le chocolat broyé et la crème fraîche, couvrir et réchauffer.
2-3 Min. ☿ 100 P
5. Bien remuer la sauce. Napper les poires de sauce et servir.

Conseil:

Vous pouvez servir les poires avec une boule de glace à la vanille.

Pays-Bas

VIN CHAUD AU RHUM

Vuurdrank pour 10 personnes

Temps de cuisson total : env. 9-11 minutes

Vaisselle : 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

500 ml de vin blanc
500 ml de vin rouge, sec
500 ml de rhum à 54% vol.
1 orange non traitée
3 tiges de cannelle
75 g de sucre
10 CC sucre candi

1. Verser le vin et le rhum dans la terrine. Eplucher l'orange avec soin pour obtenir une peau fine. Mettre le zeste d'orange, la cannelle et le sucre dans la terrine. Couvrir et réchauffer.
9-11 Min. ☿ 100 P
Retirer le zeste d'orange et la cannelle. Mettre une cuillerée à café de sucre candi dans chaque verre à grog, y verser le vin chaud et servir.

Autriche

CHOCOLAT A LA CREME

Schokolade mit Sahne pour 1 personne

Temps de cuisson total : env. 1-2 minutes

Vaisselle : 1 grande tasse (200 ml)

Ingrédients

150 ml de lait
30 g de chocolat
30 ml de crème
chocolat râpé

1. Verser le lait dans la tasse. Râper le chocolat, le mélanger au lait et réchauffer. Remuer de temps en temps.
env. **1-2 Min.** ☿ 100 P
2. Fouetter la crème, en recouvrir le chocolat, saupoudrer de chocolat râpé et servi.

Allemagne

CITRON CHAUD

Heisse Zitrone pour 1 personne

Temps de cuisson total : env. 1-2 minutes

Vaisselle : 1 verre à thé (150 ml)

100 ml d'eau
1 citron pressé
2-3 CC de sucre

1. Verser l'eau et le jus de citron dans une tasse et réchauffer.
env. 1-2 Min. ☿ 100 P
Sucre à votre goût.

- SEULEMENT VALIDE POUR L'ALLEMAGNE ET L'AUTRICHE • SLECHTS GELDIG VOOR DUITSLAND EN OOSTENRIJK •
- SOLTANTO VALIDO PER LA GERMANIA E L'AUSTRIA • SOLAMENTE VÁLIDO PARA ALEMANIA Y AUSTRIA •
- ONLY VALID FOR GERMANY AND AUSTRIA •

Vorgehensweise bei Vorliegen eines Produktmangels:

- **Wurde Ihr Gerät durch einen Fachbetrieb mit einem von Sharp genehmigten Einbaurahmen oder rahmenlos ein-/untergebaut, können Sie die unter Ziffer 1. aufgeführten Garantieansprüche im Rahmen des Quick 48 Vor-Ort-Service geltend machen und sich direkt an den KUNDEN-SERVICE wenden oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.**
- **Für alle übrigen Geräte können Sie die unter Ziffer 2. aufgeführten Garantieansprüche ohne Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.**



1. Garantie mit Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service

Gilt für Deutschland und Österreich

Haushalts-Mikrowellengeräte im Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service

Sehr geehrter Sharp Kunde,

alle ein-/ untergebauten Haushalts-Mikrowellengeräte, die durch einen Fachbetrieb fachgerecht mit einem von SHARP genehmigten Einbaurahmen oder rahmenlos ein-/ bzw. untergebaut worden sind, werden im Quick 48 Vor-Ort-Service abgewickelt. Die in dieser Garantie beschriebenen Ansprüche stehen Ihnen zusätzlich neben den gesetzlichen Sachmängelansprüchen gegen Ihren Verkäufer zu.

Umfang der Garantie: Sollte Ihr Mikrowellengerät trotz sorgfältiger Herstellung und Endkontrolle einen Mangel aufweisen, können Sie innerhalb der Garantiezeit, Garantieleistungen gegen Sharp Electronics (Europe) GmbH in Anspruch nehmen. Diese stehen Ihnen zu, wenn ein herstellungsbedingter Material- und/oder Verarbeitungsmangel (nachfolgend „Mangel“) bei dem Mikrowellengerät oder Teilen davon - mit Ausnahme der Garraum-Glühlampe - innerhalb von 24 Monaten auftritt. Die Garantie umfasst nicht Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Bedienungsfehler oder durch Fremdeinwirkung entstanden sind. Transportschäden bei Neugeräten müssen Sie bei Ihrem Verkäufer geltend machen. Die Garantiefrist von 24 Monaten beginnt mit dem Tag, an dem Sie das fabrikneue Gerät von einem Händler gekauft haben. Die Erbringung von Garantieleistungen verlängert nicht die Garantiezeit.

Garantieleistungen: Sharp Electronics (Europe) GmbH erfüllt seine Garantiepflichtungen für Mängel durch kostenlose Reparatur und einen **Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service**. Etwa anfallende Transportkosten innerhalb Deutschlands und Österreich übernehmen wir.

Im Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service werden alle Reklamationen, die montags bis freitags zwischen 8:00 und 18:00 Uhr beim Quick 48 Deutschland, **Tel.: 0180 / 5 23 46 74** *(€ 0,14/Min) und in Österreich **Tel.: 0820 / 240 496** ***(€ 0,145/Min) eingehen, ab dem darauffolgenden Werktag gerechnet, im Regelfall innerhalb 48 Stunden bei Ihnen im Vor-Ort-Service repariert.

Geltendmachung der Garantie: Der Mangel des Gerätes muss innerhalb der Garantiefrist unter Angabe des Kaufdatums, der Modellbezeichnung und der Seriennummer des Gerätes unter den oben aufgeführten Telefonnummern geltend gemacht werden. Bei der Vor-Ort-Reparatur ist dann der Kaufbeleg, aus dem sich das Kaufdatum, die Modellbezeichnung und die Seriennummer des Gerätes ergibt, vorzulegen.

Achtung:

Wird dieser Service für von Ihnen selbst ein-/untergebaute Geräte in Anspruch genommen, sind für Aus-/und Einbau, Fahrzeit und Km die entstehenden Kosten von Ihnen zu tragen!

Bitte erkundigen Sie sich vor Anforderung des Kundendienstes bei diesem über die anfallenden Kosten. Den für Sie nächstgelegenen Kundendienst nennt Ihnen gern unsere o.g. Hotline.

Als Nachweis für Sachmängel-/ Garantiarbeiten dient Ihr Kaufbeleg / Rechnung.

Selbstverständlich können Sie unseren QUICK 48 Vor-Ort-Service für Mikrowellengeräte auch nach Ablauf der Verjährungsfristen für Sachmängel-/Garantiefristen in Anspruch nehmen, dann jedoch gegen Aufwandsberechnung des jeweiligen Kundendienstes.

Garantiegeber: SHARP Electronics (Europe) GmbH, Sonninstraße 3, 20097 Hamburg
www.sharp.de

• SEULEMENT VALIDE POUR L'ALLEMAGNE ET L'AUTRICHE • SLECHTS GELDIG VOOR DUITSLAND EN OOSTENRIJK •
 • SOLTANTO VALIDO PER LA GERMANIA E L'AUSTRIA • SOLAMENTE VÁLIDO PARA ALEMANIA Y AUSTRIA •
 ONLY VALID FOR GERMANY AND AUSTRIA •

Vorgehensweise bei Vorliegen eines Produktmangels:

- **Wurde Ihr Gerät durch einen Fachbetrieb mit einem von Sharp genehmigten Einbaurahmen oder rahmenlos ein-/untergebaut, können Sie die unter Ziffer 1. aufgeführten Garantieansprüche im Rahmen des Quick 48 Vor-Ort-Service geltend machen und sich direkt an den KUNDEN-SERVICE wenden oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.**
- **Für alle übrigen Geräte können Sie die unter Ziffer 2. aufgeführten Garantieansprüche ohne Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.**

2. Garantie ohne Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service

Gilt für Deutschland und Österreich

Haushalts - Mikrowellengeräte

Wichtiger Endkunden – Hinweis: Serviceabwicklung nur über den Verkäufer. Die in dieser Garantie beschriebenen Ansprüche stehen Ihnen zusätzlich neben den gesetzlichen Sachmängelansprüchen gegen Ihren Verkäufer zu.

Sehr geehrter 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 innerhalb der gesetzlichen oder mit Ihrem Verkäufer vereinbarten Verjährungsfristen für Sachmängel-/Garantiefristen einen Mangel aufweisen und das Gerät wurde **nicht von Ihrem Handelspartner ein-/untergebaut**, so wenden Sie sich bitte an den Verkäufer, bei dem Sie das Gerät erworben haben und geben Sie das defekte Gerät dort ab, denn dieser ist Ihr Ansprechpartner für Sachmängel.

Umfang der Garantie: Sollte Ihr Mikrowellengerät trotz sorgfältiger Herstellung und Endkontrolle einen Mangel aufweisen, können Sie innerhalb der Garantiezeit, Garantieleistungen gegen Sharp Electronics (Europe) GmbH in Anspruch nehmen. Diese stehen Ihnen zu, wenn ein herstellungsbedingter Material- und/oder Verarbeitungsmangel (nachfolgend „Mangel“) bei dem Mikrowellengerät oder Teilen davon - mit Ausnahme der Garraum-Glühlampe - innerhalb von 24 Monaten auftritt. Die Garantie umfasst nicht Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Bedienungsfehler oder durch Fremdeinwirkung entstanden sind. Transportschäden bei Neugeräten müssen Sie bei Ihrem Verkäufer geltend machen. Die Garantiefrist von 24 Monaten beginnt mit dem Tag, an dem Sie das fabrikneue Gerät von einem Händler gekauft haben. Die Erbringung von Garantieleistungen verlängert nicht die Garantiezeit.

Garantieleistung:

Sharp Electronics (Europe) GmbH erfüllt seine Garantieverpflichtung für Mängel nach seiner Wahl durch kostenlose Reparatur oder durch Austausch des mangelhaften Gerätes gegen ein mangelfreies. Etwa anfallende Transportkosten innerhalb Deutschlands und Österreich werden von uns übernommen.

Geltendmachung der Garantie:

Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, benötigen Sie den Kaufbeleg (Rechnung, Quittung) aus dem sich das Kaufdatum, die Modellbezeichnung und Seriennummer des Gerätes ergibt. Der Mangel des Gerätes muss innerhalb der Garantiefrist von Ihnen gegenüber einem Sharp Service-Partner oder einem autorisierten Händler von Sharp Electronics (Europe) GmbH geltend gemacht werden. Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte von montags bis freitags zwischen 8:00 und 18:00 Uhr an **unsere Service-Hotline 01805-29 95 29 *** (€ 0,14/Min)

Selbstverständlich können Sie unseren Kundendienst für Sharp-Mikrowellengeräte auch nach Ablauf der Verjährungsfristen für Sachmängel-/Garantiefristen in Anspruch nehmen, dann jedoch gegen Aufwandsberechnung des jeweiligen Kundendienstes.

Garantiegeber: SHARP Electronics (Europe) GmbH, Sonninstraße 3, 20097 Hamburg
www.sharp.de

• ADDRESSES D'ENTRETIEN • ONDERHOUDSADRESSEN • DIRECCIONES DE SERVICIO • INDIRIZZI DI SERVIZIO •

BELGIUM - <http://www.sharp.be>

En 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.

SHARP ELECTRONICS, Phone: 0900-10158

AVTC, Kleine Winkellaan 54,1853 Strombeek-Bever, 02/2674019 / **ETS HENROTTE**, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, 071/396290 / **Nouvelle Central Radio (N.C.R)**, Rue des Joncs 15 L-1818 HOWALD, 00352404078 / **Service Center Deinze**, Kapellestraat, 95, 9800 DEINZE, 09-386.76.67

NEDERLAND - <http://www.sharp.nl>

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, 0900-7427723

FRANCE - <http://www.sharp.fr>

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, 03.20.62.18.98 / **A.A.V.I. (Point d'Accueil)**, 9-11 rue Léon Trulin, 59000 Lille, 03.20.14.96.20 / **A. P. F.**, 1 rue Gracchus Babeuf 93130 Noisy le Sec, 01.48.43.33.08 / **ATELIER ROUSSEL**, 12 Bld Flandre Dunkerque, 56100 Lorient, 02.97.83.07.41 / **BASTIA TELE VIDEO**, Immeuble Le Béarn - Av. de la libération, 20600 Bastia, 04.95.30.81.29 / **C.M.T.S.**, 38 rue des Ormeaux, 75020 Paris, 01.43.70.20.00 / **ELECTRONIC SERVICE PLUS**, 5 bd LOUIS XI - ZI le Menetton, 37000 Tours, 02.47.77.90.90 / **ELECTRO SERVICE**, 21 rue de Mulhouse- B.P 122, 68313 Illzach, 03.89.62.50.00

ELECTRO TECH, 26 rue Cyrano 69003 Lyon, 0892.691.032 / **M.R.T.**, 74 Rue Albert Einstein - 72021 Le Mans Cedex, 02.43.28.52.20 /

SETELEC, 23 rue de la L'Argillère 76420 Bihorel 02.35.60.64.39 / **S.T.E.**, 3 chemin de l'Industrie, 06110 Le Cannet Rocheville, 04.93.46.05.00 / **TECH SERVICE**, 15 rue du Château de Ribaute, ZA Ribaute 2, 31130 Quint Fonsegrives, 05.62.57.63.90

ITALIA - <http://www.sharp.it>

Nel caso si verificassero problemi alla vostra apparecchiatura potrete rivolgervi presso un nostro centro di assistenza autorizzato sharp

ABRUZZO: C.A.T. di BELLONE, VIA DELL AREOPORTO,76, TERAMO TE 0861-415745 0861-212117 / **CTR di de Berardinis Vincenzo**, Via G. Cacchi, 18 L'Aquila AQ, 0862-315407 0862-315407 / **CTR di De Berardinis Vincenzo Filiale Avezzano**, Via P. Gobetti, 10 Avezzano AQ, 0862-315407 0862-315407 / **ELETTROVIDEO SNC**, VIA TIBURTINA, 64 PESCARA PE, 085-52020 085-52020 / **MARINANGELI FABRIZIO**, VIA ROCCO CARABBA, 27 L'AQUILA AQ, 0862-310279 0862-322408 / **MARINANGELI FABRIZIO FILIALE DI AVEZZANO**, VIA F.LLI ROSSELLI, 4/A AVEZZANO AQ, 0863-25207 0863-25207

BASILICATA: LD SERVICE, via Viviani 2 Potenza PZ, 0971-472578 0971-472578 / **MATERA ELETRONICA SNC DI BUONO E. & C.**, VIA E. MAIORANA, 86/88 MATERA MT, 0835-389310 0835-389310

CALABRIA: ATER SNC DI DOMENICO & AURELIO CATALANO, Via Naz. Pentimele 159/a-b Reggio Calabria RC, 0965-47051 0965-47855 / **AUDIOVIDEO SNC DI VARESE & COSTANTINI**, VIA A. DE GASPERI, 44 VIBO VALENTIA VV, 0963-45571 0963-45572 / **BATTAGLIA SAVERIO**, VIA C. COLOMBO, 85 CATANZARO LIDO CZ, 0961-33824 0961-737337 / **CIANO GIUSEPPE**, VIA SECONDA TRAVERSA, 16 TAURIANOVA RC, 0966-643483 0966-614946 / **COZZUPOLI & CRUPI SNC**, VIA R. CAMPI PRIMO TRONCO, 103 REGGIO CALABRIA RC, 0965-24022 0965-310778 / **EUROTRADING SAS DI AIELLO GAETANO**, VIA TORINO, 121/123 CROTONE KR, 0962-20889 0962-24254 / **S.A.T.E di DODARO & GERVASI SNC**, VIA DEGLI STADI, 28/F COSENZA CS, 0984-482337 0984-482337 / **FAG SERVICE SRL**, VIA MAGENTA, 7 CARIATI MARINA CS, 0983-91843 0983-91943

CAMPANIA: CONGESTRI' IGNAZIO, Via G. Bruno, 8 Maddaloni CE, 0823-437704 0823-437704 / **DRF ELETR. di RUBBO**, ZONA INDUSTRIALE PEZZAPIANABENEVENTO BN, 0824-21831 0824-21831 / **ELETRONICA D'ARGENIO**, VIA NAZION. TORRETTE,195 MERCOGLIANO AV, 0825-681590 0825-681590 / **ELETRONICA NASTI DI BRUNO NASTI**, VIA FERRARECCE PAL. ETA 173/175 CASERTA CE, 0823-443099 0823-356006 / **ELETRONICA NASTI DI BRUNO NASTI FILIALE**, VIA CILEA, 52 AVERSA CE 081-8113163 / **ELETRONICA SERVICE SNC**, VIALE EUROPA, 15 CASTELL. DI STABIA NA, 081-8728280 081-8728280 / **ERREDISSE SERVICE SRL**, VIA P. MASCAGNI, 74/76 NAPOLI NA 081-5794825 081-5791899 / **M.C. ELETRONICA SNC DI MILITO M.**, Via dei Mille, 138 Salerno SA 089-330591 06233244764 / **NETTI GIANFRANCO**, Via Magna Grecia, 137/139 Capaccio Scalo SA 0828-730071 0828-730071 / **S.A.RI.EL. SAS**, VIA DIOCLEZIANO, 177 NAPOLI NA 081-7628155 081-7628155 / **SE.RI.EL.CO**, V.DELLE MEDAGLIE D'ORO,163 COSENZA CS, 0984-33152 0984-33152

EMILIA ROMAGNA: AUDIO VIDEO CENTER SNC, VIA F. VANDELLI, 23/29 MODENA MO, 059-235219 059-210265 / **BARGELLINI ORAZIO**, VIA LOCCHI, 3/C FORLI' FO, 0543-701446 0543-701446 / **CASALIGGI F.LLI SNC**, VIA BOSELLI, 77 PIACENZA PC, 0523-615740 0523-602014 / **ELECTRON SERVICE SNC**, VIA F.LLI AVENTI, 59 FERRARA FE, 0532-903250 0532-903250 / **MA.PI. SNC DI MAURIZI E CAMPAGNOLI**, VIA T.AZZOLINI, 3 BOLOGNA BO, 051-6414115 051-406848 / **NOVATECNICA**, Via Giovenale, 78/A - Viserba di Rimini Rimini RN, 0541-736361 0541-1831497 / **NUOVA CRT DI AUGUSTO BOERI**, VIA MOLINARI, 40 PIACENZA PC, 0523-592345 0523-592345 / **NUOVA TECNOCOOP**, VIA ARMELLINI 28/30/32 BELLARIA RIMINI RN, 0541-370812 0541-370812 / **PARMASERVICE SAS**, VIA BENEDETTA, 47/A PARMA PR, 0521-271666 0521-271666 / **RAVSERVICE DI RAVEZZI ANGELO**, VIA AVOGADRO, 6/10 BELLARIA RN, 0541-347714 0541-324413 / **RTE SNC DI I. CATELLANI & C. SNC**, Via Premuda, 38/V Reggio Emilia RE, 0522-381277 / **TERMOSERVICE SAS DI BARTOLETTI IMERIO**, VIA DISMANO, 114/N PONTE NUOVO RAVENNA RA, 0544-472001 0544-67837 / **VIDEO 2000 SRL**, VIA DELL-INDUSTRIA, 26 BOLOGNA BO, 051-531581 051-19931146 / **P. & L. DI LELLI MAURO E C. SNC**, VIA TOSCANA, 7 MONTALE RANGONE MO, 059-530300 059-530300 / **REM SNC**, VIA MANFREDI, 110/A PIACENZA PC, 0523 716361 0523 716361

FRIULI VENEZIA GIULIA: A.V.R. SERVICE DI FOCESATO IVAN MOSE', VIA COLONNA, 20/8 PORDENONE PN, 0434-27669 0434-523661 / **ELECTRONIC SERVICE CENTER SAS**, VIA GATTERI, 12 TRIESTE TS, 040-3478423 040-3478423 / **STARACE ELIO TECNICA SA DI BRANDOLIN DARIO**, Via Caprin, 4 Trieste TS, 040-773718 040-773718

LAZIO: A.P. RIP. ARDUINI PIERO, VIA LICINIO REFICE, 192 FROSINONE FR, 0775-291267 0775-291267 / **CENTRO E.L.VA. SNC**, VIA ATTILIO MORI, 19/21 ROMA RM, 06-2148641 06-2753048 / **CTS centro tecnico specializzato di Rita De Renzi**, Via Rialto, 38/42 Roma RM, 06-39729748 06-39733315 / **ELETRONICA 81 SNC**, VIA EZIO, 56/58 LATINA LT, 0773-694608 0773 414612 / **ITALREG SRL**, SS FORMIA-CASSINO KM 30,200 LOC PENITRO FORMIA LT 0771-738011 0771-738061 / **PALMIERI F.**, VIA S.POLLEDRARA, 219 FROSINONE FR 0775-291485 0775-291485 / **PANASERVICE SRL**, VIA BARBANA, 35 ROMA RM 06-5403384 06-5401221 / **PANASERVICE SRLS FILIALE**, VIA TARENTO, 27/29 ROMA RM 06-25204806 / **VIDEO**

• ADDRESSES D'ENTRETIEN • ONDERHOUDSADRESSEN • DIRECCIONES DE SERVICIO • INDIRIZZI DI SERVIZIO •

SERVICE SAS DI G. CALABRESE & C., Str. Teverina, Km. 2,400 Loc. Pantanese Viterbo VT, 0761-251557 0761-251558 / **VITECART 99 DI TRIPPINI PAOLO**, VIA DELLA PALAZZINA, 103/H VITERBO VT, 0761-220522 0761-220522

LIGURIA: C.R.E. DI ARATELE FABRIZIO, VIA CAMOZZINI, 189R GENOVA VOLTRI GE, 010-6121754 0106100154 / **ELETTROCLIMA DI RECUFFO MARCO**, REGIONE VALLUVAIA, 13 SAN BARTOLOMEO AL MARE IM, 0183-400102 / **MICHELIS SANDRO**, Via Giannetti, 8/10 Imperia IM, 0183-275891 0183-275891 / **RIEN SNC**, Via Valle, 17/19 La Spezia SP, 0187-21925 0187-21925 / **TELESERVICE DI SCALVO N. & C. snc**, VIA PONCHIELLI 27R SAVONA SV 019-810058 019-019-852596 / **TOGNETTI SERVICES DI TOGNETTI MASSIMILIANO**, VIA LUNIGIANA, 589 LA SPEZIA SP 0187-507656 0187-507656 / **VILL@ SNC DI R. VILLA E M.T. ADAMO**, VIA S. CHIARA, 6 R GENOVA GE 010-5740318 010-8630203

LOMBARDIA: 2M DIGITECH SRL, via Rossini 102 DESIO MI, 0362-306557 0362-306148 / **AE CLIMA SERVICE SRL**, VIA GUIDO DA VELATE, 3 MILANO MI, 02-6466930 02-6466930 / **BACCINELLI MARZIO E C. SNC**, VIA BRANZE, 22 BRESCIA BS, 030-2006411 030-2006411 / **CREL SNC**, VIA CARDUCCI SONDRIO SO, 0342-216538 0342-216538 / **EUROTECNICA DI RONCHI**, VIA MILANO, 74/B BRESCIA BS, 030-317673 030-317673 / **F.G.R. ELECTRONIC SAS**, VIA R. PELLEGGATTA, 34/A VIMERCATE MI, 039-6082592 039-6085034 / **GRANDINI E TORCHIO SNC**, VIA FASOLO, 4 PAVIA PV, 0382-471360 0382-471360 / **MARKET RICAMBI SERVICE SNC**, VIA SAVONA, 43 MILANO MI, 02-48952866 02-4239820 / **MORINI DANIELE**, VIA MAIOCCHI, 10 VOGHERA PV, 0383-368740 0383-368740 / **S.T.A.R.T. VIDEO HI-FI**, VIA ORTI ROMANI, 16/A CREMONA CR, 0372-38731 0372-38731 / **SA.MO di Sacchetto Teresio e c. snc**, Via Spalato, 4 Vigevano PV, 0381-42353 0381-42353 / **TECNOVIDEO SNC**, P.ZZA DE GASPERI, 28 MANTOVA MN, 0376-321554 0376-321554 / **TELETECNICA 2000**, VIA TORINO, 21 GALLARATE VA, 0331-775519 0331-775519 / **TELETECNICA 2000 FIL. VARESE**, VIALE VALGANNA, 178 VARESE VA, 0332-499365 0332-499365 / **VIDEO SERVICES SNC DI VALENTI F. E C.**, Via Locatelli, 2 Seriate BG, 035-296883 035-300076 / **Z BIT SRL**, VIA CHIOGGIA 3 MILANO MI 02-26822804 02-26110301 / **PAGANINI GRAZIANO**, VIA TOLMEZZO, 6 BUSTO GAROLFO MI 0331-566379 0331-566603

MARCHE: CAT DI SCHIARATURA E MORBIDELLI SNC, VIA A. CECCHI, 25 PESARO PS, 0721-25608 0721-25608 / **CENTER SERVICE DI TESTAFERRI**, VIA MATTEO RICCI, 8 ANCONA AN, 071-889660 071-2181171 / **MARCONI LANFRANCO**, VIA M.BIANCO, 10 S.BENEDETTO DEL TRONTO AP, 0735-659230 0735-751155 / **S.A.T. RADIO TV**, VIA D. ROSSI, 32-34 MACERATA MC, 0733-231304 0733-230492 / **SAT RADIO TV FIL. ASCOLI**, VIA TEBALDINI, 2 SAN BENEDETTO AP, 0733-231304 0733-230492

MOLISE: TELECOM AUDIO VIDEO SERVICE DI MANOCCHIO G., VIA V. EMANUELE, 67/69 RICCIA CB 0874-716783 0874-716783 / **TELECOM AUDIO VIDEO SERVICE DI MANOCCHIO G. FILIALE**, VIA XXIV MAGGIO, 73 CAMPOBASSO CB 0874-484440 0874-484440

PIEMONTE: ALPILAB DI GIORDANO, CORSO GIOVANNI XXIII, 11 CUNEO CN, 0171-690384 0171-648063 / **ARTE E TECNICA SNC**, VIA FALLETTI, 22 BIELLA BI, 015-8496250 015-8496250 / **ELEKTRO di FIORE F.**, C.SO XXVI APRILE, 26 VERCELLI VC, 0161-250071 0161-255843 / **ELTE SNC DI CONTESTABILE NICOLA**, Via Ugo Foscolo, 26 Torino TO, 011-6503786 011-6503786 / **GUIDA DI GUIDA ALESSIO**, VIA ROGGIOLO, 5 TRECATE NO 0321-71608 0321-777003 / **MORINI D. SUCCURSALE - A.R. ELETTRONICA SAS**, PIAZZA TORIANI, 12 ALESSANDRIA AL 0131-226212 0131-226212 / **REAT DI FRISINA RITA**, C.SO UNIONE SOVIETICA, 584 TORINO TO, 011-3979817 011-3979817 / **SIRAGUSA E ROAGNA SNC**, C.SO MATTEOTTI, 41 ASTI AT 0141-531131 0141-531131 / **VIDEOTEXT DI OBERTO STEFANO**, P.ZZA TRENTO E TRIESTE, 51 CANALE CN, 0173-95878 0173-979638

PUGLIA: ARNESANO FAUSTINO, VIA M.MOSCARDINO, 10 LECCE LE, 0832-318277 0832-318277 / **ASTROTEC P.S.C.A.R.L.**, VIA DEL FEUDO D'ASCOLI, 37 FOGGIA FG, 0881-720921 0881-567123 / **DBF ELETTRONICA DI DI BIASE FARINA EUTERIO**, VIALE OFANTO, 209/D FOGGIA FG, 0881-331126 0881-331126 / **Lamorgese Paolo**, Via Sabotino, 89/91 Bari BA, 080-5421281 080-5428359 / **MICROKEY SRL**, Via Giammatteo, 22 Lecce LE, 0832-399398 0832-399600 / **MICROKEY SRL SUCCURSALE**, Via de giuseppe, 73 Maglie LE, 0836-424813 / **SANTORO ATTILIO**, VIA MARCHE 24 TARANTO TA, 099-335884 099-335884 / **SAT DI PARTIPILO**, VIA BORSELLINO E FALCONE, 17 BIS BARI BA, 080-5022999 080-5022992 / **STEAR DI PICI VINCENZO**, VIA NANNARONE, 2/A FOGGIA FG, 0881-778483 0881-778483 / **TAURISANO SERVICE SRL**, VIA NUMA POMPILIO, 49/55 BRINDISI BR, 0831-564069 0831-522021

SARDEGNA: AS.TEC ELETTRONICA SNC, VIA RIVA VILLASANTA, 227 CAGLIARI CA, 070-524153 070-504109 / **CO.RI.FR.EL. SNC DI AMICO A. & C.**, VIA MONASTIR, 112 CAGLIARI CA, 070-282354 070-272727 / **FLORIS SERGIO**, VIA MAZZINI, 56 GONNESCA CA, 0781-45436 0781-469198 / **G.S. ELETTRONICA DI PORCU**, VIA DELLA RESISTENZA, S.N. NUORO NU, 0784-203084 0784-203084 / **LA VIDEO ELETTRONICA SNC DI FAEDDA**, VIA SARDEGNA, 91 ORISTANO OR, 0783-300026 0783-777599 / **VIDEOELETTRONICA SNC DI PEDOL E SABA**, VIA TORINO, 18 SASSARI SS 079-276616 079-273239 / **BRACCU GAVINO**, VIA DE SIMONE, 9 OLBIA SS, 0789-50114 0789-50114

SICILIA: A.V.S. Elettronica snc, VIA SASSARI, 2/C CATANIA CT, 095-446696 095-434337 / **ADAMO & C. SNC**, VIA G. FERRARIS, 20 RAGUSA RG, 0932-624553 0932-627191 / **ALAMIA SERVICE PICCOLA COOPERATIVA**, C.SO PISANI, 310/312 PALERMO PA, 091-6570502 091-6575761 / **ARTE TV sas**, VIA G.CENTORBI, 17 MAZARA DEL VALLO TP, 0923-908160 0923-670035 / **AUDIO VIDEO SRL**, VIA DON MINZONI, 52/54 CALTANISSETTA CL, 0934-552111 0934-552111 / **C.T.A. SERVICE PALERMO**, VIA RAPISARDI, 44 PALERMO PA, 091-343431 091-346488 / **CUPPARI ELECTRONICS**, VIA S.AGOSTINO IS, 265 MESSINA ME, 090-672064 672065 090-672065 / **CUPPARI ELECTRONICS SUCCURSALE**, VIA LIBERTA', 95 Capo D'Orlando ME 0941-911785 0941-912552 / **ELETTRONICA DI TULLIO MARIA**, VIA CARLENTINI, 40/A SIRACUSA SR, 0931-758602 0931-758602 / **ELETTROSERVICE DI COLOMBO PIERO & C. SNC**, VIA VARIANTE SS 115 KM 338, 400 N. 28 MODICA RG, 0932-46169 0932-456169 / **EUROSERVICE 2000**, VIA DEGLI ATLETI 61/C MARSALA TP, 0923-956475 0923-956475 / **G & B CAT DI GABRIELE BARRACO SNC**, VIA COSENZA, 141/151 ERICE TP, 0923-568611 0923-568642 / **GUASTELLA GIUSEPPE**, VIA OLANDA, 11 GELA CL 0933-933976 0933-933976 / **S.A.T.E.L. SERVICE SNC**, CORSO SICILIA, 55 A-C CATENANUOVA EN, 0935-75085 0975-75085 / **SILVESTRO MATTEO DI SILVESTRO ROBERTO E C. SAS**, VIA C. BATTISTI IS 74 MESSINA ME, 090-2932105 090-2932105 / **TRISCARI BARBERI GIUSEPPE**, Via Pindemonte, 97 PRIGORO GARGALLO SR, 333 5848485 1782276341 / **VIDEO SERVICE SNC DI DE FRANCISCI E NOLENTINI**, Via P. Nenni, 1 Agrigento AG, 0922-595881 0922-595881

TOSCANA: A.T.E.S. di ZAPPALÀ L., VIA TORINO, 3/A LIVORNO LI, 0586-859566 0586-859566 / **ARRIGHI RIPARAZIONI DI ARRIGHI SERENA**, VIA F.LLI CERVI, 26/28 P.A. ELSA EMPOLI FI 0571-931327 0571-931327 / **ATER DI MUSTACCHIA ANGELO E C. SAS**, VIA AURELIA, 288 ROSIGNANO SOLVAY LI, 0586-762102 0586-768056 / **BARDAZZI PAOLO**, via E. Forlanini 8DR Firenze FI, 055-4376776 055-431956 / **BELCARI ENRICO**, VIA J. GAGARIN, 70 - FORNACETTE PISA PI, 0587-420273 0587420911 / **CATE SNC DI BALDI M. E BUONAMICI G. FIL. CECINA**, C.so Matteotti, 320/a-b Cecina LI, 0586-635071 / **CATE SNC DI BALDI M. E BUONAMICI G. FIL. PRATO**, Via Fiorentina, 76/a-b Prato PO, 0574-632652 0574-4632690 / **CATE SNC DI BALDI M. E BUONAMICI G. SEDE**, Via Segantini, 2 Empoli FI, 0571-80652 0571-944115 / **DBS Elettronica snc di Aldovardi S. & c.**, Via Simon Musico, 2/c Massa MS, 0585-489893 0585-886122 / **ELETTRONICA RNP DI PUCCETTI PAOLO**, VIA ROMANA, 731 LUCCA LU, 0583-956225 0583-956225 / **ERRE TV SERVICE SNC**, VIA GUIDO TARLATI, 11/13 AREZZO AR, 0575-300986 0575-259434 / **LAB.RIPARAZ. FALCHI M.**, VIA A. GARIBALDI, 35/37 PIOMBINO LI, 0565-49400 0565-227161 / **M2 ELETTRONICA DI MORELLI MASSIMO**, VIA DANIMARCA, 3 GROSSETO GR, 0564-454571 0564-454571 / **MGM SERVICE SNC DI MARTINELLI**, Via Paolinelli, 26 - Marlia Capannori LU, 0583-30382 0583-30382 /

• ADDRESSES D'ENTRETIEN • ONDERHOUDSADRESSEN • DIRECCIONES DE SERVICIO • INDIRIZZI DI SERVIZIO •

PARIELS SRL, Via B. Tolomei, 8 Siena SI, 0577-51159 0577-589454 / **TELESERVICE DI BENVENUTI STEFANO**, Via E.Fermi 9/13 Prato PO, 0574-580840 / **TELESERVICE DI D'AMICIS E. & V. SNC**, VIA P. PISANA, 71 LIVORNO LI, 0586-400564 0586-409724 / **VIDEO SERVICE DI GENUARDI**, VIA BORGACCIO, 72 POGGIBONSI SI, 0577-983181 0577-996382

TRENTINO ALTO ADIGE: MELONE MICHELE, VIA ZARA, 44 TRENTO TN, 0461-235166 0461-267210 / **SIGHEL MAURO**, VIA A. VOLTA, 92 TRENTO TN, 0461-935919 0461-935919 / **TECNOSERVICE SNC**, VIA SAN VIGILIO, 64/b-c-d BOLZANO BZ, 0471-289062 0471-261559

UMBRIA: QUONDAM C. STEFANO, VIA DEL RIVO, 33 TERNI TR 0744-301512 0744-301512 / **SAT 2000 SNC DI SPARAMONTI PIERO E C.**, Via di Vittorio, 81 Terni TR 0744-279090 0744-279090 / **TECNOCONSULT ELETTRONICA SNC**, VIA MAD.ALTA, 185 PERUGIA PG 075-5003089 075-5003089

VALLE D'AOSTA: CAT DI D'ISANTO, C.SO IVREA, 82/A AOSTA AO, 0165-364056

VENETO: ANDRIOLO SAS DI ANDRIOLO MONICA E NICOLA, VIA VOLONTARI DELLA LIBERTA', 39/A GAMBARARE FR. PIAZZA VECCHIA VE, 041-5675614 041-5675190 / **ASS.ELETR.CAMPI SNC**, VIA E.REGINATO, 7 TREVISO TV, 0422-436245 0422-435996 / **ASSISTENZA ELETTRON. CAMPI FILIALE MESTRE**, VIA GIUSTIZIA, 32 MESTRE VE, 041-914832 / **ASSISTENZA TECNICA DI MIRCO DE BONA**, VIA MONDINI, 11 BELLUNO BL, 0437-30240 0437-939916 / **DL SERVICE DI DAL LAGO LORENZO**, Via Giaretta, 33 Vicenza VI, 0444 / 966239 0444 / 966239 / **EPS SNC DI TREVISAN E C.**, V.LE GRAMSCI, 134 ROVIGO RO, 0425-33221 0425-30217 / **FRANCHINO GIANFRANCO**, VIA ZERMANESE 6B TREVISO TV, 0422-321054 0422-321054 / **GLOBAL SERVICE IMPIANTI di Cerpelloni & c. snc**, Piazza Plebiscito, 9/A AVESA VR, 045-8342935 045-8342935 / **PIERAZZA CARLO**, VIA BARROCCIO DAL BORGO, 4 PADOVA PD, 049-681592 049-8829059 / **SPEEDY SERVICE DI CORRA' & GIARETTA**, V.le Europa, 42/b Thiene VI, 0445-3'68235 0445-379028 / **VIDEO TV1732**, Via San Marco, 1818 Sottomarina VE, 041-5541675 041-5541675 / **VIDEOSERVICE SNC DI SALVATORI & C.**, VIA VITRUVIO, 11 VERONA VR, 045-566299 045-573865 / **ZAFFALON URBANO**, Via Santa Croce, 2040 VENEZIA VE, 041-2750670 041-2757273

ESPAÑA - <http://www.sharp.es>

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

ALAVA: MERINO NICOLAS JOSE A., AV JUDIZMENDI 24, 01003 VITORIA-GASTEIZ , 945/ 25.18.92

ALBACETE: JUMAN, CL IGNACIO MONTURIOL 8, 02005 ALBACETE, 967/ 22.40.78 / **JOSE ANT. PARREÑO**, CL FRANCISCANOS 40 , 02003 ALBACETE, 967/ 22.62.49

ALICANTE: ELECTRONICA GOMEZ, CL CAPITAN GASPAS ORTIZ 116 (B), 03204 ELCHE, 96/ 663.42.70 / **TELE-COLOR**, CL DEL VENT 9, 03500 BENIDORM, 96/ 585.24.60 / **ANGEL AVELLAN PUIG**, CL POETA QUINTANA 13, 03004 ALICANTE, 965/ 21.32.55 / **UNISAT**, CL DUQUE DE TAMAMES 9, 03300 ORIHUELA, 96/ 674.11.94 / **TRINITARIO GEA**, CL JAIME POMARES JAVALOYES 47, 03202 ELCHE, 96/ 545.56.25 / **ELECTROSERVICIOS PLAZA**, PZ SANTIAGO 5 , 03300 ORIHUELA, 96/ 828.45.67 / **E.ELECTROSAX**, CL RIO TURIA 1, 03630 SAX, 96/ 547.42.32 / **ASISTEL**, AV DE LA CONSTITUCION 185 D, 03400 VILLENA, 965/ 80.02.31 / **VIDEO ELECTRONICA NOGUERA**, CL CASTELLON 17, 03590 ALTEA, 965/ 84.41.58 / **JOAQUIN SAEZ SERVICIOS**, CL ESCORPION 6-8, 03006 ALICANTE, 96/ 528.73.33 / **MATEO BELDA S.L.**, CL CONCORDIA 120, 03180 TORREVIEJA, 966/ 70.49.78 / **EUROSAT SUR**, CL MONTERO RIOS 33, 03012 ALICANTE, 96/ 525.80.40 / **SERVIELECTRO BENIDORM**, CL MARQUES DE COMILLAS 12, 03501 BENIDORM / **IMECLIMA**, CL CAVALLER MERITA 21, 03801 ALCOI

ALMERIA: TELEVIDEO, CL VELAZQUEZ 7 LOCALA, 04770 ADRA, 950/ 40.18.63 / **SERVIRAP**, CL ANGEL OCHOTONERA 11, 04005 ALMERIA, 950/ 27.40.67 / **SERVICIO TECNICO PONCE**, PLG PS MARITIMO E- EUROPA 1, 04630 GARRUCHA, 950/ 13.28.37 / **SONIVITEL S.L.**, CL POETA PACO AQUINO 51, 04005 ALMERIA, 950/ 22.97.55

ASTURIAS: ELECTRONICA EDIMAR, S.A., CL CANGAS DE ONIS 4, 33207 GIJON, 98/ 535.34.51 / **ALVAREZ OLIVAR CASILDA**, CL SAN JOSE 12, 33003 OVIEDO, 98/ 522.37.39 / **SANTIAGO VALDERREY**, AV DE LOS EMIGRANTES 34, 33710 NAVIA, 98/ 563.18.61 / **G.A.M.I.F.E.L.**, CL RICARDO MONTES 6, 33012 OVIEDO, 98/ 528.43.60 / **ASTUSETEL S.L.**, CL CEA BERMUDEZ 9, 33208 GIJON, 98/ 539.10.11 / **ASTURSERVICE**, CL SANCHEZ CALVO 6 BJOS., 33401 AVILES, 98/ 556.83.87 / **JUAN MORILLON DEL CORRO**, CL NORTE EDIF. SETSA 5, 33930 LA FELGUERA, 98/ 567.40.24 / **S.A.T. JUAN-MANUEL**, CL URIA 60, 33800 CANGAS DE NARCEA, 98/ 581.22.48 / **MANUEL ALEA VILLA**, CL LLANO MORGOLLES S/N, 33550 CANGAS DE ONIS, 98/ 592.26.40

AVILA: DANIEL SERRANO LABRADO, CL JOSE GOCHICOA 16, 05400 ARENAS DE S.PEDRO, 920/ 37.15.16 / **ELECTRONICA GREDOS**, CL EDUARDO MARQUINA 24, 05001 AVILA, 920/ 22.48.39 / **REPARACIONES SAN SEGUNDO**, CL SORIA 6, 05003 AVILA, 920/ 22.33.21

BADAJOS: ELECTRONICA BOTE, PZ PORTUGAL 2, 06001 BADAJOZ, 924/ 22.17.40 / **C.E. VILANOVENSE C.B.**, CL CAMINO MAGACELA 4 LOCAL5, 06700 VILLANUEVA SERENA, 924/ 84.59.92 / **ELECTRONICA CENTENO S.L.**, AV DEL ZAFRA 1, 06310 PUEBLA SANCHO PEREZ, 924/ 57.53.08 / **INDALECIO AMAYA SANCHEZ**, CL CARRERAS 11, 06200 ALMENDRALEJO, 924/ 66.47.01 / **PATRICIO ELECTRONICA**, CL REYES HUERTAS 7, 06800 MERIDA, 924/ 33.04.13

BALEARES (MENORCA): INSAT, CB, CL PINTOR CALBO 30, 07703 MAHON, 971/ 36.53.18

BALEARES (IBIZA): REPARACIONES ORTEGA, CL VIA ROMANA 17, 07800 IBIZA, 971/ 39.01.55

BALEARES (FORMENTERA) : ELECTRO-SAT, CL EIVISSA 12-16, 07860 S. FCESC. DE FORMENTERA, 971/ 32.27.62

BALEARES (MALLORCA): INSTALACIONES MAES, S.L., CL SON NADAL 63, 07008 PALMA DE MALLORCA, 971/ 27.49.47

BARCELONA: VIDEOCOLOR, CL VILLARROEL 44, 08011 BARCELONA, 93/ 454.99.08 / **ESTARLICH**, CL INDUSTRIA 131, 08370 CALELLA, 93/ 766.22.33 / **CE.VA.SAT**, PS RUBIO I ORS 105, 08203 SABADELL, 93/ 710.76.13 / **LAUREA S.A.T.**, CL GUILLERIES BIS 20, 08500 VIC, 93/ 889.02.48 / **CE. VA. SAT, S.C.**, CR MATADEPERA 87, 08225 TERRASSA, 93/ 785.51.11 / **ELDE**, CL BRUCH 55, 08240 MANRESA, 93/ 872.85.42 / **SERVINTERS, S.C.C.L.**, PZ CASAGEMES 20, 08911 BADALONA, 93/ 389.44.60 / **4 EN 1 REPARACIONES**, CL TAQUIGRAFO MARTI 19, 08028 BARCELONA, 93/ 430.97.26 / **FERMO**, AV MORERA 5, 08915 BADALONA, 93/ 465.22.00 / **TEELCO**, AV BALMES 90, 08700 IGUALADA, 93/ 805.11.90 / **ELECTRONICA MATEOS**, CR DE CALDAS (BAJOS) 76, 08400 GRANOLLERS, 93/ 849.28.77 / **TOP ELECTRONICA**, CL MISSER RUFET 4 Bjos, 08720 VILAFRANCA PENEDES, 93/ 890.35.91 / **TOTVISIO ELECTRONICA S.L.**, PJ FERRER 14, 08240 MANRESA, 93/ 873.88.81 / **LA CLINICA DEL ELECTROD.**, CL BALMES 160, 08008 BARCELONA, 93/ 236.44.11 / **PULGAR I EDO S.L.**, CL CASANOVA 46, 08011 BARCELONA, 93/ 436.44.11 / **SERVEI TECNIC FERRER**, CL SARDA 37, 08203 SABADELL, 93/ 710.51.38 / **FRED VILAFRANCA**, CL PROGRES 42, 08720 VILAFRANCA DEL PENEDES, 93/ 890.48.52 / **DOMOTICA**, AV DIAGONAL 296, 08013 BARCELONA, 93/ 408.66.22 / **SALJA & MAT**, CL LA RASETA 15 L-3, 08750 MOLINS DE REY, 93/ 668.13.61 / **JOAQUIN CASAJOANA PAGES**, CL MAJOR 19 (TIENDA), 08860 CASTELLDEFELS, 93/

• ADDRESSES D'ENTRETIEN • ONDERHOUDSADRESSEN • DIRECCIONES DE SERVICIO • INDIRIZZI DI SERVIZIO •

664.43.60 / **ESTARLICH**, CL AUQUEBISBE CREUS 12, 08301 MATARO, 93/790.22.89 / **TECNOSPLIT S.L.**, CL SANT FRANCESC XAVIER 40, 08950 ESPLUGUES DE LL., 93/473.57.41 / **SERVITEC**, AV PIUS XII 24, 08500 VIC, 93/883.25.11 / **MOVILFRIT**, CL OSCA 11 POL. SALINAS, 08830 SANT BOI DE LL., 96/630.14.53

BURGOS: BURGOS S.L., CL VICENTE ALEXANDRE 23-25, 09007 BURGOS, 947/22.41.68

CACERES: RUIZ GARCIA JOSE, CL ECUADOR 5-B, 10005 CACERES, 927/22.48.86 / **ARSENIO SANCHEZ, C.B.**, CL TORNAVACAS 9, 10600 PLASENCIA, 927/41.11.21 / **RADIO SANCHEZ C.B.**, AV DE MIAJADAS S/N, 10200 TRUJILLO, 927/32.06.88

CADIZ: ELECTRONICA Y CLIMATIZACION JEDA, CL DIVINA PASTORA E-1 L-4,5,6, 11402 JEREZ LA FRONTERA, 956/33.64.99 / **JOSE M. BORJA PRADOS**, PS VICTORIA EUGENIA 17 Local-1, 11207 ALGECIRAS, 956/66.60.53 / **NOVOMAM-SAT**, POL. URBISUR, JORGE JUAN 4, 11130 CHICLANA DE LA FRONTERA, 956/40.12.09 / **GALAN SAT S.L.**, CL CRUZ ROJA ESPAÑOLA 11, 11009 CADIZ, 956/20.14.17 / **GALAN SAT S.L.**, CL FACTORIA MATAGORDA 52, 11500 PUERTO REAL, 956/83.35.35 / **ELECTROGAN**, CL DURANGO 54, 11500 PTO. STA. MARIA, 956/87.07.05 / **SERVITEL**, CL PORVENIR 11 LOCAL, 11401 JEREZ LA FRONTERA, 956/33.76.55 / **ROTA ELECTROSUR**, CL MALAGA 11, 11520 ROTA, 956/81.59.60 / **J. J. COLLADO NORIEGA**, CL ALMIRANTE M. VIERNA, 11009 CADIZ

CANTABRIA: ELECTRONICA SEYMA, CL CAMILO ALONSO VEGA 48, 39006 SANTANDER, 942/32.50.60

CASTELLON: ASISTE, S.L., AV DE VALENCIA NAVE 19, 12006 CASTELLON, 964/21.57.69 / **ELECTRONICA MAESTRAT**, PS FEBRER SORIANO 65, 12580 BENICARLO, 964/46.03.08

CEUTA: PEDRO A. CARCAÑO LOPEZ, CL URANO (LOCAL 7), 51002 CEUTA, 956/50.43.99

CIUDAD REAL: ELECTRONICA ARELLANO, CL LORENZO RIVAS 14, 13600 ALCAZAR DE SAN JUAN, 926/54.78.95 / **ELECTRODIAZ S.L.**, CL BUENSUCESO 10, 13300 VALDEPENAS, 926/32.23.24 / **TELE-NUOVA**, CL CAMPO 56, 13700 TOMELLOSO, 926/50.59.96 / **CLIMATEC**, CL POZO 3 4º A, 13500 PUERTOLLANO, 652/79.03.60 / **SANTIAGO GARRIDO CHAMORRO**, CL LIRIO 41 LOCAL 3, 13004 CIUDAD REAL, 926/25.16.05 / **ANJAMA**, AV REY SANTO 28, 13001 CIUDAD REAL, 926/92.01.91

CORDOBA: TEODORO DUEÑAS CAÑAS, CL HERMANO JUAN FDEZ 15, 14014 CORDOBA, 957/26.35.06 / **SERPRIEGO S.L.**, CL SAN LUIS 4 BJO. IZDA., 14800 PRIEGO DE CORDOBA, 957/54.15.11 / **CAYRO**, CL HERMANO JUAN FDEZ. 15, 14014 CORDOBA, 957/26.35.06 / **ELECTRONICA SALES**, CL ANDALUCIA 37, 14920 AGUILAR FRONTERA, 957/66.09.04 / **ANTONIO GONZALEZ ESQUINAS**, CL GRAL PRIMO RIVERA 61, 14200 PEÑARROYA, 957/57.10.50 / **SONICOR ELECTRONICA**, AV OLLERIAS 43, 14001 CORDOBA

CUENCA : SERVI-TRASGU, CL ALFARERIA 12, 16630 MOTA DEL CUERVO, 967/18.10.50 / **INTELCO S.L.**, CL RAMON Y CAJAL 17, 16004 CUENCA, 969/23.39.87

GIRONA: RIERA DAVIU, CL TORRAS Y BAGES 19, 17600 FIGUERES, 972/50.32.64 / **NEW MERESA**, CL SURERA BERTRAN 23, 17200 PALAFRUGELL, 972/30.44.54 / **FISATEC**, CL SANT ANTONI 126, 17600 FIGUERES, 972/50.09.84

GRANADA: ELECTRONICA WENCESLAO, CL FONTIVEROS 42, 18008 GRANADA, 958/81.16.16 / **DIGIMAT ELECTRONICA**, AV JOSE DE MORA 16, 18800 BAZA, 958/70-04-52 / **FERMASA**, CL AZORIN 7, 18004 GRANADA, 958/25.64.77 / **SERVIGON**, CL HOSPITAL DE LA VIRGEN 22, 18015 GRANADA, 958/20.52.81 / **SERVICOSTA**, PZ DR. ALVAREZ RIOSOL 1, 18690 ALMUNECAR, 958/63.11.43

GUADALAJARA: TELE-VIDEO MARVI, AV EJERCITO 23, 19004 GUADALAJARA, 949/24.86.96

GUIPUZCOA: TEKNIBAT ELECTRONICA, CL ZEENBIDE 4, 20600 EIBAR, 943/70.24.37 / **ELECTRONICA GUIPUZCOANA**, CL BALLENEROS 2 BJS., 20011 SAN SEBASTIAN

HUELVA: TELEJARA, POL. POLIRROSA CL-A NAVE-27, 21007 HUELVA, 959/22.60.74 / **TELESONID HUELVA, S.C.A.**, CL FCO.VAZQUEZ LIMON 4, 21002 HUELVA, 959/24.38.60 / **AIRSEXT HUELVA**, PS DE LA GLORIETA 6, 21002 HUELVA, 959/22.88.13

JAEN: ELECTRONICA GONZALEZ, CORREDERA SAN BARTOLOME 11, 23740 ANDUJAR, 953/50.33.82 / **MANUEL TRILLO**, CL GOYA 1, 23400 UBEDA, 953/75.14.19 / **ELECTRO HIMEGA, S.A.**, CL ADARVES BAJOS 4-C, 23001 JAEN, 953/24.22.56 / **ELECTR. MARTINEZ PADILLA**, CL DON LUIS 10, 23700 LINARES, 953/69.52.03

LA CORUÑA: ZENER ELECTRONICA, CL RONDA DE MONTE ALTO 15, 15002 LA CORUÑA, 981/22.07.00 / **S.T. MENDEZ**, CL GIL VICENTE 13, 15011 LA CORUÑA, 981/27.52.52 / **BANDIN AUDIO**, CL URB. A MARTELA 16, 15920 RIANXO, 981/86.60.23 / **RAMSAT**, AV FINISTERRE 117-B, 15270 CEE, 981/74.74.61 / **VICTOR PEREZ QUINTELA**, CL ENTRERIOS 35, 15705 SANTIAGO DE COMPOSTELA, 981/58.43.92

LA RIOJA: ELECTRONICA MUSAND, CL REY PASTOR 60-62, 26005 LOGROÑO, 941/22.84.52 / **TOP SERVICE**, CL ACHUTEGUI DE BLAS 17, 26500 CALAHORRA, 941/13.50.35 / **AGUADO SAT**, CL VELEZ DE GUEVARA 26 BAJO, 26005 LOGROÑO, 941/25.25.53

LEON: TECNYSER ELECTRO, CL RELOJERO LOSADA 25, 24009 LEON, 987/22.77.87 / **ASIST. TECNICA MARCOS**, CL CONDE DE TORENO 5, 24006 LEON, 987/20.01.01 / **PROSAT (ELECTROBAZAR)**, CL JAIME BALMES 8, 24007 LEON, 987/22.37.30

LLEIDA: JORDI DURO FORT, CL INDUSTRIA 6 3º 3º, 25620 TREMP, 973/65.25.15 / **IELSA ELECTRONICA**, CL TARRAGONA 15, 25005 LLEIDA, 973/24.71.27 / **CRISTEL**, CL VALLCALENT 32, 25006 LLEIDA, 973/27.08.26 / **SATEF**, CL SANT PELEGRI 54, 25300 TARRAGA, 973/50.08.48 / **ELECTRONICA GUIRAO**, CL SANT PERE CLAVER 16 B-2, 25300 TARRAGA, 973/50.02.34 / **ELECTRO FRED PALLARS**, AV ESTACIO 12, 25500 POBLA DE SEGUR, 973/68.04.77

LUGO: ELECTRONICA FOUCES, CL BENITO VICETTO 34, 27400 MONFORTE DE LEMOS, 982/40.24.38 / **TELEVEOX S.L.**, CL NOSA SRA. DO CARMEN 70, 27880 BURELA, 982/58.18.57 / **ELECTRONICA PENELO**, CL SERRA GANIDOIRA 63, 27004 LUGO, 982/21.47.43 / **SERVICIO TECNICO PASFER**, AV ARCADIO PARDINAS 77, 27880 BURELA, 696/17.86.458

MADRID: CROMADELTA, CL ALFONSO XII 31, 28934 MOSTOLES, 91/664.16.41 / **GARMAN C.B.**, CL CARLOS SOLE 38 LOCAL, 28038 MADRID, 91/380.33.49 / **ELECTRONICA BARAJAS**, PZ DEL JUBILADO 8, 28042 BARAJAS, 91/305.48.90 / **ELECTRONICA GARMAN, C.B.**, CL MANDARINA 15, 28027 MADRID, 91/368.01.79 / **ELECTRONICA ANSAR**, CL TOMASA RUIZ 4, 28019 MADRID, 91/460.47.45 / **TEC-NORTE**, CL SANTIAGO APOSTOL 5, 28400 COLLADO VILLALBA, 91/851.63.47 / **VARIOSAT, S.L.**, CL ISLA DE CORCEGA 24, 28100 ALCOBENDAS, 91/662.04.68 / **VIDEO SERVICE ELECTRONIC**, CL ERA HONDA 9, 28803 ALCALA DE HENARES, 91/880.27.87 / **UGENASA**, CL LA CANALEJA 4, 28921 ALCORCON, 91/611.52.51 / **ELBESERVI, S.A.**, CL DR.R. CASTROVIEJO 19, 28029 MADRID, 91/386.27.11 / **GARMAN C.B.**, CL MANDARINA 15, 28027 MADRID, 91/368.01.79 / **ELBESERVI**, CL DR. R. CASTROVIEJO 19, 28029 MADRID,

MALAGA: ELECTRONICA GARCIA CAMPOY, AV VELAZQUEZ 1, 29003 MALAGA, 952/32.00.77 / **ELECTRONICA BG**, CL ANDALUCIA 2, 29670 SAN PEDRO ALCANTARA, 952/78.50.09 / **ELECTRONICA RAMA**, PZ DE LAS DESCLZAS 1, 29200 ANTEQUERA, 952/84.42.40 / **REMEDIOS CAMARGO**, CL JUNCO 5, 29130 ALHAURIN DE LA TORRE

• ADDRESSES D'ENTRETIEN • ONDERHOUDSADRESSEN • DIRECCIONES DE SERVICIO • INDIRIZZI DI SERVIZIO •

MELILLA: SONITEV, CL EJERCITO ESPAÑOL 3, 52001 MELILLA, 952/ 68.30.80

MURCIA: CARO PORLAN RAIMUNDO, CL JOSE MOULIAA 45, 30800 LORCA, 968/ 46.18.11 / **REG., C.B.**, CL RAMON Y CAJAL 27, 30205 CARTAGENA, 968/ 51.00.06 / **ELECTROSERVICIOS SEBA,C.B.**, CL ISAAC ALBENIZ 4 BJOS, 30009 MURCIA, 968/ 29.85.93 / **VISATEL**, CL TORRE ALVAREZ S/N, 30007 MURCIA, 968/24.16.47 / **ELECTRO SERVICIOS PLAZA**, CL SIERRA DE PENARRUBIA 7, 30009 MURCIA, 968/ 29.25.23 / **ANGEL LOPEZ ALCARAZ**, CL SIERRA DEL ESPARTAL 6 (EDIF. ANA), 30009 MURCIA, 968/ 29.39.10 / **RAFAEL GOMEZ YELO**, PS CORBERA 17, 30002 MURCIA, 968/ 26.14.67 / **LA SEDA REPARACIONES**, CL LA SEDA EDIF. LAS TERRAZAS ESC. 3, 30800 LORCA, 968/ 47.18.79 / **ELECTRO SERVICIOS PLAZA**, CL MONSEÑOR ESPINOSA 3, 03300 ORIHUELA, 96/ 674.18.67

NAVARRA: UNITEC, CL FUENTE CANONIGOS 5, 31005 TUDELA, 948/ 82.74.34 / **ELECTRO REPARACIONES 2000**, CL MONASTERIO FITERO 26, 31011 PAMPLONA, 948/ 26.79.12

ORENSE: FERNANDEZ GONZALEZ JOSE, AV BUENOS AIRES 75 BJOS, 32004 ORENSE, 988/ 23.48.53 / **ANTONIO RODRIGUEZ ALVAREZ**, CL CABEZA DE MANZANEDA 7, 32005 ORENSE, 988/ 22.40.98

PALENCIA: ELECTRONICA JAVIER, AV CASTILLA 77, 34005 PALENCIA, 979/ 75.03.74

PONTEVEDRA: CENTRAL DE SERVICIOS, CL ASTURIAS 10 BJOS, 36206 VIGO, 986/ 37.47.45 / **IMASON**, CL LOUREIRO CRESPO 43, 36004 PONTEVEDRA, 986/ 84.16.36 / **SIAL-ALVIMO S.L.**, C/ C.TORRECEDEIRA 92 BJOS, 36202 VIGO, 986/ 29.93.01 / **ELECTRONICA CAMBADOS**, CL CAMILO JOSE CELA 13, 36600 VILAGARCIA AROUSA, 986/ 50.83.27

SALAMANCA: J. DANIEL MARTINEZ, CL ABRAHAM LACUT 11-15, 37003 SALAMANCA, 923/ 19.16.10

SEGOVIA: GUIJO S.T., CL TEOFILO AYUSO 2 LOCAL, 40002 SEGOVIA, 921/ 42.94.18

SEVILLA: ELECTRONICA TRIANA, CL EVANGELISTA 69-71 L-25, 41010 SEVILLA, 95/ 433.83.03 / **LUIS RIVAS CALDAS**, CL FEBO 16, 41010 SEVILLA, 95/ 451.73.55 / **INTERSAT SEVILLA**, CL BEETHOVEN 5, 41008 SEVILLA, 95/ 443.02.26 / **ELECTRONICA BERSABE**, PASAJE MERINOS 62 A, 41400 ECIIJA, 95/ 483.33.93 / **ELECTRO 93 S.L.**, CL MELLIZA 1, 41700 DOS HERMANAS, 95/ 472.37.16 / **ELECTRONICA GUILLEN**, CL LA CILLA 70, 41640 OSUNA, 954/ 81.12.96 / **JOAQUIN VILLASANTE GARCIA**, CL PABLO NERUDA 5, 41927 MAIRENA DEL ALJARAFE, 95/ 417.06.24 / **SERYVEN CANTILLANA**, CL JUAN XXIII 60, 41320 CANTILLANA, 95/ 573.11.69 / **ELECTRO 93**, CL P. IGLESIAS B-4, CONJ. 1, L-7, 41008 SEVILLA, 954/ 42.01.43 / **SONOMAT**, CL JUAN CURIEL 22, 41005 SEVILLA, 954/ 58.10.66

SORIA: MEMQUESI S.L., CL REYES CATOLICOS 1, 42110 OLVEGA, 976/ 64.58.54 / **TECO**, CL ANTOLIN DE SORIA 10, 42003 SORIA, 975/ 22.61.25

TARRAGONA: EURO TECNICS, CL MONESTIR DE POBLET 4, 43205 REUS, 977/ 32.24.89 / **ELECTRONICA S. TORRES**, CL ERNEST VILCHES 4-B L-2, 43005 TARRAGONA, 977/ 21.21.48 / **TECNO SERVEIS MORA**, CL PAU PICASSO 1, 43740 MORA D'EBRE, 977/ 40.08.83 / **SELECCO S.L.**, CL CALDERON DE LA BARCA 11, 43870 AMPOSTA, 977/ 70.00.12 / **SERTECS, S.C.**, CL CAPUTXINS 22 BJOS, 43001 TARRAGONA, 977/ 22.18.51 / **ELECTRO SERVEI C.B.**, PS MOREIRA 10, 43500 TORTOSA, 977/ 51.04.42 / **MAÑE GRIFOLLS**, CL JESUS 21, 43820 CALAFELL, 977/ 69.04.39

TERUEL: TELESERVICIO BAJO ARAGON, CL ROMUALDO SOLER 4, 44600 ALCANIZ, 978/ 87.08.10 / **ALEJANDRO HERNANDEZ**, CR ALCANIZ 1 BJOS, 44003 TERUEL, 978/ 60.85.51

TOLEDO: ELECTRONICA RIVAS, CL BARRIO SAN JUAN 1, 45600 TALAVERA LA REINA, 925/ 80.55.46 / **ELECTRONICA FE-CAR, S.L.**, AV SANTA BARBARA 30, 45006 TOLEDO, 925/ 21.21.45 / **ELECTRONICA JOPAL S.L.**, AV PURISIMA CONCEPCION 31, 45006 TOLEDO, 925/ 25.04.42 / **ELECTRO ANAYA**, CL VERTEDERA ALTA 14, 45700 CONSUEGRA, 925/ 48.09.81

VALENCIA: SERVICIOS ELECTRONICOS, CL DOCTOR OLORIZ 3, 46009 VALENCIA, 96/ 340.20.34 / **TECNO HOGAR**, CL DOS DE MAYO 41, 46700 GANDIA, 96/ 286.53.35 / **ALBERTO GORIAN ZANETTI**, CL MARQUES DE CACERES 58, 46183 L'ELIANA, 96/ 274.17.47 / **VIDEOSERVITE**, PZ DE LA SAFOR 2 (B DCHA), 46014 VALENCIA, 96/ 377.90.90 / **TECNITOT REPARACIONES**, CL PRIMER DE MAIG 51, 46700 GANDIA, 96/ 286.04.69

VALLADOLID: ASIST. TECNICA MARCOS, CL PIO DEL RIO HORTEGA 2-4, 47014 VALLADOLID, 983/ 29.78.66 / **ELECTRONICA VITELSON**, PZ DEL MERCADO 9, 47400 MEDINA DEL CAMPO, 983/ 80.43.56 / **TEODORO NEGRO HERNANDEZ**, GLORIETA DESCUBRIMIENTO 4, 47005 VALLADOLID, 983/ 39.17.81

VIZCAYA: SERVITELE, CL AUTONOMIA 24 Galerías, 48012 BILBAO, 94/ 444.89.02 / **NEGREDO MARTIN DANIEL**, CL PADRE PERNET 8, 48004 BILBAO, 94/ 411.22.82 / **COLLANTES MARTIN ONOFRE**, CL ORTUÑO DE ALANGO 7, 48920 PORTUGALETE, 94/ 483.21.22 / **TELNOR**, PZ JUANENE 5 TRAS., 48950 ERANDIO, 94/ 417.04.97

ZAMORA: R.T.V. BLANCO, CL EDUARDO JULIAN PEREZ 9, 49018 ZAMORA, 980/ 51.14.41

ZARAGOZA: AGUSTIN RENALES SOLER, CL SAN ADRIAN SASABE 56, 50002 ZARAGOZA, 976/ 59.01.28 / **ARAGON TELEVIDEO, S.C.**, CL BATALLA CLAVIJO 18, 50010 ZARAGOZA, 976/ 32.97.12

SWITZERLAND - <http://www.sharp.ch>

Sharp Electronics (Schweiz) AG, Moosstrasse 2, CH-8803 Rüslikon, +41 1 846 61 11

SWEDEN - <http://www.sharp.se> Helpdesk 013-353900

Bild&Ljudservice, Roxviksgatan 8, 582 73 Linköping, 013-356250 **Tomi Elektronik**, Svandammsplan 2, 126 47 Hågersten, 08-186170 / **Tv Trim**, St Pauligatan 37, 416 90 Göteborg, 031-847200

NORWAY

Service Eksperten, Trondheimsvn 436B, N-0962 Oslo, 22 90 19 30

ICELAND

Braedurnir Ormsson Ltd, PO box 8790, IS-128 Reykjavik, +354-5332800 / **Hjólmaekni Ehf**, Skeifar, IS-108 Reykjavik, +354-5332150

DENMARK

Elektronik Centret, Literbuen 10A, DK2740 Skovlunde, 44 50 30 00

SUOMI

Theho Video Oy, Niityläntie 3, SF-0620 Helsinki, +35-891461500



D

TECHNISCHE DATEN

D

Stromversorgung	: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat	: Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle : 1.25 kW Grill : 1.05 kW
	Mikrowelle/Grill : 2.2 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle : 800 W (IEC 60705) Grill : 1000 W
Mikrowellenfrequenz	: 2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen	: 450 mm (B) x 320 mm (H) x 362 mm (T)
Garraumabmessungen	: 285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (T) **
Garrauminhalt	: 17 Liter **
Drehteller	: ø 272 mm
Gewicht	: ca. 13 kg
Garraumlampe	: 25 W/240-250 V

- * Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011.
Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.
Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.
Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

- ** Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet.
Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.



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

F

FICHE TECHNIQUE

F

Tension d'alimentation	: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: 16 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes : 1.25 kW Gril : 1.05 kW
	Micro-ondes/Gril : 2.2 kW
Puissance:	Micro-ondes : 800 W (IEC 60705) Gril : 1000 W
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz * (Groupe 2/classe B)
Dimensions extérieures	: 450 mm (W) x 320 mm (H) x 362 mm (D)
Dimensions intérieures	: 285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Capacité	: 17 litres **
Plateau tournant	: ø 272 mm
Poids	: env. 13 kg
Eclairage de four	: 25 W/240-250 V

- * Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.
Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

- ** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales.
La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.



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





NL

TECHNISCHE GEGEVENS

NL

Wisselstroom	: 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker	: Minimum 16 A
Stroombenodigdheid:	Magnetron : 1.25 kW Grill : 1.05 kW
	Magnetron/Grill : 2.2 kW
Uitvoermogen	Magnetron : 800 W (IEC 60705) Grill : 1000 W
Magnetronfrequentie	: 2450 MHz * (groep 2/klasse B)
Afmetingen buitenkant:	: 450 mm (B) x 320 mm (H) x 362 mm (D)
Afmetingen binnenkant	: 285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Ovencapaciteit	: 17 liter **
Draaitafel	: ø 272 mm
Gewicht	: ca. 13 kg
Ovenlampje	: 25 W/240-250 V

* Dit product voldoet aan de vereisten van de Europese norm EN55011.

In overeenstemming met deze norm is dit product geclassificeerd als groep 2 klasse B apparatuur.

Groep 2 betekent dat het apparaat opzettelijk radiofrequentie uitzendt in de vorm van elektromagnetische straling voor het verhitten van voedsel.

Klasse B apparatuur betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

** De inhoud wordt berekend door het meten van de maximum breedte, hoogte en diepte van het apparaat.

Het actuele inhoudsvermogen voor spijzen is geringer.



DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.



I

DATI TECNICI

I

Tensione di linea CA	: 230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico	: 16 A minimo
Tensione di alimentazione:	Microonde : 1.25 kW Grill : 1.05 kW
	Microonde/Grill : 2.2 kW
Potenza erogata:	Microonde : 800 W (IEC 60705) Grill : 1000 W
Frequenza microonde	: 2450 MHz * (Gruppo 2/classe B)
Dimensioni esterne:	: 450 mm (L) x 320 mm (A) x 362 mm (P)
Dimensioni cavità	: 285 mm (L) x 202 mm (A) x 298 mm (P) **
Capacità forno	: 17 litri **
Piatto rotante	: ø 272 mm
Peso	: circa 13 kg
Lampada forno	: 25 W/240-250 V

* Il Prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011.

In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B.

Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi.

Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.

** La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massima.

Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore e dipende dagli accessori inseriti.



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





E

DATOS TÉCNICOS

E

Tensión de CA	: 230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase	: Mínimo 16 A
Requisitos potencia de CA:	Microondas : 1.25 kW Grill : 1.05 kW
Potencia de salida:	Microondas/Grill : 2.2 kW Microondas : 800 W (IEC 60705) Grill : 1000 W
Frecuencia microondas	: 2450 MHz * (grupo 2/clase B)
Dimensiones exteriores:	: 450 mm (An) x 320 mm (Al) x 362 mm (P)
Dimensiones interiores	: 285 mm (An) x 202 mm (Al) x 298 mm (P) **
Capacidad del horno	: 17 litros **
Plato giratorio	: ø 272 mm
Peso	: 13 kg aprox.
Lámpara del horno	: 25 W/240-250 V

- * Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011.
De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B.
El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos.
La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.
- ** La capacità interna calcolata misurando la larghezza, la profondità e l'altezza massima.
La capacità effettiva di contenere cibo è minore.



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

P

ESPECIFICAÇÕES

P

Tensão de linha CA	: 230 V, 50 Hz, fase única
Fusível de linha de distribuição/interruptor	: mínimo 16 A
Alimentação CA necessária:	Microondas : 1,25 kW Grill : 1,05 kW
Alimentação de saída:	Micro/Grill : 2,2 kW Microondas : 800 W (IEC 60705) Grill : 1000 W
Frequência de microondas	: 2450 MHz * (Grupo 2/Classe B)
Dimensões externas:	: 450 mm (L) x 320 mm (A) x 362 mm (D)
Dimensões de cavidade	: 285 mm (L) x 202 mm (A) x 298 mm (D) **
Capacidade do microondas	: 17 litros **
Prato rotativo	: ø 272 mm, vidro
Peso	: aprox. 13 kg
Lâmpada do microondas	: 25 W/240 - 250 V

- * Este produto cumple o requisito da norma europeia EN55011.
Em conformidade com esta norma, este produto é classificado como um equipamento de grupo 2 de classe B.
O grupo 2 significa que o equipamento gera energia de frequência rádio de forma intencional sob a forma de radiação electromagnética para o processamento de alimentos por calor.
Um equipamento de classe B significa que o equipamento é adequado para ser utilizado em estabelecimentos domésticos.
- ** A capacidade interna é calculada através da medição da largura, profundidade e altura máximas.
A capacidade efectiva para receber alimentos é inferior.



ENQUANTO PARTE DE UMA POLÍTICA DE MELHORIA CONTÍNUA, RESERVAMOS O DIREITO DE ALTERAR O DESENHO E AS ESPECIFICAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO.





SHARP



SHARP ELECTRONICS (Europe) GmbH
Sonninstraße 3, D-20097 Hamburg

TINS-A719WRRZ-H83

Gedruckt in Thailand
Imprimé au Thaïlande
Gedruckt in Thailand
Stampato in Thailandia
Impreso en Tailandia
Printed in Thailand

