

# SHARP



**Achtung**  
**Avertissement**  
**Waarschuwing**  
**Avvertenza**  
**Advertencia**  
**Attention**



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

ENGLISH

## R-26ST-A

**MIKROWELLENGERÄT - BEDIENUNGSANLEITUNG MIT KOCHBUCH**  
**FOUR A MICRO-ONDES - MODE D'EMPLOI AVEC LIVRE DE RECETTES**  
**MAGNETRONOVEN - GEBRUIKSAANWIJZING MET KOOKBOEK**  
**FORNO A MICROONDE - MANUALE D'ISTRUZIONI E LIBRO DI RICETTE**  
**HORNO DE MICROONDAS - MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETARIO**  
**MICROWAVE OVEN - OPERATION MANUAL WITH COOKBOOK**

(D)

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

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

(F)

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

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

(NL)

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

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

(I)

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

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

(E)

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

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

(GB)

This operation manual contains important information which you should read carefully before using your microwave oven.

**Important:** There may be a serious risk to health if this operation manual is not followed or if the oven is modified so that it operates with the door open.

**800 W (IEC 60705)**



**D** Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Mikrowellengerät, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird.

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

In unserer Versuchsküche hat das Mikrowellen-Team eine Auswahl der köstlichsten internationalen Rezepte zusammengestellt, die Sie schnell und einfach nachkochen können.

Lassen Sie sich von den beigefügten Rezepten inspirieren und bereiten Sie Ihre Lieblingsgerichte in der Mikrowelle zu.

Sicher werden Sie von den zahlreichen Vorteilen eines Mikrowellengerätes begeistert sein:

- Speisen können direkt in den Portionstellern zubereitet werden, dadurch entsteht weniger Abwasch.
- Durch kürzere Garzeiten und die Verwendung von wenig Wasser und Fett bleiben viele Vitamine, Mineralien und Aromen erhalten.

Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung und den Ratgeber genau durchzulesen.

So wird Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Mikrowellengerät und beim Ausprobieren der köstlichen Rezepte.

**F** Chère cliente, cher client,

Félicitations! Vous venez de faire l'acquisition d'un nouveau four à micro-ondes, qui va vous simplifier considérablement la vie en cuisine.

Vous serez agréablement surpris de voir tout ce qu'il est possible de faire avec un four à micro-ondes. Vous pouvez non seulement décongeler et réchauffer rapidement des aliments, mais également préparer des repas entiers.

Dans notre cuisine test, notre équipe spécialisée dans les fours à micro-ondes a sélectionné les meilleures recettes du monde entier, rapides et faciles à préparer.

Inspirez-vous des recettes que nous avons choisies et préparez vos plats préférés au four à micro-ondes.

Il y a de nombreux avantages à posséder un four à micro-ondes, et vous ne pourrez que vous en réjouir:

- Les aliments peuvent être préparés directement dans les plats de service, ce qui réduira la vaisselle.
- Grâce aux temps de cuisson plus courts et à la faible quantité d'eau et de graisse utilisée, nombre de vitamines, minéraux et saveurs originales sont préservés.

Nous vous conseillons de lire avec attention le guide des recettes et les instructions d'utilisation.

Vous comprendrez dès lors plus aisément comment utiliser votre four.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans l'utilisation de votre four à micro-ondes et l'élaboration de délicieuses recettes.

**NL** Geachte klant,

Wij feliciteren u met de aankoop van uw nieuwe magnetronoven, die het werk in de keuken voortaan aanzienlijk zal vergemakkelijken.

U zult aangenaam verrast zijn over wat u allemaal met de magnetron kunt doen. U kunt er niet alleen snel mee ontdooien en opwarmen, maar u kunt er ook volledige maaltijden mee bereiden.

Ons magnetronteam heeft in onze testkeuken een selectie gemaakt uit de lekkerste internationale recepten die snel en gemakkelijk kunnen worden klaargemaakt.

Laat u inspireren door onze recepten en maak uw favoriete gerechten klaar in uw magnetronoven.

Een magnetronoven heeft zo veel voordelen en we zijn er zeker van dat u ze snel zult ontdekken:

- U kunt eten meteen klaarmaken in de borden waarin het wordt geserveerd, waardoor u minder moet afwassen.
- Door de kortere kooktijden en omdat er weinig water en vetstoffen worden gebruikt, blijven vitamines, mineralen en typische smaken beter bewaard.

Wij adviseren u de gebruiksaanwijzing en het bijgeleverde kookboek zorgvuldig door te lezen.

Op die manier zal het bedienen van uw oven voor u geen enkel probleem opleveren.

Veel plezier met uw magnetronoven en met het uitproberen van de heerlijke recepten.





**I** **Gentile Cliente,**

Congratulazioni per l'acquisto del Vostro nuovo forno a microonde, con il quale potrete preparare molto più agevolmente i Vostri piatti preferiti.

Potrete ben presto apprezzare quante cose si possono fare con un forno a microonde. Oltre a scongelare rapidamente cibi surgelati o riscaldare vivande precotte, potrete infatti preparare anche interi pranzi.

Nella nostra cucina di prova, il nostro team di esperti in microonde ha preparato una raccolta delle più prelibate ricette internazionali, facili e semplici da preparare.

Ispirati da tali ricette abbiamo preparato e allegato le ricette per cucinare i Vostri piatti preferiti nel forno a microonde.

Un forno a microonde offre numerosi vantaggi che siamo certi che apprezzerete:

- Possibilità di cucinare i cibi direttamente nei piatti di portata, riducendo il numero di stoviglie da lavare.
- Tempi di cottura più brevi e uso di quantità limitate di acqua e grassi che consentono di conservare molte vitamine, minerali e sapori caratteristici.

Vi consigliamo di leggere attentamente il manuale di istruzioni insieme al ricettario.

Potrete così apprendere come utilizzare al meglio il vostro forno.

Divertitevi a cucinare con questo forno sperimentando le deliziose ricette proposte.

**E** **Estimado cliente:**

Le felicitamos por haber adquirido este nuevo horno microondas que le facilitará notablemente sus quehaceres culinarios.

Le sorprenderá la cantidad de cosas que se pueden hacer con un microondas. No sólo podrá descongelar rápidamente o calentar la comida, sino que también podrá preparar menús completos.

Nuestro equipo ha recopilado en nuestra cocina una selección de las más deliciosas recetas internacionales fáciles y rápidas de preparar.

Las recetas que hemos incluido le permitirán inspirarse y preparar sus platos favoritos con ayuda del horno microondas.

Son tantas las ventajas de tener un horno microondas que estamos seguros de que le sorprenderán:

- La comida se puede preparar directamente en las bandejas, por lo que tendrá menos utensilios a la hora de lavar los platos.
- Gracias a unos tiempos de cocción reducidos así como a la utilización de pequeñas cantidades de agua y grasa, se conservan muchas de las vitaminas, minerales y sabores característicos de los alimentos.

Le aconsejamos que lea detenidamente el libro de recetas y el manual de instrucciones.

De este modo podrá entender rápidamente como utilizar su horno microondas.

Esperamos que disfrute de su horno de microondas y de las deliciosas recetas que le proponemos.

**GB** **Dear Customer,**

Congratulations on acquiring your new microwave oven, which from now on will make your kitchen chores considerably easier.

You will be pleasantly surprised by the kinds of things you can do with a microwave. Not only can you use it for rapid defrosting or heating up of food, you can also prepare whole meals.

In our test kitchen our microwave team has gathered together a selection of the most delicious international recipes which are quick and simple to prepare.

Be inspired by the recipes we have included and prepare your own favourite dishes in your microwave oven.

There are so many advantages to having a microwave oven which we are sure you will find exciting:

- Food can be prepared directly in the serving dishes, leaving less to wash up.
- Shorter cooking times and the use of little water and fat ensure that many vitamins, minerals and characteristic flavours are preserved.

We advise you to read the cookery book guide and operating instructions carefully.

You will then easily understand how to use your oven.

Enjoy using your microwave oven and trying out the delicious recipes.



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](http://www.swico.ch) oder [www.sens.ch](http://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](http://www.swico.ch) ou [www.sens.ch](http://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.



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 inzamelingssysteem 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](http://www.swico.ch) or [www.sens.ch](http://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.



1



**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](http://www.swico.ch) o di [www.sens.ch](http://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.



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](http://www.swico.ch) o [www.sens.ch](http://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.





GB



**Attention:**  
Your product is marked with this symbol. It means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste. There is a separate collection system for these products.

## A. Information on Disposal for Users (private households)

### 1. In the European Union

Attention: If you want to dispose of this equipment, please do not use the ordinary dust bin!

Used electrical and electronic equipment must be treated separately and in accordance with legislation that requires proper treatment, recovery and recycling of used electrical and electronic equipment.

Following the implementation by member states, private households within the EU states may return their used electrical and electronic equipment to designated collection facilities free of charge\*.

In some countries\* your local retailer may also take back your old product free of charge if you purchase a similar new one.

\*) Please contact your local authority for further details.

If your used electrical or electronic equipment has batteries or accumulators, please dispose of these separately beforehand according to local requirements.

By disposing of this product correctly you will help ensure that the waste undergoes the necessary treatment, recovery and recycling and thus prevent potential negative effects on the environment and human health which could otherwise arise due to inappropriate waste handling.

### 2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

For Switzerland: Used electrical or electronic equipment can be returned free of charge to the dealer, even if you don't purchase a new product. Further collection facilities are listed on the homepage of [www.swico.ch](http://www.swico.ch) or [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Information on Disposal for Business Users

### 1. In the European Union

If the product is used for business purposes and you want to discard it: Please contact your SHARP dealer who will inform you about the take-back of the product. You might be charged for the costs arising from take-back and recycling. Small products (and small amounts) might be taken back by your local collection facilities.

For Spain: Please contact the established collection system or your local authority for take-back of your used products.

### 2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard of this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.



## **(D) INHALT**

### **Bedienungsanleitung**

|   |       |                                |         |
|---|-------|--------------------------------|---------|
| SEHR GEEHRTER KUNDE .....   | 1     | TABELLE EXPRESS-MENÜ .....     | D-10    |
| ENTSORGUNGSINFORMATIONEN .....  | 3     | TABELLE EXPRESS-GAREN .....    | D-11    |
| GERÄT .....   | 11    | TABELLE EXPRESS-AUFTAUEN ..... | D-12    |
| ZUBEHÖR .....   | 12    | REZEPTE FÜR EXPRESS-MENÜ ..... | D-13-14 |
| BEDIENFELD .....  | 13-14 | REINIGUNG UND PFLEGE .....     | D-15    |
| WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....                                    | D-1-3 | FUNKTIONSPRÜFUNG .....         | D-15    |
| AUFSTELLANWEISUNGEN .....   | D-3   | <b>Kochbuch</b>                |         |
| VOR INBETRIEBNAHME .....  | D-4   | WAS SIND MIKROWELLEN? .....    | D-16    |
| MIKROWELLENLEISTUNG .....   | D-5   | DAS GEEIGNETE GESCHIRR .....   | D-16    |
| GAREN MIT DER MIKROWELLE .....  | D-5   | TIPPS UND TECHNIKEN .....      | D-17-19 |
| ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN .....                                     | D-6-7 | TABELLEN UND REZEPTE .....     | D-20-26 |
| BEDIENUNG VON EXPRESS-MENÜ,<br>EXPRESS-GAREN & EXPRESS-AUFTAUEN ..... | D-8-9 | SERVICE NIEDERLASSUNGEN .....  | 171-177 |
|   |       | TECHNISCHE DATEN .....         | 178     |

## **(F) TABLE DES MATIERES**

### **Mode d'emploi**

|   |       |                                       |         |
|---|-------|---------------------------------------|---------|
| CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT .....                            | 1     | TABLEAU DE MENUS RAPIDES .....        | F-10    |
| INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT<br>CORRECTE .....         | 4     | TABLEAU DE CUISSON RAPIDE .....       | F-11    |
| FOUR .....  | 11    | TABLEAU DE DECONGELATION RAPIDE ..... | F-12    |
| ACCESSOIRES .....   | 12    | RECETTES POUR MENU RAPIDE .....       | F-13-14 |
| PANNEAU DE COMMANDE .....                                   | 13-14 | ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....          | F-15    |
| INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE .....                  | F-1-3 | AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR .....    | F-15    |
| INSTALLATION .....  | F-3   | <b>Livre de recette</b>               |         |
| AVANT MISE EN SERVICE .....                                 | F-4   | QUE SONT LES MICRO-ONDES? .....       | F-16    |
| NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES .....                    | F-5   | BIEN CHOISIR LA VAISSELLE .....       | F-16    |
| FONCTIONNEMENT MANUEL .....                                 | F-5   | CONSEILS ET TECHNIQUES .....          | F-17-19 |
| AUTRES FONCTIONS PRATIQUES .....                            | F-6-7 | TABLEAUX ET RECETTES .....            | F-20-26 |
| MENU RAPIDE, CUISSON RAPIDE &<br>DÉCONGÉLATION RAPIDE ..... | F-8-9 | ADDRESSES D'ENTRETIEN .....           | 171-177 |
|   |       | FICHE TECHNIQUE .....                 | 178     |

## **(NL) INHOUDSOPGAVE**

### **Gebruiksaanwijzing**

|  |        |  |          |
|--|--------|--|----------|
| GEACHTE KLANT .....                                | 1      | TABEL SNELMENU .....                   | NL-10    |
| INFORMATIE OVER VERANTWOORDE<br>VERWIJDERING ..... | 5      | TABEL SNEL BEREIDEN .....              | NL-11    |
| OVEN .....   | 11     | TABEL SNEL ONTDOOIEN .....             | NL-12    |
| TOEBEHOREN .....                                   | 12     | RECEPTEN VOOR SNELMENU .....           | NL-13-14 |
| BEDIENINGSPANEEL .....                             | 13-14  | ONDERHOUD EN REINIGEN .....            | NL-15    |
| BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN .....            | NL-1-3 | VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT .....    | NL-15    |
| INSTALLATIE .....                                  | NL-3   | <b>Kookboek</b>                        |          |
| ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN .....                 | NL-4   | WAT ZIJN MICROGOLVEN? .....            | NL-16    |
| KOKEN MET DE MAGNETRON .....                       | NL-5   | GESCHIKTE SCHALEN/TIPS EN ADVIES ..... | NL-16-19 |
| HANDBEDIENING .....                                | NL-5   | TABEL EN RECEPTEN .....                | NL-20-26 |
| ANDERE GEHAKKELIJKE FUNCTIES .....                 | NL-6-7 | ONDERHOUDSADRESSEN .....               | 171-177  |
| SNELMENU, SNEL BEREIDEN &<br>SNEL ONTDOOIEN .....  | NL-8-9 | SPECIFICATIES .....                    | 179      |



## I INDICE

### Manuale d'istruzioni

|   |       |  |         |
|---|-------|--|---------|
| GENTILE CLIENTE .....                             | 2     | TABELLA MENU RAPIDI .....  | I-10    |
| INFORMAZIONI PER UN CORRETTO<br>SMALTIMENTO ..... | 6     | TABELLA COTTURA RAPIDA .....   | I-11    |
| FORNO .....                                       | 11    | TABELLA SCONGELAMENTO RAPIDO .....                                   | I-12    |
| ACCESSORI .....                                   | 12    | RICETTE PER MENU RAPIDI .....  | I-13-14 |
| PANNELLO DEI COMANDI .....                        | 13-14 | MANUTENZIONE E PULIZIA .....   | I-15    |
| ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA .....       | I-1-3 | COSA VERIFICARE PRIMA DI CHIAMARE IL<br>SERVIZIO DI ASSISTENZA ..... | I-15    |
| INSTALLAZIONE .....                               | I-3   | <b>Libro di ricette</b>  |         |
| COTTURA A MICROONDE .....                         | I-4   | CHE COSA SONO LE MICROONDE ? .....                                   | I-16    |
| PRIMA DI USARE IL FORNO .....                     | I-5   | UTENSILI ADATTI .....  | I-16    |
| OPERAZIONI MANUALI .....                          | I-5   | CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA .....                                 | I-17-20 |
| ALTRE FUNZIONI UTILI .....                        | I-6-7 | TABELLE E RICETTE .....  | I-20-26 |
| MENU, COTTURA E<br>SCONGELAMENTO RAPIDI .....     | I-8-9 | CENTRI DI ASSISTENZA .....   | 171-177 |
|   |       | DATI TECNICI .....   | 179     |

## E INDICE

### Manual de instrucciones

|   |       |   |         |
|---|-------|---|---------|
| ESTIMADO CLIENTE .....  | 2     | TABLA DEL MENÚ RÁPIDO .....   | E-10    |
| INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN .....  | 7     | TABLA DE COCCIÓN RÁPIDA .....                                       | E-11    |
| HORNO .....   | 11    | TABLA DE DESCONGELACIÓN RÁPIDA .....                                | E-12    |
| ACCESORIOS .....  | 12    | RECETAS PARA MENÚS RÁPIDOS .....                                    | E-13-14 |
| PANEL DE CONTROL .....  | 13-14 | LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....                                      | E-15    |
| MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....  | E-1-3 | COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL<br>SERVIZIO DE REPARACIONES ..... | E-15    |
| INSTALACION .....   | E-3   | <b>Recetario</b>  |         |
| ANTES DE LA PUESTA EN FUNCTIONAMIENTO ...   | E-4   | QUÉ SON LAS MICROONDAS? .....                                       | E-16    |
| COCCIÓN POR MICROONDAS .....  | E-5   | LA VAJILLA APPROPRIADA .....  | E-16    |
| OPERACIONES MANUALES .....  | E-5   | SUGERENCIAS Y TECNICAS .....  | E-17-20 |
| OTRAS FUNCIONES CÓMODAS .....   | E-6-7 | TABLAS Y RECETAS .....  | E-21-26 |
| MENÚ RÁPIDO, COCCIÓN RÁPIDA Y<br>FUNCTIONAMIENTO DE LA DESCONGELACIÓN<br>RÁPIDA ..... | E-8-9 | DIRECCIONES DE SERVICIO .....                                       | 171-177 |
|   |       | ESPECIFICACIONES .....  | 180     |

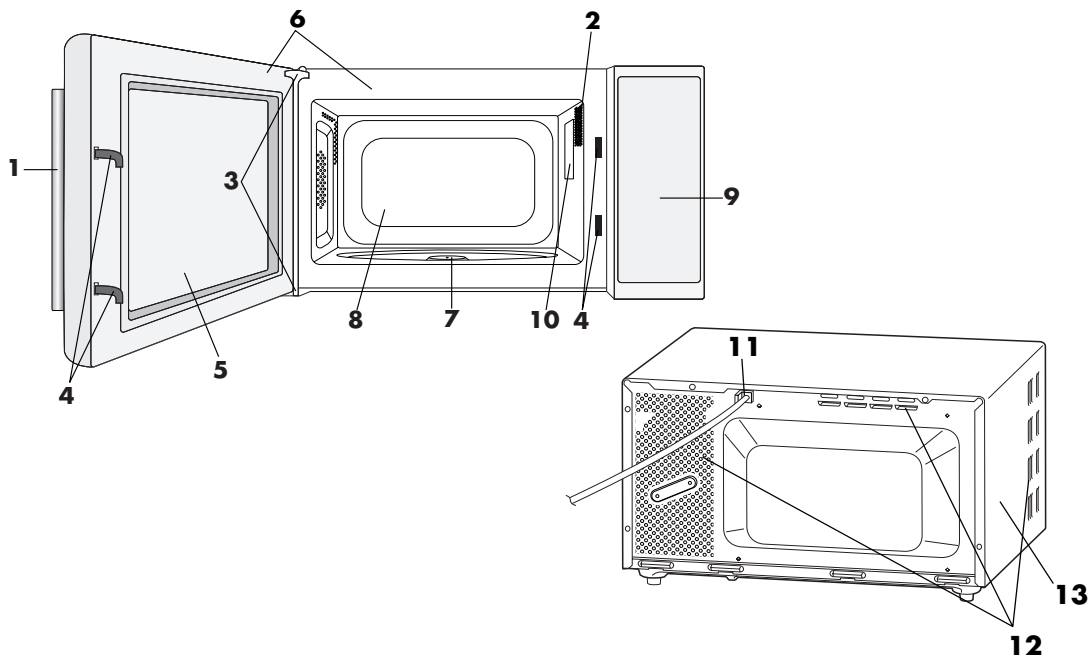
## GB CONTENTS

### Operation manual

|   |        |                                |          |
|---|--------|--------------------------------|----------|
| DEAR CUSTOMER .....   | 2      | EXPRESS MENU CHART .....       | GB-10    |
| INFORMATION ON PROPER DISPOSAL .....                            | 8      | EXPRESS COOK CHART .....       | GB-11    |
| OVEN .....  | 11     | EXPRESS DEFROST CHART .....    | GB-12    |
| ACCESSORIES .....   | 12     | RECIPES FOR EXPRESS MENU ..... | GB-13-14 |
| CONTROL PANEL .....   | 13-14  | CARE AND CLEANING .....        | GB-15    |
| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....                             | GB-1-3 | SERVICE CALL CHECK .....       | GB-15    |
| INSTALLATION .....  | GB-3   | <b>Cookbook</b>                |          |
| BEFORE OPERATION .....  | GB-4   | WHAT ARE MICROWAVES? .....     | GB-16    |
| MICROWAVE POWER LEVEL .....                                     | GB-5   | SUITABLE OVENWARE .....        | GB-16    |
| MANUAL OPERATION .....  | GB-5   | TIPS AND ADVICE .....          | GB-17-19 |
| OTHER CONVENIENT FUNCTION .....                                 | GB-6-7 | TABLES AND RECIPES .....       | GB-20-26 |
| EXPRESS MENU, EXPRESS COOK &<br>EXPRESS DEFROST OPERATION ..... | GB-8-9 | SERVICE ADDRESSES .....        | 171-177  |
|   |        | SPECIFICATIONS .....           | 180      |



## GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO/OVEN



(D)

- 1 Türgriff
- 2 Garraumlampe
- 3 Türscharniere
- 4 Türsicherungsverriegelung
- 5 Tür
- 6 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
- 7 Antriebswelle
- 8 Garraum
- 9 Bedienfeld
- 10 Spritzschutz für den Hohlleiter
- 11 Netzkabel
- 12 Lüftungsöffnungen
- 13 Außenseite

(F)

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

(NL)

- 1 Deurhendel
- 2 Ovenlamp
- 3 Deurscharnieren
- 4 Veiligheidsvergrendeling van de deur
- 5 Deur
- 6 Deurafdichtingen en pasvlakke
- 7 Verbindingsstuk
- 8 Ovenruimte
- 9 Bedieningspaneel
- 10 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
- 11 Netsnoer
- 12 Ventilatie-Openingen
- 13 Behuizing

(I)

- 1 Maniglia di apertura sportello
- 2 Luce del forno
- 3 Cerniere sportello
- 4 Chiusura di sicurezza sportello
- 5 Sportello
- 6 Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
- 7 Accoppiatore
- 8 Cavità del forno
- 9 Pannello dei comandi
- 10 Coperchio guida onde
- 11 Cavo di alimentazione
- 12 Apperture di ventilazione
- 13 Mobile esterno

(E)

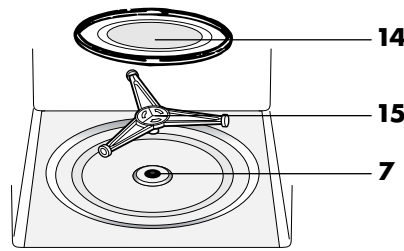
- 1 Tirador para abrir la puerta
- 2 Lámpara del horno
- 3 Bisagras
- 4 Pestillos de seguridad de la puerta
- 5 Puerta
- 6 Sellos de la puerta y superficies de sellado
- 7 Acoplamiento
- 8 Cavidad del horno
- 9 Panel de control
- 10 Tapa de la guía de ondas
- 11 Cable de alimentación
- 12 Orificios de ventilación
- 13 Exterior de la caja

(GB)

- 1 Door opening handle
- 2 Oven lamp
- 3 Door hinges
- 4 Door safety latches
- 5 Door
- 6 Door seals and sealing surfaces
- 7 Coupling
- 8 Oven cavity
- 9 Control panel
- 10 Waveguide cover
- 11 Power supply cord
- 12 Ventilation openings
- 13 Outer cabinet



## ZUBEHÖR/ACCESSOIRES/TOEBEHOREN ACCESSORI/ACCESORIOS/ACCESSORIES



### (D) ZUBEHÖR

Überprüfen Sie, dass die Zubehörteile vorhanden sind: den Drehteller-Träger (15) auf die abgedichtete Antriebswelle (7) auf den Garraumboden legen. Dann den Drehteller (14) darauf legen.

Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Gefäße und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

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

### (F) ACCESSORIES

Assurez-vous que les accessoires sont contenus dans l'emballage: Posez le pied du plateau (15) sur la entraînement (7). Puis posez le plateau (14) tournant dessus en tenant compte de l'accouplement de la sole de la cavité.

Pour éviter d'endommager le plateau tournant, s'assurez que les plats ou les récipients ne touchent pas le bord du plateau lorsqu'ils sont retirés du four.

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

### (NL) TOEBEHOREN

Kontroleer dat de volgende accessoires zijn geleverd: Plaats de draaisteun (15) op de vloer van de ovenruimte. Plaats vervolgens de draaitafel (14) op het verbindingsstuk (7) van de draaisteun.

Om ervoor te zorgen dat de draaitafel niet wordt beschadigd, moeten de borden of schalen goed worden opgetild, zodat ze de rand van de draaitafel niet raken wanneer u ze uit de oven haalt.

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

### (I) ACCESSORI

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti: Mettere il sostegno rotante (15) nell'accoppiatore (7) sulla base della cavità del forno. Mettere poi il piatto rotante (14) sul sostegno rotante.

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

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

### (E) ACCESORIOS

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes: Coloque el soporte del rodillo (15) en el suelo de la cavidad del horno. Coloque después el plato giratorio (14) sobre el soporte colocado en la acoplamiento (7).

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

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

### (GB) ACCESSORIES

Check to make sure the following accessories are provided:

(14) Turntable (15) Roller stay

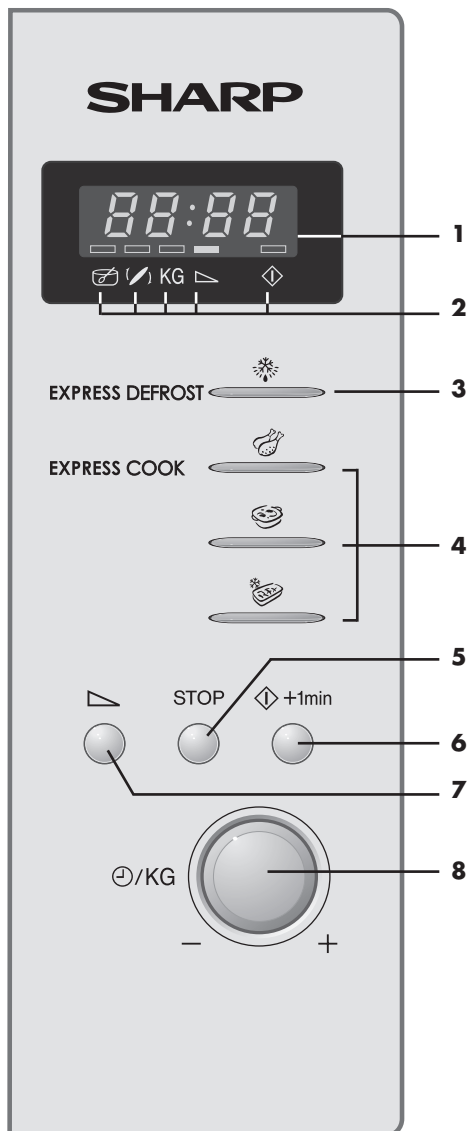
- Place the roller stay in the coupling (7) on the floor of the cavity.
- Then place the turntable on the roller stay.
- To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

**Note:** When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or SHARP authorised service agent.





## BEDIENFELD/PANNEAU DE COMMANDE



### D BEDIENFELD

#### 1 Display

#### 2 Symbole

Die entsprechende Anzeige über einem Symbol blinkt oder leuchtet auf. Wenn eine Anzeige blinkt, drücken Sie die entsprechende Taste (mit dem gleichen Symbol) oder führen Sie den den erforderlichen Bedienungsschritt durch.

- Umrühren
- Wenden
- KG KG/Gewicht
- Symbol für Mikrowellen-Leistungstufen
- Symbol für Garen

#### 3 Taste **EXPRESS-AUFTAUEN**

Diese Taste zur Auswahl von einem der 5 Automatikprogramme drücken

#### 4 Tasten **EXPRESS-GAREN (Express-Menü & Express-Garen)**

Diese Taste zur Auswahl von einem der 7 Automatikprogramme drücken

#### 5 **STOP**-Taste

#### 6 **START/+ 1 min**-Taste

#### 7 **MIKROWELLEN-LEISTUNGSTUFEN**-Taste

#### 8 **ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS**-Knopf

### F PANNEAU DE COMMANDE

#### 1 Affichage numérique

#### 2 Témoins

L'indicateur clignotera ou s'allumera juste au-dessus de son symbole respectif, en fonction de l'instruction donnée. Lorsqu'un indicateur clignote, appuyez sur la touche adéquate (qui comporte le même symbole) ou effectuez l'opération nécessaire.

- Remuer
- Retourner
- KG KG/Poids
- Témoin de niveau de puissance
- Témoin de cuisson

#### 3 Touche de **DECONGELATION RAPIDE**

Appuyer pour sélectionner l'un des 5 programmes automatiques.

#### 4 Touches de **CUISSON RAPIDE (Menu rapide & Cuisson rapide)**

Appuyer pour sélectionner l'un des 7 programmes automatiques.

#### 5 Touche **ARRET**

#### 6 Touche **DEPART/+ 1 min**

#### 7 Touche **NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES**

#### 8 Bouton **MINUTERIE/POIDS**

# BEDIENINGSPANEEL/PANNELLO DI CONTROLLO PANEL DE MANDOS/CONTROL PANEL



## (NL) BEDIENINGSPANEEL

### 1 Digitale display

### 2 Indicators

De overeenkomstige indicator boven elk symbool zal gaan knipperen of gaan branden volgens de gebruiksaanwijzing. Als een indicator knippert, drukt u op de gepaste toets (met hetzelfde symbool) of voert u de vereiste bewerking uit.

- Roeren
- Omdraaien
- KG KG/Gewicht
- Vermogenniveau-indikator
- Koken-indikator

### 3 Toets **SNEL ONTDOOIEN**

Druk op de toets om één van de 5 automatische kookprogramma's te kiezen.

### 4 Toetsen **SNEL BEREIDEN (Snelmenu & Snel bereiden)**

Druk op de toets om één van de 7 automatische kookprogramma's te kiezen.

### 5 **STOP**-toets

### 6 **START/+ 1 min**-toets

### 7 **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets

### 8 **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop

## (E) PANEL DE CONTROL

### 1 Visualizador digital

### 2 Indicadores

Según la acción que se realice, el indicador correspondiente se iluminará o parpadeará encima de su símbolo. Cuando el indicador parpadee, pulse el botón apropiado (con el mismo símbolo) o lleve a cabo la acción necesaria.

- Remover
- Darle vuelta
- KG KG/Peso
- Indicador del nivel de potencia de microondas
- Indicador de cocción

### 3 Botón de **DESCONGELACIÓN RÁPIDA**

Pulsar para seleccionar uno de los 5 programas automáticos.

### 4 Botones para **COCCIÓN RÁPIDA (Menú rápido y Cocción rápida)**

Pulsar para seleccionar uno de los 7 programas automáticos.

### 5 Tecla de **PARADA**

### 6 Tecla **COMENZAR/+ 1min**

### 7 Tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**

### 8 Mando **TEMPORIZADOR/PESO**

## (I) PANNELLO DEI COMANDI

### 1 Display digitale

### 2 Indicatori

Il relativo indicatore situato superiormente a ciascun simbolo lampeggerà oppure si accenderà a luce fissa a seconda del comando. Quando un indicatore lampeggia, premere il relativo pulsante (che presenta lo stesso simbolo) oppure effettuare l'operazione necessaria.

- Mescolare
- Voltare
- KG KG/Peso
- Indicatore di livello potenza microonde
- Indicatore di cottura

### 3 Pulsante **SCONGELAMENTO RAPIDO**

Premere il pulsante per selezionare uno dei 5 programmi automatici.

### 4 Pulsanti **COTTURA RAPIDA (Menu rapido e Cottura rapida)**

Premere il pulsante per selezionare uno dei 7 programmi automatici.

### 5 Pulsante di **ARRESTO**

### 6 Pulsante di **INIZIO/+ 1min**

### 7 Pulsante del **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**

### 8 Manopola **TIMER/PESO**

## (GB) CONTROL PANEL

### 1 Digital Display

### 2 Indicators

The appropriate indicator will flash or light up, just above each symbol according to the instruction. When an indicator is flashing, press the suitable button (having the same symbol) or do the necessary operation.

- Stir
- Turn over
- KG Weight
- Microwave power level
- Cooking in progress

### 3 **EXPRESS DEFROST** button

Press to select one of the 5 automatic programmes.

### 4 **EXPRESS COOK (Express Menu & Express Cook)** buttons

Press to select one of the 7 automatic programmes.

### 5 **STOP** button

### 6 **START/+ 1min** button

### 7 **MICROWAVE POWER LEVEL** button

### 8 **TIMER/WEIGHT** knob



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.**

### Zur Vermeidung von Feuer

**Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.**

Dieses Gerät ist nur für den Einsatz auf einer Arbeitsfläche vorgesehen. Es ist nicht für den Einbau in einem Küchenschrank vorgesehen. Installieren Sie das Gerät in keinem Schrank.

Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann. Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 A ausgestattet sein.

Eine getrennte, nur dem Betrieb dieses Geräts dienende Schaltung sollte vorgesehen werden.

Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.

Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

**Wird Rauch festgestellt, so ist das Gerät auszuschalten oder der Netzstecker abzuziehen und die Tür geschlossen zu halten, damit eventuelle Flammen erstickt werden.**

**Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe die entsprechenden Hinweise im nachfolgenden Kochbuch-Ratgeber (Seite D-16). Es ist zu prüfen, ob das verwendete Küchengeschirr für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet ist.**

**Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff- oder Papier-Behälter zum Garen oder Erwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Diese könnten überhitzen und sich entzünden.**

**Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.**

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern.

Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.

Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.

Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet.

Zur Vermeidung von Überhitzung und Feuer sollte besonders vorsichtig vorgegangen werden, wenn Lebensmittel mit einem besonders hohen Zucker- oder Fettgehalt gekocht oder aufgewärmt werden, z.B. Würstchen, Kuchen oder weihnachtliche Süßspeisen. Diese Bedienungsanleitung und den Kochbuch-Ratgeber zusammen verwenden.

### Zur Vermeidung von Verletzungen

#### WARNHINWEIS:

Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:

- Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
- Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
- Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
- Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
- Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät, vor der Reparatur durch eine kompetente Person, nicht betrieben werden.

**Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Gerätes entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.**

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben.

Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.

**Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und angrenzenden Teilen. Säubern Sie die Mikrowelle in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie alle möglichen Essensreste. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite D-15. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Gerätes auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigt werden.**

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

### Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.

Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen







## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.

Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.

Das Netzkabel nicht über die scharfe Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen.

Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten, einschließlich Geräterückseite.

Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von SHARP autorisierten Elektriker auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von SHARP autorisierte Kundendienststelle!

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden.

Bitte das Auswechseln durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

### Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

**WARNUNG: Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten. Die Erhitzung von Getränken durch Mikrowellen kann verspätetes Aufwallen verursachen. Bei der Handhabung der Gefäße ist daher Vorsicht geboten.**

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

**Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen (z.B. Babyflaschen) erhitzen, da der Inhalt herausspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.**

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Stellen Sie keine extrem langen Zeiten ein (siehe Seite D-20).
2. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
3. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand (kein Metall) in den Behälter zu stecken.
4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeiten noch mindestens 20 Sekunden im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

**Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiss anstecken, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.**

Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstecken, damit der Dampf entweichen kann.

### Zur Vermeidung von Verbrennungen

**WARNUNG: Der Inhalt von Saugflaschen und Baby-Nahrungsbehältnissen muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.**

Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden.

Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf und Siedeverzug zu vermeiden.

**Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.**

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.

Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.

Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

### Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

**WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen. Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen oder von dieser in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden. Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen.**

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!

Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

DEUTSCH



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.  
Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.  
Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

### Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen.  
Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.  
Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt.  
Keine Konserven in das Gerät stellen.

Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden. Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne den Drehteller.

Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

- (a) Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.
- (b) Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.
- (c) Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen

Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.

### HINWEISE:

Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.

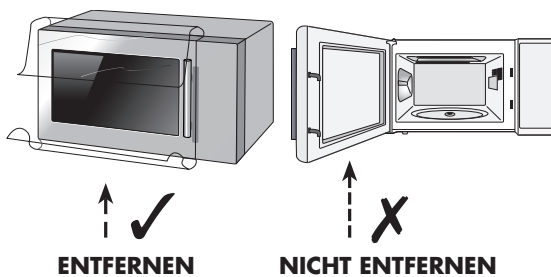
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.



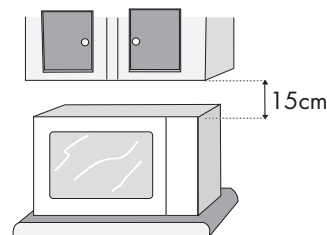
## AUFSTELLANWEISUNGEN

1. Sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Geräteinnenraum entnehmen.  
Die Polyethylenschicht zwischen Tür und Innenraum entfernen. Den Aufkleber (falls vorhanden) von der **Außenseite** der Tür abziehen.

Die Schutzfolie an der **Innenseite** der Tür nicht entfernen.



2. Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist.
3. Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen. Installieren Sie den Ofen in keinem Schrank.
4. Stellen Sie sicher, dass über dem Gerät ein Freiraum von mindestens 15cm vorhanden ist.

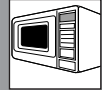


5. Den Netzstecker des Mikrowellengerätes mit einer normalen, geerdeten Steckdose verbinden.





## VOR INBETRIEBNAHME



Das Gerät wird mit eingestelltem Energiesparmodus geliefert. Dadurch wird Elektrizität gespart, während das Gerät nicht in Betrieb ist. Beim erstmaligen Anschließen wird auf dem digitalen Display nichts angezeigt.

### **Betrieb der Mikrowelle im Energiesparmodus:**

1. Schließen Sie das Gerät an. Zu diesem Zeitpunkt wird auf dem Display nichts angezeigt.
2. Tür öffnen und wieder schließen. Auf dem Display wird " . 0 " angezeigt.

### **Benutzung der STOP-Taste**

1. Löschen eines Eingabefehlers beim Programmieren.
2. Vorübergehendes Unterbrechen des laufenden Betriebes.
3. Löschen eines Programms während des laufenden Betriebes durch zweimaliges Drücken.

DEUTSCH

Wenn Sie das Gerät im Energiesparmodus betreiben und länger als 3 Minuten nicht verwenden (d. h. die Tür schließen, die **STOP**-Taste drücken oder das Ende einer eingestellten Garzeit erreichen), ist die Mikrowelle erst wieder einsatzbereit, nachdem Sie die Tür öffnen und schließen.





## MIKROWELLENLEISTUNG

Für den manuellen Betrieb stehen 6 verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl. Zur Wahl der Mikrowellenleistung sollten Sie sich an den Angaben in dem nachfolgenden Kochbuch-Ratgeber orientieren. Generell gelten folgende Empfehlungen:

### 100 P (800 W)

Für schnelles Garen oder Erwärmen, z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.

### 70 P (560 W)

Zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.

### 50 P (400 W)

Für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, z.B. Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.

### 30 P (240 W Auftau-Einstellung)

Wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße zu köcheln und gebackenen Eierpudding zu kochen.

### 10 P (80 W)

Zum sanften Auftauen, z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig.

### 0 P (0 W)

P = Prozent

Um die Leistung einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird. Wenn die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einmal gedrückt wird, erscheint **10 0P**. Falls die gewünschte Leistungsstufe überschritten wird, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste so oft drücken bis die gewünschte Stufe wieder angezeigt wird. **Wenn die Taste nicht gedrückt wird, arbeitet das Gerät automatisch mit voller Leistung 100 P.**



## GAREN MIT DER MIKROWELLE

Der manuelle Betrieb ermöglicht das Einstellen einer Garzeit bis zu 90 Minuten. (90.00) Die Zeiteinheit zum Garen (Auftauen) variiert von 10 Sekunden bis fünf Minuten, in Abhängigkeit von der Gesamtgar- oder auftauzeit, wie in der Tabelle aufgeführt.

### Garzeit

0-5 Minuten  
5-10 Minuten  
10-30 Minuten  
30-90 Minuten

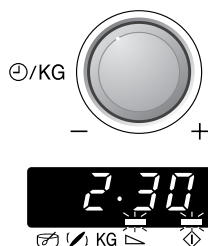
### Zeiteinheiten

10 Sekunden  
30 Sekunden  
1 Minute  
5 Minuten

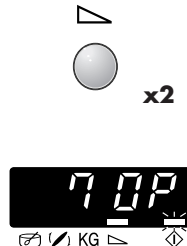
### Beispiel:

Erhitzen von Suppe für 2 Min. 30 Sek. mit 70 P Mikrowellenleistung.

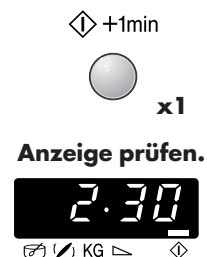
1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/ GEWICHTS**-Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein. (2 min. & 30 sek.)



2. Die gewünschte Leistung durch zweimaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.



3. Starten Sie den Garvorgang durch einmaliges Drücken der **START/+ 1 min**-Taste.



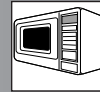
### HINWEIS:

1. Wird die Gerätetür während des Garvorgangs geöffnet, wird die Garzeit auf dem Display automatisch angehalten. Die Rückwärtszählung der Garzeit setzt wieder ein, wenn die Tür geschlossen und die **START/+ 1 min**-Taste gedrückt wird.
2. Wenn Sie während des Garvorgangs die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange Ihr Finger diese Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.
3. Sie können den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS**-Knopf im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie den Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, wird die Garzeit graduell von 90 Minuten vermindert.





## ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN



### 1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

Eine Folge von (maximal) 3 Stufen kann programmiert werden.

#### Beispiel:

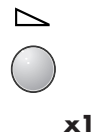
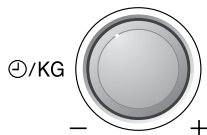
Garen: 5 Minuten bei 100 P Leistung (Stufe 1)  
16 Minuten bei 30 P Leistung (Stufe 2)

DEUTSCH

#### STUFE 1

1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS**-Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.

2. Die gewünschte Leistung durch einmaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSTUFEN**-Taste wählen.

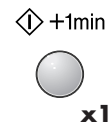
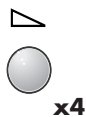
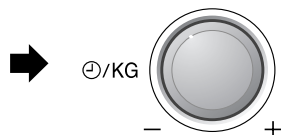


#### STUFE 2

3. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS**-Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.

4. Die gewünschte Leistung durch viermaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSTUFEN**-Taste wählen.

5. Drücken Sie die **START/+ 1 min**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



Überprüfen Sie das Display.



(Das Gerät arbeitet nun 5 Minuten lang bei 100 P und anschließend 16 Minuten bei 30 P)






## ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

### 2. +1 min-FUNKTION

Mit der **START/+1 min**-Taste können Sie die folgenden Funktionen bedienen:

**a.** Direktstart

Durch Drücken der **START/+1 min**-Taste können Sie den Garvorgang bei 100 P Mikrowellenleistung direkt starten.

 +1min



**HINWEIS:**

Um einen Missbrauch durch Kinder zu verhindern, kann die **START/+1 min**-Taste nur 3 Minute nach dem vorausgehenden Bedienungsschritt, d. h. Schließen der Tür oder Drücken der **STOP**-Taste, betätigt werden.

**b.** Verlängern der Garzeit

Bei manuellem Betrieb kann die Garzeit um das Mehrfache von 1 Minute verlängert werden, indem die Taste während des Gerätebetriebes gedrückt wird.

### 3. ÜBERPRÜFEN DER LEISTUNGSSTUFE

Um während des Garvorgangs die Mikrowellen-Leistungsstufe zu überprüfen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.



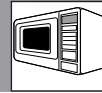
**x1**

Solange Sie mit dem Finger die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste berühren, wird die Leistungsstufe angezeigt.

Die Rückzählung der Garzeit läuft weiter, auch wenn auf dem Display die Leistungsstufe angezeigt wird.





## BEDIENUNG VON EXPRESS-MENÜ, EXPRESS-GAREN & EXPRESS-AUFTAUEN



**EXPRESS-MENÜ, EXPRESS-GAREN** und **EXPRESS-AUFTAUEN** bestimmen automatisch die passende Betriebsart and Garzeit. Sie können unter 4 Menüs für **EXPRESS-MENÜ**, 3 Menüs für **EXPRESS-GAREN** und 5 Menüs für **EXPRESS-AUFTAUEN** auswählen. Folgendes müssen Sie bei der Verwendung dieser Automatikfunktion beachten:

Beispiel:

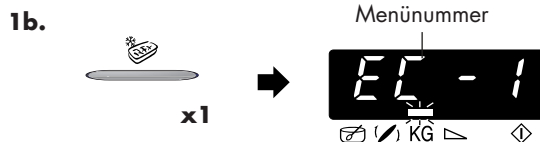
**1a. EXPRESS-MENÜ:** Jede **EXPRESS-MENÜ**-Taste hat zwei Menüs.

**1a.**  — **A. HÄHNCHENPFANNE MIT GEMÜSE/HACK UND ZWIEBEL**-Taste  
 — **B. FISCHFILET MIT SAUCE/GRATIN**-Taste

Drücken Sie die **"FISCHFILET MIT SAUCE/GRATIN**-Taste" einmal, die Anzeige entspricht dann der Abbildung:



**1b. EXPRESS-GAREN:** Drücken Sie die **EXPRESS-GAREN**-Taste einmal, die Anzeige entspricht dann der Abbildung.



**1c. EXPRESS-AUFTAUEN:** Drücken Sie die **EXPRESS-AUFTAUEN**-Taste einmal, die Anzeige entspricht dann der Abbildung.



Das Menü wird gewählt durch Drücken der **EXPRESS-MENÜ, EXPRESS-GAREN** oder **EXPRESS-AUFTAUEN**-Taste, bis die gewünschte Menünummer angezeigt wird. Siehe Seite D-10 - D-12 "Tabellen **EXPRESS-MENÜ, EXPRESS-GAREN** und **EXPRESS-AUFTAUEN**".


Das Menü wird durch Gedrückthalten der **EXPRESS-MENÜ, EXPRESS-GAREN** oder **EXPRESS-AUFTAUEN**-Taste automatisch geändert.

**2.** Geben Sie das Gewicht oder die Menge des Garguts durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS**-Knopfes ein, bis das gewünschte Gewicht/die gewünschte Menge angezeigt wird.

- Nur das Gewicht des Garguts eingeben. Das Gewicht des Geschirrs nicht mit einbeziehen.
- Bei Gargut, das über oder unter den Angaben in den Tabellen für **EXPRESS-MENÜ, EXPRESS-GAREN** und **EXPRESS-AUFTAUEN** liegt, nutzen Sie die manuelle Bedienung. Um einwandfreie Resultate zu erzielen, beachten Sie die Angaben in den Tabellen im Kochbuch-Abschnitt.

**3.** Um den Garvorgang zu beginnen, drücken Sie die **START/+ 1 min**-Taste.

**2.**  **ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS**-Knopf

**3.**  **START/+ 1 min**-Taste **x1**

Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. zum Wenden der Speisen), stoppt das Gerät, das akustische Signal ertönt und die verbleibende Garzeit sowie ein Symbol werden blinkend angezeigt. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die Taste **START/+ 1 min**.

Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen ausreichend heiß sind. Falls nötig, können Sie den Garvorgang manuell verlängern.

DEUTSCH

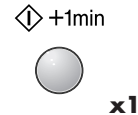
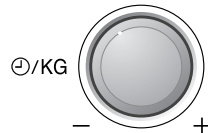
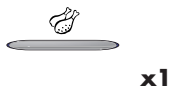


## BEDIENUNG VON EXPRESS-MENÜ, EXPRESS-GAREN & EXPRESS-AUFTAUEN

### Beispiel 1 für EXPRESS-MENÜ:

Für die Zubereitung von Hähnchenpfanne mit Gemüse mit einem Gewicht von 1,5 kg verwenden Sie Express-Menü C1-1.

1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch einmaliges Drücken der **HÄHNCHENPFANNE MIT GEMÜSE/HACK UND ZWIEBEL**-Taste.

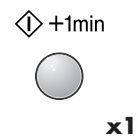
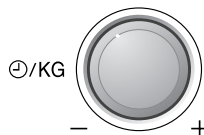
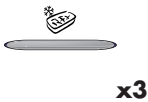


Prüfen Sie die Anzeige.

### Beispiel 2 für EXPRESS-GAREN:

Für die Zubereitung von Tiefkühl-Auflauf mit einem Gewicht von 0,6 kg verwenden Sie EXPRESS-GAREN EC-3.

1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch dreimaliges Drücken der **EXPRESS-GAREN**-Taste.



Prüfen Sie die Anzeige.

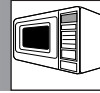
Das Programm EXPRESS-AUFTAUEN arbeitet in gleicher Weise wie im obigen Anwendungsbeispiel für EXPRESS-GAREN beschrieben.















## TABELLE EXPRESS-MENÜ









| TASTE   | EXPRESS-MENÜ<br>Nr.   | MENGE<br>(Gewichtseingabe-<br>schritt) / GESCHIRR  | VERFAHREN   |
|---|---|--|---|
| <br>x1   | <b>C1-1 Express-Menü</b><br>Hähnchenpfanne mit<br>Gemüse<br> | 0,5–1,5 kg* (500 g)<br>(Ausgangstemp.<br>Hähnchenfleisch: 5°C)<br>Auflaufform mit<br>Mikrowellenfolie  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siehe Rezept für Hähnchenpfanne mit Gemüse auf Seite D-13.</li> <li>* Gesamtgewicht aller Zutaten</li> </ul>   |
| <br>x2   | <b>C1-2 Express-Menü</b><br>Hack und Zwiebel<br>             | 0,5–1,5 kg* (500 g)<br>(Ausgangstemp.<br>Hackfleisch: 5°C)<br>Schale mit Deckel                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siehe Rezept für Hack und Zwiebel auf Seite D-13.</li> <li>• Wenn das Gerät stoppt, das akustische Signal ertönt und 'UMRÜHREN' angezeigt wird, rühren Sie das Gargut um und decken Sie es wieder ab.</li> </ul> |
| <br>x1   | <b>C2-1 Express-Menü</b><br>Fischfilet mit Sauce<br>        | 0,5–1,5 kg* (500 g)<br>(Ausgangstemp. Fisch:<br>5°C, Sauce: 20°C)<br>Auflaufform &<br>Mikrowellenfolie | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siehe Rezept für "Fischfilet mit Sauce" auf Seite D-13.</li> <li>* Gesamtgewicht aller Zutaten</li> </ul>  |
| <br>x2 | <b>C2-2 Express-Menü</b><br>Auflauf<br>                    | 0,5–1,5 kg* (500 g)<br>(Ausgangstemp. 20°C)<br>Auflaufform   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siehe Rezept für "Aufläufe" auf Seite D-14.</li> <li>* Gesamtgewicht aller Zutaten</li> </ul>  |

DEUTSCH



## TABELLE EXPRESS-GAREN











| TASTE  | EXPRESS-GAREN Nr.  | MENGE (Gewichtseingabeschritt) / GESCHIRR   | VERFAHREN  |
|--|--|---|--|
|  x1   | <b>EC-1 Garen</b><br>Tiefkühl-Gemüse<br>z.B. Rosenkohl,<br>Blumenkohl, Erbsen,<br>Mischgemüse, Brokkoli<br>               | 0,1 - 0,6 kg (100 g)<br>(Ausgangstemp. -18°C)<br>Schüssel mit Deckel  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pro 100 g 1 EL Wasser und etwas Salz zufügen. (Für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich).</li> <li>• Mit einem Deckel abdecken.</li> <li>• Wenn das Gerät stoppt, das akustische Signal ertönt und 'UMRÜHREN' angezeigt wird, das Gargut umrühren und wieder abdecken.</li> <li>• Nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.</li> </ul> <p><b>HINWEIS:</b> Kompakt gefrorenes Gemüse im manuellen Betrieb garen.</p>                      |
|  x2   | <b>EEC-2 Garen</b><br>Tiefkühl-Fertiggerichte<br>Speisen zum Umrühren<br>wie Nudeln Bolognese,<br>Chinesische Menüs<br> | 0,3 - 1,0 kg* (100 g)<br>(Ausgangstemp. -18°C)<br>Schüssel mit Deckel<br><br>* Wenn der Hersteller die Zugabe von Wasser empfiehlt, die Gesamtmenge für das Programm unter Einbeziehung der zusätzlichen Flüssigkeit berechnen. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speise in ein geeignetes Mikrowellen-Gefäß geben.</li> <li>• Falls vom Hersteller empfohlen, etwas Flüssigkeit zugeben.</li> <li>• Mit einem Deckel abdecken.</li> <li>• Falls vom Hersteller empfohlen, ohne Deckel garen.</li> <li>• Wenn das Gerät stoppt, das akustische Signal ertönt und 'UMRÜHREN' angezeigt wird, das Gargut umrühren und wieder abdecken.</li> <li>• Nach dem Garen umrühren und ca. 2 Minuten stehen lassen.</li> </ul> |
|  x3 | <b>EC-EC-3 Garen</b><br>Tiefkühl-Auflauf<br>z.B. Lasagne,<br>Nudelaufläufe.<br>   | 0,2 - 0,6 kg (100 g)<br>(Ausgangstemp. -18°C)<br>Flache, ovale<br>Auflaufform mit<br>Mikrowellenfolie oder<br>mikrowelleneigneten<br>Originalbehälter mit<br>Mikrowellenfolie   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nehmen Sie den gefrorenen Auflauf aus der Packung. Wenn der Behälter nicht für die Mikrowelle geeignet ist, bitte in eine Auflaufform geben.</li> <li>• Mit Mikrowellenfolie abdecken.</li> <li>• Wenn der Behälter für Mikrowellen geeignet ist, bitte den Originalpapierfilm abziehen und mit Mikrowellenfolie abdecken.</li> <li>• Die Speise nach dem Garen ungefähr 5 Minuten stehen lassen.</li> </ul>  |





## TABELLE EXPRESS-AUFTAUFEN



| TASTE   | EXPRESS-AUFTAUFEN Nr.   | MENGE (Gewichtseingabeschritt) / GESCHIRR   | VERFAHREN  |
|---|---|---|--|
| <br>x1   | <b>Ed-1 Auftauen</b><br>Steaks und Koteletts<br> | 0,2 - 0,8 kg (100 g)<br>(Ausgangstemp. -18°C)<br>(Siehe Hinweis unten)<br>flachen Teller                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speise auf einem flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen.</li> <li>Wenn das Gerät stoppt, das akustische Signal ertönt und 'WENDEN' angezeigt wird, wenden Sie das Gargut, trennen Sie es oder ordnen Sie es um. Decken Sie dünne Teile und warme Stellen mit kleinen Stücken Aluminiumfolie ab.</li> <li>Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 10 - 15 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.</li> </ul>   |
| <br>x2   | <b>Ed-2 Auftauen</b><br>Hackfleisch<br>          | 0,2 - 0,8 kg (100 g)<br>(Ausgangstemp. -18°C)<br>(Siehe Hinweis unten)<br>flachen Teller                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Den Block Hackfleisch auf einem flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen.</li> <li>Wenn das Gerät stoppt, das akustische Signal ertönt und 'WENDEN' angezeigt wird, wenden Sie das Hackfleisch. Entfernen Sie die aufgetauten Teile, sofern möglich.</li> <li>Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 5 - 10 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.</li> </ul>   |
| <br>x3  | <b>Ed-3 Auftauen</b><br>Geflügel<br>           | 0,9 - 1,5 kg (100 g)<br>(Ausgangstemp. -18°C)<br>(Siehe Hinweis unten)<br>flachen Teller                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Geflügel auf einem flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen.</li> <li>Wenn das Gerät stoppt, das akustische Signal ertönt und 'WENDEN' angezeigt wird, wenden Sie das Geflügel und decken Sie dünne Teile und warme Stellen mit kleinen Stücken Aluminiumfolie ab.</li> <li>Das Hähnchen nach dem Auftauen mit kaltem Wasser abspülen und mit Aluminiumfolie abgedeckt 15 - 30 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.</li> <li>Zum Abschluss das Geflügel unter fließendem Wasser säubern.</li> </ul> |
| <br>x4 | <b>Ed-4 Auftauen</b><br>Kuchen<br>             | 0,1 - 1,4 kg (100 g)<br>(Ausgangstemp. -18°C)<br>Teller   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Den Kuchen von jeglicher Verpackung befreien.</li> <li>Auf einem Teller in die Mitte des Drehtellers stellen.</li> <li>Den Kuchen nach dem Auftauen in möglichst gleich große Stücke schneiden, zwischen den Stücken etwas Abstand lassen und 10 - 60 Minuten stehenlassen, bis er gleichmäßig aufgetaut ist.</li> </ul>  |
| <br>x5 | <b>Ed-5 Auftauen</b><br>Brot<br>               | 0,1 - 1,0 kg (100 g)<br>(Ausgangstemp. -18°C)<br>flachen Teller<br>(Für dieses Programm werden nur Brotscheiben empfohlen.) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Brot auf einen flachen Teller verteilen und den Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Bei großen Mengen direkt auf den Drehteller legen.</li> <li>Wenn das Gerät stoppt, das akustische Signal ertönt und 'WENDEN' angezeigt wird, wenden Sie das Brot, ordnen Sie es um und entfernen Sie aufgetaute Scheiben.</li> <li>Nach dem Auftauen das Brot mit Aluminiumfolie abdecken und 5 - 15 Minuten stehen lassen, bis es gründlich aufgetaut ist.</li> </ul>   |

DEUTSCH

### HINWEIS: Express-Auftauen

- Steaks und Koteletts sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
- Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.
- Nach dem Wenden die aufgetauten Portionen mit dünnen Aluminiumstreifen abdecken.
- Das Geflügel sollte sofort nach dem Auftauen weiterverarbeitet werden.





## REZEPTE FÜR EXPRESS-MENÜ

### HÄHNCHENPFANNE MIT GEMÜSE (C1-1)

#### Pikantes Hühnerfrikassee

Zutaten

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |  |
|--------|--------|--------|--|
| 60 g   | 120 g  | 180 g  | Langkornreis (Parboiled)                 |
| 1      | 1      | 1      | Päckchen Safran                          |
| 25 g   | 50 g   | 75 g   | Zwiebel (in Ringe geschnitten)           |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | rote Paprika (in Streifen)               |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | Lauch (in Streifen)                      |
| 150 g  | 300 g  | 450 g  | Hühnerbrustfilet (in Würfel geschnitten) |
|        |        |        | Pfeffer, Paprikapulver                   |
| 10 g   | 20 g   | 30 g   | Butter                                   |
| 150 ml | 300 ml | 450 ml | Fleischbrühe                             |

Zubereitung

1. Den Reis mit dem Safran mischen und in eine gefettete Auflaufform geben.
2. Zwiebeln, Paprika und Lauch mit dem Hähnchenbrustfilet mischen. Würzen und auf den Reis geben.
3. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen.
4. Die Brühe darübergießen und mit Mikrowellenfolie abdecken. Mit der Einstellung **EXPRESS-MENÜ C1-1** "Hähnchenpfanne mit Gemüse" garen.
5. Nach dem Garen 5 Minuten stehen lassen.

### HACK UND ZWIEBEL (C1-2)

Zutaten

| 0,5 kg   | 1,0 kg | 1,5 kg     |                                |
|----------|--------|------------|--------------------------------|
| 150 g    | 300 g  | 450 g      | Hackfleisch (gemischt)         |
| 50 g     | 100 g  | 150 g      | Zwiebel (fein gehackt)         |
| 1/2      | 1      | 1 1/2      | Ei                             |
| 15 g     | 30 g   | 45 g       | Semmelbrösel                   |
|          |        |            | Salz und Pfeffer               |
| 115 ml   | 230 ml | 345 ml     | Fleischbrühe                   |
| 20 g     | 40 g   | 60 g       | passierte Tomaten              |
| 65 g     | 125 g  | 190 g      | Kartoffeln (klein geschnitten) |
| 65 g     | 125 g  | 190 g      | Möhren (klein geschnitten)     |
| 1/2 tbsp | 1 tbsp | 1 1/2 tbsp | gehackte Petersilie            |

Zubereitung

1. Das Hackfleisch mit Zwiebeln, Ei und Semmelbrösel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fleischteig in eine Schüssel geben.
2. Die Fleischbrühe mit den passierten Tomaten mischen.
3. Die Flüssigkeit, Kartoffeln, Möhren und Petersilie zum Fleisch geben und alles gut miteinander vermengen.
4. Abdecken und mit der Einstellung **EXPRESS-MENÜ C1-2** "Hack und Zwiebel" garen.
5. Wenn das Gerät stoppt und das akustische Signal ertönt, umrühren und wieder abdecken.
6. Nach dem Garen umrühren und ca. 5 Minuten stehen lassen. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

### FISCHFILET MIT SAUCE (C2-1)

#### Fischfilet mit pikanter Sauce

Zutaten

| 0,5 kg | 1,0 kg  | 1,5 kg  |                                   |
|--------|---------|---------|-----------------------------------|
| 175 g  | 350 g   | 525 g   | Tomaten aus der Dose (abgetropft) |
| 50 g   | 100 g   | 150 g   | Mais                              |
| 5 g    | 10 g    | 15 g    | Chilisauce                        |
| 15 g   | 30 g    | 45 g    | Zwiebel (fein gehackt)            |
| 1 tspl | 1-2 tsp | 2-3 tsp | Rotweinessig                      |
|        |         |         | Senf, Thymian, Cayennepfeffer     |
| 250 g  | 500 g   | 750 g   | Fischfilet                        |
|        |         |         | Salz                              |

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Sauce mischen.
2. Die Fischfilets (z.B. Rotbarschfilet) mit den dünnen Enden zur Mitte in eine Auflaufform geben und salzen.
3. Aus Tomaten, Mais, Chilisauce, Zwiebel, Essig und Gewürzen eine Sauce herstellen und über die Filets gießen.
4. Mit Mikrowellenfolie abdecken und mit **EXPRESS-MENÜ C2-1** für "Fischfilet mit Sauce" garen.
5. Nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

### FISCHFILET MIT SAUCE (C2-1)

#### Fischfilet mit Currysauce

Zutaten

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |                                |
|--------|--------|--------|--------------------------------|
| 250 g  | 500 g  | 750 g  | Fischfilet                     |
|        |        |        | Salz                           |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | Bananen (in kleinen Stücken)   |
| 200 g  | 400 g  | 600 g  | Currysauce (fertig zubereitet) |

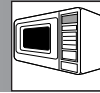
Zubereitung

1. Die Fischfilets mit den dünnen Enden zur Mitte in eine Auflaufform geben und salzen.
2. Die fertige Currysauce und die Bananen über die Filets geben.
3. Mit Mikrowellenfolie abdecken und mit **EXPRESS-MENÜ C2-1** für "Fischfilet mit Sauce" garen.
4. Nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.





## REZEPTE FÜR EXPRESS-MENÜ



### AUFLÄUFE (C2-2)

#### Spinatauflauf

Zutaten

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |   |
|--------|--------|--------|---|
| 150 g  | 300 g  | 450 g  | Blattspinat (auftauen und abgießen)             |
| 15 g   | 30 g   | 45 g   | Zwiebel (fein gehackt)<br>Salz, Pfeffer, Muskat |
| 150 g  | 300 g  | 450 g  | gekochte Kartoffeln<br>(in Scheiben)            |
| 35 g   | 75 g   | 110 g  | gekochter Schinken<br>(gewürfelt)               |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | Crème fraîche                                   |
| 1      | 2      | 3      | eggs  |
| 40 g   | 75 g   | 115 g  | geriebener Käse<br>Paprikapulver                |

Zubereitung

1. Den Blattspinat mit der Zwiebel mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Die Auflaufform einfetten. Abwechselnd die Kartoffelscheiben, die Schinkenwürfel und den Spinat in die Auflaufform schichten. Die letzte Lage sollte Spinat sein.
3. Die Eier mit Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über das Gemüse gießen.
4. Den Auflauf mit dem geriebenen Käse und Paprika bestreuen und mit **EXPRESS-MENÜ C2-2** für "Gratin" garen.
5. Nach dem Garen 5 Minuten stehen lassen.

DEUTSCH

### AUFLÄUFE (C2-2)

#### Kartoffel-Zucchini-Auflauf

Zutaten

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |  |
|--------|--------|--------|--|
| 200 g  | 400 g  | 600 g  | Kartoffeln (in Scheiben)                   |
| 115 g  | 230 g  | 345 g  | Zucchini (feine Scheiben)                  |
| 75 g   | 150 g  | 225 g  | Crème fraîche                              |
| 1      | 2      | 3      | Eier                                       |
| 1/2    | 1      | 2      | Knoblauchzehe (zerdrückt)<br>Salz, Pfeffer |
| 40 g   | 80 g   | 120 g  | Schafskäse (gewürfelt)                     |
| 10 g   | 20 g   | 30 g   | Schafskäse (gewürfelt)<br>Paprikapulver    |

Zubereitung

1. Die Auflaufform einfetten und abwechselnd Lagen von Kartoffelscheiben und Zucchinisheiben in die Schale geben.
2. Die Eier mit Crème fraîche mischen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und über das Gemüse gießen.
3. Den Schafskäse zerkrümeln und den Auflauf damit bestreuen.
4. Abschließend den Auflauf mit Sonnenblumenkernen und Paprikapulver bestreuen und mit **Express-MENÜ C2-2**, "Gratin" garen.
5. Nach dem Garen 5 Minuten stehen lassen.



## REINIGUNG UND PFLEGE

**VORSICHT: ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS HANDELSÜBLICHE OFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXID ENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME VERWENDET WERDEN. DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTS.**

**DAS GERÄT IN REGELMÄßIGEN ABSTÄNDEN REINIGEN UND JEDLICHE ESSENSRESTE ENTFERNEN – Das Gerät sauber halten, da sonst die Oberflächen beschädigt werden können. Dies kann die Gebrauchsdauer des Geräts nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen.**

**Gerätegehäuse:** Die Außenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

**Bedienfeld:** Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld zu inaktivieren.

Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

### Geräteinnenraum:

1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter.
2. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
3. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

**Drehteller und Drehteller-Träger:** Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

**Gerätetür:** Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

**HINWEIS:** Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.



## FUNKTIONSPRÜFUNG

Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.

1. Stromversorgung:  
Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.
2. Stellen Sie einen Messbecher mit etwa 150 ml Wasser in das Gerät und schließen Sie die Tür.  
Programmieren Sie das Gerät auf 1 Minute bei 100 P Leistung und starten Sie es.  
Leuchtet die Lampe? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_  
Dreht sich der Drehteller? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_  
**HINWEIS:** Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.  
Arbeitet die Lüftung?  
(Durch Auflegen der Hand auf die Lüftungsöffnungen auf Luftstrom prüfen.) JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_  
Ertönt der Signalton nach einer Minute? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_  
Erlischt die Anzeige "Garen"? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_  
Ist das Wasser im Messbecher nach dem gerade durchgeführten Betrieb heiß? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Wenn die Antwort auf eine der obigen Fragen "NEIN" lautet, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder den SHARP-Kundendienst und teilen Sie diesen die Ergebnisse Ihrer Überprüfung mit.

**ACHTUNG:** Wenn auf dem Display nichts erscheint, selbst wenn das Gerät korrekt ans Netz angeschlossen ist, könnte der Energiesparmodus aktiviert sein. Öffnen und schließen Sie die Tür, um das Gerät einsatzbereit zu machen. Siehe Seite D-4.

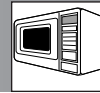
**HINWEIS:** Wenn Sie die Speisen in der Standardgarzeit in nur einer Betriebsart garen, wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Die Mikrowellenleistung wird vermindert.)

| Betriebsart      | Standardzeit |
|------------------|--------------|
| Mikrowelle 100 P | 20 Minuten   |





## WAS SIND MIKROWELLEN?



Mikrowellen werden im Mikrowellengerät vom Magnetron erzeugt und versetzen die Wassermoleküle im Lebensmittel in Schwingungen.

Durch die verursachte Reibung entsteht Wärme, die dafür sorgt, dass die Speisen aufgetaut, erhitzt oder gegart werden.

## DAS GEEIGNETE GESCHIRR



DEUTSCH

### GLAS UND GLAS-KERAMIK



Hitzebeständiges Glasgeschirr ist sehr gut geeignet. Der Garvorgang kann von allen Seiten beobachtet werden. Es darf jedoch nicht metallhaltig (Bleikristall) oder mit einer Metallaufgabe versehen sein (z.B. Goldrand, Kobaltblau).

### KERAMIK

ist im allgemeinen gut geeignet. Keramik muss glasiert sein, da bei unglasierter Keramik Feuchtigkeit in das Geschirr eindringen kann. Feuchtigkeit erhitzt das Material und kann es zum Zerspringen bringen. Falls Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr für die Mikrowelle geeignet ist, führen Sie den Geschirr-Eignungstest durch.

### PORZELLAN

ist sehr gut geeignet. Achten Sie darauf, dass das Porzellan keine Gold- oder Silberaufgabe hat bzw. nicht metallhaltig ist.

### KUNSTSTOFF UND PAPIER-GESCHIRR

Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Kunststoffgeschirr ist zum Auftauen, Erhitzen und Garen geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers. Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Papiergeschirr ist ebenfalls geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

### MIKROWELLENFOLIE

oder hitzebeständige Folie ist zum Abdecken oder Umwickeln gut geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

### BRATBEUTEL

können im Mikrowellengerät verwendet werden. Metallclipse sind jedoch zum Verschließen ungeeignet, da die Bratbeutelfolie schmelzen kann. Nehmen Sie Bindfaden zum Verschließen und stechen Sie den Bratbeutel mehrmals mit einer Gabel ein. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B. Frischhaltefolie, ist für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht empfehlenswert.

### BRÄUNUNGSGESCHIRR

ist spezielles Mikrowellenbratgeschirr aus Glaskeramik mit einer Metallegierung am Boden, die dafür sorgt, dass die Speise gebräunt wird. Bei Verwendung von Bräunungsgeschirr muss ein geeigneter Isolator, z.B. ein Porzellanteller, zwischen Drehteller und Bräunungsschale gelegt werden. Beachten Sie genau die Vorheizzeit gemäß Herstelleranweisung. Bei Überschreitung kann es zur Beschädigung des Drehtellers und Drehteller-Trägers kommen bzw. die Schutzsicherung des Gerätes auslösen und das Gerät ausschalten.

### METALL

sollte in der Regel nicht verwendet werden, da Mikrowellen Metall nicht durchdringen und so nicht an die Speisen gelangen können. Es gibt jedoch Ausnahmen: Schmale Streifen aus Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, damit diese nicht zu schnell auftauen oder garen (z.B. die Flügel beim Hähnchen). Kleine Metallspieße und Aluminiumschalen (z.B. bei Fertiggerichten) können benutzt werden. Sie müssen aber im Verhältnis zur Speise klein sein, z.B. müssen Aluminiumschalen mindestens  $\frac{2}{3}$  bis  $\frac{3}{4}$  mit Speise gefüllt sein. Empfehlenswert ist, die Speise in mikrowellengeeignetes Geschirr umzufüllen. Bei Verwendung von Aluminiumschalen oder anderem Metallgeschirr muss ein Mindestabstand von ungefähr 2,0 cm zu den Garraumwänden eingehalten werden, da diese sonst durch mögliche Funkenbildung beschädigt werden können.

### Kein Geschirr Mit Metallaufgabe,

Metallteilen oder Metalleinschlüssen, wie z.B. mit Schrauben, Bändern oder Griffen verwenden.



### GESCHIRR-EIGNUNGSTEST

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, führen Sie folgenden Test durch: Das Geschirr in das Gerät stellen. Ein Glasgefäß mit 150 ml Wasser gefüllt auf oder neben das Geschirr stellen. Das Gerät 1 bis 2 Minuten bei 800 W Leistung betreiben. Wenn das Geschirr kühl oder handwarm bleibt, ist es geeignet. Diesen Test nicht für Kunststoffgeschirr durchführen. Es könnte schmelzen.





## TIPPS UND TECHNIKEN

### EINSTELLUNG DER ZEITEN

Die Auftau-, Erhitzungs- und Garzeiten sind im allgemeinen erheblich kürzer als in einem konventionellen Herd oder Backofen. Halten Sie sich deshalb an die in diesem Kochbuch empfohlenen Zeiten. Stellen Sie die Zeiten eher kürzer als länger ein. Machen Sie nach dem Garen eine Garprobe. Lieber kurz nachgaren als etwas übergaren lassen.

### AUSGANGSTEMPERATUR

Die Auftau-, Erhitzungs- und Garzeiten sind von der Ausgangstemperatur der Lebensmittel abhängig. Tiefgefrorene und kühlschranktemperierte Lebensmittel benötigen beispielsweise länger als raumtemperierte. Für das Erhitzen und Garen von Lebensmitteln werden normale Lagertemperaturen vorausgesetzt (Kühlschranktemperatur ungefähr 5°C, Raumtemperatur ungefähr 20°C). Für das Auftauen von Lebensmitteln wird von -18°C Tiefkühltemperatur ausgegangen.

### ALLE ANGEgebenEN ZEITEN . . . .

in diesem Kochbuch sind Richtwerte, die je nach Ausgangstemperatur, Gewicht und Beschaffenheit (Wasser-, Fettgehalt etc.) der Lebensmittel variieren können.

### SALZ, GEWÜRZE UND KRÄUTER

In der Mikrowelle gegarte Speisen erhalten ihren Eigengeschmack besser als bei konventionellen Zubereitungsarten. Verwenden Sie deshalb Salz sehr sparsam und salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen. Salz bindet Flüssigkeit und trocknet die Oberfläche aus. Gewürze und Kräuter können wie gewohnt verwendet werden.

### WASSERZUGABE

Gemüse und andere sehr wasserhaltige Lebensmittel können im eigenen Saft oder mit wenig Wasserzugabe gegart werden. Dadurch bleiben viele Vitamine und Mineralstoffe im Lebensmittel erhalten.

### FETTE SPEISEN

Mit Fett durchwachenes Fleisch und Fettschichten garen schneller als magere Teile. Decken Sie deshalb diese Teile beim Garen mit etwas Aluminiumfolie ab oder legen Sie die Lebensmittel mit der fetten Seite nach unten.

### LEBENSMITTEL MIT HAUT ODER SCHALE

wie Würstchen, Hähnchen, Hähnchenschenkel, Pellkartoffeln, Tomaten, Äpfel, Eigelb oder ähnliches, mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen einstechen. Dadurch kann der sich bildende Dampf entweichen, ohne dass die Haut oder Schale platzt.

### KLEINE UND GROSSE MENGEN

Die Mikrowellenzeiten sind direkt abhängig von der Menge des Lebensmittels, das Sie auftauen, erhitzen oder garen möchten. Das bedeutet, kleine Portionen garen schneller als große. Als Faustregel gilt:  
DOPPELTE MENGE=FAST DOPPELTE ZEIT  
HALBE MENGE=HALBE ZEIT

### HOHE UND FLACHE GEFÄSSE

Beide Gefäße haben das gleiche Fassungsvermögen, aber in der hohen Form ist die Garzeit länger als in der flachen. Bevorzugen Sie deshalb möglichst flache Gefäße mit großer Oberfläche. Hohe Gefäße nur für Gerichte verwenden, bei denen die Gefahr des Überkochens besteht, z.B. für Nudeln, Reis, Milch etc.

### RUNDE UND OVALE GEFÄSSE

In runden und ovalen Formen garen Speisen gleichmäßiger als in eckigen, da sich in Ecken Mikrowellenenergie konzentriert und die Speise an diesen Stellen übergaren könnte.

### ABDECKEN

Durch Abdecken bleibt die Feuchtigkeit im Lebensmittel erhalten und die Garzeit verkürzt sich. Zum Abdecken einen Deckel, Mikrowellenfolie oder eine Abdeckhaube verwenden. Speisen, die eine Kruste erhalten sollen, z.B. Braten oder Hähnchen, nicht abdecken. Es gilt die Regel, was im konventionellen Herd abgedeckt wird, sollte auch im Mikrowellengerät abgedeckt werden. Was im Herd offen gegart wird, kann auch im Mikrowellengerät offen gegart werden.

### UNREGELMÄSSIGE TEILE

mit der dickeren bzw. kompakten Seite nach außen platzieren. Gemüse (z.B. Broccoli) mit den Stielen nach außen legen. Dickere Teile benötigen eine längere Garzeit und erhalten an den Außenseiten mehr Mikrowellenenergie, so dass die Lebensmittel gleichmäßig garen.

### UMRÜHREN

Das Umrühren der Speisen ist notwendig, da die Mikrowellen zuerst die äußeren Bereiche erhitzen. Dadurch wird die Temperatur ausgeglichen und die Speise gleichmäßig erhitzt.

### ANORDNUNG

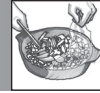
Mehrere Einzelportionen, z.B. Puddingförmchen, Tassen oder Pellkartoffeln, ringförmig auf dem Drehteller anordnen. Zwischen den Portionen Platz lassen, so dass die Mikrowellenenergie von allen Seiten eindringen kann.







## TIPPS UND TECHNIKEN



### WENDEN

Mittelgroße Teile, wie Hamburger und Steaks, während des Garvorgangs einmal wenden, um die Garzeit zu verkürzen. Große Teile, wie Braten und Hähnchen, müssen gewendet werden, da die nach oben gerichtete Seite mehr Mikrowellenenergie erhält und austrocknen könnte, falls nicht gewendet wird.

### STANDZEIT

Die Einhaltung der Standzeit ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Regeln. Fast alle Speisen, die in der Mikrowelle aufgetaut, erhitzt oder gegart werden, benötigen eine kurze oder längere Standzeit, in der ein Temperatursausgleich stattfindet und sich die Flüssigkeit in der Speise gleichmäßig verteilen kann.

### BRÄUNUNGSMITTEL

Lebensmittel erhalten nach mehr als 15 Minuten Garzeit eine Bräune, die jedoch nicht mit der intensiven Bräune und Kruste beim konventionellen Garen zu vergleichen ist. Um eine appetitliche braune Farbe zu erhalten, können Bräunungsmittel eingesetzt werden. Sie dienen meist gleichzeitig als Würzmittel. Nachfolgend finden Sie einige Empfehlungen für Bräunungsmittel und Anwendungsmöglichkeiten:

DEUTSCH

### BRÄUNUNGSMITTEL

### GERICHTE

### VERFAHREN

|   |                                     |   |
|---|-------------------------------------|---|
| Zerlassene Butter und Paprikapulver                         | Geflügel                            | Das Geflügel mit der Butter/Paprikamischung bestreichen |
| Paprikapulver   | Aufläufe, Käsetoasts                | Mit Paprikapulver bestäuben                             |
| Sojasauce   | Fleisch und Geflügel                | Mit der Sauce bestreichen                               |
| Barbecue- und Worcestersauce, Bratensauce                   | Braten, Frikadellen, Kurzgebratenes | Mit der Sauce bestreichen                               |
| Ausgelassene Speckwürfel oder Trockenzwiebeln               | Aufläufe, Toasts, Suppen, Eintöpfe  | Mit den Speckwürfeln oder Trockenzwiebeln bestreuen     |
| Kakao, Schokostreusel, braune Glasuren, Honig und Marmelade | Kuchen und Desserts                 | Kuchen und Desserts damit bestreuen oder glasieren      |

### ERHITZEN

- Fertiggerichte in Aluminiumbehältern sollten herausgenommen und auf einem Teller oder in einer Schüssel erhitzt werden.
- Speisen mit Mikrowellenfolie, Teller oder Abdeckhaube (im Handel erhältlich) abdecken, damit die Oberfläche nicht austrocknet. Getränke müssen nicht abgedeckt werden.
- Bei fest verschlossenen Gefäßen die Deckel entfernen.
- Beim Kochen von Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee, Tee oder Milch, einen Glasstab in das Gefäß stellen.
- Größere Mengen, wenn möglich, zwischendurch umrühren, so dass sich die Temperatur gleichmäßig verteilt.
- Die Zeiten sind für Lebensmittel bei einer Zimmertemperatur von 20°C angegeben. Bei kühl-schranktemperierten Lebensmitteln erhöht sich die Erhitzungszeit geringfügig.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Erhitzen 1-2 Minuten stehen, so dass sich die Temperatur gleichmäßig innerhalb der Speise verteilt (Standzeit).
- Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte, die je nach Ausgangstemperatur, gewicht, Wassergehalt, Fettgehalt und gewünschtem Endzustand etc. variieren können.

### AUFTAUEN

Die Mikrowelle ist ideal zum Auftauen von Lebensmitteln. Die Auftauzeiten sind in der Regel erheblich kürzer als beim Auftauen auf herkömmliche Weise. Nachfolgend einige Tipps. Nehmen Sie das Gefriergut aus der Verpackung und legen Sie es zum Auftauen auf einen Teller.

### VERPACKUNGEN UND BEHÄLTER

Gut geeignet zum Auftauen und Erhitzen von Speisen sind mikrowelleneignete Verpackungen und Behälter, die sowohl tiefkühlgeeignet (bis ungefähr -40°C) als auch hitzebeständig (bis ungefähr 220°C) sind. So können Sie im gleichen Geschirr auftauen, erhitzen und sogar garen, ohne die Speise zwischendurch umfüllen zu müssen.

### ABDECKEN

Dünnere Teile vor dem Auftauen mit kleinen Aluminiumstreifen abdecken. Angetaute oder warme Teile während des Auftauens ebenfalls mit Aluminiumstreifen abdecken. Dies verhindert, dass dünnere Teile bereits zu heiß werden, während dickere Teile noch gefroren sind.

### DIE MIKROWELLENLEISTUNG

eher niedriger als zu hoch wählen. So erzielen Sie ein gleichmäßiges Auftauergebnis. Ist die Mikrowellenleistung zu hoch, gart die Speisenoberfläche bereits an, während das Innere noch gefroren ist.





## TIPPS UND TECHNIKEN

### WENDEN/UMRÜHREN

Fast alle Lebensmittel müssen zwischendurch einmal gewendet oder umgerührt werden. Teile, die aneinanderhaften, so bald wie möglich voneinander trennen und umordnen.

### KLEINERE MENGEN

tauen gleichmäßiger und schneller auf als große. Wir empfehlen deshalb, möglichst kleine Portionen einzufrieren. So können Sie sich schnell und einfach ganze Menüs zusammenstellen.

### EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL,

wie Torte, Sahne, Käse und Brot, nicht vollständig auftauen, sondern nur antauen und bei Raumtemperatur fertig auftauen. Dadurch wird vermieden, dass die äußeren Bereiche bereits zu heiß werden, während die inneren noch gefroren sind.

### DIE STANDZEIT

nach dem Auftauen von Lebensmitteln ist besonders wichtig, da der Auftauvorgang während dieser Zeit fortgesetzt wird. In der Auftautabelle finden Sie die Standzeiten für verschiedene Lebensmittel. Dicke, kompakte Lebensmittel benötigen eine längere Standzeit als flache oder Lebensmittel mit poröser Struktur. Sollte das Lebensmittel nicht ausreichend aufgetaut sein, können Sie es weiter im Mikrowellengerät auftauen oder die Standzeit entsprechend verlängern. Die Lebensmittel nach der Standzeit möglichst sofort weiterverarbeiten und nicht wieder einfrieren.

### GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE

- Achten Sie beim Kauf von Gemüse darauf, dass die Stücke möglichst gleichmäßig sind. Dies ist vor allem dann wichtig, wenn Sie das Gemüse im Stück garen möchten (z.B. Pellkartoffeln).
- Gemüse vor der Zubereitung waschen, putzen und dann erst die erforderliche Menge für das Rezept abwägen und zerkleinern.
- Würzen Sie wie gewohnt, aber salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen.
- Pro 500 g Gemüse ungefähr 5 EL Wasser zugeben. Faserreiches Gemüse benötigt etwas mehr Wasserzugabe. Angaben hierzu finden Sie in der Tabelle.
- Gemüse wird in der Regel in einer Schüssel mit Deckel gegart. Flüssigkeitsreiche Gemüsesorten, wie z.B. Gemüsezwiebeln oder Pellkartoffeln, können ohne Wasserzugabe in Mikrowellenfolie gegart werden.
- Gemüse nach der Hälfte der Garzeit umrühren oder wenden.
- Nach dem Garen das Gemüse ungefähr 2 Minuten stehenlassen, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt (Standzeit).
- Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte und hängen vom Gewicht, der Ausgangstemperatur und der Beschaffenheit der Gemüsesorte ab. Je frischer das Gemüse ist, desto kürzer sind die Garzeiten.

### GAREN VON FLEISCH, FISCH & GEFLÜGEL

- Achten Sie beim Einkauf darauf, dass die Stücke möglichst gleichmäßig sind. So erhalten Sie ein gutes Garergebnis.
- Fleisch, Fisch und Geflügel vor der Zubereitung gründlich unter fließend kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Danach wie gewohnt weiterverarbeiten.
- Rindfleisch sollte gut abgehangen und sehnarm sein.
- Trotz gleicher Größe der Stücke kann das Garergebnis unterschiedlich ausfallen. Dies liegt u.a. an der Art des Lebensmittels, am unterschiedlichen Fett- und Flüssigkeitsgehalt als auch an der Temperatur vor dem Garen.
- Ab 15 Minuten Garzeit erhält man eine natürliche Bräunung, die durch die Verwendung von Bräunungsmitteln noch verstärkt werden kann. Um außerdem eine knusprige Oberfläche zu erhalten, sollten Sie Bräunungsgeschirr verwenden oder das Lebensmittel auf dem Herd anbraten und in der Mikrowelle fertig garen. Auf diese Weise erhalten Sie gleichzeitig einen braunen Fond für die Zubereitung einer Sauce.
- Größere Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke nach der halben Garzeit wenden, so dass sie von allen Seiten gleichmäßig gegart werden.
- Decken Sie Braten nach dem Garen mit Aluminiumfolie ab und lassen ihn ungefähr 10 Minuten ruhen (Standzeit). Während dieser Zeit gart der Braten nach, und die Flüssigkeit verteilt sich gleichmäßig, so dass beim Anschneiden weniger Fleischsaft verlorengeht.

### AUFTAUEN UND GAREN

Tiefkühl-Gerichte können in der Mikrowelle in einem Arbeitsgang aufgetaut und gleichzeitig gegart werden. In der Tabelle finden Sie hierzu einige Beispiele. Beachten Sie außerdem die allgemeinen Hinweise zu "Erhitzen" und "Auftauen" von Lebensmitteln. Für die Zubereitung von handelsüblichen Tiefkühl-Fertiggerichten richten Sie sich bitte nach den Herstellerangaben auf der Verpackung. In der Regel werden genaue Garzeiten und Hinweise für die Zubereitung im Mikrowellengerät gegeben.





## TABELLEN



### VERWENDETE ABKÜRZUNGEN

|                        |                      |   |
|------------------------|----------------------|---|
| EL = Esslöffel         | kg = Kilogramm       | TK = Tiefkühlprodukt                    |
| TL = Teelöffel         | g = Gramm            | Msp = Messerspitze                      |
| Pr = Prise             | l = Liter            | Pck = Päckchen                          |
| Ta = Tasse             | ml = Milliliter      | MW = Mikrowellen                        |
| Min = Minuten          | cm = Zentimeter      | Sec = Sekunden                          |
| MWG = Mikrowellengerät | Durchm = Durchmesser | F.i.Tr. = Fett in der Troc Trockenmasse |

### TABELLE : ERHITZEN VON GETRÄNKEN UND SPEISEN

| Getränk/Speise                                  | Menge<br>-g/ml- | Leistung<br>-Stufe- | Zeit<br>-Min- | Verfahrenshinweise   |
|---|-----------------|---------------------|---------------|--|
| Kaffee, 1 Tasse                                 | 150             | 800W                | ca.1          | nicht abdecken   |
| Milch, 1 Tasse                                  | 150             | 800W                | ca.1          | nicht abdecken   |
| Wasser, 1 Tasse                                 | 150             | 800W                | 1 1/2 -2      | nicht abdecken, zum Kochen bringen   |
| 6 Tassen  | 900             | 800W                | 10-12         | nicht abdecken, zum Kochen bringen   |
| 1 Schüssel                                      | 1000            | 800W                | 10-12         | nicht abdecken, zum Kochen bringen   |
| Tellergericht<br>(Gemüse, Fleisch und Beilagen) | 400             | 800W                | ca.4          | Sauce mit Wasser beträufeln, abdecken,<br>zwischendurch umrühren   |
| Eintopf   | 200             | 800W                | 2-3           | abdecken, nach dem Erhitzen umrühren   |
| Suppe, klar                                     | 200             | 800W                | ca.2          | abdecken, nach dem Erhitzen umrühren   |
| Cremsuppe                                       | 200             | 800W                | ca.2          | abdecken, nach dem Erhitzen umrühren   |
| Gemüse  | 200             | 800W                | 2-3           | eventuell etwas Wasser zugeben, abdecken,<br>nach der halben Erhitzungszeit umrühren                         |
| 500   | 800W            | 4-5                 |               |  |
| Beilagen  | 200             | 800W                | 1-2           | mit etwas Wasser beträufeln, abdecken,<br>zwischendurch umrühren   |
| 500   | 800W            | 4-5                 |               |  |
| Fleisch, 1 Scheibe*                             | 200             | 800W                | 3-4           | mit etwas Sauce beträufeln, abdecken   |
| Fischfilet*                                     | 200             | 800W                | 2-3           | abdecken   |
| Würstchen, 2 Stück                              | 180             | 560W                | ca.2          | die Haut mehrmals einstechen   |
| Kuchen, 1 Stück                                 | 100             | 400W                | 1/2           | auf ein Kuchengitter legen   |
| Babynahrung, 1 Glas                             | 190             | 400W                | ca.1          | Deckel entfernen, nach dem Erhitzen gut umrühren<br>und die Temperatur prüfen                                |
| Margarine oder Butter schmelzen*                | 50              | 800W                | ca.1/2        | abdecken   |
| Schokolade schmelzen                            | 100             | 400W                | 2-3           | zwischendurch umrühren   |
| 6 Blatt Gelatine auflösen                       | 10              | 400W                | 1/2           | in Wasser einweichen, gut ausdrücken und in eine<br>Suppentasse geben; zwischendurch umrühren                |
| Tortenguss für 1/4 l Flüssigkeit                | 10              | 400W                | 5-6           | mit Zucker und 250 ml Flüssigkeit anrühren,<br>abdecken, zwischendurch und nach dem Erhitzen<br>gut umrühren |

\* ab Kühlschranktemperatur

### TABELLE : GAREN VON FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL

| Lebensmittel                        | Menge<br>-g- | Leistung<br>-Stufe- | Zeit<br>-Min- | Verfahrenshinweise  | Standzeit<br>-Min- |
|-------------------------------------|--------------|---------------------|---------------|---|--------------------|
| Braten<br>(Schwein,,<br>Kalb, Lamm) | 500          | 800W                | 8-10*         | nach Geschmack würzen,<br>in eine flache Auflaufform legen,   | 10                 |
|                                     | 1000         | 400W                | 10-12         | nach * wenden   | 10                 |
|                                     |              | 800W                | 20-23*        |   |                    |
|                                     |              | 400W                | 11-13         |   |                    |
| Roastbeef<br>(medium)               | 1000         | 800W                | 9-11*         | nach Geschmack würzen, in eine Auflaufform legen,<br>nach * wenden  | 10                 |
|                                     |              | 400W                | 5-7           |   |                    |
| Hackbraten                          | 1000         | 800W                | 16-18         | Hackfleischteig aus gemischtem Hack (halb Schwein/<br>halb Rind) zubereiten, in eine flache Auflaufform legen | 10                 |
| Fischfilet                          | 200          | 800W                | 3-4           | nach Geschmack würzen, auf einen Teller legen, abdecken   | 3                  |
| Hähnchen                            | 1200         | 800W                | 22-25*        | nach Geschmack würzen, in eine flache Auflaufform<br>legen, nach der halben Garzeit wenden *                  | 3                  |
| Hähnchenschenkel                    | 200          | 800W                | 3-4           | nach Geschmack würzen, auf einen Teller legen, abdecken   | 3                  |

\* Beim Wenden der Speisen den Bratensaft abgießen.

34/D-20

DEUTSCH





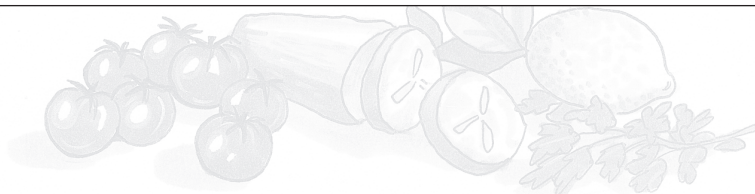
## TABELLEN

### TABELLE : AUFTAUEN

| Lebensmittel  | Menge<br>-g- | Leistung<br>-Stufe- | Auftauzeit<br>-Min- | Verfahrenshinweise   | Standzeit<br>-Min- |
|---|--------------|---------------------|---------------------|--|--------------------|
| Bratenfleisch (z.B. Schwein,<br>Rind, Lamm, Kalb)   | 1500         | 80W                 | 58-64               | auf einen umgedrehten Teller legen,<br>nach der halben Auftauzeit wenden | 30-90              |
|   | 1000         | 80W                 | 42-48               |  | 30-90              |
|   | 500          | 80W                 | 18-20               |  | 30-90              |
| Steaks, Schnitzel, Koteletts, Leber                 | 200          | 80W                 | 7-8                 | nach der halben Auftauzeit wenden  | 30                 |
| Gulasch   | 500          | 240W                | 8-12                | zwischendurch zweimal umdrehen<br>und trennen                            | 10-15              |
| Würstchen, 8 Stück<br>4 Stück                       | 600          | 240W                | 6-9                 | nebeneinander legen, nach der halben<br>Auftauzeit wenden                | 5-10               |
|   | 300          | 240W                | 4-5                 |  | 5-10               |
| Ente/Pute   | 1500         | 80W                 | 48-52               | auf einen umgedrehten Teller legen,<br>nach der halben Auftauzeit wenden | 30-90              |
| Hähnchen  | 1200         | 80W                 | 39-43               | auf einen umgedrehten Teller legen,<br>nach der halben Auftauzeit wenden | 30-90              |
|   | 1000         | 80W                 | 33-37               | auf einen umgedrehten Teller legen,<br>nach der halben Auftauzeit wenden | 30-90              |
| Hähnchenschinken                                    | 200          | 240W                | 4-5                 | nach der halben Auftauzeit wenden  | 10-15              |
| Fisch im Stück                                      | 800          | 240W                | 9-12                | nach der halben Auftauzeit wenden  | 10-15              |
| Fischfilet  | 400          | 240W                | 7-10                | nach der halben Auftauzeit wenden  | 5-10               |
| Krabben   | 300          | 240W                | 6-8                 | nach der halben Auftauzeit wenden<br>und aufgetaute Teile entfernen      | 30                 |
| Brötchen, 2 Stück                                   | 80           | 240W                | ca.1                | nur antauen  | -                  |
| Vollkornbrot in Scheiben<br>Toastbrotscheiben       | 250          | 240W                | 2-4                 | Scheiben nebeneinander legen, nur<br>antauen                             | 5                  |
| Mischbrot, Weißbrot, ganz                           | 750          | 240W                | 7-10                | nach der halben Auftauzeit wenden,<br>Eiskern bleibt                     | 30                 |
| Kuchen, 1 Stück                                     | 100-150      | 80W                 | 2-5                 | auf einen Teller legen   | 5                  |
| Sahnetorte, 1 Stück                                 | 150          | 80W                 | 3-4                 | auf einen Teller legen   | 10                 |
| Torte ganz, Ø 25cm                                  |              | 80W                 | 20-24               | auf einen Teller legen   | 30-60              |
| Butter  | 250          | 240W                | 2-4                 | nur antauen  | 15                 |
| Obst wie Erdbeeren<br>Himbeeren, Kirschen, Pflaumen | 250          | 240W                | 4-5                 | gleichmäßig nebeneinander legen<br>nach der halben Auftauzeit wenden     | 5                  |

### TABELLE : AUFTAUEN UND GAREN

| Lebensmittel     | Menge<br>-g- | Leistung<br>-Stufe- | Auftauzeit<br>-Min- | Wasserzugabe<br>-EL- | Verfahrenshinweise                                  | Standzeit<br>-Min- |
|------------------|--------------|---------------------|---------------------|----------------------|---|--------------------|
| Fischfilet       | 300          | 800W                | 10-11               | -                    | abdecken  | 1-2                |
| Forelle, 1 Stück | 250          | 800W                | 7-9                 | -                    | abdecken  | -                  |
| Tellergericht    | 400          | 800W                | 8-9                 | -                    | abdecken, nach der halben Zeit umrühren             | -                  |
| Blattspinat      | 300          | 800W                | 7-9                 | -                    | abdecken, ein-bis zweimal<br>zwischendurch umrühren | 2                  |
| Brokkoli         | 300          | 800W                | 7-9                 | 3-5EL                | abdecken, nach der halben Zeit umrühren             | 2                  |
| Erbsen           | 300          | 800W                | 7-9                 | 3-5EL                | abdecken, nach der halben Zeit umrühren             | 2                  |
| Kohlrabi         | 300          | 800W                | 7-9                 | 3-5EL                | abdecken, nach der halben Zeit umrühren             | 2                  |
| Mischgemüse      | 500          | 800W                | 12-14               | 3-5EL                | abdecken, nach der halben Zeit umrühren             | 2                  |
| Rosenkohl        | 300          | 800W                | 7-9                 | 3-5EL                | abdecken, nach der halben Zeit umrühren             | 2                  |
| Rotkohl          | 450          | 800W                | 11-13               | 3-5EL                | abdecken, nach der halben Zeit umrühren             | 2                  |



35/D-21





## TABELLEN



### TABELLE : GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE

| Gemüse         | Menge<br>-g- | Leistung<br>-Stufe- | Zeit<br>-Min- | Verfahrenshinweise   | Wasserzugabe<br>-EL/ml- |
|----------------|--------------|---------------------|---------------|--|-------------------------|
| Blattspinat    | 300          | 800W                | 5-7           | nach dem Waschen gut abtropfen lassen, abdecken, zwischendurch ein- bis zweimal umrühren | -                       |
| Blumenkohl     | 800          | 800W                | 15-17         | 1 ganzer Kopf, abdecken in Röschen teilen, zwischendurch umrühren                        | 5-6EL                   |
|                | 500          | 800W                | 10-12         |  | 4-5EL                   |
| Brokkoli       | 500          | 800W                | 10-12         | in Röschen teilen, abdecken, zwischendurch umrühren                                      | 4-5EL                   |
| Champignons    | 500          | 800W                | 8-10          | ganze Köpfe, abdecken, zwischendurch umrühren  | -                       |
| Chinakohl      | 300          | 800W                | 9-11          | in Streifen schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren                                  | 4-5EL                   |
| Erbsen         | 500          | 800W                | 9-11          | abdecken, zwischendurch umrühren   | 4-5EL                   |
| Fenchel        | 500          | 800W                | 9-11          | in Viertel schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren                                   | 4-5EL                   |
| Gemüsezwiebel  | 250          | 800W                | 5-7           | ganz, in Mikrowellenfolie garen  | -                       |
| Kohlrabi       | 500          | 800W                | 10-12         | in Würfel schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren                                    | 50ml                    |
| Möhren         | 500          | 800W                | 10-12         | in Scheiben schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren                                  | 4-5EL                   |
|                | 300          | 800W                | 9-12          |  |                         |
| Paprikaschote  | 500          | 800W                | 7-9           | in Würfel schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren                                    | 4-5EL                   |
| Pellkartoffeln | 500          | 800W                | 9-11          | abdecken, zwischendurch umrühren   | 4-5EL                   |
| Porree/Lauch   | 500          | 800W                | 9-11          | in Ringe schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren                                     | 4-5EL                   |
| Rotkohl        | 500          | 800W                | 10-12         | in Streifen schneiden, abdecken, zwischendurch ein- bis zweimal umrühren                 | 50ml                    |
| Rosenkohl      | 500          | 800W                | 9-11          | ganze Köpfe, abdecken, zwischendurch umrühren  | 50ml                    |
| Salzkartoffeln | 500          | 800W                | 9-11          | in gleich große Stücke schneiden, etwas salzen, abdecken, zwischendurch umrühren         | 150ml                   |
| Sellerie       | 500          | 800W                | 9-11          | in feine Würfel schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren                              | 50ml                    |
| Weißkohl       | 500          | 800W                | 10-12         | in Streifen schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren                                  | 50ml                    |
| Zucchini       | 500          | 800W                | 9-11          | in Scheiben schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren                                  | 4-5EL                   |

DEUTSCH

## REZEPTE



### ABWANDLUNG VON KONVENTIONELLEN REZEPTE

Wenn Sie Ihre altbewährten Rezepte auf die Mikrowelle abwandeln wollen, sollten Sie folgendes beachten:

Die Garzeiten um ein Drittel bis zur Hälfte verkürzen. Orientieren Sie sich an den Rezepten in diesem Kochbuch.

Flüssigkeitsreiche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Obst, Eintöpfe und Suppen können problemlos in der Mikrowelle zubereitet werden. Bei flüssigkeitsarmen Lebensmitteln, wie Tellergerichte, sollte die Oberfläche vor dem Erhitzen oder Garen angefeuchtet werden.

Die Flüssigkeitszugabe bei rohen Lebensmitteln, die gedünstet werden, auf etwa zwei Drittel der Menge im Originalrezept reduzieren. Falls notwendig, während des Garens Flüssigkeit zugeben.

Die Flüssigkeitszugabe bei rohen Lebensmitteln, die gedünstet werden, auf etwa zwei Drittel der Menge im Originalrezept reduzieren. Falls notwendig, während des Garens Flüssigkeit zugeben.

Die Fettzugabe kann erheblich reduziert werden. Eine kleine Menge Butter, Margarine oder Öl ist ausreichend, um der Speise Geschmack zu geben. Deshalb ist die Mikrowelle hervorragend zur Zubereitung fettarmer Speisen im Rahmen einer Diät geeignet.

### DER UMGANG MIT DEN REZEPTE

- Alle Rezepte in diesem Kochbuch sind - wenn nicht anders angegeben - für 4 Portionen berechnet.
- Empfehlungen für das geeignete Geschirr und die Gesamtgarzeit finden Sie jeweils am Anfang der Rezepte.
- Es wird in der Regel von verzehrfertigen Mengen ausgegangen, außer wenn speziell etwas anderes angegeben ist.
- Die in den Rezepten angegebenen Eier haben ein Gewicht von ungefähr 55 g (Gewichtsklasse 3).





## REZEPTE

Deutschland

### CAMEMBERTOAST

Gesamtgarzeit: ungefähr 1-2 Minuten

Geschirr: Flacher Teller

Zutaten

- 4 Scheiben Toastbrot (80 g)
- 2 EL Butter oder Margarine (20 g)
- 150 g Camembert
- 4 TL Preiselbeerkonfitüre (40 g)
- Cayennepfeffer

1. Die Brotscheiben toasten und mit Butter bestreichen.
2. Den Camembert in Scheiben schneiden und diese mit der Schnittfläche nach oben auf die Toastscheiben legen. Die Preiselbeeren in die Mitte des Käses geben, und die Toasts mit Cayennepfeffer bestreuen.
3. Die Toasts auf einen Teller legen und erhitzen.  
**ungefähr 1-2 Min.** 800 W

Tipp:

Sie können die Toasts nach Belieben variieren, z.B. mit frischen Champignons und geraspeltetem Käse oder gekochtem Schinken, Spargel und Emmentaler.

Niederlande

### CHAMPIGNONSUPPE

Champignonsoep

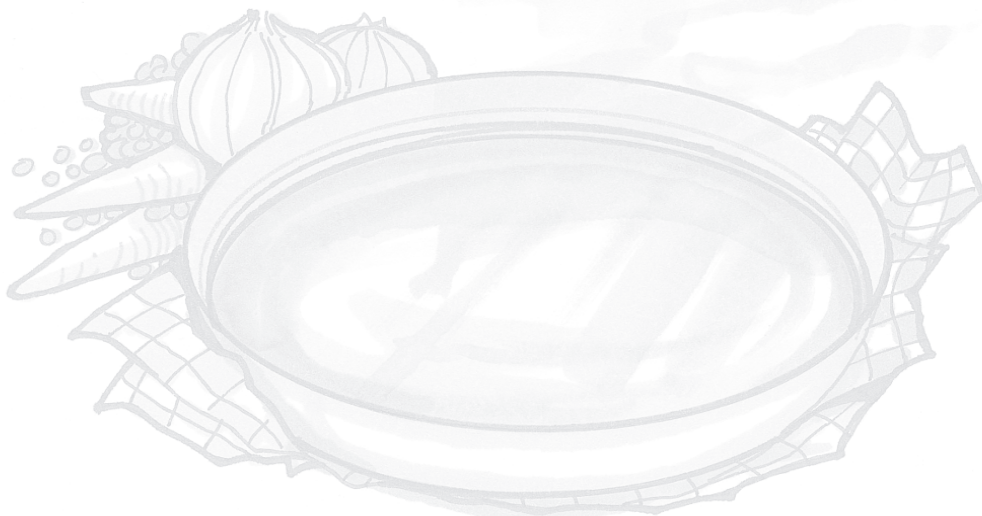
Gesamtgarzeit: ungefähr 13-17 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

- 200 g Champignons, in Scheiben
- 1 Zwiebel (50 g), fein gehackt
- 300 ml Fleischbrühe
- 300 ml Sahne
- 2 1/2 EL Mehl (25 g)
- 2 1/2 EL Butter/Margarine (25 g)
- Salz & Pfeffer
- 1 Eigelb
- 150 g Rahm (Crème fraîche)

1. Das Gemüse mit der Fleischbrühe in die Schüssel geben und abgedeckt garen.  
**8-9 Min.** 800 W
2. Mit einem Mixer alle Zutaten pürieren. Die Sahne zufügen.
3. Das Mehl und die Butter zu einem Teig verkneten und in der Champignonsuppe glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, abdecken und garen. Nach dem Garen umrühren.  
**5-6 Min.** 800 W
4. Das Eigelb mit dem Rahm (Crème fraîche) verrühren, nach und nach in die Suppe rühren. Das Ganze nochmals kurz erhitzen, jedoch nicht mehr kochen lassen!  
**1-2 Min.** 800 W  
Die Suppe nach dem Garen ungefähr 5 Minuten stehen lassen.



37/D-23





## REZEPTE



Schweiz

### ZÜRICHER GESCHNETZELTES

Züricher Geschnetzeltes

Gesamtgarzeit: ungefähr 12-16 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

- 600 g Kalbsfilet
- 1 EL Butter oder Margarine
- 1 Zwiebel (50 g), fein gehackt
- 100 ml Weißwein
- Saucenbinder, dunkel, für ungefähr 1/2 l
- Sauce
- 300 ml Sahne
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Petersilie, gehackt

1. Das Filet in fingerdicke Streifen schneiden.
2. Die Butter in der Schüssel gleichmäßig verstreichen. Die Zwiebel und das Fleisch in die Schüssel geben und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.  
**7-9 Min.** 800 W
3. Den Weißwein, den Saucenbinder und die Sahne zufügen, umrühren und abgedeckt weitergaren. Zwischendurch einmal umrühren.  
**5-6 Min.** 800 W
4. Das Geschnetzelte abschmecken nochmals umrühren und ungefähr 5 Minuten stehen lassen. Mit der Petersilie garniert servieren.

DEUTSCH

Frankreich

### SEEZUNGENFILETS

Filets de sole für 2 Portionen

Gesamtgarzeit: ungefähr 11-14 Minuten

Geschirr: Flache, ovale Auflaufform und

Mikrowellenfolie (ungefähr 26 cm)

Zutaten

- 400 g Seezungenfilets
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 2 Tomaten (150 g)
- 1 TL Butter/Margarine zum Einfetten der Form
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 EL Petersilie, gehackt
- Salz & Pfeffer
- 4 EL Weißwein (30 ml)
- 2 EL Butter/Margarine (20 g)

1. Die Seezungenfilets waschen und trockentupfen. Vorhandene Gräten entfernen.
2. Die Zitrone und die Tomaten in feine Scheiben schneiden.
3. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Die Fischfilets hineinlegen und mit dem Pflanzenöl beträufeln.
4. Den Fisch mit der Petersilie bestreuen, darauf die Tomatenscheiben legen und würzen. Auf die Tomaten die Zitronenscheiben legen und mit dem Weißwein angießen.
5. Die Zitronen mit Butterflöckchen belegen, abdecken und garen.  
**10-12 Min.** 800 W  
Die Fischfilets nach dem Garen 2 Min. stehen lassen.  
Tipp:  
Für dieses Gericht können Sie auch Rotbarsch, Heilbutt, Meeräsche, Scholle oder Kabeljau verwenden.

Griechenland

### SCHMORFLEISCH MIT GRÜNEN BOHNEN

Kréas mé fasólia

Gesamtgarzeit: ungefähr 20-24 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

- 1-2 Tomaten (100 g)
- 400 g Lammfleisch, ohne Knochen
- 1 TL Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
- 1 Zwiebel (50 g), fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- Salz & Pfeffer & Zucker
- 250 g grüne Bohnen aus der Dose

1. Die Tomaten häuten, die Stängelansätze herauschneiden und im Mixer pürieren.
2. Das Lammfleisch in große Würfel schneiden. Die Schüssel mit Butter einfetten. Das Fleisch, die Zwiebelwürfel und die zerdrückte Knoblauchzehe zugeben, würzen und abgedeckt garen.  
**9-11 Min.** 800 W
3. Die Bohnen und die pürierten Tomaten zum Fleisch geben und abgedeckt weitergaren.  
**11-13 Min.** 560 W  
Das Schmorfleisch nach dem Garen ungefähr 5 Minuten stehen lassen.  
Tipp:  
Wenn Sie frische Bohnen verwenden, müssen diese vorgegart werden.





## REZEPTE

Italien

### LASAGNE AL FORNO

Gesamtgarzeit: ungefähr 22-27 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Flache, quadratische Auflaufform mit Deckel  
(ungefähr 20x20x6 cm)

Zutaten

|        |   |
|--------|---|
| 300 g  | Tomaten aus der Dose                                |
| 50 g   | Schinken, fein gewürfelt                            |
| 1      | Zwiebel (50 g), fein gehackt                        |
| 1      | Knoblauchzehe, zerdrückt                            |
| 250 g  | Hackfleisch vom Rind                                |
| 2 EL   | Tomatenmark (30 g)<br>Oregano & Thymian & Basilikum |
| 150 ml | Rahm (Crème fraîche)                                |
| 100 ml | Milch   |
| 50 g   | geriebener Parmesankäse                             |
| 1 TL   | gemischte gehackte Kräuter                          |
| 1 TL   | Olivenöl  |
| 1 TL   | Salz & Pfeffer & Muskatnuss                         |
| 1 TL   | Pflanzenöl zum Einfetten der Form                   |
| 125 g  | grüne Plattennudeln                                 |
| 1 EL   | geriebener Parmesankäse                             |
| 1 EL   | Butter / Margarine                                  |

1. Die Tomaten in Scheiben schneiden, mit den Schinken- und Zwiebelwürfeln, dem Knoblauch, dem Rinderhack und dem Tomatenmark mischen. Würzen, und abgedeckt dünsten. Während des Kochvorgangs umrühren.

**7-9 Min.** 800 W

2. Den Rahm mit der Milch, dem Parmesankäse, den Kräutern und dem Öl verrühren und würzen.
3. Die Auflaufform fetten. Den Boden der Form mit einem Drittel der Nudelplatten auslegen. Die Hälfte der Hackfleischmasse auf die Nudeln geben und mit etwas Sauce begießen. Das zweite Drittel der Nudeln darüberlegen und nacheinander die Hackfleischmasse, etwas Sauce und die restlichen Nudeln oben aufschichten. Zum Abschluss die Nudeln mit viel Sauce bedecken und mit Parmesankäse bestreuen. Butterflöckchen obenaufsetzen und abgedeckt garen.

**15-16 Min.** 560 W

Die Lasagne nach dem Garen etwa 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Frankreich

### GEMÜSETOPF

Ratatouille spécial

Gesamtgarzeit: ungefähr 19-21 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

|       |  |
|-------|--|
| 5 EL  | Olivenöl (50 ml)                                     |
| 1     | Knoblauchzehe, zerdrückt                             |
| 1     | Zwiebel (50 g), in Scheiben                          |
| 1     | kleine Aubergine (250 g), grob gewürfelt             |
| 1     | Zucchini (200 g), grob gewürfelt                     |
| 1     | Paprikaschote (200 g), grob gewürfelt                |
| 1     | kleine Fenchelknolle (75 g), grob gewürfelt          |
|       | Pfeffer  |
| 1     | Bouquet garni  |
| 200 g | Dose Artischockenherzen, aus der Dose,<br>geviertelt |
|       | Salz & Pfeffer                                       |

1. Das Olivenöl und die Knoblauchzehe in die Schüssel geben. Das vorbereitete Gemüse mit Ausnahme der Artischockenherzen dazugeben und mit Pfeffer würzen. Das Bouquet garni zufügen und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.

**18-20 Min.** 800 W

Die letzten 5 Minuten die Artischockenherzen zufügen und erhitzen.

2. Das Ratatouille mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Bouquet garni vor dem Servieren herausnehmen. Das Ratatouille nach dem Garen ungefähr 2 Minuten stehen lassen.

Tipp:

Den heißen Gemüsetopf zu Fleischgerichten servieren. Kalt schmeckt er ausgezeichnet als Vorspeise.

Ein Bouquet garni besteht aus:

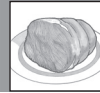
einer Petersilienwurzel, einem Bund Suppengrün, einem Zweig Liebstöckel, einem Zweig Thymian, einigen Lorbeerblättern.







## REZEPTE



Spanien

### GEFÜLLTE KARTOFFELN

Patatas Rellenas

Gesamtgarzeit: ungefähr 12-16 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Porzellanteller

Zutaten

|           |                                |
|-----------|--------------------------------|
| 4         | mittelgroße Kartoffeln (400 g) |
| 100 ml    | Wasser                         |
| 60 g      | Schinken, fein gewürfelt       |
| 1/2       | Zwiebel (25 g), fein gehackt   |
| 75-100 ml | Milch                          |
| 2 EL      | geriebener Parmesankäse (20 g) |
|           | Salz                           |
|           | Pfeffer                        |
| 2 EL      | geriebener Emmentaler Käse     |

1. Die Kartoffeln in die Schüssel geben, das Wasser zufügen und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.

**8-9 Min.** 800 W

Abkühlen lassen.

2. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und vorsichtig aushöhlen. Die Kartoffelmasse mit dem Schinken, der Zwiebel, der Milch und dem Parmesankäse zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Masse in die Kartoffelhälften füllen, mit dem Emmentaler bestreuen, auf den Teller setzen und garen.

**4-6 Min.** 800 W

Die Kartoffeln nach dem Garen ungefähr 2 Minuten stehen lassen.

DEUTSCH

Dänemark

### BEERENGRÜTZE MIT VANILLESAUCE

Rødgrød med vanilie sovs

Gesamtgarzeit: ungefähr 10-13 Minuten

Geschirr: 2 Schüsseln mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

|        |   |
|--------|---|
| 150 g  | Johannisbeeren, rot, gewaschen und verlesen |
| 150 g  | Erdbeeren, gewaschen und verlesen           |
| 150 g  | Himbeeren, gewaschen und verlesen           |
| 250 ml | Weißwein                                    |
| 100 g  | Zucker                                      |
| 50 ml  | Zitronensaft                                |
| 8      | Blatt Gelatine                              |
| 300 ml | Milch                                       |
|        | Mark einer 1/2 Vanilleschote                |
| 30 g   | Zucker                                      |
| 15 g   | Speisestärke                                |

1. Einige Früchte zum Garnieren zurückbehalten. Die restlichen Beeren mit dem Weißwein pürieren, in die Schüssel geben und abgedeckt erhitzen.

**7-9 Min.** 800 W

Den Zucker und den Zitronensaft unterziehen.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser ungefähr 10 Minuten einweichen, danach herausnehmen und ausdrücken. Die Gelatine in das heiße Früchtepüree rühren, bis sie sich gelöst hat. Die Grütze in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

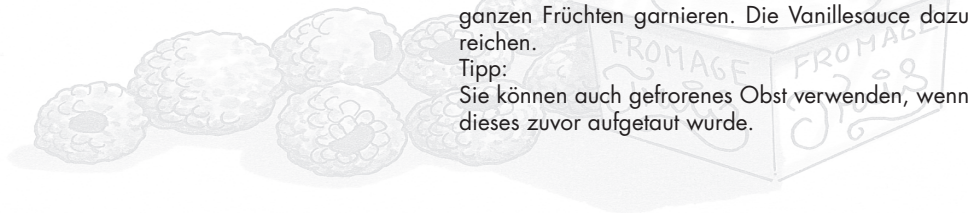
3. Für die Vanillesauce die Milch in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark, den Zucker und die Speisestärke in die Milch einrühren und abgedeckt garen. Zwischendurch und zum Schluss noch einmal umrühren.

**3-4 Min.** 800 W

4. Die Grütze auf einen Teller stürzen und mit den ganzen Früchten garnieren. Die Vanillesauce dazu reichen.

Tipp:

Sie können auch gefrorenes Obst verwenden, wenn dieses zuvor aufgetaut wurde.



ENGLISH





## 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 enflammation.**

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. Ne mettez pas le four dans une armoire.

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 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 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 auprès d'un four conventionnel.

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

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

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

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

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

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

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

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.

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 recette qui l'accompagne.

#### Pour éviter toute blessure

##### AVERTISSEMENT:

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

- 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.

**Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. 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 électrocution

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

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





## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



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

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

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

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. N'utilisez pas pendant une période de temps excessive (voir page F-20).
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 afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des oeufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.**

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

### **Pour éviter toute brûlure**

**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'en 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.

### **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.

Sinon vous risquez d'endommager le four.

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

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

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

Pour éviter de casser le plateau tournant:

(a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.

(b) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.

(c) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

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, consultez 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.

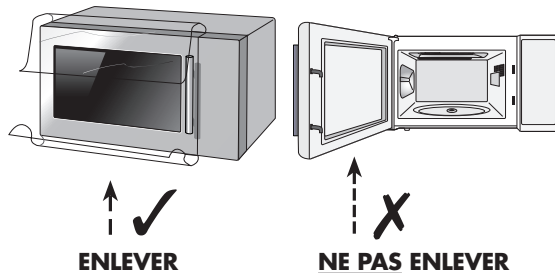
Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.



## INSTALLATION

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

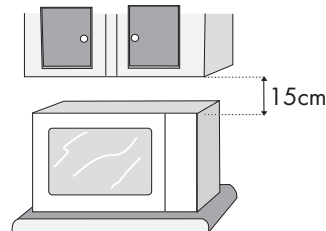
Ne pas retirer la pellicule de protection se trouvant sur l'intérieur de la porte.



2. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.

3. Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire. Ne mettez pas le four dans une armoire.

4. S'assurer qu'un espace libre minimum de 15 cm est prévu au-dessus du four.

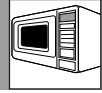


5. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).





## AVANT MISE EN SERVICE



Votre four est préréglé au mode Economie d'Énergie. Ce dispositif économise l'électricité quand le four n'est pas en marche. A la première mise sous tension, l'affichage numérique n'indique rien.

### Pour utiliser le four en mode Economie d'énergie:

1. Branchez le four. Aucun élément ne s'affiche à l'écran pour l'instant.
2. Ouvrez et refermez la porte. L'afficheur du four indique ".0".

### 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).

Si le four est en mode Economie d'énergie et n'est pas utilisé pendant 3 minutes ou plus (fermeture de la porte, activation de la touche **STOP**, fin de cuisson, etc.), il ne fonctionnera pas jusqu'à ce que la porte soit à nouveau ouverte et fermée.

FRANÇAIS





## NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance. Consultez les indications fournies dans le livre de recettes pour déterminer le niveau de puissance à utiliser. D'une manière générale, nous vous conseillons de procéder comme suit.

### 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.

### 0 P (0 W)

P = POURCENT

Pour régler la puissance, appuyez sur la touche de **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que le niveau désiré soit affiché. Si vous n'appuyez qu'une seule fois sur la touche de **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, **100 P** sera affiché. Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau affiché. **Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau 100 P qui est automatiquement utilisé.**



## FONCTIONNEMENT MANUEL

Vous pouvez choisir le temps de cuisson 90 minutes (90.00).

L'augmentation du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson (décongélation) indiquée dans le tableau.

### Temps de cuisson

0-5 minutes  
5-10 minutes  
10-30 minutes  
30-90 minutes

### Poids ou volume

10 secondes  
30 secondes  
1 minute  
5 minutes

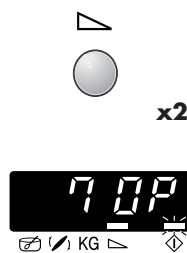
### Exemple:

Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 70 P.

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre. (2 min. 30 sec.)



2. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



3. Appuyer une fois sur la touche **DEPART/+1min** pour démarrer la cuisson.



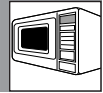
### REMARQUES :

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/+1min** est appuyée.
2. Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. Tant que votre doigt est appuyé sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché.
3. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** 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.





## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES



### 1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

Il est possible de saisir un maximum de 3 séquences, comprenant le temps et mode de cuisson normale

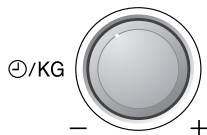
#### Exemple:

Pour cuire: 5 minutes à la puissance 100 P (Étape 1)  
16 minutes à la puissance 30 P (Étape 2)

#### ETAPE 1

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS**.

2. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant une fois (une fois) sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



x1



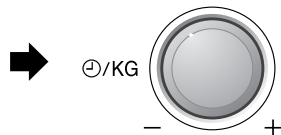
FRANÇAIS

#### ETAPE 2

3. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS**.

4. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant quatre fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.

5. Appuyer une fois sur la touche **DEPART/+1min** pour démarrer la cuisson.



x4



+1min



x1



Vérifiez l'afficheur.



(Le four cuira d'abord pendant 5 minutes à puissance 100 P, puis pendant 16 minutes en 30 P)






## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### 2. FONCTION MINUTE PLUS/DEPART

La touche **DEPART/+ 1 min** 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/+ 1 min**.

 +1min



**REMARQUE:**

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

**b.** Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson en cas d'utilisation manuelle par multiples d'une minute si la touche est pressée 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 **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



**x1**

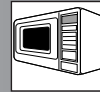
Tant que votre doigt touche la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché.

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





## MENU RAPIDE, CUISSON RAPIDE & DÉCONGÉLATION RAPIDE



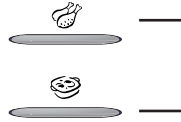
**MENU RAPIDE, CUISSON RAPIDE** et **DÉCONGÉLATION RAPIDE CUISSON RAPIDE** calculent automatiquement le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 4 programmes de **CUISSON RAPIDE** et 5 programmes de **DÉCONGÉLATION RAPIDE**. Ce que vous devez savoir lors de l'utilisation de cette fonction:

Par exemple:

**1a. MENU RAPIDE:** Chaque touche de **MENU RAPIDE** propose deux menus.

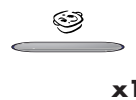
Lorsque vous appuyez une fois sur la touche **FISH FILLET WITH SAUCE/GRATIN (FILET DE POISSON EN SAUCE/AU GRATIN)** l'affichage suivant apparaît:

1a.



**A. Touche CHICKEN PAN WITH VEGETABLES/MINCE AND ONION (POULET SAUTE AUX LEGUMES/HACHIS AUX OIGNONS)**

**B. Touche FILET DE POISSON EN SAUCE/AU GRATIN**



x1



Numéro de menu



☑ / KG ▾ ◊

**1b. CUISSON RAPIDE (EXPRESS COOK):** Appuyez une fois sur la touche **CUISSON RAPIDE** pour faire apparaître l'affichage suivant.

1b.



x1



Numéro de menu



☑ / KG ▾ ◊

**1c. DÉCONGÉLATION RAPIDE (EXPRESS DEFROST):** Appuyez une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION RAPIDE** pour faire apparaître l'affichage suivant.

1c.



x1



Numéro de menu



☑ / KG ▾ ◊

FRANÇAIS

Pour choisir le menu souhaité, appuyez sur la touche **MENU RAPIDE, CUISSON RAPIDE** ou **DÉCONGÉLATION RAPIDE** jusqu'à l'affichage de ce numéro de menu. Voir pages F-10 - F-12. "Tableaux **MENU RAPIDE, CUISSON RAPIDE** et **DÉCONGÉLATION RAPIDE**".

Vous pouvez changer le numéro de menu automatiquement en maintenant appuyé le bouton **MENU RAPIDE, CUISSON RAPIDE** ou **DÉCONGÉLATION RAPIDE**.

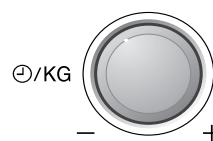
**2.** Le poids des aliments ou leur quantité peuvent être saisis en tournant le bouton **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que le poids/la quantité désiré(e) s'affiche.

- Indiquez le poids des aliments seulement. N'incluez pas le poids du récipient.
- Pour un aliment dont le poids est supérieur ou inférieur aux quantités données dans les tableaux **MENU RAPIDE, CUISSON RAPIDE, DÉCONGÉLATION RAPIDE**, effectuez la programmation manuellement. Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez les tableaux de cuisson dans la section "Livres de recettes".

**3.** Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche **DEPART/+1 min**.

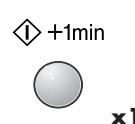
Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (retourner les aliments, par exemple), le four s'arrête, un signal sonore retentit et le temps de cuisson restant et le témoin clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur le bouton **DEPART/+1 min**.

2.



Bouton **MINUTEUR/POIDS**

3.



Touche **DEPART/+1 min**

La température finale en fonction de la température initiale des aliments. Vérifiez que la nourriture est parfaitement chaude après cuisson. Si nécessaire, vous pouvez rallonger le temps de cuisson manuellement.





## MENU RAPIDE, CUISSON RAPIDE & DÉCONGÉLATION RAPIDE

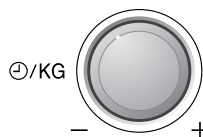
### Exemple 1 pour MENU RAPIDE:

Pour cuire 1,5 kg de Poulet sauté aux légumes avec la fonction Menu Rapide C1-1.

1. Sélectionnez le menu souhaité en appuyant une fois sur la touche **CHICKEN PAN WITH VEGETABLES/MINCE AND ONION (POULET SAUTE AUX LEGUMES/HACHIS AUX OIGNONS)**.



x1



3. Appuyez une fois sur la touche **DEPART/+ 1 min.**

+1min



x1

Vérifiez l'affichage.



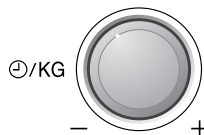
### Exemple 2 pour CUISSON RAPIDE:

Pour cuire 0,6 kg de Gratin Surgelé avec la fonction Cuisson Rapide EC-3.

1. Sélectionnez le menu souhaité en appuyant 3 fois sur la touche **CUISSON RAPIDE**.



x3



3. Appuyez une fois sur la touche **DEPART/+ 1 min.**

+1min



x1

Vérifiez l'affichage.

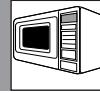










Pour utiliser la fonction DÉCONGÉLATION RAPIDE, suivez les instructions ci-dessus relatives à la CUISSON RAPIDE.





## TABLEAU DE MENUS RAPIDES









| TOUCHE  | N° DE MENU RAPIDE   | QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES   | PROCÉDURE  |
|---|---|--|--|
| <br>x1   | <b>Exemple de Menu Rapide C1-1</b><br>Poulet Sauté aux Légumes<br> | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(Temp. initiale du poulet 5°C)<br>Plat à gratin avec film plastique pour micro-ondes.                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Voir recette de Poulet Sauté aux Légumes page F-13.</li><li>* Poids total de tous les ingrédients</li></ul>  |
| <br>x2   | <b>Menu Rapide C1-2</b><br>Hachis aux Oignons<br>                  | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(Temp. initiale de la viande hachée 5°C)<br>Bol à couvercle   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Voir recette de Hachis aux Oignons page F-13.</li><li>• Lorsque le four s'arrête, que le signal sonore retentit et que le témoin 'REMUER' s'affiche, mélanger les aliments et couvrir à nouveau.</li><li>* Poids total de tous les ingrédients</li></ul> |
| <br>x1   | <b>Menu Rapide C2-1</b><br>Filet de poisson en sauce<br>          | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(Temp. initiale du poisson 5°C, temp. Initiale de la sauce 20°C)<br>Plat à gratin et film plastique pour micro-ondes. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Voir recette de Filet de Poisson en Sauce page F-13.</li><li>* Poids total de tous les ingrédients</li></ul>   |
| <br>x2 | <b>Menu Rapide C2-2</b><br>Gratin<br>                            | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(Temp. initiale 20°C)<br>Plat à gratin  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Voir recette de Gratin page F-14.</li><li>* Poids total de tous les ingrédients</li></ul>  |

FRANÇAIS



## TABLEAUX DE CUISSON RAPIDE











| TOUCHE  | CUISSON RAPIDE Nu.  | QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES  | PROCÉDURE  |
|---|---|---|--|
| <br>x1   | <b>EC-1 Cuisson</b><br>Légumes surgelés<br>e.g. Choux de Bruxelles, haricots verts, petits pois, jardinière de légumes, brocolis<br> | 0,1 - 0,6 kg (100 g)<br>(Temp. initiale -18°C)<br>Bol et couvercle  | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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).</li><li>• Mettre un couvercle.</li><li>• Lorsque le four s'arrête, que le signal sonore retentit et que le témoin 'REMUER' s'affiche, mélanger les aliments et couvrir à nouveau.</li><li>• Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 2 minutes.</li></ul> <b>REMARQUE:</b> Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement. |
| <br>x2   | <b>EC-2 Cuisson</b><br>Plats préparés surgelés<br>À remuer<br>e.g. Pâtés-Bolognese, Chilli con carne<br>                           | 0,3 - 1,0 kg* (100 g)<br>(Temp. initiale -18°C)<br>Bol et couvercle<br><br>* Si le constructeur recommande d'ajouter de l'eau, calculer la quantité totale de liquide supplémentaire pour le programme. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Verser le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes.</li><li>• Ajouter du liquide si le constructeur le recommande.</li><li>• Mettre un couvercle.</li><li>• Faire cuire à découvert si le constructeur le recommande.</li><li>• Lorsque le four s'arrête, que le signal sonore retentit et que le témoin 'REMUER' s'affiche, mélanger les aliments et couvrir à nouveau.</li><li>• Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant approximativement 2 minutes.</li></ul>         |
| <br>x3 | <b>EC-3 Cuisson</b><br>Gratin surgelés<br>e.g. Pâtés-Gratin, lasagne, etc.<br>   | 0,2 - 0,6 kg (100 g)<br>(Temp. initiale -18°C)<br>Plat à gratin ovale peu profond et couvercle ou original contenant et couvercle   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Retirer l'emballage du gratin congelé. Si le contenant ne convient pas pour les fours à micro-ondes, placer le gratin dans un plat à gratin.</li><li>• Couvrir de film étirable pour micro-ondes.</li><li>• Si le contenant convient pour les fours à micro-ondes, retirer le couvercle d'origine et couvrir de film étirable pour micro-ondes.</li><li>• Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 5 minutes.</li></ul>  |





## TABLEAUX DE DÉCONGÉLATION RAPIDE



| TOUCHE  | DÉCONGÉLATION RAPIDE Nu.   | QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES  | PROCÉDURE   |
|---|--|---|---|
| <br>x1   | <b>Ed-1 Décongélation</b><br>Steaks et Côtelettes<br> | 0,2 - 0,8 kg (100 g)<br>(Temp. initiale -18°C)<br>(Voir remarque ci-dessous)<br>Plat à tarte                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Placer les aliments dans un Plat à tarte au centre du plateau tournant.</li> <li>Lorsque le four s'arrête, que le signal sonore retentit et que le témoin 'RETOURNER' s'affiche, retourner les aliments, les remettre en place et les séparer. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec de petits morceaux d'aluminium.</li> <li>Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 10 - 15 minutes, jusqu'à complète décongélation.</li> </ul>   |
| <br>x2   | <b>Ed-2 Décongélation</b><br>Viande hachée<br>        | 0,2 - 0,8 kg (100 g)<br>(Temp. initiale -18°C)<br>(Voir remarque ci-dessous)<br>Plat à tarte                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Placez le morceau de viande hachée dans un Plat à tarte au centre du plateau tournant.</li> <li>Lorsque le four s'arrête, que le signal sonore retentit et que le témoin 'RETOURNER' s'affiche, retourner les aliments. Retirez les parties décongelées si possible.</li> <li>Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 5 - 10 minutes, jusqu'à complète décongélation.</li> </ul>   |
| <br>x3  | <b>Ed-3 Décongélation</b><br>Volaille<br>           | 0,9 - 1,5 kg (100 g)<br>(Temp. initiale -18°C)<br>(Voir remarque ci-dessous)<br>Plat à tarte                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Placez le volaille dans un Plat à tarte au centre du plateau tournant.</li> <li>Lorsque le four s'arrête, que le signal sonore retentit et que le témoin 'RETOURNER' s'affiche, retourner les aliments et protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec de petits morceaux d'aluminium.</li> <li>Après décongélation, rinçage avec de l'eau froide, couvrir d'une feuille de papier aluminium et laisser reposer 15 - 30 minutes jusqu'à complète décongélation.</li> <li>Enfin, laver la volaille sous l'eau courante.</li> </ul>              |
| <br>x4 | <b>Ed-4 Décongélation</b><br>Gâteau<br>             | 0,1 - 1,4 kg (100 g)<br>(Temp. initiale -18°C)<br>Assiette  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez l'emballage du gâteau.</li> <li>Placer sur une assiette au centre du plateau tournant.</li> <li>Une fois la décongélation effectuée, coupez le gâteau en portions identiques que vous espacerez et laissez reposer pendant 10 - 60 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.</li> </ul>  |
| <br>x5 | <b>Ed-5 Décongélation</b><br>Pain<br>               | 0,1 - 1,0 kg (100 g)<br>(Temp. initiale -18°C)<br>Plat à tarte<br>(Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches.) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Poser le pain sur un plat à tarte au centre du plateau tournant. Pour 1,0kg, poser le pain directement sur le plateau tournant.</li> <li>Lorsque le four s'arrête, que le signal sonore retentit et que le témoin 'RETOURNER' s'affiche, retourner les aliments, les remettre en place et enlever les tranches décongelées.</li> <li>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.</li> </ul> |

FRANÇAIS

### REMARQUES: Décongélation Rapide

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

52/F-12





## RECETTES POUR MENU RAPIDE

### POULET SAUTE AUX LEGUMES (C1-1)

#### Fricassée de poulet relevée

Ingrédients

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |   |
|--------|--------|--------|---|
| 60 g   | 120 g  | 180 g  | riz long grain (précuit)                  |
| 1      | 1      | 1      | sachet de safran                          |
| 25 g   | 50 g   | 75 g   | oignon (émincé)                           |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | poivron rouge (coupé en lamelles)         |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | poireau (en julienne)                     |
| 150 g  | 300 g  | 450 g  | blanc ou filet de poulet (coupé en cubes) |
|        |        |        | poivre, paprika en poudre                 |
| 10 g   | 20 g   | 30 g   | beurre                                    |
| 150 ml | 300 ml | 450 ml | bouillon de viande                        |

Préparation

- Mélanger le riz avec le safran et le mettre dans le plat huilé.
- Mélanger les oignons, le poivron rouge, le poireau et le poulet Assaisonner et poser sur le riz.
- Parsemer de quelques morceaux de beurre.
- Verser le bouillon, couvrir de film plastique pour micro-ondes et cuire en mode **MENU RAPIDE C1-1** "Poulet Sauté aux Légumes".
- Après cuisson, laisser reposer pendant 5 minutes.

### HACHIS AUX OIGNONS (C1-2)

Ingrédients

| 0,5 kg   | 1,0 kg | 1,5 kg     |  |
|----------|--------|------------|--|
| 150 g    | 300 g  | 450 g      | viande hachée (moitié bœuf, moitié porc) |
| 50 g     | 100 g  | 150 g      | oignon (haché menu)                      |
| 1/2      | 1      | 1 1/2      | œuf                                      |
| 15 g     | 30 g   | 45 g       | chapelure blanche sel, poivre            |
| 115 ml   | 230 ml | 345 ml     | bouillon de viande                       |
| 20 g     | 40 g   | 60 g       | purée de tomates                         |
| 65 g     | 125 g  | 190 g      | pommes de terre (hachées menu)           |
| 65 g     | 125 g  | 190 g      | carottes (hachées menu)                  |
| 1/2 tbsp | 1 tbsp | 1 1/2 tbsp | persil haché                             |

Préparation

- Mélanger la viande hachée, l'oignon, l'œuf et la chapelure. Saler et poivrer. Déposer la viande dans un bol.
- Mélanger le bouillon de viande avec la purée de tomates.
- Ajouter le liquide, les pommes de terre, les carottes et le persil à la viande et mélanger de manière homogène.
- Couvrir et cuire en mode **MENU RAPIDE C1-2** "Hachis aux Oignons".
- Lorsque le four s'arrête et que le signal sonore retentit, mélanger et couvrir à nouveau.
- Après cuisson, mélanger et laisser reposer pendant 5 minutes. Parsemer de persil haché et servir.

### FILET DE POISSON EN SAUCE (C2-1)

#### Filets de poisson avec sauce piquante

Ingrédients

| 0,5 kg | 1,0 kg  | 1,5 kg  |                                   |
|--------|---------|---------|-----------------------------------|
| 175 g  | 350 g   | 525 g   | tomates en boîte (égouttées)      |
| 50 g   | 100 g   | 150 g   | maïs                              |
| 5 g    | 10 g    | 15 g    | sauce au piment                   |
| 15 g   | 30 g    | 45 g    | oignon (haché menu)               |
| 1 tspl | 1-2 tsp | 2-3 tsp | vinaigre de vin rouge             |
|        |         |         | moutarde, thym, poivre de cayenne |
| 250 g  | 500 g   | 750 g   | filet de poisson sel              |

Préparation

- Mélanger les ingrédients pour la sauce.
- Mettre le filet de poisson (filet de sébaste, par ex.) dans un plat à gratin avec les extrémités plus fines vers le centre et saupoudrer de sel.
- Composer une sauce en mélangeant les tomates, le maïs, la sauce au piment, l'oignon, le vinaigre et les épices et étaler la sauce préparée sur le filet de poisson.
- Couvrir de film plastique pour micro-ondes et cuire en mode **CUISSON RAPIDE C2-1** "Filet de Poisson en Sauce".
- Après cuisson, laisser reposer pendant environ 2 minutes.

### FILET DE POISSON EN SAUCE (C2-1)

#### Filet de poisson au curry

Ingrédients

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |                              |
|--------|--------|--------|------------------------------|
| 250 g  | 500 g  | 750 g  | filet de poisson sel         |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | banane (en tranche)          |
| 200 g  | 400 g  | 600 g  | sauce curry (prête à servir) |

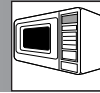
Préparation

- Mettre le filet de poisson dans un plat à gratin avec les extrémités plus fines vers le centre et saupoudrer de sel.
- Disposer les tranches de banane et étaler la sauce au curry sur le filet de poisson.
- Couvrir de film plastique pour micro-ondes et cuire en mode **CUISSON RAPIDE C2-1** "Filet de Poisson en Sauce".
- Après cuisson, laisser reposer pendant environ 2 minutes.





## RECETTES POUR MENU RAPIDE



### GRATIN (C2-2) Gratin d'épinards

Ingrédients

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |   |
|--------|--------|--------|---|
| 150 g  | 300 g  | 450 g  | épinards en branches (décongelés, égouttés) |
| 15 g   | 30 g   | 45 g   | oignon (haché menu)<br>sel, poivre, muscade |
| 150 g  | 300 g  | 450 g  | pommes de terre cuites (en rondelles)       |
| 35 g   | 75 g   | 110 g  | jambon cuit (coupé en dés)                  |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | crème fraîche                               |
| 1      | 2      | 3      | oeufs                                       |
| 40 g   | 75 g   | 115 g  | fromage râpé<br>paprika en poudre           |

Préparation

- Mélanger les épinards en branches avec l'oignon. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade râpée.
- Beurrer le plat à gratin. Disposer les 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 avec le sel et le poivre et verser sur les légumes.
- Saupoudrer le gratin de fromage râpé et de paprika en poudre et cuire en mode **MENU RAPIDE C2-2**, "Gratin".
- Après cuisson, laisser reposer pendant 5 minutes.

FRANÇAIS

### GRATIN (C2-2) Gratin de pommes de terre et courgettes

Ingrédients

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |   |
|--------|--------|--------|---|
| 200 g  | 400 g  | 600 g  | pommes de terre (en rondelles)            |
| 115 g  | 230 g  | 345 g  | courgettes (en tranches fines)            |
| 75 g   | 150 g  | 225 g  | crème fraîche                             |
| 1      | 2      | 3      | oeufs                                     |
| 1/2    | 1      | 2      | gousse d'ail (pressée)<br>sel, poivre     |
| 40 g   | 80 g   | 120 g  | feta (en cubes)                           |
| 10 g   | 20 g   | 30 g   | graines de tournesol<br>paprika en poudre |

Préparation

- Beurrer le plat et y disposer les rondelles de pomme de terre et les tranches de courgettes en couches alternées.
- Mélanger les oeufs et la crème fraîche, assaisonner avec l'ail, le sel et le poivre et verser le mélange sur les légumes.
- Emietter la feta et en parsemer le gratin.
- Enfin, saupoudrer de graines de tournesol et de paprika en poudre et cuire en mode **MENU RAPIDE C2-2**, "Gratin".
- Après cuisson, laisser reposer pendant 5 minutes.



## 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.**

**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.

### 1. Intérieur du four

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

- 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 un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

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

**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 nettoyant abrasif.



## 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.

- Placez une tasse contenant approximativement 150 ml d'eau dans le four et refermez la porte.

Placez **LE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** sur 100 P et réglez le bouton

**MINUTERIE/KG/PORTION** sur une minute.

L'éclairage du four s'allume-t-il?

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

Le plateau tournant tourne-t-il?

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

### REMARQUE:

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

La ventilation est-elle normale?

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

(Placez votre main sur les ouvertures de la ventilation et vérifiez que l'air passe.)

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 \_\_\_\_\_

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

**IMPORTANT:** Si l'écran n'affiche rien, même lorsque la fiche d'alimentation est correctement branchée, il est possible que le four soit en mode Economie d'énergie. Ouvrez et refermez la porte pour utiliser le four. Voir page F-4.

**REMARQUE:** 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.)

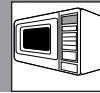
| Mode de cuisson   | Durée normale |
|-------------------|---------------|
| Micro-ondes 100 P | 20 minutes    |







## 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 ET VERRE CERAMIQUE



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

### CERAMIQUE

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

### PORCELAINE

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

### MATIERES PLASTIQUES ET CARTON

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

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

### FILM PLASTIQUE POUR MICRO-ONDES

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

### SACHETS A ROTI

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

### PLAT BRUNISSEUR

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

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

### METAUX

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

### NE PAS UTILISER DE VAISSELLE RECOUVERTE DE METAL

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 (800 W) 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.



## CONSEILS ET TECHNIQUES

### REGLAGE DES TEMPS

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

### TEMPERATURE DE DEPART

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

### TOUTES LES DUREES INDIQUEES

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

### SEL, EPICES ET HERBES

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

### ADDITION D'EAU

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

### ALIMENTS A PEAU

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

### AILMENTS GRAS

Les viandes entrelardées et les couches de graisse cuisent plus rapidement que la viande maigre. Avant la cuisson, recouvrez ces parties grasses d'une feuille d'aluminium ou disposez les aliments avec le côté gras vers le bas.

### PETITES ET GRANDES QUANTITES

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

QUANTITE DOUBLE = TEMPS PRESQUE DOUBLE

QUANTITE DEUX FOIS INFÉRIEURE = MOITIÉ MOINS DE TEMPS

### RECIPIENTS CREUX ET PLATS

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

### RECIPIENTS 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.

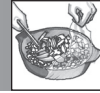
### FAUT-IL REMUER LES METS ?

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 mets.





## CONSEILS ET TECHNIQUES



### COMMENT DISPOSER LES METS ?

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

### RETOURNER

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

### TEMPS DE REPOS

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

### PRODUITS DE BRUNISSAGE

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

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

### RECHAUFFAGE

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

### DECONGELATION

Le micro-ondes est idéal pour décongeler les aliments.

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

### EMBALLAGES ET 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 approx. -40°C) et résistants à la chaleur (jusqu'à approx. 220°C). Ceci permet d'utiliser la même vaisselle pour décongeler, réchauffer et même cuire les aliments sans les transvaser.

### COUVRIR

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



## CONSEILS ET TECHNIQUES

### 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. Les aliments épais et compacts nécessitent un temps de repos plus long que les aliments plats ou poreux. Si l'aliment n'est pas suffisamment décongelé, vous pouvez poursuivre la décongélation ou augmenter en conséquence le temps de repos. Dans la mesure du possible, cuisinez les aliments immédiatement après la décongélation et ne pas les recongeler.

### CUISSON DE LEGUMES FRAIS

- Dans la mesure du possible, achetez des légumes de la même taille. Ceci est important surtout si vous voulez cuire les légumes entiers (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 approx. 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 35.
- 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 approx. 2 minutes pour que la température se répartisse uniformément (temps de repos).
- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives qui sont fonction de la température de départ et de la nature des légumes. Plus les légumes sont frais, plus les temps de cuisson sont courts.

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

- En achetant la viande, choisissez dans la mesure du possible des morceaux de taille égale. Vous obtiendrez ainsi les meilleurs résultats à la cuisson.
- Lavez soigneusement la viande, le poisson et la volaille sous l'eau froide puis les sécher avec du papier absorbant avant de les préparer de la façon habituelle.
- La viande de 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.
- Lorsque la cuisson dépasse 15 minutes, les mets prennent naturellement une couleur brune qui peut être accentuée par l'utilisation de produits de brunissage. Pour que la surface soit croustillante, il est conseillé d'utiliser un plat brunisseur ou de saisir l'aliment à la poêle et de terminer la cuisson au micro-ondes. Vous disposerez alors d'un fond pour préparer une sauce.
- Retournez les grosses pièces de viande, de poisson et de volaille à la moitié du temps de cuisson afin qu'elles cuisent de façon uniforme de tous les côtés.
- Après la cuisson, couvrez le rôti d'une feuille d'aluminium et laissez-le reposer approx. 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 34 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



### ABREVIATIONS UTILISEES

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

### TABLEAU : RECHAUFFAGE DE BOISSONS ET DE METS

| /mets   |            | Quant<br>-g/ml- | Puissance<br>-Niveau- | Conseils de preparation          |   |
|---|------------|-----------------|-----------------------|----------------------------------|---|
| Café  | Tasse      | 150             | 800W                  | app.1                            | ne pas couvrir  |
| Lait,   | 1 Tasse    | 150             | 800W                  | app.1                            | ne pas couvrir  |
| Eau,  | 1 Tasse    | 150             | 800W                  | 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> -2 | ne pas couvrir, porter à ébullition   |
|   | 6 Tasses   | 900             | 800W                  | 10-12                            | ne pas couvrir, porter à ébullition   |
|   | 1 Terrine  | 1000            | 800W                  | 10-12                            | ne pas couvrir, porter à ébullition   |
| Plat garni<br>(Légumes, Viande et Garnitures) |            | 400             | 800W                  | app.4                            | arroser la sauce d'eau, couvrir, a remuer une fois  |
| Potée   |            | 200             | 800W                  | 2-3                              | couvrir, remuer après le réchauffage  |
| Consommé                                      |            | 200             | 800W                  | app.2                            | couvrir, remuer après le réchauffage  |
| Velouté                                       |            | 200             | 800W                  | app.2                            | couvrir, remuer après le réchauffage  |
| Légumes                                       |            | 200             | 800W                  | 2-3                              | ajouter éventuellement de l'eau, couvrir  |
|   |            | 500             | 800W                  | 4-5                              | remuer à la moitié du temps de réchauffage  |
| Garnitures                                    |            | 200             | 800W                  | 1-2                              | arroser un peu d'eau, couvrir,  |
|   |            | 500             | 800W                  | 4-5                              | remuer une fois   |
| Viande  | 1 Tranche* | 200             | 800W                  | 3-4                              | couvrir, arroser d'un peu de sauce, couvrir   |
| Filet de Poisson*                             |            | 200             | 800W                  | 2-3                              | couvrir   |
| 2 Saucisses                                   |            | 180             | 560W                  | app.2                            | percer la peau en plusieurs endroits  |
| Gâteau, 1 portion                             |            | 100             | 400W                  | 1/2                              | poser sur une grille à gâteaux  |
| Aliments pour bébés. 1 pot                    |            | 190             | 400W                  | app.1                            | enlever le couvercle, bien remuer après le réchauffage et vérifier la température                 |
| Faire fondre de la margarine<br>ou du beurre* |            | 50              | 800W                  | app.1/2                          | couvrir   |
| Faire fondre du chocolat                      |            | 100             | 400W                  | 2-3                              | remuer une fois   |
| Dissoudre 6 feuilles de gélatine              |            | 10              | 400W                  | 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<br>de liquide |            | 10              | 400W                  | 5-6                              | mélanger avec du sucre et 250 ml de liquide, couvrir, bien remuer pendant et après le réchauffage |

\* température du réfrigérateur

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

| Aliments                               | Quant<br>-g- | Puissance<br>-Niveau- | Temps<br>-Min- | Conseils de preparation  | Temps de repos<br>-Min- |
|--|--------------|-----------------------|----------------|--|-------------------------|
| Rôtis<br>(p.ex. porc,<br>veau, agneau) | 500          | 800W                  | 8-10*          | assaisonner, poser sur un plat à gratin, retourner<br>après *  | 10                      |
|  | 1000         | 400W                  | 10-12          |  | 10                      |
|  |              | 800W                  | 20-23*         |  | 10                      |
|  | 400W         | 11-13                 |                |  |                         |
| Rosbif a la point                      | 1000         | 800W                  | 9-11*          | assaisonner, poser sur un plat à gratin, retourner<br>après *  | 10                      |
|  |              | 400W                  | 5-7            |  |                         |
| Rôti viande<br>hachée                  | 1000         | 800W                  | 16-18          | preparer la viande hachée à partir de hachis<br>mélangés (moitié porc/moitié boeuf), la mettre<br>dans un moule à gratin | 10                      |
| Filet de poisson                       | 200          | 800W                  | 3-4            | assaisonner, poser sur un plat, couvrir  | 3                       |
| Poulet                                 | 1200         | 800W                  | 22-25*         | assaisonner, poser sur un plat à gratin, retourne<br>à la moitié du temps de cuisson *                                   | 3                       |
| Cuisses de poulet                      | 200          | 800W                  | 3-4            | sassaisonner, poser sur un plat, couvrir   | 3                       |

\* Lors du retournement, retirez le jus du plat.

60/F-20

FRANÇAIS





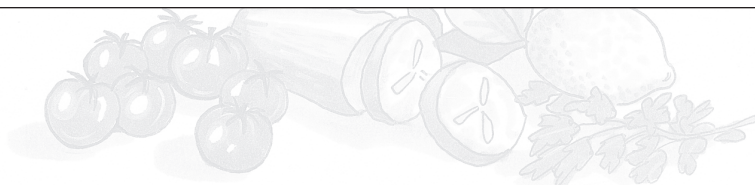
## TABLEAUX

### TABLEAU: DECONGELATION D'ALIMENTS

| Aliments   | Quant<br>-g- | Puissance<br>-Niveau- | Temps de<br>cuisson<br>-Min- | Conseils de préparation  | Temps de<br>repos<br>-Min- |
|--|--------------|-----------------------|------------------------------|--|----------------------------|
| Viande à rôtir (p.ex.<br>boeuf, agneau, veau)        | 1500         | 80W                   | 58-64                        | poser sur un plat renversé, retourner à la<br>moitié du temps de décongélation     | 30-90                      |
|  | 1000         | 80W                   | 42-48                        |  | 30-90                      |
|  | 500          | 80W                   | 18-20                        |  | 30-90                      |
| Steaks, escalopes, côtelettes, foie                  | 200          | 80W                   | 7-8                          | retourner à la moitié du temps de décongélation                                    | 30                         |
| Goulasch   | 500          | 240W                  | 8-12                         | séparer et remuer à la moitié du temps de<br>décongélation                         | 10-15                      |
| Saucisses: 8<br>4                                    | 600          | 240W                  | 6-9                          | poser l'une à côté de l'autre,<br>retourner à la moitié du temps de décongélation  | 5-10                       |
|  | 300          | 240W                  | 4-5                          |  | 5-10                       |
| Canard/dinde   | 1500         | 80W                   | 48-52                        | poser sur un plat renversé<br>retourner à la moitié du temps de décongélation      | 30-90                      |
| Poulet   | 1200         | 80W                   | 39-43                        | poser sur un plat renversé,<br>retourner à la moitié du temps de décongélation     | 30-90                      |
|  | 1000         | 80W                   | 33-37                        |  | 30-90                      |
| Cuisse de poulet                                     | 200          | 240W                  | 4-5                          | retourner à la moitié du temps de décongélation                                    | 10-15                      |
| Poissons en tranches                                 | 800          | 240W                  | 9-12                         | retourner à la moitié du temps de décongélation                                    | 10-15                      |
| Filets de poisson                                    | 400          | 240W                  | 7-10                         | retourner à la moitié du temps de décongélation                                    | 5-10                       |
| Crabes   | 300          | 240W                  | 6-8                          | retourner à la moitié du temps de décongélation<br>retirer les morceaux décongelés | 30                         |
| 2 petits pains                                       | 80           | 240W                  | app.1                        | décongeler légèrement  | -                          |
| Tranches de pain                                     | 250          | 240W                  | 2-4                          | poser les tranches l'une à côté de l'autre,<br>décongeler légèrement               | 5                          |
| Pain blanc, 1 miche                                  | 750          | 240W                  | 7-10                         | retourner à la moitié du temps de<br>décongélation (le coeur reste gelé)           | 30                         |
| Gâteau, 1 portion                                    | 100-150      | 80W                   | 2-5                          | poser sur une grille   | 5                          |
| Tarte à la crème, 1 portion                          | 150          | 80W                   | 3-4                          | poser sur une grille   | 10                         |
| Tarte entière, 25 cm diam                            |              | 80W                   | 20-24                        | poser sur une grille   | 30-60                      |
| Beurre   | 250          | 240W                  | 2-4                          | décongeler légèrement  | 15                         |
| Fruits comme fraises, framboises,<br>cerises, prunes | 250          | 240W                  | 4-5                          | repartir uniformément, retourner à la moitié<br>du temps de décongélation          | 5                          |

### TABLEAU: DECONGELATION ET CUISSON D'ALIMENTS

| Aliments             | Quant<br>-g- | Puissance<br>-Niveau- | Temp cuisson<br>-Min- | Addition d'eau<br>-El/ml- | Conseils de préparation              | Temps de repos<br>-Min- |
|----------------------|--------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| Filet de poisson     | 300          | 800W                  | 10-11                 | -                         | couvrir                              | 1-2                     |
| 1 truite             | 250          | 800W                  | 7-9                   | -                         | couvrir                              | -                       |
| Plat garni           | 400          | 800W                  | 8-9                   | -                         | couvrir, remuer à la moitié du temps | -                       |
| Epinard en branches  | 300          | 800W                  | 7-9                   | -                         | couvrir, remuer une ou deux fois     | 2                       |
| Brocoli              | 300          | 800W                  | 7-9                   | 3-5EL                     | couvrir, remuer à la moitié du temps | 2                       |
| Pois                 | 300          | 800W                  | 7-9                   | 3-5EL                     | couvrir, remuer à la moitié du temps | 2                       |
| Chou-rave            | 300          | 800W                  | 7-9                   | 3-5EL                     | couvrir, remuer à la moitié du temps | 2                       |
| Macédoine de légumes | 500          | 800W                  | 12-14                 | 3-5EL                     | couvrir, remuer à la moitié du temps | 2                       |
| Choux de Bruxelles   | 300          | 800W                  | 7-9                   | 3-5EL                     | couvrir, remuer à la moitié du temps | 2                       |
| Chou rouge           | 450          | 800W                  | 11-13                 | 3-5EL                     | couvrir, remuer à la moitié du temps | 2                       |





## TABLEAUX



### TABLEAU : CUISSON DES LEGUMES FRAIS

| Légumes              | Quant<br>-g- | Puissance<br>-Niveau- | Temps<br>-Min- | Conseils de préparation  | Addition d'eau<br>-EL/ml- |
|----------------------|--------------|-----------------------|----------------|--|---------------------------|
| Epinards en branches | 300          | 800W                  | 5-7            | laver, bien égoutter, couvrir, remuer une ou deux fois                         | -                         |
| Chou-fleur           | 800          | 800W                  | 15-17          | entier, couvrir, mettre en morceaux  | 5-6CS                     |
|                      | 500          | 800W                  | 10-12          | remuer une fois  | 4-5CS                     |
| Brocoli              | 500          | 800W                  | 10-12          | couper en lamelles, couvrir, remuer une fois                                   | 4-5CS                     |
| Champignons          | 500          | 800W                  | 8-10           | couvrir, remuer une fois   | -                         |
| Chou chinois         | 300          | 800W                  | 9-11           | couper en quatre, couvrir, remuer une fois                                     | 4-5CS                     |
| Pois                 | 500          | 800W                  | 9-11           | entiers, envelopper dans un film de plastique pour micro-ondes                 | 4-5CS                     |
| Fenouil              | 500          | 800W                  | 9-11           | couper en morceaux, couvrir, remuer une fois                                   | 4-5CS                     |
| Oignons              | 250          | 800W                  | 5-7            | couper en dés, couvrir, remuer une fois  | -                         |
| Kohlrabi             | 500          | 800W                  | 10-12          | couper en dés, couvrir, remuer une fois  | 50ml                      |
| Carottes             | 500          | 800W                  | 10-12          | couvrir, remuer une fois   | 4-5CS                     |
|                      | 300          | 800W                  | 9-12           |  |                           |
| Poivron              | 500          | 800W                  | 7-9            | couper en rondelles, couvrir, remuer une fois                                  | 4-5CS                     |
| Pommes de terre      | 500          | 800W                  | 9-11           | couper en lamelles, couvrir, remuer une fois, en robe de champs                | 4-5CS                     |
| Poireau              | 500          | 800W                  | 9-11           | couper en rondelles, couvrir, remuer une fois                                  | 4-5CS                     |
| Chou rouge           | 500          | 800W                  | 10-12          | têtes entières, couvrir, remuer une ou deux fois                               | 50ml                      |
| chou de Bruxelles    | 500          | 800W                  | 9-11           | couvrir, remuer une fois   | 50ml                      |
| Pommes de terre      | 500          | 800W                  | 9-11           | couper en morceaux de taille égale, saler légèrement, couvrir, remuer une fois | 150ml                     |
| Céleri               | 500          | 800W                  | 9-11           | couper en lamelles, couvrir, remuer une fois                                   | 50ml                      |
| Chou blanc           | 500          | 800W                  | 10-12          | couper en lamelles, couvrir, remuer une fois                                   | 50ml                      |
| Courgette            | 500          | 800W                  | 9-11           | couper en rondelles, couvrir, remuer une fois                                  | 4-5CS                     |

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 mets. Le micro-ondes est donc idéal pour cuire des plats à faible teneur en matières grasses, par exemple dans le cadre d'un régime.

### LA PREPARATION DES RECETTES

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





## RECETTES

Allemagne

### TOAST AU CAMEMBERT

Temps de cuisson total : app. 1 - 2 minutes

Vaisselle : assiette plate

Ingédients

- 4 tranches de pain de mie (80 g)
- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
- 150 g de camembert
- 4 CC de confiture d'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.

**1 - 2 Min.** 800 W

Conseil:

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

Pays-Bas

### SOUPE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Champignonsoep

Temps de cuisson total : env. 13 - 17 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

Ingédients

- 200 g de champignons de Paris coupés en tranches
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 300 ml de bouillon de viande
- 300 ml de crème
- 2 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.
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.

**5 - 6 Min.** 800 W

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.** 800 W

Après la cuisson, laisser reposer la soupe environ 5 minutes.



63/F-23







## RECETTES



Suisse

### EMINCE DE VEAU A LA ZURICHOISE

Züricher Geschnetzeltes

Temps de cuisson total : app. 12 - 16 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

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

1. Couper le fillet en bandes de l'épaisseur d'un doigt.
2. Enduire uniformément la terrine de beurre. Mettre l'oignon et la viande dans la terrine, couvrir et cuire. Remuer une fois pendant la cuisson.  
**7 - 9 Min.** 800 W
3. Ajouter le vin blanc, le liant à sauce et la crème, remuer, couvrir et continuer la cuisson. Remuer une fois pendant la cuisson.  
**5 - 6 Min.** 800 W
4. Goûter l'émincé, remuer encore une fois et laisser reposer approximativement 5 minutes. Le garnir de persil.

France

### FILETS DE SOLE

2 Portions

Temps de cuisson total: 11 - 14 minutes

Vaisselle: 1 plat à gratin avec couvercle (app. 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 (20 g)          |

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.  
**10 - 12 Min.** 800 W

Grèce

### AGNEAU BRAISE AUX HARICOTS VERTS

Kréas mé fasólia

Temps de cuisson total : app. 20 - 24 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litre)

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                |

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.** 800 W
3. Ajouter les haricots et la purée de tomates à la viande, couvrir et continuer la cuisson.  
**11 - 13 Min.** 560 W

Conseil:

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

FRANÇAIS



## RECETTES

Italie

### LASAGNE AU- FORNO

Temps de cuisson total : app. 22 - 27 minutes

Vaisselle : 1 terrine à couvercle (2 litres)

1 plat à gratin carré avec couvercle (app. 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              |

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. Remuer pendant la cuisson.

**7 - 9 Min.** 800 W

2. Mélanger la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes et l'huile et assaisonner.
3. Graisser le plat à gratin et disposer au fond un tiers des lasagnes avec la moitié du hachis et y verser un peu de sauce. Couvrir avec le second tiers des pâtes puis le hachis, un peu de sauce puis le reste des pâtes. Pour terminer, napper abondamment les pâtes de sauce et saupoudrer de parmesan. Répartir le beurre en petites noisettes, couvrir et cuire.

**15 - 16 Min.** 560 W

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



France

### RATATOUILLE SPECIALE

Temps de cuisson total : app. 19 - 21 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litre)

Ingrédients

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

1. Mettre l'huile d'olive et la gousse d'ail dans la terrine. Ajouter les légumes à l'exception des cœurs d'artichaut, poivre. Ajouter le bouquet garni, couvrir et cuire en remuant de temps en temps.

**18 - 20 Min.** 800 W

Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les cœurs d'artichaut et réchauffer.

2. Saler et poivrer. Retirer le bouquet garni avant de servir. Après la cuisson laisser la ratatouille reposer approximativement 2 minutes.

Conseils:

Servir la ratatouille chaude avec des plats de viande. Froide, c'est un excellent hors-d'œuvre.

Un bouquet garni est composé de:

une racine de persil

légumes à potage

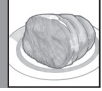
une branche de livèche

une branche de thym et quelques feuilles de laurier





## RECETTES



Espagne

### POMMES DE TERRE FARCIES

Patatas rellenas

Temps de cuisson total : app. 12 - 16 minutes

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

Ingédients

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

1. Mettre les pommes de terre dans la terrine, ajouter l'eau, couvrir et cuire en remuant à la moitié du temps de cuisson.

**8 - 9 Min.** 800 W

Laisser les pommes de terre refroidir.

2. Couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur et les évider avec précaution. Couper le jambon en dés très fins. Mélanger la chair des pommes de terre, le jambon, l'oignon, le lait et le parmesan jusqu'à obtention d'une farce homogène. Saler et poivrer.
3. Remplir les moitiés de pomme de terre avec la farce, les saupoudrer d'emmental, les disposer sur l'assiette et cuire.

**4 - 6 Min.** 800 W

Après la cuisson, laisser les pommes de terre reposer approximativement 2 minutes.

FRANÇAIS

Danemark

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

rodgrød med vanilie sovs

Temps de cuisson total : app. 10 - 13 minutes

Vaisselle : 2 terrines à couvercle (2 litres)

Ingédients

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

1. 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.** 800 W

Incorporer le sucre et le jus de citron.

2. Faire tremper la gélatine approximativement 10 minutes dans l'eau puis l'en retirer et extraire l'eau. Mélanger la gélatine à la purée de fruits chaude jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Mettre la gelée au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
3. Verser le lait dans une terrine. Ouvrir la gousse de vanille et en gratter la pulpe. Mélanger la pulpe de la vanille, le sucre et la fécule au lait, couvrir et cuire. Remuer de temps en temps et après la cuisson.

**3 - 4 Min.** 800 W

4. Démouler la gelée sur un plat et la garnir avec les fruits entiers. la servir avec la sauce à la vanille.

Conseil:

Vous pouvez également utiliser des fruits décongelés.





## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

### BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

#### Voorkomen van brand

**Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.**

Deze oven werd uitsluitend ontworpen om op een aanrecht te gebruiken. Hij is niet geschikt om in een muur of een kast te worden ingebouwd. Plaats de oven niet in een kast.

Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kan trekken.

Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230 V, 50 Hz wisselstroom met een minimale 10 A zekering of een minimale 10 A circuitonderbreker.

Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat bestemd is. Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.

Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.

**Als er rook uitkomt, dient u de oven uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te halen en de deur gesloten te houden zodat eventuele vlammen doven.**

**Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen op blz. NL-16. Zorg dat de gebruikte bakjes, schalen etc. geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.**

**Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u regelmatig in de oven te kijken of de bakjes geen vlam vatten.**

**Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte, draaitafel en draaisteun na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.**

Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.

Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking.

Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven. Controleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart. Om oververhitting en brand te voorkomen dient u goed op te letten wanneer u voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals bijvoorbeeld worstenbroodjes,

gebak of kerstupping, kookt of opwarmt. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

#### Voorkomen van persoonlijk letsel

##### WAARSCHUWING:

Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:

- a) Controleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderszids beschadigd.
- b) Controleer dat de scharnieren en veiligheidsdeurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
- c) Controleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken; niet zijn beschadigd.
- d) Controleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de dew zijn.
- e) Controleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.

Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden voordat hij door een vakman is gerepareerd.

**De oven nooit zelf repareren en geen onderdelen van de oven aanpassen of vervangen. Niemand, behalve een gekwalificeerde technicus, dient onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd. Dit kan gevaarlijk zijn.**

Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.

Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.

**Zorg ervoor dat er geen vet of vuil op de deurafdichtingen en aangrenzende onderdelen ophoopt. Reinig de oven regelmatig en verwijder voedselresten. Volg de voorschriften voor "Onderhoud en reinigen" op pagina NL-15. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenbekleding veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.**

Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

#### Voorkomen van een elektrische schok

De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd. Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.

Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of buffet hangen. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, zoals ook de achterkant van de oven. Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren.

Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer funktioneert.

Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer, te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.

**WAARSCHUWING: Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel Vloeistoffen en andere etenswaren moeten niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.**

**Bij het verhitten van dranken in de magnetron kunnen deze soms later nog overlopen als gevolg van het kookproces. Houd hiermee rekening wanneer u de bakjes etc. vastpakt.**

Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld namelijk ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.

Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

**Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten met brandwonden mogelijk tot gevolg.**

V voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Gebruik geen te lange kooktijd (zie blz. NL-20).
2. Roer door de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen.
3. Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof.
4. Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.

**Kook nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in magnetronovens worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetron-oven is uitgezet. Opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel en het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.**

Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

### Voorkomen van brandwonden

**WAARSCHUWING: De inhoud van babyflesjes en potjes babyvoedsel moet geroerd of geschud worden en de temperatuur moet gecontroleerd worden voor gebruik om verbranding te voorkomen.**

V voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen indien u het voedsel uit de oven haalt.

V voorkom brandwonden door hete stoom en overkoken en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.

**Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven.**

De temperatuur van de container komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Controleer altijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.

Blijf altijd op veilige afstand van de ovendeur staan wanneer u hem open doet, om verbranding door ontsnappende stoom of hitte te voorkomen.

Snijd gevulde gebakken etenswaren na het koken even open om de stoom te laten ontsnappen en verbrandingen te vermijden.

Houd kinderen uit de buurt van de oven zodat zij zich niet aan een hete oven kunnen branden.

### Let op kleine kinderen

**WAARSCHUWING: Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat ze weten hoe de oven veilig gebruikt dient te worden en de gevaren begrijpen die gepaard gaan met het oneigenlijk gebruik ervan.**

**Dit toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, behalve als ze onder toezicht met het toestel gewerkt hebben of aanwijzingen met betrekking tot het gebruik van het toestel hebben gekregen van iemand die voor hun veiligheid verantwoordelijk is. Houd toezicht op kinderen, om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen.**

Kinderen dienen alleen de oven onder toezicht van een volwassene te gebruiken.

Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

Ovenge waarschuwingen

Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt.

Deze oven dient voor het bereiden van voedsel bij u thuis en dient derhalve alleen voor het koken van voedsel te worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.

### Voorkomen van problemen of beschadiging.

Zet de oven nooit leeg aan.

Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel en steun door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.

Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.

Gebruik alleen de voor deze oven ontworpen draaitafel en draaisteun. Gebruik de magnetron niet zonder het draaitafel.

Voorkomen van barsten van de draaitafel:

- Laat de draaitafel afkoelen alvorens deze met water te reinigen.
- Plaats heet voedsel of een hete schaal en dergelijke niet op een koude draaitafel.
- Plaats koud voedsel of een koude schaal en dergelijke niet op een warme draaitafel.

Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.

### OPMERKING:

Raadpleeg een erkend electriciën indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.

Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.

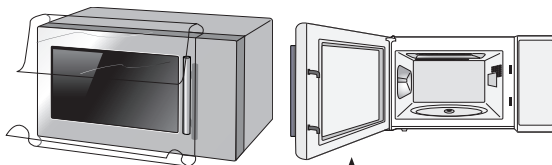
Kondens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van mikrogolven.



## INSTALLATIE

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de binnenkant van de oven. Verwijder het losse stuk polyethyleen tussen de deur en de oven. Indien aanwezig, haalt u de sticker met informatie over de oven van de deur af.

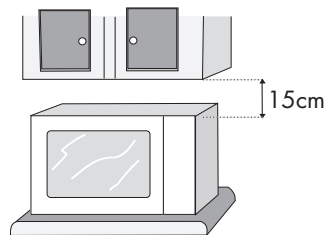
Verwijder nooit het plastic beschermlaagje aan de **binnenkant** van de deur.



VERLEGGEN

VERLEGGEN NOOIT

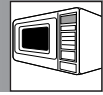
- Kontroleer de oven regelmatig op beschadiging.
- Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht te houden plus het gewicht van het zwaarste item dat eventueel wordt gekookt. Plaats de oven niet in een kast.
- Zorg ervoor dat er zich minstens 15 cm ruimte boven het apparaat bevindt.



- Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopcontact.



## ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN



Uw oven is reeds op de energie spaarstand ingesteld. Deze voorziening bespaart elektriciteit als de oven niet wordt gebruikt. Wanneer u de stekker van de oven in het stopcontact steekt, wordt er niets in het digitale display weergegeven.

### Bediening van de combimagnetron in de spaarstand:

1. Steek de stekker van de oven in het stopcontact. Er wordt nu niets op het display weergegeven.
2. Open en sluit de deur. De display van de oven zal ".0" aangeven.

### Gebruik van de STOP-toets.

Gebruik de **STOP**-toets om:

1. Een fout tijdens het programmeren te wissen.
2. De oven tijdens het koken tijdelijk te stoppen.
3. Een programma tijdens het koken te stoppen. Druk hiervoor tweemaal op de toets.

Als de combimagnetron in de spaarstand staat en u doet drie minuten of langer niets met de oven (bv. de ovendeur sluiten, op de **STOP**-toets drukken, of het gerecht is klaar), dan moet u eerst de ovendeur openen en sluiten, voordat u de oven weer kunt gebruiken

NEDERLANDS



## KOKEN MET DE MAGNETRON

Uw magnetron heeft 6 voorkeuze-vermogeniveau's. Voor het kiezen van het magnetronvermogen dient u zich aan de gegevens in dit kookboek te houden. In het algemeen gelden de volgende adviezen.

### 100 P (800 W):

Voor snelle bereiding of het opwarmen van b.v. soep, ovenschotels, voedsel uit blik, warme dranken, groenten, vis, etc.

### 70 P (560 W):

Voor langduriger bereiding van compact voedsel, zoals braadstukken en gehaktbrood, tevens voor gevoelige gerechten, zoals kaassaus en cake van biscuitdeeg. Bij deze verlaagde stand kookt de saus niet over en wordt voedsel gelijkmatig gaar, zonder aan de zijanten overgaar te worden.

### 50 P (400 W):

Voor compact voedsel dat een lange bereidingstijd nodig heeft wanneer het conventioneel bereid wordt, b.v. rundvleeschotels; deze vermogensinstelling wordt gekozen om er zeker van te zijn dat het vlees mals blijft.

### 30 P (240 W Ontdooistand):

Om te ontdooien; kies deze vermogensstand om er zeker van te zijn dat het voedsel gelijkmatig ontdooit. Deze instelling is ook ideaal voor het zachtjes koken van rijst, pasta, knoedels en voor de bereiding van custardpudding.

### 10 P (80 W):

Voor zachtjes ontdooien, b.v. slagroomtaart of -gebak.

### 0 P (0 W):

P = Percent

Om het vermogen in te stellen dient u de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets aan te tippen tot het gewenste niveau wordt weergegeven. Wanneer de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets één maal wordt aangetipt, wordt **100 P** weergegeven. Druk indien u het gewenste vermogen heeft gemist, herhaaldelijk op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets totdat het gewenste vermogen weer wordt getoond.

**100 P wordt automatisch ingesteld indien u geen vermogeniveau kiest.**



## HANDBEDIENING

Bij handmatige bediening kan de oven tot maximaal 90 minuten (90.00).

De invoereenheid van de kookduur (ontdooitijd) varieert van 10 seconden tot vijf minuten. Het is afhankelijk van de totale kookduur (ontdooitijd) zoals in de tabel wordt weergegeven.

### Kookduur

0-5 minuten  
5-10 minuten  
10-30 minuten  
30-90 minuten

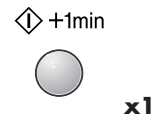
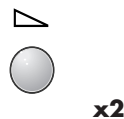
### Eenheid

10 seconden  
30 seconden  
1 minuut  
5 minuten

### Voorbeeld:

Stel dat u soep 2 minuten en 30 seconden lang op 70 P in de magnetronoven wilt opwarmen.

1. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien. (2 min. & 30 sek.)
2. Kies de gewenste kookfunctie door tweemaal op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets te drukken.
3. Druk op de **START/+1 min**-toets om met koken te beginnen.



Controleer het display.

### OPMERKINGEN:

1. Wanneer tijdens het koken de deur wordt geopend, zal de kooktijd op het digitale display automatisch stoppen. De kooktijd begint weer af te tellen wanneer de deur wordt gesloten en u op de **START/+1 min**-knop heeft gedrukt.
2. Als u wilt weten wat de stroomstand is tijdens het koken, drukt u op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets. Zolang u de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets ingedrukt houdt, zal de stroomstand worden weergegeven.
3. U kan de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop met de klok mee of tegen de klok in draaien. Als u de knop tegen de klok in draait, zal de kooktijd vanaf 90 minuten met intervallen afnemen.



## ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES



### 1. MULTISTADIA KOKEN

Een maximum van 3 stadia kan instellen worden, bestaan uit handen kooktijd en functie.

#### Voorbeeld:

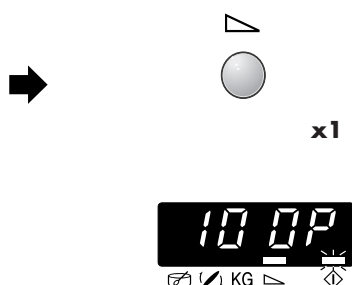
Om te koken: 5 minuten op 100 P vermogen (stadium 1)  
16 minuten op 30 P vermogen (stadium 2)

#### STADIUM 1

1. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop te draaien.

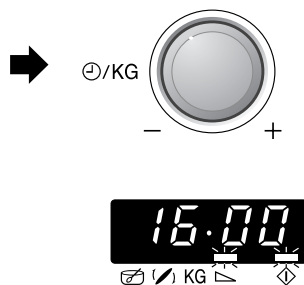


2. Kies de gewenste kookfunctie door eenmaal op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets te drukken.

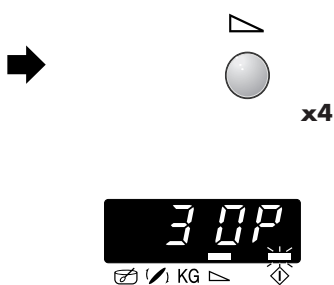


#### STADIUM 2

3. Stel de gewenste tijd in door de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop te draaien.



4. Kies de gewenste kookfunctie door viermaal op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets te drukken.



5. Druk eenmaal op de **START/+1 min**-knop om met koken te beginnen.



Controleer het display.



(De oven zal 5 minuten lang op 100 P beginnen te koken en daarna 16 minuten lang op 30 P)




## ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

### 2. MINUUT PLUS FUNCTIE

Met de **START/+1min**-toets kan u de twee volgende functies uitvoeren:

- a. Direct met koken beginnen.  
U kan meteen 1 minuut lang met de magnetronoven op stand 100 P koken door op de **START/+1min**-toets te drukken.

 +1min



#### OPMERKING:

Om te voorkomen dat kinderen de oven per ongeluk aanzetten, kunt u de **START/+1min**-toets alleen binnen drie minuten na de bediening van de magnetron gebruiken, bijvoorbeeld de deur dicht doen of op de **STOP**-toets drukken of een kookprogramma doorlopen.

- b. De kooktijd verlengen.  
U kunt de kooktijd tijdens handmatig koken verlengen in stappen van 1 minuut als de toets wordt ingedrukt terwijl de magnetron in werking is.

### 3. DE STROOMSTAND CONTROLEREN

Als u tijdens het koken de stroomstand wilt controleren, drukt u op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets.

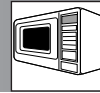


**x1**

Zolang u de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets ingedrukt houdt, zal de stroomstand worden weergegeven.

De oven blijft de kooktijd aftellen, ook al ziet u de stroomstand op het display.



## SNELMENU, SNEL BEREIDEN & SNEL ONTDOOIEN



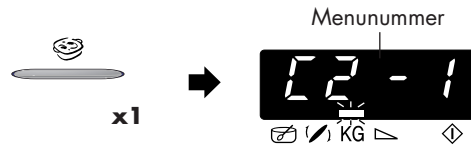
Bij **SNELMENU**, **SNEL BEREIDEN** & **SNEL ONTDOOIEN** worden de juiste kookstand en kooktijd automatisch ingesteld. U kunt kiezen uit 4 **SNELMENU'S**, 3 **SNEL BEREIDEN**-menu's en 5 **SNEL ONTDOOIEN**-menu's. De volgende punten zijn belangrijk bij het gebruik van deze automatische functie:

Bijvoorbeeld:

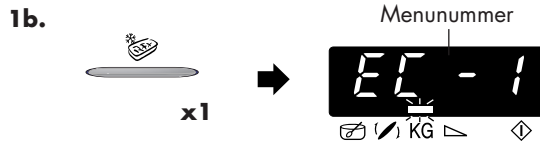
**1a. SNELMENU:** Elke **SNELMENU**-toets heeft twee menu's.

- 1a.**
-  — **A. Toets KIP MET GROENTEN/GEHAKT MET UI**
  -  — **B. Toets VISFILET MET SAUS/GRATIN**

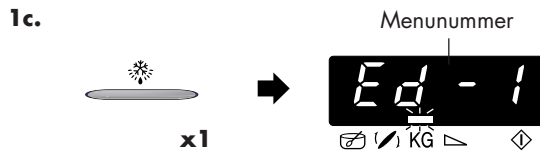
Als u eenmaal op de toets **VISFILET MET SAUS/GRATIN** drukt, ziet u het volgende op het display:



**1b. SNEL BEREIDEN:** Druk eenmaal op de **SNEL BEREIDEN**-toets; u ziet het volgende op het display:



**1c. SNEL ONTDOOIEN:** Druk eenmaal op de **SNEL ONTDOOIEN**-toets; u ziet het volgende op het display:



NEDERLANDS

Het menu kan worden geselecteerd door op de **SNELMENU**-, **SNEL BEREIDEN**- & **SNEL ONTDOOIEN**-toets te drukken, totdat het gewenste menunummer wordt weergegeven. Zie pagina NL-10 - NL-12 "Tabellen voor **SNELMENU**, **SNEL BEREIDEN** en **SNEL ONTDOOIEN**".

Het menu verandert automatisch door de **SNELMENU**-, **SNEL BEREIDEN**- of **SNEL ONTDOOIEN**-toets ingedrukt te houden.

**2.** Het gewicht of de hoeveelheid voedsel kan worden ingevoerd door de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop te draaien tot het/de gewenste gewicht/hoeveelheid wordt weergegeven.

- Voer alleen het gewicht van het voedsel in. Tel het gewicht van de schaal er niet bij.
- Voor voedingswaren, die meer of minder wegen dan de gewichten/hoeveelheden die zijn opgegeven in de **SNELMENU**-, **SNEL BEREIDEN**- en **SNEL ONTDOOIEN**-tabellen, stelt u de magnetron manueel in. Voor de beste resultaten volgt u de kooktabellen in het kookboek.

**3.** Om met het koken te beginnen, drukt u op de **START/+ 1 min**-toets.



Wanneer u iets moet doen (bijv. de etenswaren omdraaien), stopt de oven en hoort u een geluidssignaal; de resterende kooktijd en de lampjes op het display beginnen te knipperen. Om door te gaan met koken, drukt u op de **START/+ 1 min**-toets.

De eindtemperatuur hangt af van de begintemperatuur van het voedsel. Zorg ervoor dat het eten dampend heet is na het koken. Indien nodig kunt u de kooktijd manueel verlengen.

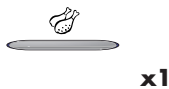


## SNELMENU, SNEL BEREIDEN & SNEL ONTDOOIEN

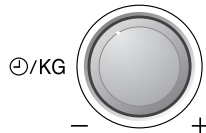
### Voorbeeld 1 voor SNELMENU:

Om 1,5 kg kip met groenten te bereiden met behulp van snelmenu C1-1.

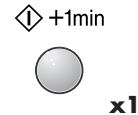
1. Selecteer het vereiste menu door eenmaal op de toets **KIP MET GROENTEN/GEHAKT MET UI** te drukken.



2. Stel het gewicht in door aan de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop te draaien.



3. Druk eenmaal op de **START/+1 min**-toets.



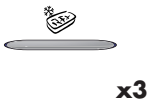
Controleer het display.



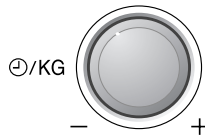
### Voorbeeld 2 voor SNEL BEREIDEN:

Om 0,6 kg gratin te bereiden, door SNEL BEREIDEN te gebruiken EC-3.

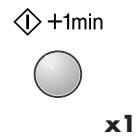
1. Kies het gewenste menu door driemaal op de **SNEL BEREIDEN**-toets te drukken.



2. Stel het gewicht in door aan de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop te draaien.



3. Druk eenmaal op de **START/+1 min**-toets.

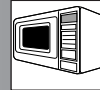


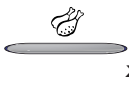

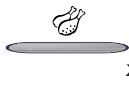





Controleer het display.



Volg het voorgaande voorbeeld voor SNEL BEREIDEN om de SNEL ONTDOOIEN-functie te gebruiken.

## TABEL SNELMENU









| TOETS   | SNELMENU-NR.   | GEWICHT (Eenheid)/<br>KEUKENGEREI  | METHODE  |
|---|--|--|--|
| <br>x1   | <b>Snelmenu C1-1</b><br>Kip met groenten<br>  | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(begintemp. kip 5°C)<br>Gratinschotel met<br>magnetronfolie               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zie het recept voor Kip met groenten op pagina NL-13.</li> <li>* Totaalgewicht van alle ingrediënten</li> </ul>   |
| <br>x2   | <b>Snelmenu C1-2</b><br>Gehakt met ui<br>     | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(begintemp. gehakt 5°C)<br>Kom met deksel                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zie het recept Gehakt met ui op pagina NL-13.</li> <li>• Wanneer de oven stopt, hoort u een geluidssignaal en verschijnt het woord 'STIR' op het display; roer het eten om en dek het opnieuw af.</li> <li>* Totaalgewicht van alle ingrediënten</li> </ul> |
| <br>x1   | <b>Snelmenu C2-1</b><br>Visfilet met Saus<br> | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(begintemp. vis 5°C,<br>saus 20°C)<br>Gratinschotel met<br>magnetronfolie | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voor Visfilet met saus, zie het recept op pagina NL-13.</li> <li>* Totaalgewicht van alle ingrediënten</li> </ul>   |
| <br>x2 | <b>Snelmenu C2-2</b><br>Gratin<br>          | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(begintemp. 20°C)<br>Gratinschotel  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voor Gratin, zie het recept op pagina NL-14.</li> <li>* Totaalgewicht van alle ingrediënten</li> </ul>  |

NEDERLANDS













## TABEL SNEL BEREIDEN

| TOETS   | EXPRES BEREIDEN Nu.   | GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI  | METHODE  |
|---|---|---|--|
| <br>x1   | <b>EC-1 Bereiden</b><br>Diepvriesgroente<br>bijv. Spruitjes, groene<br>bonen, erwten<br>gemengde groente,<br>broccoli<br>          | 0,1 - 0,6 kg (100 g)<br>(Begintemp. -18°C)<br>Schotel met deksel  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Voeg 1 tablespoon van water per 100 g en zout toe zoals gewenst. (Voor champignons is er geen extra water nodig).</li><li>• Bedek met een deksel.</li><li>• Wanneer de oven stopt, hoort u een geluidssignaal en verschijnt het woord 'STIR' op het display; roer het eten om en dek het opnieuw af.</li><li>• Na het koken ca. 2 minuten laten staan.</li></ul> <b>OPMERKING:</b> Als de bevroren groente aan elkaar vast zit, dient u de handbediende functies te gebruiken. |
| <br>x2   | <b>EC-2 Bereiden</b><br>Diepvries kant-en-klaar-<br>maaltijden<br>Roerbaar, bijv.<br>Macaroni bolognese,<br>Chili con carne.<br> | 0,3 - 1,0 kg* (100 g)<br>(Begintemp. -18°C)<br>Schotel met deksel<br><br>* Als de fabrikant<br>aanbeveelt om water toe<br>te voegen, dient u de<br>totale hoeveelheid voor<br>het programma te<br>berekennen, met het extra<br>water. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Plaats het gerecht in een schotel die geschikt is voor de magnetron.</li><li>• Voeg een beetje water toe, indien door de fabrikant aanbevolen.</li><li>• Bedek met een deksel.</li><li>• Kook zonder deksel als de fabrikant dat aanbeveelt.</li><li>• Wanneer de oven stopt, hoort u een geluidssignaal en verschijnt het woord 'STIR' op het display; roer het eten om en dek het opnieuw af.</li><li>• Na het koken, roert en ca. 2 minuten laten staan.</li></ul>          |
| <br>x3 | <b>EC-3 Bereiden</b><br>Frozen Gratin<br>bijv. macaroni gratin,<br>lasagne, etc.<br>   | 0,2 - 0,6 kg (100 g)<br>(Begintemp. -18°C)<br>Ondiepe, ovale<br>gratineerschotel of<br>origineel bak met<br>magnetronfolie  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Verwijder de bevroren gratin uit de verpakking. Indien de bak niet geschikt is voor de magnetron in een ovenschotel plaatsen</li><li>• Bedek met magnetronfolie.</li><li>• Indien de bak wel geschikt is voor de magnetron, de papierverpakking verwijderen en afdekken met magnetronfolie.</li><li>• Na het koken ca. 5 minuten laten staan.</li></ul>  |



## TABEL SNEL ONTDOOIEN



| TOETS   | EXPRES ONTDOOIEN Nu.   | GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI  | METHODE  |
|---|--|---|--|
| <br>x1   | <b>Ed-1 Ontdooien</b><br>Biefstuk en karbonades<br> | 0,2 - 0,8 kg (100 g)<br>(Begintemp. -18°C)<br>(Zie de opmerking hieronder)<br>Gratineerschotel                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Plaats de voedsel in een schotel in het midden van de draaitafel.</li> <li>Wanneer de oven stopt, hoort u een geluidssignaal en verschijnt er 'TURN OVER' op het display; draai het eten om, herschik het en haal het uit elkaar. Dek dunne delen en warme plekken af met stukjes aluminiumfolie.</li> <li>Na het ontdooien, inpakken in aluminiumfolie en 10 - 15 minuten laten staan, totdat het helemaal ontdooid is.</li> </ul>   |
| <br>x2   | <b>Ed-2 Ontdooien</b><br>Gehakt<br>                 | 0,2 - 0,8 kg (100 g)<br>(Begintemp. -18°C)<br>(Zie de opmerking hieronder)<br>Gratineerschotel                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Plaats de gehakt in een schotel in het midden van de draaitafel.</li> <li>Wanneer de oven stopt, hoort u een geluidssignaal en verschijnt er 'TURN OVER' op het display; draai het eten om. Verwijder indien mogelijk de reeds ontdooidede delen.</li> <li>Na het ontdooien, inpakken in aluminiumfolie en 5 - 10 minuten laten staan, totdat het helemaal ontdooid is.</li> </ul>  |
| <br>x3  | <b>Ed-3 Ontdooien</b><br>Gevogelte<br>            | 0,9 - 1,5 kg (100 g)<br>(Begintemp. -18°C)<br>(Zie de opmerking hieronder)<br>Gratineerschotel                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Plaats de gevogelte in een schotel in het midden van de draaitafel.</li> <li>Wanneer de oven stopt, hoort u een geluidssignaal en verschijnt er 'TURN OVER' op het display; draai het eten om en dek dunne delen en warme plekken af met stukjes aluminiumfolie.</li> <li>Na het ontdooien, spoeling in koud water, toen inpakken in aluminiumfolie en 15 - 30 minuten laten staan, totdat het helemaal ontdooid is.</li> <li>Spoel tenslotte het gevogelte af onder de kraan.</li> </ul> |
| <br>x4 | <b>Ed-4 Ontdooien</b><br>Cake<br>                 | 0,1 - 1,4 kg (100 g)<br>(Begintemp. -18°C)<br>Bord  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Verwijder alle verpakking van de cake.</li> <li>Op een bord zetten in het midden van de draaitafel.</li> <li>Na het ontdooien de cake in gelijke stukken snijden; einge ruimte tussen de stukken laten en 10 - 60 minuten laten staan om hem door en door te laten ontdooien.</li> </ul>  |
| <br>x5 | <b>Ed-5 Ontdooien</b><br>Brood<br>                | 0,1 - 1,0 kg (100 g)<br>(Begintemp. -18°C)<br>Gratineerschotel<br>(Alleen gesneden brood is geschikt voor dit programma.) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Op een Gratineerschotel stellen midden in het draaitafel. Voor 1,0 kg plaats direkt op de draaitafel.</li> <li>Wanneer de oven stopt, hoort u een geluidssignaal en verschijnt er 'TURN OVER' op het display; draai het eten om, herschik het en verwijder de ontdooidede sneden.</li> <li>Na ontdooiing afdekken met aluminiumfolie en bij benadering 5 - 15 minuten laten rust, totdat al het brood geheel ontdooid is.</li> </ul>  |

NEDERLANDS

### OPMERKINGEN: Snel Ontdooien

- Biefstuk en karbonades moeten in 1 laag zijn ingevroren.
- Gehakt moet in dunne plakjes ingevroren worden.
- Na het draaien de ontdooidede gedeelten met dunne, vlakke stroken aluminiumfolie bedekken.
- Het gevogelte moet direkt na het ontdooien worden bereid.





## RECEPTEN VOOR SNELMENU

### KIP MET GROENTEN (C1-1)

#### Pikante kipfricassee

Ingrediënten

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |                           |
|--------|--------|--------|---------------------------|
| 60 g   | 120 g  | 180 g  | lange rijst (voorgekookt) |
| 1      | 1      | 1      | saffraanzakje             |
| 25 g   | 50 g   | 75 g   | ui (in plakjes)           |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | rode paprika (in reepjes) |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | prei (in reepjes)         |
| 150 g  | 300 g  | 450 g  | kipfilet (in blokjes)     |
|        |        |        | peper, paprikapoeder      |
| 10 g   | 20 g   | 30 g   | boter                     |
| 150 ml | 300 ml | 450 ml | vleesbouillon             |

Bereiding

1. Meng de rijst en de saffraan en doe dit in een ingevette schotel.
2. Meng de uien, de rode paprika, de prei en de kip. Kruid en leg de rijst erop.
3. Leg de boter erop.
4. Giet de bouillon erover, dek af met magnetronfolie en kook op **SNELMENU C1-1** "Kip met groenten".
5. Na het koken 5 minuten laten rusten.

### GEHAKT MET UI (C1-2)

Ingrediënten

| 0,5 kg   | 1,0 kg | 1,5 kg     |                                       |
|----------|--------|------------|---------------------------------------|
| 150 g    | 300 g  | 450 g      | gehakt (1/2 rundsvlees, varkensvlees) |
| 50 g     | 100 g  | 150 g      | ui (fijngehakt)                       |
| 1/2      | 1      | 1 1/2      | ei                                    |
| 15 g     | 30 g   | 45 g       | paneermeel                            |
|          |        |            | zout en peper                         |
| 115 ml   | 230 ml | 345 ml     | vleesbouillon                         |
| 20 g     | 40 g   | 60 g       | tomatenpuree                          |
| 65 g     | 125 g  | 190 g      | aardappelen (fijngehakt)              |
| 65 g     | 125 g  | 190 g      | wortelen (fijngehakt)                 |
| 1/2 tbsp | 1 tbsp | 1 1/2 tbsp | gehakte peterselie                    |

Bereiding

1. Meng het gehakt, de ui, het ei en het paneermeel. Breng met zout en peper op smaak. Leg het vlees in een kom.
2. Meng de vleesbouillon met de tomatenpuree.
3. Voeg de vloeistof, de aardappelen, de wortelen en de peterselie bij het vlees en meng goed.
4. Dek af en kook op **SNELMENU C1-2** "Gehakt met ui".
5. Roer en dek opnieuw af wanneer de oven stopt en u de geluidssignalen hoort.
6. Roer na het koken en laat ca. 5 minuten staan. Bestrooi met peterselie en dien op.

### VISFILET MET SAUS (C2-1)

#### Visfilet met pikante saus

Ingrediënten

| 0,5 kg | 1,0 kg  | 1,5 kg  |                              |
|--------|---------|---------|------------------------------|
| 175 g  | 350 g   | 525 g   | tomaten uit blik (uitgelekt) |
| 50 g   | 100 g   | 150 g   | maïs                         |
| 5 g    | 10 g    | 15 g    | chilisaus                    |
| 15 g   | 30 g    | 45 g    | ui (fijngehakt)              |
| 1 tsp  | 1-2 tsp | 2-3 tsp | rode wijnazijn               |
|        |         |         | mosterd, tijm, cayennepeper  |
| 250 g  | 500 g   | 750 g   | visfilet                     |
|        |         |         | zout                         |

Bereiding

1. Meng de ingrediënten voor de saus.
2. Plaats de visfilets (bijv. zeebaarsfilet) in een gratineerschotel met het dunne eind naar het midden toe en bestrooi met zout.
3. Meng de saus van de tomaten, de maïs, de chilisaus, de ui, de azijn en de kruiden en giet de saus over de visfilets.
4. Bedek de schaal met magnetronfolie en kook op **SNELMENU C2-1**, "Visfilet met Saus".
5. Na het koken ongeveer 2 minuten laten rusten.

### VISFILET MET SAUS (C2-1)

#### Visfilets met kerriesaus

Ingrediënten

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |                          |
|--------|--------|--------|--------------------------|
| 250 g  | 500 g  | 750 g  | visfilet                 |
|        |        |        | zout                     |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | banaan (in plakjes)      |
| 200 g  | 400 g  | 600 g  | kant-en-klare kerriesaus |

Bereiding

1. Plaats de visfilets in een gratineerschotel met het dunne einde naar het midden toe en bestrooi met zout.
2. Leg de banaan over de visfilets en giet de kant-en-klare kerriesaus over het geheel.
3. Bedek de schaal met magnetronfolie en kook op **SNELMENU C2-1**, "Visfilet met Saus".
4. Na het koken ongeveer 2 minuten laten rusten.





## GRATIN (C2-2)

### Spinaziegratin

Ingrediënten

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |   |
|--------|--------|--------|---|
| 150 g  | 300 g  | 450 g  | bladspinazie (ontdooit en uitgelekt)              |
| 15 g   | 30 g   | 45 g   | ui (fijnggehakt)<br>zout, peper en<br>nootmuskaat |
| 150 g  | 300 g  | 450 g  | gekookte aardappelen<br>(in plakjes)              |
| 35 g   | 75 g   | 110 g  | gekookte ham (in plakjes)                         |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | room  |
| 1      | 2      | 3      | eieren  |
| 40 g   | 75 g   | 115 g  | geraspte kaas<br>paprikapoeder                    |

Bereiding

1. Meng de ui met de bladspinazie en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
2. Vet de gratineerschotel in. Leg afwisselend de aardappelschijfjes, de hamstukjes en de spinazie in lagen in de schotel. De laatste laag dient de spinazie te zijn.
3. Meng de eieren met de room, kruid met zout en peper, en giet over de groenten.
4. Bedek het geheel met de geraspte kaas, bestrooi met paprikapoeder en kook op **SNELMENU C2-2**, "Gratin".
5. Na het koken 5 minuten laten rusten.

## GRATIN (C2-2)

### Aardappel-courgettegratin

Ingrediënten

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |   |
|--------|--------|--------|---|
| 200 g  | 400 g  | 600 g  | aardappelen (in plakjes)                  |
| 115 g  | 230 g  | 345 g  | courgette (in fijne plakjes)              |
| 75 g   | 150 g  | 225 g  | room                                      |
| 1      | 2      | 3      | eieren                                    |
| 1/2    | 1      | 2      | teentje knoflook (geperst)<br>zout, peper |
| 40 g   | 80 g   | 120 g  | fetakaas (in blokjes)                     |
| 10 g   | 20 g   | 30 g   | zonnebloempitten<br>paprikapoeder         |

Bereiding

1. Vet de gratineerschotel in en leg om beurten een laagje aardappelschijfjes en courgette in de schotel.
2. Meng de eieren met room. Breng op smaak met zout, peper en knoflook en giet het geheel over de groenten.
3. Verkruiemel de fetakaas en strooi deze over de gratin.
4. Besprenkel het gerecht tenslotte met zonnebloempitten en paprikapoeder en kook op **SNELMENU C2-2**, "Gratin".
5. Na het koken 5 minuten laten rusten.



## ONDERHOUD EN REINIGEN

**LET OP: GEBRUIK VOOR HET REINIGEN VAN UW MAGNETRONOVEN GEEN OVEN-REINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHUURMIDDELEN, BIJTENDE REINIGINGSMIDDELEN, REINIGINGSMIDDELEN MET NATRIUM-HYDROXIDE OF SCHUURSPONSJES.**

**REINIG DE OVEN REGELMATIG EN VERWIJDER EVENTUELE ETENSRESTEN - Houd de oven schoon om slijtage van het oppervlak te voorkomen. Dit om een lange levensduur te verkrijgen en een gevaarlijke situatie te voorkomen.**

### Buitenkant van de oven:

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en droog vervolgens met een zachte doek.

### Bedieningspaneel:

Open de deur voordat u begint schoon te maken, om het bedieningspaneel uit te schakelen. Het bedieningspaneel dient voorzichtig schoongemaakt te worden. Gebruik een enkel met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig afnemen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

### Binnenkant van de oven

1. Veeg na elke maal dat de oven gebruikt wordt eventuele spatten of overkooksels weg met een zachte vochtige doek of een spons terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een milde zeepoplossing bevochtigde doek totdat alle vlekken verdwenen zijn.
2. Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.
3. Gebruik voor de binnenkant van de oven geen sproeiapparaatreinigers.

### Draaitafel en draaitafelsteun:

Verwijder eerst de draaitafel en de draaisteun uit de oven. Was daarna de draaitafel en de draaisteun in een lauw sopje. Afdrogen met een zachte doek. Zowel de draaitafel als de draaisteun kan in de afwasmachine worden afgewassen.

### Deur:

Om alle sporen van vuil te verwijderen, maakt u regelmatig beide zijden van de deur, de deurverzegelingen en aanliggende onderdelen schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen.



## VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT

Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

### 1. Voeding

Ga na dat de stekker stevig in het stopcontact zit.

Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.

### 2. Plaats een kopje water met bij benadering 150 ml water in de oven en doe de deur goed dicht.

Stel de oven in op 1 minuut op 100 P en zet de oven aan.

Gaat de ovenlamp branden?

JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_

Gaat de draaitafel draaien?

JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_

**OPMERKING:** De draaitafel draait in beide richtingen.

Werkt de ventilator?

(Houd uw hand voor de ventilatie-openingen en controleer of u luchtstroom voelt.)

JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_

Hoort u na 1 minuut het belsignaal?

JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_

Gaat het lichtje dat aangeeft dat de oven aan staat uit?

JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_

Is de kop met water na deze minuut warm?

JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_

Als u op een van deze vragen NEE heeft geantwoord, dient u uw leverancier of een erkende SHARP reparateur te bellen en de resultaten van uw controle door te geven.

**BELANGRIJK:** Indien het display geen informatie vertoont totdat de stekker wordt aangesloten, dient de energiespaarstand te zijn ingeschakeld. Open en sluit de deur om de energiespaarstand te annuleren. Zie pagina NL-4.

**OPMERKING:** Wanneer u het eten gedurende de standaardtijd met 100 P (800 W), dan zal de oven automatisch zachter koken om oververhitting te voorkomen. (Het energieniveau van de oven wordt verminderd.)

| Kookstand       | Standaardtijd |
|-----------------|---------------|
| Magnetron 100 P | 20 minuten    |

## WAT ZIJN MICROGOLVEN?



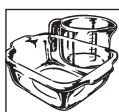
Microgolven worden in de magnetron door de magnetron opgewekt en brengen de watermoleculen in het voedsel aan het trillen. Door de wrijving ontstaat

warmte, die ervoor zorgt dat de gerechten worden ontdooid, verwarmd of gekookt.

## GESCHIKTE SCHALEN, TIPS EN ADVIES



### GLAS EN GLAS-KERAMIEK



Vuurvaste glazen schalen zijn bijzonder geschikt. De kookprocedure kan van alle kanten worden geobserveerd. Deze mogen echter geen metaal bevatten (o.a. zinkkristal), of van een metalen laag

voorzien zijn (o.a. gouden rand, kobaltblauw).

### KERAMIEK

is over het algemeen zeer geschikt. Keramiek moet geglaazuurd zijn, omdat er bij ongeglaazuurde keramiek vocht in het serviesgoed kan dringen. Vocht verhit het materiaal en kan ertoe leiden dat het barst. Indien u twijfelt, of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, voert u een serviesgeschiktheidstest uit.

### PORSELEIN

is bijzonder geschikt. Let u erop dat het porselein geen goud- of zilverlaagje heeft, resp. niet metaalhoudend is.

### KUNSTSTOF EN PAPIEREN SERVESGOED

Hittebestendig, voor de magnetron geschikt plastic servies is geschikt voor het ontdooien, verwarmen en koken. Hou a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant. Hittebestendig, voor de magnetron geschikt papier serviesgoed is eveneens geschikt. Hou a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

### MAGNETRONFOLIE

of hittebestendige folie is zeer geschikt voor het bedekken of omwikkelen. Hou a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

### BRAADZAKKEN

kunnen eveneens in de magnetron worden toegepast. De metalen klemmen zijn echter niet geschikt voor het afsluiten daar de braadzakfolie kan smelten. Gebruik touwtjes om de zakken af te sluiten en steek meermaals met een vork in de zak. Niet hittebestendige folie, zoals bijv. keukenfolie, is slechts in beperkte mate geschikt voor het gebruik in de magnetron. Ze dient uitsluitend voor korte verhittingsprocedures te worden gebruikt en mag niet met het voedsel in contact komen.

### BRUINERINGSERVIES

is speciaal magnetron-serviesgoed van glaskeramiek met een metaallegering op de bodem, die ervoor zorgt dat de gerechten bruin worden. Als er bruineringserviesgoed wordt toegepast, moet er een geschikte isolator, bijv. een porseleinen bord, tussen de draaitafel en de bruineringschaal worden gelegd. Houdt u nauwkeurig

aan de voorverwarmingstijd zoals aangegeven door de fabrikant. Bij overschrijding kan er beschadiging aan de draaitafel en aan de drager van de draaitafel ontstaan, c.q. de zekering van het toestel kan eruit springen en het toestel uitschakelen.

### METAAL

mag over het algemeen niet worden gebruikt, omdat microgolven metaal niet kunnen doordringen en op die manier de gerechten niet kunnen bereiken. Er zijn echter uitzonderingen: smalle strookjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt voor het bedekken van gedeelten, zodat deze niet te snel ontdooien of gaar worden (bijv. de vleugels bij een kip).

Kleine metalen pannen en aluminium schalen (bijv. bij panklare gerechten) kunnen worden gebruikt. Ze moeten echter in verhouding tot het gerecht klein zijn, bijv. aluminium schalen moeten tenminste  $\frac{2}{3}$  tot  $\frac{3}{4}$  met voedsel gevuld zijn. Het verdient aanbeveling het voedsel over te gieten in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron. Als er aluminium schalen of ander metalen serviesgoed wordt gebruikt, moet er minstens een afstand zijn van bij benadering 2,0 cm ten opzichte van de wanden van de kookruimte omdat deze anders door mogelijke vonken kunnen worden beschadigd.

### GEEN SERVESGOED MET EEN METAALLAAGJE

metalen onderdelen of ingesloten metaal, zoals bijv. met schroeven, banden of grepen gebruiken.

### GESCHIKTHEIDSTEST VOOR SERVESGOED



Als u niet zeker weet, of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, voert u de volgende test uit: Het serviesgoed in het toestel plaatsen. Een glazen reservoir met 150 ml. water gevuld op of naast het serviesgoed plaatsen. Het toestel één tot twee minuten op 800 W vermogen laten lopen. Als het serviesgoed koel of handwarm blijft, is het geschikt. Deze test niet bij plastic servies uitvoeren. Het zou kunnen smelten.



## GESCHIKTE SCHALEN, TIPS EN ADVIES

### HET INSTELLEN VAN DE TIJDEN

De ontdooi-, verwarmings- en kooktijden zijn over het algemeen aanzienlijk korter dan bij een conventioneel fornuis of oven. Houdt u zich daarom aan de in dit kookboek aanbevolen tijden. U kan de tijden beter korter instellen dan langer. Voert u na het koken een kooktest uit. Het is beter achteraf kort even bij te koken dan iets te gaar te laten worden.

### UITGANGSTEMPERAATUUR

De ontdooi-, opwarmingss- en kooktijden zijn afhankelijk van de uitgangstemperatuur van de gerechten. Bevroren en in de koelkast bewaarde gerechten vereisen bijv. een langere verwarming dan produkten op kamertemperatuur.

Voor het opwarmen en koken van gerechten wordt uitgegaan van normale bewaartemperaturen (koelkasttemperatuur bij benadering 5°C, kamertemperatuur bij benadering 20°C). Voor het ontdooien van gerechten wordt uitgegaan van een diepvriestemperatuur van -18°C.

### ALLE VERMELDE TIJDEN

in dit kookboek zijn richtlijnen, die naargelang de uitgangstemperatuur, het gewicht en de hoedanigheid (water, vetgehalte etc) van het voedsel kunnen variëren.

### ZOUT, KRUIDEN EN SPECERIJEN

In de magnetron gekookte gerechten bewaren hun eigen smaak beter dan bij conventionele bereidingsmethoden. Maakt u daarom zeer spaarzaam gebruik van zout en voegt u in de regel pas na het koken zout toe. Zout bindt vloeistof en droogt het oppervlak uit. Kruiden en specerijen kunnen op de gebruikelijke manier worden gebruikt.

### TOEVOEGING VAN WATER

Groenten en andere gerechten die veel water bevatten, kunnen in het eigen sap of met toevoeging van een weinig water worden gekookt. Daardoor blijven vele vitamines en mineralen in het voedsel behouden.

### VOEDSEL MET VEL OF SCHIL

zoals worstjes, kip, kippenpootjes, ongeschilde aardappelen, tomaten, appels, eigeel en dergelijke met een vork of een houten staafje doorprikken. Daardoor kan de zich vormende stoom verdwijnen, zonder dat de vel of de schil barst.

### VETTE GERECHTEN

Met vet doorregen vlees en vetlagen worden sneller gaar dan magere delen. Dekt u deze delen daarom bij het garen af met een stukje aluminiumfolie of legt u het voedsel met de vette kant naar beneden.

### KLEINE EN GROTE HOEVEELHEDEN

De tijden in uw magnetron zijn geheel afhankelijk van de hoeveelheid van het voedsel dat u wilt ontdooien, verwarmen of koken. Dat houdt in dat kleine porties sneller gaar worden dan grote. Als vuistregel geldt:  
Dubbele Hoeveelheid = Bijna Dubbele Tijd  
Halve Hoeveelheid = Halve Tijd

### DIEPE EN ONDIEPE SCHALEN

Beide schalen hebben hetzelfde volume, maar in de diepe schaal is de kooktijd langer dan in de ondiepe. Dus gebruikt u bij voorkeur ondiepe schalen met een groot oppervlak. Diepe schalen alleen voor gerechten gebruiken, waarbij het gevaar van overkoken bestaat, bijv. voor noedels, rijst, melk enz.

### RONDE EN OVALE SCHALEN

In ronde en ovale schotels worden gerechten gelijkmatiger gaar dan in hoekige, omdat de microgolf-energie zich in hoeken concentreert, waardoor de gerechten op deze plaatsen te gaar zouden kunnen worden.

### BEDEKKEN

Door een gerecht te bedekken blijft het vocht in het voedsel, waardoor de kooktijd wordt verkort. Voor het bedekken een deksel, magnetronfolie of een afdekkap gebruiken. Gerechten die een korstje dienen te krijgen, bijv. braadvlees of kip, niet bedekken. Hierbij geldt de regel dat alles wat op het conventionele fornuis wordt bedekt ook in de magnetron dient te worden bedekt. Wat op het fornuis open wordt gekookt, kan ook in de magnetron open worden gekookt.

### VOEDSEL VAN ONREGELMATIGE GROOTTE

met de dikkere of stevige kant naar buiten plaatsen. Groenten (bijv. broccoli) met de steel naar buiten leggen. Dikkere porties hebben een langere kooktijd nodig en krijgen aan de buitenkant meer microgolf-energie, zodat het voedsel gelijkmatig gaar wordt.

### ROEREN

Het roeren van de gerechten is noodzakelijk, omdat de microgolven eerst de buitenste gedeelten verwarmen. Hierdoor wordt de temperatuurwaarde overal gelijk en het voedsel wordt gelijkmatig verwarmd.

### RANGSCHIKKING

Meerdere afzonderlijke porties, bijv. puddingvormpjes, kopjes of ongeschilde aardappelen, ringvormig op de draaitafel plaatsen. Tussen de porties ruimte open laten, zodat de microgolf-energie van alle kanten kan binnendringen.

### OMDRAAIEN

Middelgrote porties zoals hamburgers en steaks, tijdens het koken één keer draaien, om de kooktijd te verkorten. Grote porties zoals braadvlees en kip, moeten worden omgedraaid, omdat de naar boven toe gekeerde zijde meer microgolf-energie krijgt en zou kunnen uitdrogen indien deze niet wordt omgedraaid.

## GESCHIKTE SCHALEN, TIPS EN ADVIES



### STANDTIJD

Het aanhouden van de standtijd is een van de belangrijkste microgolf-regels. Bijna alle gerechten die in de magnetron worden ontdooid, verwarmd of gekookt, hebben een korte of langere standtijd nodig waarin een temperatuurgelijkmatigheid plaatsvindt en de vloeistof zich overal gelijk in het voedsel bevindt.

### BRUINERINGSMIDDELEN

Gerechten worden na een kooktijd van meer dan 15 minuten bruin. Deze bruine kleur kan men echter niet vergelijken met de intensieve bruining en korst bij het conventionele koken. Om een aantrekkelijke bruine kleur te verkrijgen, kunnen er bruineringsmiddelen worden gebruikt. Meestal worden ze tegelijk als kruiden gebruikt. Hiernavolgend vindt u enkele adviezen voor bruineringsmiddelen en gebruiksmogelijkheden:

| BRUINERINGSMIDDEL  | GERECHTEN                                 | METHODE  |
|--|---|--|
| Gesmolten boter en paprikapoeder                               | gevogelte                                 | het gevogelte met de boter/<br>paprikamengsel bestrijken   |
| Paprikapoeder  | soufflé's, kaastosties                    | met paprikapoeder bestuiven                                |
| Sojasaus   | vlees en gevogelte                        | met de saus bestrijken                                     |
| Barbecue- en Worcestersaus,<br>braadvleessaus                  | braadvlees, klein gebraden<br>vlees       | met de saus bestrijken                                     |
| Gesmolten spekdobbelsteentjes of<br>gedroogde uien             | soufflé's, tosties, soepen,<br>stampotten | met de spekdobbelsteentjes of<br>gedroogde uien bestrooien |
| Cacao, choco kruimels bruine glazuren,<br>honing en confituren | taart en desserts                         | taarten en desserts hiermee<br>bestrooien of bedekken.     |

### VERWARMEN

- Panklare gerechten in aluminium dienen uit de aluminium verpakking te worden genomen en op een bord of in een schaal te worden verwarmd.
- Bij gesloten schalen de deksels verwijderen.
- Gerechten met magnetronfolie, bord of afdekkap (in de handel verkrijgbaar) bedekken, zodat het oppervlak niet uitdroogt. Drinken behoeven niet te worden afgedekt.
- Bij het koken van vloeistoffen zoals water, koffie, thee of melk een glazen staafje in de beker/kan plaatsen.
- Grotere hoeveelheden, indien mogelijk af en toe roeren, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreid.
- De tijden zijn vermeld voor het voedsel op een kamertemperatuur van 20°C. Bij voedsel op koelkasttemperatuur wordt de verwarmingstijd in geringe mate verhoogd.
- Laat u de gerechten na het verwarmen één tot twee minuten staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verspreiden (standtijd).
- De vermelde tijden zijn richtlijnen, die naargelang de uitgangstemperatuur, het gewicht, het watergehalte, vetgehalte en de gewenste eindtoestand etc. kunnen variëren.

### ONTDOOIEN

De magnetron is ideaal voor het ontdooien van voedsel. De dooitijden zijn korter dan bij het ontdooien op traditionele wijze. Hierna volgen enkele tips.

Neem het vriesgoed uit de verpakking en leg het voor het ontdooien op een bord.

### VERPAKKINGEN EN RESERVOIRS

Zeer geschikt voor het ontdooien en verwarmen van gerechten zijn verpakkingen en reservoirs die geschikt zijn voor de magnetron en zich zowel lenen voor de diepvries (tot bij benadering min 40°C) alsook hittebestendig zijn (tot bij benadering 220°C). Zo kon u in hetzelfde serviesgoed ontdooien, verwarmen en zelfs koken, zonder de gerechten tussendoor te moeten overgieten.

### BEDEKKEN

Dunnere gedeelten voor het ontdooien met kleine aluminium stroken bedekken. Ontdooide of warme gedeelten tijdens het ontdooien eveneens met aluminium stroken bedekken. Hierdoor voorkomt u dat dunnere gedeelten vlug te heet worden, terwijl dikkere delen nog bevroren zijn.

Het magnetronvermogen eerder te laag dan te hoog instellen. Zo bereikt u een gelijkmatig dooiresultaat. Als het magnetronvermogen te hoog ingesteld is, wordt het oppervlak van het voedsel reeds gaar, terwijl het binnenste gedeelte nog bevroren is.



## GESCHIKTE SCHALEN, TIPS EN ADVIES

### OMDRAAIEN/ROEREN

Vrijwel alle gerechten moeten af en toe een keer worden omgedraaid of geroerd. Delen, die aan elkaar vastzitten, zo spoedig mogelijk van elkaar scheiden en anders rangschikken. Kleinere hoeveelheden ontdooien gelijkmatiger en sneller dan grote. Wij adviseren daarom zo klein mogelijke porties in te vriezen. Zo kon u snel en gemakkelijk hele menu's samenstellen. Gevoelige gerechten, zoals taart, slagroom, kaas en brood, niet geheel ontdooien, maar slechts voordooien en op kamertemperatuur verder laten ontdooien. Daardoor voorkomt u dat de buitenste gedeelten reeds te heet worden, terwijl de binnenste nog bevroren zijn. De standtijd na het ontdooien van voedsel is zeer belangrijk, omdat de dooiprocedure gedurende deze tijd wordt voortgezet. In de dooitable vindt u de standtijd voor verschillende gerechten. Dikke, compacte gerechten hebben een langere standtijd nodig dan vlakke of gerechten met een poreuze structuur. Als het voedsel niet voldoende ontdooid is, kan u het verder ontdooien in de magnetron of de standtijd dienovereenkomstig verlengen. Gerechten na de standtijd bij voorkeur onmiddellijk verder verwerken en niet opnieuw invriezen.

### HET KOKEN VAN VERSE GROENTEN

- Let bij het kopen van groenten op, dat de stukken zoveel mogelijk van gelijke grootte zijn. Dit is vooral van belang, wanneer u de groenten heel wilt koken (bijv. ongeschilde aardappelen).
- Groenten voor de bereiding wassen, panklaar maken en pas dan de vereiste hoeveelheid voor het recept afwegen en snijden.
- Kruidt zoals normaal, maar voeg in het algemeen pas na het koken zout toe.
- Per 500 gr. groenten bij benadering 5 EL water toevoegen. Groenten die rijk aan vezels zijn, hebben wat meer water nodig. De nodige gegevens hierover vindt u in de tabel (blz. 51).
- Groenten worden in het algemeen in een schaal met deksel gekookt. Vloeistofrijke groenten, zoals bijv. uien of geschilde aardappelen, kunnen zonder toevoeging van water in magnetronfolie worden gekookt.
- Groenten na de helft van de kooktijd roeren of omdraaien.
- Na het koken dient u de groenten bij benadering 2 min. te laten staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreid (standtijd).
- De vermelde kooktijden zijn richtlijnen en zijn afhankelijk van gewicht, uitgangstemperatuur en hoedanigheid van de groenten. Hoe verser de groenten, des te korter zijn de kooktijden.

### HET KOKEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE

- Let bij het kopen van vlees op, dat de stukken zoveel mogelijk van gelijke grootte zijn. Op die manier krijgt u een goed kookresultaat.
- Vlees, vis en gevogelte voor de bereiding grondig wassen onder stromend koud water en met keukenpapier betten. Daarna zoals normaal verder werken.
- Rundsvlees dient goed behangen te zijn en weinig pezen te bevatten.
- Ondanks de gelijkmatige grootte van de vleesstukken kan het kookresultaat verschillend zijn. Dit hangt onder andere af van het soort vlees, van het verschillende vet- en vloeistofgehalte alsmede van de temperatuur van het vlees voor het koken.
- Vanaf een kooktijd van 15 min. verkrijgt men een natuurlijke bruining, die door de toepassing van bruineringsmiddelen nog kan worden versterkt. Om daarnaast een knapperig oppervlak te verkrijgen, dient u bruineringsserbiesgoed te gebruiken of het voedsel op het fornuis aan te braden en in de magnetron te laten gaar sudderen. Op die manier verkrijgt u tegelijkertijd een bruine substantie voor de voorbereiding van de saus.
- Grotere vlees-, vis- en gevogeltestukken na de halve kooktijd draaien, zodat ze van alle kanten gelijkmatig gaar worden.
- Bedek uw braadvlees na het koken met aluminiumfolie en laat het bij benadering 10 min. rusten (standtijd). Gedurende deze tijd kookt het braadvlees na en de vloeistof wordt gelijkmatig verdeeld, zodat er bij het snijden minder vleessap verloren gaat.

### ONTDOOIEN EN KOKEN VAN VOEDSEL

Diepvriesgerechten kunnen in de magnetron in één keer worden ontdooid en tegelijkertijd worden gekookt. In de tabel vindt u hiervan enkele voorbeelden. Let u bovendien op de algemene aanwijzingen bij "verwarmen" en "ontdooien" van voedsel. Voor voorbereiding van in de handel gebruikelijke panklare diepvriesprodukten dient u zich aan de gegevens van de fabrikant op de verpakking te houden.



### GEBRUIKTE AFKORTINGEN

|                |                             |                       |
|----------------|-----------------------------|-----------------------|
| EL = eetlepel  | kg = kilogram               | DV = diepvriesproduct |
| TL = theelepel | g = gram                    | min = minuten         |
| msp = mespunt  | l = liter                   | sec = seconden        |
| sn = snuffje   | ml = milliliter             | MG = microgolven      |
| kp = kopje     | cm = centimeter             | MWG = magnetron       |
| pk = pakje     | v.i.dr. = vet in droge stof | dm = diameter         |

### TABEL: VERWARMEN VAN DRANKEN EN GERECHTEN

| Drank/gerecht                                       | Hoev.<br>-g/ml- | Vermogen<br>-Stand- | Tijd<br>-Min- | Gebruiksaanwijzingen  |
|---|-----------------|---------------------|---------------|---|
| Koffie, 1 kopje                                     | 150             | 800W                | ca.1          | niet bedekken   |
| Melk, 1 kopje                                       | 150             | 800W                | ca.1          | niet bedekken   |
| Water, 1 kopje                                      | 150             | 800W                | 1 1/2 -2      | niet bedekken, aan de kook brengen  |
| 6 kopjes  | 900             | 800W                | 10-12         | niet bedekken, aan de kook brengen  |
| 1 schotel   | 1000            | 800W                | 10-12         | bedekken, aan de kook brengen   |
| Eenpersoonsgerecht (groente, vlees en bijgerechten) | 400             | 800W                | ca.4          | saus met water besprenkelen bedekken, af en toe roeren                                  |
| Stamppot  | 200             | 800W                | 2-3           | bedekken, na het verwarmen roeren   |
| Soep, heldere                                       | 200             | 800W                | ca.2          | bedekken, na het verwarmen roeren   |
| Crèmesoep   | 200             | 800W                | ca.2          | bedekken, na het verwarmen roeren   |
| Groente   | 200             | 800W                | 2-3           | eventueel een beetje water toevoegen, bedekken, na de halve verwarmingstijd roeren      |
|   | 500             | 800W                | 4-5           |   |
| Bijgerechten  | 200             | 800W                | 1-2           | met een beetje water besprenkelen, bedekken, af en toe roeren                           |
|   | 500             | 800W                | 4-5           |   |
| Vlees, 1 plak*                                      | 200             | 800W                | 3-4           | met een beetje saus besprenkelen, bedekken  |
| Visfilet*   | 200             | 800W                | 2-3           | bedekken  |
| Worstjes, 2 stuks                                   | 180             | 560W                | ca.2          | de huid meermaals doorprikken   |
| Taart, 1 stuk                                       | 100             | 400W                | 1/2           | op een taartrooster leggen  |
| Babyvoeding, 1 potje                                | 190             | 400W                | ca.1          | het deksel verwijderen, na het verwarmen goed roeren en temperatuur controleren         |
| Margarine of boter smelten*                         | 50              | 800W                | ca.1/2        | afdekken  |
| Chocolade smelten                                   | 100             | 400W                | 2-3           | af en toe roeren  |
| 6 blaadjes gelatine oplossen                        | 10              | 400W                | 1/2           | in water weken, goed uitdrukken en in een soepkom gieten, af en toe roeren              |
| Taartcouverture voor 1/4 l vloeistof                | 10              | 400W                | 5-6           | suiker met 250 ml vloeistof mengen, bedekken, gedurende en na het verwarmen goed roeren |

\* Uit de koelkast.

### TABEL : HET KOKEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE

| Gerechten                             | Hoev.<br>-g- | Vermogen<br>-Stand- | Tijd<br>-Min- | Gebruiksaanwijzingen   | Standtijd<br>-Min- |
|---------------------------------------|--------------|---------------------|---------------|--|--------------------|
| Suddervlees (bijv. varken, kalf, lam) | 500          | 800W                | 8-10*         | naar smaak kruiden, leg op een platte gratinschaal, na * omdraaien                           | 10                 |
|                                       | 1000         | 400W                | 10-12         |  |                    |
|                                       |              | 800W                | 20-23*        |  |                    |
|                                       |              | 400W                | 11-13         |  |                    |
| Rosbief, medium                       | 1000         | 800W                | 9-11*         | naar smaak kruiden, leg op een platte gratinschaal, na * omdraaien                           | 10                 |
|                                       |              | 400W                | 5-7           |  |                    |
| Gehakt                                | 1000         | 800W                | 16-18         | bereid het gehaktdaag (half varkensgehakt/half rundergehakt) en plaats in een souffléschotel | 10                 |
| Visfilet                              | 200          | 800W                | 3-4           | naar smaak kruiden, op een bord leggen, bedekken   | 3                  |
| Hele kip                              | 1200         | 800W                | 22-25*        | naar smaak kruiden, leg op een platte gratinschaal, na de halve kooktijd omdraaien *         | 3                  |
| Kippenpootjes                         | 200          | 800W                | 3-4           | naar smaak kruiden, op een bord leggen, bedekken   | 3                  |

\* Bij omdraaien het vleesnat van de schaal verwijderen.



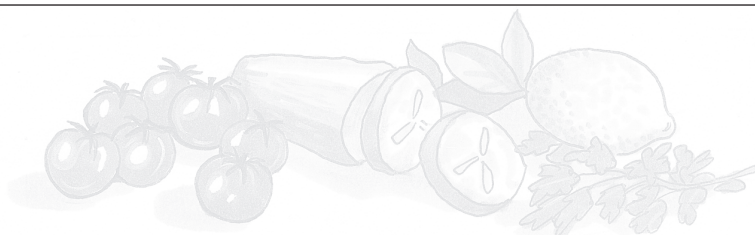
## TABLE

### TABEL : HET ONTDOOIEIEN VAN VOEDSEL

| Gerechten                                   | Hoev.<br>-g- | Vermogen<br>-Stand- | Dooitijd<br>-Min- | Gebruiksaanwijzingen  | Standtijd<br>-Min- |
|---|--------------|---------------------|-------------------|---|--------------------|
| Suddervlees (bijv. varken, rund, lam, kalf) | 1500         | 80W                 | 58-64             | leg op een omgekeerd bord, na de halve dooitijd omdraaien       | 30-90              |
|   | 1000         | 80W                 | 42-48             |   | 30-90              |
|   | 500          | 80W                 | 18-20             |   | 30-90              |
| Steaks, hamlapjes, koteletten, lever        | 200          | 80W                 | 7-8               | na de halve dooitijd omdraaien                                  | 30                 |
| Goulash                                     | 500          | 240W                | 8-12              | na de halve dooitijd scheiden en roeren                         | 10-15              |
| Worstjes, 8 stuks                           | 600          | 240W                | 6-9               | naast elkaar leggen, na de halve dooitijd omdraaien             | 5-10               |
|   | 4 stuks      | 300                 | 240W              |   | 4-5                |
| Eend/kalkoen                                | 1500         | 80W                 | 48-52             | leg op een omgekeerd bord, na de halve dooitijd omdraaien       | 30-90              |
| Hele kip                                    | 1200         | 80W                 | 39-43             | leg op een omgekeerd bord, na de halve dooitijd omdraaien       | 30-90              |
|   | 1000         | 80W                 | 33-37             | leg op een omgekeerd bord, na de halve dooitijd omdraaien       | 30-90              |
| Kippenpootjes                               | 200          | 240W                | 4-5               | na de halve dooitijd omdraaien                                  | 10-15              |
| Vis, geheel                                 | 800          | 240W                | 9-12              | na de halve dooitijd omdraaien                                  | 10-15              |
| Visfilet                                    | 400          | 240W                | 7-10              | na de halve dooitijd omdraaien                                  | 5-10               |
| Garnalen                                    | 300          | 240W                | 6-8               | na de halve dooitijd omdraaien en ontdooidede delen verwijderen | 30                 |
| Broodjes, 2 stuks                           | 80           | 240W                | ca.1              | slechts voordooien  | -                  |
| Gesneden brood voor het roosteren           | 250          | 240W                | 2-4               | plakjes naast elkaar leggen, slechts voordooien                 | 5                  |
| Wittebrood, geheel                          | 750          | 240W                | 7-10              | na de halve dooitijd omdraaien (binnenste nog steeds bevroren)  | 30                 |
| Taart, 1 stuk                               | 100-150      | 80W                 | 2-5               | op een taartrooster leggen                                      | 5                  |
| Slagroomtaart, 1 stuk                       | 150          | 80W                 | 3-4               | op een taartrooster leggen                                      | 10                 |
| Taart, geheel, 25 cm diameter               |              | 80W                 | 20-24             | op een taartrooster leggen                                      | 30-60              |
| Boter                                       | 250          | 240W                | 2-4               | slechts voordooien  | 15                 |
| Fruit, zoals aardbeien, kersen, frambozen   | 250          | 240W                | 4-5               | gelijkmatig naast elkaar leggen, na de halve dooitijd omdraaien | 5                  |

### TABEL : ONTDOOIEIEN EN KOKEN VAN VOEDSEL

| Gerechten          | Hoev.<br>-g- | Vermogen<br>-Stand- | Kooktijd | Watertoevoeging | Gebruiksaanwijzingen                              | Standtijd<br>-Min- |
|--------------------|--------------|---------------------|----------|-----------------|---|--------------------|
| Visfilet           | 300          | 800W                | 10-11    | -               | bedekken  | 1-2                |
| Forel, 1 stuk      | 250          | 800W                | 7-9      | -               | bedekken  | -                  |
| Eenpersoonsgerecht | 400          | 800W                | 8-9      | -               | bedekken, na de halve tijd roeren                 | -                  |
| Bladspinazie       | 300          | 800W                | 7-9      | -               | bedekken, 1 tot 2 keer roeren gedurende het koken | 2                  |
| Broccoli           | 300          | 800W                | 7-9      | 3-5 EL          | bedekken, na de halve tijd roeren                 | 2                  |
| Erwten             | 300          | 800W                | 7-9      | 3-5 EL          | bedekken, na de halve tijd roeren                 | 2                  |
| Koolrabi           | 300          | 800W                | 7-9      | 3-5 EL          | bedekken, na de halve tijd roeren                 | 2                  |
| Gemengde groenten  | 500          | 800W                | 12-14    | 3-5 EL          | bedekken, na de halve tijd roeren                 | 2                  |
| Spruitjes          | 300          | 800W                | 7-9      | 3-5 EL          | bedekken, na de halve tijd roeren                 | 2                  |
| Rode kool          | 450          | 800W                | 11-13    | 3-5 EL          | bedekken, na de halve tijd roeren                 | 2                  |





## TABLE



**TABLE: COOKING FRESH**

| Groenten                | Hoelv.<br>-g- | Vermogen<br>-Stand- | Tijd<br>-Min- | Gebruiksaanwijzingen  | Wateroefoeging<br>-EL/ml- |
|-------------------------|---------------|---------------------|---------------|---|---------------------------|
| Bladspinazie            | 300           | 800W                | 5-7           | na het wassen goed laten afdruppen, bedekken, 1 tot 2 keer roeren gedurende het koken                           | -                         |
| Bloemkool               | 800           | 800W                | 15-17         | 1 hele kool, bedekken   | 5-6EL                     |
|                         | 500           | 800W                | 10-12         | in roosjes verdelen, roeren gedurende het koken   | 4-5EL                     |
| Broccoli                | 500           | 800W                | 10-12         | in roosjes verdelen, bedekken, roeren gedurende het koken   | 4-5EL                     |
| Champignons             | 500           | 800W                | 8-10          | hele koppen, bedekken, roeren gedurende het koken   | -                         |
| Chinese kool            | 300           | 800W                | 9-11          | in strookjes snijden, bedekken, roeren gedurende het koken  | 4-5EL                     |
| Erwten                  | 500           | 800W                | 9-11          | bedekken, roeren gedurende het koken  | 4-5EL                     |
| Venkel                  | 500           | 800W                | 9-11          | in vieren snijden, bedekken, roeren gedurende het koken   | 4-5EL                     |
| Uien                    | 250           | 800W                | 5-7           | geheel, in magnetronfolie koken   | -                         |
| Koolrabi                | 500           | 800W                | 10-12         | in dobbelsteentjes snijden, bedekken, roeren gedurende het koken  | 50ml                      |
| Worteltjes              | 500           | 800W                | 10-12         | in schijfjes snijden, bedekken, roeren gedurende het koken  | 4-5EL                     |
|                         | 300           | 800W                | 9-12          | in schijfjes snijden, bedekken, roeren gedurende het koken  |                           |
| Groen peper             | 500           | 800W                | 7-9           | in dobbelsteentjes snijden, bedekken, roeren gedurende het koken  | 4-5EL                     |
| Ongeschilde aardappelen | 500           | 800W                | 9-11          | bedekken, roeren gedurende het koken  | 4-5EL                     |
| Prei                    | 500           | 800W                | 9-11          | in ringen snijden, bedekken, roeren gedurende het koken   | 4-5EL                     |
| Rode kool               | 500           | 800W                | 10-12         | in strookjes snijden, bedekken, 1 tot 2 keer roeren   | 50ml                      |
| Spruitjes               | 500           | 800W                | 9-11          | gedurende het koken hele spruitjes, bedekken, roeren gedurende het koken  | 50ml                      |
| Gekookte aardappelen    | 500           | 800W                | 9-11          | in even stukken snijden, een beetje zout  | 150ml                     |
| Selder                  | 500           | 800W                | 9-11          | toevoegen, bedekken, roeren gedurende het koken in kleine blokjes snijden, bedekken, roeren gedurende het koken | 50ml                      |
| Witte kool              | 500           | 800W                | 10-12         | in stukjes snijden, bedekken, roeren gedurende het koken  | 50ml                      |
| Courgette               | 500           | 800W                | 9-11          | in stukjes snijden, bedekken, roeren gedurende het koken  | 4-5EL                     |

NEDERLANDS

## RECEPTEN



### VARIATIES OP CONVENTIONELE RECEPTEN

Als u uw geliefkoosde recepten voor de magnetron wilt aanpassen, dient u op het volgende te letten:

De kooktijden met eenderde tot de helft inkorten. Volg het voorbeeld van de recepten in dit kookboek.

Vloeistofrijke gerechten zoals vlees, vis en gevogelte, groenten, fruit, stampotten en soepen kunnen probleemloos in de magnetron worden bereid. Bij vloeistofarme gerechten, zoals panklare gerechten, dient het oppervlak vóór het verhitten of koken vochtig te worden gemaakt.

De toevoeging van vloeistof bij rauw voedsel dat gestoofd wordt, moet verminderd worden tot ongeveer tweederde van de hoeveelheid in het oorspronkelijke recept. Indien noodzakelijk, tijdens het koken vloeistof

toevoegen.

De vet-toevoeging kan aanzienlijk worden verminderd. Een kleine hoeveelheid boter, margarine of olie is voldoende om het voedsel smaak te geven. Daarom is de magnetron uitstekend geschikt voor het toebereiden van vetarme gerechten in het kader van een dieet.

### HET GEBRUIK VAN DE RECEPTEN

- Alle recepten in dit kookboek zijn berekend voor vier porties tenzij anders aangegeven.
- Adviezen voor geschikt serviesgoed en de totale kooktijd vindt u telkens aan het begin van de recepten.
- In het algemeen gaat men uit van direct te consumeren hoeveelheden, tenzij anders vermeld.
- De in de recepten aangegeven eieren hebben een gewicht van bij benadering 55 g (gewichtsklasse 3).



## RECEPTEN

Duitsland

### CAMEMBERTTOAST

Totale kooktijd: bij benadering 1 - 2 minuten

Servies: plat bord

Ingrediënten

- 4 plakjes toastbrood (80 g)
- 2 EL boter of margarine (20 g)
- 150 g camembert
- 4 TL rode bosbessenconfiture (40 g)
- cayennepeper

1. De plakjes brood roosteren en met boter bestrijken.
2. De camembert in schijfjes snijden en deze met de snijvlakken naar boven op de toastplakjes leggen. De rode bosbessen in het midden van de kaas plaatsen en de toastplakken met cayennepeper bestrooien.
3. De toasts op een bord leggen en verhitten.  
**1 - 2 min.** 800 W

Tip : U kan de toasts naar believen variëren, bijv. met verse champignons en geraspte kaas of gekookte ham, asperges en Emmentaler.

Nederland

### CHAMPIGNONSOEP

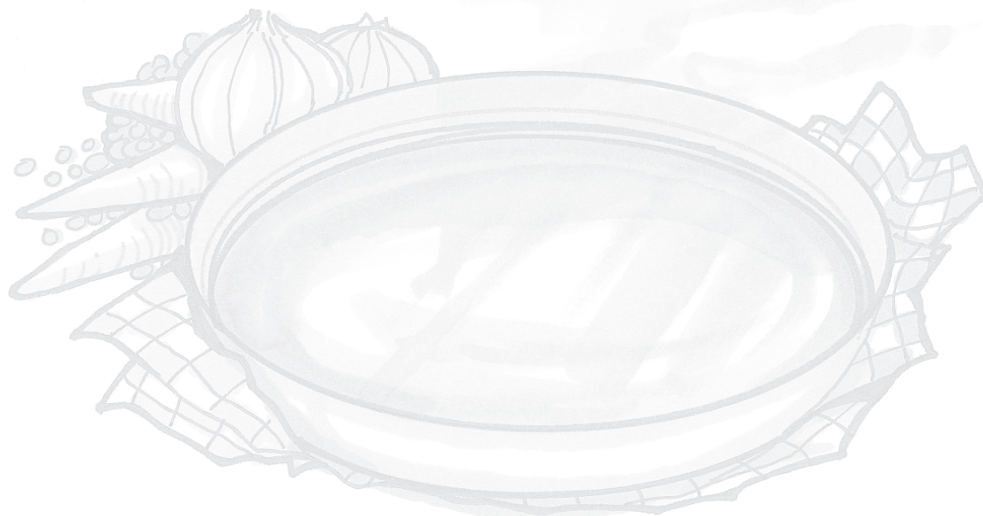
Totale kooktijd: bij benadering 13-17 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2l)

Ingrediënten

- 200 g champignons, in schijfjes
- 1 ui (50 g), fijn gehakt
- 300 ml vleesbouillon
- 300 ml slagroom
- 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> EL boter of margarine (25 g)
- 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> EL bloem (25 g)
- peper
- zout
- 1 eigeel
- 150 g room (crème fraîche)

1. De groenten met de vleesbouillon in de schaal doen en afgedekt koken.  
**8 - 9 min.** 800 W
2. Met een mixer alle ingrediënten pureren. De slagroom toevoegen.
3. Het bloem en de boter tot een deeg kneden en in de champignonsoep glad roeren. Zout en peper toevoegen, en afgedekt koken. Na de gaartijd omroeren.  
**5 - 6 min.** 800 W
4. Het eigeel door de room roeren, beetje bij beetje in de soep roeren. Het geheel nogmaals kort verhitten, maar niet laten koken !  
**1 - 2 min.** 800 W  
De soep na het garen bij benadering 5 minuten laten staan.





Zwitserland

**ZÜRICHER KALFSVLEES MET CRÉME**

Totale kooktijd: bij benadering 12 - 16 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

|        |   |
|--------|---|
| 600 g  | kalfsfilet                                |
| 1 EL   | boter of margarine                        |
| 1      | ui (50 g), fijngehakt                     |
| 100 ml | witte wijn                                |
|        | saus-bruinmiddel, voor bij benadering 1/2 |
| I saus |   |
| 300 ml | slagroom                                  |
|        | zout, peper                               |
| 1 EL   | peterselie, gehakt                        |

Frankrijk

**ZEETONGFILETS**

Filets de sole voor 2 porties

Totale kooktijd: bij benadering 11 - 14 minuten

Servies: ondiepe, ovale vuurvaste schaal met deksel (bij benadering 26cm lang)

Ingrediënten

|       |  |
|-------|--|
| 400 g | zeetongfilets                                      |
| 1     | citroen, heel                                      |
| 2     | tomaten (150 g)                                    |
| 1 TL  | boter of margarine voor het invetten van de schaal |
| 1 EL  | plantaardige olie                                  |
| 1 EL  | peterselie, gehakt                                 |
|       | zout & peper                                       |
| 4 EL  | witte wijn (30 ml)                                 |
| 2 EL  | boter of margarine (20 g)                          |

Griekenland

**GESTOOFD VLEES MET TUINBONEN**

Kréas mé fasólia

Totale kooktijd: bij benadering 20 - 24 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2l)

Ingrediënten

|       |  |
|-------|--|
| 1-2   | tomaten (100 g)                                  |
| 400 g | lamsvlees, zonder been                           |
| 1 TL  | boter of margarine voor het invetten van de vorm |
| 1     | uit (50 g), fijn gehakt                          |
| 1     | teentje knoflook, uitgeperst                     |
|       | zout, peper, suiker                              |
| 250 g | tuinbonen uit blik                               |

1. Het filet in vingerdikke stukken snijden.
2. De boter gelijkmatig in de schaal spreiden. De uien en het vlees in de schaal leggen en bedekt koken. Gedurende het koken een maal roeren.  
**7 - 9 min.** 800 W
3. De witte wijn, het saus-bruinmiddel en de slagroom toevoegen, roeren en bedekt laten stoven. Af en toe roeren.  
**5 - 6 min.** 800 W
4. Proef het gerecht, roer nogmaals door, en laat bij benadering 5 minuten staan. Garneer met peterselie.

1. De zeetongfilets wassen en droogbetten. Aanwezige graten verwijderen.
2. De citroen en de tomaten in dunne schijfjes snijden.
3. De vuurvaste schaal met de boter invetten, de visfilets erin leggen en met de plantaardige olie besprenkelen.
4. De vis met de peterselie bestrooien, hierop de tomatenschijfjes leggen en kruiden. Op de tomaten de citroenschijven leggen en hierover de witte wijn gieten.
5. Op de citroenen botervlokjes leggen, bedekken en koken.  
**10 - 12 min.** 800 W  
De visfilets na het koken bij benadering 2 minuten laten staan.

Tip: Voor dit gerecht kan u ook roodbaars, heilbot, harder, schol of kabeljauw gebruiken.

1. De tomaten pellen, het beginstuk van de stengel eruit snijden en in de mixer pureren.
2. Het lamsvlees in grote dobbelstenen snijden. De schaal met boter invetten. Het vlees, de ui-dobbelsteentjes en de uitgeperste knoflootje toevoegen, kruiden en met deksel erop garen.  
**9 - 11 min.** 800 W
3. De bonen en de gepureerde tomaten aan het vlees toevoegen en met deksel erop verder garen.  
**11 - 13 min.** 560 W  
Na het garen bij benadering 5 minuten laten staan.

Tip: Als u verse bonen gebruikt, moeten deze worden doorgegaard.



## RECEPTEN

Italië

### GEBAKKEN LASAGNE

Totale kooktijd: bij benadering 22 - 27 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

ondiepe, vierkante vuurvaste schotel met deksel  
(bij benadering 20x20x6 cm)

Ingrediënten

- 300 g tomaten uit blik
- 50 g rauwe ham, fijngesneden
- 1 ui (50 g), fijngehakt
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 250 g rundergehakt
- 2 EL tomatenpurée (30 g)  
zout & peper  
organo, tijm, basilicum
- 150 ml room (crème fraîche)
- 100 ml melk
- 50 g geraspte parmezaanse kaas
- 1 TL gemengde gehakte kruiden
- 1 TL olijfolie  
zout & peper, nootmuskaat
- 1 TL plantaardige olie voor het invetten  
van de schotel
- 125 g groene platte noedels
- 1 EL geraspte parmezaanse kaas
- 1 EL boter of margarine

1. De tomaten in schijfjes snijden, met de ham- en uistukjes, de knoflook, het rundergehakt en de tomatenpurée mengen, kruiden, en met deksel erop stoven. Roer tijdens het koken.

**7 - 9 min.** 800 W

2. De room met de melk, de parmezaanse kaas, de kruiden en de olie mengen en kruiden.
3. De vuurvaste schotel invetten en de schaalbodem met eenderde van de noedels bedekken. De helft van de gehaktmassa op de noedels leggen en er een beetje saus overheen gieten. Het tweede gedeelte van de noedels er overheen leggen en achtereenvolgens de gehaktmassa, een beetje saus en de resterende noedels in lagen op elkaar leggen. Tenslotte de noedels met veel saus begieten en met parmezaanse kaas bestrooien. Botervlokjes er bovenop plaatsen en met deksel erop koken.

**15 - 16 min.** 560 W

De lasagne na het koken ongeveer 5 tot 10 minuten laten staan.

Frankrijk

### GROENTESCHOTEL

Ratatouille spéciale

Totale kooktijd: bij benadering 19 - 21 minuten

Servies: schotel met deksel (inhoud 2l)

Ingrediënten

- 5 EL olijfolie (50 ml)
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 1 ui (50 g), in schijfjes
- 1 kleine aubergine (250 g), in grote  
stukken gesneden
- 1 kleine pompoen (200 g), in grote  
stukken gesneden
- 1 paprika (200 g), in grote  
stukken gesneden
- 1 kleine venkelknol (75 g), in grote  
stukken gesneden
- 1 bouquet garni
- 200 g blik artisjokkenharten  
zout & peper

1. De olijfolie en de knoflookteen in de schaal doen. De voorbereide groente met uitzondering van de artisjokkenharten toevoegen en met peper kruiden. Het bouquet garni toevoegen en met deksel erop garen. Tussendoor omroeren.

**18 - 20 min.** 800 W

Gedurende de laatste 5 minuten de artisjokkenharten toevoegen en verhitten.

2. De ratatouille met zout en peper op smaak brengen. Het bouquet garni voor het serveren verwijderen. De ratatouille na het garen bij benadering 2 minuten laten staan.

Tip: De hete groenteschotel bij vleesgerechten serveren. Koud smaakt hij voortreffelijk als voorgerecht. Een bouquet garni bestaat uit: een peterseliewortel, een bosje soepgroente, een twijgje lavas, een twijgje tijm, enkele laurierbladeren



Spanje

**GEVULDE AARDAPPELEN**

Totale kooktijd: bij benadering 12 - 16 minuten

Servies: schotel met deksel (inhoud 2l)  
porceleinen bord

Ingrediënten

|           |                                     |
|-----------|-------------------------------------|
| 4         | gemiddeld grote aardappelen (400 g) |
| 100 ml    | water                               |
| 60 g      | ham                                 |
| 1/2       | ui (25 g), fijn gehakt              |
| 75-100 ml | melk                                |
| 2 EL      | geraspte parmesaanse kaas (20 g)    |
|           | zout                                |
|           | peper                               |
| 2 EL      | geraspte Emmentaler kaas            |

1. De aardappelen in de schaal leggen, het water toevoegen en met deksel erop garen.

**8 - 9 min.** 800 W

Laten afkoelen.

2. De aardappelen overlangs halveren en voorzichtig uithollen. De ham in zeer kleine stukjes snijden. De aardappelmasa met de ham, de ui, de melk en de parmesaanse kaas tot een glad deeg roeren. Met zout en peper op smaak brengen.

3. De massa in de aardappelhelften vullen, met de emmentaler kaas bestrooien, op het bord leggen en garen.

**4 - 6 min.** 800 W

De aardappelen na het garen bij benadering 2 minuten laten staan.

Denemarken

**BESSENGRUWEL MET VANILLES AUS**

Rodgrød med vanille sovs

Totale kooktijd: bij benadering 10 - 13 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 150 g  | aalbessen, rood            |
| 150 g  | aardbeien                  |
| 150 g  | frambozen                  |
| 250 ml | witte wijn                 |
| 100 g  | suiker                     |
| 50 ml  | citroensap                 |
| 8      | blaadjes gelatine          |
| 300 ml | melk                       |
|        | merg van 1/2 vanillestokje |
| 30 g   | suiker                     |
| 15 g   | maïzena                    |

1. De vruchten wassen, van steel ontdoen en droogbetten. Enkele vruchten achterhouden voor het versieren. De resterende bessen met de witte wijn pureren, in de schaal doen en met deksel erop verwarmen.

**7 - 9 min.** 800 W

De suiker en het citroensap eraan toevoegen.

2. De gelatine in koud water bij benadering 10 minuten inweken, daarna eruit nemen en uitdrukken. De gelatine door de hete vruchtenpuree roeren tot deze opgelost is. De bessengruwel in de koelkast plaatsen en stijf laten worden.

3. Voor de vanillesaus de melk in een schaal doen. Het vanillestokje opensnijden en het merg eruit krabben. Het vanillemerg, de suiker en de maïzena door de melk roeren en met deksel erop koken. Gedurende het koken roeren en tenslotte nogmaals roeren op het einde.

**3 - 4 min.** 800 W

4. De bessengruwel op een bord kantelen en met de hele vruchten versieren. Daarbij de vanillesaus serveren.

Tip: De bessengruwel serveren met ijskoude slagroom of yoghurt.





## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

**IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.**

**Per evitare pericolo d'incendi**

**Il forno a microonde non deve rimanere incostituito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.**

Questo forno è progettato esclusivamente per l'impiego su un piano d'appoggio e non per essere incassato in una cucina. Non posizionare il forno in un mobiletto.

La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.

La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 10 A.

Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito elettrico dedicato.

Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.

Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.

Non lasciate o usate il forno all'aperto.

**Qualora il forno dovesse produrre fumo, spegnetelo o scollegate la spina dalla presa di corrente, mantenendo inoltre lo sportello chiuso in modo da soffocare le eventuali fiamme.**

**Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi ai relativi suggerimenti nel ricettario in dotazione a pag. I-16. Si raccomanda di controllare gli utensili affinché risultino adatti all'utilizzo con forni a microonde.**

**In caso di riscaldamento di alimenti inseriti in contenitori di plastica o di carta, a causa della possibilità della loro combustione mantenete il forno sotto osservazione.**

**Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto girevole e il sostegno rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.**

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.

Non bloccate le aperture di ventilazione.

Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.

Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.

Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.

Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.

Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione alla cottura o al riscaldamento di cibi che

contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio, salsicce, pasticcio di carne o dolci di Natale. Usate questo manuale d'istruzioni insieme con il libro di ricette fornito.

**Per evitare potenziali ferite**

### ATTENZIONE:

Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.

- Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
- Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
- Che la guarnizioni e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
- Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
- Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

Se lo sportello o le relative guarnizioni si danneggiano, interrompete l'uso del forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.

**Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.**

Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.

**Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Pulisca il forno a intervalli normali e rimuova tutti i giacimenti dell'alimento. Seguite le Istruzioni di "Manutenzione e Pulizia" a pag. I-15. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.**

Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

**Per evitare le scosse elettriche**

Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.

Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno.

Se vi spandete dentro un liquido, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate un tecnico di servizio SHARP autorizzato.

Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.



## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



Non lasciate pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o banco.

Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un elettricista SHARP autorizzato. Se la lampadina si, guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario SHARP autorizzato. Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito con un cavo speciale da un tecnico SHARP autorizzato.

**ATTENZIONE: Per evitare esplosioni o bolliture improvvise, non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.**

**Il riscaldamento di bevande mediante microonde può produrre una loro ritardata ed improvvisa ebollizione e, pertanto, è necessario fare attenzione durante il maneggio del contenitore in cui si trovano.**

Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.

Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

**Non riscaldate mai in recipienti con collo stretto, come i poppatoi, perché potrebbe verificarsi un'eruzione del contenuto dal contenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.**

Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibili bruciature:

1. Predisporre un periodo di tempo non eccessivamente lungo (vedi pag. I-20).
2. Mescolare bene il liquido prima di cuocere o riscaldare.
3. Durante il riscaldamento si consiglia di porre nel liquido un'asticcio di vetro, o qualcosa di simile (purché non di metallo).
4. Lasciar riposare il liquido nel forno per almeno 20 secondi alla fine del tempo di cottura per evitare l'eruzione ritardata della bollitura.

**Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume.**

Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.

Forate la buccia delle patate, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

### Per evitare scottature

**AVVERTENZA: Al fine di evitare scottature, prima del consumo si raccomanda di agitare bene il contenuto di biberon o di vasetti per l'alimentazione dei bambini, nonché di controllarne la temperatura.**

Mai toccare o alzare la resistenza inferiore quando è calda.

Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.

Per evitare ustioni causate dal vapore o da improvvise eruzioni di bollitura, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc., tenendoli lontani dal viso e dalle mani.

**Per evitare bruciature, controllare sempre la temperatura del cibo e rimescolarlo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imbroccare neonati, bambini ed anziani.**

La temperatura del contenitore non corrisponde necessariamente a quella del contenuto; controllare sempre la temperatura del cibo.

Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.

Per far uscire il vapore ed evitare ustioni, praticare alcune incisioni sui cibi ripieni riscaldati.

### Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

**AVVERTENZA: Permettere ai bambini di usare il forno a microonde senza controllo di adulti solo quando sono state fornite adeguate istruzioni in modo che questi possano farlo in modo sicuro ed abbiano ben compreso i rischi derivanti da un uso non appropriato. Questo dispositivo non è progettato per essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali, o prive di esperienza e conoscenze specifiche, a meno che non siano state istruite riguardo all'uso del dispositivo da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini dovrebbero essere controllati in modo da assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.**

I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto.

Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo.

Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.



## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

### Altri avvertimenti

Non modificate in alcun modo il forno.  
Non spostate il forno mentre sta funzionando.  
Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.

### Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

Mai mettere in funzione il forno vuoto.  
Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto girevole e al sostegno rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto. Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.  
Usate soltanto il piatto girevole e il sostegno rotante progettati per questo forno. Non utilizzare il forno senza il piatto girevole.

- Per evitare che il piatto girevole si rompa:
- Prima di pulire il piatto girevole con acqua, lasciatelo raffreddare.
  - Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto girevole freddo.
  - Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto girevole caldo.

Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

### NOTA:

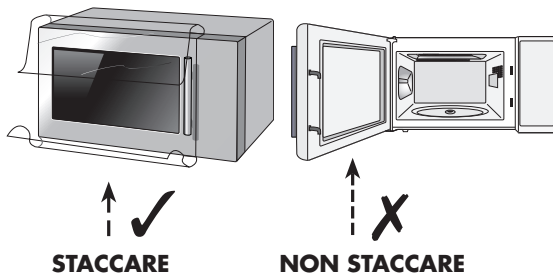
Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.  
Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.  
Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.



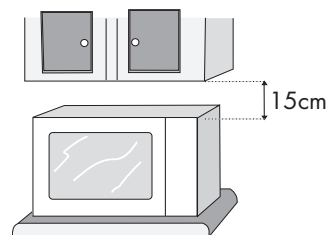
## INSTALLAZIONE

- Togliere l'imballaggio protettivo dall'interno del forno. Eliminare il foglio di polietilene inserito tra lo sportello e il vano forno. Staccare dalla parete **esterna** dello sportello l'etichetta adesiva che riporta le caratteristiche di funzionamento.

Non staccare la pellicola protettiva incollata sulla parte **interna** dello sportello.



- Controllate con cura che il forno non sia danneggiato.
- Mettete il forno su una superficie piana sufficientemente solida da sopportarne il peso e il cibo più pesante che si possa cuocere. Non posizionare il forno in un mobiletto.
- Controllare che sopra il forno vi sia uno spazio libero di almeno 15cm:

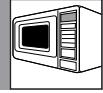


- Inserite la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard a massa.





## COTTURA A MICROONDE



Il Suo forno è predefinito sulla Modalità Risparmio Energetico. Questo dispositivo risparmia energia quando il forno non è in uso. Quando viene collegato la prima volta, sullo schermo digitale non comparirà nulla.

### Per avviare il forno nella modalità di risparmio energetico:

1. Collegare il forno alla presa elettrica. A questo punto il display rimane spento.
2. Aprire e richiudere lo sportello. Il display del forno visualizzerà “.0”.

### Uso del pulsante di ARRESTO (STOP).

Usate il pulsante di **ARRESTO (STOP)** per:

1. Cancellare un errore durante la programmazione.
2. Arrestare temporaneamente il forno durante la cottura.
3. Cancellare una programmazione durante la cottura toccandolo due volte.

Nella modalità di risparmio energetico, se non si utilizza il forno per almeno 3 minuti (ad esempio chiudendo lo sportello, premendo il pulsante **STOP** oppure al termine della cottura), non sarà possibile farlo funzionare, se non dopo aver aperto e chiuso lo sportello.



ITALIANO





## PRIMA DI USARE IL FORNO

Ci sono 6 livelli di potenza preselezionati del forno a microonde. Per selezionare il livello di potenza, riferitevi alle istruzioni in questo ricettario. In generale, vi raccomandiamo di attenervi a quanto segue:

### 100 P (800 W):

Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseruole, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).

### 70 P (560 W):

Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrostiti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali salse al formaggio e dolci tipo pan di Spagna. Grazie a questa impostazione ridotta, le salse bollendo non fuoriescono dal loro contenitore e il cibo viene cucinato in maniera uniforme, evitando di cuocere eccessivamente le estremità.

### 50 P (400 W):

Per impostare la potenza, toccate il pulsante delle **MICROONDE** fino a quando il livello desiderato viene visualizzato. Se si tocca una volta il pulsante delle **MICROONDE**, verrà visualizzato **100 P**. Se oltrepassate il livello di potenza desiderato, continuate a toccare il pulsante delle **MICROONDE** finché non raggiungete di nuovo il livello desiderato. **Se non si seleziona il livello, viene automaticamente regolato il livello del 100 P.**

Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo convenzionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa impostazione per ottenere una carne tenera.

### 30 P (240 W):

Impostazione per scongelare. Per scongelare, selezionare questa impostazione. L'alimento viene scongelato in maniera uniforme. Questa impostazione è ideale anche per cuocere a lento riso, pasta, dolcetti di frutta e creme pasticcere.

### 10 P (80 W):

Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).

### 0 P (0 W)

P = Percento



## OPERAZIONI MANUALI

Le operazioni manuali permettono di programmare il forno fino a 90 minuti (90.00).

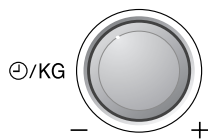
L'unità di immissione per il tempo di cottura (scongelo) varia da 10 secondi a cinque minuti. Essa dipende dalla durata totale della cottura (dello scongelamento) come indicato nella tabella.

| Tempo di cottura | Unità      |
|------------------|------------|
| 0-5 minuti       | 10 secondi |
| 5-10 minuti      | 30 secondi |
| 10-30 minuti     | 1 minuto   |
| 30-90 minuti     | 5 minuti   |

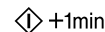
### Esempio:

Si supponga di voler scaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi ad una potenza di 70 P.

1. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario la manopola **TIMER/PESO** (2 min. & 30-sec.)
2. Per selezionare la modalità di cottura desiderata premere due volte il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**.
3. Per iniziare la fase di cottura premere il pulsante **INIZIO/+ 1min.**



x2



x1

Controllate il display.



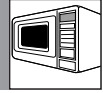
### NOTA:

1. Se si apre lo sportello durante la fase di cottura, il tempo di cottura sul display digitale si ferma automaticamente. Il conteggio del tempo di cottura riprende quando si richiude lo sportello e si preme il pulsante **INIZIO/+ 1min.**
2. Se durante la cottura si desidera controllare il livello di potenza, premere il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**. La visualizzazione rimane attiva per tutto il tempo in cui si tiene premuto il pulsante.
3. La manopola **TIMER/PESO** si può ruotare in senso orario od antiorario. Ruotandola in senso antiorario, il tempo di cottura si riduce a partire da 90 minuti.





## ALTRE FUNZIONI UTILI



### 1. COTTURA IN SEQUENZA MULTIPLA

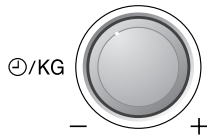
E' possibile impostare fino a un massimo di 3 sequenze di modalit  e tempo di cottura manuale.

#### Esempio:

Per cuocere : 5 minuti con potenza 100 P (Fase 1)  
16 minuti con potenza 30 P (Fase 2)

#### FASE 1

1. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario la manopola **TIMER/PESO**.
2. Selezionare la modalit  di cottura desiderata premendo una volta il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**.

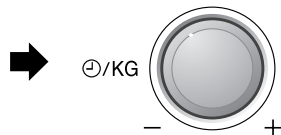


x1



#### FASE 2

3. Impostare il tempo desiderato ruotando in senso orario la manopola **TIMER/PESO**.
4. Selezionare la modalit  di cottura desiderata premendo due volte il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**.
5. Per avviare la cottura premere una volta il pulsante **INIZIO/ +1min.**



x4



+1min



x1



Controllate il display.



(Il forno comincia a cuocere per 5 minuti a 100 P, e per i restanti 16 minuti a 30P).

ITALIANO




## ALTRE FUNZIONI UTILI

### 2. FUNZIONE DI "ANCORA UN MINUTO"

Il pulsante **INIZIO/+1min** consente di attivare le due funzioni seguenti:

**a.** Accensione diretta

Per iniziare direttamente la fase di cottura con il livello di potenza delle microonde impostato a 100 P per 1 minuto premere il pulsante **INIZIO/+1min**.

 +1min



**NOTA:**

Per evitare un uso errato o situazioni di pericolo (ad esempio per i bambini), si hanno a disposizione solo 3 minuti per premere il pulsante **INIZIO/+1min** dalla operazione precedente, cioè dalla chiusura dello sportello o dall'azionamento del pulsante di **ARRESTO**.

**b.** Prolungare il tempo di cottura.

Durante la cottura manuale, premendo il pulsante mentre il forno è in funzione è possibile estendere il tempo di cottura di multipli di un minuto.

### 3. CONTROLLARE IL LIVELLO DI POTENZA

Per controllare il livello di potenza delle microonde durante la fase di cottura, premere il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**.



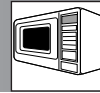
**x1**

Per non interrompere la visualizzazione del livello di potenza, tenere premuto il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**.

Il forno continua il conteggio anche se sul display appare il livello di potenza.



## MENU, COTTURA E SCONGELAMENTO RAPIDI



Le funzioni **MENU RAPIDO**, **COTTURA RAPIDA** e **SCONGELAMENTO RAPIDO** impostano automaticamente le modalità ed il tempo di cottura esatti. È possibile scegliere tra 4 **MENU RAPIDI**, 3 menu di **COTTURA RAPIDA** e 5 di **SCONGELAMENTO RAPIDO**. Quando si usa questa funzione automatica è necessario tenere presente quanto segue:

Ad esempio:

**1a. MENU RAPIDO:** ciascun pulsante **MENU RAPIDO** prevede due menu.



Premendo una volta il pulsante **FILETTI DI PESCE CON SALSA/GRATIN**, sul display appare:

**1b. COTTURA RAPIDA:** premere una volta il pulsante **COTTURA RAPIDA**, sul display appare:

**1c. SCONGELAMENTO RAPIDO:** premere una volta il pulsante **SCONGELAMENTO RAPIDO**, sul display appare:

**1a.**  — **A. Pulsante TEGLIA DI POLLO CON VERDURE/CARNE MACINATA E CIPOLLE**

 — **B. Pulsante FILETTI DI PESCE CON SALSA/GRATIN**

 x1 → **Numero di menu**  


**1b.**  x1 → **Numero di menu**  


**1c.**  x1 → **Numero di menu**  

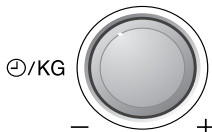

Per selezionare il menu, premere il pulsante **MENU RAPIDO**, **COTTURA RAPIDA** o **SCONGELAMENTO RAPIDO** fino a quando non appare il numero di menu desiderato. Consultare le pagine I-10 - I-12 "Tabelle **MENU RAPIDO**, **COTTURA RAPIDA** e **SCONGELAMENTO RAPIDO**".


Il numero del menu cambia automaticamente se si tiene premuto il pulsante **MENU RAPIDO**, **COTTURA RAPIDA** o **SCONGELAMENTO RAPIDO**.

**2.** Il peso o la quantità del cibo possono essere inseriti ruotando la manopola **TIMER/PESO** fino a visualizzare il peso/quantità desiderati.

- Indicare soltanto il peso del cibo al netto del peso del contenitore.
- Per gli alimenti i cui peso/quantità siano superiori o inferiori ai valori indicati nelle tabelle **MENU RAPIDO**, **COTTURA RAPIDA** o **SCONGELAMENTO RAPIDO**, usare il funzionamento manuale. Per ottenere i risultati migliori, attenersi alle tabelle di cottura del ricettario.

**3.** Per iniziare la cottura, premere il pulsante **INIZIO/+1 min.**

**2.**  Manopola **TIMER/PESO**

**3.**  +1min. Pulsante **INIZIO/+1 min.**  
x1

Se, ad esempio, è necessario girare il cibo durante la cottura, il forno si blocca ed emette un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e l'eventuale indicatore lampeggiano sul display. Per continuare la cottura, premere il pulsante **INIZIO/+1 min.**

La temperatura finale dipende dalla temperatura iniziale. Controllare che il cibo sia bollente al termine della cottura. Eventualmente, prolungare manualmente la cottura.

ITALIANO

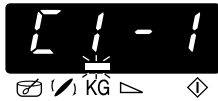
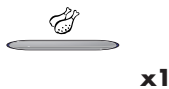


## MENU, COTTURA E SCONGELAMENTO RAPIDI

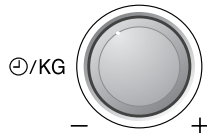
### Esempio 1 per MENU RAPIDO:

Per cucinare una teglia di pollo con verdure del peso di 1,5 kg mediante il Menu rapido C1-1.

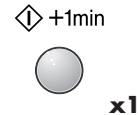
1. Selezionare il menu desiderato premendo una volta il pulsante **TEGLIA DI POLLO CON VERDURE/CARNE MACINATA E CIPOLLE**.



2. Inserire il peso ruotando la manopola **TIMER/PESO**.



3. Premere una volta il pulsante **INIZIO/+1min.**



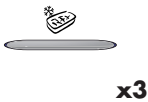
Controllate il display.



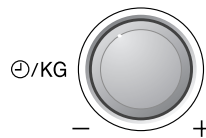
### Esempio 2 per COTTURA RAPIDA:

Per gratinare un alimento congelato del peso di 0,6 kg utilizzando la COTTURA RAPIDA (EC-3).

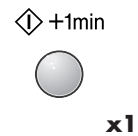
1. Selezionare il menu desiderato premendo tre volte il pulsante **COTTURA RAPIDA**.



2. Inserire il peso ruotando la manopola **TIMER/PESO**.



3. Premere una volta il pulsante **INIZIO/+1min.**



Controllate il display.











Per usare la funzione SCONGELAMENTO RAPIDO, seguire l'esempio descritto in precedenza per COTTURA RAPIDA.



## TABELLA MENU RAPIDI









| PULSANTE  | N. DI MENU RAPIDO  | QUANTITÀ (Unità di incremento) /UTENSILI   | PROCEDIMENTO  |
|---|--|--|---|
| <br>x1   | <b>Menu rapido C1-1</b><br>Teglia di pollo con verdure<br>  | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(temperatura iniziale del pollo: 5°C)<br>Stampo per gratinare con pellicola per microonde             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Fare riferimento alla ricetta della Teglia di pollo con verdure a pagina I-13.</li><li>* Peso totale di tutti gli ingredienti.</li></ul>  |
| <br>x2   | <b>Menu rapido C1-2</b><br>Carne macinata con cipolle<br>   | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(temperatura iniziale della carne macinata: 5°C)<br>Terrina con coperchio                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Fare riferimento alla ricetta per la Carne macinata con cipolle a pagina I-13.</li><li>• Quando il forno si arresta, il segnale acustico si attiva e sul display compare l'indicazione 'MESCOLARE', mescolare il cibo e ricoprirlo.</li><li>* Peso totale di tutti gli ingredienti.</li></ul> |
| <br>x1   | <b>Menu rapido C2-1</b><br>Filetti di pesce con salsa<br> | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(temperatura iniziale del pesce: 5°C, salsa 20°C)<br>Stampo per gratinare con pellicola per microonde | <ul style="list-style-type: none"><li>• Fare riferimento alla ricetta per i Filetti di pesce con salsa a pagina I-13.</li><li>* Peso totale di tutti gli ingredienti.</li></ul>   |
| <br>x2 | <b>Menu rapido C2-2</b><br>Gratin<br>                     | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(temperatura iniziale: 20°C)<br>Stampo per gratinare  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Fare riferimento a Gratin a pagina I-14.</li><li>* Peso totale di tutti gli ingredienti.</li></ul>  |

ITALIANO



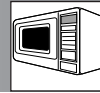
## TABELLA COTTURA RAPIDA











| PULSANTE   | COTTURA EXPRESS Nu.  | QUANTITÀ (Unità di incremento) /UTENSILI  | PROCEDIMENTO   |
|--|--|---|--|
| <br><b>x1</b>   | <b>EC-1 Cottura</b><br>Verdure surgelate<br>Es.: cavolini di Bruxelles, fagiolini, piselli, verdure miste, broccoli<br> | 0,1 - 0,6 kg (100 g)<br>(Temp. iniziale -18°C)<br>Ciotola e coperchio   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Aggiunga l'acqua 1 CU per 100g e sali come voluto. (Per i funghi non è necessario aggiungere acqua).</li><li>• Coprire con un coperchio.</li><li>• Quando il forno si arresta, il segnale acustico si attiva e sul display compare l'indicazione 'MESCOLARE', mescolare il cibo e ricoprirlo.</li><li>• A fine cottura, lasciare riposare per 2 minuti.</li></ul> <b>NOTA:</b> Se le verdure surgelate formano un insieme compatto, cuocerle manualmente.  |
| <br><b>x2</b>   | <b>EC-2 Cottura</b><br>Piatti pronti surgelati Mescolare tipo<br>Es.: Taglierini Bolognese, Chili con carne.<br>      | 0,3 - 1,0 kg* (100 g)<br>(Temp. iniziale -18°C)<br>Ciotola e coperchio<br><br>* Nel caso in cui le istruzioni sulla confezione richiedessero l'aggiunta di acqua, è necessario, per programmare la cottura, calcolare la quantità complessiva, compresa l'acqua aggiunta. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Mettere il preparato in un piatto per forno a microonde.</li><li>• Se richiesto dalle modalità di preparazione, aggiungere acqua.</li><li>• Coprire con un coperchio.</li><li>• Cuocere senza coperchio, se la confezione riporta questa indicazione.</li><li>• Quando il forno si arresta, il segnale acustico si attiva e sul display compare l'indicazione 'MESCOLARE', mescolare il cibo e ricoprirlo.</li><li>• Al termine della cottura, mescolare e lasciare riposare per circa 2 minuti.</li></ul> |
| <br><b>x3</b> | <b>EC-3 Cottura</b><br>Gratin surgelate<br>Es.: Maccheroni gratin, Lasagne.<br>                                       | 0,2 - 0,6 kg (100 g)<br>(Temp. iniziale -18°C)<br>Recipiente con coperchio o originale contenitore  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rimuovete il gratin gelato dalla confezione. Se il contenitore non è appropriato per i forni a microonde, metterlo in un piatto per gratin e coprirlo con un involucro per microonde.</li><li>• Se il contenitore è appropriato per i forni a microonde, rimuovere il coperchio di carta originale e coprire con un involucro per microonde.</li><li>• Al termine della cottura, lasciare riposare per 5 minuti.</li></ul>   |





## TABELLA SCONGELAMENTO RAPIDO



| PULSANTE  | SCONGELARE EXPRESS Nu.  | QUANTITÀ (Unità di incremento) /UTENSILI  | PROCEDIMENTO   |
|---|---|---|--|
| <br>x1   | <b>Ed-1 Scongellare</b><br>Bistecche, braciole<br> | 0,2 - 0,8 kg (100 g)<br>(Temp. iniziale -18°C)<br>(Vedere le note sotto la tabella)<br>Piatto flan                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Disporre tutti su un piatto flan al centro del piatto girevole.</li> <li>Quando il forno si arresta, il segnale acustico si attiva e sul display compare l'indicazione 'GIRARE', rivoltare il cibo, risistemarlo e separarlo. Proteggere le parti sottili e i punti caldi con piccoli pezzi di pellicola d'alluminio.</li> <li>Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 10 - 15 minuti, fino al completo scongelamento.</li> </ul>  |
| <br>x2   | <b>Ed-2 Scongellare</b><br>Carne macinata<br>      | 0,2 - 0,8 kg (100 g)<br>(Temp. iniziale -18°C)<br>(Vedere le note sotto la tabella)<br>Piatto flan                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Collocate il blocco di carne congelata su un piatto flan al centro del piatto girevole.</li> <li>Quando il forno si arresta, il segnale acustico si attiva e sul display compare l'indicazione 'GIRARE', rivoltare il cibo. Se possibile, rimuovere le parti scongelate.</li> <li>Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 10 - 15 minuti, fino al completo scongelamento.</li> </ul>   |
| <br>x3 | <b>Ed-3 Scongellare</b><br>Pollame<br>           | 0,9 - 1,5 kg (100 g)<br>(Temp. iniziale -18°C)<br>(Vedere le note sotto la tabella)<br>Piatto flan                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Disporre tutti su un piatto flan al centro del piatto girevole.</li> <li>Quando il forno si arresta, il segnale acustico si attiva e sul display compare l'indicazione 'GIRARE', rivoltare il cibo e proteggere le parti sottili e i punti caldi con piccoli pezzi di pellicola d'alluminio.</li> <li>Terminata l'operazione, lavarsi con acqua fredda, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 15 - 30 minuti, fino al completo scongelamento.</li> <li>Per finire, pulire il pollame in acqua corrente.</li> </ul> |
| <br>x4 | <b>Ed-4 Scongellare</b><br>Dolce<br>             | 0,1 - 1,4 kg (100 g)<br>(Temp. iniziale -18°C)<br>Piatto  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rimuovete tutto l'imballaggio dal dolce.</li> <li>Deporre su un piatto e quindi deporre quest'ultimo al centro del piatto rotante.</li> <li>Dopo averlo scongelato, tagliare il dolce in fette di uguale misura lasciando dello spazio fra ogni fetta e lasciare riposare per 10 - 60 minuti fino a scongelamento completo.</li> </ul>  |
| <br>x5 | <b>Ed-5 Scongellare</b><br>Pane<br>              | 0,1 - 1,0 kg (100 g)<br>(Temp. iniziale -18°C)<br>Piatto<br>(Per questo programma è raccomandato solamente pane affettato.) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Distribuite il pane sulla piatto al centro del piatto girevole. Per 1,0kg distribuite sulla piatto girevole.</li> <li>Quando il forno si arresta, il segnale acustico si attiva e sul display compare l'indicazione 'GIRARE', rivoltare il cibo, risistemarlo e rimuovere le fette scongelate.</li> <li>Coprire il pane con un foglio di alluminio e lasciarlo riposare 5 - 15 minuti fino a quando sia scongelato completamente.</li> </ul>  |

### NOTA: Scongellare Express

- Bistecche e braciole dovrebbero essere congelati in uno strato
- La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.
- Dopo averle rigirate, coprite le porzioni scongelate con piccoli pezzi di carta stagnola.
- Il pollame va cucinato immediatamente dopo lo scongelamento.



## RICETTE PER MENU RAPIDI

### TEGLIA DI POLLO CON VERDURE (C1-1)

#### Spezzatino di pollo piccante

Ingredienti

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |  |
|--------|--------|--------|--|
| 60 g   | 120 g  | 180 g  | riso a chicchi lunghi (parboiled)                    |
| 1      | 1      | 1      | zafferano in bustina                                 |
| 25 g   | 50 g   | 75 g   | cipolla (a fette)                                    |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | peperoncino (a listarelle)                           |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | porri (a listarelle)                                 |
| 150 g  | 300 g  | 450 g  | filetto di petto di pollo (in cubetti) pepe, paprica |
| 10 g   | 20 g   | 30 g   | burro  |
| 150 ml | 300 ml | 450 ml | brodo di carne                                       |

Preparazione

- Mescolare il riso e lo zafferano e metterli nello sformato precedentemente unto.
- Mescolare le cipolle, il peperoncino, i porri e il pollo. Condire e versarli sul riso.
- Aggiungere il burro.
- Aggiungere il brodo di carne e coprire con la pellicola per microonde e cucinare selezionando il **MENU RAPIDO C1-1** "Teglia di pollo con verdure".
- Al termine della cottura, lasciar riposare per 5 minuti.

### CARNE MACINATA CON CIPOLLE (C1-2)

Ingredienti

| 0,5 kg   | 1,0 kg | 1,5 kg     |  |
|----------|--------|------------|--|
| 150 g    | 300 g  | 450 g      | carne macinata (50% manzo, 50% maiale) |
| 50 g     | 100 g  | 150 g      | cipolla (tritata fine)                 |
| 1/2      | 1      | 1 1/2      | uova                                   |
| 15 g     | 30 g   | 45 g       | pangrattato bianco sale e pepe         |
| 115 ml   | 230 ml | 345 ml     | brodo di carne                         |
| 20 g     | 40 g   | 60 g       | passato di pomodoro                    |
| 65 g     | 125 g  | 190 g      | patate (tritrate fini)                 |
| 65 g     | 125 g  | 190 g      | carote (tritrate fini)                 |
| 1/2 tbsp | 1 tbsp | 1 1/2 tbsp | prezzemolo tritato                     |

Preparazione

- Mescolare carne macinata, cipolle, uova e pangrattato. Condire con sale e pepe. Mettere l'impasto di carne in una terrina.
- Mescolare il brodo di carne con il passato di pomodoro.
- Aggiungere il liquido, le patate, le carote e il prezzemolo alla carne e mescolare accuratamente.
- Coprire e selezionare il **MENU RAPIDO C1-2** "Carne macinata con cipolle".
- Quando il forno si arresta e si sente il segnale acustico, mescolare e coprire nuovamente.
- Al termine della cottura, mescolare e lasciare riposare per 5 minuti. Cospargere con prezzemolo e servire.

### FILETTI DI PESCE CON SALSA (C2-1)

#### Filetti di pesce con salsa piccante

Ingredienti

| 0,5 kg | 1,0 kg  | 1,5 kg  |   |
|--------|---------|---------|---|
| 175 g  | 350 g   | 525 g   | pelati in scatola (scolati)                       |
| 50 g   | 100 g   | 150 g   | mais  |
| 5 g    | 10 g    | 15 g    | salsa chili                                       |
| 15 g   | 30 g    | 45 g    | cipolla (tritata fine)                            |
| 1 tsp  | 1-2 tsp | 2-3 tsp | aceto di vino rosso senape, fimo, pepe di Caienna |
| 250 g  | 500 g   | 750 g   | filetti di pesce sale                             |

Preparazione

- Mescolare gli ingredienti per la salsa.
- Mettere il filetto di pesce (ad esempio filetto di scorfano) in uno stampo per gratinare con le estremità sottili verso il centro e aggiungere il sale.
- Distribuire sul pesce la salsa preparata con pomodori, mais, chili, cipolle, aceto e spezie.
- Coprire con pellicola per microonde e cuocere selezionando il **MENU RAPIDO C2-1** "Filetti di pesce con salsa".
- Al termine della cottura, lasciare riposare per circa 2 minuti.

### FILETTI DI PESCE CON SALSA (C2-1)

#### Filetti di pesce con salsa al curry

Ingredienti

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |                               |
|--------|--------|--------|-------------------------------|
| 250 g  | 500 g  | 750 g  | filetti di pesce sale         |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | banana (a fette)              |
| 200 g  | 400 g  | 600 g  | salsa al curry (confezionato) |

Preparazione

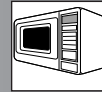
- Mettere il filetto di pesce in uno stampo per gratinare con le estremità sottili verso il centro e aggiungere il sale.
- Distribuire le banana e la salsa confezionata sul pesce.
- Coprire con pellicola per microonde e cuocere selezionando il **MENU RAPIDO C2-1** "Filetti di pesce con salsa".
- Al termine della cottura, lasciare riposare per circa 2 minuti.

105/I-13





## RICETTE PER MENU RAPIDI



### GRATIN (C2-2) Spinaci al gratin

Ingredienti

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |  |
|--------|--------|--------|--|
| 150 g  | 300 g  | 450 g  | spinaci (scongelati e scolati)                     |
| 15 g   | 30 g   | 45 g   | cipolla (tritata fine)<br>sale, pepe, noce moscata |
| 150 g  | 300 g  | 450 g  | patate bollite (a fette)                           |
| 35 g   | 75 g   | 110 g  | prosciutto cotto (a dadini)                        |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | crème fraîche (panna)                              |
| 1      | 2      | 3      | uova   |
| 40 g   | 75 g   | 115 g  | formaggio (grattugiato)<br>paprica                 |

Preparazione

1. Mescolare gli spinaci con la cipolla e insaporire con sale, pepe e noce moscata.
2. Ungere lo stampo. Disporre fette di patate, dadini di prosciutto e spinaci a strati alterni. L'ultimo strato dovrà essere di spinaci.
3. Mescolare le uova insieme alla crème fraîche, sale, pepe e versare sopra le verdure.
4. Cospargere il gratin con formaggio grattugiato e paprika e cuocere selezionando il **MENU RAPIDO C2-2**, "Gratin".
5. Al termine della cottura, lasciar riposare per 5 minuti.

### GRATIN (C2-2) Patate-zucchine gratinate

Ingredienti

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |   |
|--------|--------|--------|---|
| 200 g  | 400 g  | 600 g  | patate (a fette)                            |
| 115 g  | 230 g  | 345 g  | zucchine (a fette)                          |
| 75 g   | 150 g  | 225 g  | crème fraîche (panna)                       |
| 1      | 2      | 3      | uova  |
| 1/2    | 1      | 2      | spicchio d'aglio (sminuzzato)<br>sale, pepe |
| 40 g   | 80 g   | 120 g  | formaggio Feta (a dadini)                   |
| 10 g   | 20 g   | 30 g   | semi di girasole<br>paprica                 |

Preparazione

1. Ungere lo stampo e disporre a strati alternati patate e zucchine tagliate a fette.
2. Unire le uova alla crème fraîche, condire con sale, pepe e aglio e versare sopra le verdure.
3. Sbriciolare il formaggio feta sul gratin.
4. Infine, cospargere il gratin con semi di girasole e paprica e cuocere selezionando il **MENU RAPIDO C2-2**, "Gratin".
5. Al termine della cottura, lasciar riposare per 5 minuti.

ITALIANO



## MANUTENZIONE E PULIZIA

**ATTENZIONE: NON UTILIZZARE SU NESSUNA PARTE DEL FORNO DETERGENTI PER FORNI COMMERCIALI, GETTI A VAPORE, ABRASIVI, DETERGENTI RUVIDI O CHE CONTENGONO IDROSSIDO DI SODIO NÉ SPUGNE ABRASIVE.**

**PULITE IL FORNO AD INTERVALLI REGOLARI DI TEMPO, RIMUOVENDO QUALSIASI DEPOSITO DI CIBO - Mantenete il forno pulito, poiché in caso contrario le sue superfici si potrebbero deteriorare. La mancata pulizia potrebbe ridurre la durata dell'apparecchio ed eventualmente dar luogo a situazioni di pericolo.**

### Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Non mancate di togliere il sapone ed asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

### Pannello di controllo

Aprire innanzi tutto lo sportello in modo da disattivare il pannello di controllo. Eseguire le operazioni di pulizia del pannello di controllo con attenzione. Usando un panno, inumidito soltanto con acqua, strofinate delicatamente il pannello finché diventa pulito.

Evitate di usare troppa acqua. Non usate alcun agente di pulizia chimico o abrasivo.

### Interno del forno

1. Per la pulitura, togliete ogni schizzo o grumo di sporco con un panno morbido o spugna subito dopo l'uso a forno ancora caldo. Per lo sporco più difficile, usate un detergente debole e pulite più volte con un panno umido finché tutto lo sporco è scomparso.
2. Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno.
3. Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.

### Piatto girevole e sostegno rotante

Togliete il piatto girevole e il sostegno rotante dal forno. Lavate il piatto girevole e il sostegno rotante con acqua leggermente saponata. Asciugateli con un panno morbido. Sia il piatto girevole sia il sostegno rotante possono essere lavati nella lavapiatti.

### Sportello

Pulite spesso lo sportello da entrambi i lati, la guarnizione e le superfici di tenuta, utilizzando un panno morbido inumidito. Non usate prodotti di pulizia abrasivi.



## COSA VERIFICARE PRIMA DI CHIAMARE IL CENTRO DI ASSISTENZA

Prima di chiamare personale specializzato per riparazioni, controllate i punti seguenti.

### 1. Alimentatazione

Controllate che la spina di alimentazione sia collegata correttamente ad una presa di corrente.

Controllate che il fusibile linea distribuzione/interruttore automatico funzioni normalmente.

### 2. Mettere una tazza d'acqua (circa 150 ml) nel forno e chiudere ermeticamente lo sportello.

Impostare per un minuto il forno sul livello di potenza 100 P ed accendere il forno.

La luce del forno si accende?

SÍ \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_  
SÍ \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

Il piatto girevole gira?

SÍ \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

**NOTA:** Il piatto girevole può girare in entrambe le direzioni.

Il sistema di ventilazione funziona?

SÍ \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

(Ponete la mano sulle aperture di ventilazione in modo da verificare il flusso d'aria)

Trascorso 1 minuto viene emesso un segnale acustico?

SÍ \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

L'indicatore per la cottura in corso si spegne?

SÍ \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

Terminata l'operazione menzionata sopra, la tazza d'acqua è calda?

Se la risposta è "NO" a tutte queste domande, rivolgersi al proprio rivenditore o ad un CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO SHARP.

**IMPORTANTE:** se sul display non viene visualizzato niente, anche se la presa di alimentazione è stata collegata correttamente, potrebbe essere in funzione la modalità di risparmio energetico. Aprire e chiudere lo sportello del forno per farlo funzionare. Vedere pagina I-4.

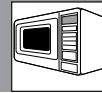
**NOTE:** Se i cibi vengono cotti oltre il tempo standard utilizzando un'unica modalità di cottura, la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare il surriscaldamento. (Il livello di potenza delle microonde si ridurrà.)

| Modalità di cottura | Tempo standard |
|---------------------|----------------|
| Microonde 100 P     | 20 minutes     |





## CHE COSA SONO LE MICROONDE?



Nei forni a microonde le microonde prodotte da un cosiddetto "magnetron" fanno oscillare le molecole d'acqua presenti negli alimenti. Tale moto oscillatorio

provoca un attrito tra le molecole con conseguente generazione di calore sufficiente per scongelare, riscaldare o cuocere le vivande.

## UTENSILI ADATTI



### VETRO E VETRO-CERAMICA



Tutti i tipi di stoviglie in vetro pirofilo sono perfettamente adatti all'uso nel forno a microonde, consentendo inoltre anche di osservare facilmente la cottura dei cibi.

Le stoviglie usate non dovranno essere tuttavia in vetro a contenuto metallico (cristallo al piombo) oppure con guarnizioni o rivestimenti metallici (bordo dorato, blu cobalto).

### CERAMICA

Materiale generalmente adatto al forno a microonde benché sia smaltato, altrimenti il materiale assorbe l'umidità dei cibi, la quale a sua volta produce un riscaldamento interno del contenitore ceramico che si può dunque spezzare. Se non si è sicuri dell'idoneità di una particolare stoviglia in ceramica alla cottura in forno a microonde basta eseguire la prova d'idoneità descritta.

### PORCELLANA

Materiale perfettamente adeguato alla cottura in forno a microonde. Usare solamente stoviglie in porcellana senza contenuto metallico o rivestimenti e guarnizioni in oro o argento.

### PLASTICA

Le stoviglie in plastica resistenti al calore sono adatte allo scongelamento, al riscaldamento e alla cottura dei cibi con il forno a microonde. È necessario però attenersi alle rispettive indicazioni del fabbricante.

### PELLICOLA PER LA COTTURA IN FORNO A MICROONDE

Questo tipo di pellicola o quella resistente al calore sono perfettamente adatte per coprire o accartocciare i cibi da cuocere nel forno a microonde. È necessario però attenersi alle indicazioni del fabbricante.

### PELLICOLA DA FORNO

Può essere usata per la cottura con il forno a microonde. Evitare di chiuderne le estremità con dei fermagli in metallo, perché riscaldandosi potrebbero fondere la pellicola. Usate invece dello spago, praticando con una forchetta vari fori nella pellicola. Gli incarti per alimenti che non sono resistenti al calore non devono essere usati nei forni a microonde.

### STOVIGLIA PER LA DORATURA

Questo particolare tipo di stoviglia è realizzato in ceramica smaltata con un fondo in lega metallica e consente di dorare il cibo cotto. Bisogna aver cura

di interporre un piatto in porcellana tra la stoviglia per doratura e il piatto girevole, in modo che faccia da isolante. Rispettare scrupolosamente il tempo di preriscaldamento indicato dal fabbricante per evitare di danneggiare il piatto girevole o il relativo sostegno o di far scattare la valvola fusibile di sicurezza che fa spegnere il forno.

### METALLO

Di regola, è sconsigliabile usare contenitori in metallo, perché respingono le microonde, impedendo loro di raggiungere la vivanda. A volte però può essere utile sfruttare tale proprietà del metallo, coprendo alcune parti della vivanda in forno con delle strisce di carta d'alluminio al fine di evitare che si scongelino o cuociano troppo rapidamente (per esempio nel caso delle ali di pollo). Gli spiedini in metallo o le vaschette in alluminio (usate ad esempio per contenere i piatti precotti) sono utilizzabili. Le loro dimensioni dovranno essere tuttavia ridotte rispetto a quelle della vivanda. Nel caso della vaschetta di alluminio ad esempio, essa dovrà essere riempita per  $\frac{2}{3}$  o  $\frac{3}{4}$ . Si consiglia comunque di trasferire la vivanda in un contenitore adatto alla cottura in forno a microonde. Nell'uso delle vaschette in alluminio o di altri contenitori in metallo, assicurarsi che il contenitore si trovi ad almeno 2.0 cm dalle pareti interne del forno, in modo da evitare che vengano danneggiate dalle scintille eventualmente generate dalle microonde respinte dal metallo. Si raccomanda di non usare stoviglie con rivestimenti, guarnizioni o inserti metallici, come per esempio viti, nastri o impugnature.

### PROVA D'IDONEITA' PER GLI UTENSILI



Per assicurarsi che le stoviglie che s'intende usare siano effettivamente adatte all'uso in forno a microonde, eseguire la seguente prova d'idoneità: Mettere la stoviglia in forno assieme ad un bicchiere contenente circa 150 ml d'acqua e posizionato vicino o sulla stoviglia stessa. Regolare il forno alla massima potenza (800 W) e farlo funzionare per circa 1 o 2 minuti. Ritirare la stoviglia dal forno. Se è ancora fredda o leggermente tiepida è adatta alle microonde. Si raccomanda di non sottoporre a questa prova i contenitori in plastica, perché potrebbero fondere.



## CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA

### IMPOSTAZIONE DEI TEMPI

I tempi necessari per lo scongelamento, il riscaldamento o la cottura sono di regola molto minori di quelli richiesti per esempio con una cucina o un forno convenzionali. Pertanto è importante che nell'esecuzione delle ricette ci si attenga scrupolosamente ai tempi indicati, impostando preferibilmente tempi più brevi che più lunghi. Dopo ogni cottura controllare lo stato delle vivande. È preferibile dover cuocere ancora per un po' le vivande che rischiare di scuocerle.

### TEMPERATURA DEI CIBI

I tempi da impostare per lo scongelamento, il riscaldamento e la cottura dei cibi sono in funzione della temperatura degli stessi prima di essere messi in forno. I cibi surgelati o conservati in frigorifero necessiteranno di tempi di cottura più lunghi di quelli tenuti a temperatura ambiente. Per il riscaldamento e la cottura dei cibi, si presuppongono temperature normali di conservazione (temperatura in frigo: circa 5°C, temperatura ambiente: circa 20°C). Per lo scongelamento di cibi surgelati si presuppone una temperatura di conservazione di -18°C.

### TEMPI DI COTTURA

Tutti i tempi indicati nel presente ricettario vengono forniti esclusivamente a titolo indicativo. Sono soggetti a variazione a seconda della temperatura, del peso e della consistenza (contenuto idrico, di grassi, ecc.) dei cibi.

### SALE, SPEZIE ED ERBE

Rispetto alla cottura eseguita con metodi convenzionali, i cibi cotti nel forno a microonde mantengono meglio le loro proprietà organolettiche. Pertanto consigliamo di usare in genere poco sale, mettendolo preferibilmente a cottura terminata. Il sale infatti assorbe umidità, asciugando eccessivamente così la superficie del cibo infornato. Spezie ed erbe possono essere usate invece come sempre.

### AGGIUNTA D'ACQUA

Le verdure e gli altri cibi ad alto contenuto idrico possono essere cotti senza o con poca aggiunta d'acqua. In tal modo verranno mantenute le proprietà vitaminiche e i minerali degli alimenti.

### ALIMENTI DOTATI DI PELLE O BUCCIA

La superficie di alimenti come salsicce, würstel, carne avicola, patate lesse con la buccia, pomodori, mele, giallo d'uovo e simili dovrà essere forata con una forchetta o uno stuzzicadenti in modo che il vapore accumulatosi possa fuoriuscire senza rompere la pelle o la buccia.

### ALIMENTI GRASSI

La carne con una certa quantità di grasso cuoce più rapidamente della carne magra. Pertanto è consigliabile coprire con della carta di alluminio le parti grasse oppure metterle in forno volte verso il basso, per far sì che l'intero pezzo di carne cuocia uniformemente.

### PICCOLE E GROSSE QUANTITÀ

I tempi di durata validi per il forno a microonde dipendono dalla quantità e dalle dimensioni degli

alimenti da cucinare, riscaldare o scongelare. Le porzioni piccole impiegano dunque meno tempo di quelle di una certa consistenza. In linea di massima comunque vale la regola seguente:

Doppia Quantità = Doppia Durata

Mezza Quantità = Mezza Durata

### RECIPIENTI DAL BORDO ALTO E DAL BORDO BASSO

A parità di capienza, la cottura in recipienti con il bordo alto richiede più tempo di quella in contenitori bassi. Pertanto consigliamo di usare stoviglie larghe e dal bordo basso per ridurre i tempi di cottura, impiegando i recipienti a bordo alto solo per cibi che possono traboccare con facilità (pasta, riso, latte, ecc.).

### RECIPIENTI TONDI E OVALI

Nei recipienti tondi e ovali la cottura dei cibi è più uniforme che nei recipienti quadrangolari, perché l'energia delle microonde si concentra negli angoli producendo così maggior calore che al centro.

### QUANDO COPRIRE I CIBI DURANTE LA COTTURA

Per garantire che il cibo trattiene maggiormente l'umidità, riducendo così il tempo di cottura, basta coprirlo con un coperchio o semplicemente con della pellicola adatta per il forno a microonde. Per i piatti che richiedono la doratura esterna del cibo (come ad esempio gli arrostiti), si consiglia di non coprire il recipiente di cottura. Agire dunque come per la cottura normale, coprendo o lasciando scoperti i cibi che, anche usando metodi di cottura convenzionali, vengono coperti o meno.

### CIBI DI CONSISTENZA E FORMA IRREGOLARE

Distribuire i cibi che hanno una consistenza non uniforme avendo cura di lasciare le parti più spesse e compatte verso l'esterno. Per le verdure (come ad esempio i broccoletti) mettere invece i gambi verso l'esterno. Le parti più consistenti, che cuociono più lentamente, vengono investite maggiormente dalle microonde se poste sui lati. In questo modo si garantirà una cottura uniforme di quanto in forno.

### MESCOLAMENTO

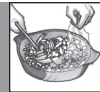
Per garantire che le vivande vengano riscaldate gradualmente e in modo uniforme è necessario rimestarle, poiché le microonde riscaldano prima le zone esterne e non sono quindi in grado di garantire automaticamente il riscaldamento uniforme degli alimenti.

### DISPOSIZIONE

Le singole porzioni (stampini da budino, tazze, patate, ecc.) dovranno essere disposte in cerchio lungo la circonferenza del piatto girevole, lasciando spazio sufficiente tra le singole unità per consentire alle microonde di penetrare da tutti i lati.



## CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA



### RIVOLTAMENTO

I cibi di media grandezza, come per esempio gli hamburger e le bistecche, vanno girati durante la cottura almeno una volta, al fine di ridurne il tempo di cottura. Anche nel caso di arrostiti di carne o di pollo sarà necessario girarli per evitare che la parte girata verso l'alto si secchi.

### RIPOSO IN FORNO

Nella cottura con il forno a microonde è importante lasciare il cibo in forno per alcuni minuti a cottura ultimata. Quasi tutti i cibi che vengono scongelati, riscaldati o cotti nel forno a microonde devono riposare per consentire che il calore e l'umidità presenti si distribuiscano uniformemente.

### ESPEDIENTI PER LA DORATURA

Dopo circa 15 minuti di cottura la superficie dei cibi presenta una leggera doratura che non è tuttavia paragonabile al colorito e alla croccantezza ottenibili con i metodi di cottura tradizionali. Per poter dunque far sì che anche nel forno a microonde la superficie dei cibi venga rosolata in modo ideale, possono essere impiegati alcuni espedienti, che nella maggior parte dei casi servono anche ad insaporire maggiormente il piatto preparato. Nella tabella seguente vengono suggeriti alcuni espedienti per ottenere una rosolatura più marcata delle singole vivande:

| ESPEDIENTE   | PIATTI                                    | PROCEDIMENTO   |
|--|---|--|
| Burro fuso e paprica   | Volatili                                  | Spalmare la paprica unita al burro sulla pelle del volatile da arrostitire       |
| Paprica  | Sformati, Toast al formaggio              | Cospargere la vivanda con la paprica   |
| Estratto di semi di soia   | Carne e volatili                          | Spalmare l'estratto sulla carne o sul volatile                                   |
| Salsa barbecue e Worcester, sugo d'arrosto                                 | Arrostiti, Polpetti, Piccoli arrostiti    | Spalmare la salsa o il sugo sul pezzo da arrostitire                             |
| Sugo d'arrosto<br>Dadini di grasso di maiale sciolti o cipolle in polvere  | Sformati, toast, minestre, zuppe, stufati | Spargere i dadini di grasso appena sciolti o la cipolla in polvere sulla vivanda |
| Cacao in polvere, cioccolato in granelli, glasse scure, miele e marmellata | Dolci e dessert                           | Cospargere o spalmare sul dolce o dessert  |

### COME RISCALDARE LE VIVANDE

- I piatti pronti in vaschette di alluminio vanno trasferiti su piatti o in altri contenitori prima di essere riscaldati.
- Togliere il coperchio dei recipienti chiusi ermeticamente prima di metterli in forno. Coprire la vivanda con della pellicola per la cottura in forno a microonde, oppure con un piatto o l'apposita campana (ottenibile nei migliori negozi di casalinghi). Con ciò si eviterà che la superficie si secchi. Le bevande non hanno bisogno di essere coperte.
- Per scaldare o bollire dei liquidi come l'acqua, il caffè, il tè o il latte, mettere una bacchetta di vetro nel recipiente.
- Per riscaldare piatti di più porzioni, consigliamo possibilmente di mescolarli di tanto in tanto, in modo che il calore si distribuisca uniformemente.
- I tempi di riscaldamento valgono per cibi tenuti ad una temperatura ambiente di circa 20°C. Per i piatti tenuti in frigorifero, il tempo di riscaldamento sarà leggermente più lungo.
- A riscaldamento terminato, lasciare la vivanda nel forno ancora per 1 o 2 minuti, per consentire la distribuzione del calore (riposo in forno).

- I tempi indicati per il riscaldamento dei cibi hanno valore puramente indicativo. Essi possono infatti variare a seconda della temperatura all'introduzione in forno, del peso, del contenuto idrico, del contenuto di grassi e del risultato finale desiderato.

### COME SCONGELARE I CIBI

Il forno a microonde è un mezzo ideale per scongelare i cibi. I tempi di scongelamento sono infatti molto più ridotti che con i metodi tradizionali. Qui di seguito riportiamo ancora qualche suggerimento. Togliere il surgelato dalla sua confezione e adagiarlo su di un piatto.

### CONFEZIONI E CONTENITORI

Per contenere i cibi da scongelare o riscaldare, sono particolarmente adatti i contenitori o le confezioni idonei all'uso in forno a microonde, poichè sono resistenti sia alle temperature minime di surgelazione (fino a -40°C), sia a quelle massime di cottura (fino a +220°C). In questo modo è possibile scongelare, riscaldare e addirittura cuocere le vivande senza doverle necessariamente travasare da un recipiente all'altro.



## CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA

### QUANDO COPRIRE IL CIBO DURANTE LO SCONGELAMENTO

Per scongelare cibi poco consistenti, adagiarsi sopra delle strisce di carta stagnola. Qualora la vivanda sia già parzialmente scongelata a temperatura ambiente sarà bene porvi sopra delle strisce di carta d'alluminio durante lo scongelamento nel forno a microonde per evitare che le parti meno consistenti diventino troppo calde, quando invece quelle di maggior consistenza sono ancora gelate. Il livello della potenza di scongelamento sarà preferibilmente basso, in modo che la vivanda scongeli uniformemente. Se viene scelta una potenza troppo elevata, può accadere che la vivanda cuocia in superficie, rimanendo gelata all'interno.

### MESCOLARE E GIRARE LE VIVANDE DURANTE LO SCONGELAMENTO

Quasi tutti i cibi devono essere voltati o mescolati durante lo scongelamento. Se vi sono pezzi attaccati l'uno all'altro dal ghiaccio, sarà bene separarli appena possibile cambiandone poi la posizione.

### LE VIVANDE IN PICCOLE QUANTITÀ

o di dimensioni ridotte richiedono meno tempo per scongelare. Pertanto consigliamo di suddividere le vivande in piccole porzioni prima di metterle nel frigorifero o nel congelatore, il che consente di risparmiare tempo prezioso durante la fase di preparazione.

### LE VIVANDE CHE VANNO SCONGELATE LENTAMENTE

come per esempio le torte, la panna, i formaggi ed il pane, verranno scongelate solo in parte nel forno a microonde. Lo scongelamento verrà proseguito e portato a termine a temperatura ambiente. Ciò per far sì che le vivande non si riscaldino eccessivamente all'esterno, mentre all'interno sono ancora gelate.

### IL TEMPO DI RIPOSO

in forno dopo lo scongelamento è di particolare importanza, poichè in effetti lo scongelamento della vivanda prosegue anche in questo lasso di tempo. Nella tabella per lo scongelamento dei cibi che segue vengono riportati i tempi di riposo in forno per le rispettive vivande. I cibi di una certa consistenza devono riposare in forno più a lungo di quelli meno consistenti o a struttura porosa. Se la vivanda non si è sufficientemente scongelata, proseguire la permanenza in forno o prolungare il tempo di riposo. Una volta scongelati gli alimenti vanno utilizzati per intero, evitando quindi di ricongelarli una seconda volta.

### COME CUOCERE LA VERDURA FRESCA

- Già all'acquisto accertarsi che i singoli pezzi dei rispettivi generi di verdura siano più o meno delle stesse dimensioni. Tale accorgimento si rivelerà di particolare importanza nella preparazione di piatti in cui le verdure rimangano intere, come ad esempio le patate in camicia.
- Prima d'iniziare la preparazione, lavare e pulire le verdure, quindi pesare la quantità necessaria.
- Aggiungere gli odori ma salare solo dopo la cottura.
- Per ogni 500 g di verdure aggiungere circa 5 cucchiaini

di minestra di acqua. Le verdure fibrose richiedono più acqua. Nella tabella vengono fornite le indicazioni necessarie (a pag. 67).

- Le verdure vengono di regola cotte in una zuppiera coperta. Le verdure ricche d'acqua, come per esempio le cipolle o le patate, possono essere cotte senza aggiunta d'acqua, avvolte in carta adatta alla cottura in forno a microonde.
- A metà cottura è consigliabile rivoltare e rimestare le verdure.
- A cottura terminata, far riposare le verdure per circa 2 minuti, prima di toglierle dal forno.
- I tempi di cottura indicati hanno valore puramente indicativo e sono in funzione del peso, della temperatura prima della cottura e della consistenza e struttura del tipo di verdura. Quanto più fresche sono le verdure, meno tempo necessitano per la cottura.

### COME CUOCERE CARNE, PESCE E POLLAME

- Già all'acquisto accertarsi che i singoli pezzi delle rispettive carni, pesci o volatili siano circa della stessa grandezza per garantirne una migliore facilità di cottura.
- La carne di manzo deve essere ben frollata e poco fibrosa.
- Lavare accuratamente la carne, il pesce o il pollame in acqua fredda corrente, asciugandoli poi con un canovaccio o della carta da cucina. Procedere poi alla preparazione.
- Talvolta, anche se i pezzi di carne che messi a cuocere sono circa della stessa grandezza, i risultati di cottura sono diversi. Ciò dipende anche dal tipo di carne, dai diversi contenuti di acqua e di grasso e dalla temperatura della carne prima che venga messa in forno.
- Dopo circa 15 minuti da quando è stata messa in forno, la carne comincia a dorarsi. Tale effetto può essere accentuato con gli espedienti precedentemente descritti. Se poi si desidera che la carne in superficie presenti una bella crosta croccante e appetitosa, si consigliamo di farle prendere un primo colorito sul normale fornello e procedere alla cottura nel forno a microonde usando le apposite stoviglie per la doratura. In tal modo otterrete un sugo concentrato che farà da base per la preparazione della salsa.
- I pezzi di carne, pesce o pollame di una certa grandezza andranno voltati a metà cottura.
- Al termine del tempo di cottura, coprire l'arrosto con della carta d'alluminio e lasciarlo in forno per altri 10 minuti circa. In tal modo non interromperete bruscamente la cottura, dando la possibilità al sugo della carne di distribuirsi e di rendere dunque l'arrosto più tenero al taglio.

### COME SCONGELARE E CUOCERE I CIBI

Con il forno a microonde, i cibi surgelati possono essere scongelati e cotti contemporaneamente. Nella tabella seguente vengono riportati alcuni esempi. Attenersi alle istruzioni generali valide per il "riscaldamento" e lo "scongelo" delle vivande. Per preparare i piatti pronti surgelati, seguire le rispettive istruzioni riportate sulle confezioni dei prodotti, che indicano solitamente i tempi esatti per la cottura in forno a microonde.





## TABELLE



### ABBREVIAZIONI USATE NELLE RICETTE

|                             |                         |                                     |
|-----------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| CM = cucchiaino da minestra | SU = prodotto surgelato | g = grammo                          |
| CU = cucchiaino             | min. = minuti           | l = litro                           |
| Pun. = una punta            | sec. = secondi          | ml = millilitro                     |
| Piz. = un pizzico           | MO = microonde          | cm = centimetro                     |
| Ta. = tazza                 | FMO = forno a microonde | G.M.S. = grasso nella materia secca |
| Bus. = bustina              | kg = chilogrammo        |                                     |

### TABELLA PER COME RISCALDARE CIBI E BEVANDE

| Bevanda/Cibo                                 | Q.tà<br>-g/ml- | Potenza<br>-Livello- | Tempo di cottura<br>-Min- | Suggerimenti  |
|--|----------------|----------------------|---------------------------|---|
| Caffè, 1 tazza                               | 150            | 800W                 | ca.1                      | non coprire   |
| Latte, 1 tazza                               | 150            | 800W                 | ca.1                      | non coprire   |
| Acqua, 1 tazza                               | 150            | 800W                 | 1 1/2 -2                  | non coprire, portare ad ebollizione   |
| 6 tazze                                      | 900            | 800W                 | 10-12                     | non coprire, portare ad ebollizione   |
| 1 zuppiera                                   | 1000           | 800W                 | 10-12                     | coprire, portare ad ebollizione   |
| Piatto pronto<br>(verdure, carne e contorno) | 400            | 800W                 | ca.4                      | aggiungere una spruzzata d'acqua all'intingolo, coprire e mescolare di tanto in tanto                   |
| Stufato                                      | 200            | 800W                 | 2-3                       | coprire, mescolare dopo il riscaldamento  |
| Minestra con brodo leggero                   | 200            | 800W                 | ca.2                      | coprire, mescolare dopo il riscaldamento  |
| Zuppe cremose                                | 200            | 800W                 | ca.2                      | coprire, mescolare dopo il riscaldamento  |
| Verdure                                      | 200<br>500     | 800W<br>800W         | 2-3<br>4-5                | aggiungere eventualmente un po' d'acqua e metà riscaldamento mescolare                                  |
| Contorni                                     | 200<br>500     | 800W<br>800W         | 1-2<br>4-5                | aggiungere una spruzzata d'acqua, coprire e mescolare di tanto in tanto                                 |
| Carne, 1 feta*                               | 200            | 800W                 | 3-4                       | coprire, cospargere con in po' di intingolo   |
| Filetto di pesce*                            | 200            | 800W                 | 2-3                       | coprire   |
| Würstel 2                                    | 180            | 560W                 | ca.2                      | praticare dei piccoli fori nella pelle  |
| Dolce (torta) 1 fetta                        | 100            | 400W                 | 1/2                       | adagiare su una graticola per dolci   |
| Omogeneizzati 1 vasetto                      | 190            | 400W                 | ca.1                      | togliere il coperchio, a riscaldamento terminato. mescolare e controllare la temperatura                |
| Per sciogliere il burro o la margarina*      | 50             | 800W                 | ca.1/2                    | coprire   |
| Per sciogliere il cioccolato                 | 100            | 400W                 | 2-3                       | mescolare di tanto in tanto   |
| Per sciogliere 6 fogli di gelatina           | 10             | 400W                 | 1/2                       | ammorbidire prima in acqua, strizzare l'acqua e mettere in una scodella                                 |
| Glass per torte per 1/4 l d'acqua            | 10             | 400W                 | 5-6                       | stemperare 250 ml di acqua e zucchero, coprire, mescolare di tanto in tanto e a riscaldamento terminato |

\* A temperatura di frigorifero

### TABELLA PER LA COTTURA DI CARNE, PESCE E POLLAME

| Alimenti                                    | Q.tà<br>-g- | Potenza<br>-Livello- | Tempo di cottura<br>-Min- | Suggerimenti   | Riposo in forno<br>-Min- |
|---|-------------|----------------------|---------------------------|--|--------------------------|
| Arrosto<br>(di maiale, vitello,<br>agnello) | 500         | 800W<br>400W         | 8-10*<br>10-12            | insaporire a piacere, adagiare su un piatto da gratin a sponda bassa * cottura   | 10                       |
|   | 1000        | 800W<br>400W         | 20-23*<br>11-13           |  | 10                       |
| Rosbif (cottura media)                      | 1000        | 800W<br>400W         | 9-11*<br>5-7              | insaporire a piacere, adagiare su un piatto da gratin a sponda bassa * cottura   | 10                       |
| Polpettone                                  | 1000        | 800W                 | 16-18                     | preparare l'impasto di carne tritata usando un misto di carne (metà maiale/meta manzo) e metterlo in uno stampo per sformati | 10                       |
| Filette di pesce                            | 200         | 800W                 | 3-4                       | insaporire a piacere, adagiare su un piatto e coprire  | 3                        |
| Pollo                                       | 1200        | 800W                 | 22-25*                    | insaporire a piacere, adagiare su un piatto da gratin senza bordo e voltare a metà cottura *                                 | 3                        |
| Cosce di pollo                              | 200         | 800W                 | 3-4                       | insaporire a piacere, adagiare su un piatto e coprire  | 3                        |

\* Prima di capovolgere, rimuovere il sugo di cottura dal piatto.

112/I-20



## TABELLE

### TABELLA PER LO SCONGELAMENTO DEI CIBI

| Alimenti  | Q.tà<br>-g-         | Potenza<br>-Livello- | Durata di scongel.<br>-Min- | Suggerimenti   | Riposo in forno<br>-Min- |
|---|---------------------|----------------------|-----------------------------|--|--------------------------|
| Arrosti (per es. di maiale, di manzo, di agnello, di vitello) | 1500<br>1000<br>500 | 80W<br>80W<br>80W    | 58-64<br>42-48<br>18-20     | mettere su un piatto capovolto, voltare a metà scongelamento   | 30-90<br>30-90<br>30-90  |
| Bistecche, fettine, cotolette, fegato                         | 200                 | 80W                  | 7-8                         | voltare a metà scongelamento   | 30                       |
| Spezzatino  | 500                 | 240W                 | 8-12                        | a metà scongelamento mescolare e separare i  | 10-15                    |
| Wüstel, 8   | 600                 | 240W                 | 6-9                         | porre uno di fianco all'altro e voltare a metà scongelamento   | 5-10                     |
| 4   | 300                 | 240W                 | 4-5                         |  | 5-10                     |
| Anatra / tacchino   | 1500                | 80W                  | 48-52                       | mettere su un piatto capovolto, voltare a metà scongelamento   | 30-90                    |
| Pollo   | 1200<br>1000        | 80W<br>80W           | 39-43<br>33-37              | mettere su un piatto capovolto, voltare a metà scongelamento<br>mettere su un piatto capovolto, voltare a metà scongelamento | 30-90<br>30-90           |
| Cosce di pollo  | 200                 | 240W                 | 4-5                         | voltare a metà scongelamento   | 10-15                    |
| Pesce intero  | 800                 | 240W                 | 9-12                        | voltare a metà scongelamento   | 10-15                    |
| Filetto di pesce  | 400                 | 240W                 | 7-10                        | voltare a metà scongelamento   | 5-10                     |
| Granchio  | 300                 | 240W                 | 6-8                         | voltare a metà scongelamento e rimuovere l   | 30                       |
| Panini, 2   | 80                  | 240W                 | app.1                       | scongelare solo parzialmente   | -                        |
| Pancarré a fette  | 250                 | 240W                 | 2-4                         | disporre le fette una di fianco all'altra e scongelare solo parzialmente   | 5                        |
| Pane bianco, intero   | 750                 | 240W                 | 7-10                        | voltare a metà scongelamento (l'interno rimane gelato)   | 30                       |
| Torta, 1 fetta  | 100-<br>150         | 80W                  | 2-5                         | adagiare su un piatto per dolci  | 5                        |
| Torta alla panna, 1 fetta                                     | 150                 | 80W                  | 3-4                         | adagiare su un piatto per dolci  | 10                       |
| Torta intera, ø 25 cm   |                     | 80W                  | 20-24                       | adagiare su un piatto per dolci  | 30-60                    |
| Burro   | 250                 | 240W                 | 2-4                         | scongelare solo parzialmente   | 15                       |
| Frutta- fragole, lamponi ciliegie, prugne                     | 250                 | 240W                 | 4-5                         | collocarle l'una di fianco all'altra e a metà scongelamento voltarle   | 5                        |

### TABELLA PER LO SCONGELAMENTO E LA COTTURA DI CIBI SURGELATI

| Alimenti               | Q.tà<br>-g- | Potenza<br>-Livello- | Tempo di cottura<br>-en minutos- | Aggiunta d'acqua<br>-CM- | Suggerimenti   | Riposo in forno<br>-Min- |
|------------------------|-------------|----------------------|----------------------------------|--------------------------|--|--------------------------|
| Filetto di pesce       | 300         | 800W                 | 10-11                            | -                        | coprire  | 1-2                      |
| Trota, intera          | 250         | 800W                 | 7-9                              | -                        | coprire  | -                        |
| Piatto pronto          | 400         | 800W                 | 8-9                              | -                        | coprire, mescolare a metà cottura                      | -                        |
| Spinaci                | 300         | 800W                 | 7-9                              | -                        | tcoprire, mescolare una o due volte durante la cottura | 2                        |
| Broccoli               | 300         | 800W                 | 7-9                              | 3-5CM                    | coprire, mescolare a metà cottura                      | 2                        |
| Piselli                | 300         | 800W                 | 7-9                              | 3-5CM                    | coprire, mescolare a metà cottura                      | 2                        |
| Cavolo rapa            | 300         | 800W                 | 7-9                              | 3-5CM                    | coprire, mescolare a metà cottura                      | 2                        |
| Verdura mista          | 500         | 800W                 | 12-14                            | 3-5CM                    | coprire, mescolare a metà cottura                      | 2                        |
| Cavoletti di Bruxelles | 300         | 800W                 | 7-9                              | 3-5CM                    | coprire, mescolare a metà cottura                      | 2                        |
| Cavolo rosso           | 450         | 800W                 | 11-13                            | 3-5CM                    | coprire, mescolare a metà cottura                      | 2                        |



## TABELLE



### TABELLA PER LA COTTURA DELLA VERDURA FRESCA

| Verdura                   | Q.tà<br>-g- | Potenza<br>-Livello- | Tempo di cottura<br>-Min- | Suggerimenti   | Aggiunto d'acqua<br>-CM/ml- |
|---------------------------|-------------|----------------------|---------------------------|--|-----------------------------|
| Spinaci                   | 300         | 800W                 | 5-7                       | una volta lavati e fatti sgocciolare coprirli, ricordando di mescolarli una o due volte durante la cottura | -                           |
| Cavolfiore                | 800         | 800W                 | 15-17                     | cavolo intero va coperto; dividerlo nei singoli "fiori" e mescolare una volta                              | 5-6CM                       |
| Broccoli                  | 500         | 800W                 | 10-12                     | dividerli nei singoli "fiori", coprire e mescolare una volta   | 4-5CM                       |
| Funghi                    | 500         | 800W                 | 8-10                      | a cappelli interi, coprire e mescolare una volta   | -                           |
| Cavolo cinese             | 300         | 800W                 | 9-11                      | tagliare a strisce, coprire e mescolare una volta  | 4-5CM                       |
| Piselli                   | 500         | 800W                 | 9-11                      | coprire e mescolare di tanto in tanto  | 4-5CM                       |
| Finocchio                 | 500         | 800W                 | 9-11                      | tagliare in quattro pezzi, coprire e mescolare una volta   | 4-5CM                       |
| Cipolle                   | 250         | 800W                 | 5-7                       | intere, accartocciate in carta adatta per la cottura in forno a microonde                                  | -                           |
| Cavolo rapa               | 500         | 800W                 | 10-12                     | tagliare a dadini, coprire e mescolare una volta   | 50ml                        |
| Carote                    | 500         | 800W                 | 10-12                     | tagliare a fette, coprire e mescolare una volta  | 4-5CM                       |
|                           | 300         | 800W                 | 9-12                      |  |                             |
| Peperoni verdi            | 500         | 800W                 | 7-9                       | tagliare a fette, e mescolare una o due volte  | 4-5CM                       |
| Patate lesse no sbucciate | 500         | 800W                 | 9-11                      | coprire, mescolare una volta   | 4-5CM                       |
| Porri                     | 500         | 800W                 | 9-11                      | tagliare a strisce, coprire e mescolare una o due volte  | 4-5CM                       |
| Cavolo rosso              | 500         | 800W                 | 10-12                     | tagliare a strisce, mescolare una o due volte  | 50ml                        |
| Cavoletti di Bruxelles    | 500         | 800W                 | 9-11                      | a cappelli interi, coprire e mescolare più volte   | 50ml                        |
| Patate lesse              | 500         | 800W                 | 9-11                      | tagliare in pezzi uguali, salare, coprire e mescolare ogni tanto   | 150ml                       |
| Sedano                    | 500         | 800W                 | 9-11                      | tagliare a dadini, coprire e mescolare una volta   | 50ml                        |
| Cavolo bianco             | 500         | 800W                 | 10-12                     | tagliare a strisce, coprire e mescolare più volte  | 50ml                        |
| Zucchine                  | 500         | 800W                 | 9-11                      | tagliare a fette, coprire e mescolare più volte  | 4-5CM                       |

ITALIANO

## RICETTE



### ADATTAMENTO DI RICETTE CONVENZIONALI

Per adattare le ricette già "sperimentate" alla cottura nel forno a microonde, è necessario tener conto delle seguenti indicazioni: I tempi di cottura andranno ridotti di un terzo o della metà circa. Orientarsi eventualmente secondo le durate indicate nelle seguenti ricette. I cibi e i piatti ricchi d'acqua, come la carne, il pesce, il pollame, le verdure, la frutta, gli stufati e le minestre possono essere facilmente preparati con l'aiuto del forno a microonde. Nel caso di cibi e dei piatti a basso contenuto di acqua invece, come per esempio i piatti pronti, è consigliabile inumidirne la superficie prima d'iniziare la cottura.

La quantità d'acqua da aggiungere per la cottura di cibi da stufare andrà ridotta di circa un terzo rispetto a quanto indicato nella ricetta originale. Durante la cottura si potrà aggiungere se necessario altra acqua

necessario. La quantità di burro o grasso da usarsi può essere sensibilmente ridotta. Una piccola noce di burro o margarina o un goccio d'olio, saranno sufficienti per dare sapore al piatto. Il forno a microonde è quindi adatto particolarmente per chi deve rispettare una determinata dieta o per chi intende semplicemente mangiare in modo più salutare, con meno grassi.

### COME USARE LE RICETTE

- In tutte le seguenti ricette vengono indicate le quantità per 4 persone, salvo indicazione contraria.
- Ogni ricetta riporta all'inizio l'indicazione in merito alle stoviglie da usarsi e ai tempi di cottura.
- Le quantità degli ingredienti sono di regola esattamente sufficienti per le porzioni indicate, a meno che non venga indicato diversamente.
- Per il numero delle uova usate nelle singole ricette, sono state usate uova da 55 g circa ognuna.





## RICETTE

Germania

### FETTA DI PANCARRÈ AL CAMEMBERT

Camemberttoast

Tempo di cottura: circa 1 - 2 minuti

Utensile: piatto piano

Ingredienti

- 4 fette di pancarré (80 g)
- 2 CM di burro o margarina (20 g)
- 150 g formaggio Camembert
- 4 CU confettura di mirtilli rossi (40 g)
- pepe di caienna

1. Tostate e imburrate le fette di pancarré.
2. Tagliate il formaggio a fette ed adagiatelo sulle

fette di pancarré. Mettete sul formaggio i mirtilli e cospargete il tutto con pepe di caienna.

3. Mettete le fette così preparate sul piatto ed introducele in forno.  
**circa 1 - 2 Min.** 800 W

Consiglio: Questa ricetta può essere variata a vostro piacimento, combinando funghi freschi e formaggio in scaglie oppure prosciutto cotto, asparagi e formaggio emmental.

Paesi Bassi

### CREMA DI FUNGHI

Champignonsoep

Tempo di cottura: circa 13 - 17 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)

Ingredienti

- 200 g funghi (coltivati), tagliati a fette
- 1 cipolla (50 g), tritata finemente
- 300 ml brodo di carne
- 300 ml panna
- 2 1/2 CM burro o margarina (25 g)
- 2 1/2 CM farina
- sale e pepe
- 1 tuorlo d'uovo
- 150 g besciamella

1. Versare le verdure con il brodo nella terrina, coprire e mettere in forno.

**8 - 9 Min.** 800 W

2. Frullare con uno sbattitore elettrico tutti gli ingredienti.

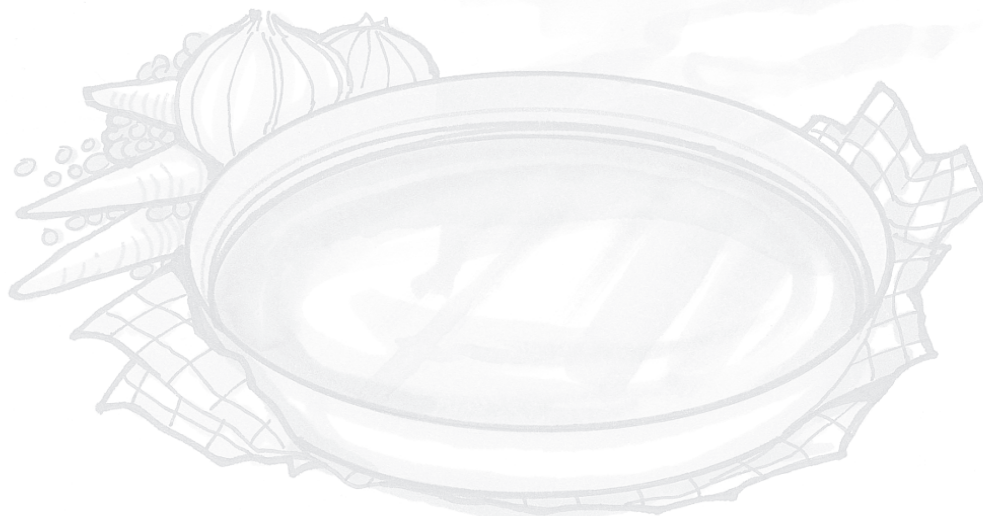
3. Impastare il burro con la farina e stemperare nella crema di funghi. Salare, pepare e mettere in forno. A cottura terminata mescolare.

**5 - 6 Min.** 800 W

4. Mescolare il tuorlo alla besciamella ed aggiungere lentamente alla crema di funghi, mescolando. Riscaldare ancora una volta il tutto, senza portare a bollore.

**1 - 2 Min.** 800 W

A cottura terminata lasciar riposare per circa 5 minuti.



115/l-23





## RICETTE



Svizzera

### VITELLO ALLA ZURIGHESE

Züricher Geschnetzeltes

Tempo di cottura: circa 12 - 16 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)

Ingredienti

- 600 g filetto di vitello
- 1 CM burro o margarina
- 1 cipolla (50 g) tritata finemente
- 100 ml vino bianco
- farina o fecola per legare circa 1/2 l di salsa
- 300 ml panna
- sale & pepe
- 1 CM prezzemolo tritato

1. Tagliare il filetto in listarelle larghe circa un dito.
2. Imburrare uniformemente la terrina, versarvi la

cipolla e le listarelle di carne, coprire e mandare a cottura in forno. Durante la cottura mescolare una volta.

**7 - 9 Min.** 800 W

3. Aggiungere il vino, la farina (o fecola) e la panna, mescolare e rimettere in forno, a coperto. Durante la cottura mescolare una volta.

**5 - 6 Min.** 800 W

4. Assaggiare, mescolare di nuovo il cibo e lasciarlo riposare per circa 5 minuti. Servire poi con una decorazione di prezzemolo.

Francia

### FILETTI DI SOGLIOLA

Filets de sole

Dosi per due persone

Tempo di cottura: circa 11 - 14 minuti

Utensile: stampo basso e ovale con coperchio (lunghezza circa 26 cm)

Ingredienti

- 400 g filetti di sogliola
- 1 limone (possibilmente di coltura biodinamica)
- 2 pomodori (150 g)
- 1 CU burro o margarina per imburrare lo stampo
- 1 CM olio vegetale
- 1 CM prezzemolo tritato
- sale & pepe
- 4 CM vino bianco (30 ml)
- 2 CM burro o margarina (20 g)

1. Lavare i filetti di sogliola e asciugarli con un canovaccio o della carta da cucina. Togliere le

lische.

2. Tagliare il limone e i pomodori a fettine sottili.
3. Imburrare lo stampo, disponervi i filetti di sogliola e versarvi sopra l'olio.

4. Cospargere di prezzemolo i filetti di pesce, disponervi sopra e fettine di pomodoro e aggiustare di sale e pepe. Mettere le fettine di limone sui pomodori e dare una spruzzata di vino.

5. Mettere poi alcuni riccioli di burro sul limone a fette, coprire e mandare in forno.

**10 - 12 Min.** 800 W

A cottura terminata far riposare il tutto per ancora 2 minuti circa.

Consiglio: Questo piatto può essere preparato anche con altri pesci, come l'eglefino, l'ippoglosso, la triglia, la pianuzza o il merluzzo.

ITALIANO

Grecia

### BRASATO D'AGNELLO CON FAGIOLINI VERDI

Kréas mé fasólia

Tempo di cottura: circa 20 - 24 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2l)

Ingredienti

- 1-2 pomodori (100 g)
- 400 g carne d'agnello disossata
- 1 CU burro o margarina per imburrare lo stampo
- 1 cipolla (50 g) tritata finemente
- 1 spicchio d'aglio spremuto
- sale, pepe & zucchero

250 g di fagiolini verdi in scatola

1. Pelate i pomodori togliendo le attaccature dei piccioli e frullateli.

2. Tagliate l'agnello in grossi pezzi che metterete poi nella terrina imburrata insieme alla cipolla tritata ed allo spicchio d'aglio spremuto. Aggiustate di droghe, coprite e mandate in forno.

**9 - 11 Min.** 800 W

3. Aggiungete ora alla carne il pomodoro passato e i fagiolini verdi e continuate la cottura sempre a terrina coperta.

**11 - 13 Min.** 560 W

A cottura terminata fate riposare per 5 minuti circa.

Consiglio: Se usate dei fagiolini verdi freschi invece di quelli in scatola, dovrete prima cuocerli a parte.



## RICETTE

Italia

### LASAGNE AL FORNO

Tempo di cottura: circa 22 - 27 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità circa 2 l)  
stampo da sformati quadrato a bordo basso con coperchio (circa 20 x 20 x 6 cm)

Ingredienti

- 300 g pomodori pelati in scatola
- 50 g prosciutto crudo tagliato a dadini
- 1 cipolla (50 g) tritata finemente
- 1 spicchio d'aglio spremuto
- 250 g carne di manzo tritata
- 2 CM concentrato di pomodoro (30 g)  
sale, pepe, origano, timo, basilico
- 150 ml crema di latte
- 100 ml latte
- 50 g formaggio grana grattugiato
- 1 CU erbe miste tritate
- 1 CU olio d'oliva  
sale & pepe  
noce moscata
- 1 CU olio vegetale per oliare lo stampo
- 125 g lasagne
- 1 CM formaggio grana grattugiato
- 1 CM burro o margarina

1. Fare il ragù mettendo nella terrina i pomodori, la cipolla, il prosciutto, l'aglio, la carne di manzo tritata e il concentrato di pomodoro. Coprire e

mettere in forno. Durante la cottura rimestare.

**7 - 9 Min.** 560 W

2. Mescolare la crema di latte con il latte, il grana, le erbe e l'olio. Insaporire di sale e pepe.
3. Imburrare lo stampo e distribuire un terzo delle lasagne sul fondo. Versare sulle lasagne prima la metà del ragù e poi un po' della besciamella. Passare poi al secondo strato di pasta e continuare a fare gli strati come il primo. Terminare con la besciamella, cospargendola poi con il parmigiano. Concludere con qualche ricciolo di burro, coprire e mandare in forno.

**15 - 16 Min.** 560 W

A cottura terminata far riposare per 5 - 10 minuti circa.

Francia

### PEPERONATA NIZZARDA

Ratatouille spécial

Tempo di cottura: circa 19 - 21 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)

Ingredienti

- 5 CM olio di oliva (50 ml)
- 1 spicchio d'aglio spremuto
- 1 cipolla (50 g) tagliata a fette
- 1 melanzana piccola (250 g) tagliata a pezzi
- 1 zucchini (200 g) tagliato a pezzi
- 1 peperone (200 g) tagliato a pezzi
- 1 finocchio piccolo (75 g) tagliato a pezzi
- pepe
- 1 bouquet aromatico
- 1 cuori di carciofo in scatola (200 g)  
sale & pepe

1. Mettete l'olio e l'aglio nella terrina. Aggiungete le verdure tagliate ad eccezione dei cuori di carciofo,

il bouquet aromatico e pepate. Coprite e mandate in forno mescolando di tanto in tanto.

**18 - 20 Min.** 800 W

Negli ultimi 5 minuti di cottura aggiungete i cuori di carciofo e continuate la cottura.

2. Aggiustate di sale e pepe togliete il bouquet aromatico prima di servire. A cottura terminata fate riposare per 2 minuti circa.

Consiglio: La peperonata calda si accompagna ottimamente a piatti di carne, mentre fredda può costituire un gustoso antipasto. Un bouquet aromatico si compone di: una radice di prezzemolo, un mazzetto di odori, un rametto di sedano di monte, un rametto di timo e, alcune foglie di lauro.



## RICETTE



Spagna

### PATATE RIPIENE

Patatas rellenas

Tempo di cottura: circa 12 - 16 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)  
piatto di porcellana

Ingredienti

|           |                                    |
|-----------|------------------------------------|
| 4         | patate di media grandezza (400 g)  |
| 100 ml    | acqua                              |
| 60 g      | prosciutto                         |
| 1/2       | cipolla (25 g) tritata finemente   |
| 75-100 ml | di latte                           |
| 2 CM      | formaggio grana grattugiato (20 g) |
|           | sale & pepe                        |
| 2 CM      | formaggio emmental grattugiato     |

1. Mettete le patate nella terrina, aggiungete l'acqua, coprire e cuocete in forno.

**8 - 9 Min.** 800 W

Fate raffreddare.

2. Tagliate le patate nel verso della lunghezza e svuotatele con cautela. Tagliate a dadini il prosciutto e impastatelo con la polpa delle patate, la cipolla, il latte ed il grana grattugiato fino a formare una farcia ben omogenea. Aggiustate di sale e pepe.
3. Riempite ora le mezze patate con la farcia così preparata, corpargetevi sopra l'emmental grattugiato, mettetele sul piatto e infornate.  
**4 - 6 Min.** 800 W  
A cottura terminata fate riposare le patate per altri 2 minuti circa.

Danimarca

### FRUTTI DI SOTTOBOSCO SCIROPpati CON CREMA DI VANIGLIA

Rødgrød med vanilie sovs

Tempo di cottura: circa 10 - 13 minuti

Utensile: 2 terrina con coperchio (capacità 2 l)

Ingredienti

|        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 150 g  | ribes comune                    |
| 150 g  | fragole                         |
| 150 g  | lamponi                         |
| 250 ml | vino bianco                     |
| 100 g  | zucchero                        |
| 50 ml  | succo di limone                 |
| 8      | fogli di gelatina               |
| 300 ml | latte                           |
|        | polpa di 2 baccello di vaniglia |
| 30 g   | zucchero                        |
| 15 g   | amido da cucina                 |

metterla nella terrina e scaldare a coperto.

**7 - 9 Min.** 800 W

Aggiungere lo zucchero e il succo di limone.

2. Fare ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti. Poi toglierli e strizzarli. Mescolare la gelatina alla purea di frutti ancora calda fino che si sarà sciolta.
3. Per la preparazione della crema di vaniglia versare innanzitutto il latte in una terrina, aprire con un coltello il baccello di vaniglia e raschiarne la polpa, aggiungendola mescolando al latte insieme allo zucchero e all'amido per poi coprire e mettere in forno. Mescolare di tanto in tanto e a cottura terminata.  
**3 - 4 Min.** 800 W
4. Rovesciare su un piatto i frutti sciropati tolti dal frigo e guarnire con i frutti interi messi inizialmente da parte. Servire insieme alla crema di vaniglia.

Consiglio: Con i frutti di sottobosco sciropati si accompagnano ottimamente anche la panna fredda o lo yogurt.

1. Lavare i frutti, toglierne i gambi e asciugarli, mettendone da parte alcuni per la guarnitura. Fare una purea con i restanti frutti e il vino bianco,

ITALIANO



## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.**

### Para evitar incendios

**Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.**

Este microondas está exclusivamente diseñado para su utilización sobre una encimera. No está diseñado para ser empotrado en una pared o en una vitrina. No coloque el horno en un gabinete.

La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.

El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 10 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 10 A como mínimo.

Deberá prepararse un circuito eléctrico independiente sólo para este aparato.

No coloque el horno en superficies donde se genere calor. Por ejemplo, no lo sitúe cerca de un horno normal. No instale el horno en lugares que tengan alta humedad o donde pueda acumularse humedad.

No guarde ni use el horno en exteriores.

**Si observa humo, apague o desenchufe el cable del horno y mantenga la puerta cerrada para extinguir las llamas que pudieran haberse producido.**

**Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. Vea las sugerencias correspondientes en el libro adjunto de cocina (a página E-16). Deberá comprobar que los utensilios sean adecuados para su empleo con hornos microondas.**

**Cuando caliente comida en recipientes de plástico o de papel, vigile el horno porque existe la posibilidad de que se enciendan.**

**Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quiteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.**

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación.

No bloquee la entrada de los orificios de ventilación. Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios. No utilice el horno de microondas para freír con aceite o para calentar aceite con el que va a freír después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.

Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.

No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.

Para evitar el calentamiento excesivo y un incendio, tenga mucho cuidado cuando cocine o caliente alimentos con un contenido alto de azúcar o grasa como, por ejemplo, salchichas envueltas en hojaldre, pasteles o pudín de Navidad.

Utilice este manual de instrucciones y el recetario adjunto conjuntamente.

### Para evitar estropear el horno

#### ADVERTENCIA:

No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo.

- La puerta; asegúrese de que la puerta cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
- Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
- Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
- Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
- El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.

Si la puerta o los sellos de la puerta están dañados, no deberá ponerse en funcionamiento el horno hasta que un técnico competente lo haya reparado.

**En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.**

No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.

No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.

**No permita que se acumule grasa o suciedad en los sellos de las puertas ni en partes adyacentes. Limpie el horno en los intervalos regulares y quite cualquier depósito del alimento. Siga las instrucciones de "Limpieza y Mantenimiento", en la página E-15. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.**

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.





## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



### Para evitar sacudidas eléctricas

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior. No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio SHARP autorizado.

No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno.

Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes, incluyendo la parte posterior del horno. No intente cambiar la lámpara del horno usted mismo ni permita que lo haga nadie excepto un electricista autorizado por SHARP.

Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio SHARP autorizado.

Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, deberá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio SHARP autorizado.

**ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina. No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.**

**El calentamiento de bebidas con microondas puede retardar la ebullición eruptiva, por lo que deberá tener cuidado cuando manipule el recipiente.**

No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.

Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas.

**No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, dado que su contenido podría salirse del recipiente al calentarse y provocar quemaduras.**

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

1. No emplee un tiempo excesivo (consulte la página E-20).
2. Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
3. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar (no metal) en el líquido mientras calienta.
4. Deje el líquido en reposo durante un mínimo de 20 segundos al final del tiempo de cocción para evitar que hierva y salpique después.

**No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas.. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.**

Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

### Para evitar quemaduras

**ADVERTENCIA: El contenido de biberones y de recipientes de comidas para bebés debe ser agitado o movido y deberá comprobar la temperatura antes de su consumo a fin de evitar quemaduras.**

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse.

Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor o líquido hirviendo.

**Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.**

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.

Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor.

Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

### Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

**ADVERTENCIA: Sólo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.**

**Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas discapacitadas física o mentalmente, niños, con poca experiencia o sin conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones precisas por parte de alguien responsable de su seguridad.**

**Los niños deben estar bajo la supervisión de un adulto para evitar que jueguen con este aparato.**

Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores.

No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno. No mueva el horno mientras está funcionando.

Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

ESPAÑOL



## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:

No haga funcionar el horno cuando esté vacío.

Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio y el soporte del rodillo debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.

No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.

Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno. No hacer funcionar el horno sin el plato giratorio.

Para evitar que se rompa el plato giratorio:

(a) Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.

(b) No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.

(c) No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.

No coloque nada en las partes exteriores del horno mientras está funcionando.

### NOTAS:

Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.

Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.

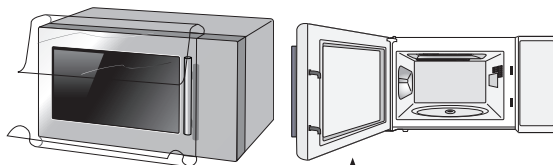
Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.



## INSTALACION

1. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Tire el plástico que está suelto entre la puerta y la cavidad del horno. Despegue la etiqueta de características de la parte **exterior** de la puerta si hay una pegada.

No quite la película protectora pegada en el **interior** de la puerta.



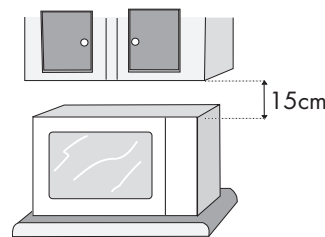
↑ ✓  
QUITAR

↑ ✗  
NO QUITAR

2. Compruebe el horno cuidadosamente por si está estropeado.

3. Coloque el horno sobre una superficie plana y nivelada que sea suficientemente resistente para soportar no sólo el peso del horno, sino también el plato o comida más pesado que pueda cocinar. No coloque el horno en un gabinete.

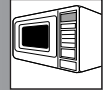
4. Asegúrese de que queda un espacio libre de 15 cm como mínimo encima del horno.



5. Conecte la clavija del horno a un enchufe tomacorriente normal del hogar que esté conectado a tierra.



## ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO



El Modo Ahorro de energía está predefinido en su horno. Esto le permite ahorrar energía cuando el horno no está en funcionamiento. Cuando lo enchufa por primera vez, no aparece nada en el display.

### Para hacer funcionar el horno en Modo Ahorro de Energía:

1. Enchufe el horno. No aparecerá ninguna indicación en el display.
2. Abra y cierre la puerta. Aparecerá “.0” en la pantalla del horno.

### Utilización de la tecla de parada (STOP).

Utilice la tecla de **parada (STOP)** para:

1. Borrar los errores que haya cometido durante la programación.
2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción, pulsándola dos veces.

En Modo Ahorro de Energía, si no manipula el horno durante 3 minutos o más (es decir, cerrando la puerta, presionando el tecla **STOP** o al terminar de cocinar), no podrá hacerlo funcionar hasta que abra y cierre la puerta.

ESPAÑOL



## COCCIÓN POR MICROONDAS

Hay 6 niveles diferentes de potencia de microondas preajustados para su horno. Para seleccionar el nivel de potencia de las microondas siga las indicaciones dadas en este recetario. Por lo general rigen las siguientes recomendaciones:

### 100 P (800 vatios):

Utilizado para cocción rápida o para recalentar, p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.

### 70 P (560 vatios):

Utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.

### 50 P (400 vatios):

Para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo platos de buey. Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.

### 30 P (240 vatios):

Ajuste de descongelación. Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente. Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc. y para cocer flanes de huevo.

**10 P (80 vatios).** Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.

### 0 P (0 vatios)

P - Parciento

Para regular el nivel de potencia, mantenga pulsada la tecla de **MICROONDAS** hasta ver en el visualizador el nivel deseado. Si toca la tecla sólo una vez, en el visualizador aparecerá **10 P**. Si sobrepasa el nivel de potencia deseado, continúe pulsando la tecla de **MICROONDAS** hasta que alcance otra vez el nivel deseado. **Si no pone ningún nivel, se seleccionará automáticamente el nivel del 100 P.**



## OPERACIONES MANUALES

Con las operaciones manuales podrá programar el horno para un máximo de 90 minutos (90.00). La unidad de ingreso de tiempo de cocción (descongelación) puede variar entre 10 segundos y cinco minutos. Depende del tiempo total de cocción (descongelación), tal como se enseña en la tabla.

### Tiempo de cocción

### Unidad

|               |             |
|---------------|-------------|
| 0-5 minutos   | 10 segundos |
| 5-10 minutos  | 30 segundos |
| 10-30 minutos | 1 minuto    |
| 30-90 minutos | 5 minutos   |

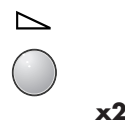
### Ejemplo:

Supongamos que se desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 70 P.

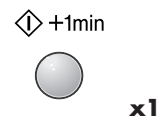
1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR/ PESO** en sentido horario. (2-min. & 30 seg.)



2. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** dos veces.



3. Se pulsa la tecla de **COMENZAR/+ 1 min** para empezar la cocción.



Comprobar el visualizador



### NOTA:

1. Cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción se para automáticamente el tiempo contado en el visualizador digital. El tiempo de cocción empieza a contarse de nuevo cuando se cierra la puerta y se pulsa la tecla de **COMENZAR/+ 1 min.**
2. Si se desea saber el nivel de potencia que se está usando durante la cocción se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**. Mientras se toca la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.
3. El botón de **TEMPORIZADOR/PESO** se puede girar en sentido horario o antihorario. Si se gira en sentido antihorario se reduce el tiempo de cocción desde 90 minutos en gradaciones.

## OTRAS FUNCIONES CÓMODAS



### 1. COCCIÓN EN VARIAS SECUENCIAS

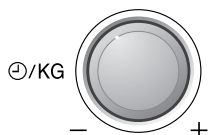
Se pueden introducir un máximo de 3 secuencias, formadas por tiempo y modo de cocción manual

#### Ejemplo:

Para cocinar arroz: 5 minutos en la potencia de 100 P (Etapa 1)  
16 minutos en la potencia de 30 P (Etapa 2)

#### ETAPA 1

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR/PESO**.
2. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez.

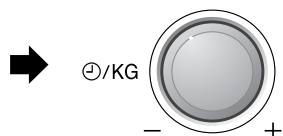


x1

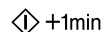


#### ETAPA 2

3. Se pone el tiempo deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR/ PESO**.
4. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** cuatro veces.
5. Se pulsa la tecla de **COMENZAR/+1min** una vez para empezar la cocción.



x4



x1

Comprobar el visualizador



ESPAÑOL

(El horno empezará a cocinar durante 5 minutos a 100 P y luego durante 16 minutos con 30 P).



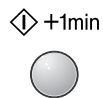
## OTRAS FUNCIONES CÓMODAS

### 2. FUNCIÓN DE MINUTO MÁS

La tecla de **COMENZAR/+1 min** permite utilizar las dos funciones siguientes:

**a.** Inicio directo de cocción

Se puede empezar directamente la cocción con el nivel de potencia de microondas 100 P durante 1 minuto pulsando la tecla de **COMENZAR/+1 min**.



**NOTA:**

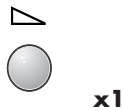
Para evitar manipulaciones indebidas por los niños la tecla de **COMENZAR/+1 min** sólo puede usarse dentro de 3 minutos de la operación inmediatamente precedente, p.ej. el cierre de la puerta o la pulsación de la tecla de **PARADA**.

**b.** Prolongación del tiempo de cocción.

Podrá extender el tiempo de cocinado durante la cocción manual en múltiplos de 1 minuto si pulsa la tecla mientras el horno está funcionando.

### 3. PARA COMPROBAR EL NIVEL DE POTENCIA

Podrá extender el tiempo de cocinado durante la cocción manual en múltiplos de 1 minuto si pulsa la tecla mientras el horno está funcionando.



Mientras se está tocando la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.

El horno continúa contando el tiempo aunque el visualizador esté indicando el nivel de potencia.

## MENÚ RÁPIDO, COCCIÓN RÁPIDA Y FUNCIONAMIENTO DE LA DESCONGELACIÓN RÁPIDA

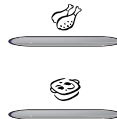


En la **COCCIÓN Y DESCONGELACIÓN RÁPIDAS** el modo y el tiempo de cocción correctos se calcula automáticamente. Se puede elegir entre 4 menús de **COCCIÓN RÁPIDA** y 5 menús de **DESCONGELACIÓN RÁPIDA**. Lo que se necesita saber cuando se utilice esta función automática es:

Por ejemplo:

**1a. MENÚ RÁPIDO:** Cada botón de **MENÚ RÁPIDO** tiene dos menús.

**1a.**



**A. Botón de CAZUELA DE POLLO CON VERDURAS/ CARNE PICADA CON CEBOLLA**

**B. Botón de FILETE DE PESCADO CON SALSA/ GRATINADO**

Si usted pulsa una vez el botón "**PESCADO DE FILETE CON SALSA/GRATINADO**", aparecerá lo siguiente en la pantalla:

Número de Menú



x1



**1b. COCCIÓN RÁPIDA:** Pulse el botón de **COCCIÓN RÁPIDA** una vez, podrá ver lo indicado en la pantalla.

**1b.**



x1

Número de Menú



**1c. DESCONGELACIÓN RÁPIDA:** Pulse el botón de **DESCONGELACIÓN RÁPIDA** una vez, podrá ver lo indicado en la pantalla.

**1c.**



x1

Número de Menú

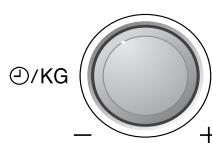


El menú puede elegirse pulsando la tecla de **MENÚ RÁPIDO, COCCIÓN RÁPIDA, O DESCONGELACIÓN RÁPIDA** hasta que se vea en la pantalla el número del menú deseado. Consulte las páginas E-10 - E-12 "Tablas de **MENÚ RÁPIDO, COCCIÓN RÁPIDA y DESCONGELACIÓN RÁPIDA**".

El número del menú cambiará automáticamente si se mantiene pulsado el botón de **MENÚ RÁPIDO, COCCIÓN RÁPIDA o DESCONGELACIÓN RÁPIDA**.

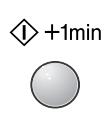
- El peso o la cantidad de comida puede introducirse girando la perilla **TEMPORIZADOR/PESO** hasta que aparezca el peso/cantidad deseado/a.
  - Introduzca sólo el peso del alimento. No incluya el peso del recipiente.
  - Para cantidades o pesos de comida inferiores o superiores a los que se dan en las tablas de **MENÚ RÁPIDO, COCCIÓN RÁPIDA y DESCONGELACIÓN RÁPIDA**, utilice la función manual. Para conseguir los mejores resultados siga las indicaciones de las tablas del Libro de Cocina.
- Para empezar a cocinar, pulse el botón de **COMENZAR/+1 min.**

**2.**



Mando **TEMPORIZADOR/PESO**

**3.**



Botón **COMENZAR/+1 min**

Cuando se tenga que llevar a cabo alguna acción (p. ej. dar una vuelta a la comida) el horno se parará, sonará una señal y los indicadores así como el tiempo de cocción parpadearán en la pantalla. Para continuar la cocción se deberá pulsar la botón de **COMENZAR/+1 min.**

La temperatura final variará dependiendo de la temperatura inicial. Compruebe que los alimentos estén muy calientes tras la cocción. Si le parece necesario, podrá prolongar el tiempo de cocción manualmente.

ESPAÑOL

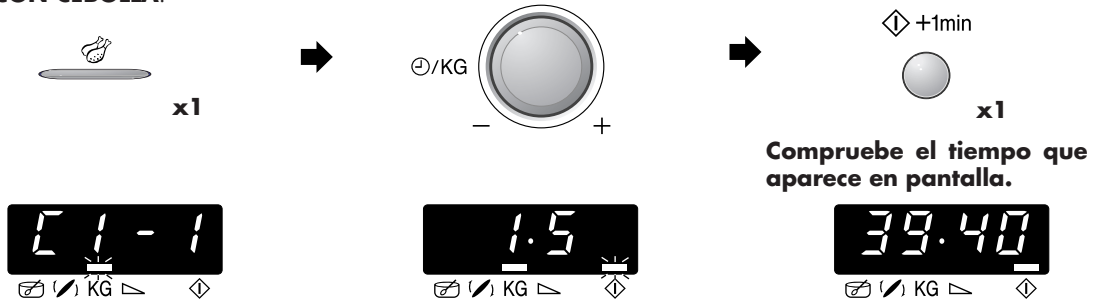


## MENÚ RÁPIDO, COCCIÓN RÁPIDA Y FUNCIONAMIENTO DE LA DESCONGELACIÓN RÁPIDA

### Ejemplo 1 para MENÚ RÁPIDO:

Para cocinar una cazuela de pollo con verduras de 1,5 kg usando el menú rápido C1-1.

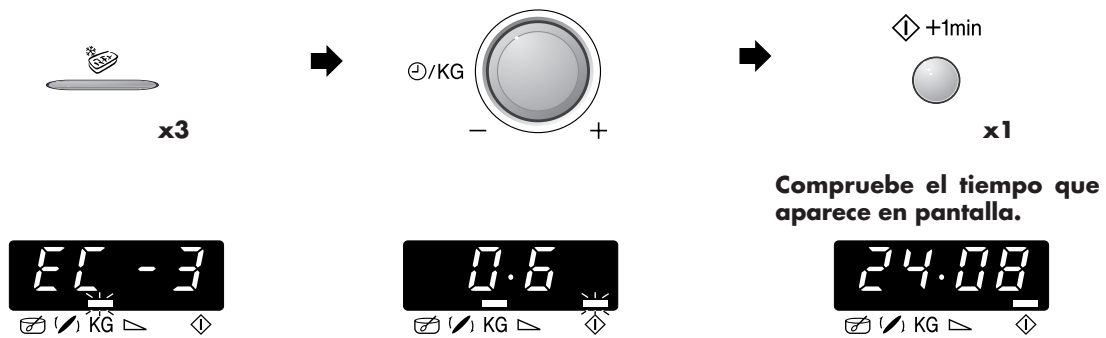
1. Seleccione el menú necesario pulsando una vez el botón **CAZUELA DE POLLO CON VERDURAS/CARNE PICADA CON CEBOLLA**.
2. Especifique el peso girando el mando **TEMPORIZADOR/PESO**.
3. Pulse el botón **COMENZAR/+1 min.**



### Ejemplo 2 para COCCIÓN RÁPIDA:

Para cocinar un gratinado congelado de 0,6 kg usando la cocción rápida EC-3.

1. Seleccione el menú necesario pulsando tres veces el botón **COCCIÓN RÁPIDA**.
2. Especifique el peso girando el mando **TEMPORIZADOR/PESO**.
3. Pulse el botón **COMENZAR/+1 min.**











Para usar la DESCONGELACIÓN RÁPIDA, siga las indicaciones del anterior ejemplo de COCCIÓN RÁPIDA.





## TABLA DEL MENÚ RÁPIDO









| TECLA   | NÚMERO DE MENÚ RÁPIDO   | CANTIDAD (Unidad de incremento)/ Utensilios   | PROCEDIMIENTO   |
|---|---|---|---|
| <br>x1   | <b>Menú rápido C1-1</b><br>Cazuela de pollo con verduras<br> | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(temperatura inicial del pollo 5°C)<br>Fuente para gratinar con film para microondas             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vea la receta Cazuela de pollo con verduras en la página E-13.</li><li>* Peso total de todos los ingredientes</li></ul>   |
| <br>x2   | <b>Menú rápido C1-2</b><br>Carne picada con cebolla<br>      | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(temperatura inicial de la carne picada 5°C)<br>Fuente con tapa                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vea la receta de Carne picada con cebolla en la página E-13.</li><li>• Al pararse el horno sonarán unas señales y aparecerá 'REMOVED' en la pantalla; remueva la comida y recubra.</li><li>* Peso total de todos los ingredientes</li></ul> |
| <br>x1   | <b>Menú rápido C2-1</b><br>Filete de pescado con salsa<br>  | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(temperatura inicial del pescado 5°C, salsa 20°C)<br>Fuente para gratinar y film para microondas | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vea la receta de Filete de pescado con salsa en la página E-13.</li><li>* Peso total de todos los ingredientes</li></ul>  |
| <br>x2 | <b>Menú rápido C2-2</b><br>Gratinado<br>                   | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(temperatura inicial 20°C)<br>Fuente para gratinar   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vea la receta de Gratinado en la página E-14.</li><li>* Peso total de todos los ingredientes</li></ul>  |

ESPAÑOL








## TABLA DE COCCIÓN RÁPIDA

| TECLA  | COCCIÓN RÁPIDAS<br>Nú.  | CANTIDAD (Unidad<br>de incremento)/<br>Utensilios   | PROCEDIMIENTO  |
|--|---|---|--|
| <br><b>x1</b>   | <b>EC-1 Cocción</b><br>Verduras congeladas<br>e.g. Coles de Bruselas,<br>Udías verdes, Guisantes,<br>Verduras mixtas<br> | 0,1 - 0,6 kg (100 g)<br>(Temp. inicial -18°C)<br>Fuente con tapa  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Agregue 1 CU de agua por 100 g y un poco de sal. (Tratándose de setas no se necesita agua adicional).</li><li>• Cubrir con una tapa.</li><li>• Al pararse el horno sonarán unas señales y aparecerá 'REMOVED' en la pantalla; remueva la comida y recubra.</li><li>• Después de la cocción, déjelas reposar unos 2 minutos.</li></ul> <b>NOTA:</b> Si se compactan juntas las verduras congeladas, cocerlas empleando el modo manual.  |
| <br><b>x2</b>   | <b>EC-2 Cocción</b><br>Comidas congeladas<br>preparadas<br>Remover tipo Fideos<br>boloñesa, Chili cancarne.<br>         | 0,3 - 1,0 kg* (100 g)<br>(Temp. inicial -18°C)<br>Fuente con tapa<br><br>* Si el fabricante indica que hay que añadir agua, calcule la cantidad total del programa con líquido adicional. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Transferir el alimento a un plato adecuado para microondas.</li><li>• Añadir algo de líquido si lo recomienda el fabricante.</li><li>• Cubrir con una tapa.</li><li>• Cocinar sin tapar si lo aconseja el fabricante.</li><li>• Al pararse el horno sonarán unas señales y aparecerá 'REMOVED' en la pantalla; remueva la comida y recubra.</li><li>• Después de cocinar, remover y dejar en reposo durante 2 minutos aprox.</li></ul> |
| <br><b>x3</b> | <b>EC-3 Cocción</b><br>Gratén congeladas<br>e.g. macarrones gratén,<br>Lasaña<br>                                      | 0,2 - 0,6 kg (100 g)<br>(Temp. inicial -18°C)<br>Fuente para gratén<br>y film de plástico para<br>microondas o original<br>recipiente y film de<br>plástico para<br>microondas            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Saque el gratén congelado del paquete. Si el recipiente no es apto para hornos microondas, colóquelo en un fuente para gratén y cúbralo con con film de plástico para microondas.</li><li>• Si el recipiente es apto para hornos microondas, saque la cubierta de papel original y cúbralo con film de plástico para microondas.</li><li>• Después de cocinar dejar en reposo durante 5 minutos aprox.</li></ul>                       |

# TABLA DE DESCONGELACIÓN RÁPIDA



| TECLA   | DESCONGELACIÓN RÁPIDAS Nú.                       | CANTIDAD (Unidad de incremento)/ UTENSILIOS   | PROCEDIMIENTO  |
|---|--|---|--|
| <br>x1   | <b>Ed-1 Descongelación</b><br>Bistecs y chuletas | 0,2 - 0,8 kg (100 g)<br>(Temp. inicial -18°C)<br>(Vea la nota de abajo) Plato flan  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poner la comida en un plato flan en el centro del plato giratorio.</li> <li>• Al pararse el horno sonarán unas señales y aparecerá 'DAR VUELTA' en la pantalla; dé la vuelta a la comida, remuévala y colóquela de forma uniforme. Proteja las partes de menor espesor y los puntos calientes con pequeños pedazos de papel de aluminio.</li> <li>• Después de descongelar, envolver en lámina de aluminio durante 10 - 15 minutos hasta que esté totalmente descongelado.</li> </ul>   |
| <br>x2   | <b>Ed-2 Descongelación</b><br>Carne picado       | 0,2 - 0,8 kg (100 g)<br>(Temp. inicial -18°C)<br>(Vea la nota de abajo) Plato flan  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque el bloque de carne picado en un plato flan en el centro del plato giratorio.</li> <li>• Al pararse el horno sonarán unas señales y aparecerá 'DAR VUELTA' en la pantalla; dé la vuelta a la comida. Retire, si es posible, la parte descongelada.</li> <li>• Después de descongelar, envolver en lámina de aluminio durante 5 - 10 minutos hasta que esté totalmente descongelado.</li> </ul>   |
| <br>x3 | <b>Ed-3 Descongelación</b><br>Pollo              | 0,9 - 1,5 kg (100 g)<br>(Temp. inicial -18°C)<br>(Vea la nota de abajo) Plato flan  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poner la comida en un plato flan en el centro del plato giratorio.</li> <li>• Al pararse el horno sonarán unas señales y aparecerá 'DAR VUELTA' en la pantalla; dé la vuelta a la comida, proteja las partes de menor espesor y los puntos calientes con pequeños pedazos de papel de aluminio.</li> <li>• Después de descongelar, aclaración con la agua fría y envolver en lámina de aluminio durante 15 - 30 minutos hasta que esté totalmente descongelado.</li> <li>• Finalmente limpie el pollo bajo agua corriente.</li> </ul>   |
| <br>x4 | <b>Ed-4 Descongelación</b><br>Pastel             | 0,1 - 1,4 kg (100 g)<br>(Temp. inicial -18°C)<br>Placa  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire todo el embalaje del pastel.</li> <li>• Coloque una placa en el medio del plato giratorio.</li> <li>• Después de descongelarlo, corte el pastel en trozos de tamaño similar dejando un espacio entre los trozos y déjelo reposar durante 10 - 60 minutos hasta que esté descongelado uniformemente.</li> </ul>   |
| <br>x5 | <b>Ed-5 Descongelación</b><br>Pan                | 0,1 - 1,0 kg (100 g)<br>(Temp. inicial -18°C)<br>Plato flan<br>(Para este programa solamente se recomienda pan cortado en rebanadas.) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuya el pan sulla plato flan en el centro de la plato giratorio. Para 1,0 kg distribuya directamente en la plato giratorio.</li> <li>• Al pararse el horno sonarán unas señales y aparecerá 'DAR VUELTA' en la pantalla; dé la vuelta a las rebanadas, vuelva a colocarlas de forma uniforme y retire aquéllas que estén descongeladas.</li> <li>• Después de descongelar, separe todas las rebanadas y distribúyalas en un plato grande. Cubra el pan con papel de aluminio y déjelo reposar durante 5 - 15 minutos hasta que esté totalmente descongelado.</li> </ul> |

ESPAÑOL

## NOTAS: Descongelación Rápidas

1. Bistecs y chuletas deben congelarse en una sola capa.
2. La carne picado se debe congelar en pequeñas porciones.
3. Después de voltearlas, proteja las partes descongeladas con trozos pequeños y planos de papel de aluminio.
4. La carne de aves debe procesarse inmediatamente después de descongelarla.



## RECETAS PARA MENÚ RÁPIDOS

### CAZUELA DE POLLO CON VERDURAS (C1-1)

#### Fricandó de pollo especiado

Ingredientes

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |  |
|--------|--------|--------|--|
| 60 g   | 120 g  | 180 g  | arroz de grano largo (hervido)                           |
| 1      | 1      | 1      | bolsita de azafrán                                       |
| 25 g   | 50 g   | 75 g   | cebolla (en rodajas)                                     |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | pimiento rojo (en tiras)                                 |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | puerro (en tiras)  |
| 150 g  | 300 g  | 450 g  | filete de pechuga de pollo (en dados) pimienta, pimentón |
| 10 g   | 20 g   | 30 g   | mantequilla  |
| 150 ml | 300 ml | 450 ml | caldo de carne   |

Preparación

1. Mezclar el arroz con azafrán y colocarlo en la fuente untada de mantequilla.
2. Mezclar la cebolla, el pimiento rojo, el puerro y el pollo. Sazonar y añadir la mezcla al arroz.
3. Añadir mantequilla por encima.
4. Verter el caldo, recubrir la fuente con un film para microondas y seleccionar el **MENÚ RÁPIDO C1-1** "Cazuela de pollo con verduras".
5. Después de la cocción, dejar reposar durante 5 minutos.

### CARNE PICADA CON CEBOLLA (C1-2)

Ingredientes

| 0,5 kg   | 1,0 kg | 1,5 kg     |                                       |
|----------|--------|------------|---------------------------------------|
| 150 g    | 300 g  | 450 g      | carne picada (1/2 ternera, 1/2 cerdo) |
| 50 g     | 100 g  | 150 g      | cebolla (en trozos pequeños)          |
| 1/2      | 1      | 1 1/2      | huevo                                 |
| 15 g     | 30 g   | 45 g       | miga de pan blanco sal y pimienta     |
| 115 ml   | 230 ml | 345 ml     | caldo de carne                        |
| 20 g     | 40 g   | 60 g       | tomate triturado                      |
| 65 g     | 125 g  | 190 g      | patatas (en trozos pequeños)          |
| 65 g     | 125 g  | 190 g      | zanahorias (en trozos pequeños)       |
| 1/2 tbsp | 1 tbsp | 1 1/2 tbsp | perejil picado                        |

Preparación

1. Mezclar la carne picada, la cebolla, el huevo y la miga de pan. Salpimentar. Colocar la carne picada en una fuente.
2. Mezclar el caldo de carne con el tomate triturado.
3. Añadir la salsa resultante, las patatas, las zanahorias y el perejil a la carne y mezclarlo todo bien.
4. Tapar y seleccionar el **MENÚ RÁPIDO C1-2** "Carne picada con cebolla".
5. Al pararse el horno sonarán unas señales; remover la comida y recubrir.
6. Después de la cocción, dejar en reposo durante unos 5 minutos. Echar el perejil picado por encima y sírvase.

### FILETE DE PESCADO CON SALSA (C2-1)

#### Filete de pescado con salsa picante

Ingredientes

| 0,5 kg | 1,0 kg  | 1,5 kg  |   |
|--------|---------|---------|---|
| 175 g  | 350 g   | 525 g   | tomates en conserva (escurridos)                              |
| 50 g   | 100 g   | 150 g   | maíz  |
| 5 g    | 10 g    | 15 g    | salsa picante   |
| 15 g   | 30 g    | 45 g    | cebolla (en trozos pequeños)                                  |
| 1 tsp  | 1-2 tsp | 2-3 tsp | vinagre de vino tinto<br>mostaza, tomillo, pimienta de cayena |
| 250 g  | 500 g   | 750 g   | filete de pescado<br>sal                                      |

Preparación

1. Mezclar los ingredientes para la salsa.
2. Poner el filete de pescado (p. ej. bacalao) en una fuente para gratinar con los extremos delgados hacia el centro y salar.
3. Hacer una salsa con tomates, maíz, salsa picante, cebolla, vinagre y especias, y echar la salsa sobre el filete de pescado.
4. Cubrir con film para microondas y seleccionar **MENÚ RÁPIDO C2-1**, "Filete de pescado con salsa".
5. Después de la cocción, dejar en reposo durante unos 2 minutos.

### FILETE DE PESCADO CON SALSA (C2-1)

#### Filete de pescado con salsa curry

Ingredientes

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |                          |
|--------|--------|--------|--------------------------|
| 250 g  | 500 g  | 750 g  | filete de pescado<br>sal |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | plátano (en rodajas)     |
| 200 g  | 400 g  | 600 g  | salsa curry preparada    |

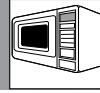
Preparación

1. Poner el filete de pescado en una fuente para gratinar con los extremos delgados hacia el centro y salar.
2. Añadir trozos de plátano y la salsa curry preparada sobre el filete de pescado.
3. Cubrir con film para microondas y seleccionar **MENÚ RÁPIDO C2-1**, "Filete de pescado con salsa".
4. Después de la cocción, dejar en reposo durante unos 2 minutos.





## RECETAS PARA MENÚ RÁPIDOS



### GRATINADO (C2-2)

#### Gratinado de espinacas

Ingredientes

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |   |
|--------|--------|--------|---|
| 150 g  | 300 g  | 450 g  | espinacas en hoja (descongelada y escurrida)                |
| 15 g   | 30 g   | 45 g   | cebolla (en trozos pequeños)<br>sal, pimienta, nuez moscada |
| 150 g  | 300 g  | 450 g  | patatas cocidas (en rodajas)                                |
| 35 g   | 75 g   | 110 g  | jamón cocido (en dados)                                     |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | nata  |
| 1      | 2      | 3      | huevos  |
| 40 g   | 75 g   | 115 g  | queso rallado<br>pimentón                                   |

Preparación

1. Mezclar las espinacas en hoja con la cebolla y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.
2. Engrasar la fuente para gratinar. Intercalar capas de rodajas de patata, dados de jamón y espinaca. La capa superior deberá ser de espinaca.
3. Mezclar los huevos con la nata, salpimentar la mezcla y verter sobre las verduras.
4. Cubrir con queso rallado, espolvorear pimentón por encima y seleccionar el **MENÚ RÁPIDO C2-2**, "Gratinado".
5. Después de la cocción, dejar reposar durante 5 minutos.

### GRATINADO (C2-2)

#### Gratinado de patatas y calabacín

Ingredientes

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |  |
|--------|--------|--------|--|
| 200 g  | 400 g  | 600 g  | patatas (en rodajas)                       |
| 115 g  | 230 g  | 345 g  | calabacín (en rodajas finas)               |
| 75 g   | 150 g  | 225 g  | nata                                       |
| 1      | 2      | 3      | huevos                                     |
| 1/2    | 1      | 2      | diente de ajo (machacado)<br>sal, pimienta |
| 40 g   | 80 g   | 120 g  | queso feta (en dados)                      |
| 10 g   | 20 g   | 30 g   | pepitas de girasol<br>pimentón             |

Preparación

1. Engrasar la fuente e intercalar capas de rodajas de patata y calabacín.
2. Mezclar los huevos con nata, condimentar con sal, pimienta, ajo y echar encima las verduras.
3. Desmenuzar el queso feta y esparcirlo sobre el gratinado.
4. Por último, echar pepitas de girasol y pimentón por encima del gratinado y seleccionar el **MENÚ RÁPIDO C2-2**, "Gratinado".
5. Después de la cocción, dejar reposar durante 5 minutos.

ESPAÑOL



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**PRECAUCIÓN: NO UTILICE PRODUCTOS COMERCIALES PARA LA LIMPIEZA DE HORNOS, APARATOS DE LIMPIEZA A VAPOR, PRODUCTOS ABRASIVOS, PRODUCTOS FUERTES, NINGÚN PRODUCTO QUE CONTenga HIDRÓXIDO DE SODIO NI ESTROPAJOS PARA LIMPIAR NINGUNA PARTE DEL HORNO.**

**LIMPIE EL HORNO A INTERVALOS REGULARES Y EXTRAIGA LAS ACUMULACIONES DE RESIDUOS DE COMIDAS – Mantenga limpio el horno, porque de lo contrario podría deteriorarse la superficie. Esto podría afectar adversamente la vida de servicio del aparato y hacer correr el peligro de situaciones peligrosas.**

### Exterior del horno

El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

### Panel de control

Antes de limpiar el panel, abra la puerta para desactivar las teclas del panel de control.

Tenga cuidado al limpiar el panel de control. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No utilice mucha agua. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

### Interior del horno

1. Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.
2. Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.
3. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

### Plato giratorio y soporte del rodillo

Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos

### Puerta

Para quitar todos los rastros de suciedad, limpie con regularidad los dos lados de la puerta, las juntas y las superficies de cierre con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos.



## COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES

Sírvase consultar los puntos siguientes antes de solicitar los servicios de un técnico.

1. Alimentación eléctrica  
Compruebe si el enchufe de la alimentación está bien conectado a un toma de corriente apropiada.  
Compruebe si el fusible de línea de distribución/interruptor de distribución está en buen estado.
2. Ponga una taza de agua (aprox. 150 ml) en el horno y cierre la puerta de manera segura.  
Programa el horno para un minuto a potencia 100 P y póngalo en funcionamiento  
¿Se enciende la lámpara del horno? SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_  
¿Gira el plato giratorio? SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_  
**NOTA:** El plato giratorio da vueltas en cualquier sentido.  
¿Funciona la ventilación?  
(Ponga la mano sobre las aberturas de ventilación y compruebe el flujo de aire.) SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_  
¿Suena la señal después de 1 minuto? SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_  
¿Se apaga el indicador de cocción en curso? SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_  
¿Está caliente la taza de agua después de la operación precedente? SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

Si la contestación a cualquiera de las preguntas precedentes es "NO", llame al concesionario o a un servicio de reparaciones autorizado por SHARP y comunique los resultados de la comprobación previa.

**IMPORTANTE:** Si no aparece nada en la pantalla aunque el enchufe de suministro de corriente esté conectado correctamente, es posible que el Modo Ahorro de Energía esté activado. Abra y cierre la puerta del horno para hacerlo funcionar. Consulte la página E-4.

**NOTA:** Si cocina el alimento pasándose del tiempo normal usando 100 P (800 W), la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia del microondas se reducirá).

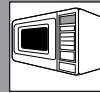
| Modo de cocción  | Tiempo normal |
|------------------|---------------|
| Microondas 100 P | 20 minutos    |

133/E-15





## QUE SON LAS MICROONDAS?



En el horno de microondas, el magnetrón genera microondas haciendo que las moléculas del agua oscilen dentro de producto alimenticio.

La fricción producida genera calor que, a su vez, hace que las comidas se descongelen, calienten o cuezan.

## LA VAJILLA APPROPIADA



### VIDRIO Y CERÁMICA DE VIDRIO



La vajilla de vidrio resistente a altas temperaturas es muy apropiada porque el proceso de cocción se puede observar desde todos los lados. Pero la vajilla no debe tener ni contenidos metálicos (por ej.

no debe ser de cristal de plomo) ni chapeado metálico (por ej. borde chapeado de oro, azul cobalto).

### CERÁMICA

Es apropiada por lo general. Pero la cerámica tiene que ser esmaltada porque, si fuera cerámica no esmaltada, podría penetrar humedad en el horno. La humedad calienta el material y puede provocar que reviente. Al no estar seguro si su vajilla es apropiada o no para el microondas, realice el ensayo de aptitud de vajilla.

### PLÁSTICO Y VAJILLA DE PAPEL

La vajilla de plástico resistente a altas temperaturas y apropiada para microondas se puede usar para descongelar, calentar y cocer. Observe Vd. las indicaciones del fabricante. También es apta la vajilla de papel resistente a altas temperaturas y apropiada para microondas. Observe Vd. las indicaciones del fabricante.

### LÁMINAS PARA MICROONDAS

Las láminas resistentes a altas temperaturas sirven muy bien para cubrir o envolver alimentos. Sírvase observar las indicaciones del fabricante.

### BOLSAS PARA ASADOS

Pueden ser utilizadas en el horno de microondas. Las grapas metálicas, en cambio, no son apropiadas para cerrarlas porque la lámina de la bolsa de cocer puede fundirse. Para cerrar utilice un hilo y pinche la bolsa varias veces con un tenedor. No se recomienda el uso de láminas no resistentes al calor en los hornos microondas.

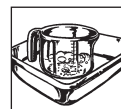
### RECIPIENTE PARA DORAR

Es un recipiente especial de asar por microondas que consiste en cerámica de vidrio con una aleación metálica en el fondo con la cual se puede dorar la comida. Al usar tal vajilla para dorar hay que intercalar un aislante apropiado, por ej. un plato de porcelana, entre el plato giratorio y la bandeja de dorar. Respete Vd.

minuciosamente el tiempo de calentamiento de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Al sobrepasar dicho tiempo se pueden producir daños en el plato giratorio y en el soporte del mismo o se puede activar el fusible protector del horno, quedando éste desconectado.

### METAL

No se debe usar, normalmente, porque las microondas no penetran los metales y, consecuentemente, no llegan a tener contacto con las comidas. Pero existen excepciones: se pueden usar estrechas tiras de papel de aluminio para cubrir ciertas zonas para que éstas no sean descongeladas o cocidas demasiado rápidamente (por ej. las alas de un pollo). Se pueden usar pequeñas brochetas metálicas y bandejas de aluminio (por ej. para preparar platos precocinados). Dichos utensilios, sin embargo, deben ser de tamaño reducido en relación con la comida, por ej. las bandejas de aluminio se deben llenar como mínimo entre  $\frac{2}{3}$  y  $\frac{3}{4}$  de su volumen. Es recomendable transvasar la comida a vajilla apta para la cocción por microondas. Al usar bandejas de aluminio u otra vajilla metálica hay que mantener una distancia mínima de unos 2 cm entre éstas y las paredes de la cámara de cocción porque, en caso contrario, éstas últimas podrían sufrir posibles daños producidos por la formación de chispas. Nunca se debe usar vajilla con revestimiento metálico o dotada de piezas o accesorios metálicos, como por ej. tornillos, cintas o asas y mangos de metal.



### ENSAYO DE APTITUD DE VAJILLA

Si Vd. no está seguro si su vajilla es apropiada para la cocción por microondas, realice el siguiente ensayo: Ponga el recipiente en el horno y al lado o encima del mismo un recipiente de vidrio con 150 ml de agua. Opere el horno durante 1 ó 2 minutos, a máxima potencia (800 V). Si la vajilla queda fría o tibia, entonces es apta. No lleve a cabo este ensayo con vajilla de plástico porque podría fundirse.



## SUGERENCIAS Y TÉCNICAS

### AJUSTE DE LOS TIEMPOS

En general, los tiempos de descongelación, calentamiento y cocción son considerablemente más cortos que los de la hornalla convencional o del horno común. Por lo tanto respete los tiempos recomendados en este recetario; ajuste más bien tiempos cortos que prolongados. Terminada la cocción haga la prueba si el alimento está cocido. Es preferible volver a cocerlo un poco más que cocerlo demasiado.

### TEMPERATURA DE PARTIDA

Los tiempos de descongelación, calentamiento y cocción dependen de la temperatura de partida del alimento. Los alimentos congelados o enfriados en el frigorífico requieren, por ejemplo, más tiempo que aquéllos que están a la temperatura ambiente. Para calentamiento y cocción de los alimentos se suponen las temperaturas normales de almacenamiento (temperatura de frigorífico de unos 5°C, temperatura ambiental de unos 20°C). Para la descongelación de alimentos se parte de una temperatura de congelación de 18°C.

### TIEMPOS DE COCCIÓN

Todos los tiempos indicados en este recetario se entienden como valores orientativos que pueden variar según la temperatura de partida, el peso y la naturaleza (contenido de agua, materia grasa, etc.) de los alimentos. (Ausnahme: Einkochen).

### SAL, ESPECIAS Y HIERBAS

Las comidas cocidas en el horno por microondas conservan mejor su sabor propio que aquéllas preparadas de forma convencional. Por lo tanto, use poca sal o, como regla, sólo después de la cocción. La sal absorbe el líquido y deseca la superficie. Las especias y hierbas se pueden usar como decostumbre.

### ADICIÓN DE AGUA

Las verduras y otros alimentos con mucho contenido de agua se pueden cocinar en su propio jugo o agregando muy poca agua. Así se conservan muchas vitaminas y sustancias minerales en el alimento.

### ALIMENTOS EN SU PIEL O CÁSCARA

Como salchichas, pollo, muslos de pollo, patatas en su munda, tomates, manzanas, yema de huevo o productos similares, se pinchan con tenedor o mondadiente, pues así puede salir el vapor que se forma sin que reviente la piel o cáscara.

### COMIDAS GRASAS

Carnes entreveradas con grasa o capas de grasa se cuecen con mayor rapidez que las porciones magras. Por lo tanto conviene recubrir dichas porciones, durante la cocción, con papel de aluminio o colocar el lado grasoso hacia abajo.

### PEQUEÑAS Y GRANDES

#### CANTIDADES

Los tiempos de cocción de su horno de microondas están en función directa con la cantidad de alimentos que desea descongelar, calentar o cocer. Esto significa que la porciones pequeñas requieren menor tiempo de cocción que las grandes. Como regla empírica rige:

DOBLE CANTIDAD = CASI EL DOBLE TIEMPO

MEDIA CANTIDAD = MITAD DEL TIEMPO

#### RECIPIENTES ALTOS Y LLANOS

Ambos recipientes tienen el mismo volumen; el recipiente alto, sin embargo, exige mayor tiempo de cocción que el llano. Seleccione por lo tanto y a ser posible, recipientes llanos de gran superficie. Recipientes altos sólo se deben usar para preparar platos donde existe el peligro de que rebosen al hervir, p.ej. pastas, arroz, leche, etc.

#### RECIPIENTES REDONDOS Y

#### OVALADOS

En los recipientes redondos y ovalados, los alimentos se cuecen con mayor uniformidad que en los rectangulares porque la energía de las microondas se concentra en las esquinas por lo que en estos puntos existe el peligro de cocción demasiado.

#### TAPAR

Al tapar el recipiente se preserva la humedad dentro del alimento con lo que se reduce el tiempo de cocción. Para cubrir el alimento se puede usar tapa, lámina apta para microondas o cubierta. Los alimentos que se deseen crujientes no deberán taparse, p.ej. asado o pollo. Como regla empírica rige que todo lo que se prepara cubierto en el horno convencional, también se debe cubrir en el horno de microondas; y todo lo que se cocina sin tapar en el horno convencional, también se debe cocinar sin tapar en el horno de microondas.

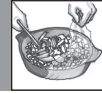
#### ALIMENTOS IRREGULARES

Se emplazan con el lado más grueso o más compacto hacia fuera. Verduras (p. ej. brécol) deben colocarse con el tallo hacia fuera. Los alimentos más gruesos necesitan mayor tiempo de cocción y reciben mayor energía de microondas en el exterior, de forma que éstos se cuecen uniformemente.





## SUGERENCIAS Y TECNICAS



### REMOVER

Es preciso remover la comida porque, primero, las microondas calientan la parte exterior. Removiendo la comida, la temperatura se equilibra y el alimento se calienta uniformemente.

### DISPOSICIÓN

Varias porciones individuales, p.ej. moldecitos de budín o flan, tazas o patatas con su monda, se disponen en forma anular sobre el plato giratorio. Deje suficiente espacio entre las distintas porciones para que la energía de las microondas pueda penetrar desde todos los lados.

### DARLE VUELTA AL ALIMENTO

A alimentos de tamaño medio, como hamburguesas y chuletas, se les debe dar una vuelta durante la cocción para abreviar el proceso de cocción. A grandes porciones, como asado y pollo, se les debe dar vuelta porque la parte superior recibe mayor cantidad de energía de microondas y, por lo tanto, podría desecarse si no se le da la vuelta.

### TIEMPO DE REPOSO

Una de las reglas más importantes del horno de microondas es la de mantener el tiempo de reposo. Casi todos los alimentos que se descongelan, calientan o cuecen por microondas requieren un determinado tiempo de reposo durante el cual tiene lugar un equilibrio de temperaturas y durante el cual el líquido contenido dentro del alimento puede distribuirse uniformemente en el mismo.

### INGREDIENTES PARA DORAR

Transcurridos más de 15 minutos del tiempo de cocción, los alimentos adquieren aspecto dorado que, sin embargo, no se puede comparar con el dorado intenso y crujiente que adquieren al cocerlos de forma convencional. Para que reciban un color dorado apetitoso se pueden aplicar ingredientes para dorar. Estos suelen servir simultáneamente de especias. A continuación enumeramos algunas recomendaciones acerca de ingredientes para dorar y sus posibilidades de aplicación:

### INGREDIENTES PARA DORAR

### PLATO

### PROCEDIMIENTO

|  |   |  |
|--|---|--|
| Mantequilla derretida y pimentón en polvo<br>Pimentón en polvo | Aves  | Untar las aves con la mezcla de mantequilla/pimentón     |
| Pimienta seca  | Platos al horno – Tostadas con queso              | Espolvorear con pimienta                                 |
| Salsa de soja  | Platos al horno, tostadas de queso                | Espolvorear con pimentón                                 |
| Salsa barbacoa e inglesa Worcester, jugo de asado              | Asados, albóndigas, asados pequeños               | Untar con la salsa                                       |
| Cuadrados de tocino derretidos o cebolla desecada              | Platos al horno, platos tostados, sopas, guisados | Poner por encima trocitos de bacon o la cebolla desecada |
| Cacao, copos de chocolate, garapiña, miel y mermelada          | Pasteles, tartas y postres<br>Aves                | Espolvorear o garapiñar pasteles, tartas y postres       |

### CALENTAMIENTO

- Los platos preparados contenidos en recipientes de aluminio se deben sacar de los mismos para calentarlos en un plato o en una fuente.
- Las tapas se deben quitar de recipientes bien cerrados. Cubrir los alimentos con lámina apropiada para microondas, plato o cubierta (disponibles en el mercado) para que la superficie no se deseque. Las bebidas no necesitan taparse.
- Al cocer líquidos, como agua, café, té o leche, ponga una barrita de vidrio en el respectivo recipiente.
- Tratándose de mayores cantidades, removerlas en ciertos intervalos, a ser posible, para que la temperatura se distribuya uniformemente.
- Los tiempos indicados para los alimentos se refieren a una temperatura ambiental de 20°C. Para alimentos refrigerados, dichos tiempos se deben aumentar ligeramente.

- Después de calentar los alimentos, déjelos reposar durante 1 ó 2 minutos para que la temperatura se distribuya uniformemente dentro de los mismos (tiempo de reposo).
- Los tiempos indicados representan valores orientativos que pueden variar de acuerdo con su temperatura de partida, peso, contenido de agua, contenido de materia grasa y el estado final requerido.

### DESCONGELACIÓN

El horno de microondas es el dispositivo ideal para descongelar alimentos. Los tiempos de descongelación son mucho más cortos que en el caso de descongelar de manera convencional. He aquí algunos consejos. Saque el alimento congelado de su envase y póngalo en un plato para descongelarlo.



## SUGERENCIAS Y TÉCNICAS

### ENVASES Y RECIPIENTES

Para descongelar y calentar alimentos son muy apropiados aquellos envases y recipientes aptos para microondas que a la vez son resistentes a bajas temperaturas (hasta unos -40°C) y a altas temperaturas (hasta unos 220°C). Disponiendo de recipientes de estas características, puede utilizarlos para descongelar, calentar e incluso cocinar sin tener que cambiar de recipiente.

### TAPAR

Las partes de menor espesor se deben cubrir con pequeñas tiras de papel aluminio antes de descongelarlas. También deben cubrirse con aluminio las partes descongeladas o templadas. Así se evita que las porciones más delgadas se calienten en exceso mientras que las porciones más gruesas siguen congeladas.

### AJUSTE CORRECTO

Es preferible seleccionar una potencia demasiado baja que una excesivamente alta. Así va a obtener una descongelación uniforme. Con una potencia demasiado alta, la superficie del alimento comenzará a cocinarse mientras que el interior sigue congelado.

### DAR VUELTA/REMOVER

A casi todos los alimentos se les debe dar una vuelta durante su preparación o precisan ser removidos. Porciones adheridas unas a otras se deben separar cuanto antes y reorganizar.

### PEQUEÑAS CANTIDADES

Pequeñas cantidades se descongelan con mayor uniformidad y celeridad que las grandes. Por lo tanto recomendamos congelar, a ser posible, pequeñas porciones. Así le va a ser fácil preparar rápida y sencillamente menús completos.

### ALIMENTOS DELICADOS

Alimentos delicados, como tarta, nata, queso y pan, no se deben descongelar totalmente sino solamente un poco y dejar la descongelación completa a la temperatura ambiental. Procediendo de esta forma se evita que las zonas exteriores se calienten demasiado mientras que el interior todavía permanece congelado.

### TIEMPO DE REPOSO

El tiempo de reposo después de la descongelación de alimentos adquiere importancia especial puesto que, durante este intervalo, sigue el proceso de la descongelación. En la tabla sobre la descongelación Vd. encontrará los tiempos de reposo para los distintos alimentos. Alimentos gruesos y compactos requieren tiempos de reposo más prolongados que los alimentos de reducido espesor o aquellos de estructura porosa. En el caso de que algún alimento no esté suficientemente descongelado, Vd. puede seguir descongelándolo en el horno de microondas o puede prolongar correspondientemente el tiempo de reposo. Transcurrido el tiempo de reposo, los alimentos se deben elaborar en seguida, a ser posible, y no se deben volver a congelar.

### COCCIÓN DE VERDURAS FRESCAS

- Observe Vd., al comprar verduras, que los trozos sean uniformes, a ser posible. Esto es importante, ante todo, si quiere cocer la verdura en trozos enteros (p. ej. patatas cocidas).
- Antes de prepararlas, las verduras se deben lavar y después se debe pesar la cantidad requerida según la receta y cortarlas.

- Condimento como de costumbre, pero ponga la sal, como regla general, sólo después de la cocción.
- Agregue por cada 500 g de verdura ap. 5 cucharadas soperas de agua. Verdurasjagua. Consulte la tabla al respecto (en la página 83).
- Normalmente, las verduras se cuecen en una fuente con tapa. Verduras con alto contenido de líquido, como p.ej. cebollas o patatas cocidas, se pueden cocer en lámina para microondas sin agregar agua.
- Remover o darle vuelta a la verdura después de transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Terminada la cocción, dejar reposar la verdura unos 2 minutos para que la temperatura se distribuya uniformemente (tiempo de reposo).
- Los tiempos de cocción representan valores orientativos y dependen del peso, temperatura de partida y tipo de verdura. Cuanto más fresca sea la verdura, más cortos serán los tiempos de cocción.

### COCCIÓN DE CARNE, PESCADO Y AVES

- Observe Vd., al comprar carne, que los trozos sean uniformes, a ser posible. Esto es importante para obtener un buen resultado de la cocción.
- Antes de la preparación, carne, pescado y aves se deben lavar bien bajo una corriente de agua fría y secar ligeramente con papel de cocina. Después seguir elaborando el alimento como de costumbre.
- Carne vacuna debe ser tierna y con pocos tendones.
- Aunque los trozos sean de tamaño uniforme, el resultado de la cocción puede variar debido, entre otras cosas, a la calidad de la carne, diferentes contenidos de materia grasa y líquido y también a la temperatura de la carne antes de cocerla.

### COCCIÓN DE CARNE, PESCADO Y AVES

- Después de 15 minutos de cocción, el alimento adquiere su dorado natural que todavía se puede intensificar utilizando ingredientes para dorar. Para que la superficie quede crujiente, debe usar un recipiente especial para dorar o iniciar la cocción en su cocina convencional y terminar la cocción en el horno de microondas. De esta manera obtendrá simultáneamente un jugo de color marrón para preparar una salsa.
- A los trozos de mayor tamaño de carne, pescado y aves se les debe dar vuelta transcurrida la mitad del tiempo de la cocción para que se cuezan uniformemente por todos los lados.
- Llevada a cabo la cocción de un asado, cúbralo con una lámina de aluminio y déjelo reposar durante 10 minutos aprox (tiempo de reposo). Durante este intervalo, el asado sigue cocinándose y el líquido se distribuye uniformemente de manera que, al cortarlo, se pierde menos jugo.

### DESCONGELACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS

En el horno de microondas, los platos congelados se pueden descongelar y cocer en una sola operación. La siguiente tabla le da unos ejemplos al respecto. Observe Vd., además, las instrucciones generales en lo referente a "Calentamiento" y "Descongelación".

Para preparar platos congelados, siga las instrucciones del fabricante, dadas en el envase. Normalmente se indican tiempos exactos de cocción e instrucciones para la preparación.



## TABLAS



### ABREVIATURAS EMPLEADAS

|                          |                            |                            |
|--------------------------|----------------------------|----------------------------|
| CuSop = Cucharada sopera | kg = Kilogramo             | PrCon = Producto congelado |
| Ctda. = Cucharadita      | g = Gramo                  | MO = Horno microondas      |
| P.g = Pizca grande       | l = Litro                  | min. = Minutos             |
| P.p = Pizca pequeña      | ml = Mililitro             | s = segundos               |
| Tz = Taza                | cm = Centímetro            | dm = diámetro              |
| Bsta. = Bolsita          | mat. grasa = Materia grasa |                            |

### TABLA: CALENTAMIENTO DE BEBIDAS Y ALIMENTOS

| Bebida/alimento                           | Cantidad<br>-g/ml- | Potencia<br>-ajuste- | Tiempo<br>-min.- | Procedimiento  |
|---|--------------------|----------------------|------------------|--|
| Café, 1 taza                              | 150                | 800W                 | un.1             | Sin tapar  |
| Leche, 1 taza                             | 150                | 800W                 | un.1             | Sin tapar  |
| Agua, 1 taza                              | 150                | 800W                 | 1 1/2-2          | Sin tapar, hacer hervir  |
| 6 tazas                                   | 900                | 800W                 | 10-12            | Sin tapar, hacer hervir  |
| 1 tazón                                   | 1000               | 800W                 | 10-12            | Tapar, hacer hervir  |
| Platos                                    | 400                | 800W                 | un.4             | Salpicar la salsa con poca agua, tapar, remover en intervalos  |
| Guisados                                  | 200                | 800W                 | 2-3              | Tapar, remover después de calentar   |
| Consomé                                   | 200                | 800W                 | un.2             | Tapar, remover después de calentar   |
| Sopa de crema                             | 200                | 800W                 | un.2             | Tapar, remover después de calentar   |
| Verduras                                  | 200                | 800W                 | 2-3              | Agregar un poco de agua, dado el caso, tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento |
|   | 500                | 800W                 | 4-5              |  |
| Guarniciones                              | 200                | 800W                 | 1-2              | Salpicar con poca agua, tapar, remover en ciertos intervalos   |
|   | 500                | 800W                 | 4-5              |  |
| Carne, 1 tajada*                          | 200                | 800W                 | 3-4              | Añadir con un poco de salsa, tapar   |
| Filete de pescado*                        | 200                | 800W                 | 2-3              | Tapar  |
| Salchichas, 2                             | 180                | 560W                 | un.2             | Pinchar la piel varias veces   |
| Tarta, 1 porción                          | 100                | 400W                 | 1/2              | Poner en una rejilla para pasteles   |
| Productos alimenticios para bebés, 1 vaso | 190                | 400W                 | un.1             | Quitar la tapa, remover bien después de para bebés, 1 vaso calentar, comprobar la temperatura                      |
| Derretir margarina o mantequilla*         | 50                 | 800W                 | un.1/2           | Tapar  |
| Derretir chocolate                        | 100                | 400W                 | 2-3              | Remover en ciertos intervalos  |
| Disolver 6 hojas de gelatina              | 10                 | 400W                 | 1/2              | Mojar en agua, exprimir bien y poner en taza sopera; remover en ciertos intervalos                                 |
| Glaseado para tarta para 1/4 1            | 10                 | 400W                 | 5-6              | Mezclar el azúcar en 250 ml de líquido, tapar, de líquido remover bien durante y después del calentamiento         |

\* Temperatura refrigerada

### TABLA: COCCIÓN DE CARNE, PESCADO Y AVES

| Alimento                               | Cantidad<br>-g- | Potencia<br>-ajuste- | Tiempo de<br>cocción<br>-min.- | Procedimiento  | Tiempo de<br>reposo<br>-min.- |
|--|-----------------|----------------------|--------------------------------|--|-------------------------------|
| Asados (p.ej. cerdo, ternera, cordero) | 500             | 800W                 | 8-10*                          | condimento al gusto, poner en un recipiente llano, darle vuelta transcurrida la mitad del tiempo de cocción            | 10                            |
|  | 1000            | 400W                 | 10-12                          |  | 10                            |
|  |                 | 800W                 | 20-23*                         |  |                               |
|  |                 | 400W                 | 11-13                          |  |                               |
| Roastbeef (medio)                      | 1000            | 800W                 | 9-11*                          | Condimentar a gusto, poner en un recipiente llano, darle vuelta transcurrida la mitad del tiempo de cocción            | 10                            |
|  |                 | 400W                 | 5-7                            |  |                               |
| Carne picada                           | 1000            | 800W                 | 16-18                          | Preparar la masa con carne picada utilizando carne picada mixta (mitad cerdo/mitad vaca), poner en un recipiente llano | 10                            |
| Filete de pescado                      | 200             | 800W                 | 3-4                            | Condimentar a gusto, poner en un plato, tapar  | 3                             |
| Pollo                                  | 1200            | 800W                 | 22-25*                         | Condimentar a gusto, poner en un recipiente, darle vuelta transcurrida la mitad del tiempo de cocción *                | 3                             |
| Pata de pollo                          | 200             | 800W                 | 3-4                            | Condimentar a gusto, poner en un plato, tapar  | 3                             |

\* Cuando lo dé la vuelta, retire los jugos de la fuente.

138/E-20

ESPAÑOL



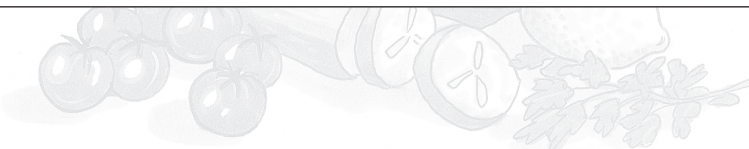
## TABLAS

### TABLA: DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

| Alimento  | Cantidad<br>-g- | Potencia<br>-ajuste- | Tiempo de<br>descongelación<br>-min.- | Procedimiento  | Tiempo de<br>reposo<br>-min.- |
|---|-----------------|----------------------|---------------------------------------|--|-------------------------------|
| Asado (p.ej. de cerdo,<br>vaca, cordero, ternera)       | 1500            | 80W                  | 58-64                                 | Colocar en un plato boca abajo y darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación  | 30-90                         |
|   | 1000            | 80W                  | 42-48                                 |  | 30-90                         |
|   | 500             | 80W                  | 18-20                                 |  | 30-90                         |
| Chuletas, escalopes,<br>chuletillas, hígado             | 200             | 80W                  | 7-8                                   | Darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación                                   | 30                            |
| Puchero húngaro   | 500             | 240W                 | 8-12                                  | Separar y remover después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación                              | 10-15                         |
| Salchichas, 8<br>4                                      | 600             | 240W                 | 6-9                                   | Poner una al lado de la otra, darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación     | 5-10                          |
|   | 300             | 240W                 | 4-5                                   |  | 5-10                          |
| Pato/pavo   | 1500            | 80W                  | 48-52                                 | Colocar en un plato boca abajo y darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación  | 30-90                         |
| Pollo   | 1200            | 80W                  | 39-43                                 | Colocar en un plato boca abajo y darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación  | 30-90                         |
|   | 1000            | 80W                  | 33-37                                 |  | 30-90                         |
| Pata de pollo   | 200             | 240W                 | 4-5                                   | Darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación                                   | 10-15                         |
| Pescado (trozo entero)                                  | 800             | 240W                 | 9-12                                  | Darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación                                   | 10-15                         |
| Filete de pescado                                       | 400             | 240W                 | 7-10                                  | Darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación                                   | 5-10                          |
| Cangrejos   | 300             | 240W                 | 6-8                                   | Darles vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación y sacar los trozos descongelados | 30                            |
| Panecillos, 2   | 80              | 240W                 | un. 1                                 | Sólo descongelar parcialmente  | -                             |
| Rebanadas de pan<br>para tostar                         | 250             | 240W                 | 2-4                                   | Poner las rebanadas una al lado de la otra y descongelar sólo parcialmente                                   | 5                             |
| Pan blanco, entero                                      | 750             | 240W                 | 7-10                                  | Darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación (el núcleo sigue congelado)       | 30                            |
| Pastel, 1 porción                                       | 100-150         | 80W                  | 2-5                                   | Poner en una rejilla de pasteles   | 5                             |
| Tarta de crema,<br>1 porción                            | 150             | 80W                  | 3-4                                   | Poner en una rejilla de pasteles   | 10                            |
| Tarta entera, 25 cm diá.                                |                 | 80W                  | 20-24                                 | Poner en una rejilla de pasteles   | 30-60                         |
| Mantequilla   | 250             | 240W                 | 2-4                                   | Sólo descongelar parcialmente  | 15                            |
| Frutas, como fresas,<br>frambuesas, crezas,<br>ciruelas | 250             | 240W                 | 4-5                                   | Distribuir uniformemente y darles vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación       | 5                             |

### TABLA: DESCONGELACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS

| Alimento              | Cantidad<br>-g- | Potencia<br>-ajuste- | Tiempo de<br>descongelación<br>-min.- | Adición de<br>aguade agua<br>-CuSop/ml- | Procedimiento  | Tiempo de<br>reposo<br>-min.- |
|-----------------------|-----------------|----------------------|---------------------------------------|---|--|-------------------------------|
| Filete de pescado     | 300             | 800W                 | 10-11                                 | -                                       | tapar  | 1-2                           |
| Trucha, 1             | 250             | 800W                 | 7-9                                   | -                                       | tapar  | -                             |
| Comida<br>preparada   | 400             | 800W                 | 8-9                                   | -                                       | tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo | -                             |
| Espinacas             | 300             | 800W                 | 7-9                                   | -                                       | tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo | 2                             |
| Brécol                | 300             | 800W                 | 7-9                                   | 3-5CuSop                                | tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo | 2                             |
| Guisantes             | 300             | 800W                 | 7-9                                   | 3-5CuSop                                | tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo | 2                             |
| Colinabo              | 300             | 800W                 | 7-9                                   | 3-5CuSop                                | tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo | 2                             |
| Verduras mixtas       | 500             | 800W                 | 12-14                                 | 3-5CuSop                                | tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo | 2                             |
| Coles de<br>Bruselaas | 300             | 800W                 | 7-9                                   | 3-5CuSop                                | tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo | 2                             |
| Col lombarda          | 450             | 800W                 | 11-13                                 | 3-5CuSop                                | tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo | 2                             |





## TABLAS



### TABLA: COCCIÓN DE VERDURAS FRESCAS

| Verdura                           | Calidad<br>-g- | Potencia<br>-ajuste-<br>-ajuste- | Tiempo de<br>cocción<br>-min.- | Procedimiento   | Adición<br>de agua<br>-CuSop/ml- |
|-----------------------------------|----------------|----------------------------------|--------------------------------|---|----------------------------------|
| Espinacas                         | 300            | 800W                             | 5-7                            | Después de lavarla, secarla, tapar, removerla una o dos veces                       | -                                |
| Coliflor                          | 800            | 800W                             | 15-17                          | 1 cogollo entero, tapar, cortar en varios trozos, remover durante la cocción        | 5-6CuSop                         |
|                                   | 500            | 800W                             | 10-12                          |   | 4-5CuSop                         |
| Brécol                            | 500            | 800W                             | 10-12                          | Cortar en varios trozos, tapar y remover ocasionalmente                             | 4-5CuSop                         |
| Champiñones                       | 500            | 800W                             | 8-10                           | Cabezas enteras, tapar y remover ocasionalmente                                     | -                                |
| Col de la China                   | 300            | 800W                             | 9-11                           | Cortar en franjas, tapar y remover ocasionalmente                                   | 4-5CuSop                         |
| Guisantes                         | 500            | 800W                             | 9-11                           | Tapar, remover ocasionalmente   | 4-5CuSop                         |
| Hinojo                            | 500            | 800W                             | 9-11                           | Cortar en cuartos, tapar y remover ocasionalmente                                   | 4-5CuSop                         |
| Cebolla                           | 250            | 800W                             | 5-7                            | Entera, cocer en lámina apta para microondas  | -                                |
| Judías verdes                     | 500            | 800W                             | 10-12                          | Cortar en trocitos, tapar y remover ocasionalmente                                  | 50ml                             |
| Zanahorias                        | 500            | 800W                             | 10-12                          | Cortar en rebanadas, tapar y remover ocasionalmente                                 | 4-5CuSop                         |
|                                   | 300            | 800W                             | 9-12                           |   |                                  |
| Pimientos                         | 500            | 800W                             | 7-9                            | Cortar en rebanadas, tapar y remover ocasionalmente                                 | 4-5CuSop                         |
| Patatas cocidas<br>(con su monda) | 500            | 800W                             | 9-11                           | Tapar y remover ocasionalmente  | 4-5CuSop                         |
| Puerros                           | 500            | 800W                             | 9-11                           | Cortar en anillos, tapar y remover ocasionalmente                                   | 50ml                             |
| Col lombards                      | 500            | 800W                             | 10-12                          | Cortar en franjas, tapar y remover una o dos veces                                  | 50ml                             |
| Coles de<br>Bruselaas             | 500            | 800W                             | 9-11                           | Cogollo entero, tapar y remover ocasionalmente                                      | 50ml                             |
| Patatas cocidas<br>(sazonadas)    | 500            | 800W                             | 9-11                           | Cortar en trozos grandes e iguales, sazonar un poco, tapar y remover ocasionalmente | 150ml                            |
| Apio                              | 500            | 800W                             | 9-11                           | Cortar en cuadraditos finos, tapar y remover ocasionalmente                         | 50ml                             |
| Col blanca                        | 500            | 800W                             | 10-12                          | Cortar en franjas, tapar y remover ocasionalmente                                   | 50ml                             |
| Calabacines                       | 500            | 800W                             | 9-11                           | Cortar en rebanadas, tapar y remover ocasionalmente                                 | 4-5CuSop                         |

## RECETAS



### ADAPTACION DE RECETAS CONVENCIONALES PARA EL MICROONDAS

Si Vd. quiere modificar recetas probadas para adaptarlas al microondas, entonces debe observar lo siguiente: Reduzca los tiempos de cocción en un tercio hasta la mitad. Oriéntese por las recetas indicadas en el presente recetario. Alimentos con altos contenidos de líquido, como carne, pescado, aves, verduras, frutas, guisados/estofados y sopas, se pueden preparar sin problema alguno en el horno de microondas. En el caso de alimentos con bajo contenido de líquido, como platos ya preparados, se debe mojar la superficie antes de calentar o cocerlos. La adición de líquido a alimentos crudos a brasear se debe reducir aproximadamente a dos tercios de la cantidad de la receta original. Si es necesario se puede agregar líquido durante la cocción. La adición de materia grasa se puede reducir notablemente. Una pequeña cantidad de mantequilla, margarina o aceite es suficiente para darles sabor a los platos. Por lo tanto, el horno de microondas es excelente para preparar alimentos con poco contenido de grasa dentro de un plan dietético.

### COMO SE MANEJAN LAS RECETAS

- Todas las recetas contenidas en el presente recetario se entienden - si no se indica lo contrario - para 4 porciones.
- Recomendaciones con respecto a los utensilios apropiados y el tiempo de cocción en total están indicadas, en cada caso, al principio de la receta.
- Por norma las cantidades indicadas se asumen listas para el consumo, a menos que se indique específicamente lo contrario.
- Los huevos indicados en las recetas tienen unos 55 g de peso (categoría 3).

ESPAÑOL



## RECETAS

Alemania

### TOSTADAS CON QUESO CAMEMBERT

Tiempo total de cocción: 1 - 2 minutos

Utensilios: Plato llano

Ingredientes

- 4 rebanadas de pan para tostadas (80 g)
- 2 CuSop de mantequilla o margarina (20 g)
- 150 g de queso Camembert
- 4 Cdto. de confitura de arándanos encarnados (40 g)
- Pimienta cayena

1. Tostar las rebanadas de pan y untarlas con la mantequilla.
2. Cortar el queso Camembert en rebanadas y colocarlas sobre el pan de tal manera que las superficies cortadas indiquen hacia arriba. Colocar los arándanos encarnados sobre el centro del queso y espolvorear todo con pimienta cayena.
3. Poner las tostadas en un plato y calentar. unos **1 - 2 Min.** 800 W

Sugerencia:

El plato lo puede variar a gusto, p.ej. con champiñones frescos y queso rallado o jamón cocido, espárragos y queso suizo.

Países Bajos

### SOPA DE CHAMPIÑONES

Champignonsoep

Tiempo total de cocción: unos 13 - 17 minutos

Utensilios: Fuente con tapa (volumen: 2 l)

Ingredientes

- 200 g de champiñones, en rodajas
- 1 cebolla (50 g), bien picada
- 300 ml de caldo de carne
- 300 ml de nata
- 2 1/2 CuSop de harina (25 g)
- 2 1/2 CuSop de mantequilla o margarina (25 g)
- sal
- pimienta
- 1 yema de huevo
- 150g de nata (Crème fraîche)

1. Poner la verdura con el caldo en la fuente, taparla y cocer. **8 - 9 Min.** 800 W
2. Preparar un puré con todos los ingredientes en la batidora.
3. Amasar la harina y la mantequilla y agregarlas revolviendo a la sopa de champiñones, sin que se formen grumos. Condimentar con sal y pimienta, tapar y cocer. Remover una vez transcurrido el tiempo de cocción. **5- 6 Min.** 800 W
4. Mezclar bien la yema con la nata y agregar revolviendo paulatinamente a la sopa. Calentar otra vez la sopa un poco, pero sin que hierva! **1 - 2 Min.** 800 W  
Terminada la cocción, dejar reposar la sopa unos 5 minutos.



141/E-23





## RECETAS



Suiza

### LONGCHAS DE TERNERA A LA ZURICH

Züricher Geschnetzeltes

Tiempo total de cocción: 12 a 16 minutos

Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)

Ingredientes

- 600 g de filete de ternera
- 1 CuSop de mantequilla o margarina
- 1 cebolla (50 g), bien picada
- 100 ml de vino blanco
- espesante para salsas/para aprox. 1/2l de salsa
- 300 ml de nata
- 1 CuSop de perejil, picado

1. Cortar el filete en tiras del grueso de un dedo.
2. Untar uniformemente la fuente con la mantequilla. Poner la cebolla y la carne en la fuente, taparla y cocer. Remover una vez durante la cocción.  
**7 a 9 Min.** 800 W
3. Agregar el vino blanco, el espesante para salsas y la nata, remover y seguir cociendo el plato con la tapa puesta. Remover ocasionalmente.  
**5 a 6 Min.** 800 W
4. Pruebe la comida, remueva de nuevo la mezcla y déjela reposar unos 5 minutos. Servir decorada con perejil.

Francia

### FILETES DE LENGUADO

Filets de sole 2 porciones

Tiempo total de cocción: 11 a 14 minutos

Utensilios: Fuente llana y ovalada con tapa (longitud: unos 26 cm)

Ingredientes

- 400 g de filetes de lenguado
- 1 limón entero
- 2 tomates (150 g)
- 1 Cda. de mantequilla o margarina para untar el molde
- 1 CuSop de aceite vegetal
- 1 CuSop de perejil, picado
- Sal & Pimienta
- 4 CuSop de vino blanco (30 ml)
- 2 CuSop de mantequilla o margarina (20 g)

1. Lavar y secar cuidadosamente los filetes de enguado. Quitar las espinas.
  2. Cortar el limón y los tomates en rodajas finas.
  3. Untar la fuente con la mantequilla, poner los filetes de lenguado y mojar ligeramente con el aceite vegetal.
  4. Esparcir el perejil sobre el pescado, cubrir con las rodajas finas de tomate y condimentar. Las rodajas de limón se colocan encima de las de tomate y se mojan con el vino blanco.
  5. Colocar copos de mantequilla sobre las rodajas del limón, tapar y cocer.  
**10 a 12 Min.** 800 W
- Terminada la cocción, los filetes de lenguado deben reposar unos 2 minutos.

Sugerencia:

Para preparar este plato, también se puede usar eglefino, hipogloso, múgol, platija o bacalao.

Grecia

### CARNE ESTOFADA CON JUDÍAS VERDES

Kréas mé fasólia

Tiempo total de cocción: unos 20 a 24 minutos

Utensilios: Fuente con tapa (volumen: 2l)

Ingredientes

- 1-2 tomates (100 g)
- 400 g de carne de cordero, sin huesos
- 1 Cda. de mantequilla o margarina para untar el molde
- 1 cebolla (50 g), bien picada
- 1 diente de ajo, machacado
- sal & pimienta
- Azúcar
- 250 g de judías verdes de lata

1. Pelar los tomates, quitar los rabillos y hacer un puré en la batidora.
  2. Cortar la carne de cordero en dados gruesos. Untar la fuente con la mantequilla. Agregar la carne, la cebolla picada y el diente de ajo machacado, condimentar y cocer con la tapa puesta.  
**9 a 11 Min.** 800 W
  3. Agregar las judías y el puré de tomates a la carne y seguir cociendo con la tapa puesta.  
**11 a 13 Min.** 560 W
- Terminada la cocción, dejar reposar unos 5 minutos.

Sugerencia:

Al utilizar judías frescas, éstas se deben someter a una precocción.

ESPAÑOL



## RECETAS

Italia

### LASAÑA AL HORNO

Lasagne al forno

Tiempo total de cocción: 22 a 27 minutos

Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)

fuelle cuadrada llana con tapa (unos 20x20x6 cm)

Ingredientes

- 300 g de tomates de lata
- 50 g de jamón crudo, en dados finos
- 1 cebolla (50 g), bien picada
- 1 diente de ajo, machacado
- 250 g de carne picada de vaca
- 2 CuSop de pulpa de tomate (30 g)
- Sal, Pimienta, Orégano, Tomillo, Albahaca
- 150 ml de nata (Crème fraîche)
- 100 ml de leche
- 50 g de queso parmesano rallado
- 1 Cdta. de hierbas mixtas picadas
- 1 Cdta. de aceite de oliva
- Nuez moscada
- 1 Cdta. de aceite vegetal para untar la fuente
- 125 g de láminas de lasaña verde
- 1 CuSop de queso parmesano rallado
- 1 CuSop de mantequilla o margarina

1. Cortar los tomates en rodajas y mezclarlos con el jamón, cebolla, ajo, carne picada y la pulpa de tomate, condimentar, tapar y rehogar. Agite durante la cocción.

**7 a 9 Min.** 560 W

2. Mezclar la nata y la leche con el queso parmesano, las hierbas y el aceite; condimentar esta mezcla.
3. Untar la fuente cuadrada y poner un tercio de la pasta en su fondo. Poner la mitad de la carne picada sobre la pasta y mojar con un poco de la salsa. Encima de la carne se coloca otra capa de pasta, seguida de mezcla de carne y de salsa, poniendo el resto de la pasta por encima como capa final.

Cubrirlo todo con mucha salsa y el queso parmesano. Se adorna con copos de mantequilla; tapar y cocer.

**15 a 16 Min.** 560 W

Terminada la cocción dejar reposar la lasaña de 5 a 10 minutos.

Francia

### PLATO DE VERDURAS

Ratatouille spécial

Tiempo total de cocción: unos 19 a 21 minutos

Utensilios: Fuente con tapa (volumen: 2 l)

Ingredientes

- 5 CuSop de aceite de oliva (50 ml)
- 1 diente de ajo, machacado
- 1 cebolla (50 g), en rodajas
- 1 berenjena pequeña (250 g), en dados gruesos
- 1 calabacín (200 g), en dados gruesos
- 1 pimiento (200 g), en dados gruesos
- 1 bulbo pequeño de hinojo (75 g), en dados gruesos
- pimienta
- 1 'Bouquet garni'
- 1 lata de cogollos de alcachofa (200 g)
- sal
- pimienta

1. Poner el aceite de oliva y el diente de ajo en la fuente. Agregar la verdura ya preparada - con excepción de las alcachofas - y condimentar con pimienta. Añadir el 'bouquet garni', tapar y cocer. Remover en ciertos intervalos.

**18 a 20 Min.** 560 W

5 minutos antes de terminar la cocción agregar las alcachofas y calentar bien.

2. Condimentar el plato de verduras con sal y pimienta. Sacar el bouquet garni antes de servir. Terminada la cocción, dejar reposar unos 2 minutos.

Sugerencia:

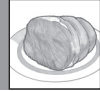
Servir el plato de verduras caliente con carnes. Como entrada, sirviéndolo frío, tiene excelente sabor. Un 'bouquet garni' consiste en:

una raíz del perejil, un manojo de hierbas y apio, una ramita de levística, una ramita de tomillo y algunas hojas de laurel





## RECETAS



España

### PATATAS RELLENAS

Tiempo total de cocción: unos 12 a 16 minutos

Utensilios: Fuente con tapa (volumen: 2 l)

Plato de porcelana

Ingredientes

|           |                                   |
|-----------|-----------------------------------|
| 4         | patatas de tamaño mediano (400 g) |
| 100 ml    | de agua                           |
| 60 g      | de jamón                          |
| 1/2       | cebolla (25 g), bien picada       |
| 75-100 ml | de leche                          |
| 2 CuSop   | de queso parmesano rallado (20 g) |
|           | sal                               |
|           | pimienta                          |
| 2 CuSop   | de queso suizo rallado            |

1. Poner las patatas en la fuente, agregar el agua y cocer con la tapa puesta.

**8 a 9 Min.** 800 W

dejar enfriarlas.

2. Partir las patatas por la mitad y ahuecar estas mitades cuidadosamente. Cortar el jamón en dados finos. Preparar removiendo una pasta de la masa de patatas, el jamón, la cebolla, la leche y el queso parmesano. Condimentar con sal y pimienta.

3. Rellenar las mitades de las patatas con la pasta anterior, adornar con el queso suizo, poner las mitades en el plato y cocer.

**4 a 6 Min.** 800 W

Terminada la cocción, hacer reposar las patatas unos 2 minutos.

Dinamarca

### JALEA DE BAYAS CON SALSA DE VAINILLA

Rødgrød med vanilie sovs

Tiempo total de cocción: 10 a 13 minutos

Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)

Ingredientes

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 150 g  | de grosellas, limpias y sin tallo  |
| 150 g  | de fresas, limpias y sin tallo     |
| 150 g  | de frambuesas, limpias y sin tallo |
| 250 ml | de vino blanco                     |
| 100 g  | de azúcar                          |
| 50 ml  | de zumo de limón                   |
| 8      | hojas de gelatina                  |
| 300 ml | de leche                           |
|        | Pulpa de 1/2 vaina de vainilla     |
| 30 g   | de azúcar                          |
| 15 g   | de fécula (espesante de alimentos) |

1. Lavar las frutas, quitar los tallos y secarlas cuidadosamente. Retener algunas frutas para usarlas de guarnición. Hacer un puré con las frutas restantes junto con el vino blanco; poner el puré en la fuente, tapar y calentar.

**7 a 9 Min.** 800 W

Agregar revolviendo el azúcar y el zumo de limón.

2. Remojar la gelatina unos 10 minutos en agua fría, sacarla ocasionalmente transcurrido ese lapso de tiempo y estrujarla. Mezclar revolviendo la gelatina con el puré caliente de frutas hasta que se disuelva. Poner la jalea en el frigorífico para que adquiera consistencia.

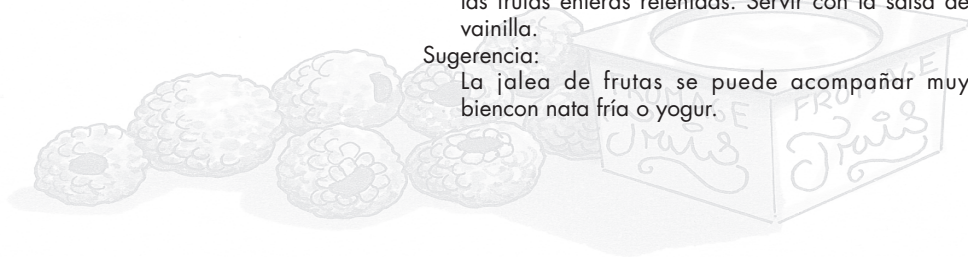
3. Para la salsa de vainilla: Poner la leche en la otra fuente, abrir la vaina de vainilla y sacar la pulpa. Mezclar revolviendo esta pulpa, el azúcar y la fécula con la leche, tapar y cocer. Remover durante la cocción y también al final.

**3 a 4 Min.** 800 W

4. Desmoldear la jalea sobre un plato y adornar con las frutas enteras retenidas. Servir con la salsa de vainilla.

Sugerencia:

La jalea de frutas se puede acompañar muy bien con nata fría o yogur.



ESPAÑOL



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

#### To avoid the danger of fire.

**The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high, or cooking times that are too long, may overheat foods resulting in a fire.**

This oven is designed to be used on a countertop only. It is not designed to be built into a kitchen unit. Do not place the oven in a cabinet. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.

The AC power supply must be 230V, 50Hz, with a minimum 10A distribution line fuse, or a minimum 10A distribution circuit breaker.

A separate circuit serving only this appliance should be provided.

Do not place the oven in areas where heat is generated. For example, close to a conventional oven.

Do not install the oven in an area of high humidity or where moisture may collect.

Do not store or use the oven outdoors.

**If smoke is observed, switch off or unplug the oven and keep the door closed in order to stifle any flames.**

**Use only microwave-safe containers and utensils. See Page GB-16. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.**

**When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.**

**Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and roller stay after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.**

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings.

Do not block the ventilation openings.

Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire.

Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire.

To make popcorn, use only special microwave popcorn makers.

Do not store food or any other items inside the oven.

Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.

To avoid overheating and fire, special care must be taken when cooking or reheating foods with a high sugar or fat content, for example, Sausage rolls, Pies or Christmas pudding.

See the corresponding hints in operation manual and the cookery book section.

#### To avoid the possibility of injury

##### WARNING:

Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning. Check the following before use:

- The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
- The hinges and safety door latches; check to make sure they are not broken or loose.
- The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.
- Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
- The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

**Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.**

Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way.

Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

**Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Follow the instructions for "Care and Cleaning" on page GB-15. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.**

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

#### To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately, and call an authorised SHARP service agent.

Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

Do not let the power supply cord hang over the edge of a table or work surface.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



Keep the power supply cord away from heated surfaces, including the rear of the oven.

Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not an electrician authorised by SHARP to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or an authorised SHARP service agent.

If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised SHARP service agent.

### To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:

**WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.**

**Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.**

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off.

Take care when microwaving liquids. Use a wide-mouthed container to allow bubbles to escape.

**Never heat liquids in narrow necked containers such as baby bottles, as this may result in the contents erupting from the container when heated and cause burns.**

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

1. Do not use excessive amount of time (See page GB-20).
2. Stir liquid prior to heating/reheating.
3. It is advisable to insert a glass rod or similar utensil (not metal) into the liquid whilst reheating.
4. Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

**Do not cook eggs in their shells, and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.**

Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

### To avoid the possibility of burns

**WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.**

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns.

Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns and eruption of boiling.

**To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly.**

Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.

Always stand back from the oven door when opening it to avoid burns from escaping steam and heat.

Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

Keep children away from the door to prevent them burning themselves.

### To avoid misuse by children

**WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**

Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy.

Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

### Other warnings

Never modify the oven in any way.

Do not move the oven while it is in operation.

This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### To promote trouble-free use of your oven and avoid damage.

Never operate the oven when it is empty.

When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and roller stay due to heat stress. The preheating time specified in the dishes instructions must not be exceeded.

Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven.

Use only the turntable and the roller stay designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

- (a) Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.

- (b) Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.

- (c) Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.

Do not place anything on the outer cabinet during operation.

### NOTE:

If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure.

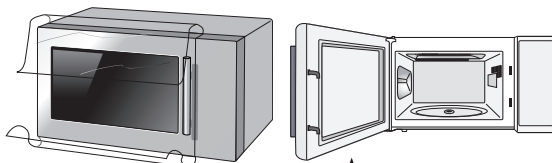
Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.



## INSTALLATION

1. Remove all packing materials from the inside of the oven cavity. Discard the loose polythene sheet from between the door and cavity. Remove the feature sticker, if attached, from the **outside** of the door.

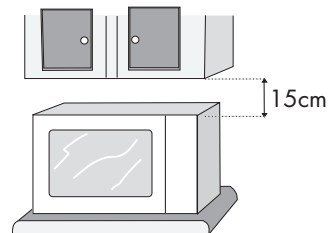
Do not remove the protective film attached to the **inside** of the door.



REMOVE

DO NOT REMOVE

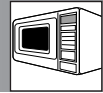
2. Check the oven carefully for any signs of damage.
3. Place the oven on a flat, level surface strong enough to support the oven's weight plus the heaviest item likely to be cooked. Do not place the oven in a cabinet.
4. Ensure there is a minimum free space above the oven of 15cm:



5. Securely connect the plug of the oven to a standard earthed (grounded) household electrical outlet.



## BEFORE OPERATION



Your oven comes pre-set for Energy Save Mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. When you first plug it in nothing will appear in the digital display.

### To operate the oven in Energy Save Mode:

1. Plug in the oven. Nothing will appear in the display at this time.
2. Open and close the door. The oven display will show ". 0 ".

### Using the STOP button

Use the **STOP** button to:

1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking.
3. Cancel a programme during cooking, touch twice.

In Energy Save Mode, if you do not operate the oven for 3 minutes or more (i.e. closing the door, pressing the **STOP** key, or at the end of cooking), you will not be able to operate the oven until you open and close the oven door.

ENGLISH



## MICROWAVE POWER LEVEL

Your oven has 6 power levels. To choose the power level for cooking, follow the advice given in the recipe section. Generally the following recommendations apply:

**100 P** (800 W) used for fast cooking or reheating e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish, etc.

**70 P** (560 W) used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as cheese sauce and sponge cakes. At this reduced setting, the sauce will not boil over and food will cook evenly without over cooking at the sides.

**50 P** (400 W) for dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally, e.g. beef dishes, it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.

**30 P** (240 W) to defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.

**10 P** (80 W) For gentle defrosting, e.g. cream gateaux or pastry.

**0 P** (0 W)

P = Percentage.

To set the power, touch the **MICROWAVE POWER LEVEL** button until the desired level is displayed. If **MICROWAVE POWER LEVEL** button is touched once, **100 P** will be displayed. If you miss your desired level, continue touching the **MICROWAVE POWER LEVEL** button until you reach the level again. **If the level is not selected, the level 100 P is automatically set.**



## MANUAL OPERATION

Your oven can be programmed for up to 90 minutes. (90.00) The input unit of cooking (defrosting) time varies from 10 seconds to five minutes. It depends on the total length of the cooking (defrosting) time as shown on the table.

### Cooking time

0-5 minutes  
5-10 minutes  
10-30 minutes  
30-90 minutes

### Increasing unit

10 seconds  
30 seconds  
1 minute  
5 minutes

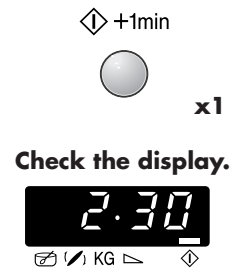
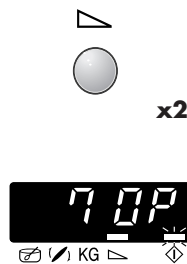
### Example:

Suppose you want to heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 70 P microwave power.

1. Enter the desired cooking time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise. (2 min. & 30 sec.)

2. Choose desired power by pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** button twice.

3. Press the **START/ +1min** button to begin cooking.



### NOTE:

1. When the door is opened during the cooking process, the cooking time on the digital display stops automatically. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the **START/+1min** button is pressed.
2. If you wish to know the power level during cooking, press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button. As long as your finger is touching the **MICROWAVE POWER LEVEL** button, the power level will be displayed.
3. You can rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or counterclockwise. If you rotate the knob counterclockwise, the cooking time will decrease from 90 minutes by degrees.



## OTHER CONVENIENT FUNCTIONS



### 1. MULTIPLE SEQUENCE COOKING

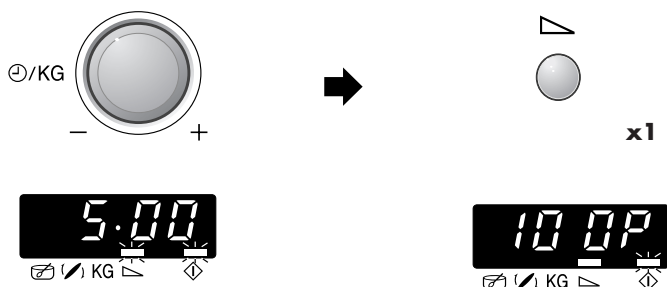
A maximum of 3 sequences can be input, consisting of manual cooking time and mode.

#### Example:

To cook: 5 minutes on 100 P power (Stage 1)  
16 minutes on 30 P power (Stage 2)

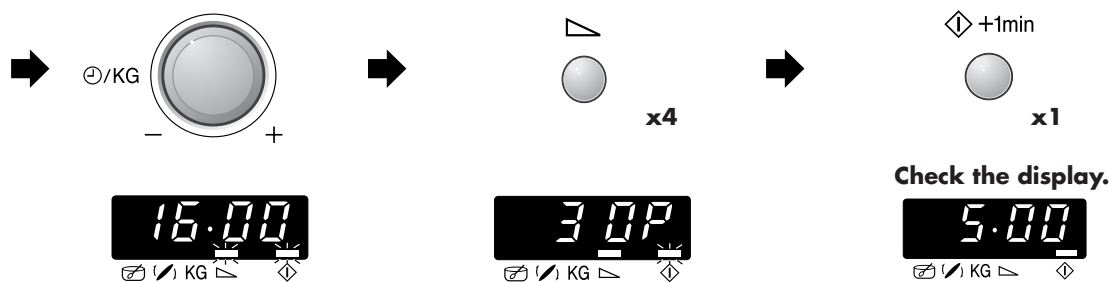
#### STAGE 1

1. Enter the desired cooking time by rotating **TIMER/WEIGHT** knob.
2. Choose the desired power level by pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** button once.



#### STAGE 2

3. Enter desired time by rotating **TIMER/WEIGHT** knob.
4. Choose the desired power level by pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** button four times.
5. Press the **START/+1min** button once to begin cooking.



(The oven will begin to cook for 5 minutes on 100 P, and then for 16 minutes on 30 P).

ENGLISH




## OTHER CONVENIENT FUNCTIONS

### 2. MINUTE PLUS FUNCTION

The **START/+ 1 min** button allows you to operate the two following functions:

**a.** Direct start

You can directly start cooking on 100 P microwave power level for 1 minute by pressing the **START/+ 1 min** button.

 +1min



**NOTE:**

To avoid the misuse by children the **START/+ 1 min** button can be used only within 3 minutes after preceding operation, i.e., closing the door, pressing the **STOP** button or cooking completion.

**b.** Extend the cooking time

You can extend the cooking time during manual cooking for multiples of 1 minute if the button is pressed while the oven is in operation.

### 3. TO CHECK THE POWER LEVEL

To check the microwave power level during cooking press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button.



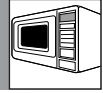
**x1**

As long as your finger is touching the **MICROWAVE POWER LEVEL** button the power level will be displayed.

The oven continues to count down although the display shows the power level.





## EXPRESS MENU, EXPRESS COOK & EXPRESS DEFROST OPERATION



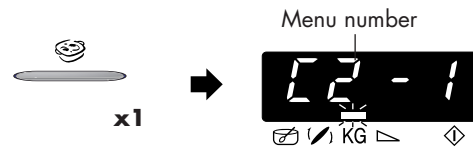
**EXPRESS MENU, EXPRESS COOK** and **EXPRESS DEFROST** automatically work out the correct cooking mode and cooking time. You can choose from 4 **EXPRESS MENU**, 3 **EXPRESS COOK** and 5 **EXPRESS DEFROST** menus. What you need to know when using this automatic function:

For example:

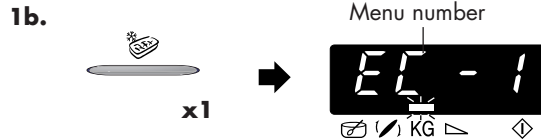
**1a. EXPRESS MENU:** Each **EXPRESS MENU** button has two menus.

- 1a.**  — **A. CHICKEN PAN WITH VEGETABLES/MINCE AND ONION** button
-  — **B. FISH FILLET WITH SAUCE/GRATIN** button

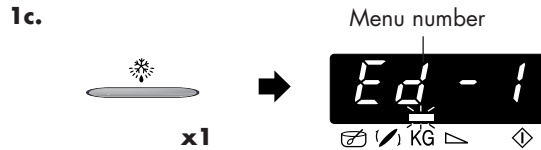
If you press the **FISH FILLET WITH SAUCE/GRATIN** button once, the display will appear as shown:



**1b. EXPRESS COOK:** Press the **EXPRESS COOK** button once, the display will appear as shown.



**1c. EXPRESS DEFROST:** Press the **EXPRESS DEFROST** button once, the display will appear as shown.



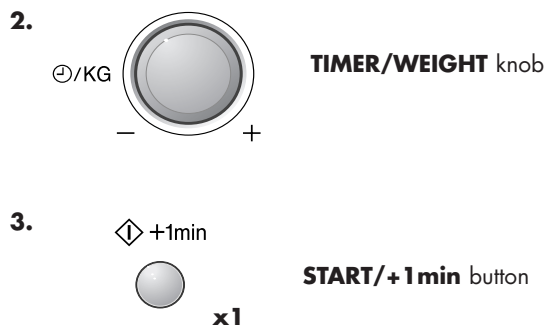
The menu can be chosen by pressing the **EXPRESS MENU, EXPRESS COOK** or **EXPRESS DEFROST** button until the desired menu number is displayed. See pages GB-10 - GB-12 "**EXPRESS MENU, EXPRESS COOK** and **EXPRESS DEFROST** charts".

The menu number will be changed automatically by holding down the **EXPRESS MENU, EXPRESS COOK** or **EXPRESS DEFROST** button.

**2.** The weight or quantity of the food can be input by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob until the desired weight/quantity is displayed.

- Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than weights/quantities given in the **EXPRESS MENU, EXPRESS COOK** and **EXPRESS DEFROST** charts, use manual operation. For best results, follow the cooking charts in the Cookbook section.

**3.** To start cooking press **START/+1min** button.



When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible signals sound, remaining cooking time and any indicator will flash on the display. To continue cooking, press the **START/+1min** button.

The final temperature will vary according to the initial temperature. Check food is piping hot after cooking. If necessary, you can extend the cooking manually.

ENGLISH

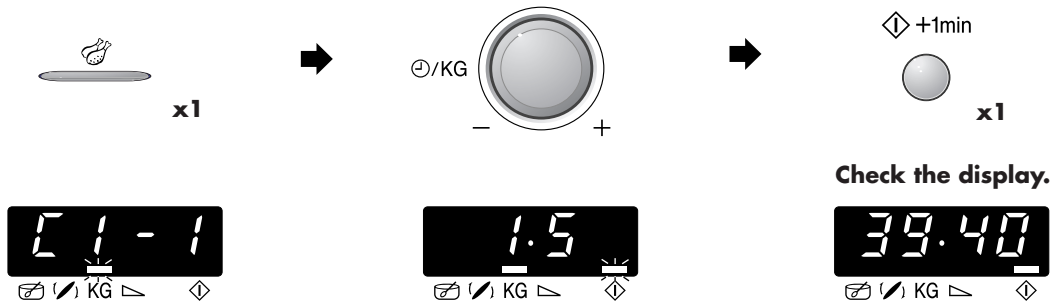


## EXPRESS MENU, EXPRESS COOK & EXPRESS DEFROST OPERATION

### Example 1 for EXPRESS MENU:

To cook Chicken Pan with Vegetables 1,5 kg using Express Menu C1-1.

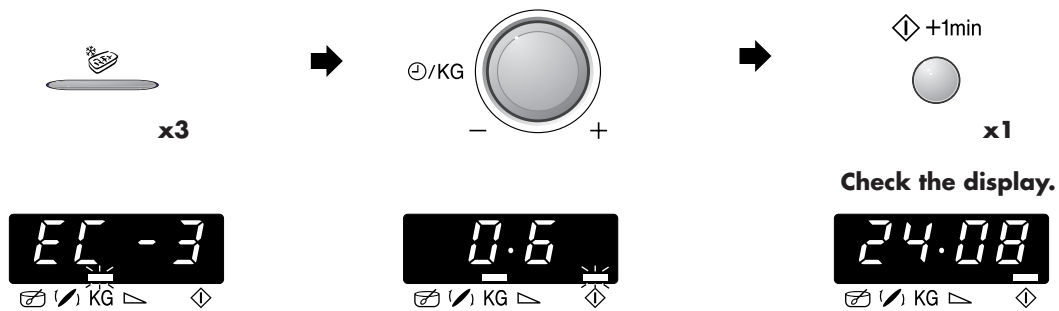
1. Select the menu required by pressing the **CHICKEN PAN WITH VEGETABLES/MINCE AND ONION** button once.
2. Enter the weight by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob.
3. Press the **START/+1min** button once.



### Example 2 for EXPRESS COOK:

To cook Frozen Gratin 0,6 kg using Express Cook EC-3.









1. Select the menu required by pressing the **EXPRESS COOK** button 3 times.
2. Enter the weight by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob.
3. Press the **START/+1min** button once.



To use EXPRESS DEFROST, follow the above example for EXPRESS COOK.







## EXPRESS MENU CHART



| BUTTON   | EXPRESS MENU NO.   | WEIGHT (Increasing Unit) / UTENSILS  | PROCEDURE   |
|--|--|--|---|
| <br><b>x1</b>   | <b>C1-1 Express Menu</b><br>Chicken Pan with Vegetables<br> | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(initial temp Chicken 5°C)<br>Gratin dish with microwave foil       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• See recipe for Chicken Pan with Vegetables on page GB-13.</li> <li>* Total weight of all ingredients</li> </ul>  |
| <br><b>x2</b>   | <b>C1-2 Express Menu</b><br>Mince and Onion<br>             | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(initial temp Mince 5°C)<br>Bowl with lid                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• See recipe for Mince &amp; Onion on page GB-13.</li> <li>• When the oven stops, the audible signals sound and in the display appears 'STIR', stir the food and re-cover.</li> <li>* Total weight of all ingredients</li> </ul> |
| <br><b>x1</b>   | <b>C2-1 Express Menu</b><br>Fish Fillet with Sauce<br>      | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(initial temp fish 5°C, sauce 20°C)<br>Gratin dish & microwave foil | <ul style="list-style-type: none"> <li>• See recipe for Fish Fillet with Sauce on page GB-13.</li> <li>* Total weight of all ingredients</li> </ul>   |
| <br><b>x2</b> | <b>C2-2 Express Menu</b><br>Gratin<br>                    | 0,5 - 1,5 kg* (500 g)<br>(initial temp 20°C)<br>Gratin dish                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• See recipe for Gratin on page GB-14.</li> <li>* Total weight of all ingredients</li> </ul>   |













## EXPRESS COOK CHART

| BUTTON   | EXPRESS COOK NO.   | WEIGHT (Increasing Unit) / UTENSILS   | PROCEDURE   |
|--|--|---|---|
| <br><b>x1</b>   | <b>EC-1 Cook</b><br>Frozen Vegetables<br>e.g. Brussel sprouts,<br>green beans, peas,<br>mixed vegetables,<br>broccoli<br> | 0,1 - 0,6 kg (100 g)<br>(initial temp -18°C)<br>Bowl and lid  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Add 1 tbsp water per 100 g and salt as desired. (For mushrooms no additional water is necessary).</li> <li>• Cover with a lid.</li> <li>• When the oven stops, the audible signals sound and in the display 'STIR' appears, stir the food and re-cover.</li> <li>• After cooking, let stand for approx. 2 minutes.</li> </ul> <p><b>NOTE:</b> If frozen vegetables are compacted together, cook manually.</p>    |
| <br><b>x2</b>   | <b>EC-2 Cook</b><br>Frozen Ready Meals<br>Stirrable type e.g.<br>Noodles, Bolognese,<br>Chinese Menus.<br>               | 0,3 - 1,0 kg* (100 g)<br>(initial temp -18°C)<br>Bowl and lid<br><br>* If the manufacturer instructs to add water, calculate the total amount for the program with additional liquid. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transfer meal to suitable microwave-proof dish.</li> <li>• Add some liquid if recommended by the manufacturer.</li> <li>• Cover with a lid.</li> <li>• Cook without cover if the manufacturer instructs.</li> <li>• When the oven stops, the audible signals sound and in the display 'STIR' appears, stir the food and re-cover.</li> <li>• After cooking, stir and let stand for approx. 2 minutes.</li> </ul> |
| <br><b>x3</b> | <b>EC-3 Cook</b><br>Frozen Gratin<br>e.g. macaroni gratin,<br>lasagne, etc.<br>   | 0,2 - 0,6 kg (100 g)<br>(initial temp -18°C)<br>Shallow, oval gratin dish<br>and microwave foil or<br>original container and<br>microwave foil  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove the frozen gratin from the package. If the container is not suitable for microwave ovens, transfer gratin to a suitable microwave proof dish.</li> <li>• Cover with microwave foil.</li> <li>• If the container is suitable for microwave ovens, remove original paper cover and cover with microwave foil.</li> <li>• After cooking, let stand for approx. 5 minutes.</li> </ul>                         |

## EXPRESS DEFROST CHART



| BUTTON  | EXPRESS DEFROST NO.  | WEIGHT (Increasing Unit) / UTENSILS   | PROCEDURE  |
|---|--|---|--|
| <br>x1   | <b>Ed-1 Defrost</b><br>Steaks and Chops<br> | 0,2 - 0,8 kg (100 g)<br>(initial temp -18°C)<br>(See note below)<br>Flan dish                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Place the food in a flan dish in the centre of the turntable.</li> <li>When the oven stops, the audible signals sound and in the display 'TURN OVER' appears, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with small pieces of aluminium foil.</li> <li>After defrosting, wrap in aluminium foil for 10 - 15 minutes, until thoroughly defrosted.</li> </ul>   |
| <br>x2   | <b>d-2 Defrost</b><br>Minced Meat<br>       | 0,2 - 0,8 kg (100 g)<br>(initial temp -18°C)<br>(See note below)<br>Flan dish                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Place the block of minced meat in a flan dish in the centre of the turntable.</li> <li>When the oven stops, the audible signals sound and in the display 'TURN OVER' appears, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible.</li> <li>After defrosting cover with aluminium foil, stand for 5 - 10 minutes, until thoroughly defrosted.</li> </ul>   |
| <br>x3  | <b>Ed-3 Defrost</b><br>Poultry<br>        | 0,9 - 1,5 kg (100 g)<br>(initial temp -18°C)<br>(See note below)<br>Flan dish                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Place the poultry in a flan dish in the centre of the turntable.</li> <li>When the oven stops, the audible signals sound and in the display 'TURN OVER' appears, turn over and shield thin parts and warm spots with small pieces of aluminium foil.</li> <li>After defrosting, rinse with cold water, cover with aluminium foil and stand for 15 - 30 minutes until thoroughly defrosted.</li> <li>Finally clean the poultry under running water.</li> </ul> |
| <br>x4 | <b>Ed-4 Defrost</b><br>Cake<br>           | 0,1 - 1,4 kg (100 g)<br>(initial temp -18°C)<br>Plate   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Remove all packaging from the cake.</li> <li>Place on a plate in the middle of the turntable.</li> <li>After defrosting, cut the cake into similar sized pieces keeping space between each piece and let stand for 10 - 60 minutes until evenly defrosted.</li> </ul>   |
| <br>x5 | <b>Ed-5 Defrost</b><br>Bread<br>          | 0,1 - 1,0 kg (100 g)<br>(initial temp -18°C)<br>Flan dish<br>(Only sliced bread is recommended for this programme.) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For large amounts distribute directly on the turntable.</li> <li>When the oven stops, the audible signals sound and in the display 'TURN OVER' appears, turn over, re-arrange and remove defrosted slices.</li> <li>After defrosting cover in aluminum foil and stand for 5 - 15 minutes, until thoroughly defrosted.</li> </ul>  |

**NOTE:** Express Defrost

- Steaks and Chops should be frozen in one layer.
- Minced meat should be frozen in a thin shape.
- After turning over, shield the defrosted portions with small, flat pieces of aluminium foil.
- The poultry should be processed immediately after defrosting.



## RECIPES FOR EXPRESS MENU

### CHICKEN PAN WITH VEGETABLES (C1-1)

#### Spicy chicken fricassee

##### Ingredients

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |                                  |
|--------|--------|--------|----------------------------------|
| 60 g   | 120 g  | 180 g  | long grain rice (parboiled)      |
| 1      | 1      | 1      | sachet saffron                   |
| 25 g   | 50 g   | 75 g   | onion (sliced)                   |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | red pepper (in strips)           |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | leek (in strips)                 |
| 150 g  | 300 g  | 450 g  | fillet of chicken breast (cubed) |
|        |        |        | pepper, paprika powder           |
| 10 g   | 20 g   | 30 g   | butter                           |
| 150 ml | 300 ml | 450 ml | meat stock                       |

##### Preparation

1. Mix the rice and saffron and place in the greased dish.
2. Mix the onions, red pepper, leek and chicken. Season and place on the rice.
3. Put butter on the top.
4. Pour the stock over and cover with microwave foil and cook on **EXPRESS MENU C1-1** "Chicken Pan with Vegetables".
5. After cooking, let stand for 5 minutes.

### MINCE AND ONION (C1-2)

##### Ingredients

| 0,5 kg   | 1,0 kg | 1,5 kg     |                                  |
|----------|--------|------------|----------------------------------|
| 150 g    | 300 g  | 450 g      | minced meat (1/2 beef, 1/2 pork) |
| 50 g     | 100 g  | 150 g      | onion (finely chopped)           |
| 1/2      | 1      | 1 1/2      | egg                              |
| 15 g     | 30 g   | 45 g       | white breadcrumbs                |
|          |        |            | salt and pepper                  |
| 115 ml   | 230 ml | 345 ml     | meat stock                       |
| 20 g     | 40 g   | 60 g       | tomato purée                     |
| 65 g     | 125 g  | 190 g      | potatoes (finely chopped)        |
| 65 g     | 125 g  | 190 g      | carrots (finely chopped)         |
| 1/2 tbsp | 1 tbsp | 1 1/2 tbsp | chopped parsley                  |

##### Preparation

1. Mix together the minced meat, onion, egg and the breadcrumbs. Season with salt and pepper. Place the meat dough into a bowl.
2. Mix the meat stock with the tomato purée.
3. Add the liquid, potatoes, carrots and parsley to the meat, mix it up well.
4. Cover and cook on **EXPRESS MENU C1-2** "Mince and Onion".
5. When the oven stops and the audible signals sound, stir and re-cover.
6. After cooking, stir and stand for approx. 5 minutes. Sprinkle with parsley and serve.

### FISH FILLET WITH SAUCE (C2-1)

#### Fish fillet with piquant sauce

##### Ingredients

| 0,5 kg | 1,0 kg  | 1,5 kg  |                           |
|--------|---------|---------|---------------------------|
| 175 g  | 350 g   | 525 g   | canned tomatoes (drained) |
| 50 g   | 100 g   | 150 g   | corn                      |
| 5 g    | 10 g    | 15 g    | chilli sauce              |
| 15 g   | 30 g    | 45 g    | onion (finely chopped)    |
| 1 tsp  | 1-2 tsp | 2-3 tsp | red wine vinegar          |
|        |         |         | mustard, thyme, cayenne   |
|        |         |         | pepper                    |
| 250 g  | 500 g   | 750 g   | fish fillet               |
|        |         |         | salt                      |

##### Preparation

1. Mix ingredients for the sauce.
2. Place the fish fillet (e.g. Rosefish fillet) in a gratin dish with the thin ends toward the centre and sprinkle with salt.
3. Mix a sauce from tomatoes, corn, chilli sauce, onion, vinegar and spices and spread the sauce on the fish fillet.
4. Cover with microwave foil and cook on **EXPRESS MENU C2-1**, "Fish Fillet with Sauce".
5. After cooking, let stand for approx. 2 minutes.

### FISH FILLET WITH SAUCE (C2-1)

#### Fish fillet with curry sauce

##### Ingredients

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |                        |
|--------|--------|--------|------------------------|
| 250 g  | 500 g  | 750 g  | fish fillet            |
|        |        |        | salt                   |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | banana (sliced)        |
| 200 g  | 400 g  | 600 g  | ready-made curry sauce |

##### Preparation

1. Place the fish fillet in a gratin dish with the thin ends toward the centre and sprinkle with salt.
2. Spread the banana and the ready-made curry sauce on the fish fillet.
3. Cover with microwave foil and cook on **EXPRESS MENU C2-1**, "Fish Fillet with Sauce".
4. After cooking, let stand for approx. 2 minutes.

## RECIPES FOR EXPRESS MENU



### GRATIN (C2-2)

#### Spinach gratin

##### Ingredients

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |  |
|--------|--------|--------|--|
| 150 g  | 300 g  | 450 g  | leaf spinach (defrosted, drained)              |
| 15 g   | 30 g   | 45 g   | onion (finely chopped)<br>salt, pepper, nutmeg |
| 150 g  | 300 g  | 450 g  | boiled potatoes (sliced)                       |
| 35 g   | 75 g   | 110 g  | cooked ham (diced)                             |
| 50 g   | 100 g  | 150 g  | crème fraîche                                  |
| 1      | 2      | 3      | eggs   |
| 40 g   | 75 g   | 115 g  | grated cheese<br>paprika powder                |

##### Preparation

1. Mix together the leaf spinach with the onion and season with salt, pepper and nutmeg.
2. Grease the gratin dish. Place alternate layers of potato slices, diced ham and spinach in the dish. The top layer should be spinach.
3. Mix the eggs with crème fraîche, add salt and pepper and pour over the vegetables.
4. Cover the gratin with the grated cheese, sprinkle with paprika powder and cook on **EXPRESS MENU C2-2**, "Gratin".
5. After cooking, let stand for 5 minutes.

### GRATIN (C2-2)

#### Potato-courgette-gratin

##### Ingredients

| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg |   |
|--------|--------|--------|---|
| 200 g  | 400 g  | 600 g  | potatoes (sliced)                         |
| 115 g  | 230 g  | 345 g  | courgette (finely sliced)                 |
| 75 g   | 150 g  | 225 g  | crème fraîche                             |
| 1      | 2      | 3      | eggs                                      |
| 1/2    | 1      | 2      | clove of garlic (crushed)<br>salt, pepper |
| 40 g   | 80 g   | 120 g  | feta cheese (diced)                       |
| 10 g   | 20 g   | 30 g   | sunflower kernel<br>paprika powder        |

##### Preparation

1. Grease the gratin dish and place alternate layers of potato slices and courgette in the dish.
2. Mix the eggs with crème fraîche, season with salt, pepper and garlic and pour over the vegetables.
3. Crumble the feta cheese and sprinkle over the gratin.
4. Finally sprinkle the gratin with sunflower kernel and paprika powder and cook on **EXPRESS MENU C2-2**, "Gratin".
5. After cooking, let stand for 5 minutes.



## CARE AND CLEANING

**CAUTION: DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, STEAM CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS, ANY THAT CONTAIN SODIUM HYDROXIDE OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.**

**CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS - Keep the oven clean, or the oven could lead to a deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.**

### Oven exterior

The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

### Oven controls

Open the door before cleaning to de-activate the oven controls. Care should be taken when cleaning the oven control. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

### Oven Interior

1. For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover.
2. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.
3. Do not use spray type cleaners on the oven interior.

### Turntable and Roller stay

Remove the turntable and roller stay from the oven. Wash the turntable and roller stay in mild soapy water. Dry with a soft cloth. Both the turntable and the roller stay are dishwasher safe.

### Door

To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and adjacent parts with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleaner.

**NOTE:** A steam cleaner should not be used.



## SERVICE CALL CHECK

Please check the following before calling for service.

### 1. Power Supply

Check the power plug is properly connected to a suitable wall outlet.

Check the line fuse/circuit breaker is functioning properly.

### 2. Place a cup of water (approx. 150 ml) in the oven and close the door securely.

Programme the oven for one minute on 100 P power and start the oven.

Does the oven lamp come on?

YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

Does the turntable rotate?

YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

**NOTE:** The turntable turns in either direction.

Does the ventilation work?

(Place your hand over the ventilation openings and check for air flow.)

YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

After 1 minute does the signal sound?

YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

Does cooking in progress indicator go off?

YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

Is the cup with water warm after the above operation?

YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

If you answer "No" to any of the above questions, call a Service Technician appointed by SHARP and report the results of your check. See inside back cover for details of address.

**IMPORTANT:** If the display shows nothing even if the power supply plug is properly connected, the energy save mode may be in operation. Open and close the oven door to operate the oven. See GB-4.

**NOTE:** If you cook the food over the standard time with only 100 P (800 W), the power of the oven will lower automatically to avoid overheating. (The microwave power level will be reduced).

| Cooking Mode    | Standard time |
|-----------------|---------------|
| Microwave 100 P | 20 minutes    |



## WHAT ARE MICROWAVES?



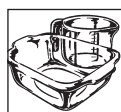
Microwaves are generated in the microwave oven by a magnetron and cause the water molecules in the food to oscillate.

Heat is generated by the friction which is caused, with the result that the food is thawed, heated or cooked.

## SUITABLE OVENWARE



### GLASS AND CERAMIC GLASS



Heat-resistant glass utensils are very suitable. The cooking process can be observed from all sides. They must not, however, contain any metal (e.g. lead crystal), nor have a metallic overlay (e.g. gold edge, cobalt blue finish).

### CERAMICS

Generally very suitable. Ceramics must be glazed, since with unglazed ceramics moisture can get into the ceramic. Moisture causes the material to heat up and may make it shatter. If you are not certain whether your utensil is suitable for the microwave, carry out the utensil suitability test.

### PORCELAIN

Very suitable. Ensure that the porcelain does not have a gold or silver overlay and that it does not contain any metal.

### PLASTIC AND PAPER UTENSILS

Heat resistant plastic utensils which are suitable for use in the microwave can be used to thaw, heat and cook food. Follow the manufacturer's recommendations.

Heat-resistant paper made for use in a microwave oven is also suitable. Follow the manufacturer's recommendations.

### MICROWAVE FOIL

This, or heat-resistant foil, is very suitable for covering or wrapping. Please follow the manufacturer's recommendations.

### ROASTING BAGS

Can be used in a microwave oven. Metal clips are not suitable for fastening them since the roasting bag foil might melt. Fasten the roasting bag with string and pierce it several times with a fork. Non heat-resistant food wraps are not recommended for use in a microwave oven.

### BROWNING DISH

A special microwave dish made from ceramic glass with a metal alloy base, which allows food to be browned.

When using the browning dish a suitable insulator, e.g. a porcelain plate, must be placed between the turntable and the browning dish. Be careful to adhere exactly to the pre-heating time given in the manufacturer's instructions. Excessive pre-heating can damage the

turntable and the turntable stand or can trigger the safety-device which will switch off the oven.

### METAL

Generally speaking, metal should not be used, since microwaves do not pass through metal and therefore cannot reach the food. There are, however, exceptions: small strips of aluminium foil may be used to cover certain parts of the food, so that these do not thaw too quickly or begin to cook (e.g. chicken wings). Small metal skewers and aluminium containers (e.g. of ready-cooked meals) can be used. They must, however, be small in relation to the food, e.g. aluminium containers must be at least  $\frac{2}{3}$  to  $\frac{3}{4}$  filled with food. It is recommended that you transfer the food into a dish suitable for use in the microwave. When using aluminium containers or other metal utensils there must be a gap of approx. 2 cms between them and the walls of the cooking area, otherwise the walls could be damaged by possible arcing.

**NO UTENSIL SHOULD HAVE A METAL OVERLAY** - parts such as screws, bands or handles.

### UTENSIL SUITABILITY TEST



If you are not sure whether your utensil is suitable for use in your microwave oven, carry out the following test: Place the utensil into the oven. Place a glass container filled with 150 ml of water on or next to the utensil. Switch on the oven at 800 W power for 1 to 2 minutes. If the utensil stays cool or just warm to the touch, it is suitable. Do not use this test on a plastic utensil. It could melt.



## TIPS AND ADVICE

### TIME SETTINGS

In general the thawing, heating and cooking times are significantly shorter than when using a conventional cooker or oven. For this reason you should adhere to the recommended times given in this cookery book. It is better to set the times too short, rather than too long. Test the food after it has been cooked. It is better to have to cook something for a little longer than to overcook it.

### INITIAL TEMPERATURES

Thawing, heating and cooking times are dependent upon the initial temperature of the food. Deep-frozen food and food stored in a refrigerator, for example, requires longer than food which has been stored at room temperature. For heating and cooking, normal storage temperatures are assumed (refrigerator temperature approx. 5°C, room temperature approx. 20°C). For thawing the temperature of the deep freeze is assumed to be -18°C.

### COOKING TIMES

All the times given in this cookery book are guidelines, which can be varied according to the initial temperature, weight and condition of the food (water or fat content etc.).

### SALT, SPICES AND HERBS

Food cooked in your microwave retains its individual flavour better than it does when conventional preparation methods are used. For this reason you should use salt very sparingly and normally add it only after cooking. Salt absorbs liquid and dries out the outer layer of the food. Herbs and spices can be used as normal.

### ADDITION OF WATER

Vegetables and other foods with a high water content can be cooked in their own juice or with the addition of a little water. This ensures that many vitamins and minerals are preserved.

### FOOD IN SKINS OR SHELLS

Food such as sausages, chickens, chicken legs, baked potatoes, tomatoes, apples, egg yolks or such like should be pricked or pierced with a fork or small wooden skewer. This will enable the steam which forms to dissipate without splitting the skin or shell.

### LARGE AND SMALL QUANTITIES

Microwave times are directly dependent upon the amount of food which you would like to thaw, heat or cook. This means that small portions cook more quickly than larger ones.

As a rule of thumb:

TWICE THE AMOUNT = ALMOST TWICE THE TIME  
HALF THE AMOUNT = HALF THE TIME

### DEEP AND SHALLOW CONTAINERS

Both containers have the same capacity, but the cooking time is longer for the deeper one. You should therefore choose as flat a container as possible with a large surface area. Only use deep containers for dishes where there is a danger of overcooking, e.g. for noodles, rice, milk etc..

### ROUND AND OVAL CONTAINERS

Food cooks more evenly in round or oval containers than in containers with corners, since the microwave energy concentrates in the corners and the food in these areas could become overcooked.

### COVERING

Covering the food retains the moisture within it and shortens the cooking time. Use a lid, microwave foil or a cover. Foods which are to be crispy, e.g. roasts or chickens, should not be covered.

As a general rule, whatever would be covered in a conventional oven should also be covered in a microwave oven. Whatever would be uncovered in an ordinary oven can also be left uncovered in a microwave oven.

### TURNING

Medium-sized items, such as hamburgers and steaks, should be turned over once during cooking, in order to shorten the cooking process. Large items, such as roasts and chickens, must be turned, since the upper side receives more microwave energy and could dry out if not turned.

### STANDING TIME

Keeping to the standing time is one of the most important rules with microwaves. Almost all foods, which are thawed, heated or cooked in the microwave, require a certain amount of time to stand, during which temperature equalisation takes place and the moisture in the food is evenly distributed.



## BROWNING AGENTS

After more than 15 minutes cooking time food acquires a brownness, although this is not comparable to the deep brownness and crispness obtained through conventional cooking. In order to obtain an appetising brown colour you can use browning agents. For the most part they simultaneously act as seasoning agents.

In the following table you will find some suggestions for substances you might use for browning and some of the uses to which you might put them.

| BROWNING AGENT  | DISH   | METHOD   |
|---|--|--|
| Melted butter and dried paprika                           | Poultry  | Coat the poultry with the butter/paprika mixture             |
| Dried paprika   | Oven baked dishes "Cheese toasties"            | Dust with paprika  |
| Soya sauce  | Meat and poultry                               | Coat with the sauce  |
| Barbecue and Worcester sauce, Gravy                       | Roasts, Rissoles, Small roasted items          | Coat with the sauce  |
| Rendered down bacon fat or dried onions                   | Oven baked dishes, toasted items, soups, stews | Sprinkle pieces of bacon or dried onions on top              |
| Cocoa, chocolate flakes, brown icing, honey and marmalade | Cakes and desserts                             | Sprinkle pieces on top of cakes and desserts or use to glaze |

## HEATING

- Ready-prepared meals in aluminium containers should be removed from the aluminium container and heated on a plate or in a dish.
- Remove the lids from firmly closed containers.
- Food should be covered with microwave foil, a plate or cover (obtainable from stores), so that the surface does not dry out. Drinks need not be covered.
- When boiling liquids such as water, coffee, tea or milk, place a glass stirrer in the container.
- If possible, stir large quantities from time to time, to ensure that the temperature is evenly distributed.
- The times are for food at a room temperature of 20°C. The heating time for food stored in a refrigerator should be increased slightly.
- After heating allow the food to stand for 1-2 minutes, so that the temperature inside the food can be evenly distributed (standing time).
- The times given are guidelines, which can be varied according to the initial temperature, weight, water content, fat content or the result which you wish to achieve.

## THAWING

Your microwave is ideal for thawing. Thawing times are usually considerably shorter than in traditional methods of thawing.

Here are a few tips. Take the frozen item out of its packaging and place on a plate for thawing.

## BOXES AND CONTAINERS

Boxes and containers suitable for microwaves are particularly good for thawing and heating food, since they can withstand temperatures in a deep freeze (down to approx. -40°C) as well as being heat-resistant (up to approx. 220°C). You can therefore use the same container to thaw, heat and even cook the food, without having to transfer it.

## COVERING

Cover thin parts with small strips of aluminium foil before thawing. Thawed or warm parts should likewise be covered with aluminium strips during thawing. This stops the thin parts becoming too hot while thicker parts are still frozen.

## CORRECT SETTING

It is better to choose a setting which is too low rather than one which is too high. By so doing you will ensure that the food thaws evenly.

If the microwave setting is too high, the surface of the food will already have begun to cook while the inside is still frozen.



## TIPS AND ADVICE

### TURNING/STIRRING

Almost all foods have to be turned or stirred from time to time. As early as possible, separate parts which are stuck together and rearrange them.

### SMALL AMOUNTS

Thaw more quickly and evenly than larger ones. We recommend that you freeze portions which are as small as possible. By so doing you will be able to prepare whole menus quickly and easily.

### FOODS REQUIRING CAREFUL HANDLING

Foods such as gateaux, cream, cheese and bread should only be partially thawed and then left to thaw completely at room temperature. By so doing you will avoid the outer areas becoming too hot while the inside is still frozen.

### STANDING TIME

This is particularly important after thawing food, as the thawing process continues during this period. In the thawing table you will find the standing times for various foods. Thick, dense foods require a longer standing time than thinner foods or food of a porous nature. If the food has not thawed sufficiently, you may continue thawing it in the microwave oven or lengthen the standing time accordingly. At the end of the standing time you should process the food as soon as possible and not re-freeze it.

### COOKING FRESH VEGETABLES

- When buying vegetables try to ensure that, as far as possible, they are of similar size. This is particularly important when you want to cook the vegetables whole (e.g. boiled potatoes).
- Wash the vegetables before preparing them, clean them and only then weigh the required quantity for the recipe and chop them up.
- Season them as you would normally, but as a rule only add salt after cooking.
- Add about 5 tbsps of water for 500 g of vegetables. Vegetables which are high in fibre require a little more water. You will find information about this in the table.
- Vegetables are usually cooked in a dish with a lid. Those with a high moisture content, e.g. onions or boiled potatoes, can be cooked in microwave foil without adding water.
- After half the cooking time has elapsed vegetables should be stirred or turned over.
- After cooking allow the vegetables to stand for approx. 2 minutes, so that the temperature disperses evenly (standing time).
- The cooking times given are guidelines and depend upon the weight, initial temperature and condition of the type of vegetable in question. The fresher the vegetables, the shorter the cooking times.

### COOKING MEAT, FISH AND POULTRY

- When buying food items, try to ensure that, as far as possible, they are of similar size. This will ensure that they are cooked properly.
- Before preparation wash meat, fish and poultry thoroughly under cold running water and pat them dry with kitchen paper. Then continue as normal.
- Beef should be well hung and have little gristle.
- Even though the pieces may be of a similar size, cooking results may vary. This is due, amongst other things, to the kind of food, variations in the fat and moisture content as well as the temperature before cooking.
- After the food has been cooking for 15 minutes it acquires a natural brownness, which may be enhanced by the use of a browning agent. If, in addition, you would like the surface to be crisp you should either use the browning dish or sear the food on your cooker and finish cooking it in your microwave. By doing this you will simultaneously obtain a brown base for making a sauce.
- Turn large pieces of meat, fish or poultry half way through the cooking time, so that they are cooked evenly from all sides.
- After cooking cover roasts with aluminium foil and allow them to stand for approx. 10 minutes (standing time). During this period the roast carries on cooking and the liquid is evenly distributed, so that when it is carved a minimum amount of juice is lost.

### THAWING AND COOKING

Deep-frozen dishes can be thawed and cooked at the same time in one process in your microwave. You will find some examples in the table. Do take note, however, of the general advice given on "heating" and "thawing" food. Please refer to the manufacturer's instructions on the packaging when preparing deep-frozen dishes. These usually contain precise cooking times and offer advice on preparation.

## TABLES



### ABBREVIATIONS USED

|                    |                       |                      |
|--------------------|-----------------------|----------------------|
| tbsp = tablespoon  | KG = kilogram         | DF = deep frozen     |
| tsp = teaspoon     | g = gram              | MW = microwave       |
| l.p. = large pinch | l = litre             | MWO = microwave oven |
| s.p. = small pinch | ml = millilitre       | min = minutes        |
| Cup = cupful       | cm = centimetre       | sec = seconds        |
| Sach. = sachet     | DFC = dry fat content | dm = diameter        |

**TABLE: HEATING FOOD AND DRINK**

| Food / Drink                                 | Quantity<br>-g/ml- | Power<br>-Setting- | Time<br>-Min- | Hints  |
|--|--------------------|--------------------|---------------|--|
| Coffee, 1 cup                                | 150                | 800W               | approx.1      | do not cover   |
| Milk, 1 cup                                  | 150                | 800W               | approx.1      | do not cover   |
| Water, 1 cup                                 | 150                | 800W               | 1 1/2-2       | do not cover, bring to the boil  |
| 6 cups                                       | 900                | 800W               | 10-12         | do not cover, bring to the boil  |
| 1 bowl                                       | 1000               | 800W               | 10-12         | do not cover, bring to the boil  |
| Platters<br>(Vegetables, meat and trimmings) | 400                | 800W               | approx.4      | sprinkle some water onto the sauce, cover<br>tir half way through the heating time     |
| Stew   | 200                | 800W               | 2-3           | cover, stir after heating  |
| Clear soup                                   | 200                | 800W               | approx.2      | cover, stir after heating  |
| Cream soup                                   | 200                | 800W               | approx.2      | cover, stir after heating  |
| Vegetables                                   | 200                | 800W               | 2-3           | if necessary add some water, cover   |
|  | 500                | 800W               | 4-5           | stir half way through the heating time   |
| Garnishes                                    | 200                | 800W               | 1-2           | sprinkle with water, cover and stir from time<br>to time.                              |
|  | 500                | 800W               | 4-5           |  |
| Meat, 1 slice*                               | 200                | 800W               | 3-4           | thinly spread sauce over the top, cover  |
| Fish fillet*                                 | 200                | 800W               | 2-3           | cover  |
| Sausages 2                                   | 180                | 560W               | approx.2      | pierce the skin several times  |
| Cake, 1 piece                                | 100                | 400W               | 1/2           | place on a cake stand  |
| Baby food, 1 glass                           | 190                | 400W               | approx.1      | remove the lid, after heating stir well and test<br>the temperature                    |
| Melting butter or margarine*                 | 50                 | 800W               | approx.1/2    | cover  |
| Melting chocolate                            | 100                | 400W               | 2-3           | stir from time to time   |
| Dissolving six sheets of gelatine            | 10                 | 400W               | 1/2           | dip into water, squeeze thoroughly and place in<br>a soup bowl, stir from time to time |
| Glazing for a tart for 1/4 1 of liquid       | 10                 | 400W               | 5-6           | mix the sugar in 250 ml of liquid, cover, stir well<br>during and after heating        |

\* Refrigerator temperature

**TABLE: COOKING MEAT, FISH AND POULTRY**

| Food                            | Quantity<br>-g- | Power<br>-Setting- | Time<br>-Min-   | Hints   | Standing time<br>-Min- |
|---------------------------------|-----------------|--------------------|-----------------|---|------------------------|
| Roasts<br>(pork,<br>veal, lamb) | 500             | 800W<br>400W       | 8-10*<br>10-12  | season to taste, place in a shallow flan dish<br>turn over after *                          | 10                     |
|                                 | 1000            | 800W<br>400W       | 20-23*<br>11-13 |   | 10                     |
| Roast beef (medium)             | 1000            | 800W<br>400W       | 9-11*<br>5-7    | season to taste, place in a quiche dish, turn<br>over after *                               | 10                     |
| Minced meat                     | 1000            | 800W               | 16-18           | prepare the minced meat mixture (half pork/<br>half beef) place in a shallow casserole dish | 10                     |
| Fish fillet                     | 200             | 800W               | 3-4             | season to taste, place on a plate, cover  | 3                      |
| Chicken                         | 1200            | 800W               | 22-25*          | season to taste, place in a casserole dish,<br>turn half way through cooking time *         | 3                      |
| Chicken legs                    | 200             | 800W               | 3-4             | season to taste, place on a plate, cover  | 3                      |

\* When turning over remove the juices from the dish.



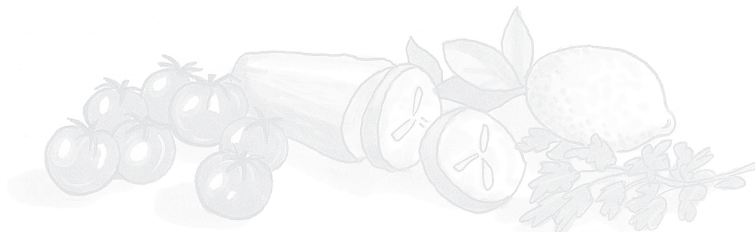
## TABLES

**TABLE: THAWING**

| Food   | Quantity<br>-g- | Power<br>-Setting- | Thawing time<br>-Min- | Hints   | Standing time<br>-Min- |
|--|-----------------|--------------------|-----------------------|---|------------------------|
| Roast meat (e.g. pork, beef, lamb, veal)                   | 1500            | 80W                | 58-64                 | place on an upturned plate, turn                                    | 30-90                  |
|  | 1000            | 80W                | 42-48                 | half way through thawing time                                       | 30-90                  |
|  | 500             | 80W                | 18-20                 |   | 30-90                  |
| Steaks, escalopes, cutlets, liver                          | 200             | 80W                | 7-8                   | turn half way through thawing time                                  | 30                     |
| Goulash  | 500             | 240W               | 8-12                  | separate and stir half way through thawing time                     | 10-15                  |
| Sausages, 8<br>4   | 600             | 240W               | 6-9                   | place next to each other,   | 5-10                   |
|  | 300             | 240W               | 4-5                   | turn half way through thawing time                                  | 5-10                   |
| Duck, turkey   | 1500            | 80W                | 48-52                 | place upon an upturned plate,<br>turn half way through thawing time | 30-90                  |
| Chicken  | 1200            | 80W                | 39-43                 | place upon an upturned plate,<br>turn half way through thawing time | 30-90                  |
|  | 1000            | 80W                | 33-37                 | place upon an upturned plate,<br>turn half way through thawing time | 30-90                  |
| Chicken legs   | 200             | 240W               | 4-5                   | turn half way through thawing time                                  | 10-15                  |
| Whole fish   | 800             | 240W               | 9-12                  | turn half way through thawing time                                  | 10-15                  |
| Fish fillet  | 400             | 240W               | 7-10                  | turn half way through thawing time                                  | 5-10                   |
| Crabs  | 300             | 240W               | 6-8                   | turn half way through thawing time                                  | 30                     |
| Rolls, 2   | 80              | 240W               | app.1                 | only partially thaw   | -                      |
| Sliced bread for toasting                                  | 250             | 240W               | 2-4                   | remove outer slices after each minute has passed                    | 5                      |
| White loaf, whole  | 750             | 240W               | 7-10                  | turn half way through thawing time<br>(centre still frozen)         | 30                     |
| Cakes, per piece   | 100-150         | 80W                | 2-5                   | place on a cake stand   | 5                      |
| Cream cake, per piece                                      | 150             | 80W                | 3-4                   | place on a cake stand   | 10                     |
| Whole gateau, Ø 25cm                                       |                 | 80W                | 20-24                 | place on a cake stand   | 30-60                  |
| Butter   | 250             | 240W               | 2-4                   | only partially thaw   | 15                     |
| Fruit such as strawberries<br>raspberries, cherries, plums | 250             | 240W               | 4-5                   | spread them out evenly<br>turn half way through thawing time        | 5                      |

**TABLE: THAWING AND COOKING**

| Food             | Quantity<br>-g- | Power<br>-Setting- | Cooking time<br>-Min- | Added water<br>-tbsps/ml- | Hints                                     | Standing time<br>-Min- |
|------------------|-----------------|--------------------|-----------------------|---------------------------|---|------------------------|
| Fish fillet      | 300             | 800W               | 10-11                 | -                         | cover                                     | 1-2                    |
| Trout, 1 fish    | 250             | 800W               | 7-9                   | -                         | cover                                     | -                      |
| Platter          | 400             | 800W               | 8-9                   | -                         | cover, stir half way through cooking time | -                      |
| Leaf spinach     | 300             | 800W               | 7-9                   | -                         | cover, stir once or twice during cooking  | 2                      |
| Broccoli         | 300             | 800W               | 7-9                   | 3-5tbsps                  | cover, stir half way through cooking time | 2                      |
| Peas             | 300             | 800W               | 7-9                   | 3-5tbsps                  | cover, stir half way through cooking time | 2                      |
| Kohlrabi         | 300             | 800W               | 7-9                   | 3-5tbsps                  | cover, stir half way through cooking time | 2                      |
| Mixed vegetables | 500             | 800W               | 12-14                 | 3-5tbsps                  | cover, stir half way through cooking time | 2                      |
| Brussels sprouts | 300             | 800W               | 7-9                   | 3-5tbsps                  | cover, stir half way through cooking time | 2                      |
| Red cabbage      | 450             | 800W               | 11-13                 | 3-5tbsps                  | cover, stir half way through cooking time | 2                      |



## TABLES



**TABLE: COOKING FRESH**

| Vegetable                  | Quantity<br>-g- | Power<br>-Setting- | Time<br>-Min- | Hints   | Added Water<br>-tbsps/ml- |
|----------------------------|-----------------|--------------------|---------------|---|---------------------------|
| Leaf Spinach               | 300             | 800W               | 5-7           | wash dry well, cover, stir once or twice during cooking   | -                         |
| Cauliflower                | 800             | 800W               | 15-17         | 1 whole head, cover, divide into florets, stir during cooking                                       | 5-6tbsps                  |
| Broccoli                   | 500             | 800W               | 10-12         | divide into florets, cover, stir occasionally during cooking  | 4-5tbsps                  |
| Mushrooms                  | 500             | 800W               | 8-10          | whole heads, cover, stir occasionally during cooking  | -                         |
| Chinese leaves             | 300             | 800W               | 9-11          | cut into strips, cover, stir occasionally during cooking  | 4-5tbsps                  |
| Peas                       | 500             | 800W               | 9-11          | cover, stir occasionally during cooking   | 4-5tbsps                  |
| Fennel                     | 500             | 800W               | 9-11          | cut into quarters, cover, stir occasionally during cooking  | 4-5tbsps                  |
| Onions                     | 250             | 800W               | 5-7           | whole, cook in microwave foil   | -                         |
| Kohlrabi                   | 500             | 800W               | 10-12         | dice, cover, stir occasionally during cooking   | 50ml                      |
| Carrots                    | 500             | 800W               | 10-12         | cut into rings, cover, stir occasionally during cooking   | 4-5tbsps                  |
|                            | 300             | 800W               | 9-12          |   |                           |
| Green peppers              | 500             | 800W               | 7-9           | cut into strips, stir once or twice during cooking  | 4-5tbsps                  |
| Boiled potatoes (skins on) | 500             | 800W               | 9-11          | cover, stir occasionally during cooking   | 4-5tbsps                  |
| Leeks                      | 500             | 800W               | 9-11          | cut into rings, cover, stir occasionally during cooking   | 4-5tbsps                  |
| Red cabbage                | 500             | 800W               | 10-12         | cut into strips, stir once or twice during cooking  | 50ml                      |
| Brussels sprouts           | 500             | 800W               | 9-11          | whole sprouts, cover, stir occasionally during cooking  | 50ml                      |
| Boiled Potatoes (salted)   | 500             | 800W               | 9-11          | cut into large pieces of a similar size, add a little salt, cover, stir occasionally during cooking | 150ml                     |
| Celery                     | 500             | 800W               | 9-11          | dice finely, cover, stir occasionally during cooking  | 50ml                      |
| White cabbage              | 500             | 800W               | 10-12         | cut into strips, cover, stir occasionally during cooking  | 50ml                      |
| Courgettes                 | 500             | 800W               | 9-11          | slice, cover, stir occasionally during cooking  | 4-5tbsps                  |

## RECIPES



### ADAPTING RECIPES FOR THE MICROWAVE OVEN

If you would like to adapt your favourite recipes for the microwave, you should take note of the following: Shorten cooking times by a third to a half. Follow the example of the recipes in this cookery book.

Foods which have a high moisture content such as meat, fish, poultry, vegetables, fruit, stews and soups can be prepared in your microwave without any difficulty. Foods which have little moisture, such as platters of food, should have the surface moistened prior to heating or cooking.

The amount of liquid to be added to raw foods, which are to be braised, should be reduced to about two thirds of the quantity in the original recipe. If necessary, add more liquid during cooking.

The amount of fat to be added can be reduced considerably. A small amount of butter, margarine or oil is sufficient to flavour food. For this reason your microwave is excellent for preparing low-fat foods as part of a diet.

### HOW TO USE RECIPES

- All the recipes in this cookery book are calculated on the basis of 4 servings - unless otherwise stated.
- Recommendations relating to suitable utensils and the total cooking times are given at the beginning of every recipe.
- As a rule the quantities shown are assumed to be wholly consumable, unless specifically indicated otherwise.
- When eggs are given in the recipes they are assumed to have weight of approx. 55 g (grade M).

ENGLISH



## RECIPES

Germany

### CAMEMBERT TOAST

Total cooking time: approx. 1-2 minutes

Utensil:

Ingredients

- 4 slices of bread for toasting
- 2 tbsp butter or margarine (20 g)
- 150 g Camembert
- 4 tsp Cranberry jelly
- Cayenne pepper

1. Toast the bread and spread with butter.
  2. Cut the Camembert into slices and arrange on top of the toast. Put the cranberry jelly in the middle of the cheese and sprinkle with cayenne pepper.
  3. Place the toast on a plate and heat for **1-2 Mins.** 800 W
- Tip: You can vary this recipe according to your taste. For example, you can use fresh mushrooms and grated cheese or cooked ham, asparagus and Emmental cheese.

Netherlands

### MUSHROOM SOUP

Champignonsoep

Total cooking time: approx. 13-17 Minutes

Utensil: Bowl with Lid (2 l Capacity)

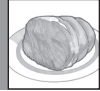
Ingredients

- 200 g mushrooms, sliced
- 1 onion (50 g), finely chopped
- 300 ml meat stock
- 300 ml Cream
- 2 1/2 tbsps Flour (25 g)
- 2 1/2 tbsps Butter or Margarine (25 g)
- Salt & Pepper
- 1 Egg
- 150 g Crème fraîche

1. Place the vegetables and the stock in the bowl, cover and cook. **8-9 Mins.** 800 W
  2. Blend all the ingredients in the mixer.
  3. Mix the flour and butter to a dough and smooth into the soup. Season with salt and pepper, cover and cook. Stir after cooking. **5-6 Mins.** 800 W
  4. Mix the egg yolk with the cream, gradually stir into the soup. Heat for a short time, but do not let it boil! **1-2 Mins.** 800 W
- Allow the soup to stand for about 5 minutes after cooking.







Switzerland

### ZÜRICH VEAL IN CREAM

Total cooking time: approx. 12-16 minutes

Utensil: dish with lid (2 l capacity)

Ingredients

- 600 g veal fillet
- 1 tbsp butter or margarine
- 1 onion (50 g), finely chopped
- 100 ml white wine
- Seasoned gravy browning, for approx. 1/2 l gravy
- 300 ml cream
- 1 tbsp parsley, chopped

1. Cut the fillet into finger-width strips.
2. Grease the dish all over with the butter. Put the onion and the meat into the dish, cover and cook. Stir once during cooking.  
**7-9 Mins.** 800 W
3. Add the white wine, gravy browning and cream, stir, cover and continue cooking. Stir occasionally.  
**5-6 Mins.** 800 W
4. Test the veal, stir the mixture once more and allow to stand for approx. 5 minutes. Serve garnished with parsley.

France

### SOLE FILLETS

Total cooking time: approx. 11-14 minutes

Utensil: shallow, oval oven dish with microwave foil (approx. 26 cm long)

Ingredients

- 400 g sole fillets
- 1 lemon, whole
- 2 tomatoes (150 g)
- 1 tsp butter or margarine for greasing
- 1 tbsp vegetable oil
- 1 tbsp parsley, chopped
- salt & pepper
- 4 tbsps white wine (30 ml)
- 2 tbsps butter or margarine (20 g)

1. Wash the sole fillets and pat them dry. Remove any bones.
  2. Cut the lemon and the tomatoes into thin slices.
  3. Grease the oven dish with butter. Place the fish fillets inside and drizzle the vegetable oil over them.
  4. Sprinkle parsley over the fish, place the tomato slices on top and season. Place the lemon slices on top of the tomatoes and pour the white wine over them.
  5. Place small pats of butter on top of the lemon, cover and cook.  
**10-12 Mins.** 800 W  
After cooking allow the fish fillets to stand for approx. 2 minutes.
- Tip: This recipe can also be used for Haddock, Halibut, Mullet, Plaice or Cod.

Greece

### BRAISED LAMB WITH GREEN BEANS

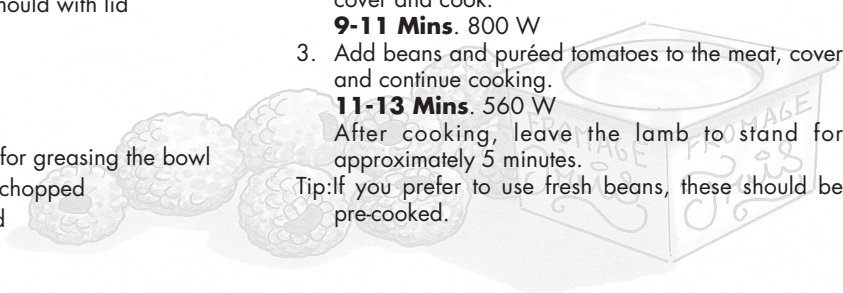
Total cooking time: approx. 20-24 minutes

Utensil: shallow oval soufflé mould with lid (about 26 cm long)

Ingredients

- 1-2 tomatoes (100 g)
- 400 g lamb, boned
- 1 tsp butter or margarine for greasing the bowl
- 1 onion (50 g), finely chopped
- 1 clove garlic, crushed
- salt, pepper
- sugar
- 250 g tinned green beans

1. Skin and remove the stalks of the tomatoes, then purée in a blender or food processor.
  2. Cut the lamb into large chunks. Grease the bowl with butter. Add meat, onions and garlic, season, cover and cook.  
**9-11 Mins.** 800 W
  3. Add beans and puréed tomatoes to the meat, cover and continue cooking.  
**11-13 Mins.** 560 W  
After cooking, leave the lamb to stand for approximately 5 minutes.
- Tip: If you prefer to use fresh beans, these should be pre-cooked.





## RECIPES

Italy

### LASAGNE

Total cooking time 22-27 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)  
shallow square soufflé mould with lid  
(approx 20 x 20 x 6 cm)

Ingredients

300 g tinned tomatoes  
50 g ham, finely cubed  
1 onion (50 g), finely chopped  
1 clove of garlic, crushed  
250 g minced meat (beef)  
2 tbsp mashed tomato (30 g)  
salt, pepper  
oregano, thyme, basil, nutmeg  
150 ml cream (crème fraîche)  
100 ml milk  
50 g grated Parmesan cheese  
1 tsp mixed chopped herbs  
1 tsp olive oil  
1 tsp vegetable oil to grease the mould  
125 g lasagne verde  
1 tbsp grated Parmesan cheese  
1 tbsp butter or margarine

1. Cut the tomatoes into slices, mix with the ham and onion, garlic, minced meat and mashed tomato. Season and cook with the lid on. Stir during cooking.

**7-9 Mins.** 800 W

2. Mix the cream with the milk, Parmesan cheese, herbs, oil, and spices.
3. Grease the soufflé mould and cover the bottom of the mould with about  $\frac{1}{3}$  of the pasta. Put half of the minced meat mixture on the pasta and pour on some sauce. Put an additional  $\frac{1}{3}$  of the pasta on top followed by another layer of the minced meat mixture and some sauce, finishing with the remaining pasta on top. Finally, cover the pasta with lots of sauce and sprinkle with Parmesan cheese. Place butter flakes on top and cook with the lid on.

**15-16 Mins.** 560 W

After cooking, let the lasagne stand for approximately 5-10 minutes.

France

### RATATOUILLE

Total cooking time 19-21 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)

Ingredients

5 tbsp olive oil (50 ml)  
1 clove garlic, crushed  
1 onion (50 g), sliced  
1 small aubergine (250 g), cut into cubes  
1 courgette (200 g), into cubes  
1 pepper (200 g), cut into large cubes  
1 Small fennel (75 g) cut into large cubes  
1 bouquet garni  
200 g tinned artichoke hearts, cut into quarters  
salt, pepper

1. Place the olive oil and garlic clove in the bowl. Add the prepared vegetables, except the artichoke hearts, and season with pepper. Add the bouquet garni, cover and cook, stirring once.

**18-20 Mins.** 800 W

- For the last 5 minutes, add the artichoke hearts and heat.
2. Season the ratatouille to taste with salt and pepper. Remove the bouquet garni before serving. After cooking, leave the ratatouille to stand for around 2 minutes.

Tip: Ratatouille can be served hot with meat dishes. Served cold, it also makes an excellent starter.

A bouquet garni consists of: one stalk of parsley, a bunch of herbs suitable for seasoning soup, one stalk of lovage, one stalk of thyme, several bay leaves.



Spain

### BAKED POTATOES

Total cooking time 12-16 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)  
China plate

Ingredients

- 4 medium sized potatoes (400 g)
- 100 ml water
- 60 g ham, cut into fine cubes
- 1/2 onion (25 g) finely cubed
- 75-100 ml milk
- 2 tbsp grated Parmesan cheese (20 g)  
salt, pepper
- 2 tbsp grated Emmental cheese

1. Place the potatoes in a dish, add the water, cover and cook. Rearrange halfway through cooking.  
**8-9 Mins.** 800 W  
Leave to cool.
2. Cut the potatoes lengthwise and carefully remove the potato from the skin. Mix the potato with the ham, onion, milk and Parmesan cheese to an even consistency. Season with salt and pepper.
3. Fill the potato skins with potato mixture and sprinkle with Emmental cheese. Place potatoes on a plate and cook.  
**4-6 Mins.** 800 W  
After cooking, leave to stand for approximately 2 minutes.

Denmark

### FRUIT JELLY WITH VANILLA SAUCE

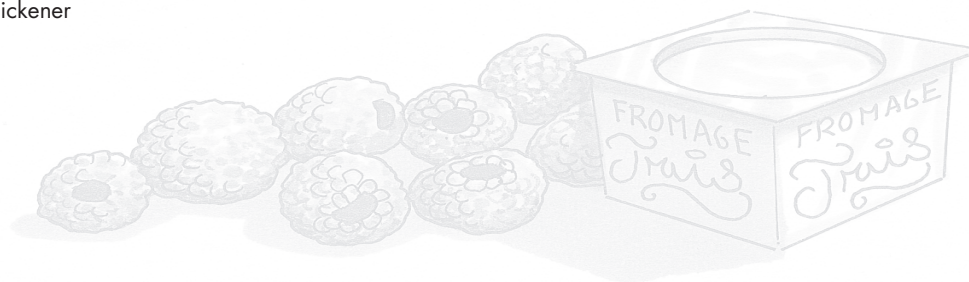
Total cooking time 10-13 minutes

Utensils: Dish with lid (2 l capacity)  
(1 l capacity)

Ingredients

- 150 g redcurrants, washed and stalks removed
- 150 g strawberries, washed and haulms removed
- 150 g raspberries, washed and haulms removed
- 250ml white wine
- 100 g sugar
- 50 ml lemon juice
- 8 gelatin leaves
- 300 ml milk  
inside of 1/2 vanilla pod
- 30 g sugar
- 15 g food thickener

1. Put some of the fruit to one side for decoration. Purée the rest of the fruit with the white wine, put it into a dish, cover and heat.  
**7-9 Min.** 800 W  
Fold in the sugar and the lemon juice.
2. Soak the gelatin in cold water for approx. 10 minutes, then take it out and squeeze dry. Stir the gelatin in with the hot purée until it has dissolved. Place the jelly in the refrigerator and leave to set.
3. To make the vanilla sauce; put the milk into the other dish. Slit the vanilla pod and remove the inside. Stir this in with the milk, together with the sugar and the food thickener, cover and cook, stirring during cooking and again at the end.  
**3-4 Min.** 800 W
4. Turn out the jelly onto a plate and decorate with the whole fruit. Add the vanilla sauce.  
Tip: You can also use defrosted frozen fruits.





- SEULEMENT VALIDE POUR L'ALLEMAGNE ET L'AUTRICHE • SLECHTS GELDIG VOOR DUITSLAND EN OOSTENRUK •
- 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.**

**DER SHARP KUNDEN-SERVICE**



**Sie erreichen die Service-Hotline:**  
 montags bis freitags zwischen 8 und 18 Uhr  
 in Österreich: **0820 - 500 820** (€ 0,145/Min.)  
 in Deutschland: **0180 - 5 23 46 74**  
(0,14 €/Min. aus dem deutschen Festnetz,  
 max. 0,42 €/Min. aus dem deutschen Mobilfunknetz)

## 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. aus dem deutschen Festnetz, max. 0,42 €/Min. aus dem deutschen Mobilfunknetz) und in Österreich **Tel.: 0820 / 500 820** \*(€ 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-/ Garantiearbeiten 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](http://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. aus dem deutschen Festnetz, max. 0,42 €/Min. aus dem deutschen Mobilfunknetz)

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](http://www.sharp.de)





• **ADDRESSES D'ENTRETIEN • ONDERHOUDSADRESSEN • CENTRI DI ASSISTENZA • DIRECCIONES DE SERVICIO •**

**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> centralized hotline = 0820 856 333

**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.** : Rue des Pyramides – Parc des Pyramides – ZAC Moulin Lambin 2 - 59320 Hallennes Lez Haubourdin ; Tél : 0892 236 246 ; Fax : 03.20.86.20.60 / **ATELIER ROUSSEL** : 12, Bld Flandre Dunkerque - 56100 Lorient ; Tél : 02.97.83.07.41 ; Fax : 02.97.87.02.36 / **MONSIEUR SAV** : 8 Av Noel Franchini – 20090 AJACCIO ; Tél : 04.95.23.67.63 ; Fax 04.95.23.67.67 / **ELECTRONIC SERVICE PLUS** : 5, bd LOUIS XI - ZI le Menneon - 37000 Tours ; Tél : 02.47.77.90.90 ; Fax : 02.47.77.90.91 / **ELECTRO SERVICE** : 21, rue de Mulhouse - B.P 122 - 68313 Illzach ; Tél : 0820 20 10 15 ; Fax : 03.89.50.80.14 / **ELECTRO TECH** : 26, Rue Cyrano - 69003 Lyon ; Tel: 0892 691 032 ; Fax: 04 72 33 18 90 / **M.R.T.** : 1-3, rue André CITROEN - 72000 Le Mans ; Tél : 02 22 66 50 20 ; Fax : 02 22 66 50 21 / **SETELEC** : 23, Rue de l'Argillère - 76420 Bihorel les Rouen ; Tél : 02.35.60.64.39 ; Fax : 02.35.59.93.48 / **S.T.E.** : 3, chemin de l'Industrie - 06110 Le Cannet Rocheville ; Tél : 04.93.46.05.00 ; Fax : 04.93.46.51.18 / **TECH SERVICE** : 15, rue du château de Ribaute - ZA Ribaute 2 - 31130 Quint Fonsegrives ; Tel: 05.62.57.63.90 ; Fax: 05.62.57.63.99 / **TIMO VIDEO** : 6, avenue des boutons d'or - Batiment A -Parc d'activité des petits carreaux - 94370 Sucy en Brie ; Tél : 01.43.39.08.18 ; Fax : 01.43.39.08.07

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

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

**ABRUZZO: CTR di De Berardinis Vincenzo**, Via G. Cacchi, 18, 0862-315407 / **CTR di De Berardinis Vincenzo - Filiale**, Via P. Gobetti, 10, 0863-412131 / **MARINANGELI FABRIZIO**, VIA ROCCO CARABBA, 27, 0862-310279 0862-322408 / **ELETTROVIDEO SNC**, VIA TIBURTINA, 64, 085-52020 / **ACCORSI LUCIANO**, VIA G. D'ANNUNZIO, 2, 0861-786777 0861-774609 / **C.A.T. di BELLONE**, VIA DELL'AREOPORTO,76, 0861-415745 0861-212117

**BASILICATA: DBF ELETTRONICA DI DI BIASE FARINA EUTERIO**, VIA CONSAGRO 33-35, 0881-331126 / **LD SERVICE**, via Viviani 2, 0971-472578

**CALABRIA: FAG SERVICE SRL**, VIA MAGENTA, 7, 0983-91943 / **MONTEMURRO SERVICE DI A. MONTEMURRO**, VIA LEONARDO DA VINCI, 62, 0984-401979 0984-404562 / **S.A.T.E di DODARO E GERVASI SNC**, VIA DEGLI STADI, 28/F, 0984- 482337 / **SBF di BATTAGLIA SAVERIO e Figli sas**, VIA C. COLOMBO, 85, 0961-33824 02-700594509 / **EUROTRADING SAS DI AIELLO GAETANO**, VIA TORINO, 121/123, 0962- 20889 0962-24254 / **FAG SERVICE S.R.L. FILIALE**, VIA T. CAMPANELLA, 32/34, 0983-91943 / **ATER SNC DI DOMENICO & AURELIO CATALANO**, Via Naz. Pentimela 159/a-b, 0965-47051 0965-47855 / **CIANO GIUSEPPE**, VIA SECONDA TRAVERSA TOSCANINI, 16, 0966-643483 / **PROFESSIONAL SERVICE CENTER SNC DEI F.LLI FORTUGNO**, VICO PETRILLINA, 9/11, 0965-51967 0965-349401 / **AUDIOVIDEO SNC DI VARRESE & COSTANTINI**, VIA A. DE GASPERI, 4/E, 0963- 45571 0963- 45572

**CAMPANIA: AGS ELDOM SAS di D'ATTOMA GONDAR e C.**, VIA APPIA, 79, 0825-626418 0825-610352 / **ELETTRONICA D'ARGENIO**, VIA NAZION. TORRETTE,195, 0825-681590 / **DRF ELETTRONICA di RICCIARDI CONCETTA & C. SAS**, ZONA INDUSTRIALE PEZZAPIANA, 0824 43030 / **CONGESTRI' SAS di IGNAZIO CONGESTRI' & C.**, Via Caudina, 331/3, 0823-437704 0823-1760585 / **ELETTRONICA NASTI DI BRUNO NASTI**, VIA FERRARECCE PAL. ETA 173/175, 0823-443099 0823-356006 / **ELETTRONICA NASTI DI BRUNO NASTI FILIALE**, VIA CILEA, 52, 081-8113163 / **ELETTRONICA STARACE DI ANIELLO STARACE**, VIALE EUROPA, 15, 081-8728280 / **ERREDIESSE SERVICE SRL**, VIA P. MASCAGNI, 74/76, 081-5794825 081-5791899 / **ERREDIESSE SERVICE SRL FILIALE**, VIA SANNITICA N. 9 INT 13-14, 081-5794825 081-5791899 / **S.A.RI.EL. SAS**, VIA DIOCLEZIANO, 177, 081-7628155 / **NETTI GIANFRANCO**, Via Magna Grecia, 137/139, 0828-730071 / **TECTRON ELECTRONICS SRL**, Via dei Mille, 138, 089-330591 6233244764

**EMILIA ROMAGNA: MA.PI. SNC DI MAURIZI E CAMPAGNOLI**, VIA T.AZZOLINI, 3, 051-6414115 051-406848 / **VIDEO 2000 SNC DI POLI MARCO & C.**, VIA DELL'INDUSTRIA, 26, 051-531581 051-6029266 / **BARGELLINI ORAZIO**, VIA LOCCHI, 3/C, 0543- 701446 / **ELECTRON SERVICE SNC**, VIA F.LLI AVENTI, 59, 0532-903250 / **ASSIST SRL**, VIA CESARE COSTA, 37, 059-331388 059-3365360 / **P. & L. DI LELLI MAURO e C. SNC**, VIA TOSCANA, 7, 059-530300 / **CASALIGGI F.LLI SNC**, VIA BOSELLI, 77, 0523-615740 0523-602014 / **NUOVA CRT DI AUGUSTO BOERI**, VIA MOLINARI, 40, 0523-592345 / **REM SNC**, VIA MANFREDI, 110/A, 0523-716361 / **CERIT SNC**, VIA BRUNO ESTASI, 2/A, 0521-481479 0521-494317 / **TASSI DI BROZZI ALESSANDRO**, VIA GRUPPINI, 19/21, 0521-697140 / **TERMOSERVICE SNC DI BARTOLETTI IMERIO & C.**, VIA DISMANO, 114/N, 0544-472001 0544-67837 / **TVA SERVICE SNC di Fulgente E. e Palladini M.**, Via F. Chiloni 29/B, 0522-554400 0522-331582 / **NOVATECNICA CLIMATIZZAZIONE di GUIDO DI FLAVIO**, Via San Giovenale, 32/F, 0541-736361 0541-1831497 / **NUOVA TECNOCOOP**, VIA ARMELLINI 28/30/32, 0541-370812 / **EPS SNC DI TREVISAN & ZANGIROLAMI**, V.LE GRAMSCI, 134, 0425-33221

**FRIULI VENEZIA GIULIA: A.V.R. SERVICE DI FOCHE SATO IVAN MOSE'**, VIA COLONNA, 20/8, 0434-27669 0434-523661 / **AUDIO VIDEO SERVICE SNC di COTALI S. & C.**, VIA A. FOSSATI, 9, 0434-571104 0434-572174





• ADDRESSES D'ENTRETIEN • ONDERHOUDSADRESSEN • CENTRI DI ASSISTENZA • DIRECCIONES DE SERVICIO •

**LAZIO:** PALMIERI F., VIA TOMMASO LANDOLFI, 203, 0775-291485 / **ELETTRONICA 81 SNC**, VIA EZIO, 56/58, 0773-694608 0773-1870410 / **ITALREG SRL**, SS FORMIA-CASSINO KM 30,200 LOC PENITRO, 0771-738011 0771-738061 / **CENTRO E.L.VA. SNC**, VIA ATTILIO MORI, 19/21, 06-2148641 06-2753048 / **CTS centro tecnico specializzato di Rita De Renzi**, Via Rialto, 38/42, 06-39729748 06-39733315 / **PANASERVICE SRL**, VIA BARBANA, 35, 06-5403384 06-5401221 / **TELEINFORMATICA SRL**, TRAVERSA MAREMMANA INFERIORE Km 0,400, 0774-530212 0774-532217 / **FRITTELLI BRUNO**, VIA MONTE BIANCO 99/101, 0761-340901

**LIGURIA:** **C.R.E. DI ARATELE FABRIZIO**, VIA CAMOZZINI, 189R, 010-6121754 106100154 / **VILL@ SNC DI R. VILLA E M.T. ADAMO**, VIA S. CHIARA, 6 R, 010-5740318 010-8630203 / **Michelis Sandro**, Via Argine Destro, 79-81, 0183-275891 / **Rien snc**, Via Valle, 17/19, 0187-21925 / **TOGNETTI SERVICE DI TOGNETTI MASSIMILIANO**, VIA LUNIGIANA, 589, 0187-507656 / **TELESERVICE DI SCLAVO N. & C. snc**, VIA PONCHIELLI 27R, 019-810058 019-8403277

**LOMBARDIA:** **TECNOSERVICE SNC di Salmaso Giovanni e Frigeni Gianmario**, VIA BELLINI, 45/59, 035-257066 035-258871 / **BACCINELLI MARZIO E C. SNC**, VIA BRANZE, 22, 030-2006411 / **EUROTECNICA di RONCHI**, VIA MILANO, 74/B, 030-317673 / **C.A.T. PICONE ANTONIO - Affiliato 2M DIGITECH**, VIA FOSCOLO 10 - LOC. CREVENNA, 031-645209 / **S.T.A.R.T. VIDEO HI-FI**, VIA ORTI ROMANI, 16/A, 0372-38731 / **C.A.T. PICONE ANTONIO - Affiliato 2M DIGITECH**, VIA FOSCOLO 10 - LOC. CREVENNA, 031-645209 / **4D SISTEMI INFORMATICI SRL**, VIA KENNEDY 84, 0383-6443 0383-644399 / **2M DIGITECH SRL**, Viale Einaudi, 2, 0362-306557 0362-306148 / **F.G.R. ELECTRONIC SAS**, VIA R. PELLEGGATA, 34/A, 039-6082592 039-6085034 / **MARKET RICAMBI SERVICE SNC**, VIA V. TOBAGI 8, 02-48952866 02-4239820 / **PAGANINI GRAZIANO**, VIA TOLMEZZO, 6, 0331-566379 0331-566603 / **Z BIT SRL**, VIA CHIOGGIA 3, 02-26822804 02-26110301 / **TECNOVIDEO SNC**, P.ZZA DE GASPERI, 28, 0376-321554 / **GRANDINI E TORCHIO SNC**, VIA FASOLO, 4, 0382-471360 / **4D SISTEMI INFORMATICI SRL**, VIA KENNEDY 84, 0383-6443 0383-644399 / **SA.MO di Sacchetto Teresio e c. snc**, CORSO PAVIA 85/77, 0381-42353 0381-349015 / **TELETECNICA 2000**, VIA TORINO, 21, 0331-775519 / **TELETECNICA 2000 FIL. VARESE**, VIALE VALGANNA, 178, 0332-499365

**MARCHE:** **MARCONI LANFRANCO**, VIA M.BIANCO, 10, 0735-659230 0375-751155 / **SAT RADIO TV FIL. ASCOLI**, VIA TEBALDINI, 10, 0733-231304 0733-230492 / **S.A.T. RADIO TV**, VIA D. ROSSI, 32-34, 0733-231304 0733-230492 / **CAT SNC DI SCHIARATURA CARLO & C.**, VIA BORGHERIA 20, 0721-456245 0721-417602

**MOLISE:** **TELECOM AUDIO VIDEO SERVICE DI MANOCCHIO G.**, VIA V. EMANUELE, 67/69, 0874-716783 0874-716783 / 1861550 / **TELECOM AUDIO VIDEO SERVICE DI MANOCCHIO G. FILIALE**, VIA XXIV MAGGIO, 73, 0874-484440

**PIEMONTE:** **4D SISTEMI INFORMATICI SRL**, VIA KENNEDY 84, 0383-6443 0383-644399 / **SIRAGUSA E ROAGNA SNC**, C.SO MATTEOTTI, 41, 0141-531131 / **ARTE E TECNICA SNC**, VIA FALLETTI, 22, 015-8496250 / **M.V. ELETTRONICA di MIGLIORE**, VIA CHIRI 7/A, 0171-412526 / **GUIDA di GUIDA ALESSIO**, VIA ROGGIOLO, 5, 0321-71608 0321-777003 / **4D SISTEMI INFORMATICI SRL**, VIA KENNEDY 84, 0383-6443 0383-644399 / **ELTE SNC DI CONTESTABILE NICOLA**, Via CASTELGOMBERTO 125 INT. 8, 011-6503786 / **REAT DI FRISINA RITA**, C.SO UNIONE SOVIETICA, 584, 011-3979817 / **ELEKTRO di FIORE F.**, C.SO XXVI APRILE, 26, 0161-250071 0161-255843 / **4D SISTEMI INFORMATICI SRL**, VIA KENNEDY 84, 0383-6443 0383-644399

**PUGLIA:** **SAT DI PARTIPILO**, VIA BORSELLINO E FALCONE, 17 BIS, 080-5022999 080-5022992 / **SN ELETTRDOMESTICI DI SIMONE NICOLA**, VIA TASSO, 69, 080-3113618 080-3114199 / **TECNODIGIT SRL**, Via Sabotino, 89/91, 080-5567413 / **TAURISANO SERVICE SRL**, VIA NUMA POMPILIO, 49/55, 0831-564069 0831-522021 / **ASTROTEC Soc. Coop.**, VIA DEL FEUDO D'ASCOLI, 37, 0881-720921 0881-561894 / **DBF ELETTRONICA DI DI BIASE FARINA EUTERIO**, VIA CONSAURO 33-35, 0881-331126 / **ARNESANO FAUSTINO**, VIA M.MOSCARDINO, 10, 0832-318277 / **Microkey srl**, Via Giammatteo, 22, 0832-399398 0832-399600 / **MICROKEY SRL SUCCURSALE**, Via de giuseppe, 73, 0836-424813 / **MATERA ELETTRONICA SNC DI BUONO E. & C.**, VIA E. MAIORANA, 86/88, 0835-389310 / **SN ELETTRDOMESTICI DI SIMONE NICOLA**, VIA TASSO, 69, 080-3113618 080-3114199 / **SANTORO ATTILIO**, VIA MARCHE 24, 099-335884

**SARDEGNA:** **AS.TEC ELETTRONICA SNC**, VIA RIVA VILLASANTA, 227, 070-524153 070-504109 / **FLORIS SERGIO**, VIA MAZZINI, 56, 0781-45436 0781-469198 / **AUDIOEFFE DI FRANCESCHELLI FABRIZIO**, VIA MANNIRONI, 16, 0784-235041 / **TECNOSERVICE DI LUIGI MELONI**, VIA NAZARIO SAURO, 116, 0784-810081 / **LA VIDEO ELETTRONICA SNC DI FAEDDA**, VIA SARDEGNA, 91, 0783-300026 0783-777599 / **BRACCU GAVINO**, VIA DE SIMONE, 9, 0789-50114 / **VIDEOELETTRONICA SNC DI PEDOL E SABA**, VIA TORINO, 18, 079-276616 079-273239

**SICILIA:** **VIDEO SERVICE SNC DI DE FRANCISCI E NOLENTINI**, Via P. Nenni, 1, 0922-595881 / **GUASTELLA GIUSEPPE**, VIA OLANDA, 11, 0933-933976 / **TELEDIGIT di BELLANCA CARMELO & C. SAS**, VIA DON MINZONI 209-211, 0934-599163 / **A.V.S. Elettronica snc**, VIA SASSARI, 2/C, 095-446696 095-434337 / **MT SERVICE**, Via Novara, 47, 095-445561 095-448628 / **S.A.T.E.L. SERVICE SNC**, CORSO SICILIA, 55 A-C, 0935-750085 / **CUPPARI SERVICE SRL**, VIA S. AGOSTINO ANG. VIA CAPERRINA, 6, 090-672064 090-672065 / **CUPPARI SERVICE SRL FILIALE**, VIA LIBERTA', 95, 0941-911785 0941-912552 / **ELDOM ELETTRONICA SRL**, VIA C. BATTISTI 351, 090-2932105 / **ALAMIA SERVICE PICCOLA COOPERATIVA**, C.SO PISANI, 310/312, 091-6570502 091-6575761 / **PG SERVICE di GIUSINO FRANCESCO**, VIA SERRADIFALCO 12/12A/12B, 091-6828368 091-6820540 / **A. V. SERVICE di ADAMO GIOVANNI**, VIA G. FERRARIS, 18, 0932-624553 0932-627191 / **ELETTRSERVICE DI COLOMBO PIERO & C. SNC**, VIA VARIANTE SS 115 KM 338,400 N. 28, 0932-456169 / **DI@ ELECTRONICS di DARIO IGNACCOLO**, VIA CARLENTINI, 40/A, 0931-758602 / **TRISCARI BARBERI GIUSEPPE**, Via Pindemonte, 97, 333 5848485 1782276341 / **ARTE TV sas**, VIA G.CENTORBI, 17, 0923-908160 0923-670035 / **S.T.E.T. di Spada Alfonso**, VIA CONTE A. PEPOLI, 84, 0923-873939

**TOSCANA:** **TELESERVICE SRL**, VIA FRATELLI LUMERE, 86/C, 0575-300986 0575-903825 / **BARDAZZI PAOLO**, via E. Forlanini 8DR, 055-4376776 055-431956 / **CATE SNC DI BALDI M. E BUONAMICI G. SEDE**, Via Segantini, 2, 0571-80652 0571-944115 / **HD ELECTRONICS SRL**, VIA Dante Alighieri, 37/A - 37/B, 0587-422291 0587-422297 / **S.A.T.E.L. Di MANNA MAURIZIO & c. snc**, via delle Cento Stelle 1, 055-613307 055-81131142 / **M2 ELETTRONICA DI MORELLI MASSIMO**, VIA DANIMARCA, 3, 0564-454571 / **CATE SNC DI BALDI M. E BUONAMICI G. FIL. CECINA**, C.so Matteotti, 320/a-b, 0586-635071 / **LAB.RIPARAZ. FALCHI M.**, VIA A. GARIBALDI, 35/37, 0565-49400 / **TELESERVICE DI D'AMICIS E. & V. SNC**, VIA P. PISANA, 71, 0586-400564 0586-409724 / **DBS Elettronica snc di Aldovardi S. & c.**, Via Simon Musico, 2/c, 0585-489893 / **MGM SERVICE SNC DI MARTINELLI**, Via Paolinelli, 26 - Marlia, 0583-30382 / **DBS Elettronica snc di Aldovardi S. & c.**, Via Simon Musico, 2/c, 0585-489893 178-2284599 / **HD ELECTRONICS SRL**, VIA DANTE ALIGHIERI 37/A, 37/B, 0587-422291 0587-422297 / **BARDAZZI PAOLO**, VIA FORLANINO 8 DR, 055-4376776 055-431956 / **CATE SNC DI BALDI M. E BUONAMICI G. FIL. PRATO**, Via Fiorentina, 76/a-b, 0574-632652 0574-4632690 / **PARIELS SRL**, Via B. Tolomei, 8, 0577-51159 0577-589454 / **VIDEO SERVICE DI GENUARDI**, VIA BORGACCIO, 72, 0577-983181 0577-996382





• ADDRESSES D'ENTRETIEN • ONDERHOUDSADRESSEN • CENTRI DI ASSISTENZA • DIRECCIONES DE SERVICIO •

**TRENTINO ALTO ADIGE: TECNOSERVICE SRL**, VIA SAN VIGILIO, 64/b-c-d, 0471-289062 0471-261559 / **ASSISTENZA TECNICA MELONE SRL**, VIA ZARA, 44, 0461-1820515 0461-1820516 / **SIGHEL MAURO**, VIA A. VOLTA, 92, 0461-935919

**UMBRIA: TECNOCONSULT ELETTRONICA SNC**, VIA MAD.ALTA, 185, 075-5003089 / **QUONDAM C. STEFANO**, VIA DEL RIVO, 33, 0744-301512

**VALLE D'AOSTA: CAT DI D'ISANTO**, VIA VOISON 22/A, 0165-364056 0165-235910

**VENETO: ASSISTENZA TECNICA DI MIRCO DE BONA**, VIA MONDINI, 11, 0437-30240 0437-939916 / **VIDEOSERVICE SNC DI SALVATORI & C.**, VIA VITRUVIO, 11, 045-566299 045-573865 / **PIERENZA CARLO**, VIA BARROCCIO DAL BORGO, 4, 049-681592 049/8807726 / **ASS.ELETR.CAMPI SNC**, VIA E.REGINATO, 87, 0422-436245 0422-435996 / **FRANCHINO GIORGIO**, VIA ZERMANESE 6B, 0422-321054 / **ANDRIOLO SAS DI ANDRIOLO MONICA E NICOLA**, VIA VOLONTARI DELLA LIBERTA', 39/A, 041-5675614 041-5675190 / **VIDEO TV1732**, Via San Marco, 1818, 041-5541675 / **ZAFFALON URBANO**, Via Santa Croce, 2040, 041-2750670 / **DL SERVICE DI DAL LAGO LORENZO**, Via Giaretta, 33, 0444 / 966239 / **PIERENZA CARLO**, VIA BARROCCIO DAL BORGO, 4, 049-681592 049/8807726 / **SPEEDY SERVICE DI CORRA' & GIARETTA**, V.le Europa, 1, 0445-368235 0445-379028 / **GLOBAL SERVICE IMPIANTI di Cerpelloni & c. snc**, VIA DELLA CONSORTIA, 15, 045-8342935 045-8350805 / **VIDEOSERVICE SNC DI SALVATORI & C.**, VIA VITRUVIO, 11, 045-566299 045-573865

**ESPANA** - <http://www.sharp.es> customer service department telephone: 902 10 13 88

**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.**

**ANDALUCIA: JEREZ DE LA FRA.;** ELECTR. Y CLIMAT. JEDA, Pintor Paco Toro, 5 Tel.: 956 33 64 99 / **CADIZ; J. J. COLLADO NORIEGA**, Pza. de los Porches, 6, L-G-1 Tel.: 856 17 21 75 / **CORDOBA; CAYRO**, Hermano Juan Fdez, 15 Tel.: 957 26 35 06 / **CORDOBA (PUENTE GENIL); GEISHA ELECTROCASH**, S.L, Avda. poeta Manuel Reina, 86 Tel.: 987 60 57 23 / **SERPRIEGO DE CORDOBA; SERPRIEGO, S. L.**, San Luis, 4 Bjo. Izda Tel.: 95 754 15 11 / **GRANADA; FERMASA**, Azorín, 7 Tel.: 958 25 64 77 / **GRANADA; SERVIGON**, Hospital de la Virgen 22 Tel.: 958 20 52 81 / **ALMUÑECAR; SERVICOSTA, S. L.**, Pza. Dr. Alvarez Riosol, 1bj Tel.: 958 63 11 43 / **HUELVA; AIRSEXT HUELVA, S. L.**, Paseo de la Glorietta, 6 Tel.: 959 22 88 13 / **HUELVA; TELEJARA**, Polig. Polirroza, C/A, Nave 27 Tel.: 959 22 60 74 / **JAEN; ELECTRO HIMEGA, S. A.**, Adarves Bajos, 4 C Tel.: 953 24 22 56 / **LINARES; LORENZO MARTINEZ OSUNA**, Don Luis, 10 Tel.: 953 69 52 03 / **ALHAURIN DE LA TORRE; REMEDIOS CAMARGO ESPADA**, C/Junco, 5 Tel.: 952 41 33 93 / **SEVILLA; LUIS RIVAS CALDAS**, Res.l Los Milanos-3a fase, núm. 41 Tel.: 95 451 73 55 / **SEVILLA; INTERSAT REPARACIONES.**, Beethoven, 5 Tel.: 95 443 02 26 / **ECIJA; AGASOLAR**, Merinos, 15A Tel.: 95 483 04 72 / **MAIRENA DEL AJARAFE; VILLASANTE GARCIA JOAQUIN**, Pablo Neruda, 5, (SEVILLA) Tel.: 95 417 06 24 / **CANTILLANA; SERIVEN CANTILLANA**, Juan XXIII, 60 Tel.: 95 573 11 69 / **DOS HERMANAS; ELECTRO 93 S. L.**, Melliza, 1-3 Tel.: 95 566 48 56

**ARAGON: ZARAGOZA; RENALES SABATER JAVIER**, Florentino Ballesteros, 17 Tel.: 976 59 01 28

**ASTURIAS: OVIEDO Y GIJON; PRINCIPADO CAMILO**, Avda. Santander, 12 Bajos Tel.: 985 21 28 65

**BALEARES: PALMA; INSTALACIONES MAES**, Son Nadal, 63B Tel.: 971 24 91 16

**CANTABRIA: SANTANDER; ELECTRONICA SEYMA**, Camilo Alonso Vega, 48 Tel.: 942 32 50 60

**CASTILLA LA MANCHA: ALBACETE; PARREÑO S. T.**, Franciscanos, 40 Tel.: 967 23 96 68 / **MOTA DEL CUERVO (CUENCA); SERVI-TRASGU**, Alfarería, 12 Tel.: 967 18 10 50 / **CIUDAD REAL; ELECTRONICA JOPAL**, Zarza, 2 Tel.: 926 25 68 10 / **TOLEDO; ELECTRONICA JOPAL**, Av. Purísima Concepción, 31 Tel.: 925 25 04 42 / **FUENSALIDA; ELECTRO SERVICE**, Calvo Sotento, 15 Tel.: 925 73 07 85 / **TALAVERA DE LA REINA; SERVELECTRO**, Ntla. Sra. De la Piedad, 6 Tel.: 925 81 91 81

**CASTILLA Y LEON: AVILA; ANTONIO SAN SEGUNDO**, Soria, 6 Tel.: 920 22 33 21 / **LEON; TECNYSER ELECTRO, S. L.**, Relojero Losada, 25 Tel.: 987 22 77 87 / **LEON; PROSAT**, Pza. Doce Martires, 5 Tel.: 987 20 34 10 / **OLVEGA (SORIA); TECO ELECTRONICA**, Reyes Catolicos, 1 Tel.: 976 64 58 54 / **VALLADOLID; TEODORO NEGRO**, Glorietta del Descubrimiento, 4 Tel.: 983 39 17 81

**CATALUÑA: BARCELONA; 4 EN 1 REPARACIONES**, Taquígrafo Martí, 19 Tel.: 93 430 97 26 / **BARCELONA; DOMOTICA**, Ada. Diagonal, 296 Tel.: 93 244 88 66 / **TERRASSA; ASISTEL STORY, S. L.** Pedrell, 9 Bjos Tel.: 93 789 96 47 / **MALGRAT DE MAR; SERVEI TECNIC JOYMA**, Avda. Virgen de Montserrat, 19 Tel.: 93 765 36 33 / **MANRESA; ELDE**, Bruc, 55 Tel.: 93 872 85 42 / **VILAFRANCA DEL PENEDES; FRED VILAFRANCA**, Progrès 42 Tel.: 93 8904852 / **VIC; SERVEIS ASS.T. JUVANTENY**, Nou, 109-111 Tel.: 93 886 20 23 / **IGUALADA; JACINTO SANCHEZ NARVAEZ**, Clavells, 6 Tel.: 93 805 40 32 / **TREMP; JORDI DURO FORT**, Industria, 6-3 Tel.: 973 65 25 15 / **TARRAGONA; SERTECS, S. C.**, Caputxins, 22 Tel.: 977 22 18 51 / **CALAFELL; MANE GRIFOLLS. S.C.P.**, Jesus, 21 Tel.: 977 69 18 01 / **REUS; EURO TECNICS**, Monasterio de Poblet, 4 Tel.: 977 32 24 89 / **TORTOSA; ELECTRO SERVEI, C. B.**, Passeig Moreira, 10 Tel.: 977 51 04 42 / **GERONA; SUREDA I ASSOCIATS**, Francesc Artau, 2 Tel.: 972 23 65 88 / **PALAFRUGELL; NEW MARESA**, SURERA BERTAN 23 Tel.: 972 30 44 54

**EXTREMADURA: ALMENDRALEJO; INDALECIO AMAYA**, Carreras, 11 Tel.: 924 67 75 17 / **PUEBLA SANCHO PEREZ; ELECTRONICA CENTENO**, Avda. de Zafra, Bl. 1 Tel.: 924 55 27 03 / **CACERES; TECNOSATV**, Bellavista, 2 Bjo Tel.: 927 24 11 68

**GALICIA: CEE; RAMSAT**, Avda. Finisterre, 117-B Tel.: 981 74 74 61 / **SANTIAGO DE COMPOSTELA; VICTOR PEREZ QUINTELA**, Entreríos, 35 Tel.: 981 58 43 92 / **BURELA; S. T. PASFER**, Avda. Arcadio Pardiñas, 77 bj Tel.: 696 17 86 45 / **PONTEVEDRA; MONT. Y SERV. TECN. IMASON**, Loureiro crespó, 43 Tel.: 986 84 16 36 / **VIGO; ALVIMO, S. A.**, Conde de Torrecedería, 92 Tel.: 986 29 93 01 / **LUGO; PROSAT**, Obispo Rouco Varela, 52-54, Bjo. Tel.: 982 51 22 35

**LA RIOJA: LOGROÑO; ROBERTO AGUADO GIL**, C/. Velez de Guevara, 26 Bjo Tel.: 941 25 25 53

**ALCORNÓN; UGENASA**, La Canaleja, 4 Tel.: 91 611 52 51

**MURCIA: MURCIA; ELECTROSERVICIOS SEBA**, Isaac Albeniz, 4 bjos. Tel.: 968 29 85 93 / **MURCIA; ELECT. SERV. PLAZA**, Sierra de Peñarubia, 7 Tel.: 968 27 40 14 / **MURCIA; ANGEL LOPEZ ALCARAZ**, Sierra del Espartal, 6 (Edif. Ana) Tel.: 968 29 39 10 / **CARTAGENA; R.E.G. C.B.**, Ramon y Cajal, 27 Tel.: 968 51 00 06 / **LORCA; JOSE LUIS HARO CALVO**, La Seda, 8 Edif. Las Terrazas Tel.: 968 47 18 79







• ADDRESSES D'ENTRETIEN • ONDERHOUDSADRESSEN • CENTRI DI ASSISTENZA • DIRECCIONES DE SERVICIO •

**NAVARRA: PAMPLONA; ALEXSU TECNOTRADE, S.L.**, C/ Ciudad de Sueca, 10 (bajo) Tel.: 948 14 47 00

**PAIS VASCO: BILBAO; DANIEL NEGREDO**, Padre Pernet, 8 Tel.: 94 411 22 82 / **PORTUGALETE; ONOFRE COLLANTES**, Ortuño Alango, 7 Tel.: 94 483 21 22 / **ERANDIO; TELNOR**, Plaza Juanene, 5 Tel.: 94 417 04 97

**COMUNIDAD DE VALENCIA: ALICANTE; JOAQUIN SAEZ**, Escorpión, 6-8 Tel.: 96 528 73 33 / **ALICANTE; LUIS SOLER REQUENA**, Sto. Domingo, 16 Bjo Tel.: 965 92 02 95 / **ALCOY; IMECLIMA, S.L.**, Cavaller Merita, 21 Tel.: 96 554 21 10 / **ELCHE (ALICANTE); TRINITARIO GEA, C. B.**, Jaime Pomares Javaloyes, 47 Tel.: 96 545 56 25 / **ORIHUELA; ELECTROSERV. PLAZA**, Monseñor Espinosa, 3 Tel.: 96 674 18 67 / **SAX; E. ELECTROSAX, S.L.**, Rio Turia, 1 Bjos. Tel.: 96 547 42 32 / **ALTEA; MIQUEL REIG**, Camí del Pontet, 6 Tel.: 965 84 08 34 / **TORREVIEJA; MATEO BELDA, S.L.**, Concordia, 120 Tel.: 96 670 49 78 / **CASTELLON; ASISTE, S. L.**, Avda. Valencia, s/n Pol. "Los Cipresses", Nave 19 Tel.: 964 21 57 69 / **GANDIA; TECNITOT REPARACIONES I MANTENIMENTS, S.L.** C/ Primer de Maig, 51 Tel.: 96 286 04 69

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

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

**SWEDEN** - [www.sharp.se](http://www.sharp.se) Helpdesk 013 35 39 00

**Assist Workshop Linköping**, Roxviksgatan 8, 582 73 Linköping, 013-35 62 50 / **Tomte Elektronik**, Svandammsplan 2, 126 47 Hägersten, 08 18 61 70 / **Tv Trim**, St Pauligatan 37, 416 90 Göteborg, 031-84 72 00

**NORWAY** - [www.sharp.no](http://www.sharp.no) Helpdesk +46 13 35 39 00

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

**ICELAND**

**Ormsson**, Sidumuli 9, 108 Reykjavik, 533 28 00

**DENMARK** - [www.sharp.dk](http://www.sharp.dk) Helpdesk +46 13 35 39 00

**Assist Workshop Linköping**, Roxviksgatan 8, 582 73 Linköping, Sweden +46 13 35 62 50.

**SUOMI** - [www.sharp.fi](http://www.sharp.fi) Helpdesk 09 14 61 500

**Theho Video Oy**, Niittyläntie 3, SF-0620 Helsinki, 09 14 61 500



# NOTE

D

## TECHNISCHE DATEN

D

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Stromversorgung             | : 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom                   |
| Sicherung/Sicherungsautomat | : Mindestens 10 A                                |
| Leistungsaufnahme:          | Mikrowelle : 1,25 kW                             |
|                             | Off-Modus (Energiesparmodus) : weniger als 0,5 W |
| Leistungsabgabe:            | Mikrowelle : 800 W (IEC 60705)                   |
| Mikrowellenfrequenz         | : 2450 MHz (Gruppe 2/Klasse B)*                  |
| Außenabmessungen            | : 460 mm (B) x 275 mm (H) x 380 mm (T)           |
| Garraumabmessungen          | : 319 mm (B) x 211 mm (H) x 336 mm (T)**         |
| Garrauminhalt               | : 22 Liter**                                     |
| Drehteller                  | : ø 272 mm                                       |
| Gewicht                     | : 12 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 | : 10 A minimum   |
| Consommation électrique:          | Micro-ondes : 1,25 kW                                  |
|                                   | Mode Off (Mode Economie d'énergie) : inférieur à 0,5 W |
| Puissance:                        | Micro-ondes : 800 W (IEC 60705)                        |
| Fréquence des micro-ondes         | : 2450 MHz (Groupe 2/Classe B)*                        |
| Dimensions extérieures            | : 460 mm (W) x 275 mm (H) x 380 mm (D)                 |
| Dimensions intérieures            | : 319 mm (W) x 211 mm (H) x 336 mm (D)**               |
| Capacité                          | : 22 litres**  |
| Plateau tournant                  | : ø 272 mm   |
| Poids                             | : 12 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 10 A                                    |
| Stroombenodigheid:          | Magnetron : 1,25 kW                               |
|                             | Uit-modus (Energie spaarstand) : minder dan 0,5 W |
| Uitvoermogen                | Magnetron : 800 W (IEC 60705)                     |
| Magnetronfrequentie         | : 2450 MHz (Groep 2/Klasse B)*                    |
| Afmetingen buitenkant       | : 460 mm (B) x 275 mm (H) x 380 mm (D)            |
| Afmetingen binnenkant       | : 319 mm (B) x 211 mm (H) x 336 mm (D)**          |
| Ovencapaciteit              | : 22 liter**                                      |
| Draaitafel                  | : ø 272 mm  |
| Gewicht                     | : 12 kg   |
| Ovenlampje                  | : 25 W/240-250 V                                  |

\* Dit product voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011.

Volgens deze norm is dit product geclassificeerd als groep 2 klasse B apparatuur.

Groep 2 betekent dat het de bedoeling is dat dit apparaat radiofrequentie-energie genereert in de vorm van elektromagnetische straling voor het verhitten van voedsel.

Klasse B 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 | : 10 A minimo   |
| Tensione di alimentazione:                           | Microonde : 1,25 kW   |
|  | Modalità Off (Modalità risparmio energia) : inferiore a 0,5 W |
| Potenza erogata:                                     | Microonde : 800 W (IEC 60705)                                 |
| Frequenza microonde                                  | : 2450 MHz (Gruppo 2/classe B)*                               |
| Dimensioni esterne                                   | : 460 mm (L) x 275 mm (A) x 380 mm (P)                        |
| Dimensioni cavità                                    | : 319 mm (L) x 211 mm (A) x 336 mm (P)**                      |
| Capacità forno                                       | : 22 litri**  |
| Piatto rotante                                       | : ø 272 mm  |
| Peso   | : 12 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 la 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 10 A                              |
| Requisitos potencia de CA:            | Microondas : 1,25 kW                       |
| Modo Apagado (Modo Ahorro de Energía) | : menos de 0,5 W                           |
| Potencia de salida:                   | Microondas : 800 W (IEC 60705)             |
| Frecuencia microondas                 | : 2450 MHz (Grupo 2/Clase B)*              |
| Dimensiones exteriores                | : 460 mm (An) x 275 mm (Al) x 380 mm (P)   |
| Dimensiones interiores                | : 319 mm (An) x 211 mm (Al) x 336 mm (P)** |
| Capacidad del horno                   | : 22 litros**                              |
| Plato giratorio                       | : ø 272 mm                                 |
| Peso                                  | : 12 kg                                    |
| 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 capacidad interna se calcula midiendola el máximo de ancho, alto y profundo. La capacidad de cabida de alimentos es menor.

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

GB

## SPECIFICATIONS

GB

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| AC Line Voltage                        | : 230 V, 50 Hz, single phase          |
| Distribution line fuse/circuit breaker | : Minimum 10 A                        |
| AC Power required:                     | Microwave : 1.25 kW                   |
| Off Mode (Energy Save Mode)            | : less than 0.5 W                     |
| Output power:                          | Microwave : 800 W (IEC 60705)         |
| Microwave Frequency                    | : 2450 MHz (Group 2/Class B)*         |
| Outside Dimensions                     | : 460 mm(W) x 275 mm(H) x 380 mm(D)   |
| Cavity Dimensions                      | : 319 mm(W) x 211 mm(H) x 336 mm(D)** |
| Oven Capacity                          | : 22 litres**                         |
| Turntable                              | : ø 272 mm                            |
| Weight                                 | : approx. 12 kg                       |
| Oven lamp                              | : 25 W/240-250 V                      |

- \* This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011. In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment. Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food. Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.
- \*\* Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

AS PART OF A POLICY OF CONTINUOUS IMPROVEMENT, WE RESERVE THE RIGHT TO ALTER DESIGN AND SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE.

# SHARP

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

TINSZA184WRRZ-H02

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